

HÆGER



Hand Blender Set / Varinha Mágica Set
Batidora de mano / Mélangeur de main

Super Set * HB-80C-024A



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

CE RoHS

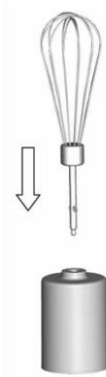
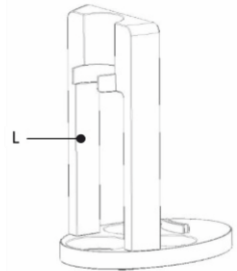
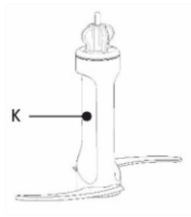
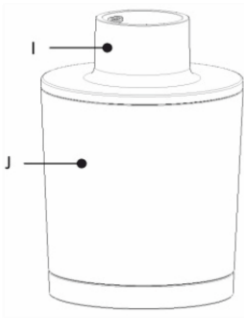
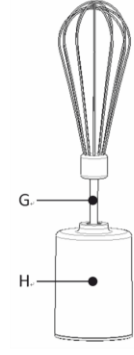
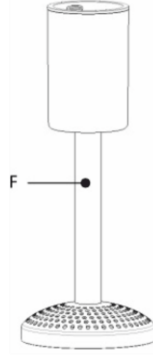
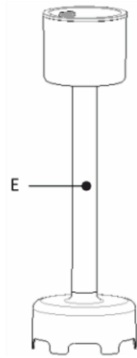
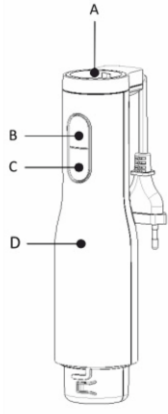


Fig.1

Fig.2

Fig.3

Fig.4

Dear customer

Thank you for having chosen a HÆGER product.

The HÆGER 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.

Intended use

This hand blender set is intended exclusively for processing foodstuffs in small quantities. It is intended for domestic use only. This hand blender is not intended for commercial use.

General Safety Instructions

To reduce the risk of fire, electrical shock, or injury when using your appliance, follows these basic precautions:



WARNING:

Do not touch the plug at the mains cable with wet or moist hands when connecting or disconnecting. Risk of death by electric shock!

- The blades are very sharp! Handle with care.
- In case of emergency, unplug the device immediately.
- Hold the plug when disconnecting the mains cable; do not pull the cable.
- Disconnect the plug before cleaning or servicing.
- Regularly check the device and cable for signs of damage. Do not continue to operate the device in case of damage.
- A damaged mains cable must be replaced by the manufacturer or a technician and without any delay. Do not use the device with a damaged cable or plug.

- Do not repair the device by yourself. Please contact authorized personnel. In order to avoid hazards a damaged mains cable must be replaced with an equivalent cable by the manufacturer or qualified specialist.
- Except for cleaning and maintenance work described in this manual, no other alterations of this device must be executed.
- Do not operate the device with an external timer or separate remote-control system.



CAUTION!

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!

- **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.**
- **Cleaning** and user maintenance shall not be made by children unless they are older 8 years and supervised.
- **Keep** the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- The packaging must be undamaged. Check the device for any possible transport damage. Do not install a damaged device. In case of damage, please contact your distributor.
- The appliance is constructed to process normal household quantities.

Overview of the components

- | | |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| A. Speed Controller | B. Speed Start button (variable) |
| C. Turbo button (high fixe speed) | D. Motor unit |
| E. Hand blender shaft | F. Potato masher |
| G. Whisk | H. Whisk holder |
| I. Chopping lid | J. Chopping bowl |
| K. Chopping Blade insert | L. Storage base |

Putting into Service

Electrical Connection

1. Connect the device to a duly installed 220-240V~50/60Hz protective contact socket.
2. Before inserting the plug into the socket, make sure that the mains voltage to be used matches that of the device. You can find this information on the nameplate.

Operation



DANGER! Risk of electric shock!

Only insert the mains plug into a wall socket when the multi chopper is fully assembled and filled.

DANGER! Risk of injury from cutting!

- The blade insert is sharp. Handle it with care.
- The device must never be operated without the vessel.
- The blade insert continues to rotate after the device is switched off. Wait for it to stop moving before you remove the working cover.

Operation elements

– **Speed Controller: A**

The blending speed is adjustable from 1 (minimum) to 6 (maximum speed).





– **Start button** : **B**

Keep the power button pressed to work at the set speed. Release it to switch the device off.

– **TURBO button: C**

Keep TURBO button pressed for blending at maximum speed. The speed controller setting is irrelevant here. Release the TURBO button to switch the device off.

Assemble Attachments

- 1) Attach the motor unit to the attachment in such a way that the attachment marking  **LOCK** is below the symbol .
- 2) Turn the motor unit such that the attachment marking  **LOCK** points to the .

Using the blender shaft (Fig.1)

Insert the shaft onto the motor unit as explained in “**Assemble Attachment**” until you hear the “click” that tells you it has locked.

Your blender is ideal to prepare sauces, soups, cocktails, milk-shakes, mayonnaise, pancake mixes, waffle mixes.

1. To avoid splashing, first immerse the hand blender head into the mixture.
2. Plug in the unit to the power socket and then press the Start button(B), use the speed control button (A) to adjust the speed, or press the TURBO button (C).
3. Then move the hand blender in a circular movement as well as up and down to mix the ingredients thoroughly.
4. After use, switch the appliance off, unplug then remove the blender shaft accessory.

Using the potato masher (Fig.2)

Fit the potato masher shaft onto the motor unit as explained in “**Assemble Attachment**” until you hear the “click” that tells you it has locked.

1. Put potatoes or other food to be mashed in large bowl or pot.
2. Plug in the unit and place the head of potato masher into food
3. Then press the Start button(B), use the speed control button (A) to adjust the speed, or press the TURBO button (C).
4. Slightly raise and lower masher as you move it through food until it reaches texture you want.
5. After use, switch the appliance off, unplug then remove the masher shaft accessory.

Using the whisk (Fig.3 & Fig.4)

The whisk attachment is suitable for whipping cream or beating egg-white, or for processing liquids such as soups or sauces.

1. Fit the whisk into the whisk holder (H), then slot the assembly onto the motor unit until you hear the “click” that tells you it has locked.
2. Plug in the appliance and then press the Start button (B), use the speed control button (A) to adjust the speed, or press the TURBO button (C).
3. Remove the plug from wall socket after use and then remove the whisk accessory.

Using the chopper

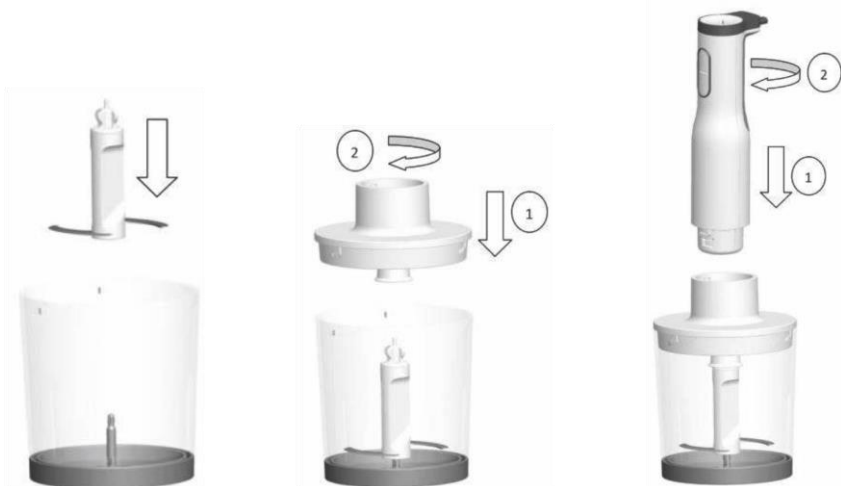
CAUTION: Do not use chopper bowl and blender for ice.

The chopper is intended for chopping ingredients such as nuts, meat, onions, hard cheese, boiled eggs, garlic, herbs, dry bread etc.


The blades are very sharp! So be very careful when handling the blade unit. Be especially careful when you remove the blade unit from the chopper bowl, when you empty the chopper bowl and during cleaning.

Note: before starting using the chopper bowl, attach the non-slip rubber ring from below such that a tight fit is ensured all around.

1. Place the blade insert onto the driver pin of the bowl.
2. Place the ingredients in the bowl and then fit the cover.
3. Attach the motor unit to the cover. The motor unit must engage noticeably.
4. Plug in the appliance and then press the Start button (B), use the speed control button (A) to adjust the speed, or press the TURBO button (C).
5. After chopping remove the mains plug, take out the motor unit then the cover.
6. Remove the blades holding it by its plastic part and then remove the ingredients.
7. Clean the device immediately if possible.



Remove the accessory part

To remove the accessory part, turn the motor unit such that the attachment marking → **LOCK** points to the unlock marking  and pull off the motor unit from the accessory.

Short-time operation

The appliance has been designed for short-term operation only, ie it should not be operated continuously for more than:

- 60 sec. Blender
- 10 sec. Chopper
- 90 sec. Mashing potato
- 90 sec. Whisk

Switch off the appliance afterwards and allow the motor to cool down before switching it on again.

Practical hints

- You should never fill the bowl more than 2/3 full when blending or whipping to avoid spillages.
- The preparation must at least cover the lower part of the blender shaft for the blending to be successful.
- Remove bone and gristle from meat before putting it in the bowl.
- When using the blender shaft to process hot preparations directly in the cooking pan, remove the pan from the heat source first and leave to cool slightly. When blending hot food in the mini-chopper bowl, leave them to cool for a while before putting them in the bowl.
- Do not blend food and liquids at a temperature higher than 80°C (175°F).
- For fibrous foods (leeks, celery, asparagus, etc.) clean the blender shaft regularly during use while following the safety instructions for disassembly and cleaning.
- For fruit-based preparations, first cut up the fruit and remove pips and stones.
- Do not use the appliance with hard food like coffee beans, ice cubes, sugar, cereals, whole spices, grains and chocolate.
- **NOTE:** adjust the rotation speed to suit the foodstuff to be blended. Select normal speed for soft foodstuffs to be blended (1-6) and turbo speed for harder foodstuffs (TURBO).

Cleaning

Warning! To prevent the risk of electric shock, injury or damage:

- Disconnect the power supply plug from the mains socket before cleaning.
- Never immerse the motor unit in water.

Caution! Never use scouring, corrosive or abrasive cleaning materials as these could damage the appliance.

Cleaning the base unit

1. Clean the motor unit with a damp cloth. A little detergent may also be used.
2. Wipe over with clean water.
3. Do not use the motor unit again until it is completely dry.

Cleaning the accessories

1. Put the parts in cold or lukewarm water to soften dough residues.
Note You can also add a little detergent to the water.
2. Remove softened dough residues with a washing-up brush.
3. Rinse off with clean water.
4. Allow parts to dry completely before using them again.

Technical Data


Model No..... HB-80C.024A

Voltage:..... 220-240V~ 50/60Hz 800W

Classification: Class II

Conformity CE

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 with its amendments Directive 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/EU.**

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 by the use of 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 HÆGER.

Os produtos HÆGER 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.

Utilização

O conjunto de varinha mágica destina-se apenas ao processamento de pequenas quantidades de alimentos. Destina-se apenas à utilização a nível doméstico. A varinha mágica não está prevista para o uso a nível industrial.

Instruções gerais de segurança

Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico ou ferimentos ao usar o aparelho, siga estas precauções básicas:



AVISO:

Não toque na ficha do cabo de alimentação com as mãos molhadas ou húmidas quando ligar ou desligar. Risco de morte por choque elétrico!

- As lâminas são bastante afiadas! Manuseie-as com cuidado.
- Em caso de emergência, desligue o aparelho imediatamente.
- Segure a ficha ao desligar o cabo de alimentação; não puxe pelo cabo.
- Desligue a ficha antes de limpar ou fazer a manutenção.
- Verifique regularmente o dispositivo e cabo para sinais de danos. Não continue a utilizar o aparelho em caso de danos.
- Um cabo de alimentação danificado deve ser substituído imediatamente pelo fabricante ou um técnico. Não utilize o dispositivo com o cabo ou a ficha danificada.
- Não tente reparar o aparelho por si mesmo. Entre em contacto com o pessoal autorizado. A fim de evitar perigo para o utilizador o cabo de

alimentação danificado deve ser substituído por um cabo equivalente pelo fabricante ou por um especialista qualificado.

- Exceto para os trabalhos de limpeza e manutenção descritos neste manual, não se deve realizar nenhuma outra modificação no aparelho.
- Não opere o dispositivo com um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.



Cuidado!

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 a bolsa de plástico. Existe o perigo de asfixia!

- **Este** aparelho pode ser utilizado por crianças com idade a partir de 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou falta de experiência e conhecimento, se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e entender os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho.
- **Qualquer limpeza** e ou manutenção não deve ser feito por crianças a não ser que tenham idade superior a 8 anos e sejam supervisionados.
- **Mantenha** o aparelho e o cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
 - A embalagem deve estar em bom estado. Verifique o dispositivo para qualquer possível dano de transporte. Não instale um dispositivo danificado. Em caso de danos, contacte o seu distribuidor.
 - Este aparelho foi projetado para utilização doméstica e não industrial.

Elementos do aparelho

- | | |
|----------------------------------|--------------------------------------|
| A. Controlador de velocidade | B. Botão Ligar (velocidade variável) |
| C. Botão TURBO (velocidade fixa) | D. Unidade de motor |
| E. Pé da varinha | F. Esmagador de batata |
| G. Batedor | H. Base do batedor |
| I. Tampa da picadora | J. Taça picadora |
| K. Inserção da lâmina picadora | O. Base de armazenamento |

Primeira utilização

Ligação elétrica

1. Ligue o aparelho a uma tomada de 220-240V~50/60Hz, instalada corretamente.
2. Antes de colocar a ficha na tomada, verifique se a tensão da corrente corresponde a do aparelho. Os dados necessários encontram-se na placa de características.

Operação



PERIGO! Risco de choque elétrico!

Insira a ficha da rede elétrica somente na tomada quando a picadora múltipla estiver totalmente montada e cheia.

PERIGO! Perigo de ferimentos devido ao corte!

- O inserto da lâmina é afiado. Manuseie-o com cuidado.
- O dispositivo nunca deve ser operado sem o recipiente.
- A inserção da lâmina continua a girar depois que o dispositivo é desligado. Espere que ele pare de se mover antes de remover a tampa da picadora.

Elementos de operação

– Controlador de velocidade: A

A velocidade de mistura é ajustável de 1 (mínimo) a 6 (velocidade máxima).





– Botão ligar : B

Mantenha o botão liga / desliga pressionado para trabalhar na velocidade definida. Solte-o para desligar o dispositivo.

– Botão TURBO: C

Mantenha o botão TURBO pressionado para misturar na velocidade máxima. A configuração do controlador de velocidade é irrelevante aqui. Solte o botão TURBO para desligar o dispositivo.

Montar o acessório

- 1) Prenda a unidade do motor ao acessório de forma a que a marcação  **LOCK** esteja abaixo do símbolo .
- 2) Gire a unidade do motor de forma que a marcação  **LOCK** aponte para .

Utilização do pé de varinha (Fig.1)

Insira o pé da varinha na unidade do motor conforme explicado em "**Instalar os acessórios**" até ouvir o "clique" de bloqueio.

A sua varinha mágica é ideal para a preparação de molhos, sopas, cocktails, batidos, maioneses, massas para crepes, massas para waffles.

1. Para evitar salpicos, mergulhe primeiro o pé de varinha na sua preparação.
2. Ligue o aparelho à corrente e de seguida prima o botão Ligar (B), ajustando a velocidade com o botão rotativo (A), ou prima o botão TURBO (C).
3. Em seguida efetue um movimento de rotação de baixo para cima para otimizar o resultado.
4. Após o uso, desligue o aparelho, desconecte-o da tomada e remova o acessório.

Utilização do espremedor de batatas (Fig.2)

Encaixe o eixo do espremedor de batatas na unidade do motor conforme explicado em "**Instalar os acessórios**" até ouvir o "clique" de bloqueio.

1. Coloque as batatas ou outros alimentos a serem triturados em uma tigela grande ou panela.
2. Ligue o aparelho à corrente e coloque a cabeça do espremedor de batatas nos alimentos.
3. Em seguida prima o botão Ligar (B), ajustando a velocidade com o botão rotativo (A), ou prima o botão TURBO (C).
4. Levante e abaixe levemente o espremedor à medida que o move pelos alimentos até atingir a textura desejada.
5. Após o uso, desligue o aparelho, desconecte-o da tomada e remova o acessório.

Utilização do batedor (Fig.3 & Fig.4)

O acessório de batedor é adequado para bater creme ou clara de ovo ou para processar líquidos como sopas ou molhos.

1. Introduza o batedor no bloco de fixação (H) e em seguida encaixe o conjunto no bloco do motor até ouvir um «clique» de bloqueio.
2. Ligue o aparelho à corrente e de seguida prima o botão Ligar (B), ajustando a velocidade com o botão rotativo (A), ou prima o botão TURBO (C).
3. Após o uso, desligue o aparelho, desconecte-o da tomada e remova o acessório.

Utilização da picadora

CUIDADO: Não use a taça do picador e a varinha para picar cubos de gelo.

O picador destina-se a picar ingredientes como nozes, carne, cebola, queijo duro, ovos cozidos, alho, ervas, pão seco etc.


As lâminas são muito afiadas! Portanto, tenha muito cuidado ao manusear a unidade da lâmina. Tenha especial cuidado ao remover a unidade da lâmina da taça do picador, quando esvaziar a taça e durante a limpeza.

Nota: antes de começar a usar a taça do picador, prenda o anel de borracha antiderrapante por baixo, de modo a garantir um ajuste firme ao redor.

1. Coloque a inserção da lâmina no pino de acionamento da taça.
2. Coloque os ingredientes na taça e, em seguida, coloque a tampa.
3. Prenda a unidade do motor na tampa. A unidade do motor deve estar bem encaixada.
4. Ligue o aparelho à corrente e de seguida prima o botão Ligar (B), ajustando a velocidade com o botão rotativo (A), ou prima o botão TURBO (C).
5. Após cortar, retire a ficha da tomada, retire a unidade do motor e a tampa.
6. Remova as lâminas segurando-a pela parte plástica e depois remova os ingredientes.
7. Limpe o dispositivo imediatamente, se possível.



Retirar a peça acessória

Para remover a peça acessória, rode o bloco motor de forma que a marcação → **LOCK** aponte para a marca de desbloqueio . Agora pode retirar a unidade do motor do acessório.

Operação de curta duração

O aparelho foi projetado apenas para operação a curto prazo, ou seja, não deve ser operado continuamente por mais de:

60 seg. Liquidificador

10 seg. Picadora

90 seg. Purê de batata

90 seg. Batedora

Desligue o aparelho e deixe o motor esfriar antes de ligá-lo novamente.

Conselhos práticos

- Nunca deve encher a taça com mais de 2/3 de sua capacidade ao misturar ou bater para evitar derramamentos.
- A preparação deve cobrir, no mínimo, a parte inferior do pé misturador para garantir um resultado eficaz.
- Retire os ossos e os nervos da carne antes de colocá-la no recipiente.
- Ao usar o pé da varinha para processar preparações quentes diretamente na panela, remova a panela da fonte de calor primeiro e deixe esfriar um pouco. Quando misturar alimentos quentes na taça do picador, deixe esfriar por um tempo antes de colocá-los na taça.
- Não misture alimentos ou líquidos cuja temperatura seja superior a 80°C (175°F).
- Para os alimentos fibrosos (alho francês, aipo, espargos, feijão verde, etc....) limpe regularmente o pé misturador durante a utilização, de acordo com as instruções de segurança para a desmontagem e a limpeza.
- Para as preparações à base de fruta, corte e retire os caroços e pevides da fruta.
- Não utilize o aparelho com alimentos rijos, tais como: café, cubos de gelo, açúcar, cereais, chocolate.
- **NOTA:** ajuste a velocidade de rotação de acordo com os alimentos a serem processados. Selecione a velocidade normal para misturar os alimentos macios (1-6) e a velocidade turbo para os alimentos mais duros (TURBO).

Limpeza

Aviso! Para evitar o risco de choque elétrico, ferimentos ou danos:

- Desliga a ficha elétrica da tomada antes de efetuar qualquer limpeza.
- Nunca mergulhe a unidade do motor em água.

Cuidado! Nunca use produtos de limpeza corrosivos ou abrasivos, pois podem danificar o aparelho.

Limpeza da unidade base

1. Limpe a unidade do motor com um pano húmido. Um pouco de detergente também pode ser usado.
2. Limpe com água limpa.
3. Não use a unidade do motor novamente até que esteja completamente seca.

Limpeza dos acessórios

1. Coloque as peças em água fria ou morna para suavizar os resíduos de massa.
Nota: Pode também adicionar um pouco de detergente à água.
2. Remova os resíduos de massa amolecida com uma escova para lavar a louça.
3. Enxague com água limpa.
4. Deixe as peças secarem completamente antes de usá-las novamente.

Características técnicas


Modelo: HB-80C.024A

Voltagem: 220-240V~ 50/60Hz 800W

Classificação: 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,
- Diretiva RoHS e respetiva emenda 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/EU.

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 HÆGER.

Los productos HÆGER 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.

Uso adecuado

La batidora sirve exclusivamente para la elaboración de alimentos en pequeñas cantidades. Ha sido diseñado para el uso exclusivo en el ámbito doméstico privado. La batidora no está prevista para el uso comercial.

Indicaciones generales de seguridad

Para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico, o lesiones personales al usar su electrodoméstico, sigue estas precauciones básicas:



ADVERTENCIA:

No toque el enchufe del cable de alimentación con las manos mojadas o húmedas al conectar o desconectar. ¡Peligro de muerte por descarga eléctrica!

- Las cuchillas son muy afiladas. Maneje con cuidado.
- En caso de emergencia, desenchufe el aparato inmediatamente.
- Sujete el enchufe cuando desconecte de la toma de corriente; no tire del cable.
- Desconecte el enchufe antes de realizar una limpieza o una revisión.
- Compruebe regularmente si el aparato y el cable presentan indicaciones de que se hayan producido daños. No siga utilizando el aparato en caso de encontrar daños.
- El fabricante o un técnico deberán cambiar los cables de alimentación dañados inmediatamente. No utilice el aparato con el cable o el enchufe dañados.

- No repare el aparato usted mismo. Póngase en contacto con personal autorizado. Para evitar peligros, un cable dañado se sustituirá por otro equivalente y esto lo realizará el fabricante o un especialista cualificado.
- Excepto por los trabajos de limpieza y mantenimiento indicados e este manual, no se debe realizar ninguna otra modificación del aparato.
- No utilice el dispositivo con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.



¡AVISO!

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 bolsa. ¡Existe peligro de asfixia!

- **Este** aparato puede ser usado por niños de 8 o más años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimientos, si reciben supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprenden los riesgos implicados. Los niños no deben jugar con el aparato.
- **La limpieza** y el mantenimiento realizados por el usuario no los deben hacer los niños, a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados.
- **Mantenga** el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- El embalaje debe estar en buen estado. Compruebe el dispositivo de posibles daños de transporte. No instale el equipo dañado. En caso de daño, por favor póngase en contacto con su distribuidor.
- Este aparato está diseñado para uso doméstico y no industriales.

Indicación de los componentes

- | | |
|---------------------------------|--------------------------------------|
| A. Selector de velocidad | B. Botón marcha (velocidad variable) |
| C. Botón TURBO (velocidad fija) | D. Unidad del motor |
| E. Brazo de la batidora | F. Trituradora de papas |
| G. Varilla batidora | H. Soporte de varilla batidora |
| I. Tapa de vaso picador | J. Vaso picador |
| K. Inserto de cuchilla | L. Base de almacenamiento |

Puesta en marcha

Conexión eléctrica

1. Conecte el aparato a una caja de enchufe de contacto de protección 220-240V~50/60Hz e instalada por la norma.
2. Antes de introducir la clavija en la caja de enchufe, asegúrese que la tensión de la red sea equivalente a la de su aparato. Las indicaciones para esto las encontrará en la placa de identificación.

Operación



¡PELIGRO! ¡Riesgo de shock eléctrico!

Solo inserte el enchufe de red en un enchufe de pared cuando el multi chopper esté completamente ensamblado y lleno.

¡PELIGRO! ¡Peligro de lesiones por corte!

- El inserto de la cuchilla está afilado. Manejarlo con cuidado.
- El dispositivo nunca debe ser operado sin el recipiente.
- La inserción de la cuchilla continúa girando después de apagar el dispositivo. Espere a que deje de moverse antes de quitar la cubierta de trabajo.

Elementos de operación

– Controlador de velocidad: A

La velocidad de mezcla es ajustable de 1 (mínimo) a 6 (velocidad máxima).



– Botón de marcha : B

Mantenga presionado el botón de marcha-parada para trabajar a la velocidad establecida. Suéltalo para apagar el dispositivo.

– Botón TURBO: C

Mantenga presionado el botón TURBO para mezclar a la máxima velocidad. La configuración del controlador de velocidad es irrelevante aquí. Suelte el botón TURBO para apagar el dispositivo.

Ensamblar accesorios

- 1) Fije la unidad motora al accesorio de tal manera que la marca de bloqueo → **LOCK** esté debajo del símbolo .
- 2) Gire la unidad del motor de manera que el accesorio que marca → **LOCK** apunte hacia .

Utilización del pie mezclador (Fig.1)

Inserte el pie mezclador en la unidad del motor como se explica en “**Ensamblar accesorio**” hasta escuchar el “clic” de bloqueo.

Su batidora es ideal para preparar salsas, sopas, cócteles, batidos, mayonesa, mezclas para panqueques, mezclas para waffles.

1. Para evitar posibles salpicaduras, en primer lugar, introduzca el pie mezclador en la preparación.
2. Enchufe la unidad a la toma de corriente y luego presione el botón de marcha (B), use el botón de control de velocidad (A) para ajustar la velocidad o presione el botón TURBO (C).
3. Luego realice un movimiento de rotación y de abajo a arriba para que los alimentos se mezclen mejor.
4. Después del uso, apague el aparato, desenchufe y luego retire el accesorio.

Utilización de trituradora de papas

Coloque el eje de la trituradora de papas en la unidad del motor como se explica en “**Ensamblar accesorio**” hasta que escuche el “clic” de bloqueo.

4. Coloque las papas u otros alimentos para hacer puré en un tazón o en una olla grande.
5. Enchufe la unidad y coloque la cabeza del machacador de papas en los alimentos.
6. Luego presione el botón de marcha (B), use el botón de control de velocidad (A) para ajustar la velocidad o presione el botón TURBO (C).
7. Levante y baje ligeramente el machacador a medida que lo mueve a través de los alimentos hasta que alcance la textura que desea.
8. Después del uso, apague el aparato, desenchúfelo y luego retire el accesorio de la unidad motor.

Utilización de la varilla de batir (Fig.3 y Fig.4)

El accesorio para batir es adecuado para batir crema o clara de huevo, o para procesar líquidos como sopas o salsas.

1. Coloque la varilla batidora en el soporte (H), luego inserte el conjunto en la unidad del motor hasta que escuche el “clic” de bloqueo.
2. Enchufe el aparato y luego presione el botón de marcha (B), use el botón de control de velocidad (A) para ajustar la velocidad o presione el botón TURBO (C).
3. Retire el enchufe de la toma de corriente después de usarlo y luego retire el accesorio de batidor.

Utilización de la picadora

PRECAUCIÓN: No use el recipiente picador y mezclador para hielo.

El picador está diseñado para picar ingredientes como nueces, carne, cebolla, queso duro, huevos duros, ajo, hierbas, pan seco, etc.


¡Las cuchillas son muy afiladas! Por lo tanto, tenga mucho cuidado al manipular la unidad de cuchillas. Tenga especial cuidado cuando retire la unidad de cuchillas del recipiente de la picadora, cuando vacíe el recipiente y durante la limpieza.

Nota: antes de usar el tazón de la picadora, coloque el anillo de goma antideslizante desde abajo de modo que se asegure un ajuste apretado alrededor.

1. Coloque el inserto de la cuchilla en el pasador del tazón.
2. Coloque los ingredientes en el recipiente y luego ajuste la tapa.
3. Fije la unidad del motor a la cubierta. La unidad motora debe engancharse notablemente.
4. Enchufe el aparato y luego presione el botón de marcha-parada (B), use el botón de control de velocidad (A) para ajustar la velocidad o presione el botón TURBO (C).
5. Después de cortar, retire el enchufe de red, saque la unidad del motor y luego la cubierta.
6. Retire las cuchillas que lo sostienen por su parte de plástico y luego retire los ingredientes.
7. Limpie el dispositivo inmediatamente si es posible.



Retirar la parte accesorio

Para retirar la parte accesorio, gire la unidad del motor de modo que la marca de fijación → **LOCK** apunte a la marca de desbloqueo . Ahora puede sacar la unidad del motor del accesorio.

Operación a corto plazo

El aparato ha sido diseñado para funcionar solo a corto plazo, es decir, no debe funcionar continuamente durante más de:

60 seg. Licuadora

10 seg. Picadora

90 seg. Puré de papa

90 seg. Batidor

Luego apague el aparato y permita que el motor se enfríe antes de encenderlo nuevamente.

Consejos prácticos

- El recipiente que utiliza para batir debe llenarse como máximo a los 2/3 para evitar cualquier desbordamiento.
- La preparación debe cubrir como mínimo la parte inferior del pie mezclador para batir para garantizar la eficacia del batido.
- Retire los huesos y nervios de la carne antes de poner la carne en el recipiente.
- Cuando use el pie mezclador para procesar preparaciones calientes directamente en la sartén de cocción, retire primero la sartén de la fuente de calor y deje enfriar un poco. Cuando mezcle alimentos calientes en el tazón de la picadora, déjelos enfriar por un tiempo antes de ponerlos en el tazón.
- No mezcle alimentos y líquidos a una temperatura superior a 80°C (175°F).
- Para los alimentos fibrosos (puerros, apios, espárragos, etc....) limpie el pie mezclador con regularidad durante la utilización siguiendo las consignas de seguridad para el desmontaje y la limpieza.
- Para las preparaciones a base de frutas, antes corte y retire los huesos de las frutas.
- No utilice el aparato con alimentos como café, hielos, azúcar, cereales, chocolate.
- **NOTA:** ajuste la velocidad de rotación para adaptarla al producto alimenticio a mezclar. Seleccione la velocidad normal para mezclar alimentos blandos (1-6) y la velocidad turbo para alimentos más duros (TURBO).

Limpieza

¡Advertencia! Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, lesiones o daños:

- Desconecte el enchufe de la fuente de alimentación de la toma de corriente antes de limpiarlo.
- Nunca sumerja la unidad motora en agua.

¡Precaución! Nunca utilice productos de limpieza abrasivos o corrosivos ya que podrían dañar el aparato.

Limpieza de la unidad base

1. Limpie la unidad del motor con un paño húmedo. También se puede usar un poco de detergente.
2. Limpie con agua limpia.
3. No vuelva a utilizar la unidad motora hasta que esté completamente seca.

Limpieza de los accesorios

1. Ponga las partes en agua fría o tibia para ablandar los residuos de masa.
Nota: También puede agregar un poco de detergente al agua.
2. Elimine los restos de masa ablandada con un cepillo para lavar.
3. Enjuague con agua limpia.
4. Permita que las partes se sequen por completo antes de usarlas nuevamente.

Datos técnicos


Modelo: HB-80C.024A

Voltaje: 220-240V~ 50/60Hz 800W

Clasificación: 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,
- Directiva RoHS y su modificación 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/EU.

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 países de la Unión Europea

Cher Client

Merci d'avoir choisi un produit Haeger.

Les produits Haeger 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.

Usage conforme

Le mixeur est exclusivement réservé à la transformation de denrées alimentaires en petites quantités. Il est exclusivement réservé à l'utilisation ménagère. Il n'est pas prévu pour une application dans le domaine commercial.

Conseils généraux de sécurité

Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique ou de blessure lors de l'utilisation de votre appareil, suivez ces précautions élémentaires :



AVERTISSEMENT :

Ne touchez pas la fiche sur le câble d'alimentation avec des mains mouillées ou humides lors du branchement ou débranchement. Risque de mort par électrocution !

- Les lames sont très coupantes ! Manipulez-les avec soin.
- En cas d'urgence, débranchez immédiatement l'appareil.
- Tenez la fiche lorsque vous débranchez le câble secteur, ne tirez pas sur le câble.
- Débranchez la fiche avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien.
- Inspectez régulièrement l'appareil et le câble pour être sûr qu'ils ne sont pas endommagés. Ne continuez pas d'utiliser l'appareil s'il est endommagé.
- Un câble secteur endommagé doit être remplacé sans délai par le fabricant ou par un technicien. N'utilisez pas un appareil dont le câble ou la fiche est endommagé.

- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Veuillez contacter le personnel autorisé. Afin d'éviter les risques, un câble secteur endommagé doit être remplacé par un câble équivalent par le fabricant ou un spécialiste qualifié.
- Sauf pour les travaux de nettoyage et de maintenance décrits dans ce manuel, aucune altération de cet appareil n'est autorisée.
- Ne pas utiliser l'appareil avec une minuterie externe ou un système de commande à distance séparé.



AVERTISSEMENT !

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 !

- **Cet** appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances les dangers impliqués. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- **Le nettoyage** et la maintenance par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils soient âgés de 8 ans et sous surveillance.

- **Gardez** l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans

- L'emballage doit être intact. Vérifiez l'appareil de tout dommage de transport possible. Ne pas installer un appareil endommagé. En cas de dommages, s'il vous plaît contactez votre distributeur.
- Cet appareil est conçu pour un usage domestique et non industriel.

Description des différentes parties de l'appareil

- | | |
|---|--|
| A. Bouton de réglage de la vitesse | B. Bouton marche (vitesse variable) |
| C. Bouton TURBO (vitesse fixe) | D. Unité du moteur |
| E. Pied mixeur | F. Presse-purées |
| G. Fouet | H. Base de fouet |
| I. Couvercle du hachoir | J. Bol hachoir |
| K. Insert de lame du hachoir | L. Base de stockage |

Avant la première utilisation

Branchement électrique

1. Branchez l'appareil dans une prise de courant en bon état de fonctionnement de 220-240V~50/60Hz.
2. Assurez-vous, avant de brancher le câble d'alimentation dans une prise de courant, que la tension électrique que vous allez utiliser convient à celle de l'appareil. Les données techniques de l'appareil se trouvent sur la plaque signalétique.

Opération



DANGER ! Risque de choc électrique !

Insérez la fiche secteur dans une prise murale uniquement lorsque le multi-hacheur est complètement assemblé et rempli.

DANGER ! Risque de blessure en coupant !

- L'insert de lame est tranchant. Manipulez-le avec soin.
- L'appareil ne doit jamais être utilisé sans le bateau.
- L'insert de lame continue à tourner après la mise hors tension de l'appareil. Attendez qu'il s'immobilise avant de retirer le capot de travail.

Éléments d'opération

– Régulateur de vitesse : A

La vitesse de mélange est réglable de 1 (minimum) à 6 (vitesse maximale).





– Bouton marche : B

Maintenez le bouton d'alimentation enfoncé pour travailler à la vitesse réglée. Relâchez-le pour éteindre l'appareil.

– Bouton TURBO : C

Maintenez le bouton TURBO enfoncé pour effectuer le mélange à la vitesse maximale. Le réglage du régulateur de vitesse n'a aucune importance ici. Relâchez le bouton TURBO pour éteindre l'appareil.

Assembler l'attache

- 1) Fixez l'unité moteur à l'accessoire de manière à ce que le repère d'accessoire  **LOCK** soit sous le symbole .
- 2) Tournez le bloc moteur de sorte que le repère  **LOCK** de l'accessoire soit dirigé vers le .

Utilisation du pied mixeur (Fig.1)

Insérez le pied sur le bloc moteur comme indiqué dans la section **Assembler l'attache**ment jusqu'à ce que vous entendiez le clic de verrouillage.

Votre mixeur est idéal pour préparer des sauces, des soupes, des cocktails, des milk-shakes, de la mayonnaise, des mélanges à crêpes, des mélanges à gaufres.

1. Pour éviter les éclaboussures, commencez par plonger la tête du blender dans le mélange.
2. Branchez l'appareil à la prise d'alimentation puis appuyez sur le bouton marche (B), utilisez le bouton de contrôle de vitesse (A) pour régler la vitesse ou appuyez sur le bouton TURBO (C).
3. Ensuite, déplacez le mixeur plongeant dans un mouvement circulaire ainsi que de haut en bas pour bien mélanger les ingrédients.
4. Après utilisation, éteignez l'appareil, débranchez-le, puis retirez l'accessoire de l'arbre du mélangeur.

Utilisation du presse-purée (Fig.2)

Installez l'arbre du presse-purée sur l'unité moteur, comme expliqué à la section **Assembler l'attache**ment jusqu'à ce que vous entendiez le clic de verrouillage.

1. Mettez les pommes de terre ou les autres aliments à réduire en purée dans un grand bol ou un pot.
2. Branchez l'appareil et placez la tête du presse-purée dans la nourriture
3. Appuyez ensuite sur le bouton Marche (B), utilisez le bouton de contrôle de vitesse (A) pour régler la vitesse ou appuyez sur le bouton TURBO (C).
4. Augmentez et abaissez légèrement le pilon lorsque vous le déplacez dans les aliments jusqu'à obtenir la texture souhaitée.
5. Après utilisation, éteignez l'appareil, débranchez-le, puis retirez l'accessoire presse-purée.

Utilisation du fouet (Fig.3 & Fig.4)

L'attache

ment du fouet convient à la crème fouettée ou au battage du blanc d'œuf, ou au traitement de liquides tels que des soupes ou des sauces.

1. Insérez le fouet dans le porte-fouet (H), puis insérez l'ensemble sur le bloc moteur jusqu'à ce que vous entendiez le clic de verrouillage.
2. Branchez l'appareil, puis appuyez sur le bouton marche (B), utilisez le bouton de contrôle de vitesse (A) pour régler la vitesse ou appuyez sur le bouton TURBO (C).
3. Après utilisation, retirez la fiche de la prise murale, puis retirez l'accessoire fouet.

Utilisation de le hachoir

MISE EN GARDE : N'utilisez pas le bol hachoir et le mixeur pour des glaçons.

Le hachoir est conçu pour couper des ingrédients tels que les noix, la viande, les oignons, le fromage dur, les œufs durs, l'ail, les herbes, le pain sec, etc.


Les lames sont très coupantes ! Soyez donc très prudent lorsque vous manipulez l'unité lame. Faites particulièrement attention lorsque vous retirez l'unité lame du bol du hachoir, lorsque vous videz le bol et pendant le nettoyage.

Remarque : avant d'utiliser le bol hachoir, fixez l'anneau en caoutchouc antidérapant par le bas de manière à garantir un ajustement serré tout autour.

1. Placez l'insert de lame sur la broche d'entraînement du bol.
2. Placez les ingrédients dans le bol, puis posez le couvercle.
3. Fixez le bloc moteur sur le capot. L'unité motrice doit être correctement fixé au couvercle du hachoirs.
4. Branchez l'appareil, puis appuyez sur le bouton marche-arrêt (B), utilisez le bouton de contrôle de vitesse (A) pour régler la vitesse ou appuyez sur le bouton TURBO (C).
5. Une fois la coupe effectuée, débranchez la prise secteur, sortez le bloc moteur, puis le couvercle.
6. Retirez les lames qui le retiennent par sa partie en plastique, puis retirez les ingrédients.
7. Nettoyez l'appareil immédiatement si possible.



Retirer l'accessoire

Pour retirer l'accessoire, tournez le bloc moteur de sorte que le repère → **LOCK** de l'accessoire soit dirigé vers le repère de déverrouillage . Vous pouvez maintenant retirer le bloc moteur de l'accessoire.

Opération de courte durée

L'appareil a été conçu pour une utilisation à court terme uniquement, c'est-à-dire qu'il ne doit pas être utilisé de manière continue pendant plus de :

- 60 sec. Mixeur
- 10 sec. Hachoir
- 90 sec. Presse-purée
- 90 sec. Fouet

Éteignez ensuite l'appareil et laissez le moteur refroidir avant de le rallumer.

Conseils pratiques

- Le récipient que vous utilisez pour mixer ou fouetter doit être rempli au maximum au 2/3 pour éviter tout débordement.
- La préparation doit couvrir au minimum le bas du pied mixeur pour garantir l'efficacité du mixage.
- Retirez les os et les nerfs de la viande avant de la mettre dans le récipient.
- Lorsque vous utilisez le pied mixeur pour traiter des préparations chaudes directement dans la casserole, retirez d'abord la casserole de la source de chaleur et laissez-la refroidir légèrement. Lorsque vous mélangez des aliments chauds dans le bol du hachoir, laissez-les refroidir pendant un moment avant de les mettre dans le bol.
- Ne mixez pas des aliments, des liquides dont la température serait supérieure à 80°C (175°F).
- Pour les aliments filandreux (poireaux, céleris, asperges, etc....) nettoyez le pied mixeur régulièrement en cours d'utilisation en suivant les consignes de sécurité pour le démontage et le nettoyage.
- Pour les préparations à base de fruits, coupez et dénoyotez les fruits préalablement.
- N'utilisez pas l'appareil avec des aliments durs tels que café, glaçons, sucre, céréales, chocolat.
- **REMARQUE** : ajustez la vitesse de rotation en fonction du produit à mélanger. Sélectionnez la vitesse normale pour les aliments mous à mélanger (1-6) et la vitesse turbo pour les aliments plus durs (TURBO).

Nettoyage

Attention ! Pour éviter tout risque d'électrocution, de blessure ou de dommage :

- Débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur avant le nettoyage.
- N'immergez jamais le bloc moteur dans l'eau.

Mise en garde ! N'utilisez jamais de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs, car ils pourraient endommager l'appareil.

Nettoyage de la base

1. Nettoyez le bloc moteur avec un chiffon humide. Un peu de détergent peut également être utilisé.
2. Essuyer avec de l'eau propre.
3. N'utilisez plus le bloc moteur tant qu'il n'est pas complètement sec.

Nettoyage des accessoires

1. Mettez les pièces dans de l'eau froide ou tiède pour ramollir les résidus de pâte.

Remarque : Vous pouvez également ajouter un peu de détergent à l'eau.
2. Éliminez les résidus de pâte ramollis avec une brosse à vaisselle.
3. Rincer à l'eau claire.
4. Laissez les pièces sécher complètement avant de les utiliser à nouveau.

Données techniques


Modèle : HB-80C.024A

Tension : 220-240V~ 50/60Hz 800W

Classification : Classe II

Conformité 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,
 - Directive RoHS avec ses modifications 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/EU.

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 de l'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
<http://www.haeger.pt>

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

