

HEMA

Instructions for use

HEMA HAND MIXER

Gebruiksaanwijzing

HEMA HANDMIXER

Mode d'emploi

HEMA MIXER À MAIN

Gebrauchsanleitung

HEMA HANDMIXER

Instrucciones de uso

HEMA BATIDORA DE VARILLAS

Content – Inhoud – Teneur – Inhalt – Contenido

Instruction manual – English	- 2 -
Gebruiksaanwijzing – Dutch	- 7 -
Mode d'emploi – French	- 12 -
Bedienungsanleitung – German	- 17 -
Manual de Instrucciones – Spanish	- 22 -

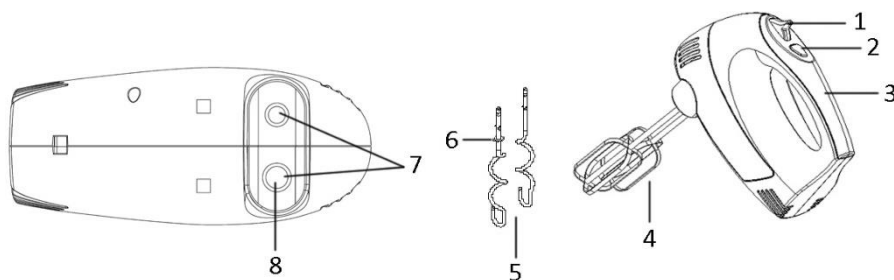
IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.
2. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.
3. Appliances can be used by 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 if they understand the hazards involved.
4. Children shall not play with the appliance.
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
6. Warning: risk of injury in case of misuse.
7. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
8. Make sure that the operating voltage indicated on the appliance is the same as supply voltage in your home.
9. To protect against the risk of electric shock, do not immerse any part of this appliance into water or any other liquid.
10. Unplug from outlet while not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
11. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters or dough hooks during operation to reduce the risk of injury to person and/or damage to the hand mixer.
12. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug after the appliance malfunctions, or if it is dropped or damaged in any manner. You should contact an approved service center.

13. Do not let the cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including the stove.
14. Never fit accessories with different functions at the same time (dough hooks and beaters etc.)
15. Do not use this appliance outdoors or for commercial purposes. This unit is intended for household use only.
16. Remove beaters from hand mixer before washing.
17. Do not allow the power cable to hang down within reach of children.
18. The use of attachments or accessories not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
19. Do not attempt to repair or disassemble the appliance. There are no user serviceable parts.
20. The machine should not be operated by means of an external timer-switch or by means of a separate system with remote control.
21. Regarding the instructions for cleaning the surfaces which come in contact with food, speed settings and operating times, please refer to the below paragraph of the manual.

PARTS DESCRIPTION

1. Speed selector & Eject button
2. Turbo button
3. Handle
4. Beaters
5. Dough hooks
6. Washer
7. Sockets
8. Big socket



BEFORE FIRST USE

1. Carefully unpack the hand mixer and remove all packaging material.
2. Clean the various accessories of your appliance in warm soapy water, rinse and dry thoroughly before use.

INSTRUCTION FOR USE

1. Be sure speed selector is in the "0" position and the appliance is unplugged from an electrical outlet.
2. Insert beaters/dough hooks singly at a time, by placing stem end of beaters/dough hooks into the sockets on the bottom of the mixer. Turn beater slightly and push in until it clicks into position. Dough hooks are only used for mixing dough and beaters are only used for beating eggs or similar food.

Note: Beaters can be inserted in either socket, as the beaters are identical. For dough hooks, the one with washer can only be inserted into the big socket and the other one can only be inserted into small socket. The two dough hooks cannot be inserted in reverse.

3. Plug into appropriate outlet.
4. Place the ingredients into a bowl suitable for mixing purposes, grip the mixer handle, and position the beaters in the center of the food to be mixed.
5. Turn the speed selector to your desired setting (5 settings). The appliance will start working and the speed will increase 40% if the turbo button is pressed at any time.

Warning: Do not stick knife, metal spoons, fork and so on into bowl when operating.

6. When mixing is completed, turn the speed selector to "0" setting and unplug the cord from power outlet.
7. If necessary you can scrape the excess food particles from the beaters or dough hooks by a rubber or wooden spatula.
8. Hold the beaters/dough hooks with one hand and press down the ejector button firmly with the other hand, the beaters/dough hooks will be removed.

Note: Remove the beaters/dough hooks only at the "0" setting.

Caution:

1. Do not continuously operate the mixer too long. The motor may overheat. Do not allow the mixer to operate more than 5 minutes at one time. 10 - 15 minutes rest time must be maintained between two consecutive cycles.
2. Never wash the motor housing in water.
3. Be sure the control knob is turned to position "0" and cord is removed from electrical outlet before taking out the attachments from the housing.

If you want to blend directly in the saucepan, you should take the saucepan away from the stove first and let it cool down slightly. Do not blend any food at a temperature that higher than 40°C, otherwise your hand blender could get overheated.

When kneading yeast dough, it is recommended that use a low speed first and then use high speed to achieve best results.

SPEED GUIDE

Speed setting	Description
0	The appliance is switched off.
1	A good starting speed for bulk and dry goods, such as flour, butter and boiled potatoes.
2	An ideal mixing speed for liquid ingredients, for example mixing salad dressings, vinaigrettes and milkshakes.
3	Suitable for mixing cake batter and dough.
4	Best for creaming butter and sugar and whisking egg whites.
5	Used for beating eggs, mixing icing or whipping cream.
Turbo	Injects additional speed into the mixing process.

TIPS

1. Refrigerated ingredients, such as butter and eggs, they should be at room temperature before mixing begins. Set these ingredients out ahead of time.
2. To eliminate the possibility of shells or deteriorated-off eggs in your recipe, break eggs into separate container first, then adding to the mixture.
3. Always start mixing at lower speed. Gradually increase to the recommended speed as stated in the recipe.

CLEANING THE APPLIANCE

1. Before cleaning switch off the appliance and unplug the cord from the electrical outlet.
2. Wash the beaters and dough hooks in warm soapy water and wipe dry. The beaters and dough hooks are dishwasher safe.
Caution: The mixer cannot be immersed in water or any other liquid.
3. Wipe mixer body with a damp cloth.

TECHNICAL DATA

Operating voltage: 230V ~ 50Hz

Power consumption: 300W

KB: 5 min

WARRANTY CONDITIONS

HEMA B.V. fully guarantees the product named on the warranty receipt, against all defects caused by material and manufacturing errors.

For all domestic electrical appliances, the warranty period is 2 years from the date of purchase.

The warranty on this article is invalidated if:

- a. the defect occurs through incorrect or improper use, neglect, connection to the wrong power voltage, or if dropped or knocked;
- b. you have attempted to repair the article yourself, or have had it repaired by a repair service other than HEMA during the warranty period.

If you wish to make a claim under the warranty terms:

You will need to hand in the article at one of our branches together with the warranty receipt. Under normal circumstances the article will be repaired free of charge within 14 workdays.

Extra certainty for the right choice

If, after purchasing the article, you are dissatisfied (because it is not exactly what you expected or you already have this article), you can return the article within 30 days of purchase, on condition that it is undamaged and in the original packaging.

Remember that you must always bring your sales receipt.

You can either exchange the article or request a refund.

The warranty conditions apply in all countries where there are HEMA branches.

Hema BV

PO Box 37110

1030 AC Amsterdam

Netherlands

These warranty conditions apply without prejudice to the customer's statutory rights or any other claims by the customer.

ENVIRONMENT FRIENDLY DISPOSAL

Recycling – European Directive 2012/19/EU

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle

it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

VOORZORGSMATREGELEN

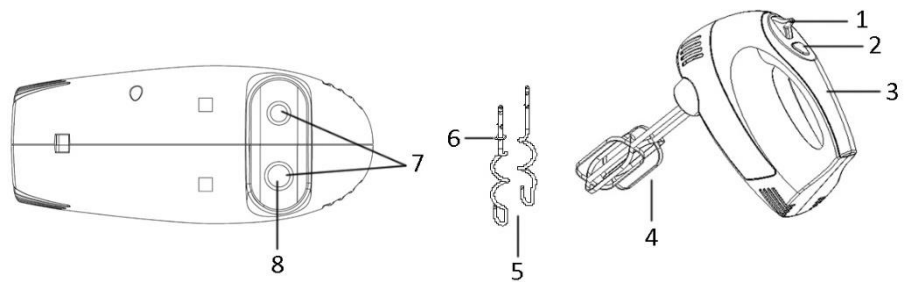
1. Haal altijd de stekker uit het stopcontact wanneer u het apparaat onbeheerd achterlaat en voordat u het in elkaar zet, uit elkaar haalt of reinigt.
2. Kinderen mogen dit apparaat niet gebruiken. Houd het apparaat en het snoer ervan buiten bereik van kinderen.
3. Apparaten kunnen worden gebruikt door personen met gereduceerde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of met een tekort aan ervaring en kennis, vooropgesteld dat ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen m.b.t. veilig gebruik van de apparatuur en de gerelateerde risico's begrijpen.
4. Kinderen mogen niet met dit toestel spelen.
5. Als het stroomsnoer beschadigd is, dan moet het vervangen worden door de fabrikant, diens verdeler of een gekwalificeerde technici om risico's te vermijden.
6. Waarschuwing: risico op letsel in geval van misbruik.
7. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires wisselt of contact maakt onderdelen die tijdens gebruik bewegen.
8. Controleer of de netspanning aangegeven op het toestel overeenkomst met de plaatselijke netspanning.
9. Het apparaat niet in water of andere vloeistoffen onderdompelen om gevaar van elektrische schokken te vermijden.
10. De stekker uit het stopcontact verwijderen als het apparaat niet gebruikt wordt, voordat hulpstukken aangebracht of verwijderd worden, en voordat u het apparaat schoonmaakt.
11. Vermijd contact met bewegende onderdelen. Houd de handen, haar, kleding, maar ook spatel en ander keukengerei uit de buurt van de kloppers / deeghaken om het risico op lichamelijk letsel te voorkomen en/of de handmixer te beschadigen.
12. Het apparaat niet gebruiken met een beschadigd snoer of

stekker, als het apparaat storingen vertoont, als het is gevallen is, of op enige manier beschadigd is. Neem in dat geval contact op met de leverancier.

13. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of counter hangen, en voorkom dat het snoer met hete oppervlakken zoals een oven of gasfornuis in contact komt.
14. Nooit twee hulpstukken met verschillende functies gelijktijdig gebruiken (b.v. deeghaken en kloppers).
15. Het apparaat niet buiten gebruiken of voor commerciële doeleinden gebruiken. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
16. Verwijder hulpstukken van de handmixers alvorens deze af te wassen.
17. Voorkom dat kinderen het snoer binnen bereikt van kinderen komt.
18. Gebruik van hulpstukken die niet door de fabrikant zijn aanbevolen kunnen brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.
19. Niet proberen het apparaat te repareren of te demonteren. Het apparaat heeft geen onderdelen die onderhoud door de gebruiker vereisen.
20. Het apparaat dient niet bediend te worden door middel van een externe tijdschakelaar of door middel van een apart systeem met afstandsbediening.
21. Lees a.u.b. de laatste paragraaf in deze handleiding voor instructies m.b.t. snelheidinstellingen, gebruikstijden en reiniging van oppervlaktes die in contact komen met voedsel.

BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN

1. Snelheidsregelaar en vrijgaveknop
2. Turboknop
3. Handgreep
4. Kloppers
5. Deeghaken
6. Sluitring
7. Aansluitingen
8. Grote aansluiting



VOOR INGEBRUIKNAME

1. De handmixer voorzichtig uitpakken en de verpakkingsmaterialen verwijderen.
2. Reinig de verschillende onderdelen van het apparaat voor gebruik met een warm sopje. Daarna afspoelen en grondig drogen.

GEBRUIKSAANWIJZING

1. Controleer of de regelknop op de stand "0" staat en de stekker niet in het stopcontact is aangesloten.
2. Breng de kloppers/deeghaken één voor één in, door het stanguiteinde van de kloppers/deeghaken in de aansluitingen aan de onderkant van de mixer te steken. Draai de klopper lichtjes en duw in totdat deze op de juiste plaats vast komt te zitten. De deeghaken zijn alleen bestemd voor het mengen van deeg en de kloppers zijn alleen bestemd voor het opkloppen van eieren en gelijksoortige levensmiddelen.

Opmerking: De kloppers kunnen in een willekeurige aansluiting worden ingebracht, ze zijn namelijk identiek. Voor wat betreft de deeghaken kan de deeghaak met sluitring alleen in de grote aansluiting worden ingebracht en de andere deeghaak in de kleine aansluiting. De twee deeghaken kunnen niet omgekeerd worden ingebracht.

3. Steek de stekker in het stopcontact.
4. Plaats de gewenste ingrediënten in een schaal, pak de hendel van de mixer vast, en plaats de kloppers in het midden van de ingrediënten die u wilt mixen.
5. Stel de snelheidsregelaar in op uw gewenste stand (5 standen). Het apparaat wordt ingeschakeld en de snelheid neemt toe met 40% wanneer de turboknop op om het even welk moment wordt ingedrukt.
Waarschuwing: Plaats geen messen, metalen lepels, vorken, etc. in de kom wanneer in werking.
6. Eenmaal het mixen is voltooid, stel de snelheidsregelaar in op de positie "0" en haal de stekker uit het stopcontact.
7. Indien nodig, verwijder het voedsel van de kloppers of deeghaken met behulp van een rubber of houten spatel.
8. Houd de kloppers/deeghaken met één hand vast en duw de vrijgaveknop stevig in met uw andere hand, de kloppers/deeghaken kunnen vervolgens worden verwijderd.

Opmerking: Verwijder de kloppers/deeghaken alleen wanneer het apparaat op de stand "0" is ingesteld.

WAARSCHUWING:

1. Het apparaat niet te lang achtereen gebruiken. De motor kan oververhit raken. Het apparaat niet langer dan 5 minuten achtereen gebruiken. Wacht 10 - 15 minuten voordat u de mixer na een cyclus opnieuw gebruikt.
2. De behuizing van de motor nooit in water afwassen.

- Altijd controleren of the regelknop op “0” staat en de stekker uit het stopcontact is verwijderd alvorens de hulpstukken van het apparaat te verwijderen.

Als u rechtstreeks in de sauspan wilt mixen, neem de sauspan eerst van het vuur en laat de inhoud een beetje afkoelen. Mix geen voedsel met een temperatuur hoger dan 40°C, aangezien uw handmixer oververhit kan geraken.

Wanneer u gistdeeg kneedt, stellen we voor om de snelheidsregelaar eerst op een lage snelheid in te stellen en vervolgens een hogere snelheid te gebruiken om het beste resultaat te krijgen.

TABEL MET SNELHEIDSSTANDEN

Snelheidsstand	Beschrijving
0	Het apparaat is uitgeschakeld.
1	Een goede startsnelheid voor grote of droge levensmiddelen, zoals bloem, boter en gekookte aardappelen.
2	Een ideale mixsnelheid voor vloeibare ingrediënten, bijv. het mixen van saladedressings, vinaigrettes en milkshakes.
3	Geschikt voor het mixen van cakebeslag en deeg.
4	Ideaal voor het krachtig dooreenroeren van boter en suiker of het stijf kloppen van eiwit.
5	Geschikt voor het klutsen van eieren, mixen van suikerglazuur of het kloppen van room.
Turbo	Voegt extra snelheid aan het mixproces toe.

TIPS

- Breng gekoelde ingrediënten, zoals boter en eieren, eerst tot kamertemperatuur voordat u ze begint te mixen. Haal deze ingrediënten van tevoren uit de koelkast.
- Om de mogelijkheid op eierschaal of rotte eieren in uw recept te vermijden, breek de eieren eerst in een aparte kom voordat u ze aan het mengsel toevoegt.
- Start altijd op een lage snelheid. Verhoog geleidelijk aan naar de aanbevolen snelheid zoals aangegeven in het recept.

HET APPARAAT REINIGEN

- Schakel het apparaat uit en verwijder de stekker uit het stopcontact alvorens het apparaat te reinigen.
- Was de kloppers en deeghaken in een warm sopje en wrijf ze vervolgens droog. De kloppers en deeghaken zijn vaatwasserbestendig.
Opgelet: Dompel de mixer niet in water of een andere vloeistof.
- Neem de behuizing af met een vochtige doek.

TECHNISCHE GEGEVENS

Vereiste spanning: 230V ~ 50Hz

Stroomverbruik: 300W

KB: 5 min

GARANTIEBEPALINGEN

Wij garanderen de kwaliteit

Hema B.V. garandeert het op de garantiebewijsbon vermelde artikel volledig tegen gebreken als gevolg van materiaal- en fabricagefouten.

Voor alle elektrisch huishoudelijke apparaten is de garantietermijn 2 jaar na de datum van aankoop.

De garantie op het artikel vervalft indien:

- het defect is ontstaan door ondeskundig of oneigenlijk gebruik, verwaarlozing, aansluiten op de verkeerde netspanning of door vallen of stoten;

b. u, gedurende de garantieperiode, het artikel zelf of door een niet-HEMA reparateur heeft geprobeerd te herstellen.

Als u aanspraak kunt en wilt maken op garantie:

Dient het artikel, vergezeld van de garantiebewijsbon, te worden aangeboden in één van onze vestigingen. In het algemeen zal, behoudens bijzondere omstandigheden, de reparatie binnen 14 werkdagen geheel gratis worden uitgevoerd.

Extra zekerheid voor een goede keus

Als u met de aankoop van het artikel achteraf toch niet gelukkig bent (bijvoorbeeld omdat de uitvoering tegenvalt of een dubbele aankoop heeft plaatsgevonden), kunt u binnen 30 dagen na aankoop, mits **onbeschadigd** en in originele verpakking, het artikel terugbrengen.

Neem dan wel altijd de kassabon mee.

U kunt het artikel dan ruilen of desgewenst uw geld terug krijgen.

Deze garantiebepalingen zijn van toepassing in alle landen waar Hema vestigingen heeft.

Hema B.V.

Postbus 37110

1030 AC Amsterdam

Nederland

Deze garantiebepalingen gelden onverminderd de wettelijke rechten of vorderingen van de klant.

MILIEUVRIENDELIJKE AFVALVERWERKING



Recycling – Europese Richtlijn 2012/19/EU

Deze markering betekent dat dit product niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden afgedankt. Om het milieu en de volksgezondheid niet in gevaar te brengen en het hergebruik van grondstoffen te bevorderen, moet dit product op verantwoorde wijze worden afgevoerd. Lever verbruikte apparatuur a.u.b. in bij de hiervoor bestemde inzamelpunten of bij de winkel waar het product was aangeschaft. Zij zullen dit product accepteren voor milieuvriendelijke afvalverwerking.

INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES

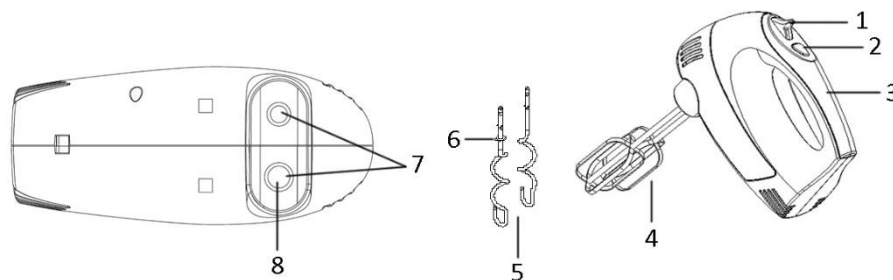
1. Toujours déconnecter l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant montage, démontage ou nettoyage.
2. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants.
3. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou dont l'expérience ou les connaissances ne sont pas suffisantes, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et dans la mesure où ils en comprennent bien les dangers potentiels.
4. Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil comme un jouet.
5. Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
6. Avertissement: risque de blessure en cas d'utilisation incorrecte.
7. Mettre l'appareil à l'arrêt et le déconnecter de l'alimentation avant de changer les accessoires ou d'approcher les parties qui sont mobiles lors du fonctionnement.
8. Assurez vous que la tension de fonctionnement indiquée sur l'appareil soit la même que celle de votre foyer.
9. Pour vous protéger des risques d'électrocution, n'immergez aucun élément de cet appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
10. Débranchez de la prise lorsque vous ne vous en servez pas, avant d'ajouter ou de retirer des éléments et avant le nettoyage.
11. Évitez de toucher des parties mobiles. Gardez les mains, les

cheveux, les vêtements, de même que les spatules et autres ustensiles hors de portée des batteurs ou des crochets pétrisseurs pendant l'utilisation afin de réduire le risque de blessures aux personnes et/ou de dommages au mixer à main.

12. Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un cordon d'alimentation ou une fiche endommagée ou après que l'appareil ait subi une défaillance ou une chute ou qu'il ait été endommagé d'une quelconque façon. Retournez l'appareil au centre d'entretien le plus proche pour le faire examiner, réparer ou régler.
13. Ne laissez pas le cordon pendre au dessus d'un bord de table ou d'un comptoir et ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes, y compris la cuisinière.
14. N'employez jamais d'accessoires différents en même temps (crochet pétrisseur et batteur, etc...).
15. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur ou pour un usage commercial. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
16. Retirez les batteurs du mixer avant de les laver.
17. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre à portée des enfants.
18. L'utilisation de pièces non recommandées ou vendues par le fabricant peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
19. N'essayez pas de réparer ou désassembler l'appareil. Il n'y a pas de pièces directement utilisables par l'utilisateur.
20. L'appareil ne doit pas être mis en marche au moyen d'une prise minuteur externe ou au moyen d'un système de télécommande séparé.
21. Pour en savoir plus sur comment nettoyer des surfaces en contact avec des aliments, sur les réglages de vitesse et de durée de fonctionnement, reportez-vous au paragraphe correspondant ci-après de ce mode d'emploi.

DESCRIPTION DES PIÈCES

1. Sélecteur de vitesse et bouton d'éjection
2. Bouton Turbo
3. Poignée
4. Fouets batteurs
5. Crochets pétrisseurs
6. Rondelle
7. Douilles de connexion
8. Grande douille de connexion



AVANT D'UTILISER VOTRE MIXER POUR LA PREMIÈRE FOIS

1. Déballiez soigneusement le mixer à main et retirez tous les emballages.
2. Nettoyez les différents accessoires de votre appareil dans de l'eau chaude savonneuse, rincez et séchez-les soigneusement avant de les utiliser.

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

1. Assurez-vous que le bouton de contrôle de la vitesse est en position «0» et que l'appareil n'est pas branché à une prise électrique.
2. Insérez les fouets batteurs / crochets pétrisseurs un par un, en plaçant l'extrémité de la tige des batteurs / crochets dans les douilles sous le mixeur. Tournez légèrement la tige et poussez-la jusqu'à ce qu'elle se mette en place. Utilisez les crochets pétrisseurs uniquement pour pétrir de la pâte et les fouets uniquement pour battre des œufs ou des aliments similaires.

Remarque : Les fouets étant identiques, vous pouvez les insérer dans n'importe quelle douille. Par contre, l'un des crochets à pâte qui est muni d'une rondelle ne peut être inséré que dans la grande douille et l'autre uniquement dans la petite douille. Il n'est pas possible d'insérer les deux crochets pétrisseurs autrement.

3. Branchez à une prise adéquate.
4. Placez les ingrédients dans un bol adapté au mixage, prenez le mixer par la poignée, et positionnez les batteurs au centre de la nourriture à mixer.
5. Tournez le sélecteur de vitesse sur le réglage désiré (5 réglages). L'appareil se mettra en marche et la vitesse sera augmentée de 40% lorsque le bouton Turbo est pressé à n'importe quel moment.
Avertissement : Ne mettez pas de couteaux, de cuillères en métal, de fourchettes ou autre ustensile dans le bol pendant le fonctionnement.
6. Une fois le mélange terminé, tournez le sélecteur de vitesse en position "0", puis débranchez le câble d'alimentation de la prise électrique.
7. Si nécessaire, enlevez les aliments collés sur les fouets ou sur les crochets pétrisseurs avec une spatule en bois ou en caoutchouc.
8. Tenez les fouets/crochets pétrisseurs d'une main, puis appuyez fermement sur le bouton d'éjection de votre autre main et désassemblez les fouets/crochets pétrisseurs.

Remarque : Enlevez les fouets/crochets pétrisseurs uniquement lorsque le sélecteur de vitesse est en position "0".

ATTENTION:

1. N'utilisez pas le mixer sans interruption trop longtemps. Le moteur peut surchauffer. Ne laissez pas le mixer tourner plus de 5 minutes à la fois. Laissez reposer l'appareil 10 - 15 minutes entre deux cycles continus.

2. Ne lavez jamais le logement du moteur dans l'eau.
3. Assurez-vous que le bouton de contrôle est en position «0» et que le cordon n'est pas relié à une prise avant de retirer les accessoires du logement.

Si vous prévoyez de mixer directement dans la casserole, il est conseillé de la sortir du feu au préalable pour lui donner le temps de refroidir. Ne pas mixer d'aliments chauds à une température supérieure à 40°C, car ceci pourrait entraîner la surchauffe du mixeur.

Pour pétrir de la pâte à levure, nous vous recommandons pour obtenir un résultat optimal d'utiliser en premier une vitesse lente, puis de passer à une vitesse rapide.

GUIDE DES VITESSES

Réglage de la vitesse	Description
0	L'appareil est éteint.
1	Une bonne vitesse de départ pour mélanger les ingrédients en morceaux et les produits secs, tels que la farine, le beurre et les pommes de terre bouillies
2	Une vitesse de mélange idéale pour les ingrédients liquides, par exemple pour les vinaigrettes, les sauces et les milk-shakes.
3	Convient pour mélanger la pâte à gâteau et les autres types de pâte.
4	Vitesse appropriée pour mélanger des crèmes au beurre avec du sucre et pour fouetter les blancs d'œufs.
5	Utilisée pour battre les œufs, mélanger le glaçage et la crème à fouetter
Turbo	Permet d'injecter une vitesse supplémentaire dans le processus de mélange.

CONSEILS

1. Les ingrédients réfrigérés, tels que le beurre et les œufs, doivent être à température ambiante avant de les mélanger. Sortez ces ingrédients du réfrigérateur à l'avance.
2. Pour empêcher de verser des coquilles d'œufs ou des œufs périmés dans votre recette, cassez les œufs dans un récipient séparé avant de les ajouter au mélange.
3. Commencez toujours par mélanger à faible vitesse. Augmentez progressivement la vitesse jusqu'à la vitesse recommandée, telle qu'elle est indiquée dans la recette.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

1. Avant de nettoyer, éteignez le mixeur et débranchez le cordon de la prise.
2. Lavez les fouets batteurs et les crochets pétrisseurs à l'eau chaude et savonneuse, puis essuyez-les. Les fouets batteurs et les crochets pétrisseurs peuvent être lavés dans un lave-vaisselle.
Attention : Le mixeur ne doit pas être immergé dans l'eau ou dans tout autre liquide.
3. Essuyez le logement du mixeur avec un chiffon humide.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alimentation: 230V ~ 50Hz

Consommation: 300W

KB: 5 min

CONDITIONS DE GARANTIE

Nous vous garantissons la qualité

Hema B.V. offre une garantie totale sur l'article mentionné sur le bon de garantie en cas de défauts occasionnés par des vices de fabrication ou de matériel. Pour tous les appareils ménagers électriques, le délai de garantie est de 2 ans après la date d'achat.

La garantie est annulée dans le cas suivants:

- a. le défaut est causé par une utilisation incompétente ou abusive, par négligence, par un mauvais branchement ou suite à une chute ou un choc ;
- b. vous avez tenté, durant la période de garantie, de réparer vous-même l'article ou de le faire réparer par un réparateur autre que HEMA .

Si vous voulez et pouvez faire usage de la garantie:

L'article, accompagné du ticket de caisse, doit être apporté en réparation dans l'un de nos magasins. En règle générale la réparation est effectuée dans un délai de 15 jours - sauf en cas de circonstances exceptionnelles - et entièrement gratuitement.

Une sécurité supplémentaire pour être sûr de votre choix

Si toutefois vous n'étiez pas satisfait de l'article (par exemple, si le modèle ne vous plaît pas ou que vous avez fait un achat double), vous pouvez ramener l'article intact et dans son emballage d'origine dans les 30 jours qui suivent son achat. N'oubliez pas le ticket de caisse. Vous pouvez échanger l'article ou, si vous le souhaitez, être remboursé.

Ces conditions de garantie s'appliquent dans tous les pays où HEMA possède des magasins.

Hema B.V.

Postbus 37110

1030 AC Amsterdam

Pays-Bas

Ces conditions de garantie sont valables sans préjudice des droits légaux du client ou des actions intentées par lui.

APPAREIL RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT



Recyclage – Directive européenne 2012/19/EU

Ce symbole indique que le produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Pour limiter les risques pour l'environnement et la santé entraînés par le rejet non contrôlé des déchets, recyclez ce

■ dernier pour promouvoir une réutilisation responsable de ses matériaux. Pour recycler votre produit, utilisez les réseaux de collecte de votre région ou prenez contact avec le revendeur du produit. Ce dernier pourra vous aider à le recycler.

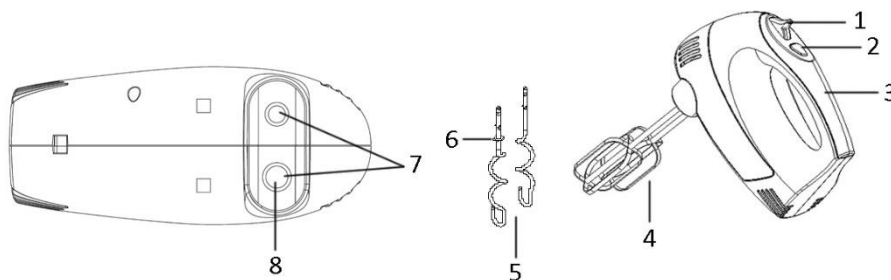
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

1. Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt bleibt sowie vor der Montage, der Demontage oder Reinigung.
2. Dieses Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden. Gerät und Kabel dürfen nicht in Kinderhände gelangen.
3. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen und mentalen Fähigkeiten sowie Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn für Aufsicht oder Erläuterungen bezüglich der sicheren Geräteverwendung gesorgt wird und die damit verbundenen Gefahren verstanden werden.
4. Dieses Gerät ist kein Spielzeug.
5. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder dessen Kundendienst oder durch einen qualifizierten Techniker ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
6. Warnung: Verletzungsgefahr bei Missbrauch.
7. Bevor Zubehör gewechselt werden oder bevor Sie Teile berühren, die sich bei Gebrauch bewegen, schalten Sie das Gerät aus und trennen es von der Stromversorgung.
8. Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts, ob die Spannung Ihrer Stromversorgung mit der des Gerätes übereinstimmt.
9. Zum Schutz vor einem elektrischen Schlag das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
10. Ziehen Sie stets den Netzstecker, wenn das Gerät nicht benutzt wird, Teile montiert oder abgenommen werden oder vor einer Reinigung.
11. Kommen Sie nicht in die Nähe von sich bewegenden Komponenten, halten Sie während des Betriebs Hände, Haare, Kleidung, sowie Utensilien von den Röhreinsätzen fern. Gefahr von Verletzungen oder einer Beschädigung des Handmixers.

12. Nehmen Sie kein Gerät in Betrieb, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker Schäden aufweisen, wenn Fehlfunktionen auftreten, falls das Gerät auf den Boden gefallen sein sollte oder anderweitig beschädigt wurde. Wenden Sie sich an einem autorisierten Kundendienst-Center.
13. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Tisch- oder Arbeitsplatte hängen oder heiße Oberflächen berühren, einschließlich eines Ofens.
14. Montieren Sie niemals gleichzeitig Röhreinsätze mit unterschiedlichen Funktionen (Knethaken und Rührbesen, usw.).
15. Das Gerät nicht im Freien und nicht für geschäftliche Zwecke verwenden. Das Gerät wurde ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
16. Vor der Reinigung der Röhreinsätze diese vom Handmixer abnehmen.
17. Das Netzkabel nicht in Reichweite von Kindern herabhängen lassen.
18. Die Verwendung von Erweiterungen oder Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft wurden, kann zu einem Feuer, elektrischen Schlag oder Verletzungen führen.
19. Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät selber zu reparieren oder auseinanderzunehmen. Im Geräteinneren befinden sich keine zu wartenden Teile.
20. Das Gerät darf nicht mit Hilfe einer externen Zeitschaltuhr oder eines separaten Systems mit Fernbedienung eingeschaltet werden.
21. Bezüglich Reinigungsanweisungen für Oberflächen mit Lebensmittelkontakt sowie Geschwindigkeitseinstellungen und Betriebszeiten bitte den folgenden Absatz beachten.

BEZEICHNUNGEN DER EINZELTEILE

1. Stufenschalter und Auswurf-taste
2. Turbotaste
3. Griff
4. Schneebesen
5. Knethaken
6. Scheibe
7. Öffnungen
8. Große Öffnung



VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

1. Packen Sie den Handmixer vorsichtig aus und entfernen alles Verpackungsmaterial.
2. Reinigen Sie die Zubehörteile in warmer Seifenlauge, spülen sie gut ab und lassen sie vor dem Einbau vollständig trocknen.

INBETRIEBNAHME

1. Achten Sie darauf, dass der Geschwindigkeitsregler sich in der Stellung „0“ befindet und der Netzstecker des Geräts gezogen ist.
2. Befestigen Sie die Schneebesen/Knethaken jeweils einzeln, indem Sie das Stielende der Schneebesen/Knethaken in die Öffnungen an der Unterseite des Rührgerätes stecken. Drehen Sie den Schneebesen etwas und schieben Sie ihn in die Öffnung, bis er einrastet. Knethaken werden nur zum Rühren von Teig verwendet und Schneebesen nur zum Schlagen von Eiern oder ähnlichen Lebensmitteln.

Hinweis: Die Schneebesen können in jede beliebige Öffnung gesteckt werden, da die Schneebesen identisch sind. Bei den Knethaken kann nur der Knethaken mit Scheibe in die große Öffnung gesteckt werden und der andere nur in die kleine Öffnung. Die beiden Knethaken können nicht anders herum befestigt werden.

3. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
4. Geben Sie das Mixgut in eine zum Mixen geeignete Schüssel, ergreifen den Handgriff des Mixers und halten die Röhreinsätze mittig in das Mixgut.
5. Stellen Sie den Stufenschalter auf die gewünschte Einstellung (5 Geschwindigkeitsstufen). Das Gerät beginnt zu laufen und die Geschwindigkeit erhöht sich um 40 %, wenn zu einem beliebigen Zeitpunkt die Turbotaste gedrückt wird.

Warnung: Halten Sie während des Betriebs keine Messer, Metalllöffel, Gabeln usw. in die Schüssel.

6. Wenn das Rühren abgeschlossen ist, stellen Sie den Stufenschalter auf „0“ und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
7. Falls notwendig, können Sie die Speisereste von den Schneebesen oder Knethaken mithilfe eines Gummi- oder Holzspatels abkratzen.
8. Halten Sie die Schneebesen/Knethaken mit einer Hand und drücken Sie mit der anderen Hand fest die Auswurf-taste. Die Schneebesen/Knethaken werden nun ausgeworfen.

Hinweis: Entfernen Sie die Schneebesen/Knethaken nur, wenn der Schalter auf „0“ gestellt ist.

VORSICHT:

1. Der Mixer ist nicht für Dauerbetrieb geeignet. Der Motor kann sich überhitzen. Nehmen Sie den Mixer nicht länger als 5 Minuten durchgehend in Betrieb. Zwischen zwei aufeinanderfolgenden Arbeitsgängen muss eine Pause von 10 - 15 Minuten eingelegt werden.

2. Reinigen Sie das Motorgehäuse niemals in Wasser.
3. Vergewissern Sie sich, dass vor dem Entfernen der Röhreinsätze der Geschwindigkeitsregler in der Stellung „0“ steht und der Netzstecker gezogen ist.

Wenn Sie direkt im Kochtopf mixen möchten, sollten Sie den Kochtopf zuerst vom Herd nehmen und ihn leicht abkühlen lassen. Mixen Sie keine Lebensmittel bei einer Temperatur über 40°C, da Ihr Stabmixer ansonsten überhitzt werden könnte.

Zum Kneten von Hefeteig empfiehlt es sich, erst eine niedrige Stufe und dann eine höhere Stufe zu verwenden, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

GERÄTESTUFEN

Einstellung	Beschreibung
0	Das Gerät ist ausgeschaltet.
1	Eine gute Anfangsgeschwindigkeit für größere trockene Mengen wie zum Beispiel Mehl, Butter und gekochte Kartoffeln.
2	Eine ideale Mixgeschwindigkeit für flüssige Zutaten, zum Beispiel zum Verrühren von Salat-Dressings, Vinaigrette und Milchshakes.
3	Zum Anrühren von Kuchenteig und anderen Teig geeignet.
4	Zum cremig Schlagen von Butter und Zucker und zum Schlagen von Eiweiß am besten.
5	Zum Schlagen von Eiern und zum Verrühren von Glasur oder Schlagsahne geeignet.
Turbo	Zur Beschleunigung des Rühr- oder Mischvorgangs.

TIPPS

1. Gekühlte Zutaten wie Butter und Eier sollten erst auf Zimmertemperatur angewärmt werden, bevor sie verarbeitet werden. Nehmen Sie diese Zutaten einige Zeit, bevor sie mit dem Rührgerät verarbeitet werden, aus dem Kühlschrank.
2. Um zu verhindern, dass Schalen oder verdorbene Eier in Ihre Mischung geraten, schlagen Sie Eier zunächst in einen separaten Behälter auf und geben Sie diese dann zu der Mischung.
3. Beginnen Sie immer auf einer niedrigen Geschwindigkeitsstufe zu rühren. Erhöhen Sie die Geschwindigkeit allmählich je nach Rezept.

REINIGUNG DES GERÄTS

1. Vor der Reinigung das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.
2. Schneebesen und Knethaken in warmem Seifenwasser abwaschen und dann abtrocknen. Die Schneebesen und Knethaken sind geschirrspülmaschinenfest.
Vorsicht: Das Rührgerät darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
3. Das Mixergehäuse mit einem feuchten Tuch abwischen.

TECHNISCHE DATEN:

Nennspannung: 230V ~ 50Hz

Leistungsaufnahme: 300W

KB: 5 min

GARANTIEBESTIMMUNGEN

HEMA garantiert Qualität

HEMA B.V. übernimmt vollständige Garantie für Mängel, die als Folge von Material- und Fabrikationsfehlern an dem auf dem Kassenbeleg angegebenen Artikel auftreten. Für alle elektrischen Haushaltsgeräte gilt eine zweijährige Garantiefrist ab Kaufdatum.

Der Garantieanspruch für diesen Artikel entfällt, wenn:

- a. der Defekt durch unsachgemäßen oder zweckwidrigen Gebrauch, Vernachlässigung, Anschluss an die falsche Netzspannung oder durch Fallen oder Stoßen entstanden ist.
- b. Sie während der Garantiezeit versucht haben, den Artikel selbst zu reparieren oder eine Reparatur durch Dritte (nicht HEMA) haben ausführen lassen.

Wenn Sie die Garantie in Anspruch nehmen können und möchten:

können Sie den Artikel, zusammen mit dem Kassenbeleg, in einer der HEMA –Filialen abgeben. Sofern keine besonderen Umstände vorliegen, wird die Reparatur innerhalb von 14 Arbeitstagen kostenfrei durchgeführt.

Extra Sicherheit für eine gute Wahl

Wenn Sie mit dem Kauf eines Artikels im Nachhinein unzufrieden sind (etwa, weil die Ausführung nicht gefällt oder der Artikel doppelt gekauft wurde), können Sie den Artikel innerhalb von 30 Tagen ab Kaufdatum zurückgeben, vorausgesetzt, dieser ist unbeschädigt und originalverpackt. Nehmen Sie dann immer den Kassenbeleg mit. Sie können den Artikel umtauschen oder Sie erhalten auf Wunsch Ihr Geld zurück.

Diese Garantiebestimmungen gelten in allen Ländern, in denen HEMA Niederlassungen hat.

HEMA B.V.

Postbus 37110

1030 AC Amsterdam

Niederlande

Die gesetzlichen Rechte und Ansprüche des Kunden bleiben von diesen Garantiebestimmungen unberührt.

UMWELTGERECHTE ENTSORGUNG

Wiederverwertung – Europäischen Richtlinie 2012/19/EG

Dieses Symbol zeigt an, dass das Produkt nicht zusammen mit Haushaltsabfällen entsorgt werden darf.

Um Umwelt- und Gesundheitsschäden durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu verhindern, bitte verantwortungsbewusst entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von Ressourcen zu fördern. Nutzen Sie zur Rückgabe Ihres Altgeräts bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler bei dem Sie dieses Gerät erworben haben. Dieser kann das Gerät umweltschonend entsorgen.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

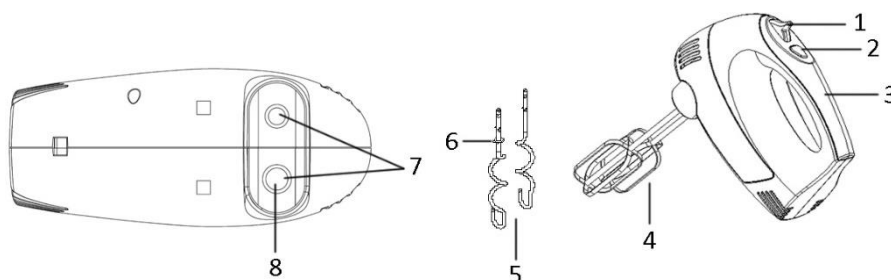
1. Desconecte siempre el aparato de la alimentación si se deja sin supervisión y antes de montarlo, desmontarlo o limpiarlo.
2. Este aparato no debe ser usado por niños. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños.
3. Los electrodomésticos pueden ser usados por personas con capacidades 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 que implica.
4. Los niños no deben jugar con el aparato.
5. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, su agente de servicio o personas similarmente cualificadas para evitar riesgos.
6. Advertencia: riesgo de daños personales en caso de uso inadecuado.
7. Apague el aparato y desconéctelo de la alimentación antes de cambiar accesorios o acercarse a piezas que se muevan durante el uso.
8. Asegúrese de que la tensión operativa indicada en el aparato sea idéntica a la tensión de alimentación de su casa.
9. Para protegerse contra riesgos de electrocución, no sumerja parte alguna de este aparato en agua ni otros líquidos.
10. Desconecte de la toma el aparato cuando no lo use, antes de añadir o retirar piezas y antes de limpiarlo.
11. Evite el contacto con las piezas móviles. Mantenga las manos, el cabello, la ropa y espátulas y otros utensilios alejados de los batidores o ganchos de amasado durante el funcionamiento, para reducir el riesgo de daños personales y/o de dañar la batidora manual.
12. No use aparatos con el cable o enchufe dañado, si el aparato funciona incorrectamente, o si ha caído o se ha

dañado de cualquier modo. Contacte con un centro de servicio autorizado.

13. No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o encimera, ni que entre en contacto con superficies calientes, incluyendo fogones.
14. No coloque nunca accesorios con distintas funciones simultáneamente (ganchos de amasado y batidores, etc.)
15. No use el aparato en exteriores ni para fines comerciales. Esta unidad está diseñada solamente para uso doméstico.
16. Saque los batidores de la batidora manual antes de lavarlos.
17. No deje que el cable cuelgue al alcance de los niños.
18. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede provocar incendio, electrocución o daños personales.
19. No intente reparar ni desmontar este aparato. No tiene piezas reparables por el usuario.
20. No controle el funcionamiento del aparato mediante un interruptor con temporizador externo o un sistema independiente con control remoto.
21. Respecto a las instrucciones de limpieza de superficies que entren en contacto con alimentos, posiciones de velocidad y tiempo de funcionamiento, consulte el párrafo siguiente del manual.

DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS

1. Selector de velocidad y botón de extracción
2. Botón Turbo
3. Mango
4. Varillas de batir
5. Varillas de amasar
6. Arandela
7. Orificios
8. Orificio grande



ANTES DEL PRIMER USO

1. Con cuidado, saque la batidora del envase y quite todo el material de embalaje.
2. Limpie todos los accesorios del aparato con agua jabonosa tibia, enjuáguelos y séquelos bien antes de usarlos.

INSTRUCCIONES DE USO

1. Compruebe que el selector de velocidad esté en la posición "0" y que el aparato está desenchufado de la toma de corriente.
2. Inserte las varillas de batir o las de amasar de una en una, colocando el extremo del eje de cada varilla en uno de los orificios de la parte de abajo de la batidora. Gire levemente la varilla y empújela hasta que se oiga un clic indicando que está en la posición correcta. Las varillas de amasar se utilizan solo para mezclar masas y las de batir son solo para batir huevos o alimentos similares.

Nota: las varillas de batir se pueden insertar en cualquiera de los orificios, ya que son idénticas. En cuanto a las varillas de amasar, la que tiene una arandela solo se puede insertar en el orificio grande y la otra solo se puede introducir en el orificio pequeño. Las varillas de amasar no se pueden introducir al revés.

3. Enchufe el aparato a una toma de corriente adecuada.
4. Ponga los ingredientes en un cuenco adecuado para mezclar alimentos, sujete la batidora por el mango y coloque las varillas en el centro del alimento que va a mezclar.
5. Ajuste el selector de velocidad al nivel que desee (5 niveles de ajuste). El aparato se pondrá en marcha y la velocidad aumentará un 40 % en cualquier momento si se pulsa el botón Turbo.
Advertencia: cuando el aparato esté en marcha, no introduzca en el cuenco ningún cuchillo, cuchara de metal, tenedor, etc.
6. Cuando haya terminado de mezclar, ponga el selector de velocidad en la posición "0" y desenchufe el cable de la toma de corriente.
7. En caso necesario, puede rascar el exceso de alimento de las varillas de batir o de las varillas de amasar con una espátula de goma o de madera.
8. Sujete con una mano las varillas de batir o de amasar y pulse firmemente con la otra mano el botón de extracción para sacar las varillas.

Nota: cuando saque las varillas de batir o de amasar, asegúrese de que esté seleccionado el ajuste "0".

Precaución:

1. No utilice la batidora de manera ininterrumpida durante demasiado tiempo. El motor podría sobrecalentarse. No deje que la batidora funcione continuamente durante más de 5 minutos. Hay que esperar 10 - 15 minutos de descanso entre dos ciclos consecutivos.
2. No lave nunca con agua la carcasa del motor.
3. Asegúrese de que el botón de control esté en la posición "0" y de que el cable esté desenchufado de la toma de corriente antes de sacar los accesorios de la carcasa.

Si desea mezclar directamente en un cazo, retire primero el cazo de la cocina y deje que se enfríe un poco. No mezcle alimentos que tengan una temperatura superior a 40 °C, ya que de lo contrario la batidora podría sobrecalentarse.

Quando amase una masa de levadura, se recomienda utilizar primero una velocidad baja y después la velocidad alta, para obtener un resultado óptimo.

GUÍA DE VELOCIDAD

Nivel de velocidad	Descripción
0	El aparato está apagado.
1	Una velocidad inicial adecuada para sustancias secas o voluminosas, como harina, mantequilla y patatas hervidas.
2	Una velocidad ideal para mezclar ingredientes líquidos, por ejemplo, aliños para ensaladas, vinagretas o batidos de leche.
3	Adecuado para mezclar rebozados y masa para repostería.
4	Ideal para batir mantequilla y azúcar y para montar claras de huevo.
5	Se usa para batir huevos, mezclar glaseados o montar nata.
Turbo	Aumenta la velocidad del proceso de mezcla.

CONSEJOS

1. Los ingredientes refrigerados, como la mantequilla o los huevos, deberían estar a temperatura ambiente antes de empezar a mezclarlos. Sáquelos de nevera con suficiente tiempo.
2. Para descartar la posibilidad de que caigan en la receta cáscaras o huevos deteriorados, rompa los huevos primero en otro recipiente y añádalos después a la mezcla.
3. Empiece a mezclar siempre a baja velocidad. Aumente gradualmente hasta la velocidad recomendada que se indica en la receta.

LIMPIEZA DEL APARATO

1. Antes de limpiarlo, apague el aparato y desenchufe el cable de la toma de corriente.
2. Lave las varillas de batir y las varillas de amasar con agua tibia jabonosa y séquelas con un paño. Las varillas de batir y las de amasar son resistentes al lavavajillas.
Precaución: la batidora no se debe sumergir en agua ni en ningún otro líquido.
3. Limpie la carcasa de la batidora con un paño húmedo.

DATOS TÉCNICOS

Voltaje de operaciones: 230V ~ 50Hz

Consumo de poder: 300W

KB: 5 min

CONDICIONES DE LA GARANTÍA

Garantizamos la calidad

Hema B.V. ofrece una garantía completa del artículo indicado en la tarjeta de garantía ante cualquier fallo por defectos de material o fabricación. Para todos los electrodomésticos el plazo de garantía es de 2 años a partir de la fecha de compra.

La garantía de este artículo perderá su validez si:

- a. el defecto se debe a un uso inadecuado o incompetente, negligencia, conexión a una tensión de red equivocada o por caídas o golpes;

b. durante el periodo de garantía, usted ha intentado reparar el artículo o lo ha llevado a un servicio de reparaciones no autorizado por HEMA.

Si puede y quiere hacer uso de la garantía:

Deberá llevar el artículo junto con la prueba de garantía a uno de nuestros establecimientos. Normalmente y excepto en circunstancias especiales la reparación será gratis y tendrá lugar en un plazo de 14 días laborales.

Seguridad adicional para una buena elección

Si no queda satisfecho con la compra del artículo (por ejemplo, porque no le gusta el modelo o porque lo ha comprado dos veces), podrá devolverlo en un plazo de 30 días desde la fecha de compra, siempre que esté **en perfecto estado** y en el embalaje original. Lleve siempre el recibo de caja. Podrá canjear el artículo o, si lo desea, se le devolverá el dinero.

Estas condiciones de la garantía son aplicables en todos los países en los que Hema tiene establecimientos.

Hema B.V.

Postbus 37110

1030 AC Ámsterdam

Países Bajos

Estas condiciones de garantía son válidas sin perjuicio de los derechos legales o reclamaciones del cliente.

RESPETE EL MEDIO AMBIENTE



Reciclaje – Directiva Europea 2012/19/UE

Este símbolo indica que el producto no debe desecharse con otros residuos domésticos. Para evitar posibles daños al medioambiente o la salud humana por una eliminación descontrolada de residuos,

recíclelo de forma responsable para promover la reutilización sostenible de los recursos materiales.

Para devolver su producto usado, utilice los sistemas de devolución y recogida o contacte con el vendedor en el que adquirió el producto. Pueden llevar este producto a reciclar de forma respetuosa con el medioambiente.

