

**HEMA**

## **Gebbruiksaanwijzing**

**Handmixer 250W max**

## **Mode d'emploi**

**Mixer à main 250W max**

## **Instructions for use**

**Hand mixer 250W max**

## **Gebrauchsanleitung**

**Handmixer 250W max**

## **Instrucciones de uso**

**Batidora de varillas 250W max**

## Inhoud – Teneur – Content – Inhalt – Contenido

Gebruiksaanwijzing – Dutch .....	- 2 -
Mode d'emploi – French .....	- 8 -
Instruction manual – English .....	- 14 -
Bedienungsanleitung – German .....	- 19 -
Manual de Instrucciones – Spanish .....	- 25 -

**TECHNISCHE GEGEVENS**

Bedrijfsspanning: 220-240V ~ 50/60Hz

Opgenomen vermogen: 200W NOM – 250W MAX

**VOORZORGSMaatregelen**

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 technicus om risico's te vermijden.
6. Waarschuwing: risico op letsel in geval van misbruik.
7. Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik zoals: personeelskeuken in winkels, kantoren en andere werkomgevingen; boerderijen; door hotel-, motelgasten en in andere residentiële omgevingen; bed and breakfast en dergelijke omgevingen.
8. Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires wisselt of contact maakt onderdelen die tijdens gebruik bewegen.
9. Controleer of de netspanning aangegeven op het toestel overeenkomst met de plaatselijke netspanning.

10. Het apparaat niet in water of andere vloeistoffen onderdompelen om gevaar van elektrische schokken te vermijden.
11. De stekker uit het stopcontact verwijderen als het apparaat niet gebruikt wordt, voordat hulpstukken aangebracht of verwijderd worden, en voordat u het apparaat schoonmaakt.
12. Vermijd contact met de bewegende onderdelen. Houd handen, kleding, spatels en ander keukengerei uit de buurt van de kloppers wanneer in werking om het risico op letsel aan personen en/of schade aan de handmixer te beperken.
13. 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.
14. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrechtblad hangen, en voorkom dat het snoer met hete oppervlakken zoals een oven of gasfornuis in contact komt.
15. Nooit twee hulpstukken met verschillende functies gelijktijdig gebruiken.
16. Het apparaat niet buiten gebruiken of voor commerciële doeleinden gebruiken. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
17. Verwijder hulpstukken van de handmixer alvorens deze af te wassen.
18. Voorkom dat kinderen het snoer binnen bereik van kinderen komt.
19. Gebruik van hulpstukken die niet door de fabrikant zijn aanbevolen kunnen brand, elektrische schokken of letsel veroorzaken.
20. Niet proberen het apparaat te repareren of te demonteren. Het apparaat heeft geen onderdelen die onderhoud door de gebruiker vereisen.

21. Het apparaat dient niet bediend te worden door middel van een externe tijdschakelaar of door middel van een apart systeem met afstandsbediening.
22. Dit apparaat is niet ontworpen voor commercieel gebruik.
23. Lees a.u.b. de laatste paragraaf in deze handleiding voor instructies m.b.t. snelheidsinstellingen, gebruikstijden en reiniging van oppervlaktes die in contact komen met voedsel.

## BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN

1. Uitwerpknop
2. Regelknop
3. Turboknop
4. Handgreep
5. Kloppers
6. Snoer en stekker



## VOOR INGEBRUIKNAME

1. De handmixer voorzichtig uitpakken en de verpakkingsmaterialen verwijderen.
2. Reinig het toebehoren van uw apparaat in een warm sopje, spoel af en wrijf ze grondig droog voordat u ze in gebruik neemt.

## GEBRUIKSAANWIJZING

1. Controleer of de regelknop op stand "0" staat en de stekker niet in het stopcontact is aangesloten.
2. Breng de kloppers aan door het uiteinde van de staaf in de onderkant van de mixer te steken. Verdraai de klopper lichtelijk en druk aan totdat deze op zijn plaatst klikt.
3. Steek de stekker in het stopcontact.
4. Doe de ingrediënten in een gepaste mengkom, pak de handgreep van de mixer vast en plaats de kloppers in het midden van het te mixen voedsel.
5. Schakel de mixer in en stel de gewenste snelheidsstand in met behulp van de regelaar op het handvat.
6. Het apparaat is uitgerust met een turboknop om het apparaat onmiddellijk op vol vermogen in te stellen.
7. Zet de regelknop op stand "0" na gebruik van het apparaat.
8. Verwijder de stekker uit het stopcontact.
9. Druk op de ontgrendelingsknop en trek de kloppers tegelijkertijd uit de mixer.

### Waarschuwing:

1. De behuizing van de motor nooit in water afwassen.
2. Altijd controleren of de regelknop op "0" staat en de stekker uit het stopcontact is verwijderd alvorens de hulpstukken van het apparaat te verwijderen.

## RICHTLIJN VOOR SNELHEID

SNELHEID	BESCHRIJVING
1-2	Voor het mixen van droge ingrediënten met een vloeistof, het mengen van opgeklopt eiwit en room in mengsels, het roeren van jus en sauzen.
3-4	Voor het mixen van cakemengsels en pudding. Voor het mengen van boter en suiker.
5-6	Voor het kloppen van room, gedehydrateerde melk of melkpoeder, eiwit of heel ei.

## VERWERKINGSGIDS

	Hoeveelheden en verwerkingstijden	
Recept	Hoeveelheid	Tijd
Pannenkoekenbeslag	Ca. 750 g.	Ca. 3 min.
Dunne saus, room of soep	Ca. 750 g.	Ca. 3 min.
Mayonaise	Max. 3 dooiers	Ca. 10 min.
Aardappelpuree (poedermengsel)	Max. 750 g.	Max. 3 min.
Slagroom	Max. 500 g.	Max. 3 min.
Opgeklopt eiwit	Max. 5 eiwit	Ca. 3 min.
Cakemengsel	Ca. 750 g.	Ca. 3 min.

### **Opgelet:**

1. Gebruik nooit een grotere hoeveelheid of een langere verwerkingstijd dan wat in bovenstaande tabel is aangegeven.
2. Na het voltooien van een recept, laat de mixer 5 minuten afkoelen.

### **HET APPARAAT REINIGEN**

1. Schakel het apparaat uit en verwijder de stekker uit het stopcontact alvorens het apparaat te reinigen.
2. Was de kloppers in een warm sopje. Goed naspoelen en drogen. Je kunt de kloppers ook in de vaatwasser reinigen.
3. Neem de behuizing af met een vochtige doek.

### **RECYCLING**

Dit apparaat draagt het symbool voor gescheiden inzameling van afgedankte elektrische en elektronische apparatuur.

Het valt hierdoor onder de bepalingen van richtlijn 2012/19/EU die voorschrijft dat het gerecycled dan wel ontmanteld moet worden teneinde het milieu te sparen.



U kunt u voor nadere inlichtingen wenden tot uw gemeente.

Elektronische producten die niet gescheiden worden ingezameld vormen een potentieel gevaar voor het milieu en de volksgezondheid wegens de gevaarlijke stoffen die deze apparatuur bevat.

### **KWALITEIT**

HEMA hecht grote waarde aan veiligheid en kwaliteit. We beschikken over een eigen laboratorium. Dit laboratorium beoordeelt vóór opname in het assortiment, alle apparaten op elektrische veiligheid en gebruikseigenschappen. Daarnaast bewaakt HEMA samen met de fabrikant de productkwaliteit.

### **BEVEILIGING**

Het is mogelijk dat dit HEMA artikel voorzien is van een kunststof beveiligingsstrip. U vindt de strip dan aan de onderzijde van het apparaat. Deze strip heeft geen invloed op de kwaliteit of werkwijze van het artikel en kan zonder problemen worden verwijderd.

### **STORINGEN EN REPARATIE**

Bij een defect toestel, het apparaat ter reparatie aanbieden bij een Hema-vestiging.

Voer zelf geen reparaties uit aan het toestel.

Ingeval reparatie nodig is, kunt u het apparaat goed verpakt, bij voorkeur in de originele verpakking, inleveren bij een Hema-vestiging. Indien binnen de garantietermijn, de garantiebon meebrengen.

### **GARANTIE**

Garantietermijn is 2 jaar na de datum van aankoop. Bewaar altijd goed uw bon. Het is handig als u een foto van de bon maakt en deze ergens opslaat. Dan heeft u altijd een goed leesbare bon in het bezit.

### **GARANTIEBEPALINGEN**

#### **HEMA kwaliteitsgarantie**

HEMA garandeert dat het door u gekochte artikel aan de kwaliteit en eigenschappen voldoet die u ervan mag verwachten. Deze garantiebepalingen gelden onverminderd de wettelijke rechten van de klant en zijn van toepassing in alle landen waar HEMA vestigingen heeft.

#### **Aanspraak op garantie**

Als u aanspraak wenst te maken op garantie dan dient u het artikel samen met het aankoopbewijs in een van onze vestigingen aan te bieden. De betreffende vestiging bepaalt dan of het artikel (door hetzelfde of een

gelijkwaardig artikel) wordt vervangen, binnen een redelijke termijn wordt gerepareerd of u uw aankoopbedrag terugkrijgt.

### **Verval van garantie**

De garantie op het artikel vervalt indien het gebrek of defect is veroorzaakt door:

- a) normale slijtage;
- b) een gebeurtenis van buitenaf (bijvoorbeeld zand-, val- of vochtschade);
- c) verkeerd of oneigenlijk gebruik; of
- d) achterstallig of onjuist onderhoud, waaronder mede wordt verstaan een reparatie die niet op initiatief van HEMA is verricht.

Deze opsomming is niet limitatief.

### **Extra zekerheid voor een goede keus**

U mag het artikel binnen 30 dagen na aanschaf (mits onbeschadigd en met aankoopbewijs) ruilen of retourneren.

### **1 november 2019**

Hema B.V.  
Postbus 37110  
1030 AC Amsterdam  
Nederland

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



**DONNEES TECHNIQUES**

Tension de fonctionnement: 220-240V ~ 50/60Hz

Consommation énergétique: 200W NOM – 250W MAX

**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. Cet appareil est conçu pour être utilisé dans les ménages et dans les lieux similaires notamment: Les cuisines du personnel dans les magasins, les bureaux et autres lieux de service; Les fermes; par des clients dans des hôtels, des motels et autres types d'environnement résidentiel; en plus des environnements du type chambre d'hôte.
8. 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.

9. Assurez vous que la tension de fonctionnement indiquée sur l'appareil soit la même que celle de votre foyer.
10. Pour vous protéger des risques d'électrocution, n'immergez aucun élément de cet appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
11. Débranchez de la prise lorsque vous ne vous en servez pas, avant d'ajouter ou de retirer des éléments et avant le nettoyage.
12. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements, ainsi que les spatules et autres ustensiles à l'écart des batteurs pendant le fonctionnement pour réduire le risque de blessures corporelles et/ou dommages au batteur manuel.
13. 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.
14. 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.
15. N'employez jamais d'accessoires différents en même temps.
16. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur ou pour un usage commercial. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
17. Retirez les batteurs du mixer avant de les laver.
18. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre à portée des enfants.
19. L'utilisation de pièces non recommandées ou vendues par le fabricant peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.

20. N'essayez pas de réparer ou désassembler l'appareil. Il n'y a pas de pièces directement utilisables par l'utilisateur.
21. 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.
22. Cet appareil n'est pas destiné à une utilisation commerciale.
23. 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. Bouton d'éjection
2. Bouton de contrôle de vitesse
3. Bouton turbo
4. Poignée
5. Fouets
6. Cordon d'alimentation et prise



## AVANT D'UTILISER VOTRE MIXER POUR LA PREMIÈRE FOIS

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

## 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 batteurs en plaçant l'extrémité de la tige des batteurs dans la partie inférieure du batteur. Tournez le batteur légèrement et poussez légèrement jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position.
3. Branchez à une prise adéquate.
4. Placez les ingrédients dans un saladier adapté au mélange, saisissez la poignée du mixeur et placez les batteurs au centre des aliments à mélanger.
5. Mettez le mixeur en marche et ajustez le réglage de la vitesse en utilisant le contrôle sur la poignée.
6. L'appareil est équipé d'un bouton turbo, ce qui vous permet un accès instantané à toute la puissance de votre appareil.
7. Lorsque vous avez fini de l'utiliser, réglez le bouton de contrôle de la vitesse en position «0».
8. Débranchez l'appareil.
9. Tout en appuyant sur le bouton d'éjection, tirez sur les batteurs.

### Attention:

1. Ne lavez jamais le logement du moteur dans l'eau.
2. 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.

## GUIDE DES VITESSES

VITESSE	DESCRIPTION
1-2	Pour mélanger des ingrédients secs avec des liquides, incorporer des blancs d'oeuf fouettés et de la crème dans des mélanges, remuer des sauces.
3-4	Pour mélanger des préparations pour gâteaux toutes prêtes et des puddings. Pour mélanger le sucre et le beurre ou tout autre matière grasse ensemble.
5-6	Pour battre des crèmes, du lait en poudre ou condensé, des blancs d'œufs ou des œufs entiers.

## GUIDE D'UTILISATION

	Quantité et durée de fonctionnement	
Recette	Quantité	Durée
Pâte à crêpes	750 g environ	3 minutes environ
Soupes, crèmes et sauces fluides.	750 g environ	3 minutes environ
Mayonnaise	Max. 3 jaunes d'œuf	10 minutes environ
Purée de pommes de terre (flocons)	Max. 750 g	3 minutes max.
Crème fouettée	Max. 500 g	3 minutes max.
Blancs d'œuf battus	Max. 5 blancs d'œuf	3 minutes environ
Préparation pour gâteau toute prête	750 g environ	3 minutes environ

### **Attention :**

1. N'utilisez jamais une quantité plus importante que celles indiquées dans le tableau ci-dessus et ne faites jamais fonctionner le mixeur plus longtemps qu'indiqué.
2. Laissez le mixeur refroidir 5 minutes après avoir terminé une recette.

### **NETTOYAGE DE L'APPAREIL**

1. Avant de nettoyer, éteignez le mixer et débranchez le cordon de la prise.
2. Lavez les fouets dans l'eau chaude savonneuse. Rincez soigneusement et séchez. Les fouets peuvent aussi être lavés au lave-vaisselle.
3. Essuyez le logement du mixer avec un chiffon humide.

### **RECYCLAGE**

**Cet appareil est marqué du symbole du tri sélectif relatif aux déchets d'équipements électriques et électroniques.**

**Cela signifie que ce produit doit être pris en charge par un système de collecte sélectif conformément à la directive européenne 2012/19/EU afin de pouvoir soit être recyclé soit démantelé afin de réduire tout impact sur l'environnement.**



**Pour plus de renseignements, vous pouvez contacter votre administration locale ou régionale.**

**Les produits électroniques n'ayant pas fait l'objet d'un tri sélectif sont potentiellement dangereux pour l'environnement et la santé humaine en raison de la présence de substances dangereuses.**

### **QUALITÉ**

HEMA attache une grande importance à la sécurité et à la qualité. Nous disposons de notre propre laboratoire. Ce laboratoire évalue la sécurité électrique et les propriétés d'utilisation de tous les appareils avant leur insertion dans l'assortiment. En outre, HEMA contrôle la qualité du produit en collaboration avec le fabricant.

### **SÉCURITÉ**

Il est possible que cet article HEMA soit pourvu d'une bande de protection en plastique. Cette bande se trouve en dessous de l'appareil. Elle n'a aucune influence sur la qualité ou le fonctionnement de l'article et peut être enlevée sans problème.

### **RÉPARATION**

Si une réparation est nécessaire, vous pouvez rapporter l'appareil, bien emballé, dans un magasin HEMA. S'il est toujours sous garantie, il doit être accompagné du bon de garantie et du bon d'achat. Vous pouvez porter votre appareil à réparer dans tous les magasins HEMA. Vérifiez régulièrement si le cordon n'est pas abîmé. Lorsque le cordon est abîmé, faites réparer l'appareil dans un magasin Hema. Ne pas remplacer le cordon soi-même. Pour des raisons de sécurité, il est conseillé de ne pas réparer soi-même des appareils électriques.

### **GARANTIE**

La période de garantie est de 2 ans à compter de la date d'achat. Gardez toujours votre reçu dans un endroit sûr. C'est pratique de prendre une photo du reçu et de l'enregistrer quelque part. Vous avez alors toujours sur vous un reçu facile à lire.

### **CLAUSES DE GARANTIE**

#### **Garantie de qualité HEMA**

HEMA garantit que l'article que vous avez acheté satisfait à la qualité et aux caractéristiques que vous pouvez en attendre. Ces clauses de garantie valent sans préjudice des droits légaux du client et sont applicables dans tous les pays où HEMA possède des magasins.

### **Réclamation au titre de la garantie**

Si vous souhaitez faire une réclamation au titre de la garantie, vous devez présenter l'article ainsi que le justificatif d'achat dans l'une de nos magasins. Ce magasin déterminera alors si l'article doit être remplacé (par le même article ou un article équivalent), réparé dans un délai raisonnable ou si le prix d'achat doit vous être remboursé.

### **Annulation de la garantie**

La garantie sur un article est annulée si le défaut ou la panne sont dus à :

- a) une usure normale ;
- b) un événement extérieur (par exemple dommages causés par du sable, une chute ou de l'humidité) ;
- c) une utilisation incorrecte ou impropre ; ou
- d) un manque d'entretien ou un entretien impropre, ce qui inclut entre autres une réparation qui n'a pas été effectuée par HEMA.

Cette énumération n'est pas limitative.

### **Sécurité supplémentaire pour un bon choix**

Vous pouvez échanger ou retourner l'article dans les 30 jours à compter de l'achat (à condition qu'il ne soit pas endommagé et sur présentation du justificatif d'achat).

### **Le 1<sup>er</sup> novembre 2019**

Hema B.V.

Boîte postale 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.

art.no. 80.08.0003

**TECHNICAL DATA**

Operating voltage: 220-240V ~ 50/60Hz

Power consumption: 200W NOM – 250W MAX

**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. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.
8. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
9. Make sure that the operating voltage indicated on the appliance is the same as supply voltage in your home.
10. To protect against the risk of electric shock, do not immerse any part of this appliance into water or any other liquid.

11. Unplug from outlet while not in use, before putting on or taking off parts and before cleaning.
12. Avoid contact with moving parts. Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to person and/or damage to the hand mixer.
13. 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 centre.
14. Do not let the cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces, including the stove.
15. Never fit accessories with different functions at the same time.
16. Do not use this appliance outdoors or for commercial purposes. This unit is intended for household use only.
17. Remove beaters from hand mixer before washing.
18. Do not allow the power cable to hang down within reach of children.
19. The use of attachments or accessories not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
20. Do not attempt to repair or disassemble the appliance. There are no user serviceable parts.
21. The machine should not be operated by means of an external timer-switch or by means of a separate system with remote control.
22. This appliance is not designed for commercial use.
23. 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. Eject button
2. Speed control
3. Turbo button
4. Handle
5. Beaters
6. Power cord and plug



## BEFORE FIRST USE

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

## INSTRUCTION FOR USE

1. Be sure speed control in the “0” position and the appliance is unplugged from an electrical outlet.
2. Insert beaters by placing the stem end of the beaters into the bottom of the mixer. Turn the beater slightly and push in until it clicks into position.
3. Plug into an appropriate outlet.
4. Place the ingredients into a bowl suitable for mixing purposes, grip the mixer handle, and position the beaters in the centre of the food to be mixed.
5. Turn the mixer on and adjust speed setting by using the control on the handle.
6. The appliance is equipped with a turbo button, which allows you instant access to the full power of your appliance.
7. When you have finished using it, set the speed control switch to “0” position.
8. Unplug the appliance.
9. While pressing the eject button, pull out the beaters.

### Caution:

1. Never wash the motor housing in water.
2. Be sure the control knob is turned to position “0” and the cord is removed from the electrical outlet before taking out the attachments from the housing.

## SPEED GUIDE

SPEED	DESCRIPTION
1-2	For mixing dry ingredients with liquids, folding whipped egg whites and cream into mixtures, stirring gravies and sauces.
3-4	For mixing cake mixes and puddings. For creaming together shortening and sugar.
5-6	For whipping cream, evaporated or powdered milk, egg whites or whole eggs.

## PROCESSING GUIDE

	Quantities and processing times	
Recipe	Quantity	Time
Batter for pancakes	Ca. 750 gr.	Ca. 3 min.
Thin sauces, creams and soups	Ca. 750 gr.	Ca. 3 min.
Mayonaise	Max. 3 egg yolks	Ca. 10 min.
Mashed potatoes (powder mix)	Max. 750 gr.	Max. 3 min.
Whipped cream	Max. 500 gr.	Max. 3 min.
Beating egg whites	Max. 5 egg whites	Ca. 3 min.
Cake mix	Ca. 750 gr.	Ca. 3 min.

**Caution:**

1. Never use more load than mentioned in the table above and never operate the mixer longer than mentioned.
2. Allow the mixer to cool down for 5 minutes after finishing a recipe.

**CLEANING THE APPLIANCE**

1. Before cleaning, switch off and unplug the cord from the electrical outlet.
2. Wash beaters in hot soapy water. Rinse and dry them well. The beaters can also be cleaned in the dishwasher.
3. Wipe the mixer body with a damp cloth.

**RECYCLING**

This product bears the selective sorting symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).

This means that this product must be handled pursuant to European Directive 2012/19/EU in order to be recycled or dismantled to minimize its impact on the environment.

For further information, please contact your local or regional authorities.

Electronic products not included in the selective sorting process are potentially dangerous for the environment and human health due to the presence of hazardous substances.

**QUALITY**

Safety and quality is very important to HEMA. We have our own laboratory, which assesses all equipment in terms of electrical safety and ease of use, before it is included in our range. HEMA also monitors the product quality in collaboration with the manufacturer.

**SECURITY**

This HEMA item may be fitted with a plastic anti-theft strip. You will find the strip on the bottom of the product. This strip does not influence the quality or the operation of the product and can be removed without a problem.

**FAULTS AND REPAIRS**

If this device needs to be repaired, you can hand it in at a HEMA branch after packing the product securely. Do not try to repair this product yourself. For repairs that fall within the warranty period, you will need to show a proof of purchase and the warranty document. Regularly check the power cord for damage. If there is any damage to the cord set, please return the item to a HEMA branch for repair. Do not try to replace it yourself. For safety reasons we recommend that you do not carry out any repairs to an electrical device yourself.

**WARRANTY**

The warranty period is 2 years from the date of purchase. Always keep your receipt in a safe place. It's handy if you take a picture of the receipt and save it somewhere. Then you will always have an easy-to-read receipt in your possession.

**WARRANTY CONDITIONS****HEMA quality guarantee**

HEMA guarantees that the product you have purchased meets the standards our customers are entitled to expect in terms of quality and product properties. These warranty conditions do not affect your statutory or consumer rights and apply in all countries where there are HEMA branches.

**Warranty claims**

If you wish to make a warranty claim, please return the product with proof of purchase to one of our stores. The

store will determine whether to replace the product (with an identical or equivalent product), accept the product for repair within a reasonable period of time or refund the price of the product.

### **Invalidation of warranty**

The warranty on this article is invalidated if the fault or defect is caused by:

- a) normal wear and tear
- b) external damage (for example, damage caused by exposure to sand or moisture or due to falling of the product, etc.)
- c) improper or inappropriate use
- d) overdue or incorrect maintenance, including repairs that were not authorised by HEMA

The above list does not exclude other possible reasons for defects not being covered by the warranty.

### **Added confidence when choosing a HEMA product**

You may swap or return the product within 30 days after purchase (provided it is undamaged and you have proof of purchase).

### **1 November 2019**

HEMA BV  
PO Box 37110  
1030 AC Amsterdam  
The Netherlands

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

**TECHNISCHE DATEN**

Betriebsspannung: 220-240V ~ 50/60Hz

Leistungsaufnahme: 200W NOM – 250W MAX

**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. Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt oder für ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie z.B. in Personalküchen von Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen; auf Bauernhöfen; von Gästen in Hotels, Motels und in anderen Unterkünften; in Unterkünften mit Halbpension.
8. Bevor Zubehörteile gewechselt werden, oder bevor Sie Teile berühren, die sich bei Gebrauch bewegen, schalten Sie das Gerät aus und trennen es von der Stromversorgung.

9. Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Geräts, ob die Spannung Ihrer Stromversorgung mit der des Gerätes übereinstimmt.
10. Zum Schutz vor einem elektrischen Schlag das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
11. Ziehen Sie stets den Netzstecker, wenn das Gerät nicht benutzt wird, Teile montiert oder abgenommen werden oder vor einer Reinigung.
12. Vermeiden Sie den Kontakt mit beweglichen Teilen. Halten Sie Hände, Haare, Kleidung sowie Schaber und andere Utensilien von den Rührbesen während des Betriebs fern, um das Risiko von Verletzungen und/oder Beschädigung des Handrührgeräts zu vermeiden.
13. 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 ein autorisiertes Kundendienst-Center.
14. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante von Tisch- oder Arbeitsplatte hängen oder heiße Oberflächen berühren, einschließlich eines Ofens.
15. Montieren Sie niemals gleichzeitig Röhreinsätze mit unterschiedlichen Funktionen.
16. Das Gerät nicht im Freien und nicht für geschäftliche Zwecke verwenden. Das Gerät wurde ausschließlich für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
17. Vor der Reinigung der Röhreinsätze diese vom Handmixer abnehmen.
18. Das Netzkabel nicht in Reichweite von Kindern herabhängen lassen.
19. Die Verwendung von Erweiterungen oder Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft wurden, kann zu einem Feuer, elektrischen Schlag oder Verletzungen führen.
20. Versuchen Sie auf keinen Fall, das Gerät selber zu reparieren oder auseinanderzunehmen. Im Geräteinneren

befinden sich keine zu wartenden Teile.

21. Das Gerät darf nicht mit Hilfe einer externen Zeitschaltuhr oder eines separaten Systems mit Fernbedienung eingeschaltet werden.
22. Dieses Gerät wurde nicht für den gewerblichen Gebrauch entworfen.
23. Hinweise zur Reinigung von Oberflächen mit Lebensmittelkontakt sowie Geschwindigkeitseinstellungen und Betriebszeiten entnehmen Sie bitte den nachfolgenden Absätzen.

## BESCHREIBUNG

1. Auslösetaste
2. Geschwindigkeitsregler
3. Turbotaste
4. Handgriff
5. Rührstäbe
6. Netzkabel und -stecker



## VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

1. Packen Sie den Handmixer vorsichtig aus und entfernen alles Verpackungsmaterial.
2. Vor dem nächsten Gebrauch das Zubehör Ihres Geräts in warmem Seifenwasser abwaschen, abspülen und gründlich abtrocknen.

## INBETRIEBNAHME

1. Achten Sie darauf, dass sich der Geschwindigkeitsregler in der Stellung „0“ befindet und der Netzstecker des Gerätes gezogen ist.
2. Stecken Sie die Rührbesen ein, indem Sie den Rührbesen-Schaft in die Unterseite des Rührgeräts stecken. Drehen Sie die Röhreinsätze etwas und schieben sie in das Gerät hinein, bis sie hörbar einrasten.
3. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose.
4. Geben Sie die Zutaten in eine Schüssel, die für diesen Zweck geeignet ist, fassen Sie das Rührgerät am Griff an und halten Sie die Rührbesen in die Mitte der Lebensmittel, die Sie vermischen möchten.
5. Schalten Sie den Mixer ein und wählen Sie mithilfe des Reglers am Griff die gewünschte Geschwindigkeit.
6. Das Gerät besitzt eine Turbotaste, mit der Sie umgehend volle Geschwindigkeit wählen können.
7. Wenn der Mixvorgang beendet ist, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler in die Stellung „0“.
8. Ziehen Sie den Netzstecker des Geräts.
9. Drücken Sie die Auswurf-taste und ziehen Sie gleichzeitig die Rührbesen heraus.

### Vorsicht:

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

## LEITFADEN FÜR DIE GESCHWINDIGKEITSSTUFEN

GESCHWINDIGKEIT	BESCHREIBUNG
1-2	Zum Vermischen trockener Zutaten mit Flüssigkeiten, Unterheben von steif geschlagenem Eiweiß und Sahne, Anrühren von Soßen
3-4	Zum Rühren von Kuchenmischungen und Puddingen. Zum cremig Rühren von Butter und Zucker.
5-6	Schlagen von Sahne, Trockenmilch oder Milchpulver, Eiweiß oder ganzen Eiern.

### Leitfaden

Rezept	Mengen und Verarbeitungszeiten	
	Menge	Zeit
Pfannkuchenteig	Ca. 750 g	Ca. 3 min
Düninflüssige Soßen, Cremes und Suppen	Ca. 750 g	Ca. 3 min
Mayonnaise	Max. 3 Eigelb	Ca. 10 min
Kartoffelpüree (Fertigpulver)	Max. 750 g	Max. 3 min
Schlagsahne	Max. 500 g	Max. 3 min
Eiweiß steif schlagen	Max. 5 Eiweiß	Ca. 3 min
Kuchenmischung	Ca. 750 g	Ca. 3 min

**Vorsicht:**

1. Benutzen Sie niemals größere Mengen als in der obenstehenden Tabelle aufgeführt und lassen Sie das Handrührgerät niemals länger als angegeben laufen.
2. Lassen Sie das Handrührgerät nach Fertigstellung eines Rezeptes 5 Minuten lang abkühlen.

**REINIGUNG DES GERÄTS**

1. Vor der Reinigung das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.
2. Reinigen Sie die Rührstäbe in warmem Seifenwasser, gut abspülen und trocknen. Die Rührstäbe können auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
3. Das Mixergehäuse mit einem feuchten Tuch abwischen.

**RECYCLING**

Dieses Gerät ist mit dem Symbol zur selektiven Behandlung von Elektro- und Elektronikausstattungen gekennzeichnet.



Dies bedeutet, dass das ausgediente Gerät gemäß der Richtlinie 2012/19/EU zwecks Zerlegen oder Recycling von einem selektiven Sammelsystem erfasst werden muss, um jegliche Auswirkungen auf die Umwelt zu reduzieren.

Weitere Auskünfte können von den zuständigen örtlichen oder landesweiten Behörden erhalten werden. Nicht selektiv behandelte Elektronikprodukte können auf Grund der in ihnen enthaltenen Schadstoffe für die Umwelt und die menschliche Gesundheit schädlich sein.

**QUALITÄT**

HEMA legt großen Wert auf Sicherheit und Qualität. HEMA verfügt dazu über ein betriebseigenes Labor. Bevor ein Produkt in das HEMA-Sortiment aufgenommen wird, werden im Labor die elektrische Sicherheit und die Gebrauchseigenschaften geprüft und kontrolliert. Zusammen mit dem Hersteller überwacht HEMA die Qualität des Produktes.

**DIEBSTAHSICHERUNG**

Es kann sein, dass der von Ihnen gekaufte Artikel mit einer Kunststoff-Diebstahlsicherung versehen ist. Das Schildchen befindet sich normalerweise an der Unterseite des Gerätes. Die Qualität oder Funktionsweise des Gerätes werden dadurch nicht beeinflusst und das Schildchen kann problemlos entfernt werden.

**REPARATUR**

Wenn eine Reparatur erforderlich ist, können Sie das Gerät ordnungsgemäß verpackt bei einer beliebigen HEMA-Filiale einliefern. Fällt die Reparatur unter die Garantiebestimmungen, müssen Sie den Garantiebon und den Kassenzettel mitbringen.

Sie können das Gerät für Reparaturzwecke bei jeder beliebigen HEMA-Filiale einliefern.

Kontrollieren Sie regelmäßig das Kabel auf Beschädigungen. Bei Beschädigung des Netzkabels das ganze Gerät zu einer Hema-Filiale zur Reparatur bringen. Nicht selbst austauschen.

Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir Ihnen, nicht selbst Reparaturen an elektrischen Geräten durchzuführen!

**GARANTIE**

Die Garantiezeit beträgt 2 Jahre ab Kaufdatum. Bewahren Sie Ihren Kaufbeleg immer an einem sicheren Ort auf. Es ist nützlich, wenn Sie ein Foto von Ihrem Beleg machen und es abspeichern. Auf diese Weise haben Sie immer einen einfach zu lesenden Beleg griffbereit.

**GARANTIEBESTIMMUNGEN**



## **HEMA Qualitätsgarantie**

HEMA garantiert, dass der von Ihnen gekaufte Artikel der Qualität und den Eigenschaften entspricht, die Sie von ihm erwarten können. Diese Garantiebestimmungen gelten unbeschadet der gesetzlichen Rechte des Kunden und in allen Ländern, in denen es HEMA-Niederlassungen gibt.

### **Garantieanspruch**

Wenn Sie die Garantie in Anspruch nehmen möchten, müssen Sie den Artikel zusammen mit dem Kaufbeleg in einer unserer Niederlassungen vorlegen. Die Niederlassung entscheidet, ob der Artikel durch den gleichen oder einen gleichwertigen Artikel ersetzt werden kann oder der Artikel innerhalb einer redlichen Frist repariert wird oder Sie den Kaufbetrag erstattet bekommen.

### **Garantieverfall**

Die Garantie auf den Artikel verfällt, wenn der Mangel oder Defekt verursacht wird durch:

- a) normalen Verschleiß;
- b) ein externes Ereignis (z. B. Sand-, Fall- oder Feuchtigkeitsschäden);
- c) falsche oder unsachgemäße Nutzung;
- d) überfällige oder fehlerhafte Wartung - dazu zählen auch Reparaturen, die nicht im Auftrag von HEMA vorgenommen wurden.

Diese Liste ist nicht erschöpfend.

### **Zusätzliche Sicherheit für eine gute Wahl**

Sie können den unbeschädigten Artikel innerhalb von 30 Tagen nach Ankauf gegen Vorlage des Kaufbelegs umtauschen oder zurückgeben.

### **1. November 2019**

Hema B.V.  
Postbus 37110  
1030 AC Amsterdam  
Niederlande

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

n.º de artículo 80.08.0003

#### DATOS TÉCNICOS

Voltaje de operaciones: 220-240V ~ 50/60Hz

Consumo de poder: 200W NOM – 250W MAX

### **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 calificadas para evitar riesgos.
6. Advertencia: riesgo de daños personales en caso de uso inadecuado.
7. Este aparato ha sido diseñado para su uso doméstico o en lugares con funciones similares, como: zona de cocina para el personal en tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo; casas rurales; clientes de hoteles, moteles y otros entornos de tipo residencial; entornos de servicios de cama y desayuno.
8. Apague el aparato y desconéctelo de la alimentación antes de cambiar accesorios o acercarse a piezas que se muevan durante el uso.

9. Asegúrese de que la tensión operativa indicada en el aparato sea idéntica a la tensión de alimentación de su casa.
10. Para protegerse contra riesgos de electrocución, no sumerja parte alguna de este aparato en agua ni otros líquidos.
11. Desconecte de la toma el aparato cuando no lo use, antes de añadir o retirar piezas y antes de limpiarlo.
12. Evite el contacto con las partes móviles. Mantenga las manos, el cabello, la ropa, así como las espátulas y otros utensilios de cocina, alejados de las varillas batidoras cuando trabaje con la unidad para reducir el riesgo de lesiones a personas y/o daños en la batidora de mano.
13. 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.
14. No deje que el cable cuelgue por el borde de la mesa o encimera, ni que entre en contacto con superficies calientes, incluyendo fogones.
15. No coloque nunca accesorios con distintas funciones simultáneamente.
16. No use el aparato en exteriores ni para fines comerciales. Esta unidad está diseñada solamente para uso doméstico.
17. Saque los batidores de la batidora manual antes de lavarlos.
18. No deje que el cable cuelgue al alcance de los niños.
19. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede provocar incendio, electrocución o daños personales.
20. No intente reparar ni desmontar este aparato. No tiene piezas reparables por el usuario.
21. No controle el funcionamiento del aparato mediante un interruptor con temporizador externo o un sistema independiente con control remoto.

22. Este aparato no está diseñado para uso comercial.
23. 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 PARTES

1. Botón eyector
2. Control de velocidad
3. Botón turbo
4. Asa
5. Varillas batidoras
6. Cable de alimentación y enchufe



## ANTES DEL PRIMER USO

1. Con cuidado, saque la batidora del envase y quite todo el material de embalaje.
2. Limpie los accesorios de su aparato en agua jabonosa tibia, enjuague y séquelos bien antes de usar.

## INSTRUCCIONES DE USO

1. Asegúrese de que el control de velocidad esté en «0» y que el aparato esté desenchufado de la toma eléctrica.
2. Inserte las varillas batidoras introduciendo el extremo del vástago de las varillas por el lado inferior de la batidora. Incline un poco la batidora y empuje las varillas hacia dentro hasta que encajen en su sitio.
3. Enchufe a una toma de corriente apropiada.
4. Añada los ingredientes en un recipiente de mezcla apropiado, agarre la batidora, y coloque las varillas batidoras en el centro de los ingredientes a batir.
5. Accione la batidora y ajuste su velocidad con el control del asa.
6. El aparato está equipado con un botón turbo que le da acceso inmediato a toda la potencia de su aparato.
7. Cuando haya terminado de usarlo, ajuste el control de velocidad a la posición «0».
8. Desenchufe el aparato.
9. Con el botón eyector pulsado, tire de las varillas batidoras hacia fuera.

### Precaución:

1. No lave nunca con agua la carcasa del motor.
2. 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.

## GUÍA DE VELOCIDAD

VELOCIDAD	DESCRIPCIÓN
1-2	Para mezclar ingredientes secos con líquidos, mezclar clara de huevo y nata montada, o agitar jugos de carne y otras salsas.
3-4	Para mezclar preparados de bizcocho y pudín. Para hacer cremas con grasa vegetal y azúcar.
5-6	Para batir crema, leche evaporada o en polvo, claras de huevos o huevos enteros.

## GUÍA DE PROCESAMIENTO

	Cantidades y tiempo de procesamiento	
Receta	Cantidad	Tiempo
Mezcla para tortitas	Aprox. 750 g	Aprox. 3 min.
Salsas finas, cremas y sopas	Aprox. 750 g	Aprox. 3 min.
Mayonesa	Máx. 3 yemas de huevo	Aprox. 10 min.
Puré de patatas (preparado en polvo)	Máx. 750 g	Máx. 3 min.
Nata montada	Máx. 500 g	Máx. 3 min.
Batir claras de huevo	Máx. 5 claras de huevo	Aprox. 3 min.
Preparado para bizcocho	Aprox. 750 g	Aprox. 3 min.

### **Precaución:**

1. No use nunca más cantidad que la indicada arriba y no utilice la batidora durante más tiempo que el mencionado.
2. Deje que la batidora se enfríe durante 5 minutos cuando haya terminado una receta.

### **LIMPIEZA DEL APARATO**

1. Antes de limpiar, apague y desenchufe el cable de la toma de corriente.
2. Lave las varillas batidoras en agua jabonosa caliente. Enjuague y séquelas bien. Las varillas batidoras también pueden lavarse en el lavavajillas.
3. Limpie la batidora con un paño húmedo.

### **RECICLAJE**

Este aparato está marcado con el símbolo de la clasificación selectiva relativa a los desechos de equipos eléctricos y electrónicos.

Esto significa que este producto debe ser tomado a cargo por un sistema de colecta selectiva conforme a la directiva europea 2012/19/EU ya sea con el fin de poder ser reciclado o bien desmantelado para reducir cualquier impacto en el medio ambiente.



Para más información, puede contactar a su administración local o regional.

Los productos electrónicos que no hayan sido objeto de una clasificación selectiva son potencialmente peligrosos para el medio ambiente y la salud humana debido a la presencia de sustancias peligrosas.

### **CALIDAD**

HEMA le da mucha importancia a la seguridad y la calidad. Disponemos de nuestro propio laboratorio en el que controlamos la seguridad eléctrica y funciones de todos los aparatos antes de incorporarlos al surtido. Además, HEMA vela junto con el fabricante por la calidad del producto.

### **SEGURIDAD**

Es posible que este artículo de HEMA cuente con una tira de plástico de seguridad. La encontrará en la parte inferior del aparato. Esta tira no influye en la calidad ni en el funcionamiento del artículo y se puede retirar sin ningún problema.

### **AVERÍAS Y REPARACIÓN**

En el caso de un aparato defectuoso, llévelo a reparar a un establecimiento Hema.

No intente reparar Ud. mismo el aparato.

Si necesita que se le repare un aparato, puede entregarlo bien embalado, preferiblemente en el envase original, a un establecimiento Hema. Si estuviera dentro del plazo de garantía, lleve el comprobante.

### **GARANTÍA**

El período de garantía es de 2 años a partir de la fecha de compra. Guarde siempre su recibo en un lugar seguro. Es aconsejable hacer una foto del recibo y guardarlo en alguna parte. Así siempre tendrá un recibo fácil de leer en su posesión.

### **CONDICIONES DE LA GARANTÍA**

#### **Garantía de calidad de HEMA**

HEMA garantiza que el artículo que ha adquirido cumple la calidad y las propiedades que puede esperar del mismo. Estas condiciones de la garantía son válidas sin perjuicio de los derechos legales del cliente, y son aplicables en todos los países en los que HEMA tenga establecimientos.

### **Uso de la garantía**

Si desea hacer uso de la garantía, deberá entregar el artículo junto con el recibo de compra en uno de nuestros establecimientos. El establecimiento en cuestión determinará si sustituye el artículo (por otro igual o equivalente), si se repara dentro de un plazo razonable o si le devuelve el importe de compra.

### **Vencimiento de la garantía**

La garantía de este artículo perderá su validez si el fallo o avería ha sido causado por:

- a) desgaste normal;
- b) un suceso exterior (por ejemplo, daños debidos a arena, una caída o humedad);
- c) uso erróneo o indebido; o
- d) mantenimiento atrasado o incorrecto, dentro de lo cual se incluye una reparación que no se ha realizado a iniciativa de HEMA.

Esta enumeración no es exhaustiva.

### **Seguridad adicional para una buena elección**

Podrá canjear o devolver el artículo en un plazo de 30 días desde la compra (siempre que esté en perfectas condiciones y tenga el recibo de compra).

### **1 de noviembre de 2019**

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.

