

**User Manual**

---

**Manual  
del usuario**



# **4 QUART STAND MIXER**

---

## **BATIDORA DE PEDESTAL DE 4 CUARTOS DE GALÓN**



**English.....3**

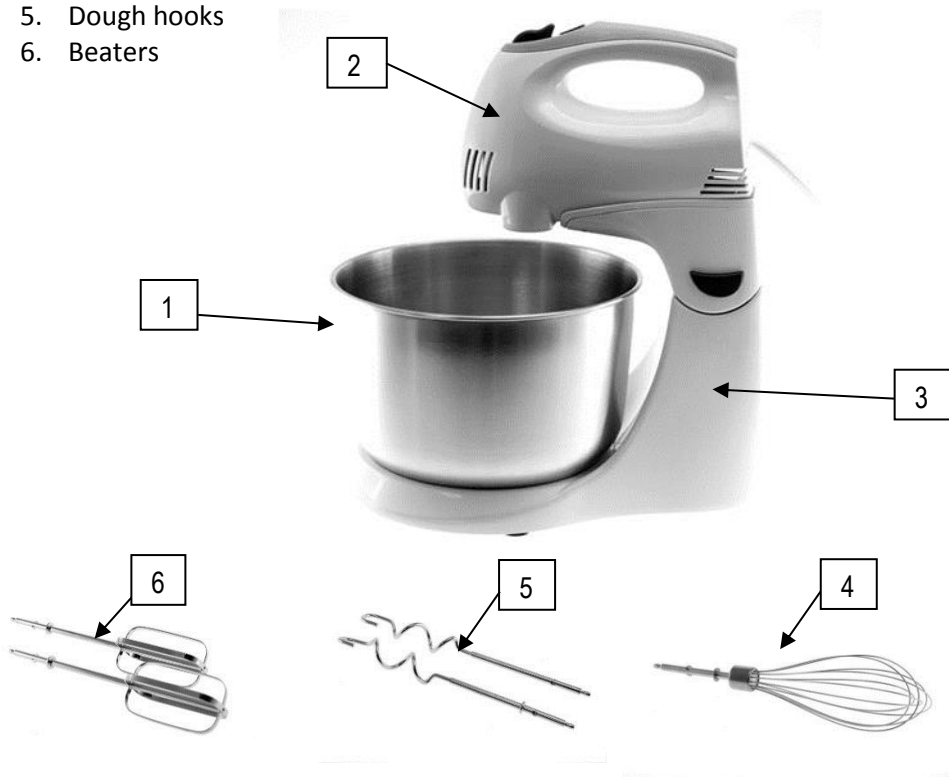
**Español.....14**

# Contents

|                                       |           |
|---------------------------------------|-----------|
| <b>Parts list</b> .....               | <b>3</b>  |
| Contents .....                        | 3         |
| Assembly .....                        | 4         |
| <b>General information</b> .....      | <b>5</b>  |
| Safety instructions .....             | 6         |
| <b>User instructions</b> .....        | <b>8</b>  |
| Features.....                         | 8         |
| How to use.....                       | 9         |
| Helpful hints .....                   | 10        |
| <b>Cleaning and maintenance</b> ..... | <b>11</b> |
| <b>Other useful information</b> ..... | <b>12</b> |
| Technical specifications .....        | 12        |
| Storing .....                         | 12        |

## Main parts

1. Stainless steel bowl
2. Hand held unit
3. Base
4. Whisk
5. Dough hooks
6. Beaters



## Contents of packaging

- Stand mixer base
- Stand mixer hand held unit
- 2 beaters
- 1 whisk
- 2 dough hooks
- Plastic Knife
- Instruction Manual

## Assembly

1. Unpack the Stand Mixer from the box.
2. Remove any unwanted packaging materials such as cardboard, plastics or styrofoam.
3. Wipe clean all the parts with a soft damp cloth or sponge and warm water. Rinse and dry thoroughly. **DO NOT IMMERSE THE STAND MIXER BASE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**

**DO NOT USE ANY ABRASIVE MATERIALS TO CLEAN THE SURFACE**

**DO NOT IMMERSE THE STAND MIXER BASE IN WATER AT ANY TIME**

## General information

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed.  
**PLEASE READ AND SAVE ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE 4 QT. STAND MIXER.**

1. To protect against electrical shock, do not immerse power cord, plug or stand mixer in water or any other liquid.
2. Never leave the stand mixer connected to the power outlet when not in use.
3. Do not use the stand mixer for other than intended use. Do not use outdoors. For household use only.
4. Close supervision is necessary when any appliance is being used by or near children. This stand mixer is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the stand mixer by a person responsible for their safety.
5. Never leave the stand mixer unattended while it is operating.
6. Unplug this unit from the electrical outlet when not in use, before cleaning, before putting on or taking off the attachments before attaching the hand held unit to the base, or before detaching the hand held unit from the base.
7. Do not operate the stand mixer with a damaged power cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. Return the stand mixer to the warranty center for examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. See warranty page. Do not attempt to repair the stand mixer yourself.
8. Do not let the power cord hang over the edge of a table or counter or touch any hot surface.
9. The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may result in fire, electrical shock, or risk of injury.
10. Do not place stand mixer on or near hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Turn the control knob to "OFF" before plugging the power supply cord into the wall outlet. To disconnect turn the stand mixer to OFF before removing the plug from the wall outlet. Never leave the stand mixer connected to the power outlet when not in use.
12. Keep hands, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons, and/or damage to the stand mixer.
13. Avoid contact with moving parts.
14. Remove beaters from stand mixer before washing.

**SAVE ALL INSTRUCTIONS**

## Safety instructions

**WARNING:** Read and understand all instructions. Failure to follow all instructions listed below may result in electric shock, fire or serious personal injury. The warnings, cautions, and instruction discussed in this instruction manual cannot cover all possible conditions and situations that may occur. It must be understood by the operator that common sense and caution are a factor which cannot be built into this product, but must be supplied by the operator.

**CAUTION:** A short power supply cord is provided to reduce the risk of personal injury resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords are available from local hardware stores and may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is required, special care and caution is necessary. Also the cord must be: (1) marked with an electrical rating of 125V, and at least 13 A., 1625 W., and (2) the cord must be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

### Polarized plug

NOTE:

- This stand mixer has a polarized plug (one blade is wider than the other).
- As a safety feature to reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit in a polarized outlet only one way.
- If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug.
- If the plug still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

### Electric power

If electric circuit is overloaded with other appliances, your stand mixer may not operate properly. The stand mixer should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances.



### Safety warning

Although your stand mixer is easy to operate, for your safety, the warnings below must be followed:

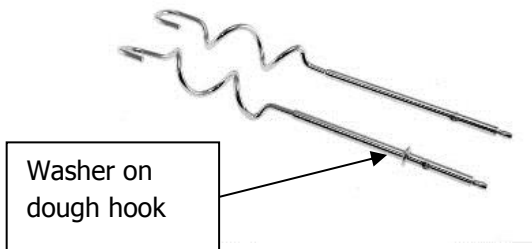
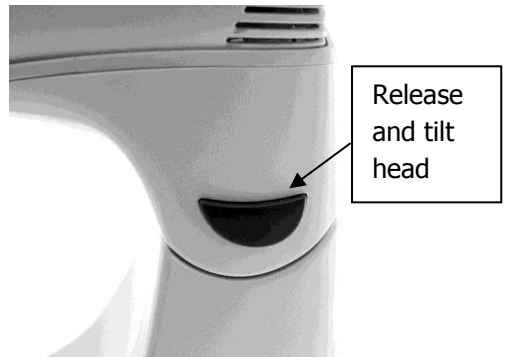
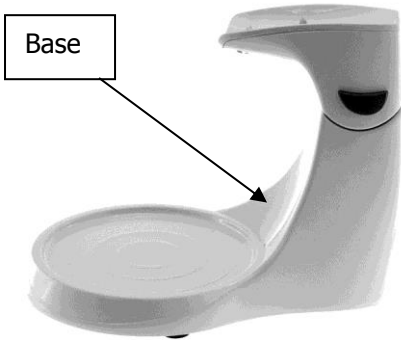
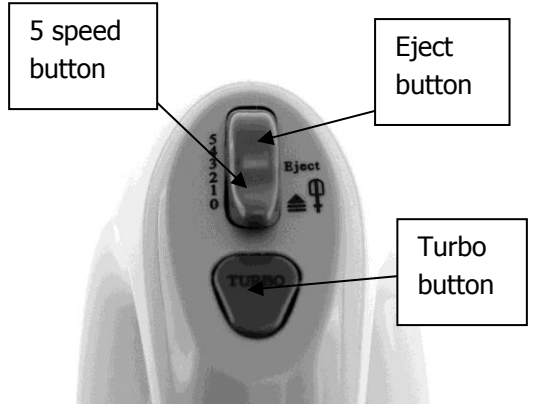
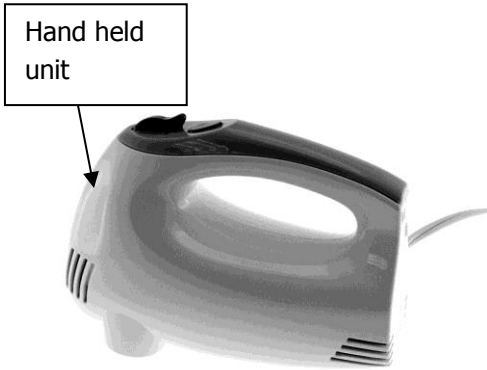
1. Do not place the stand mixer near a heat source.
2. Never leave the stand mixer unattended while connected to the electrical outlet.

3. Use the stand mixer on a stable work surface away from water.
4. Do not unplug from the wall socket by pulling on the supply cord.
5. The stand mixer must be unplugged:
  - A. After each use.
  - B. If it appears to be faulty.
  - C. Before cleaning or maintenance.
  - D. Before attaching beaters or removing beaters.
  - E. Before and after attaching the hand held unit to the base.

**THIS PRODUCT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.  
SAVE THESE INSTRUCTIONS!**

## User instructions

### Features





---

## How to use the stand mixer and hand held unit

1. When Assembling the Stand Mixer, take the hand held unit and align the 2 front holes with the 2 protrusions on the top of the base. Press down gently until you hear a click that indicates the hand held unit is secure. Try lifting the hand held unit. If it does not move then it is secure. If it moves repeat the steps above. Push the grey button on the side of the base to tilt the head back to receive the attachments.
2. Please note the hand held unit can be used by itself without the base.
3. To remove the handheld unit, press and hold the release and tilt head button, while holding the handle, move the handheld unit forward and then up.
4. Please note the beaters will be off center of the bowl.
5. Select the attachments that are appropriate for the food that is going to be mixed.
6. Please note: The dough hooks are for mixing dough only and should not be used for other items such as beating eggs, cake mixes, or cookies.
7. Please note that the beaters can be inserted in either hole but the **dough hooks should only be inserted one way**. The dough hook that has the washer on it (see image on prior page) must go in the larger of the 2 holes. If you put the dough hooks in the wrong way they will not click into place. The Stand Mixer will operate if the dough hooks are inserted incorrectly but you will not get proper kneading action and you could risk ruining a recipe or damaging your mixer.
8. Make sure the speed button is on “O” before you plug the unit into a power outlet.
9. Turn the speed button to the desired speed and the Stand Mixer will begin working.
10. If you press the “Turbo” button it will increase the speed approximately 15%.
11. Do not stick knives, metal spoons, forks or other utensils into the bowl while it is operating.
12. Use a rubber spatula to scrape down the sides of the bowl when needed.
13. Please note the bowl will not turn automatically, however it can be turned easily manually.
14. It is recommended that you do not leave the Stand Mixer on for more than 5 minutes at a time. Turn the Stand Mixer off to scrape the sides before turning it back on.
15. When kneading yeast dough the speed button should be set on 1 or 2.
16. When mixing is complete, turn the speed button to “O” and unplug the unit from the power supply.

17. Press the Tilt Head button to tilt the beaters out of the bowl. Use a rubber scraper to clean off the beaters if necessary.
18. Remove the bowl from the stand.
19. To remove the beaters, make sure the unit is off and the speed button is set on "0". Press down on the speed button to eject the beaters.

### **WARNINGS**

**DO NOT** press the eject button when the Stand Mixer is running.

**ALWAYS** keep fingers and utensils out of the Stand Mixer when it is running or plugged in.

**ALWAYS** make sure that the Stand Mixer is unplugged from the power outlet when not in use.

### **Helpful hints**

- Refrigerated ingredients such as butter or eggs should be at room temperature before you begin mixing. Be sure to set these ingredients ahead of time.
- Do not over beat. Mix only as recipes recommend.
- When adding dry ingredients always use the low speed.
- To eliminate the possibility of egg shells or bad eggs being added into your mixture, always break eggs into a separate container and add to mixture one at a time.
- Always start mixing at slow speeds and gradually increase to the recommended speed as stated in your recipe.

## Cleaning and maintenance

**CAUTION:**

Always be sure that the Stand Mixer is unplugged and completely cooled before cleaning or attempting to store the item. NEVER IMMERSE base in water or any other liquid.

It is important to clean your Stand Mixer thoroughly after each use to prevent sticky build ups that are difficult to clean later. Proper cleaning of the Stand Mixer can lead to a cleaner, better tasting food.

1. When performing any cleaning or maintenance to this unit, be sure to unplug from power outlet first.
2. Wipe the outer surface of the hand held unit and base with a warm damp cloth and dry with a soft cloth.
3. Wash the bowl, beaters, dough hooks, and/or whisk in warm soapy water and wipe dry. These items may also be washed in the dishwasher.

## Other useful information

### Technical specifications

|                |            |
|----------------|------------|
| Model Number   | HM925      |
| Rating Voltage | 120V, 60Hz |
| Nominal Power  | 300 W      |

### Storing

- Always unplug the Stand Mixer before storing.
- Store the Stand Mixer in a dry location in the original box if possible.
- Do not place any heavy items on top of the Stand Mixer during storage as this may result in possible damage.

### Service center

If you have any questions in regards to the operation of this Stand Mixer or are in need of a spare part, please contact our service center at:

Tel: 1-888-367-7373

Business Hours: Mon-Fri 10:00am – 5:00pm EST

Email: [help@myproduct.care](mailto:help@myproduct.care)



### Environmental protection

If the Stand Mixer should no longer work at all, please make sure that it is disposed of in an environmentally friendly way.

# Contenido

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Lista de componentes</b> .....              | <b>14</b> |
| Contenido .....                                | 14        |
| Ensamblaje .....                               | 15        |
| <b>Información general</b> .....               | <b>16</b> |
| Instrucciones de seguridad .....               | 18        |
| <b>Modo de empleo</b> .....                    | <b>20</b> |
| Características .....                          | 20        |
| Cómo usar.....                                 | 21        |
| Consejos útiles.....                           | 22        |
| <b>Limpieza y mantenimiento</b> .....          | <b>23</b> |
| <b>Información adicional de utilidad</b> ..... | <b>24</b> |
| Especificaciones técnicas .....                | 24        |
| Almacenamiento.....                            | 24        |

## Componentes principales

1. Bol de acero inoxidable
2. Unidad manual
3. Pedestal (base)
4. Batidor de globo
5. Ganchos para amasar
6. Batidores



## Contenido del empaque

- Base de batidora de pedestal
- Unidad manual de batidora de pedestal
- 2 batidores
- 1 batidor de globo
- 2 ganchos para amasar
- Cuchilla de plástico
- Manual de instrucciones

## Ensamblaje

1. Saque la batidora de la caja.
2. Retire cualquier material de embalaje no deseado, como cartón, plásticos o polietileno extruido.
3. Limpie todas las piezas con un trapo suave o una esponja y agua tibia. Enjuague y seque bien. **NO SUMERJA LA BASE DE LA BATIDORA EN AGUA NI EN OTRO LÍQUIDO.**

**NO UTILICE NINGÚN MATERIAL ABRASIVO PARA LIMPIAR LA SUPERFICIE.**

**NO SUMERJA LA BASE DE LA BATIDORA EN AGUA EN NINGÚN MOMENTO.**

## Información general

Al usar aparatos eléctricos, deben seguirse medidas de precaución básicas.

### **POR FAVOR LEA Y CONSERVE TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA BATIDORA DE PEDESTAL DE 4 CUARTOS DE GALÓN.**

1. Para protegerse de una descarga eléctrica, no sumerja la batidora de pedestal, el cable de alimentación eléctrica o el enchufe, en agua ni en ningún otro líquido.
2. Nunca deje conectada la batidora a la toma de corriente eléctrica cuando no esté en uso.
3. No utilice la batidora de otro modo que no sea para lo que fue diseñada. No la use en exteriores. Para uso doméstico únicamente.
4. En caso de usar el electrodoméstico cuando haya niños presentes o cerca de un área con niños, es necesario supervisar el aparato directamente. Esta batidora de pedestal no está diseñada para que la usen personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentalmente limitadas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucción con respecto al uso de la batidora de pedestal por parte de una persona responsable por su seguridad.
5. Nunca desatienda la batidora mientras esté funcionando.
6. Desconecte esta unidad de la toma de corriente eléctrica cuando no esté en uso, antes de limpiarla, antes de poner o quitar los componentes incluidos, antes de poner la unidad manual en la base, o antes de quitar la unidad manual de la base.
7. No opere la batidora de pedestal si el cable de alimentación o el enchufe están dañados o después de que haya habido algún mal funcionamiento, o si se ha caído o dañado de alguna forma. Devuelva la batidora de pedestal al centro de garantía para que la examinen, reparen o le hagan ajustes eléctricos o mecánicos. Consulte la página de garantía. No intente reparar la batidora usted mismo.
8. No permita que el cable de alimentación eléctrica cuelgue por el borde de una mesa o mostrador, ni que haga contacto con ningún tipo de superficie caliente.
9. El uso de aditamentos accesorios no recomendados por el fabricante podría dar lugar a incendios, descargas eléctricas o riesgos de sufrir lesiones.



10. No coloque la batidora de pedestal sobre o cerca de una hornilla eléctrica o de gas caliente, ni dentro de un horno caliente.
11. Gire la perilla de control hasta donde indica apagado “OFF”, antes de conectar el cable de alimentación eléctrica de la batidora a la toma de corriente eléctrica de la pared. Para desconectar, gire la perilla hasta apagado “OFF” antes de quitar el enchufe de la toma de corriente de la pared. Nunca deje la batidora conectada a la toma de corriente mientras no esté en uso.
12. Para reducir el riesgo de lesionar a las personas y/o dañar la batidora, mantenga las manos, la ropa, así como espátulas y otros utensilios lejos de la batidora mientras la unidad esté operando.
13. Evite el contacto con los componentes en movimiento.
14. Antes de lavarlos, quite los batidores del pedestal o base.

**CONSERVE TODAS LAS INSTRUCCIONES**

## Instrucciones de seguridad

**ADVERTENCIA:** Lea y entienda todas las instrucciones. No seguir todas las instrucciones indicadas a continuación podría ocasionar descargas eléctricas, incendios o lesiones personales de gravedad. Las advertencias, avisos de precaución, e indicaciones mencionadas en este manual de usuario, no pueden abarcar todas las posibles condiciones y situaciones que podrían ocurrir. El usuario debe comprender que el sentido común y la cautela son elementos que no se pueden fabricar como parte de este producto, sino que deben ser proporcionados por el mismo usuario.

**PRECAUCIÓN:** Se incluye un cable de alimentación eléctrica corto para reducir el riesgo de sufrir lesiones personales que pudieran resultar por haberse enredado o tropezado con un cable más largo. Los cables de extensión se encuentran disponibles en las ferreterías locales y pueden utilizarse si se tiene cuidado al poner en práctica su uso. Si se requiere un cable de extensión, es necesario tener especial cuidado y precaución. Además, el cable de extensión deberá: (1) estar etiquetado con una tensión nominal de 300 V y (2) el cable deberá acomodarse de tal forma que no cuelgue sobre el borde de un mostrador o sobre una mesa en donde los niños pudieran jalarlo o tirarlo accidentalmente.

### Enchufe polarizado

AVISO:

- Esta batidora de pedestal cuenta con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra).
- Como una característica de seguridad, para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado en una sola posición.
- Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, invierta la posición del enchufe.
- Si aún así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No intente deshacer esta característica de seguridad.

### Energía eléctrica

Si el circuito eléctrico se sobrecarga con otros aparatos electrodomésticos, es posible que su batidora de pedestal no funcione adecuadamente. La batidora de pedestal deberá operarse en un circuito eléctrico distinto al de otros aparatos electrodomésticos en funcionamiento.



### **Advertencia de seguridad**

Aunque su batidora de pedestal es fácil de utilizar, por su seguridad, deben seguirse las siguientes advertencias:

1. No coloque la batidora de pedestal cerca de una fuente de calor.
2. Nunca deje la batidora de pedestal desatendida mientras esté conectada a una toma de corriente eléctrica.
3. Utilice la batidora de pedestal sobre una superficie de trabajo estable, alejada del agua.
4. No la desconecte del enchufe de la pared, jalando del cable de alimentación eléctrica.
5. La batidora de pedestal debe desconectarse:
  - A. Después de haberla usado.
  - B. Si parece estar defectuosa.
  - C. Antes de limpiarla o darle mantenimiento.
  - D. Antes de colocar o quitar los batidores.
  - E. Antes y después de poner la unidad manual en la base.

**ESTE PRODUCTO ESTÁ DISEÑADO ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO.  
¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!**

## Modo de empleo

### Características

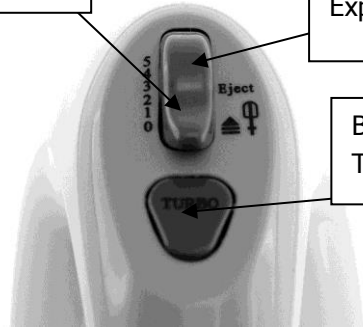
Unidad manual



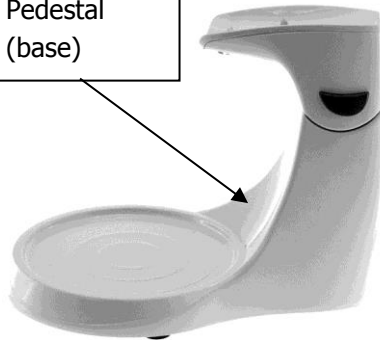
Botón de 5 velocidades

Botón Expulsar

Botón Turbo



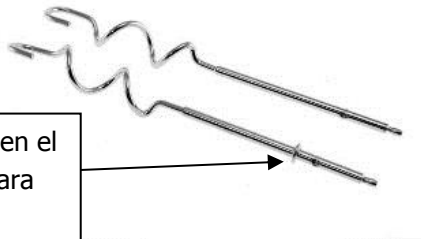
Pedestal (base)



Botón para liberar e inclinar el cabezal



Arandela en el gancho para amasar



## Cómo usar la batidora de pedestal y la unidad manual

1. Para armar la batidora de pedestal, tome la unidad manual y alinee los 2 orificios frontales con las 2 prominencias en la parte superior de la base. Presione levemente hasta que escuche un clic, que indica que la unidad manual está bien fijada. Intente levantar la unidad manual. Si no se mueve, esto quiere decir que está bien fijada. Si se mueve, repita los pasos anteriores. Presione el botón gris ubicado al costado de la base para inclinar el cabezal hacia atrás para recibir los accesorios.
2. Tenga en cuenta que puede utilizar la unidad manual por sí sola sin la base.
3. Para extraer la unidad manual, presione y mantenga presionado el botón de liberación e inclinación del cabezal, mientras sostiene el mango, y mueva la unidad manual hacia adelante y luego hacia arriba.
4. También tenga en cuenta que los batidores no estarán en el centro del bol.
5. Elija los accesorios que sean apropiados para los alimentos que va a mezclar.
6. Nota importante: Los ganchos para amasar sirven únicamente para mezclar masa y no deben usarse para otros elementos, como batir huevos, mezclas de pasteles o galletas.
7. Recuerde que los batidores se pueden insertar en cualquiera de los agujeros, pero **los ganchos para amasar solo se pueden insertar de una manera**. El gancho para amasar que tiene la arandela (ver imagen en la página anterior) debe ir en el agujero más grande. Si coloca los ganchos para amasar de forma incorrecta, no encajarán en su lugar. La batidora de pedestal funcionará igual si los ganchos para amasar se colocan incorrectamente, pero no podrá obtener la acción de amasado adecuada o bien podría arruinar una receta o dañar su batidora.
8. Verifique que el botón de velocidad esté en “O” antes de enchufar la unidad a un tomacorriente.
9. Gire el botón de velocidad a la velocidad deseada y la batidora de pedestal comenzará a funcionar.
10. Si presiona el botón “Turbo”, aumentará la velocidad un 15% aproximadamente.
11. No meta cuchillos, cucharas de metal, tenedores u otros utensilios en el bol mientras está en funcionamiento.
12. Utilice una espátula de goma para raspar los lados del bol, si es necesario.
13. Tenga en cuenta que el bol no girará automáticamente, aunque puede girarlo fácilmente en forma manual.

14. Se recomienda no dejar la batidora de pedestal encendida por más de 5 minutos por vez. Apague la batidora de pedestal para raspar los lados antes de volver a encenderla.
15. Cuando amase masa de levadura, el botón de velocidad debe estar en 1 o 2.
16. Al completar la mezcla, gire el botón de velocidad a "0" y desenchufe la unidad del suministro eléctrico.
17. Presione el botón de inclinar el cabezal para sacar los batidores del bol. Use un raspador de goma para limpiar los batidores, si es necesario.
18. Retire el bol del soporte.
19. Para sacar los batidores, compruebe que la unidad esté apagada y que el botón de velocidad esté en "0". Presione el botón de velocidad para expulsar los batidores.

### ADVERTENCIAS

**NO** presione el botón de expulsar si la batidora de pedestal está en funcionamiento.

**SIEMPRE** mantenga los dedos y los utensilios fuera de la batidora de pedestal cuando está en funcionamiento o enchufada.

**SIEMPRE** compruebe que la batidora de pedestal esté desenchufada si no está en uso.

### Consejos útiles

- Los ingredientes refrigerados, como mantequillas o huevos, deben estar a temperatura ambiente antes de comenzar a mezclar. No se olvide de preparar estos ingredientes con anticipación.
- No bata en exceso. Mezcle solamente siguiendo las recomendaciones de las recetas.
- Cuando añada ingredientes secos, siempre use la velocidad baja.
- Para evitar que se añadan cáscaras de huevo o huevos en mal estado a la mezcla, siempre rompa los huevos en un recipiente diferente y añádalos a la mezcla uno por uno.
- Siempre comience a mezclar a baja velocidad y aumente en forma gradual a la velocidad recomendada que se indique en su receta.

## Limpieza y mantenimiento

### **PRECAUCIÓN:**

Siempre asegúrese de que la batidora de pedestal esté desconectada y completamente fría antes de limpiarla o de intentar guardar el artículo. **NUNCA SUMERJA** la base en agua, ni en ningún otro líquido.

Es importante que limpie minuciosamente su batidora de pedestal después de cada uso para prevenir acumulaciones pegajosas que después sean difíciles de quitar. La adecuada limpieza de la batidora de pedestal hará que los alimentos sepan mejor y estén más limpios.

1. Cuando realice tareas de limpieza o mantenimiento en la unidad, primero compruebe que esté desenchufada del tomacorriente.
2. Limpie la superficie exterior de la unidad manual y la base con un trapo húmedo y seque con un trapo suave.
3. Lave el bol, los batidores, ganchos para amasar y/o batidor con agua caliente y jabón y seque. También puede lavar estos elementos en un lavavajillas.

## Información adicional de utilidad

### Especificaciones técnicas

|                           |              |
|---------------------------|--------------|
| Número de modelo          | HM925        |
| Tensión nominal (voltaje) | 120 V, 60 Hz |
| Potencia nominal (vataje) | 300 W        |

### Almacenamiento

- Siempre desconecte la batidora de pedestal antes de almacenarla.
- Guarde la batidora de pedestal en un lugar seco y de ser posible, en su caja original.
- No coloque objetos pesados sobre la batidora de pedestal mientras esté almacenada, ya que esto podría ocasionarle daños.

### Centro de servicio

Si tiene cualquier pregunta con respecto al funcionamiento de esta batidora de pedestal, o si requiere una pieza de repuesto, por favor comuníquese con nuestro centro de servicio:

Teléfono: 1-888-367-7373

Horario de servicio: de lunes a viernes de 10:00 a.m. a 5:00 p.m., horario del Este en los Estados Unidos.

Correo electrónico: [help@myproduct.care](mailto:help@myproduct.care)



### Protección ambiental

Si la batidora de pedestal llegara a dejar de funcionar por completo, por favor asegúrese de deshacerse de la unidad de forma que no afecte al medio ambiente.



# WARRANTY CARD




## 4 QUART STAND MIXER

Your details:

Name \_\_\_\_\_

Address \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_ Email \_\_\_\_\_

Date of purchase\* \_\_\_\_\_

\*We recommend you keep the receipt with this warranty card

Location of purchase \_\_\_\_\_

Description of malfunction:





Return your completed warranty card to:

Wachsmuth & Krogmann, Inc.  
1015 Hawthorn Drive  
Itasca, IL  
60143  
USA  
help@myproduct.care

### AFTER SALES SUPPORT

1843

 888 367 7373

 help@myproduct.care

MODEL:

HM925

11/2016

Customer Service Phone

Hours:

Monday – Friday

10:00am – 5:00pm EST

# 2

**YEAR WARRANTY**  
**AÑOS DE GARANTÍA**

---

## ALDI INC. FULL WARRANTY CONDITIONS

Dear Customer:

The **ALDI warranty** is a fully warranty offering you the following benefits:

**Warranty period:**     **2 years** from date of purchase.  
                                  **6 months** for movable parts and consumables under normal and proper conditions of use (e.g. rechargeable batteries).

**Costs:**                    Free repair/exchange or refund.  
                                  No transport costs.

|   |
|---|
| <b>ADVICE:</b> Please contact our service hotline by phone, e-mail or fax before sending in the device. This allows us to provide support in the event of possible operator errors. |
|---|

**In order to make a claim under the warranty, please send us:**

The faulty item with all the component parts, the original receipt and the warranty card properly completed.

---

**The warranty does not cover** damage caused by:

**Accident or unanticipated events** (e.g. lightning, water, fire).

**Improper use or transport.**

**Failure to follow the safety and maintenance instructions.**

Other **improper treatment** or **modification** of the product.

After the expiration of the warranty period, you may wish to have your product repaired at your own expense.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state but this warranty is not intended to exceed statutory minimum requirements beyond what is included above.

This warranty does not limit the statutory obligation of the seller arising from any implied warranties. The period of warranty can only be extended in accordance with applicable law.

Neither the service company nor ALDI will assume any liability for data or settings stored on any returned product.

---

# TARJETA DE GARANTÍA



## BATIDORA DE PEDESTAL DE 4 CUARTOS DE GALÓN

Sus datos:

Nombre \_\_\_\_\_

Dirección \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

 \_\_\_\_\_ Correo electrónico \_\_\_\_\_

Fecha de la compra\* \_\_\_\_\_

\*Le recomendamos que guarde el recibo con esta tarjeta de garantía

Lugar de la compra \_\_\_\_\_

Descripción de la avería:





Devuelva su tarjeta de garantía completada a:

Wachsmuth & Krogmann, Inc.  
1015 Hawthorn Drive  
Itasca, IL  
60143  
USA  
help@myproduct.care

### SERVICIO POSVENTA

1843

 888 367 7373

 help@myproduct.care

MODELO:

HM925

11/2016

Horario de Servicio al cliente  
de lunes a viernes de  
10:00a.m. – 5:00p.m.  
(horario del Este en EE.UU.)

# 2

**YEAR WARRANTY  
AÑOS DE GARANTÍA**

---

## CONDICIONES DE LA GARANTÍA COMPLETA DE ALDI INC.

Estimado cliente:

La **Garantía ALDI** es una garantía completa que le ofrece los siguientes beneficios:

**Período de garantía:** **2 años** a partir de la fecha de la compra.  
**6 meses** para las piezas de recambio y consumibles en condiciones normales y adecuadas de uso (por ejemplo, baterías recargables).

**Costos:** Reparación/sustitución gratis o reembolso.  
No hay costos de transporte.

|   |
|---|
| <b>AVISO:</b> Póngase en contacto con nuestra línea directa de atención por teléfono, correo electrónico o fax antes de retornar el producto. Esto nos permite proporcionar ayuda en caso de posibles errores del operador. |
|---|

**Para hacer una reclamación bajo la garantía, por favor envíenos:**

El artículo defectuoso junto con todas las piezas, el recibo de compra original y la tarjeta de garantía completada de manera apropiada.

---

La **garantía no cubre** los daños ocasionados por:

**Accidentes o eventos imprevistos** (por ejemplo, rayos, agua, fuego)

**Uso o transporte inadecuados**

**Incumplimiento de las instrucciones de seguridad y mantenimiento**

Otro **tratamiento o modificación inadecuados** del producto.

Después del vencimiento del período de garantía, tiene la posibilidad de mandar a reparar su producto si usted corre con los gastos.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que también tenga otros derechos que pueden variar de un estado a otro, pero no tiene como fin exceder los requisitos legales mínimos que aquí se incluyen.

Esta garantía no limita la obligación legal del vendedor derivada de cualquier garantía implícita. El período de garantía solo se puede extender hasta donde lo permita la ley.

Ni la compañía de servicio ni ALDI asumen ninguna responsabilidad por los datos o configuraciones que puedan haberse almacenado en cualquier producto retornado.

---



**DISTRIBUTED BY • DISTRIBUIDO POR:**

ALDI INC., BATAVIA, IL 60510

WWW.ALDI.US

**AFTER SALES SUPPORT •  
SERVICIO POSVENTA**

**1843**



**1-888-367-7373**



**help@myproduct.care**

**MODEL: HM925**

**11/2016**

**2**

**YEAR WARRANTY  
AÑOS DE GARANTÍA**