

# HJM

## BATIDORA VARINHA MÁGICA HAND BLENDER

Instrucciones de uso • Instruções de uso • Instructions

### Mod. BCA883

CE



**ESB-37295664**

**Fábrica: Gutenberg, 91-93**

**Oficinas: Esposos Curie, 44**

**Polígono Industrial Los Villares**

**37184 Villares de la Reina (Salamanca)**

**Teléfonos: +34 923 22 22 77 - +34 923 22 22 82**

**Fax: + 34 923 22 33 97**

**<http://www.hjm.es> - e-mail: [hjm@hjm.es](mailto:hjm@hjm.es)**



# E S P A Ñ O L

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

**Modelo: BCA883**

**Voltaje: 230 V~**

**Potencia: 500 W**

**Frecuencia: 50 Hz**

Estimado Cliente:

Por favor, lea estas instrucciones de funcionamiento cuidadosamente antes de conectar su dispositivo a la red. Preste particular atención a la información de seguridad.

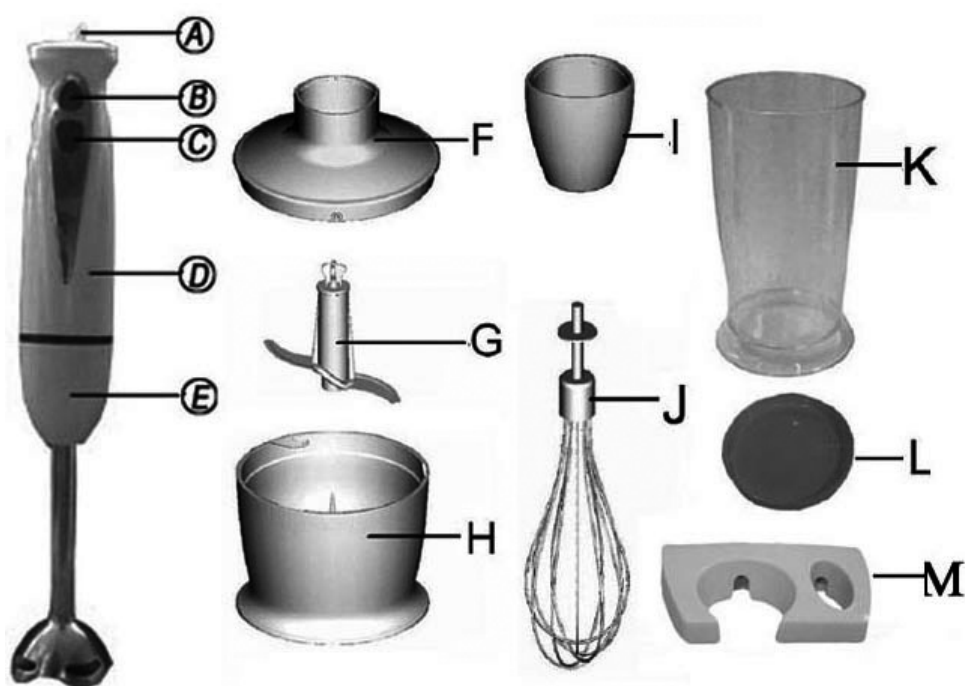
## INFORMACIÓN DE SEGURIDAD

- El funcionamiento incorrecto y el uso impropio pueden dañar el aparato y causar lesiones al usuario.
- El aparato sólo puede utilizarse para el propósito para el que se diseñó. No se asumirá ninguna responsabilidad por cualquier posible daño causado por un uso incorrecto o manejo impropio.
- Antes de conectar el aparato a la red, compruebe que la tensión de la red doméstica y la que aparece indicada en la etiqueta de características coinciden.
- No sumerja el aparato o la clavija en agua o cualquier otro líquido. Si el aparato entra en contacto con el agua accidentalmente, desenchufe el aparato inmediatamente y haga que sea revisado por una persona cualificada antes de usarlo de nuevo. La no observancia de esta norma podría causar un choque eléctrico fatal.
- Nunca intente abrir el aparato.
- No use el aparato con las manos o pies húmedos o cuando el propio aparato esté húmedo.
- No toque la clavija con las manos húmedas.

- Compruebe el cable y la clavija regularmente por si existiera un posible daño. Si el cable o la clavija están dañados, deben reemplazarse por el fabricante o persona cualificada.
- No use el aparato si se deja caer o se daña por cualquier otro motivo o si el cordón o la clavija se dañan. En estos casos, lleve el aparato a nuestro servicio técnico para su examen y reparación si es necesaria.
- Nunca intente reparar el aparato.
- No permita que el cable cuelgue por encima de bordes afilados y manténgalo lejos de objetos calientes y llamas. Sólo quite la clavija del enchufe tirando de la propia clavija.
- Asegúrese de que no hay peligro de que el cable pueda enredarse accidentalmente o pueda causar un tropiezo durante su uso.
- No se aconseja el uso de adaptadores, tomas múltiples y / o prolongaciones. Si se usan deben estar de acuerdo con la potencia del aparato y deben estar homologados de acuerdo con las normas de seguridad establecidas. De otra forma, puede provocarse un sobrecalentamiento del alargador y/o clavija.
- Este aparato está diseñado para la preparación de comida.
- Nunca deje el aparato desatendido mientras está en uso.
- Siempre desenchufe el aparato de la red cuando éste no esté en uso y siempre antes de limpiarlo, ensamblarlo o desmontarlo.
- Nunca use el cable para transportar el aparato.
- No utilice la batidora de forma continuada durante más de un minuto.
- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.

## CONOZCA SU BATIDORA

- A. Selector de velocidad
- B. Interruptor de encendido
- C. Turbo
- D. Cuerpo principal
- E. Pie
- F. Tapa del accesorio picador
- G. Cuchilla
- H. Accesorio picador
- I. Soporte accesorio levanta claras
- J. Accesorio levanta claras
- K. Vaso
- L. Tapa del vaso
- M. Soporte para pared

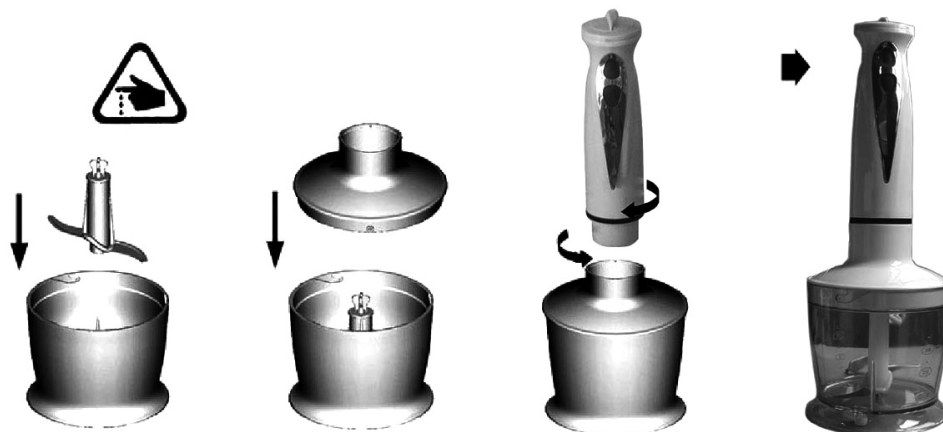


## FUNCIONAMIENTO



1. Ensamble la batidora como se muestra en la imagen.
2. Introduzca la batidora en el vaso en posición vertical.
3. Seleccione la velocidad (1 a 5) y pulse el interruptor de encendido o el turbo.
4. Una vez finalizado, extraiga el pie del cuerpo principal.

## UTILIZACIÓN DEL ACCESORIO PICADOR



La batidora le permitirá preparar carne picada, rayar queso, picar cebolla, ajo, nueces, almendras, pasas etc.

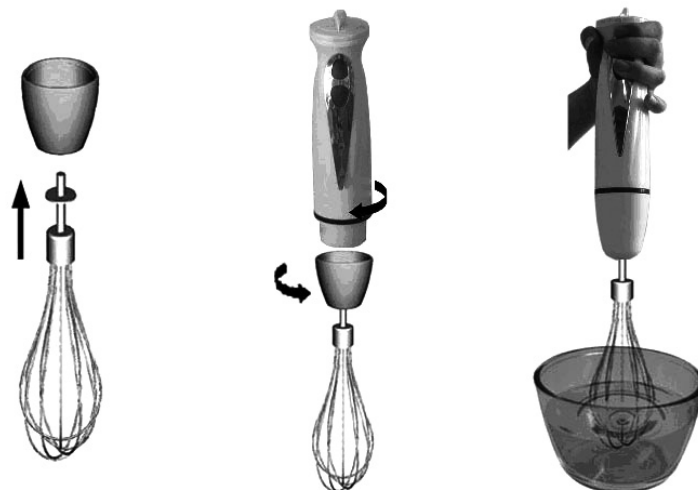
No pique alimentos excesivamente duros, tales como hielo, nuez moscada o granos de café.

Antes de picar:

1. Coloque el recipiente sobre una base lisa y estable.
2. Ensamble la cuchilla en el vaso picador. Hágalo cuidadosamente y cogiéndola siempre por la parte superior de plástico.
3. Coloque el alimento en el vaso picador.
4. Coloque la tapa.
5. Ensamble el cuerpo principal de la batidora y el accesorio picador.
6. Seleccione la velocidad (1 a 5) y presione el interruptor de encendido o el turbo. Durante este proceso, sujete la batidora con una mano y el recipiente con la otra.
7. Una vez terminado, separe la batidora del accesorio picador.
8. Quite la tapa del vaso picador.
9. Extraiga la cuchilla cuidadosamente.
10. Saque el alimento del vaso.

ALIMENTO	MÁXIMO	TIEMPO
Carne	250 g.	15 seg.
Espicias	50 g.	10 seg.
Nueces, almendras	150 g.	15 seg.
Queso	100 g.	10 seg.
Pan	80 g.	10 seg.
Cebolla	200 g.	10 seg.
Galletas	150 g.	10 seg.
Fruta	200 g.	10 seg.

## UTILIZACIÓN DEL ACCESORIO PARA LEVANTAR CLARAS



Utilice el accesorio levanta claras para preparar nata montada, batir huevos, mezclar, preparar bases para postres...

1. Inserte el accesorio en su soporte como se indica en la imagen y ensamble el conjunto al cuerpo principal de la batidora.
2. Introduzca la batidora en un recipiente y seleccione la velocidad (1 a 5). Presione el interruptor de encendido o el turbo.
3. Desmonte el accesorio una vez finalizado el proceso.



## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de proceder a la limpieza, desconecte la batidora de la toma de corriente.

Limpie el cuerpo principal con el motor con un paño húmedo **Y NUNCA LO SUMERJA EN AGUA O CUALQUIER OTRO LÍQUIDO.**

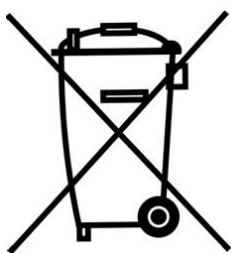
Todos los accesorios suministrados pueden ser lavados en el lavavajillas.

Limpie el pie y la cuchilla con agua y jabón. Después de limpiar, eche varias gotas de aceite comestible en el eje de las cuchillas. Alargará así la vida de la batidora.



Almacene la batidora en un lugar ventilado y seco para evitar que la humedad afecte al motor.

### **RECICLAJE (Eliminación del producto al finalizar su vida útil)**



En base a la Directiva Europea **2012/19/UE**, sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos, no pueden ser arrojados a los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que lo constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente.

El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos Eléctricos y Electrónicos, para recordar al consumidor, la obligación de separarlos para recogida selectiva.

El consumidor debe contactar con el vendedor o la red de servicios técnicos oficiales para informarse en relación a la correcta eliminación de su electrodoméstico viejo.

En el caso de que el radiador que desecha, contenga aceite; deberán seguirse las disposiciones concernientes al desecho de aceite.

# P O R T U G U É S

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

**Modelo: BCA883**

**Tensão: 230 V~**

**Potência: 500 W**

**Frequência: 50 Hz**

Estimado cliente

Por favor leia cuidadosamente as instruções de funcionamento antes de ligar o aparelho à rede de forma a evitar danos provocados por uma utilização incorrecta. Preste especial atenção à informação de segurança. Se emprestar o aparelho a alguém faça com que as instruções acompanhem o aparelho.

P  
O  
R  
T  
U  
G  
U  
É  
S

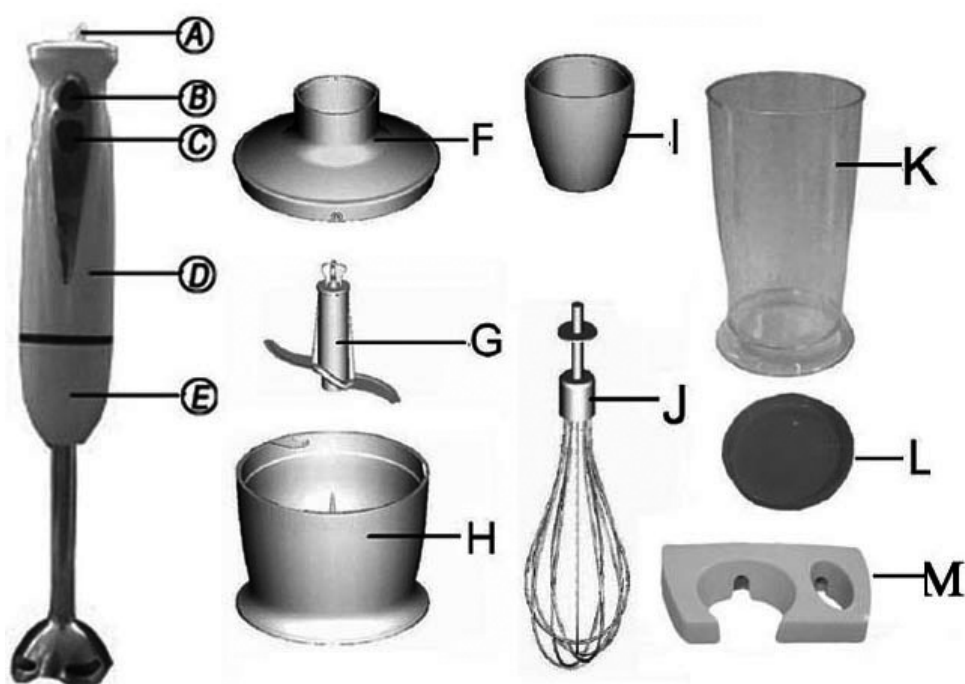
## INFORMAÇÃO SOBRE SEGURANÇA

- O funcionamento incorrecto e o uso impróprio podem danificar o aparelho e causar lesões ao utilizador.
- O aparelho só pode ser utilizado para o fim que foi concebido. Não se assumirá nenhuma responsabilidade por danos causados por uso ou utilização incorrectos.
- Antes de ligar o aparelho comprove que a tensão da rede coincide com a indicada na placa de características do aparelho.
- Não submerja o aparelho ou a ficha em água ou qualquer outro líquido. Se acidentalmente o aparelho entrar em contacto com a água retire imediatamente a ficha da tomada de corrente e antes de o voltar a utilizar submeta-o a uma revisão por um técnico especializado. O incumprimento deste procedimento pode causar um choque eléctrico fatal.

- Nunca tente abrir o aparelho.
- Não use o aparelho com as mãos húmidas, numa base húmida nem quando o próprio aparelho estiver húmido.
- Não toque na ficha com as mãos húmidas.
- Verifique regularmente o estado do cabo de alimentação e da ficha. Se estes estiverem danificados não utilize o aparelho. Submeta o aparelho aos nossos serviços técnicos.
- Não use o aparelho após uma queda ou se por qualquer outro motivo se danificar. Também não o deve utilizar se o cabo ou a ficha estiverem danificadas.
- Nunca tente reparar o aparelho.
- Não permita que o cabo passe por cima de superfícies afiadas e mantenha-o distante de objectos quentes ou chamas. Retire a ficha da tomada puxando sómente pela ficha.
- Assegure-se que não há possibilidade do cabo de alimentação ou a extensão poderem ser tropeçados.
- Desaconselha-se a utilização de adaptadores, tomadas múltiplas ou extensões. Caso se utilizem devem estar em conformidade com a potência do aparelho e devem estar certificados de acordo com as normas em vigor.
- Este aparelho está concebido para preparar comida
- Nunca abandone o aparelho quando em funcionamento.
- Desligue sempre, o aparelho da tomada de corrente quando este não estiver em funcionamento e sempre antes de o limpar.
- Nunca utilize o cabo de alimentação para transportar o aparelho.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento desde que devidamente supervisionadas ou tenham sido instruídas sobre o seguro funcionamento e utilização do aparelho e que entendem os riscos inerentes.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A limpeza e a manutenção do aparelho não deve ser efetuada por crianças sem a respectiva supervisão.

## CONHEÇA A SUA BATEDEIRA

- A. Selector de velocidade
- B. Interruptor ligar/desligar
- C. Turbo
- D. Corpo principal
- E. Pé
- F. Tampa do acessório picador
- G. Lâmina
- H. Acessório para picar
- I. Suporte do acessório para bater claras
- J. Acessório para bater claras
- K. Copo
- L. Tampa do copo
- M. Suporte de parede

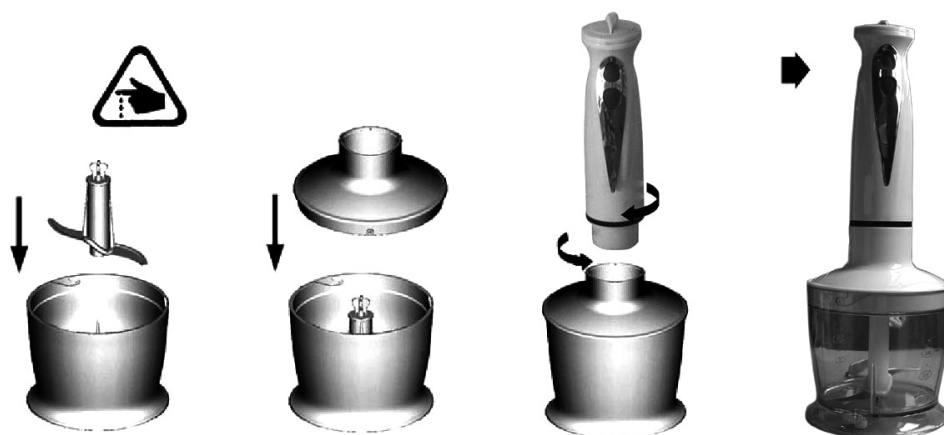


## FUNCIONAMENTO



1. Monte a batedeira tal como se indica nas imagens.
2. Introduza a batedeira no copo na posição vertical.
3. Seleccione a velocidade (1 a 5) e prima o interruptor de ligar ou o botão turbo.
4. Depois de utilizar, retire o pé do corpo principal.

## UTILIZAÇÃO DO ACCESÓRIO PICADOR



Com a sua batedeira poderá preparar carne picada, ralar queijo, picar cebola, alho, nozes, amêndoas, uvas passas, etc.  
 Não pique alimentos demasiado duros, como gelo, noz-moscada ou grãos de café.

Antes de picar:

1. Coloque o recipiente sobre uma base lisa, estável e antideslizante.
2. Monte a lâmina no copo picador com o máximo cuidado, segurando-a sempre pela parte superior de plástico.
3. Coloque o alimento no copo picador.
4. Coloque a tampa.
5. Monte o corpo principal da batedeira e o acessório picador.
6. Seleccione a velocidade (1 a 5) e prima o interruptor de ligar, ou o botão turbo. Durante este processo, segure a batedeira com uma mão e o recipiente com a outra.
7. Depois de terminar, separe a batedeira do acessório picador.
8. Remova a tampa do acessório picador.
9. Retire a lâmina com cuidado.
10. Retire o alimento do acessório picador.

ALIMENTO	MÁXIMO	TIEMPO
Carne	250 g.	15 s.
Ervas	50 g.	10 s.
Nozes, amêndoas	150 g.	15 s.
Queijo	100 g.	10 s.
Pão	80 g.	10 s.
Cebola	200 g.	10 s.
Bolachas	150 g.	10 s.
Fruta	200 g.	10 s.

## UTILIZAÇÃO DO ACESSÓRIO PARA BATER CLARAS



Utilize o acessório para bater claras para preparar natas em chatilly, bater ovos, misturar e preparar bases para sobremesas, etc.

1. Introduza o acessório no respectivo suporte tal como se indica na imagem e monte o conjunto no corpo principal da batedeira.
2. Introduza a batedeira num recipiente e seleccione a velocidade (1 a 5). Prima o interruptor de ligar, ou o botão turbo.
3. Desmonte o acessório depois de terminar de bater.



## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Antes de limpar a batedeira, desligue-a da tomada da rede de alimentação eléctrica.

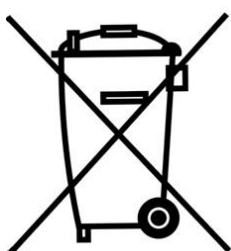
Limpe o corpo principal do motor com um pano húmido, E NUNCA O SUBMIRJA EM ÁGUA OU EM QUALQUER OUTRO LÍQUIDO.

Todos os acessórios fornecidos podem ser lavados na máquina de lavar louça.

Limpe o pé e a lâmina com água e detergente.

Depois de limpar, aplique várias gotas de azeite de cozinha no eixo das lâminas. Desta forma prolongará a vida da sua batedeira. Guarde a batedeira num lugar bem ventilado e seco para evitar que a humidade possa afectar o motor.

### **RECICLAGEM (Eliminação do produto ao finalizar a sua vida útil)**



Com base na Diretiva Europeia **2012/19/UE**, sobre resíduos de aparelhos elétricos e eletrónicos (RAEE), os eletrodomésticos velhos, não podem ser atirados para os contentores municipais habituais; devendo ser recolhidos seletivamente para otimizar a recuperação e reciclagem dos componentes e materiais que o constituem e assim reduzir o impacto para a saúde humana e meioambiente.

O símbolo do caixote de lixo com a cruz aparece em todos os produtos Elétricos e Eletrónicos, para lembrar o consumidor da sua obrigação de separá-los para recolha seletiva.

O consumidor deve entrar em contacto com o vendedor para informar-se relativamente à correta eliminação do seu eletrodoméstico velho.

Se o radiador for descartado contiver óleo; será necessário seguir as disposições pertinentes ao descarte de óleo.



# E N G L I S H

## TECHNICAL DATA

Model: BCA883 - 230 V~ 50 Hz, 500 W

## CAUTION

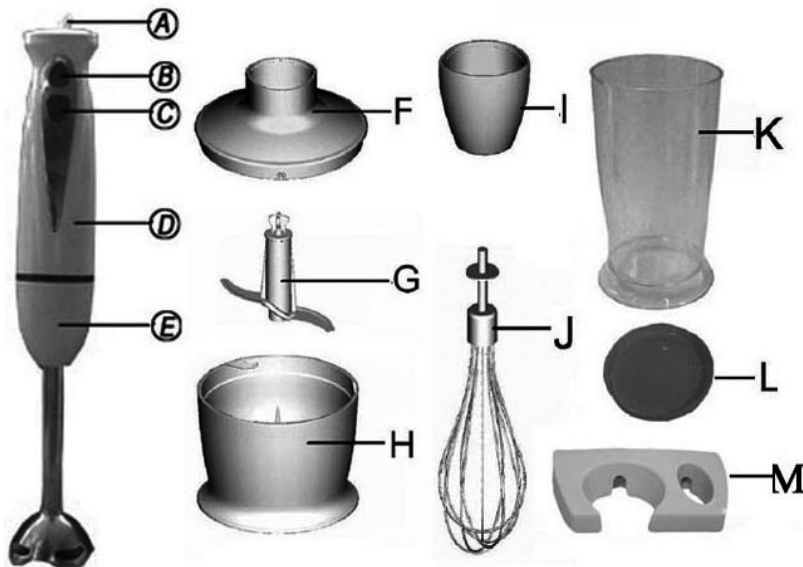
Please read the instructions carefully and completely before using the appliance.

1. Always unplug the appliance before assembling, disassembling, cleaning.
2. Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds to the rating label of the appliance.
3. Don't plug the appliance into the power supply until it is fully assembled and always unplug before disassembling the appliance or handle the blade.
4. Don't allow children to use the blender without supervision.
5. Don't let the motor unit, cord, or plug get wet.
6. Never use a damaged appliance. If it has been damaged, please get it to approved service centre, checked or repaired.
7. If the supply cord is damaged, it must be replaced by approved service center.
8. Don't let excess cord hang over the edge of the table or worktop or touch hot surface.
9. Don't place the appliance in the hot ingredients.
10. The appliance is constructed to process normal household quantities.
11. Short-time operating. Use the appliance for no longer than 1 minute, and don't operate hard food for no longer than 10 seconds.
12. If you press switch I, you can run the inching switch to meet your request, but the switch II is inmutable.
13. Always disconnect the blender from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

14. Switch off the appliance before changing accessories or approaching parts which move in use.
15. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
16. Children shall not play with the appliance.
17. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

## DESCRIPTION

- |    |                   |    |                |
|----|-------------------|----|----------------|
| A. | Inching switch    | H. | Chopping bowl  |
| B. | Switch _          | I. | Whisk holder   |
| C. | Switch II         | J. | Whisk          |
| D. | Motor unit        | K. | Vessel         |
| E. | Blender Stick     | L. | Cover          |
| F. | Chopping bowl lid | M. | Accessory base |
| G. | "S" blade         |    |                |



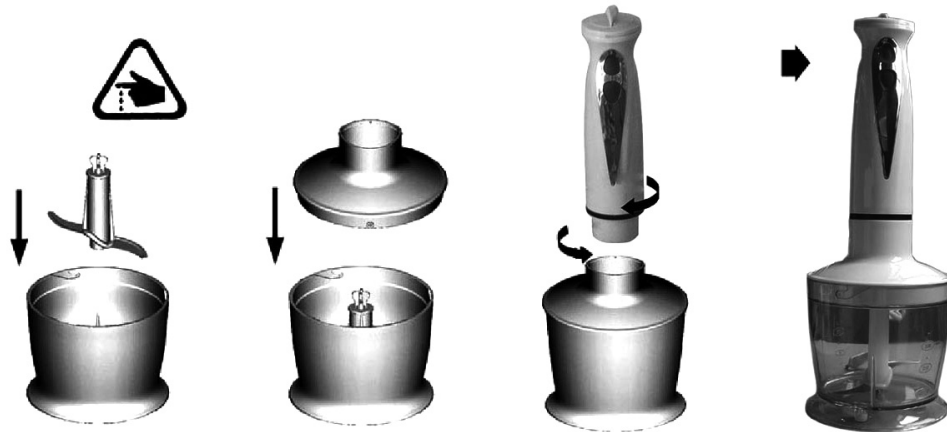
## HOW TO USE THE HANDBLENDER



The hand blender is perfectly suited for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise and baby food as well as for mixing and milkshakes.



1. Turn the plastic or stainless steel blender stick on the motor unit until it locks.
2. Introduce the hand blender in the vessel. Then choose speed “1”-“5” (or press the switch I or switch II to operate it).
3. Turn the blender stick off the motor unit after use. You can use the hand blender in the measuring beaker and just as well in any other vessel.
4. Caution: the blade is very sharp!

## HOW TO USE THE CHOPPER



1. Chopper is perfectly suited for hard food, such as chopping meat, cheese, onion, herbs, garlic, carrots, walnuts, almonds, prunes etc.
2. Don't chop extremely hard food, such as ice cubes, nutmeg, coffee beans and grains.

### Before chopping...

1. Carefully remove the plastic cover from the blade. Caution: the blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part.
2. Place the blade on the center pin of the chopper bowl. Press down the blade and lock bowl. Always place the chopper bowl on the anti-slip base.
3. Place the food in the chopper bowl.
4. Place the chopping bowl lid on the chopper bowl.
5. Turn the motor unit on the chopping bowl lid until it locks.
6. Choose speed "1"- "5" and press switch  or switch  to operate the chopper. During processing, hold the motor unit with one hand and the chopper bowl the other.
7. After use, turn the motor unit off the chopping bowl lid.
8. Then remove the chopping bowl lid. carefully take out the blade.
9. Remove the processed food from the chopper bowl.

## HOW TO USE THE WHISK



Use the whisk only for whipping cream, beating egg whites and mixing sponges and Ready-mix desserts.

1. Inset the whisk into the whisk holder, and then turn the gear box on the motor unit until it locks.
2. Place the whisk in a vessel and only then. Choose speed “1”-“5” and press the switch or switch to operate it.
3. Turn the gear box off the motor unit after use. Then pull the whisk out of the gear box.



## CLEANING

Cleaning the motor unit and chopping bowl lid only with a damp cloth only. Do not immerse the motor unit in water!

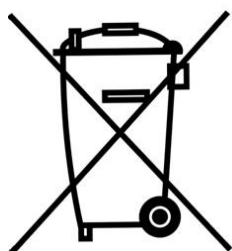
1. All other parts can be cleaned in the dish washer. However, after processing very salty food, you should rise the blades right away.
2. Also, be careful not to use an overdose of cleaner or decalcifier in your dishwasher.

3. When processing food with color, the plastic parts of the appliance may become discolored. Wipe these parts with vegetable oil before placing them in the dishwasher.
4. The blades are very sharp, please attention.
5. Unplug the appliance before cleaning.

### **PROCESSING GUIDE (for 500 ml. chopping bowl)**

FOOD	MAXIMUM	OPERATION TIME
Meat	250 g.	15 sec.
Herbs	50 g.	10 sec.
Nut, almonds	150 g.	15 sec.
Cheese	100 g.	10 sec.
Bread	80 g.	10 sec.
Onions	200 g.	10 sec.
Biscuits	150 g.	10 sec.
Soft fruit	200 g.	10 sec.

### **RECYCLING (Disposal of the product at the end of its useful life)**



According to European Directive **2012/19/UE**, on waste electrical and electronic equipment (WEEE), old electrical household appliances cannot be disposed of in the usual municipal containers; they have to be collected separately to optimise the recycling of the components and materials that comprise it, and reduce the impact on human health and the environment.

The crossed-out wheeled bin is marked on all Electrical and Electronic products, to remind the consumer of their obligation dispose of them separately.

The consumer must contact the vendor to learn about the correct disposal of his/her old electrical household appliance.  
In case the discarded radiator contains oil, the regulations concerning the disposal of oil must be followed.

## SERVICIOS TÉCNICOS OFICIALES

- **ALBACETE**  
FERRETERÍA TENDERO  
Baños, 42  
Teléfono: 967 52 10 40
- **ALICANTE**  
ELECTRO TV  
García Andreu, 38 bajo  
Teléfono: 965 12 66 46  
ELECTRÓNICA LÁZARO, C.B.  
Casiopea, 18 Esq. Proción, 32  
Teléfono: 966 37 79 92  
FERRETERÍA TENDERO  
Avda. de Aguilera, 23  
Teléfono: 966 377 822  
**Alcoy**  
PATRICIA SOLER GADEA  
Cid, 12  
Teléfono: 965 33 14 12  
**Benidorm**  
SERVI PAE BENIDORM  
De las Gardenias, 9 - Local 2  
Teléfono: 966 81 15 37  
**Elche**  
MICROSERVICIO  
Luis Lorente, 16  
Teléfono: 965 46 77 10  
**Elda**  
REPARACIONES PUCHE  
Donoso Cortés, 19  
Teléfono: 965 38 18 99  
**Villena**  
EUROSAT  
Cervantes, 16  
Teléfono: 965 80 20 26
- **ALMERÍA**  
CENTER ELECTRÓNICA  
Arcipreste de Hita, 3  
Teléfono: 950 26 63 33
- **ASTURIAS**  
**Avilés**  
SOAT PAE S.L.L.  
Manuel Pedregal, 14  
Teléfono: 985 56 97 92  
**Gijón**  
SERCOPEL-ZEROWATTS  
Puerto de la Cubilla, 6  
Teléfono: 985 34 26 11  
SOATPAE S.L.L.  
Cienfuegos, 39  
Teléfono: 985 36 97 68  
**Oviedo**  
TALLER AMABLE  
San José, 12 B  
Teléfono: 985 22 37 39  
SERVAT S.L.  
Hevia Bolanos, 6  
Teléfono: 985 21 19 79
- **ÁVILA**  
JOSÉ RAMÓN FIDALGO LÓPEZ  
Alfonso de Montalvo, 2  
Teléfono: 920 22 61 30
- **BADAJOS**  
REELECTRO  
Quevedo Quintana, 7  
Teléfono: 924 23 70 12  
ELECTRÓNICA MIRANDA, S.L.  
Ramón Albarrán, 17  
Teléfono: 924 20 74 28
- Mérida**  
SAT H. MORENO, S.L.  
Villanueva de la Serena, 6  
Teléfono: 924 31 54 58
- **BARCELONA**  
KLEIN GERÂTE  
Roger de la Flor, 330  
Teléfono: 932 13 77 64  
SAT DORVEN  
Diputació, 53  
Teléfono: 934 24 37 03  
**Cubelles**  
SAT CUBELLES  
Estación, 14 Local 1  
Teléfono: 938 95 33 53  
**Esplugues de Llobregat**  
S.A.T. J. BAUTISTA, S.L.  
Santiago Rusiñol, 27-29 Tda. 5  
Teléfono: 902 07 55 34  
**Igualada**  
INSTALACIONES CUADRAS, S.L.  
Sant Domenech, 9-11  
Teléfono: 938 03 08 24  
**Les Franqueses del Vallés**  
REP. ELEC. SALVADO, S.L.  
San Josep, 51-53  
Teléfono: 938 49 40 73  
**Manresa**  
JORDI MANERO CARNÉ  
Bruc, 55  
Teléfono: 938 72 85 42  
**Montmeló**  
ELECTROSAT  
Josep Tarradellas, 2 Local 11  
Teléfono: 935 72 01 30  
**Sabadell**  
BRICO-DOM DEL VALLÉS  
Maladeta, 43  
Teléfono: 937 23 97 22  
**Vilafranca del Penedés**  
FRED VILAFRANCA, S.L.  
Ferrán, 61  
Teléfono: 938 90 48 52  
**Vilanova i La Geltru**  
VICTOR HUGUET LLAVERÍAS  
Aigua, 4  
Teléfono: 938 93 00 11
- **BURGOS**  
SERTECO  
Calzadas, 79 Bajo  
Teléfono: 947 20 22 50
- **CÁCERES**  
CECOCASA  
Argentina, 14  
Teléfono: 927 24 45 80  
**Moraleja**  
ELECTRODOMÉSTICOS FERREIRA  
Avda. Virgen de la Vega, 28  
Teléfono: 927 51 54 62  
**Navalmoral de la Mata**  
REPARACIONES LA CIBELES  
Mercado, 13  
Teléfono: 927 53 17 17  
**Plasencia**  
ECOINFO PLASENCIA  
Avda. de España, 45 Local 10  
Teléfono: 927 41 15 90



- **CADIZ**
  - Chípona**  
TECNI-REPUESTOS REYES, S.L.  
Avda. de Rota, 72  
Teléfono: 956 37 04 53
  - Jerez de la Frontera**  
REPARACIONES QUIRÓS  
Asta, 1 - Edificio Santa Ana  
Teléfono: 956 34 92 99
  - Puerto de Santa María**  
REPUESTOS IMA  
Ruiseñor, 32 Edificio Andalucía  
Teléfono: 956 85 33 51
  - Sanlúcar de Barrameda**  
GRUPO AREYMA 1997 S.L.U.  
San Nicolás, 1  
Teléfono: 956 36 68 66
- **CANTABRIA**
  - Santander**  
RANJE ELECTRODOMÉSTICOS  
Transmiera, 8 bajo  
Teléfono: 942 27 19 48
- **CASTELLÓN**
  - INSTALACIONES ELÉCTRICAS JUMAR, S.L.  
Benicarló, 15  
Teléfono: 964 22 51 33
  - Vinaroz**  
JOB 2007 SC  
San Blas, 50  
Teléfono: 964 82 52 08
- **CIUDAD REAL**
  - LA BOMBILLA DE ORO  
Inmaculada Concepción, 13-15  
Teléfono: 926 92 35 75
- **CÓRDOBA**
  - REPARACIONES CAÑERO  
Escrítor Jiménez Lora, 47  
Teléfono: 957 25 90 46
- **CORUÑA**
  - DIFER GALICIA  
San Rosendo, 9  
Teléfono: 981 23 65 64
  - Carballo**  
ELECTROSAT BEYGA  
Fábrica, 23 Bajo  
Teléfono: 981 75 49 81
  - El Ferrol**  
GREMAR S.A.T. S.L.  
Españoleto, 21-23  
Teléfono: 981 32 32 56
  - Rianxo**  
BANDIN AUDIO  
Gudiños, 10 Baixo  
Teléfono: 981 86 60 25
  - Santiago de Compostela**  
SERVICIOS TÉCNICOS CANCELA  
Bonaval, 29  
Teléfono: 981 56 40 16
  - TESEL  
Torrente, 42 Bajo derecha  
Teléfono: 981 53 14 46
- **GIRONA**
  - Francesc Artau, 2  
Teléfono: 972 23 65 88
  - Blanes**  
JAVIER ALARCÓN  
Avda. Joan Carles I, 50 Local 2  
Teléfono: 972 10 82 42
  - Ripoll**  
RELMA REPARACIÓ ELECTRODOMÉSTICOS  
Ctra. Barcelona, 56 Baixo  
Teléfono: 972 71 45 73
- **GRANADA**
  - ELÉCTRICA MAYMI  
Alonso Quijano, 3  
Teléfono: 958 81 06 16
  - JUAN ÚNICA  
Doctor Jaime García Royo, s/n  
Teléfono: 958 27 87 16
  - Baza**  
FRANCISCO VICO LÓPEZ  
Avda. José de Mora, 22  
Teléfono: 958 70 06 87
  - Motril**  
JOSÉ LUIS MARTÍN BLÁNQUEZ  
Ventura, 4  
Teléfono: 958 60 24 08
  - PABLO CABALLERO LÓPEZ  
Rambla Capuccinos, 33 Bajo  
Teléfono: 958 54 30 30
- **GUADALAJARA**
  - REPARACIONES LORANCA  
Toledo, 40 C  
Teléfono: 949 25 30 89
- **GUIPUZCOA**
  - San Sebastián**  
GARLAZ  
Iglesia, 4  
Teléfono: 943 45 67 64
  - RECAMBIOS NAVARRO  
Santa Bárbara, 2  
Teléfono: 943 35 30 49
  - SANTIAGO ESTALAYO ARIJA  
Polígono 27. Pº Ubarburu, 30 Pab. C  
Teléfono: 943 47 50 13
- **HUELVA**
  - ELECTROTÉCNICA ISCAR  
Santiago Apóstol, 16 local  
Teléfono: 959 28 34 15
  - FCO. JAVIER GARCÍA DELGADO  
Isla Saltes, 6 (Local Comercial)  
Teléfono: 959 23 72 44
  - Ayamonte**  
ISIDRO FERNÁNDEZ REYES  
Lusitania, 27  
Teléfono: 959 32 06 35
- **JAÉN**
  - EDUARDO DELGADO HUETE  
Ruiz Romero, 8  
Teléfono: 953 23 66 05
  - Alcalá la Real**  
GARCÍA CEBALLOS COMERCIAL  
Abad Palomino, 10 bajo  
Teléfono: 953 58 01 19
  - Linares**  
JOSÉ PLA RAMOS  
Santiago, 11  
Teléfono: 953 65 03 13
  - Úbeda**  
SERVICIO OFICIAL MAGO  
Plaza de Palma Burgos, Bajo s/n  
Teléfono: 953 75 18 38
  - VIMCA  
Avda. de Linares, 8  
Teléfono: 953 75 34 07
- **LA RIOJA**
  - Logroño**  
JULCRISA  
Calvo Sotelo, 57  
Teléfono: 941 23 36 99
- **LEÓN**
  - PROSAT  
Pl. Doce Mártires, 5  
Teléfono: 987 20 34 10
  - PROSAT  
Jaime Balmes, 8 bajo  
Teléfono: 987 22 37 30

- Ponferrada**  
ELECTRÓNICA REGUERA  
Hospital, 29 bajo  
Teléfono: 987 40 34 83
- **LLEIDA**  
CORBEGA  
Ramón Llull, 14 Bajo  
Teléfono: 973 24 01 13
  - **LUGO**  
**Villalba de Lugo**  
PROSAT LUGO  
Obispo Rouco Varela, 52-54 Bajo  
Teléfono: 982 51 22 35
  - **MADRID**  
ALDEBARÁN ELÉCTRICA, S.A.  
Avda. Cardenal Herrera Oria, 257  
Teléfono: 917 38 87 61  
CARLOS GÓMEZ YUSTE  
Guabairo, 2  
Teléfono: 914 66 53 69  
ENRIQUE ARRIBAS GARCÍA  
Jaén, 18  
Teléfono: 915 34 23 50  
HIPERCLIMA  
Ancora, 32  
Teléfono: 914 68 20 00  
MICROAIRE, S.L.  
Victor de la Serna, 5  
Teléfono: 914 13 34 73  
PIMARDOS  
Valle Inclán, 32 Local  
Teléfono: 917 10 76 15  
PIMARUNO  
Aldeanueva de la Vera, 10 Local  
Teléfono: 917 05 46 24  
S.A.T. DE PABLO ALGORA  
Calvario, 19  
Teléfono: 914 67 31 78  
SERVICIO TÉCNICO MARGALLO, S.L.  
General Margallo, 27  
Teléfono: 911 72 57 04  
**Alcalá de Henares**  
REPUESTOS SERRANO  
Ronda Ancha, 7 Local  
Teléfono: 918 89 39 37  
**Aranjuez**  
VIDEO-STAR  
Naranja, 5  
Teléfono: 918 94 04 32  
**Coslada**  
FD INSTALACIONES ELÉCTRICAS, S.L.  
Oneca, 2 Local  
Teléfono: 912 27 77 19  
**Leganés**  
F. PIQUERO (J. PRIEGO)  
Avda. Juan Carlos I, 15  
Teléfono: 916 88 14 44  
**Móstoles**  
REPARACIONES RAGÓN, S.L.  
Burgos, 4-6  
Teléfono: 916 14 78 98
  - **MÁLAGA**  
ELECTRÓNICA JIM & JAM  
Carlos Frontaura, 11 Bajo  
Teléfono: 952 29 37 01  
**Estepona**  
ELECTRICIDAD MURSA, S.L.  
Valencia, 18  
Teléfono: 952 80 74 83  
**Marbella**  
ELECTRICIDAD MURSA, S.L.  
Serenata, s/n  
Teléfono: 952 86 73 90
  - **MALLORCA**  
**Palma de Mallorca**  
SAT BALEAR  
Reis Catolles, 72  
Teléfono: 971 24 76 95  
GRUPSAT MALLORCA C.B.  
Juan Alcover, 41  
Teléfono: 971 51 30 59
  - **MURCIA**  
SERVICIOS SEBA, C.B.  
Isaac Albéniz, 4  
Teléfono: 968 29 85 93  
**Cartagena**  
MEGASÓN, SERVICIOS TÉCNICOS  
Carlos III, 30  
Teléfono: 968 52 75 19
  - **NAVARRA**  
**Estella**  
ELECTRICIDAD GASO  
Plaza Santiago, 34  
Teléfono: 948 55 00 34
  - **OURENSE**  
ELECTRO COUTO  
Melchor de Velasco, 17  
Teléfono: 988 23 51 15
  - **PONTEVEDRA**  
GASELEC  
Paseo Colón, 3  
Teléfono: 986 85 55 28
  - **SALAMANCA**  
ILUMINACIÓN GONZÁLEZ  
Ctra. Ledesma, 90  
Teléfono: 923 22 31 26  
RAMÓN RODRÍGUEZ  
Lazarillo de Tormes, 10  
Teléfono: 923 23 84 91
  - **SEVILLA**  
PALACIO DE LAS PLANCHAS  
Afan de Rivera, 107  
Teléfono: 954 63 11 91  
**Dos Hermanas**  
BRICOLAJE DEL SUR  
Plaza del Emigrante, 6  
Teléfono: 954 72 18 66  
**Morón de la Frontera**  
QUINTERO  
Santiago, 21  
Teléfono: 954 85 13 87
  - **TARRAGONA**  
SERTECS  
Capuchinos, 22  
Teléfono: 977 22 18 51  
**Tortosa**  
ARRUFAT SANCHEZ, S.L.  
Passeig Moreira, 23  
Teléfono: 977 51 04 42
  - **TOLEDO**  
ELECTROTODOS REPARACIÓN, S.L.  
Avda. América, 1 Local 11  
Teléfono: 925 21 69 69  
**Talavera de la Reina**  
ELECTROTODOS  
Santa Teresa de Jesús, 5  
Teléfono: 925 82 48 34
  - **VALENCIA**  
BERASERVI  
Carriocola, 3  
Teléfono: 963 13 47 93  
SERVICI Y FERRETERÍA 99, S.L.  
Lliri, 5 (Zona del Puerto de Valencia)  
Teléfono: 960 72 31 97

**Alfaraz del Patriarca**

SERVIALFARA, S.L.U.  
Avda. Primero de Mayo, 19  
Teléfono: 961 30 95 46

**Algemesi**

VÍCTOR BELTRÁN HURTADO  
Plaza Auditorium Moreno Gans, 6 - 2ª  
Teléfono: 962 48 20 76

**Xativa**

ELECTRO HOGAR MARTÍNEZ, S.L.  
Abu Masaifa, 20 Bajo  
Teléfono: 962 28 71 00

• **VALLADOLID**

JESUS LEGIDO RODRÍGUEZ  
Magnesio, 8  
Teléfono: 639 383 220

• **VIGO**

GASELEC  
Barcelona, 56  
Teléfono: 986 42 32 09  
SAT CERVANTES  
Ruiseñor, 10 bajo  
Teléfono: 986 28 02 30

• **VITORIA**

ROMESA  
Olaguibel, 48  
Teléfono: 945 12 82 00

• **VIZCAYA**

**Bilbao**

R.E. ABAD  
Gregorio de la Revilla, 34 Lonja  
Teléfono: 944 21 52 71

**Eibar**

EIBAR S.A.T.  
Ifar-Kale, 8  
Teléfono: 943 20 67 17

• **ZAMORA**

SAT TERESA  
Diego de Losada, 10  
Teléfono: 980 67 73 86

• **ZARAGOZA**

ELECTRO SANTOÑA  
San Vicente de Paul, 48  
Teléfono: 976 39 21 02  
SERVICIOS TÉCNICOS BEA  
Germana de Foix, 1  
Teléfono: 976 52 00 77

• **ASISTENCIA TÉCNICA PORTUGAL**

DEX-TEC LDA  
Telefone: 226 062 706

**ESB-37295664**  
**Fábrica: Gutenberg, 91-93**  
**Oficinas: Esposos Curie, 44**  
**Polígono Industrial Los Villares**  
**37184 Villares de la Reina (Salamanca)**  
**Teléfonos: +34 923 22 22 77 - +34 923 22 22 82**  
**Fax: + 34 923 22 33 97**  
**<http://www.hjm.es> - e-mail: [hjm@hjm.es](mailto:hjm@hjm.es)**