



## Instrucciones de uso



Batidora de vaso

Coloque el vaso medidor (7) en el orificio de la tapa (6) girando en sentido contrario a las agujas del reloj asegurándose de que quede perfectamente ajustado. Elija la velocidad deseada con la rueda de funcionamiento (2).

No haga funcionar el aparato más de 3 minutos de manera continua.

### DESPUÉS DE SU USO

Desenchufe la batidora de vaso de la toma de corriente.

Separe la tapa (6) y el vaso medidor (7) de la jarra (4).

Retire la jarra (4), con las cuchillas (3) incorporadas, del cuerpo del motor (1).

Después de vaciar la comida en otro recipiente, extraiga la unidad de las cuchillas (3) de la parte inferior de la jarra (4) girando en sentido de las agujas de reloj hasta que se desencaje.

Limpie siempre después de su uso la batidora de vaso (ver apartado *Limpieza*).

Nota: Se recomienda ir trabajando la comida en partes y en pequeñas cantidades. No añada toda la comida en la jarra (4) en una sola vez.

### ■ UTILIZACIÓN DEL APARATO

La batidora de vaso dispone de 2 velocidades 1 y 2, función pulsador P y botón turbo (9) *TURBO* para aumentar al máximo la velocidad de giro de las cuchillas.

Si gira la rueda de funcionamiento (2) hacia la posición pulsador P, podrá procesar los alimentos por un breve periodo de tiempo pero a una gran velocidad. También podrá utilizar la función pulsador P durante un tiempo mientras mantenga sostenida la rueda de funcionamiento (2) en esa posición.

Para detener el aparato seleccione 0.

No mezcle alimentos gruesos, duros o secos durante más de 10 segundos. Deje que el cuerpo de la batidora se enfríe antes de volver a accionar la rueda de funcionamiento (2).

Cuando pique hielo, hágalo en periodos de 2 segundos como máximo.

Sujete la tapa por su borde mientras esté la batidora de vaso en funcionamiento.

Tras un funcionamiento a velocidades altas, o un poco más prolongado, deje enfriar el cuerpo del motor (1) antes de volver a utilizarlo de nuevo.

### ■ VASO MEDIDOR

El vaso medidor (7) puede ser utilizado para medir ingredientes o para preparar mayonesa.

Para elaborar mayonesa puede retirar el vaso medidor (7) de la tapa de la batidora y utilizarlo para añadir el aceite por la abertura superior de la tapa (6) de la jarra (4). Añada el aceite lentamente para conseguir la consistencia adecuada. Utilice la batidora a la velocidad 1, para la preparación de la mayonesa.

### ■ LIMPIEZA

Antes de utilizar el aparato por primera vez, limpie con agua jabonosa todas y cada una de las piezas que vayan a estar en contacto con los alimentos que se van a procesar.

Desenchufe SIEMPRE el aparato antes de proceder a su limpieza.

Lave todas las piezas de la batidora de vaso inmediatamente después de su uso. Evite tocar directamente con la mano las cuchillas (3) ya que éstas están muy afiladas y podría cortarse fácilmente.

Separe las distintas piezas y proceda a su limpieza. No olvide separar el aro de sellado (8) de las cuchillas.

Lave la jarra (4), la tapa (6) y el vaso medidor (7) con agua jabonosa templada. Las cuchillas (3), el aro de sellado (8) y la tapa (6) no son aptos para su limpieza en el lavavajillas.

Limpie el cuerpo del motor (1) con un trapo humedecido y no utilice productos abrasivos, estropajos metálicos, alcohol, etc. para limpiarlo.

No aclare nunca el cuerpo del motor debajo del agua del grifo.

### ■ RECICLAJE



Al final de la vida del aparato, no lo tire junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera ayudará a conservar el medio ambiente.



## ■ ATENCIÓN

Lea atentamente las instrucciones antes de usar la BATIDORA DE VASO, y guárdelas junto con el justificante de compra y, a ser posible, con el embalaje.

### IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

1. Asegúrese de que el voltaje indicado en la etiqueta de características del aparato corresponde con el voltaje de la toma de corriente de su casa, antes de conectar la batidora por primera vez.
2. No use la batidora de vaso si cree que está dañada. Compruebe regularmente que el cable, el enchufe o que sus componentes estén en buenas condiciones. En caso de avería o mal funcionamiento, no trate de repararlo usted mismo. Lleve el aparato a un Servicio Técnico Autorizado para su revisión y/o reparación tanto eléctrica como mecánica. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante, pueden causar incidencias e incluso anular la validez de la garantía.
3. Desenchufe el aparato inmediatamente después de su uso (incluso si es por poco tiempo), antes de cambiar accesorios o limpiarlo.
4. Nunca sumerja la unidad del motor en agua o en cualquier otro líquido, no lo aclare debajo del agua del grifo. Para limpiar la carcasa del motor del aparato utilice un trapo humedecido. Tampoco haga uso del aparato con las manos húmedas mientras esté conectado a la toma de corriente.
5. Extreme la vigilancia cuando haya niños y mantenga la batidora de vaso fuera de su alcance. Ellos no pueden reconocer los daños que puede causar un aparato eléctrico. Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
6. La batidora de vaso no ha sido diseñada para ser utilizada por personas (incluido niños), con capacidades físicas, mentales o sensoriales reducidas o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que se les haya instruido debidamente en relación a su uso y lo hagan bajo la estricta supervisión de una persona responsable de su seguridad.
7. Nunca deje el aparato desatendido mientras éste se encuentre en funcionamiento.
8. **Precaución: las cuchillas son muy cortantes.** Asegúrese de encajarlas perfectamente en su lugar.
9. NUNCA introduzca los dedos o ningún otro objeto dentro de la jarra mientras el aparato esté en funcionamiento. No toque el filo de las cuchillas cuando limpie el aparato ya que éstas están muy afiladas y podría cortarse fácilmente.
10. No exceda el tiempo máximo indicado (ver *Utilización del aparato*).
11. Si se adhieren restos de alimentos a las cuchillas del aparato, desenchúfelo siempre antes de proceder a retirar los alimentos adheridos.
12. No use este aparato en el exterior. Es apto únicamente para uso doméstico.
13. No permita que cuelgue el cable ni coloque el aparato en el borde de la mesa o sobre superficies calientes.



### ■ DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

- |                                   |                          |
|-----------------------------------|--------------------------|
| 1. Cuerpo del motor.              | 6. Tapa.                 |
| 2. Rueda de funcionamiento.       | 7. Vaso medidor.         |
| 3. Cuchillas.                     | 8. Aro de sellado.       |
| 4. Jarra.                         | 9. Botón turbo.          |
| 5. Rosca inferior interconectora. | 10. Base antideslizante. |

### ■ MODELO

MGF.: 4244

### CONTIENE

Cuchillas (3) + jarra (4) + cuerpo del motor (1) + vaso medidor (7) + tapa (6).

## ■ ADVERTENCIAS

1. Utilice la batidora con la tapa (6) y con el vaso medidor (7) cerrados.
2. **Precaución: las cuchillas son muy cortantes.** Colóquelas y quitelas de su lugar con cuidado, ayudándose únicamente de la parte de plástico.
3. Desmonte la jarra (4) cuando el motor haya parado completamente y haya desenchufado el aparato de la red eléctrica.
4. Tenga cuidado y evite golpes al manipular la jarra de cristal.
5. No deje que el motor se sobrecaliente.
6. No meta JAMÁS las manos en la jarra mientras la batidora de vaso esté funcionando.

## ■ RECOMENDACIONES

1. Esta batidora le permitirá batir, triturar, trocear, hacer purés, preparar sopas, salsas, batidos y cremas. También podrá utilizarla con verdura, fruta y carne.
2. Corte los alimentos sólidos en pequeños trozos antes de introducirlos en la jarra (4).
3. Nunca llene la jarra (4) de la batidora con alimentos a una temperatura superior a 80° C.
4. Para evitar que se derrame la comida al batirla, no llene la jarra (4) de la batidora superando la marca de 1250 ml. No procese grandes cantidades de una sola vez, obtendrá mejores resultados en pequeñas dosificaciones, especialmente cuando desee batir alimentos a una velocidad alta.
5. No olvide ajustar siempre el aro de sellado (8) con las cuchillas (3) en la jarra (4) ya que, en caso contrario, se podría derramar la comida al batirla.
6. Asegúrese de que la tapa (6) y el vaso medidor (7) de la batidora han sido correctamente cerrados antes de encender el aparato y proceder a batir los alimentos.

## ■ PREPARACIÓN DE LA BATIDORA

### ANTES DE SU USO

Limpie el aparato y sus componentes como se indica en el apartado *Limpieza*. En cada uso, asegúrese de que el conjunto de las cuchillas (3) y el aro de sellado (8) estén en buen estado.

Introduzca las cuchillas (3) con el aro de sellado (8) en la jarra, por su base, girando en sentido contrario a las agujas de reloj hasta que quede fijo.

Encaje en el cuerpo del motor (1) la jarra (4) de la batidora con las cuchillas adjuntas.

Introduzca los alimentos en la jarra.

Ajuste la tapa (6) presionándola hacia dentro de la jarra firmemente.

## CERTIFICADO DE GARANTÍA

MOD.

SELLO DEL ESTABLECIMIENTO

FECHA DE VENTA

NOMBRE Y DIRECCIÓN DEL COMPRADOR

### CONDICIONES

- La garantía cubre todas las posibles averías producidas por defecto de fabricación o defecto de los materiales empleados en la construcción del aparato.
- La duración de la garantía es de 1 año a partir de la fecha de compra para los componentes y mano de obra.
- Para que este certificado de garantía sea válido deberá haber sido cumplimentado por el Comercio vendedor, quien especificará los siguientes datos: **modelo, fecha de venta, nombre del comprador y estampación del sello comercial.**
- La garantía pierde su validez por:
  - Usar el aparato de forma indebida a la especificada en el folleto de instrucciones o hacerlo abusivamente (uso semi-industrial).
  - Averías producidas por golpes, caídas, aplastamientos, destrucción por fuego, inundación del aparato o deterioros producidos por cal.
  - Desarme del aparato o manipulación por personal ajeno al Servicio Técnico de MAGEFESA.
- La garantía no cubre los accesorios perecederos, como son bolsas de papel, jarras de cristal, filtros, cuchillas, gomas de olla, etc.
- El titular de la garantía tiene todos los derechos mínimos reconocidos por la ley.