



■ UTILIZACIÓN DEL APARATO

La batidora dispone de 2 velocidades y de función impulso "P". Con el interruptor de funcionamiento (3) podrá programar la velocidad deseada: velocidad "1", apta para procesar alimentos espesos y velocidad "2", para líquidos y alimentos ligeros.

Si elige la posición "P" podrá procesar los alimentos por un breve periodo de tiempo pero a una gran velocidad.

Para detener el aparato sitúe el interruptor (3) en la posición "0".

■ VASO MEDIDOR

El vaso medidor (9) puede ser utilizado para medir ingredientes o para preparar mayonesa. Para preparar mayonesa puede retirar el vaso medidor de la tapa de la batidora y utilizarlo para añadir el aceite por el orificio superior de la jarra. El aceite debe ser añadido lentamente para conseguir la consistencia adecuada. Utilice la batidora a una velocidad lenta para la preparación de la mayonesa.

■ LIMPIEZA

1. 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.
2. Limpie todas las piezas de la batidora inmediatamente después de su uso.
3. Evite tocar las cuchillas (1) ya que éstas están muy afiladas y podría cortarse fácilmente.
4. Desenchufe el aparato después de utilizarlo.
5. Separe las distintas piezas y proceda a su limpieza. No olvide separar el aro de sellado (10) de las cuchillas (1) para su limpieza.
6. Puede limpiar la jarra (4), la tapa (5) y el vaso medidor (9) con agua jabonosa templada.
7. Las partes de esta batidora no son aptas para su uso en el lavavajillas.
8. Limpie el cuerpo del motor (2) con un trapo húmedo.
9. No aclare el cuerpo del motor debajo del agua del grifo.
10. No utilice productos abrasivos, estropajos, alcohol, etc. para limpiar el motor.

SERVICIOS DE ASISTENCIA TÉCNICA

■ ARGENTINA

BUENOS AIRES
ELECTROSERVICE
Esmeralda 870-Capital Federal-
TE:4311-1355/6460/4312-3424

DÁURIA
Juramento 1627-Capital Federal-
TE:4783-7488

ST CENTRAL
B.M. IMPORT S.A.
Catamarca 3733- 1651-San Andrés.
Tel.4768-6277/4768-4510/4768-5364.

■ BOLIVIA

SERVICIO TÉCNICO CESER.
La Paz : (02)222-4924
Cochabamba : (04) 4501894
Santa Cruz : (03) 3303292
Oruro ((02) 5111866
Sucre: (04)6434989
Tarija: (04) 665826

■ CHILE

CENTRAL TÉCNICA OFICIAL
RHOINTER CHILE LIMITADA
Américo Vespucio Norte, 2880
Of. 502-503 Conchali. Santiago.
Tel. 6035916. Fax 6034659
E-mail: sat@rhointer.tie.cl

■ EL SALVADOR

SAN SALVADOR
Paseo General Escalón, 4715
Locales 2 y 3
San Salvador
Tel. 2636481
Fax 2110959

■ MÉXICO

MAGEFESA S.A DE CV
Paseo de la Reforma
No. 219 Desp. 102
Colonia Cuauhtémoc
C.P. 06500 México, D.F.
Tel y Fax (55) 9150-1597 al 99
R.F.C. MAG-010219-HF9

■ PERÚ

IMPORT. & EXPORT.
RHOINTER PERU SAC
AV. Federico Villarreal, 128.
Urb. Santa Cruz-Miraflores.
LIMA - PERU
Tel. 441-3386 / 422-8815

■ REP. DOMINICANA

SANTO DOMINGO
Av. 27 de Febrero N.º 49
Santo Domingo
Tel. 6854151

■ URUGUAY

MONTEVIDEO
Service oficial Magefesa
M.G. Service
Soriano 942
Tel. 908 96 39
mgservice@montevideo.com.uy

■ VENEZUELA

CARACAS
Calle 10, Edif. Vizcaya A-Piso 3
La Urbina
Apdo. 78, 1074-A Caracas
Tel. 212-241.73.44



Instrucciones de uso



Batidora de Vaso

■ ATENCIÓN

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

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

1. Asegúrese que el voltaje indicado en el aparato corresponde con el voltaje local antes de conectar el aparato por primera vez.
2. No utilice el aparato si el cable, la clavija o cualquier otra parte del aparato están dañados.
3. Para evitar daños, si el cable está dañado debe ser remplazado por el servicio técnico correspondiente o por una persona especializada.
4. Desenchufe siempre el aparato antes de limpiarlo o cambiar accesorios.
5. Nunca sumerja la unidad del motor en agua o cualquier otro líquido, no lo aclare debajo del agua del grifo. Para limpiar la carcasa del motor del aparato utilice un trapo húmedo.
6. Desenchufe el aparato inmediatamente después de su uso.
7. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños.
8. Nunca deje el aparato desatendido mientras éste se encuentre en funcionamiento.
9. No exceda el tiempo máximo indicado.
10. Nunca introduzca los dedos o ningún otro accesorio dentro de la jarra mientras el aparato esté en funcionamiento.
11. Si se adhieren restos de alimentos a las cuchillas del aparato, desenchúfelo antes de proceder a retirar los alimentos adheridos.
12. No utilice en este aparato ningún accesorio que no haya sido recomendado por el fabricante de este producto. La garantía del aparato no será válida en caso que se utilicen accesorios no recomendados por el fabricante.
13. Procure no tocar el filo de las cuchillas cuando limpie el aparato ya que éstas están muy afiladas y podría cortarse fácilmente.

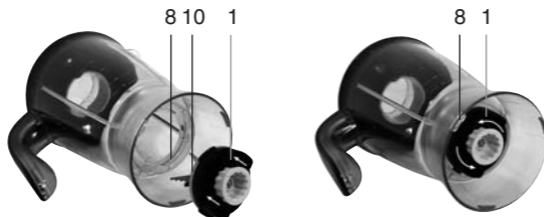
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS



■ DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

- | | |
|-----------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Cuchillas. | 6. Pulsador apertura tapa. |
| 2. Cuerpo del motor. | 7. Asa. |
| 3. Interruptor de funcionamiento. | 8. Rosca inferior interconectora. |
| 4. Jarra. | 9. Vaso medidor. |
| 5. Tapa. | 10. Aro de sellado. |

Fig. 1



■ 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. No introduzca en el vaso (9) ni en la jarra (4) alimentos a una temperatura superior a 80° C.
4. Para evitar que se derramen los alimentos al batirlos, no llene la jarra (4) de la batidora con más de 1,25 litros de líquido. 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 (10) en la batidora ya que, en caso contrario, se podría derramar la comida al batirla. (Fig. 1)
6. Asegúrese que la tapa (5) y el vaso medidor (9) de la batidora han sido correctamente ajustados sobre la jarra (4) antes de encender el aparato y proceder a batir los alimentos.

■ PREPARACIÓN DE LA BATIDORA

ANTES DE SU USO

1. Coloque el aro de sellado (10) en las cuchillas (1).
2. Ajuste las cuchillas (1) en la rosca inferior interconectora (8) girando en el sentido contrario a las agujas del reloj.
3. Coloque sobre el cuerpo del motor (2) la jarra (4) de la batidora con las cuchillas adjuntas.
4. Introduzca los alimentos en la jarra.
5. Asegúrese de ajustar la tapa (5) sobre la jarra (4) correctamente.
6. Coloque el vaso medidor (9) en el orificio de la tapa (5).
7. Elija la velocidad deseada con el interruptor de funcionamiento (3).
8. Para una utilización óptima de su aparato y evitar el deterioro de su motor, se recomienda que el tiempo de utilización continuado máximo sea de 3 minutos. Después de estos 3 minutos de uso continuo, es necesario hacer una pausa de utilización de al menos 10 minutos.

DESPUÉS DE SU USO

1. Desenchufe el aparato.
2. Abra la jarra (4) apretando el pulsador de apertura de la tapa (6).
3. Retire la jarra (4) con las cuchillas (1) incorporadas del cuerpo del motor (2).
4. Desenrosque las cuchillas (1) de la rosca inferior interconectora (8) girando en el sentido de las agujas del reloj.
5. Limpie siempre después de su uso todas las piezas que se puedan retirar de la batidora.

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 calor.
 - 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.