



#### ■ PREPARACIÓN DE LA BATIDORA

##### ANTES DE SU USO

1. Limpie el aparato y sus componentes como se indica en el apartado *LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO*.
2. Antes de cada uso, asegúrese de que el conjunto de las cuchillas (8) y el aro de sellado (4) estén en buen estado.
3. Introduzca las cuchillas (8) con el aro de sellado (4) en la jarra (2) por su base, girando en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que quede correctamente fijado.
4. Encaje el soporte de la jarra (2) en el cuerpo del motor (5) y gire la jarra en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede correctamente ajustada. No gire la jarra (2) más de lo necesario para evitar que se desajuste la rosca interconectora (3).
5. Introduzca los alimentos en la jarra (2).
6. Ajuste la tapa (1) presionándola hacia adentro de la jarra (2) firmemente.
7. Coloque el vaso medidor (7) en el orificio de la tapa (1) girando en sentido contrario a las agujas del reloj hasta asegurarse de que quede perfectamente ajustado.
8. Elija la velocidad deseada con el selector de velocidad (6).

##### DESPUÉS DE SU USO

1. Desenchufe el aparato de la toma de corriente.
2. Separe la tapa (1) y el vaso medidor (7) de la jarra (2).
3. Retire la jarra (2), con las cuchillas (8) incorporadas, del cuerpo del motor (5).
4. Después de vaciar la comida en otro recipiente, extraiga la unidad de las cuchillas (8) de la parte inferior de la jarra (2) girando en el sentido de las agujas del reloj hasta que se desenchaje.
5. Limpie siempre después de su uso (vea el apartado *LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO*).



#### ■ UTILIZACIÓN DE LA BATIDORA

1. La batidora de vaso dispone de 5 velocidades y función pulsador *P*. Si gira el selector de velocidad (6) hacia la posición pulsador *P* podrá procesar los alimentos por un breve periodo de tiempo pero a una gran velocidad.
2. Para detener el aparato seleccione la posición 0 con el selector de velocidad (6).


#### ■ VASO MEDIDOR

El vaso medidor (7) puede ser utilizado para medir ingredientes o para introducirlos a través de la abertura de la tapa.

#### ■ LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Antes de utilizar la batidora por primera vez, limpie con agua jabonosa todas las partes que vayan a estar en contacto con los alimentos que se vayan a procesar.
2. Antes de comenzar la limpieza, asegúrese de desenchufar el aparato de la red eléctrica y separar todos los accesorios.
3. Lave la tapa (1), la jarra (2) y el vaso medidor (7) con agua jabonosa templada y aclare.
4. Limpie el cuerpo del motor (5) con un trapo humedecido y no utilice productos abrasivos, estropajos metálicos, alcohol, etc. para limpiarlo.
5. No aclare nunca el cuerpo del motor bajo el 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.



## Instrucciones de uso



Batidora de vaso





## ■ ATENCIÓN

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

### IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico, no comercial o industrial. No use el aparato en el exterior. No use el aparato con alimentos muy calientes.
- El fabricante no se hace responsable de los daños o lesiones producidos por un uso inapropiado o incorrecto del aparato.
- Antes de conectar el aparato, compruebe que el voltaje y la frecuencia del suministro eléctrico coinciden con los indicados en la placa de características de la batidora.
- No permita que cuelgue el cable ni coloque el aparato en el borde de la mesa o sobre superficies calientes.
- Mantenga el aparato alejado del calor, la luz solar directa y la humedad (nunca sumerja el motor en algún líquido).
- Desenchufe el aparato de la corriente eléctrica después de usarlo y antes de limpiarlo. Para esto, nunca tire del cable, hágalo desde la clavija.
- Nunca introduzca las manos ni ningún objeto en la jarra mientras el aparato esté en funcionamiento. No toque el filo de las cuchillas para evitar cortarse.
- Los niños deben ser supervisados para que no jueguen con el aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Nunca deje el aparato desatendido mientras esté conectado a la corriente.
- No use el aparato si cree que está dañado. Compruebe regularmente que el cable, el enchufe y todos sus componentes estén en buenas condiciones. En caso de avería o mal funcionamiento, o si el cable de alimentación está dañado; no trate de repararlo usted mismo, lleve el aparato a un Servicio Técnico Autorizado para su revisión y/o reparación.
- Este aparato debe utilizarse únicamente con los accesorios proporcionados por el fabricante y de acuerdo con los propósitos descritos en este manual.
- Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidad física, sensorial o mental reducida, o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que sean instruidos o supervisados por una persona responsable de su seguridad.
- Para evitar que el motor se sobrecaliente, no exceda el tiempo de uso máximo indicado (ver *UTILIZACIÓN DEL APARATO*).
- Si se adhieren restos de alimentos a las cuchillas del aparato, desenchúfelo siempre antes de proceder a retirar los alimentos adheridos.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS**



## ■ DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

- |                          |                           |
|--------------------------|---------------------------|
| 1. Tapa.                 | 5. Cuerpo del motor.      |
| 2. Jarra.                | 6. Selector de velocidad. |
| 3. Rosca interconectora. | 7. Vaso medidor.          |
| 4. Aro de sellado.       | 8. Cuchillas.             |

## ■ MODELO

MGF 4298 Batidora de vaso PIVOT

## ■ ADVERTENCIAS

- Utilice la batidora con la tapa (1) y el vaso medidor (7) correctamente colocados en su lugar.
- No toque el eje de transmisión mientras el aparato esté enchufado.
- Precaución: las cuchillas (5) son muy cortantes. Colóquelas y quítelas de su lugar con cuidado, ayudándose únicamente de la parte de plástico.
- Desmante la jarra (2) cuando el motor haya parado completamente y haya desenchufado el aparato de la red eléctrica.
- Tenga cuidado y evite golpes al manipular la jarra (2) de cristal.
- No deje que el motor se sobrecaliente.
- No meta nunca las manos en la jarra (2) mientras el aparato esté conectado a la red eléctrica.
- No haga funcionar el aparato más de 2 minutos de manera continua. No mezcle alimentos gruesos, duros o secos durante más de 10 segundos. Cuando pique hielo, hágalo en periodos de 2 segundos como máximo. Deje que el motor se enfríe antes de volver a accionar el selector de velocidad (6).

## ■ RECOMENDACIONES

- Esta batidora le permitirá batir, triturar, trocear, hacer purés, preparar sopas, salsas, batidos y cremas. También podrá utilizarla con verdura, fruta y carne.
- Corte los alimentos sólidos en pequeños trozos antes de introducirlos en la jarra (2).
- No introduzca alimentos en la jarra (2) a una temperatura superior a 80 °C.
- Para evitar que se derrame la comida al batirla, no llene la jarra (2) superando la marca de 1800 ml. No procese grandes cantidades de una sola vez, obtendrá mejores resultados en pequeñas dosificaciones, especialmente cuando quiera batir alimentos a una velocidad alta.
- No olvide ajustar siempre el aro de sellado (4) con las cuchillas (8) en la jarra (2) ya que, en caso contrario, se podría derramar la comida al batirla.
- Asegúrese de que la tapa (1) y el vaso medidor (7) de la batidora hayan sido correctamente cerrados antes de encender el aparato y proceder a batir los alimentos.

### CERTIFICADO DE GARANTÍA

<b>MOD.</b>	
SELLO DEL ESTABLECIMIENTO	FECHA DE VENTA
NOMBRE Y DIRECCIÓN DEL COMPRADOR	
Los productos amparados bajo la presente póliza están garantizados por el plazo de 2 años contra todo defecto de fabricación.	
<b>CONDICIONES DE LA PÓLIZA</b> - La presente póliza garantiza este producto durante el plazo de 2 años a partir de la fecha de compra, contra todo defecto de fabricación. Durante el período de vigencia de esta garantía, el titular de la misma tendrá derecho a: <ol style="list-style-type: none"> <li>La reparación totalmente gratuita de los vicios o defectos originarios.</li> <li>En los supuestos en que la reparación efectuada no fuera satisfactoria y el producto no revistiese las condiciones óptimas para cumplir el uso al que estuviese destinado, el titular de esta garantía tendrá derecho a la sustitución del producto adquirido, por otro de idénticas características o a la devolución del precio pagado.</li> </ol>	
<b>EXCLUSIONES</b> - Las consecuencias derivadas de una mala utilización del aparato: no cumplir estrictamente las instrucciones que figuran en el manual relativas al uso, funcionamiento, mantenimiento y limpieza, golpes, etc. - Reparaciones efectuadas por personal no autorizado o inclusión de <b>Recambios NO Originales</b> . - Desgastes de piezas y/o deterioros estéticos producidos por un uso habitual del aparato. - Averías producidas por causas fortuitas o causas de fuerza mayor (fenómenos geográficos, atmosféricos, etc).	
<b>ANULACIÓN DE LA GARANTÍA</b> - La presente garantía será anulada en los casos en los que el aparato haya sido manipulado, modificado o reparado por personas ajenas al <b>Servicio Técnico Autorizado</b> o por la utilización de recambios no oficiales de la marca <b>Magefesa</b> .	
<b>MUY IMPORTANTE: LA GARANTÍA SÓLO SERÁ EFECTIVA, EN EL CASO DE QUE SEA TOTALMENTE CUMPLIMENTADA POR EL ESTABLECIMIENTO VENDEDOR, EN EL MOMENTO DE LA COMPRA Y SE ACREDITE MEDIANTE EL TICKET O FACTURA CORRESPONDIENTE.</b>	
La presente garantía es compatible e independiente a los derechos otorgados por el RDL 1/2007 ( <i>Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios</i> ).	
En caso de que la compra haya sido realizada en un país distinto a ESPAÑA, para poder hacer uso de la presente garantía, el comprador deberá dirigirse al establecimiento en el cual el producto fue adquirido. En casos extraordinarios donde sea imposible lo referido anteriormente, se le suministrarán los datos de contacto de la delegación del fabricante en el país correspondiente.	
DATOS DE CONTACTO <b>RHOINTER ESPAÑA</b> Tel. 94 612 61 11 / Email de contacto: <a href="mailto:satmagefesa@rhointer.es">satmagefesa@rhointer.es</a>	