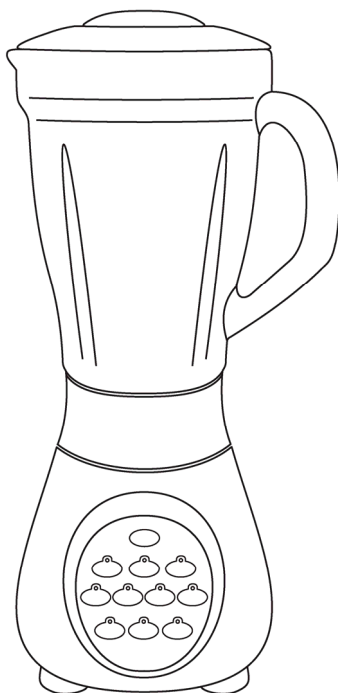


# MANUAL DE INSTRUCCIONES

# Mx Onda

## BATIDORA DE VASO ELECTRÓNICA

MODELO: **MX-BBE2109**



**ANTES DE SU USO LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL**

La batidora de vaso electrónica modelo MX-BBE2109 tiene entre otras las siguientes características:

- Regulación electrónica de velocidad.
- Teclado táctil.
- 7 funciones programadas.
- 3 modos manuales.
- Jarra de cristal de gran capacidad con tapa de plástico flexible.
- Sistema de 6 cuchillas desmontables de acero inoxidable.
- Vaso dosificador.
- Base recoge cables.
- Sistema de seguridad

### **ATENCIÓN**

Este aparato funciona con una tensión de 230 V, para evitar una posible descarga eléctrica no trate de abrirlo. Este aparato no tiene parte alguna que pueda ser reparada por Vd. mismo, en caso de un mal funcionamiento no lo manipule, acuda a un Servicio Técnico Oficial MX ONDA.

### **ANTES DE CONECTAR LA BATIDORA**

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se deben respetar unas medidas básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendios, descargas eléctricas y/o lesiones corporales. Entre estas medidas se incluyen las siguientes:

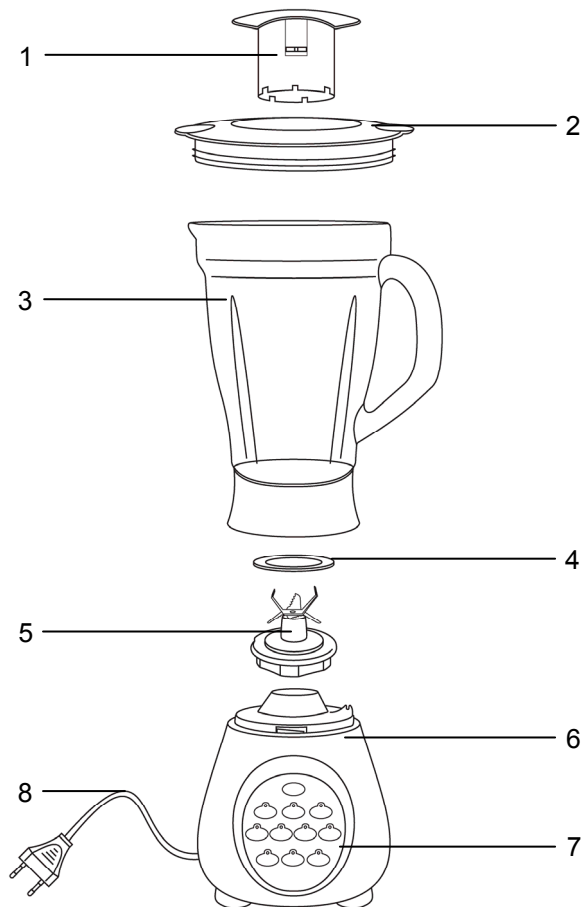
- Lea atentamente estas instrucciones y guárdelas para un posterior uso.
- Compruebe que el voltaje de su toma de corriente es de 230 V ~ 50Hz.
- No ponga en funcionamiento la batidora sin la tapadera y sin el vaso dosificador colocado sobre la misma.
- La batidora dispone de un cable de poca longitud para así, reducir el riesgo de enganche o de que alguien tropiece con él.
- Si precisa de la utilización de un prolongador, éste deberá soportar una corriente mínima de 5 A.
- Cuando utilice un cable alargador extreme las precauciones y evite que el cable cuelgue por la mesa o encimera, ya que los niños podrían tirar de él o alguien podría tropezarse.
- Para reducir el riesgo de incendio o descargas eléctricas, no retire la cubierta inferior.
- Para protegerse del riesgo de descargas eléctricas y de lesiones corporales personales, no introduzca el cable, enchufe o la base del aparato en agua ni ningún otro líquido.

- Después de retirar el embalaje, verifique que el aparato no esté dañado. En caso de duda no utilice el aparato; póngase en contacto con el personal de asistencia técnica.
- Los materiales de embalaje como bolsas de plástico, espuma de poliestireno, etc. no deben dejarse al alcance de los niños, ya que son una potencial fuente de peligro.
- El fabricante declina cualquier responsabilidad por daños derivados de un uso inadecuado, incorrecto o imprudente del aparato.

### **Medidas de seguridad**

- Este aparato está diseñado solamente para uso doméstico. En caso de uso profesional, uso inadecuado o incumplimiento de las instrucciones, el fabricante no acepta ninguna responsabilidad y la garantía carecerá de validez.
- La batidora tiene partes móviles afiladas, por lo cual, durante su manipulación o limpieza extreme al máximo las precauciones.
- Si por algún motivo durante la utilización de la batidora precisa abrir la tapa de la misma, retire la jarra de la base o desconéctela de la red eléctrica.
- Mientras la batidora esté conectada, no desatienda su vigilancia y manténgala fuera del alcance de los niños.
- Para desenchufar la batidora de la red, tire suavemente de la clavija del enchufe. Nunca lo haga estirando del cable.
- Desconecte la batidora, siempre que:
  - No la esté utilizando.
  - Introduzca alimentos o ingredientes en la jarra.
  - Se produzca un corte del suministro eléctrico, o “ salte ” un fusible o automático.
  - Antes de proceder a la limpieza propia de mantenimiento.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones corporales.
- No utilice la batidora en el exterior.
- No deje que el cable cuelgue de la mesa o la encimera ni que esté en contacto con superficies calientes.
- No la coloque encima ni cerca de quemadores de gas o placas eléctricas calientes.
- No introduzca la base en agua ni intente desmontarla.
- En caso de avería, anomalías, sí la batidora se ha caído, la clavija u otras partes presentan deterioro, o el cable está dañado, apague el aparato y no intente repararlo por su cuenta. Póngase en contacto con el Servicio Técnico Oficial MX ONDA más cercano.

## CONTROLES Y ELEMENTOS



1 Vaso dosificador

2 Tapadera

3 Jarra de cristal

4 Anillo de goma

5 Cuchillas de acero inoxidable

6 Base

7 Panel de control táctil

8 Cable de alimentación

## USO DE LA BATIDORA

Este aparato está diseñado para uso doméstico, por lo cual para evitar un calentamiento excesivo no utilice la batidora durante mas de 10 minutos seguidos. Antes de su primer uso o cuando no la utilice durante algún tiempo, limpie con agua templada y detergente la jarra de cristal y los accesorios.

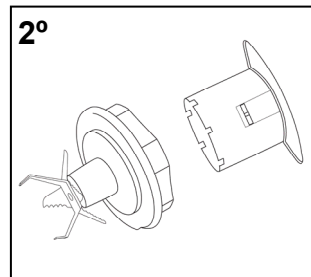
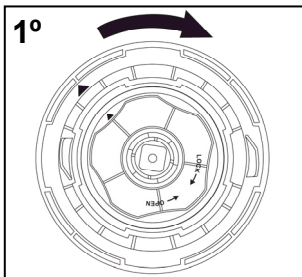
## MONTAJE Y DESMONTAJE DE LAS CUCHILLAS

### ATENCIÓN

Preste mucha atención y no se distraiga mientras manipula las cuchillas.

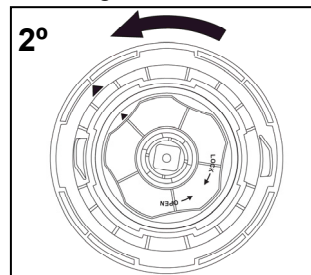
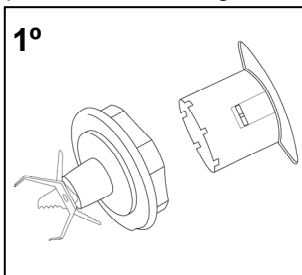
#### Montaje de las cuchillas:

1. Con precaución introduzca el anillo de goma en el soporte de las cuchillas, este soporte tiene una ranura y el anillo de goma deberá quedar perfectamente encajado en la misma evitando que este se mueva. De lo contrario al colocar el soporte de las cuchillas en la base de la jarra, el anillo de goma se puede pellizcar y deteriorarse. También puede ocurrir que al estar mal colocado se derramen los elementos más líquidos.
2. Coloque el soporte de las cuchillas (con el anillo de goma) en la base de la jarra haciendo coincidir las flechas del soporte de las cuchillas y la base de la jarra y gírelo en el sentido de las agujas del reloj.
3. Para apretar el soporte de las cuchillas utilice el vaso dosificador, haga coincidir las muescas del mismo con los pivotes situados en el soporte de las cuchillas y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que quede bien apretado.



#### Desmontaje de las cuchillas:

1. Para aflojar el soporte de las cuchillas utilice el vaso dosificador, haga coincidir las muescas del mismo con los pivotes situados en el soporte de las cuchillas y gírelo en el sentido contrario a las agujas del reloj.
2. Con precaución, extraiga las cuchillas y el anillo de goma.



## PUESTA EN MARCHA

- Asegúrese que la batidora esté desenchufada y que la jarra se encuentra bien acoplada a la base.
- Introduzca los ingredientes en la jarra y si lo precisa, con la ayuda del vaso dosificador controle la cantidad de los mismos (azúcar, harina, etc.).
- Antes de poner en funcionamiento la batidora coloque la tapadera, inserte el vaso dosificador sobre la misma y gírelo hacia la derecha o izquierda hasta que este quede retenido en la misma. Cuando desee extraer el vaso dosificador gírelo hacia la derecha o izquierda hasta que quede liberado.

## PANEL DE CONTROL TÁCTIL

Desde este panel podrá seleccionar una de las 7 funciones programadas o uno de los 3 modos de funcionamiento manual.

### Funciones programadas

Al pulsar una de las 7 funciones programadas, la batidora se pondrá en funcionamiento variando la velocidad de forma automática. Dependiendo del programa seleccionado, una vez transcurrido un tiempo (entre 25 y 60 segundos), la batidora se parará automáticamente.

Durante el funcionamiento, el indicador luminoso correspondiente a la función seleccionada permanecerá iluminado. Para detener en cualquier momento la función programada pulse el botón de parada **STOP**.

### Tipos de programa

La tabla siguiente muestra el programa seleccionado, la función que realiza y algunas sugerencias.

PROGRAMA	FUNCIÓN	SUGERENCIAS
CREMAS	<ul style="list-style-type: none"><li>• Batidos de fruta con base de yoghurt.</li><li>• Cremas o batidos de hortalizas (pepinos, tomates, etc.).</li></ul>	Para obtener una textura homogénea y cremosa evite mezclar alimentos duros como patatas, pepinos, etc., con otros mas blandos (tomates, pimientos, etc). Prepárelos por separado.
MAYONESA	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mayonesas</li><li>• Salsas.</li></ul>	Para la preparación de la mayonesa, utilice los ingredientes a la temperatura ambiente. Ejemplo: si utiliza huevos fríos, la mayonesa puede quedar aguada o muy líquida. Durante el proceso de elaboración, retire el vaso dosificador para verter por el hueco de la tapadera el aceite u otros ingredientes.
BATIDOS	<ul style="list-style-type: none"><li>• Batidos con base de leche y fruta, helado, café, etc.</li></ul>	Al estar estos batidos formados por leche mas un ingrediente adicional (fruta, helado, etc.), deberá tener en cuenta que las frutas cítricas cortan la leche. Si va a utilizar hielo como ingrediente adicional, primeramente deberá picarlo.

MEZCLAR	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Masas líquidas o semilíquidas.</li> <li>• Masa para crepés.</li> <li>• Rebozados.</li> </ul>	Una vez preparada la masa para crepés, déjela reposar aproximadamente 10 minutos. Pasado ese tiempo y antes de su uso, utilice la velocidad manual durante 1 ó 2 segundos.
PURÉS	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Purés de fruta o de legumbres.</li> <li>• Papillas.</li> <li>• Patés.</li> </ul>	Durante la elaboración de purés o papillas, para adquirir la consistencia deseada es posible que sea necesario añadir agua o leche, para lo cual retire el vaso dosificador y vierta el líquido por el hueco de la tapadera.
PIC. HIELO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Picar hielo.</li> <li>• Granizados.</li> </ul>	Para obtener los mejores resultados, los cubitos de hielo deben estar levemente descongelados antes de picarlos. Para picar cubitos pequeños de hielo llene la jarra hasta la marca 750 ml y agregue 200 ml de agua. Si los cubitos de hielo son grandes ponga 15 piezas y agregue 200 ml de agua.
TRITURAR	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Moler café.</li> <li>• Triturar frutos secos.</li> <li>• Moler galletas.</li> </ul>	Con el fin de obtener una textura uniforme no añada mas de 100 gr (aproximadamente) cada vez que triture o muele. Antes de triturar frutos secos, asegúrese de quitar previamente la cáscara dura de los mismos.

El ciclo de trabajo (velocidad y tiempo) dependerá del programa seleccionado, sin embargo, dependiendo de la cantidad (o de los ingredientes empleados), puede suceder que la textura obtenida no sea la deseada. En algún caso deberá usar el modo manual para obtener así el resultado requerido.

### Funcionamiento manual

Los modos de funcionamiento manual son:

**BAJA**.....: Velocidad baja (cremas/cortar/rallar)

**ALTA**.....: Velocidad alta (purés/mezclar/licuar)

**MANUAL**.....: Velocidad momentánea alta (triturar/picar)

Al pulsar el botón **BAJA** ó **ALTA** la batidora se pondrá en funcionamiento y el indicador luminoso correspondiente al modo seleccionado permanecerá iluminado. Para detener el funcionamiento pulse el botón de parada **STOP**.

Mientras tenga pulsado el botón **MANUAL**, la batidora funcionará a alta velocidad y no dejará de hacerlo hasta que deje de pulsar dicho botón.

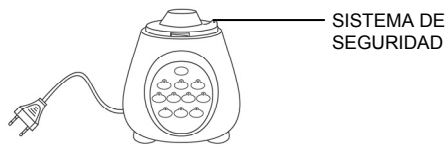
### IMPORTANTE

No utilice la batidora durante mas de 10 minutos seguidos.

### SISTEMA DE SEGURIDAD

La batidora incorpora un sistema de seguridad que impide el funcionamiento de la misma mientras la jarra no esté acoplada correctamente sobre la base.

La jarra únicamente se puede colocar de dos formas: con el asa hacia el lado izquierdo o hacia el lado derecho. Vea el siguiente dibujo.



## LIMPIEZA

- Antes de proceder a la limpieza desconecte la batidora de la red eléctrica.
- No sumerja la base o cuerpo principal en agua ni bajo el grifo.
- La jarra de cristal puede lavarse en el lavavajillas. El resto de los accesorios se pueden lavar con agua templada y detergente.
- La superficie plástica de la base de la batidora se puede limpiar con un paño húmedo. No utilice alcohol ni productos abrasivos.

## ALMACENAJE

Si desea guardar su batidora, compruebe que ésta se encuentre limpia y seca. Enrolle el cable en la parte inferior de la base en el hueco destinado a tal fin y almacene su batidora junto con los accesorios en un lugar seco y libre de polvo, dentro de su propio embalaje o cúbrala con una bolsa protectora de plástico, papel, etc.

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Alimentación	230 V ~ 50 Hz.
Potencia	600 W
Capacidad de la jarra	1,5 Litros
Nº de programas	7+3 manuales
Longitud del cable	100 cm
Dimensiones	203 x 190 x 423 mm (l, a, alto)
Peso	3,6 Kg

Especificaciones técnicas sujetas a cambio sin previo aviso.

Este producto cumple con las Directivas Europeas 89/336/CEE (EMC) relativa a la Compatibilidad Electromagnética y la 73/23/CEE (LVD) en materia de seguridad de baja tensión, modificadas ambas por la Directiva 93/68/CEE.

“MX, MX ONDA” y sus logotipos son marcas registradas de MX ONDA, S.A.

**MX ONDA, S.A.**

**Isla de Java, 37**

**28034 – MADRID**

E-MAIL: [mxsat@mxonda.es](mailto:mxsat@mxonda.es) <http://www.mxonda.es>