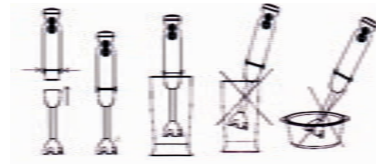


- Sumerja el brazo batidor (6) en el vaso medidor. Pulse el botón II Turbo (3), o bien el botón I (2) al tiempo que gira el control de velocidades (1) para elegir la potencia adecuada "1"- "5". Mueva la batidora despacio hacia delante y atrás en un movimiento circular.
- Desenchufe la batidora de la red de corriente y apriete los botones de expulsión (5) para desmontarla después de su uso. Limpie y conserve el aparato según lo dispuesto en el apartado "Limpieza y Mantenimiento".
- Puede usar la batidora tanto en el vaso medidor como en otros recipientes.
- No utilice más de 20 segundos y deje reposar al menos 3 minutos después antes de volver a usarla.



■ CÓMO USAR LA PICADORA

- La picadora (11) es perfectamente útil para comida sólida así como para cortar carne, cebolla, queso, verduras, ajos, zanahorias, nueces, almendras, etc....
- No use la picadora si la comida es extremadamente sólida, como cubitos de hielo, granos de café, nuez moscada...
- Coloque las cuchillas (11) en el centro del bowl de la picadora y cierre el bowl. La picadora tiene una base antideslizante. **Precaución: Las cuchillas son muy cortantes.** Sujétela siempre por la parte de plástico superior.
- Introduzca los ingredientes dentro de la picadora.
- Ponga la tapa de la picadora sobre el bowl de la misma ajustándola con ayuda de las ranuras.
- Ensamble el motor (4) de la batidora en la tapa de la picadora (10) hasta que cierre con un "click".
- Presione el botón I (2) ó II Turbo (3) para usar la picadora, durante el proceso, sujete el motor con una mano y la picadora con la otra.

- Después de su uso, desenchufe el cable de la corriente eléctrica y separe el motor (4) de la tapa de la picadora (10).
- A continuación quite la tapa de la picadora (10).
- Quite cuidadosamente las cuchillas (11).
- Saque los ingredientes del bowl de la picadora (12).

■ LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Extraiga siempre la clavija del enchufe antes de cada limpieza.
- En caso necesario, limpie la parte exterior de la carcasa del motor con un paño humedecido y, a continuación, séquela con un paño seco. **NO SUMERGIR EN EL AGUA.**
- El brazo batidor (6) y el vaso medidor (7) son aptos para el lavavajillas. Sin embargo, es recomendable siempre enjuagar con agua y jabón las cuchillas después de triturar alimentos salados.
- Procure no excederse con el producto de limpieza. Algunos alimentos pueden teñir ligeramente de color algunas partes del producto. En este caso pase un poco de aceite por esas zonas antes de meterlo en el lavavajillas.
- Seque bien todas las partes de la batidora antes de guardarlas. Atención con las cuchillas, son muy afiladas.
- No utilice agentes de limpieza agresivos o abrasivos tales como lejías o estropajos.

■ RECOMENDACIONES

- Esta batidora no está destinada para su uso con hielo u otros productos muy duros.
- Para obtener un puré fino, recomendamos que añada caldo u otros líquidos.
- Tenga cuidado con el uso de la batidora cerca de fuentes de calor.
- Recomendamos aclarar la batidora y los complementos nada más terminar su uso para facilitar su limpieza.

■ RECICLAJE



Al final de su vida, no tire el aparato 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



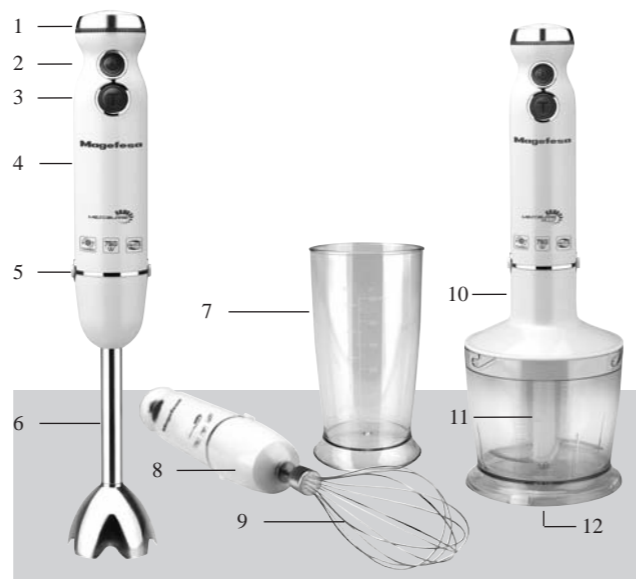
■ ATENCIÓN

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

- Este aparato está indicado exclusivamente para el uso doméstico y para el fin previsto, y no para su uso profesional. Está únicamente pensado para la preparación de purés y la mezcla de alimentos sólidos o líquidos. No usar con alimentos muy calientes.
- El uso inapropiado o incorrecto puede dañar el aparato y causar lesiones al usuario. El fabricante no se hace responsable de los daños o lesiones producidos por estos motivos. **Precaución: las cuchillas son muy cortantes.**
- 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 utilice el aparato en el exterior. Manténgalo alejado del calor, la radiación solar directa y la humedad (en ningún caso sumerja el motor (4) en líquido).
- Desconecte siempre el aparato cuando no lo utilice o cuando cambie accesorios, así como para su limpieza o en caso de avería. Para ello extraiga el enchufe de la toma de corriente (tire siempre del enchufe, y no del cable). Nunca utilice el cable para transportar el aparato.
- No utilice el aparato con las manos húmedas. En caso de que se humedezca o se moje el aparato, extraiga inmediatamente el enchufe de la corriente según lo indicado en el punto anterior.
- NUNCA introduzca la mano en el vaso medidor (7) mientras las varillas batidoras o el brazo batidor estén funcionando.
- No deje el aparato al alcance de los niños sin estar presente. Ellos no pueden reconocer los daños que puede causar un aparato eléctrico. Para proteger a los niños de los peligros de aparatos eléctricos, asegúrese de que los cables no queden colgando y que los niños no tengan acceso al aparato.
- Nunca deje el aparato desatendido mientras está funcionando o conectado a la corriente.
- Revise regularmente el aparato y el cable por si estuvieran dañados. En caso afirmativo, no lo ponga en funcionamiento. No repare el aparato usted mismo. Guárdelo en su embalaje y llévelo siempre a un Servicio Técnico Autorizado.
- Utilice únicamente accesorios originales.
- Ni el vaso medidor ni el vaso de la picadora son aptos para uso en microondas.
- Importante: Para evitar que el motor se queme, no lo utilice por más de 20 segundos. Deje reposar por 3 minutos antes de utilizarla nuevamente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS



■ DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

- | | |
|-------------------------------------|-------------------------|
| 1. Control de velocidades. | 7. Vaso medidor. |
| 2. Botón I. | 8. Soporte varillas. |
| 3. Botón II Turbo. | 9. Varillas. |
| 4. Motor. | 10. Tapa picadora. |
| 5. Botones expulsión brazo batidor. | 11. Cuchillas picadora. |
| 6. Brazo batidor (cuchillas). | 12. Bowl picadora. |

MODELO CONTIENE

MGF: 4122 Cuerpo de Batidora + Brazo batidor acero inox (6) + Vaso medidor (7).

MGF: 4123 Cuerpo de Batidora + Brazo batidor acero inox. (6) + Vaso medidor (7) + Varillas (9) + Picadora (11).

■ INSTRUCCIONES GENERALES DE USO

- Retire cuidadosamente todos los componentes del embalaje y almacene el mismo durante el tiempo de duración de la garantía junto con el ticket de compra.
- Limpie los accesorios como se indica en el apartado de "Limpieza y Mantenimiento".
- Prepare los ingredientes cortándolos en cuadrados o tiras pequeñas. Ponga los ingredientes elegidos en el vaso medidor (7) sin superar los 200g. Si tiene una gran cantidad de alimentos, será conveniente realizar la misma operación varias veces, para evitar el riesgo de salpicaduras y posible volcado del aparato.
- Si introduce líquidos en el vaso medidor (7) no supere el 70% de su capacidad.
- El motor (4) tiene un control de velocidades (1) que le permite trabajar desde la potencia más baja, (posición 1), hasta la más rápida (posición 5). Una vez fijada la velocidad de trabajo, presionando el botón I (2) se iniciará la marcha. Si deseamos un golpe de potencia, en cualquiera de las velocidades de trabajo, al tiempo que mantenemos presionado el botón I de funcionamiento (2), debemos presionar el botón II Turbo. En el cuadro siguiente recomendamos las velocidades de trabajo para cada accesorio.

	MIN.	VELOC. MÁX.
Batidora de mano - mezcladora	1	Turbo
Picadora	1	Turbo
Varillas	1	Turbo

- CUIDADO con la inercia del motor después de la desconexión.

■ CÓMO USAR LA BATIDORA

- Una el brazo batidor (6) (cuchillas) al cuerpo del motor hasta que suene un "click" y quede fijo. Enchufe la batidora a la red de corriente.
- Sujete la batidora por el mango en posición vertical al recipiente y con las cuchillas mirando hacia abajo.
- La batidora se activa a través de los dos botones de velocidad (2) y (3), una vez que usted deje de presionar los botones el aparato se apagará.

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.