Magefesa®

Instrucciones de uso

unire

MGF 4160 4161

MGF 4162 4163

MGF®

Batidoras

■ 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.

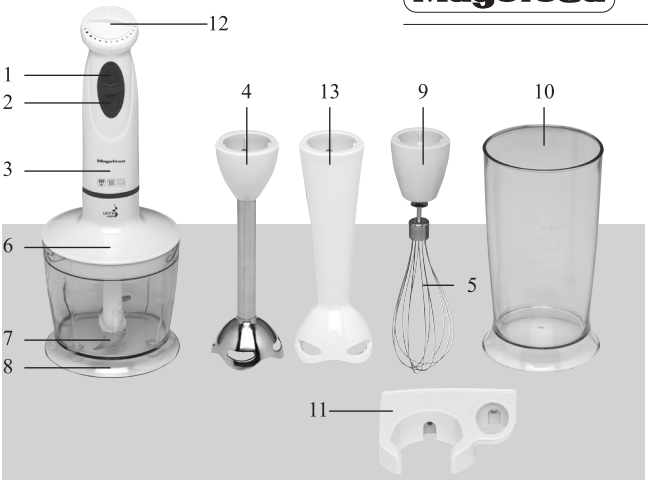
IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

1. Retire cualquier embalaje y pegatinas promocionales antes de utilizar el aparato por primera vez. Este material (plásticos, espumas, bolsas, etc.) puede ser peligroso para los niños. Para evitar riesgo de asfixia mantenga estos embalajes lejos del alcance de los menores.
2. Antes de enchufar el aparato a la red eléctrica, compruebe que el voltaje de la toma de corriente corresponde con el que está indicado en la placa de características. Si el dispositivo no es de Clase II (⧈) debe conectar el producto solo a enchufes con toma de tierra. Es un requisito obligatorio para la protección contra choques eléctricos.
3. Desenchufe el aparato de la corriente eléctrica después de usarlo y/o antes de limpiarlo o si tiene que poner o quitar algún accesorio. Para esto, nunca tire del cable, hágalo desde la clavija.
4. Mantenga el aparato desenchufado para su almacenaje o mientras no se encuentre en uso.
5. No permita que el aparato, sus accesorios o su cable de conexión entren en contacto con superficies calientes o con fuentes de calor.
6. Nunca sumerja el aparato, su cable o enchufe en agua ni en ningún otro líquido. Proteja el cable de conexión contra la humedad.
7. Se proporciona un cable de conexión corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con él. Desenrolle completamente el cable antes de usarlo. No deje que el cable cuelgue ni sobresalga del borde de la mesa para evitar tropiezos o enganchones. Si el cable de alimentación está dañado debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio postventa o por un servicio técnico autorizado.
8. No use el aparato si cree que está dañado. 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.

9. Nunca intente reparar, desmontar o modificar los componentes del aparato. Ante cualquier avería póngase en contacto con Magefesa o el servicio técnico autorizado más cercano.
10. Este aparato debe utilizarse únicamente con los accesorios proporcionados por el fabricante y de acuerdo con los propósitos descritos en este manual.
11. El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado. Si utiliza dispositivos o cables alargadores asegúrese que estos cumplen con las normas de seguridad, no están dañados y que son compatibles con el voltaje y potencia del producto.
12. Solo para Europa: Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas a falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.
    Para regiones fuera de Europa: 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. Los niños deben ser supervisados para que no jueguen con el aparato.
13. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños y no deje el aparato desatendido durante su funcionamiento.
14. Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico, no comercial o industrial.

15. Para evitar que el motor se sobrecaliente, no utilice la batidora durante más de 10 segundos ininterrumpidos si está procesando alimentos sólidos.
16. Apague el aparato y desconéctelo del suministro eléctrico antes de cambiar accesorios o acercarse a partes que se muevan durante el uso.
17. Ni la batidora ni sus accesorios son aptos para horno, microondas o lavavajillas.
18. Tenga cuidado con las cuchillas durante su limpieza.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS



DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

1. Interruptor I.
2. Interruptor II (turbo).
3. Cuerpo de la batidora.
4. Brazo mezclador de acero inoxidable.
5. Varillas.
6. Tapa de la picadora.
7. Cuchillas.
8. Bowl de la picadora.
9. Soporte para las varillas.
10. Vaso mezclador.
11. Soporte mural.
12. Regulador de velocidad.
13. Brazo mezclador de plástico.

MODELO

MGF: 4160 Cuerpo de la batidora (3) + Brazo mezclador de plástico (13) + Soporte mural (11) + Vaso mezclador (10).
MGF: 4161 Cuerpo de la batidora (3) + Brazo mezclador de acero inox. (4) + Soporte mural (11) + Vaso mezclador (10).
MGF: 4162 Cuerpo de la batidora con regulador de velocidad (12) + Picadora + Brazo de acero inoxidable (4) + Varillas (5) + Soporte mural (11) + Vaso mezclador (10).
MGF: 4163 Cuerpo de batidora con regulador de velocidad (12) + Picadora + Brazo mezclador de plástico (13) + Vaso mezclador (10).

INFORMACIÓN ESPECIAL DE SEGURIDAD

INDICACIONES ESPECIALES DE SEGURIDAD DE

LA BATIDORA.

Desconecte siempre el aparato para montar o desmontar el brazo mezclador de acero inoxidable (4) o de plástico (13), el conjunto engranaje varillas (5+9) o el conjunto picador (6+7+8) del cuerpo de la batidora (3).

NUNCA meta la mano en el vaso mezclador (10) mientras las varillas batidoras o el brazo mezclador estén funcionando.

Coloque en el vaso mezclador (10) únicamente los alimentos que vayan a ser mezclados o batidos.

Introduzca los alimentos en pequeñas cantidades y troceados si son sólidos, para evitar el riesgo de salpicaduras y un posible vuelco del aparato.

Tenga especial cuidado de no mojar la carcasa del cuerpo de la batidora (3).

CUIDADO con la inercia del motor después de la desconexión.

Este aparato está diseñado para trabajar en sesiones de corta duración: no utilice el aparato más de 2 minutos seguidos con alimentos blandos ó 1 minuto con alimentos de consistencia más dura. Deje enfriar el aparato unos 3 minutos antes de utilizarlo de nuevo.

INDICACIONES ESPECIALES DE SEGURIDAD DE

LA PICADORA.

Desconecte siempre el aparato para montar o desmontar el conjunto formado por el bowl de la picadora (6+8) y las cuchillas de la picadora (7) del cuerpo de la batidora (3).

No ponga la mano en el bowl de la picadora (8) mientras ésta esté funcionando y evite el contacto con las cuchillas (7).

No introduzca nada en el bowl de la picadora (8) excepto la comida troceada que vaya a ser mezclada.

Ponga la comida en el bowl de la picadora (8) en pequeñas cantidades y troceada para evitar el riesgo de salpicaduras y posible vuelco del aparato.

Tenga especial cuidado de no mojar la carcasa del cuerpo de la batidora (3).

CUIDADO con la inercia del motor después de la desconexión.

Esta picadora está diseñada para trabajar en sesiones de corta duración: no utilice el aparato más de 2 minutos seguidos con alimentos blandos ó 1 minuto con alimentos de consistencia dura. Deje enfriar el aparato unos 3 minutos antes de utilizarlo de nuevo.

INSTRUCCIONES GENERALES DE USO

Retire cuidadosamente todos los componentes del embalaje. Almacene el embalaje durante el tiempo de duración de la garantía.

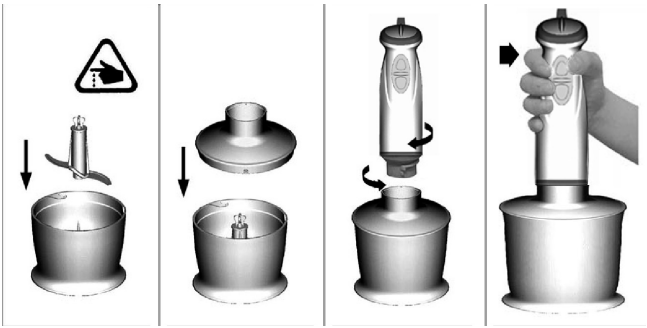
Limpie los accesorios como se indica en el apartado de “Limpieza y Mantenimiento”.

El cuerpo de la batidora (3) tiene un regulador de velocidad (12) -MGF. 4162 y MGF 4163-, que le permite trabajar desde la velocidad más lenta, (posición 1), hasta la más rápida (posición 5). Una vez fijada la velocidad de trabajo, presionando el interruptor de funcionamiento I (1) se iniciará la marcha. Si deseamos un golpe de potencia, en cualquiera de las velocidades de trabajo, debemos presionar el interruptor II (turbo) (2).

En el cuadro siguiente recomendamos las velocidades de trabajo para cada accesorio:

	MIN.	VELOC. MÁX.
Batidora de mano - mezcladora	1	interruptor II (turbo)
Picadora	1	interruptor II (turbo)

CÓMO USAR LA PICADORA



1. La picadora es perfectamente útil para comida sólida así como para cortar carne, cebolla, queso, verduras, ajos, zanahorias, nueces, almendras, etc.
2. No use la picadora si la comida es extremadamente sólida, como cubitos de hielo, granos de café, nuez moscada…

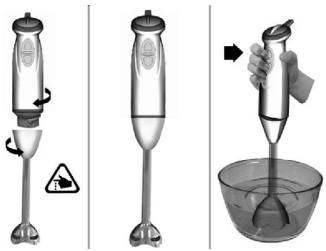
Antes de usar:

1. Quite cuidadosamente la tapa de plástico de las cuchillas.

   Precaución: las CUCHILLAS son muy cortantes. Sujétela siempre por la parte superior de plástico.

2. Coloque las cuchillas en el centro del bowl de la picadora. Sitúe siempre la picadora sobre una base antideslizante.
3. Introduzca los ingredientes dentro de la picadora.
4. Coloque la tapa de la picadora en el bowl de la misma.
5. Una el cuerpo de la batidora (3) con la tapa (6) de la picadora mediante un giro hacia la izquierda hasta que encaje y quede fijo.
6. Presione el interruptor I (1) o el interruptor II (turbo) (2) para usar la picadora. Durante el proceso, sujete el motor con una mano y la picadora con la otra.
7. Después de su utilización, separe el cuerpo de la batidora (3) del bowl de la picadora (8).
8. A continuación, quite la tapa de la picadora (6).
9. Retire cuidadosamente las cuchillas (7).
10. Saque los ingredientes del bowl de la picadora (8).

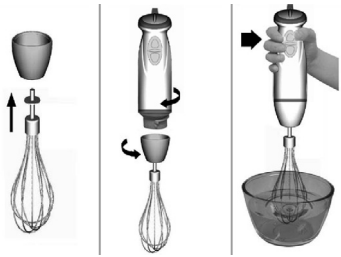
CÓMO USAR LA BATIDORA - MEZCLADOR



La batidora de mano es perfectamente útil para preparar batidos, salsas, sopas, mayonesa, purés, comida para bebés así como para batir y mezclar.

1. Enrosque el brazo mezclador de plástico (13) o de acero inoxidable (4), -según modelo-, en el cuerpo de la batidora (3) hasta que encaje perfectamente.
2. Introduzca la batidora en el vaso mezclador (10) o en otro recipiente y presione el interruptor I (1) o el interruptor II (turbo) (2).
3. Separe el brazo mezclador (4 ó 13) del cuerpo de la batidora (3) siempre que haya terminado de usar el aparato. Puede usar la batidora en el vaso mezclador (10) o en otro recipiente.
4. **Precaución: las CUCHILLAS son muy cortantes.**

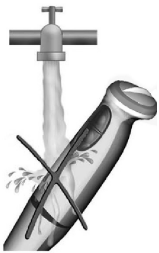
CÓMO USAR LA BATIDORA DE VARILLAS



Use las varillas sólamente para montar crema, batir huevos, mezclar y hacer postres y bizcochos.

1. Inserte primero las varillas (5) en el soporte para las varillas (9). A continuación únalo con el cuerpo de la batidora (3) girando hasta que encaje y quede fijo.
2. Sitúe las varillas (5) en un recipiente, enchufe el aparato a la red y sólo entonces presione el interruptor I (1) o el interuptor II (turbo) (2) para hacerla funcionar.
3. Desenchufe el aparato sin tirar del cable. Retire el soporte para las varillas (9), y extraiga las varillas (5) para proceder a su limpieza. (Ver apartado “Limpieza y mantenimiento”).

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO



Desenchufe SIEMPRE el aparato después de su uso.

Limpie el cuerpo de la batidora (3) y la tapa de la picadora (6) únicamente con un trapo humedecido y posteriormente pase un trapo seco.

¡Nunca sumerja el cuerpo de la batidora en agua!

1. Lave el resto de las partes de plástico y las cuchillas a mano con abundante agua jabonosa y un estropajo suave.
2. A veces, cuando está procesando alimentos que tiñen, las partes de plástico pueden mancharse ligeramente, frote estas partes con aceite vegetal antes lavarlo.
3. **Las cuchillas son muy cortantes, por favor, tenga cuidado.**

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.

GUIA DE BATIDORA (para vaso de 500 ml.)

COMIDA	MÁXIMO	TIEMPO
Carne	250 g.	15 seg.
Verduras	50 g.	10 seg.
Nueces, almendras	150 g.	15 seg.
Queso	100 g.	10 seg.
Pan	80 g.	10 seg.
Cebolla	200 g.	10 seg.
Galletas	150 g.	10 seg.
Fruta	200 g.	10 seg.

RECETAS

MERENGUE SUIZO

Ingredientes:

- 400 gr. azúcar.
- 6 ó 7 claras de huevo, según tamaño.
- 1 pizca sal.

Elaboración:

En un bowl de repostería mezcle las claras con el azúcar.

Coloque el bowl al baño María y con las varillas, comience a montar la mezcla. No debe pasar de los 60º C.

Éste es un merengue estable, se utiliza como decoración de pasteles o tartas.

También se puede hornear. Con una manga pastelera dele forma y métalo al horno a 130º - 140º C., cueza hasta secar.

MANTEQUILLA DE ENELDO Y LIMÓN

Ingredientes:

- 250 gr. mantequilla.
- 1 limón.
- Eneldo.

Elaboración:

Introduzca la mantequilla y el eneldo en la picadora, triture hasta que el eneldo quede bien picado, añada el zumo de limón y mezcle.

Envuelva la mantequilla en papel film transparente formando un cilindro y consérvela en el frigorífico o congelador.

Puede utilizarla, por ejemplo, para condimentar canapés de salmón, pescados a la plancha o parrilla, verduras salteadas...

SALSA TÁRTARA

Ingredientes:

250 gr. mahonesa.

- 1 cuch. alcaparras en vinagre.
- 12 anchoas en salazón.
- 4 pepinillos medianos en vinagre.
- 1 cebolla roja pequeña.
- Perejil y estragón fresco.

Elaboración:

Triture todos los ingredientes menos la mahonesa, con la batidora, o utilizando el conjunto picador. Añada la mahonesa y mezcle bien.

Magefesa®

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.

Magefesa®

unire

MGF
4162
4163

MGF
4160
4161

MGF®