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®

PRECAUCIONES A TENER EN CUENTA

1. Con mezclas pesadas, no utilice la batidora durante más de 50 segundos en un período de cuatro minutos; se sobrecalentará.
2. Separe los accesorios solo cuando las cuchillas (5-9) hayan parado completamente y haya desenchufado el aparato de la red eléctrica.
3. Si se atasca algo en la batidora nunca intente retirarlo con el aparato enchufado a la red eléctrica.
4. Mantenga los dedos, el cabello, la ropa y los utensilios alejados de las partes móviles.
5. Evite tocar directamente con la mano las cuchillas (5-9), ya que están muy afiladas y podría cortarse fácilmente.

RECOMENDACIONES

1. Esta batidora le permitirá batir, triturar, trocear, hacer purés, preparar sopas, salsas, batidos y cremas. También podrá utilizarla con verdura, fruta o carne.
2. Corte los alimentos sólidos en trozos más pequeños antes de introducirlos en el vaso medidor (6) o en el bowl (8).
3. Nunca introduzca en el vaso medidor (6) o en el bowl (8) alimentos cuya temperatura supere los 80 ºC.
4. Para evitar que se derrame la comida al batirla, no llene el vaso medidor (6) superando la marca de 700 ml.
5. 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.

FUNCIONAMIENTO DE LA BATIDORA

1. Encaje el brazo batidor (4) en el cuerpo de la batidora (3), gire en sentido antihorario hasta bloquear.
2. Enchufe la batidora a la red eléctrica.
3. Ajuste la velocidad deseada con el regulador de potencia (1).
4. Sujete el vaso medidor (6), luego presione el botón de funcionamiento (2) (para evitar salpicaduras, coloque las cuchillas en los alimentos antes presionar).
5. Mueva las cuchillas (5) a través de los alimentos lentamente, hacia arriba y hacia abajo y en círculos (no deje que el líquido llegue por encima de la unión entre el brazo batidor (4) y el cuerpo de la batidora (3)).
6. Después de usar, desenchufe y proceda a la limpieza del aparato.

Magefesa®

FUNCIONAMIENTO DE LA PICADORA

1. La picadora es útil para procesar comida sólida como carne, cebolla, queso, verduras, ajos, zanahorias, nueces, almendras, etc. No utilice la picadora con alimentos extremadamente duros como cubitos de hielo o granos de café, por ejemplo.
2. Coloque las cuchillas de la picadora (9) en el centro del bowl (8). Extreme la precaución al manipular las cuchillas de la picadora (9); para no cortarse, sujete esta pieza siempre por la parte plástica superior.
3. Introduzca los alimentos en el bowl (8) y coloque la tapa de la picadora (7) ajustándola con las ranuras de la misma.
4. Encaje el cuerpo de la batidora (3) en la parte superior de la tapa de la picadora (7).
5. Para procesar los alimentos mantenga presionado el botón de funcionamiento (2).
6. Después de su uso, desenchufe el aparato de la corriente eléctrica y separe el cuerpo de la batidora (3) y la picadora (7).
7. A continuación quite la tapa de la picadora (7) y retire cuidadosamente las cuchillas de la picadora (9).
8. Vacíe el bowl (8) y proceda a la limpieza del aparato.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Antes de comenzar la limpieza, asegúrese de desenchufar el aparato de la red eléctrica y separar todos los accesorios.
2. El cuerpo de la batidora (3) puede limpiarse con un trapo suave y humedecido ligeramente con agua.
3. El brazo batidor (4) y la tapa de la picadora (7) pueden mojarse para su limpieza, teniendo cuidado de que el secado posterior sea completo (nunca enchufe el aparato si detecta humedad cerca del cuerpo de la batidora (3)).
4. Lave el vaso medidor (5), el bowl (8) y las cuchillas de la picadora (9) con agua jabonosa templada.
5. Puede utilizar jabón para vajillas para quitar las manchas difíciles. No utilice nunca productos abrasivos ni estropajos de metal para evitar rayar el aparato.
6. Algunas hortalizas, como las zanahorias, pueden causar la decoloración del plástico. Reduzca esto lavando los accesorios inmediatamente después de su uso.

Magefesa®

GUÍA DE PROCESADO DE ALIMENTOS

COMIDA	CANTIDAD MÁXIMA	TIEMPO APROX.
Papilla	100-400 ml.	50 seg.
Fruta	100-200 g.	50 seg.
Vegetales	100-200 g.	50 seg.
Batidos	100-500 ml.	50 seg.
Salsas	100-700 ml.	50 seg.
Hierbas	20 g.	10-30 seg.
Carne	450 g.	4 seg.
Nueces	200 g.	30 seg.
Queso	150 g.	30 seg.
Pan de molde	1 rebanada.	20 seg.
Huevo cocido	2 huevos.	5 seg.
Cebollas	100 g.	10 seg.

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.

Magefesa®

Instrucciones de uso

Batidora

Velouté MGF 4172 4177 4178 MGF

ATENCIÓN

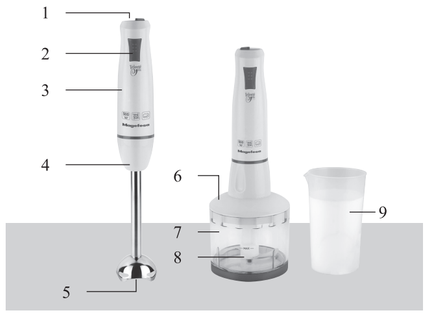
Lea atentamente las instrucciones antes de usar el aparato y guárdelas junto con el justificante de compra y, a ser posible, con el embalaje.

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

Magefesa



DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

1. Regulador de potencia
2. Botón de funcionamiento
3. Cuerpo de la batidora
4. Brazo batidor
5. Cuchillas
6. Vaso medidor
7. Tapa de la picadora*
8. Bowl*
9. Cuchillas de la picadora*

** Solo para MGF 4178*

MODELO

MGF 4172	Cuerpo de la batidora + Brazo batidor + Vaso medidor
MGF 4177	Cuerpo de la batidora + Brazo batidor de acero inox + Vaso medidor
MGF 4178	Cuerpo de la batidora + Brazo batidor de acero inox + Vaso medidor + Picadora

Magefesa

Velouté

MGF 4172 4177 4178

MGF