



#### ■ GUÍA DE BATIDO Y MEZCLAS

Velocidad 1. Mezcla: esta es una velocidad adecuada para empezar a batir masas y comidas secas como harina, mantequilla y patatas.

Velocidad 2. Licuadora: es la velocidad adecuada para batir ingredientes líquidos y salsas.

Velocidad 3. Mezcla: para batir bizcochos, galletas o masas de pan.

Velocidad 4. Crema: para batir mantequilla, azúcar, pasteles, postres...

Velocidad 5. Ligar: para batir huevos, cocinar helados, cremas.

Turbo. Aumenta la velocidad utilizada a la máxima del aparato.

#### NOTA:

- Las varillas batidoras (9) se utilizan para batir huevos y mezclas similares.
- Las varillas amasadoras (10) se utilizan para trabajar con masas densas, como por ejemplo una masa de harina

#### ■ RECOMENDACIONES

- Los alimentos refrigerados, como la mantequilla o los huevos, se deben sacar del frigorífico un tiempo antes de utilizarlos para que estén a temperatura ambiente a la hora de tratarlos.
- Se recomienda romper los huevos en un recipiente aparte por si estuviesen en mal estado o para evitar que caigan trozos de cáscara en la mezcla.
- Siempre empiece a utilizar la batidora en la velocidad más baja y vaya subiendo la intensidad gradualmente hasta llegar a la velocidad necesaria.
- Cuando mezcle líquidos, especialmente líquidos calientes, incorpore pequeñas cantidades para evitar posibles derramamientos.
- Para una fácil limpieza de las varillas se recomienda lavarlas con agua templada inmediatamente después de su uso.

#### ■ PRECAUCIONES

1. No utilice el aparato más de 4 minutos de forma ininterrumpida, o mas de 1 minuto ininterrumpido con velocidad 5 o función turbo.
2. Después de usar continuamente el aparato, es conveniente dejar que el motor se enfríe antes de su próximo uso.




MEZCLAS	CAPACIDAD	DURACIÓN
Gofres, tortitas, etc.	Aprox. 750 g	5 min.
Purés, cremas, etc.	Aprox. 750 g	5 min.
Mayonesa	Máx. 3 yemas de huevo	5 min.
Puré de patatas	Máx. 750 g	5 min.
Batidos	Máx. 500 g	5 min.
Claras a punto de nieve	Máx. 5 claras de huevo	5 min.
Masa pastel, tarta, etc.	Aprox. 750 g	5 min.

\* Tabla orientativa para velocidad 5.

#### ■ 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, separe todos los accesorios y espere a que el motor se enfríe.
3. Limpie el cuerpo de la batidora (4) con un trapo humedecido y no utilice productos abrasivos, estropajos metálicos, alcohol, etc. para limpiarlo.
4. Lave las varillas batidoras (9), las varillas amasadoras (10), el bowl (7) y el accesorio (11) con agua jabonosa templada, aclare y seque.
5. No aclare nunca el cuerpo de la batidora bajo el agua del grifo, ni lo sumerja en cualquier otro líquido.

#### ■ 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 varillas





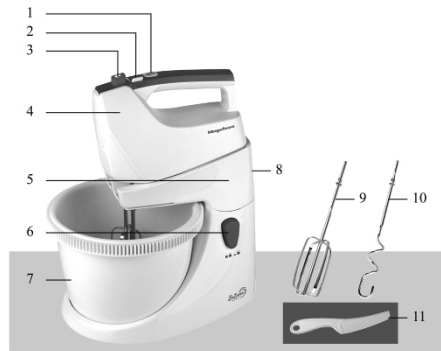
#### ■ ATENCIÓN

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. Antes de conectar el aparato por primera vez, compruebe que el voltaje de la toma de corriente corresponde con el indicado en la etiqueta de características del producto.
2. 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.
3. Este aparato debe utilizarse únicamente con los accesorios proporcionados por el fabricante y de acuerdo con los propósitos descritos en este manual.
4. Mantenga el aparato alejado del calor, la luz solar directa y la humedad (nunca sumerja el motor en algún líquido).
5. Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico, no comercial o industrial. No use el aparato en el exterior.
6. No permita que cuelgue el cable ni coloque el aparato en el borde de la mesa o sobre superficies calientes.
7. Los niños deben ser supervisados para que no jueguen con el aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños. Ellos no pueden reconocer los daños que puede causar un aparato eléctrico.
8. Nunca deje el aparato desatendido mientras esté conectado a la corriente.
9. 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.
10. No toque las varillas cuando el aparato esté en funcionamiento. El fabricante no se hace responsable de los daños o lesiones producidos por un uso inapropiado o incorrecto del aparato.
11. Desenchufe el aparato de la corriente eléctrica después de usarlo, cuando vaya a quitar o poner accesorios y antes de limpiarlo (vea el apartado "LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO"). Para desenchufar nunca tire del cable, hágalo desde la clavija.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS



#### ■ DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

- |                                 |                                |
|---------------------------------|--------------------------------|
| 1. Función turbo.               | 7. Bowl*.                      |
| 2. Selector de velocidad.       | 8. Botón desbloqueo batidora*. |
| 3. Botón expulsión de varillas. | 9. Varillas batidoras.         |
| 4. Cuerpo de la batidora.       | 10. Varillas amasadoras.       |
| 5. Pedestal articulado*.        | 11. Accesorio*.                |
| 6. Botón apertura pedestal*.    | * Solo para MGF 4187           |

#### ■ MODELO

MGF 4186. cuerpo de la batidora (4) + varillas batidoras (9) + varillas amasadoras (10)

MGF 4187 cuerpo de la batidora (4) + varillas batidoras (9) + varillas amasadoras (10) + pedestal articulado (5) + bowl (7) + accesorio (11)



#### ■ FUNCIONAMIENTO BATIDORA

1. Introduzca las varillas batidoras (9) o las varillas amasadoras (10) en el cuerpo de la batidora (4), asegurándose de que encajen perfectamente.
2. A fin de evitar salpicaduras, introduzca las varillas (9 o 10) en el recipiente que vaya a usar antes de activar la batidora.
3. Enchufe y encienda la batidora seleccionando la velocidad deseada entre 1 y 5, mediante el selector de velocidad (2).
4. Si necesita un impulso de velocidad, presione el botón de función turbo (1).
5. Para detener el funcionamiento coloque el selector de velocidad (2) en la posición "0".
6. Desenchufe el aparato y extraiga las varillas (9 o 10) del cuerpo de la batidora (4), presionando el botón de expulsión de varillas (3).

#### ■ FUNCIONAMIENTO BATIDORA CON BOWL (MGF 4187)

1. Sitúe el pedestal articulado (5) sobre una superficie plana.
2. Abra el pedestal articulado (5) manteniendo pulsado el botón de apertura (6).
3. Añada los ingredientes deseados en el interior del bowl (7) (hasta un máximo de 2,5 litros). Recuerde que puede utilizar el cuerpo de la batidora (4) sin su pedestal articulado (5), pero nunca utilice recipientes que se puedan romper con facilidad ya que podrían provocar lesiones.
4. Mantenga pulsado el botón apertura pedestal (6) mientras acompaña el movimiento para cerrarlo.
5. Introduzca las varillas batidoras (9) o las varillas amasadoras (10) en el cuerpo de la batidora (4), asegurándose de que encajen perfectamente.
6. Coloque el cuerpo de la batidora (4) sobre el pedestal articulado (5), pulse el botón de desbloqueo de la batidora (8) y encájela hasta que quede fija.
7. Enchufe y encienda la batidora escogiendo la velocidad deseada entre 1 y 5, mediante el selector de velocidad (2).
8. Si necesita un impulso de velocidad, presione el botón de función turbo (1).
9. Para detener el funcionamiento coloque el selector de velocidad (2) en la posición "0".
10. Desenchufe el aparato y separe el cuerpo de la batidora (4) de su pedestal articulado (5) manteniendo pulsado el botón de desbloqueo (8) y tirando suavemente de ella hacia arriba.



#### CERTIFICADO DE GARANTÍA

MOD.

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.

#### CONDICIONES DE LA PÓLIZA

- 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 periodo de vigencia de esta garantía, el titular de la misma tendrá derecho a:
  - a) La reparación totalmente gratuita de los vicios o defectos originarios.
  - b) 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.

#### EXCLUSIONES

- 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 **Recambios NO Originales**.
- Daños de piezas y/o deterioros estéticos producidos por un uso indebido del aparato.
- Averías producidas por causas fortuitas o causas de fuerza mayor (fenómenos geográficos, atmosféricos, etc).

#### ANULACIÓN DE LA GARANTÍA

- La presente garantía será anulada en los casos en los que el aparato haya sido manipulado, modificado o reparado por personas ajenas al **Servicio Técnico Autorizado** o por la utilización de recambios no oficiales de la marca **Magefesa**.

**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.**

La presente garantía es compatible e independiente a los derechos otorgados por el RDL 1/2007 (Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios).

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  
**RHOINTER ESPAÑA**

Tel. 94 612 61 11 / Email de contacto: [satmagefesa@rhointer.es](mailto:satmagefesa@rhointer.es)