



■ CÓMO USAR LA PICADORA

1. La picadora es útil para procesar comida sólida como carne, cebolla, queso, verduras, ajos, zanahorias, nueces, almendras, etc.
2. No utilice la picadora con alimentos extremadamente duros como cubitos de hielo o granos de café, por ejemplo.
3. Coloque las cuchillas de la picadora (12) en el centro del bowl (11). Extrema la precaución al manipular las cuchillas de la picadora (12); para no cortarse, sujete esta pieza siempre por la parte plástica superior.
4. Introduzca los alimentos en el bowl (11) y coloque la tapa de la picadora (10) ajustándola con las ranuras de la misma.
5. Encaje el cuerpo de la batidora (4) en la parte superior de la tapa de la picadora (10).
6. Para procesar los alimentos presione el botón de funcionamiento (2). Para un procesamiento óptimo de los alimentos, pulse en intervalos breves el botón Turbo (3).
7. Después de su uso, desenchufe el cable de la corriente eléctrica y separe el cuerpo de la batidora (4) presionando los botones de expulsión (5).
8. A continuación quite la tapa de la picadora (10).
9. Retire cuidadosamente las cuchillas de la picadora (12).
10. Vacíe el bowl (11) y proceda a la limpieza del aparato inmediatamente después de su uso.

■ LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Antes de comenzar la limpieza, asegúrese de desenchufar el aparato de la red eléctrica y separar todos los accesorios.
2. 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.
3. El cuerpo de la batidora (3) puede limpiarse con un trapo suave y humedecido ligeramente con agua.
4. El brazo batidor (6), el soporte de las varillas (8) y la tapa de la picadora (10) 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)).

5. Lave el vaso medidor (7), las varillas (9), el bowl (11) y las cuchillas de la picadora (12) con agua jabonosa templada.
6. Puede utilizar jabón para vajillas para quitar las manchas difíciles. No utilice nunca productos abrasivos ni estropajos de metal para evitar rayar el aparato.

■ GUÍA DE PROCESADO DE ALIMENTOS DE LA PICADORA

COMIDA	CANTIDAD MÁXIMA	TIEMPO APROX.
Carne	250 g	15 s
Especias y hierbas aromáticas	50 g	10 s
Nueces, almendras	150 g	15 s
Queso	100 g	10 s
Pan	80 g	10 s
Cebolla	200 g	10 s
Galleta	150 g	10 s
Fruta blanda	200 g	10 s
Zanahoria	200 g	10 s
Huevo	200 g	15 s

■ 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





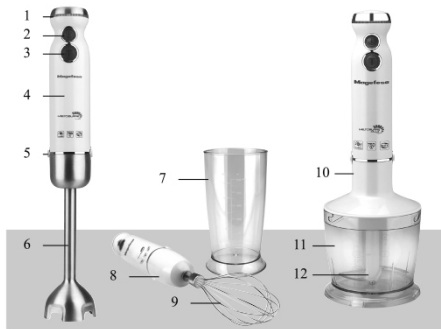
■ ATENCIÓN

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

- Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico, no comercial o industrial. 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.
- Mantenga el aparato alejado del calor, la luz solar directa y la humedad (nunca sumerja el motor en algún líquido).
- Desenchufe el aparato de la corriente eléctrica después de usarlo y antes de limpiarlo. Para esto, nunca tire del cable, hágalo desde la clavija.
- Nunca introduzca las manos en el vaso medidor mientras las varillas batidoras o el brazo batidor estén funcionando.
- Los niños deben ser supervisados para que no jueguen con el aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Nunca deje el aparato desatendido mientras esté conectado a la corriente.
- 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.
- Este aparato debe utilizarse únicamente con los accesorios proporcionados por el fabricante y de acuerdo con los propósitos descritos en este manual.
- 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.
- Para evitar que el motor se sobrecaliente, no utilice la batidora durante más de 20 segundos ininterrumpidos.
- Ni la batidora, ni sus accesorios son aptos para horno, microondas o lavavajillas.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS



■ DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

- | | |
|-----------------------------|-------------------------------|
| 1. Control de velocidades. | 7. Vaso medidor. |
| 2. Botón de funcionamiento. | 8. Soporte de las varillas. |
| 3. Botón Turbo. | 9. Varillas. |
| 4. Cuerpo de la batidora. | 10. Tapa de la picadora. |
| 5. Botones de expulsión. | 11. Bowl. |
| 6. Brazo batidor. | 12. Cuchillas de la picadora. |

■ MODELO

MGF 4122	Cuerpo de la batidora + Brazo batidor + Vaso medidor
MGF 4123	Cuerpo de la batidora + Brazo batidor + Vaso medidor + Varillas + Picadora



■ INSTRUCCIONES GENERALES DE USO

- Prepare los ingredientes cortándolos en trozos. Introduzca los ingredientes en el vaso medidor (7) sin superar los 200 gramos. Para procesar una gran cantidad de alimentos, es recomendable hacerlo en varias veces.
- Para líquidos, no supere el 70% de la capacidad del vaso medidor (7).
- La batidora tiene un control de velocidades (1) que le permite trabajar desde la potencia más lenta (posición 1), hasta la más rápida (posición 5). Una vez fijada la velocidad de trabajo, presione el botón de funcionamiento (2) para activar la batidora. Para activar la función *Turbo*, en cualquiera de las velocidades de trabajo, mientras mantiene presionado el botón de funcionamiento (2); presione el botón Turbo (3).

■ CÓMO USAR LA BATIDORA

- Una el brazo batidor (6) al cuerpo de la batidora (4). Al hacerlo, sonará un "clic" y quedará fijo. Enchufe la batidora a una toma de corriente.
- Gire el control de velocidades (1) para seleccionar la velocidad deseada entre 1 y 5.
- Introduzca el brazo batidor (6) en el vaso medidor (7) y active la batidora presionando el botón de funcionamiento (2). La batidora funcionará solo mientras mantenga la presión sobre el botón de funcionamiento (2) y/o el botón Turbo (3).
- Para procesar los alimentos adecuadamente, mueva la batidora lentamente hacia arriba y hacia abajo, y en círculos.
- Desenchufe la batidora y presione los botones de expulsión (5) para liberar el brazo batidor (6) y proceder a su limpieza (vea el apartado *Limpieza y mantenimiento*).
- Puede usar la batidora tanto en el vaso medidor (7) como en cualquier otro recipiente.
- Para evitar un sobrecalentamiento del motor, no utilice la batidora durante más de 20 segundos de forma ininterrumpida y déjela enfriar al menos 3 minutos antes de volver a usarla.



CERTIFICADO DE GARANTÍA

MOD.

SELLO DEL ESTABLECIMIENTO

FECHA DE VENTA

NOMBRE Y DIRECCIÓN DEL COMPRADOR

Los productos empacados 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:
 - La reparación totalmente gratuita de los vicios o defectos originarios.
 - En los supuestos en que la reparación efectuada no fuera satisfactoria y el producto no revistiera las condiciones óptimas para cumplir el uso al que estuviera 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 habitual 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