

■ FUNCIONAMIENTO BATIDORA

1. Introduzca las varillas batidoras (6) o las varillas amasadoras (10) en el cuerpo de la batidora, asegurándose de que encajen perfectamente.
2. Antes de comenzar a usar la batidora introduzca las varillas (6 ó 10) en el recipiente que vaya a usar a fin de evitar salpicaduras.
3. Enchufe y encienda la batidora escogiendo la velocidad deseada (del 0 al 5) mediante el selector de velocidad (2).
4. Si necesita un golpe de velocidad, presione el botón de función turbo (3).
5. Una vez termine de mezclar, sitúe el selector de velocidad (2) en la posición "0" inmediatamente.
6. Después de su uso, desenchufe el aparato.
7. Presione el botón de expulsión de varillas (1) para extraer éstas del cuerpo de la batidora.
8. Desenchufe el aparato de la red después de su uso sin tirar nunca directamente del cable.

■ FUNCIONAMIENTO BATIDORA CON BOWL

1. Sitúe el pedestal articulado (9) sobre una superficie plana. La parte inferior del mismo contiene tres gomas antideslizantes que impiden que el aparato resbale durante su funcionamiento.
2. Introduzca las varillas batidoras (6) o las varillas amasadoras (10) en el cuerpo de la batidora, hasta que encajen perfectamente, asegurándose de que las varillas con la rueda dentada se introduzcan en la abertura correspondiente (identificada con otra rueda dentada) de la parte articulada del pedestal (9).
3. Abra el pedestal articulado, manteniendo pulsado el botón de apertura (7).
4. Añada los ingredientes deseados en el interior del bowl (8) (hasta un máximo de 2,5 l.).
- (Nota: Recuerde que puede utilizar el cuerpo de la batidora sin su pedestal articulado pero nunca utilice recipientes que se puedan romper con facilidad ya que podrían provocar lesiones.)
5. Pulse nuevamente el botón de apertura del pedestal articulado (7) y vuelva a cerrarlo.
6. Sitúe el cuerpo de la batidora (4) sobre el pedestal articulado (9) haciendo coincidir las muescas, pulse el botón de desbloqueo de la batidora (5) y enciéjala hasta que ésta quede fija.
7. Enchufe y encienda la batidora escogiendo la velocidad deseada (del 0 al 5) mediante el selector de velocidad (2).
8. Una vez termine de mezclar, sitúe el selector de velocidad (2) en la posición "0".
9. Desenchufe el aparato.
10. Separe el cuerpo de la batidora de su pedestal manteniendo pulsado el botón de desbloqueo (5) y tirando suavemente de ella hacia arriba.

■ GUÍA DE BATIDO Y MEZCLAS

VELOCIDAD	DESCRIPCIÓN
1. MEZCLA	Esta es una velocidad adecuada para empezar a batir masas y comidas secas como harina, mantequilla y patatas.
2. LICIADORA	Es la velocidad adecuada para batir ingredientes líquidos y salsas.
3. MEZCLA	Para batir bizcochos, galletas o masas de pan.
4. CREMA	Para batir mantequilla, azúcar, pasteles, postres...
5. LIGAR	Para batir huevos, cocinar helados, batir patatas o cremas.
TURBO	Aumenta la velocidad utilizada a la máxima del aparato.

NOTA:

- Las varillas amasadoras (10) se utilizarán para trabajar con masas densas como, por ejemplo, una masa de harina.
- Las varillas batidoras (6) se utilizarán para batir huevos y mezclas similares.

■ 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 éstos estuviesen en mal estado o para evitar que se caigan trozos de cáscara a 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.

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

* Tabla orientativa aconsejada para selector de velocidad (1) en posición 5.

■ PRECAUCIÓN

1. Despues de usar continuamente el aparato, es conveniente dejarlo reposar un rato antes de su próximo uso.
2. No lo utilice más de cuatro minutos seguidos o más de un minuto si se está trabajando en la función turbo (3).
3. Aparte de la limpieza, no necesita mantenimiento adicional ni otro servicio. Las reparaciones, cuando sean necesarias, deben ser realizadas en un Servicio Técnico Autorizado.

■ LIMPIEZA

1. Sitúe el selector de velocidad (2) en posición 0 y desconecte el enchufe de la red, espere a que el aparato se encuentre totalmente frío y limpie el cuerpo de la batidora con un trapo húmedo.
2. Retire el cuerpo de la batidora (4) y el bowl (8) del pedestal articulado (9). Presione el botón de expulsión de varillas (1).
3. Para manchas rebeldes, limpie la superficie con un trapo humedecido con agua y jabón o con un limpiador no abrasivo. Después proceda a secarlo cuidadosamente.
4. Las varillas y el bowl deben ser lavados con agua caliente con jabón, aclarados y secados minuciosamente.
5. ¡ATENCIÓN!: Nunca sumerja o hunda el cuerpo de la batidora en agua o 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 con varillas

volata

MGF
4222
4223

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. Botón expulsión de varillas .	6. Varillas batidoras.
2. Selector de velocidad.	7. Botón apertura del pedestal articulado.
3. Función turbo .	8. Bowl capacidad 3 l.
4. Cuerpo batidora.	9. Pedestal articulado.
5. Botón desbloqueo batidora.	10. Varillas amasadoras.

■ MODELO

MGF4222 - Cuerpo de batidora (4) + varillas batidoras (6) + varillas amasadoras (10).
MGF4223 - Cuerpo de batidora (4)+ varillas batidoras (6) + varillas amasadoras (10) + pedestal articulado (9) + bowl de acero inoxidable (8).

volata

MGF
4222
4223

MGF