



Magafesa®

Instrucciones de uso



MGF
4 1 6 0
4 1 6 1
4 1 6 2

**MULTI
EXPRESS
MGF**

Batidoras

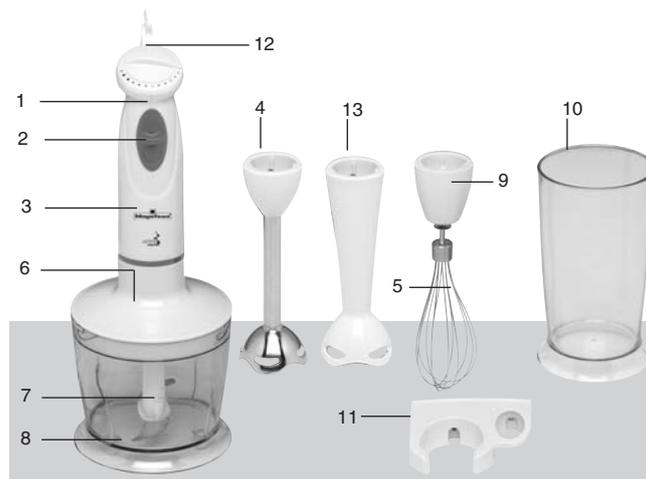
■ ATENCIÓN

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

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

1. Antes de enchufar, compruebe si el voltaje de su casa corresponde con el de la placa de características del producto.
 2. Desenchufe siempre el aparato antes de poner o quitar los accesorios así como de limpiarlo.
 3. No enchufe el aparato hasta que no esté completamente montado y siempre desenchufe antes de desmontarlo o manejar las cuchillas.
 4. No deje a los niños utilizar el electrodoméstico.
 5. No deje que se humedezca el motor, el enchufe o el cable.
 6. Nunca use el aparato si cree que está dañado. Si sospecha que está dañado, por favor, llévelo a un servicio técnico autorizado para que lo comprueben y si es necesario, reparen.
 7. Si el cable está dañado, debe ser cambiado en un servicio técnico autorizado.
 8. No deje el aparato cerca del borde de la mesa ni trabaje sobre superficies calientes.
- 9. Las cuchillas son muy cortantes.**
10. No use el electrodoméstico con alimentos muy calientes.
 11. Este aparato es apto únicamente para uso doméstico.
 12. Ni el vaso medidor ni el vaso de la picadora es apto para uso en microondas.
 13. La batidora no debe usarse en intervalos seguidos de tiempo de más de 2 minutos, o de 1 minuto si se usa con alimentos sólidos.

GUARDE LAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS



■ DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

- | | |
|---|----------------------------------|
| 1. Interruptor I. | 7. Cuchillas. |
| 2. Interruptor II. | 8. Bowl de la picadora. |
| 3. Motor de Batidora. | 9. Soporte para la varilla. |
| 4. Brazo mezclador de acero inoxidable. | 10. Vaso mezclador. |
| 5. Varillas. | 11. Soporte pared. |
| 6. Tapa de la picadora. | 12. Regulador de velocidad. |
| | 13. Brazo mezclador de plástico. |

MODELO CONTIENE

- | | |
|-----------|---|
| MGF: 4160 | Cuerpo de Batidora + Brazo Mezclador de plástico (13) + Soporte mural (11) + Vaso (10). |
| MGF: 4161 | Cuerpo de Batidora + Brazo Mezclador de Acero Inox. (4) + Soporte mural (11) + Vaso (10). |
| MGF: 4162 | Cuerpo de Batidora con Regulador de Velocidad (12) + Chopera + Brazo de acero inoxidable + Varillas + Soporte mural + Vaso. |

■ INFORMACIÓN ESPECIAL DE SEGURIDAD

INDICACIONES ESPECIALES DE SEGURIDAD DE LA **BATIDORA / PICADORA.**

- Desconecte siempre el aparato para montar o desmontar el brazo mezclador de acero inoxidable (4), el conjunto engranaje varillas (5+9) o el conjunto picador (6+7+8) del motor (3).
- NUNCA meter la mano en el vaso mezclador (10) mientras las varillas batidoras o el brazo mezclador estén funcionando.
- No poner nada en el vaso mezclador (10) excepto los alimentos que vayan a ser mezclados o batidos.
- Poner los alimentos en pequeñas cantidades y troceados si son sólidos, para evitar el riesgo de salpicar y volcar.
- Tenga especial cuidado para que la carcasa del motor (3) no se moje.
- 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) más las aspas de la picadora (7) del motor (3).
- No poner la mano en el vaso de la picadora (8) mientras la picadora está funcionando.

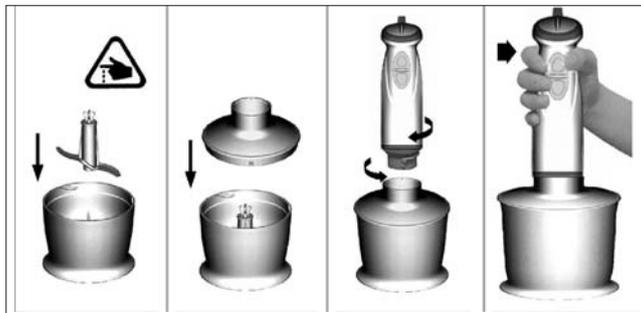
- No poner la mano en contacto con la cuchilla picadora (7).
- No poner nada en el vaso de la picadora (8) excepto la comida troceada que vaya a ser mezclada.
- Poner la comida en pequeñas cantidades y troceada para evitar el riesgo de salpicar y volcar.
- Tenga especial cuidado para que la carcasa del motor (3) no se moje.
- CUIDADO con la inercia del motor después de la desconexión.
- Esta picadora esta diseñada para trabajar en sesiones de corta duración: no utilice el aparato más de 2 minutos seguidos con alimentos blandos o 1 minuto con alimentos de consistencia dura. Deje enfriar el aparato unos 3 minutos antes de utilizarlo de nuevo.

■ INSTRUCCIONES GENERALES DE USO

1. Retire cuidadosamente todos los componentes del embalaje. Almacene el embalaje durante el tiempo de duración de la garantía.
2. Limpie los accesorios como se indica en el apartado de "Limpieza y Mantenimiento".
3. El motor (3) tiene un regulador de velocidad (12) 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 (1) se iniciará la marcha. Si deseamos un golpe de potencia, en cualquiera de las velocidades de trabajo, al tiempo que mantenemos presionado el interruptor de funcionamiento (1), debemos presionar el interruptor de turbo (2). En el cuadro siguiente recomendamos las velocidades de trabajo para cada accesorio.

	MIN.	VELOC. MÁX.
Batidora de mano - mezcladora	1	turbo
Chopera	1	turbo
Batidora	2	4

■ CÓMO USAR LA PICADORA



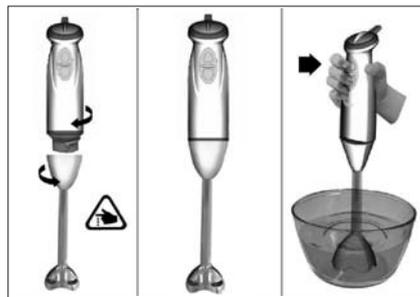
1. La picadora es perfectamente útil para comida sólida así como para cortar carne, cebolla, queso, verduras, ajos, zanahorias, nueces, almendras, etc,...
2. No use la choppera si la comida es extremadamente sólida, como cubitos de hielo, granos de café, nuez moscada...

Antes de usar:

1. Quite cuidadosamente la tapa de plástico de las cuchillas.
Precaución: Las cuchillas son muy cortantes. Sujétela siempre por la parte de plástico superior.
2. Coloque la cuchilla en el centro del bowl de la picadora. Presione la cuchilla y cierre el bowl. Sitúe siempre la picadora sobre una base anti-deslizante.
3. Coloque los ingredientes dentro de la picadora.
4. Coloque la tapa de la picadora en el vaso de la misma.
5. Gire el motor (3) de la batidora en la picadora hasta que cierre.

6. Presione el interruptor I o II para usar la picadora, durante el proceso, sujete el motor con una mano y la picadora con la otra.
7. Después de su uso, separe el motor del vaso de la picadora.
8. Después quite la tapa de la picadora.
9. Quite cuidadosamente el aspa.
10. Saque los ingredientes del baso de la picadora.

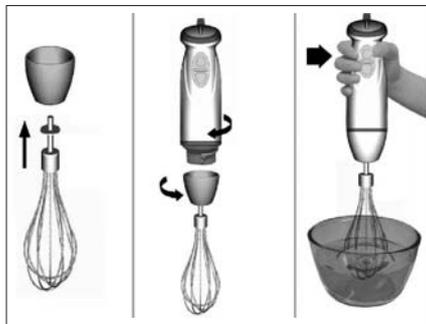
■ INSTRUCCIONES DE USO BATIDORA - MEZCLADORA



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 de plástico o de acero inoxidable en el motor (3) hasta que encaje perfectamente.
2. Introduzca la batidora en el vaso o recipiente, entonces presione el interruptor I (1) o el II (2).
3. Separe el brazo del el motor (3) siempre que haya terminado de usar el aparato. Puede usar la batidora en el vaso de plástico o en otro recipiente.
4. **Precaución: las CUCHILLAS son cortantes.**

■ CÓMO USAR LA BATIDORA DE VARILLAS



Use la varilla solamente para motar crema, batir huevos mezclar y hacer postres y bizcochos.

1. Inserte la varilla (5) dentro del sostenedor de la varilla (9), entonces gírela hasta que cierre con el motor (3).
2. Sitúe la varilla en un vaso y sólo entonces presione el interruptor I o II para hacerla funcionar.
3. Quite el sostenedor de la varilla después de su uso, y entonces quite la varilla.

■ LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpiar el motor (3) y la tapa de la picadora (6) solamente con un trapo.

¡Nunca los sumerja en agua!

1. Lavar el resto de las partes de plástico y las cuchillas (7, 8, 4, 13, 9, 5, 10) a mano con abundante agua, un estropajo suave y lavavajillas.
2. A veces cuando está procesando alimentos con color, las partes de plástico pueden coger color, frote estas partes con aceite vegetal antes de meterlo al lavavajillas.
3. **Las cuchillas son muy cortantes, por favor, tenga cuidado.**
4. Desenchufe el aparato después de usarlo.



■ GUIA DE BATIDORA (para vaso de 500 ml)

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

SERVICIOS DE ASISTENCIA TÉCNICA

- **ARGENTINA**
ST CENTRAL
B.M. IMPORT S.A.
 Catamarca 3733- 1651-San Andrés.
 Tel.4768-6277/4768-4510/4768-5364.
- **BOLIVIA**
SERVICIO TÉCNICO CESER.
 La Paz : (02)222-4924
 Cochabamba : (04) 4501894
 Santa Cruz : (03) 3303292
 Oruro (02) 5111866
 Sucre: (04)6434989
 Tarija: (04) 665826
- **CHILE**
CENTRAL TÉCNICA OFICIAL
RHOINTER CHILE LIMITADA
 Américo Vespucio Norte, 2880
 Of, 502-503 Conchali, Santiago.
 Tel. 6035916. Fax 6034659
 E-mail: sat@rhointer.tie.cl
- **EL SALVADOR**
SAN SALVADOR
 Paseo General Escalón, 4715
 Locales 2 y 3
 San Salvador
 Tel. 2636481 / Fax 2110959
- **PERÚ**
IMPORT. & EXPORT.
RHOINTER PERU SAC
 AV. Federico Villarreal, 128.
 Urb. Santa Cruz-Miraflores.
 LIMA – PERU
 Tel. 441-3386 / 422-8815
- **VENEZUELA**
CARACAS
 Calle 10, Edif. Vizcaya A-Piso 3
 La Urbina
 Apdo. 78, 1074-A Caracas
- **MÉXICO**
MAGEFESA S.A DE CV
 Paseo de la Reforma
 No. 219 Desp. 102
 Colonia Cuauhtémoc
 C.P. 06500 México, D.F.
 Tel y Fax (55) 9150-1597 al 99
 R.F.C. MAG-010219-HF9
- **REP. DOMINICANA**
SANTO DOMINGO
 Av. 27 de Febrero N.º 49
 Santo Domingo
 Tel. 6854151
- **URUGUAY**
MONTEVIDEO
 Service oficial Magefesa
 M.G. Service
 Soriano 942
 Tel. 908 96 39
 mgservice@montevideo.com.uy
 Tel. 212-241.73.44

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 calor.
 - 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.

