



Maggefesa®

Instrucciones de uso



Batidora



unire
max

MGF

4163

**MULTI
EXPRESS
MGF**

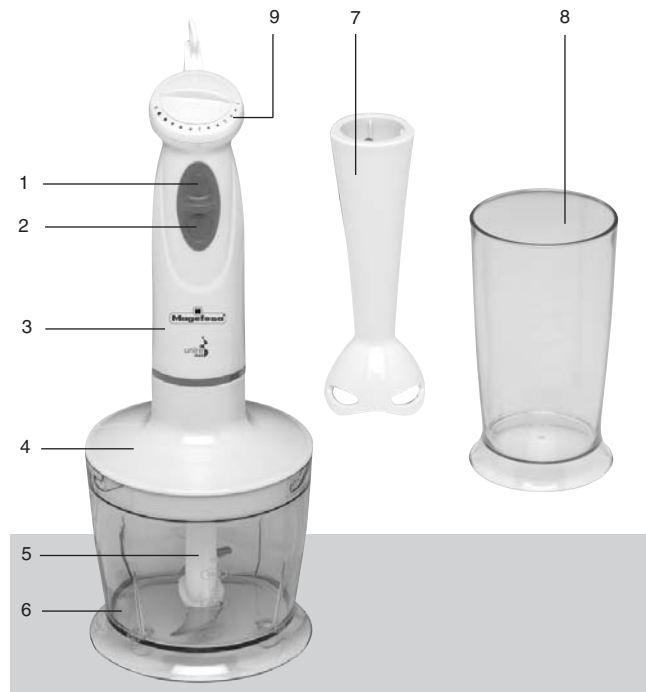
■ ATENCIÓN

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 el aparato, 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 para 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 son aptos para su uso en el 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. | 6. Bowl de la picadora. |
| 2. Interruptor II. | 7. Brazo mezclador. |
| 3. Cuerpo del motor. | 8. Vaso mezclador. |
| 4. Tapa de la picadora. | 9. Regulador de velocidad. |
| 5. Cuchillas. | |

■ INFORMACIÓN ESPECIAL DE SEGURIDAD

INDICACIONES ESPECIALES DE SEGURIDAD DE LA BATIDORA.

- Desconecte siempre el aparato para montar o desmontar el brazo mezclador de plástico (7), o el conjunto picador (4+5+6) del motor (3).
- NUNCA meta la mano en el vaso mezclador (8) mientras las varillas batidoras o el brazo mezclador estén funcionando.
- No ponga nada en el vaso mezclador (8) excepto los alimentos que vayan a ser mezclados o batidos.
- Utilice 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

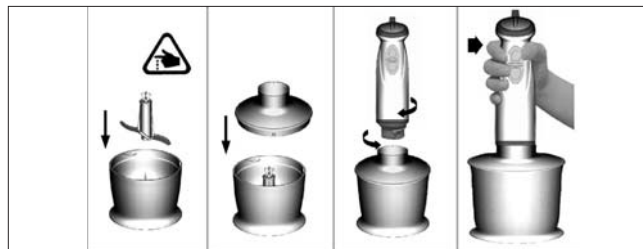
- Desconecte siempre el aparato para montar o desmontar el conjunto formado por el bowl de la picadora (4+6) más las aspas de la picadora (5) del motor (3).
- No meta la mano en el vaso de la picadora (6) mientras la picadora está funcionando.
- No toque con la mano la cuchilla picadora (5).
- No introduzca en el vaso de la picadora nada (6) excepto la comida troceada que vaya a ser mezclada.
- Utilice los alimentos en pequeñas cantidades y troceados 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 (9) 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 mantengamos 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

■ CÓMO USAR LA PICADORA

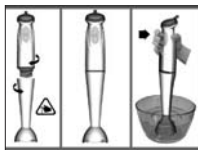


1. La picadora es perfectamente útil para comida sólida así como para cortar carne, cebolla, queso, verduras, ajos, zanahorias, nueces, almendras, etc...
2. No use la chopera si la comida es extremadamente sólida, como cubitos de hielo, granos de café, nuez moscada...

Antes de usar:

- Quite cuidadosamente la tapa de plástico de las cuchillas.
Precaución: Las cuchillas son muy cortantes. Sujétela siempre por la parte de plástico superior.
- 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.
- Coloque los ingredientes dentro de la picadora.
- Coloque la tapa de la picadora en el vaso de la misma.
- Gire el motor (3) de la batidora en la picadora hasta que cierre.
- 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.
- Después de su uso, separe el motor del vaso de la picadora.
- Después quite la tapa de la picadora.
- Quite cuidadosamente el aspa.

■ INSTRUCCIONES DE USO DE LA 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.

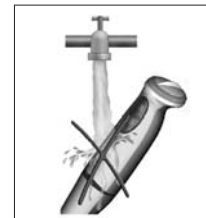
- Enrosque el brazo de plástico en el motor (3) hasta que encaje perfectamente.
- Introduzca la batidora en el vaso o recipiente, entonces presione el interruptor I (1) o el II (2).
- Separe el brazo del motor (3) siempre que haya terminado de usar el aparato. Puede usar la batidora en el vaso de plástico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

■ LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie el motor (3) y la tapa de la picadora (4) solamente con un trapo.

¡Nunca los sumerja en agua!

- Lave el resto de las partes de plástico y las cuchillas (4, 5, 6, 7, 8) a mano con abundante agua, un estropajo suave y lavavajillas.
- 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.
- Las cuchillas son muy cortantes, por favor, tenga cuidado.
- Desenchufe el aparato después de su uso.



■ 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**
BUENOS AIRES
ELECTROSERVICE
 Esmeralda 870-Capital Federal-
 TE:4311-1355/6460/4312-3424
DÁURIA
 Juramento 1627-Capital Federal-
 TE:4783-7488
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
- **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
- **PERÚ**
IMPORT. & EXPORT.
RHOINTER PERU SAC
 AV. Federico Villarreal, 128.
 Urb. Santa Cruz-Miraflores.
 LIMA – PERU
 Tel. 441-3386 / 422-8815
- **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
- **VENEZUELA**
CARACAS
 Calle 10, Edif. Vizcaya A-Piso 3
 La Urbina
 Apdo. 78, 1074-A Caracas
 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.

