



#### ■ PRECAUCIÓN

1. Después de usar continuamente el aparato, es conveniente dejarlo reposar un rato antes de su próximo uso.
2. No usar más de tres minutos seguidos.  
No usar más de un minuto si se está utilizando la opción de "turbo".
3. La batidora está lubricada de fábrica y no requiere futuras lubricaciones.
4. A parte de la limpieza, no necesita mantenimiento adicional ni otro servicio. Las reparaciones, cuando sean necesarias, deben ser realizadas en un servicio técnico autorizado y oficial de la marca.

#### ■ LIMPIEZA

1. Retire el enchufe principal de la pared, limpie el cuerpo de la batidora con un trapo húmedo.
2. Para limpiar manchas rebeldes, limpie la superficie con un trapo humedecido con agua y jabón o con un limpiador no abrasivo. Continúe limpiando con un trapo húmedo y después proceda a secar cuidadosamente.
3. Las varillas deben ser lavadas en agua caliente con jabón, aclaradas y secadas minuciosamente.
4. ¡ATENCIÓN!: Nunca sumerja o hunda el cuerpo de la batidora en agua o en otro líquido.

MGF 4180



#### 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 N.º 1691  
mód. 22 Quilicura  
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

## Instrucciones de uso



## Batidora de varillas

MGF 4180



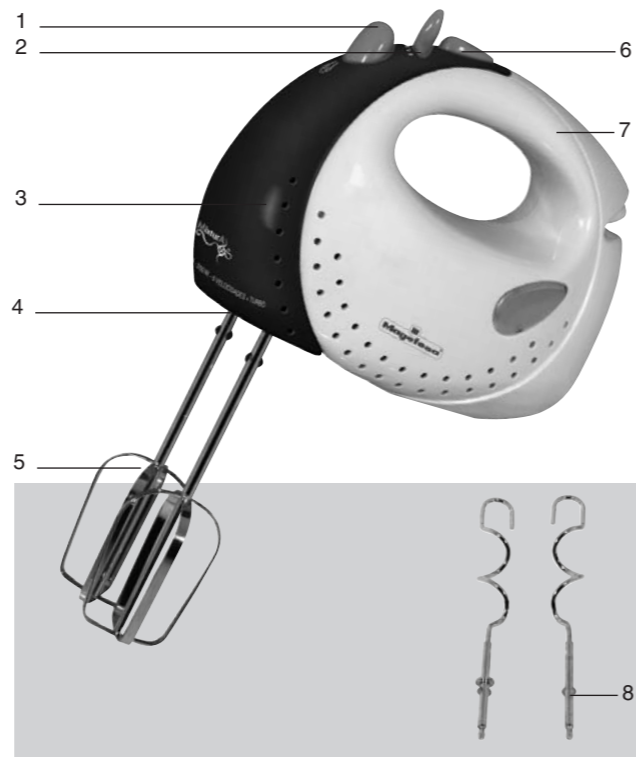
## ■ ATENCIÓN

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

### IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

1. Verifique que la tensión de la red se corresponde con la indicada en la placa de características del aparato.
2. En caso de avería o mal funcionamiento, no trate de arreglarlo. Diríjase a un Servicio de Asistencia Técnica Autorizado.
3. Para protegerse contra riesgos de corte eléctrico, nunca sumerja o hunda la carcasa, el cable o el enchufe en agua o en cualquier otro líquido.
4. Es necesario supervisar el aparato cuando se está utilizando cerca de niños. Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
5. Desenchufar el aparato cuando no se está usando, antes de poner o quitar cualquiera de las varillas y antes de limpiarlo.
6. No tocar cualquiera de sus varillas cuando están en funcionamiento.
7. El contenedor debe estar correctamente colocado antes de poner en funcionamiento la batidora.
8. Use una espátula para despegar la comida y sólo cuando la batidora esté desenchufada.
9. No use ningún aparato con el cable o el enchufe estropeado o después que el aparato no funcione correctamente o esté dañado en alguno de sus componentes. Lleve el aparato a un centro autorizado y cualificado para su revisión y/o reparación tanto eléctrica como mecánica.
10. Si el cable del suministro eléctrico está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o por el servicio técnico o por una persona cualificada para evitar cualquier peligro.
11. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante, pueden causar incendios, cortes de corriente o daños personales.
12. No usar en el exterior.
13. No permita que el cable cuelgue sobre el bordillo de una mesa o mostrador o toque una superficie caliente.
14. No use el aparato para otro uso que no sea el doméstico.
15. Coloque siempre las varillas tanto las batidoras como las amasadoras antes de conectar el aparato a la red principal.
16. El uso de este aparato no está indicado para menores o personas enfermas sin supervisión.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS



## ■ DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

- |                                 |                         |
|---------------------------------|-------------------------|
| 1. Botón expulsión de varillas. | 5. Varillas batidoras.  |
| 2. Selector de velocidad.       | 6. Botón de turbo.      |
| 3. Carcasa del motor.           | 7. Asa.                 |
| 4. Aberturas para varillas.     | 8. Varillas amasadoras. |

## ■ FUNCIONAMIENTO

1. Para su montaje, inserte el final de las varillas batidoras (5) o amasadoras (8) dentro de las aberturas (4) adecuadas a tal fin. Presione y rote si es necesario hasta que ajusten adecuadamente en su lugar.
2. Meta los ingredientes dentro de un bowl o cuenco.
3. Ponga las varillas dentro de los alimentos.
4. Enchufe y encienda la batidora escogiendo la velocidad deseada (2).
5. Si necesita más velocidad, por favor, presione el botón de turbo (6).
6. Una vez termine de mezclar, sitúe el control de velocidad (2) en la posición "0" inmediatamente.
7. Después de su uso, lo primero desenchufe el aparato. Presione el botón expulsor (1) para sacar las varillas batidoras o amasadoras.

## ■ GUÍA DE BATIDO Y MEZCLAS

Nota:

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

VELOCIDAD	DESCRIPCIÓN
1. MEZCLA	Esta es una velocidad adecuada para empezar a batir masas y comidas secas como harina, mantequilla y patatas.
2. LICUADORA	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.

## 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 cal.
  - 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.