

❖ UTILIZACIÓN

1. Intercambio de accesorios:
Puede intercambiar entre el brazo mezclador (5), las varillas (7) o la picadora (8). Para soltar un accesorio debe presionar los botones de liberación (4). Para colocar un nuevo accesorio simplemente insértelo en el cuerpo de la batidora (3).
2. Brazo mezclador (5):
El brazo mezclador (5) es ideal para preparar salsas, sopas, mayonesa y alimentos para bebés, así como para mezclar y batir.
3. Varillas (7):
Use las varillas (7) para batir crema, claras de huevo o mezclas líquidas. Para facilitar la limpieza puede separar el soporte para las varillas (6) de las varillas (7). Para insertar, aplique una ligera presión hasta que note que encaja correctamente, para soltar, simplemente tire de las varillas (7).
4. Picadora (8):
La picadora es ideal para alimentos sólidos, como carne, queso, cebolla, zanahorias o frutos secos.
5. Uso general:
Mantenga presionado el interruptor (1) para activar la batidora con cualquiera de los accesorios. Puede presionar el interruptor turbo (2) para utilizar la función "Turbo", que le permite procesar alimentos a una gran velocidad por un breve periodo de tiempo.

❖ GUÍA DE PROCESADO DE LA PICADORA

ALIMENTO	CANTIDAD	TIEMPO
Carne	250 g	10 s
Verdura	50 g	10 s
Almendras	150 g	10 s
Queso	100 g	10 s
Migas de pan	80 g	10 s
Cebolla	200 g	10 s
Galleta	150 g	10 s
Fruta blanda	200 g	10 s

❖ LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe el aparato antes de proceder a su limpieza.
2. Separe las distintas partes y proceda a su limpieza inmediatamente después de su uso.
3. Limpie el brazo mezclador (5), el soporte para las varillas (6), las varillas (7), la tapa de la picadora (8), el bol de la picadora (9) y las cuchillas (10) con agua jabonosa templada y deje secar totalmente antes de volver a usar.
4. Limpie el cuerpo de la batidora (3) con un paño seco.
5. No introduzca la batidora ni sus accesorios en el lavavajillas.
6. No utilice productos abrasivos, estropajos, alcohol, etc. para limpiar la batidora.

❖ 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.

Batidora vertical

MA4100

Stabmixer 4100

Marmicoc®



INSTRUCCIONES DE USO

❖ ATENCIÓN

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

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

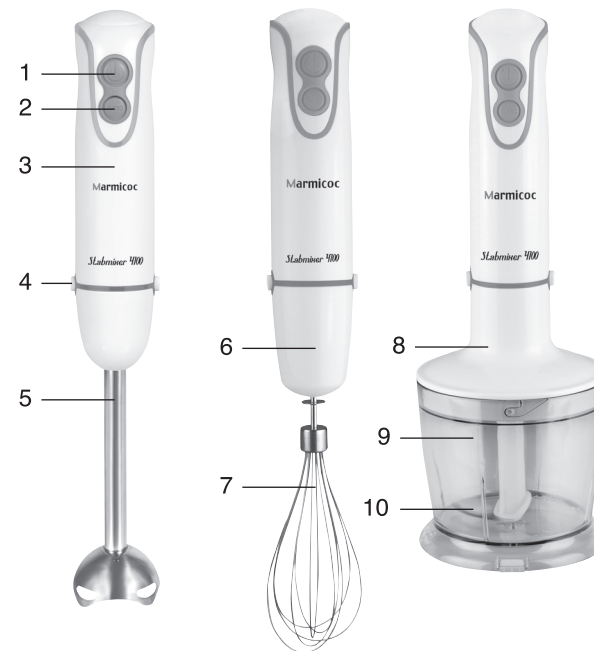
1. Antes de enchufar el aparato, compruebe que el voltaje de la toma de corriente corresponde con el que está indicado en la etiqueta de características.
 2. Desenchufe el aparato de la corriente eléctrica después de usarlo y antes de limpiarlo. Para esto, nunca tire del cable, hágalo desde la clavija.
 3. No permita que el aparato, sus accesorios o su cable de conexión toquen superficies calientes o que entren en contacto con fuentes de calor.
 4. Nunca sumerja el aparato en agua, proteja el cable de conexión contra la humedad.
 5. 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.
 6. Este aparato debe utilizarse únicamente con los accesorios proporcionados por el fabricante y de acuerdo con los propósitos descritos en este manual.
 7. El equipo no es para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidad física, sensorial o mental reducida, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean instruidos o supervisados.
 8. Los niños deben ser supervisados para que no jueguen con el aparato.
 9. Este aparato está diseñado para uso doméstico, no comercial o industrial.
 10. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
- GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

❖ ADVERTENCIAS/RECOMENDACIONES

1. Antes del primer uso lave la batidora (vea el apartado *LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO*).
2. Retire los huesos de los alimentos antes de introducirlos en el bol de la picadora (9), no corte alimentos extremadamente duros, como cubitos de hielo o granos de café.
3. Corte los alimentos sólidos en trozos pequeños antes de introducirlos en el bol de la picadora (9).
4. Nunca utilice la batidora con alimentos a una temperatura superior a 80 °C.
5. No llene el bol de la picadora (9) por encima de la marca de 500 ml. No procese grandes cantidades de una sola vez, obtendrá mejores resultados si procesa los alimentos en pequeñas dosificaciones.
6. Tenga cuidado para no cortarse al manipular las cuchillas (10), cuando intercambie los accesorios o al lavarlos.
7. Nunca acerque las manos o cualquier objeto a las partes móviles de la batidora mientras esté enchufada.
8. Para evitar el sobrecalentamiento, no utilice la batidora en ciclos largos de manera ininterrumpida y utilice la función “Turbo” (2) en breves pulsos.
9. Desenchufe la batidora cada vez que vaya a intercambiar los accesorios.

❖ MODELO

Batidora vertical MA4100



❖ DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

- | | |
|---------------------------|-------------------------------|
| 1. Interruptor. | 6. Soporte para las varillas. |
| 2. Interruptor turbo. | 7. Varillas. |
| 3. Cuerpo de la batidora. | 8. Tapa de la picadora. |
| 4. Botones de liberación | 9. Bol de la picadora. |
| 5. Brazo mezclador. | 10. Cuchillas. |