

❖ UTILIZACIÓN

1. Intercambio de accesorios:
Puede intercambiar el accesorio que valla a utilizar entre el brazo mezclador (6) o las varillas (9). Para soltar un accesorio debe presionar los botones de liberación (5). Para colocar un nuevo accesorio simplemente insértelo en el cuerpo de la batidora (4).
2. Brazo mezclador (6):
El brazo mezclador (6) es ideal para preparar salsas, sopas, mayonesa y alimentos para bebés, así como para mezclar y batir.
3. Varillas (9):
Use las varillas (9) para batir crema, claras de huevo o mezclas líquidas. Para facilitar la limpieza puede separar las varillas (9) del soporte para las varillas (8). Para insertar, aplique una ligera presión hasta que note que encajan correctamente. Para soltar, simplemente tire de las varillas (9).
4. Uso general:
Al enchufar la batidora se encenderá una luz alrededor del selector de potencia (1).
Gire el selector de potencia (1) en sentido horario para aumentar la potencia, gírelo en sentido antihorario para disminuirla. Coloque el selector de potencia (1) entre el mínimo y el máximo para ajustar la potencia en función de sus necesidades.
Mantenga presionado el interruptor (2) para activar la batidora. Puede presionar el interruptor turbo (3) para utilizar la función "Turbo". La función "Turbo" le permitirá procesar alimentos a una gran velocidad por un breve periodo de tiempo.

❖ LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe el aparato y separe las distintas partes antes de proceder a su limpieza.
2. Limpie la batidora inmediatamente después de su uso.
3. Limpie el brazo mezclador (6), el soporte para las varillas (8) y las varillas (9) con agua jabonosa templada y deje secar totalmente antes de volver a usar.
4. Limpie el cuerpo de la batidora (4) con un paño seco.
5. No introduzca la batidora, ni ninguno de 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

MA4110

Статмінер 4110

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

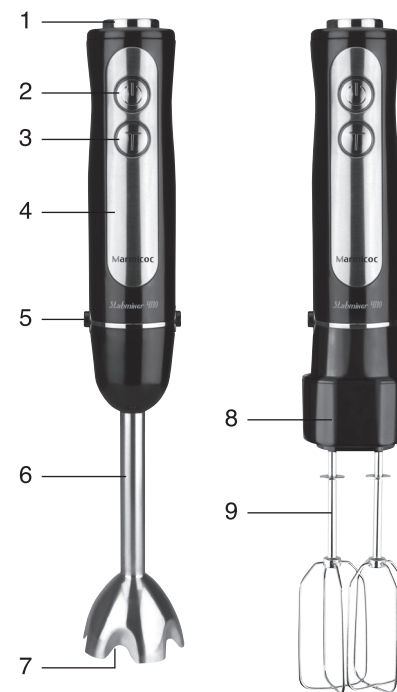
1. Antes del primer uso lave la batidora (vea el apartado *LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO*).
2. Nunca utilice la batidora con alimentos a una temperatura superior a 80 °C.
3. Tenga cuidado para no cortarse al manipular las cuchillas (7), cuando intercambie los accesorios o al lavarlos.
4. Nunca acerque las manos o cualquier objeto a las partes móviles de la batidora mientras esté enchufada.
5. Para evitar el sobrecalentamiento, no utilice la batidora en ciclos largos de manera ininterrumpida y utilice la función “Turbo” (3) en breves pulsos.
6. Desenchufe la batidora cada vez que vaya a intercambiar los accesorios.
7. No utilice las varillas (9) en recipientes con un diámetro menor a 18 cm.
8. Retire los huesos duros de frutas antes de procesarlas, no corte alimentos extremadamente duros, como cubitos de hielo o granos de café.
9. Corte los alimentos sólidos en trozos más pequeños antes de procesarlos.

❁ GUÍA DE PROCESADO DE ALIMENTOS

COMIDA	CANTIDAD MÁXIMA	ACCESORIO	TIEMPO APROX.
Zanahoria	Zanahoria: 240 g Agua: 360 ml	Brazo mezclador	60 s
Fruta blanda	Fruta: 200 g Agua: 300 ml	Brazo mezclador	60 s
Pastel	Harina: 100 g Azúcar: 100 g Mantequilla: 100 g Huevos: 2	Varillas	Baja velocidad: 30 s Alta velocidad: 30 s
Huevo	4 huevos (200 g)	Varillas	60 s

❁ MODELO

Batidora vertical MA4110



❁ DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

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