



■ FUNCIONAMIENTO

1. Coloque el bol de troceado (3) en el cuerpo de la picadora (4) y gírelo en sentido horario hasta que encaje en su lugar.
2. Coloque las cuchillas (5) dentro del bol de troceado (3).
3. Introduzca los alimentos en el bol de troceado (3).
4. Coloque la tapa (1) en el bol de troceado (3) y gírela en sentido antihorario hasta que encaje. Esta unidad tiene un doble sistema de seguridad que impide el funcionamiento, a menos que el bol de troceado (3) y la pestaña de seguridad de la tapa (1) estén correctamente encajados en su lugar.
5. Presione uno de los interruptores de funcionamiento (2) “⏻” o “⏻ MAX” para poner en marcha la picadora. Utilice el botón “⏻ MAX” para procesar los alimentos a una gran velocidad, por un breve periodo de tiempo.
6. Suelte el interruptor de funcionamiento (2) y espere a que las cuchillas (5) se detengan por completo.
7. Retire la tapa (1) girándola en sentido horario.
8. Retire las cuchillas (5) con cuidado para no cortarse.
9. Retire el bol de troceado (3) girándolo en sentido antihorario y vierta el contenido picado en el recipiente que desee.

■ LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Antes de comenzar la limpieza asegúrese de desenchufar el aparato de la corriente eléctrica.
2. El cuerpo de la picadora (4) puede limpiarse con un trapo suave y humedecido ligeramente con agua.
3. Lave la tapa (1), el bol de troceado (3) y las cuchillas (5) con agua templada; tenga cuidado para no cortarse con las cuchillas (5).
4. Algunas hortalizas como las zanahorias pueden causar la decoloración del plástico. Reduzca esto lavando los accesorios inmediatamente después de su uso.



■ GUÍA DE PROCESADO DE ALIMENTOS

ALIMENTO	CANTIDAD MÁXIMA	TIEMPO MÁXIMO	VELOCIDAD
Almendras	100 g.	15 seg.	⏻ MAX
Huevo cocido	200 g.	10 seg. en pulsos	⏻
Migas de pan	20 g.	15 seg.	⏻ MAX
Zanahoria	150 g.	20 seg. en pulsos	⏻ MAX
Ajo	150 g.	15 seg. en pulsos	⏻
Queso	100 g.	15 seg.	⏻ MAX
Jamón	200 g.	15 seg.	⏻ MAX
Avellanas	100 g.	15 seg.	⏻ MAX
Helado	200 g.	20 seg.	⏻ MAX
Carne	250 g.	30 seg.	⏻ MAX
Cebolla	200 g.	15 seg. en pulsos	⏻
Perejil	30 g.	10 seg. en pulsos	⏻ MAX
Pimienta	150 g.	20 seg.	⏻ MAX
Especias	150 g.	30 seg. en pulsos	⏻ MAX
Filete	250 g.	30 seg.	⏻ MAX
Nueces	100 g.	15 seg.	⏻ MAX

■ 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.



Instrucciones de uso



Picadora eléctrica





Lea atentamente las instrucciones antes de usar la PICADORA 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 que el voltaje de la toma de corriente corresponde con el que está indicado en la placa de características, situada en la base del aparato.
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 alimentación toquen superficies calientes o que entren en contacto con fuentes de calor.
4. Nunca sumerja el aparato en agua, proteja el cable de alimentación contra la humedad.
5. Los niños no son conscientes de los peligros que suponen operar con aparatos eléctricos. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
6. No use el aparato si cree que está dañado. Compruebe regularmente que el cable, el enchufe y sus componentes estén en buenas condiciones. 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.
7. Este aparato debe utilizarse únicamente con los accesorios proporcionados por el fabricante y de acuerdo con los propósitos descritos en este manual.
8. Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años o personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y comprendan los peligros que entrañan su utilización.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS



DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

- | | |
|-------------------------------------|---------------------------|
| 1. Tapa. | 4. Cuerpo de la picadora. |
| 2. Interruptores de funcionamiento. | 5. Cuchillas. |
| 3. Bol de troceado. | 6. Pies antideslizantes. |

MODELO

MGF 4830 Picadora eléctrica GRIND



PRECAUCIONES A TENER EN CUENTA

1. Evite el funcionamiento del aparato durante más de 30 segundos de forma continuada para evitar el sobrecalentamiento.
2. Separe el bol de troceado (3) del cuerpo de la picadora (4) solo cuando las cuchillas (5) se hayan detenido completamente y asegúrese de que el aparato esté desenchufado.
3. Si se atasca algo en la picadora NUNCA intente retirarlo con el aparato enchufado a la red eléctrica.
4. Se debe tener cuidado al manipular las cuchillas (5), especialmente durante la limpieza.
5. No utilice el aparato para cortar ingredientes muy duros, como huesos o cubitos de hielo.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todo el material de embalaje y, si es posible, consérvelo durante un tiempo antes de tirarlo.
2. Antes del primer uso se recomienda limpiar todas las piezas (vea el apartado "Limpieza y mantenimiento").

RECOMENDACIONES

1. Podrá utilizar la picadora con verdura, fruta o carne.
2. Corte los alimentos sólidos en trozos más pequeños antes de introducirlos en el bol de troceado (3).
3. Nunca introduzca en el bol de troceado (3) alimentos cuya temperatura supere los 80° C.
4. No llene el bol de troceado (3) superando la marca de 400 ml.
5. Para obtener un picado fino, distribuya los alimentos de forma uniforme en el bol de troceado (3) y accione el aparato con repeticiones breves.



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.