IM_CREME-GRAL.qxp_ocean 15/3/21 9:18 Página 1

Magefesa®

MGF 8212

Creme

MULTI EXPRESS MGF

MGF

Magefesa®

■ **LIMPIEZA**

- Después de utilizar la gofrera, y antes de limpiarla, desenchúfela y espere a que se enfríe.
- Limpie la parte interior (5) y los bordes con un rollo de cocina o con un trapo.
- Si hay algún resto incrustado, ponga un poco de aceite en la placa y retírelo después de 5 minutos cuando se haya ablandado.
- Limpie la parte exterior (1) con un trapo un poco húmedo.

■ **RECETA PARA MASA DE GOFRES (Receta belga):**

Ingredientes:
- 500 gr. harina.
- 265. gr. azúcar perla (se puede sustituir por azúcar común).
- 265. gr. mantequilla.
- 175 gr. leche tibia.
- 3 huevos.
- 1 cuch. levadura en polvo.
- 1 vaina de vainilla.
- Sal.

Elaboración:
- Hacemos un corte longitudinal a la vaina de vainilla, ponemos junto con la leche en un Cazo Lechero de Magefesa, calentamos hasta que llegue a ebullición, retiramos y dejamos infusionar unos 10 min.
- Tamizamos la harina con la levadura y una pizca de sal.

Magefesa®

- Separamos las yemas de las claras y montamos las claras a punto de nieve con la ayuda de una Batidora de varillas Magefesa, retiramos y reservamos en frío.
- En el mismo Bol de la batidora amasamos la harina con las yemas de huevo, la mantequilla en pomada y el azúcar perla.
- Retiramos la vaina de vainilla y vertemos la leche poco a poco en el Bol de la batidora, amasamos hasta que tengamos una pasta homogénea.
- Incorporamos las claras a punto de nieve con movimientos suaves y envolventes.
- Tostamos la masa en la gofrera siguiendo las instrucciones del manual.
- Los gofres se pueden servir con una gran variedad de acompañamientos como nata montada, chocolate caliente, frutos secos, helados, frutas frescas, miel, caramelo liquido, etc.

Magefesa®

Instrucciones de uso

MGF 8212

MULTI EXPRESS MGF

Creme

MGF

Gofrera

Magefesa

■ ATENCIÓN

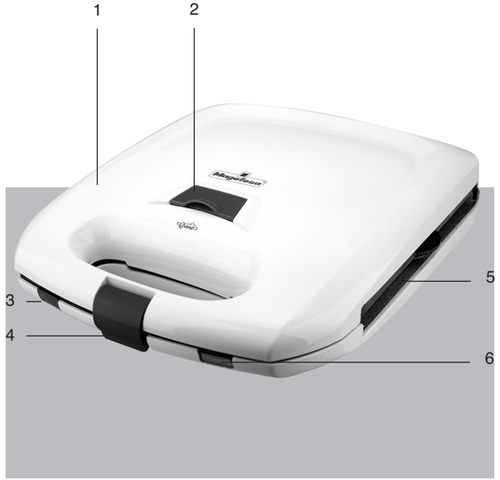
Lea atentamente las instrucciones antes de usar la GOFRERA, y guárdelas junto con el justificante de compra y, a ser posible, con el embalaje.

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

1. Antes de enchufar la gofrera, compruebe que el voltaje de la toma de corriente corresponde con el que está indicado en la placa de características situada en la parte inferior del aparato.
2. El uso incorrecto o el manejo impropio puede provocar quemaduras o heridas al usuario. En estos casos, el fabricante no se hace responsable del daño que este mal uso o manejo pueda causar.
3. No toque las superficies calientes. Utilice las asas.
4. Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, no sumerja el cordón, enchufe o el aparato en agua o cualquier otro líquido.
5. Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidad física, sensorial o mental reducida, o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que sean instruidos o supervisados por una persona responsable de su seguridad.
6. Los niños deben ser supervisados para que no jueguen con el aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
7. Desenchufe el aparato cuando no lo esté utilizando y antes de limpiarlo. Espere a que se enfríe antes de limpiarlo o de quitar cualquier pieza.
8. No utilice ningún aparato con el cordón o el enchufe en mal estado o después de que el aparato haya funcionado mal, o se haya caído o dañado de alguna manera. Lleve el aparato al centro especializado más cercano para que lo examinen o reparen.
9. La utilización de accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante pueden suponer un peligro.
10. El aparato no está entendido para ser operado mediante temporizadores externos o sistemas de control remotos.
11. No lo utilice en el exterior ni al aire libre.
12. Evite que el cordón cuelgue de algún borde o mostrador o entre en contacto con superficies calientes.
13. No sitúe el aparato encima o cerca de un quemador eléctrico o de gas, o de un horno caliente.
14. Debe extremar las precauciones cuando mueva de sitio un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
15. Para apagarlo, desenchúfelo.
16. Utilice el aparato sólo con el fin para el cual está destinado.
17. Se proporciona un cable corto para evitar enredos o tropiezos. Se podrá utilizar un alargador extremando el cuidado, pero éste deberá tener un potencial eléctrico al menos igual que el del aparato.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

Magefesa



■ DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

1. Carcasa.
2. Pie (para cuando se abre la gofrera 180º).
3. Piloto encendido.
4. Cierre.
5. Planchas calefactoras.
6. Piloto de temperatura.

Magefesa

■ CÓMO TOSTAR GOFRES

1. Cuando utilice la gofrera por primera vez, limpie la superficie de las placas (5) con un trapo húmedo y luego séquelas. Después unte las placas con mantequilla, margarina o aceite.
2. Enchufe la gofrera a la corriente.

   El piloto de luz (3) de encenderá.

   Cierre la gofrera (4) y prepare la masa de gofres mientras el aparato se calienta.
3. Cuando la gofrera esté preparada, la luz de “listo para cocinar” (6) se encenderá.
4. Abra completamente la gofrera.
5. Añadir un poco de masa de gofre en el centro de cada molde la placa calefactora inferior.
6. Cierre (4) bien las dos partes de la gofrera mientras dura el proceso.

   NOTA: *Durante el proceso de tostado el piloto de luz (6) se encenderá y apagará ya que el termostato mantiene la gofrera a la temperatura adecuada*.
7. Su gofre estará preparado en 3 ó 4 minutos. Abra (4) la gofrera y quite el gofre con una espátula de plástico o madera.

   Nunca utilice utensilios de metal ya que podrían dañar las placas antiadherentes.
8. Cierre la tapa para mantener el calor hasta que esté preparado para tostar más gofres.
9. Cuando termine desenchufe la gofrera.

Magefesa

Magefesa

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.