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.

Magefesa

3. No llene el bol (5) superando las marcas de “MAX” para sólidos o líquidos respectivamente.
4. Para un picado óptimo de los ingredientes, corte los alimentos sólidos en trozos más pequeños (aproximadamente 2 x 2 x 2 cm) antes de introducirlos en la picadora; distribuya los alimentos de forma uniforme en el bol (5) y accione la picadora con repeticiones breves.

FUNCIONAMIENTO

1. Coloque el bol (5) en el cuerpo de la picadora (6) y gírelo en sentido horario hasta la posición de bloqueo.
2. Inserte el juego de cuchillas (3-4) en el bol (5). Para un corte más grueso use la cuchilla inferior (4) por sí sola. Para un picado más fino use ambas cuchillas (3-4) juntas, esto también dará un resultado más rápido. Para usar ambas cuchillas, monte la cuchilla superior (3) sobre la cuchilla inferior (4) y gírela en sentido antihorario para encajarla en su lugar.
3. Introduzca los ingredientes en el bol (5).
4. Coloque la tapa (7) y gírela en sentido horario para encajarla en su lugar.
5. Enchufe la picadora a la toma de corriente y presione uno de los pulsadores de velocidad (1-2).
6. Una vez que haya terminado de cortar, suelte el pulsador de velocidad (1-2) y desenchufe el aparato.
7. Gire la tapa (7) en sentido antihorario y retírela del bol (5), luego retire el juego de cuchillas (3-4).

Magefesa

8. Gire el bol (5) en sentido antihorario para separarlo del cuerpo de la picadora (6) y vierta los ingredientes cortados.

PICADO GRUESO

La función de *picado grueso* está destinado a cortar los ingredientes en trozos gruesos y de tamaño uniforme. Cuando los trozos tienen un tamaño óptimo, caen en la parte inferior del bol (5) para que no vuelvan a triturarse, evitando así que los alimentos se procesen en exceso.

1. Inserte el tamiz para picado grueso (10) en el bol (5) y luego coloque la cuchilla de 3 hojas (9).
2. Coloque los ingredientes en el tamiz para picado grueso (10) y píquelos hasta que hayan caído a la parte inferior de bol (5).

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Antes de comenzar la limpieza asegúrese de desenchufar el aparato de la corriente eléctrica.
2. El cuerpo de la picadora (6) puede limpiarse con un trapo suave y humedecido ligeramente con agua.
3. Lave la tapa (7), el bol (5), el tamiz para picado grueso (10) y las cuchillas (3-4-9) con agua templada; tenga cuidado para no cortarse con las cuchillas (3-4-9).
4. Algunas hortalizas como las zanahorias pueden causar la decoloración del plástico. Reduzca esto lavando los accesorios inmediatamente después de su uso.

Magefesa

GUÍA DE PROCESADO DE ALIMENTOS

ALIMENTO	CANTIDAD MÁX.	TIEMPO MÁX.	VELOCIDAD
Carne	300 g	-	II
Especias	30 g	10 s	II
Frutos secos (almendras, nueces, etc.).	250 g	10 s	II
Queso	150 g	-	II
Pan	75 g	5 s	II
Galletas	150 g	5 - 10 s	II
Huevos duros	5	-	II
Cebollas	300 g	-	II
Ajos	200 g	5 s	II
Frambuesas	300 g	5 s	II
Ciruelas, albaricoques, etc.	200 g	-	II
Jengibre enraizado	150 g	-	II
Sopa	0,4 L	10 s	I

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.

Magefesa

Instrucciones de uso

Picadora eléctrica

CHOPPY MGF 4840 MGF

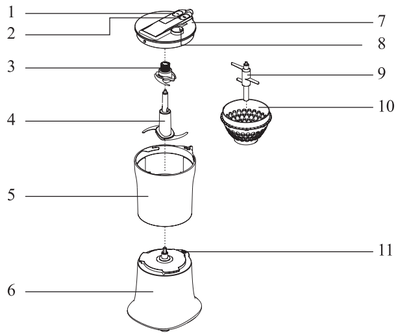
ATENCIÓN

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

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

1. Retire cualquier embalaje y pegatinas promocionales antes de utilizar el aparato por primera vez. Este material (plásticos, espumas, bolsas, etc.) puede ser peligroso para los niños. Para evitar riesgo de asfixia mantenga estos embalajes lejos del alcance de los menores.
2. Antes de enchufar el aparato a la red eléctrica, compruebe que el voltaje de la toma de corriente corresponde con el que está indicado en la placa de características. Si el dispositivo no es de Clase II (⧈) debe conectar el producto solo a enchufes con toma de tierra. Es un requisito obligatorio para la protección contra choques eléctricos.
3. Desenchufe el aparato de la corriente eléctrica después de usarlo y/o antes de limpiarlo o si tiene que poner o quitar algún accesorio. Para esto, nunca tire del cable, hágalo desde la clavija.
4. Mantenga el aparato desenchufado para su almacenaje o mientras no se encuentre en uso.
5. No permita que el aparato, sus accesorios o su cable de conexión entren en contacto con superficies calientes o con fuentes de calor.
6. Nunca sumerja el aparato, su cable o enchufe en agua ni en ningún otro líquido. Proteja el cable de conexión contra la humedad.
7. Se proporciona un cable de conexión corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con él. Desenrolle completamente el cable antes de usarlo. No deje que el cable cuelgue ni sobresalga del borde de la mesa para evitar tropiezos o enganchones. Si el cable de alimentación está dañado debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio postventa o por un servicio técnico autorizado.
8. 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.
9. Nunca intente reparar, desmontar o modificar los componentes del aparato. Ante cualquier avería póngase en contacto con Magefesa o el servicio técnico autorizado más cercano.
10. Este aparato debe utilizarse únicamente con los accesorios proporcionados por el fabricante y de acuerdo con los propósitos descritos en este manual.
11. El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado. Si utiliza dispositivos o cables alargadores asegúrese que estos cumplen con las normas de seguridad, no están dañados y que son compatibles con el voltaje y potencia del producto.
12. Solo para Europa: Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas a falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso del aparato de una manera segura y comprenden los peligros que implica. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.
    Para regiones fuera de Europa: 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. Los niños deben ser supervisados para que no jueguen con el aparato.
13. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños y no deje el aparato desatendido durante su funcionamiento.
14. Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico, no comercial o industrial.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS



DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

1. Pulsador de velocidad I.
2. Pulsador de velocidad II.
3. Cuchilla superior.
4. Cuchilla inferior.
5. Bol.
6. Cuerpo de la picadora.
7. Tapa.
8. Alimentador de aceite.
9. Cuchilla de 3 hojas.
10. Tamiz para picado grueso.
11. Bloqueo de seguridad.

MODELO

MGF 4840 Picadora eléctrica CHOPPY

Magefesa

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 (5) del cuerpo de la picadora (6) solo cuando las cuchillas (3-4-9) 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 (3-4-9), 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. Esta picadora está diseñada para picar ingredientes como nueces, carne, ajo, cebolla, queso, huevo cocido, fruta, verdura, pan, etc.
2. Deje que los alimentos calientes se enfríen antes de introducirlos en el bol (5). Nunca introduzca en el bol (5) alimentos cuya temperatura supere los 80 ºC.

Magefesa

CH@PPY

MGF 4840

MGF