Connoisserve

Máquina para hacer crispado de hielo

MFC-1991G | MFC-1991R

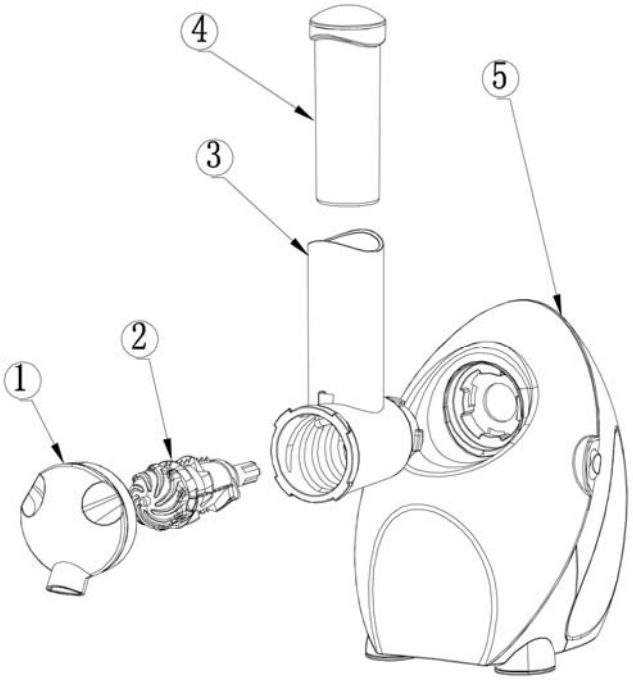
Manual de Instrucciones
Recetario
Certificado de Garantía

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Hay medidas básicas de seguridad que deben ser tenidas en cuenta al utilizar aplicaciones eléctricas, incluyendo las siguientes:

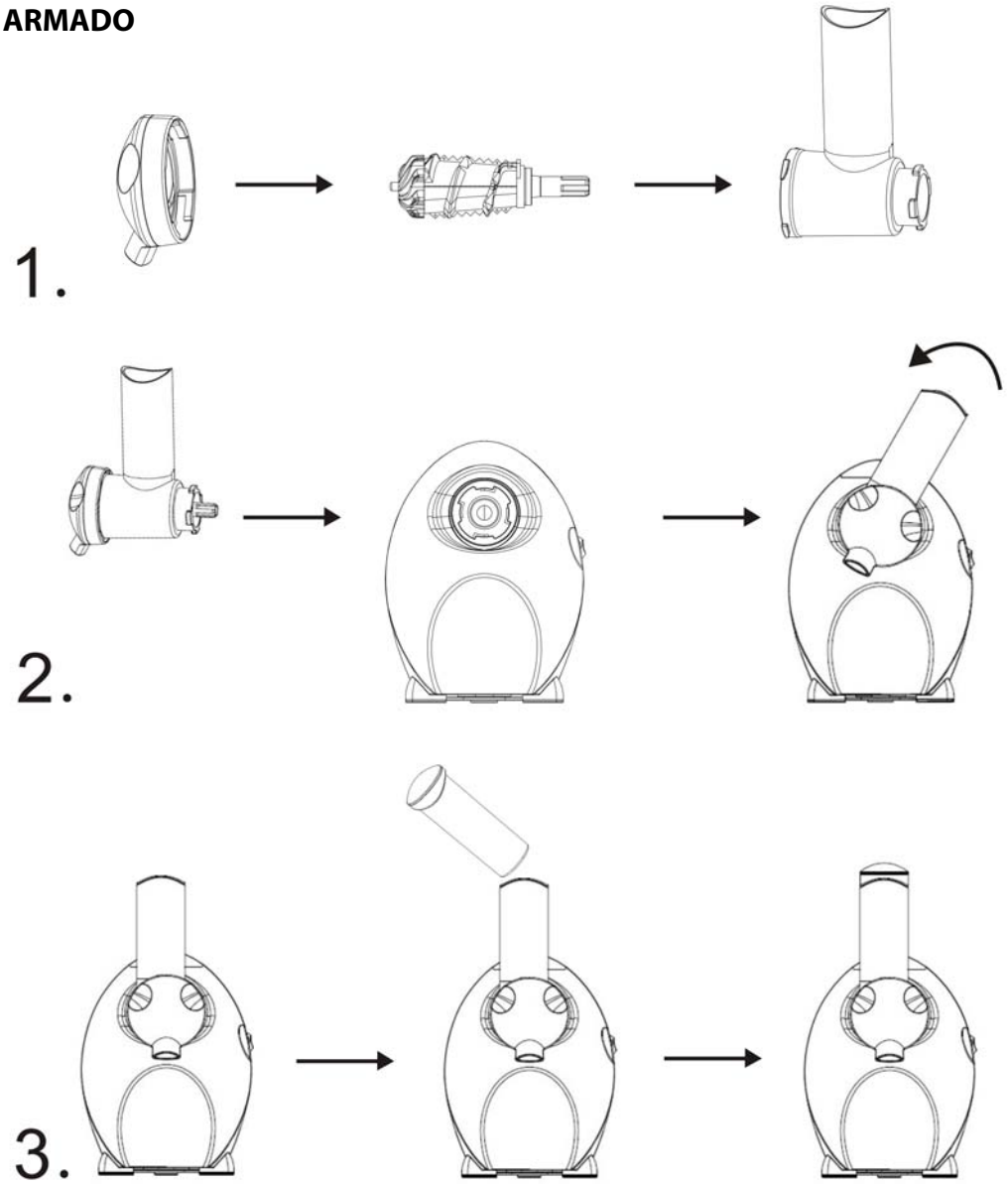
1. Lea detenidamente este manual de instrucciones.
2. No toque las partes en movimiento.
3. Para proteger de una descarga eléctrica no sumerja el cable de alimentación, el enchufe ni la unidad en gua ni en ningún otro líquido.
4. Antes de conectar la unidad, verifique que la alimentación requerida sea compatible con la de su hogar.
5. No opere la unidad si el cable de alimentación o el enchufe se han dañado. Verifique periódicamente que el cable no se encuentre dañado, de estarlo contacte al servicio técnico o personal especializado para su reemplazo.
6. No utilice la unidad por más de cinco minutos interrumpidos. Permita que el motor se enfríe al menos cinco minutos entre cada proceso.
7. No utilice accesorios no recomendados por el fabricante.
8. No utilice al aire libre. Sólo para uso doméstico.
9. Antes de utilizar la unidad, asegúrese de que todas las partes se encuentren correctamente colocadas y bloqueadas.
10. Utilice el émbolo para presionar la fruta, NUNCA utilice sus manos.
11. No coloque la unidad cerca de fuentes de calor como ser cocinas, estufas, radiadores, etc.
12. No utilice la unidad con otro propósito que para el que ha sido diseñada.
13. No deje la unidad desatendida durante su funcionamiento.
14. La unidad no ha sido diseñada para ser utilizada por niños ni por personas con capacidades mentales, sensoriales o psquícas reducidas. salvo que se le haya brindado la correspondiente instrucción y se supervise su uso.
15. Desconecte la unidad de la energía eléctrica cuando no la utilice y antes de proceder a su limpieza.
16. No permita que los niños jueguen con la unidad.
17. El tomacorriente es utilizado como medio de desconexión de la unidad, por lo tanto, deberá quedar fácilmente accesible.

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES



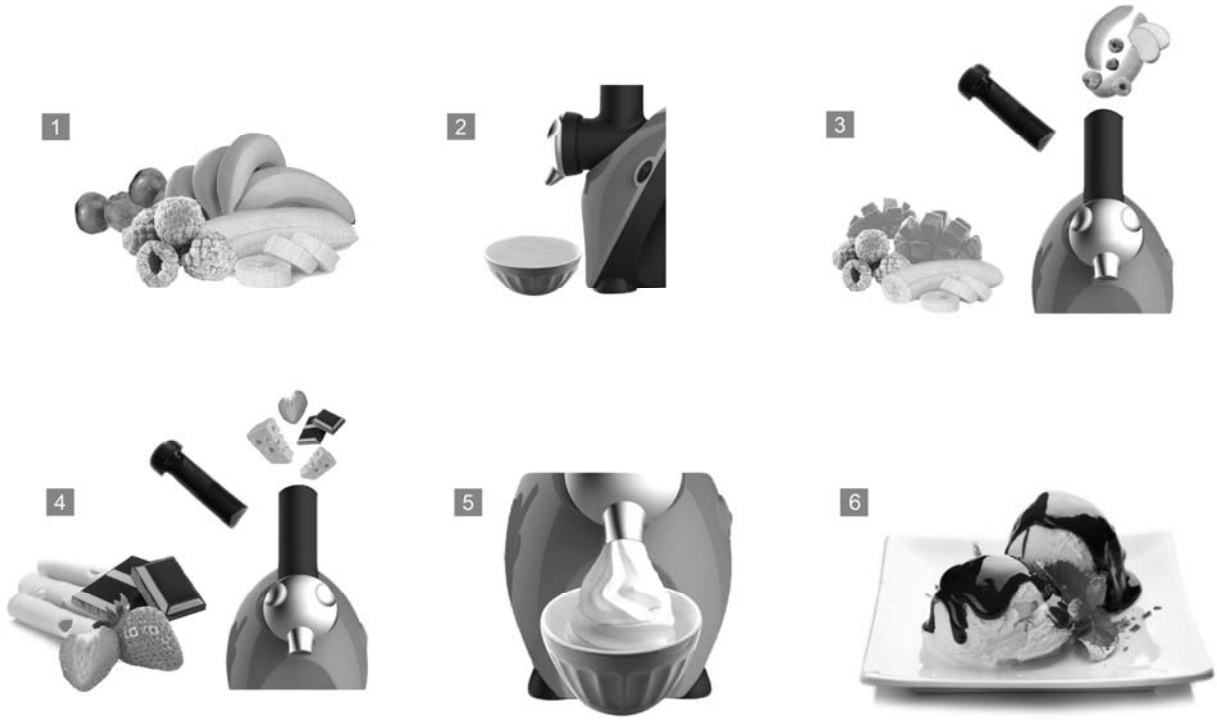
1. Dispenser
2. Molinillo
3. Tubo de alimentación
4. Embolo (empujador)
5. Base

ARMADO



1. Coloque el molinillo en el tubo de alimentación. Asegurese que la tolva esté colocada correctamente en el dispenser. Coloque en la parte frontal de la unidad y gire en sentido antihorario para bloquear.
2.Inserte la punta del molinillo y gire hacia la izquierda para bloquear.
3. Inserte el émbolo (empujador) en el tubo de alimentación.

COMO OPERAR LA UNIDAD



1. Coloque la fruta deseada en el freezer durante 12-24 horas (dependiendo de la temperatura de su refrigerador).
2. Retire la fruta del refrigerador y dejela a temperatura ambiente durante 5-10 minutos.
3. Conecte la unidad al tomacorriente y coloque un bols en el extremo del dispenser.
4. Coloque la fruta congelada y encienda la unidad.
5. La fruta cremosa que se vierte en el bolws ya está lista para ser consumida. Si lo desea puede mezclar para obtener un resultado más homogénea.
6. Si desea un helado más compacto coloque la mezcla una hora en el freezer.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Asegúrese de desconectar la unidad antes de proceder a la limpieza de la unidad.
2. Antes del primer uso y luego después de cada uso, lave todas las partes y seque completamente.
3. Gire en sentido antihorario y desmonte la unidad.
4. Limpie la base con un paño húmedo y seque.
5. No se recomienda lavar las partes en lavavajillas.

INGREDIENTES

La fruta debe ser congelada al menos por doce horas.

Los siguientes frutos congelados brindan un resultado óptimo:

Fresas, arándanos, moras, frambuesas.

Bananas: se recomienda que estén bien maduras. Pele antes de congelar. No congele bananas con cáscara.

Melón, sandía.

Ananá, pelado, sin el centro y cortado en láminas largas y finas.

Duraznos, peras, manzanas, mango.

No coloque fruta con carozo en la unidad.

RECETAS

Apple Pie

2 bananas maduras congeladas

1/2 taza de rodajas de manzana congeladas

1 cucharadita de canela

1/2 cucharadita de especias

1/2 cucharadita de nuez moscada

Descongelar ligeramente la fruta congelada. En un tazón pequeño mezcle la canela, las especias y la nuez moscada. Espolvorear la mezcla sobre las bananas congeladas y las manzanas.

Inserte una banana congelada, la mitad de las manzanas y vaya alternando los ingredientes.

Cake bananas

2 bananas maduras congeladas

1 muffin de su sabor preferido

Descongelar ligeramente la fruta congelada. Coloque una banana, 1/2 muffin y altere el resto de los ingredientes.

Blueberry

2 bananas maduras congeladas

3/4 taza de arándanos congelados

Descongelar ligeramente la fruta congelada. Coloque una banana, un poco de arándanos y altere el resto de los ingredientes.

CERTIFICADO de GARANTIA

TALÓN PARA EL USUARIO

CERTIFICADO DE GARANTIA

El producto amparado por esta garantía ha sido fabricado de acuerdo a las más altas normas de calidad. De todos modos en caso de defecto fehacientemente comprobado de alguna parte o mecanismo, la reparación se efectuara sin cargo según las condiciones del presente certificado de garantía y siempre que el mismo sea acompañado de la factura de compra del comercializador / importador indicado precedentemente.

Esta garantía ampara al primer comprador del producto por el lapso de 12 (doce) meses a contar de su fecha de compra, lo que así deberá demostrarse mediante la presentación de la factura de venta del lugar donde se adquirió.

Esta garantía se otorga por el plazo convencional de 12 (doce) meses conforme a ley 24240, Ley 24999 y resolución 495/88.

El tiempo que el aparato esté en el servicio técnico se prolongará del período de garantía, así como en caso de sustitución del aparato la garantía se iniciara a partir de la entrega del nuevo aparato.

Para reparaciones y/o compra de repuestos y/o accesorios consulte nuestra pagina Web, ó deberá dirigirse personal o telefónicamente al Servicio Técnico Central donde se le indicará los datos del centro de servicio, mas próximo a su domicilio.

En caso de falla, se asegura al comprador la reparación y/o reposición de partes para su correcto funcionamiento en un plazo no mayor a 30 (treinta) días. No obstante se deja aclarado que el plazo usual no supera los 30 treinta días.

Esta Garantía no ampara (por lo que será con cargo para el usuario) daños en cables de conexión, manchas, daños en el acabado, Instalación, desinstalación, armado o desarmado del producto, limpieza, así como tampoco reparaciones necesarias por causa de accidentes, roturas, golpes, caídas, mal uso, instalación o armado incorrecto o inadecuado del producto, errores en el armado, o desgaste producido por uso inadecuado, excesivo o profesional del producto, daños producidos por oxidación, sulfatación, humedad, exposición a la lluvia y/o al agua o a fuentes de calor excesivo, uso de abrasivos, corrosión, daños a causa de inundaciones, entrada de agua y/o arena, o por defectos causados debido a la adaptación de piezas y/o accesorios que no pertenezcan al producto, así como de cualquier otra causa derivada de la no-observancia de normas establecidas en el manual de instrucciones que acompaña este producto.

Esta garantía no ampara daños producidos como consecuencia de rayos, tormentas o cambios bruscos de tensión eléctrica, uso del aparato con tensiones distintas de 230V.

El responsable de la garantía no asume responsabilidad alguna por los daños personales, a la salud de las personas, o a la propiedad, que pudieran causar la mala instalación o el uso indebido del artefacto, incluyendo en este último caso la falta de mantenimiento o el incumplimiento de las instrucciones y recomendaciones descriptas en el manual de instrucciones y/o en el presente certificado de garantía.

Esta garantía no tendrá validez en caso que el producto sea desarmado o reparado por personas ajenas al servicio técnico.

Tenga presente que, vencido el plazo de esta garantía, se respaldará el buen funcionamiento de esta unidad a través de nuestra Red de Servicio Técnico.

SERVICIO TECNICO CENTRAL:

(011) 4777-3214

DATOS DEL PRODUCTO:

Modelo: **MFC-1991G | MFC-1991R** ☐	Fecha de Compra / / (sello comercio)

DATOS DEL COMPRADOR	DATOS DEL VENDEDOR
Nombre y Apellido.....	Nombre del Comercio.....
E-Mail.....	Domicilio.....
Domicilio/Localidad.....	Localidad/Sucursal.....
Teléfono.....	Fecha de Compra.....