



Magafesa®

Instrucciones de uso



Extractor
de jugo

MGF 3530

multi
EXPRESS
TRÓPICO

■ ATENCIÓN

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

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

1. Para evitar daños, asegúrese antes de conectar el aparato de que el voltaje indicado en éste se corresponde con el voltaje de la instalación eléctrica de su casa.
2. Desenchufe el cable del enchufe de la pared cuando no lo esté usando, antes de ponerle o quitarle partes, y antes de limpiarlo.
3. Asegúrese siempre de que el tamiz de rejilla encaja en el eje del motor completamente, y que la cubierta está asegurada con las asas de cierre firmemente y en su sitio antes de poner a funcionar el motor. No suelte las asas de cierre mientras el aparato esté aún funcionando.
4. No mueva el aparato cuando el motor está funcionando o antes de que el motor se pare completamente.
5. No deje el aparato desatendido cuando esté funcionando.
6. No use el aparato sin que el recipiente para la pulpa y la jarra del zumo estén en su sitio.
7. No use el aparato cuando el recipiente para la pulpa o la jarra del zumo estén sobrecargados. Vigile el recipiente de la pulpa frecuentemente. Es importante vaciar el recipiente de la pulpa cuando esté lleno y limpiar el separador.
8. **NUNCA PONGA SUS DEDOS U OTROS OBJETOS DENTRO DEL PASO DE LA COMIDA CUANDO LA LICUADORA ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO.** Sólo el émbolo incluido sirve para esta función. Si la comida se engancha al abrirlo, apague el motor, desenchufe el cable de la toma de corriente de la pared y desmonte el aparato para quitar los ingredientes después de que el tamiz de rejilla se pare completamente.
9. No utilice comida que esté a menos de 5 °C o a más de 50 °C con este aparato.
10. Use el aparato siempre en una mesa o superficie horizontal, para evitar daños y reacciones fuera de lo normal.
11. No lo use a la intemperie. No use este aparato en condiciones de demasiado calor, demasiada humedad, en un lugar inestable o en un lugar que no resista el calor. Mantenga el aparato alejado de la pyrotóxina.
12. Para proteger del riesgo de electrocución, no sumerja la carcasa del motor, el cable o el enchufe en agua o ningún otro líquido.
13. Por razones de seguridad, el aparato está equipado con un sistema de autobloqueo

- que lo impide funcionar a no ser que el aparato esté correctamente ensamblado.
14. Asegúrese de poner el aparato en posición "0" después de usarlo. Asegúrese de 15. No sobrecargue el aparato.
16. Tiempo máximo de funcionamiento continuado: 1 minuto. Tiempo de descanso entre usos: 1 minuto.
17. Manténgalo fuera del alcance de los niños.
18. No haga funcionar el aparato cuando esté vacío.
19. No toque el aparato con las manos mojadas.
20. Las cuchillas están afiladas, manipúlelas con cuidado.
21. No limpie el aparato con un limpiador corrosivo, como gasolina o alcohol.
22. No use el aparato si el tamiz de rejilla u otra parte está dañada o deformada.
23. No haga funcionar el aparato con un cable o enchufe dañados o después de que haya dado muestras de mal funcionamiento, se haya golpeado o haya sufrido daños de cualquier tipo. Lleve el aparato al servicio técnico oficial más cercano para que sea revisado, reparado o ajustado electromecánicamente para evitar daños.
24. Si tiene algún problema con el aparato, póngase en contacto con nuestro servicio de post-venta o con un servicio técnico oficial. No desmonte el aparato ni intente arreglarlo usted.
25. Este producto está diseñado para uso doméstico exclusivamente, y no para aplicaciones comerciales o industriales.
26. Evite entrar en contacto con piezas móviles. Mantenga los dedos fuera del conducto de la comida.
27. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del aparato puede causar fuego, electrocución o heridas.
28. No deje que el cable cuelgue sobre el canto de mesas, ni que toque superficies calientes.
29. Para desconectar, ponga el interruptor en posición "0", y desenchufe entonces el cable de la toma de corriente eléctrica.
30. Mantenga el pelo, vestidos y joyas, así como espátulas y otros utensilios, alejados del conducto de la comida durante el funcionamiento del aparato, para evitar la posibilidad de heridas graves a personas o daños al aparato.
31. No lave el tamiz de rejilla en un lavavajillas. Si se dobla o daña, no lo use, ya que podría romperse en trozos pequeños y causar heridas a las personas o daños al aparato.
32. Lave todas las partes desmontables después de usarlas.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS



■ DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

1. Émbolo.
2. Paso de la comida.
3. Cubierta.
4. Cuerpo.
5. Asas de cierre.
6. Placa de arrastre.
7. Recipiente para la pulpa.
8. Jarra del zumo.
9. Tamiz de rejilla.
10. Interruptor
11. Separador.
12. Cubierta de la espita.



■ CÓMO MONTAR EL APARATO

1. Monte el aparato de acuerdo con su estructura.
2. Ponga el recipiente de la pulpa (7) en su lugar, ciérrelo y asegúrese de que entra en su sitio.
3. Inserte la cubierta de la espita (12) en dentro del separador (11). Ponga el separador encima de la base del motor (4).
4. Pose el tamiz de rejilla (9) sobre el separador (11) y ejerza una ligera presión.
5. Ponga la cubierta (3) en su lugar y cierre las asas de cierre (5) firmemente con las dos manos.
6. Ponga el recipiente del zumo (8) bajo la espita del zumo.
7. Ponga el émbolo (1) dentro del conducto de la comida (2). Preste atención al símbolo de dirección que lleva el émbolo y póngalo dentro del conducto de la comida en la misma dirección que el símbolo que lleva el conducto de la comida.

■ CÓMO USAR EL INTERRUPTOR

Mueva el interruptor rotatorio (10) a la posición deseada.

* - Impulso de la duración que se requiera

0 - Para detener

1 - Ajuste de velocidad baja

2 - Ajuste de velocidad alta

■ CÓMO USAR EL APARATO

1. Lave bien las frutas / vegetales, pele las frutas como el limón, el mango, el kiwi, el melón y la piña.
2. Quite los corazones de frutas como p.ej, la manzana, y quite también los huesos, semillas, pipas de ciruelas, albaricoques etc. Las semillas pequeñas como las de los kiwis y las fresas pueden ser ignoradas.
3. Quite la capa blanca (piel inferior) de los cítricos, si no lo hace, el zumo puede saber amargo.
4. Corte la fruta o los vegetales en trozos que quepan a través del conducto de la comida sin forzarlos.
5. Asegúrese de que el extractor de zumo está total y correctamente ensamblado y enchufe el cable en la toma de corriente eléctrica.
6. Encienda la unidad a velocidad alta o baja:
 - a. La velocidad alta debe usarse para frutas duras y con poco agua, como zanahorias, piña, manzanas etc.
 - b. La velocidad baja debe usarse para frutas más blandas y con más agua, como el melón, la uva, el melocotón etc.
7. Ponga la comida en el conducto para la comida (2) y presione ligeramente con el émbolo(1). Nunca use los dedos u otros utensilios distintos del émbolo para empujar la comida. La comida debe ser puesta en el conducto de la comida solamente cuando el aparato esté funcionando. La comida puede ser puesta en el conducto de comida mientras funciona la unidad, no es necesario apagarla para ello.
8. Cuando el recipiente de la pulpa (7) esté lleno, apague el aparato. Es

muy importante vaciar el recipiente de la pulpa cuando se llene. Para un mejor funcionamiento, vacíe el recipiente de la pulpa y limpie el tamiz de rejilla (8) y el separador (11) a menudo.

9. Si el extractor de zumo vibra violentamente, se frena o produce menos zumo, apáguelo y desenchúfelo. Lave a conciencia el tamiz de rejilla (8) y el separador (11) de acuerdo a las instrucciones. Re-ensamble el aparato y continúe licuando.
10. Cuando haya terminado de extraer el zumo, o cuando el recipiente de la pulpa (7) o la jarra de zumo (8) necesiten ser limpiados, apague el aparato y desenchúfelo de la corriente eléctrica. Lave inmediatamente el tamiz de rejilla (8) siguiendo las instrucciones.
11. No extraiga zumo de frutas o vegetales sin agua, como la banana o el plátano.
12. Tiempo máximo de operación, 1 minuto. Tiempo de descanso entre operaciones, 1 minuto.

■ LIMPIEZA Y CUIDADOS

1. Para prolongar la vida del extractor de zumos, se recomienda que todas las partes lavables sean lavadas inmediatamente después de usar el aparato.
2. Ponga en aparato en posición "0" y desenchúfelo de la corriente eléctrica.
3. Vacíe el recipiente de la pulpa (7) y la jarra del zumo (8).
4. Desbloquee los cierres de seguridad (4). Quite la cubierta (3). Quite el

separador (11) con el tamiz de rejilla (8) inmediatamente después de usarlo. No deje que la comida se seque y endurezca en el tamiz. Para las partículas difíciles de quitar, use un cepillo de plástico o un cepillo de dientes.

5. Lave el émbolo (1), la cubierta (3), el separador (11), el recipiente de la pulpa (7) y el recipiente del zumo (8) en agua caliente jabonosa. Seque y vuelva a montar el aparato para guardarlo.
6. NO LIMPIE la cuchilla (9) en el lavavajillas.
7. Algunas comidas pueden manchar las partes de plástico. Haga una pasta con sosa de cocinar y agua, y frote con ella la zona manchada usando un paño húmedo. Seque después el aparato.
8. Limpie la parte exterior de la base principal (4) con un paño húmedo. Si es necesario, puede usar un poco de detergente suave.
9. NO SUMERJA la unidad base en agua, ni permita que líquidos penetren dentro de ella.
10. Si el recipiente de la pulpa (7) se decolorase por la acción de ciertas comidas (como las zanahorias), frote suavemente con un trapo con un poco de aceite vegetal y lave como siempre.
11. No use limpiadores abrasivos o ásperos.

SERVICIOS DE ASISTENCIA TÉCNICA

■ ARGENTINA

BUENOS AIRES
ELECTROSERVICE
 Esmeralda 870-Capital Federal-
 TE:4311-1355/6460/4312-3424

DÁURIA

Juramento 1627-Capital Federal-
 TE:4783-7488

ST CENTRAL

B.M. IMPORT S.A.

Catamarca 3733- 1651-San Andrés.
 Tel.4768-6277/4768-4510/4768-5364.

■ BOLIVIA

SERVICIO TÉCNICO CESER.

La Paz : (02)222-4924
 Cochabamba : (04) 4501894
 Santa Cruz : (03) 3303292
 Oruro (02) 5111866
 Sucre: (04)6434989
 Tarija: (04) 665826

■ CHILE

CENTRAL TÉCNICA OFICIAL **RHOINTER CHILE LIMITADA**

Américo Vespucio N.º 1691
 mód. 22 Quilicura
 Tel. 6035916. Fax 6034659
 E-mail: sat@rhointer.tie.cl

■ EL SALVADOR

SAN SALVADOR

Paseo General Escalón, 4715
 Locales 2 y 3
 San Salvador
 Tel. 2636481
 Fax 2110959

■ MÉXICO

MAGEFESA S.A DE CV

Paseo de la Reforma
 No. 219 Desp. 102
 Colonia Cuauhtémoc
 C.P. 06500 México, D.F.
 Tel y Fax (55) 9150-1597 al 99
 R.F.C. MAG-010219-HF9

■ PERÚ

IMPORT. & EXPORT.

RHOINTER PERU SAC
 AV. Federico Villarreal, 128.
 Urb. Santa Cruz-Miraflores.
 LIMA – PERU
 Tel. 441-3386 / 422-8815

■ REP. DOMINICANA

SANTO DOMINGO

Av. 27 de Febrero N.º 49
 Santo Domingo
 Tel. 6854151

■ URUGUAY

MONTEVIDEO

Service oficial Magefesa
 M.G. Service
 Soriano 942
 Tel. 908 96 39
 mgservice@montevideo.com.uy

■ VENEZUELA

CARACAS

Calle 10, Edif. Vizcaya A-Piso 3
 La Urbina
 Apdo. 78, 1074-A Caracas
 Tel. 212-241.73.44

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 oña, etc.
- El titular de la garantía tiene todos los derechos mínimos reconocidos por la ley.



MGF 3530

