

Please visit
MAGICAL
BUTTER.COM
for the latest
Owner's Manual

MAGICAL

OWNER'S MANUAL



MAGICAL

TABLE OF CONTENTS

Overview & Features	1
Benefits	2
IMPORTANT SAFEGUARDS	2-3
Getting to Know Your MB2e	4
Technical Specifications	5
Decarb Your Botanicals	6
Cleaning Directions	6
Recipes:	
MagicalButter	7
MagicalButter Cooking Oil	8
MagicalButter Tincture	9
MagicalButterOil Concentrate (How to Reduce Alcohol Tincture to MBO)	10
Troubleshooting Guide	11
Tips & Frequently Asked Questions	12
Warranty Information	13-14
Accessories: The LoveGlove™	15
Accessories: PurifyFilters™	16
Appliance Use Disclaimer	17





**At the touch of a button,
enjoy great-tasting, healthy
foods, or make natural
skin-care products!**

**MagicalButter makes
your recipes BOLDER!**

- Brownies
- Cookies
- Smoothies
- Sauces
- Soups
- Vegetables
- Candies
- Salad dressings
- Seafood
- Marinades
- Meats
- Beverages
- Lotions & salves
- Much more

**MagicalButter uses our
exclusive technology to
extract botanical nutrients
directly into butter, cooking
oil, alcohol, and lotions.
Works with:**

- Butter
- Alcohol
- Glycerin
- Coconut oil
- Olive oil
- Avocado oil
- Sunflower oil
- Grapeseed oil
- Peanut oil
- Much more

Features

- Fully automatic, microprocessor-controlled program sequences
- Two-button simplicity for effortless ease of use
- Pitcher constructed of stainless steel
- Integrated digital thermostat & sensors bring laboratory-grade temperature controls to your kitchen for consistent results
- Makes 2-5 cups/
475-1180 ml per cycle
- Botanical oil in 1 hour!
- Botanical butter in 2 hours!
- Botanical tincture in 4 hours!
- Concentrated botanical oil in 5 hours!
- Recipes—let your imagination run wild!
- Self-cleaning!





Congratulations on Your New MB!

MagicalButter machines offer numerous benefits derived from years of laboratory trials and customer feedback. Research continues to reveal the numerous potential health benefits of natural botanical extracts, such as helping patients with the following conditions*:

- Cancer
- Heart disease
- High blood pressure
- Multiple sclerosis
- Sleep disorders
- Glaucoma
- Epilepsy
- HIV/AIDS
- Sexual impairment
- Obesity
- Mental health
- Countless others*

MagicalButter makes it easy to integrate botanicals into your healthy lifestyle. The possibilities are endless!*

Discover amazing recipes and fun, easy how-to videos at magicalbutter.com/recipes.

IMPORTANT SAFEGUARDS

MagicalButter.com reminds you that when using the MB machine or any electric appliance, there are some recognized, sound safety precautions that you should always follow, including:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS** before operating appliance.
2. To protect against electrical shock, do not wet or immerse power cord, plugs, electronic components, bottom, head, handle, motor, or black plastic parts in water or other liquid.
3. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
4. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment. Use only the original cord included with the MB machine. If the cord or plug is damaged, or if the MB machine is dropped, malfunctions, or sustains any damage, **DO NOT OPERATE THE APPLIANCE**. Contact us immediately at +1 (800) 420-4334.
5. The use of any accessory attachments not specifically recommended or sold by MagicalButter.com constitutes unauthorized use and may pose a serious risk of injury. See warranty details.
6. Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
7. Do not place on or near any hot burner or in a heated oven.
8. Extreme caution must be used when moving any appliance containing hot oil or other hot liquids.
9. Always attach plug to appliance first, then plug power cord into wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", and remove plug from wall outlet.
10. Do not use appliance for other than intended use.
11. **ALWAYS USE EXCLUSIVELY IN A WELL-VENTILATED AREA.**

2

* MagicalButter products are NOT medical devices in any way. No statement made about MB products has been evaluated by the U.S. Food and Drug Administration. MB products are not intended to diagnose, treat, cure, or prevent any disease [U.S. 21 C.F.R. 101.93(c)].

Balancing Nature & Technology™



Important Safeguards Continued

12. Keep the machine away from sparks or flames, and never ignite a fire inside the pitcher.
13. THE MB MACHINE AND ITS CONTENTS WILL BE HOT DURING AND AFTER USE. TAKE ALL REASONABLE PRECAUTIONS AGAINST BEING BURNED.
14. ALWAYS UNPLUG THE ELECTRIC CORD from the outlet when the MB machine is not in use, before putting on or taking off parts, and after cleaning.
15. Be aware that the interior blades of the MB machine are extremely sharp and that you must handle them carefully—especially when assembling, disassembling, or cleaning the MB machine.
16. NEVER PLACE THE PURIFYFILTER™ BAG INSIDE THE MB MACHINE. THE BLADES WILL DESTROY THE FILTER, AND THE FILTER WILL DAMAGE THE BLADES. The filter is used only AFTER the machine has completed its cooking cycle. The filter is NEVER to be used in the machine.
17. Using the MB machine for anything other than its intended purpose constitutes unauthorized use and may pose a serious risk of injury. See warranty details.
18. ALWAYS OPERATE THE MB MACHINE WITH THE HEAD SECURELY SEATED ON THE PITCHER (LID CLOSED). INJURY CAN RESULT if moving blades accidentally become exposed.
19. DO NOT UNDERFILL (below the MIN line) OR OVERFILL (above the MAX line) the pitcher.
20. DO NOT LEAVE THE MB MACHINE UNATTENDED WHILE PLUGGED IN OR OPERATING.
21. A SHORT POWER SUPPLY CORD IS PROVIDED TO REDUCE THE RISK RESULTING FROM BECOMING ENTANGLED IN OR TRIPPING OVER A LONGER CORD.



MAGICAL

Getting to Know Your MB Machine

1. Head: contains motor and microprocessor*
2. Head handle*
3. Temperature button*: No Heat, 130°F/54°C, 160°F/71°C, 190°F/88°C, and 220°F/104°C (select 130°F/54°C if using machine at high altitude and/or in dry climate)
4. Timer buttons*: 1 Hour/Oil, 2 Hours/Butter, 4 Hours/Tincture, 8 Hours, and CLEAN
5. Pitcher handle*
6. Plug*: insert into base before attempting to start MB machine
7. Heating element*
8. Pitcher: constructed of high-quality stainless steel
9. Proprietary immersion blade: chops, grinds, and stirs ingredients
10. Overflow sensor: prevents ingredients from bubbling out of pitcher
11. Digital thermostat: provides maximum control of temperature
12. Motor: household type



*** IMPORTANT: DO NOT
IMMERSE, WET, OR WASH Nos.
1-7 WITH WATER.
USE DAMP CLOTH ONLY.**

Technical Specifications

Capacity: 2-5 cups/
475-1180 ml

Weight: 8.00 lb/3.63 kg

Height: 12 1/2 in/31.75 cm

Width: 9 1/2 in/24.13 cm

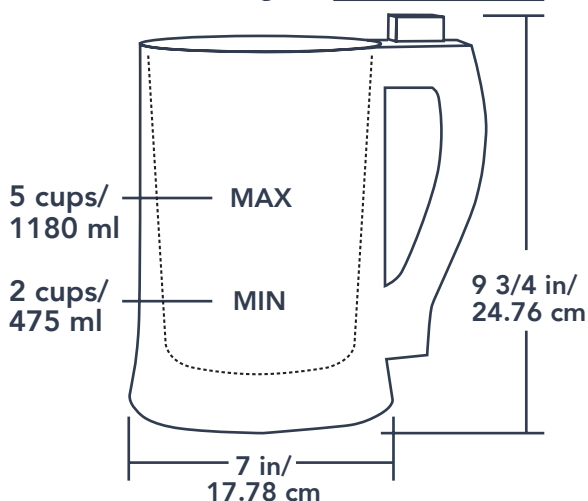
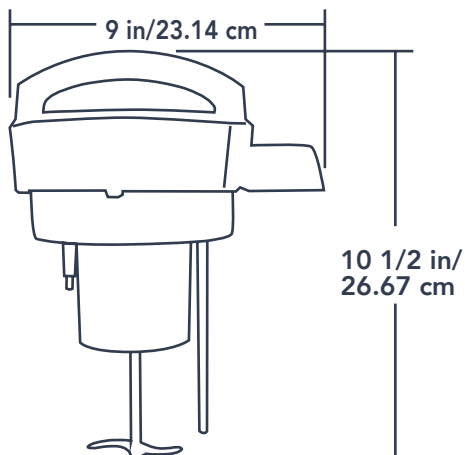
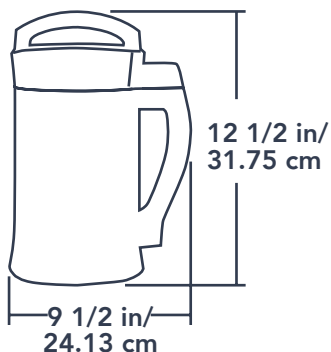
Voltage: 110V (US model)

220V-230V (EU/UK model)

240V (AU/NZ/UK model)

Frequency: 60 Hz

Motor: household type



MAGICAL

How To

Decarboxylate Your Botanicals

Important:

Decarboxylation is only for specific, rare blossoms and herbs.

Do not use with common, commercially available culinary herbs, fruits, and flowers, as it will remove their moisture and flavor.

How to:

1. Preheat your oven to 250°F/120°C.
2. Place your botanicals into a roasting bag or covered baking dish.
3. Bake on the center oven rack for 30 minutes.
4. When time is up, remove the sample from the oven, and let it cool completely; to speed up the process, place it in the freezer.
This step is critical for preserving certain phytonutrients.
5. Once your botanicals are completely cooled, you are ready to run any desired cycle in your MagicalButter machine.

Directions for Car-Wash Clean Function

What is car-wash clean?

Might need a quick rinse and towel dry.

1. Rinse pitcher and blades. **Do not wet or immerse any electrical or black plastic parts.**
2. Fill halfway between MIN and MAX lines with water.
3. Add dish soap roughly the size of a coin.
4. Secure lid, and press Clean button.
For best results, clean immediately after use.

Base Recipe

MagicalButter

Skill level: Easy

Cycle time: 2 hours

Yield: Approximately 2-5 cups/475-1180 ml

Ingredients:

- ¼-½ ounce/7-14 g botanicals per cup/240 ml*
- 2-5 cups/475-1180 ml unsalted butter, softened; for best results, **clarified****
- 1 tablespoon/15 ml lecithin per cup/240 ml***

Important: Do not use margarine or water

How to: 2 cups minimum to 5 cups maximum ingredient capacity

1. Place the ingredients into your MagicalButter machine, and secure the head.*
2. Press the Temperature button, and select 160°F/71°C; then press the 2 Hours/Butter button.
3. After the cycle is complete, unplug the unit at the outlet, and remove the head of the appliance. Put on your LoveGlove™, and pour the pitcher contents slowly through your PurifyFilter™ into formed molds or other storage container.

Chef's Notes:

*For best results do not pre-grind botanicals. Adjust botanical weight according to your personal preference.

** For optimal extractions and maximum potency, based on extensive kitchen trials, our chef now recommends clarifying your butter before adding it to the pitcher. To clarify, gently melt and simmer the butter, discard the milk solids and surface foam, and retain the clear golden liquified butterfat. To clarify further, you can skip clarifying and simply use melted or softened butter. Do not use cold, firm butter.



Lecithin

***Sunflowerlecithinisoptionalbuthighlyrecommended.Lecithinis an emulsifier used in cooking and in the pharmaceutical industry for binding ingredients in lipids (butter, oils, and fats). It helps to increase the bioavailability of plant compounds in your high-lipid infusions, intensifying the potency of the resulting extracts. Our MagicalSunflower Lecithin is available on MagicalButter.com or at your local health-food or vitamin store.



MAGICAL

Base Recipe

MagicalButter Cooking Oil

Skill level: Easy

Cycle time: 1 hour

Yield: 2-5 cups/475-1180 ml

Ingredients:

- ¼-½ ounce/7-14 g botanicals* per cup/240 ml
- 2-5 cups/475-1180 ml cooking oil (preferably coconut oil **, or use olive, grapeseed, sunflower, almond, walnut, sesame, avocado, macadamia, or peanut oil; NOT recommended are ordinary soybean, canola, extra virgin olive, and corn oil)
- 1 tablespoon/15 ml lecithin** per cup/240 ml

Important: 2 cups minimum to 5 cups maximum ingredient capacity

How to:

1. Place the ingredients into your MagicalButter machine, and secure the head.
2. Press the Temperature button, and select 160°F/71°C; then press the 1 Hour/Oil button.
3. After the cycle is complete, unplug the unit at the outlet, and remove the head of the appliance. Put on your LoveGlove™, and pour the pitcher contents slowly through your PurifyFilter™ into a dark glass container.

Chef's Notes:

Do not add water.

*For best results do not pre-grind botanicals. Adjust botanical weight according to your personal preference.

**Use the 2 Hour/Butter button for Coconut Oil if desired.

***See lecithin information on page 7.



Base Recipe

MagicalButter Tincture

Skill level: Easy

Cycle time: 4-8 hours

Yield: 2-5 cups/475-1180 ml

Ingredients:

- ¼-1 ounce/7-28 g botanicals per cup/240 ml*
- 2-5 cups/475-1180 ml Everclear grain alcohol, 151 or 190 proof (or vegetable glycerin)

Important: 2 cups minimum to 5 cups maximum ingredient capacity

CAUTION: MATERIALS ARE HIGHLY FLAMMABLE.

Could cause injury. Never use an open flame, natural gas or propane burner, or permit smoking around the cooking process.

How to:

1. Place the ingredients into your MagicalButter machine, and secure the head.
2. Press the Temperature button, and select 130°F/55°C; then press the 4 Hours/Tincture or 8 Hours button (8-hour tincture will have a stronger flavor and deeper intensity).
3. After the cycle is complete, unplug the unit at the outlet, and remove the head of the appliance. Put on your LoveGlove™, and pour the pitcher contents slowly through your PurifyFilter™ into a dark glass container.

Chef's Notes:

Do not add water.

*For best results, do not pre-grind botanicals. Adjust botanical weight according to personal preference.

Refrigerate or store your MagicalButter Tincture in a cool, dry place. Properly stored, alcohol tinctures may keep indefinitely.



MAGICAL

Base Recipe

MagicalButterOil Concentrate

(How to Reduce Alcohol Tincture to MBO - No MB Machine Required)
DO NOT REDUCE OIL OR GLYCERIN TINCTURE - RECIPE USES ALCOHOL TINCTURE ONLY

Skill level: Moderate

Cook time: Approximately 30 minutes per cup

Yield: Approximately 1-2 teaspoons per cup/5-10 ml per 240 ml

Important:

Reducing herbal tincture to MBO is possible only with specific, rare blossoms and herbs. Do not use with common, commercially available culinary herbs, fruits, and flowers.

CAUTION: MATERIALS ARE HIGHLY FLAMMABLE.

Could cause injury. Never use an open flame, natural gas or propane burner, or permit smoking around the cooking process.

Ingredient:

1-5 cups/240-1180 ml MagicalButter Tincture

How to:

1. Transfer your tincture into a non-stick saucepan.
2. Place the saucepan on an electrical or induction plate on low heat, and bring it to a slow boil. Continue simmering for approximately 30 minutes per cup/240 ml. Continually stir oil from sides to bottom of the saucepan. When the consistency reaches that of warm maple syrup, you have produced MBO.
3. Remove your MagicalButterOil Concentrate from heat, and allow it to cool 1 minute before pouring it into a dark glass container.

Chef's Notes:

- Patience is essential—cooking time may vary based on variety of factors.
- MBO will be very sticky. Use clean, non-stick silicone utensils.



Troubleshooting Guide

Situation	Cause	Solutions
Machine will not start, makes continuous beeping sound	Not enough liquid inside pitcher	Be sure level of contents is between MIN and MAX lines
	Dirty overflow sensor*	Clean overflow sensor*
	Temperature not selected before Cycle Time	First select Temperature; then select Cycle Time
Blender motor not functioning	Blender motor starts once extraction temperature is reached	Wait about 15 minutes into cooking cycle for blending to begin
	Pitcher filled under MIN line or above MAX line	Use correct amount of ingredients per owner's manual
Spillover	Level of liquid is above MAX line	Be sure level of contents is below MAX line
	Too much soap added during Clean cycle	Reduce amount of soap used during Clean cycle
Other issues	Contact us at: MagicalButter.com	Contact us at: MagicalButter.com

*See page 4, item 10



MAGICAL

Tips & Frequently Asked Questions

What is the purpose of the LED lights, and what do they tell me?

Aside from providing ambiance and a colorful light show in your kitchen, the integrated LED display encircling the top of your MagicalButter appliance has an important functional purpose: informing you of the machine's operating status. The lights are strategically positioned to reflect off the ceiling during operation. As the device is exceptionally quiet when not blending or stirring, the white LED display constantly and silently indicates that the cooking cycle is proceeding. The lights automatically shut off, and the unit beeps to notify you when the cycle is completed.

What does each button do?

Each button runs a preset, microprocessor-controlled cycle: grinding, heating, extracting, and stirring. To intensify your results, simply extend your extraction time by selecting a longer cycle. The standard cycle time for oil is 1 hour, for butter 2 hours, and for tincture 4 or 8 hours. The Clean function has a run time of about 3 minutes.

How do I use the self-cleaning function?

First, unplug the electrical cord from the machine. Then fill the pitcher with water to a level halfway between the MIN and MAX lines. Add dish soap about the size of a coin. Secure the head, plug the power cord back in, and press the Clean button. After the cycle has completed, disconnect the cord from the appliance, and carefully rinse the remaining soap from the interior of the pitcher. **NOTE: DO NOT IMMERSE, WET, OR WASH WITH WATER ANY BLACK-COLORED PARTS OF THE MACHINE. USE DAMP CLOTH ONLY.**

How do I clean the PurifyFilter™?

Remove all debris from the filter. Rinse it thoroughly, flip it inside out, and rinse again. Fill a bowl with hot water and some dish soap, and soak the filter for about 10-15 minutes. Give it a final rinse, and drip dry in your dish rack. **DO NOT** wash the PurifyFilter™ in the dishwasher or washing machine.

For more tips and up-to-date information, please visit **MagicalButter.com**.

Customer Service

If you have a question about your MB machine, please call our toll-free customer service number, +1 (800) 420-4334. Please have the model, type, and series of your MB machine handy for your TeamMB representative to help you more efficiently.



Limited One-Year Warranty, Part I

IMPORTANT NOTE: Please be aware that eBay.com has no relationship with our company and are NOT AUTHORIZED RESELLERS. Products sold on these sites are likely illegally diverted and therefore may be refurbished, reconditioned, demonstration models, or counterfeit. Such products may be unsafe to use or fail to perform as anticipated. Thus our LIMITED WARRANTY is expressly NULL AND VOID if purchase is made through eBay.com. This policy is to ensure customers get our quality product, excellent customer service, and warranty support.

The MB machine included with this LIMITED WARRANTY is warranted to be free from defects in material and workmanship for a period of ONE (1) year from the date of original purchase, except as noted below. During this period, we will repair or replace this product, at our option, at no cost. THE FOREGOING WARRANTY IS IN LIEU OF ANY OTHER WARRANTY, WHETHER EXPRESSED OR IMPLIED, WRITTEN OR ORAL, INCLUDING ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. ANY LIABILITY IS EXPRESSLY LIMITED TO AN AMOUNT EQUAL TO THE PURCHASE PRICE PAID, AND ALL CLAIMS FOR SPECIAL, INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES ARE HEREBY EXCLUDED. There is no warranty with respect to the following, which may be supplied with this product: plastic parts, strainer, blades, and/or agitators.

This warranty extends ONLY TO THE ORIGINAL CONSUMER PURCHASER and PROVIDED THE PRODUCT WAS PURCHASED FROM THE MANUFACTURER OR AN AUTHORIZED RESELLER, and does not cover a defect resulting from abuse, misuse, neglect, use for commercial purposes, repairs by unauthorized personnel, any use not in conformity with the printed directions, or other causes not arising out of defects in manufacturer's materials or workmanship.

This LIMITED WARRANTY gives you, the ORIGINAL CONSUMER PURCHASER FROM THE MANUFACTURER OR AUTHORIZED RESELLER, specific legal rights, and you may also have other legal rights which vary from state to state, or province to province. Some states or provinces do not allow limitations on implied warranties or special, incidental or consequential damages, so the foregoing limitations may not apply to you.

This warranty does NOT extend to units that have been: altered or modified; used in a manner inconsistent with written instructions in this manual; or used in violation of any state or federal laws. It also does NOT extend to damaged products or parts that have had the serial number removed, altered, defaced, or rendered illegible.



Limited One-Year Warranty, Part II

THE ORIGINAL CONSUMER PURCHASER FROM THE MANUFACTURER OR AUTHORIZED RESELLER will be responsible for shipping costs. MagicalButter.com will pay for return shipping to the customer. The warranty does not cover damage during your shipping to the service location. Please ensure that proper precautions are taken.

If you have a claim under this warranty, please contact us at +1 (800) 420-4334, or e-mail support@MagicalButter.com.

What happens in the unlikely event of an operating problem with the MB machine?

Please call us at +1 (800) 420-4334, or e-mail us at support@MagicalButter.com. We may be able to troubleshoot it quickly over the phone or online and get everything working correctly. If we're unable to resolve the issue to your satisfaction, we'll ask you to send the machine back to us, including all parts, via a tracked shipping agent (e.g., FedEx or UPS). All shipping costs are your responsibility except as noted below.

Should the MB machine have a defect in material or construction quality that is brought to our attention in the first sixty (60) days, we will provide you with a prepaid shipping label for sending the unit to us. **You MUST have proof of purchase.** We will then repair or replace the product (at our sole discretion) and ship it back to you at no cost.

If a defect in material or construction quality is brought to our attention after sixty (60) days but within one (1) year of purchase, we will repair or replace the product (at our sole discretion) and ship it back to you at no cost. **You MUST have proof of purchase.**

If a defect in material or construction quality is brought to our attention after one (1) year; or in any circumstance wherein we determine that it was caused by operator error or misuse, whether or not accidental (e.g., wetting the electronic components, dropping the machine, using it to make glue), we will contact you with an estimate for repairing the product and shipping it to you. You will then have the opportunity to provide payment information to be later used for those costs, or you may receive a discounted credit for any potentially reclaimable part(s).

Accessories



Never put The Magical Glove into MB2e.

Comprised of premium-quality silicone, the Magical Glove is designed to protect both the freshly prepared extract and the user's hand during the filtering process. By preventing the hot contents of the pitcher from coming into contact with the hand holding the PurifyFilter bag, The Magical Glove provides for safe and sanitary straining.



MAGICAL

Accessories



PurifyFilter™ bags are invaluable components of the MagicalButter cooking team. Constructed of extremely durable, top-quality nylon, these filters are specifically designed to allow optimal liquid flow and sediment retention. Teamed with the Magical Glove, PurifyFilters make straining your extractions a breeze.



Appliance Use Disclaimer

THIS APPLIANCE IS TO BE USED ONLY IN A WELL-VENTILATED AREA AND AWAY FROM ANY FLAME OR IGNITION SOURCE. FATS, ALCOHOL, AND THE VAPORS FROM ALCOHOL TINCTURE PREPARATION ARE HIGHLY FLAMMABLE. MAGICALBUTTER.COM®, PBC HEREBY EXPRESSLY DISAVOWS ANY AND ALL LIABILITY IN USING THE MB MACHINE. ALL CLAIMS FOR SPECIAL, INCIDENTAL, AND CONSEQUENTIAL DAMAGES ARE HEREBY EXCLUDED. AVOID ANY CONTACT WITH MOVING PARTS. ALWAYS KEEP HANDS, FINGERS, AND UTENSILS OUT OF THE MB MACHINE WHEN IT IS SWITCHED ON. OPERATE THE MB MACHINE ONLY WITH THE HEAD SECURED ON THE PITCHER (LID CLOSED). DO NOT UNDER- OR OVERFILL THE MB PITCHER. DO NOT LEAVE THE MACHINE UNATTENDED WHEN PLUGGED IN OR OPERATING. THIS APPLIANCE IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

Find recipes and watch how-to videos at:
magicalbutter.com/recipes



MB TEAM

We value your feedback & opinions.

Welcome to the MB Family. Please join in on the conversation. Thank you!

Facebook.com/MagicalButter

Instagram.com/MagicalButter

Pinterest.com/MagicalButter

Twitter : @MagicalButter

YouTube.com/MagicalButter

Questions & Comments

E-mail: Support@MagicalButter.com

Telephone: +1 (800) 420-4334

Copyright © 2020 Public Benefit Corp

All domestic and international rights reserved.

Designed in Florida. Assembled in China.

MagicalButter.com, MB2e, Eat to Treat, ScentLock Lid, Machine Cooking Certified, PurifyFilters, The LoveGlove, Team MB, and Balancing Nature & Technology are claimed, reserved, and/or registered trademarks of Public Benefit Corp



LISTED

E474636

Household Type



Veuillez
visiter

**MAGICAL
BUTTER.COM**

pour le
dernier
manuel du
Propriétaire

MAGICAL

LE MANUEL DU
PROPRIÉTAIRE



MAGICAL

Table des matières

Vue d'ensemble et fonctionnalités	1
Avantages	2
IMPORTANT SAUVEGARDES	2-3
Apprendre à connaître votre MB2e	4
Spécifications techniques	5
Decarbonisez vos botaniques	6
Instructions de nettoyage	6
Recettes :	
Beurre magique	7
Huile de cuisine magique	8
Teinture magique	9
Concentré d'huile de beurre magique (Comment réduire la teinture de l'alcool au MBO)	10
Guide de dépannage	11
Conseils et questions fréquemment posées	12
Informations sur la garantie	13-14
Accessoires : Gant de cuisine en Silicone LoveGlove™	15
Accessoires : Filtres de purification (Purify™)	16
Clause de non-responsabilité pour l'utilisation des appareils	17



Avec une simple pression sur un bouton, dégustez des repas savoureux et sains, ou créez des produits de soins naturels!

CRÉEZ DES RECETTES AUDACIEUSES AVEC MAGICALBUTTER!

- Brownies
- Biscuits
- Smoothies
- Sauces
- Soupes
- Légumes
- Friandises
- Vinaigrettes
- Fruits de mer
- Marinades
- Viandes
- Boissons
- Lotions et pommades
- Et bien plus encore

MagicalButter emploie notre technologie exclusive pour incorporer directement des nutriments botaniques à du beurre, de l'huile de cuisson, de l'alcool et des lotions. Il peut être utilisé avec :

- du beurre
- de l'alcool
- de la glycérine
- de l'huile de noix de coco
- de l'huile d'olive
- de l'huile d'avocat
- de l'huile de tournesol
- de l'huile de pépins de raisin
- de l'huile d'arachide
- et bien plus encore

Caractéristiques

- Séquences de programmation entièrement automatiques contrôlées par microprocesseur
- Deux boutons faciles à utiliser
- Pichet en acier inoxydable
- Thermostat et détecteurs numériques intégrés pour fournir des contrôles de température dignes d'un laboratoire dans votre cuisine, pour des résultats précis
- Donne 2-5 tasses / 475-1180 ml par cycle
- Huile botanique en 1 heure!
- Beurre botanique en 2 heures!
- Teinture botanique en 4 heures!
- Huile botanique concentrée en 5 heures!
- Soyez créatifs dans vos recettes!
- Autonettoyant!



Félicitations pour votre nouveau MB!

Les machines MagicalButter offrent de nombreux avantages découlant d'années d'essais en laboratoire et de commentaires. La recherche continue de révéler les nombreux bienfaits potentiels des extraits botaniques naturels sur la santé, par exemple en aidant les patients avec les conditions suivantes :

- Cancer
- Maladie cardiaque
- Hypertension artérielle
- Sclérose en plaque
- Troubles du sommeil
- Glaucome
- Épilepsie
- VIH / SIDA
- Déficience sexuelle
- Obésité
- Santé mentale
- Et beaucoup d'autres*

MagicalButter facilite l'intégration des plantes dans votre mode de vie sain. Les possibilités sont infinies! Découvrez des recettes incroyables et amusantes et des vidéos faciles à suivre sur magicalbutter.com/recipes.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

MagicalButter.com vous rappelle que lorsque vous utilisez la machine MB ou tout appareil électrique, il existe des consignes de sécurité reconnues et fiables que vous devez toujours suivre, y compris :

1. **LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS** avant d'utiliser l'appareil.
2. Pour vous protéger contre les chocs électriques, ne mouillez pas ou n'immergez pas le cordon d'alimentation, les fiches, les composants électroniques, le bas, la tête, la poignée, le moteur, ou des pièces en plastique noir dans l'eau ou un autre liquide.
3. Débranchez l'appareil de la prise de courant lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces.
4. Ne faites pas fonctionner un appareil avec un cordon ou une fiche endommagée ou après que l'appareil fonctionne mal ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour examen, réparation ou ajustement. Utilisez uniquement le cordon d'origine fourni avec la machine MB. Si le cordon ou la fiche est endommagé, ou si la machine MB subit une chute ou des dommages, ou qu'elle ne fonctionne pas bien, **NE LA METTEZ PAS EN MARCHÉ**. Contactez-nous immédiatement au +1 (800) 420-4334.
5. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus expressément par MagicButter.com constitue une utilisation non autorisée et peut poser un grave risque de blessure. Voir les détails de la garantie.
6. Ne laissez pas le cordon suspendu au bord de la table ou du plan de travail ou touchant les surfaces chaudes.
7. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur chaud à l'intérieur d'un four allumé.
8. Une extrême prudence doit être utilisée lors du déplacement de tout appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
9. Attachez toujours la fiche à l'appareil d'abord, puis branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale. Pour déconnecter, tournez toute commande sur "off" et retirez la fiche de la prise murale.
10. Ne vous servez pas de l'appareil pour une utilisation autre que celle prévue.
11. **UTILISEZ TOUJOURS EXCLUSIVEMENT DANS UNE ZONE BIEN VENTILÉE.**

Suite des mises en garde importantes

12. Tenez la machine à l'écart des étincelles ou des flammes, et n'allumez jamais un feu dans le pichet.
13. LA MACHINE MB ET SON CONTENU SERONT CHAUDS DURANT ET APRÈS L'UTILISATION. PRENDRE TOUTES LES PRÉCAUTIONS RAISONNABLES CONTRE LES BRÛLURES.
14. Débranchez toujours le cordon électrique lorsque la machine MB n'est pas utilisée, avant de mettre ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
15. Soyez conscient que les lames intérieures de la machine MB sont extrêmement pointues et que vous devez les manipuler avec soin, surtout lors de l'assemblage, du démontage ou du nettoyage de la machine MB.
16. NE PLACEZ JAMAIS LE SAC PURIFYFILTER™ À L'INTÉRIEUR DE LA MACHINE MB. LES LAMES DÉTRUIRONT LE FILTRE, ET LE FILTRE ENDOMMAGERA LES LAMES. Le filtre est utilisé seulement APRÈS que la machine a terminé son cycle de cuisson. Le filtre NE DOIT JAMAIS être utilisé dans la machine.
17. L'utilisation de la machine MB pour tout autre but que son but prévu constitue une utilisation non autorisée et peut présenter un risque sérieux de blessure. Voir les détails de la garantie.
18. FAITES TOUJOURS FONCTIONNER LA MACHINE MB AVEC SA TÊTE BIEN PLACÉE SUR LE PICHET (COUVERCLE FERMÉ). DES BLESSURES PEUVENT SE PRODUIRE si les lames mobiles sont accidentellement exposées.
19. ÉVITEZ LE SOUS-REMPLISSAGE du pichet (en-dessous de la ligne MIN) OU SON SUREMPLISSAGE (au-dessus de la ligne MAX).
20. NE LAISSEZ PAS LA MACHINE MB MISE SANS SURVEILLANCE LORS DE SA CONNEXION OU SON FONCTIONNEMENT.
21. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque résultant de l'enchevêtrement ou du trébuchement avec un cordon plus long.



Apprendre à connaître votre machine MB

1. Tête : contient moteur et microprocesseur*
2. Poignée de la tête*
3. Bouton de la température* : Pas de chaleur, 130 °F / 54 °C, 160 °F / 71 °C, 190 °F / 88 °C, et 220 °F / 104 °C (sélectionnez 130 °F / 54 °C si vous utilisez une machine en haute altitude et / ou dans un climat sec)
4. Boutons de la minuterie* : 1 heure / huile, 2 heures / beurre, 4 heures / teinture, 8 heures, et NETTOYER
5. Poignée du pichet*
6. Prise * : insérez dans la base avant de tenter de démarrer la machine MB
7. Élément chauffant*
8. Pichet : Éen acier inoxydable de haute qualite
9. Lame d'immersion brevetée : pour couper, broyer et mélanger les ingrédients
10. Capteur de débordement : empêche les ingrédients de déborder du pichet
11. Thermostat numérique : fournit un contrôle maximal de la température
12. Moteur : de type ménager



*** IMPORTANT : NE PAS
IMMERSER, MOUILLER OU LAVER Nos.
1-7 AVEC L'EAU.
UTILISEZ UN CHIFFON HUMIDE SEULEMENT.**

Spécifications techniques

Capacité : 2-5 tasses/
475-1180 ml

Poids : 8,00 lb / 3,63 kg

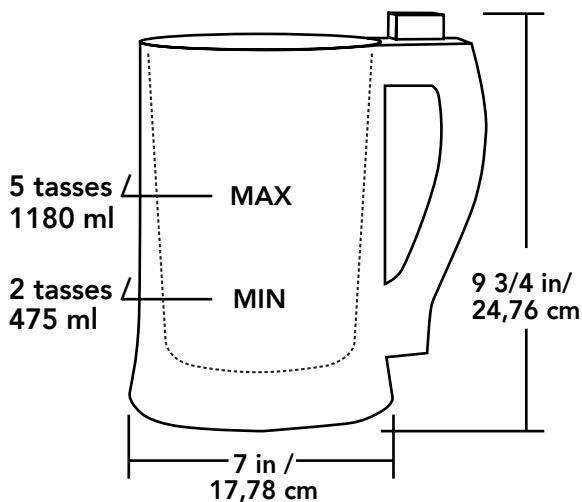
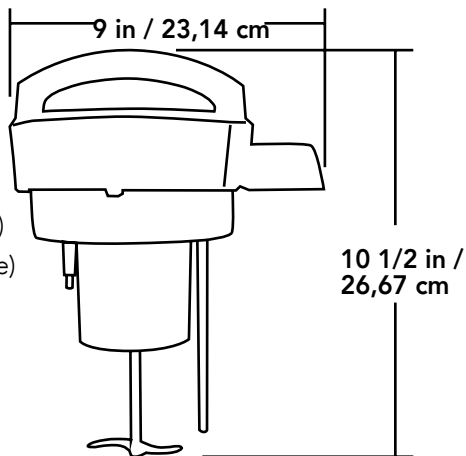
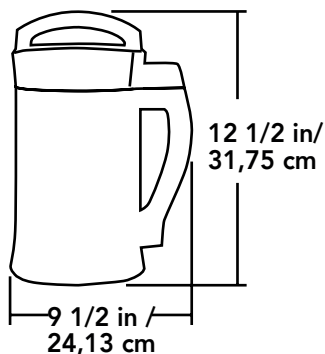
Hauteur : 12 1/2 in / 31,75 cm

Largeur : 9 1/2 in / 24,13 cm

Tension : 110V (modèle USA / CANADA)
220V-230V (modèle britannique)
220V-240V (modèle UE)
240V (modèle AU / NZ)

Fréquence : 60 Hz

Moteur : de type ménager



Comment

Décarboxylation des végétaux

Important :

Ne pas utiliser avec des herbes fines, fruits ou fleurs communs offerts dans le commerce pour cuisiner, car ce procédé éliminera leur humidité et leur saveur.

Comment :

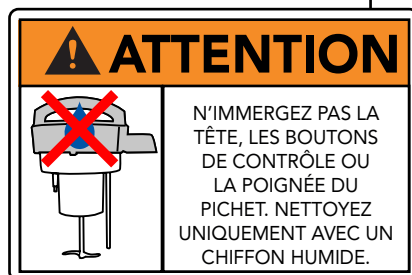
1. Préchauffez votre four à 250 °F / 120 °C.
2. Placez vos végétaux dans un sac de cuisson couvert.
3. Faites cuire au four sur la grille du milieu pendant 30 minutes.
4. Lorsque le temps est écoulé, retirez le spécimen du four et laissez-le refroidir complètement; pour accélérer le processus, placez-le dans le congélateur. Cette étape est essentielle pour préserver certains phytonutriments.
5. Une fois que vos plantes sont complètement refroidies, vous êtes prêt à exécuter n'importe quel cycle souhaité dans votre machine MagicalButter.

Instructions pour la fonction nettoyage comme au lavauto

Qu'est-ce que le nettoyage comme au lavauto?

Peut nécessiter un rinçage rapide et un essuyage avec torchon.

1. Rincez le pichet et les lames. **Ne mouillez pas et ne plongez pas dans un liquide les parties électriques ou en plastique noir.**
2. Remplissez d'eau à mi-chemin entre les lignes MIN et MAX.
3. Ajoutez du savon à vaisselle, à peu près la taille d'une pièce.
4. Sécurisez le couvercle et appuyez sur le bouton Nettoyer. Pour de meilleurs résultats, nettoyez immédiatement après utilisation.



Recette de base

Beurre magique

Temps de cycle : 2 heures

Rendement : Environ 2-5 tasses / 475-1180 ml

Ingrédients :

- ¼-½ once / 7-14 g de plantes par tasse / 240 ml*
- 2-5 tasses / 475-1180 ml de beurre non salé, ramolli; pour de meilleurs résultats, **clarifié****
- 1 cuillère à soupe / 15 ml de lécithine par tasse / 240 ml***

Important : Ne pas utiliser de la margarine ou de l'eau
capacité d'ingrédients de 2 tasses minimum à 5 tasses maximum

Comment :

1. Placez les ingrédients dans votre machine MagicalButter et sécurisez la tête*.
2. Appuyez sur la touche *Température* et sélectionnez 160 °F / 71 °C; puis appuyez sur le bouton *2 Heures / Beurre*.
3. Une fois le cycle terminé, débranchez l'appareil et retirez la tête de l'appareil. Mettez votre gant de cuisine *LoveGlove*, et versez le contenu du pichet lentement à travers un filtre *Purify* dans des moules ou un autre récipient de stockage.

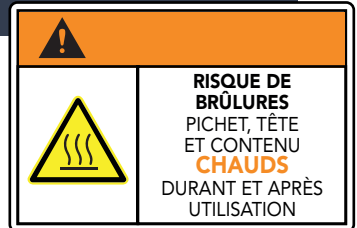
Notes du Chef :

*Pour les meilleurs résultats, ne pré-broyez pas les végétaux. Ajustez le poids des végétaux selon vos préférences personnelles.

** Pour des extractions optimales et une puissance maximale, basées sur des essais complets en cuisine, notre chef recommande maintenant de clarifier votre beurre avant de l'ajouter au pichet. Pour clarifier, faire fondre légèrement et laisser mijoter le beurre, jeter les matières solides du lait et la mousse de surface, et conserver la graisse de beurre liquéfiée, dorée et transparente. Pour simplifier, vous pouvez ignorer la clarification et utiliser simplement le beurre fondu ou ramolli. Ne pas utiliser du beurre froid et ferme.

Lécithine

*** La lécithine de tournesol est facultative mais fortement recommandée. La lécithine est un émulsifiant utilisé en cuisine et dans l'industrie pharmaceutique pour la liaison des ingrédients des lipides (beurre, huiles et graisses). Elle aide à augmenter la biodisponibilité des composés végétaux dans vos infusions riches en lipides, intensifiant la puissance des extraits résultants. Notre lécithine de tournesol Magica est disponible sur [MagicalButter.com](https://magicalbutter.com) ou dans votre magasin local d'aliments naturels ou de vitamines.



Recette de base

Huile de cuisson MagicalButter

Temps de cycle : 1 heure

Rendement : 2-5 tasses / 475-1180 ml

Ingrédients :

- ¼-½ once / 7-14 g végétaux* *par tasse / 240 ml*
 - 2-5 tasses / 475-1180 ml d'huile de cuisson (*de préférence de l'huile de coco, ou utilisez de l'huile d'olive, de pépins de raisin, de tournesol, d'amande, de noix, de sésame, d'avocat, de macadamia, ou de l'huile d'arachide; NON recommandées sont les huiles ordinaires de soja ou de canola, l'huile d'olive extra vierge et l'huile de maïs*)
 - 1 cuillère à soupe / 15 ml de lécithine** *par tasse / 240 ml*
- Important :** 2 tasses minimum à 5 tasses de capacité maximale d'ingrédients

Comment :

1. Placez les ingrédients dans votre machine MagicalButter, et vissez la tête.
2. Appuyez sur le bouton *Température* et sélectionnez 160°F / 71°C; puis appuyez sur le bouton *1 Heure / Huile*.
3. Une fois le cycle terminé, débranchez l'appareil et retirez la tête de l'appareil. Mettez votre gant de cuisine *LoveGlove*, et versez le contenu du pichet lentement à travers un filtre *Purify* dans des moules ou un autre récipient de stockage.

Notes du chef :

Ne pas ajouter d'eau.

*Pour de meilleurs résultats ne pré-broyez pas les végétaux. Ajustez le poids des végétaux selon vos préférences personnelles.

***Voir les informations relatives à la lécithine à la page 7.



Recette de base

MagicalButter

Temps de cycle : 4-8 heures

Rendement : 2-5 tasses / 475-1180 ml

Ingrédients :

- ¼-1 once / 7-28 g de végétaux par tasse / 240 ml*
- 2-5 tasses / 475-1180 ml Everclear grain alcool, 151 ou 190 (ou glycérine végétale)

Important : Capacité d'ingrédients de 2 tasses minimum à 5 tasses maximum

ATTENTION : LES MATÉRIELS SONT TOUS INFLAMMABLES.

Peut causer des blessures. N'utilisez jamais de flamme ouverte, de gaz naturel ou de brûleur de propane, ne permettez pas de fumer autour du processus de cuisson.

Comment :

1. Placez les ingrédients dans votre machine MagicalButter, et fixez la tête.
2. Appuyez sur la touche *Température*, puis sélectionnez 130°F / 55°C; puis appuyez sur la touche *4 Heures / Teinture* sur la touche 8 heures (la teinture de 8 heures aura une saveur plus forte et une intensité plus profonde).
3. Une fois le cycle terminé, débranchez l'appareil et retirez la tête de l'appareil. Mettez votre gant de cuisine *LoveGlove*, et versez le contenu du pichet lentement à travers un filtre *Purify* dans des moules ou un autre récipient de stockage.

Notes du chef :

Ne pas ajouter d'eau ni de lécithine.

*Pour obtenir les meilleurs résultats, ne pré-broyez pas les végétaux. Ajustez le poids de végétaux selon les préférences personnelles.

Réfrigérer ou entreposer votre teinture MagicalButter dans un endroit frais et sec. Correctement stockées, les tectures d'alcool peuvent se garder indéfiniment.



Recette de base

Concentré de MagicalButterOil

(Comment réduire la teinture de l'alcool à MBO - Aucune machine MB requise)

NE PAS REDUIRE LA TINCTURE D'HUILE OU DE GLYCÉRINE - LA RECETTE UTILISE SEULEMENT LA TINCTURE D'ALCOOL

Temps de cuisson : Environ 30 minutes par tasse

Rendement : Environ 1-2 cuillères à café par tasse / 5-10 ml par 240 ml

Important :

La réduction de la teinture à base de plantes à MBO n'est possible qu'avec des fleurs et des herbes spécifiques, rares. Ne pas utiliser avec des herbes fines, fruits ou fleurs communs offerts dans le commerce pour cuisiner.

ATTENTION : LES MATÉRIELS SONT TOUS INFLAMMABLES.

Peut causer des blessures. N'utilisez jamais de flamme ouverte, de gaz naturel ou de brûleur de propane, et ne permettez pas de fumer.

Ingrédient :

1-5 tasses / 240-1180 ml de teinture MagicalButter

Comment :

1. Transférez votre teinture dans une casserole anti-adhésive.
2. Placez la casserole sur une plaque électrique ou d'induction à feu doux, et amenez-la à ébullition lente. Continuez à faire mijoter pendant environ 30 minutes par tasse / 240 ml. Continuellement, essuyez l'huile des côtés vers le bas de la casserole. Lorsque la consistance atteint celle du sirop d'érable chaud, vous avez produit MBO.
3. Retirez votre concentré de MagicalButterOil de la chaleur et laissez refroidir 1 minute avant de le verser dans un récipient en verre sombre.

Notes du chef :

- La patience est essentielle : le temps de cuisson peut varier en fonction de la variété des facteurs.
- MBO sera très collant. Utilisez des ustensiles en silicone propres et anti-adhésifs.

DANGER

CERTAINES RECETTES
PEUVENT PROPOSER
DES LIQUIDES QUI SONT
INFLAMMABLES
VOTRE UTILISATION DE TELS
MATÉRIAUX EST À VOTRE
PROPRE RISQUE. TOUT
DOMMAGE EST VOTRE
PROPRE RESPONSABILITÉ

Guide de dépannage

Problème	Cause	Solutions
La machine ne démarre pas et émet un bip continu	Pas assez de liquide dans le pichet	Assurez-vous que le niveau de contenu se situe entre les lignes MIN et MAX
	Capteur de débordement sale*	Capteur de débordement propre*
	<i>Température non sélectionnée avant le Temps du Cycle</i>	Sélectionnez d'abord <i>Température</i> ; puis sélectionnez <i>le Temps du Cycle</i>
Le moteur du mélangeur ne fonctionne pas	Le moteur du mélangeur se met en marche une fois que la température d'extraction est atteinte	Attendre environ 15 minutes dans le cycle de cuisson pour que le mélange commence
	Pichet rempli sous la ligne MIN ou au-dessus de la ligne MAX	Utiliser la quantité correcte d'ingrédients selon le manuel du propriétaire
Débordement	Le niveau de liquide est au-dessus de la ligne MAX	Assurez-vous que le niveau de contenu soit inférieur à la ligne MAX
	Trop de savon ajouté pendant <i>le Cycle de nettoyage</i>	Réduire la quantité de savon utilisée pendant le cycle de <i>Nettoyage</i>
Autres sujets	Contactez-nous à : MagicalButter.com	Contactez-nous à : MagicalButter.com

***Voir page 4, point 10**



Conseils et questions fréquentes

Quel est le but des lumières LED, et quelle est leur signification?

En plus de fournir une ambiance et un spectacle de lumière colorée dans votre cuisine, l'affichage LED intégré encerclant le sommet de votre appareil MagicalButter a un but fonctionnel important: vous informer de l'état opérationnel de la machine. Les lumières sont stratégiquement positionnées pour refléter sur le plafond pendant le fonctionnement. Étant donné que l'appareil est exceptionnellement silencieux lorsqu'il ne mélange ni malaxe, l'affichage LED constamment et silencieusement indique que le cycle de cuisson poursuit. Les lumières s'éteignent automatiquement et l'unité émet un bip pour vous avertir lorsque le cycle est terminé.

Que fait chaque bouton?

Chaque bouton exécute un cycle prédéfini, commandé par le microprocesseur : broyage, chauffage, extraction et agitation. Pour intensifier vos résultats, prolongez simplement votre temps d'extraction en choisissant un cycle plus long. Le temps de cycle standard pour l'huile est de 1 heure, pour le beurre 2 heures, et pour la teinture 4 ou 8 heures. La *fonction* de nettoyage a un temps d'exécution d'environ 3 minutes.

Comment puis-je utiliser la fonction d'auto-nettoyage?

Tout d'abord, débranchez le cordon électrique de la machine. Ensuite, remplissez le pichet avec de l'eau à un niveau à mi-chemin entre les lignes MIN et MAX. Ajouter un savon à vaisselle de sur la taille d'une pièce. Fixez la tête, rebranchez le cordon d'alimentation et appuyez sur le bouton *Nettoyer*. Une fois le cycle terminé, débranchez le cordon de l'appareil et rincez soigneusement le savon restant de l'intérieur du pichet. **REMARQUE : NE PAS IMMERGER, MOUILLER, OU LAVEZ AVEC DE L'EAU TOUTES PIÈCES NOIRES DE LA MACHINE. UTILISEZ UNIQUEMENT UN CHIFFON HUMIDE.**

Comment puis-je nettoyer le filtre Purify™?

Supprimez tous les débris du filtre. Rincez-le complètement, retournez-le à l'envers et rincer à nouveau. Remplissez un bol avec de l'eau chaude et du savon à vaisselle et imbitez le filtre pendant environ 10 à 15 minutes. Donnez-lui un rinçage final et égouttez-le dans votre égouttoir à vaisselle. **NE PAS** laver le filtre *Purify* dans le lave-vaisselle ou la machine à laver.

Pour plus de conseils et des informations à jour, visitez **MagicalButter.com**.

Service Clients

Si vous avez une question concernant votre machine MB, veuillez appeler notre numéro de service clientèle sans frais, +1 (800) 420-4334. Veuillez utiliser le modèle, le type et la série de votre machine MB pour que votre représentant TeamMB puisse vous aider plus efficacement.



Garantie limitée d'un an, partie I

NOTE IMPORTANTE : N'oubliez pas que eBay.com n'a aucune relation avec notre société et n'est PAS REVENDEUR AUTORISÉ. Les produits vendus sur ces sites sont probablement déviés illégalement et peuvent donc être remis à neuf, reconditionnés, ou être des modèles de démonstration ou de la contrefaçon. De tels produits peuvent être dangereux pour utiliser ou ne pas fonctionner comme prévu. Ainsi, notre GARANTIE LIMITÉE est expressément NULLE ET NON-AVENUE si l'achat est effectué via eBay.com. Cette politique consiste à faire en sorte que nos clients obtiennent notre produit de qualité, notre excellent service à la clientèle et notre soutien de garantie.

La machine MB fournie avec cette GARANTIE LIMITÉE est garantie exempte de défauts de matériaux et de fabrication pendant une période de UN (1) an à compter de la date d'achat originale, sauf comme indiqué ci-dessous. Au cours de cette période, nous réparons ou remplaçons ce produit, à notre option, sans frais. LA PRÉSENTE GARANTIE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRIMÉE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE, Y COMPRIS TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER. TOUTE RESPONSABILITÉ EST EXPRESSÉMENT LIMITÉE À UN MONTANT ÉGAL AU PRIX D'ACHAT PAYÉ, ET TOUTES LES RÉCLAMATIONS RELATIVES AUX DOMMAGES SPÉCIAUX, ACCESSOIRES ET CONSÉCUTIFS SONT EXCLUES. Il n'y a aucune garantie concernant ce qui suit, qui peut être fourni avec ce produit : pièces en plastique, filtre, lames et / ou agitateurs.

Cette garantie s'étend UNIQUEMENT À L'ACHETEUR CONSOMMATEUR ORIGINAL ET LE FOURNISSEUR DUQUEL LE PRODUIT A ÉTÉ ACHETÉ DU FABRICANT OU D'UN REVENDEUR AUTORISÉ et ne couvre pas un défaut résultant d'abus, de mésusage, de négligence, d'utilisation à des fins commerciales, de réparations par du personnel non autorisé, toute utilisation non conforme aux instructions imprimées, ou d'autres causes ne résultant pas de défauts de matériaux ou de fabrication du fabricant.

Cette GARANTIE LIMITÉE donne à vous, l'ACHETEUR CONSOMMATEUR ORIGINAL DU FABRICANT OU LE REVENDEUR AUTORISÉ, des droits légaux spécifiques, et vous pouvez également avoir d'autres droits légaux qui varient d'un état à l'autre ou d'une province à l'autre. Certains États ou provinces ne permettent pas de limiter les garanties implicites ou les dommages spéciaux, accessoires ou consécutifs, de sorte que les limitations qui précèdent peuvent ne pas s'appliquer à vous.

Cette garantie ne s'étend PAS aux machines qui ont été changées ou modifiées; utilisées de manière incompatible avec les instructions écrites de ce manuel; ou utilisées en violation de lois nationales ou fédérales. Elle ne s'étend PAS non plus aux produits ou aux pièces endommagés qui ont été retirés, modifiés, défigurés ou rendus illisibles.

L'ACHETEUR CONSOMMATEUR ORIGINAL DU FABRICANT OU REVENDEUR AUTORISÉ sera responsable des frais d'expédition. MagicalButter.com paiera pour l'expédition de retour au client. La garantie ne couvre pas le dégât pendant votre expédition vers l'emplacement du service. Assurez-vous que les précautions appropriées sont prises.

Si vous avez une réclamation en vertu de cette garantie, contactez-nous au +1 (800) 420-4334, ou e-mail support@MagicalButter.com.



Garantie limitée d'un an, Partie II

Que se passe-t-il dans l'événement peu probable d'un problème de fonctionnement de la machine MB?

Veuillez nous appeler au +1 (800) 420-4334 ou nous envoyer un courriel à support@MagicalButter.com. Nous pourrions peut-être le dépanner rapidement par téléphone ou en ligne pour que tout correctement. Si nous ne sommes pas en mesure de résoudre le problème à votre satisfaction, nous vous demanderons de nous renvoyer la machine, y compris toutes les pièces, via un agent d'expédition suivi (par exemple, FedEx ou UPS). Tous les frais d'expédition sont de votre responsabilité, à l'exception de ce qui est indiqué ci-dessous.

Si la machine MB a un défaut de qualité de matériau ou de construction qui est porté à notre attention dans les soixante (60) jours, nous vous fournirons une étiquette d'expédition prépayée pour nous envoyer l'unité. **Vous DEVEZ avoir une preuve d'achat.** Nous réparerons ou remplacerons le produit (à notre entière discrétion) et nous vous l'enverrons sans frais.

Si un défaut de matière ou de qualité de construction est porté à notre attention après soixante (60) jours, mais dans un délai d'un (1) an après l'achat, nous réparerons le produit, ou le remplacerons (à notre entière discrétion) puis vous le renverrons sans frais. **Vous DEVEZ avoir une preuve d'achat.**

Si un défaut de qualité de matériau ou de construction est porté à notre attention après une (1) année; ou dans n'importe quelle circonstance où nous déterminons qu'il a été causé par une erreur ou une mauvaise utilisation de l'opérateur, accidentellement (par exemple, en ayant mouillé les composants électroniques, laissé tomber la machine ou l'avoir utilisée pour fabriquer de la colle), nous vous contacterons avec une estimation pour réparer le produit et vous l'envoyer. Vous aurez alors la possibilité de fournir des informations de paiement pour être utilisées plus tard pour ces coûts, ou vous pouvez recevoir un crédit actualisé pour toute partie potentiellement récupérable.

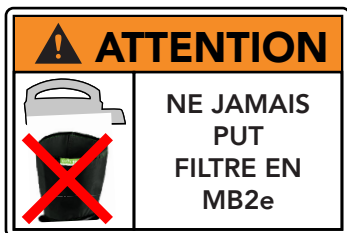
Accessoires



Ne jamais mettre MagicalGlove dans MB2e.

Composé de silicone de qualité supérieure, le gant de cuisine **MagicalGlove** est conçu pour protéger à la fois l'extrait fraîchement préparé et la main de l'utilisateur pendant le processus de filtrage. En empêchant que le contenu chaud du pichet entre en contact avec la main qui maintient le filtre *Purify*, **MagicalGlove** assure une filtration sécuritaire et sanitaire.

Accessoires



Les filtres **Purify™** sont des composants inestimables de l'équipe de cuisine Magical Butter. Construits en nylon extrêmement résistant et de haute qualité, ces filtres sont spécialement conçus pour permettre un écoulement optimal des liquides et la rétention des sédiments. Associé au gant de cuisine Magical Glove, les filtres Purify font de votre brise vos extraits.

Clause de non-responsabilité pour l'utilisation des appareils

CET APPAREIL DOIT ÊTRE UTILISÉ UNIQUEMENT DANS UNE ZONE BIEN VENTILÉE ET LOIN DE TOUTE FLAMME OU SOURCE D'ALLUMAGE. LES GRAISSES, L'ALCOOL ET LES VAPEURS DE LA PRÉPARATION DE LA TEINTURE DE L'ALCOOL SONT TOUS INFLAMMABLES. MAGICALBUTTER.COM®, PBC RENIE EXPRESSÉMENT TOUTE RESPONSABILITÉ POUR L'UTILISATION DE LA MACHINE MB. TOUTES RÉCLAMATIONS RELATIVES AUX DÉGÂTS SPÉCIAUX, ACCESSOIRES ET CONSÉCUTIFS SONT EXCLUES. ÉVITER TOUT CONTACT AVEC DES PIÈCES MOUVANTES. TOUJOURS GARDER LES MAINS, LES DOIGTS ET LES UTENSILES HORS DE LA MACHINE MB QUAND ELLE EST ALLUMÉE. METTEZ LA MACHINE MB À MARCHE SEULEMENT EN AYANT LA TÊTE BIEN ATTACHÉE AU PICHET (COUVERCLE FERMÉ). NE PAS SOUS-REMLIR OU TROP REMPLIR LE PICHET DE MB. NE LAISSEZ PAS LA MACHINE SANS SURVEILLANCE QUAND ELLE EST CONNECTÉE OU EN MARCHE. CET APPAREIL EST CONÇU POUR UN USAGE MÉNAGER UNIQUEMENT.

Retrouvez des recettes et regardez les vidéos pratiques sur
magicalbutter.com/recipes





Nous apprécions vos commentaires et vos opinions.

Bienvenue dans la famille MB! Vous êtes invité à vous joindre à la conversation. À bientôt!

Facebook.com/MagicalButter

Instagram.com/MagicalButter

Pinterest.com/MagicalButter

Twitter : @MagicalButter

YouTube.com/MagicalButter

Questions et commentaires

Courriel: Support@MagicalButter.com Téléphone: +1 (800) 420-4334

Copyright © 2020 Public Benefit Corp

Tous les droits intérieurs et internationaux sont réservés.

Conçu en Florida. Assemblé en Chine.

MagicalButter.com, MB2e, Eat to Treat, ScentLock Lid, Machine Cooking Certified, PurifyFilters, The LoveGlove, Team MB, and Balancing Nature & Technology sont des marques revendiquées, réservées ou déposées de Public Benefit Corp



LISTED
E474636
Household Type



Visite

**MAGICAL
BUTTER.COM**

para ver el
Manual del
propietario

MAGICAL

**MANUAL DEL
PROPIETARIO**





Índice

Descripción general y características	1
Beneficios	2
MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES	2-3
Presentación de su MB2e	4
Especificaciones técnicas	5
Descarboxilar sus productos botánicos	6
Instrucciones de limpieza	6
Recetas:	
MagicalButter	7
Aceite de cocina MagicalButter	8
Tintura MagicalButter	9
Concentrado MagicalButterOil (Cómo reducir la tintura de alcohol a MBO)	10
Guía de resolución de problemas	11
Consejos y preguntas frecuentes	12
Información de la garantía	13-14
Accesorios: LoveGlove™	15
Accesorios: PurifyFilters™	16
Descargo de responsabilidad sobre el uso del aparato	17





**Con tan solo tocar un botón,
podrá disfrutar alimentos
saludables de gran sabor
o crear productos naturales
para el cuidado de la piel.**

MagicalButter hace que sus recetas sean más AUDACES

- Brownies
- Galletas
- Batidos
- Salsas
- Sopas
- Vegetales
- Dulces
- Aderezos para ensaladas
- Mariscos
- Adobos
- Carnes
- Bebidas
- Lociones y ungüentos
- Mucho más

MagicalButter usa nuestra tecnología exclusiva para extraer nutrientes botánicos directamente en mantequilla, aceite de cocina, alcohol y lociones. Funciona con:

- Mantequilla
- Alcohol
- Glicerina
- Aceite de coco
- Aceite de oliva
- Aceite de aguacate
- Aceite de girasol
- Aceite de semillas de uva
- Aceite de maní
- Mucho más

Características

- Secuencias de programa completamente automáticas, controladas por un microprocesador
- Simplicidad de dos botones para facilitar su uso
- Jarra fabricada en acero inoxidable
- Control de la temperatura del termostato y los sensores digitales integrados con calidad de laboratorio en su cocina para lograr resultados consistentes
- Produce de 2 a 5 tazas/de 475 a 1180 ml por ciclo
- ¡Aceite botánico en 1 hora!
- ¡Mantequilla botánica en 2 horas!
- ¡Tintura botánica en 4 horas!
- ¡Aceite botánico concentrado en 5 horas!
- Recetas: ¡deje volar su imaginación!
- Autolimpiante





¡Felicitaciones por su nueva MB!

Las máquinas MagicalButter ofrecen muchos beneficios luego de años de pruebas de laboratorio y comentarios de los clientes. Las investigaciones siguen revelando los numerosos beneficios potenciales para la salud de los extractos botánicos naturales. Por ejemplo, ayudan a los pacientes con las siguientes afecciones*:

- Cáncer
- Enfermedad cardíaca
- Hipertensión
- Esclerosis múltiple
- Trastornos del sueño
- Glaucoma
- Epilepsia
- VIH/SIDA
- Trastornos sexuales
- Obesidad
- Salud mental
- Muchas otras*

MagicalButter facilita la integración de productos botánicos en su estilo de vida saludable. ¡Las posibilidades son infinitas!*

Descubra increíbles recetas y videos divertidos y fáciles con instrucciones en **magical-butter.com/recipes**.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

MagicalButter.com le recuerda que, cuando usa la máquina MB o cualquier aparato eléctrico, hay algunas precauciones de seguridad conocidas que siempre debería seguir, incluidas las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES** antes de utilizar el aparato.
2. Para evitar descargas eléctricas, no moje ni sumerja el cable de alimentación, los enchufes, los componentes eléctricos, la parte inferior, el cabezal, la manija, el motor ni las piezas plásticas negras en agua u otro líquido.
3. Desenchufe de la toma cuando no use la máquina y antes de limpiarla. Deje que se enfríe antes de colocar o sacar piezas.
4. No utilice aparatos que tengan un cable o enchufe dañado, o después de que el aparato tenga fallos o se haya dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten. Use solo el cable original incluido en la máquina MB. Si se daña el cable o el enchufe, o si la máquina MB se cae, tiene fallas o se daña, NO UTILICE EL APARATO. Comuníquese con nosotros de inmediato al +1 (800) 420-4334.
5. El uso de accesorios no recomendados o vendidos específicamente por MagicalButter.com constituye un uso no autorizado y puede representar un riesgo grave de lesiones. Consulte los detalles de la garantía.
6. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera ni que toque superficies calientes.
7. No coloque la máquina sobre o cerca de quemadores calientes o en un horno encendido.
8. Debe tener mucho cuidado cuando mueve aparatos que contienen aceite caliente u otros líquidos calientes.
9. Siempre conecte primero el enchufe al aparato y luego enchúfelo en la toma de corriente de la pared. Para desconectarlo, apague todos los controles y quite el enchufe de la toma de corriente de la pared.
10. No use el aparato para otros fines que no sean los previstos.
11. SIEMPRE USE EL APARATO EN UN LUGAR BIEN VENTILADO.

2

* Los productos de MagicalButter NO son dispositivos médicos de ningún modo. Ninguna declaración realizada acerca de los productos de MB ha sido evaluada por la Administración de Alimentos y Medicamentos de EE. UU. Los productos de MB no pretenden diagnosticar, tratar, curar ni prevenir enfermedades [Título 21 del Código de Regulaciones Federales de EE. UU. 101.93(c)].

Balancing Nature & Technology™



Medidas de seguridad importantes (continuación)

12. Mantenga la máquina alejada de chispas o llamas y nunca encienda fuego dentro de la jarra.
13. LA MÁQUINA MB Y SU CONTENIDO ESTARÁN CALIENTES DURANTE Y DESPUÉS DEL USO. TOME TODAS LAS PRECAUCIONES RAZONABLES PARA EVITAR QUEMADURAS.
14. DESENCHUFE SIEMPRE EL CABLE DE ALIMENTACIÓN de la toma cuando no use la máquina MB, antes de colocar o sacar piezas y después de limpiarla.
15. Tenga en cuenta que las cuchillas interiores de la máquina MB son extremadamente filosas y las debe manejar con cuidado, especialmente cuando monta, desmonta o limpia la máquina MB.
16. NUNCA COLOQUE LA BOLSA PURIFYFILTER™ DENTRO DE LA MÁQUINA MB. LAS CUCHILLAS DESTRUIRÁN EL FILTRO, Y EL FILTRO DAÑARÁ LAS CUCHILLAS. El filtro se utiliza solo DESPUÉS de que la máquina completa su ciclo de cocción. El filtro NUNCA debe utilizarse en la máquina.
17. Usar la máquina MB para otros fines que no son los previstos constituye un uso no autorizado y puede representar un riesgo grave de lesiones. Consulte los detalles de la garantía.
18. USE SIEMPRE LA MÁQUINA MB CON EL CABEZAL COLOCADO DE MANERA FIRME EN LA JARRA (TAPA CERRADA). PUEDE PRODUCIRSE UNA LESIÓN si las cuchillas en movimiento quedan al descubierto accidentalmente.
19. NO LLENE LA JARRA POR DEBAJO DEL NIVEL DE LLENADO (debajo de la línea MÍN.) NI SOBRE EL NIVEL DE LLENADO (sobre la línea MÁX.).
20. NO DEJE LA MÁQUINA MB SIN SUPERVISIÓN CUANDO ESTÉ ENCHUFADA O FUNCIONANDO.
21. SE INCLUYE UN CABLE DE ALIMENTACIÓN CORTO PARA REDUCIR EL RIESGO DE ENREDARSE O TROPEZAR CON UN CABLE MÁS LARGO.



MAGICAL

Presentación de su máquina MB

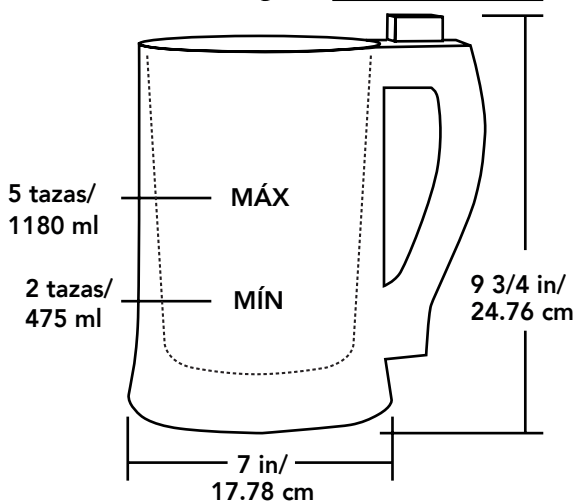
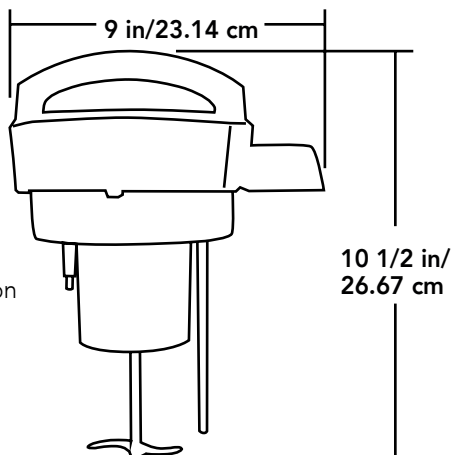
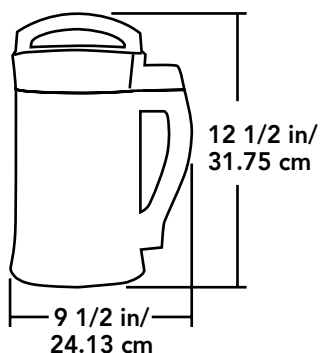
1. Cabezal: contiene el motor y el microprocesador*
2. Manija del cabezal*
3. Botón Temperature*: No Heat, 130 °F/54 °C, 160 °F/71 °C, 190 °F/88 °C y 220 °F/104 °C (seleccione 130 °F/54 °C si utiliza la máquina a gran altitud o en clima seco)
4. Botones Timer*: 1 Hour/Oil, 2 Hours/Butter, 4 Hours/Tincture, 8 Hours, and CLEAN
5. Manija de la jarra*
6. Enchufe*: insértelo en la base antes de encender la máquina MB
7. Elemento calefactor*
8. Jarra: fabricada en acero inoxidable de alta calidad
9. Cuchilla de inmersión patentada: corta, tritura y mezcla ingredientes
10. Sensor de sobreflujo: previene que los ingredientes se desborden de la jarra
11. Termostato digital: proporciona control máximo de la temperatura
12. Motor: tipo doméstico



*** IMPORTANTE: NO SUMERJA,
MOJE NI LAVE N.º
1-7 CON AGUA.
USE UN PAÑO HÚMEDO ÚNICAMENTE.**

Especificaciones técnicas

Capacidad: 2-5 tazas/
475-1180 ml
Peso: 8.00 lb/3.63 kg
Altura: 12 1/2 in/31.75 cm
Ancho: 9 1/2 in/24.13 cm
Voltaje: 110 V (modelo de EE. UU.)
220 V-230 V (modelo de Unión
Europea/Reino Unido)
240 V (modelo de Australia/
Nueva Zelanda/Reino Unido)
Frecuencia: 60 Hz
Motor: tipo doméstico



Instrucciones

Descarboxilar sus productos botánicos

Importante:

La descarboxilación es solo para hierbas y brotes inusuales y específicos. No la use con hierbas culinarias, frutas y flores comercializadas comunes, ya que quitará su humedad y sabor.

Instrucciones:

1. Precaliente el horno a 250 °F/120 °C.
2. Coloque los productos botánicos en una bolsa para horno o una fuente para hornear cubierta.
3. Hornee en la bandeja del medio durante 30 minutos.
4. Cuando se acabe el tiempo, quite la muestra del horno y deje enfriar completamente; para acelerar el proceso, colóquela en el congelador. Este paso es importante para preservar algunos fitonutrientes.
5. Una vez que se enfríen completamente los productos botánicos, podrá ejecutar cualquier ciclo deseado en su máquina MagicalButter.

Instrucciones para la función de lavado exterior

¿Qué es la limpieza exterior?

Puede necesitar enjuagarla rápido y secarla con un paño.

1. Enjuague la jarra y las cuchillas. **No moje ni sumerja las piezas eléctricas o las piezas de plástico negro.**
2. Llene la jarra con agua hasta la mitad entre las líneas MÍN. y MÁX.
3. Agregue detergente para platos aproximadamente del tamaño de una moneda.
4. Fije la tapa y presione el botón *Clean*. Para obtener mejores resultados, limpie inmediatamente después del uso.



Receta base

MagicalButter

Nivel de habilidad: Fácil

Tiempo de ciclo: 2 horas

Rinde: Aproximadamente 2-5 tazas/475-1180 ml

Ingredientes:

- ¼-½ onzas/7-14 g de productos botánicos por taza/240 ml*
 - 2-5 tazas/475-1180 ml de mantequilla sin sal ablandada; para obtener mejores resultados, **clarificada****
 - 1 cucharada/15 ml de lecitina por taza/240 ml***
- Importante:** No use margarina ni agua. Capacidad de ingredientes: de 2 tazas como mínimo a 5 tazas como máximo

Instrucciones:

1. Coloque los ingredientes en su máquina MagicalButter y fije el cabezal.*
2. Presione el botón *Temperature* y seleccione 160 °F/71 °C; luego presione el botón *2 Hours/Butter*.
3. Después de que se complete el ciclo, desenchufe la unidad del tomacorriente y quite el cabezal del aparato. Colóquese el guante LoveGlove™ y filtre el contenido de la jarra con cuidado a través de la bolsa PurifyFilter™ dentro de moldes u otros recipientes de almacenamiento.

Notas del chef:

- * Para obtener mejores resultados, no muele los productos botánicos previamente. Ajuste el peso de los productos botánicos a sus preferencias.
- ** Para obtener extracciones óptimas y la máxima potencia, luego de exhaustivas pruebas en la cocina, nuestro chef ahora recomienda clarificar la mantequilla antes de agregarla a la jarra. Para clarificarla, caliente y derrita la mantequilla a fuego lento, deseche los sólidos de leche y la espuma de la superficie, y conserve la materia grasa líquida dorada y transparente. Para clarificarla más, puede omitir la clarificación y simplemente usar mantequilla derretida o ablandada. No use mantequilla fría y sólida.

Lecitina

*** La lecitina de girasol es opcional pero muy recomendable. La lecitina es un emulsionante utilizado en la cocina y en la industria farmacéutica para la unión de ingredientes en lípidos (mantequilla, aceites y grasas). Ayuda a aumentar la biodisponibilidad de los compuestos vegetales en sus infusiones y en los lípidos, intensificando la potencia de los extractos resultantes. Nuestra lecitina de girasol mágica está disponible en MagicalButter.com o en su tienda local de vitaminas o alimentos saludables.



ADVERTENCIA



RIESGO DE QUEMADURAS
LA JARRA, EL CABEZAL
Y EL CONTENIDO
ESTÁN **CALIENTES**
DURANTE Y DESPUÉS
DEL USO



Receta base

MagicalButter Aceite de cocina

Nivel de habilidad: Fácil

Tiempo de ciclo: 1 hora

Rinde: 2-5 tazas/475-1180 ml



Ingredientes:

- ¼-½ onzas/7-14 g de productos botánicos* *por taza/240 ml*
- 2-5 tazas/475-1180 ml de aceite de cocina (*preferentemente aceite de coco* o use aceite de oliva, semillas de uva, girasol, almendra, nueces, sésamo, aguacate, macadamia o maní; NO está recomendado aceite de soja, canola, oliva extravirgen y maíz)
- 1 cucharada/15 ml de lecitina** *por taza/240 ml*

Importante: Capacidad de ingredientes: de 2 tazas como mínimo a 5 tazas como máximo

Instrucciones:

1. Coloque los ingredientes en su máquina MagicalButter y sujete el cabezal.
2. Presione el botón *Temperature* y seleccione 160 °F/71 °C; luego presione el botón *1 Hour/Oil*.
3. Después de que se complete el ciclo, desenchufe la unidad del tomacorriente y quite el cabezal del aparato. Colóquese el guante LoveGlove™ y vierta el contenido de la jarra cuidadosamente usando la bolsa PurifyFilter™ en un contenedor de vidrio oscuro.

Notas del chef:

No agregue agua.

* Para obtener mejores resultados, no muele los productos botánicos previamente. Ajuste el peso de los productos botánicos a sus preferencias.

*** Consulte la información sobre la lecitina en la página 7.

Receta base

Tintura MagicalButter

Nivel de habilidad: Fácil
Tiempo de ciclo: 4-8 horas
Rinde: 2-5 tazas/475-1180 ml

Ingredientes:

- ¼-1 onza/7-28 g de productos botánicos por taza/240 ml*
- 2-5 tazas/475-1180 ml de alcohol étlico Everclear de 151 o 190 de graduación alcohólica (o glicerina vegetal)

Importante: Capacidad de ingredientes: de 2 tazas como mínimo a 5 tazas como máximo

PRECAUCIÓN: LOS MATERIALES SON ALTAMENTE INFLAMABLES.

Podrían causar lesiones. Nunca use un quemador de gas propano, gas natural o llama abierta, ni permita fumar alrededor del proceso de cocción.

Instrucciones:

1. Coloque los ingredientes en su máquina MagicalButter y sujete el cabezal.
2. Presione el botón *Temperature* y seleccione 130 °F/55 °C; luego presione el botón *4 Hours/Tinctureu 8 Hours* (la tintura de 8 horas tendrá un sabor más fuerte y mayor intensidad).
3. Después de que se complete el ciclo, desenchufe la unidad del tomacorriente y quite el cabezal del aparato. Colóquese el guante LoveGlove™ y vierta el contenido de la jarra cuidadosamente usando la bolsa PurifyFilter™ en un contenedor de vidrio oscuro.

Notas del chef:

No agregue agua.

*Para obtener mejores resultados, no muele los productos botánicos previamente. Ajuste el peso de los productos botánicos a sus preferencias.

Refrigere o almacene su tintura MagicalButter en un lugar fresco y seco. Las tinturas de alcohol almacenadas de forma adecuada se pueden guardar indefinidamente.



Receta base

Concentrado MagicalButterOil

(Cómo reducir la tintura de alcohol a MBO; no se requiere una máquina MB)

NO REDUZCA LA TINTURA DE GLICERINA O ACEITE; LA RECETA USA SOLO TINTURA DE ALCOHOL

Nivel de habilidad: Moderada

Tiempo de cocción: Aproximadamente 30 minutos por taza

Rinde: Aproximadamente 1-2 cucharadas por taza/5-10 ml por 240 ml

Importante:

Reducir la tintura de hierbas a MBO es posible solo con hierbas y brotes inusuales y específicos. No la use con hierbas culinarias, frutas y flores comercializadas comunes.

PRECAUCIÓN: LOS MATERIALES SON ALTAMENTE INFLAMABLES.

Podrían causar lesiones. Nunca use un quemador de gas propano, gas natural o llama abierta, ni permita fumar alrededor del proceso de cocción.

Ingrediente:

1-5 tazas/240-1180 ml de tintura MagicalButter

Instrucciones:

1. Traspase su tintura a una cacerola antiadherente.
2. Coloque la cacerola en una placa eléctrica o de inducción a fuego lento y lleve la mezcla a ebullición. Siga hirviendo a fuego lento por aproximadamente 30 minutos por taza/240 ml. Siga revolviendo el aceite de los lados hacia la parte inferior de la cacerola. El MBO se produce cuando la consistencia alcanza la de un jarabe de arce caliente.
3. Quite su concentrado MagicalButterOil del fuego y déjelo enfriar 1 minuto antes de verterlo en un contenedor de vidrio oscuro.

Notas del chef:

- Es fundamental ser paciente; el tiempo de cocción puede variar según diferentes factores.
- El MBO será muy pegajoso. Use utensilios de silicona limpios y antiadherentes.

PELIGRO

ALGUNAS RECETAS PUEDEN
SUGERIR USAR LÍQUIDOS
QUE SON
INFLAMABLES
EL USO DE DICHOS MATERIALES
SE REALIZA BAJO SU PROPIO
RIESGO. CUALQUIER DAÑO
OCASIONADO ES DE SU PROPIA
RESPONSABILIDAD

Guía de resolución de problemas

Situación	Causa	Soluciones
La máquina no arranca, emite un pitido continuo	No hay suficiente líquido dentro de la jarra	Asegúrese de que el nivel del contenido se encuentre entre las líneas MÍN. y MÁX
	Sensor de desbordamiento sucio*	Sensor de desbordamiento limpio*
	<i>No se seleccionó la temperatura antes del tiempo de ciclo</i>	Primero, seleccione la <i>temperatura</i> ; luego, seleccione el <i>tiempo de ciclo</i>
El motor de la licuadora no funciona	El motor de la licuadora arranca una vez que se alcanza la temperatura de extracción	Espere aproximadamente 15 minutos en el ciclo de cocción para que comience la mezcla
	El contenido de la jarra está por debajo de la línea MÍN. o por encima de la línea MÁX	Use la cantidad correcta de ingredientes según el manual del propietario
Derrames	El nivel de líquido está por encima de la línea MÁX	Asegúrese de que el nivel del contenido se encuentre por debajo de la línea MÁX
	Se agregó demasiado detergente durante el ciclo de <i>limpieza</i>	Reduzca la cantidad de detergente utilizado durante el ciclo de <i>limpieza</i>
Otros problemas	Comuníquese con nosotros en: MagicalButter.com	Comuníquese con nosotros en: MagicalButter.com

* Consulte la página 4, artículo 10



Consejos y preguntas frecuentes

¿Cuál es el propósito de las luces LED y qué me indican?

Aparte de brindar una atmósfera y un espectáculo de luces colorido en su cocina, la pantalla LED integrada que rodea la parte superior de su máquina MagicalButter tiene un propósito funcional importante: informarle el estado operativo de la máquina. Las luces están posicionadas estratégicamente para reflejarse en el techo durante su funcionamiento. Como el dispositivo es excepcionalmente silencioso cuando no está mezclando o revolviendo, la pantalla LED indica de manera constante y silenciosa que se está llevando a cabo el ciclo de cocción. Las luces se apagan automáticamente y la unidad emite un pitido para notificarle cuando se completa el ciclo.

¿Qué hace cada botón?

Cada botón ejecuta un ciclo preestablecido controlado por el microprocesador: triturar, calentar, extraer y mezclar. Para intensificar sus resultados, extienda el tiempo de extracción seleccionando un ciclo más prolongado. El tiempo del ciclo estándar para el aceite es de 1 hora, para la mantequilla es de 2 horas y para la tintura es de 4 a 8 horas. La función de limpieza tiene un tiempo de ejecución de alrededor de 3 minutos.

¿Cómo uso la función de autolimpieza?

Primero, desenchufe el cable de alimentación de la máquina. Luego, llene la jarra con agua entre las líneas de MÍN. y MÁX. Agregue detergente para platos aproximadamente del tamaño de una moneda. Fije el cabezal, enchufe el cable de alimentación nuevamente y presione el botón *Clean*. Después de que se completa el ciclo, desconecte el cable del aparato y enjuague con cuidado el detergente restante del interior de la jarra. **NOTA: NO SUMERJA, MOJE NI LAVE CON AGUA LAS PIEZAS DE COLOR NEGRO DE LA MÁQUINA. USE UN PAÑO HÚMEDO ÚNICAMENTE.**

¿Cómo limpio el PurifyFilter™?

Quite todos los restos del filtro. Enjuague a fondo, de lo vuelva y enjuáguelo otra vez. Llene un recipiente con agua caliente y un poco de detergente, y remoje el filtro por 10 a 15 minutos. Enjuáguelo por última vez y séquelo en su escurridor de platos. NO lave el PurifyFilter™ en el lavavajillas ni en la lavadora.

Para obtener más consejos e información actualizada, visite **MagicalButter.com**.

Atención al Cliente

Si tiene preguntas acerca de la máquina MB, llame a nuestro número gratuito de Atención al Cliente: +1 (800) 420-4334. Tenga el modelo, tipo y serie de su máquina MB a mano para que el representante de TeamMB lo pueda ayudar con mayor eficiencia.



Garantía limitada de un año, Parte I

NOTA IMPORTANTE: Tenga en cuenta que eBay.com no tiene relación con nuestra empresa y no es un REVENDEDOR AUTORIZADO. Los productos vendidos en estos sitios probablemente sean desviados ilegalmente y, por lo tanto, pueden ser reacondicionados, modelos de demostración o falsificados. Es posible que no sea seguro usar dichos productos o que no funcionen de la manera prevista. Por lo tanto, nuestra GARANTÍA LIMITADA es expresamente NULA Y CARECE DE VALOR si la compra se realiza a través de eBay.com. Esta política tiene como fin garantizar que los clientes reciban nuestro producto de calidad, un servicio al cliente de excelencia y soporte de garantía.

Se garantiza que la máquina MB incluida con esta GARANTÍA LIMITADA está libre de defectos en el material y la mano de obra durante un período de UN (1) año a partir de la fecha de compra original, excepto como se indica debajo. Durante este período, repararemos o reemplazaremos este producto, a nuestra elección, sin costo. LA GARANTÍA ANTERIOR SE APLICA EN LUGAR DE CUALQUIER OTRA GARANTÍA, YA SEA EXPRESA O IMPLÍCITA, ESCRITA O VERBAL, INCLUIDAS TODAS LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO DETERMINADO. LAS RESPONSABILIDADES QUEDAN EXPRESAMENTE LIMITADAS A UN MONTO EQUIVALENTE AL PRECIO DE COMPRA PAGADO Y, POR LA PRESENTE, QUEDAN EXCLUIDOS TODOS LOS RECLAMOS POR DAÑOS ESPECIALES, ACCIDENTALES Y CONSECUENTES. No se aplica una garantía con respecto a lo siguiente, que puede proporcionarse con el producto: piezas de plástico, filtro, cuchillas o agitadores.

Esta garantía se extiende SOLO AL COMPRADOR CONSUMIDOR ORIGINAL SIEMPRE Y CUANDO EL PRODUCTO SE HAYA COMPRADO DEL FABRICANTE O UN REVENDEDOR AUTORIZADO, y no cubre defectos resultantes de maltrato, mal uso, negligencia, uso para fines comerciales, reparaciones realizadas por personal no autorizado, cualquier uso que no está en conformidad con las instrucciones impresas, u otras causas que no surjan de defectos en los materiales o mano de obra del fabricante.

Esta GARANTÍA LIMITADA le proporciona a usted, el COMPRADOR CONSUMIDOR ORIGINAL DEL FABRICANTE O UN REVENDEDOR AUTORIZADO, derechos legales específicos, y también tiene otros derechos legales que varían según el estado o la provincia. Algunos estados o provincias no permiten limitaciones sobre las garantías implícitas o los daños especiales, accidentales o consecuentes, de modo que las limitaciones anteriores pueden no aplicarse a usted.

Esta garantía NO se extiende a unidades que han sido alteradas o modificadas; utilizadas de una forma inconsistente con las instrucciones escritas en este manual; o utilizadas en incumplimiento con las leyes estatales o federales.



Garantía limitada de un año, Parte II

TAMPOCO se extiende a piezas o productos dañados a los que se le ha quitado, alterado, desfigurado o hecho ilegible el número de serie de algún otro modo.

EL COMPRADOR CONSUMIDOR ORIGINAL DEL FABRICANTE O UN REVENDEDOR AUTORIZADO se hará responsable de los costos de envío. MagicalButter.com pagará el envío de retorno al cliente. La garantía no cubre daños durante el envío a la ubicación de mantenimiento. Asegúrese de tomar las precauciones adecuadas.

Si tiene un reclamo de esta garantía, comuníquese al +1 (800) 420-4334 o envíe un correo electrónico a support@MagicalButter.com.

¿Qué sucede en el caso poco probable de un problema operativo con la máquina MB?

Llámenos al +1 (800) 420-4334 o envíe un correo electrónico a support@MagicalButter.com. Es posible que podamos resolver el problema rápidamente por teléfono o en línea y poner en funcionamiento todo de manera correcta. Si no podemos resolver el problema a su satisfacción, le pediremos que nos envíe la máquina, incluidas todas las piezas, a través de un transportista con rastreo (p. ej., FedEx o UPS). Todos los costos de envío son su responsabilidad, excepto según se indica debajo.

Si descubrimos que la máquina MB tiene un defecto en la calidad del material o de la construcción en los primeros sesenta (60) días, le proporcionaremos una etiqueta de envío prepaga para que nos envíe la unidad. **DEBE tener el comprobante de compra.** Luego, repararemos o reemplazaremos el producto, a nuestro criterio, y se lo enviaremos de regreso sin costo.

Si se detecta un defecto en la calidad del material o de la construcción después de sesenta (60) días, pero dentro del plazo de un (1) año de compra, repararemos o reemplazaremos el producto, a nuestro criterio, y se lo enviaremos de regreso sin costo. **DEBE tener el comprobante de compra.**

Si se detecta un defecto en la calidad del material o de la construcción después de un (1) año; o en cualquier circunstancia en la cual determinemos que fue causada por un error o uso indebido del operador, ya sea accidental o no (p. ej., mojar los componentes electrónicos, que se caiga la máquina, usarla para hacer pegamento), nos comunicaremos con usted con un presupuesto de la reparación y del envío del producto. Luego, tendrá la oportunidad de proporcionar la información de pago que se utilizará posteriormente para esos gastos, o puede recibir un crédito descontado para cualquier pieza potencialmente recuperable.



Accesorios



Nunca ponga el MagicalGlove en MB2e.

Compuesto por silicona de alta calidad, el guante MagicalGlove está diseñado para proteger el extractor recién preparado y la mano del usuario durante el proceso de filtrado. Al prevenir que el contenido caliente de la jarra toque la mano que sostiene la bolsa PurifyFilter, el guante MagicalGlove posibilita un colado seguro e higiénico.



Accesorios



Las bolsas PurifyFilter™ son componentes invaluable del equipo de cocina de MagicalButter. Construidos con nailon extremadamente duradero y de alta calidad, estos filtros están diseñados especialmente para permitir el flujo de líquido óptimo y la retención de sedimentos. Junto con el guante MagicalGlove, las bolsas PurifyFilters facilitan el colado de sus extracciones.

Descargo de responsabilidad sobre el uso del aparato

ESTE APARATO DEBE USARSE SOLO EN UN ÁREA BIEN VENTILADA Y LEJOS DE LLAMAS O UNA FUENTE DE IGNICIÓN. LAS GRASAS, EL ALCOHOL Y LOS VAPORES DE LA PREPARACIÓN DE LA TINTURA DE ALCOHOL SON INFLAMABLES. POR LA PRESENTE, MAGICALBUTTER.COM®, PBC RENUNCIA EXPRESAMENTE A CUALQUIER RESPONSABILIDAD EN EL USO DE LA MÁQUINA MB. POR LA PRESENTE, SE EXCLUYEN TODOS LOS RECLAMOS POR DAÑOS ESPECIALES, ACCIDENTALES O CONSECUENTES. EVITE EL CONTACTO CON LAS PIEZAS MÓVILES. MANTENGA LAS MANOS, LOS DEDOS Y LOS UTENSILIOS FUERA DE LA MÁQUINA MB CUANDO ESTÉ ENCENDIDA. USE LA MÁQUINA MB ÚNICAMENTE CON EL CABEZAL COLOCADO DE MANERA FIRME EN LA JARRA (TAPA CERRADA). NO LLENE LA JARRA DE LA MÁQUINA MB POR DEBAJO DEL NIVEL DE LLENADO MÍNIMO O POR ENCIMA DEL NIVEL DE LLENADO MÁXIMO. NO DEJE LA MÁQUINA SIN SUPERVISIÓN CUANDO ESTÉ ENCHUFADA O FUNCIONANDO. ESTE APARATO ESTÁ DISEÑADO SOLO PARA EL USO DOMÉSTICO.

Busque recetas y mire videos con instrucciones en:
magicalbutter.com/recipes



MB TEAM

Valoramos sus comentarios y opiniones.

**Bienvenido a la familia MB. Por favor
únete a la conversación. ¡Gracias!**

Facebook.com/MagicalButter

Instagram.com/MagicalButter

Pinterest.com/MagicalButter

Twitter : @MagicalButter

YouTube.com/MagicalButter

¿Tiene preguntas o comentarios?

Correo electrónico: Support@MagicalButter.com Teléfono +1 (800) 420-4334

Copyright © 2020 Public Benefit Corp. Se reservan todos los derechos nacionales e internacionales. Patente en trámite. Diseñado en Florida (EE. UU.). Ensamblado en China.

MagicalButter.com, MB2e, Eat to Treat, ScentLock Lid, Machine Cooking Certified, PurifyFilters, The LoveGlove, Team MB, and Balancing Nature & Technology are claimed, reserved, and/or registered trademarks of Public Benefit Corp.



LISTED
E474636
Household Type

