Magefesa®

Instrucciones de uso

Olla eléctrica de cocción tradicional programable

Guiso Therm

MGF 6600 6601 6602

MGF®

ÍNDICE

1. DESCRIPCIÓN GENERAL	3
2. IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD	4
3. AGRADECIMIENTOS	8
4. VENTAJAS	8
5. ANTES DEL PRIMER USO	9
6. PANEL DE CONTROL	10
7. COMPONENTES PRINCIPALES	13
8. FUNCIONES	14
9. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	23
10. SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA Y REPARACIÓN	25
11. DISPOSICIONES MEDIOAMBIENTALES	26

1. DESCRIPCIÓN GENERAL

1. Tapa de vidrio.
2. Cubeta de cocción extraíble.
3. Cuerpo principal.
4. Panel de control.
5. Pantalla LCD.
6. Asas.
7. Vaporera.
8. Rejilla de asado.

MGF 6600 GUISOTHERM.

MGF 6601 GUISOTHERM INOX.

MGF 6602 GUISOTHERM BLACK.

¡IMPORTANTE!
Lea atentamente el manual de instrucciones antes de usar la olla eléctrica de cocción tradicional programable Magefesa. Por favor, guarde estas instrucciones junto con la factura de compra, y si es posible, con el embalaje original para futuras consultas.
Estas instrucciones también estarán disponibles en: www.magefesa.com.

2. IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

Por favor, tenga siempre en cuenta las siguientes medidas de seguridad que a continuación mencionamos cada vez que utilice la olla eléctrica de cocción tradicional programable Magefesa.

1. Lea atentamente todas las instrucciones antes de usar el electrodoméstico por primera vez.
2. Antes de enchufar el aparato a la red eléctrica, compruebe que el voltaje de la toma de corriente corresponde con el que está indicado en la etiqueta de características.
3. Desenchufe el aparato de la corriente eléctrica después de usarlo y/o antes de limpiarlo. Para esto, nunca tire del cable, hágalo desde la clavija.
4. Mantenga la olla eléctrica de cocción tradicional programable desenchufada para su almacenaje o mientras no se encuentre en uso.
5. Evite que el cable de conexión eléctrica entre en contacto con alguna superficie caliente y no sitúe la olla eléctrica de cocción tradicional programable cerca de ninguna fuente de calor, cocinas, quemadores, hornos, etc.
6. Asegúrese que el cable de conexión eléctrica no cuelgue ni sobresalga de la encimera o la mesa para evitar tropiezos o enganchones. Mayor supervisión requiere si utiliza dispositivos alargadores.

7. Si utiliza dispositivos o cables alargadores, asegúrese que estos cumplen con las normas de seguridad, no están dañados y que son compatibles con el voltaje y potencia de su olla eléctrica de cocción tradicional programable Magefesa.
8. Nunca utilice un cable de conexión eléctrica o enchufe dañado. Si el cable de conexión eléctrica está dañado, este siempre debe ser reemplazado por el fabricante o por un Servicio Técnico Autorizado.
9. Nunca utilice la olla eléctrica de cocción tradicional programable si contempla algún daño exterior, si no funciona correctamente, si se ha caído, si ha permanecido al aire libre o se ha introducido en agua. Póngase en contacto con Magefesa o con el Servicio Técnico Autorizado más cercano para que procedan a su revisión.
10. Nunca intente reparar, desmontar o modificar ningún componente la olla eléctrica de cocción tradicional programable. Ante cualquier avería, póngase en contacto con Magefesa o con el Servicio Técnico Autorizado más cercano.
11. La manipulación, reparación o sustitución de componentes por personas no autorizadas puede conllevar riesgos para el usuario así como la pérdida de la garantía de compra.
12. Reemplace la cubeta de cocción extraíble (2) cuando observe daños, golpes o ralladuras.
13. Utilice siempre recambios originales Magefesa, usted podrá adquirirlos en cualquiera de los Servicios Técnicos Autorizados o en nuestra página web: www.magefesa.com.
14. Este aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
15. Este aparato debe utilizarse únicamente con los accesorios proporcionados por el fabricante y de acuerdo con los propósitos descritos en este manual.
16. Esta unidad está diseñada únicamente para uso doméstico, procure cocinar siempre en estancias con buena ventilación y no intente dar otro uso distinto para el cual no haya sido diseñado.

17. Los niños no deben jugar con el aparato.
18. Mantenga en todo momento la olla eléctrica de cocción tradicional programable y sus componentes fuera del alcance de los niños. Por norma general, los niños pequeños deben de estar alejados de la cocina para evitar accidentes. Extreme la precaución al trabajar con aparatos eléctricos.
19. Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidad física, sensorial o mental reducida, o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que sean instruidos o supervisados por una persona responsable de su seguridad.
20. Nunca deje la olla eléctrica de cocción tradicional programable desatendida mientras esté en funcionamiento.
21. Evite tocar las superficies calientes. Utilice siempre las asas (6) o el pomo de la tapa para cualquier manipulación.
22. La superficie del elemento calefactor puede conservar calor residual después de su uso.
23. Tenga especial precaución en la manipulación o movimiento de la unidad cuando contenga ingredientes calientes en su interior. Nunca intente trasladar la unidad en esas circunstancias.
24. Un uso inapropiado o negligente de la olla eléctrica de cocción tradicional programable puede causar quemaduras y lesiones graves.
25. Antes de conectar o encender la unidad, asegúrese de que la cubeta de cocción extraíble (2) se encuentra bien situada en su posición. En caso contrario, verter líquidos o alimentos en el interior del cuerpo principal (3) de la olla eléctrica de cocción tradicional programable puede producir riesgo de descarga eléctrica.
26. Acomode siempre la olla eléctrica de cocción tradicional programable sobre una superficie plana, seca y limpia para trabajar con seguridad.

27. Coloque la olla eléctrica de cocción tradicional programable alejada de las paredes, cortinas u otros materiales sensibles al calor o al vapor. Mantenga al menos una distancia de 20 cm.
28. Nunca comience el ciclo de cocinado sin algún ingrediente, alimento o líquido en el interior de la cubeta de cocción extraíble (2).
29. Procure cocinar con la tapa de vidrio (1) colocada en la posición correcta sobre la cubeta de cocción extraíble (2) a menos que se indique lo contrario en la receta a elaborar.
30. No coloque ningún objeto, a excepción de la tapa de vidrio (1), sobre la cubeta de cocción extraíble (2) cuando la unidad esté en funcionamiento o a altas temperaturas.
31. La tapa de vidrio (1) está fabricada con materiales de máxima calidad, el vidrio termo-resistente ha sido diseñado especialmente para soportar altas temperaturas de forma segura y duradera. Sin embargo un golpe fuerte puede debilitar el vidrio o romperlo directamente en multitud de pequeños trozos.
32. Finalizada la cocción, desenchufe siempre la unidad antes de extraer la comida.
33. No coloque la cubeta de cocción extraíble (2) cuando esté caliente sobre superficies que pueda verse afectadas por el calor.
34. Después de cada uso siga las instrucciones del apartado “9. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO”.
35. Asegúrese siempre de que la olla eléctrica de cocción tradicional programable se encuentra desenchufada y deje atemperar antes de comenzar con la limpieza.
36. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cuerpo principal (3), el cable de conexión eléctrica o la clavija en agua ni en cualquier otro líquido, no utilice aparatos lavavajillas para su limpieza. Únicamente la cubeta de cocción extraíble (2), la tapa de vidrio (1) y los accesorios son aptos para su limpieza en máquinas lavavajillas. Consulte el apartado “9. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO” para leer nuestras recomendaciones.

3. AGRADECIMIENTOS

Gracias por elegir la olla eléctrica de cocción tradicional programable Guisotherm de Magefesa. La olla eléctrica de cocción tradicional programable Magefesa que usted acaba de adquirir, está fabricada siguiendo las normativas de seguridad más exigentes y utilizando materiales de calidad. La olla eléctrica de cocción tradicional programable Guisotherm de Magefesa le proporcionará años de deliciosas y sanas elaboraciones.

4. VENTAJAS

Con su nueva olla eléctrica de cocción tradicional programable Guisotherm de Magefesa podrá cocinar deliciosas elaboraciones para usted y su familia del modo más cómodo y seguro posible. Le hará recordar los sabores y aromas de la cocina tradicional, preservando todas las vitaminas y jugos de los alimentos.

Su olla eléctrica de cocción tradicional programable Guisotherm de Magefesa se encuentra entre las más seguras del mercado. Los controles de calidad y seguridad a los que ha sido sometida avalan la calidad de su olla eléctrica de cocción tradicional programable.

Con su nueva olla eléctrica de cocción tradicional programable Guisotherm de Magefesa usted estará tranquilo sabiendo que adquirió un buen producto de cocina para alimentarse usted y su familia. Con un mínimo esfuerzo y teniendo un control absoluto de los ingredientes que ingieren, obtendrá una sabrosa y sana elaboración.

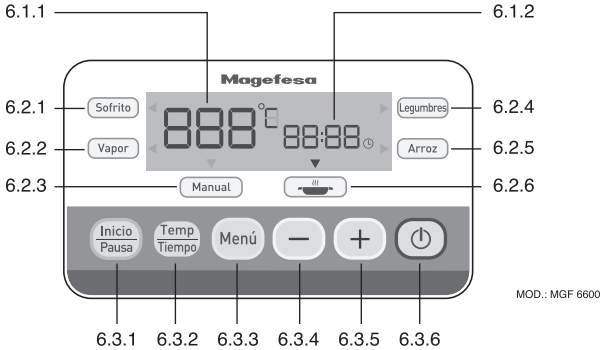
¡Disfrútenla!

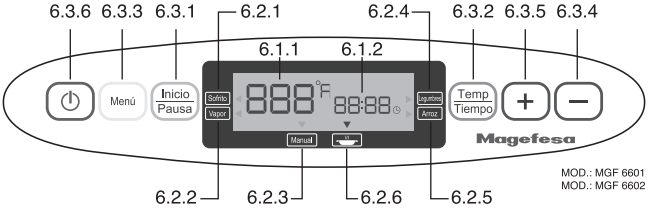
5. ANTES DEL PRIMER USO

Lea atentamente el apartado “2. IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD” antes de enchufar y poner en funcionamiento su olla eléctrica de cocción tradicional programable Magefesa.

1. Retire todos los embalajes, plásticos, etiquetas y adhesivos.
2. Extraiga cualquier objeto que se encuentre en el interior de la cubeta de cocción extraíble (2), el cable de conexión, los accesorios, la rejilla de asado (8), los documentos, etc.
3. Retire la cubeta de cocción extraíble (2) y retire el papel o cartón que se encuentre debajo.
4. Pase un paño o papel absorbente de cocina, ligeramente humedecidos, por el exterior del cuerpo principal (3). Nunca sumerja el cuerpo principal (3), el cable de conexión o la clavija en agua o en cualquier otro líquido, ni utilice aparatos lavavajillas para su limpieza.
5. Lave la cubeta de cocción extraíble (2), la tapa de vidrio (1), la rejilla de asado (8), la vaporera (7) y el resto de accesorios con agua tibia, jabón neutro y una esponja suave. Aclare y seque.
6. Coloque nuevamente la cubeta de cocción extraíble (2) en su posición y llene hasta cubrir unos 2/3 de su capacidad.
7. Cierre con la tapa de vidrio (1). Seleccione la función “Manual” ajuste la temperatura a 100 °C y pulse el botón “Inicio/Pausa”.
8. Transcurrido el tiempo dado, apague y desenchufe la unidad, deje atemperar unos minutos y retire la cubeta de cocción extraíble (2). Lave nuevamente la cubeta de cocción extraíble (2) y la tapa de vidrio (1) con agua tibia, jabón neutro y una esponja suave. Aclare y seque.
9. Su nueva olla eléctrica de cocción tradicional programable Magefesa estará lista para su uso.

6. PANEL DE CONTROL





6.1 Pantalla LCD (5).

6.1.1 Indicador de temperatura: muestra la temperatura predeterminada para cada función seleccionada.

6.1.2 Indicador de tiempo: muestra el tiempo de cocinado predeterminado para cada función seleccionada, una vez alcanzada la temperatura de cocción elegida, muestra el tiempo restante de cocinado.

6.2 Funciones.

6.2.1 Función "Sofrito": la temperatura predeterminada es de 180 °C con un rango de temperaturas seleccionable de entre 150 y 180 °C.

El tiempo de cocción predeterminado es de 30 minutos con un rango de tiempo seleccionable de entre 5 minutos y 1 hora.

6.2.2 Función "Vapor": la temperatura predeterminada es de 100 °C con un rango de temperaturas seleccionable de entre 60 y 110 °C.

El tiempo de cocción predeterminado es de 30 minutos con un rango de tiempo seleccionable de entre 10 minutos y 1 hora 30 minutos.

6.2.3 Función "Manual": la temperatura predeterminada es de 90 °C con un rango de temperaturas seleccionable de entre 40 y 200 °C.

El tiempo de cocción predeterminado es de 30 minutos con un rango de tiempo seleccionable de entre 5 minutos y 12 horas.

6.2.4 Función "Legumbres": la temperatura predeterminada es de 90 °C con un rango de temperaturas seleccionable de entre 90 y 120 °C.

El tiempo de cocción predeterminado es de 60 minutos con un rango de tiempo seleccionable de entre 10 minutos y 4 horas.

6.2.5 Función "Arroz": la temperatura predeterminada es de 110 °C con un rango de temperaturas seleccionable de entre 90 y 120 °C.

El tiempo de cocción predeterminado es de 20 minutos con un rango de tiempo seleccionable de entre 5 y 45 minutos.

6.2.6 Función "Mantener en caliente": la temperatura predeterminada es de 60 °C con un rango de temperaturas seleccionable de entre 40 y 70 °C.

El tiempo de calentamiento predeterminado es de 60 minutos con un rango de tiempo seleccionable de entre 30 minutos a 8 horas.

6.3 Botones.

6.3.1 Botón "Inicio/Pausa": seleccione la función deseada y ajuste la temperatura y el tiempo, con una pulsación de este botón usted

dará comienzo al ciclo de cocinado. En la pantalla LCD (5) aparecerá el mensaje “ON”.

En cualquier momento del ciclo de cocinado usted puede pausar el cocinado pulsando nuevamente el botón, en la pantalla LCD (5) aparecerá el indicador de temperatura parpadeante.

6.3.2 Botón “Tiempo/Temperatura”: una vez seleccionada la función deseada, usted podrá cambiar los parámetros de temperatura y tiempo predeterminados para ajustarlos a sus gusto y necesidades puntuales.

Pulse una vez el botón y cuando el indicador de temperatura de la pantalla LCD (5) parpadee, ajuste la temperatura deseada con los botones “+“ o “—”.

Pulse nuevamente el botón y el indicador de tiempo de la pantalla LCD (5) comenzará a parpadear, ajuste igualmente con los botones “+“ o “—” el tiempo que considere conveniente.

6.3.3 Botón “Menú”: este botón le permite seleccionar la función que más se ajusta al ingrediente principal de su elaboración.

Con la unidad encendida pulse sobre el botón “Menú”, en la esquina superior izquierda de la pantalla LCD (5) aparecerá un icono triangular parpadeante. Este icono le indica que la función “Sofrito” está seleccionada.

Otras pulsaciones sobre el botón “Menú” irán seleccionando nuevas funciones, “Vapor”, “Manual”, etc.

6.3.4 Botón “—“: este botón le permite disminuir la temperatura y el tiempo predeterminados en las funciones y ajustarlos a los valores que usted considere más convenientes.

6.3.5 Botón “+”: este botón le permite aumentar la temperatura y el tiempo predeterminados en las funciones y ajustarlos a los valores que usted considere más convenientes.

6.3.6 Botón “⏻”: cuando la olla eléctrica de cocción tradicional programable se encuentre enchufada a la corriente eléctrica, una pulsación enciende la unidad. Finalizado el cocinado y antes de

desenchufar la olla de la corriente eléctrica, pulse nuevamente este botón para apagar la unidad antes de almacenar.

7. COMPONENTES PRINCIPALES

7.1 Cuerpo principal (3).

El cuerpo principal (3) de su olla eléctrica de cocción tradicional programable Magefesa está fabricada siguiendo las normativas de seguridad más exigentes y utilizando materiales de máxima calidad.

7.2 Cubeta de cocción extraíble (2).

Fabricada en aluminio apto para uso alimentario y cubierta con antiadherente bicapa, la capacidad de la cubeta de cocción extraíble (2) le permitirá elaborar exquisitas recetas para su familia.

1. Antes de retirar la cubeta de cocción extraíble (2) de la unidad, asegúrese siempre de que esté fría, de esta manera evitará posibles quemaduras.
2. Para insertar la cubeta de cocción extraíble (2) en el cuerpo principal (3), sitúela verticalmente sobre su posición y pose suavemente sobre el receptáculo.

7.3 Volúmenes de llenado de la cubeta de cocción extraíble (2).

El nivel de llenado máximo recomendado de la cubeta de cocción extraíble (2) es de 2/3 de la capacidad.

¡ATENCIÓN! Recuerde no sobrepasar el nivel máximo recomendado, un exceso de llenado puede producir derrames y salpicaduras que pueden conllevar riesgos para el usuario así como daños en la unidad.

7.4 Tapa de vidrio (1).

La tapa de vidrio (1) termo-resistente proporciona un cierre totalmente seguro. Gracias al respiradero de la tapa evitará que se acumule presión en el interior de la cubeta de cocción extraíble (2).

1. Para cerrar su olla eléctrica de cocción tradicional programable Magefesa, disponga la tapa de vidrio (1) sobre la unidad y pose suavemente.

7.5 Accesorios.

A su nueva olla eléctrica de cocción tradicional programable Magefesa le acompañan varios accesorios. Son los complementos perfectos que le facilitarán la preparación de las más variadas elaboraciones.

7.5.1 Vaporera (7): con el accesorio vaporera (7) usted podrá cocinar todo tipo de ingredientes utilizando la técnica de la cocina al vapor. Para comenzar a cocinar al vapor siga las pautas marcadas en la sección 8.2.

7.5.2 Rejilla de asado (8): con el accesorio rejilla de asado (8) usted podrá asar todo tipo de ingredientes.

Antes de retirar la rejilla de asado (8) de la unidad asegúrese siempre de que, tanto la cubeta de cocción extraíble (2) como la propia rejilla de asado (8), estén completamente frías, de esta manera evitará posibles quemaduras.

8. FUNCIONES

8.1 Función “Sofrito”.

Para ciertas recetas que requieren una pre-elaboración de los ingredientes, esta es la función que usted debe de seleccionar. La función “Sofrito” le permite tanto elaborar sofritos, pochados o rehogados de verduras, como dorar o marcar carnes, aves, pescados y mariscos. Los pasos de cocinado son los siguientes:

1. Asegúrese de que la cubeta de cocción extraíble (2) se encuentra correctamente colocada en su posición.
2. Enchufe su olla eléctrica de cocción tradicional programable Magefesa a la toma de corriente.
3. Incorpore el aceite, la mantequilla o la grasa elegida en la cubeta de cocción extraíble (2).
4. Pulse el botón "⏻" y a continuación el botón "Menú".
5. La función "Sofrito" aparecerá marcada en la pantalla LCD (5) como primera opción.
6. La temperatura predeterminada es de 180 °C. Usted podrá cambiar dicha temperatura presionando el botón "Tiempo/Temp" y a continuación los botones "+" o "—" para aumentar o disminuir los grados.
7. El tiempo predeterminado es de 10 min. Usted podrá cambiar este valor presionando nuevamente el botón "Tiempo/Temp" y a continuación los botones "+" o "—" para aumentar o disminuir los minutos.
8. Una vez ajustada la temperatura y el tiempo a los valores que usted considere necesarios y dispuestos los ingredientes en el interior de la cubeta de cocción extraíble (2), presione el botón "Inicio/Pausa" para dar comienzo al cocinado.
9. Alcanzada la temperatura seleccionada, la unidad emitirá un sonido agudo y comenzará la cuenta atrás del tiempo de cocinado.
10. Para ciertas elaboraciones es conveniente trabajar dejando la cubeta de cocción extraíble (2) sin tapar para evitar condensaciones.

8.2 Función "Vapor".

Esta función está diseñada para trabajar utilizando la técnica de la cocción al vapor. Una temperatura controlada en combinación con el accesorio vaporera (7) da como resultado puntos de cocción exactos manteniendo las texturas y colores originales de los ingredientes.

La cocina al vapor es una de las técnicas más respetuosa en lo que se refiere a la preservación de los nutrientes, vitaminas y minerales de los alimentos. A continuación le detallamos los pasos a seguir para utilizar esta función.

1. Asegúrese de que la cubeta de cocción extraíble (2) se encuentra correctamente colocada en su posición.
2. Vierta el líquido de cocción en la cubeta de cocción extraíble (2) y acople la vaporera (7) sobre esta.
3. Enchufe su olla eléctrica de cocción tradicional programable Magefesa a la toma de corriente.
4. Pulse el botón "⏻" y a continuación presione dos veces consecutivas el botón "Menú".
5. La función "Vapor" es la segunda opción que aparecerá marcada en la pantalla LCD (5).
6. La temperatura predeterminada es de 100 °C. Usted podrá cambiar dicha temperatura presionando el botón "Tiempo/Temp" y a continuación los botones "+" o "—" para aumentar o disminuir los grados.
7. El tiempo predeterminado es de 30 min. Usted podrá cambiar este valor presionando nuevamente el botón "Tiempo/Temp" y a continuación los botones "+" o "—" para aumentar o disminuir los minutos.
8. Una vez ajustada la temperatura y el tiempo a los valores que usted considere necesarios, presione el botón "Inicio/Pausa" para dar comienzo al cocinado.
9. Alcanzada la temperatura seleccionada, la unidad emitirá un sonido y comenzará la cuenta atrás del tiempo de cocinado.
10. Finalizado el tiempo de cocción, la unidad emitirá un sonido intermitente tras el cual se apagará.
11. Recuerde que para utilizar esta técnica es necesario cubrir la vaporera (7) con la tapa de vidrio (1) para generar vapor.

8.3 Función “Manual”.

Una función diseñada para ampliar al máximo sus posibilidades. Usted podrá cocinar utilizando las técnicas de cocina más vanguardistas como pueden ser la cocina al vacío o la cocina a baja temperatura, sin dejar de lado las técnicas más tradicionales de los estofados, guisos, horneados, escabeches, etc. Consulte el recetario adjunto para descubrir las posibilidades de su nueva olla eléctrica de cocción tradicional programable Magefesa.

1. Asegúrese de que la cubeta de cocción extraíble (2) se encuentra correctamente colocada en su posición.
2. Incorpore algún líquido, aceite o grasas a la cubeta de cocción extraíble (2) en función a la receta que desee cocinar.
3. Enchufe su olla eléctrica de cocción tradicional programable Magefesa a la toma de corriente.
4. Pulse el botón “⏻” y a continuación presione tres veces consecutivas el botón “Menú”.
5. La función “Manual” es la tercera opción que aparecerá marcada en la pantalla LCD (5).
6. La temperatura predeterminada es de 90 °C. Usted podrá cambiar dicha temperatura presionando el botón “Tiempo/Temp” y a continuación los botones “+“ o “—” para aumentar o disminuir los grados.
7. El tiempo predeterminado es de 30 min. Usted podrá cambiar este valor presionando nuevamente el botón “Tiempo/Temp” y a continuación los botones “+“ o “—” para aumentar o disminuir los minutos.
8. Una vez ajustada la temperatura y el tiempo a los valores que usted considere necesarios, presione el botón “Inicio/Pausa” para dar comienzo al cocinado.
9. Alcanzada la temperatura seleccionada, la unidad emitirá un sonido y comenzará la cuenta atrás del tiempo de cocinado.

10. Terminado el tiempo de cocinado, la unidad emitirá un sonido intermitente y entrará directamente en función “Mantener en caliente”. La temperatura predeterminada es 60 °C y el tiempo 1 hora.

8.4 Función “Mantener en caliente”.

Esta es una función básica. En un principio no está diseñada específicamente para cocinar, sino más bien para calentar o para mantener en caliente preparaciones elaboradas con anticipación. Para utilizar esta función correctamente siga los pasos que a continuación le mostramos.

1. Finalizado el cocinado y tras comprobar el punto de cocción y rectificar el sazonamiento, pulse el botón “Menú” hasta que el icono triangular de la pantalla LCD (5) se situé sobre la imagen de la función “Mantener en caliente”. La función “Mantener en caliente” es la cuarta opción.
2. La temperatura predeterminada es de 60 °C. Usted podrá cambiar dicha temperatura presionando el botón “Tiempo/Temp” y a continuación los botones “+“ o “—” para aumentar o disminuir los grados.
3. El tiempo predeterminado es de 1 hora. Usted podrá cambiar este valor presionando nuevamente el botón “Tiempo/Temp” y a continuación los botones “+“ o “—” para aumentar o disminuir los minutos.
4. Una vez ajustada la temperatura y el tiempo a los valores que usted considere necesarios, presione el botón “Inicio/Pausa” para iniciar la cuenta atrás y mantener en caliente la elaboración.

¡Atención! Dependiendo de los ingredientes utilizados y la temperatura de cocción empleada, no es aconsejable mantener ciertos alimentos a temperaturas inferiores a 60 °C durante un tiempo más o menos prolongado. Recuerde que por debajo de los 57 °C se entra en zona de temperaturas críticas que favorecen la proliferación de bacterias y microorganismos.

8.5 Función “Arroz”.

Para cocinar con esta función “Arroz” usted tiene tantas opciones como técnicas para la cocción del arroz existen. Únicamente recuerde que el tiempo de cocinado comenzará la cuenta atrás en el mismo momento que usted pulse el botón “Inicio/Pausa”, a diferencia del resto de funciones que lo harán una vez se alcanza la temperatura seleccionada.

8.5.1 Método de cocción de un arroz blanco partiendo de un caldo frío.

1. Asegúrese de que la cubeta de cocción extraíble (2) se encuentra correctamente colocada en su posición.
2. Incorpore el caldo de cocción a la cubeta de cocción extraíble (2), el volumen irá en función de la cantidad y de la variedad de arroz que desee cocinar.
3. Enchufe su olla eléctrica de cocción tradicional programable Magefesa a la toma de corriente.
4. Pulse el botón “⏻” y a continuación presione cinco veces consecutivas el botón “Menú”.
5. La función “Arroz” es la quinta opción que aparecerá marcada en la pantalla LCD (5).
6. La temperatura predeterminada es de 110 °C. Usted podrá cambiar dicha temperatura presionando el botón “Tiempo/Temp” y a continuación los botones “+“ o “—” para aumentar o disminuir los grados.
7. El tiempo predeterminado es de 20 min. Usted podrá cambiar este valor presionando nuevamente el botón “Tiempo/Temp” y a continuación los botones “+“ o “—” para aumentar o disminuir los minutos.
8. Una vez ajustada la temperatura y el tiempo a los valores que usted considere necesarios, presione el botón “Inicio/Pausa” para dar comienzo al cocinado.

9. Cuando observe que el caldo comienza a entrar en ebullición, pulse el botón “Inicio/Pausa” para detener el cocinado. El indicador de temperatura comenzará a parpadear.
10. Añada el arroz en forma de lluvia y condimente al gusto.
11. Presione el botón “Tiempo/Temp”, el indicador de tiempo comenzara a parpadear.
12. Ajuste el tiempo de cocinado a la variedad de arroz utilizada y pulse nuevamente el botón “Inicio/Pausa” para continuar con el ciclo de cocinado.
13. Terminado el tiempo de cocinado, la unidad emitirá un sonido intermitente y entrará directamente en función “Mantener en caliente”. La temperatura predeterminada es 60 °C y el tiempo 1 hora.
14. Para esta función le aconsejamos que trabaje con la cubeta de cocción extraíble (2) tapada.

8.5.2 Método de cocción de un arroz blanco incorporando un caldo caliente, con un refrito previo.

1. Asegúrese de que la cubeta de cocción extraíble (2) se encuentra correctamente colocada en su posición.
2. Incorpore el aceite, la mantequilla o la grasa elegida para elaborar el refrito en la cubeta de cocción extraíble (2).
3. Enchufe su olla eléctrica de cocción tradicional programable Magefesa a la toma de corriente.
4. Pulse el botón “⏻” y a continuación presione cinco veces consecutivas el botón “Menú”.
5. La función “Arroz” es la quinta opción que aparecerá marcada en la pantalla LCD (5).
6. La temperatura predeterminada es de 110 °C. Usted podrá cambiar dicha temperatura presionando el botón “Tiempo/Temp” y a continuación los botones “+“ o “—” para aumentar o disminuir los grados.

7. El tiempo predeterminado es de 20 min. Usted podrá cambiar este valor presionando nuevamente el botón “Tiempo/Temp” y a continuación los botones “+“ o “—” para aumentar o disminuir los minutos.
8. Una vez ajustada la temperatura y el tiempo a los valores que usted considere necesarios, incorpore los ajos y presione el botón “Inicio/Pausa” para dar comienzo al cocinado.
9. Finalizada la preparación previa del refrito, pulse el botón “Inicio/Pausa” para detener el cocinado. El indicador de temperatura comenzará a parpadear.
10. Añada el arroz y remueva el conjunto durante unos segundos.
11. Presione el botón “Tiempo/Temp”, el indicador de tiempo comenzara a parpadear.
12. Ajuste el tiempo de cocinado a la variedad de arroz utilizada y pulse nuevamente el botón “Inicio/Pausa” para continuar con el ciclo de cocinado.
13. Vierta el caldo de cocción caliente en la cubeta de cocción extraíble (2), el volumen irá en función de la cantidad y de la variedad de arroz que desee cocinar.
14. Terminado el tiempo de cocinado, la unidad emitirá un sonido intermitente y entrará directamente en función “Mantener en caliente”. La temperatura predeterminada es 60 °C y el tiempo 1 hora.
15. Para esta función le aconsejamos que trabaje con la cubeta de cocción extraíble (2) tapada.

8.6 Función “Legumbres”.

La sexta función de su olla eléctrica de cocción tradicional programable Magefesa está diseñada para cocinar todo tipo de legumbres, desde las más delicadas y tiernas habitas frescas hasta los resistentes garbanzos, pero también la podrá utilizar para elaborar unos

deliciosos caldos o los más variados estofados con carnes ricas en colágeno. El método de trabajo con esta función es muy similar a las anteriores.

1. Asegúrese de que la cubeta de cocción extraíble (2) se encuentra correctamente colocada en su posición.
2. Incorpore algún líquido, aceite o grasas a la cubeta de cocción extraíble (2) en función a la receta que desee cocinar.
3. Enchufe su olla eléctrica de cocción tradicional programable Magefesa a la toma de corriente.
4. Pulse el botón "⏻" y a continuación presione seis veces consecutivas el botón "Menú".
5. La función "Legumbres" es la sexta opción que aparecerá marcada en la pantalla LCD (5).
6. La temperatura predeterminada es de 90 °C. Usted podrá cambiar dicha temperatura presionando el botón "Tiempo/Temp" y a continuación los botones "+" o "—" para aumentar o disminuir los grados.
7. El tiempo predeterminado es de 1 hora. Usted podrá cambiar este valor presionando nuevamente el botón "Tiempo/Temp" y a continuación los botones "+" o "—" para aumentar o disminuir los minutos.
8. Una vez ajustada la temperatura y el tiempo a los valores que usted considere necesarios, presione el botón "Inicio/Pausa" para dar comienzo al cocinado.
9. Alcanzada la temperatura seleccionada, la unidad emitirá un sonido y comenzará la cuenta atrás del tiempo de cocinado.
10. Terminado el tiempo de cocinado, la unidad emitirá un sonido intermitente y entrará directamente en función "Mantener en caliente". La temperatura predeterminada es 60 °C y el tiempo 1 hora.

9. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para mantener su olla eléctrica de cocción tradicional programable Magefesa en perfecto estado de conservación, le recomendamos que por favor lea atentamente estas sencillas instrucciones.

9.1 Limpieza.

1. Finalizada la cocción, desenchufe siempre la unidad y deje que se atempere antes de proceder a su limpieza.
2. Retire la cubeta de cocción extraíble (2), la tapa de vidrio (1) y demás accesorios utilizados y lávelo todo con agua tibia, jabón neutro y una esponja suave. Aclare y seque.
3. Pase un paño o papel absorbente de cocina, ligeramente humedecidos, por el exterior del cuerpo principal (3). Nunca sumerja el cuerpo principal (3), el cable de conexión o la clavija en agua o en cualquier otro líquido, ni utilice aparatos lavavajillas para su limpieza.

9.2 Consejos de limpieza.

Pese a que la cubeta de cocción extraíble (2), la tapa de vidrio (1) y los accesorios son aptos para su limpieza en maquina lavavajillas, debe saber que no recomendamos su utilización ya que:

1. Los jabones utilizados en los lavavajillas contienen productos químicos altamente corrosivos, y dada la diversidad de jabones que se comercializan en el mercado, no podemos garantizar que alguno de ellos no dañe nuestro menaje.
2. Las vibraciones y los roces entre piezas que se producen en el interior de la maquina durante el lavado, hacen que a la larga el menaje de acero inoxidable pierda su brillo y apariencia original.
3. Para eliminar restos de comida adheridos a la cubeta de cocción extraíble (2), vierta 4 partes de agua 1 de vinagre en su interior, seleccione función “manual”, ajuste la temperatura a

110 °C y el tiempo en 10 minutos. Pulse el botón “Inicio/Pausa”. Transcurrido el tiempo proceda a la limpieza normal, tal y como aconsejamos en la sección 9.1.

4. En caso de que los alimento se adhieran fuertemente o quemen, no utilice rasquetas, utensilios punzantes, cepillos o esponjas metálicas que pueden rallar el fondo ni las paredes de la cubeta de cocción extraíble (2), utilice el método del punto anterior prolongando el tiempo de cocción si fuese necesario.
5. En ningún caso utilice lejías, hipocloritos o detergentes que contengan cloruros para lavar el acero inoxidable ni las piezas recubiertas con antiadherente, ya que estos productos pueden dañar el pulido de la superficie de las piezas y producir oxido y corrosión.
6. Evite la utilización de esponjas metálicas para limpiar el exterior del cuerpo principal (3), así mantendrá su brillo y apariencia original durante largo tiempo.

9.3 Mantenimiento.

1. Para el buen funcionamiento del sensor de temperatura y de la placa de calor, desenchufe la unidad y limpie los dispositivos con un paño ligeramente humedecido. A continuación, asegúrese de que están completamente secos antes de usar la unidad nuevamente.
2. Con el paso del tiempo y dependiendo en gran parte de los ingredientes y condimentos utilizados o la dureza del agua empleado para la cocción de los alimentos, es habitual que aparezcan manchas y decoloraciones en el interior de la cubeta de cocción extraíble (2). Para recuperar su aspecto inicial puede verter en su interior una mezcla de tres partes de agua por una de vinagre y dejar hervir durante 15 minutos.
3. Evite el uso de esponjas o estropajos abrasivos si quiere conservar el brillo y la apariencia original de su olla eléctrica de cocción tradicional programable Magefesa.

4. Nunca utilice detergentes ni productos de limpieza corrosivos como limpia hornos, lejías, hipocloritos, etc. (ni siquiera diluidos en agua).
5. Desenchufe siempre el cable de conexión para almacenar o guardar la unidad.
6. Para almacenar su olla eléctrica de cocción tradicional programable Magefesa durante largos periodos de tiempo, coloque la tapa de vidrio (1) invertida sobre el cuerpo principal (3), de esta forma permitirá la circulación de aire y evitará la acumulación de malos olores y humedad en su interior.
7. Una vez terminado el procesado o la cocción, no utilice la cubeta de cocción extraíble (2) como recipiente de almacenaje. Un contacto prolongado con las sales y ácidos de los alimentos, puede deteriorar la capa antiadherente o producir picaduras y corrosión.

10. SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA Y REPARACIÓN

1. Bajo ningún concepto modifique su olla eléctrica de cocción tradicional programable, particularmente los sistemas y dispositivos de seguridad.
2. Nunca intente reparar, desmontar o modificar ningún componente de su olla eléctrica de cocción tradicional programable. Ante cualquier avería, póngase en contacto con Magefesa o con el Servicio Técnico Autorizado más cercano.
3. Si utiliza dispositivos o cables alargadores, asegúrese que estos cumplen con las normas de seguridad, no están dañados y que son compatibles con el voltaje y potencia de su olla eléctrica de cocción tradicional programable Magefesa.
4. Utilice siempre recambios originales Magefesa, usted podrá adquirirlos en cualquiera de los Servicios Técnicos Autorizados, en nuestra página web: www.magefesa.com o en nuestras redes sociales.

5. Antes de llamar o dirigirse al Servicio de Asistencia Técnica o entrar en nuestra página web, por favor, tómese unos segundos para identificar el modelo de su olla eléctrica de cocción tradicional programable y el elemento que usted necesite reemplazar. Coteje el recambio en el diagrama detallado incluido en el apartado “1. DESCRIPCIÓN GENERAL”.
6. Para posibles reparaciones, recambios e información, por favor contacte con su proveedor o con el centro de Servicio Técnico Autorizado Magefesa más cercano.

11. DISPOSICIONES MEDIOAMBIENTALES

Este símbolo en el producto, o en su embalaje, indica que no puede ser tratado como basura doméstica. En su lugar, debe entregarse en el punto de recogida correspondiente para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

Al asegurarse de que este producto se elimina correctamente, ayudará a prevenir las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud, que de otro modo podrían ser causadas por la manipulación inadecuada de los residuos de este producto.

Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con su ayuntamiento o con el servicio de eliminación de residuos domésticos.

Magefesa®

CERTIFICADO DE GARANTÍA

MOD.

SELLO DEL ESTABLECIMIENTO	FECHA DE VENTA

NOMBRE Y DIRECCIÓN DEL COMPRADOR

Los productos amparados bajo la presente póliza están garantizados por el plazo de 2 año contra todo defecto de fabricación.

CONDICIONES DE LA PÓLIZA

- La presente póliza garantiza este producto durante el plazo de 2 años a partir de la fecha de compra, contra todo defecto de fabricación. Durante el periodo de vigencia de esta garantía, el titular de la misma tendrá derecho a:
  a) La reparación totalmente gratuita de los vicios o defectos originarios.
  b) En los supuestos en que la reparación efectuada no fuera satisfactoria y el producto no revistiese las condiciones óptimas para cumplir el uso al que estuviese destinado, el titular de esta garantía tendrá derecho a la sustitución del producto adquirido, por otro de idénticas características o a la devolución del precio pagado.

EXCLUSIONES

- Las consecuencias derivadas de una mala utilización del aparato: no cumplir estrictamente las instrucciones que figuran en el manual relativas al uso, funcionamiento, mantenimiento y limpieza, golpes, etc.
- Reparaciones efectuadas por personal no autorizado o inclusión de **Recambios NO Originales.**
- Desgastes de piezas y/o deterioros estéticos producidos por un uso habitual del aparato.
- Averías producidas por causas fortuitas o causas de fuerza mayor (fenómenos geográficos, atmosféricos, etc).

ANULACIÓN DE LA GARANTÍA

- La presente garantía será anulada en los casos en los que el aparato haya sido manipulado, modificado o reparado por personas ajenas al **Servicio Técnico Autorizado** o por la utilización de recambios no oficiales de la marca **Magefesa**.

MUY IMPORTANTE: LA GARANTÍA SÓLO SERÁ EFECTIVA, EN EL CASO DE QUE SEA TOTALMENTE CUMPLIMENTADA POR EL ESTABLECIMIENTO VENDEDOR, EN EL MOMENTO DE LA COMPRA Y SE ACREDITE MEDIANTE EL TICKET O FACTURA CORRESPONDIENTE.

La presente garantía es compatible e independiente a los derechos otorgados por el RDL 1/2007 (*Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios*).

En caso de que la compra haya sido realizada en un país distinto a ESPAÑA, para poder hacer uso de la presente garantía, el comprador deberá dirigirse al establecimiento en el cual el producto fue adquirido. En casos extraordinarios donde sea imposible lo referido anteriormente, se le suministrarán los datos de contacto de la delegación del fabricante en el país correspondiente.

DATOS DE CONTACTO

RHOINTER ESPAÑA

Tel. 94 612 61 11 / Email de contacto: **satmagefesa@rhointer.es**

Magefesa®

Guiso therm

MGF
6600
6601
6602

MGF®