Magefesa®

Instrucciones de uso

Robot de cocina eléctrico

THE MAGCHEF

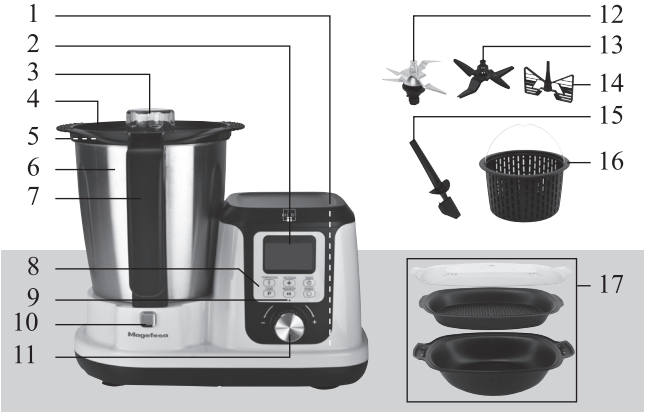
MGF 4540 4550

MGF®

CONTENIDO

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. PROCESADO DE ALIMENTOS Y TÉCNICAS DE COCCIÓN	18
9. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	23
10. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	26
11. SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA Y REPARACIÓN	29
12. DISPOSICIONES MEDIOAMBIENTALES	29

1. DESCRIPCIÓN GENERAL



1. Botón interruptor.
2. Pantalla LCD.
3. Vaso medidor.
4. Tapa.
5. Junta de silicona.
6. Vaso principal.
7. Asa.
8. Botones de selección.
9. Luz de funcionamiento.
10. Botón de anclaje.
11. Rueda de ajustes.
12. Cuchillas.
13. Protector de cuchillas.
14. Batidor.
15. Espátula.
16. Cestillo.
17. Vaporera*.

***Vaporera exclusiva mod. MAGCHEF WHITHE PLUS (MGF4540).**

MGF 4540 Robot de cocina eléctrico MAGCHEF WHITE PLUS.

MGF 4550 Robot de cocina eléctrico MAGCHEF BLACK.

¡IMPORTANTE!

Lea atentamente el manual de instrucciones antes de usar el robot de cocina eléctrico 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 el robot de cocina eléctrico 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 el robot de cocina eléctrico desenchufado 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 el robot de cocina eléctrico 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 robot de cocina eléctrico 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. No utilice el robot de cocina eléctrico 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 del robot de cocina eléctrico. 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. Utilice siempre recambios originales Magefesa, usted podrá adquirirlos en cualquiera de los Servicios Técnicos Autorizados o en nuestra página web: www.magefesa.com.
13. Este aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
14. Este aparato debe utilizarse únicamente con los accesorios proporcionados por el fabricante y de acuerdo con los propósitos descritos en este manual. No utilice nunca accesorios o complementos de otros fabricantes.

15. 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.
16. Los niños no deben jugar con el aparato.
17. Mantenga en todo momento el robot de cocina eléctrico 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.
18. 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.
19. Nunca deje el robot de cocina eléctrico desatendido mientras esté en funcionamiento.
20. Cuando prepare masas o triture ingredientes excesivamente duros, no deje la unidad desatendida ya que se pueden producir movimientos violentos.
21. Acomode siempre el robot de cocina eléctrico sobre una superficie plana, seca y limpia para trabajar con seguridad.
22. Evite tocar el filo de las cuchillas (12) con las manos desprotegidas. Para manipular, retirar o insertar las cuchillas (12), sujételas siempre por su parte superior.
23. Antes de comenzar con el cocinado, asegúrese de que las cuchillas (12) se encuentran bien situadas en su posición, en caso contrario, verter líquidos o alimentos en el interior del vaso principal (6) puede producir derrames.
24. Compruebe que la junta de silicona (5) se encuentra en buen estado y correctamente colocada antes de comenzar con el cocinado. La junta de silicona (5) no debe presentar grietas, cortes

ni zonas desgastadas. Recomendamos reemplazar la junta de silicona (5) al menos cada 2 años.

25. Utilice el accesorio espátula (15) protegido con el tope para remover la comida, preferentemente cuando las cuchillas (12) estén detenidas. No introduzca ningún otro utensilio o espátula en el interior del vaso principal (6) con la unidad en funcionamiento. Puede interferir con el giro de las cuchillas (12) y producir daños en la unidad o incluso lesiones personales.
26. Espere que se detenga el movimiento del interior del vaso principal (6) para retirarlo y para acoplar o manipular cualquier accesorio.
27. Evite tocar las superficies calientes. Utilice siempre el asa (7) para retirar el vaso principal (6) de su posición.
28. Cuando procese alimentos con una temperatura superior a 60 °C, protéjase la mano para manipular el vaso medidor (3). El orificio de la tapa (4) puede expulsar vapor a altas temperaturas.
29. Tenga especial precaución en la manipulación, movimiento o traslado del aparato cuando contenga líquidos calientes en su interior. Nunca intente trasladar la unidad en esas circunstancias.
30. No llene el vaso principal (6) por encima de las marcas recomendadas tanto para elaboraciones en frío como en caliente. En ningún caso sobrepase el nivel de llenado máximo marcado en el interior del vaso principal (6). Consulte la sección 7.2 para leer nuestras recomendaciones.
31. Emplee únicamente el vaso medidor (3) para tapar la abertura central de la tapa (4), descarte la utilización de cualquier otro objeto o paño de cocina para cubrir la tapa (4). Consulte la sección 7.6 para leer nuestras recomendaciones en cuanto al uso del vaso medidor (3).
32. Un uso inapropiado o negligente del robot de cocina eléctrico puede causar cortes, quemaduras o lesiones graves.
33. Finalizado el procesado de los alimentos, desenchufe siempre la unidad antes de extraer la comida.

34. Después de cada uso siga las instrucciones del apartado “9. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO”.
35. Asegúrese siempre de que la unidad está desenchufada antes de proceder a su limpieza, al sustituir y acoplar accesorios o para manipular las cuchillas (12).
36. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cuerpo principal, el cable de conexión eléctrica o la clavija en agua ni en cualquier otro líquido, no utilice aparatos lavavajillas para su limpieza. Únicamente el vaso principal y los accesorios son aptos para su limpieza en lavavajillas. Consulte el apartado “9. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO” para leer nuestras las recomendaciones.

3. AGRADECIMIENTOS

Gracias por elegir el robot de cocina eléctrico MagChef de Magefesa. El robot de cocina eléctrico Magefesa que usted acaba de adquirir, está fabricado siguiendo las normativas de seguridad más exigentes y utilizando materiales de calidad. El robot de cocina eléctrico MagChef de Magefesa le proporcionará años de deliciosas y sanas elaboraciones.

4. VENTAJAS

Con su nuevo robot de cocina eléctrico MagChef de Magefesa podrá procesar y cocinar deliciosos alimentos para usted y su familia en tan solo unos minutos. Le hará recordar los sabores y aromas de la cocina tradicional, preservando todas las vitaminas y jugos de los alimentos.

Su robot de cocina eléctrico MagChef de Magefesa se encuentra entre los más seguros del mercado. Los controles de calidad y seguridad a los que ha sido sometido avalan la calidad de su robot de cocina eléctrico.

Con su nuevo robot de cocina eléctrico MagChef de Magefesa usted estará tranquilo sabiendo que ha adquirido un buen asistente 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.

¡Disfrútenlo!

5. ANTES DEL PRIMER USO

Lea atentamente el apartado “2. IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD” de este manual antes de enchufar y poner en funcionamiento su robot de cocina eléctrico Magefesa.

1. Retire todos los embalajes, plásticos, etiquetas y adhesivos.
2. Extraiga cualquier objeto que se encuentre en el interior del vaso principal (6), cable de conexión, accesorios, cestillo (16), documentos, etc.
3. Retire el vaso principal (6) 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. Nunca sumerja el cuerpo principal del robot de cocina eléctrico Magefesa, el cable de conexión o la clavija en agua o en cualquier otro líquido, ni utilice aparatos lavavajillas para su limpieza.
5. Lave el vaso principal (6), la tapa (4) y el resto de accesorios con agua tibia, jabón neutro y una esponja suave. Aclare y seque.
6. Coloque nuevamente el vaso principal (6) en su posición, llene con agua hasta cubrir unos 2/3 de su capacidad.
7. Cierre el vaso principal (6) con la tapa (4) y coloque el vaso medidor (3) sobre la abertura.

8. Pulse el botón “TEMPERATURA” y seleccione 100 °C.
9. Pulse el botón “VELOCIDAD” y seleccione velocidad 2.
10. Pulse el botón “TIEMPO” y seleccione 10 min.
11. Pulse el botón “INICIO/STOP”.
12. Transcurrido el tiempo dado, apague y desenchufe la unidad, extraiga el vaso principal (6). Lave nuevamente el vaso principal (6), la tapa (4) y las cuchillas (12) con agua tibia, jabón neutro y una esponja suave. Aclare y seque.
13. Su nuevo robot de cocina eléctrico Magefesa estará listo para su uso.

6. PANEL DE CONTROL

6.1 Pantalla LCD (2).

A) **Indicador de temperatura:** muestra la temperatura seleccionada con la rueda de ajustes (11) y la temperatura interior del vaso principal (6). El rango de temperatura seleccionable con la rueda de ajustes (11) es de 30 a 120 °C en tramos de 10 °C.

B) **Indicador de calentamiento:** cuando seleccione la temperatura de cocinado este mensaje le advierte que la unidad está tomando temperatura.

C) **Indicador de tiempo:** muestra el tiempo de cocinado seleccionado con la rueda de ajustes (11) y una vez que la unidad está trabajando, muestra el tiempo restante de cocción. El rango de tiempo seleccionable con la rueda de ajustes (11) es de 10 segundos a 60 minutos. El primer minuto será en tramos de 10 segundos, a continuación en tramos de 30 segundos.

D) **Indicador de velocidad:** muestra la velocidad de giro de las cuchillas (12), seleccionada con la rueda de ajustes (11). El rango de velocidad seleccionable es de 01 a 10 puntos.

E) **Indicador de movimiento:** independientemente de la velocidad de movimiento seleccionado con la rueda de ajustes (11), este mensaje le advierte que las cuchillas (12) están en movimiento.

6.2 Botones de selección (8).

6.2.1 Botón "TEMPERATURA": con una pulsación sobre el botón, el icono "Temperatura" del indicador "A" comienza a parpadear y nos permite seleccionar la temperatura de cocinado girando la rueda de ajustes (11). El rango de temperatura seleccionable es de 30 a 120 °C.

6.2.2 Botón "VELOCIDAD": con una pulsación sobre el botón, el icono "cuchillas" del indicador "D" comienza a parpadear y nos permite seleccionar la velocidad de movimiento de las cuchillas (12) girando la rueda de ajustes (11). El rango de velocidad seleccionable

es de 01 a 10 puntos para elaboraciones en frío. Si seleccionamos alguna temperatura, por seguridad y para evitar quemaduras por salpicaduras, el rango de velocidad seleccionable será de 01 a 04.

6.2.3 Botón "TIEMPO": con una pulsación sobre el botón, el icono "Tiempo" del indicador "C" comienza a parpadear y nos permite seleccionar el tiempo de cocinado girando la rueda de ajustes (11). El rango de tiempo seleccionable es de 10 segundos a 60 minutos. El primer minuto será en tramos de 10 segundos, a continuación en tramos de 30 segundos.

6.2.4 Botón "TURBO": una pulsación sobre el botón aumenta progresivamente la velocidad hasta el máximo disponible. Esta función nos permite picar, trocear, rallar o moler diferentes tipos de ingredientes. Por seguridad y para evitar quemaduras por salpicaduras, la función "Turbo" únicamente está disponible cuando la unidad trabaja sin temperatura.

6.2.5 Botón "INICIO/STOP": una vez seleccionados los parámetros de cocinado o procesado de los alimentos, una primera pulsación pone en marcha la unidad y una segunda pulsación pausa el ciclo.

6.2.6 Botón "REINICIO": una pulsación larga de 2 segundos reinicia todos los indicadores a 0.

Botón interruptor (1): situado en la parte posterior de la unidad, conecta o desconecta la unidad de la fuente de alimentación eléctrica.

6.3 Rueda de ajustes (11).

Una vez pulsado el botón de selección (8) elegido, girando a derecha e izquierda, la rueda de ajustes (11) le permite seleccionar entre los rangos de temperatura, velocidad y tiempo disponibles.

6.4 Luz de funcionamiento (9).

Cuando los botones de selección (8) y la pantalla LCD (2) estén operativos, la luz de funcionamiento (9) permanecerá encendida.

Cuando la unidad esté trabajando, la luz de funcionamiento (9) lucirá intermitente.

7. COMPONENTES PRINCIPALES

7.1 Vaso principal (6).

Fabricado en acero inoxidable 18/10, la gran capacidad del vaso principal (6) le permitirá elaborar exquisitas recetas para su familia.

Antes de acoplar el vaso principal (6) a la unidad, asegúrese siempre de que las cuchillas (12) están perfectamente colocadas en su posición.

Para insertar el vaso principal (6) en el cuerpo, sitúelo verticalmente sobre su posición, con el asa (7) dirigido hacia usted, y pose suavemente sobre el receptáculo. Un “clic” le confirmará que el vaso principal (6) se encuentra en la posición correcta.

Para retirar el vaso principal (6), pulse el botón de anclaje (10) y extraiga el vaso principal (6) verticalmente.

7.2 Volúmenes de llenado del vaso principal (6).

El nivel de llenado máximo del vaso principal (6) para elaboraciones en frío es de 2 l (2.11 Qts), el nivel está grabado en el interior y el exterior del vaso principal (6) con el símbolo “❄”.

El nivel de llenado máximo del vaso principal (6) para elaboraciones en caliente es de 1.5 l (1.58 Qts), el nivel está grabado en el interior y el exterior del vaso principal (6) con el símbolo “♨”.

El nivel de llenado medio del vaso principal (6) es de 1 l (1.05 Qts) tanto para elaboraciones calientes como frías, el nivel está grabado en el interior y el exterior del vaso principal (6) con un símbolo “•”.

El nivel de llenado inferior marcado con un símbolo “•” es de ½ l (0.53 Qts).

¡ATENCIÓN!

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

7.3 Tapa (4).

La tapa del vaso principal (4), además de asegurar un cierre totalmente hermético gracias a la junta de silicona (5), actúa también como un sistema de seguridad. Mientras la tapa (4) no se encuentre en su posición y correctamente cerrada, el robot de cocina eléctrico no se pondrá en marcha.

Para cerrar el vaso principal (6), disponga la tapa (4) sobre el vaso principal (6) enfrentando el símbolo del candado abierto a la marca triangular situada en la parte superior del asa (7).

Presione hacia abajo y gire la tapa (4) en sentido de las agujas del reloj hasta que el símbolo de candado cerrado quede enfrentado al asa (7).

¡CUIDADO!

Nunca intente forzar la apertura del vaso principal (6) mientras la unidad esté en funcionamiento. Espere a que los ingredientes procesados estén completamente detenidos para abrir la tapa (4).

7.4 Junta de silicona (5).

La junta de silicona (5) está fabricada con materiales de máxima calidad y es totalmente apta para el uso alimenticio. La gran resistencia a altas temperaturas y a deformaciones físicas por presión, le

garantiza una estanqueidad idónea para evitar derrames y filtraciones entre el vaso principal (6) y la tapa (4).

Fácil de extraer para mantener una limpieza e higiene perfecta después de cada uso. Retire la junta de silicona (5) de su posición, lave con agua tibia, jabón neutro y una esponja suave. Aclare y seque.

Compruebe periódicamente que la junta de silicona (5) se encuentra en buen estado, la junta (5) no debe presentar grietas, cortes ni zonas desgastadas. Si todo está correcto, coloque nuevamente la junta de silicona (5) en su posición correcta alrededor de la tapa (4).

Recomendamos reemplazar la junta de silicona (5) al menos cada 2 años.

7.5 Cuchillas (12).

Para retirar las cuchillas (12) siga los pasos siguientes:

1. Con una mano sujete el asa del vaso principal (6), con la otra mano gire la llave de bloqueo integrada en la parte inferior del vaso principal (6) en el sentido de las agujas de reloj.
2. Pose el vaso principal (6) sobre una superficie y extraiga las cuchillas (12) sujetándolas por la parte superior.
3. Proceda a su limpieza con precaución de no tocar el filo de las cuchillas (12) para evitar cortarse.
4. Para insertar nuevamente las cuchillas (12), siga los pasos anteriores en sentido inverso.

¡PRECAUCIÓN!

Evite tocar el filo de las cuchillas (12) con las manos desprotegidas. Para manipular, retirar o insertar las cuchillas (12), sujételas siempre por su parte superior.

Asegúrese de que la junta estanca está correctamente colocada antes de insertar las cuchillas (12), de este modo evitará derrames que pueden llegar a ocasionar daños en la unidad.

7.6 Accesorios.

A su nuevo robot de cocina eléctrico Magefesa le acompañan varios accesorios. Son los complementos perfectos que le facilitarán la preparación de las más variadas elaboraciones.

7.6.1 Espátula (15). Es un accesorio totalmente desmontable para una limpieza en profundidad con varias funciones:

1. Remover los ingredientes del interior del vaso principal (6) sin peligro de engancharse con las cuchillas (12) en movimiento.
2. La lengua suave de silicona se ajusta perfectamente al interior del vaso principal (6) para extraer el máximo de alimentos adheridos a sus paredes.
3. Cuando cocine en caliente con el cestillo (16), le permite asir el asa del mismo con la ayuda de la púa para evitar posibles quemaduras.

¡RECUERDE!

No introduzca ningún otro utensilio o espátula en el interior del vaso principal (6) con el robot en funcionamiento. Puede interferir con el giro de las cuchillas (12) y producir daños en la unidad o incluso lesiones personales.

7.6.2 Vaso medidor (3). Las funciones del vaso medidor (3) son:

1. Calcular pequeñas cantidades de líquido. Grabado en un lateral puede ver las marcas de 100 y 80 ml, el anillo central indica 50 ml.
2. Cerrar la abertura central de la tapa (4) para evitar salpicaduras cundo la unidad está en funcionamiento.
3. Controla la evaporación del líquido de cocción. Atención, mantenga siempre el vaso medidor (3) con su abertura hacia arriba cuando cocine en caliente.
4. Colocado el vaso medidor (3) con su abertura hacia abajo y girándolo en el sentido de las agujas del reloj, el vaso medidor (3) quedará bloqueado. Atención, únicamente se debe utilizar esta posición para elaboraciones en frío.

¡ATENCIÓN!

Para elaboraciones en caliente nunca coloque el vaso medidor (3) con su abertura hacia abajo.

7.6.3 Cestillo (16). Al igual que la mayoría de los accesorios de su robot de cocina eléctrico Magefesa, el cestillo (16) cumple con varios cometidos entre los que podemos destacar:

1. Separar los ingredientes delicados de las cuchillas (12).
2. Cocinar varias elaboraciones simultáneamente o separar alimentos con tiempos de cocción diferentes.
3. Colar caldos, cremas o zumos.
4. Cocinar alimentos al vapor introducidos dentro del vaso principal (6).
5. Reducir salsas o caldos. Colocar el cestillo (16) sobre la abertura de la tapa (4), en sustitución del vaso medidor (3), permite una mayor evaporación del líquido interior.

7.6.4 Batidor (14). Se acopla perfectamente sobre las cuchillas (12) incluso estando estas protegidas y entre otras muchas elaboraciones le permite:

1. Montar claras y natas
2. Blanquear yemas
3. Batir cremas
4. Emulsionar salsas
5. Infusionar diferentes líquidos

¡IMPORTANTE!

Recuerde no utilizar velocidades por encima de 4 cuando esté utilizando el accesorio batidor (14).

¡IMPORTANTE!

No intente acoplar el accesorio batidor (14) con el robot en funcionamiento.

Utilice el accesorio batidor (14) únicamente para procesar ingredientes líquidos o de pequeño tamaño.

No introduzca el accesorio espátula (15) en el vaso principal (6) mientras esté acoplado el accesorio batidor (14).

7.6.5 Protector de cuchillas (13). Acoplado sobre las cuchillas (12), este accesorio está diseñado para proteger la textura de ciertos ingredientes más o menos delicados. Utilícelo para:

1. Cocinar granos y legumbres como arroz, quinoa, avena, lentejas, garbanzos, etc.
2. En sofritos o pochados en los que le interese conservar la textura y forma de las verduras, por ejemplo en escabeches.
3. Para dorar, marcar o sellar ingredientes como carnes, aves y pescados de carne tersa.

7.6.6 Vaporera (17). Con el accesorio vaporera (17) usted podrá cocinar todo tipo de ingredientes utilizando la técnica de la cocina al vapor. La vaporera (17) de su robot de cocina eléctrico Magefesa está formado por tres accesorios, la base, la bandeja interior y la tapa.

Para comenzar a cocinar al vapor siga las pautas marcadas en la sección 8.8.

8. PROCESADO DE ALIMENTOS Y TÉCNICAS DE COCCIÓN

¡RECUERDE!

Antes de comenzar a trabajar con su nuevo robot de cocina eléctrico Magefesa, lea atentamente el apartado "2. IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD".

Con su nuevo robot de cocina eléctrico MagChef de Magefesa usted podrá elaborar una gran cantidad de elaboraciones utilizando las más variadas técnicas de cocinado, sofritos, guisos, cremas, purés, estofados, cocciones al vapor, cocciones a baja temperatura, etc. incluyendo además los procesos previos o posteriores de cada preparación como mezclar, batir, montar, triturar, moler, amasar, calentar, fundir, reducir, etc.

A continuación le presentamos algunos ejemplos de los procesos y técnicas de cocina más básicas para que pueda familiarizase con el uso de su nuevo robot de cocina eléctrico.

8.1 Mezclar.

1. Coloque las cuchillas (12) en su posición, gire la llave de bloqueo integrada en la parte inferior del vaso principal (6) para fijarlas y encaje sobre ellas el accesorio protector de cuchillas (13). Inserte el vaso principal (6) en el cuerpo.
2. Disponga los ingredientes en el interior del vaso principal (6).
3. Cierre la tapa (4) como se indica en la sección 7.3 e inserte el vaso medidor (3) en la abertura central de la tapa (4).
4. Seleccione el tiempo de procesado según la receta a seguir y ajuste la velocidad en posición 1 o 2 para mezclar los ingredientes sin ser triturados. Nunca supere 60 minutos de tiempo de operación para mezclar.
5. Presione el botón “INICIO/STOP” para comenzar el procesado.

8.2 Montar.

1. Coloque las cuchillas (12) en su posición, gire la llave de bloqueo integrada en la parte inferior del vaso principal (6) para fijarlas y encaje el accesorio batidor (14) sobre las cuchillas (12). Inserte el vaso principal (6) en el cuerpo.
2. Disponga los ingredientes en el interior del vaso principal (6).
3. Cierre la tapa (4) como se indica en la sección 7.3 e inserte el vaso medidor (3) en la abertura central de la tapa (4).

4. Seleccione el tiempo de procesado según la receta a seguir y ajuste la velocidad en posición 3 o 4 para montar los ingredientes. Nunca supere 60 minutos de tiempo de operación para montar.
5. Presione el botón “INICIO/STOP” para comenzar el procesado.

¡RECUERDE!

Al adaptar el batidor (14) no debe de sobrepasar la velocidad 4 para evitar dañar el accesorio.

8.3 Amasar.

1. Coloque las cuchillas (12) en su posición, gire la llave de bloqueo integrada en la parte inferior del vaso principal (6) para fijarlas e inserte el vaso principal (6) en el cuerpo.
2. Disponga los ingredientes en el interior del vaso principal (6).
3. Cierre la tapa (4) como se indica en la sección 7.3 e inserte el vaso medidor (3) en la abertura central de la tapa (4).
4. Seleccione el tiempo de procesado según la receta a seguir y ajuste la velocidad entre la posición 1 y 4 para amasar los ingredientes. Nunca supere 15 minutos de tiempo de operación para amasar.
5. Presione el botón “INICIO/STOP” para comenzar el procesado.

8.4 Triturar.

1. Coloque las cuchillas (12) en su posición, gire la llave de bloqueo integrada en la parte inferior del vaso principal (6) para fijarlas e inserte el vaso principal (6) en el cuerpo.
2. Disponga los ingredientes en el interior del vaso principal (6).
3. Cierre la tapa (4) como se indica en la sección 7.3 e inserte el vaso medidor (3) en la abertura central de la tapa (4).
4. Seleccione el tiempo en 10 segundos y ajuste la velocidad entre la posición 3 y 6 para triturar los ingredientes. A más velocidad los trozos obtenidos serán más finos. Nunca supere 10 minutos de tiempo de operación para triturar.
5. Presione el botón “INICIO/STOP” para comenzar el procesado.

8.5 Moler.

1. Coloque las cuchillas (12) en su posición, gire la llave de bloqueo integrada en la parte inferior del vaso principal (6) para fijarlas e inserte el vaso principal (6) en el cuerpo.
2. Disponga los ingredientes en el interior del vaso principal (6).
3. Cierre la tapa (4) como se indica en la sección 7.3 e inserte el vaso medidor (3) en la abertura central de la tapa (4).
4. Seleccione el tiempo en 10 segundos y ajuste la velocidad entre la posición 6 y 10 para moler los ingredientes. A más velocidad el polvo obtenido será más fino. Nunca supere 10 minutos de tiempo de operación para moler.
5. Presione el botón “INICIO/STOP” para comenzar el procesado.

8.6 Sofreír verduras.

1. Coloque las cuchillas (12) en su posición, gire la llave de bloqueo integrada en la parte inferior del vaso principal (6) para fijarlas e inserte el vaso principal (6) en el cuerpo.
2. Disponga los ingredientes en el interior del vaso principal (6).
3. Cierre la tapa (4) como se indica en la sección 7.3 e inserte el vaso medidor (3) en la abertura central de la tapa (4).
4. Mezcle, triture o muela los ingredientes en función de la textura final que deseada obtener y siga las pautas anteriores.
5. Finalizado el tiempo de procesado, ajuste la temperatura a 110 °C, el tiempo en 12 minutos y la velocidad entre 1 y 4. Nunca supere el nivel de llenado medio ni supere 60 minutos de tiempo de operación para sofreír verduras.
6. Presione el botón “INICIO/STOP” para comenzar la elaboración.

8.7 Cocinar arroz.

1. Coloque las cuchillas (12) en su posición, gire la llave de bloqueo integrada en la parte inferior del vaso principal (6) para fijarlas y cúbralas con el accesorio protector de cuchillas (13). Inserte el vaso principal (6) en el cuerpo.

2. Disponga los ingredientes iniciales de la receta en el interior del vaso principal (6).
3. Cierre la tapa (4) como se indica en la sección 7.3 e inserte el vaso medidor (3) en la abertura central de la tapa (4).
4. Opcionalmente, elabore un sofrito siguiendo las pautas del punto anterior.
5. Transcurrido el tiempo del sofrito, vierta el agua o el caldo y ajuste la temperatura a 110 °C, el tiempo en 3 minutos y la velocidad entre 1 y 2.
6. Cuando el líquido entre en ebullición, incorpore el arroz, sal y pimienta al gusto y ajuste la temperatura a 100 °C, el tiempo en 20 minutos y la velocidad entre 1 y 2. Nunca supere el nivel de llenado medio ni supere 60 minutos de tiempo de operación para cocinar arroces.
7. Presione el botón “INICIO/STOP” para comenzar la elaboración.

8.8 Cocinar al vapor.

1. Coloque las cuchillas (12) en su posición, gire la llave de bloqueo integrada en la parte inferior del vaso principal (6) para fijarlas e inserte el vaso principal (6) en el cuerpo.
2. Vierta el líquido en el vaso principal (6). Le recomendamos entre un mínimo de 500 ml para cocciones de 30 minutos hasta un máximo de 1.5 l para cocciones de tiempo superior.
3. Cierre la tapa (4) como se indica en la sección 7.3.
4. Coloque la base de la vaporera (17) sobre la tapa (4) y disponga los ingredientes a cocinar en su interior.
5. Opcionalmente, acople la bandeja de la vaporera (17) si desea cocinar varios ingredientes a la vez.
6. Cierre la vaporera (17) con su tapa y ajuste la temperatura deseada, entre 90 y 120 °C dependiendo del ingrediente a cocinar, el tiempo indicado en la receta y velocidad 1. Nunca supere

el nivel de llenado máximo para elaboraciones en caliente ni supere 60 minutos de tiempo de operación para cocinar al vapor.

7. Pulse el botón “INICIO/STOP”. El ciclo de cocinado habrá comenzado.

9. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Para mantener su robot de cocina eléctrico Magefesa en perfecto estado de conservación, le recomendamos que por favor lea atentamente estas sencillas instrucciones.

9.1 Limpieza.

1. Finalizada la cocción o procesado, desenchufe siempre la unidad y deje que se atempere antes de proceder a su limpieza.
2. Retire el vaso principal (6) junto con la tapa (4), desmonte las cuchillas (12) con precaución, la junta de silicona (5), el vaso medidor (3) y demás accesorios utilizados.
3. Lave el vaso principal (6) con agua tibia, jabón neutro y una esponja suave. Tenga precaución de no golpear la zona inferior donde se encuentran los conectores y seque correctamente antes de emplazar de nuevo en el cuerpo del robot de cocina eléctrico.
4. Lave el resto de componentes con agua tibia, jabón neutro y una esponja suave. Preste especial atención al manipular las cuchillas (12) para evitar cortes. Aclare y seque.

9.2 Consejos de limpieza.

Pese a que el vaso principal (6), las cuchillas (12), la tapa (4), la junta de silicona (5) 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. Las altas temperaturas afectan al afilado de las cuchillas (12). Un uso prolongado del lavavajillas borrará el filo de sus utensilios cortantes, cuchillas, cuchillos, tijeras, etc.

Para eliminar restos de comida adheridos a las cuchillas (12) o al fondo del vaso principal (6) siga las siguientes recomendaciones:

1. Vierta 4 partes de agua 1 de vinagre en el vaso principal (6), seleccione 100 °C, 10 minutos, velocidad 2 y pulse el botón “INICIO/STOP”. Transcurrido el tiempo proceda a la limpieza normal, tal y como aconsejamos en la sección 9.1.
2. 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 del vaso principal (6), utilice el método anterior prolongando el tiempo de cocción si fuese necesario.

En ocasiones, un sobrecalentamiento del vaso principal (6) puede provocar la aparición de manchas o irisaciones que en ningún caso suponen un impedimento para seguir cocinando ni un riesgo para la salud de su familia. Para hacer desaparecer dichas manchas, simplemente siga los consejos del punto anterior.

En ningún caso utilice lejías, hipocloritos o detergentes que contengan cloruros para lavar el acero inoxidable, ya que estos productos pueden dañar el pulido de la superficie de las piezas y producir oxido y corrosión.

Evite la utilización de esponjas metálicas para limpiar el exterior del vaso principal (6), así mantendrá su brillo y apariencia original durante largo tiempo.

9.3 Mantenimiento.

1. La junta de silicona (5) forma parte de los dispositivos de seguridad por lo que requiere de un pequeño mantenimiento. Reemplace la junta de silicona (5) cada 18 o 24 meses dependiendo del uso o cuando detecte grietas, cortes o zonas desgastadas.
2. Para el buen funcionamiento, las conexiones situadas en la parte inferior del vaso principal (6) deben de estar siempre limpias y asegúrese de que están completamente secas antes de usar la unidad nuevamente.
3. Desenchufe siempre el cable de conexión para almacenar o guardar la unidad.
4. Para almacenar su robot de cocina eléctrico Magefesa durante largos periodos de tiempo, coloque la tapa (4) invertida sobre el vaso principal (6), de esta forma permitirá la circulación de aire y evitará la acumulación de malos olores y humedad en su interior.

¡ATENCIÓN!

La junta de silicona (5) se considera gastada cuando debido al uso se producen derrames entre el vaso principal (6) y la tapa (4). En cualquier caso, la junta de silicona (5) debe de ser reemplazada al menos cada 24 meses.

5. Una vez terminado el procesado o la cocción, no utilice el vaso principal (6) de acero inoxidable como recipiente de almacenaje. Un contacto prolongado con las sales y ácidos de los alimentos, puede deteriorar la capa pasiva y producir picaduras y corrosión.

10. SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE RAZÓN	SOLUCIÓN
Escape de vapor o líquido entre el vaso principal (6) y la tapa (4).	La junta de silicona (5) no está colocada correctamente, está dañada o sucia.	Compruebe que la junta de silicona (5) esté limpia, en buen estado y correctamente colocada. Recomendamos reemplazar la junta de silicona (5) al menos cada 2 años.
	El vaso principal (6) está demasiado lleno.	Recuerde respetar siempre los niveles de llenado aconsejados en la sección 7.2 de este manual.
No se puede abrir la tapa (4) finalizado el tiempo de cocción o procesado.	La junta de silicona (5) no está colocada correctamente, está dañada o sucia.	Compruebe que la junta de silicona (5) esté limpia, en buen estado y correctamente colocada. Recomendamos reemplazar la junta de silicona (5) al menos cada 2 años.
	Las cuchillas (12) aún están en movimiento.	Asegúrese que las cuchillas (12) se han detenido completamente, en caso contrario pulse el botón "INICIO/STOP".

¡ATENCIÓN!

Nunca fuerce la apertura de su robot de cocina eléctrico.

Si el problema persiste, llame o acuda al Servicio Técnico Autorizado Magefesa más cercano.

PROBLEMA	POSIBLE RAZÓN	SOLUCIÓN
La unidad no se pone en funcionamiento.	La tapa (4) no está correctamente cerrada. Revise el panel de control, la lectura del error E03 en la parte superior izquierda de la pantalla LCD (2) le indica que la tapa (4) no está bien cerrada.	Gire la tapa (4) en el sentido de las agujas del reloj hasta que el símbolo de candado cerrado quede enfrentado al asa (7).
La unidad no calienta.	El ajuste de temperatura no es correcto o no está seleccionado.	Pulse el botón "TEMPERATURA": con una pulsación sobre el botón, el icono "Temperatura" del indicador "A" comienza a parpadear y le permite seleccionar la temperatura de cocinado girando la rueda de ajustes (11). El rango de temperatura seleccionable es de 30 a 120 °C.
	Se ha sobrepasado el nivel de llenado recomendado para elaboraciones en caliente.	El nivel de llenado máximo del vaso principal (6) para elaboraciones en caliente es de 1.5 l (1.58 Qts), el nivel está grabado en el interior y el exterior del vaso principal (6) con el símbolo "A".
La pantalla LCD (2) no está activa.	El botón interruptor (1) está apagado.	Pulse el botón interruptor (1) situado en la parte posterior de la unidad para conectar la unidad a la fuente de alimentación eléctrica.
Lectura de error E03 en la pantalla LCD (2).	La tapa (4) no está correctamente cerrada.	Gire la tapa (4) en el sentido de las agujas del reloj hasta que el símbolo de candado cerrado quede enfrentado al asa (7).

PROBLEMA	POSIBLE RAZÓN	SOLUCIÓN
Lectura de error E02 en la pantalla LCD (2).	El sensor no está conectado o está roto.	Verifique que las conexiones situadas en la parte inferior del vaso principal (6) están perfectamente limpias y secas para una conexión correcta. Si observa algún daño en cualquiera de las conexiones, póngase en contacto con Magefesa o con el Servicio Técnico Autorizado más cercano para que procedan a la revisión de su robot de cocina eléctrico.
Lectura de error E04 en la pantalla LCD (2).	Ha ocurrido algún problema grave en la unidad.	Póngase en contacto con Magefesa o con el Servicio Técnico Autorizado más cercano para que procedan a la revisión de su robot de cocina eléctrico.

11. SERVICIO DE ASISTENCIA TÉCNICA Y REPARACIÓN

1. Bajo ningún concepto modifique el robot de cocina eléctrico, particularmente los sistemas y dispositivos de seguridad.
2. Nunca intente reparar, desmontar o modificar ningún componente de su robot de cocina eléctrico. 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 robot de cocina eléctrico 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 robot 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.

12. 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®

THE MASCHEF

MGF
4540
4550

MGF®