Magefesa®

MGF 3731

MGF

NOTA: el arroz integral requiere un ciclo de cocción mucho más largo que otras variedades de arroz. La función “ARROZ INTEGRAL” (8) permite más tiempo y ajustes de calor para cocinar el arroz correctamente.
Para evitar una pérdida de vapor y tiempos de cocción más prolongados, no abra la tapa en ningún momento durante el proceso de cocción.

ARROZ CRUDO	CANTIDAD DE AGUA
10 tazas	10 - 10,5 tazas
8 tazas	8 - 8,5 tazas
6 tazas	6 - 6,5 tazas
1 tazas	1 - 1,5 tazas

SALTEAR

La función SALTEAR (9) es excelente para freír verduras y dorar carnes.

1. Agregue los ingredientes para saltear.
2. Presione el botón SALTEAR (9). La luz indicadora se iluminará.
3. Con una cuchara de madera de mango largo revuelva los ingredientes hasta obtener el resultado deseado.
4. Apague la arrocera presionando el botón “ENCENDIDO/APAGADO” (11).
5. Retire los alimentos salteados con cuidado, ya que estarán muy calientes.

PRECAUCIÓN
No utilice el cucharón de plástico (5) proporcionado para saltear. No está diseñado para su uso en contacto con altas temperaturas. Use una cuchara de madera de mango largo para revolver los alimentos mientras saltea.
Es importante apagar la arrocera después de saltear, ya que no se apagará por sí sola.

COCINAR AL VAPOR

1. Agregue la cantidad deseada de agua en el tanque de cocción (2).
2. Coloque los alimentos que quiera cocinar al vapor en el cestillo (12).
3. Coloque el cestillo (12) sobre el tanque de cocción (2) y coloque la tapa (1).
4. Presione el botón “VAPOR” (6). La luz indicadora se iluminará.
5. Una vez que termine de cocinar, retire la tapa (1) con cuidado, ya que el vapor que sale estará muy caliente.
6. Retire los alimentos inmediatamente después de que se haya completado el proceso de cocción para evitar que la comida se cocine demasiado.
7. Presione el botón “ENCENDIDO/APAGADO” (11) para apagar la arrocera.

Puede cocinar alimentos al vapor y cocinar arroz simultáneamente. Una de las características más convenientes de la arrocera es la capacidad de cocinar arroz y cocinar al vapor simultáneamente.

1. Coloque la cantidad deseada de arroz y la cantidad adecuada de agua en el tanque de cocción (2).
2. Coloque el tanque de cocción (2) y la tapa (1) en la arrocera y comience a cocinar el arroz.
3. Coloque su elección de verduras o carne en el cestillo (12). Retire la tapa (1), con precaución ya que el vapor que se escapa estará muy caliente. Coloque el cestillo (12) en la arrocera y vuelva a colocar la tapa (1).
4. Una vez que los alimentos se hayan cocinado al vapor durante el tiempo adecuado, retire la tapa (1) con cuidado de no quemarse. Retire el cestillo (12) y revise los alimentos para asegurarse de que estén bien cocidos.
5. Si el arroz no ha terminado de cocinarse, vuelva a colocar la tapa (1) y deje que el arroz continúe cocinandose hasta que esté listo. Una vez que el arroz esté terminado, la arrocera pitará 3 veces y cambiará automáticamente al modo “MANTENER CALOR” (10).
6. Presione el botón “ENCENDIDO/APAGADO” (11) para apagar la arrocera.

NOTA: es posible cocinar al vapor en cualquier momento durante el ciclo de cocinado. Sin embargo, se recomienda que cocine al vapor durante el final del ciclo para que los alimentos al vapor no se enfríen.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de utilizar la arrocera por primera vez y después de cada uso, proceda a la limpieza del aparato como se mustra a continuación:

1. Desenchufe el aparato de la toma de corriente y déjelo enfriar antes de proceder a su limpieza.
2. Retire la tapa (1), el cestillo (12) y el tanque de cocción (2). Límpielos con agua caliente y un poco de jabón neutro y aclare por completo; después, séquelos completamente con un paño suave antes de volver a usar.
3. Limpie la parte exterior del aparato con un paño húmedo o una esponja con agua y un poco de detergente neutro. No use productos abrasivos para limpiar la arrocera. Nunca introduzca el aparato en agua, excepto las partes extraíbles como el tanque de cocción (2), la tapa (1) o el cestillo (12).
4. Los granos de arroz u otros restos se pueden pegar en el interior del cuerpo de la arrocera. Debe eliminarlos para evitar una cocción irregular. Para ello, use utensilios de madera o nylon, nunca metálicos.

RECICLAJE

Al final de la vida del aparato, no lo tire junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera ayudará a conservar el medio ambiente.

Magefesa®

Instrucciones de uso

Arrocera eléctrica

MGF 3731

MGF

ATENCIÓN

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

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

1. 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.
2. 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.
3. No permita que el aparato, sus accesorios o su cable de conexión entren en contacto con superficies calientes o con fuentes de calor.
4. Nunca sumerja el aparato en agua. Proteja el cable de conexión contra la humedad.
5. No use el aparato si cree que está dañado. En caso de avería o mal funcionamiento, no trate de repararlo usted mismo. Lleve el aparato a un servicio técnico autorizado para su revisión y/o reparación.
6. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por un servicio técnico autorizado.
7. Este aparato debe utilizarse únicamente con los accesorios proporcionados por el fabricante y de acuerdo con los propósitos descritos en este manual.
8. El aparato no está diseñado para ser operado por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
9. Los niños deben ser supervisados para que no jueguen con el aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños y no deje el aparato desatendido durante su funcionamiento.
10. 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.
11. Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico, no comercial o industrial.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS

DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

1. Tapa
2. Tanque de cocción
3. Asas
4. Dosificador para el arroz
5. Cucharón de plástico
6. Función VAPOR
7. Función ARROZ BLANCO
8. Función ARROZ INTEGRAL
9. Función SALTEAR
10. Función MANTENER CALOR
11. ENCENDIDO/APAGADO
12. Cestillo

MODELO

MGF 3731 Arrocera eléctrica

ADVERTENCIAS ANTES DE USAR LA ARROCERA

1. Nunca deje ningún utensilio dentro del aparato mientras esté trabajando la función “MANTENER CALOR” (10).
2. No use la función “MANTENER CALOR” (10) para recalentar arroz previamente cocinado.
3. Mantenga el tanque de cocción (2) y el interior de la arrocera libres de objetos extraños y completamente limpios para evitar un mal funcionamiento del aparato.
4. La superficie exterior, el tanque de cocción (2) y el cestillo (12) pueden alcanzar temperaturas altas durante el funcionamiento. No toque las superficies calientes, utilice las asas del producto (3).
5. Debe extremar la precaución cuando desplace el aparato con líquidos calientes en su interior.

UTILIZACIÓN DE LA ARROCERA

1. Use el dosificador (4) que se incluye para calcular la cantidad de arroz (una taza de arroz crudo equivale aproximadamente a tres tazas de arroz cocido).
2. Ponga el arroz en el tanque de cocción (2). Añada agua en dicho recipiente siguiendo las referencias indicadas en la tabla. El recipiente viene graduado en su interior para facilitar la medición.
3. Coloque el tanque de cocción (2) con el arroz y el agua dentro de la arrocera y ponga la tapa (1).
4. Enchufe el aparato. Si el tanque de cocción (2) no está correctamente colocado, la cocción no comenzará.
5. Pulse el botón “ENCENDIDO/APAGADO” (11).
6. Para comenzar a cocinar, presione el botón “ARROZ BLANCO” (7) o “ARROZ INTEGRAL” (8), según el tipo de arroz a cocinar. La luz indicadora del modo de cocción se iluminará.
7. Una vez que se completa la cocción, la arrocera pitará tres veces y cambiará automáticamente al modo “MANTENER CALOR” (10) lo que mantendrá el arroz caliente.
8. Después de cocinar, retire la tapa (1) y use el cucharón de plástico (5) para revolver el arroz. Esto liberará el exceso de humedad y le dará al arroz una textura más esponjosa. Luego, vuelva a colocar la tapa (1) y deje el modo “MANTENER CALOR” (10) entre 5 y 10 minutos. Esto asegurará una textura y un nivel de humedad óptimos del arroz.
9. Presione el botón “ENCENDIDO/APAGADO” (11) para apagar la arrocera. Si no se apaga, la olla arrocera permanecerá en el modo “MANTENER CALOR” (10). No se recomienda dejar el arroz en modo “MANTENER CALOR” (10) durante periodos prolongados.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

MOD.

SELLO DEL ESTABLECIMIENTO

FECHA DE VENTA

NOMBRE Y DIRECCIÓN DEL COMPRADOR

CONDICIONES

– La garantía cubre todas las posibles averías producidas por defecto de fabricación o defecto de los materiales empleados en la construcción del aparato.
– La duración de la garantía es de **1 año** a partir de la fecha de compra para los componentes y mano de obra.
– Para que este certificado de garantía sea válido deberá haber sido cumplimentado por el Comercio vendedor, quien especificará los siguientes datos: **modelo, fecha de venta, nombre del comprador y estampación del sello comercial.**
– La garantía pierde su validez por:
  • Usar el aparato de forma indebida a la especificada en el folleto de instrucciones o hacerlo abusivamente (uso semi-industrial).
  • Averías producidas por golpes, caídas, aplastamientos, destrucción por fuego, inundación del aparato o deterioros producidos por cal.
  • Desarme del aparato o manipulación por personal ajeno al Servicio Técnico de MAGEFESA.
– La garantía no cubre los accesorios perecederos, como son bolsas de papel, jarras de cristal, filtros, cuchillas, gomas de olla, etc.
– El titular de la garantía tiene todos los derechos mínimos reconocidos por la ley.