Magefesa®

Grand natura

MGF 4680

MGF®

Magefesa®

■ RECOMENDACIONES

Para optimizar la calidad del preparado de los alimentos, se aconseja cocinar la comida a temperatura ambiente sacándola previamente de la nevera.

La plancha eléctrica dispone de una capa antiadherente por lo que el uso de aceite u otra materia grasa no es necesario para su utilización.

Si añade sal a la carne antes de cocinarla, ésta absorberá el jugo y quedará endurecida. Por el contrario, las verduras quedarán mejor si las sala previamente.

Para evitar que ciertas carnes (costilla, paleta...) queden duras, déjelas marinando unas horas antes a su gusto. Antes de colocar los alimentos sobre la plancha antiadherente (3) elimine el exceso del marinado, los aderezos a base de aceite pueden provocar un exceso de humo. En este caso, se recomienda colocar el aparato en un lugar bien ventilado.

Debe tener en cuenta que los marinados con azúcar o miel pueden quemarse fácilmente y adherirse a la plancha durante el cocinado.

Si pincha o corta la carne durante el proceso de cocinado, el jugo que contiene saldrá y ésta quedará endurecida.

Si cocina alimentos con tendencia a ennegrecerse o a quemarse, baje la posición del termostato (5).

Si el aparato no funciona o los alimentos no acaban de hacerse, compuebe que el enchufe o la clavija (3) estén bien acoplados, o que el interruptor del diferencial de su instalación eléctrica esté conectado.

Es normal que aparezca humo en su primera utilización, antes de conectar la plancha eléctrica a la red, límpiela con un trapo humedecido.

Si los alimentos no se cocinan correctamente ajuste el termostato (5) a una posición adecuada al tipo de alimento.

Magefesa®

■ LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Antes de proceder a su limpieza, desconecte siempre el aparato de la red y espere a que se enfríe completamente.
2. Después de cada utilización limpie la plancha (2) para evitar que queden restos de alimentos. Utilice siempre una espátula de madera o de silicona para retirar los residuos y, a continuación, límpie la superficie con agua jabonosa y séquela bien posteriormente.
3. No utilice disolventes ni productos abrasivos en la limpieza del aparato. Si quedase algún residuo de comida pegado a la plancha, debe quitarse frotando suavemente con una esponja o un papel absorbente. No utilice estropajos de aluminio o piezas metálicas ya que pueden dañar la placa antiadherente.
4. Saque el cable-regulador de temperatura, límpielo con un paño húmedo y séquelo completamente. No lo sumerja nunca en agua ni lo ponga bajo el grifo. El resto de los elementos pueden lavarse con un paño y agua jabonosa. NO LOS SUMERJA EN AGUA. Aclárelos y séquelos completamente.
5. Después de cada uso, retire el cajón para agua / recoge-grasas (9), vacíelo y lávelo con agua jabonosa, aclárelo y séquelo.
6. Con el uso, debido al calor y los alimentos empleados, puede oscurecerse el acabado antiadherente de la plancha. Aunque esto no afecta al buen funcionamiento de la plancha eléctrica, se puede recuperar el color utilizando un limpiador especifico para superficies antiadherentes.
7. Después de su limpieza y antes de un nuevo uso, es conveniente humedecer la superficie de la plancha (2) con aceite de cocina.
8. Guarde la plancha eléctrica limpia, cuando se haya enfriado totalmente, en un lugar seco y estable.

■ 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

Parrilla eléctrica

Grand natura MGF 4680 MGF®

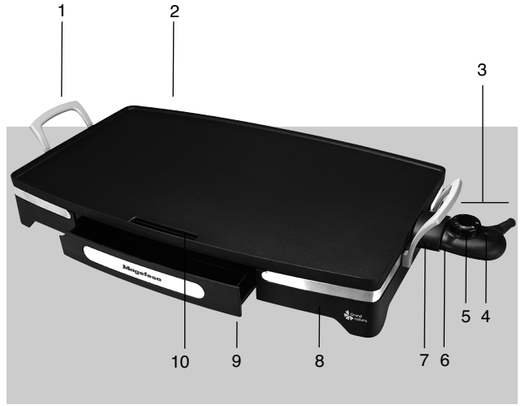
■ ATENCIÓN

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

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

1. Asegúrese de que el voltaje indicado en la etiqueta de características del aparato corresponde con el voltaje de la toma de corriente de su casa, antes de conectar la plancha por primera vez.
2. No use la plancha eléctrica si cree que está dañada. Compruebe regularmente que el cable, el enchufe o que sus componentes estén en buenas condiciones. 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 tanto eléctrica como mecánica. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante, pueden causar incidencias e incluso anular la validez de la garantía.
3. Extreme la vigilancia cuando haya niños y mantenga la plancha eléctrica fuera de su alcance. Ellos no pueden reconocer los daños que puede causar un aparato eléctrico. Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato, ni lo deje desatendido mientras esté funcionando.
4. Coloque el aparato de modo que el cable de conexión a la red sea accesible. Debe contar con una toma de corriente de instalación reglamentaria provista de toma de tierra segura para evitar cualquier tipo de daño. La seguridad eléctrica del aparato sólo se garantiza si está conectado a una instalación con toma de tierra eficaz. No enchufe nunca varios aparatos en el mismo circuito eléctrico al mismo tiempo a fin de evitar una sobrecarga en la red.
5. Utilice solamente el cable suministrado por el fabricante (con termostato móvil). Asegúrese de que el cable quede insertado correctamente en la conexión hembra.
6. Desconecte siempre el aparato después de su uso, antes de realizar operaciones de limpieza o mantenimiento, o en caso de mal funcionamiento. NO DEBE SUMERGIRSE EN AGUA ni ponerlo bajo el chorro de agua del grifo. El cable y termostato pueden limpiarse con un paño humedecido.
7. Colóquelo siempre sobre una superficie estable, no resbaladiza y alejado al menos 10 cm. de la pared. No lo sitúe cerca de un borde, de agua o cualquier otro líquido o de cualquier fuente de calor u objeto inflamable. Evite que el cable cuelgue del borde o mostrador o entre en contacto con superficies calientes.
8. Cuando la plancha está en funcionamiento puede alcanzar temperaturas elevadas y existe el riesgo de quemarse. No la mueva ni la manipule. No toque las partes metálicas, ayúdese de las asas laterales. Tenga precaución con las salpicaduras que puedan producirse al manipular los alimentos.
9. No desenchufe el aparato de la toma de corriente tirando del cable. Para desconectarlo, tire directamente de la clavija. NO lo manipule con las manos humedecidas.
10. Cuando lave la plancha eléctrica no use jabones o detergentes abrasivos o en polvo. No utilice estropajos metálicos, pueden deteriorar la superficie antiadherente de la misma.
11. No use herramientas afiladas en la plancha ya que podrían estropear el recubrimiento antiadherente.
12. Espere que el aparato se enfríe completamente antes de guardarlo.
13. Utilice la plancha eléctrica como viene indicado en las instrucciones. No la use para ningún otro propósito que no venga descrito en este manual de instrucciones. Este es un aparato únicamente de uso doméstico.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS



■ DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

1. Asas laterales.
2. Plancha antiadherente.
3. Cable y clavija.
4. Piloto luminoso.
5. Termostato.
6. Conexión macho.
7. Conexión hembra.
8. Base termo-aislante.
9. Cajón para agua / recoge-grasas.
10. Ranura de evacuación de grasas.

■ MODELO

MGF. 4680	Plancha eléctrica GRAND NATURA

■ MODO DE EMPLEO

1. Antes de utilizar la plancha eléctrica por primera vez, límpiela con una esponja suave con agua jabonosa. Aclárela y séquela completamente, antes de volver a montarla.
2. Engrase ligeramente la superficie de la plancha con aceite de cocina.
3. Coloque la plancha eléctrica alejada de la pared al menos 10 cm., sobre una superficie lisa, estable y resistente al calor.
4. Asegúrese de que el cajón recoge - grasas desmontable (9) esté colocado correctamente.
5. Para utilizar la plancha, inserte la conexión macho (6) en la conexión hembra (7) hasta el tope. Antes de enchufar la clavija (3) en la red, compruebe que el termostato (5) esté en posición *0*. A continuación, introduzca el enchufe en la toma de corriente y por último regule el termostato según convenga girándolo en el sentido de las agujas de reloj.
6. Espere a que el aparato alcance la temperatura señalada, hasta que se apague el piloto luminoso (4). Éste se encenderá y se apagará varias veces mientras la plancha esté encendida indicando que mantiene la temperatura elegida.
7. Posiciones del termostato (la plancha alcanza una temperatura máxima de 280°C):

   Posición *0*: apagado.

   Posición *1*: temperatura mínima. Cocinado lento.

   Posición *2*: temperatura media.

   Posición *3*: aconsejable para verduras, calamares, huevos...

   Posición *4/5*: aconsejable para carne troceada, pescado, mariscos, rebanadas de pan...
8. Use utensilios de fibra o madera para manipular los alimentos sobre la plancha. No utilice elementos de metal, ni corte los alimentos sobre la superficie de la plancha ya que podría rayar y estropear el recubrimiento antiadherente. No deje cerca utensilios de plástico u otros materiales sensibles al calor.
9. Para evitar que durante el uso, las grasas que se drenan al cajón recoge - grasas (9) provoquen humos molestos, cubra el fondo de éste con agua. Después de cada uso vacíe la grasa acumulada, limpie el cajón (9), que es desmontable, y vuélvalo a colocar en su lugar.
10. Después de su utilización y antes de desconectar la plancha de la red eléctrica, asegúrese de que el termostato (5) esté en la posición *0*. A continuación, retire el enchufe de la toma de corriente y por último saque la conexión macho (6) de la conexión hembra (7).
11. Espere a que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo y guardarlo.

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.