Magefesa®

naturel

MGF 4625

MGF

Magefesa®

UTILIZACIÓN

1. Antes de utilizar la plancha eléctrica por primera vez, límpiela como se describe en la sección *Limpieza y mantenimiento*.
2. Asegúrese de que la bandeja recoge-grasas (4) esté colocada correctamente en su lugar.
3. Para encender la plancha inserte la conexión macho (9) en la conexión hembra (7) hasta el tope. Antes de enchufar el aparato, compruebe que el termostato (11) esté en posición “0”. A continuación, introduzca el enchufe en la toma de corriente y por último ajuste el termostato (11) según convenga, girándolo en el sentido horario para aumentar la temperatura o antihorario para disminuirla.
4. Espere a que el aparato alcance la temperatura seleccionada, hasta que se apague el piloto luminoso (12). Este se encenderá y apagará varias veces mientras la plancha esté encendida indicando que mantiene la temperatura seleccionada.
5. Posiciones del termostato (11):
   - Posición 0: apagado.
   - MIN: temperatura mínima. Cocinado lento.
   - Posiciones intermedias: temperatura media, aconsejable para verduras, calmares, huevos...
   - MAX: aconsejable para carne troceada, pescado, mariscos, rebanadas de pan...
6. Use utensilios de fibra o madera para manipular los alimentos sobre la plancha (5). No utilice utensilios de metal, ni corte los alimentos sobre la superficie de la plancha para evitar arañazos en el recubrimiento antiadherente. No deje cerca utensilios de plástico o sensibles al calor.
7. Para evitar que durante el uso, las grasas que se drenan a la bandeja recoge-grasas (4) provoquen humos molestos, cubra el fondo de la bandeja (4) con agua.

Magefesa®

8. Para poner o quitar la tapa (2) sujetela por el cierre (3) y deslicela a través de las ranuras que hay en la parte posterior de la base termo-aislante (8).
9. Para cerrar la tapa (2) bájela y tire del cierre (3) para bloquearla con la base termo-asilante (8). Para abrir la tapa (2), presione el cierre (3) y levántela (2).
10. Después de su utilización, antes de desconectar la plancha de la red eléctrica, asegúrese de que el termostato (11) esté en posición “0”. A continuación, retire el enchufe de la toma de corriente y por último separe la conexión macho (9) de la conexión hembra (7).
11. Espere a que el aparato se enfríe completamente antes de limpiarlo y guardarlo.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Apague el aparato, desenchúfelo y espere a que se enfríe antes de limpiarlo.
2. Después de cada utilización, limpie la plancha con un paño suave ligeramente humedecido con agua jabonosa y séquelo perfectamente.
3. Vacíe la grasa acumulada en la bandeja recoge-grasas (4), límpiela y vuelva a colocarla en su lugar.
4. No utilice estropajos metálicos que puedan dañar la superficie antiadherente. No use disolventes, aerosoles ni productos abrasivos para su limpieza.

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

Plancha eléctrica

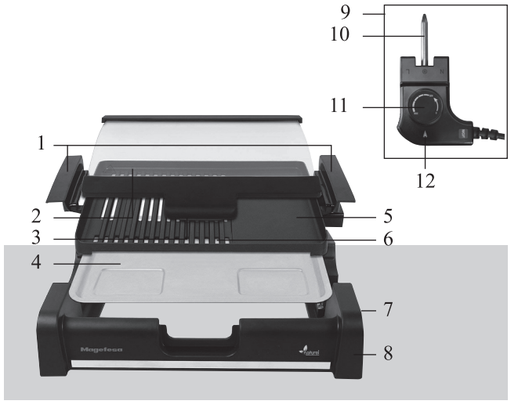
naturel MGF 4625 MGF

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, compruebe que el voltaje de la toma de corriente corresponde con el indicado en la placa de características.
2. Desenchufe el aparato de la corriente eléctrica después de usarlo y antes de limpiarlo. Para esto, nunca tire del cable, hágalo desde la clavija.
3. No permita que el cable de alimentación toque superficies calientes o que entre en contacto con fuentes de calor.
4. Nunca sumerja el aparato en agua, proteja el cable de alimentación y el aparato contra la humedad.
5. Los niños no son conscientes de los peligros que suponen operar con aparatos eléctricos. Los niños deben ser supervisados para que no jueguen con el aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
6. No use el aparato si cree que está dañado. Compruebe regularmente que el cable, el enchufe y sus componentes estén en buenas condiciones. En caso de avería, mal funcionamiento o si el cable de alimentación está dañado, no trate de repararlo usted mismo. Lleve el aparato a un Servicio Técnico Autorizado para su revisión y/o reparación.
7. Este aparato debe utilizarse únicamente con los accesorios proporcionados por el fabricante y de acuerdo con los propósitos descritos en este manual.
8. Este aparato no ha sido diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños), con capacidades físicas, mentales o sensoriales reducidas o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que se les haya instruido debidamente en relación a su uso y lo hagan bajo la estricta supervisión de una persona responsable de su seguridad.
9. Este aparato está diseñado únicamente para uso doméstico, no comercial o industrial.
10. El aparato no está entendido para ser operado mediante temporizadores externos o sistemas de control remoto.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS



DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

1. Asas laterales.
2. Tapa.
3. Cierre de la tapa.
4. Bandeja recoge-grasas.
5. Plancha antiadherente.
6. Ranuras de evacuación de grasas.
7. Conexión hembra.
8. Base termo-aislante.
9. Conexión macho.
10. Clavija.
11. Termostato.
12. Piloto luminoso.

MODELO

MGF 4625 Plancha eléctrica

PRECAUCIONES A TENER EN CUENTA

1. Cuando la plancha está en funcionamiento puede alcanzar temperaturas elevadas y existe el riesgo de quemarse. Tenga cuidado al moverla o manipularla. No toque las partes metálicas, ayúdese de las asas laterales (1). Tenga cuidado de las salpicaduras que pueden producirse al manipular alimentos.
2. No use herramientas afiladas en la superficie (5) ya que podría estropearse el recubrimiento antiadherente.
3. No utilizar en exteriores o sitios húmedos, ni cerca de aerosoles o productos inflamables.
4. Coloque la plancha eléctrica alejada de la pared al menos 10 cm, sobre una superficie lisa, estable y resistente al calor.

CONSEJOS Y RECOMENDACIONES

1. La plancha eléctrica dispone de una superficie antiadherente (5), por lo que el uso de aceites u otras materias grasas no es necesario para la preparación de alimentos.
2. Aunque no sean necesarios aceites para el cocinado, es recomendable que después de cada limpieza recubra con unas gotas de aceite la superficie.
3. Para evitar que ciertas carnés (costilla, paleta...) queden duras, déjelas marinando unas horas antes. Antes de colocar los alimentos sobre la plancha antiadherente (5) elimine el exceso del marinado. Los aderezos a base de aceite pueden provocar un exceso de humo.
4. Debe tener en cuenta que los marinados con azúcar o miel pueden quemarse fácilmente y adherirse a la plancha durante el cocinado. Si cocina alimentos con tendencia a ennegrecerse o quemarse, baje la posición del termostato (11).
5. Si el aparato no funciona, compruebe que la clavija (10) esté bien acoplada y el enchufe bien colocado.
6. Para evitar salpicaduras puede colocar la tapa (2) sobre la plancha (vea la sección *Utilización*).

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.