



# Magefesa®

## Instrucciones de uso



Olla eléctrica  
de cocción  
tradicional  
programable



## ■ 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.              | 5. Pantalla LCD.     |
| 2. Cubeta de cocción extraíble. | 6. Asas.             |
| 3. Cuerpo principal.            | 7. Vaporera.         |
| 4. Panel de control.            | 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](http://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](http://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. Extrema 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 Guisoetherm 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 Guisoetherm de Magefesa le proporcionará años de deliciosas y sanas elaboraciones.

### ■ 4. VENTAJAS

Con su nueva olla eléctrica de cocción tradicional programable Guisoetherm 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 Guisoetherm 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 Guisoetherm 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!**

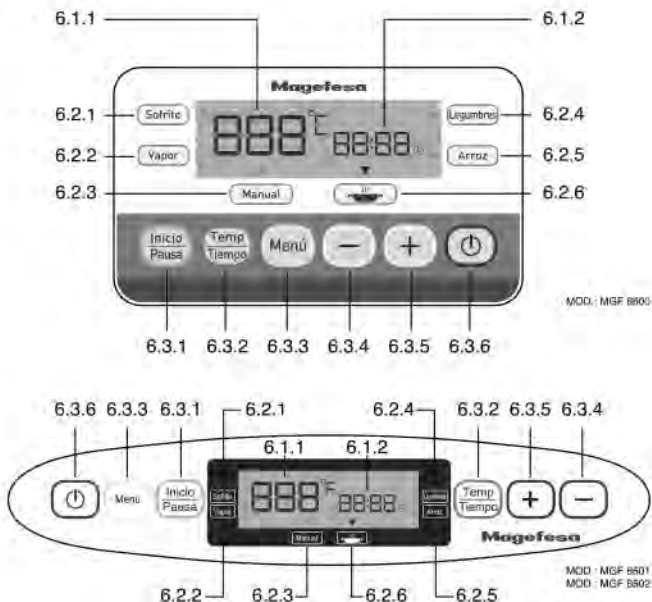


## ■ 5. ANTES DEL PRIMER USO

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 sazónamiento, pulse el botón "Menú" hasta que el icono triangular de la pantalla LCD (5) se sitúe 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 comenzará 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 comenzará 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 alimentos 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 óxido 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](http://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.



## 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 años 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 recogidos 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 o 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: [salmagefesa@rhointer.es](mailto:salmagefesa@rhointer.es)





# Magefesa®

## INSTRUÇÕES



**Panela elétrica  
de cozedura  
tradicional  
programável**



## ■ 1. DESCRIÇÃO GERAL



- |                                 |                       |
|---------------------------------|-----------------------|
| 1. Tampa de vidro.              | 5. Visor LCD.         |
| 2. Cubo de cozimento removível. | 6. Asas.              |
| 3. Corpo principal.             | 7. Vaporeira.         |
| 4. Painel de comando.           | 8. Grelha para assar. |

---

MGF 6600 GUISTHERM.

---

MGF 6601 GUISTHERM INOX.

---

MGF 6602 GUISTHERM BLACK.

---

### **IMPORTANTE!**

**Leia atentamente o manual de instruções antes de usar a panela elétrica de cozedura tradicional programável Magefesa. Guarde estas instruções juntamente com a fatura de compra e, se possível, com a embalagem original, para futuras consultas.**

**Estas instruções também estão disponíveis em:  
[www.magefesa.com](http://www.magefesa.com).**

## **■ 2. MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES**

Tenha sempre em mente as seguintes medidas de segurança a seguir mencionadas sempre que usar a panela elétrica de cozedura tradicional programável Magefesa.

1. Leia atentamente todas as instruções antes de usar o eletrodoméstico pela primeira vez.
2. Antes de ligar o aparelho à rede elétrica, confirme se a voltagem da tomada de corrente cor-responde à indicada na etiqueta de características.
3. Desligue o aparelho da tomada de corrente depois de usar e/ou antes de limpar. Para isso, nunca puxe pelo cabo e sim pela ficha.
4. Mantenha a panela elétrica de cozedura tradicional programável desligada da tomada de corrente quando estiver guardada ou sempre que não estiver em utilização.
5. Evite que o cabo elétrico entre em contacto com qualquer superfície quente e não coloque a panela de pressão elétrica de cozedura tradicional programável junto de fontes de calor, fogões, queimadores, fornos, etc.
6. Certifique-se de que o cabo de alimentação elétrica não fica pendurado nem saliente sobre o balcão ou mesa para evitar tropeçar ou ficar preso. É necessária maior supervisão se utilizar fichas múltiplas ou cabos de extensão.

7. Se utilizar fichas múltiplas ou cabos de extensão, certifique-se de que cumprem as normas de segurança, que não estão danificados e que são compatíveis com a tensão e a potência da sua panela elétrica de cozedura tradicional programável Magefesa.
8. Nunca utilize cabos de ligação elétrica ou tomadas de corrente danificados. Se o cabo elétrico estiver danificado, deve ser sempre substituído pelo fabricante ou por um Serviço Técnico Autorizado.
9. Nunca utilize a panela elétrica de cozedura tradicional programável se notar algum dano externo, se não estiver a funcionar corretamente, se tiver caído, se tiver sido deixada ao ar livre ou mergulhada em água. Contacte a Magefesa ou o Serviço Técnico Autorizado mais próximo para a respetiva avaliação.
10. Nunca tente reparar, desmontar ou modificar qualquer componente da panela elétrica de cozedura tradicional programável. No caso de ocorrência de qualquer avaria, contacte a Magefesa ou o Serviço Técnico Autorizado mais próximo.
11. O manuseamento, reparação ou substituição de componentes por pessoas não autorizadas pode implicar riscos para o utilizador, assim como a perda da garantia de compra.
12. Substitua a cuba de cozedura amovível (2) quando observar danos, pancadas ou arranhões.
13. Utilize sempre peças de substituição originais da Magefesa, que poderá adquirir em qual-quer dos Serviços Técnicos Autorizados ou na nossa página de internet: [www.magefesa.com](http://www.magefesa.com).
14. Este aparelho não foi concebido para ser operado por meio de temporizador externo ou por um sistema de controlo remoto separado.
15. Este aparelho deve ser utilizado apenas com os acessórios fornecidos pelo fabricante e de acordo com os propósitos descritos neste manual.
16. Esta unidade foi concebida apenas para uso doméstico. Procure cozinhar sempre em locais com boa ventilação e não tente usar de forma diferente e para a qual não foi concebida.
17. As crianças não devem brincar com o aparelho.



18. Mantenha sempre a panela elétrica de cozadura tradicional programável e os seus componentes fora do alcance das crianças. Por norma geral, as crianças pequenas devem estar afastadas da cozinha para evitar acidentes. Aplique um cuidado extremo quando trabalhar com aparelhos elétricos.
19. Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, ou com falta de experiência ou conhecimentos, exceto se forem instruídos ou supervisionados por pessoa responsável pela sua segurança.
20. Nunca deixe a panela elétrica de cozadura tradicional programável sem vigilância quando estiver em funcionamento.
21. Evite tocar as superfícies quentes. Utilize sempre as asas (6) ou o botão de aperto da tampa para qualquer manuseamento.
22. A superfície do elemento de aquecimento pode conservar calor residual depois da sua utilização.
23. Tenha especial precaução no manuseamento ou movimento da panela quando contiver ingredientes quentes no seu interior. Nunca tente transportar a unidade nessas circunstâncias.
24. A utilização inadequada ou negligente da panela elétrica de cozadura tradicional programável pode causar queimaduras e lesões graves.
25. Antes de inserir a ficha elétrica na tomada de corrente ou ligar o aparelho, certifique-se de que a cuba de cozadura amovível (2) está devidamente posicionada. Caso contrário, deitar líquidos ou alimentos no interior do corpo principal (3) da panela elétrica de cozadura tradicional programável pode produzir risco de descarga elétrica.
26. Coloque sempre a panela elétrica de cozadura tradicional programável sobre uma superfície plana, seca e limpa para trabalhar com segurança.
27. Posicione a panela elétrica de cozadura tradicional programável afastada das paredes, cortinas ou outros materiais sensíveis ao calor ou ao vapor. Mantenha uma distância mínima de 20 cm.

28. Nunca inicie o ciclo de cozedura sem nenhum ingrediente, alimento ou líquido dentro da cuba de cozedura amovível (2).
29. Procure cozinhar com a tampa de vidro (1) colocada na posição correta sobre a cuba de cozedura amovível (2), exceto se for indicado o contrário na receita a preparar.
30. Não coloque qualquer objeto, com exceção da tampa de vidro (1), sobre a cuba de cozedura amovível (2) quando a unidade estiver em funcionamento ou a altas temperaturas.
31. A tampa de vidro (1) é fabricada com materiais da máxima qualidade, o vidro termo-resistente foi especialmente concebido para suportar altas temperaturas de forma segura e duradoura. No entanto, uma pancada forte pode enfraquecer o vidro ou quebrá-lo diretamente em muitos pedaços pequenos.
32. Depois de terminada a cozedura, desligue sempre a unidade da tomada de corrente antes de retirar a comida do interior.
33. Não coloque a cuba de cozedura amovível (2) quando estiver quente em superfícies que podem ser afetadas pelo calor.
34. Depois de cada utilização, siga as instruções da secção "9. LIMPEZA E MANUTENÇÃO".
35. Certifique-se sempre de que a panela elétrica de cozedura tradicional programável se encontra desligada da tomada de corrente e deixe arrefecer antes de realizar a limpeza.
36. Para proteger contra descargas elétricas, não mergulhe o corpo principal (3), o cabo de ligação ou a ficha elétrica na água ou em qualquer outro líquido e não utilize máquinas de lavar a louça para a respetiva limpeza. Apenas a cuba de cozedura amovível (2), a tampa de vidro (1) e os acessórios são adequados para a limpeza em máquinas de lavar louça. Consulte a secção "9. LIMPEZA E MANUTENÇÃO" para ler as nossas recomendações.

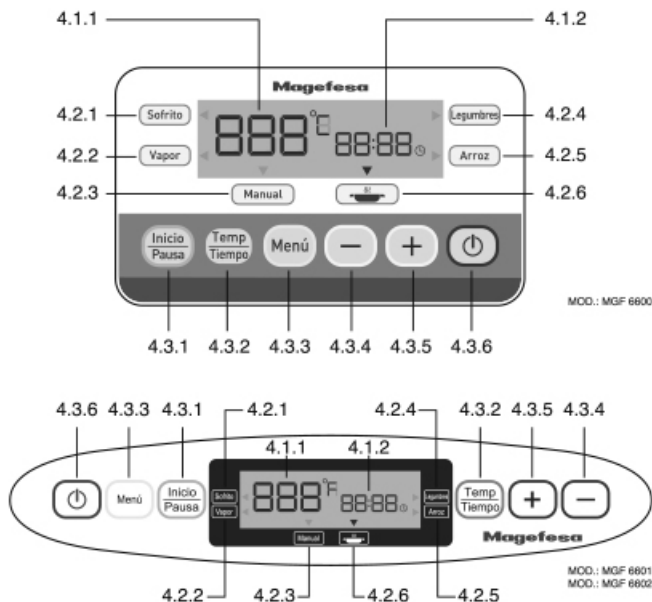
**SALVE ESTAS INSTRUÇÕES**

### ■ 3. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

Leia atentamente a secção “2. MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES” antes de ligar na tomada de corrente e colocar em funcionamento a sua panela eléctrica de cozedura tradicional programável Magefesa.

1. Retire todas as embalagens, plásticos, etiquetas e autocolantes.
2. Remova todos os objetos que se encontrem no interior da cuba de cozedura amovível (2), o cabo de ligação, os acessórios, a grelha para assar (8), os documentos, etc.
3. Retire a cuba de cozedura amovível (2) e retire o papel ou cartão que se encontra por baixo.
4. Passe um pano ou papel de cozinha absorvente, ligeiramente humedecido, pelo exterior do corpo principal (3). Nunca mergulhe o corpo principal (3), o cabo de ligação ou a ficha eléctrica na água ou em qualquer outro líquido, nem utilize máquinas de lavar a louça para a respetiva limpeza.
5. Lave a cuba de cozedura amovível (2), a tampa de vidro (1), a grelha para assar (8), a vaporeira (7) e os restantes acessórios com água morna, detergente neutro e uma esponja suave. Passe por água limpa e seque.
6. Coloque novamente a cuba de cozedura amovível (2) na devida posição e encha até cerca de 2/3 da sua capacidade.
7. Feche com a tampa de vidro (1). Selecione a função “Manual”, ajuste a temperatura para 100°C e prima o botão “Iniciar/Pausa”.
8. Depois de decorrido o tempo determinado, desligue o aparelho e retire a ficha da tomada de corrente, deixe arrefecer durante alguns minutos e remova a cuba de cozedura amovível (2). Lave novamente a cuba de cozedura amovível (2) e a tampa de vidro (1) com água morna, detergente neutro e uma esponja suave. Passe por água limpa e seque.
9. A sua nova panela eléctrica de cozedura tradicional programável Magefesa estará pronta a utilizar.

## 4. PAINEL DE COMANDO



### 4.1 Visor LCD (5).

**4.1.1 Indicador de temperatura:** mostra a temperatura predeterminada para cada função selecionada.

**4.1.2 Indicador de tempo:** mostra o tempo de cozedura predeterminado para cada função selecionada. Depois de alcançada a temperatura de cozedura escolhida, mostra o tempo restante de cozedura.

## **4.2 Funções.**

**4.2.1 Função “Refogado”:** a temperatura predeterminada é de 180°C, com uma variação de temperaturas selecionável entre 150 e 180°C.

O tempo de cozedura predeterminado é de 30 minutos, com uma variação de tempo selecionável entre 5 minutos e 1 hora.

**4.2.2 Função “Vapor”:** a temperatura predeterminada é de 100°C, com uma variação de temperaturas selecionável entre 60 e 110°C.

O tempo de cozedura predeterminado é de 30 minutos, com uma variação de tempo selecionável entre 10 minutos e 1 hora e 30 minutos.

**4.2.3 Função “Manual”:** a temperatura predeterminada é de 90°C, com uma variação de temperaturas selecionável entre 40 e 200°C.

O tempo de cozedura predeterminado é de 30 minutos, com uma variação de tempo selecionável entre 5 minutos e 12 horas.

**4.2.4 Função “Legumes”:** a temperatura predeterminada é de 90°C, com uma variação de temperaturas selecionável entre 90 e 120°C.

O tempo de cozedura predeterminado é de 60 minutos, com uma variação de tempo selecionável entre 10 minutos e 4 horas.

**4.2.5 Função “Arroz”:** a temperatura predeterminada é de 110°C, com uma variação de temperaturas selecionável entre 90 e 120°C.

O tempo de cozedura predeterminado é de 20 minutos, com uma variação de tempo selecionável entre 5 e 45 minutos.

**4.2.6 Função “Manter quente”:** a temperatura predeterminada é de 60°C, com uma variação de temperaturas selecionável entre 40 e 70°C.

O tempo de aquecimento predeterminado é de 60 minutos, com uma variação de tempo selecionável entre 30 minutos e 8 horas.

## **4.3 Botões.**

**4.3.1 Botão “Iniciar/Pausa”:** selecione a função desejada e ajuste a temperatura e o tempo. Basta um toque neste botão para dar início ao ciclo de cozedura. No visor LCD (5) é exibida a mensagem “ON”.

Pode fazer uma pausa na cozedura em qualquer momento do ciclo, premindo novamente o botão. No visor LCD (5) é exibido o indicador de temperatura a piscar.

**4.3.2 Botão “Tempo/Temperatura”:** depois de selecionada a função desejada, pode mudar os parâmetros de temperatura e tempo predeterminados para os ajustar ao seu gosto e necessidades pontuais.

Prima uma vez o botão e quando o indicador de temperatura do visor LCD (5) estiver a piscar, ajuste a temperatura desejada com os botões “+” ou “-”.

Prima novamente o botão e o indicador de tempo do visor LCD (5) começa a piscar, ajuste igualmente com os botões “+” ou “-” o tempo que considere conveniente.

**4.3.3 Botão “Menu”:** este botão permite-lhe selecionar a função que mais se ajusta ao ingrediente principal da sua preparação.

Com o aparelho ligado, prima o “Menu”, no canto superior esquerdo do visor LCD (5) e é exibido um ícone triangular a piscar. Este ícone indica que está selecionada a função “Refogado”.

Mais toques no botão “Menu” irão selecionando novas funções, “Vapor”, “Manual”, etc.

**4.3.4 Botão “-”:** este botão permite-lhe reduzir a temperatura e o tempo predeterminados nas funções e ajustá-los aos valores que considere mais convenientes.

**4.3.5 Botão “+”:** este botão permite-lhe aumentar a temperatura e o tempo predeterminados nas funções e ajustá-los aos valores que considere mais convenientes.

**4.3.6 « ⏻ » button:** quando a panela elétrica de cozedura tradicional programável estiver ligada na tomada de corrente elétrica, basta um toque para ligar o aparelho. Depois de terminar o cozinhado e antes de desligar a panela da tomada de corrente elétrica, prima novamente este botão para desligar o aparelho antes de o guardar.

## ■ 5. COMPONENTES PRINCIPAIS

### **5.1 Corpo principal (3).**

O corpo principal (3) de sua panela elétrica tradicional programável

Magefesa é fabricado em conformidade com as normas de segurança mais exigentes e com materiais da mais alta qualidade.

### **5.2 Cuba de cozedura amovível (2).**

Fabricada em alumínio com qualificação alimentar e com revestimento antiaderente de duas camadas, a capacidade da cuba de cozedura amovível (2) permite-lhe preparar deliciosas receitas para a sua família.

1. Antes de retirar a cuba de cozedura amovível (2) do aparelho, certifique-se sempre de que está fria, para evitar possíveis queimaduras.
2. Para inserir a cuba de cozedura amovível (2) no corpo principal (3), coloque-a verticalmente na devida posição e pouse-a suavemente no recetáculo.

### **5.3 Níveis de enchimento da cuba de cozedura amovível (2).**

O nível de enchimento máximo recomendado da cuba de cozedura amovível (2) é de  $2/3$  da capacidade.

### **5.4 Tampa de vidro (1).**

A tampa de vidro (1) termo-resistente proporciona um fecho totalmente seguro. O respiradouro na tampa evita que a pressão se acumule no interior da cuba de cozedura amovível (2).

**ATENÇÃO! Recorde que não deve ultrapassar o nível máximo recomendado, dado que o excesso pode provocar derrames e salpicos que podem implicar riscos para o utilizador, além de danos no aparelho.**

Para fechar a sua panela elétrica tradicional programável Magefesa, pouse suavemente a tampa de vidro (1) sobre o aparelho.

### **5.5 Acessórios**

Vários acessórios acompanham a sua nova panela elétrica de cozedura tradicional programável Magefesa. São os complementos perfeitos que facilitam a preparação das mais variadas receitas.

**5.5.1 Vaporeira (7):** com o acessório vaporeira (7) pode cozinhar todo o

tipo de ingredientes utilizando a técnica de cozinhar ao vapor. Para começar a cozinhar ao vapor, siga as indicações incluídas na secção 8.2.


**5.5.2 Grelha para assar (8):** com o acessório grelha para assar (8) pode assar todo o tipo de ingredientes.

Antes de retirar a grelha para assar (8) do aparelho, certifique-se de que, tanto a cuba de coze-dura amovível (2) como a própria grelha para assar (8), estão completamente frias, para evitar possíveis queimaduras.

## ■ 6. FUNÇÕES

### **6.1 Função “Refogado”.**

Para determinadas receitas que requerem uma preparação prévia dos ingredientes, é esta a função que o utilizador deve seleccionar. A função “Refogado” permite-lhe preparar molhos, escal-fados ou refogados de vegetais, bem como dourar ou grelhar carnes, aves, peixes e mariscos. Os passos para cozinhar são os seguintes:

1. Certifique-se de que a cuba de cozedura amovível (2) está corretamente posicionada.
2. Ligue a sua panela elétrica de cozedura tradicional programável Magefesa na tomada de corrente.
3. Junte óleo, manteiga ou a gordura escolhida na cuba de cozedura amovível (2).
4. Prima o botão «» e depois o botão “Menu”.
5. A função “Refogado” é apresentada marcada no visor LCD (5) como primeira opção.
6. A temperatura predeterminada é de 180°C. Pode alterar esta temperatura premindo o botão “Tempo/Temp” e depois os botões “+” ou “-” para aumentar ou reduzir o valor dos minutos.
8. Depois de ajustar a temperatura e o tempo para os valores que considere necessários e de colocar os ingredientes na cuba de cozedura amovível (2), prima o botão “Iniciar/Pausa” para começar a cozinhar.



9. Quando alcançar a temperatura selecionada, o aparelho emite um sinal sonoro agudo e começa a contagem regressiva do tempo de cozedura.
10. Para algumas preparações, é conveniente trabalhar deixando a cuba de cozedura amovível (2) sem tampa, para evitar a condensação.

## **6.2 Função “Vapor”.**

Esta função foi concebida para funcionar com a técnica de cozedura a vapor. Uma temperatura controlada, em combinação com a vaporeira, o acessório para cozinhar a vapor (7), proporciona pontos de cozedura exatos, mantendo as texturas e cores originais dos ingredientes.

Cozinhar a vapor é uma das melhores técnicas para respeitar a preservação de nutrientes, vitaminas e minerais nos alimentos. Seguem-se os detalhes dos passos a seguir para usar esta função.

1. Certifique-se de que a cuba de cozedura amovível (2) está corretamente posicionada.
2. Coloque o líquido de cozedura na cuba de cozedura amovível (2) e instale a vaporeira (7) por cima.
3. Ligue a sua panela elétrica de cozedura tradicional programável Magefesa na tomada de corrente.
4. Prima o botão “” e depois prima duas vezes consecutivas o botão “Menu”.
5. A função “Vapor” é a segunda opção que é apresentada marcada no visor LCD (5).
6. A temperatura predeterminada é de 100°C. Pode alterar esta temperatura premindo o botão “Tempo/Temp” e depois os botões “+” ou “-” para aumentar ou reduzir o valor correspondente aos graus.
7. O tempo predeterminado é de 30 minutos. Pode alterar este valor premindo novamente o botão “Tempo/Temp” e depois os botões “+” ou “-” para aumentar ou reduzir o valor dos minutos.
8. Depois de ajustar a temperatura e o tempo para os valores


que considere necessários, prima o botão “Iniciar/Pausa” para começar a cozinhar.

9. Quando alcançar a temperatura selecionada, o aparelho emite um sinal sonoro e começa a con-tagem regressiva do tempo de cozedura.
10. No final do tempo de cozedura, o aparelho emite um som intermitente e depois desliga-se.
11. Recorde que para usar esta técnica é necessário cobrir a vaporeira (7) com a tampa de vidro (1) para gerar vapor.

### **6.3 Função “Manual”.**

Uma função concebida para maximizar as suas possibilidades. Pode cozinhar utilizando as técnicas culinárias mais vanguardistas, como a cozinha em vácuo ou a baixa temperatura, sem descurar as técnicas mais tradicionais de estufados, guisados, assados, salmouras, etc.

Consulte o livro de receitas em anexo para descobrir as possibilidades da sua nova panela elétrica de cozedura tradicional programável Magefesa.

1. Certifique-se de que a cuba de cozedura amovível (2) está corretamente posicionada.
2. Junte um pouco de líquido, óleo ou gordura na cuba de cozedura amovível (2), conforme a receita que deseja cozinhar.
3. Ligue a sua panela elétrica de cozedura tradicional programável Magefesa na tomada de corrente.
4. Prima o botão «» e depois prima três vezes consecutivas o botão “Menu”.
5. A função “Manual” é a terceira opção que é apresentada marcada no visor LCD (5).
6. A temperatura predeterminada é de 90 °C. Pode alterar esta temperatura premindo o botão “Tempo/Temp” e depois os botões “+” ou “-” para aumentar ou reduzir o valor correspondente aos graus.

7. O tempo predeterminado é de 30 minutos. Pode alterar este valor premindo novamente o botão "Tempo/Temp" e depois os botões "+" ou "-" para aumentar ou reduzir o valor dos minutos.
8. Depois de ajustar a temperatura e o tempo para os valores que considere necessários, prima o botão "Iniciar/Pausa" para começar a cozinhar.
9. Quando alcançar a temperatura selecionada, o aparelho emite um sinal sonoro e começa a contagem regressiva do tempo de cozedura.
10. Depois de terminado o tempo de cozedura, o aparelho emite um sinal sonoro intermitente e entra diretamente na função "Manter quente". A temperatura predeterminada é de 60°C e o tempo é de 1 hora.

**Atenção! Dependendo dos ingredientes utilizados e da temperatura de cozedura aplicada, não é aconselhável manter determinados alimentos a temperaturas inferiores a 60°C durante um tempo relativamente prolongado. Recorde que, abaixo de 57°C entra-se numa zona de temperaturas críticas que favorecem a proliferação de bactérias e micro-organismos.**

#### **6.4 Função "Manter quente".**

Esta é uma função básica. Em princípio, não está especificamente concebida para cozinhar, mas sim para aquecer ou para manter quentes as receitas preparadas antecipadamente. Para usar esta função corretamente, siga os passos a seguir indicados.

1. No final do processamento e depois de verificar o ponto de cozedura e corrigir os temperos, prima o botão "Menu" até o ícone triangular no visor LCD (5) ficar posicionado sobre a imagem da função "Manter quente". A função "Manter quente" é a quarta opção.
2. A temperatura predeterminada é de 60°C. Pode alterar esta temperatura premindo o botão "Tempo/Temp" e depois os botões "+" ou "-" para aumentar ou reduzir o valor correspondente aos graus.

3. O tempo predeterminado é de 1 hora. Pode alterar este valor premindo novamente o botão “Tempo/Temp” e depois os botões “+” ou “-” para aumentar ou reduzir o valor dos minutos.
4. Depois de ajustar a temperatura e o tempo para os valores que considere necessários, prima o botão “Iniciar/Pausa” para começar a contagem regressiva e manter quente a preparação.

### **6.5 Função “Arroz”.**

Para cozinhar com a função “Arroz”, tem tantas opções como técnicas existentes para cozinhar o arroz. Recorde apenas que o tempo de cozedura começa a contar no exato momento em que prime o botão “Iniciar/Pausa”, ao contrário das restantes funções que só começam a contagem depois de atingida a temperatura selecionada.

#### **6.5.1 Método de cozedura de um arroz branco, a partir de uma calda fria.**

1. Certifique-se de que a cuba de cozedura amovível (2) está corretamente posicionada.
2. Junte a calda de cozedura na cuba de cozedura amovível (2). O volume depende da quantidade e variedade de arroz que deseja cozinhar.
3. Ligue a sua panela elétrica de cozedura tradicional programável Magefesa na tomada de corrente.
4. Prima o botão “” e depois prima cinco vezes consecutivas o botão “Menu”.
5. A função “Arroz” é a quinta opção que é apresentada marcada no visor LCD (5).
6. A temperatura predeterminada é de 110 °C. Pode alterar esta temperatura premindo o botão “Tempo/Temp” e depois os botões “+” ou “-” para aumentar ou reduzir o valor correspondente aos graus.
7. O tempo predeterminado é de 20 minutos. Pode alterar este valor premindo novamente o botão “Tempo/Temp” e depois os botões “+” ou “-” para aumentar ou reduzir o valor dos minutos.

8. Depois de ajustar a temperatura e o tempo para os valores que considere necessários, prima o botão "Iniciar/Pausa" para começar a cozinhar.
9. Quando observar que a calda começa a ferver, prima o botão «Iniciar/Pausa» para parar a cozedura. O indicador de temperatura começa a piscar.
10. Polvilhe o arroz e tempere a gosto.
11. Prima o botão «Tempo/Temp». O indicador de tempo começa a piscar.
12. Ajuste o tempo de cozedura conforme a variedade de arroz utilizado e prima o botão "Iniciar/Pausa" novamente para continuar o ciclo de cozedura.
13. Depois de terminado o tempo de cozedura, o aparelho emite um sinal sonoro intermitente e entra diretamente na função "Manter quente". A temperatura predeterminada é de 60°C e o tempo é de 1 hora.
14. Para esta função, aconselhamos que trabalhe com a cuba de cozedura amovível (2) tapada.

#### **6.5.2 Método de cozedura de um arroz branco, acrescentando uma calda quente, com um refogado prévio.**

1. Certifique-se de que a cuba de cozedura amovível (2) está corretamente posicionada.
2. Junte óleo, manteiga ou a gordura escolhida para preparar o refogado na cuba de cozedura amovível (2).
3. Ligue a sua panela elétrica de cozedura tradicional programável Magefesa na tomada de corrente.
4. Prima o botão «☺» e depois prima cinco vezes consecutivas o botão "Menu".
5. A função "Arroz" é a quinta opção que é apresentada marcada no visor LCD (5).

6. A temperatura predeterminada é de 110 °C. Pode alterar esta temperatura premindo o botão “Tempo/Temp” e depois os botões “+” ou “-” para aumentar ou reduzir o valor correspondente aos graus.
7. O tempo predeterminado é de 20 minutos. Pode alterar este valor premindo novamente o botão “Tempo/Temp” e depois os botões “+” ou “-” para aumentar ou reduzir o valor dos minutos.
8. Depois de ajustar a temperatura e o tempo para os valores que considere necessários, acrescente os alhos e prima o botão “Iniciar/Pausa” para começar a cozinhar.
9. Depois de terminar a preparação prévia do refogado, prima o botão “Iniciar/Pausa” para parar a cozedura. O indicador de temperatura começa a piscar.
10. Acrescente o arroz e remova o conjunto durante alguns segundos.
11. Prima o botão «Tempo/Temp». O indicador de tempo começa a piscar.
12. Ajuste o tempo de cozedura conforme a variedade de arroz utilizado e prima o botão “Iniciar/Pausa” novamente para continuar o ciclo de cozedura.
13. Junte a calda de cozedura quente na cuba de cozedura amovível (2). O volume depende da quantidade e variedade de arroz que deseja cozinhar.
14. Depois de terminado o tempo de cozedura, o aparelho emite um sinal sonoro intermitente e entra diretamente na função “Manter quente”. A temperatura predeterminada é de 60°C e o tempo é de 1 hora.
15. Para esta função, aconselhamos que trabalhe com a cuba de cozedura amovível (2) tapada.

## **6.6 Função “Legumes”.**

A sexta função da sua panela elétrica tradicional programável Magefesa foi concebida para cozi-nhar todos os tipos de legumes, desde as mais delicadas e tenras favas frescas até ao resis-ten-te grão-de-bico, mas também pode ser usada para preparar deliciosos caldos ou os mais varia-dos estufados com carnes ricas em colagénio. O método de tra-balho com esta função é muito semelhante aos anteriores.

1. Certifique-se de que a cuba de cozedura amovível (2) está corre-tamente posicionada.
2. Junte um pouco de líquido, óleo ou gordura na cuba de cozedura amovível (2), conforme a re-ceita que deseja cozinhar.
3. Ligue a sua panela elétrica de cozedura tradicional programável Magefesa na tomada de cor-rente.
4. Prima o botão “” e depois prima seis vezes consecutivas o botão “Menu”.
5. A função “Legumes” é a sexta opção que é apresentada marca-da no visor LCD (5).
6. A temperatura predeterminada é de 90 °C. Pode alterar esta tem-peratura premindo o botão “Tempo/Temp” e depois os botões “+” ou “-” para aumentar ou reduzir o valor correspon-dente aos graus.
7. O tempo predeterminado é de 1 hora. Pode alterar este valor premindo novamente o botão “Tempo/Temp” e depois os botões “+” ou “-” para aumentar ou reduzir o valor dos minutos.
8. Depois de ajustar a temperatura e o tempo para os valores que considere necessários, prima o botão “Iniciar/Pausa” para come-çar a cozinhar.
9. Quando alcançar a temperatura selecionada,o aparelho emite um sinal sonoro e começa a con-tagem regressiva do tempo de cozedura.
10. Depois de terminado o tempo de cozedura, o aparelho emite um sinal sonoro intermitente e entra diretamente na função “Manter quente”. A temperatura predeterminada é de 60°C e o tempo é de 1 hora.

