

Sartén Eléctrico - SmartChef
MODELO BA-1254/1252RG-BL-VR



MANUAL DE INSTRUCCIONES

Lea el manual de instrucciones antes de utilizar su sartén eléctrico

PARTES & PIEZAS



1: * Tapa
2: Vidrio termo-resistente
3: Asas Frías
4: Respiradero
5: Selector Temperaturas (5)
6: Conector Termostato

**Perilla de la tapa está a un costado (esquina) del plumavit (embalaje)*

***interior antiadherente*

Datos Técnicos

Modelo: BA-1254RG
Voltaje: 220V - 50Hz.
Potencia: 1.300 W. / 200° grados.
Capacidad: 5 Litros.



IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Precauciones Básicas

1. Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
2. Los niños deben estar siempre bajo supervisión, para asegurar que no juegan con el aparato. El mantenimiento y la limpieza del aparato no pueden efectuarse por niños.
3. Si el cable de alimentación está dañado o en caso de malfuncionamiento o avería, consulte con el servicio técnico central de Electrón s.a. o un servicio técnico autorizado. Nunca trate de reparar el aparato usted mismo.
4. Después de usar, no tire del cable para detener su funcionamiento. Para desenchufar el aparato, hágalo tirando del enchufe y no del cordón.
5. Tampoco manipule el enchufe o artefacto con manos húmedas.
6. Compruebe el cable de alimentación del aparato con regularidad para asegurarse de que no esté dañado. No utilice el aparato si el cable de alimentación está dañado.
7. Ciertas partes del aparato pueden calentarse. No toque estas partes.
8. El aparato necesita espacio para permitir que el calor se disipe, evitando así el riesgo de incendio. Asegúrese de que el aparato dispone de espacio suficiente a su alrededor, y no entra en contacto con material inflamable.
9. No utilice este sartén eléctrico a la intemperie.
10. Este aparato está diseñado para ser utilizado en un entorno doméstico y en entornos similares como: En la cocina para el personal de tiendas, oficinas y otros entornos profesionales similares. En las habitaciones de hoteles y moteles y otros entornos con un carácter residencial; en los cuartos de huéspedes o similares.
11. Atención: el aparato no puede ser utilizado con un temporizador externo o un mando a distancia separado.
12. Nunca sumerja el aparato, el cable de alimentación o el enchufe en agua o en cualquier otro líquido. Esto evitará choques eléctricos o incendios.
13. No utilice el aparato con las manos mojadas.

Este producto es sólo para Uso Doméstico.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

- Una vez encendido, no toque las superficies calientes, tome el aparato por sus asas frías, de lo contrario podría quemarse.

-Coloque firmemente y hasta el tope el Termostato en el enchufe previsto en el cuerpo de su sartén multiuso. Dejando el indicador de temperatura en off, mientras que regulador de temperatura en posición A. Luego coloque el enchufe en un tomacorriente.

-Mantenga cable lejos de superficies calientes; tampoco opere su sartén multiuso cerca de encimera de gas o de un radiador eléctrico. Mantenga una distancia mínima de 15 cm y la pared.

Regulador Automático de Temperatura

-El termostato está integrado en el cable eléctrico el cual podemos separar del sartén multiuso .

-La regulación de éste es de 0-200° grados con un selector de 5 niveles, distribuyendo 40° permitiendo elegir la temperatura ideal para cada comida, garantizando u óptimo resultado de gran calidad y altísimas propiedades nutritivas de los alimentos.

-Según el tipo de comida a preparar se selecciona la temperatura. Una vez alcanzada la temperatura deseada, la luz del termostato se apaga automáticamente, así se enciende cuando ésta desciende.

Utilización correcta

-Antes de cada uso, limpie cuidadosamente la plancha interior y la tapa del sartén multiuso. Después de cada uso lubricar la plancha del sartén con mantequilla o aceite.

Encendido

-Colocar el indicador de temperatura en “0” colocar conector de termostato de **forma firme y pareja en su enchufe hasta el fondo** . (Nota, si no está colocado de forma indicada, puede producirse un calentamiento anormal, pudiendo ocasionar daños en el aparato o accidentes).

-Enchufe el sartén eléctrico al tomacorriente, la luz del termostato se enciende una vez enchufado. Recuerde que tiene 5 fases de temperatura.

Durante su primer uso puede sentir un olor anormal, es sólo la resina protectora de fabricación la que se quema, no es nocivo para la salud. Al poco tiempo de uso, el olor desaparecerá.

Luego podrá cocinar a gusto sabrosas comidas, asadas con muy poca grasa para una alimentación sana y para optimizar su bienestar.

La tapa de vidrio Pírex se recomienda usar en todo momento, pues no solo es resistente al calor sino que mantiene y distribuye el calor por la parte de arriba de la comida dejándola crujiente.

La tapa de vidrio permite ver el progreso de cocción de la comida, sin olores ni salpicaduras, mientras puedes seguir con otras tareas. La tapa tiene una válvula, un respiradero para el escape del agua evaporada no permitiendo que la comida se cueza con líquidos no deseados, sino que quede más tierna y jugosa.

Cuando la comida esté en su punto o casi lista, ponga el selector en “0”, si desea mantener la comida caliente mantenga en “1”.

Antes de servir recuerde volver el selector a “0”.

Si desconecta el termostato (en “02 y con precaución), podrá llevar el sartén multiuso fácilmente a cualquier mesa o lugar de comida.

Medidas para asegurar vida útil de Sartén Eléctrico

-La superficie de la plancha es de una calidad antiadherente, donde no se pega nada. Por ese motivo debe tomar las siguientes medidas preventivas:

-No usar espátula, cuchara o palas de metal porque rayan y dañan su sartén.

Recomendamos utensilios de maderas o plásticos

-Si tiene que cortar carne , embutidos o pescado, les recomendamos que extraiga la comida y corte en una tabla.

-Recuerde no apoyar el cable sobre el sartén en funcionamiento

-No use cepillos fuertes de nylon o metálicos para limpieza de su sartén.

-La plancha grill deberá limpiarse después de cada uso con un paño limpio y seco.

-Se recomienda el uso de toallas de cocina de papel.

-Para una comida más sana y genuina se aconseja no utilizar aceite directamente sobre la plancha antiadherente sino más bien adobar previamente las carnes , verduras y pescados con distintas especias, mantequilla, aceite , limón, vino , mostaza , soya ..etc.

-Los productos congelados podrán cocinarse reduciendo las temperaturas 50% menos, según tabla adjunta y aumentar tabla de preparación.

Componentes	Método de Limpieza	Observaciones
Plancha Antiadherente en estado caliente.	Después de cada uso , limpie la plancha con una toalla de papel, mientras aún esté caliente. Si quedan residuos sobre la superficie, ponga un poco de agua en la plancha y la caliente nuevamente; para diluir los restos de comida y retirar fácilmente los residuos con una espátula de goma o madera.	No use detergentes fuertes ni abrasivos como cepillos o esponjas de nylon metálicas
Plancha Antiadherente en estado frío.	Una vez se haya enfriado, cubra cuidadosamente el marco de ésta con la mano para evitar que penetre el agua en el interior y limpie la plancha con una suave esponja y un poco de detergente suave.	
Tapa de cristal pírex	Limpie la tapa con una esponja y detergentes suaves	No cambie bruscamente la temperatura de la tapa, de muy caliente a agua muy fría. No poner bajo chorro de agua helada mientras aún esté caliente. No use toallitas impregnadas de productos químicos u otros detergentes fuertes
Termostato o regulador automático de temperatura	Limpia el termostato con toallitas suaves de papel o con el rollo de papel de cocina	No limpie el hueco del enchufe del termostato con trapos o papeles húmedos, éste debe mantenerse siempre seco.

Cuadro de uso & Cocción

Comida	Tiempo de Cocción (Aprox.)	Selector	Temperatura
Empanadas , Croissant,	1-2 min x lado	1,2	80°C
Huevo Frito	2 min.	1,2,3	150°C
Crepes	1-2 min x lado	1,2,3,4	160°C
Tortillas Francesas	2 min x lado	1,2,3,4	160°C
Queso Fresco	1 min x lado	1,2,3,4	150°C
Tostadas	1 min x lado	1,2,3	150°C
Sandwiches	2 min x lado	1,2,3,4	170°C
Calabacines, Ajos , champiñones	2 min x lado	1,2,3,4	
Berenjenas, Tomates, Pimientos cebollas	2 min x lado	1,2,3	150°C
en corte:			
Papas , Calabaza	3 min x lado	1,2,3	150°C
Zanahoria	3 min x lado	1,2,3	150°C
Salchichas	2-3 min x lado	1,2,3	150°C
Entrecotes de Ternera	2-3 min x lado	1,2,3,4	180°C
Filete de Ternera / cerdo	3 min x lado	1,2,3,4	180°C
Chuletas /Costillas de cerdo	3 min x lado	1,2,3,4	170°C
Brochetas de carne	2-3 min x lado	1,2,3	150°C
Pechuga de pavo / pollo	4-5 min x lado	1,2,3	150°C
Brochetas Pescado	2 min x lado	1,2,3	160°C
Aún , Salmón, Calamares	2-3 min x lado	1,2,3,4	160°C
Arroces fritos con verduras chinas	15-20 min	1,2,3,4,5	160°C
Paellas	35-45 min	1,2,3,4,5	160°C-240°C
Pizzas	7-10 min.	1,2,3,4,5	240°C

LIMPIEZA Y CUIDADOS

1. Retire el enchufe de la toma de corriente y deje que el aparato se enfríe.
2. Nunca sumerja el aparato en agua.
3. Nunca ponga el aparato en el lavavajillas.
4. Asegúrese de que las conexiones eléctricas no se humedezcan.
5. Retire la tapa de límpiela con un paño húmedo.
6. Límpiela con una esponja suave.

ATENCIÓN

Nunca utilice productos de limpieza corrosivos o abrasivos u objetos puntiagudos (como cuchillos o cepillos duros) para limpiar el aparato. Antes de la limpieza, asegúrese de que el aparato no está conectado a la fuente de alimentación y que se haya enfriado.



Elimine el aparato de acuerdo a las regulaciones locales de basura. Nunca tirarlo a la basura, así estará ayudando a la mejora del medio ambiente