

CHEFMAN®

3 QUART OLLA DE COCCIÓN LENTA

Guía de Usuario



Ahora que ha adquirido un producto Chefman®, Puede estar seguro con 1 año de garantía en piezas y mano de obra, cuenta con ayuda telefonica y soporte web.

SOPORTE POST-VENTA

+55 7667 8880

soporte@bandanaproducts.com

MODELO: RJ15 SERIES



LEA TODO EL INSTRUCTIVO ANTES DE USAR

Para su seguridad y disfrute continuo de este producto, lea siempre el manual de instrucciones antes de usar.



Contenido

- 1** Introducción
- 2** Instrucciones de Seguridad
- 4** Características
- 7** Instrucciones Operacionales
- 8** Limpieza y Mantenimiento
- 9** Recetas
- 11** Terminos y Condiciones
- 12** Garantía

Introducción

¡Felicidades!

Usted ha hecho una excelente elección con la compra de calidad de productos Chefman®. Al hacerlo, ahora usted tiene la seguridad y la tranquilidad desde la compra de un producto que ha sido fabricado con los más altos estándares de rendimiento y seguridad, apoyados por los altos estándares de calidad de Chefman®.

Queremos que esté completamente satisfecho con su compra de este producto Chefman®. Este producto está respaldado por una garantía de un año de fabricante y un excelente servicio post-venta a través de nuestra línea de ayuda dedicada.

Esperamos que disfrute de su compra durante muchos años.

Si necesita asistencia técnica por favor llame por teléfono a nuestra línea de ayuda para obtener asistencia inmediata. Producto defectuoso y/o reclamaciones hechas dentro del período de garantía de un año serán reparadas o reemplazadas siempre que tenga una prueba satisfactoria de compra (guarde su recibo).

Esta garantía es adicional a sus derechos estatutarios. Esta garantía limitada no se aplica en casos de daños causados por accidente, uso indebido, abuso y fuerza mayor. Esta garantía le otorga derechos legales específicos. Usted puede tener otros derechos legales que varían dependiendo de donde usted vive. Algunos estados o provincias no aplica sobre garantías implícitas o daños especiales, incidentales o consecuentes, Por lo que las limitaciones anteriores pueden no aplicarse a usted.

Esta garantía limitada se invalidará si el aparato es manipulado de forma incorrecta, en caso de preguntas o problemas técnicos por favor llame al siguiente número de línea de ayuda: +55 7667 8880, de lunes a viernes de 9am a 5pm.

Si el aparato tiene que ser devuelto a nosotros, debe ser empaquetado correctamente, no podemos aceptar cualquier responsabilidad por los daños causados durante el transporte. Le recomendamos que utilice un servicio de entrega asegurada.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA: Cuando use electrodomésticos especialmente cuando los niños están presentes, Precauciones básicas de seguridad deben ser seguidas para reducir el riesgo de incendio, Choque y / o lesión a personas, incluyendo lo siguiente:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.
2. No toque superficies calientes. Utilice asas o perillas.
3. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o la base agua u otro líquido.
4. Es necesaria una estrecha supervisión cuando un aparato es usado por o cerca de niños.
5. Desconecte del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Use guantes para horno o para enfriar antes de poner o quitar partes.
6. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de que el aparato mal funcionamiento o ha sido dañado de alguna manera. Regrese el aparato a la fabricante (ver garantía) para su examen, reparación o ajuste.
7. No lo use al aire libre.
8. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador o toque superficies calientes.
9. No coloque sobre o cerca de un quemador de gas caliente o eléctrico o en un horno caliente.
10. Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes. Siempre use guantes para horno cuando use su producto.
11. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.
12. Evite cambios repentinos de temperatura, como agregar alimentos refrigerados o frío líquidos en una olla caliente.
13. Para desconectar, gire el termostato a la posición OFF y luego retire.
14. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.
15. Mantenga la olla de cocción lenta 6 pulgadas de distancia de la pared y 6 pulgadas de claridad en todos los lados.
16. PRECAUCIÓN: Para evitar daños o peligro de electrocución, no cocine directamente en la calefacción base. Cocinar sólo en el gres proporcionado.

NOTA IMPORTANTE: Algunas superficies de la encimera y de la mesa no están diseñadas para soportar el calor prolongado generado por ciertos aparatos. No coloque la unidad calentada en mesa de madera. Recomendamos colocar una almohadilla caliente de la olla de cocción lenta para evitar posibles daños a la superficie.

NOTA: Por favor, tenga cuidado al colocar su olla en una cerámica o vidrio liso cocinar estufa superior, encimera, mesa u otra superficie. La superficie inferior áspera puede rayar algunas superficies si no se usa precaución. Siempre coloque el acolchado protector debajo antes de colocarlo sobre la mesa o la encimera.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD (cable)

ADVERTENCIA: Este aparato tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Así Reduce el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en una salida polarizada. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si todavía no, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

INSTRUCCIONES CABLE CORTO

Se provee un corto cable de alimentación para reducir los peligros. Cables de alimentación más largos desmontables o extensiones están disponibles y se pueden usar si se ejerce cuidado en su uso. Si se utiliza un alargador desmontable más largo:

1. La clasificación eléctrica marcada del cordón o del cable de extensión debe ser por lo menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato.
2. El cable debe estar dispuesto de manera que no quede cubierto por encima de la mesa donde pueda ser tirado por los niños o tropezado involuntariamente.

CONSEJOS DE SEGURIDAD DEL CABLE DE LA LÍNEA

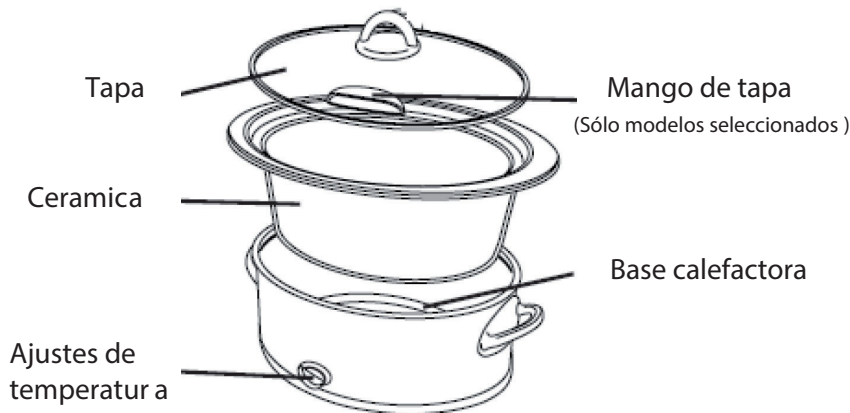
1. Nunca jale o tire del cable o del aparato.
2. Para insertar el enchufe, sujételo firmemente y guíelo hacia el tomacorriente.
3. Para desconectar el aparato, sujete el enchufe y retírelo del tomacorriente.
4. Antes de cada uso, inspeccione el cable de línea para ver si hay cortes y / o marcas de abrasión. Si se encuentra alguna, esto indica que el aparato debe ser reparado y el cable de línea reemplazado. Por favor devuélvalo a un representante de servicio autorizado.
5. No envuelva el cable con cuidado alrededor del aparato, ya que esto podría causar un esfuerzo excesivo en el cable donde entra en el aparato y hacer que se rompa.

NO UTILICE EL APARATO SI EL CABLE DE LÍNEA MUESTRA DAÑOS O SI EL APARATO TRABAJA DE MANERA INTERMITENTE O DEJA DE TRABAJAR INTEGRAMENTE.

PRECAUCIÓN: Para garantizar una protección continua contra el riesgo de descarga eléctrica, conéctelo a tomas de corriente debidamente conectadas a tierra únicamente.

IMPORTANTE: Durante los primeros minutos de uso inicial, puede notar humo y / o un ligero olor. Esto es normal y debe desaparecer rápidamente. No se repetirá después de que el aparato haya sido utilizado unas cuantas veces más.

Características



Antes de usar la olla de cocción lenta, retire todos los componentes del envase y lave la tapa y el gres con agua tibia y jabón y séquelo bien.

Ensamblaje

1. Coloque el gres en la base calefactora .
2. Baje la tapa horizontalmente hacia abajo sobre la olla .

INSERTO DE STONEWARE

Al igual que cualquier cerámica, la olla de cocina de gres puede romper o romperse si no se maneja adecuadamente. El incumplimiento de estas instrucciones puede causar roturas que pueden causar lesiones o daños a la propiedad.

Para evitar daños:

Todo el gres es rompible. Tratar con cuidado. SIEMPRE USE GUANTES CUANDO MANEJÓ CALIENTES.

NO coloque utensilios de cocina calientes en el mostrador. Utilice un trivet protector.

NO coloque la base de gres en ninguna hornilla superior de la gama, debajo de un parrillero, elemento que broncea de la microonda, o en un horno de la tostadora.

NO golpee los utensilios contra el borde para desalojar los alimentos.

NO use utensilios de cocina de gres para hacer pop corn, caramelizar azúcar, o hacer caramelos .

Instrucciones Operacionales

Antes de utilizar su olla de cocción lenta, retire todos los componentes de empaque y lave la tapadera y cerámica de gres con agua tibia con jabón y luego seque completamente.

ENSAMBLAJE

1. Coloque la cerámica de gres dentro de la base de calentamiento.
2. Baje la tapadera horizontalmente dentro de la cerámica de gres.

PARA INSERTAR LA CERÁMICA DE GRES

Como cualquier cerámica, la olla de cocción de cerámica de gres podría rajarse o quebrarse si no se manipula correctamente. El seguimiento incorrecto de estas instrucciones podría producir una ruptura, produciendo lesiones o daños a la propiedad. Para evitar daños:

- Toda cerámica de gres se puede quebrar. Manipúlela con cuidado.
- SIEMPRE USE AGARRADORES DE COCINA AL MANIPULAR UTENSILIOS DE COCINA CALIENTES.
- NO coloque los utensilios de cocina calientes sobre el mostrador. Use una rejilla de protección.
- NO coloque la base de la cerámica de gres sobre ninguna hornilla de la estufa, debajo de la parrilla, pieza para dorar del microondas, u horno tostador.
- NO golpee la orilla con utensilios para liberar los alimentos
- NO use los utensilios de cerámica de gres para cocer palomitas de maíz, caramelizar azúcar o hacer dulces.
- NO use limpiadores abrasivos, almohadillas desgrasadoras o cualquier objeto que raspe los utensilios de cocina o accesorios.
- NO use o repare cualquier artículo que esté astillado, rajado o quebrado. La parte inferior del producto podría ser tosca. Para no rayar las superficies, coloque sobre un mantel individual, mantel de mesa o rejilla.
- NO use la olla de cocción para recalentar alimentos o para almacenar alimentos en general.
- Siempre coloque los alimentos dentro de la olla de cocción cuando estén a temperatura ambiente, luego coloque la olla sobre la base, antes de encender el aparato.
- Hay ingredientes para platos especiales que se podrían preparar con anticipación y almacenar en la olla de cocción en el refrigerador hasta que estén listos para cocinar. NO precaliente la base antes de colocar la olla. NUNCA caliente la olla para cocción cuando esté vacía.

CÓMO UTILIZAR SU OLLA DE COCCIÓN LENTA

Es fácil utilizar la olla de cocción lenta pero es diferente a la cocción convencional. Este manual contiene muchos consejos prácticos para ayudarlo a realizar la cocción lenta de forma exitosa. Existen muchas más recetas para la olla de cocción lenta en libros disponibles en las bibliotecas o tiendas de venta de libros. Mantenga estos materiales a la mano ya sea al momento de preparar sus recetas favoritas o al preparar recetas nuevas. Una regla general para cocinar combinaciones de carne y vegetales en la olla de cocción lenta es la siguiente:

Instrucciones Operacionales

Tiempo de cocción en la recetas	Configuración de temperatura recomendada
8 a 10 horas	BAJA
4 a 6 horas	ALTA

Otras recetas favoritas pueden ser adaptadas para su preparación con la olla de cocción lenta. Todos los tiempos de cocción que se proporcionan a continuación son aproximadas y solo deben servir como una guía para la cocción

Tiempo normal de cocción	Tiempos de cocción en la olla de cocción lenta	
	BAJA	ALTA
30 minutos	6 a 8 horas	3 a 4 horas
35-60 minutos	8 a 10 horas	5 a 6 horas
1 a 3 horas	10 a 12 horas	7 a 8 horas

1. Coloque la cerámica de gres dentro de la base de calentamiento, agregue sus ingredientes a la cerámica de gres y cubra con la tapadera.
2. Enchufe la olla de cocción lenta y seleccione la configuración de temperatura, usando una de las tres opciones de configuración. Se recomienda la temperatura baja para la cocción lenta durante "todo el día". Una hora en temperatura alta equivale a aproximadamente 1 a 2 horas en temperatura baja. Consulte su receta específica para contar con tiempos de cocción más precisas. La configuración tibia es ÚNICAMENTE para los alimentos ya cocinados a la temperatura perfecta para servirlos hasta que estén listos para ser consumidos. NO cocine en la configuración de temperatura tibia.

NOTA: No recomendamos usar la configuración Tibia durante más de 4 horas.

3. Al terminar la cocción, desenchufe la olla de cocción lenta y permita que la misma se enfríe antes de limpiarla.

PRECAUCIÓN: Al retirar la tapa, agarre el área designada en la tapadera y levante para que el vapor pueda escapar antes de poner la tapa hacia un lado. Para evitar las quemaduras, siempre agarre la tapa de manera que el vapor que escape fluya lejos de sus manos y rostro.

Instrucciones Operacionales

NOTAS SOBRE LA UTILIZACIÓN

- Si sospecha que hubo un apagón durante el día, los alimentos podrían ser peligrosos para su consumo. Si no está seguro respecto a cuánto duró el apagón, sugerimos que deseche los alimentos.
- Para evitar la cocción excesiva o la insuficiente siempre llene la cerámica de gres a la mitad o a $\frac{3}{4}$ de su capacidad total para ajustarse a los tiempos de cocción recomendados.
- No llene la cerámica de gres en exceso. Para evitar el derramamiento, no llene la cerámica de gres arriba de $\frac{3}{4}$ partes de su capacidad total.
- Siempre cocine con la tapadera colocada, durante el tiempo recomendado. No retire la tapadera durante las primeras dos horas de cocción.
- Siempre use guantes para horno al manipular la tapadera o la cerámica de gres.
- Desenchufe al terminar de cocinar y antes de limpiar.
- La cerámica de gres removible se puede utilizar en el horno y en el microondas. No use la cerámica de gres removible sobre una hornilla de gas o eléctrica o debajo de la parrilla. Consulte la tabla siguiente.

Pieza	En la lavadora de platos	En el horno	En el microondas	Sobre la estufa
Tapadera	Sí	No	No	No
Cerámica de gres	Sí	Sí, pero no en la parrilla	Sí	No

Limpieza y Mantenimiento

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

- Apague SIEMPRE su olla, desenchúfela de la toma eléctrica y deje que se enfríe antes de limpiar.
- La tapa y el gres se pueden lavar en el lavavajillas o con agua caliente jabonosa. No haga Use compuestos de limpieza abrasivos o almohadillas de fregar. Un paño, una esponja o una espátula de goma normalmente eliminará los residuos. Para eliminar manchas de agua y otras manchas, utilice un producto no abrasivo Limpiador o vinagre.
- Como con cualquier cerámica fina, el gres y la tapa no soportarán la temperatura repentina Cambios. No lave el gres o la tapa con agua fría cuando estén calientes.
- El exterior de la base calefactora puede limpiarse con un paño suave y caliente, con jabón agua. Seque bien. No utilice limpiadores abrasivos.

LIMPIEZA ESPECIAL

Si la olla se teñe, limpie con un limpiador no abrasivo o aplique una pasta de bicarbonato de sodio con un paño suave. Para eliminar manchas de agua o depósitos minerales, limpie con Vinagre blanco destilado, o vierta una pequeña cantidad en la olla y dejarlo remojar. Después de limpiar, lave la olla en agua tibia y jabonosa, enjuague y seque.

PRECAUCIÓN: Nunca sumerja la base calefactora en agua u otro líquido.

- No se deben utilizar otros métodos de limpieza.

INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

1. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas antes de guardarlas.
2. Guarde el aparato en su caja o en un lugar limpio y seco.
3. Nunca almacene la Olla Lenta Chefman mientras esté caliente o húmeda.
4. Para almacenar, coloque la olla de gres dentro de la unidad base y la tapa de cristal sobre la cerámica; Para proteger la tapa de vidrio, puede ser envuelto con un paño suave y colocado boca abajo sobre la olla.
5. Nunca enrolle el cable alrededor del aparato; Manténgalo suelto en espiral.

NOTA: Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o persona cualificada para evitar riesgos. Este aparato no está diseñado para su uso Por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o Falta de experiencia y conocimiento, a menos que se les haya dado supervisión o instrucción Relativa al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Los niños deben ser Para que no jueguen con el aparato.

Recetas

FILETE DE PESCADO DE PREPARACIÓN FÁCIL

Para 4 a 6 personas

Sal y pimienta

2-3 limones, en rodajas finas

2-3 libras de pescado blanco, (bacalao, róbalo, tilapia, bagre), sin pellejo

Prepare salsa o tapenade para usar como aderezo.

Hierbas frescas (perejil, albahaca, estragón, ajedrea o una combinación de éstas)

1. Coloque sal y pimienta en ambos lados del pescado y colóquelo en la olla de cocción lenta. Cubra la parte superior del pescado con las hierbas y rodajas de limón y coloque algunos debajo del pescado.
2. Cubra y cocine en temperatura Alta durante alrededor de 30 a 40 minutos, o hasta que ya no esté transparente. Los tiempos de cocción varían dependiendo del grosor del pescado.
3. Retire las rodajas de limón y cubra con la salsa o tapenade.

GUISADO

(Para ollas de cocción lenta de 5, 6 y 7 cuartos de galón)

Para 6 a 8 personas

2 -4 libras de carne guisada, cortada en cubos de 1 pulgada

3 dientes de ajo picados en trocitos, 2 hojas de laurel

½ tasa de harina, 6 papas pequeñas, cortadas en cuatro

Sal y pimienta

2 a 3 cebollas picadas

3 tasas de caldo de carne

3 tallos de apio

1 cucharada de salsa inglesa

1. Esparza la harina, sal y pimienta sobre la carne. Coloque la carne en la olla de cocción lenta.
2. Agregue el resto de los ingredientes y mezcle bien.
3. Cubra y cocine en temperatura baja durante 8 a 10 horas o en temperatura alta durante 5 a 6 horas, o hasta que la carne esté suave. Mezcle antes de servir.

Recetas

SALCHICHA Y BOLAS DE CARNE **(para ollas de cocción lenta de 6 y 7 cuartos de galón)**

Para 8 a 10 personas

3-5 libras de salchicha y bolas de carne no cocidas

1 -2 latas de tomates tomate ciruela de 28 onzas cada una, en su jugo,
cortados en trozos

6 dientes de ajo pelados y picados

1 manojo de albahaca fresca

1 lata de 28 onzas de tomates machacados

Pasta cocida

Queso rallado

1. Dore la salchicha y las bolas de carne en un sartén, sobre la estufa (opcional).
2. Agregue todos los ingredientes a la olla de cocción lenta, salvo por la pasta y el queso rallado.
3. Cubra y cocine a temperatura baja durante 7 a 8 horas o en temperatura alta durante 4 a 5 horas.
4. Sirva con la pasta cocida y el queso rallado.

Terminos y Condiciones

Garantía Limitada

CHEFMAN LLC garantiza, con sujeción a las condiciones establecidas a continuación, que a partir de la fecha de compra, este producto será gratuito, defectos mecánicos por un período de 1 año. CHEFMAN LLC, a su opción, reparará o reemplazará este producto encontrado defectuoso durante el período de garantía. Si este producto se vuelve defectuoso debido a una mano de obra o defecto de material durante el período de garantía especificado, CHEFMAN LLC reparará o reemplazará el mismo. Reemplazos de piezas por un período de un año a partir de la fecha de compra. Si el producto ya no está disponible lo reemplazaremos bajo esta garantía. Esta garantía es nula si el producto se utiliza para un mal uso doméstico o sometido a cualquier voltaje y forma de onda distintos de los especificados en la etiqueta de clasificación (por ejemplo, 120V ~ .60 Hz)

Esta garantía está disponible sólo para los consumidores. Usted es un consumidor si posee un producto CHEFMAN® que fue comprado en el por menor para uso personal, familiar o doméstico. Excepto cuando se requiera de otra manera bajo la ley aplicable, esta garantía no está disponible a minoristas u otros compradores comerciales o propietarios.

CONDICIONES: Esta garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de la compra al por menor inicial y no es transferible. Guarde el recibo de compra original. Se requiere una prueba de compra para obtener el servicio de garantía o reemplazo. Los concesionarios, centros de servicio o tiendas minoristas no tienen el derecho de alterar, modificar o de ninguna manera, cambiar los términos y condiciones de esta garantía. El registro de la garantía no es necesario para obtener garantía de los productos CHEFMAN LLC

Guarde su comprobante de compra.

SOBRE LA GARANTÍA DE SU PRODUCTO: La mayoría de las reparaciones bajo garantía se manejan rutinariamente, pero a veces las solicitudes de garantía de servicio pueden no ser apropiadas. Por ejemplo, el servicio de garantía NO se aplicaría si el día que el producto se produjo por un mal uso, falta de mantenimiento de rutina, envío, manipulación, almacenamiento de terceros o instalación incorrecta. Asimismo, la garantía será anulada si se ha eliminado la fecha de fabricación o el número de serie de producto o si el equipo ha sido alterado o modificado. Durante el período de garantía, el distribuidor de servicio autorizado, reparará o reemplazará cualquier pieza que, tras el examen, resulte defectuosa en condiciones normales de uso y servicio.

DESGASTE NORMAL: Esta garantía no cubre el desgaste normal de piezas o daños resultantes de cualquiera de los siguientes: Uso negligente o mal uso del producto; Tensión o corriente inadecuada; Uso contrario a las instrucciones de operación; desviación de instrucciones de almacenamiento y transporte; Reparación o alteración por otra persona que no sea CHEFMAN LLC o Centro de servicio autorizado. Además, la garantía no cubre actos de naturales, tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

CHEFMAN LLC no será responsable de ningún daño incidental o consecuencial causado por el incumplimiento de cualquier garantía implícita. Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía implícita de comerciabilidad o un propósito particular tiene una duración limitada a la duración de la garantía anterior. Algunos estados, provincias o jurisdicciones, no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales, por lo que las limitaciones o exclusiones si anteriores pueden no aplicarse a usted. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos que varían de estado a estado o provincia a provincia.

CÓMO OBTENER SERVICIO DE GARANTÍA: Si su producto CHEFMAN® debe demostrar ser defectuoso dentro del período de garantía, lo repararemos, o si lo creemos necesario, lo reemplazaremos. Para obtener servicio de garantía, simplemente envíe un correo electrónico a sopORTE@bandanaproducts.com

Ohllame a nuestro número: +55 7667 8880 para obtener información adicional. Esta garantía es efectiva para los períodos de tiempo mencionados anteriormente y sujeto a las condiciones previstas en esta política.

CHEFMAN®

