

User Manual

Electric Skillet and Frying Pan with Glass Lid, Nonstick Ceramic Coating 12"x12" Black

Manuel de l'utilisateur

Poêle électrique et poêle à frire avec couvercle en verre, revêtement antiadhésif en céramique, 12 po x 12 po (30,5 cm x 30,5 cm), noir

Manual del usuario

Sartén eléctrica con tapa de cristal, revestimiento cerámico antiadherente, de 12" x 12" (30,5 cm x 30,5 cm), color negro

B0F1F8T3Y1



Contents

Safety Instructions.....	3
Package Contents	4
Parts Overview.....	4
Before Getting Started.....	4
Using Your Electric Skillet.....	5
Cooking Time and Temperature Guide.....	6
Cleaning and Maintenance.....	7
Troubleshooting	8
Feedback and Help.....	8

Safety Instructions

Read these instructions carefully and retain them for future use. If this product is passed to a third party, then these instructions must be included.

When using the product, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of injury, including the following:

⚠ DANGER Risk of suffocation! Keep packaging materials away from children and pets. These materials are a potential source of danger, such as suffocation.

- ▶ Read all instructions, product labels, and warnings before using the electric skillet.
- ▶ Read all instructions about the temperature probe before attempting to attach it.
- ▶ Make sure the temperature probe is secure and attached.
- ▶ Always attach the temperature probe before plugging the power cord into a wall outlet. Before disconnecting, turn the heat control dial to **OFF**, then remove the plug from the wall outlet. Allow the unit to cool, then remove the temperature probe.
- ▶ Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- ▶ Before use, check that the voltage of the wall outlet corresponds with the one shown on the rating plate.
- ▶ Do not place on or near a hot gas or electric burner or a heated oven.
- ▶ Use extreme caution when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- ▶ To protect against risk of electric shock, do not immerse the cord, plug, or temperature probe in water or other liquids.
- ▶ Do not use this appliance for anything other than its intended use.
- ▶ The use of attachments that are not recommended or sold by the manufacturer may cause injuries.
- ▶ Do not leave the appliance unattended while in use.
- ▶ Unplug from the outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
- ▶ Allow the electric skillet to cool completely before putting on or taking off parts. The heating surface may have residual heat after use.
- ▶ Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should not play with the appliance.
- ▶ This appliance is not intended for deep frying foods.
- ▶ The maximum oil fill level for this electric skillet is .51in (13mm) of oil.
- ▶ For indoor use only.
- ▶ For household use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS.

Power Cord Safety

- ▶ Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- ▶ This appliance must be plugged into an AC electrical outlet. Do not use any other electrical outlet.
- ▶ Do not let the cord hang over the edge of a table or counter.
- ▶ Do not let the cord touch hot surfaces.
- ▶ This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- ▶ Never wrap the cord tightly around the appliance, as this could place undue stress on the cord where it enters the appliance and cause it to fray and break.
- ▶ A short power-supply cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a longer cord.
- ▶ Extension cords may be used with caution. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
- ▶ Do not operate the appliance if the cord shows any damage, or if the appliance works intermittently or stops working entirely.

Glass Lid Safety

- Always use potholders or oven mitts when handling the lid, as the handle may become hot during use. Use caution when removing the lid to avoid steam burns.

CAUTION The glass lid can shatter under direct heat or shatter suddenly under severe temperature changes.

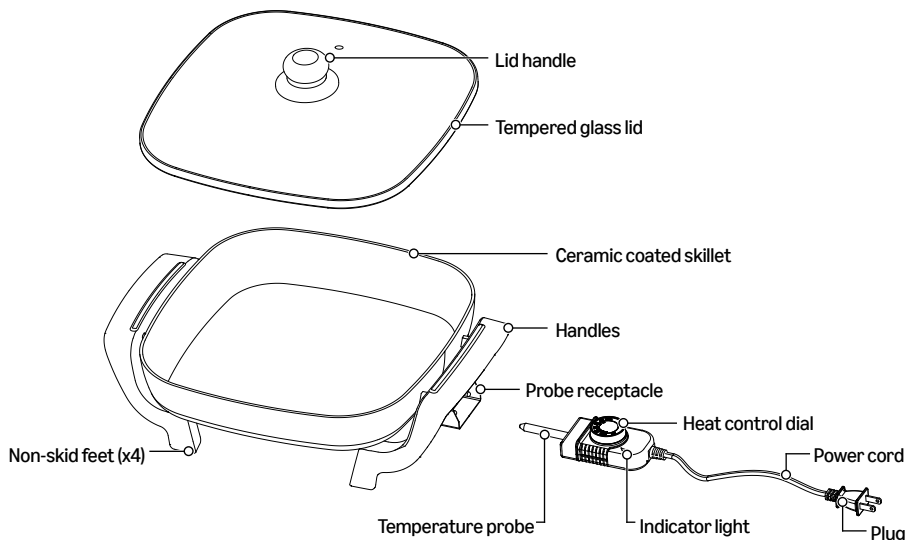
- Do not place the glass lid under a broiler, microwave, or inside a toaster oven.
- Do not set the glass lid on a heat source such as a hot burner or an oven heat vent. Do not set a hot lid on cold or wet surfaces.
- Let the glass lid cool before placing it in water.
- Do not use the glass lid, even if it does not appear damaged, if it has been placed on a heat source or if it has been placed on a cold or wet surface when it was hot.
- Always set the glass lid on dry, heat-resistant surfaces for cooling.

CAUTION Chips, cracks, or deep scratches weaken the glass lid. Weakened glass can shatter during use. Do not use if the lid is chipped, cracked, or scratched.

Package Contents

- Electric skillet
- Temperature probe
- Tempered glass lid
- User Manual

Parts Overview



Before Getting Started

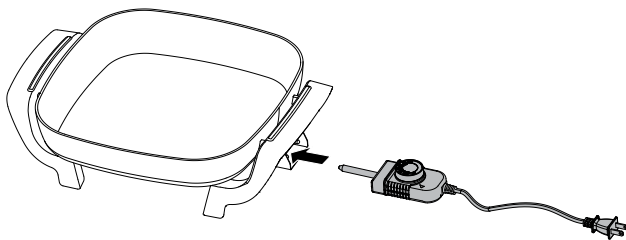
- Carefully unpack your electric skillet and all parts. Remove all packaging materials, including any stickers or labels.
- Clean the glass lid and surface of your skillet with warm, soapy water.
- Rinse and dry all parts thoroughly.

⚠ WARNING Risk of electric shock! Do not immerse the temperature probe, power cord, or plug in water or any other liquid. Make sure the skillet socket is completely dry before inserting the temperature probe.

Using Your Electric Skillet

NOTICE: Solid surface countertops can be easily scratched, cracked, scorched, or damaged, especially when exposed to heat. To prevent damage, the following precautions should be observed when using this product:

- ▶ Always use a trivet under heat-generating sources such as electric skillets.
 - ▶ Do not place hot objects such as pans, pots, or ceramic or stoneware inserts directly on the countertop surface.
1. Season the cooking surface by applying a thin coating of cooking oil and rubbing it in with paper towels.
 2. With the temperature probe unplugged, make sure the heat control dial is in the **OFF** position before attaching.
 3. Align the temperature probe with the probe receptacle on your skillet, then slide it forward until it is secure.



NOTICE: Only use the provided removable temperature probe. Do not use any other probe or connector.

4. Plug in the power cord, then set the heat control dial to the desired temperature. The red indicator light turns on to show your skillet is preheating.

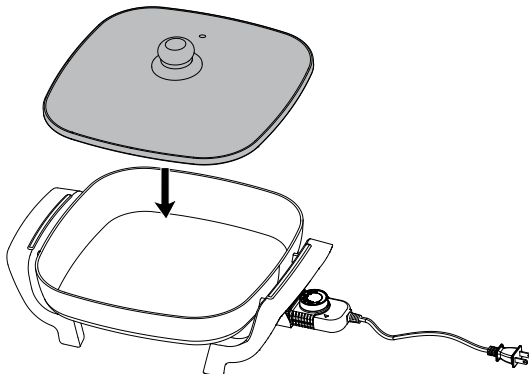
NOTICE: During the first few minutes of initial use, you may notice smoke and/or a slight odor. This is normal and should quickly disappear. It will not reoccur after the appliance has been used a few times.

5. Wait for your skillet to preheat. The red indicator light on the temperature probe turns off when your skillet finishes preheating.
6. Prepare your food for cooking and place it on your skillet. Adjust the cooking time and temperature based on the type of food prepared and personal preference.

NOTICE: Do not use metal utensils as they will scratch the ceramic cooking surface. Only use wood, heat-resistant plastic, or silicone utensils with your electric skillet.

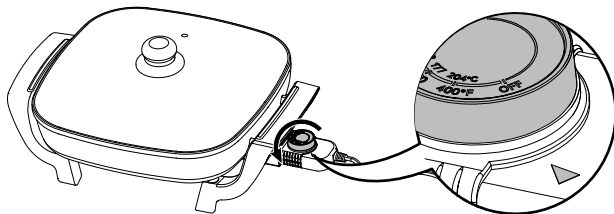
⚠ CAUTION Do not leave plastic utensils in contact with a hot surface.

7. Place the lid on top of your skillet, if needed.

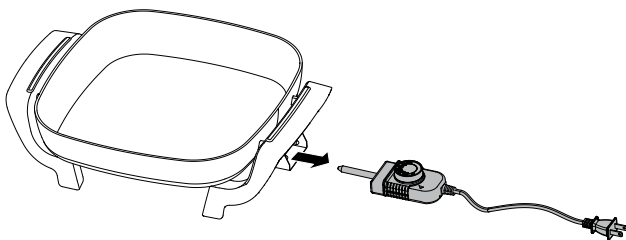


NOTICE: The red indicator light will cycle on and off during the cooking process as the skillet maintains the selected cooking temperature.

8. When you have finished cooking, turn the heat control dial counterclockwise to the **OFF** position, then unplug the power cord from the wall outlet.



9. Allow your skillet to cool completely, then gently pull the temperature probe out of your skillet.



Cooking Time and Temperature Guide

The following cooking guide temperatures and times are approximate and for reference only.

Food	Temperature Setting	Approximate Cooking Time (min.)
Bacon	300° to 350°F (149° to 177°C)	8 to 10
Canadian Bacon	300° to 350°F (149° to 177°C)	3 to 4
Chicken	300° to 350°F (149° to 177°C)	25 to 40
Eggs, fried or scrambled	250° to 300°F (121° to 149°C)	3 to 5
Fish	350° to 400°F (177° to 204°C)	5 to 10
French Toast	300° to 350°F (149° to 177°C)	4 to 6
Ham (½" thick)	250° to 300°F (121° to 149°C)	10 to 12
Ham (¾" thick)	300° to 350°F (149° to 177°C)	14 to 16
Hamburgers (½" thick)	350° to 400°F (177° to 204°C)	8 to 12
Minute Steak	350° to 400°F (177° to 204°C)	4 to 5
Pork Chops (½" thick)	350° to 400°F (177° to 204°C)	15 to 20
Pork Chops (¾" thick)	350° to 400°F (177° to 204°C)	20 to 25
Potatoes, fried	300° to 350°F (149° to 177°C)	10 to 12
Sausage, links	300° to 350°F (149° to 177°C)	20 to 30
Sausage, precooked	350° (177°C)	10 to 12
Steak, beef (1" thick) RARE	350° to 400°F (177° to 204°C)	6 to 7
Steak, beef (1" thick) MEDIUM	350° to 400°F (177° to 204°C)	10 to 12
Steak, beef (1½" thick) RARE	350° to 400°F (177° to 204°C)	8 to 10
Steak, beef (1½" thick) MEDIUM	350° to 400°F (177° to 204°C)	18 to 20

For simmering:

Food will heat to a simmer when the heat control dial is set between **ON** and 200°F (93°C). To simmer food, heat the skillet at 350°F (177°C) until the food boils, then place the lid on the skillet and reduce heat to a temperature between **ON** and 200°F (93°C).

For braising or pot roasting:

This cooking method involves browning food, usually meat or vegetables, in oil, butter, or margarine, then simmering in a small amount of liquid over low heat. To brown food, use a temperature between 350°F and 400°F (177°C and 204°C). After browning, simmer the food. See "For simmering:" on page 7.

For keeping warm:

To warm food, turn the temperature dial to the **WARM** position. Under the **WARM** position, the food will be heated to a temperature between 140°F (60°C) and 194°F (90°C) for safe and effective warming. Avoid leaving the food in the warming zone for too long to maintain its quality and safety.

Cleaning and Maintenance

- ▶ Cooking with your skillet minimizes the need for oil. As a result, food does not stick, and clean-up is easier. Any discoloration that may occur will only impact the appearance and will not affect cooking performance.
- ▶ Never use corrosive detergents, wire brushes, abrasive scourers, metal, or sharp utensils to clean your skillet.
- ▶ Your skillet requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair your skillet yourself. Any servicing requiring disassembly must be performed by a qualified appliance repair technician.
- ▶ Store in a flat, dry area. Make sure all parts are clean and dry.

To clean your skillet:

1. Before cleaning, turn the heat control dial to **OFF**, then unplug the power cord with plug from the wall outlet and let your skillet cool.
2. Gently pull the temperature probe straight out of your skillet.
3. Clean the glass lid and skillet in warm, soapy water or in a dishwasher. Both the glass lid and the skillet are dishwasher safe. To remove stubborn spots, use a plastic or nylon wash pad. Remove excess oil with a paper towel.

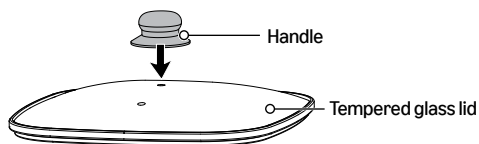
NOTICE: Metal scouring pads will scratch the surface and should not be used.

⚠ WARNING Risk of electric shock! Do not immerse the temperature probe, power cord, or plug in water or any other liquid. Make sure the skillet socket is completely dry before inserting the temperature probe.

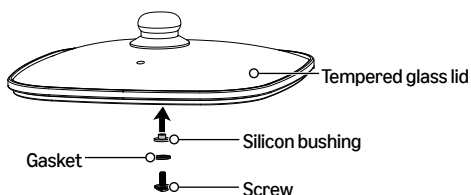
Lid assembly:

If the lid handle is loose, please assemble the handle using the instructions below. Never use the glass lid without securing the handle.

1. Align the handle over the hole on the top side of the glass lid.



2. Apply the screw, silicone bushing, and gasket up through the hole in the glass lid.



- Tighten the handle securely. Make sure the handle is aligned and tightened properly.

Troubleshooting

Problem	Solutions
My skillet is not working.	<ul style="list-style-type: none"> Make sure the temperature probe is fully inserted into your skillet. Make sure the temperature probe is fully plugged into a working wall outlet. Check your fuses and circuit breaker to make sure there is not a power outage. Make sure the heat control dial is set to the desired temperature. Your skillet is malfunctioning. Disconnect it from the wall outlet and take it to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
My skillet heats up, but the red indicator light does not turn on.	<ul style="list-style-type: none"> Your skillet is malfunctioning. Disconnect it from the wall outlet and take it to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
The red indicator light turns on, but my skillet does not heat up.	<ul style="list-style-type: none"> It may take a couple of minutes for your skillet to preheat. If it still does not heat up, your skillet is malfunctioning. Disconnect it from the wall outlet and take it to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
My skillet heats up, but the heat control dial is in the OFF position.	<ul style="list-style-type: none"> Your skillet is malfunctioning. Disconnect it from the wall outlet and take it to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
My skillet produces an odor and emits smoke.	<ul style="list-style-type: none"> Clean food residue from the cooking surface. See "Cleaning and Maintenance" on page 7. Turn the heat control dial to the highest setting and leave on for at least eight minutes, or until not odor or smoke is present. Do not leave unattended. Your skillet is not intended to deep fry food. Do not use your skillet for anything other than its intended purpose. Your skillet is malfunctioning. Disconnect it from the wall outlet and take it to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
Food not heating evenly.	<ul style="list-style-type: none"> Always preheat your skillet. Wait until the red indicator light turns off before adding food. Make sure your skillet is placed on a flat, level surface. Make sure all parts are secure. Stir the food with wood, heat-resistant plastic, or silicone utensils during cooking. Place the lid on your skillet to evenly distribute heat and steam. Do not use the lid if you want crispy food as it will add moisture.

Specifications

Model number	AB-121SK
Input	120 V~ 60 Hz
Output	1200 W
Ambient temperature	41° to 100°F (5° to 38°C)
Operating temperature	200° to 400°F (93° to 204°C)
Maximum oil fill level	.51in (13mm)

Feedback and Help

We would love to hear your feedback. Please consider leaving a rating and review through your purchase orders. If you need help with your product, log in to your account and navigate to the customer service / contact us page.

Contenu

Consignes de sécurité	10
Contenu de l'emballage.....	11
Aperçu des pièces	11
Avant de commencer.....	12
Utilisation de votre poêle électrique	12
Guide des temps et des températures de cuisson	13
Nettoyage et entretien.....	14
Dépannage	15
Spécifications.....	16
Commentaires et aide	16

Consignes de sécurité

Lisez attentivement ces instructions et conservez-les pour une utilisation ultérieure. Si ce produit est transmis à un tiers, ces instructions doivent être incluses.

Lorsque vous utilisez ce produit, suivez toujours les règles de sécurité de base pour réduire le risque de blessure, notamment :

⚠ DANGER **Risque d'étouffement!** Gardez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants et des animaux de compagnie. Ces matériaux sont une source potentielle de danger, notamment d'étouffement.

- ▶ Lisez toutes les instructions, les étiquettes du produit et les avertissements avant d'utiliser la poêle électrique.
- ▶ Lisez toutes les instructions concernant la sonde de température avant d'essayer de la fixer.
- ▶ Assurez-vous que la sonde de température est solidement en place et bien fixée.
- ▶ Fixez toujours la sonde de température avant de brancher le cordon d'alimentation dans une prise murale. Avant de débrancher, tournez le bouton de réglage de la température sur **OFF** (arrêt), puis retirez la fiche de la prise murale. Laissez l'appareil refroidir, puis retirez la sonde de température.
- ▶ Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou boutons.
- ▶ Avant utilisation, vérifiez que la tension de la prise murale correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- ▶ Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud ou d'un four chaud.
- ▶ Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- ▶ Pour vous protéger contre les risques de choc électrique, n'immergez pas le cordon, la prise ou la sonde de température dans l'eau ou d'autres liquides.
- ▶ N'utilisez pas cet appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- ▶ L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés ni vendus par le fabricant peut causer des blessures.
- ▶ Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant l'utilisation.
- ▶ Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de mettre en place ou de retirer des pièces, et avant de le nettoyer.
- ▶ Laissez la poêle électrique refroidir complètement avant de mettre ou de retirer des pièces. La surface chauffante peut présenter une chaleur résiduelle après utilisation.
- ▶ Exercez une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Cet appareil n'est pas conçu pour la friture.
- ▶ Le niveau maximal d'huile de cette poêle électrique est de 13mm (0,51po) d'huile.
- ▶ Pour une utilisation à l'intérieur seulement.
- ▶ Pour usage domestique uniquement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

Sécurité concernant le cordon d'alimentation

- ▶ N'utilisez pas un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil au centre de service autorisé le plus proche pour inspection, réparation ou réglage.
- ▶ Cet appareil doit être branché dans une prise de courant alternatif. N'utilisez aucune autre prise de courant.
- ▶ Ne laissez pas le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir.
- ▶ Ne laissez pas le cordon toucher des surfaces chaudes.
- ▶ Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de réduire le risque de choc électrique, cette fiche est conçue pour s'insérer dans une prise polarisée dans un seul sens. Si la fiche ne s'insère pas entièrement dans la prise de courant, inversez-la. Si vous ne pouvez toujours pas l'insérer, contactez un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.
- ▶ N'enroulez jamais le cordon trop serré autour de l'appareil, car cela pourrait exercer une pression excessive sur le cordon à l'endroit où il entre dans l'appareil et l'user ou le casser.
- ▶ Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un cordon plus long.

- ▶ Des rallonges peuvent être utilisées avec prudence. En cas d'utilisation d'une rallonge, la puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance électrique de l'appareil.
- ▶ Ne faites pas fonctionner l'appareil si le cordon d'alimentation présente des signes de dommages ou si l'appareil fonctionne par intermittence ou s'arrête complètement.

Conseils de sécurité pour le couvercle en verre

- ▶ Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous manipulez le couvercle, car la poignée peut devenir chaude pendant l'utilisation. Faites preuve de prudence lorsque vous retirez le couvercle pour éviter les brûlures à la vapeur.

⚠ MISE EN GARDE Le couvercle en verre peut se briser sous la chaleur directe ou éclater soudainement en cas de changements brusques de température.

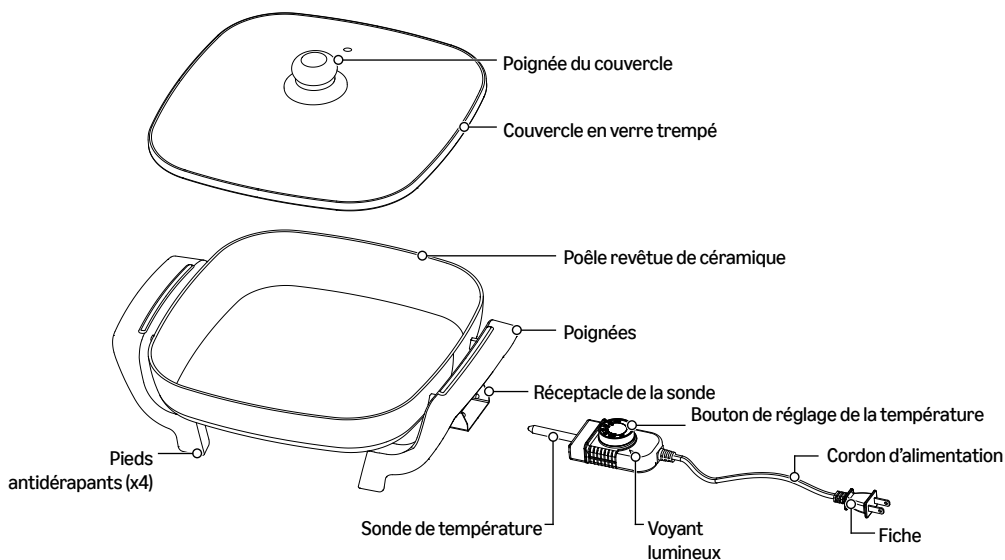
- ▶ Ne placez pas le couvercle en verre sous un gril, dans un four à micro-ondes ou dans un four grille-pain.
- ▶ Ne posez pas le couvercle en verre sur une source de chaleur telle qu'un brûleur chaud ou un évent de chaleur de four. Ne posez pas un couvercle chaud sur des surfaces froides ou humides.
- ▶ Laissez le couvercle en verre refroidir avant de le plonger dans l'eau.
- ▶ N'utilisez pas le couvercle en verre, même s'il ne semble pas endommagé, s'il a été placé sur une source de chaleur ou s'il a été placé sur une surface froide ou humide alors qu'il était chaud.
- ▶ Placez toujours le couvercle en verre sur des surfaces sèches et résistantes à la chaleur pour le laisser refroidir.

⚠ MISE EN GARDE Des éclats, des fissures ou des rayures profondes affaiblissent le couvercle en verre. Le verre affaibli peut se briser pendant l'utilisation. N'utilisez pas le couvercle s'il est déchiré, fissuré ou rayé.

Contenu de l'emballage

- ▶ Poêle électrique
- ▶ Sonde de température
- ▶ Couvercle en verre trempé
- ▶ Manuel de l'utilisateur

Aperçu des pièces



Avant de commencer

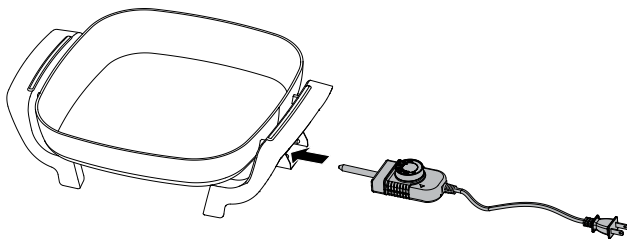
1. Déballez soigneusement votre poêle électrique et toutes ses pièces. Retirez tous les matériaux d'emballage, y compris les autocollants ou les étiquettes.
2. Nettoyez le couvercle en verre et la surface de votre poêle avec de l'eau chaude savonneuse.
3. Rincez et séchez soigneusement toutes les pièces.

⚠ ATTENTION Risque de choc électrique! N'immergez pas la sonde de température, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Assurez-vous que la douille de la poêle est complètement sèche avant d'y insérer la sonde de température.

Utilisation de votre poêle électrique

AVIS : Les comptoirs à surface solide peuvent être facilement rayés, fissurés, brûlés ou endommagés, en particulier lorsqu'ils sont exposés à la chaleur. Pour éviter tout dommage, les précautions suivantes doivent être prises lors de l'utilisation de ce produit :

- ▶ Utilisez toujours un dessous-de-plat sous les sources générant de la chaleur, comme les poêles électriques.
 - ▶ Ne placez pas d'objets chauds tels que des casseroles, des poêles ou des récipients en céramique ou en grès directement sur la surface du comptoir.
1. Assaisonnez la surface de cuisson en appliquant une fine couche d'huile de cuisson et en la faisant pénétrer avec du papier essuie-tout.
 2. Avec la sonde de température débranchée, assurez-vous que le bouton de réglage de la température est en position **OFF** (arrêt) avant de la brancher.
 3. Alignez la sonde de température avec le réceptacle de la sonde de votre poêle, puis faites-la glisser vers l'avant jusqu'à ce qu'elle soit bien en place.



AVIS : Utilisez uniquement la sonde de température amovible fournie. N'utilisez aucune autre sonde ou tout autre connecteur.

4. Branchez le cordon d'alimentation, puis tournez le bouton de réglage de la température à la température souhaitée. Le voyant rouge s'allume pour indiquer que votre poêle est en cours de préchauffage.

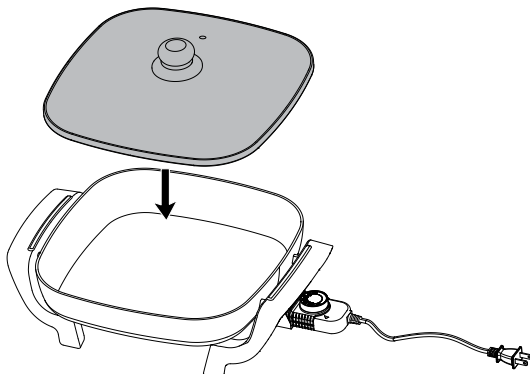
AVIS : Lors de la première utilisation, vous remarquerez peut-être au cours des premières minutes de la fumée ou une légère odeur. Ceci est normal et devrait rapidement disparaître. Cela ne se reproduira plus après quelques utilisations de l'appareil.

5. Attendez que votre poêle préchauffe. Le voyant rouge de la sonde de température s'éteint lorsque votre poêle a fini de préchauffer.
6. Préparez vos aliments pour la cuisson et déposez-les sur votre poêle. Ajustez le temps et la température de cuisson en fonction du type d'aliments préparés et de vos préférences personnelles.

AVIS : N'utilisez pas d'ustensiles métalliques car ils rayeront la surface de cuisson en céramique. Utilisez uniquement des ustensiles en bois, en plastique résistant à la chaleur ou en silicone avec votre poêle électrique.

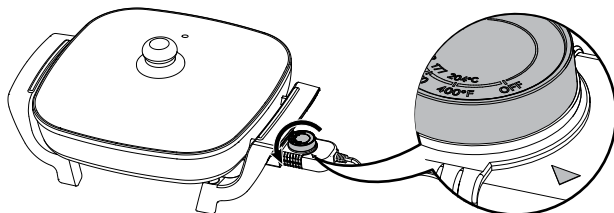
⚠ MISE EN GARDE Ne laissez pas d'ustensiles en plastique en contact avec une surface chaude.

7. Placez le couvercle sur la poêle, au besoin.

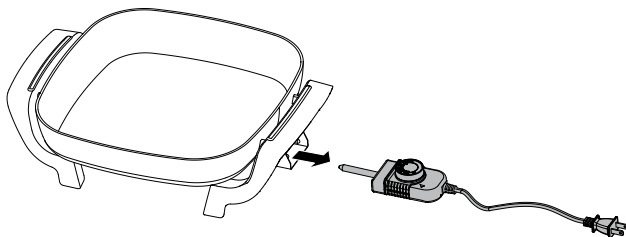


AVIS : Le voyant rouge s'allume et s'éteint pendant la cuisson pour indiquer que la poêle maintient la température de cuisson sélectionnée.

8. Lorsque vous avez terminé la cuisson, tournez le bouton de réglage de la température dans le sens antihoraire jusqu'à la position **OFF** (arrêt), puis débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale.



9. Laissez votre poêle refroidir complètement, puis retirez doucement la sonde de température de poêle.



Guide des temps et des températures de cuisson

Les températures et temps de cuisson suivants sont approximatifs et fournis à titre de référence seulement.

Aliments	Réglage de la température	Temps de cuisson approximatif (min.)
Bacon	De 149 °C à 177 °C (de 300 °F à 350 °F)	8 à 10
Bacon canadien	De 149 °C à 177 °C (de 300 °F à 350 °F)	3 à 4
Poulet	De 149 °C à 177 °C (de 300 °F à 350 °F)	25 à 40
Œufs au plat ou brouillés	De 121 °C à 149 °C (de 250 °F à 300 °F)	3 à 5
Poisson	De 177 °C à 204 °C (de 350 °F à 400 °F)	5 à 10
Pain doré	De 149 °C à 177 °C (de 300 °F à 350 °F)	4 à 6

Aliments	Réglage de la température	Temps de cuisson approximatif (min.)
Jambon (½ po d'épaisseur)	De 121 °C à 149 °C (de 250 °F à 300 °F)	10 à 12
Jambon (¾ po d'épaisseur)	De 149 °C à 177 °C (de 300 °F à 350 °F)	14 à 16
Hamburgers (½ po d'épaisseur)	De 177 °C à 204 °C (de 350 °F à 400 °F)	8 à 12
Bifteck minute	De 177 °C à 204 °C (de 350 °F à 400 °F)	4 à 5
Côtelettes de porc (½ po d'épaisseur)	De 177 °C à 204 °C (de 350 °F à 400 °F)	15 à 20
Côtelettes de porc (¾ po d'épaisseur)	De 177 °C à 204 °C (de 350 °F à 400 °F)	20 à 25
Pommes de terre frites	De 149 °C à 177 °C (de 300 °F à 350 °F)	10 à 12
Saucisses en maillons	De 149 °C à 177 °C (de 300 °F à 350 °F)	20 à 30
Saucisse (précuite)	177 °C (350 °F)	10 à 12
Bifteck, bœuf (1 po d'épaisseur) SAIGNANT	De 177 °C à 204 °C (de 350 °F à 400 °F)	6 à 7
Bifteck, bœuf (1 po d'épaisseur) MOYEN	De 177 °C à 204 °C (de 350 °F à 400 °F)	10 à 12
Bifteck, bœuf (1½ po d'épaisseur) SAIGNANT	De 177 °C à 204 °C (de 350 °F à 400 °F)	8 à 10
Bifteck, bœuf (1½ po d'épaisseur) MOYEN	De 177 °C à 204 °C (de 350 °F à 400 °F)	18 à 20

Pour faire mijoter :

Les aliments mijotent lorsque le bouton de réglage de la température est réglé entre **ON** (marche) et 93 °C (200 °F). Pour faire mijoter les aliments, chauffez la poêle à 177 °C (350 °F) jusqu'à ébullition, puis placez le couvercle sur la poêle et réduisez la température entre **ON** (marche) et 93 °C (200 °F).

Pour braiser ou rôtir à la cocotte :

Cette méthode de cuisson consiste à faire brunir les aliments, généralement de la viande ou des légumes, dans de l'huile, du beurre ou de la margarine, puis à les faire mijoter dans une petite quantité de liquide à feu doux. Pour faire brunir les aliments, utilisez une température comprise entre 177 °C et 204 °C (350 °F et 400 °F). Après avoir fait brunir les aliments, laissez-les mijoter. Consultez "Pour faire mijoter ." on page 14.

Pour garder au chaud :

Pour réchauffer les aliments, tournez le bouton de température sur la position **WARM** (chaud). En position **WARM**, les aliments seront chauffés à une température comprise entre 60 °C (140 °F) et 90 °C (194 °F) pour un réchauffage sécuritaire et efficace. Évitez de laisser trop longtemps dans la zone de réchauffage afin de préserver leur qualité et leur salubrité.

Nettoyage et entretien

- ▶ La cuisson avec votre poêle réduit au minimum le besoin d'huile. Ainsi, les aliments ne collent pas et le nettoyage est plus facile. Toute décoloration éventuelle aura une incidence uniquement sur l'aspect et sera sans effet sur les performances de cuisson.
- ▶ N'utilisez jamais de détergents corrosifs, de brosses métalliques, de tampons abrasifs, ni d'ustensiles métalliques ou tranchants pour nettoyer la poêle.
- ▶ Votre poêle nécessite peu d'entretien. Elle ne contient aucune pièce réparable par l'utilisateur. N'essayez pas de réparer votre poêle vous-même. Toute réparation nécessitant un démontage doit être effectuée par un technicien qualifié en réparation d'appareils électroménagers.
- ▶ Entrezposez-la dans un endroit plat et sec. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

Pour nettoyer votre poêle :

1. Avant de la nettoyer, tournez le bouton de réglage de la température sur **OFF** (arrêt), puis débranchez le cordon d'alimentation avec la fiche de la prise murale et laissez refroidir votre poêle.
2. Retirez délicatement la sonde de température de votre poêle.
3. Nettoyez le couvercle en verre et la poêle à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Le couvercle en verre et la poêle peuvent être lavés au lave-vaisselle. Pour éliminer les taches tenaces, utilisez un tampon en plastique ou en nylon. Essayez l'excédent d'huile avec du papier essuie-tout.

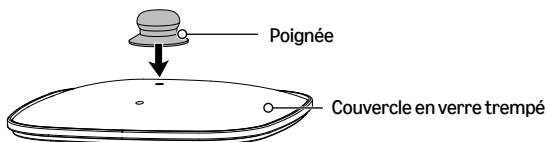
AVIS : Les tampons à récuser en métal rayeront la surface et ne devraient pas être utilisés.

⚠ ATTENTION **Risque de choc électrique!** N'immergez pas la sonde de température, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Assurez-vous que la douille de la poêle est complètement sèche avant d'y insérer la sonde de température.

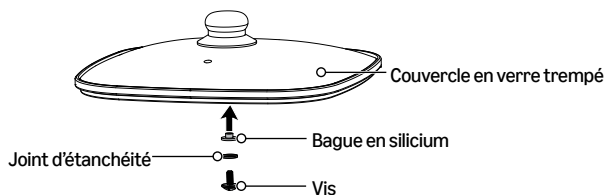
Assemblage du couvercle :

Si la poignée du couvercle est desserrée, veuillez l'assembler en suivant les instructions ci-dessous. N'utilisez jamais le couvercle en verre sans avoir fixé la poignée.

1. Alignez la poignée sur le trou situé sur le dessus du couvercle en verre.



2. Insérez la vis, la douille en silicone et le joint dans le trou du couvercle en verre.



3. Serrez fermement la poignée. Assurez-vous que la poignée est bien alignée et serrée.

Dépannage

Problème	Solutions
Ma poêle ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Assurez-vous que la sonde de température est bien insérée dans votre poêle. ▶ Assurez-vous que le cordon d'alimentation est bien inséré dans une prise murale qui fonctionne. ▶ Vérifiez vos fusibles et votre disjoncteur pour vous assurer qu'il n'y a pas de panne de courant. ▶ Assurez-vous que le bouton de réglage de la température est réglé à la température désirée. ▶ Votre poêle fonctionne mal. Débranchez-la de la prise murale et apportez-la au centre de service autorisé le plus proche pour inspection, réparation ou réglage.
Ma poêle chauffe, mais le voyant rouge ne s'allume pas.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Votre poêle fonctionne mal. Débranchez-la de la prise murale et apportez-la au centre de service autorisé le plus proche pour inspection, réparation ou réglage.
Le voyant rouge s'allume, mais ma poêle ne chauffe pas.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Le préchauffage de votre poêle peut prendre quelques minutes. Si elle ne chauffe toujours pas, votre poêle fonctionne mal. Débranchez-la de la prise murale et apportez-la au centre de service autorisé le plus proche pour inspection, réparation ou réglage.
Ma poêle chauffe, mais le bouton de réglage de la température est en position OFF (arrêt).	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Votre poêle fonctionne mal. Débranchez-la de la prise murale et apportez-la au centre de service autorisé le plus proche pour inspection, réparation ou réglage.

Ma poêle dégage une odeur et de la fumée.

- ▶ Nettoyez les résidus d'aliments sur la surface de cuisson. Consultez "Nettoyage et entretien" on page 14.
- ▶ Tournez le bouton de réglage de la température sur la température maximale et laissez la poêle allumée pendant au moins huit minutes, ou jusqu'à ce que l'odeur et la fumée disparaissent. Ne laissez pas la poêle sans surveillance.
- ▶ Votre poêle n'est pas conçue pour la friture. N'utilisez pas votre poêle à d'autres fins que celles pour lesquelles elle a été conçue.
- ▶ Votre poêle fonctionne mal. Débranchez-la de la prise murale et apportez-la au centre de service autorisé le plus proche pour inspection, réparation ou réglage.

Les aliments ne chauffent pas uniformément.

- ▶ Préchauffez toujours votre poêle. Attendez que le voyant rouge s'éteigne avant d'ajouter des aliments.
- ▶ Assurez-vous que votre poêle est placée sur une surface plane et horizontale.
- ▶ Assurez-vous que toutes les pièces sont bien fixées.
- ▶ Mélangez les aliments avec des ustensiles en bois, en plastique résistant à la chaleur ou en silicone pendant la cuisson.
- ▶ Placez le couvercle sur votre poêle pour répartir uniformément la chaleur et la vapeur. N'utilisez pas le couvercle si vous voulez des aliments croustillants, car il ajoutera de l'humidité.

Spécifications

Numéro de modèle	AB-121SK
Entrée	120 V~ 60 Hz
Sortie	1200 W
Température ambiante	De 5 à 38 °C (de 41 à 100 °F)
Température de fonctionnement	De 93 à 204 °C (de 200 à 400 °F)
Niveau d'huile maximal	13mm (0,51po)

Commentaires et aide

Nous aimerions recevoir vos commentaires. N'hésitez pas à laisser une note et un commentaire par le biais de vos bons de commande. Si vous avez besoin d'aide en ce qui concerne votre produit, connectez-vous à votre compte et accédez à la page Service à la clientèle/Contactez-nous.

Contenido

Instrucciones de seguridad	18
Contenido del paquete	19
Descripción general de las piezas	19
Antes de empezar	20
Uso de la sartén eléctrica.....	20
Guía de tiempo y temperatura de cocción.....	21
Limpieza y mantenimiento	22
Solución de problemas.....	23
Especificaciones	24
Comentarios y ayuda	24

Instrucciones de seguridad

Lee atentamente estas instrucciones y guárdalas para usarlas más adelante. Si este producto se entrega a un tercero, deben incluirse estas instrucciones.

Al usar el producto, sigue siempre las precauciones de seguridad básicas para reducir el riesgo de lesiones, como las siguientes:

⚠ PELIGRO ¡Riesgo de asfixia! Mantén los materiales del embalaje fuera del alcance de los niños y las mascotas. Estos materiales son una fuente potencial de peligro; por ejemplo, asfixia.

- ▶ Lee todas las instrucciones, las etiquetas del producto y las advertencias antes de usar la sartén eléctrica.
- ▶ Lee todas las instrucciones sobre la sonda de temperatura antes de intentar conectarla.
- ▶ Asegúrate de que la sonda de temperatura esté segura y conectada.
- ▶ Conecta siempre la sonda de temperatura antes de conectar el cable de alimentación a una toma de pared. Antes de desconectarla, gira el dial de control de calor a la posición **OFF** y, a continuación, desconecta el enchufe de la toma de pared. Deja que la unidad se enfríe y, a continuación, desconecta la sonda de temperatura.
- ▶ No toques las superficies calientes. Usa las asas o las perillas.
- ▶ Antes de usarla, comprueba que la tensión de la toma de pared corresponde con la que se muestra en la placa de características.
- ▶ No la coloques sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni cerca de un horno caliente.
- ▶ Ten mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- ▶ Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, no sumerjas el cable, el enchufe ni la sonda de temperatura en agua u otros líquidos.
- ▶ No utilices este aparato para otro uso que no sea el previsto.
- ▶ El uso de accesorios no recomendados o que no venda el fabricante puede provocar lesiones.
- ▶ No dejes el aparato desatendido mientras esté en uso.
- ▶ Desconéctalo de la toma de corriente cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.
- ▶ Deja que la sartén eléctrica se enfríe por completo antes de colocar o quitar piezas. La superficie de calentamiento puede tener calor residual después de su uso.
- ▶ Es necesaria una estrecha supervisión cuando los niños usen cualquier aparato o si está cerca de ellos. Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ Este aparato no está diseñado para freír alimentos.
- ▶ El nivel máximo de llenado de aceite para esta sartén eléctrica es de 13mm (0,51pulgadas).
- ▶ Solo para uso en interiores.
- ▶ Solo para uso doméstico.

GUARDA ESTAS INSTRUCCIONES.

Seguridad del cable de alimentación

- ▶ No utilices ningún aparato con el cable o el enchufe dañados o después de que el aparato no funcione correctamente o se haya dañado de alguna manera. Devuelve el aparato al centro de mantenimiento autorizado más cercano para que lo examinen, reparen o ajusten.
- ▶ Este aparato debe estar enchufado a una toma de corriente alterna. No utilices ninguna otra toma eléctrica.
- ▶ No dejes que el cable cuelgue del borde de la mesa o de la encimera.
- ▶ No dejes que el cable entre en contacto con superficies calientes.
- ▶ Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para caber en una toma polarizada de una sola manera. Si el enchufe no encaja completamente en la toma de corriente, giralo. Si sigue sin encajar, contacta con un electricista cualificado. No intentes modificar el enchufe de ninguna manera.
- ▶ Nunca enrolles el cable con fuerza alrededor del aparato, ya que podrías someterlo a una tensión excesiva en el punto en el que entra en el aparato y provocar que se desgarré y se rompa.
- ▶ Se suministra un cable de alimentación corto para reducir los peligros derivados de enredarse o tropezar con un cable más largo.

- ▶ Los cables de extensión se pueden usar con precaución. Si se utiliza un cable de extensión, la potencia eléctrica indicada del cable de extensión debe ser al menos tan alta como la del aparato.
- ▶ No utilices el aparato si el cable de alimentación presenta algún daño o si el aparato funciona de forma intermitente o deja de funcionar por completo.

Seguridad de la tapa de cristal

- ▶ Usa siempre manoplas o guantes de cocina cuando manipules la tapa, ya que el asa puede calentarse durante el uso. Ten cuidado al retirar la tapa para evitar quemaduras por vapor.

⚠ PRECAUCIÓN La tapa de cristal puede romperse con el calor directo o hacerse añicos de repente con cambios bruscos de temperatura.

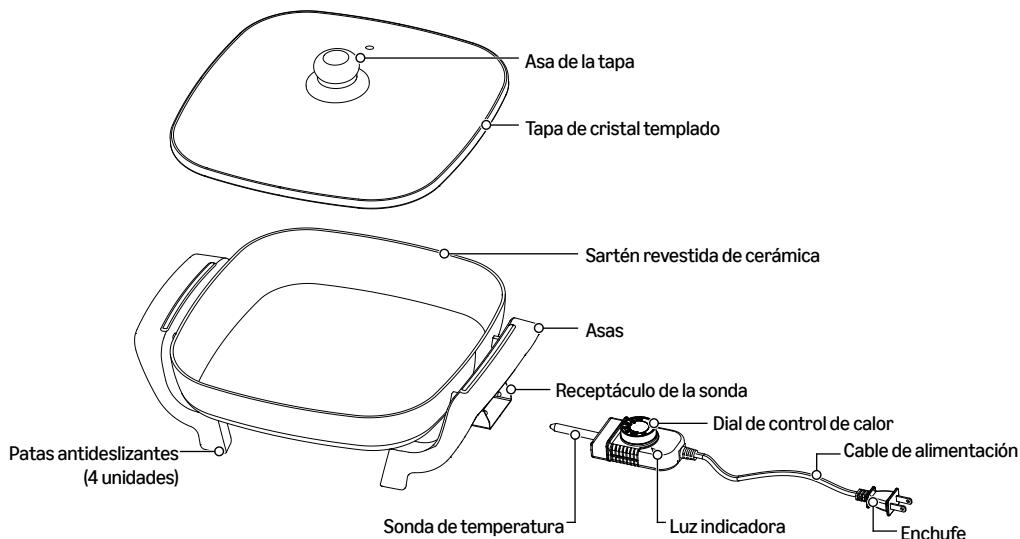
- ▶ No coloques la tapa de cristal debajo de un asador, en un microondas o en un horno con parrilla.
- ▶ No coloques la tapa de cristal sobre una fuente de calor, como una placa de cocina caliente o una rejilla de ventilación del horno. No coloques la tapa caliente sobre superficies frías o húmedas.
- ▶ Deja que la tapa de cristal se enfríe antes de meterla en agua.
- ▶ No uses la tapa de cristal, aunque no parezca dañada, si se ha colocado sobre una fuente de calor o sobre una superficie fría o húmeda cuando estaba caliente.
- ▶ Coloca siempre la tapa de cristal sobre superficies secas y resistentes al calor para que se enfríe.

⚠ PRECAUCIÓN Los golpes, las grietas o los arañazos profundos deterioran la tapa de cristal. Un cristal deteriorado puede romperse durante el uso. No uses la tapa si tiene golpes, grietas o está rayada.

Contenido del paquete

- ▶ Sartén eléctrica
- ▶ Sonda de temperatura
- ▶ Tapa de cristal templado
- ▶ Manual del usuario

Descripción general de las piezas



Antes de empezar

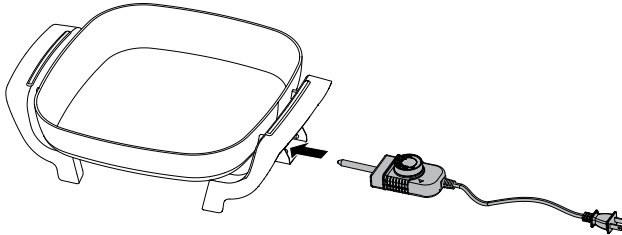
1. Desembala con cuidado la sartén eléctrica y todas las piezas. Retira todos los materiales del embalaje, incluidas las pegatinas o etiquetas.
2. Limpia la tapa de cristal y la superficie de la sartén con agua tibia y jabón.
3. Enjuaga y seca bien todas las piezas.

⚠ ADVERTENCIA ¡Riesgo de descarga eléctrica! No sumerjas la sonda de temperatura, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido. Asegúrate de que la toma de la sartén esté completamente seca antes de introducir la sonda de temperatura.

Uso de la sartén eléctrica

AVISO: Las encimeras de superficie sólida pueden rayarse, agrietarse, quemarse o dañarse fácilmente, sobre todo cuando se exponen al calor. Para evitar daños, ten en cuenta las siguientes precauciones al usar este producto:

- ▶ Utiliza siempre un salvamanteles debajo de fuentes que generen calor, como sartenes eléctricas.
 - ▶ No coloques objetos calientes como sartenes, ollas o insertos de cerámica o gres directamente sobre la superficie de la encimera.
1. Sazona la superficie de cocción aplicando una fina capa de aceite de cocina y frotándola con una servilleta de papel.
 2. Con la sonda de temperatura desenchufada, asegúrate de que el dial de control de calor esté en la posición **OFF** antes de colocarla.
 3. Alinea la sonda de temperatura con el receptáculo de la sonda de la sartén y, a continuación, introdúcela hasta que quede segura.



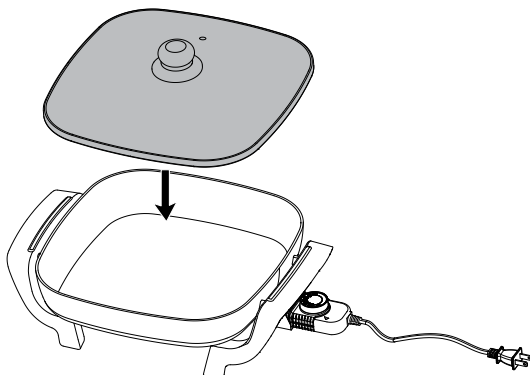
AVISO: Utiliza únicamente la sonda de temperatura extraíble suministrada. No utilices ninguna otra sonda o conector.

4. Enchufa el cable de alimentación y, a continuación, ajusta el dial de control de calor a la temperatura deseada. La luz indicadora roja se enciende para indicar que la sartén se está precalentando.
- AVISO:** Durante los primeros minutos de uso inicial, es posible que notes humo o un ligero olor. Esto es normal y debería desaparecer rápidamente. No volverá a ocurrir cuando el aparato se haya utilizado varias veces.
5. Espera a que la sartén se precaliente. La luz indicadora roja de la sonda de temperatura se apaga cuando la sartén termina de precalentarse.
 6. Prepara la comida para cocinarla y colócala en la sartén. Ajusta el tiempo y la temperatura de cocción según el tipo de alimento preparado y tus preferencias personales.

AVISO: No utilices utensilios metálicos, ya que pueden rayar la superficie de cocción de cerámica. Utiliza únicamente utensilios de madera, plástico resistente al calor o silicona con tu sartén eléctrica.

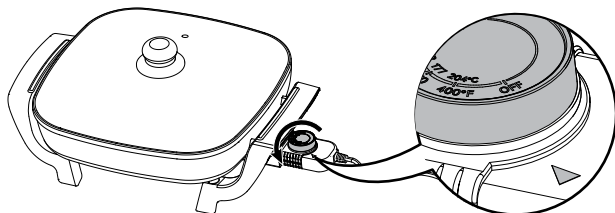
⚠ PRECAUCIÓN No dejes los utensilios de plástico en contacto con la superficie caliente.

7. Coloca la tapa en la parte superior de la sartén si es necesario.

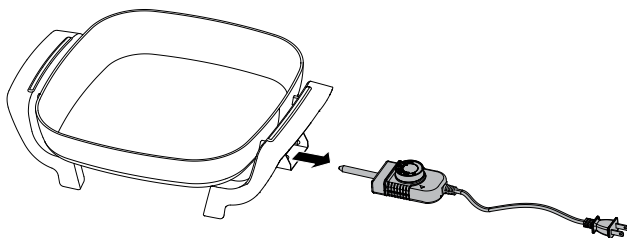


AVISO: La luz indicadora roja se encenderá y apagará durante el proceso de cocción a medida que la sartén mantenga la temperatura de cocción seleccionada.

8. Cuando hayas terminado de cocinar, gira el dial de control de calor en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición **OFF** y, a continuación, desenchufa el cable de alimentación de la toma de pared.



9. Deja que la sartén se enfríe por completo y, a continuación, extrae suavemente la sonda de temperatura de la sartén.



Guía de tiempo y temperatura de cocción

Las temperaturas y tiempos de cocción de la siguiente guía son aproximados y solo sirven de referencia.

Comida	Ajuste de temperatura	Tiempo aproximado de cocción (minutos)
Tocino	149 °C a 177 °C (300 °F a 350 °F)	8 a 10
Tocino canadiense	149 °C a 177 °C (300 °F a 350 °F)	3 a 4
Pollo	149 °C a 177 °C (300 °F a 350 °F)	25 a 40
Huevos fritos o revueltos	121 °C a 149 °C (250 °F a 300 °F)	3 a 5
Pescado	177 °C a 204 °C (350 °F a 400 °F)	5 a 10
Torrijas	149 °C a 177 °C (300 °F a 350 °F)	4 a 6

Comida	Ajuste de temperatura	Tiempo aproximado de cocción (minutos)
Jamón (1,3 cm/0,5" de grosor)	121 °C a 149 °C (250 °F a 300 °F)	10 a 12
Jamón (1,9 cm/0,75" de grosor)	149 °C a 177 °C (300 °F a 350 °F)	14 a 16
Hamburguesas (1,3 cm/0,5" de grosor)	177 °C a 204 °C (350 °F a 400 °F)	8 a 12
Filete de cocción rápida	177 °C a 204 °C (350 °F a 400 °F)	4 a 5
Chuletas de cerdo (1,3 cm/0,5" de grosor)	177 °C a 204 °C (350 °F a 400 °F)	15 a 20
Chuletas de cerdo (1,9 cm/0,75" de grosor)	177 °C a 204 °C (350 °F a 400 °F)	20 a 25
Patatas fritas	149 °C a 177 °C (300 °F a 350 °F)	10 a 12
Salchichas	149 °C a 177 °C (300 °F a 350 °F)	20 a 30
Salchichas (precocidas)	177 °C (350 °F)	10 a 12
Filetes de ternera (2,5 cm/1" de grosor) POCO HECHOS	177 °C a 204 °C (350 °F a 400 °F)	6 a 7
Filetes de ternera (2,5 cm/1" de grosor) AL PUNTO	177 °C a 204 °C (350 °F a 400 °F)	10 a 12
Filetes de ternera (3,8 cm/1,5" de grosor) POCO HECHOS	177 °C a 204 °C (350 °F a 400 °F)	8 a 10
Filetes de ternera (3,8 cm/1,5" de grosor) AL PUNTO	177 °C a 204 °C (350 °F a 400 °F)	18 a 20

Para cocer a fuego lento:

Los alimentos se calentarán a fuego lento cuando el dial de control de calor esté ajustado entre **ON** y 93 °C (200 °F). Para cocinar los alimentos a fuego lento, calienta la sartén a 177 °C (350 °F) hasta que hierva, luego coloca la tapa sobre la sartén y reduce el fuego a una temperatura entre **ON** y 93 °C (200 °F).

Para estofar o asar en olla:

Este método de cocción consiste en dorar los alimentos, generalmente carne o verduras, en aceite, mantequilla o margarina, y luego hervir a fuego lento en una pequeña cantidad de líquido. Para dorar los alimentos, usa una temperatura entre 177 °C y 204 °C (350 °F y 400 °F). Después de dorar, cocina la comida a fuego lento. Consulta "Para cocer a fuego lento:" on page 22.

Para mantener el calor:

Para calentar los alimentos, gira el dial de temperatura a la posición **WARM**. En la posición **WARM**, los alimentos se calentarán a una temperatura entre 60 °C (140 °F) y 90 °C (194 °F) para un calentamiento seguro y efectivo. Evita dejar los alimentos en la zona de calentamiento durante demasiado tiempo para mantener su calidad y seguridad.

Limpieza y mantenimiento

- ▶ Cocinar con la sartén minimiza la necesidad de aceite. Como resultado, la comida no se pega y la limpieza es más fácil. Cualquier decoloración que pueda producirse solo afectará a la apariencia y no afectará al rendimiento de la cocción.
- ▶ Nunca utilices detergentes corrosivos, cepillos de alambre, estropajos abrasivos ni utensilios metálicos o afilados para limpiar la sartén.
- ▶ La sartén requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que el usuario pueda reparar. No intentes reparar la sartén. Cualquier servicio que requiera desmontaje lo debe realizar un técnico de reparación de aparatos cualificado.
- ▶ Guárdala en un lugar plano y seco. Asegúrate de que todas las piezas estén limpias y secas.

Para limpiar la sartén:

1. Antes de limpiar, coloca el dial de control de calor en la posición **OFF**, desenchufa el cable de alimentación de la toma de pared y deja que la sartén se enfríe.
2. Extrae con cuidado la sonda de temperatura de la sartén.
3. Limpia la tapa de cristal y la sartén con agua tibia y jabón o en el lavavajillas. Tanto la tapa de cristal como la sartén se pueden lavar en el lavavajillas. Para eliminar las manchas persistentes, usa una toallita de plástico o nailon. Elimina el exceso de aceite con una servilleta de papel.

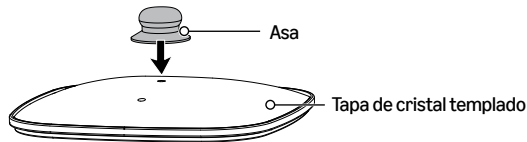
AVISO: Los estropajos de metal pueden rayar la superficie y no deben usarse.

⚠ ADVERTENCIA ¡Riesgo de descarga eléctrica! No sumerjas la sonda de temperatura, el cable de alimentación ni el enchufe en agua ni en ningún otro líquido. Asegúrate de que la toma de la sartén esté completamente seca antes de introducir la sonda de temperatura.

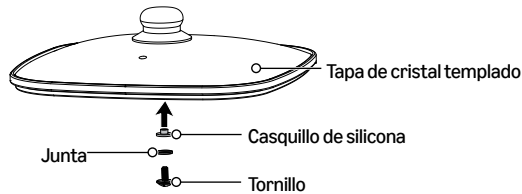
Montaje de la tapa:

Si el asa de la tapa está floja, monta el asa siguiendo las instrucciones que aparecen a continuación. Nunca uses la tapa de cristal sin asegurar el asa.

1. Alinea el asa sobre el orificio de la parte superior de la tapa de cristal.



2. Introduce el tornillo, el casquillo de silicona y la junta por el orificio de la tapa de cristal.



3. Aprieta bien el asa. Asegúrate de que el asa esté alineada y apretada correctamente.

Solución de problemas

Problem	Solutions
Mi sartén no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Asegúrate de que la sonda de temperatura esté completamente insertada en la sartén. ▶ Asegúrate de que la sonda de temperatura esté completamente enchufada a una toma de pared que funcione. ▶ Revisa los fusibles y el disyuntor para asegurarte de que no haya un corte de energía. ▶ Asegúrate de que el dial de control de calor esté ajustado a la temperatura deseada. ▶ Tu sartén no funciona bien. Desconéctala de la toma de pared y llévala al centro de servicio autorizado más cercano para que la examinen, reparen o ajusten.
Mi sartén se calienta, pero la luz indicadora roja no se enciende.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Tu sartén no funciona bien. Desconéctala de la toma de pared y llévala al centro de servicio autorizado más cercano para que la examinen, reparen o ajusten.
La luz indicadora roja se enciende, pero mi sartén no se calienta.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ La sartén puede tardar un par de minutos en precalentarse. Si sigue sin calentarse, la sartén no funciona correctamente. Desconéctala de la toma de pared y llévala al centro de servicio autorizado más cercano para que la examinen, reparen o ajusten.
Mi sartén se calienta, pero el dial de control de calor está en la posición OFF.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Tu sartén no funciona bien. Desconéctala de la toma de pared y llévala al centro de servicio autorizado más cercano para que la examinen, reparen o ajusten.

Mi sartén desprende olor y emite humo.

- ▶ Limpia los residuos de comida de la superficie de cocción. Consulta "Limpieza y mantenimiento" on page 22.
- ▶ Gira el dial de control de calor a la posición más alta y déjalo encendido durante al menos ocho minutos o hasta que no haya olor ni humo. No la dejes desatendida.
- ▶ La sartén no está diseñada para freír alimentos. No utilices la sartén para otros fines que no sean los previstos.
- ▶ Tu sartén no funciona bien. Desconéctala de la toma de pared y llévala al centro de servicio autorizado más cercano para que la examinen, reparen o ajusten.

Los alimentos no se calientan de manera uniforme.

- ▶ Precalienta siempre la sartén. Espera hasta que la luz indicadora roja se apague antes de añadir alimentos.
- ▶ Asegúrate de colocar la sartén sobre una superficie plana y nivelada.
- ▶ Asegúrate de que todas las piezas estén aseguradas.
- ▶ Remueve los alimentos con utensilios de madera, plástico resistente al calor o silicona durante la cocción.
- ▶ Coloca la tapa sobre la sartén para distribuir uniformemente el calor y el vapor. No uses la tapa si quieres alimentos crujientes, ya que añadirá humedad.

Especificaciones

Número de modelo	AB-121SK
Entrada	120 V ~ 60 Hz
Salida	1200 W
Temperatura ambiente	5 °C a 38 °C (41 °F a 100 °F)
Temperatura de funcionamiento	93 °C a 204 °C (200 °F a 400 °F)
Nivel máximo de llenado de aceite	13mm (0,51pulgadas)

Comentarios y ayuda

Nos encantaría recibir tus comentarios. Considera la posibilidad de dejar una valoración y una reseña en tus pedidos. Si necesitas ayuda con tu producto, inicia sesión en tu cuenta y dirígete a la página de servicio al cliente o contacto.

amazon.com/pbhelp



Amazon.com Services LLC, 410 Terry Ave N. Seattle, WA 98109 USA • Amazon.com.ca ULC, 40 King Street West 47th Floor, Toronto, ON, M2H 3Y2, Canada • Importadora Amazon México, S. de R.L. de C.V., Boulevard Manuel Ávila Camacho, #261 Piso 5 Colonia Polanco I Sección, Miguel Hidalgo, Ciudad de México, C.P.11510 México RFC: ACA140623TXA (☎: 800-874-8725)

Amazon Commercial Services Pty Ltd, L 37 2-26 Park ST, Sydney NSW 2000 Australia • Amazon Commercial Services (South Africa), Wembley Square 2 - 134 Solan Street, Gardens, Cape Town, Western Cape, 8001

V04-11/25

