

LIMPIEZA DEL SMARTBURNER

Compruebe siempre que el **SMART**Burner esté lo suficientemente frío al tacto antes de intentar limpiarlo. No use **NUNCA** limpiadores ni aplicadores fuertes o abrasivos en el **SMART**Burner. **NUNCA** remoje el **SMART**Burner ni lo coloque en la máquina lavavajillas.

PARA OBTENER RESULTADOS ÓPTIMOS, LIMPIE REGULARMENTE:

PASO 1



Use materiales de limpieza suaves: detergente lavavajillas suave, una esponja suave con reverso áspero verde para fregar y agua tibia/caliente.

PASO 2



Remoje la esponja en agua tibia/caliente.

PASO 3



Aplice detergente lavavajillas en la esponja húmeda. Para limpiar el **SMART**Burner, frote con firmeza en movimientos circulares. Si las placas están demasiado sucias, use el reverso áspero verde de la esponja.

PASO 4



Enjuague bien la esponja y limpie el **SMART**Burner para eliminar la suciedad y el exceso de detergente.

PASO 5



Seque el **SMART**Burner con una toalla de papel o un paño suave.

Para mantener la apariencia del **Smart**Burner, evite dejar agua estancada u ollas/sartenes mojados sobre el quemador. Púlalo periódicamente con Electrol.

SEGURIDAD PARA COCINAR

¡Nos apasiona proteger a las personas y la propiedad contra los incendios de cocina! El uso del **SMART**Burner ayudará a garantizar que tanto usted como sus seres queridos estén protegidos de la principal causa de incendios domésticos.

¡NUNCA DEJE LA COCINA ENCENDIDA SIN SUPERVISIÓN!

El uso del **SMART**Burner no exime de aplicar el buen criterio en la cocina. Procure seguir estas pautas útiles.

- Limpie las superficies de cocción con regularidad para evitar la acumulación de grasa.
- Mantenga todos los objetos inflamables (como agarraderas de ollas, paños, cucharas de madera) lejos de la estufa.
- Mantenga a los niños pequeños y a las mascotas lejos del área de cocina. Cree un área restringida para niños de un metro (tres pies) alrededor de la estufa.
- No use ropa holgada ni con mangas sueltas mientras cocina.
- Gire los mangos de ollas y sartenes hacia dentro, de manera que nadie pueda tropezar con ellos sin querer (ni los niños puedan tomarlos).

* Fuente: Asociación Nacional de Protección contra el Fuego

Visite nuestro sitio web, pioneeringtech.com para consultar las Preguntas frecuentes, ver videos instructivos y leer el Manual de instrucciones completo del **SMART**Burner.



SMARTBURNER^{MC}

PRODUCTOS CONTRA INCENDIOS



SMARTBurner es uno de los quemadores eléctricos más tecnológicamente avanzados del mercado. Fue diseñado para ayudar a evitar los incendios de cocina y ofrecer una experiencia de cocción superior.



pioneeringtech.com

1.800.433.6026



PioneeringTech.com
PROTECTING PEOPLE & PROPERTY



LA MAYORÍA DE LOS INCENDIOS DOMÉSTICOS SE PRODUCE EN LA COCINA.

*Fuente: Asociación Nacional de Protección contra el Fuego

EVITE EL INCENDIO CONTROLANDO LA FUENTE

¿Por qué el SMARTBurner es mejor?

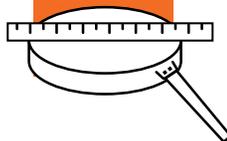
- Las bobinas eléctricas normales pueden alcanzar temperaturas de hasta 900 °C (1652 °F). ¡Eso es suficiente para derretir el aluminio!
- La mayoría de los aceites de cocina se incendia espontáneamente a más o menos 380 °C (716 °F).
- El SMARTBurner posee una tecnología de control y limitación de temperatura (TLC™) que limita la alta temperatura del quemador a un nivel inferior al punto de encendido espontáneo de la mayoría de los aceites de cocina. Eso significa que usted igual puede freír alimentos o hervir agua, ¡pero tanto usted como su familia permanecen seguros.

Disponible en paquetes individuales o de cuatro unidades.

CONSEJOS DE COCINA IMPORTANTES PARA EL USO DEL SMARTBURNER

¡Felicitaciones por la adquisición de su nuevo SMARTBurner! A continuación, le ofrecemos algunos consejos útiles antes de que comience a cocinar. En primer lugar, el SMARTBurner demora un poco más en calentarse y en enfriarse que los elementos de bobina eléctrica. Si antes demoraba 10 minutos en hervir agua, descubrirá que ello ahora toma 1 o 2 minutos más. Si demora demasiado, siga estos consejos útiles.

PLANITUD DE LA BATERÍA DE COCINA



Para comprobar la planitud, gire una regla por la parte inferior de la olla o sartén.

El SMARTBurner funciona mejor cuando la parte inferior completa de la olla o la sartén está en contacto directo con la superficie del quemador.

Los elementos de bobina eléctrica convencionales son conocidos por deformar las ollas y sartenes. Es posible que su batería de cocina se haya visto afectada por el calor intenso de los elementos de bobina antiguos y ya no ofrezca un buen contacto con el SMARTBurner.

Para comprobar la planitud del fondo de la olla o sartén, coloque una regla diagonalmente sobre él. Si observa un espacio notable entre la regla y el fondo de la olla o sartén, entonces sabrá que los tiempos de cocción en ellas serán más prolongados. Para garantizar un rendimiento de cocción óptimo, recomendamos usar ollas y sartenes con fondo plano.

TIPO DE BATERÍA DE COCINA



Cuando sea posible, use ollas y sartenes de aluminio o acero inoxidable. Lo ideal es que los elementos de la batería de cocina de acero inoxidable tengan un núcleo de aluminio o cobre pesado en el fondo. Estos tipos de elementos son excelentes conductores del calor. Si determina que es momento de comprar una nueva batería de cocina, recuerde que NO es necesario que sea costosa.

- Fondo plano y lados rectos
- Tapas que cierren herméticamente
- Buen equilibrio
- Fabricada de un material que conduzca eficazmente el calor (por ejemplo, aluminio, acero inoxidable o cobre)

TAPAS PARA BATERÍA DE COCINA



Si coloca la tapa en la olla cada vez que hierve agua, esta hervirá más rápido. El uso de una tapa para cocinar otros alimentos también ayudará a acortar los tiempos de cocción. El beneficio adicional es que, si usa una tapa, puede evitar salpicaduras de grasa o alimentos fuera de la olla, lo que permite cocinar de manera más segura y limpia. Además, ¡consumirá menos energía!

TAMAÑO DE LA BATERÍA DE COCINA



Siempre procure que el tamaño de la olla o sartén coincida con el tamaño del quemador. El uso de una olla grande en un quemador pequeño resulta menos eficiente que colocar esa olla en un quemador grande. Para obtener resultados óptimos, el diámetro del fondo de la olla o sartén no debe tener más de 1 pulgada de ancho que el SMARTBurner.

Procure que el tamaño de la olla/sartén no tenga más de 1" de saliente sobre el quemador