

140mm

140mm

210mm

**Premium**<sup>®</sup>

**ELECTRIC SKILLET**  
**SARTÉN ELÉCTRICO**



**Premium**<sup>®</sup>

Manual de uso y cuidado.  
Precauciones importantes.  
Este producto es para uso doméstico únicamente.

Use and Care Manual.  
Important Safeguards.  
This product is for domestic use only.

MODEL: PES1206R  
MODELO: PES1206R

## IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, these basic safety precautions should always be followed:

1. Read all instructions.
2. In case of damage caused by not following the instructions on this manual, the warranty expires at once. The manufacturer/importer does not accept any liability for damage caused as a result of not following the instructions on the user manual, careless use or the use against the instructions in this manual.
3. This product can only be used according to its rated information printed on the rating label.
4. Make sure the national voltage supply is in compliance with the rating label information. If you have any doubt about the way the product operates or you are not sure about the compliance of the ratings with the national power supply, please contact an authorized electrician/service center.
5. Only connect to a socket where the attached plug will fit into it.
6. This product is for indoor use only! It is not suitable for outdoor use.
7. Please keep the product away from excessive dirt and humidity.
8. Any other way of operating the product, except the described on this manual, will lead to dangers as short circuits or fire. The user is not allowed to modify this product in any way and the housing should not be opened, otherwise the product will not be any longer in compliance with its safety class.
9. Never connect or disconnect the plug with wet hands.
10. Never unplug the plug by pulling the power cord. Always pull the plug itself.
11. During installation/cleaning, please pay attention that the power cord is not squeezed or damaged.
12. Always disconnect the appliance from the mains and allow the product to cool down to room temperature:
  - Before storing away the appliance.
  - Before cleaning or maintenance.
  - After use.

- If you are not going to use it for a long period of time.

13. Clean the appliance exterior with a slightly damp cloth.
14. Never replace a damaged power cord by yourself. In such case, or in case of malfunction, contact an authorized electrician/service center for examination, repair or adjustment because special tools are required.
15. Electrical products operated on main supply do not belong in the hands of children.
16. Children or infirm persons should not be allowed to use this product without close supervision.
17. Children should not be allowed to play with this appliance.
18. Keep out of the reach of children and never leave the appliance unattended when switched on.
19. Make sure that the supply cord does not come in contact with any part that generates heat.
20. If operating the product without danger is not possible anymore, please make sure that the product is disconnected and not used any longer. The safe operation of this product is not any longer possible:
  - If the product or the power cord is damaged in any way
  - If the product does not work
  - After a long storage period under unfavorable conditions
  - After heavy damage during transportation
21. Never immerse the plug or the appliance in water or any other liquid.
22. Do not touch the hot surfaces. Use handles or knobs.
23. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or the whole unit in water or any other liquid.
24. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
25. Unplug from the outlet when not in use and before cleaning. Allow the appliance to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning.
26. 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.

## VI. Limpieza y Mantenimiento después del uso

Nombre	Método de limpieza	Nota
Placa de calentamiento	Limpie la placa de calentamiento con un paño suave. Si los restos de alimento son un poco más difíciles de remover, vierta un poco de agua y encienda el sartén. Esto ablanda los restos y luego es más fácil de limpiar. Asegúrese de poner protección de debajo de la placa.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. No utilice jabón ni cepillo de nylon o metálico al limpiar la placa de calentamiento.</li> <li>2. No limpiar cuando la placa de calentamiento está todavía caliente. Esto podría producir daños o quemaduras.</li> <li>3. Luego de que la placa de calentamiento se haya enfriado, limpie con una esponja. Cuando haga esto, por favor cubra el orificio de toma de corriente para evitar que el agua penetre en el.</li> </ol>
Tapa	Limpie con una esponja con solución jabonosa.	Gasolina diluida, jabones o químicos fuertes no deben ser utilizados; son dañinos para la superficie de la tapa.
Control de temperatura	Frote con una toalla de papel o un paño de cocina.	No limpie la parte interna del control, esto podría causar quemaduras o shock eléctrico.
Frote y seque bien después de limpiar el sartén.		

**No sumerja en agua para limpiar.**

**Cualquier servicio debe ser prestado por un representante de servicio autorizado.**

- La placa de calentamiento no debe ser sumergida en el agua.
- No limpie con agua.
- El aparato se puede volver a utilizar sólo cuando se haya secado completamente.
- Nunca use la sartén si la placa de calentamiento no esta ubicada en una superficie estable y si se ubica sobre objetos que pueden arder fácilmente como periódicos, tablas de PVC, el suelo, etc.
- La placa de calentamiento se debe colocar lejos de la pared, muebles, superficies de PVC o del suelo, etc., a una distancia de al menos 15 cm.

#### **V. Control automático de temperatura**

1. El control automático de temperatura es un sensor que necesita un buen cuidado. No debe ser dañado, golpeado o sacudido duro.
2. Use sólo el control proporcionado, nunca utilice ningún otro control.
3. Inserte el control derecho, y al retirarlo, por favor sujete el enchufe, no tire del cable. Asegúrese de que está insertando y retirando el control horizontalmente cuando lo conecte o desconecte.
4. Mantenga limpio el enchufe del control de temperatura.
5. Si el verificador está dañado o demasiado caliente, por favor apague el aparato inmediatamente. Lleve la sartén al distribuidor más cercano para su reparación. Nunca repare el aparato usted mismo.
6. Tenga en cuenta: el selector temperatura se debe colocar en posición "OFF" cuando se vaya enchufar o desenchufar el control de temperatura. De lo contrario, podría dañarse o calentarse demasiado.

27. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
28. Do not use outdoors.
29. Do not let the cord hang over the edge or table or counter, or touch hot surfaces.
30. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
31. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or any other hot liquids.
32. Always attach the plug to the appliance first, and then plug the cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from the wall outlet.
33. Do not use the appliance for other than its intended use.
  - a) A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
  - b) Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
  - c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used:
    - 1) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as high as the electrical rating of the appliance.
    - 2) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
34. This appliance is not intended for deep frying foods.
35. The amount of oil used shall be no more than 13mm deep as measured from the center of the pan.

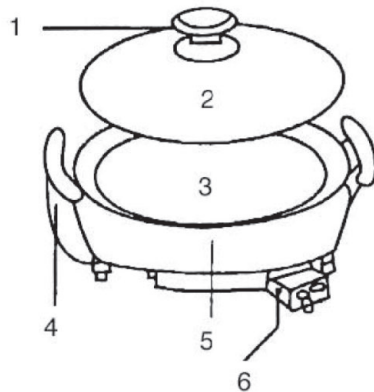
## **SAVE THESE INSTRUCTIONS HOUSEHOLD USE ONLY**

#### **I. To operate the electric skillet, follow these safety precautions:**

1. Read all instructions and requirements before using the appliance.
2. Do not touch the hot surfaces.
3. Keep the cord, plug, skillet and temperature controller away from water or any other liquids.

4. Keep close attention if the appliance is used by children.
5. Stop using the skillet when it does not work well, and deliver it to a trained technician for repair or change.
6. Do not use spare parts not offered by the manufacturer, as this can cause combustion, damage or electrical shock.
7. Ensure that the cord does not hang over tables and does not touch the hot appliance.
8. Keep the skillet away from gas or electric stoves.
9. Be careful when moving the skillet when it contains oil or any other hot liquid.
10. Adjust the temperature controller before plugging the plug; when finished, turn the controller to "OFF", and then take out the plug.

## II. Parts names and function



1. Handle
2. Glass cover
3. Heating plate
4. Stand
5. Shell
6. Temperature controller box

**AC 120V-60Hz, 1400W**

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

### PRECAUCIÓN:

- Desconecte siempre el enchufe de la toma de alimentación y deje enfriar el aparato antes de limpiarlo.
- No sumerja nunca el aparato, el controlador de temperatura o el cable en agua u otros líquidos. Podría provocar una electrocución.
- No use agentes limpiadores abrasivos ni objetos afilados, como cepillos duros o un cuchillo.

### Siga las siguientes instrucciones para limpiar el aparato:

1. Limpie la placa de cocción del aparato con un paño suave. Los restos resistentes pueden ablandarse primero con aceite o mantequilla fundida. Límpielo pasados cinco minutos con un trapo húmedo. Deje secar por completo el aparato.
2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo y si es necesario un poco de detergente.

### ALMACENAMIENTO

1. Retire el controlador de temperatura del aparato y póngalo en la sartén.
2. Coloque el aparato en un lugar seco con la tapa puesta.

### IV. Medidas y sugerencias de seguridad

Por favor, utilice el aparato de acuerdo con las siguientes medidas de seguridad para evitar quemaduras, descargas eléctricas o fallas de funcionamiento:

- Si el cable está demasiado caliente descontinúe el uso inmediatamente, y lleve el aparato a la tienda más cercana para su reparación.
- Energía: la tensión eléctrica es de 120V ~. - Por favor, asegúrese de que se utilizan el voltaje (120V ~) y potencia (1400W) correctos.
- Desenchufe tan pronto como termine de cocinar. El enchufe no debe compartir la toma con otros aparatos eléctricos.
- Tenga cuidado con el cable. No debe ser torcido o halado bruscamente.

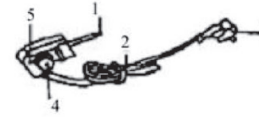
## TABLA DE TIEMPO Y TEMPERATURA

ALIMENTO	TEMP.	TIEMPO (MIN.)	NOTAS DE COCCION
Tocineta	350° F	7 a 12	NO PRECALIENTE. Voltee con frecuencia.
Salchicha	350° F	20 a 30	NO PRECALIENTE. Voltee con frecuencia.
Tostada Francesa	350° F	6 a 10	Voltee a la mitad del tiempo de cocción.
Hamburguesa	350° F	3 a 14	Voltee a la mitad del tiempo de cocción.
Rebanadas de	350° F	14 a 18	Voltee a la mitad del tiempo de cocción.
Sandwiches	350° F	6 a 10	Coloque mantequilla en el exterior . Dore por ambos lados.
Chuletas de cerdo	350° F	20 a 30	Dore por ambos lados, luego reduzca la temperatura a 250° F.
Steaks Rare	400° F	4 a 6	Voltee a la mitad del tiempo de cocción.
Medium		7 a 12	Voltee a la mitad del tiempo de cocción.
Bien cocido		13 a 18	Voltee a la mitad del tiempo de cocción.
Panquecas	400° F	2 a 6	Coloque la mezcla sobre la parrilla. Cuando aparezcan burbujas, voltee.

## GUIA DE COCCION DEL USADA

NOTA: El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos recomienda que la carne y las aves de corral deben cocinar a las siguientes temperaturas internas para asegurarse de que las bacterias nocivas se hayan eliminado. Pavo y pollo deben cocinarse a una temperatura interna de 165 ° F / 74 ° C y la carne molida de res, ternera, cordero y cerdo deben cocinarse a una temperatura interna de 160 ° F / 71 ° C. Todo el pollo y el pavo se debe cocinar a una temperatura interna de 180 ° F / 82 ° C y 170 ° F / 77 ° C para la pechuga. Ganso y pato deben cocinarse a una temperatura interna de 180 ° F / 82 ° C. Carne fresca de res y de cordero, etc., deben cocinarse a una temperatura interna de al menos 145 ° F / 63 ° C. Cerdo fresco se debe cocinar a una temperatura interna de al menos 160 ° F / 71 ° C. Cuando recaliente carne y productos avícolas, deben también ser cocinados a una temperatura interna de 165 ° F / 74' C.

## III. Automatic temperature controller



1. Temperature tester
2. Cord
3. Plug
4. Temperature dial
5. Indicator light

**Before each use:** Clean the heating plate and cover it with a light coat of cooking oil. A little cooking oil is recommended for maintenance purposes.

## COOKING

**Before cooking, make sure that the temperature controller is correctly plugged into the appliance; otherwise the appliance can be damaged or will not work properly.**

1. Insert the plug into the power supply socket. The orange indicator lamp is lit when the temperature is set to position "ON" or higher.
2. Turn the temperature controller dial to the highest position (425° F) and allow the appliance to heat up so that the dust that can get into the appliance during manufacturing is burnt off. Do not put any food in the appliance. While heating up, gas or smoke can come out of the appliance; this is normal. When the orange indicator lamp goes out, the appliance has reached operating temperature. This takes about 2-5 minutes.
3. When the orange indicator lamp goes out, the appliance has reached operating temperature. Open the lid and place the food on the non-stick cooking plate. If you want, you can grease the cooking plate but this isn't necessary.
4. Adjust the temperature dial according to your cooking needs.

### Note:

**While preparing food, the indicator lamp can come on and off again. This means that the appliance is staying at temperature.**

1. If you want to keep the food warm, turn the dial to the “ON” position.

**CAUTION:**

**Take care that the hot steam does not come into contact with your skin. This can cause burns.**

2. Remove the product from the appliance using a plastic or wooden spatula as soon as the product is ready. Never use metal objects (such as tongs or a knife) because these can damage the non-stick coating.

3. After use, remove the plug from the power supply socket. Clean the appliance as described in the section ‘Cleaning and maintenance’ and put the appliance away.

**TIME/TEMPERATURE CHART**

FOOD	TEMP.	TIME (MIN.)	COOKING NOTES
Bacon	350° F	7 to 12	DO NOT PREHEAT. Turn often.
Sausage	350° F	20 to 30	DO NOT PREHEAT. Turn often.
French Toast	350° F	6 to 10	Turn halfway into cooking time.
Hamburger	350° F	3 to 14	Turn halfway into cooking time.
Ham Slices	350° F	14 to 18	Turn halfway into cooking time.
Sandwiches	350° F	6 to 10	Butter outside. Brown both sides.
Pork Chops	350° F	20 to 30	Brown both sides; then reduce temperature to 250° F. Turn halfway into cooking time.
Steaks Rare	400° F	4 to 6	Turn halfway into cooking time.
Medium		7 to 12	Turn halfway into cooking time.
Well Done		13 to 18	Turn halfway into cooking time.
Pancakes	400° F	2 to 6	Pour batter onto Griddle. When bubbles appear, flip over.

**COOKING GUIDELINES**

NOTE: The United States Department of Agriculture recommends that meat and poultry be cooked to the following internal temperatures to be sure any harmful bacteria has been killed. Ground turkey and chicken should be cooked to an internal temperature of 165° F / 74° C and

fabricación se queme y elimine. No ponga ningún producto en el aparato. Al calentarse, pueden salir gas o humo del aparato; esto es normal. Cuando la luz indicadora naranja se apague, el aparato habrá llegado a la temperatura operativa. Este proceso tarda de 2-5 minutos.

3. Cuando la luz indicadora naranja se apague, el aparato habrá alcanzado la temperatura operativa. Abra la tapa y coloque los alimentos sobre la placa de cocción antiadherente. Si lo desea, puede engrasar la placa de cocción, pero no es necesario.

4. Ajuste la temperatura en el controlador de temperatura según sus necesidades.

**Nota:**

**Quando prepare alimentos, la luz indicadora puede encenderse y apagarse de nuevo. Esto significa que el aparato está manteniendo la temperatura.**

1. Si desea mantener los productos calientes, gire el dial a la posición “ON”.

**PRECAUCIÓN:**

**Tenga cuidado de que el vapor caliente no entre en contacto con su piel. Puede provocar quemaduras.**

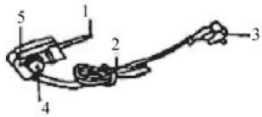
2. Retire el producto del aparato usando una espátula de plástico o madera en cuanto el producto esté listo. No use nunca objetos metálicos (como pinzas o cuchillos), ya que pueden dañar la capa antiadherente.

3. Después del uso, retire el enchufe de la toma de alimentación. Limpie el aparato como se describe en la sección “Limpieza y mantenimiento” y guarde el aparato.

1. Asa
2. Tapa de vidrio
3. Placa de calentamiento
4. Soporte
5. Carcasa
6. Enchufe del control automático de temperatura

**AC 120V-60Hz, 1400W**

### III. Control automático de temperatura



1. Verificador de temperatura
2. Cable
3. Enchufe
4. Selector de temperatura
5. Luz indicadora

**Antes de cada uso:** Limpie la placa de calentamiento y cubra con una capa ligera de aceite de cocina. Se recomienda usar un poco de aceite de cocina para fines de mantenimiento.

### COCINAR

**Antes de cocinar, asegúrese de que el control de temperatura esté correctamente conectado al aparato; en caso contrario el aparato puede dañarse o no funcionar correctamente.**

1. Introduzca el enchufe en la toma de corriente. La luz indicadora naranja se encenderá cuando la temperatura se coloque en posición "ON" o superior.
2. Gire el dial controlador de temperatura a la posición más alta (425° F) y deje que se caliente el aparato de forma que el polvo que haya podido entrar en el aparato durante la

ground beef, veal, lamb and pork be cooked to an internal temperature 160° F / 71° C. Whole chicken and turkey should be cooked to an internal temperature of 180° F / 82° C; 170° F / 77° C for the breast. Goose and duck should be cooked to an internal temperature of 180° F / 82° C. Fresh beef, veal and lamb, etc., should be cooked to an internal temperature of at least 145° F / 63° C. Fresh pork should be cooked to an internal temperature of at least 160° F / 71° C. When re-heating meat and poultry products, they should also be cooked to an internal temperature of 165° F / 74° C.

### CLEANING AND MAINTENANCE

#### CAUTION:

- Always take the plug out of the power supply socket and allow the appliance to cool down before you clean it.
- Never immerse the appliance, the temperature control or the cable in water or any other fluid. This can result in an electrical shock.
- Do not use aggressive cleaning agents, abrasives or a sharp object, such as a hard brush or a knife.

#### Follow the instructions below for cleaning the appliance:

1. Clean the appliance cooking plate with a soft cloth. Hard to remove baked-on remains can be softened first with oil or melted butter. Clean after five minutes with a damp cloth. Allow the appliance to dry completely before storing it.
2. Clean the outside of the appliance with a damp cloth and perhaps a little cleaning agent.

### STORAGE

1. Remove the temperature controller from the appliance and place it in the pan.
2. Place the appliance in a dry place with the lid on.

### IV. Safety measures and suggestions

Please operate the appliance according to the following safety measures to avoid burns, electric shocks or malfunctions:

- If the cord is too hot stop using immediately and send the appliance to the nearest retailer for repair.



- Power: the right voltage is 120V~. Please make sure the right voltage (120V~) and power (1400W) are used.
- Take out the plug as soon as cooking is completed. The plug must not share the socket with any other electric appliances.
- Be careful with the power cord. It must not be twisted hard or pulled sharply.
- The heating plate cannot be immersed in water.
- Do not wash it in water.
- The appliance can be re-used only when it has dried completely.
- Never use the pan if the heating plate is not on a steady surface, is placed on easily burning items such as newspapers, PVC tables and floor, etc.
- The heating plate should be placed far from the wall, furniture, PVC surfaces or floor, etc., by at least 15cm.

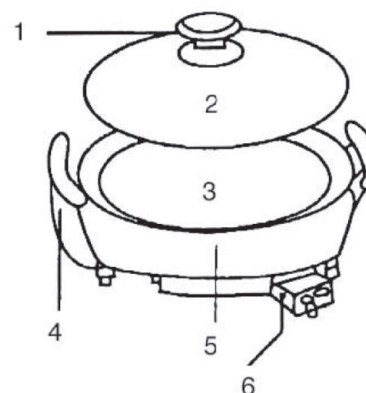
#### V. Automatic temperature controller

1. The automatic temperature controller is a sensor that needs good care. It should not be damaged, hit, or shaken hard.
2. Only the controller provided must be attached to the pan, never use any other controller.
3. Insert the controller straight, and when pulling it out, please hold the plug, do not pull the cord. Make sure you are inserting and removing the plug horizontally when you plug it in or out.
4. Keep the socket of the temperature tester clean.
5. If the tester is damaged or too hot, please turn the appliance off at once. Send the skillet to the nearest retailer for repair. Never repair the appliance by yourself.
6. Please note: the temperature dial should be placed in "OFF" position when you either plug or unplug the temperature controller. Otherwise, it could be damaged or heated too much.

#### I. Para operar la sartén eléctrica, siga estas precauciones de seguridad:

1. Lea todas las instrucciones y los requisitos antes de utilizar el aparato.
2. No toque las superficies calientes.
3. Mantenga el cable, el enchufe, sartén y controlador de temperatura alejados del agua o cualquier otro líquido.
4. Ponga mucha atención si el aparato es utilizado por niños.
5. Deje de usar la sartén cuando no funcione bien, y llévelo a un técnico especializado para su reparación o cambio.
6. No utilice piezas de repuesto que no sean las que ofrece el fabricante, ya que esto puede causar fuego, daños o descargas eléctricas.
7. Asegúrese de que el cable no cuelgue sobre la mesa y no toque nunca el aparato cuando esté caliente.
8. Mantenga la sartén lejos de estufas de gas o eléctricas.
9. Tenga cuidado al mover la sartén cuando contenga aceite o cualquier otro líquido caliente.
10. Ajuste el regulador de temperatura antes de conectar el enchufe; cuando haya terminado, gire el mando a la posición "OFF", y luego retire el enchufe.

#### II. Nombres y funciones de las partes



27. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.

28. No use al aire libre.

29. No deje que el cable cuelgue sobre el borde la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.

30. No lo coloque sobre o cerca de una hornilla de gas o eléctrica, o en un horno caliente.

31. Tenga mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.

32. Siempre conecte el enchufe al aparato primero, y luego enchufe el cable en el tomacorriente. Para desconectar, coloque el control en posición de apagado "off", luego retire el enchufe del tomacorriente.

33. No utilice el aparato para un uso diferente al uso previsto en este manual.

a) Se proporciona un cable eléctrico corto para reducir los riesgos de enredarse o tropezarse con un cable más largo.

b) Se pueden utilizar cables de extensión más largos disponibles si se tiene cuidado en su uso.

c) Si se utiliza un cable largo de alimentación o una extensión desmontable:

1) La clasificación eléctrica marcada del cable de extensión debe ser por lo menos tan alta como la clasificación eléctrica del aparato.

2) El cable más largo debe ser colocado de manera que no cuelgue del mostrador o mesa donde pueda ser halado por niños o pueda tropezarse accidentalmente.

34. Este aparato no está diseñado para freír alimentos.

35. La cantidad de aceite utilizado debe tener no más de 13 mm de profundidad, medida desde el centro de la sartén.

## **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA USO DOMÉSTICO**

### **VI. After-use Clean & Maintenance**

Name	Cleaning Method	Note
Heating plate	Wipe clean the heating plate with a soft cloth. If the food is a bit hard to remove, pour some water and turn the heating plate on to soften the food, then wipe it. Make sure to put a safety protection below the plate.	1. Do not use dish soap, nylon or metal brushes to clean the heating plate. 2. When the heating plate is still hot, do not clean it with water; it could be damaged or burned. 3. After the heating plate has cooled, wipe it with a sponge. When doing this, please cover the socket hole to avoid that water penetrates into it.
Cover	Wipe clean with a sponge with a solution of dish soap.	Diluted gasoline, harsh cleaners or chemicals must not be used; they are bad for the cover surface.
Temperature controller	Wipe clean with a paper towel or dish cloth.	The inner parts in the controller must not be cleaned, this could cause burns or electric shock.
Wipe and dry after cleaning the pan.		

**Do not immerse in water for cleaning.**

**Any servicing should be performed by an authorized service representative.**

## PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos eléctricos, siga siempre las siguientes precauciones básicas de seguridad:

1. Lea todas las instrucciones.
2. En caso de daños causados por no seguir las instrucciones de este manual, la garantía del producto expira. El fabricante/importador no acepta ninguna responsabilidad por daños causados como consecuencia de no seguir las instrucciones en el manual del usuario, el uso sin cuidado o el uso sin seguir las instrucciones de este manual.
3. Este producto sólo puede ser utilizado de acuerdo con la información eléctrica impresa en la etiqueta de clasificación nominal.
4. Asegúrese de que el suministro nacional de tensión eléctrica está en conformidad con la información de la etiqueta de clasificación. Si usted tiene alguna duda sobre la forma en que el producto funciona o no está seguro sobre la conformidad con el suministro de energía nacional, póngase en contacto con un electricista o centro de servicio autorizado.
5. Sólo conecte a un enchufe diseñado para que el enchufe del aparato se ajuste a él.
6. Este producto es sólo para uso domestico! No es adecuado para el uso al aire libre.
7. Por favor, mantenga el producto alejado de suciedad y humedad excesivas.
8. Cualquier otra forma de operar el producto, excepto la descrita en este manual, puede ocasionar peligros de cortocircuitos o incendios. El usuario no está autorizado a modificar este producto de ninguna manera y no está autorizado a abrir la carcasa del aparato; de hacerlo, el producto no cumplirá ya las normas de su clase de seguridad.
9. Nunca conecte o desconecte el enchufe con las manos mojadas.
10. Nunca desconecte el enchufe tirando del cable de alimentación. Tire siempre del enchufe.
11. Durante la instalación/limpieza, asegúrese de que el cable de alimentación no se apriete o se dañe.
12. Siempre desconecte el aparato de la red eléctrica y permita que el producto se enfríe a temperatura ambiente:
  - Antes de guardar el aparato.
  - Antes de la limpieza o el mantenimiento.
  - Después de su uso.

- Si no lo va a utilizar durante un largo período de tiempo.

13. Limpie el exterior del equipo con un paño ligeramente húmedo.
14. Nunca reemplace un cable de alimentación dañado usted mismo. En tal caso, o en caso de avería, póngase en contacto con un centro de servicio / electricista autorizado para su revisión, reparación o ajuste porque se requieren herramientas especiales.
15. Los productos eléctricos no deben ser usados por niños.
16. Los niños o personas enfermas no están autorizados a utilizar este producto sin supervisión cercana.
17. Nunca permita a los niños jugar con este aparato.
18. Mantenga fuera del alcance de los niños y no deje el aparato sin vigilancia cuando esté encendido.
19. Asegúrese de que el cable de alimentación no entre en contacto con ninguna parte que genere calor.
20. Si ya no es posible que el producto funcione sin problemas, por favor asegúrese de que el producto se desconecta y no se utiliza más. El funcionamiento seguro de este producto no es posible:
  - Si el producto o el cable de alimentación están dañados de alguna manera
  - Si el producto no funciona
  - Después de un largo período de almacenamiento en condiciones desfavorables
  - Después de daños graves durante el transporte
21. Nunca sumerja el enchufe o el aparato en agua ni ningún otro líquido.
22. No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
23. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe, o la unidad en agua ni en ningún otro líquido.
24. Es necesaria una supervisión cercana cuando el aparato es utilizado por o cerca de niños.
25. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiar. Deje que el aparato se enfríe antes de poner o quitar piezas y antes de limpiarlo.
26. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado o después de un mal funcionamiento o si se ha dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.