ZOJIRUSHI

USA CAN

Plancha eléctrica *Gourmet Sizzler*®

INSTRUCCIONES DE USO

EA-DPC10

Siga siempre las precauciones de seguridad básicas al utilizar aparatos eléctricos.
Lea todas las instrucciones detenidamente.
Conserve estas instrucciones de uso a la mano para poder consultarlas fácilmente.

ÍNDICE

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES ··· 2
NOMBRES DE LAS PIEZAS ····· 5
CÓMO UTILIZAR ····· 6
MECANISMO DE SEGURIDAD ····· 6
RECETAS ····· 8
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO ····· 9
PIEZAS DE REPUESTO ····· 10
GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS ·····10
DATOS TÉCNICOS ·····10

ZOJIRUSHI CORPORATION

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

AL UTILIZAR APARATOS ELÉCTRICOS, SIEMPRE SE DEBEN SEGUIR LAS PRECAUCIONES BÁSICAS DE SEGURIDAD, INCLUIDAS LAS SIGUIENTES:

1. Lea todas las instrucciones detenidamente y guárdelas para consultarlas en el futuro.
2. Evite tocar las superficies calientes. Las asas y perillas se proporcionan para su seguridad y protección.
3. Para evitar un funcionamiento peligroso o descargas eléctricas, no sumerja el enchufe con control de temperatura, el cable eléctrico, el enchufe eléctrico ni el conjunto del calentador en agua u otros líquidos.
4. Se necesita una supervisión estricta cuando el aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.
5. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe antes de instalar o quitar piezas y antes de limpiarlo.
6. No deje el aparato desatendido mientras esté en uso.
7. No utilice ni opere el aparato con un cable o enchufe dañado. Si el aparato no funciona bien o se ha dañado de alguna manera, desenchúfelo y devuélvalo al centro de servicio técnico autorizado o distribuidor más cercano para su inspección, reparación o ajuste.
8. No lo utilice en la intemperie.
9. El uso de accesorios o aditamentos no recomendados por el fabricante del aparato puede ser peligroso o causar lesiones.
10. Mantenga el cable eléctrico alejado de superficies calientes y no deje que el cable cuelgue del borde de mesas o encimeras.
11. No coloque el aparato sobre o cerca de una superficie caliente, como una estufa de gas o eléctrica, ni en un horno caliente.
12. Utilice siempre el aparato sobre una superficie seca y nivelada.
13. Siempre utilice extrema precaución al mover aparatos que contengan aceite o líquidos calientes.
14. Primero se debe conectar el enchufe al aparato antes de conectarlo a un tomacorriente. Para desconectar, gire la perilla del control de temperatura a la posición OFF (Apagado). Luego, retire el enchufe del tomacorriente.
15. Para usarlo, conecte el cable eléctrico a un tomacorriente. Para desconectar, sujete el enchufe eléctrico y retírelo del tomacorriente.
16. No utilice el aparato para fines distintos a los previstos o especificados.
17. No lo opere en presencia de vapores explosivos y/o inflamables.
18. Este aparato está destinado únicamente para uso doméstico/habitacional y no para uso comercial o industrial.
19. Para reducir el riesgo de incendio, cocine solo con la plancha y la protección debidamente colocadas.
20. Asegúrese de que la plancha desmontable, la unidad del calentador y la protección estén ensambladas y sujetas correctamente de acuerdo con la sección “CÓMO UTILIZAR” de estas instrucciones antes de cocinar. Utilice únicamente el enchufe con control de temperatura para el modelo n.º EA-DPC10.
21. Este aparato no está diseñado para freír alimentos en aceite abundante.
22. Este aparato no está diseñado para ser utilizado en combinación con un programador externo ni con un dispositivo de control remoto ajeno al mismo.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE APARATO ES SOLO PARA USO DOMÉSTICO.

Este aparato se suministra con un cable eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar. Se pueden utilizar cables de extensión si se tiene cuidado en su uso. Si se utiliza una extensión, la especificación eléctrica indicada en el mismo debe ser, como mínimo, igual a la especificación eléctrica del electrodoméstico, y si se utiliza un cable más largo, hay que colocarlo de manera que no quede colgando sobre la encimera o la mesa, donde los niños puedan tirar de él o alguien pueda tropezar con él accidentalmente.

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe fue diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado en una sola dirección. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, no intente forzarlo ni modificarlo de ninguna manera. Simplemente invierta el enchufe e insértelo. Si aún así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. Para evitar la sobrecarga del circuito, no opere otro aparato de alta potencia en el mismo circuito.

Estas ADVERTENCIAS y PRECAUCIONES tienen como objetivo evitar daños a la propiedad o lesiones personales para usted y otros.

■El grado de peligro o daño por el uso incorrecto de este producto se indica de la siguiente manera:

⚠ADVERTENCIAS Indica riesgo de lesiones graves o muerte.	⚠PRECAUCIONES Indica riesgo de lesiones, daños domésticos o materiales si se manipula incorrectamente.

■Las acciones prohibidas o requeridas se indican de la siguiente manera:

⃠ Indica una operación prohibida.	❗ Indica un requisito o instrucción que debe seguirse.

⚠ ADVERTENCIAS

No modifique el producto. Solo un técnico de reparación puede desmontar o reparar esta unidad.

Intentar hacerlo puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones. Dirija cualquier consulta de reparación al Servicio de Atención al Cliente de Zojirushi.

No enchufe ni desenchufe el enchufe eléctrico si tiene las manos mojadas.

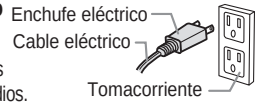
Hacerlo puede causar descargas eléctricas o lesiones.

No sumerja el producto en agua ni lo salpique con agua.

Hacerlo puede causar un cortocircuito o una descarga eléctrica.

No utilice el producto si el enchufe eléctrico o el cable eléctrico están dañados o si el enchufe eléctrico queda flojo cuando está insertado en el tomacorriente.

Hacerlo puede causar descargas eléctricas, cortocircuitos o incendios.



No utilice el producto para freír con aceite abundante.

Hacerlo puede causar un incendio.

No coloque alfileres en el enchufe con control de temperatura ni lo ensucie.

Hacerlo puede causar descargas eléctricas, cortocircuitos o incendios.

Evite que los niños laman el enchufe con control de temperatura. Preste atención especial a los bebés.

Hacerlo puede causar descargas eléctricas o lesiones.

No utilice una fuente de alimentación que no sea de 120 V de CA.

El uso de cualquier otro voltaje de suministro de energía puede causar incendios o descargas eléctricas.

No permita que los niños utilicen el producto sin supervisión. Manténgalo fuera del alcance de los bebés.

Puede causar quemaduras, descargas eléctricas o lesiones. Preste atención especial para evitar quemaduras y lesiones con la orilla de la plancha.

No dañe el cable eléctrico. No doble, jale, retuerza, pliegue ni intente modificar el cable eléctrico. No lo coloque sobre o cerca de superficies o aparatos que alcanzan altas temperaturas, debajo de objetos pesados ni entre objetos.

Un cable eléctrico dañado puede causar incendios o descargas eléctricas.

Inserte el enchufe eléctrico completamente y de manera firme en el tomacorriente.

Un enchufe eléctrico mal insertado puede causar descargas eléctricas, cortocircuitos, humo o incendios.

Utilice únicamente un tomacorriente con una clasificación mínima de 15 amperios y no conecte otros dispositivos en el mismo tomacorriente.

Conectar otros dispositivos en el mismo tomacorriente puede hacer que el tomacorriente se sobrecaliente, lo que resultará en un incendio.

Deje de usar el producto inmediatamente si nota alguno de los siguientes síntomas que indiquen una falla o avería.

El uso continuo del producto puede causar humo, incendios, descargas eléctricas o lesiones.

- El enchufe eléctrico o el cable eléctrico se han sobrecalentado.
- El cable eléctrico está muy dañado o deformado.
- La electricidad se enciende y apaga cuando se toca o se mueve el cable eléctrico.
- Hay olor a quemado.
- Siente un hormigueo o una ligera descarga eléctrica.
- El producto no funciona aunque la perilla del control de temperatura esté encendido.
- La luz de funcionamiento no se apaga aunque la perilla del control de temperatura esté en OFF (Apagado).

Si ocurre alguna de las situaciones anteriores, desconecte el producto inmediatamente y devuélvalo a Servicio al cliente de Zojirushi para su inspección y reparación.

Este producto no está diseñado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del producto por parte de una persona supervisada para garantizar que no jueguen con el producto.

⚠ PRECAUCIONES

No caliente latas o frascos de comida directamente.

Hacerlo puede causar quemaduras o lesiones, ya que la lata o el frasco pueden romperse.

No utilice el producto cerca de paredes o muebles.

El vapor o el calor pueden dañar, decolorar o deformar las paredes o los muebles.

●Las ilustraciones utilizadas en estas instrucciones de uso pueden variar con respecto al producto real que ha adquirido.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES (cont.)

⚠ PRECAUCIONES

No lo utilice en lugares peligrosos, como superficies inestables, sobre manteles que sean vulnerables al calor, cerca de fuego directo o sustancias inflamables, ni en lugares resbaladizos.
Hacerlo puede causar un incendio.

No utilice otros enchufes de control de temperatura que no sean el suministrado. No utilice el enchufe con control de temperatura para otros aparatos.
Hacerlo puede causar una falla o un incendio.

No toque las superficies calientes durante o inmediatamente después del uso.
Tocar las superficies calientes puede causar quemaduras.

Desenchufe el enchufe eléctrico del tomacorriente cuando el producto no esté en uso.
Dejar el enchufe eléctrico en un tomacorriente puede hacer que el aislamiento se dañe, lo que resultará en descargas eléctricas, cortocircuitos o incendios.

Durante el precalentamiento o la cocción, traslade a las aves y animales pequeños que puedan ser sensibles al humo o a los olores a otras habitaciones, y abra las ventanas o encienda el extractor de aire.

Siempre desenchufe el producto sujetando el enchufe eléctrico, no tirando del cable eléctrico.
Tirar del cable eléctrico para desenchufar el producto puede causar descargas eléctricas, cortocircuitos o incendios.

Deje que el producto se enfríe antes de limpiarlo.
Tocar las áreas calientes puede causar quemaduras.

Si el enchufe con control de temperatura está dañado, debe ser reemplazado por un cable o conjunto apropiado disponible a través del fabricante o su agente de servicio.

IMPORTANTE

■La plancha y su revestimiento antiadherente

Siga estas instrucciones para garantizar un uso prolongado de la plancha y para la protección del revestimiento antiadherente:

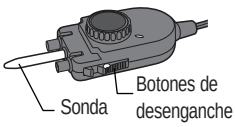


- ●No utilice espátulas de metal con orillas afiladas que se encuentran en las tiendas.
- ●No raspe con fuerza la orilla o las esquinas de una espátula. No raspe las esquinas de la plancha.
- ●No raye la plancha con objetos afilados como cuchillos o tenedores.
- ●No cubra la tapa durante el precalentamiento, ni precaliente durante un periodo prolongado. No coloque la plancha directamente sobre la estufa.
- ●No utilice limpiadores abrasivos, polvos para pulir, cepillos de nailon, cepillos metálicos ni esponjas de melamina.
- ●No deje la superficie o el fondo de la plancha sucios.
  Los residuos con contenidos ácidos (vinagre) o salados (salsa, salsa de soya y sal) puede causar corrosión. Los alimentos que quedan en la superficie también pueden causar una cocción desigual. Asegúrese de mantener el producto limpio.
- ●No utilice detergentes que no sean detergentes de cocina suaves, como detergentes alcalinos a base de cloro o aquellos que contengan ingredientes ácidos. Hacerlo puede causar corrosión.

OBSERVACIONES: El revestimiento antiadherente puede desgastarse con el uso.
El revestimiento antiadherente puede desteñirse o desprenderse eventualmente. Esto no afectará el rendimiento de la cocción ni las propiedades sanitarias, y es inofensivo para su salud. Si le preocupa el desprendimiento del revestimiento antiadherente, reemplace la plancha comprando una nueva.

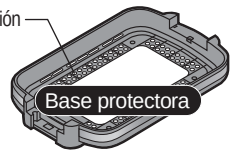
■Enchufe con control de temperatura

- ●Utilice únicamente el enchufe con control de temperatura suministrado. ●Retire siempre el enchufe con control de temperatura del conjunto del calentador después de su uso. ●Nunca desmonte el enchufe con control de temperatura. ●Limpie todos los restos de grasa de los botones de desenganche después de su uso. ●Limpie el polvo, la suciedad o los restos de alimentos de la sonda y del enchufe eléctrico.
- ●**No golpee, deje caer ni manipule bruscamente el enchufe con control de temperatura. No mueva el enchufe con control de temperatura hacia arriba y hacia abajo al enchufarlo o desenchufarlo.**



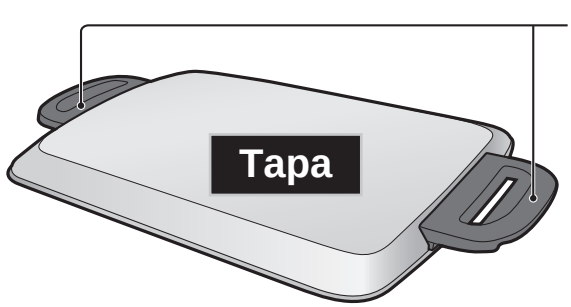
■Uso y cuidado

- ●No utilice el producto para fines distintos a asar o cocinar alimentos al vapor.
- ●Utilice el producto con cuidado. De lo contrario, puede causar una falla o averías.
- ●No utilice la plancha sobre un quemador de estufa de gas o eléctrica. Hacerlo puede causar que el revestimiento antiadherente se desprenda, se corroa o que la plancha se deforme o decolore.
- ●**No lo utilice con una placa de protección térmica sucia.** Hacerlo puede causar un funcionamiento defectuoso o deformación.
- ●**No salpique la placa de protección térmica con agua ni la sumerja en agua. No utilice un cepillo de metal para limpiar. Si la superficie se oxida o se destiñe, es posible que no proteja del calor adecuadamente y cause un incendio, que la base protectora se deforme o que la superficie de la mesa se caliente.**
- ●**No lo utilice sobre objetos como periódicos que puedan obstruir los orificios de aire debajo de la base protectora. No lo utilice sobre superficies vulnerables al calor como alfombras, cojines, esteras tatami o manteles.** Hacerlo puede causar un incendio, deformar la base protectora o quemar la superficie.
- ●**No lo utilice sobre superficies de vidrio, como una mesa de vidrio.** Hacerlo puede causar que el vidrio se quiebre debido al calor.



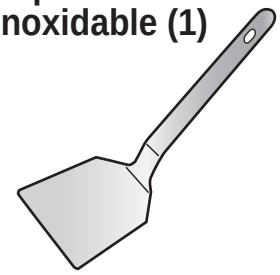
NOMBRES DE LAS PIEZAS

●No golpee ni deje caer la plancha ni la utilice de manera brusca.



ACCESORIO

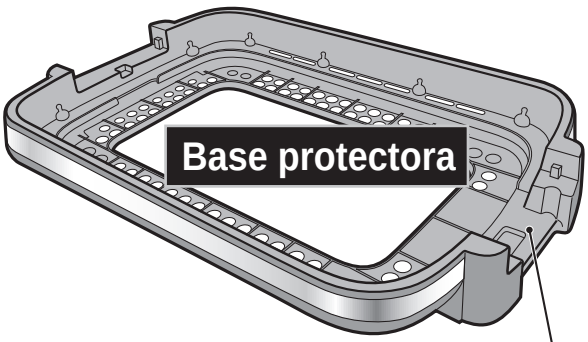
Espátula de acero inoxidable (1)





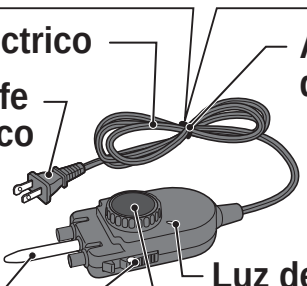
Al hacer panqueques, habrá marcas de acabado con relieves en patrón de diamante en la superficie cocinada.





Enchufe con control de temperatura

- Retire el amarrador de cable que sujeta el cable eléctrico antes de usarlo.
- No utilice el cable eléctrico enrollado. Hacerlo puede causar que el cable eléctrico se caliente excesivamente, lo que resultará en un funcionamiento defectuoso.



CÓMO UTILIZAR

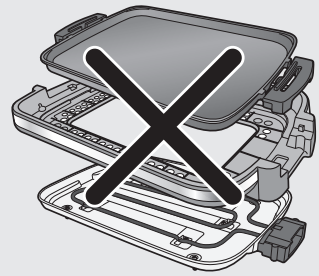
1 Preparación

① **Coloque el conjunto del calentador en la base protectora.**

② **Instale la plancha.**



- Instale en el orden correcto. De lo contrario, puede causar quemaduras, lesiones o una falla.
- No utilice el producto sin la base protectora. Hacerlo puede causar quemaduras, lesiones o una falla.



2 Inserte el enchufe con control de temperatura

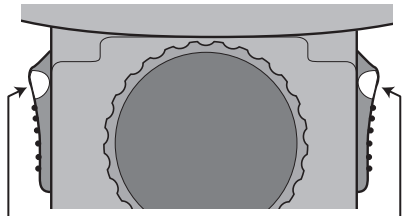
① **Inserte el enchufe con control de temperatura al conjunto del calentador con firmeza.**

② **Enchufe el enchufe eléctrico en un tomacorriente.**

- Asegúrese de que la posición OFF coincida con la luz de funcionamiento.

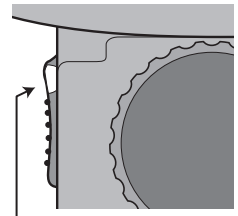
- No utilice otros enchufes de control de temperatura que no sean el suministrado. No utilice el enchufe con control de temperatura para otros productos.
- **Inserte el enchufe con control de temperatura hasta el fondo, hasta que las marcas blancas en forma de media luna de ambos botones de desenganche queden completamente visibles.** Es posible que la plancha no se caliente correctamente si el enchufe con control de temperatura no está bien enchufado. Si se inserta incorrectamente el enchufe con control de temperatura, también pueden producirse accidentes o fallos de funcionamiento debido a una generación anormal de calor.

O Insertado correctamente:

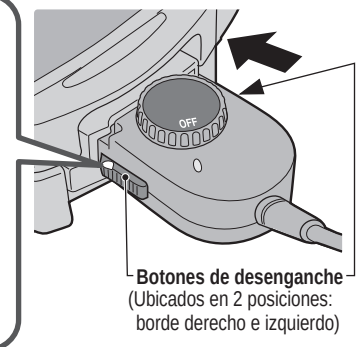


Las marcas blancas en forma de media luna de ambos botones de desenganche se ven perfectamente.

✕ Insertado incorrectamente:



La marca está oculta.



Botones de desenganche
(Ubicados en 2 posiciones: borde derecho e izquierdo)

- Para extraer el enchufe con control de temperatura, presione ambos botones de desenganche y tire del enchufe hacia fuera.

MECANISMO DE SEGURIDAD

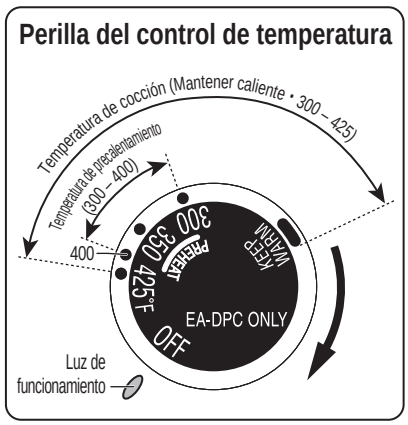
Este producto cuenta con las siguientes características de seguridad:

- El enchufe con control de temperatura no se puede conectar si la plancha no está colocada correctamente.
- La plancha no se puede retirar del conjunto del calentador mientras el enchufe con control de temperatura esté conectado.

Nunca fuerce el enchufe con control de temperatura ni retire la plancha a la fuerza, ya que podría provocar una falla.

●Este producto sirve para asar y cocinar alimentos al vapor. No lo utilice para fines distintos de los previstos.
●Limpie bien la plancha y la tapa antes de su uso.

3 Precalentar y cocinar



① **Empiece a precalentar ajustando la temperatura de precalentamiento adecuada según la luz de funcionamiento. Se encenderá la luz de funcionamiento y la plancha comenzará a calentarse.**

●No cubra la tapa durante el precalentamiento.
(Si lo hace, la temperatura de la plancha podría subir demasiado y dañar el revestimiento antiadherente).

●No precalentar a una temperatura superior a la temperatura de precalentamiento.

Tiempo aproximado de precalentamiento • • • 8 min.

Cuando prepare panqueques...

●Precaliente durante al menos 15 minutos a 300 °C (posición de precalentamiento).
●Cuando cocine el otro lado de los panqueques, tape la plancha con la tapa para que queden perfectos.

② **Cuando haya terminado el precalentamiento, lo que tarda unos 8 minutos, gire la perilla del control de temperatura hasta la temperatura de cocción deseada y empiece a cocinar.**

TEMPERATURA DE COCCIÓN ESTIMADA

Perilla		Menú
Temp. de precalentamiento	Temp. de cocción	
400	425	Yakiniku, filetes y fideos fritos, etc.
	400	Okonomiyaki y gyoza, etc.
350	350	Hamburguesas, etc.
300	300	Crepas, tortilla de huevo delgada y panqueques, etc.
—	KEEP WARM	Mantener caliente

●Utilice agua caliente para cocinar las gyozas al vapor.
●Para mantener la comida caliente, ponga el selector en la posición Mantener caliente.
●Es posible que el producto emita un crujido, pero esto es normal y no indica ningún fallo de funcionamiento.
●La luz de funcionamiento se encenderá y se apagará durante la cocción. Esto indica que la temperatura está siendo controlada y que no se trata de una falla.
●Es posible que se produzca algo de humo o se perciba un olor la primera vez que se utilice el producto, lo cual es normal.

●Durante el precalentamiento, la temperatura de la plancha puede superar temporalmente la temperatura establecida.
●La temperatura es la temperatura estimada de la superficie de la plancha sin la tapa.
●Los resultados de la cocción pueden variar en función del tamaño, la temperatura ambiente y el voltaje. Use la tabla como guía para conseguir el resultado que desee.

CONSEJOS PARA UTILIZAR LA TAPA

La temperatura de la superficie de la plancha aumenta entre 54 y 72 °F (30 y 40 °C) cuando se utiliza la tapa.
El uso de la tapa ayudará a acelerar el proceso de cocción.

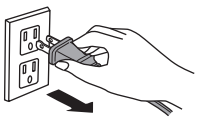
AL RETIRAR LA TAPA...

●Las asas de la tapa se calentarán durante la cocción. Tome precauciones para evitar quemaduras.
●Tenga cuidado con el vapor o las salpicaduras de aceite que puedan salir por el hueco entre la plancha y la tapa para evitar quemaduras.

NOTA

●No cubra la tapa durante el precalentamiento.
●Coloque la tapa correctamente en el soporte de la tapa de la plancha. Si la tapa se apoya sobre la base protectora, podría provocar una falla, deformaciones o quemaduras.

4 Tras el uso



① **Gire la perilla del control de temperatura a la posición OFF (alineándolo con la luz de funcionamiento) y, a continuación, desenchufe el enchufe eléctrico del tomacorriente.**

② **Limpie los restos de comida quemada con un papel suave o un paño mientras la plancha aún esté caliente.**

③ **Deje que la plancha se enfríe (al menos 30 minutos después de su uso), retire el enchufe con control de temperatura del conjunto del calentador y límpielo.**

●La tapa, la plancha, el conjunto del calentador (calentador, placa de protección térmica y receptáculo) y la sonda del enchufe con control de temperatura permanecerán calientes por un rato después de su uso. Tenga cuidado para evitar quemaduras.
●No intente retirar la plancha mientras el enchufe con control de temperatura siga conectado. Si lo hace, podría provocar una falla o daños.
●No sujete el conjunto del calentador por el receptáculo. Si lo hace, podría provocar una falla o daños.

RECETAS

NOTA Las medidas utilizadas en estas recetas:
1 taza = 8 oz. (240 mL) | 1 cucharada = 0.5 oz. (15 mL) | 1 cucharadita = 0.2 oz. (5 mL)

●**Tenga mucho cuidado al cocinar, ya que el aceite puede salpicar.** ※Sugerencia de presentación

Chuleta de cerdo

Temperatura de precalentamiento	400
Temperatura de cocción	425 - 400 - 300

Ingredientes (4 raciones)

4 chuletas de cerdo deshuesadas, de 1/2 pulgada de grosor
1/2 cucharadita de sal para sazonar la carne
1/2 cucharadita de pimienta negra recién molida para sazonar la carne
1-1/2 cucharadas de aceite de oliva
2 chalotes, cortados en rodajas finas
4 oz. (113 g) de hongos Baby Bella, sin tallo y cortados en rodajas finas
1/3 de taza de perejil italiano, picado
1/2 taza de vino blanco
1-1/2 tazas de crema para batir
Una pizca de pimienta negra recién molida para la salsa
2 cucharadas de alcaparras, escurridas y picadas



Cómo cocinar

1. Seque las chuletas de cerdo con papel de cocina para eliminar toda la humedad restante. Sazone las chuletas de cerdo por ambos lados con sal y pimienta negra.
2. Gire la perilla del control de temperatura hasta **400**. Cuando haya terminado el precalentamiento, que tarda unos 8 minutos, gire la perilla del control de temperatura hasta **425**. Caliente 1 cucharada de aceite de oliva y dore las chuletas de cerdo por ambos lados, unos 5 minutos por cada lado. Coloque las chuletas de cerdo doradas en una plancha caliente y manténgalas calientes.
3. Gire la perilla del control de temperatura hasta **400**. Añada el aceite restante, los chalotes cortados en rodajas y los hongos a la plancha y saltee hasta que los hongos se doren, unos 2 minutos. Añada el perejil picado y el vino blanco, y cocine hasta que el líquido se haya evaporado casi por completo, aproximadamente 1 minuto.
4. Gire la perilla del control de temperatura hasta **300**. Añada la crema para batir y mezcle bien.
5. Vuelva a poner las chuletas de cerdo cocidas del paso 2 en la plancha y deje que se bañen bien en la salsa. Cubra con la tapa y cocine hasta que las chuletas de cerdo estén cocidas, unos 4-5 minutos.
6. Cuando las chuletas de cerdo estén listas, sazónelas con pimienta negra para la salsa, añada las alcaparras picadas y revuelva para mezclarlo todo.
7. Coloque las chuletas de cerdo en platos calientes y vierta la salsa por encima con una cuchara.

Panqueques integrales con moras azules

Temperatura de precalentamiento	300
Temperatura de cocción	300

Ingredientes (12 panqueques)

Ⓐ
- 1 taza (120 g) de harina de trigo integral para repostería
- 1 taza (130 g) de harina de trigo multipropósito
- 3 cucharadas de azúcar
- 1/2 cucharadita sal
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio

Ⓑ
- 1-1/4 tazas de leche
- 2 huevos grandes, ligeramente batidos
- 1 cucharada de mantequilla sin sal, derretida

2 cucharaditas de aceite vegetal
4 oz. (113 g) de moras azules, frescas o congeladas

Cobertura:
Jarabe de arce, al gusto
Mantequilla, al gusto
Moras azules frescas, al gusto



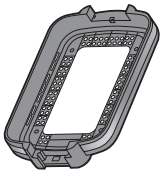
Cómo cocinar

1. En un bol grande, mezcle los ingredientes de la lista Ⓐ con un batidor de globo.
2. Añada Ⓑ y bata suavemente hasta que se mezclen los ingredientes (no lo bata en exceso).
3. Gire la perilla del control de temperatura hasta **300**. Precaliente la plancha durante unos 15 minutos.
4. Cuando finalice el precalentamiento, unte la plancha usando una brocha con 1/2 cucharadita de aceite vegetal. Vierta aproximadamente 1/4 de taza de la mezcla del paso 2 por cada panqueque sobre la plancha. (Prepare 3 panqueques a la vez).
5. Cubra cada panqueque con aproximadamente 1 cucharada de moras azules.
6. Cocine hasta que las orillas estén firmes y se formen burbujas en la superficie, aproximadamente 2 minutos. Voltee los panqueques y cocine de 3, 4 minutos o hasta que estén bien cocidos.
7. Sirva los panqueques en platos y acompáñelos con sus ingredientes favoritos.
8. Al preparar los 9 panqueques restantes de forma consecutiva, siga los pasos 4 - 7 después de precalentar durante 5 minutos a **300**.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Asegúrese de limpiar a fondo después de cada uso.
Dejar alimentos quemados en la plancha puede provocar que se requemen y será difícil de retirarlos.
Limpie el producto después de que se haya enfriado por completo, a excepción de la plancha.

- Nunca lave el conjunto del calentador ni el enchufe con control de temperatura. Hacerlo puede causar un funcionamiento defectuoso.
- No utilice lo siguiente:
  - Detergentes distintos de los detergentes suaves para la cocina, como disolventes y lejía. El uso de estos puede causar decoloración, grietas, degradación o corrosión.
  - Polvo para pulir, cepillos de nailon, cepillos para fregar, cualquier objeto metálico, esponjas de melamina, esponjas de nailon duro y limpiadores abrasivos. Hacerlo puede causar corrosión.
- Al utilizar paños tratados químicamente, no frote demasiado fuerte ni los deje sobre el producto durante mucho tiempo, ya que las superficies del producto podrían dañarse por reacciones químicas.
- No utilice un lavavajillas ni una secadora de platos. Hacerlo puede causar rayaduras, deformación o decoloración.
- Asegúrese de retirar el conjunto del calentador al lavar la base protectora. No hacerlo puede causar una falla.
- No deje ni utilice la plancha sucia. Asegúrese de limpiar la superficie y el fondo, así como los lados de la plancha. Dejar la plancha sucia no solo dificultará su limpieza, sino que también causará un calentamiento desigual. También puede causar una falla o un incendio.
- Limpie siempre a fondo después de usar ingredientes ácidos (vinagre) o salinos (salsa, salsa de soya o sal). Dejarlos sobre la superficie puede causar corrosión del revestimiento antiadherente.
- No deje la tapa sucia. Hacerlo puede causar decoloración.

Placa de protección térmica **(conjunto del calentador)**	①Utilice un detergente de cocina suave y un paño suave y limpie. ②Limpie con un paño bien escurrido. ③Seque con un paño suave y seco. ●**No la sumerja en agua ni la salpique con agua. No utilice un cepillo de metal para limpiar. Si la superficie se oxida o se decolora, es posible que no proteja del calor adecuadamente y cause que la base protectora se deforme o que la superficie de la mesa se caliente.**
Tapa de la base protectora **Espátula de acero inoxidable**	①Utilice un detergente de cocina suave diluido y una esponja para lavar. ②Enjuague y luego seque con un paño suave y seco. ●**Lave los restos de comida quemada con una esponja después de remojar en agua tibia.** ●Es posible que se acumule agua dentro de la base protectora. En ese caso, coloque el lado del soporte del conjunto del calentador hacia abajo y agite para drenar el agua.  Este lado hacia abajo y agite.
Enchufe con control de temperatura **Calentador・Receptáculo** **(conjunto del calentador)**	Limpie con un paño suave y seco.
Plancha	①Limpie los alimentos quemados con un papel o paño suave mientras la plancha aún esté tibia. ②Retire la plancha y lávela con una esponja con agua tibia y detergente suave de cocina. ③Enjuague y luego seque con un paño suave y seco. **PARA ALIMENTOS QUEMADOS DIFÍCILES O SI LA PLANCHA SE ENFRIÓ** ①Vierta solo agua caliente suficiente para cubrir la superficie de la plancha y encienda el producto. Cuando el agua alcance el punto de ebullición, frote la comida quemada con un utensilio suave, como una espátula de silicona. ②Cuando la plancha se enfríe, deseche el agua y lave con un detergente de cocina suave utilizando una esponja. ③Enjuague y luego seque con un paño suave y seco. ●No utilice el lado áspero de la esponja. ●Después de limpiar la plancha, límpiela a fondo con un paño seco, colóquela en la base protectora y el conjunto del calentador, y encienda la unidad para permitir que se seque por completo. Asegúrese de no sobrecalentar la plancha. El producto se calentará. Tome precauciones para evitar quemaduras.

PIEZAS DE REPUESTO

- Es posible que haya piezas de repuesto disponibles por un cargo adicional. Reemplace las piezas dañadas únicamente con piezas nuevas.
- Al reemplazar piezas, apunte el número de modelo y el nombre de la pieza de antemano. Luego, póngase en contacto con la tienda donde compró el producto o con el Servicio de Atención al Cliente de Zojirushi.

Nombres de las piezas	Número de pieza
Plancha	BX237801G-00
Espátula de acero inoxidable	717011-00
Enchufe con control de temperatura	BX237803A-00

Servicio de Atención al Cliente de Zojirushi
1-800-733-6270 www.zojirushi.com

GUÍA DE SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Consulte los siguientes puntos antes de llamar para solicitar servicio.

Problemas	Causa	Solución
El enchufe con control de temperatura (sonda) no se conecta.	●¿Están el conjunto del calentador y la plancha instalados correctamente?	Colóquelos correctamente.
La plancha no se calienta.	●¿Está el enchufe eléctrico desconectado?	Inserte el enchufe eléctrico firmemente.
	●¿Está conectado correctamente el enchufe con control de temperatura?	Inserte el enchufe con control de temperatura por completo hasta que las marcas blancas en los botones de desenganche (ubicados en 2 posiciones) sean totalmente visibles. (Consulte la pág. 6)
La comida no se cocina bien.	●Precalentamiento insuficiente.	Comience a cocinar después de que finalice el precalentamiento. (Consulte la pág. 7)
La comida se quema.	●¿Limpia y le da mantenimiento a la plancha adecuadamente?	Realice la limpieza y el mantenimiento. (Consulte la pág. 9)
La plancha no se puede retirar.	●¿Sigue conectado el enchufe con control de temperatura?	Retire el enchufe con control de temperatura.

ESPECIFICACIONES

Número de modelo		EA-DPC10
Especificación eléctrica		CA 120 V 60 Hz
Consumo eléctrico		1350 W
Medida del cable eléctrico		6’ 6” (2.0 m)
Dimensiones externas	(pulgadas aprox.)	$23\text{-}5/8$ (W) × 15 (D) × $4\text{-}3/8$ (H)
	(cm aprox.)	60 (W) × 38 (D) × 11 (H)
Peso		12 lb aprox. (5.5 kg)
Control de temperatura		MANTENER CALIENTE ～ 425 ℉ (218 ℃)

Memo

ZOJIRUSHI

www.zojirushi.com

EA-DPC_2 ⓒⒷⒶ