

ADVERTENCIA

CONECTAR ESTE APARATO A UNA APROPIADA CONEXIÓN DE TIERRA Y NO QUITAR LA CLAVIJA DE CONEXIÓN A TIERRA

USAR ESTE APARATO CON UNA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA ESTABLE Y REGULADA

Cuisinart®

Manual de Instrucciones

PARRILLA ELÉCTRICA

MODELO: GR-11

INFORMACIÓN DE CONSUMO ENERGÉTICO:

CONSUMO DE ENERGÍA: 763,25 Wh

CONSUMO DE ENERGÍA EN ESPERA: NO APLICA

CANTIDAD DE PRODUCTO O SERVICIO OFRECIDA

POR UNIDAD DE ENERGÍA CONSUMIDA: NO APLICA



Parrilla eléctrica

GR-11

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

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

Cuando use un electrodoméstico, precauciones básicas deben seguirse para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico y daño a las personas, incluyendo las siguientes:

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

2. Desconecte de la corriente eléctrica cuando no esté en uso o antes de limpiar. Permita que se enfríe antes de quitar o poner partes y antes de limpiar el electrodoméstico.

3. No toque las superficies calientes; use la manija.

4. Para proteger contra incendio, choque eléctrico y daño a las personas NO SUMERJA EL CABLE O LA CLAVIJA en agua o cualquier otro líquido.

5. Ese aparato no debe ser usado por o cerca de niños.

6. No opere ningún electrodoméstico con el cable o la clavija dañados, o después de que haya malfuncionado o esté dañado de alguna manera. Regrese el aparato al Centro de Servicio al cliente más cercano para examinación, reparación o ajuste.

7. El uso de accesorios no recomendados por Cuisinart pueden causar incendio, choque eléctrico o riesgo de daño a las personas.

8. No lo use en exteriores.

9. No permita que el cable cuelgue de la orilla de la mesa o alacena, o que toque superficies calientes.

10. No coloque el aparato cerca de hornillas de gas, eléctricas o un horno caliente.

11. Desconecte la unidad cuando termine de usarla.

12. No use el aparato para otro uso que no sea para el que está destinado.

13. Debe tener extremo cuidado al mover un electrodoméstico que contenga aceite caliente o cualquier otro líquido caliente.

14. Para desconectar, retire la clavija de la corriente eléctrica.

15. ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO O CHOQUE ELÉCTRICO, SOLO PERSONAL AUTORIZADO DEBE HACER REPARACIONES

16. No opere el aparato en un gabinete o bajo la pared del mismo. Cuando guarde un aparato en un gabinete, siempre desconecte la unidad de la corriente eléctrica. No hacerlo puede causar riesgo de incendio, especialmente si el aparato toca las paredes del gabinete o la puerta toca el aparato al cerrarse.

17. Este aparato no se destina a utilizarse por personas (incluyendo niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean diferentes o estén reducidas o carezcan de experiencia o conocimiento, a menos que dichas personas reciban una supervisión o capacitación para el funcionamiento del aparato por una persona responsable de su seguridad”

18. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no empleen los aparatos como juguete

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA USO DOMESTICO SOLAMENTE

LIMPIEZA Y CUIDADO

CUIDADO: ANTES DE LIMPIAR EL ELECTRODOMÉSTICO, ASEGÚRESE DE QUE SE HA ENFRIADO POR COMPLETO.

Una vez que haya terminado de cocinar, desconecte de la corriente eléctrica. Permita que la unidad se enfríe por al menos 30 minutos antes de manejarla.

Retire la grasa de la charola de goteo una vez que se haya enfriado. La charola de goteo puede ser lavada a mano o en lavavajillas.

Presione el botón para soltar los platos de la carcasa. Asegúrese de que los platos se han enfriado por completo antes de manejarlos (30 minutos mínimo). Los platos pueden ser lavados en el lavavajillas. No use objetos metálicos como cuchillos o tenedores para limpiar. No use una fibra abrasiva para limpiar; el antiadherente puede ser dañado.

Si ha estado cocinando mariscos, coloque jugo de limón en los platos para prevenir que el sabor de los mariscos se transfiera a la siguiente receta.

La carcasa de la base, la tapa y las perillas de control pueden ser limpiadas con un trapo seco suave y limpio. Para manchas difíciles, humedezca el trapo. Nunca use un limpiador o esponja abrasivos.

ALMACENAMIENTO

Siempre asegúrese de que la parrilla está fría y seca antes de guardarla. El cable puede ser enroscado al rededor de la parte trasera de la base para almacenarla. Los platos de cocinado y la charola de goteo deben estar en la parrilla cuando no estén en uso. La herramienta de limpieza puede guardarse en un cajón o gabinete.



CARACTERÍSTICAS ELÉCTRICAS

120 V ~
60 Hz
1200 W

INSTRUCCIONES DEL CABLE

Un cable de alimentación corto reduce el riesgo de enredo sobre uno más largo. Puede ser usada una extensión con los cuidados necesarios. Sin embargo, el grado eléctrico marcado en la extensión debe ser por lo menos tan grande como el grado eléctrico del aparato. La extensión no debe colocarse sobre la alacena o en la mesa donde puede ser tirada.

NOTA: Este electrodoméstico cuenta con una clavija polarizada (una espiga es más grande que la otra)

Como medida de seguridad, esta clavija solamente entrará en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si la clavija no entra correctamente en su tomacorriente, gire la clavija. Si aún así no entra, contacte a un electricista calificado. No intente modificar esta medida de seguridad.

PARTES Y CARACTERÍSTICAS

1. Base y Tapa: Construcción sólida con tapa auto ajustable de acero inoxidable

2. Mango estilo Panini: Mangos firmes de hierro forjado ajusta la tapa para acomodarse al grosor de los alimentos.

3. Platos de cocinado removibles: Perfectos para sandwiches bistecs, hamburguesas, pollo y vegetales. Antiadherentes y aptos para lavavajillas

4. Luces indicadoras: Muestra el encendido y cuando está lista para cocinar.

5. Charola anti goteo: Recolecta la grasa y la retira de la base para una fácil limpieza (apto para lavavajillas)

6. Botones para liberar los platos de cocinado: Presione para liberar y retirar los platos.

7. Botón para liberar la bisagra: Permite que la tapa se extienda hacia atrás para cocinar en posición horizontal

8. Patas delanteras ajustables: Incline la unidad para incrementar el drenado de la grasa.



Todos los materiales en contacto con los alimentos son libres de BPA

ANTES DEL PRIMER USO

Retire todo el material de empaque y etiquetas promocionales de su parrilla eléctrica.

Asegúrese de que todas las partes (enlistadas en la sección de Partes y Características) de su nuevo aparato han sido incluidas antes de desechar el material de empaque. Usted puede guardar la caja y materiales de empaque para su futuro uso.

Antes de usar su nueva parrilla eléctrica Cuisinart por primera vez, retire cualquier polvo acumulado durante su almacenamiento en la base, controles y cubierta con un trapo limpio. Limpie perfectamente los platos para cocinar, la charola anti goteo y la herramienta de limpieza. Los platos, la charola y la herramienta son aptas para lavavajillas. Refiérase a las Instrucciones de Armado para remover los platos.

Parrilla de Contacto

Use su parrilla como Parrilla de Contacto para cocinar hamburguesas, piezas de carne sin hueso y cortes delgados de carne y vegetales.

La parrilla de contacto funciona mejor cuando usted desea cocinar algo en un periodo corto de tiempo o cuando usted busca una manera más saludable de cocinar.

Cuando cocina en la parrilla de contacto, los alimentos se cocinarán rápidamente porque usted está parrillando ambos lados de los alimentos al mismo tiempo. Las costillas en los lados de los platos de parrillado, combinados con los depósitos de grasa en la parte trasera del plato, permite que la grasa salga de la carne y se drene de los platos.

Coloque la tapa uniformemente en la parte alta de los alimentos hasta que haya alcanzado la temperatura de cocinado deseada.

La parrilla está diseñada con una manija y bisagras únicas que le permite a la tapa ajustarse al grosor de sus alimentos. Usted puede parrillar fácilmente lo que sea, desde rodajas de papa delgadas, hasta un filete sirloin grueso con resultados uniformes.

Cuando cocine más de un alimento en la parrilla de contacto, es importante que el grosor del alimento sea consistente de modo que la tapa se ajustará uniformemente en los mismos.



Prensa Panini

Use la parrilla como una prensa panini para parrillar sandwiches, panes y quesadillas. La palabra “panini” es en italiano sandwiches parrillados. El panini puede incluir cualquier combinación de ingredientes como vegetales, carne o queso entre dos rebanadas de pan recién horneado. El sandwich entonces es presionado entre dos parrillas o planchas para tostar el pan y calentar el sandwich. Experimente para hacer

pondrán calientes durante su uso. No los toque durante o inmediatamente después de cocinar.

La tapa está hecha de acero inoxidable y se pondrá muy caliente y no debe ser tocada durante o inmediatamente después de cocinar. Si usted necesita ajustar la tapa, asegúrese de usar un guante para horno para prevenir quemaduras.

La parte baja de la carcasa está hecha de plástico y se puede calentar. Si necesita mover la parrilla durante el proceso de cocinado, asegúrese de manejarla de la base solo cuando use guantes para horno. No toque la tapa.

Permita que la parrilla se enfríe antes de manejarla (al menos 30 minutos).

Nota: La primera vez que use la parrilla, puede tener un ligero olor y humear un poco. Esto es normal y común en los electrodomésticos con superficies antiadherentes.

MANTENIMIENTO DEL USUARIO

- Nunca use utensilios de metal, pues pueden rayar los platos antiadherentes. En su lugar, use solo utensilios de madera o de plástico resistentes al calor.
- Nunca deje utensilios de plástico en contacto con los platos calientes. Esto incluye la herramienta de limpieza que viene con su parrilla.
- Entre recetas, use un utensilio de plástico resistente al calor o de madera para quitar los residuos de alimento a través de los canales para la grasa y los picos vertedores, después limpie cualquier residuo con una toalla de papel antes de seguir con la nueva receta.
- Permita que la parrilla se enfríe por completo (al menos 30 minutos) antes de limpiar.
- Cualquier otro servicio debe ser realizado por personal autorizado.

Para colocar la charola de goteo

Un lado de la base tiene una ranura para colocar la charola de goteo. Deslice la charola en la base según las instrucciones en la charola.

La grasa de los alimentos correrá por los platos a través de los picos vertedores hasta la charola. La grasa debe ser tirada con cuidado después de que la parrilla se ha enfriado por completo. La charola de goteo puede ser lavada en lavavajillas.



Para ajustar las patas delanteras

Si está cocinando carne u otra comida que necesite un drenaje especial de grasa, levante las dos patas delanteras localizadas debajo de la parrilla para aumentar la inclinación.



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Una vez que la parrilla ha sido armada correctamente y usted está listo para empezar a cocinar, gire la perilla de Selección a la izquierda para seleccionar la función de la plancha o a la derecha para seleccionar la función panini/parrilla, dependiendo de que pretenda cocinar. Cuando la perilla este girada hacia cualquier opción, una luz indicadora roja se iluminará mostrando que está encendida la unidad.

Si usted pretende usar la parrilla en posición horizontal pero no va a usar la superficie completa, use el plato inferior.

Nosotros recomendamos precalentar en la posición cerrada. Puede llegar a tomar 8 minutos el alcanzar la temperatura deseada, dependiendo de que nivel haya sido seleccionado. Cuando el termostato haya alcanzado la temperatura indicada, una luz verde indicadora dentro del control seleccionado se encenderá, indicando que la parrilla está lista para cocinar. Durante la operación, la luz continuará encendiéndose y apagándose mientras el termostato regula la temperatura. Esto es normal.

Siempre tenga cuidado cuando maneje la parrilla durante el proceso de cocinado, pues la carcasa puede ponerse caliente durante su uso. Para abrir la parrilla, agarre la parte negra de plástico en la manija. Esta parte de la manija se mantiene frío al tacto mientras cocina. Los brazos están hechos de aluminio fundido y se

una variedad de sandwiches salados o dulces para cualquier alimento. Nosotros recomendamos usar pan recién horneado para producir un mejor sabor. Panes populares usados para el panini son la Focaccia (un pan plano frecuentemente horneado con romero, sal y cebolla), michetta (un pequeño roll con una cortesa crujiente), ciabatta (un pan rectangular con una cortesa ligeramente abovedada) y rebanadas gruesas del clásico pan italiano.

Las funciones de la parrilla como una prensa de panini son de la misma manera que en la prensa de contacto. La parrilla está diseñada con una manija y bisagras únicas que le permite a la tapa ajustarse al grosor de sus alimentos. Una suave presión puede ser aplicada en la manija para presionar y calentar el sandwich a su gusto. Cuando cocine dos o más paninis, es importante que el grosor de los sandwiches sea parejo para que la tapa pueda cerrar uniformemente sobre ellos.



Parrilla Completa

Use su parrilla como una parrilla completa para cocinar hamburguesas, filetes, aves de corral (no recomendamos cocinar pollo con hueso, pues no se cocina uniformemente en la parrilla completa) pescado y vegetales.

La parrilla completa se refiere a usar la parrilla con la tapa en modo horizontal, creando una superficie doble y plana para cocinar. En esta posición, los alimentos que usted está parrillando necesitan ser volteados para cocinarse. Cocinar en parrilla completa, es el modo más versátil de usar la Parrilla.

Con la parrilla completa, usted tiene el doble de superficie para parrillar. Usted tiene la opción de cocinar diferentes tipos de alimento en platos separados sin combinar su sabor, o cocinar grandes cantidades del mismo tipo de alimento.

La parrilla completa también acomoda diferentes cortes de carne con diversos grosores, permitiendo cocinar cada pieza a su gusto.



INSTRUCCIONES DE ARMADO

Coloque la parrilla en una superficie plana y limpia donde pretenda cocinar. La parrilla puede ser colocada de 3 maneras:

Posición Cerrada: El plato superior/tapa descansa sobre el plato inferior/base. Esta es su posición inicial y de calentado cuando use la función de parrilla de contacto o prensa panini.



Posición Abierta: El plato superior/tapa está abierto y en una posición de 100°. Abra la tapa en esta posición antes de usar la parrilla como parrilla de contacto o prensa panini. Para ajustar la parrilla a esta posición, simplemente levante la manija hasta que sienta que llega a una posición de bloqueo. La unidad se quedará en esta posición hasta que usted cierre la tapa o decida abrirla en modo completo.



La tapa se quedará en posición levantada hasta que usted baje la manija para cocinar.

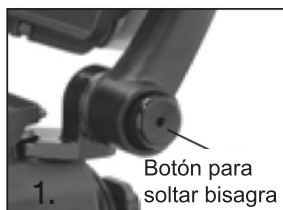
Cuando esto sea hecho, la tapa se liberará sola de modo que quede horizontal sobre los alimentos que usted esté preparando. Esto le permite cocinar sus alimentos uniformemente por arriba y por abajo.

Cuando usted levante la manija para abrir la parrilla después de cocinar, la tapa se mantendrá en posición horizontal, paralela al plato inferior. Para que la tapa de desbloquee y regrese a la posición vertical, debe cerrar la parrilla sin alimentos en su lugar y volverla a abrir.



Posición horizontal: El plato superior/tapa está nivelado con el plato inferior/base. Los platos inferior y superior se alinean en una gran superficie de cocinado. La parrilla está en esta posición cuando es usada como plancha completa, parrilla completa o media plancha/media parrilla.

1. Para ajustar la parrilla a esta posición, localice la palanca para soltar la bisagra con el brazo derecho.



2. Con su mano izquierda en el brazo, use su mano derecha para deslizar la palanca hacia usted. Presione la manija hacia atrás hasta que la tapa esté sobre la base. La unidad se quedará en esta posición hasta que usted levante la manija y la tapa regrese a la posición cerrada.



Si la parrilla está aún en la posición abierta y usted desea ajustarla a la posición horizontal, jale la manija ligeramente hacia usted y después levante la palanca para soltar la bisagra. Empuje de regreso la manija hasta que la tapa descansa sobre en la posición horizontal.

Jalando la manija hacia adelante suavemente antes de levantar la palanca para soltar la bisagra tomará algo de presión de la bisagra y usted podrá ajustar la parrilla mas fácilmente.

Para insertar los platos de cocinado

Ajuste la parrilla en posición horizontal. con los controles directamente enfrente de usted. Inserte un plato a la vez. Cada plato está diseñado para encajar en la parte alta o baja de la parrilla.

Si usted está mirando a la parrilla, los picos de goteo deben estar en la parte trasera de los platos.

Localice los soportes metálicos en el centro de la carcasa. Incline la parte trasera del plato y alinee los recortes en la parte trasera de los platos

con los soportes metálicos. Deslice el plato debajo de los soportes y presione la parte frontal del mismo. Se ajustará en su lugar. Gire la parrilla e inserte el segundo plato ya sea del lado parrillado o de plancha en la parte alta de la carcasa del mismo modo que hizo con el primer plato.



Para retirar los platos de cocinado

1. Una vez que la parrilla se ha enfriado, ajústela al modo horizontal. Localice el botón para liberar los platos en un lado de la unidad:

a. Presione el botón para soltar el plato inferior del lado derecho de la unidad.

b. Presione el botón para soltar el plato superior colocado en la parte alta de la tapa al centro.

Esto liberará suavemente los platos de su base.

2. Agarre el plato con las dos manos, deslícelo fuera de los soporte metálicos y levántelo de la base.

