



the cooking guy™

FlipGrill™

Manual de instrucciones





Publicado Por:

Aroma Housewares Co.
6469 Flanders Drive
San Diego, CA 92121
U.S.A.
1-800-276-6286
www.aromaco.com

© 2007 Aroma Housewares Company. Todos los derechos reservados.

Medidas importantes de seguridad

Cuando se usen aparatos eléctricos, siempre deberán observarse las precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Importante: Lea cuidadosamente todas las instrucciones de seguridad antes de comenzar a usar el aparato por primera vez.
2. No toque las superficies calientes. Utilice para ello los mangos o las perillas.
3. Use el aparato sobre una superficie nivelada, seca y resistente al calor.
4. Para protegerse y evitar un choque eléctrico, no sumerja en agua o en cualquier otro líquido el cordón, la clavija o el aparato mismo.
5. Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños para evitar accidentes.
6. Asegúrese de que el aparato esté apagado OFF, cuando no se esté usando, antes de ponerle o quitarle partes y antes de limpiarlo u moverlo.
7. No ponga a funcionar ningún aparato si el cordón eléctrico o la clavija de enchufe están dañados o si la unidad no funciona bien o si se ha dañado de alguna manera. Regrese el aparato a la agencia de servicio autorizada más cercana, para revisión, reparación o ajuste.
8. No utilice aditamentos o accesorios que no sean surtidos o recomendados por el fabricante. Las partes incompatibles crean un peligro.
9. No se use en exteriores.
10. No deje que el cordón cuelgue sobre la orilla de la mesa o del mostrador ni toque las superficies calientes.
11. No coloque el aparato sobre o cerca de una rejilla de gas o eléctrica encendidas ni dentro de un horno caliente.
12. No utilice el aparato para otro uso que no sea el indicado.
13. Se deberán tomar precauciones extremas al mover el aparato cuando contenga aceite u otros líquidos calientes.
14. Úsese únicamente con una tomacorriente AC de 120V.
15. Siempre desconecte desde la base de la tomacorriente de la pared. Nunca jale del cordón.
16. Siempre conecte el cordón eléctrico en el aparato primero, y luego enchúfelo al tomacorriente. Para desconectar, mueva el control de temperatura a la posición de apagado (OFF), y después desenchufe el aparato de la toma de corriente eléctrica.
17. No pierda de vista el aparato cuando está en operación.
18. Siempre desenchufe el aparato de la tomacorriente y luego desconecte el cordón eléctrico antes de intentar mover el aparato.
19. No use el aparato sin el base. Limpie el aparato después de cada uso.
20. Combustibles, como briquetas de carbón, no se deben ser utilizados con este aparato.
21. Cuando está operando, se puede ocurrir el fuego si el aparato está en contacto con materiales inflamables, incluyendo cortinas, paredes, armarios y cosas similares. Ponga el aparato a lo menos 21 pulgadas de paredes, electrodomésticos o cualquier objeto que se puede ser dañado.
22. Solo use el conector y la base de Aroma proporcionado con este aparato.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones de cable corto

1. Se proporciona un cable eléctrico corto con el propósito de reducir el riesgo de tropezarse o enredarse con un cable más largo.
2. Hay cables de extensión más largos disponibles y deben ser usados con sumo cuidado.
3. Si se usa un cable de extensión más largo:
 - a. La clasificación eléctrica marcada en el cable de extensión debe ser por lo menos igual que la clasificación eléctrica del aparato.
 - b. El cable más largo debe ser colocado de manera que no cuelgue por el borde del mostrador o mesa en donde pudiera ser jalado por un niño o alguien pudiera tropezarse con el cable sin querer.



Ploya Polarizada

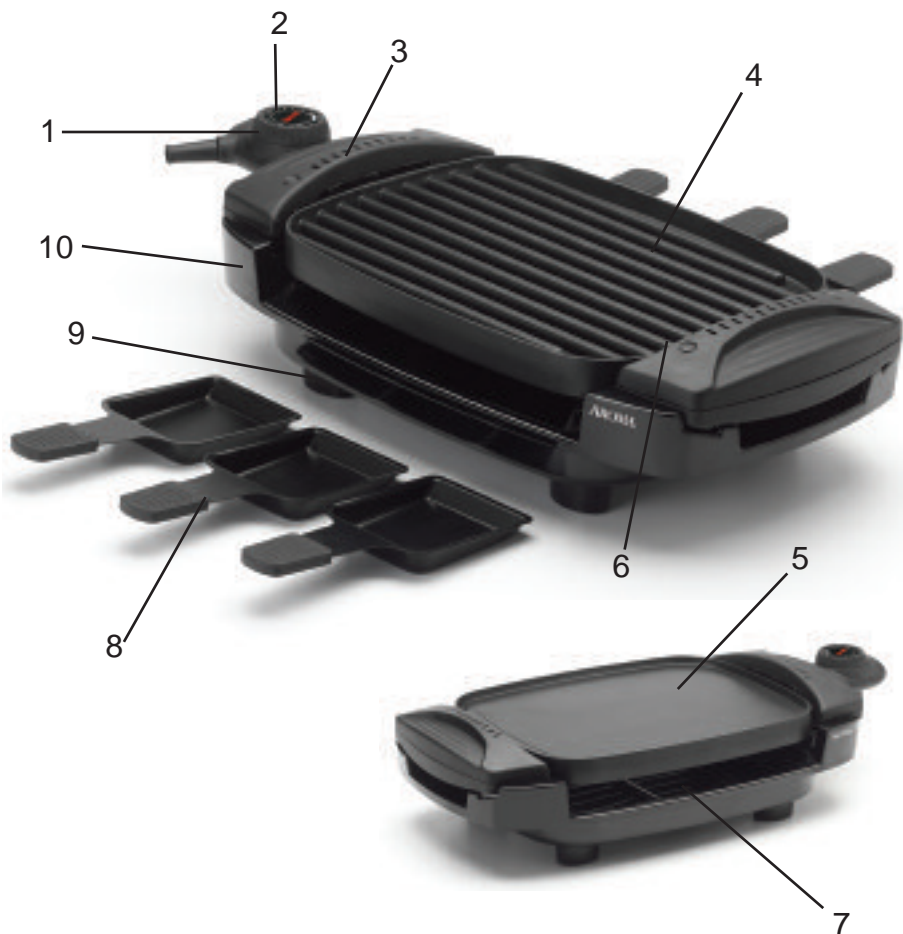
Si este aparato tiene ploya polarizada:

Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este ploya intencionalmente solo debe de enchufar un lado en enchufes de luz de ploya polarizada. Si la clavija no entra completamente, da vuelta a la clavija. Si aun la clavija no puede entrar, llame a un electricista calificada. No intente de modificar la clavija, es muy peligroso.

Si esté estropeado el cordón eléctrico, hay que ser reemplazado por el fabricante o su agencia de servicio u otra persona calificada para hacer que se evita cualquier peligro.

ESTE APARATO ES PARA USO DOMÉSTICO.

Identificación de las partes



1. Sonda de temperatura de amplitud total
2. Luz de encendido luminosa
3. Asas frías al tacto
4. Placa térmica: superficie de la plancha
5. Placa térmica: superficie de la parrilla

6. Orificios de escurrido de la grasa
7. Bandeja para *Raclette* de acero inoxidable
8. Bandejas para *Raclette* individuales
9. Base
10. Patas antideslizantes

Como usar el aparato

Antes de usarla por primera vez:

1. Lea todas las instrucciones y medidas importantes de seguridad.
 2. Retire todos los materiales de empaque y asegúrese de que los artículos se reciban en buenas condiciones.
 3. Rompa todas las bolsas de plástico, ya que pueden representar un riesgo para los niños.
 4. Lave la placa térmica, la bandeja para Raclette de acero inoxidable, las bandejas para Raclette individuales y la base con agua tibia y jabón. Enjuáguelos y séquelos completamente.
 5. Limpie la sonda de temperatura olla con una toalla húmeda. Séquela completamente.
- No utilice limpiadores abrasivos ni fibras para tallar.
 - En ningún momento sumerja en agua o algún otro líquido el cordón ni la clavija.

Para usar la plancha:

1. Coloque la base en una superficie sólida y nivelada.
2. Coloque la placa térmica, la plancha hacia arriba sobre la base.
3. Inserte la sonda de temperatura en el costado de la placa térmica, asegurándose que está correctamente colocada y está fijada directamente a la base.
4. Enchufe la sonda de temperatura en el tomacorriente.
5. Se recomienda tener todos los ingredientes preparados antes de calentar la plancha dado que se calienta rápidamente. Gire el dial de temperatura a la posición deseada (de 1 a 10). Para obtener los mejores resultados, deje que la plancha se caliente unos minutos antes de comenzar a cocinar.
6. Cuando la plancha está caliente, coloque la comida sobre su superficie y cocine como lo desee. NO use utensilios de metal dado que pueden dañar el acabado antiadherente.
7. Cuando termine de cocinar, gire el dial de temperatura a la posición "OFF" (apagado) y desenchufe inmediatamente la sonda de temperatura del tomacorriente de la pared.
8. Deje que se enfríe por completo.
9. Cuando se haya enfriado la plancha, retire la sonda de temperatura de la misma antes de limpiar.
(Para obtener las instrucciones de limpieza, vea "Cómo limpiar.")

Como usar el aparato

Para usar la parrilla:

1. Coloque la base en una superficie sólida y nivelada.
2. Coloque la placa térmica en la base, con la parrilla hacia arriba.
3. Inserte la sonda de temperatura en el costado de la placa térmica, asegurándose que está correctamente colocada y está fijada directamente a la base.
4. Enchufe la sonda de temperatura en el tomacorriente.
5. Se recomienda tener todos los ingredientes preparados antes de calentar la plancha dado que se calienta rápidamente. Gire el dial de temperatura a la posición deseada (desde 1 hasta 10). Para obtener los mejores resultados, deje que la parrilla se caliente unos minutos antes de comenzar a cocinar.
6. Cuando la parrilla está caliente, coloque la comida en la superficie de la parrilla y cocine como lo desee. NO use utensilios de metal dado que pueden dañar el acabado antiadherente.
7. Cuando termine de cocinar, gire el dial de temperatura a la posición "OFF" (apagado) y desenchufe inmediatamente la sonda de temperatura del tomacorriente de la pared.
8. Deje que la parrilla se enfríe por completo.
9. Cuando se haya enfriado la parrilla, retire la sonda de temperatura de la misma antes de limpiar.
(Para obtener las instrucciones de limpieza, vea "Cómo limpiar.")

Para usar como bandeja calentadora:

1. Coloque la base en una superficie sólida y nivelada.
2. Coloque la placa térmica en la base, con la plancha hacia arriba.
3. Inserte la sonda de temperatura en el costado de la placa térmica, asegurándose que está correctamente colocada y está fijada directamente a la base.
4. Enchufe la sonda de temperatura en el tomacorriente.
5. Gire el dial de temperatura a la posición deseada entre 1 y 4. NO gire a más de "4" cuando utilice la bandeja calentadora.
6. Coloque los aperitivos o la comida para que se caliente en la superficie de la plancha.
7. Sirva como lo desee. No use utensilios de metal dado que pueden dañar el recubrimiento antiadherente.
8. Cuando no esté en uso, gire el dial de temperatura a la posición "OFF" (apagado) y desenchufe inmediatamente la sonda de temperatura del tomacorriente de la pared.
9. Deje que se enfríe por completo.
10. Cuando se haya enfriado la plancha, retire la sonda de temperatura antes de limpiar.
(Para obtener las instrucciones de limpieza, vea "Cómo limpiar.")

Como usar el aparato

Para preparar Raclette:

1. Coloque la base en una superficie sólida y nivelada.
2. Coloque la bandeja para raclette de acero inoxidable en la base.
3. Coloque la placa térmica en la base, coloque el lado de la parrilla o de la plancha hacia arriba como lo desee.
4. Inserte la sonda de temperatura en el costado de la placa térmica, asegurándose que está correctamente colocada y está fijada directamente a la base.
5. Enchufe la sonda de temperatura en el tomacorriente.
6. Se recomienda tener todos los ingredientes preparados antes de calentar la parrilla o plancha dado que se calienta rápidamente. Gire el dial de temperatura a la posición deseada (vea la receta para obtener las instrucciones). Para obtener los mejores resultados, deje que la parrilla o plancha se caliente unos minutos antes de comenzar a cocinar.
7. Coloque rebanadas finas de queso en cada una de las bandejas individuales para raclette antiadherentes. Deslice las bandejas en las hendiduras de la bandeja para Raclette de acero inoxidable (debajo de la placa de la parrilla o plancha), teniendo cuidado de no tocar la placa térmica para evitar quemaduras.
8. Deje que el queso se caliente, después coloque los ingredientes restantes para cocinarlos (variará según la receta) en la superficie de la parrilla o plancha y cocine como lo desee. NO use utensilios de metal dado que pueden dañar el recubrimiento antiadherente.
9. Cuando estén listos los ingredientes, sívalos en los platos. Deslice las bandejas individuales de Raclette hacia afuera desde abajo de la placa de la parrilla o plancha y vierta el queso sobre los otros ingredientes.
10. Repita desde los pasos 6 a 9 según lo desee. Cuando termine, gire el dial de temperatura a la posición "OFF" (apagado) y desenchufe inmediatamente la sonda de temperatura del tomacorriente de la pared.
11. Deje que se enfríe por completo.
12. Cuando el aparato y las bandejas se hayan enfriado, retire la sonda de temperatura de la parrilla o la plancha antes de limpiar.
(Para obtener las instrucciones de limpieza, vea "Cómo limpiar.")

Como limpiar el aparato

Desconecte siempre la unidad y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.

1. Siempre deje que la unidad se enfríe por completo antes de limpiar.
2. Desenchufe la sonda de temperatura del tomacorriente de la pared. Retire la sonda de temperatura de la placa de la parrilla o plancha. NO sumerja el cable o el enchufe en agua ni en cualquier otro líquido.
3. Para limpiar la sonda de temperatura, limpie suavemente con un paño húmedo y seque por completo.
4. La base, la placa térmica, la bandeja de acero inoxidable y las bandejas individuales para raclette se pueden colocar en el lavavajillas para limpiarlas. De otro modo, lave con agua tibia jabonosa con un paño suave.
5. No use limpiadores abrasivos ni estropajos, dado que pueden dañar el recubrimiento antiadherente y generar un riesgo de descarga eléctrica.
6. Enjuague y seque por completo antes del próximo uso.

Nota:

Para facilitar más la limpieza, pruebe alguno de los métodos siguientes:

- Se puede usar papel de aluminio para cubrir la base plástica. Esto recogerá la grasa y por consiguiente, facilitará su eliminación.
- Cuando cubra la base de la parrilla, es importante no dejar que el papel de aluminio cuelgue de los lados de la base dado que esto evitará la circulación adecuada del aire.

Consejos útiles

1. Es importante recordar que la placa térmica tiene acabado antiadherente y que siempre se debe usar utensilios de plástico.
2. Si cocina vegetales, pescado u otro carne baja en grasa, se debe aplicar un rociador antiadherente en la placa térmica antes de cocinar. No es necesario usar un rociador si la comida ha sido adobado o si el carne tiene grasa.
3. Para obtener los mejores resultados, deje la placa térmica calentarse durante 5 a 7 minutos antes de usar.
4. Si se use un adobo con aceite, ponga la unidad cerca de un extractor. El aceite y la grasa producirán humo.
5. No deje que la placa térmica quemar comida o escombros restantes después de cocinar. Eso causará humo y puede reducir la vida del acabado antiadherente. Además representa un riesgo de fuego.

Solución de problemas

Problema	Solución
La sonda de temperatura se prende y se apaga durante la cocción.	<p>-Cuando el termostato alcanza la temperatura deseada, se apagará en forma temporal para evitar que se recaliente. Esto es normal. Volverá a su posición normal según sea necesario para evitar que la temperatura descienda por debajo del parámetro seleccionado.</p> <p>-Compruebe nuevamente que la placa de la parrilla o plancha no se haya descolocado de la base. Si la placa térmica y la sonda de temperatura no estén ubicadas correctamente en la base, el interruptor de seguridad incorporado cortará automáticamente la corriente hacia el elemento caliente. Deje que se enfríe y luego verifique la alineación de las partes. El funcionamiento comenzará normalmente cuando todas las piezas se armen de manera adecuada.</p>
Raclette no se derrite.	Es mejor dejar que el queso se derrita unos minutos debajo de la parrilla caliente antes de cocinar otras comidas, dado que toma un momento que el queso para raclette se derrita. También, es necesario un parámetro mayor (8-10) cuando se cocina el Raclette. También se recomienda colocar las bandejas individuales de Raclette por la superficie de la plancha calentada durante 30-40 segundos para acelerar el derritimiento.
?Debería usar la bandeja de acero inoxidable cuando no estoy haciendo Raclette?	Si, es mejor dejar la bandeja de acero inoxidable colocado por el base para obtener los mejores resultados.

GARANTÍA LIMITADA

Aroma Housewares Company garantiza que este producto no tenga defectos en sus materiales y fabricación durante un período de un año a partir de la fecha comprobada de compra dentro de la parte continental de los Estados Unidos.

Dentro de este período de garantía, Aroma Housewares Company reparará o reemplazará, a su opción, las partes defectuosas sin ningún costo, siempre y cuando el producto sea devuelto, con el flete prepago, con comprobación de compra y \$12.00 dólares para cargos de envío y manejo a favor de Aroma Housewares Company. Antes de devolver un producto, sírvase llamar al número telefónico gratuito que está más abajo para obtener un número de autorización de devolución. Espere entre 2-4 semanas para recibir el aparato nuevamente.

Esta garantía no cubre la instalación incorrecta, el uso indebido, maltrato o negligencia por parte del usuario. La garantía también es inválida en caso de que el aparato sea desarmado o se le dé mantenimiento en un centro de servicio no autorizado.

Esta garantía le da derechos legales específicos los cuales podrán variar de un estado a otro y no cubre áreas fuera de los Estados Unidos.

AROMA HOUSEWARES COMPANY
6469 Flanders Drive
San Diego, California 92121
1-800-276-6286
L-V, 8:30 AM - 5:00 PM, Tiempo del Pacifico
Sitio Web: www.aromaco.com