

Cuisinart



Cuisinart
De Chef para Chef.

Conheça outros produtos da linha Cuisinart



Cafeteiras



Sorveteira



Panela de Cozimento
à Vapor



Faca Elétrica



Waffle



MANUAL DE INSTRUÇÕES
GRIDDLER – GR 4

Certificado de Garantia Cuisinart

Solicitamos a todas as pessoas que, ao abrir a embalagem do produto Cuisinart, antes de qualquer atitude com relação a ele, leiam atentamente o manual por inteiro e principalmente verifiquem se a voltagem do aparelho é compatível com a da sua tomada.

Nós garantimos que todos os aparelhos elétricos Cuisinart são isentos de quaisquer defeitos de materiais bem como de sua manufatura.

Nossa obrigação sobre este termo de Garantia está limitada à troca ou conserto gratuito, desde que executados em nossa rede autorizada de assistência técnica, das peças ou dos conjuntos que apresentem defeitos de fabricação, bem como problemas ocorridos durante o transporte até o revendedor de sua escolha, valendo sempre a data do venda ao consumidor.

Esta garantia não se aplica caso seja comprovado o uso indevido do produto.

Este produto Cuisinart é fabricado para uso doméstico, não se recomenda sua utilização em locais comerciais sob pena de perda de sua Garantia.

Não autorizamos qualquer outra pessoa ou empresa, que não seja posto autorizado

Cuisinart a efetuar conserto em nossos produtos, bem como não autorizamos

quaisquer terceiros a assumir em nosso nome qualquer responsabilidade em relação à venda ou quanto ao uso de qualquer produto.

Esta garantia tem prazo de validade de doze meses (um Ano) a partir da data de sua venda ao primeiro consumidor, com a obrigatoriedade de constar na nota fiscal o número do CPF do mesmo.

ATENÇÃO: A NOTA FISCAL deverá ser apresentado com a garantia no exercício dos seus direitos.

M.CASSAB COMÉRCIO E INDUSTRIA LTDA
SAC: 0800 77 06 222
www.mcassab.com.br

N.º de serie: _____

Data da Compra: _____

Nome e Carimbo da Loja: _____

Informações Importantes

Quando estiver usando um aparelho elétrico, precauções básicas de segurança devem ser sempre seguidas incluindo o seguinte:

1. Leia todas as instruções.
2. Não toque nas superfícies quentes. Use cabos ou puxadores.
3. Para proteger contra fogo, choque elétrico ou ferimentos às pessoas. **NÃO EMERGIR O FIO ELÉTRICO em água ou outros líquidos.**
4. Para evitar possível ferimento acidental, precauções necessárias na supervisão quando qualquer aparelho é usado por ou perto de crianças.
5. Retirar o fio elétrico da tomada quando não está em uso, deixar esfriar antes de colocar ou retirar peças, e antes de limpar.
6. Não use nenhum aparelho elétrico com o fio ou a tomada com danos depois de um mau funcionamento, ou depois de cair ou avariado de alguma maneira. Retorne o aparelho no mais próximo posto de serviço autorizado Cuisinart para ser examinado, consertado ou ajustamento mecânico ou elétrico.
7. O uso de extensões elétricas não é recomendado pela Cuisinart porque pode causar fogo, choque elétrico ou risco de ferimento.
8. Não use ao ar livre.
9. Não deixe o fio elétrico pendurado fora da borda da mesa ou do balcão ou tocar a superfície quente.
10. Para evitar danos no fio e possível fogo ou risco de choque, não deixe o fio em contato com superfícies quentes, incluindo o fogão e o forno.
11. Desligar da tomada quando terminar de usar.
12. Não use o aparelho para outros serviços a não ser para o seu uso específico.
13. Extrema precaução deve ser tomada quando mover um aparelho contendo óleo quente ou outros líquidos quentes.
14. Inserir sempre o fio elétrico primeiro no aparelho, depois inserir na tomada. Para desligar girar o botão para a posição OFF, depois retirar o fio elétrico da tomada.
15. **AVISO: PARA REDUZIR O RISCO DE FOGO OU CHOQUE ELÉTRICO, SOMENTE PESSOAL AUTORIZADO DEVE FAZER REPAROS.**

Guarde estas Instruções Para Uso Domestico

Instruções

Um fio elétrico curto é fornecido para reduzir os riscos resultantes de ficarem enrolados ou de se tropeçar no mesmo. Extensões elétricas estão disponíveis e podem ser usadas se cuidados forem tomados em seu uso. Se for necessário usar um fio de extensão mais longo, a classificação de energia elétrica deste fio deve ser igual à classificação do aparelho (classificação em volts), e a extensão longa deve ser arranjada de uma maneira que não fique pendurada no balcão ou mesa onde poderá ser puxada pelas crianças ou animais, ou mesmo para não tropeçar no fio.

Aviso:

Este aparelho tem uma tomada polarizada (um pino é mais largo que o outro). Como característica de segurança, esta tomada encaixará somente nas tomadas de parede polarizadas, se a tomada do fio não encaixar completamente dentro da tomada da parede, inverter o fio. Se ainda estiver sem encaixe contate um eletricista qualificado. Não modifique a tomada de maneira nenhuma sem uma supervisão profissional.

Conteúdo

Introdução.	Página 3
Partes e Características.	Página 3
Antes do Primeiro Uso.	Página 3
A “Chapa” faz tudo.	Página 3
Instruções de montagem.	Página 5
Instruções de Operação.	Página 5
Limpeza e Cuidados.	Página 5

Armazenagem.Página 6
Tabela de Temperatura.Página 6

Introdução:

Parabéns pela sua aquisição da Chapa Cuisinart™. – Grill GR 4

Este produto multifuncional é na realidade 4 aparelhos em 1, com uma tampa flutuante, dois conjuntos de placas de cozimento removíveis e um desenho convertível faz da Chapa Cuisinart™ em uma Grelha de Contato, uma Prensa Panini, ou sua escolha de uma grande ou dupla Chapa ou Grelha Aberta. Combinação de dois controles de temperaturas e luzes indicadoras faz deste produto fácil de usar. As placas das grelhas, as placas das chapas, bandejas de gotejamentos e ferramentas de limpeza e raspagem são seguras em lavadora de louças e ficam limpas em segundos.

Partes e Características:

1. **Base e Tampa** – Construção sólida com aço inoxidável com tampa auto-ajustável.
2. **Alças Estilo Panini** – Cabos resistentes de metal ajusta a tampa para acomodar a grossura do alimento.
3. **Placas de cozimento removíveis:** Antiaderente e seguras na lavadora de louças para limpeza fácil.
 - a) **Placas da Grelha:** É perfeita para grelhar bifês, hambúrgueres, frango e vegetais.
 - b) **Placas da Chapa:** Prepara impecáveis panquecas, ovos, bacon e mariscos.
4. **Controles** – Luzes indicadoras sinalizando que o aparelho está ligado e pronto para cozinhar.
 - a) **Seletor:** Escolhe a Grelha/Panini ou a função da Chapa.
 - b) **Grelha/Panini:** Ajusta a temperatura de quente para assar.
 - c) **Chapa:** Ajusta a temperatura de 100°C para 200°C.
5. **Xícaras para gotejamento** – Coleta as gorduras e é segura na lavadora de louças.
6. **Ferramentas para Limpar e Raspar** – Ajuda a limpar as placas da grelha ou da chapa depois do cozimento.
7. **Botões para soltar as placas** – Pressionar os botões para soltar e remover as placas.
8. **Alavanca para abrir e dobradiças:** Permite levantar a tampa para cozinhar em posição plana.

Antes do Primeiro Uso:

Remover todos os materiais de empacotamento e quaisquer rótulos promocionais ou adesivos do aparelho. Verificar se todas as partes (listadas acima em **Partes e Características**) de seu novo aparelho foram incluídas antes de jogar fora quaisquer materiais de empacotamento. Você pode querer guardar a caixa e materiais de empacotamento para usar mais tarde.

Antes de usar o seu aparelho Griddler™ Cuisinart™ pela primeira vez, remover qualquer poeira proveniente da entrega do aparelho com um pano úmido passando-o na base, na tampa e nos controles de temperatura.

Limpar bem as placas de cozimento, a bandeja de gotejamento e as ferramentas de limpeza. A grelha e as placas da chapa, a bandeja de gotejamento e as ferramentas de limpeza podem ser lavadas na lavadora de louças. Para remover a Placa veja **Instruções de montagem**.

O Griddler™ (A Chapa) faz tudo:

O Griddler™ é o máximo em aparelho de cozinha, oferecendo a você 4 opções diferentes de cozimento. Simplesmente mude as placas e ajuste a dobradiça para usar a Grelha de Contato, a Prensa Panini, a Grelha Aberta ou a Chapa. Veja **Instruções de Montagem** e **Instruções de Operação**.

Grelha de Contato:

Usar a Chapa como uma Grelha de Contato para cozinhar hambúrgueres, pedaços de carne desossados e cortes finos de carne e vegetais.

Frutos do mar

Peixes com barbatanas – Cozinhar até ficar opaco e em flocos quando pegar com o garfo.

Mariscos – Cozinhar até ficar opaco e firme.

Camarão – Cozinhar até ficar com coloração alaranjada ou vermelha e a carne estiver com a coloração opaca.

Bacon

Cozinhar até ficar crocante a gosto.

Cachorro quente e Lingüiças Defumadas

Apesar de estarem “pré-cozidas”, nós recomendamos cozinhar os cachorros quentes e as lingüiças defumadas até que a temperatura interna alcance 160°C quando forem testadas com um termômetro próprio para cozimentos.

- Entre as receitas, raspar o excesso de alimentos que ficaram nos canais e dentro das xícaras de gotejamento, depois passar uma toalha de papel para limpar qualquer resíduo antes de proceder com a próxima receita.
- Permitir que o Griddler™ esfrie completamente (pelo menos 30 minutos) antes de limpá-lo.

Limpeza e Cuidados:

ADVERTÊNCIA: ANTES DE LIMPAR O APARELHO CERTIFIQUE-SE QUE O MESMO ESTEJA COMPLETAMENTE FRIO.

Uma vez que você terminou de cozinhar, permitir que o aparelho esfrie completamente e então girar o botão do controle de temperatura na posição OFF. Desligar o aparelho da tomada elétrica e remover a peça do controle de temperatura da chapa de cozimento.

Cuidadosamente retirar as xícaras de gotejamento e descartar o seu conteúdo. As xícaras podem ser limpas manualmente ou na lavadora de louças.

Usar as ferramentas de limpeza para remover quaisquer resíduos de alimentos da placa de cozimento. A ferramenta para raspar pode ser lavada manualmente ou na lavadora de louças.

Pressionar os botões para soltar as placas do alojamento. Certificar-se que as placas estejam frias completamente antes de manuseá-las. As placas de cozimento podem ser lavadas na lavadora de louças. Não usar objetos metálicos como facas ou garfos para limpar. Não usar esponja com superfície áspera para limpar. A camada antiaderente pode ser danificada.

Se você cozinhou frutos do mar, limpar a chapa ou grelha com suco de limão para prevenir que os sabores dos frutos do mar transfiram-se para a próxima receita.

A base de alojamento, a tampa e os botões de controle podem ser limpos com um pano seco e macio. Para manchas resistentes limpar com pano úmido. Nunca usar detergentes abrasivos ou esponjas ásperas.

Armazenamento:

Certifique-se sempre que o Griddler™ esteja frio e seco antes de guardar.

O fio elétrico pode ser enrolado em volta das costas da base para guardar.

Um conjunto de placas de cozimento deve estar guardado no aparelho quando não está em uso. O outro conjunto pode ser guardado em uma gaveta ou gabinete, junto com as xícaras de gotejamento e as ferramentas para limpeza.

TABELA DE TEMPERATURA PARA COZINHAR OS ALIMENTOS

Mal Passado	Centro vermelho claro, rosa claro por fora	140°F (+/- 130°C)
Médio	Centro rosa claro, dourado por fora	160°F (+/- 150°C)
Bem Passado	Dourado por inteiro	170°F+(+/- 160°C+)

Checar a temperatura interna usando um termômetro próprio para cozimentos.

Bifes

A SIF (Serviço de Inspeção Federal) recomenda **cozinhar todas as carnes e principalmente as moídas pelo menos a 150°C (Médio)** ou até que o centro da carne não esteja mais com a coloração rosa.

Suínos

Sempre grelhar usando um termômetro até que a temperatura interna alcance 150°C quando testado.

Aves

Peito de aves sem osso devem ser cozidos a uma temperatura interna de 160°C+.

Carnes moídas de aves devem ser cozidas a uma temperatura interna de 155°C a 160°C.

(A Cuisinart™ Grelha e Chapa aconselha a não cozinhar aves com os ossos)

A função da Grelha de Contato é melhor quando você quer cozinhar alguma coisa em pouco tempo ou quando você quer um método saudável de grelhar. Quando o alimento for cozido na Grelha de Contato, o alimento será cozido rapidamente porque você estará grelhando os dois lados do alimento ao mesmo tempo. As nervuras das placas da grelha combinadas com a gordura escorrem para o canto da placa permitindo que a gordura pingue da carne e escoem para fora das placas.

Quando a Chapa é usada como Grelha de Contato, é recomendado o uso das placas da grelha. Pousar a tampa nivelada em cima do alimento até alcançar a temperatura desejada para cozinhar. O Griddler™ foi desenhado com um cabo e uma alavanca especial que permite a tampa a ajustar-se à grossura do alimento. Você pode facilmente grelhar qualquer alimento, da fatia mais fina de batata até um bife grosso com resultados uniformes.

Quando cozinhar mais de um item ao mesmo tempo na Grelha de Contato, é importante que a grossura dos itens de alimentos sejam consistentes para a tampa fechar e ficar plana no alimento.

Prensa Panini:

Use o Griddler™ como uma Prensa Panini para grelhar sanduíches, pães e quesadillas (pão com queijo). A palavra “Panini” é um termo italiano para grelhar sanduíche. Panini pode incluir qualquer combinação de ingredientes como os vegetais, carne e queijo em camadas entre duas fatias de pão assado fresco. O sanduíche então é prensado entre as placas da grelha ou da chapa para tostar o pão e esquentar o sanduíche. Experimente fazer uma variedade de sabores ou sanduíches doces para qualquer refeição. Nós recomendamos usar pão assado fresco para produzir o melhor do sabor Panini. Pães populares usados para o Panini são focaccia (um pão plano freqüentemente assado com erva rosemary, com sal e cebola em cima), michetta (um pãozinho pequeno e redondo com casca crocante), ciabatta (um pão retangular com uma crosta levemente abobadada) e grossas fatias do clássico pão italiano.

Quando o Griddler™ for usado como uma Prensa Panini é recomendado usar as placas da grelha. Nós recomendamos este uso porque um tradicional estilo de sanduíche Panini terá marcas da grelha no pão. No entanto, dependendo do tipo de sanduíche que você está preparando, você pode desejar usar as placas da grelha. O aparelho funciona como Prensa Panini da mesma maneira que funciona com Grelha de Contato. O aparelho foi desenhado com um cabo e uma alavanca especial que permite que a tampa se ajuste à grossura do sanduíche que você está preparando e pousar uniformemente. Uma pressão leve pode ser aplicada ao cabo para prensar e esquentar o sanduíche. Quando estiver cozinhando mais de um Panini, é muito importante que a grossura de cada sanduíche seja compatível para que a tampa possa fechar uniformemente sobre o Panini.

Grelha Aberta:

Use o Griddler™ como uma Grelha Aberta para cozinhar hambúrguer, bife, ave (não recomendamos cozinhar aves com osso porque não cozinha completamente em grelha aberta), peixe e vegetais.

Cozinhar em uma Grelha Aberta é o método mais versátil de usar o aparelho. Na posição aberta, você tem o dobro da área de superfície (31 cm quadrados) para grelhar. Você terá a opção de cozinhar diferentes tipos de alimentos em placas separadas sem interferir no sabor um do outro, ou cozinhar grandes quantidades do mesmo tipo de alimento. A posição aberta também acomoda diferentes cortes de carnes com grossuras diferentes, permitindo a você cozinhar cada pedaço como gostar.

“Grelha Aberta” refere-se ao uso do aparelho com a tampa deitada e plana, criando uma superfície dupla e plana para cozinhar. Nesta posição os alimentos que você está grelhando terão que ser virados dos dois lados para cozinhar. Quando o aparelho é usado como Grelha Aberta, as placas da grelha devem ser usadas.

Chapa:

Use o Griddler™ como uma Chapa para fazer panquecas, ovos, rabanadas, batatas raladas douradas e refeições para o café da manhã. Usando as funções da Chapa é uma excelente maneira de cozinhar o café da manhã para dois ou para uma família grande. A grande área de superfície permite a você cozinhar uma variedade de diferentes alimentos ao mesmo tempo, ou grandes quantidades de seu alimento favorito. Quando você usar o aparelho como uma Chapa, abra a tampa para que fique plana, criando uma superfície dupla para cozinhar. Quando usar esta função para cozinhar, as placas da grelha devem ser usadas.

Instruções de Montagem:

Colocar a base em uma superfície plana limpa onde você pretende cozinhar.

O Griddler™ pode ser posicionado em três posições:

Posição Fechada – A placa/tampa de cima posiciona-se plana na placa/base de baixo. Este é o seu começo e posição para esquentar quando for usar para as funções de Grelha Aberta ou Prensa Panini.

Posição Aberta – A placa/tampa de cima está aberta em uma posição de 50° graus. Abra a tampa nesta posição antes de usar o aparelho como Grelha de Contato ou Prensa Panini. Para ajustar o aparelho nesta posição, simplesmente levante o cabo até você sentir que está na posição travada. O aparelho ficará nessa posição até você fechar a tampa ou continuar a abrir para a posição plana. A tampa ficará em posição ereta até que você abaixe o cabo para cozinhar. Quando isso estiver feito, a tampa se soltará sozinha para então ficar na posição plana em cima do alimento que estiver preparando. Isto permite a você cozinhar o seu alimento por inteiro dos dois lados ao mesmo tempo. Quando levantar o cabo para abrir o aparelho depois de cozinhar a tampa permanecerá na posição plana, paralela com a placa de baixo. Para lacrar a tampa de volta na posição ereta, você deve fechar o aparelho sem nenhum alimento nele e então abri-lo novamente.

Posição Plana – A placa/tampa de cima é nivelada com a placa/base. As placas alta e baixa alinham-se para criar uma grande superfície para cozinhar. O Griddler™ está nessa posição quando será usada como uma Grelha ou Chapa Aberta. Para ajustar o aparelho nessa posição, localizar a alavanca de soltar a dobradiça no braço direito. Com a mão esquerda no cabo, usar a mão direita para deslizar a alavanca em sua direção. Empurrar o cabo de volta até a tampa deitar plana no balcão. O aparelho ficará nessa posição até você levantar o cabo e a tampa para retornar para a posição fechada. Se o aparelho já estiver na posição aberta e você deseja ajusta-lo na posição plana, puxar o cabo levemente em sua direção e levantar a alavanca de soltar a dobradiça. Empurre o cabo de volta até que a tampa fique deitada na posição plana. Puxando o cabo levemente para frente antes de levantar a alavanca de soltar tirará um pouco da pressão da dobradiça e você conseguirá ajustar o aparelho mais facilmente.

Para inserir as placas de cozimento:

Ajustar o Griddler™ na Posição Plana (veja acima) com os controles diretamente em sua frente. Inserir uma placa de cada vez. Cada placa é desenhada para encaixar em dois lados, o alojamento de baixo ou o de cima do aparelho. A palavra “lower” (baixo) ou “upper” (cima) está escrita em cada placa da grelha ou da chapa, para que você saiba onde afixar a placa. Pegar a placa de baixo da grelha/chapa nos recortados para que o elemento de aquecimento fique virado para baixo. Se você está de frente com o aparelho o gotejamento de pingo deve estar no canto e na frente da mão direita da placa. Coloque os suportes de metal no centro do alojamento. Incliná-la para a frente das costas da placa e nivelar os recortados nas costas da placa com os suportes de metal. Deslizar a placa debaixo dos suportes e empurrar para baixo o final frontal da placa. Irá estalar no lugar. Virar o aparelho e inserir a placa combinada para a grelha ou chapa no alojamento de cima como você fez com a primeira placa.

Para remover as placas de cozimento:

Ajustar o Griddler™ na Posição Plana. Colocar os botões de soltar as placas em um lado do aparelho. Pressionar firmemente o botão e a placa irá sair levemente da base. Segurar com as duas mãos deslizar a placa para fora sob os suportes de metal, e levanta-la para fora da base. Pressionar o outro botão de soltar a placa para remover a outra placa de cozimento da mesma maneira.

Posição das xícaras de gotejamento:

Quando estiver usando o Griddler™ como Grelha de Contato ou Prensa Panini, é preciso somente uma xícara de gotejamento. Colocar a xícara diretamente em baixo das gotas de gordura enquanto estiver cozinhando. As gorduras dos alimentos irão correr para fora das placas através da biqueira de gordura e para dentro da xícara. As gorduras devem ser descartadas com segurança depois do cozimento. As xícaras podem ser lavadas na lavadora de louças. Quando usar o aparelho como Grelha ou Chapa Aberta, as duas xícaras de gotejamento devem ser usadas. Colocar as xícaras nas duas extremidades do aparelho embaixo das biqueiras de gordura. Uma vez que o aparelho esteja montado propriamente, ligar o fio elétrico em uma tomada elétrica normal. Você estará pronto(a) para começar a cozinhar.

Instruções de Operação:

Uma vez que o aparelho estiver corretamente montado e você estiver pronto para cozinhar, gire o Seletor para a esquerda para escolher a função de Chapa ou para a direita para escolher a função Grelha/Panini, dependendo do que você pretende cozinhar. Quando o botão está virado para qualquer das duas funções, uma luz indicadora vermelha irá acender para indicar que o aparelho está ligado. Se você pretende usar o Griddler™ como Grelha de Contato, Prensa Panini ou Grelha Plana, girar a Grelha/Panini para a temperatura desejada para cozinhar. As temperaturas variam de “Warm”(Quente/Morno – 140°C) até “Sear” (Assar/Chamuscar – 200°C). Se você pretende usar o aparelho como uma Chapa, girar o Controle da Chapa para a temperatura desejada. As temperaturas variam de 100°C até 200°C. E se desejar usar como Grelha ou Chapa Plana, mas você não precisa da superfície inteira, usar o botão da placa. Poderá levar até 10 minutos para alcançar a temperatura da operação, dependendo do nível de temperatura que foi colocado. Quando o termostato tiver alcançado a temperatura da operação, uma luz indicadora verde acenderá dentro do controle e indicará que o aparelho está pronto para cozinhar. Durante a operação, a luz continuará acedendo e apagando porque o termostato regula a temperatura. Isto é normal.

Os controles de temperaturas são usados para estabelecer e manter a temperatura da superfície de cozimento. Você pode variar a temperatura no botão de controle a qualquer hora durante o cozimento, dependendo dos tipos de alimentos que estiverem nas placas de cozimento. Consultar a **Tabela de Temperaturas** na página 6 para recomendações.

Sempre exercite cuidados quando estiver manuseando o Griddler™ durante o cozimento. Para abrir o aparelho segurar pela área do cabo de plástico preto. Esta parte do cabo fica fria ao tocar enquanto estiver cozinhando. Os braços são feitos de alumínio tingido e ficarão quentes durante o uso. Não tocá-los durante ou imediatamente depois de cozinhar. O alojamento do aparelho ficará quente durante o uso. A tampa é feita de aço inoxidável e ficará muito quente e não deverá ser tocada durante ou imediatamente depois de cozinhar. Se precisar ajustar a tampa usar luvas próprias para forno para prevenir queimaduras. O alojamento de baixo é feito de plástico, e enquanto o aparelho ficará muito quente não queimará você. Se você precisar mover o aparelho durante o cozimento certifique-se de manuseá-lo somente pela base. Não tocar na tampa. Deixar o aparelho esfriar por pelo menos 30 minutos antes de manipular outra vez.

Nota: Na primeira vez que você usar este aparelho, poderá haver um pouco de odor e fumaça. Isto é normal e comum com aparelhos com superfícies antiaderentes.

O Griddler™ vem com ferramentas para limpar e raspar na cor preta. Podem ser usados para limpar as placas da grelha e da chapa depois do término do cozimento e do aparelho ter esfriado completamente (por pelo menos 30 minutos). Usando as ferramentas de limpeza na superfície quente por muito tempo o plástico derreterá.

Manutenção do usuário:

- Nunca usar utensílios de metal para não riscar ou arranhar a superfície antiaderente, usar somente utensílios de madeira ou plásticos à prova de calor.
- Nunca deixar utensílios plásticos em contato com as placas da grelha. Isto inclui as ferramentas para a limpeza.