

**Manual del uso**  
**Modelo Núm. WASS-US-GRL**

# **WASS Electrónicos®**



## **16" Grill Digital**

**Para cocer**

**TORTILLA • INJERA • CHAPATTI • PIZZA • PITA**

# Consejos de Seguridad Importantes

Utilizando aparatos eléctricos, hay que seguir las precauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

¡Siempre lea todas las instrucciones!

1. ¡No toque las superficies calientes! Use los mangos o las perillas. Use los guantes de cocina o las agarraderas.
2. Para protegerse de una descarga, no sumerja el cable, los enchufes, o el aparato en agua u otro líquido.
3. Una supervisión es necesaria cuando el aparato es usado por o cerca de niños.
4. Desconecte del tomacorriente después del uso y antes de la limpia. Deje que se enfríe antes de poner o quitar piezas, y antes de limpiar el aparato.
5. No opere ningún aparato con un cable o enchufe dañado, o después de un mal funcionamiento. Por favor, contacte con Atención al Cliente para la inspección, la reparación o el ajuste.
6. El uso de accesorios no es recomendado por el fabricante del aparato y puede causar lesiones.
7. ¡No use al aire libre!
8. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, o que toque superficies calientes.
9. ¡No lo ponga en o cerca de la estufa, o en el horno caliente!
10. Debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes. Permita que el líquido se enfríe antes de limpiarlo.
11. Para desconectar, retire el enchufe del tomacorriente.
12. ¡No utilice el aparato para uso distinto al indicado!

# GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

¡ Solamente Para El Uso Doméstico!

## Medidas de Seguridad Adicionales

**ATENCIÓN SUPERFICIES CALINTES:** *Este aparato genera calor y vapor que escapa durante el uso. Precauciones apropiadas deben ser tomadas para evitar el riesgo de las quemaduras, los incendios, u otras lesiones a personas o daños por la propiedad.*

**ATENCIÓN:** *Este aparato es caliente durante su funcionamiento y conserva el calor por algún tiempo después de apagarlo. Siempre tiene que usar los guantes de cocina cuando maneja los materiales calientes y dejar que se enfríen las piezas metálicas antes de limpiarlas. No ponga nada sobre la parte de arriba del aparato mientras está funcionando o está caliente.*

Todos los usuarios de este aparato tienen que leer y entender este Manual del Uso antes de manejar o limpiar este aparato.

1. El cable de este aparato debe ser conectado solamente a una toma de corriente de 120 V CA.
2. Si el aparato no funciona bien durante el uso, desenchufe inmediatamente el cable de la toma. No utilice ni intente reparar el aparato que no funciona correctamente.
3. No deje este aparato desatendido mientras está en uso.
4. Usando este aparato, produzca un espacio adecuado por encima y en todos los lados para que circule el aire.
5. Este aparato genera vapor, hay que ser cuidadoso usándolo en una posición abierta.
6. Usando una agarradera, abra la tapa cuando coloca o retira alimentos en la superficie de cocción para evitar el cierre accidental y lesiones.

# Sobre Su 16" WASS Electrónicos Grill Digital

## Su Grill Tiene Una Clavija Polarizada De Tres Dientes

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, entonces no lo está insertando correctamente. No intente modificar el enchufe de ninguna manera ya que esto anulará la garantía y podría resultar en un incendio.

## Instrucciones Para El Cable Corto

Se proporciona un cable eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo.

No utilice un cable(s) de extensión con este producto.

## Su Grill Necesita Una Energía Eléctrica

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros aparatos, su aparato podría no funcionar correctamente. Debe ser operado en un circuito eléctrico separado de otros aparatos.

## Advertencia De Plastificantes

**ATENCIÓN:** Para evitar los movimientos de los plastificantes, ponga posavasos **non-plásticos** o manteles individuales entre el aparato y la superficie del mostrador o la mesa.

De no hacerlo, puede resultar en oscurecimiento del acabado, manchas permanentes pueden ocurrir o pueden aparecer manchas.

# ¿Cómo Utilizar El 16" WASS Electrónicos Grill Digital?

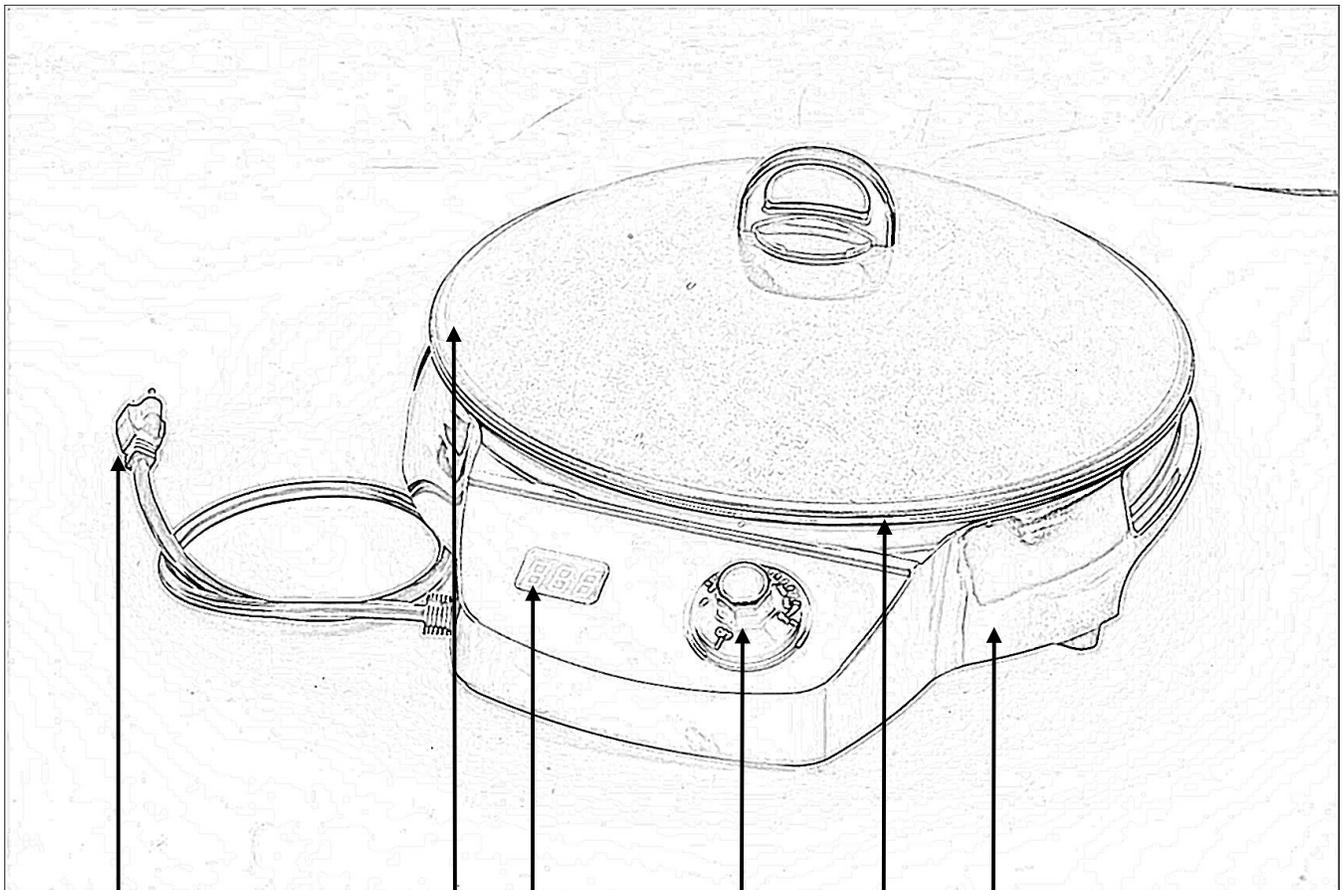
1. Antes de usar el Grill por primera vez, limpie el Grill con la toalla húmeda para quitar el polvo.
2. **Para precalentar:** ponga la Tapa sobre la placa del Grill y enchufe el cable a una toma de 120V AC. La Luz Indicadora (LED) se iluminará mostrando que los elementos se están calentando a la temperatura seleccionada. Deje que el Grill se caliente completamente.
3. Siempre use la agarradera para abrir la Tapa con cuidado.
4. Carefully place the items to be cooked on the grill plate.
5. Cierre la Tapa y deje que la comida se cocine por tiempo deseado. (Consulte la sección de recetas en la parte posterior de este libro para algunas sugerencias.) El indicador LED permanecerá encendido en uso. **¡No deje el aparato mientras está en funcionamiento!**
6. Después de la cantidad del tiempo deseada, la comida debería estar cocida.
7. Desconecte el enchufe de la toma de corriente.

***PRECAUCION: Para evitar chispas en la salida al desconectar el enchufe, asegúrese de que la Luz Indicadora (LED) está apagada (no iluminada) antes de desconectar el enchufe de la toma.***

8. Use siempre la agarradera para abrir la tapa con cuidado.
9. Quite la comida con una espátula de plástico o de madera. ¡Hay que siempre usar utensilios de plástico o de madera para conservar la superficie antiadherente!

**Nunca use pinzas de metal, tenedores o cuchillos, ya que pueden dañar el revestimiento de las placas de cocción.**

# ¡Conociendo Su Grill!



**La Tapa**

**El Cuerpo de Grill Máquina**

**El Cable De Alimentación**

**La Placa de Grill**

**El Indicador De Operación / El Visualizador Digital De Temperatura (LED)**

**El Ajuste De Potencia (La Temperatura)  
La Perilla De Control**

# Instrucciones para el Mantenimiento

**PRECAUCION:** Para evitar quemaduras accidentales, siempre permita que su grill se enfríe completamente antes de limpiarlo.

1. Antes de limpieza, desconecte el aparato de la toma de corriente y deje enfriar.
2. **Limpieza por dentro:** Coloque la bandeja de goteo debajo de la parte delantera del grill. Usando la espátula especialmente diseñada, raspe la grasa y las partículas de comida sobrantes. Limpie la placa con una toalla de papel absorbente o una esponja.
3. **Acumulación:** Utilice un estropajo no metálico para limpiar la placa.
4. Vacíe la placa y lave con agua tibia y jabón. Seque.
5. **Limpieza afuera:** Limpie con una esponja tibia y húmeda, y seque con un paño suave y seco.
6. No use lana de acero, estropajos o limpiadores abrasivos en ninguna parte del aparato.
7. **NO SUMERJA EN AGUA O CUALQUIER OTRO LIQUIDO. ¡ESTO ANULARA LA GARANTIA!**
8. Cualquier servicio que requiera el desmontaje además de la limpieza por encima de debe ser realizado por un electricista calificado.
9. Asegúrese de sujetar la cubierta superior (tapa) con la mano durante la limpieza para evitar el cierre accidental y lesiones.

# Las Recetas

Aquí están algunas recetas para ayudarle a empezar. Visita nuestra sección de recetas en nuestro sitio web o síguenos en Facebook para recibir nuevas recetas semanal.

[www.wasselectronics.com/recipes](http://www.wasselectronics.com/recipes)

## 1. Naan

Si no tiene la piedra para pizza, puede ser difícil cocinar naan. Sólo puede cocinar uno a la vez en una sartén, y va a estar allí de pie volteando naan por edades. Cocinarlo a la plancha ahorrará tiempo y lata, y todavía ofrece la gran pardeamiento manchado que se obtiene con una superficie caliente. Aunque naan a menudo puede tener una larga lista de ingredientes, aquí la receta de Plan para Comer es corto y dulce.

### Ingredientes:

- 1 paquete de levadura activa, o 2¼ cucharaditas
- ½ taza de yogur
- ¼ taza de agua tibio
- 2 cucharadas grandes de aceite de oliva
- 1 cucharaditas de sal marina
- 2 cucharaditas de miel
- 2 tazas de harina

### Direcciones:

Combine agua tibio, pero no caliente (menos de 105 grados Fahrenheit) y levadura activa en un tazón grande y deje subir durante 5 a 10 minutos, o hasta que las burbujas comienzan a formarse. Si la levadura no está subiendo, tírela y vuelva a intentarlo con un nuevo paquete. Mezcle yogur, aceite de oliva y miel. Añada harina y sal y mezcle con una cuchara de madera hasta que la masa se une.

Comience a amasar en el tazón o en una superficie enharinada, añadiendo harina según sea necesario. La masa no debe ser seca, y no debe aferrarse a sus manos. Amase durante unos 7 minutos. Si tiene una batidora de pie con un gancho de la pasta, utilícela en su lugar y corte el tiempo a 4 minutos.

Aceite el tazón y mezcle la masa para cubrirla con aceite. Cubra y ponga en un lugar caliente hasta que doble su tamaño, aproximadamente unos 45 minutos a 1 hora.

Cuando la masa sube, perfórela hacia abajo. Comience a calentar la plancha a fuego alto. Divida la masa en 6 a 8 bolas de masa. En una superficie enharinada, ponga la masa en un rectángulo lo más fina posible sin romperla.

Precalente su grill a 350 y cocine 2 a 3 minutos en el primer lado, hasta que burbujee. Voltee y cocine el segundo lado de 2 a 3 minutos. Quite a un plato y roce con mantequilla o con aceite de oliva.

## 2. Tortillas

Hay algo imprescindible en las tortillas caseras de maíz. Una vez que las haga desde el principio, es imposible volver a comprarlas en la tienda. Una de las partes que consumen mucho tiempo para hacer tortillas es tener que cocinarlos una a la vez - ¡no es un problema con una plancha! Usted será capaz de hacer las tortillas muy pronto.

### Ingredientes:

- 1½ tazas de masa harina
- ¼ cucharadita de sal
- 2 cucharadas grandes de aceite vegetal, manteca, o mantequilla
- 1 taza de agua tibio
- Harina, para el amasar

### Direcciones:

Combine masa y sal en un tazón; revuelva en el aceite. Poco a poco vierte agua mientras mezcla con la mano o con una cuchara de madera hasta que la masa se reúne en una bola.

Coloque la masa sobre una superficie ligeramente enharinada, y amase hasta que esté suave y elástica - sólo un minuto o dos. Envuelva en plástico, y deje reposar a temperatura ambiente durante al menos 30 minutos o hasta unas horas.

Rompa la masa en 12 a 16 piezas y póngalas in harina. Póngalos entre 2 hojas de plástico, y pulse en una prensa para tortillas, o presiónelos con las manos para un diámetro de 4 a 6 pulgadas . Comience a cocinar las tortillas al terminar de prensarlas.

Caliente su plancha al fuego medio-alto (375). Cocine las tortillas hasta que las manchas marrones comienzan a aparecer en la parte inferior. Voltee y cocine al otro lado de la misma manera . Si está haciendo más de un lote, envuelva las tortillas cocidas en una toalla para mantener el calor antes de servir.



### 3. Pizza – Pizza Masa Básica y Rápida

Esta masa es un juego de niños - darle tiempo para levantarse y un par de amasas y aquí está! Se puede almacenar en un tazón engrasado, cubierto con plástico, en el refrigerador por hasta 2 horas.

#### Ingredientes:

- 2 paquetes (cada tiene ¼ onzas) de levadura activa
- 2 cucharadas grandes de azúcar
- ¼ taza de aceite de oliva
- 2 cucharaditas de sal gruesa
- 4 tazas de harina

#### Direcciones:

Vierta 1½ taza del agua caliente en un tazón grande; espolvoree con la levadura y deje reposar hasta que esté espumoso, unos 5 minutos.

Bata el azúcar, el aceite y la sal en la mezcla de levadura. Añada la harina y remueva hasta que se forme una masa pegajosa. Ponga la masa en un tazón aceitado y cepille la parte superior con aceite. Cubra un tazón con papel plástico y deje en un lugar cálido, hasta que la masa se duplique en tamaño. Voltee sobre una superficie ligeramente enharinada y amase suavemente 1 o 2 veces antes de usar. Sólo tiene que añadir ingredientes; salsa, queso, verduras, salchichón, etc., y cocinar hasta que la masa esté dorada.

Para congelar, puede envolver la masa en plástico y congelar en una bolsa para congelador resellable por 3 meses máximo. Si va a utilizar en una receta que requiera la mitad de un lote, dividirlo antes de la congelación.

### 4. Chapatti

“Una receta de pan plano indio sencilla pero deliciosa. Sirva con curry de la India, platos principales, o puede usar para hacer sándwiches envueltos. ¡Buen provecho!”

#### Ingredientes:

- 1 taza de harina de trigo integral
- 1 taza de harina para todo uso
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharada grande de aceite de oliva
- ¾ taza de agua caliente

#### Direcciones:

En un tazón grande, mezcle la harina de trigo, harina para todo uso y la sal. Use una cuchara de madera para revolver en el aceite de oliva y agua suficiente para hacer una masa suave que sea elástica pero no pegajosa. Amase la masa sobre una superficie ligeramente enharinada hasta que esté suave. Divida en 10 partes, o menos si quiere panes más grandes. Ruede cada pieza en una bola. Deje reposar para unos minutos.

Pre caliente su grill a calor medio (350). En una superficie ligeramente enharinada, use un rodillo enharinado para lanzar las bolas de masa hasta que esté muy delgada como una tortilla. Cuando la sartén empieza a fumar, poner un chapatti allí. Cocine hasta que la parte inferior tenga manchas marrones, unos 30 segundos, y luego la vuelta y cocine del otro lado. Continúe con el resto de la masa.

## 5. Pita

¿Vale la pena hacer pan de pita en casa? Absolutamente. La pita comprada en la tienda (como pan para sándwich comprado en la tienda) a menudo no es fresca. Pita casera caliente es obviamente superior, y hay un poco de emoción cuando los panes hinchán en el horno. Y una vez que entienda, no es difícil. Para obtener el mejor sabor, trate de obtener la harina de trigo integral recién molida. A pesar de que no se necesita mucho en el receta, hace una diferencia.

### Ingredientes:

- 2 cucharaditas de levadura activa
- ½ cucharadita de azúcar
- 35 gramos de harina de trigo integral (¼ taza)
- 310 gramos de harina para todo uso (2½ tazas)
- 1 cucharadita de sal kosher
- 2 cucharadas grandes de aceite de oliva

### Direcciones:

Haga esponja: Ponga 1 taza de agua tibio en un tazón grande para mezclar. Añada la levadura y el azúcar. Agite para disolver. Añada la harina de trigo integral y ¼ taza de harina para todo uso y mezcle. Ponga un tazón en un lugar cálido (no caliente), sin tapar, hasta que la mezcla esté espumosa y burbujeante, unos 15 minutos.

Añada sal, aceite de oliva y casi todos los restos de harina para todo uso (reserve ½ taza). Con una cuchara de madera o un par de palillos, revuelva hasta que la mezcla forme una masa peluda. Espolvoree con un poco de harina reservada, luego amase en un tazón durante 1 minuto, incorporando todos los trozos sueltos de masa seca.

Ponga la masa sobre la superficie de trabajo. Amase suavemente por 2 minutos, hasta que sea suave. Tape y deje reposar unos 10 minutos, luego amase de nuevo por 2 minutos. No añada demasiada harina reservada; la masa debe ser suave y un poco húmeda. (La masa puede ser refrigerada en una bolsa de plástico grande con cremallera por unas horas o toda la noche. Devuelva la masa a temperatura ambiente, amase en una bola y proceda con receta).

Limpie el tazón y ponga la masa allí. Cubra el tazón con una envoltura de plástico, luego cubra con una toalla. Ponga un tazón en un lugar cálido (no caliente). Deje hasta que la masa se duplique su tamaño, por 1 hora.

Caliente el grill a 475 grados. Divida la masa en 8 piezas iguales. Forme una pequeña bola de cada pieza. Coloque las bolas de masa en la superficie de trabajo, cubra con una toalla húmeda y deje por 10 minutos.

Elimine 1 bola (manteniendo los demás cubiertas) y presione en un disco plano con un rodillo.

Levante con cuidado el círculo de masa y póngalo rápidamente en una bandeja para hornear caliente. Después de 2 minutos, la masa debe ser muy bien hinchada, seca pero no de color marrón. Dé la vuelta con pinzas o espátula y cueza 1 minuto más. El pita debe ser pálido, con sólo unas pocas manchas marrones. Ponga pita caliente a una cesta servilleta forrada y cúbralo de modo pan se mantiene suave. Repita con el resto de las bolas de masa.

## **6. 1-Día Injera Etíope Auténtica: 100% Teff Pan Plano Sin Gluten**

Esta es una de las recetas más complicadas que jamás va a crear, pero por supuesto vale la pena cada intento. El objetivo es crear un libre de gluten, libre de levadura, 100% teff pan plano Injera, que tradicionalmente sirve con guisos y platos etíopes como garbanzo y batata o lentejas con la especias etíopes. 100% teff Injera es por lo general pan plano rico en hierro preparado en el sartén como un crepe grueso. Tiene un sabor ligeramente agrio, y en esta receta, es sin gluten y sin levadura.

Hace: 4-6 Injera

### **Tiempo:**

1 día para fermentar, unos 30 minutos para cocinar

### **Ingredientes:**

¡Trate de comprar todos productos orgánicos!

- 1 1/2 tazas de harina para teff
- 2 taza de agua pura
- 1/2 cucharadita de polvo de hornear
- 1/4 cucharadita de sal, o más

**Direcciones:**

Coloque la harina de teff en un tazón grande de vidrio, añada agua y mezcle bien.

Cubra con una toalla o una gasa y ponga sobre el mostrador y deje allí para 1 día/24 horas. No agite o revuelva la masa.

Después de 24 horas, verá que su masa está viva y está fermentando. Cada lote que realice parecerá un poco diferente.

Ponga una sartén a fuego medio.

Revuelva la sal, y sazone con más sabor si quiere, hasta que apenas se puede detectar el sabor salado. También revuelva el polvo de hornear. Su masa desinflará cuando la remueve.

Ahora vierta suficiente mezcla en la sartén para llenar toda la superficie de su WASS Mitad Grill y cubra con la tapa. Es importante mantener una gran cantidad de humedad en la sartén o la injera se agrietará. No da la vuelta a injer. Se necesita unos 5-7 minutos para cocinar injera. Verá la burbujas como en panqueques y luego la superficie empezará a secarse. Cuando la parte superior está seca, y los bordes comienzan a encresparse/secarse, use una espátula de madera o plástico para quitar su injera del grill.

Ponga en un plato y repita, apilando Injera cocinada con papel pergamino hasta que utilice toda la masa.



# Preguntas Frecuentes

## La Pregunta:

*Después de cocinar con ajo, ¿cómo puedo quitar el olor del ajo de la superficie de mi WASS Electrónicos Grill?*

## La Respuesta:

*Después de limpiar el Grill según las "Instrucciones para el mantenimiento", haga una pasta de bicarbonato de sodio y agua y extiéndala sobre la superficie del Grill. Deje reposar por un par de minutos y luego limpie con una esponja o un trapo húmedo.*

## La Pregunta:

*¿Puedo cocinar alimentos congelados con mi WASS Electrónicos Grill?*

## La Respuesta:

*Hay que descongelar el alimento antes de ponerlo en el WASS Electrónicos Grill. Asegúrese de que el Grill esté precalentado, consulte las instrucciones de precalentamiento antes de colocar los alimentos en la placa del Grill.*

## La Pregunta:

*¿Puedo cocinar brochetas en mi WASS Electrónicos Grill?*

## La Respuesta:

*Sí. Para proteger la superficie antiadherente, use pinchos de madera. Le recomendamos que empapa los pinchos por primera vez en el agua durante unos 20 minutos. Esto evitará que los pinchos de la quema.*

## La Pregunta:

*¿Cómo puedo cocinar panchos y salchichas en mi WASS Electrónicos Grill?*

## La Respuesta:

*Precaliente su grill a 350. Coloque los panchos a lo largo en el grill. Cierre la tapa y cocine durante 5-8 min o hasta que se alcance dorado deseado. Reorganice en el grill, si necesita.*

# GARANTÍA LIMITADA DE UN AÑO

**Cobertura de la garantía:** Este producto está garantizado de estar libre de defectos en materiales o mano de obra durante un período de un (1) año desde la fecha de compra original. Esta garantía de producto pertenece solamente al comprador original del producto y no es transferible. Durante un período de un (1) año desde la fecha de compra original del producto, nuestro Centro de Reparación, a su elección, (1) reparará el producto o (2) reemplazará el producto con un modelo comparable reacondicionado. Estos remedios son los remedios exclusivos del comprador bajo esta garantía.

**Servicio de garantía:** Para obtener el servicio de garantía, debe llamar a nuestro número de servicio de garantía al 1-877-927-7287 para obtener instrucciones de retorno sobre la manera de entregar el producto, en el embalaje original o un embalaje que proporcione el mismo grado de protección. Debe adjuntar una copia del recibo de venta u otra prueba de compra para demostrar la elegibilidad para la cobertura de la garantía.

**Para devolver** el aparato con su RMA, envíe a:  
(Recuerde que las devoluciones sin autorización anterior serán rechazadas.)

**ATT.: Centro de Reparación**  
6121 Lincolnia Rod, Suite 301  
Alexandria, VA 22312  
USA

**Soporte al Consumidor**  
6121 Lincolnia Rod, Suite 301  
Alexandria, VA 22312  
USA

Para ponerse en contacto con nosotros, por favor, escriba, llame o envíe un correo electrónico:  
[support@wasselectronics.com](mailto:support@wasselectronics.com)

**Lo que no está cubierto:** Esta garantía no cubre los daños resultados por el mal uso, accidente, uso comercial, servicio inapropiado u otro daño que no es causado por defectos en los materiales o mano de obra durante todo uso habitual del consumidor. Esta garantía no es válida si el número de serie es alterado o eliminado del producto, o si el producto es sumergido en líquido. Esta garantía es válida solamente en los Estados Unidos y Canadá.

**LIMITACIÓN SOBRE DAÑOS:** NO HABRÁ RESPONSABILIDAD POR CUALQUIER DAÑO ACCIDENTAL O CONSECUENTE POR VIOLACION DE CUALQUIER GARANTÍA EXPRESA O IMPLÍCITA O CONDICIÓN DE ESTE PRODUCTO.

**DURACION DE GARANTIAS IMPLICITAS:** SALVO EN LA MEDIDA EN QUE LO PROHIBAN LEYES APLICABLES, TODAS LAS GARANTÍAS Y CONDICIONES, INCLUYENDO, SIN LIMITACION, GARANTÍAS Y CONDICIONES IMPLÍCITAS DE COMERCIALIZACIÓN E IDONEIDAD PARA UN FIN O USO DE ESTE PRODUCTO ESTÁ LIMITADA A LA DURACIÓN DE ESTA GARANTÍA.

Algunas jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, o permiten limitaciones de la duración de una garantía implícita, así las exclusiones o limitaciones anteriores no se apliquen en su caso. Esta garantía da los derechos legales específicos y puede tener otros derechos bajo las leyes de su jurisdicción.