



Koblenz[®]

**MANUAL
DE
SERVICIO**

PANINI GRILL

PGKM-1550 IN



SERVICIO

I. ESPECIFICACIONES ELECTRICAS

| TENSION | FRECUENCIA | POTENCIA |
|---------|------------|----------|
| 120 V~ | 60 Hz | 1500 W |

II. ADVERTENCIAS

1. Antes de enchufar el aparato, asegúrese que el voltaje de la toma de corriente sea el mismo que el voltaje indicado en la placa de especificaciones del aparato.
2. La temperatura de las superficies del aparato puede estar caliente cuando el aparato está funcionando.
3. NO toque las superficies calientes. Utilice las asas y use siempre guantes de horno para manipular materiales calientes.
4. Para evitar riesgo de descargas eléctricas, no se debe sumergir el aparato, el cable o el enchufe en agua u otros líquidos.
5. Tenga extremo cuidado cuando utilice este aparato en presencia de niños.
6. Desconecte la unidad cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que el aparato se haya enfriado antes de limpiarlo o guardarlo.
7. No haga funcionar el aparato con el cable o enchufe dañado, si no funciona bien la unidad o si presenta daños. Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no desarme el aparato.
Llévelo a un Centro de Servicio Autorizado para que sea evaluado, examinado y/o reparado.
8. No utilice este aparato a la intemperie.
9. No permita que el cable entre en contacto con superficies calientes.
10. No coloque el aparato encima o cerca de quemadores de gas o eléctricos o dentro de un horno caliente.
11. Para desconectar el aparato, sujete el enchufe y retírelo en forma recta hacia afuera.
12. NUNCA jale del cable.
13. Utilice el aparato solamente para el uso indicado.
14. Utilice el aparato solamente sobre una superficie nivelada y que sea resistente al calor para permitir una circulación del aire por debajo de la unidad.
15. Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico.
16. No haga funcionar el aparato mientras esté abierto.
17. Cuando esté usando este aparato, deje suficiente espacio libre por la parte superior y por los lados para permitir que circule el aire.
18. Nunca deje el aparato sin supervisión mientras esté encendido.
19. Asegúrese de que no haya ningún material inflamable como cortinas, papel, plásticos y otros similares mientras el aparato esté encendido.
20. Este aparato no ha sido diseñado para ser usado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por falta de experiencia o conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
21. Los niños deben supervisarse para asegurar que ellos no utilicen los aparatos como juguetes.
22. Este aparato eléctrico ha sido diseñado para uso doméstico y aplicaciones similares tales como: uso de los empleados en las áreas de la cocina en comercios, oficinas u otros ambientes laborales; casas de campo; por huéspedes en hoteles, moteles, hosterías y otro tipo de ambiente tipo hotelero.
23. Este aparato no ha sido diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto.

III. COMPONENTES

1. Platos de material antiadherente
2. Luz indicadora de encendido (roja)
3. Luz indicadora de listo (verde) *
4. Bandeja colectora removible
5. Espátula



* Esta luz se apagará cuando esté listo.

IV. USO DE PANINI

1. Conecte el aparato a la toma de corriente.
2. Deje que el aparato se precaliente, durante ese tiempo mantenga la unidad cerrada.
3. Abra la tapa y coloque el alimento.
4. Baje la tapa hasta cerrar la unidad y coloque el cierre de seguridad. El indicador LED verde apagará después de unos segundos indicando que está listo. **NO FUERCE EL CIERRE DE LA TAPA.**
5. Abra la tapa y retire sus alimentos con un utensilio de madera.
6. La unidad deberá mantenerse cerrada entre cada intervalo de horneado.

Nota: *Asegúrese que el cable eléctrico se mantenga alejado de las superficies de cocción cuando el aparato esté en funcionamiento. Es posible que la luz indicadora de Listo (verde) se encienda y apague mientras esté cocinando. Esto indica que el termostato está manteniendo la temperatura de cocción correcta para asegurar una perfecta preparación de sus alimentos.*

Las superficies de cocción tienen un recubrimiento antiadherente de larga duración

Para despegar los residuos de alimentos, use una espátula de plástico o una cuchara de madera.

Nunca utilice un objeto metálico afilado, como un cuchillo, que pueda dañar el recubrimiento antiadherente.

CUANDO TERMINE DE USAR EL PANINI GRILL, DESENCHUFE EL CABLE DE LA TOMA DE CORRIENTE.

V. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desconecte el aparato de la toma de corriente y permita que el aparato se enfríe completamente, antes de limpiarlo.
- Limpie con un paño húmedo y deje secar.



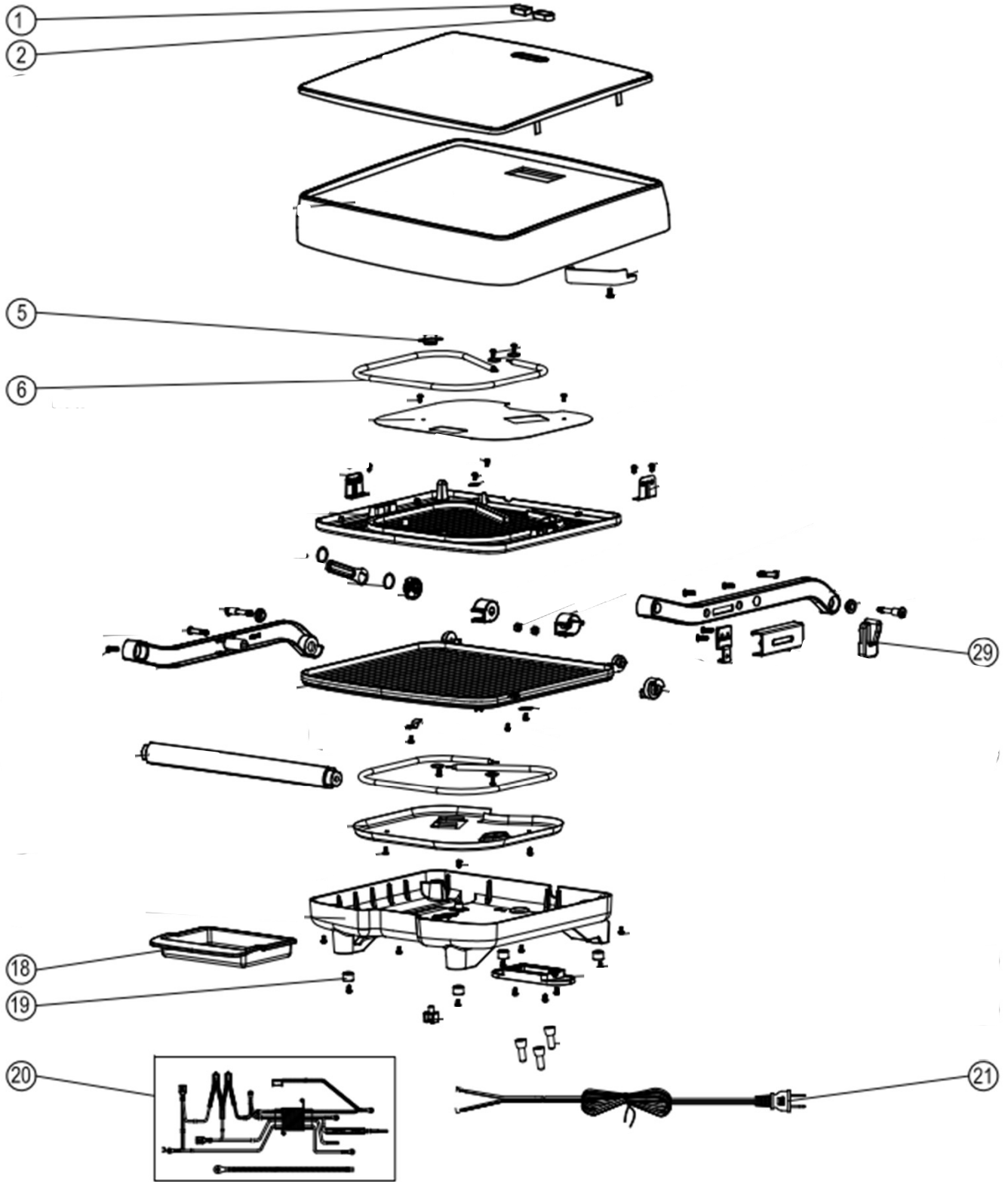
NUNCA SUMERJA EL APARATO EN AGUA.

- Para eliminar restos de comida, utilice un cepillo o un limpiador no abrasivo.
- No utilice ningún estropajo de aluminio o limpiadores abrasivos que puedan dañar la superficie antiadherente.
- Para limpiar la superficie exterior pase un paño húmedo y luego seque con un paño suave y seco.
- Guarde el panini grill en posición cerrada. Cierre el aparato uniendo las superficies de cocción y coloque el cierre de seguridad.
- NUNCA utilice utensilios de metal u objetos afilados, como un cuchillo, que puedan dañar las superficies antiadherentes.

VI. TIEMPOS RECOMENDADOS DE COCCION

| Alimentos | Tipos | Tiempo de Cocción |
|---------------------------------------|------------------------|--|
| Carne de Res | Sirloin | 3 minutos término medio 5-6 minutos bien cocido |
| | Bistec | 1-2 minutos |
| | Carne para hamburguesa | 4-6 minutos |
| | Filete | 4-6 minutos |
| | Filete de Lomo | 2-3 minutos |
| Filete | | |
| Tocino | | |
| Cordero | Lomo | 3 minutos |
| | Chuletas | 4 minutos |
| | Filete de Pierna | 4 minutos |
| Pollo | Filete de Pechuga | 6 minutos o hasta que esté bien cocido |
| | Filete de Muslo | 4-5 minutos o hasta que esté bien cocido |
| Embutidos | Embutidos delgados | 3-4 minutos |
| | Embutidos gruesos | 6-7 minutos |
| Sándwich / Paninis | Pan | 3-5 minutos o hasta que el pan esté dorado |
| Verduras en rodajas de 1 cm de grosor | Berenjena | 3-5 minutos |
| | Calabacín | |
| | Papas | |
| Mariscos | Filete de Pescado | 2-4 minutos |
| | Chuletas de Pescado | 3-5 minutos |
| | Pulpo | 3 minutos |
| | Camarón | 2 minutos |
| | Molusco | 1 minuto |

VII. EXPLOSIVO



VIII. LISTADO DE PARTES

| ITEM | NO. PARTE | DESCRIPCION |
|------|--------------|---------------------------------|
| 1 | 49-6212-00-2 | S6200-02 POWER LENS |
| 2 | 49-6212-01-0 | S6200-02 READY LENS |
| 5 | 49-6212-02-8 | S612 THERMOSTAT |
| 6 | 49-6212-03-6 | S687-17 HEATING ELEMENT |
| 18 | 49-6212-04-4 | S6246-16 OIL BOX |
| 19 | 49-6212-05-1 | S6315-00-03 FEET |
| 20 | 49-6212-06-9 | S6246A-04-02 INTERNAL WIRE ASSY |
| 21 | 49-6212-07-7 | S6246A-31 PIUG/LINE |
| 29 | 49-6212-08-5 | S6246-23 PUSH BOTTON |
| ** | 49-6212-09-3 | FUSE |



CUANDO ORDENE, NO OLVIDE ESPECIFICAR:

- **NÚMERO DE PARTE**
- **DESCRIPCIÓN**
- **NÚMERO DE MODELO**

NOTA:

LOS NÚMEROS DE LOS DIBUJOS SON SOLO PARA PROPOSITOS DE IDENTIFICACIÓN.

MATRIZ

CUAUTITLAN IZCALLI
Av. Ciencias No. 28 Cuautitlán
Izcalli
Edo. de México, C.P. 54730
Tel: 55-5864-03-00 Opción 4

SERVICIO