



KITCHEN-IT

# PLANCHA PANINI MASTER EDITION

MANUAL DE USO



 [www.kitchenit.cl](http://www.kitchenit.cl)

 [@kitchenit.cl](https://www.instagram.com/kitchenit.cl)



# MANUAL DE USO

## BIENVENIDO

Gracias por elegir nuestra Plancha Panini Master Edition de KITCHEN-IT. Antes de utilizar este electrodoméstico y para asegurar su mejor uso, por favor, lea detenidamente las instrucciones.

Las medidas de seguridad aquí indicadas reducen el riesgo de incendio, descarga eléctrica y lesiones cuando se siguen correctamente. Guarde el manual en un lugar seguro para futuras referencias, así como la garantía, el recibo de compra y la caja. Si procede, entregue estas instrucciones al futuro propietario del electrodoméstico. Siempre siga las instrucciones básicas de seguridad y las medidas de prevención de riesgos cuando utilice un electrodoméstico. El fabricante no se responsabiliza de ningún daño derivado del incumplimiento de estas instrucciones por parte del usuario.

## ADVERTENCIAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar cualquier aparato eléctrico, deben observarse siempre las siguientes precauciones básicas de seguridad.

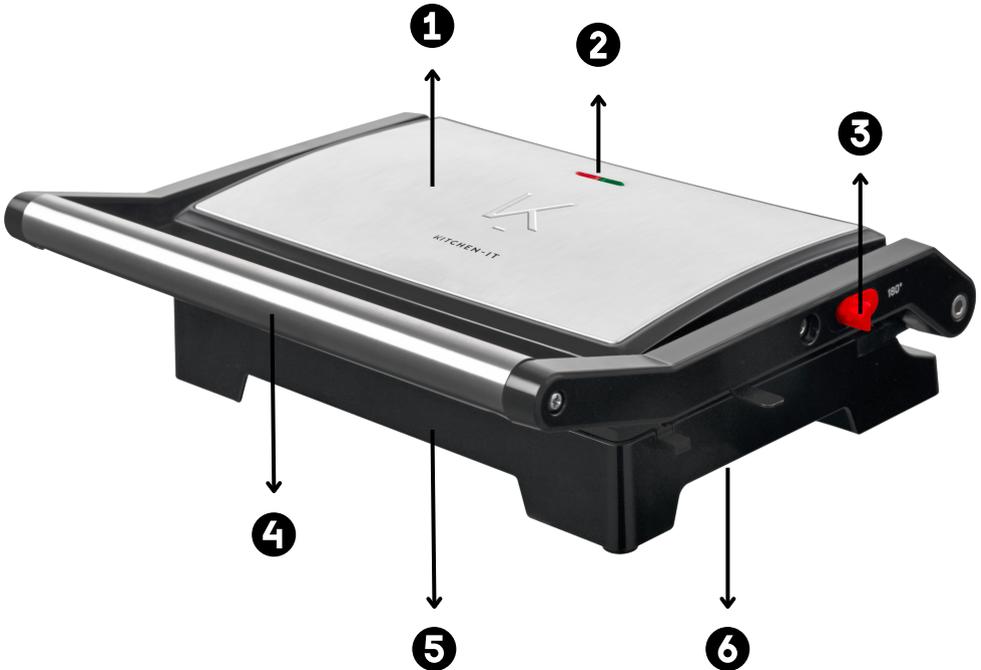
- Lea atentamente estas instrucciones antes de utilizar el hervidor de agua por primera vez.
- Utilizar sólo para uso doméstico.
- No toque las superficies calientes. Utilice la manija del aparato .
- Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni la unidad de cocción en agua ni en ningún otro líquido.
- Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos.
- Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice. Deje que se enfríe antes de limpiar el aparato.
- No ponga en funcionamiento ningún aparato que haya sufrido daños o funcione incorrectamente. Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, nunca intente reparar la Plancha Panini Master Edition usted mismo. Llévelo a un servicio técnico autorizado para su revisión y reparación. Un montaje incorrecto podría suponer un riesgo de descarga eléctrica.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o riesgo de lesiones personales.
- No lo utilice al aire libre ni con fines comerciales.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de un quemador eléctrico o de gas caliente o de un horno caliente.
- Desenchufe el aparato cuando termine de utilizarlo.
- No utilice el aparato para un uso distinto al previsto.
- No intente utilizarlo mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

**ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO O DESCARGA ELÉCTRICA, LAS REPARACIONES SÓLO DEBEN SER REALIZADAS POR PERSONAL AUTORIZADO.**

**\*CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

# MANUAL DE USO

## PARTES Y PIEZAS



- 1** Carcasa superior
- 2** Luz roja de encendido y luz verde que indica que está listo
- 3** Botón con funcionalidad de 180°
- 4** Manija
- 5** Placas antiadherentes
- 6** Carcasa inferior

# MANUAL DE USO

## ANTES DEL PRIMER USO

Retire todos los materiales de embalaje. Retire todos los accesorios del embalaje y lea detenidamente este manual. Preste particular atención a las instrucciones de funcionamiento, las advertencias y las medidas de seguridad para evitar lesiones o daños a la propiedad.

-Limpie las placas antiadherentes de cocción con una esponja o paño humedecido en agua tibia. No sumerja el aparato ni deje correr el agua directamente sobre las superficies de cocción.

Seque con un paño o toalla de papel.

Para obtener mejores resultados, unte ligeramente las placas de cocción con un poco de aceite de cocina o spray para cocinar.

Nota: Cuando su Plancha Panini Master Edition se calienta por primera vez, puede emitir un ligero humo u olor. Esto es normal en muchos aparatos de calefacción. Esto no afecta a la seguridad de su aparato.

## INSTRUCCIONES GENERALES DE USO

Cierre su Plancha Panini Master Edition y enchúfela a la toma de corriente, encontrará las luces rojas de encendido, indicando que la Plancha Panini Master Edition ha comenzado a encenderse. Después de unos minutos, encontrará la luz verde encendida, indicando que la Plancha Panini Master Edition ha comenzado a precalentarse. Entonces podrá cocinar los alimentos a su gusto.

Precaliente durante unos 3 a 5 minutos para alcanzar la temperatura de cocción, la luz verde se encenderá y la Plancha Panini Master Edition estará listo para su uso.

### Para utilizar como parrilla de contacto:

Ejemplo 1:

- Prepare las hamburguesas, los trozos de carne deshuesada o los cortes finos de carne u otros alimentos según las instrucciones y colóquelos en la placa de cocción inferior.
- Cierre la placa de cocción superior que tiene una bisagra flotante diseñada para presionar uniformemente los alimentos. La placa superior debe estar completamente bajada para conseguir marcas de parrilla en los alimentos seleccionados.
- Cuando los alimentos estén cocinados, utilice el asa para abrir la tapa. Retire los alimentos con la ayuda de una espátula de plástico. No utilice nunca pinzas metálicas ni un cuchillo, ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente de las placas de cocción.
- Utilice la Plancha Panini Master Edition como parrilla de contacto para cocinar hamburguesas, trozos de carne sin hueso y cortes finos de carne y verduras.
- Utilice la Plancha Panini Master Edition como grill de contacto , cuando quiera cocinar algo en poco tiempo o cuando busque un método saludable de asar a la parrilla. Cuando se cocina en el grill de contacto, los alimentos se cocinan rápidamente porque se asan por ambos lados al mismo tiempo.

# MANUAL DE USO

## Para utilizar como parrilla de contacto:

Ejemplo 2:

- Prepare los sándwiches según las instrucciones y colóquelos en la placa de cocción inferior. Coloque siempre los sándwiches hacia la parte posterior de la placa de cocción inferior.
- Cierre la placa de cocción superior, que tiene una bisagra flotante diseñada para presionar uniformemente el sándwich. La placa superior debe estar completamente bajada para cocinar los sándwiches.
- Cocínelos de 3 a 6 minutos o hasta que estén dorados, ajustando el tiempo a su gusto.
- Cuando el sándwich esté cocinado, utilice el asa para abrir la tapa. Retire el sándwich con la ayuda de una espátula de plástico. No utilice nunca pinzas metálicas ni un cuchillo, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente de las placas de cocción.
- Utilice la Plancha Panini Master Edition como un grill de prensa para asar sándwiches, panes y quesadillas.
- La Plancha Panini Master Edition ha sido diseñado con un mango y una bisagra únicos que permiten que la tapa se ajuste al grosor de los alimentos. Puede asar fácilmente desde una patata cortada en rodajas finas hasta un grueso solomillo con resultados uniformes.
- Cuando cocine más de un alimento la Plancha Panini Master Edition, es importante que el grosor de los alimentos sea el mismo para que la tapa se cierre uniformemente sobre los alimentos.

## Para utilizar como parrilla abierta:

Ejemplo 1:

- Coloque la Plancha Panini Master Edition sobre una superficie plana y limpia donde vaya a cocinar. La Plancha Panini Master Edition puede colocarse en posición plana.
- La placa superior/tapa está nivelada con la placa inferior/base. Las placas superior e inferior se alinean para crear una gran superficie de cocción.
- Botón de inclinación: Con su mano izquierda en el mango, utilice su mano derecha para deslizar la palanca hacia usted. Empuje la palanca hacia atrás hasta que la tapa descansa plana sobre la encimera. La unidad permanecerá en esta posición hasta que levante el asa y la tapa para volver a la posición cerrada.
- Utilice la Plancha Panini Master Edition como una parrilla abierta para cocinar hamburguesas, filetes, pollo deshuesado (no recomendamos cocinar pollo con hueso, ya que no se cocina uniformemente en una parrilla abierta), pescado y verduras.
- Cocinar en la parrilla abierta es el método más versátil de utilizar la Plancha Panini Master Edition. En la posición abierta, tiene el doble de superficie para asar.
- - Tiene la opción de cocinar diferentes tipos de alimentos por separado sin combinar sus sabores, o cocinar grandes cantidades del mismo tipo de alimento. La posición abierta también admite diferentes cortes de carne con distintos grosores, lo que le permite cocinar cada pieza a su gusto.



# MANUAL DE USO

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

ES	Características
Potencia	1000W
Tensión	220V-240V
Frecuencia	50/60Hz

## CUIDADO Y LIMPIEZA

- Desenchufe siempre el aparato y deje que se enfríe un poco antes de limpiarlo. La unidad es más fácil de limpiar cuando está ligeramente caliente. No es necesario desmontar el aparato para limpiarlo. Nunca sumerja la unidad en agua ni lo coloque en el lavavajillas.
- Limpie las placas de cocción con un paño suave para eliminar los restos de comida. Para los residuos de alimentos horneados, vierta un poco de agua tibia mezclada con detergente sobre los residuos de alimentos y luego limpie con un estropajo de plástico no abrasivo o coloque papel de cocina húmedo sobre la parrilla para humedecer los residuos de alimentos.
- No utilice nada abrasivo que pueda rayar o dañar el revestimiento antiadherente.
- No utilice utensilios metálicos para retirar los alimentos, pueden dañar la superficie antiadherente.
- Limpie el exterior de la Plancha Panini Master Edition sólo con un paño húmedo. No limpie el exterior con ningún estropajo abrasivo o lana de acero, ya que dañaría el acabado. No lo sumerja en agua ni en ningún otro líquido.

### Almacenamiento:

El producto debe ser limpiado y se debe guardar en seco en una condición de temperatura normal para evitar la humedad si no se utiliza durante mucho tiempo.

### Eliminación:

El producto debe desmontarse y reciclarse de acuerdo con las leyes o normas locales.

# PÓLIZA DE GARANTÍA

## GARANTÍA

La unidad original o las piezas que no se gastan que se consideren defectuosas, a criterio exclusivo de Kitchen-it, serán reparadas o reemplazadas hasta un período máximo de un (1) año a partir de la fecha de compra original. En el caso de que se entregue una unidad de reemplazo, la cobertura de la garantía termina seis (6) meses después de la fecha de recepción de la unidad de reemplazo o cuando termine el plazo restante de la garantía vigente, lo que sea primero. Kitchen-it se reserva el derecho a reemplazar la unidad con una de igual o mayor valor. Esta garantía es válida únicamente en Chile y es otorgada por Comercial Kitchen-it S.P.A.

## EXCEPCIÓN AL USO DE GARANTÍA

Nuestros especialistas de servicio al cliente están a su disposición para proporcionar todas las opciones de servicio de garantía disponibles para usted, incluida la posibilidad de mejorar su garantía a nuestras opciones de servicio de garantía VIP para categorías de productos exclusivos.

1. Su garantía no cubre el desgaste normal de las piezas que se gastan (accesorios), que requieren mantenimiento regular o reemplazo para asegurar el funcionamiento adecuado de la unidad. Se pueden comprar piezas de repuesto en [Kitchenit.cl](http://Kitchenit.cl).
2. Cualquier unidad que haya sido alterada o usada con fines comerciales.
3. Daños causados por el uso incorrecto, el abuso, la manipulación negligente, la falta de mantenimiento necesario, o daños debido al mal trato durante el transporte o envío de la unidad.
4. Daños emergentes o incidentales.
5. Defectos causados por personas que hacen reparaciones o instalaciones y no estén autorizadas por Kitchen-it. Estos defectos incluyen daños causados en el proceso de envío, modificación o reparación del producto (o cualquiera de sus piezas) cuando la reparación es realizada por una persona que no está autorizada por Kitchen-it.
6. Productos comprados, usados u operados fuera de Chile.

## CÓMO HACER USO DE LA GARANTÍA

Si usted quiere hacer efectiva la póliza de garantía debe:

1. Contactarse con el servicio de post venta de Kitchen-it y solicitar la inspección de su caso.
2. Presentar el comprobante de adquisición. Boleta o factura original, ya sea física o digital, con el número de la misma legible.
3. Llevar el producto a la tienda donde lo compró o a las oficinas de Kitchen-it si así corresponde el caso.



KITCHEN-IT

*[www.kitchenit.cl](http://www.kitchenit.cl)*

*[@kitchenit.cl](https://www.instagram.com/kitchenit.cl)*

Servicio Post Venta: [ventas@kitchenit.cl](mailto:ventas@kitchenit.cl)