



DESIGNED AND MANUFACTURED FOR COMMERCIAL KITCHENS
DISEÑADO Y FABRICADO PARA COCINAS COMERCIALES

15" X 11" CAST IRON PANINI GRILLS

PARRILLA DE PANINI DE HIERRO FUNDIDO DE 15" X 11"



CPG-175

RIBBED CAST IRON PLATES

120V 1800W; NEMA 5-15P PLUG

**PLACAS ESTRIADAS DE HIERRO
FUNDIDO**

120 V 1800 W; ENCHUFE NEMA 5-15P



CPF-175

FLAT CAST IRON PLATES

120V 1800W; NEMA 5-15P PLUG

**PLACAS PLANAS DE HIERRO
FUNDIDO**

120 V 1800 W; ENCHUFE NEMA 5-15P



Instruction Manual
Manual de instrucciones

TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFEGUARDS	2-3
NOTES ON THE PLUG	3
NOTES ON THE CORD.....	3
ELECTRIC POWER.....	4
PARTS	4
BEFORE USING FOR THE FIRST TIME	5
CONDITIONING PANINI GRILL PLATES	5
FLOATING HINGE SET-UP	6
OPERATING INSTRUCTIONS	6-7
USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS.....	7
SAFETY AND TROUBLESHOOTING.....	7
CARE & CLEANING INSTRUCTIONS	7
WARRANTY.....	8

ÍNDICE

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES.....	9-10
NOTAS SOBRE EL CABLE.....	10
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA.....	10
PIEZAS.....	11
ANTES DEL PRIMER USO	12
ACONDICIONAMIENTO DE LAS PLACAS DE LA PARRILLA DE PANINI.....	12
AJUSTE DE LA BISAGRA AUTONIVELADA	13
INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO	13-14
INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO DEL USUARIO.....	14
SEGURIDAD Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	14
INSTRUCCIONES DE CUIDADO Y LIMPIEZA.....	15
GARANTÍA	16

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

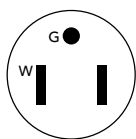
- 1. READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against risk of electric shock, do not immerse the cord, plug or cooking body in water or any other liquid.
4. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
5. Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
6. Always unplug from wall socket when not in use or before cleaning. Allow to cool completely before putting on or taking off the parts, and before cleaning this appliance.
7. Do not operate this appliance with a damaged cord or plug or after this appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Bring this appliance to a qualified technician for examination, repair or adjustment.
8. The use of accessories or attachments not recommended by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, where it can inadvertently be pulled on or tripped over, or touch hot surfaces, which damage the cord.
11. Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
12. Do not operate under cabinets.
13. Use on a heat-resistant, flat level surface only.
14. It is recommended that this appliance not be moved when hot
15. Always turn off the power before plugging cord into the electrical outlet. To disconnect, always press the illuminated ON/OFF (I/O) switch to OFF (O), then remove plug from electrical outlet.
16. This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires or other damage to persons or property.

17. A fire may occur if the Panini Grill is covered or touching flammable material, including curtains, wall coverings, clothing, dish towels or other flammable materials, when in operation. To avoid excessive heat on wall(s) while cooking, always keep a space of at least 4 inches between this appliance and the rear and side walls.
18. Do not place any objects on top of appliance while it is operating.
19. Use with wall receptacle only.
20. Do not use water jet to clean this appliance.
21. Do not leave this appliance on overnight or for prolonged periods of non-use.
22. Always keep hands, hair and cloth away from the cooking surface.
23. Do not leave this appliance unattended during use.
24. Do not use for other than intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR COMMERCIAL USE ONLY

NOTES ON THE PLUG

This appliance has a grounded 3-prong plug. Connect to a properly grounded outlet only. If the plug does not fit fully into the outlet, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.



CPF-175 – 120V 1800W; NEMA 5-15P Plug;
ETLus approved

CPG-175 – 120V 1800W; NEMA 5-15P Plug;
ETLus approved

NOTES ON THE CORD

A short power supply cord has been provided to reduce the hazards resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord may be used with this appliance if care is properly exercised in its use. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord must be at least as great as the electrical rating on this appliance. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or another person or tripped over accidentally.

ELECTRIC POWER

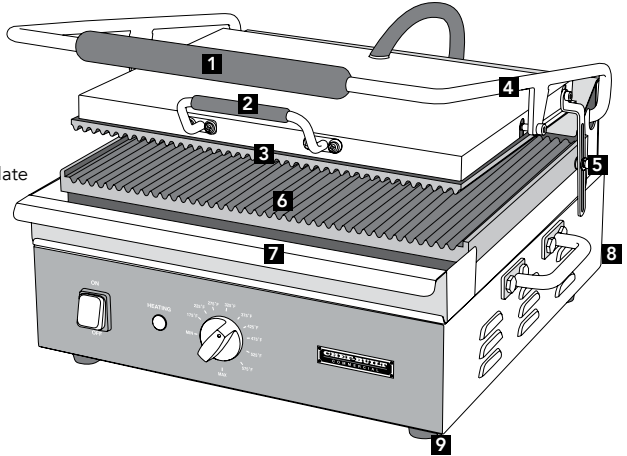
If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

PARTS

Figure 1

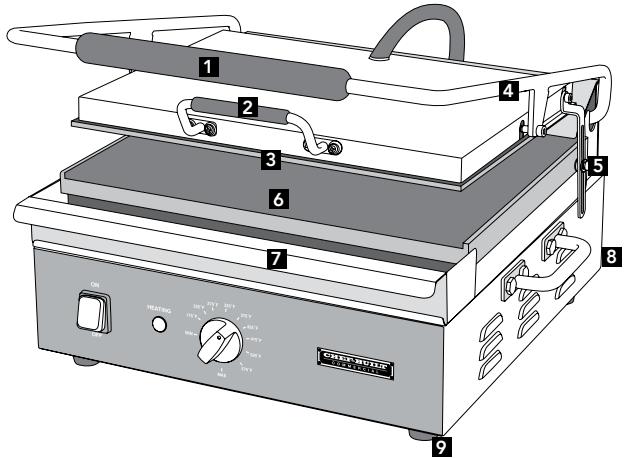
Ribbed Panini Grill

1. Insulated Lid Handle
2. Insulated Assist Handle
3. Upper Cast Iron Ribbed Grill Plate
4. Arm
5. Floating Hinge
6. Lower Cast Iron Ribbed Grill Plate
7. Removable drip tray
8. Power cord (not shown)
9. Non-Slip Feet



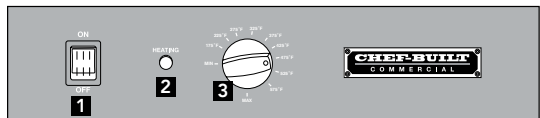
Flat Panini Grill

1. Insulated Lid Handle
2. Insulated Assist Handle
3. Upper Cast Iron Flat Grill Plate
4. Arm
5. Floating Hinge
6. Lower Cast Iron Flat Grill Plate
7. Removable drip tray
8. Power cord (not shown)
9. Non-Slip Feet



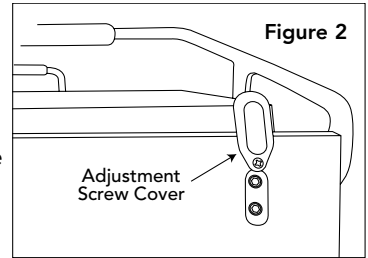
Control Panel

1. Red ON/OFF (I/O) Switch
2. Red HEATING Light
3. Temperature Control Dial



BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Carefully unpack the Panini Grill and remove all packaging and materials.
2. Place the Panini Grill on a dry, clean and flat surface. Keep the Panini Grill closed until use.
3. Make sure the removable drip tray is fully inserted into the front of the unit.
4. Use the lid handle to lift the upper grill plate.
5. Adjust tension at the rear hinges to set the point at which the top grill plate will remain open while operating. Rotate the adjusting screw cover on the back of the unit to expose the adjusting screw. (See Figure 2)
6. Insert an allen wrench into the exposed screw. Turn clockwise to increase the handle tension. Turn counter-clockwise to reduce tension. Test to make sure the Panini Grill lid rests at the appropriate angle when open. Adjust as needed.
7. Turn adjusting screw cover to its original position.
8. Condition panini grill plates following the detailed procedures below.
NOTE: After seasoning, some smoke and odor are normal and will not affect the performance of the Panini Grill.



CONDITIONING PANINI GRILL PLATES

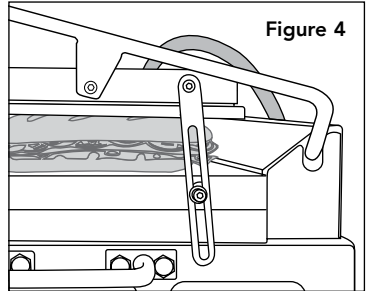
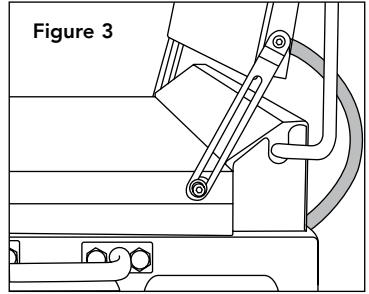
Keeping your cast iron panini grill plates seasoned is an important step to help ensure stick-resistant plates.

1. Place the Panini Grill on a dry, clean and flat surface, in a well-ventilated area. Clean the cast iron cooking plates with using cloth, warm, soapy water
2. Make sure the ON/OFF (I/O) switch is in the OFF (O) position. Plug the Panini Grill into a 120V AC electrical outlet.
3. As the ON/OFF (I/O) switch is pressed to ON (I), it will illuminate red.
4. Turn the thermostat knob to maximum setting. The red heating light will illuminate.
5. Let the grill heat for 60 minutes at high temperature. This will dry off any remaining moisture and will burn-off all factory sediments from within the grill or on the grill surface.
NOTE: The unit will visibly smoke and also remit odor as it continues to burn down-off the factory sediments. This is normal. This entire process of burn-off will take approximately 60 minutes.
6. When the burn-off has completed and the smoking has stopped, press the ON/OFF (I/O) switch OFF (O) and unplug from the electric outlet. Allow the grill to cool down for approximately 60 minutes.
7. When the unit has cooled down, plug the power cord back into the outlet, press the ON/OFF (I/O) switch to turn the unit ON (I).
8. Once the unit is preheated and the red HEATING light turns OFF (O), pour a thin layer of shortening, fat or lard onto the center of the grill plate. Wearing a protective cooking mitt, use a cotton cloth or paper towel to spread the fat or oil evenly over the plate.
NOTE: Extreme caution must be taken by thorough drying the grill to the surface before turning the unit ON (I) if liquid vegetable oil is used for seasoning.

- Heat the Panini Grill for 5 to 10 minutes, rubbing the surface with the cotton cloth or towel -- until the surface loses its initial sheen and appears dry.
HINT! Season Panini Grill plates after each use to maintain a stick-resistant surface.
- Wipe plates dry and keep Panini Grill closed until ready to use.

FLOATING HINGE SET-UP

- Your Panini Grill is equipped with a floating hinge that allows the upper lid to expand to accommodate thicker foods: sandwiches, meats, veggies, desserts, etc.
- Open the lid to 90°. Grasp the lid handle to lift the upper grill plate and extend the arm. (See Figure 3)
- Lower the upper grill plate to the point that will fit on top of sandwiches or food to be pressed and grilled. Use the assist handle to press the upper grill plate flat while cooking. (See Figure 4)



OPERATING INSTRUCTIONS

CAUTION: To avoid personal injury or damage to property, make sure the removable drip tray is fully inserted into the side of the unit.

- Use a heat-proof brush or paper towel dipped in vegetable oil to lightly coat the upper and lower grill plates to encourage even browning.
IMPORTANT: Do not use non-stick sprays as they can cause build-up on the grill plates. Use vegetable or olive oil instead.
- Make sure the ON/OFF (I/O) switch is in the OFF (O) position. Plug the Panini Grill into a 120V electrical outlet.
- Press the red ON/OFF (I/O) switch to ON (I). Turn the TEMPERATURE control dial 425°F to preheat. The red ON/OFF (I/O) switch and HEATING light will illuminate.
- Prepare sandwiches or food as the appliance heats.
NOTE: Paninis can be prepared ahead of time, sealed with plastic wrap, and refrigerated; then grilled as needed.
- When the red HEATING light turns OFF (O), wearing oven mitts, carefully open the lid and center 2 to 4 sandwiches on the lower grill plate. **For best results, all sandwiches or food on the grill should be uniform thickness.**
IMPORTANT: Do not overload the grill plate.
- Adjust TEMPERATURE if needed.
- Lower the lid. The red HEATING light will cycle ON (I) and OFF (O) as the temperature is maintained.
- Cook foods according to recipe instructions. Recipes will vary in cook time and brownness. Note the perfect grill/cooking times for each food for future reference.

9. Check pressed sandwiches or food at 5 minutes or according to recipe time. Grasp the lid handle and carefully lift the upper grill plate to check doneness. Adjust TEMPERATURE if needed, and continue grilling until the food is cooked to your liking.
10. Wearing oven mitts, remove grilled food from the grill plate.
CAUTION HOT SURFACES: The stainless steel drip tray become very hot during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns.
11. If additional sandwiches are to be cooked, close the Panini Grill to retain heat.
12. When sandwiches are finished cooking, press the ON/OFF (I/O) switch to OFF (O), then remove plug from electrical outlet.
13. Allow the Panini Grill to cool completely before removing the drip tray or cleaning the unit.

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to repair it yourself. Contact a qualified appliance repair technician if the product requires servicing.

SAFETY AND TROUBLESHOOTING

1. This appliance is equipped with a thermal cutoff safety device to prevent overheating.
2. If the appliance has shut down automatically, press the ON/OFF (I/O) switch OFF (O) and unplug from the electric outlet. Allow approximately 10 minutes for the unit to cool down.
3. Plug the power cord back into the outlet, press the ON/OFF (I/O) switch to turn the unit ON (I) and continue grilling.

CARE & CLEANING INSTRUCTIONS

CAUTION: Unplug from electrical outlet and allow to cool thoroughly before removing the drip tray or cleaning the unit.

1. When the Panini Grill has cooled completely and is safe to handle, pull the removable drip tray out from the front of the unit.
2. Clean drip tray in warm, soapy water.
3. Brush grill plates with a clean, brush or cloth.
CAUTION: Never immerse Panini Grill body in water or other liquids. For best results: Never use cold water to clean warm grill plates.
4. Slide the clean removable drip tray into the front of the unit. Make sure the drip tray is fully inserted.
5. The exterior finish should be cleaned with a non-abrasive cleaner and a soft, damp cloth. Dry thoroughly.
6. This appliance cannot be cleaned by water jet.



CHEF-BUILT® Limited ONE-YEAR Warranty

SENSIO Inc. warrants the CHEF-BUILT® 15" X 11"CAST IRON FLAT GRILL CPF-175 and 15" X 11"CAST IRON PANINI GRILL CPG-175, new product to be free from defect in material and workmanship for a period of one year from the date of purchase when used with food, non-abrasive liquids (other than detergents) and non-abrasive semi-liquids, providing everything has been used as directed, and not in excess of the indicated amounts.

Limited One-Year Warranty: SENSIO Inc. hereby warrants that for a period of ONE YEAR from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. At its sole discretion, SENSIO Inc. will replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period. The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. The original sales receipt is required as proof of purchase in order to obtain warranty validation. Distributors and retailers selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.

This one-year limited warranty does not apply to any product that has become worn, defective, damaged or broken due to abuse, misuse, overloading or tampering, or due to repairs or servicing by a non-approved third-party vendor. The one-year limited warranty does not cover incidental or consequential damages of any kind.

Exclusions: The warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use of the product, use of improper voltage or current, improper routine maintenance, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair, or alteration by anyone. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes. SENSIO Inc. shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, and therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. The warranty covers specific legal rights which may vary by state, province and/or jurisdiction.

The one year limited warranty is applicable only to appliances purchased in the United States; this supersedes all other express product warranty or guarantee statements. For Chef Built products sold outside of the United States, the warranty is the responsibility of the local importer or distributor. This warranty may vary according to all applicable laws and regulations.

How To Obtain Warranty Service: You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-866-832-4843. A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to SENSIO Inc. Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem. Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to SENSIO Inc.'s address. SENSIO Inc. shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to SENSIO Inc.'s Customer Service Department.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar electrodomésticos, se deben seguir las medidas de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

- 1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
3. Para protegerse de descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o el cuerpo de cocción en agua u otro líquido.
4. Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que las personas responsables de su seguridad las supervisen o hayan instruido respecto del uso de este aparato.
5. Es necesaria una supervisión atenta cuando se utiliza este aparato cerca de niños o por parte de estos.
6. Desenchufe siempre del tomacorriente cuando no se usa y antes de limpiar. Deje que se enfríe por completo antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
7. No utilice este aparato con el cable o el enchufe dañados, o si se avería o está dañado de cualquier manera. Lleve este aparato a un técnico calificado para que lo examine, repare o ajuste.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
9. No lo utilice en exteriores.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o mesada, donde se pueda tropezar con él o jalar de él accidentalmente, ni que toque superficies calientes que puedan dañarlo.
11. No coloque el aparato sobre o cerca de un hornillo eléctrico o a gas, o en un horno caliente.
12. No utilizar debajo de gabinetes.
13. Utilizar solo sobre superficies niveladas, planas y termorresistentes.
14. Se recomienda no mover el aparato mientras está caliente
15. Siempre apague antes de enchufar el cable al tomacorriente. Para desconectar, siempre coloque el interruptor ON/OFF (I/O) iluminado en OFF (O) y luego quite el enchufe del tomacorriente.
16. Este aparato genera calor y vapor durante el uso. Deben tomarse las medidas correspondientes para evitar riesgo de quemaduras, incendios u otros daños a personas o a la propiedad.

17. Puede haber un incendio si se cubre la parrilla de panini o si toca material inflamable, incluidas cortinas, revestimientos de paredes, vestimenta, toallas de vajilla u otros materiales inflamables, mientras está funcionando. Para evitar el exceso de calor en las paredes mientras cocina, mantenga siempre un espacio de al menos 4 pulgadas entre el aparato y las paredes posterior y laterales.
18. No coloque objetos encima del aparato mientras está funcionando.
19. Use solo un tomacorriente de pared.
20. No use agua a chorro para limpiar este aparato.
21. No deje este aparato enchufado durante la noche o por períodos prolongados sin uso.
22. Mantenga siempre las manos, cabello y vestimenta lejos de la superficie de cocción.
23. No deje el aparato sin supervisión mientras está funcionando.
24. No use este aparato en usos para los que no está diseñado.

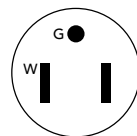
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES SOLO PARA USO COMERCIAL

NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

Este aparato tiene un enchufe de 3 clavijas con conexión a tierra. Conéctelo solo a un tomacorriente con conexión a tierra. Si el enchufe no entra por completo en el tomacorriente, comuníquese con un técnico electricista. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

CPF-175 – 120 V 1800 W; enchufe NEMA 5-15P;
Aprobado ETLus

CPG-175 – 120 V 1800 W; enchufe NEMA 5-15P;
Aprobado ETLus



NOTAS SOBRE EL CABLE

Se suministró un cable de alimentación corto para reducir los riesgos resultantes de enredarse o tropezarse con un cable largo. Se puede utilizar una extensión con este aparato si se tiene el debido cuidado. Si se usa una extensión, la clasificación eléctrica de la extensión debe ser al menos igual a la de este aparato. El cable largo se deberá disponer de forma tal que no cuelgue sobre la mesada o mesa donde los niños u otras personas puedan jalarlo o tropezarse con él.

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

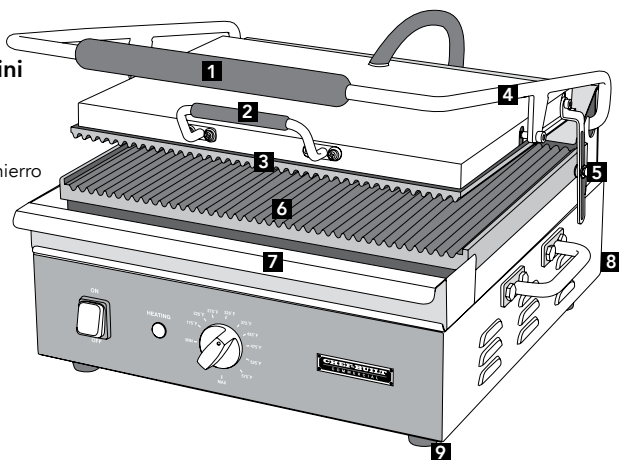
Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros aparatos, el aparato podría no funcionar correctamente. Se debe conectar a un circuito eléctrico independiente.

PIEZA

Figura 1

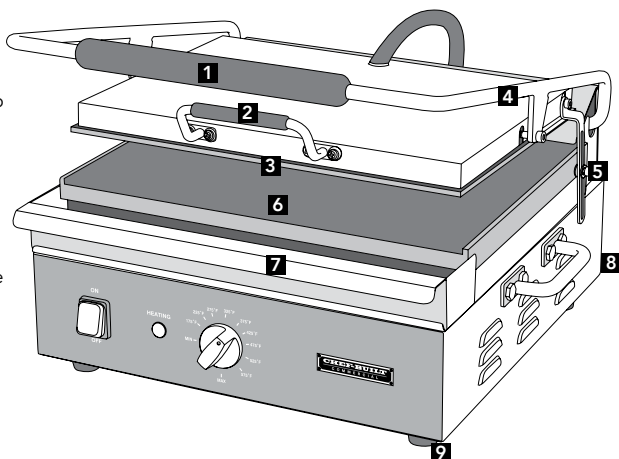
Parrilla acanalada de panini

1. Asa aislada de tapa
2. Asa aislada de ayuda
3. Placa acanalada superior de hierro fundido de la parrilla
4. Brazo
5. Bisagra autonivelada
6. Placa acanalada inferior de hierro fundido de la parrilla
7. Placa de goteo desmontable
8. Cable de alimentación (no ilustrado)
9. Patas antideslizantes



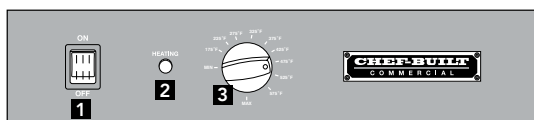
Parrilla plana de panini

1. Asa aislada de tapa
2. Asa aislada de ayuda
3. Placa plana superior de hierro fundido de la parrilla
4. Brazo
5. Bisagra autonivelada
6. Placa plana inferior de hierro fundido de la parrilla
7. Placas de goteo desmontable
8. Cable de alimentación (no ilustrado)
9. Patas antideslizantes



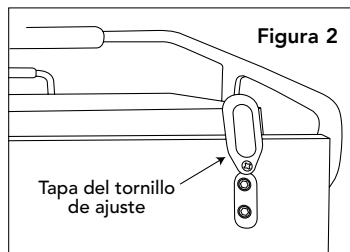
Panel de control

1. Interruptor rojo de ON/OFF (I/O)
2. Luz roja de HEATING
3. Perilla de control de temperatura



ANTES DEL PRIMER USO

1. Saque la parrilla de panini con cuidado del empaque y quite todo el material de embalaje.
2. Coloque la parrilla de panini sobre una superficie seca, limpia y plana. Mantenga la parrilla de panini cerrada hasta que la use.
3. Verifique que la bandeja de goteo desmontable esté bien insertada en la parte frontal de la unidad.
4. Use el asa de la tapa para levantar la placa superior de la parrilla.
5. Ajuste la tensión de las bisagras traseras para fijar el punto en el que la placa superior de la parrilla quedará abierta mientras está funcionando. Rote la cubierta del tornillo de ajuste que está en la parte trasera de la unidad para descubrir el tornillo de ajuste. (Ver Figura 2)
6. Inserte una llave Allen en este tornillo. Gírela en sentido horario para aumentar la tensión del asa. Gírela en sentido antihorario para reducir la tensión. Pruebe la tapa de la parrilla de panini para verificar que quede en un ángulo adecuado cuando está abierta. Haga los ajustes necesarios.
7. Gire la tapa del tornillo de ajuste a su posición original.
8. Acondicione las placas de la parrilla de panini siguiendo los procedimientos descritos a continuación.



NOTA: Luego del curado, es normal que se produzca un poco de humo y olor. Esto no afectará el funcionamiento de la parrilla de panini.

ACONDICIONAMIENTO DE LAS PLACAS DE LA PARRILLA DE PANINI

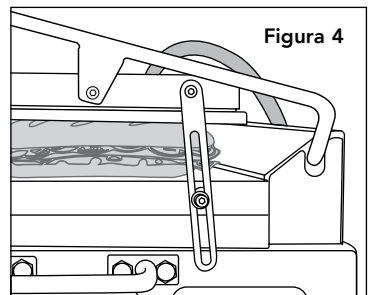
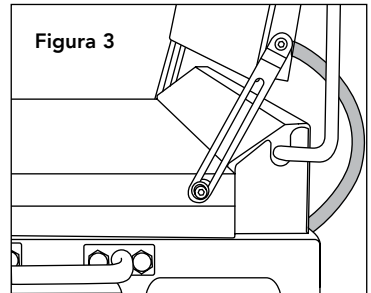
El curado de las placas de hierro fundido de la parrilla de panini es un paso importante para ayudar a mantener una superficie antiadherente.

1. Coloque la parrilla de panini sobre una superficie seca, limpia y plana en un área bien ventilada. Limpie las placas de hierro fundido con un paño, agua tibia y jabón.
2. Verifique que el interruptor ON/OFF (I/O) esté en la posición OFF (O). Enchufe la parrilla de panini a un tomacorriente de 120 V CA.
3. Cuando coloque el interruptor ON/OFF (I/O) en ON (I), se iluminará en rojo.
4. Coloque la perilla del termostato en el ajuste máximo. Se encenderá la luz roja de HEATING.
5. Deje que la parrilla se caliente durante 60 minutos a una temperatura elevada. Esto secará la humedad que haya quedado y quemará todos los residuos de fábrica que se encuentren dentro de la parrilla o en la superficie.
NOTA: La unidad emitirá algo de humo y olor mientras quema los residuos de fábrica. Esto es normal. El proceso completo de quemado tarda aproximadamente 60 minutos.
6. Cuando termine el proceso de quemado y la unidad no emita más humo, coloque el interruptor ON/OFF (I/O) en OFF (O) y quite el enchufe del tomacorriente. Espere unos 60 minutos para que se enfríe la parrilla.
7. Cuando la unidad se haya enfriado, vuelva a enchufarla al tomacorriente y coloque el interruptor ON/OFF (I/O) en ON (I) para encenderla.

- Luego de que el aparato se haya precalentado y la luz roja de HEATING se apague, coloque una capa fina de grasa común o grasa de cerdo en el centro de la placa de la parrilla. Con guantes de horno puestos, use un paño de algodón o una toalla de papel para esparcir la grasa o el aceite por la placa.
NOTA: Si usó aceite vegetal líquido para el curado, tenga la precaución de secar bien la superficie de la parrilla antes de encender (I) la unidad.
- Caliente la parrilla de panini entre 5 y 10 minutos, y frote la superficie con el paño de algodón o la toalla de papel hasta que la superficie pierda el brillo inicial y luzca seca.
¡CONSEJO! Cure las placas de la parrilla de panini luego de cada uso para mantener una superficie antiadherente.
- Seque las placas y mantenga la parrilla de panini cerrada hasta que esté lista para usar.

AJUSTE DE LA BISAGRA AUTONIVELADA

- Su parrilla de panini está equipada con una bisagra autonivelada que permite levantar la tapa superior para colocar comidas más gruesas, como sándwiches, carnes, vegetales, postres, etc.
- Abra la tapa a 90°. Tome el asa de la tapa para levantar la placa superior de la parrilla y extender el brazo. (Ver Figura 3)
- Baje la placa superior de la parrilla hasta que quede apoyada sobre los sándwiches o los alimentos y pueda presionarlos y tostarlos. Utilice el asa de ayuda para presionar la placa superior de la parrilla, de forma que quede plana durante la cocción. (Ver Figura 4)



INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

PRECAUCIÓN: Para evitar lesiones o daños a la propiedad, verifique que la bandeja de goteo desmontable esté bien insertada en el lateral de la unidad.

- Use un cepillo termorresistente o una toalla de papel humedecida con aceite vegetal para aplicar una capa ligera en las placas superior e inferior para lograr un mejor dorado.
IMPORTANTE: No use aerosoles antiadherentes ya que pueden generar acumulación en las placas de la parrilla. Use aceite vegetal o de oliva en su lugar.
- Verifique que el interruptor ON/OFF (I/O) esté en la posición OFF (O). Enchufe la parrilla de panini a un tomacorriente de 120 V.
- Coloque el interruptor rojo de ON/OFF (I/O) en ON (I). Coloque la perilla de control de TEMPERATURE en 425 °F (218 °C) para precalentar. El interruptor rojo de ON/OFF (I/O) y la luz de HEATING se encenderán.

4. Prepare sándwiches o alimentos mientras se calienta el aparato.
NOTA: Los paninis se pueden preparar con antelación, sellarlos en bolsas de plástico y colocarlos en el refrigerador; luego puede calentarlos a su gusto.
5. Cuando la luz roja de HEATING se apague, con guantes de horno puestos, abra la tapa con cuidado y centre entre 2 y 4 sándwiches en la placa inferior de la parrilla. **Para obtener mejores resultados, todos los sándwiches o alimentos que coloque en la parrilla deben tener un grosor uniforme.**
IMPORTANTE: No sobrecargue la placa de la parrilla.
6. Ajuste el control de TEMPERATURE de ser necesario.
7. Baje la tapa. La luz roja de HEATING se encenderá (I) y apagará (O) mientras se mantiene la temperatura.
8. Cocine alimentos según las instrucciones de la receta. Las recetas variarán en cuanto a tiempo de cocción y dorado. Tenga en cuenta los tiempos ideales de cocción/parrilla de cada alimento para usos a futuro.
9. Verifique los sándwiches o los alimentos a los 5 minutos o según el tiempo de la receta. Tome el asa de la tapa y levante con cuidado la placa superior de la parrilla para verificar que esté listo. Ajuste la perilla de control TEMPERATURE de ser necesario o siga tostando hasta que los alimentos estén a su gusto.
10. Con guantes de horno puestos, quite los alimentos cocidos de la placa de la parrilla.
PRECAUCIÓN SUPERFICIES CALIENTES: La bandeja de goteo de acero inoxidable se calienta mucho durante el uso. Deben tomarse las medidas correspondientes para evitar riesgo de quemaduras.
11. Si se cocinarán más sándwiches, cierre la parrilla de panini para retener el calor.
12. Cuando termine de cocinar los sándwiches, coloque el interruptor rojo de ON/OFF (I/O) en OFF (O) y luego quite el enchufe del tomacorriente.
13. Espere a que la parrilla de panini se enfríe por completo antes de quitar la bandeja de goteo o limpiar la unidad.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO DEL USUARIO

Este aparato requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que el usuario pueda reparar. No intente repararla por cuenta propia. Comuníquese con un técnico calificado en reparación de electrodomésticos si el producto requiere reparación.

SEGURIDAD Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

1. Este aparato posee un dispositivo de seguridad de corte térmico para evitar el sobrecalentamiento.
2. Si el aparato se apaga automáticamente, coloque el interruptor ON/OFF (I/O) en OFF (O) y quite el enchufe del tomacorriente. Espere unos 10 minutos para que se enfríe la unidad.
3. Vuelva a enchufar el cable de alimentación en el tomacorriente, coloque el interruptor ON/OFF (I/O) en ON (I) y siga tostando.

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA Y CUIDADO

PRECAUCIÓN: Desenchufe del tomacorriente y deje enfriar por completo antes de quitar la bandeja de goteo o de limpiar la unidad.

1. Cuando la parrilla de panini se haya enfriado lo suficiente y se pueda manipular, jale la bandeja de goteo desmontable de la parte frontal de la unidad.
2. Limpie la bandeja de goteo en agua tibia y con jabón.
3. Cepille las placas de la parrilla con un cepillo o paño limpio.

PRECAUCIÓN: Nunca sumerja el cuerpo de la parrilla de panini en agua u otro líquido.

Para obtener mejores resultados: Nunca use agua fría para limpiar las placas de cocción en caliente.

4. Deslice la bandeja de goteo desmontable en la parte frontal de la unidad. Verifique que la bandeja de goteo esté bien insertada.
5. Debe limpiar el acabado exterior con un limpiador no abrasivo y un paño suave y húmedo. Seque bien.
6. No use agua a chorro para limpiar este aparato.



Garantía limitada de UN AÑO de CHEF-BUILT®

SENSIO Inc. garantiza que el nuevo producto CHEF-BUILT® PARRILLA PLANA DE HIERRO FUNDIDO DE 15" x 11" CPF-175 y PARRILLA DE PANINI DE HIERRO FUNDIDO DE 15" x 11" CPF-175, estará libre de defectos de material y mano de obra por un período de un año a partir de la fecha de la compra cuando se utiliza con alimentos, líquidos no abrasivos (a excepción de los detergentes) y semilíquidos no abrasivos, siempre y cuando todo se utilice según las instrucciones y que no se superen las cantidades indicadas.

Garantía limitada por un año: SENSIO Inc. garantiza que por un período de UN AÑO a partir de la fecha de la compra, este producto estará libre de defectos de materiales y mano de obra. A su exclusivo criterio, SENSIO Inc. reemplazará el producto que se encuentre defectuoso o emitirá un reembolso por el producto durante el período de garantía. La garantía solo es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra minorista inicial y no es transferible. Se requiere el recibo de venta original como comprobante de compra para obtener la validación de la garantía. Los distribuidores y minoristas que venden este producto no tienen derecho a alterar, modificar o revisar de ninguna manera los términos y condiciones de la garantía.

Esta garantía limitada de un año no aplica a ningún producto que se haya desgastado, presente defectos, se dañe o rompa debido al abuso, uso indebido, sobrecarga o alteración, o a causa de reparaciones o servicios de un proveedor externo no aprobado. La garantía limitada de un año no cubre daños incidentales o consecuentes de ningún tipo.

Exclusiones: La garantía no cubre el desgaste normal de las piezas o el daño resultante de cualquiera de las siguientes causas: uso negligente del producto, uso de un voltaje o corriente inadecuados, mantenimiento de rutina inadecuado, uso contrario a las instrucciones de operación, desmontaje, reparación o alteración por parte de cualquier persona. Además, la garantía no cubre actos de fuerza mayor tales como incendios, inundaciones, huracanes o tornados. SENSIO Inc. no será responsable por ningún daño incidental o consecuente causado por el incumplimiento de cualquier garantía expresa o implícita. Además de la extensión prohibida por la ley aplicable, cualquier garantía implícita de comerciabilidad o idoneidad para un propósito particular está limitada al periodo de duración de la garantía. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o consecuentes, o las limitaciones sobre la duración de una garantía implícita, y por lo tanto, las exclusiones o limitaciones anteriores pueden que no sean aplicables en su caso. La garantía cubre derechos legales específicos que pueden variar según el estado, provincia y/o jurisdicción.

La garantía limitada de un año se aplica solo a los electrodomésticos comprados en los Estados Unidos; esta reemplaza todas las otras garantías o declaraciones de garantía expresas de productos. Para los productos de Chef Built vendidos fuera de los Estados Unidos, la garantía es responsabilidad del importador o distribuidor local. Esta garantía puede variar de acuerdo con todas las leyes y regulaciones aplicables.

Cómo obtener el servicio de garantía: Debe comunicarse con Servicio al Cliente a nuestro número gratuito: 1-866-832-4843. Un representante de atención al cliente intentará resolver los problemas de garantía por teléfono. Si el representante de servicio al cliente no puede resolver el problema, se le proporcionará a usted un número de caso y se le pedirá que devuelva el producto a SENSIO Inc. Adjunte una etiqueta al producto que incluya: su nombre, dirección, número de teléfono de contacto diurno, número de caso y descripción del problema. Incluya también una copia del recibo de venta original. Empaque cuidadosamente el producto conjuntamente con la etiqueta y el recibo de venta y envíelo (con envío y seguro prepago) a la dirección de SENSIO Inc. SENSIO Inc. no asumirá ninguna responsabilidad u obligación por el producto devuelto mientras se encuentre en tránsito al Departamento de Servicio al Cliente de SENSIO Inc.

WWW.CHEFBUILTCOMMERCIAL.COM

For customer service questions or comments

Dudas o comentarios contactar el departamento de servicio al cliente

1-866-832-4843 / help@chefbuiltcommercial.com

CHEF-BUILT is a registered trademark of 8479950 Canada Inc., Montreal, Canada H3B 3X9.
All rights reserved.

CHEF-BUILT es una marca registrada de 8479950 Canada Inc., Montreal, Canadá H3B 3X9.
Todos los derechos reservados.