



For model /
Para modelo:
PGKM-1500 I

PANINI GRILL User Manual

PANINI GRILL Manual de uso

Congratulations!

You have just purchased a Koblentz® Panini Grill. Please read this manual carefully before operating the machine. Model and serial number may be found on the package. You should record both model and serial numbers and keep them in a safe place for future use. Keep this manual.

Felicidades!

Acaba de adquirir un Panini Grill Koblentz®. Favor de leer detenidamente este manual antes de operar esta máquina. Los números de modelo y serie se pueden encontrar en la parte posterior del empaque. Ud. debe anotar ambos números y guardarlos en un lugar seguro para futura referencia. Conserve este manual.

Read all instructions before using this appliance.

Antes de operar este aparato, lea cuidadosamente las instrucciones de uso.

Electrical Rating / Características Eléctricas:

Model / Modelo PGKM-1500 I120 V~ 50/60 Hz 1500 Watts

Thorne Electric, Co.

P.O. BOX 18363,
San Antonio, TX.
78218-0363 U.S.A.
Tel: (210) 590-1226
Fax: (210) 590-1258
1 (800) 548-5741

Koblentz Eléctrica, S.A. de C.V.

Av. Ciencia No. 28,
Parque Industrial Cuamatla
Cuautitlán Izcalli, Edo. de México,
México, C.P. 54730 Tel. (55) 5864-0300

CONTENTS

Important safety instructions.....	2	Panini grill operation.....	4
Warning.....	2	Recommendations.....	4
Your panini grill components.....	3	Maintenance and cleaning.....	5
Before using your panini grill.....	3	Warranty.....	6

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read all instructions before using this panini grill. Save these instructions.

WARNING

When using your Panini Grill maker, you should follow the basic safety precautions below.
READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY

1. Before plugging in the appliance, make sure that the voltage of the socket is the same as that indicated on the appliance's rating plate.
2. The temperature of the surfaces of the appliance may be hot when the appliance is working.
3. DO NOT touch hot surfaces. Use the handles and always use oven gloves to handle hot materials.
4. To avoid the risk of electric shock, do not submerge the appliance, the cord or the plug in water or other liquids.
5. Be extremely careful when using this electrical appliance in the presence of children.
6. Disconnect the appliance when it is not in use and before cleaning it. Allow the unit to be wrapped before cleaning or storing it.
7. Do not operate the appliance with a damaged cord or plug, if the unit is not working properly or if it is damaged. To avoid the risk of electric shock, do not disassemble the appliance. Take it to an Authorized Service Center so that the sea evaluated, examined and / or repaired.
8. Do not use this device outdoors.
9. Do not allow the cable to come in contact with hot surfaces.
10. Do not place the appliance on or near gas or electric burners or in a hot oven.
11. To disconnect the appliance, grasp the plug and pull it straight out.
12. NEVER pull the cable.
13. Use this device only for the indicated use.
14. Use the appliance only on a level surface that is heat resistant to allow air circulation below the unit.
15. This device has been used exclusively for domestic use.
16. Do not operate the panini press open.
17. When using this appliance, allow clearance at the top and sides to allow air to circulate.
18. Never leave the game unsupervised while it is on.
19. Make sure there are no flammable materials such as curtains, paper, plastics and the like while the appliance is on.
20. This device is not designed to be used by people with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or knowledge, unless it has received supervision or instructions on the use of the device for a person responsible for its safety.
21. Children should be supervised to ensure that they do not use the appliances as toys.
22. This electrical appliance has been designed for domestic use and similar applications such as: use of employees in the kitchen areas in shops, offices or other work environments; country houses; by guests in hotels, motels, hostels and another type of hotel-type environment.
23. This appliance has not been designed to operate by an external timer or a remote control system.

GARANTÍA

KOBLENZ ELÉCTRICA, S.A. DE C.V. garantiza este producto por término de dos años en todas sus partes y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación a partir de la fecha de entrega y tratándose de productos que requieran de enseñanza o adiestramiento en su manejo de instalación de aditamentos, accesorios, implementos o dispositivos a partir de la fecha en que hubiera quedado operando normalmente después de su instalación en el domicilio que señale el consumidor bajo las siguientes condiciones:

1. Para hacer efectiva la garantía, no deben exigirse mayores requisitos que la presentación del producto acompañado de la póliza correspondiente debidamente sellada y fechada por el establecimiento que lo vendió o la factura, recibo o comprobante, en el que consten los datos específicos del producto objeto de la compraventa.
Nota: Si el sello del establecimiento que lo vendió no especifica la fecha en la que el consumidor recibió el producto, el consumidor deberá presentar la factura, recibo o comprobante objeto de la compraventa respectiva.
2. La empresa se compromete a reparar o cambiar el producto así como las piezas y componentes defectuosos del mismo sin ningún cargo para el consumidor. Los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento serán cubiertos por el fabricante o importador.
3. El tiempo de reparación en ningún caso será mayor de 30 días, contados a partir de recepción del producto en cualquiera de los sitios en donde pueda hacerse efectiva ésta garantía.
4. En cualquiera de los centros de servicio autorizados podrán adquirirse consumibles, refacciones y partes.
5. Este producto es exclusivo para uso doméstico. No es para uso comercial o industrial.

ESTA GARANTÍA NO ES VÁLIDA EN LOS SIGUIENTES CASOS:

- a) Cuando el producto ha sido utilizado en condiciones distintas de las normales.
- b) Cuando el producto no ha sido operado de acuerdo con el instructivo de uso en idioma español proporcionado.
- c) Cuando el producto ha sido alterado o reparado por personas no autorizadas por la empresa.

El consumidor podrá solicitar que se haga efectiva la garantía ante la propia casa comercial donde adquirió el producto.

NOTA: En caso de que la presente garantía se extraviara, el consumidor puede recurrir a su proveedor para que le expida otra póliza de garantía previa presentación de la nota o factura respectiva.

Producto _____ Marca _____

Modelo _____ No. de Serie _____

Nombre del distribuidor _____

Calle y número _____ Colonia o poblado _____

Ciudad / código postal _____ Fecha de entrega _____

Sello y firma _____

Modelos: PGKM-1500 I

CENTROS DE SERVICIO, REFACCIONES Y CONSUMIBLES

Para mayores informes sobre un
Centro de Servicio Autorizado cercano a tu domicilio
 Visita nuestro sitio web: www.koblentz.com.mx Escríbenos en Whatsapp: 55 7955 2874

Edo. de México
 (55)58-64-03-00

Koblentz Eléctrica, S.A. de C.V.
 Av. Ciencia No. 28, Parque Industrial Cuamatla, Cuautitlán
 Izcalli, Edo. de México, México
 C.P. 54730

Encuétranos en:
   
 @KoblentzMexico

Visite nuestro sitio de internet:
www.koblentz.com.mx

Importado por:
 Koblentz Eléctrica, S.A. de C.V.
 Av. Ciencia No. 28,
 Parque Industrial Cuamatla
 Cuautitlán Izcalli, Edo. de México,
 México, C.P. 54730 Tel. (55) 5864-0300
 MADE IN CHINA / HECHO EN CHINA

Los tiempos de cocción son guías y comienzan a partir de que la luz indicadora (verde) de listo, se apague. Siempre cocine con la tapa cerrada.

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
Carne de Cerdo	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

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.

YOUR PANINI GRILL COMPONENTS

1. Non stick plates
2. Power on indicator light (red)
3. Ready indicator light (green)*
4. Removable drip tray
5. Scraper



* This light will turn off when it's ready.

BEFORE USING YOUR PANINI GRILL

1. With the appliance unplugged, clean the cooking surfaces with a cloth or sponge dampened with hot, soapy water.
2. DO NOT IMMERSE UNIT IN WATER. Rinse with a dampened cloth or sponge and wipe dry.
3. To grease the cooking surfaces plug the appliance into an electrical outlet. The Power indicator lights (red and green) will illuminate. Wipe a small amount of butter or margarine onto the cooking surfaces, rub lightly and wipe away any excess.

Note: When using your Panini Grill for the first time you may notice a fine smoke haze being emitted from the unit. This is normal. It is due to the initial heating of internal components.



CAUTION: Hot surface.

PANINI GRILL OPERATION

1. Connect the device to the power supply. The red LED (POWER) will illuminate.
2. Keep the baking unit closed during the warming-up time.
3. Open the cover and place each toast. Then close the lid gently. Block the handle with the hinge. The green control lamp goes off after a few seconds, baking is finished.
4. Open the lid and remove your food with a wooden fork or the like. Do not use pointed or sharp objects to avoid damaging the coating of the baking surfaces.
5. The baking section should always be closed in the intervals between baking.

Note: Make sure that the power cord is kept away from the cooking surfaces when the appliance is in operation. The Ready indicator light (green) may turn on and off while cooking. This indicates that the thermostat is maintaining the correct cooking temperature to ensure a perfect preparation of your food.

Cooking surfaces have a long-lasting non-stick coating.

To peel off food waste, use a plastic spatula or wooden spoon. Never use a sharp metal object, such as a knife, that could damage the nonstick coating.

BE CAREFUL NOT TO FILL OUT THE PANINI GRILL EXCESSIVELY.

Lower the cover until the unit is closed and place the safety lock.
DO NOT FORCE THE CLOSURE OF THE COVER.

WHEN YOU FINISH USING THE PANINI , UNPLUG THE POWER THE POWER CORD CABLE.

RECOMMENDATIONS

Tougher cuts can be used, such as beef cleaver, top steak, or lamb front quarters or neck chops. To soften these cuts, let them marinate for a few hours or overnight in a marinade with wine or vinegar.

Do not salt meat before cooking. The salt will extract the juices making the meat tough.

If using a marinade recipe or previously marinated meats, drain excess marinade and rub with kitchen paper before placing on the panini grill. Some marinades contain high levels of sugar that can burn on the grill when cooked.

Do not pierce the meat with a fork or cut the meat during cooking. This will allow the juices to escape, resulting in a tougher, dry steak. Instead, use pliers.

USO DEL PANINI GRILL

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.

RECOMENDACIONES

Se pueden utilizar cortes más duros, como cuchilla de res, filete superior o cuartos delanteros de cordero o chuletas de cuello. Para ablandar estos cortes, déjelos marinar durante unas horas o durante la noche en un adobo con vino o vinagre.

No salar la carne antes de cocinarla. La sal extraerá los jugos endureciendo la carne.

Si usa una receta de adobo o carnes previamente marinadas, escurra el exceso de adobo y frótelo con papel de cocina antes de colocarlo en el panini grill. Algunos adobos contienen altos niveles de azúcar que pueden quemarse en la parrilla cuando se cocinan.

No pinche la carne con un tenedor ni corte la carne durante la cocción. Esto permitirá que los jugos se escapen, lo que resultará en un bistec seco más duro. En su lugar, use tenazas.

COMPONENTES DEL PANINI GRILL

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.

ANTES DE USAR SU PANINI GRILL

Antes de usar el panini por primera vez asegúrese de lo siguiente:

1. Desconecte el aparato de la toma de corriente y lave muy bien las superficies de cocción con un paño húmedo con agua tibia y jabón.
2. NUNCA SUMERJA EL APARATO EN AGUA. Limpie con un paño húmedo y seque.
3. Engrase ligeramente las superficies de cocción con una pequeña cantidad de mantequilla o margarina y limpie cualquier sobrante. Enchufe el aparato a la toma de corriente. Las luces indicadoras roja y verde se encenderán.

Nota: Al usar el aparato por primera vez es muy probable que detecte una pequeña cantidad de humo. Este fenómeno es normal y se debe al calentamiento inicial de los componentes internos.



PRECAUCIÓN: Superficie caliente.

The cook times are guides and begin when the ready indicator light (green) turns off. Always cook with the lid closed.

Food	Types	Cooking time
Beef	Sirloin	3 minutes middle ground
		5-6 minutes well cooked
	Steak	1-2 minutes
	Hamburger Meat	4-6 minutes
Pork Meat	Steak	4-6 minutes
	Tenderloin	2-3 minutes
	Bacon	
Lamb	Loin	3 minutes
	Chops	4 minutes
	Leg Steak	4 minutes
Chicken	Breast fillet	6 minutes or until well cooked
	Thigh Steak	4-5 minutes or until well cooked
Sausages	Thin sausages	3-4 minutes
	Thick sausages	6-7 minutes
Sandwich / Paninis	Bread	3-5 minutes or until bread is golden brown
Sliced vegetables 1 cm thick	Eggplant	3-5 minutes
	Zucchini	
	Potatoes	
Seafood	Fish steak	2-4 minutes
	Fish Chops	3-5 minutes
	Octopus	3 minutes
	Shrimp	2 minutes
	Mollusk	1 minute

MAINTENANCE AND CLEANING

- Unplug the appliance from the electrical outlet and allow the appliance to be cold completely, before cleaning it.
- Wipe with a damp cloth and let dry.



NEVER IMMERSE THE APPLIANCE IN WATER.

To remove food debris, use a brush or non-abrasive cleanser.

Do not use any aluminum scouring pads or abrasive cleaners that may damage the non-stick surface.

To clean the outside surface, wipe with a damp cloth and then dry with a soft, dry cloth. Store the sandwich maker in closed position.

Close the sandwich maker by joining the cooking surfaces and insert the safety lock. NEVER use metal utensils or sharp objects, such as a knife, that can damage non-stick surfaces.

WARRANTY

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state.

This product is warranted against malfunctions and defects in material and workmanship for a period of two year for domestic use.

THIS WARRANTY SHALL NOT APPLY to any products or parts there of which have been damaged by tampering, misuse or abuse or which have been altered or repaired by an unauthorized person or service center.

THIS WARRANTY SHALL NOT APPLY the accessories since their life depends upon the amount of use.

FOR REPAIR The inoperative machine must be delivered with shipping and delivery charges prepaid together with satisfactory evidence of the purchase date to the dealer from whom it was purchased or an authorized service center. Koblenz will either repair or replace, at its election, all defective machines during the warranty period. The foregoing obligations are in lieu of all other obligations and liabilities including negligence and state Koblenz's entire and exclusive liability and purchaser's exclusive remedy. Koblenz will in no event be liable for any direct, indirect, special, incidental or consequential damages or losses whatsoever. Koblenz's liability under no circumstances will exceed the contract price for the goods or parts for which liability is claimed. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you.

CONTENIDO

Instrucciones de seguridad.....	7	Uso del panini grill.....	9
Advertencias.....	7	Recomendaciones.....	10
Componentes del panini grill.....	8	Limpeza y mantenimiento.....	11
Antes de usar su panini grill.....	8	Garantía.....	11

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando use el panini grill, debe seguir las siguientes precauciones básicas de seguridad.

LEER INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

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 con 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.