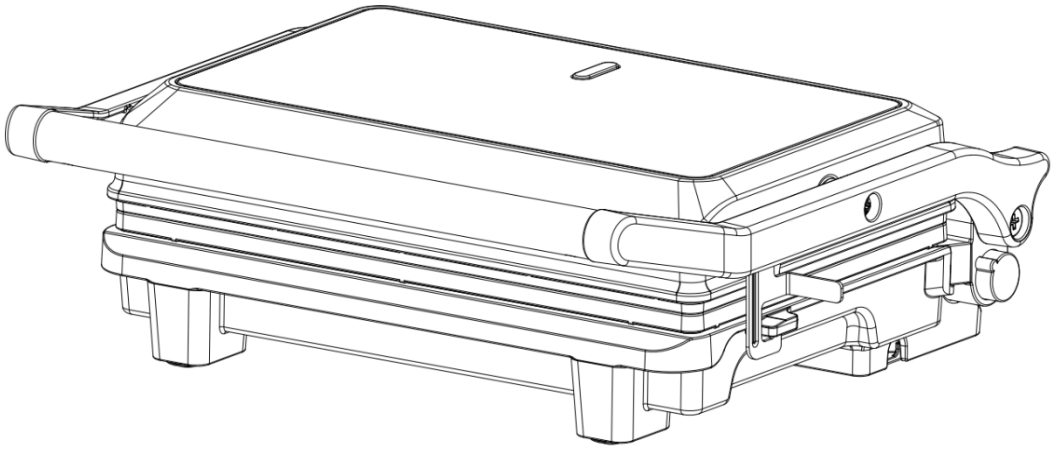
MANUAL DE USUARIO

PLANCHA PANINI



Modelo BPP090

Precauciones Importantes

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, las precauciones básicas de seguridad deben seguirse, incluyendo:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el aparato, el cable o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
3. Si es usada por niños, debe ser supervisado por un adulto.
4. Asegúrese de que el voltaje de la toma de corriente corresponde con el que aparece en la placa de características.
5. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar piezas yantes de limpiarlo.
6. Durante el funcionamiento, mantenga las manos y el cable lejos de las partes calientes del aparato.
7. No coloque ni utilice el aparato sobre superficies calientes, tales como estufas, hornillos, ni cerca de llamas de gas abiertas.
8. No opere ningún aparato con un cable dañado de enchufe, o después de un malfuncionamiento o si se ha caído o dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
9. No utilice este aparato en exteriores.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
11. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o por un técnico autorizado, a fin de evitar un accidente.
12. No intente reparar este aparato por sus propios medios.
13. No utilice el aparato para otro uso distinto al indicado.
14. Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento, salvo si han tenido supervisión o instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.
15. Niños deben ser supervisados para asegurar que ellos no jueguen con el aparato.
16. Sólo para uso domestico
17. Este artefacto no está pensado para ser operado a través de un temporizador o por separado del control remoto del sistema.

Nota: su Plancha Panini puede emitir un poco de humo la primera vez que se usa, esto no es un defecto de fabricación, en el proceso de fabricación se usan aceites que se queman la primera vez que se usa la máquina, esto ocurrirá solo algunos minutos.



ADVERTENCIA:
Las superficies son susceptibles de tomar temperaturas durante su uso.

Advertencia: Para evitar riesgo de quemaduras, por favor no tocar las superficies calientes cuando la plancha está en uso.

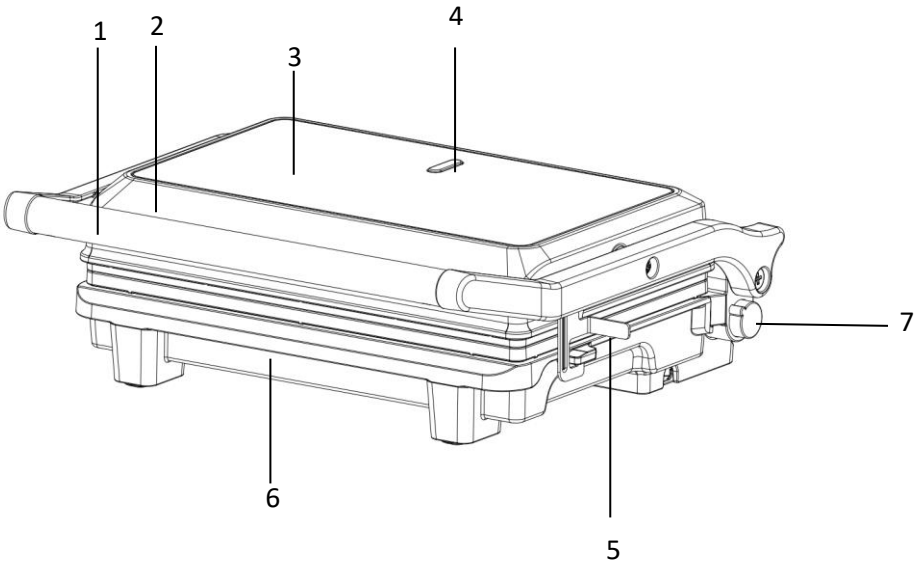
⚠ **Precaución:** Siempre tener cuidado cuando remuevas los alimentos de la plancha.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Especificaciones Técnicas

MODELO	VOLTAJE	FRECUENCIA	POTENCIA
BPP090	220-240V~	50Hz	700W

Listado de Partes



1. Manija
2. Tapa parilla superior
3. Panel Panini
4. Luz encendido
5. Cierre de seguridad
6. Tapa parilla inferior
7. Botón de ángulo de 180 °

Antes de usarlo por primera vez

- Desembale cuidadosamente el aparato.
- Retire las bolsas de plástico de todas partes de la unidad. No deje las bolsas de plástico alrededor de los niños.
- Asegúrese de que todas las piezas están ahí y en buen estado.
- Pase un paño húmedo sobre las placas de cocción antes del primer uso.
- Lea atentamente las instrucciones de uso y los puntos de seguridad a tener en cuenta.

Puntos de Seguridad

Este aparato es conforme a las normas vigentes para este tipo de producto.

1. Asegúrese de que los partidos de tensión de red al indicado en el aparato y que la toma puede proporcionar la energía necesaria.
2. Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable, segura de las salpicaduras.
3. No coloque el aparato directamente sobre superficies inestables (ropa de cama, muebles, etc.)
4. Colocar el aparato en el centro de la mesa un mínimo de 20cm de cualquier pared o plano vertical.
5. No mueva el aparato mientras está en uso.
6. Desenchufe el aparato si no funciona normalmente o si es inestable.

Instrucciones de Uso

Antes de usar la plancha Panini por primera vez, retire todos los materiales promocionales y materiales de embalaje, y verifique que las placas de cocción estén limpias y sin polvo. Si es necesario, limpie con un paño húmedo. Para obtener los mejores resultados, vierta una cucharadita de aceite vegetal en las placas antiadherentes. Reparta con una toalla de cocina absorbente y limpie el exceso de aceite.

Preparando la Plancha Panini

Primero se debe cerrar y conectar al tomacorriente. Luego encontrará las luces de encendido, lo que indica que la plancha Panini ha comenzado a encenderse.

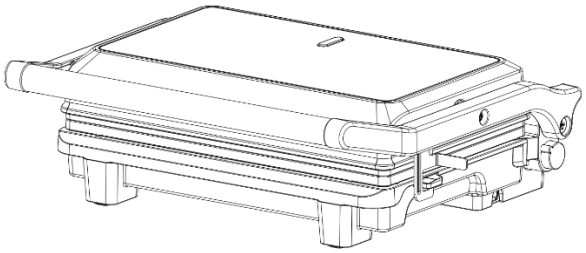
Con la Perilla de Termostato se debe configurar la temperatura deseada para el resultado final: "MIN" para que los alimentos queden de color claro y "MAX" para que los alimentos queden más oscuros (tostados). Se recomienda al principio, probar con un ajuste en el centro, es decir, medio.

Cuando se enciendan las luces verdes, se está indicando que la plancha Panini ha comenzado a precalentarse. Puede ajustarla más adelante o más tarde de acuerdo con sus preferencias. Los alimentos diferentes también se cocinarán de manera diferente.

Se debe precalentar aproximadamente de 3 a 5 minutos para alcanzar la temperatura de horneado, la luz verde se apagará, quedando lista para usar.

Empezando a Cocinar

1. Para usar como una parrilla de contacto o prensa (cerrada):



• Prepare los alimentos deseados (sándwich, hamburguesas, u otros alimentos) según las indicaciones y colóquelos en la placa de cocción inferior.
• Cierre la placa de cocción superior y presione uniformemente la comida. La placa superior debe bajarse completamente para lograr marcas de Grillen en los alimentos seleccionados.
• Cuando los alimentos estén cocidos, use la manija para abrir la tapa. Retire la comida con la ayuda de una espátula de plástico. Nunca use pinzas metálicas o un cuchillo, ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente de las placas de cocción.

Nota: Use la plancha Panini como una parrilla de contacto, cuando quiera cocinar algo en un corto período de tiempo o cuando esté buscando un método saludable de asar a la parrilla. Cuando se cocina en la parrilla de contacto, la comida se cocinará rápidamente porque están utilizando ambos lados de la plancha mismo tiempo.

2. Para usar como parrilla abierta:

Utilice el botón rojo para dejar la plancha Panini en modo parrilla con una apertura de 180°: Con su mano izquierda en el mango, use su mano derecha para presionar el botón rojo que se encuentra por el lado derecho de la plancha Panini. Mantenga presionado el botón y suba la cubierta de la plancha y llévela hacia atrás hasta que la cubierta quede plana sobre el mostrador. La unidad permanecerá en esta posición hasta que levante la tapa para volver a colocarla en la posición cerrada.



• Coloque la plancha Panini en una superficie limpia y plana donde piense cocinar.
• La placa / tapa superior está nivelada con la placa / base inferior. Las placas superior e inferior se alinean para crear una gran superficie de cocción. Ubique la palanca de liberación de la bisagra en el brazo derecho.
• Use la plancha Panini como una parrilla abierta para cocinar hamburguesas, verduras, entre otros.
• Con la plancha Panini abierta como parrilla tiene la opción de cocinar diferentes tipos de alimentos en separaciones sin combinar sus sabores lo que le permite cocinar cada pieza a su gusto.

Limpieza y Mantenimiento

- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.
- No utilice productos de limpieza abrasivos o esponjas abrasivas.
- Nunca sumerja el aparato en agua o cualquier otro líquido.
- Limpie cada parte con agua caliente, un paño húmedo y detergente líquido y luego secarlos cuidadosamente.

Nota: La plancha Panini se puede guardar de manera vertical. Para esto solo debe cerrar la tapa, poner el seguro que se encuentra en el lado derecho de la plancha en modo cerrado y finalmente guardarla en el lugar que más le acomode.





Garantía

Este aparato está garantizado durante 2 años a partir de la fecha de compra contra cualquier defecto de fabricación. La garantía quedará totalmente anulada, si la avería se ha producidopor golpes, ralladuras, caídas, instalación incorrecta por parte de un servicio externo no autorizado por BLANIK, desgaste producido por maltrato o uso indebido, casos fortuitos o de causa mayor y en aquellos modelos que posean luz, los casos de ampolletas quemadas.Es imprescindible presentar la boleta de compra cuando se solicite la garantía. La garantía se debe tramitar directamente con el distribuidor con el que se adquirió el producto. Ante consultas o comentarios llamar al 226180700 - 226180701, o contactarse al correo serviciotecnico@blanik.cl

Recetas

Ingredientes:
Pan de focaccia, en cuartos
½ taza de pesto de albahaca preparado
1 taza de pollo cocido cortado en cubitos
½ taza de pimiento verde cortado
¼ taza de cebolla roja picada
1 taza de queso

Preparación
Precaliente la panini
Corta cada cuarto de pan de focaccia por la mitad horizontalmente. Unta cada mitad con pesto. Cubre las mitades inferiores con cantidades iguales de pollo, pimiento, cebolla y queso. Cubre con las mitades restantes de focaccia, formando 4 sándwiches.
Calienta tus sándwiches entre 3 a 5 minutos o hasta que el pan de focaccia esté dorado y el queso se derrita.
Y listo para servir.