

Imusa®

Please Read and Save this Use and Care Manual
Por Favor Lea y Guarde este Instructivo Antes de Usar el Producto

Model/Modelo: GAU-80350



LOOK FOR IMUSAUSA ON:
SÍGUENOS EN IMUSAUSA:



Panini Press
USE AND CARE INSTRUCTIONS
Sandwichera para Panini
MANUAL DE INSTRUCCIONES

Table of Contents

	Page
Important Safeguards	3
Polarized Plug	5
Extension Cord Use	5
Electric Power	5
Tamper-Resistant Screw	5
Learning About Your Panini Press	6
Before First Use	7
How To Use Your Panini Press	7
Recipes.....	9
Care and Cleaning	11
Storage and Maintenance	11
Need Help?.....	12
Warranty	12

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- **Read all instructions before use.**
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plug, variable temperature control, or appliance in water or any other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner.
- 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 appliance by a person responsible for their safety.
- The use of attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injuries.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- To disconnect the appliance, turn any control to off (if applicable), then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliances for anything other than their intended use.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Place the appliance on a flat and heat-resistant surface and use it in a well-ventilated area.
- A fire may occur if appliance is covered or if touching flammable material, including curtains, draperies, walls, overhead cabinets, paper or plastic products, cloth towels, and the like, when in operation.
- Do not touch the stainless-steel cover during use.
- Do not use metal utensils on the cooking plate, as they will scratch the nonstick coating.

- Do not place anything on top of the panini press when the lid is closed, when in use or when stored.
- Unwind the power cord fully before use.
- Do not place anything on top of the panini press when the lid is closed, when in use or when stored.
- **BIRD WARNING:** Please keep pet birds out of the kitchen. A bird's respiratory system is sensitive to many fumes, including the fumes from extremely overheated nonstick cookware, exposure to these fumes can be hazardous to birds.

SAVE THESE INSTRUCTIONS
THIS PRODUCT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY

POLARIZED PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit correctly into the outlet, flip it. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature by modifying the plug in any way.

EXTENSION CORD USE

A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a longer cord.

The use of an extension cord is not recommended. However, longer extension cords may be used if care is exercised.

- If an extension cord is used,
 - a. The leveled electrical rating of the cord set, or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - b. The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

ELECTRIC POWER

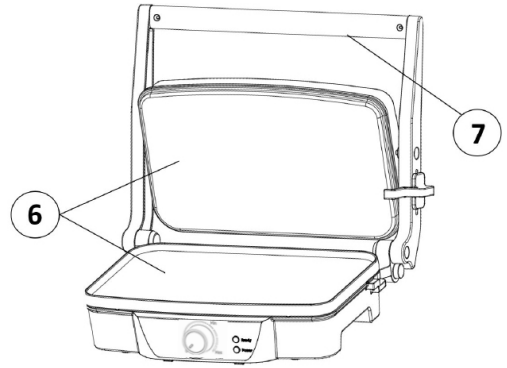
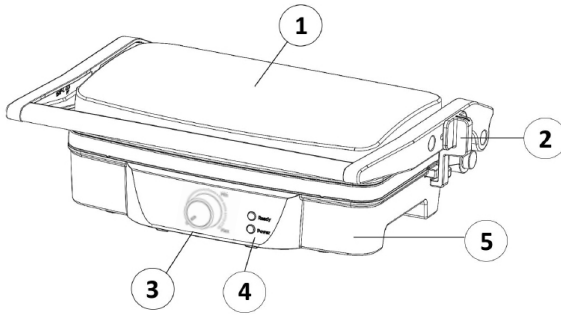
If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

TAMPER-RESISTANT SCREW

Warning: This appliance is equipped with a tamper-resistant screw to prevent removal of the outer cover. To reduce the risk of fire or electric shock, **do not attempt to remove the outer cover.** There are no user serviceable parts inside.

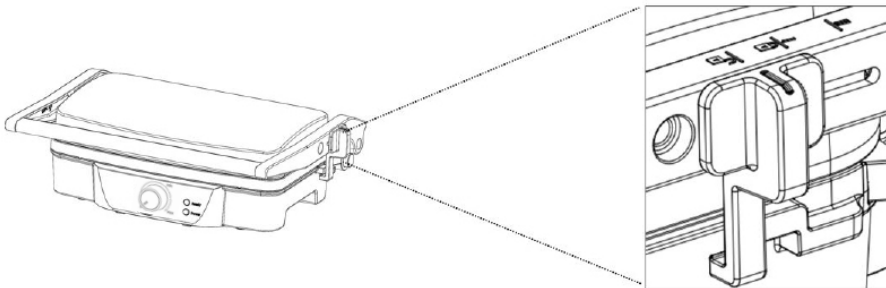
LEARNING ABOUT YOUR PANINI MAKER

Product may vary slightly from what is illustrated.



1. Upper Housing Stainless Steel
2. Locking Storage Clip
3. Temperature Setting Knob
4. Power & Ready Indicator Lights
5. Lower Housing
6. Non-Stick Cooking Plates
7. Handle

Locking Storage Clip



BEFORE FIRST USE

- Remove all packing material and stickers from the product and save instruction manual.

Caution: Tear up all plastic bags as they can pose a risk to children.

Cut and remove tie wrap located between the electric plug blades.

- Before using your new appliance, wipe the body and cooking plates with a damp cloth.
- Condition the non-stick cooking surfaces with a light coating of cooking oil. Remove any excess oil with a cloth or paper towel.

Note: Do not use non-stick cooking spray on the cooking surface of the cooking plates.

HOW TO USE YOUR PANINI MAKER

When the appliance is operating for the first time, there may be a slight burning odor, as the heating elements warm up. This represents no danger to the user and does not indicate a defect in the appliance.

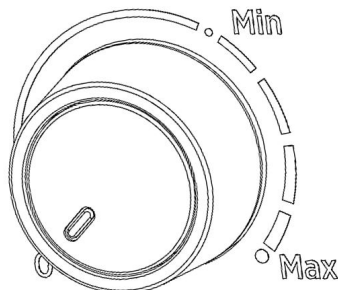
Allow the appliance to heat up until the odor clears.

Working Temperature Range		Highest Temperature	
°C	°F	°C	°F
150 - 220	302 - 428	220	428

- Place the appliance on a flat stable surface.

Caution: Because some countertop finishes are more sensitive than others, use care not to place the appliance on surfaces where heat may cause damage.

- Plug the appliance into a standard 120 Volt AC outlet.
- The red-light indicator will come on indicating that the unit is heating.



- Adjust the desired temperature by turning the temperature setting knob clockwise. The knob should be positioned between the MIN and MAX selections shown in the illustration above. Please know that if the knob is outside the MIN and MAX section the unit will not heat up.
- Preheat the unit in the close position approximately 5 minutes.

Caution: The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

- Use this pre-heating time to prepare your panini. When the green indicator light comes on, place the panini on the bottom cooking plate.

Note: Always place the panini towards the rear of the bottom cooking plate.

- Close the top cooking plate.

Note: The top cooking plate has a floating hinge that is designed to evenly press down on the panini. The weight of the top cooking plate will gradually press down the sandwich during the cooking process.

Caution: The locking storage clip should not be used to clamp down the top cooking plate when the paninis are in the panini maker. The weight of the top cooking plate will gradually press down the sandwich during the cooking process

- When the panini is cooked, use the handle to open the panini press and raise the top cooking plate. Remove the panini with the help of a plastic or wooden spatula.

Caution: Never use metal tongs or a knife as these can cause damage to the nonstick coating.

- Unplug the cord and allow it to cool.

RECIPES

Adobo Skirt Steak with Herbed Garlic Sauce (Makes 4 servings)

Ingredients

For Steak:

- 2 Tbsps. brown sugar
- 1 tsp. ground coriander
- 1 Tbsp. lemon juice
- 1 Tbsp. red wine vinegar
- 1 Tbsp. chili powder
- 1 tsp. cumin
- 1 Tbsp. dried oregano
- ¼ tsp. cinnamon
- 4 garlic cloves, minced
- 1 tsp. kosher salt
- 4 servings skirt steak, about 1 lb.

For Garlic Sauce:

- 1 garlic clove, pressed
- ½ tsp. salt
- ¼ tsp. ground black pepper
- 1 C. chopped cilantro
- ½ C. chopped fresh mint
- ¼ C. olive oil
- 2 Tbsp. lemon juice

Directions:

Prepare steak marinade by combining first 10 ingredients in a bowl and whisking them together.

Place steaks into a large resealable plastic bag and add marinade. Shake well, making sure that steaks are evenly covered, and marinate in the refrigerator for 1 hour or up to 24 hours. In the meantime, make the herbed garlic sauce by combining all the ingredients in a blender or small food processor. Blend until smooth.

Plug in your IMUSA Panini maker and allow pre-heating for about 5 minutes. Remove each steak, and in two batches, cook steaks in the Panini maker for 2-3 minutes for thin steaks or longer for thicker pieces (medium-rare). Serve steak drizzled with sauce.

Country Ham and Peach Panini (Makes 4 servings)

Ingredients

- 8 ciabatta bread slices
- 4 teaspoons coarse-grained Dijon mustard
- Freshly ground pepper
- 4 (1-oz.) fontina cheese slices
- 4 ounces thinly sliced country ham
- 2 medium peaches (about 3/4 lb.), unpeeled and sliced
- 4 teaspoons honey
- 1 tablespoon extra-virgin olive oil

Directions:

Spread each of 4 bread slices with 1 tsp. mustard, and sprinkle with desired amount of freshly ground pepper. Layer with cheese, ham, peaches, and honey. Top with remaining bread slices and press together gently. Brush sandwiches with olive oil.

Cook sandwiches, in batches, in a preheated panini press 3 to 4 minutes or until golden brown and cheese is melted. Serve immediately.

CARE AND CLEANING

This product contains no user serviceable parts.

- Unplug the cord and wait for appliance to cool completely before cleaning.

Note: The appliance is easier to clean when slightly warm.

- After each use, wipe cooking plates with a soft cloth. If cooked food is not removed by this method, reheat the unit for 1 – 2 minutes, then brush with a sponge and a little oil or melted butter. Allow to stand for 5 minutes then wipe with a damp cloth or paper towel. Unplug the cord and wait for appliance to cool completely.
- Do not use any abrasive cleaners or metal pads as they can damage the non-stick coating.
- Clean the surfaces by wiping with a damp cloth and dry thoroughly with a soft cloth.
- The appliance is NOT dishwasher safe.

STORAGE AND MAINTENANCE

- Always allow the appliance to completely cool before storing.
- Wrap the electrical cord in the cord storage area below the appliance.
- Use the locking storage clip to close and store upright or flat in a dry location.
- Other than recommended cleaning, no further user maintenance should be necessary.

NEED HELP?

For service, repairs, or any questions regarding your appliance, call the number on the last page of this manual. Please **DO NOT** return the product to the place of purchase. Also, please **DO NOT** mail product back to manufacturer. You may also want to consult the website listed on the last page of this manual.

1 YEAR LIMITED WARRANTY

What does it cover?

- Manufacturer defects in materials or workmanship (returns will only be accepted if due to a manufacturer defect and will not be accepted after 1 year from date of purchase)
- Returns will only be accepted with original receipt.
- Accessories and Attachments are not included under the warranty.
- Applies only to products purchased and used in the United States, Hawaii or Alaska.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of date of purchase.
- Email customerserviceimusa@groupeseb.com or call 1-800-850-2501.
- If you need parts or accessories, please contact us via email or phone.

Warranty does NOT cover:

- Damage from commercial use.
- Damage from misuse, abuse, or neglect.
- Products that have been modified in any way.
- Other accessory items that are packed with the unit.
- Damage due to accidents, repairs, or misuse.

Índice

	Página
Instrucciones Importantes de Seguridad	14
Enchufe Polarizado	16
Uso de un Cable de Extensión	16
Cable Eléctrico	16
Tornillo de Seguridad	16
Aprenda Acerca de su Sandwichera para Panini	17
Antes de Usar por Primera Vez	18
Como Usar su Sandwichera para Panini	18
Recetas	20
Cuidado y Limpieza	22
Almacenamiento y Mantenimiento	22
¿Necesita Ayuda?	23
Garantía	23

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan electrodomésticos, siempre se deben respetar ciertas medidas de seguridad incluyendo las siguientes:

- **Lea todas las instrucciones antes de utilizar el producto.**
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o las perillas.
- Con el objetivo de disminuir el riesgo de una descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe, el control de temperatura variable o la base del aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- Todo aparato eléctrico usado cerca de los niños requiere la supervisión de un adulto.
- Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de instalar, retirar las partes o limpiarlo.
- No utilice ningún aparato si el cable o el enchufe se encuentra dañado, si el aparato no funciona correctamente, o si ha sufrido algún daño en general.
- Este aparato no está diseñado para ser usado por personas (incluyendo niños) con capacidad física limitada, mental o sensoriales disminuidas y falta de experiencia o conocimiento que les impida utilizar el aparato con toda seguridad sin supervisión o instrucción.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar riesgo de incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.
- No utilice este aparato en exteriores.
- No permita que el cable del aparato cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con las superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre, ni cerca de una hornilla de gas o eléctrica o de un horno caliente.
- Para desconectar, coloque el control en off (si aplica) y luego remueva el enchufe de la toma de corriente.
- Este aparato se debe utilizar únicamente para el fin previsto.
- Tenga mucho cuidado al mover el aparato de un lugar a otro especialmente si contiene líquido o aceite caliente.
- Utilice el aparato en un área ventilada. Colóquelo sobre una superficie plana y resistente al calor.
- Puede ocurrir un incendio si el aparato es cubierto por algún material inflamable, incluyendo: cortinas, tapicería, gabinetes, toallas de tela y similares, cuando está en funcionamiento.

- No toque la superficie de acero inoxidable durante el uso.
- No utilice utensilios de metal sobre las parrillas, ya que podría dañar el revestimiento antiadherente.
- No coloque nada encima de la sandwichera cuando está cerrada, cuando está en uso o cuando la almacene.
- **ADVERTENCIA DE AVES:** Por favor, mantenga las aves de compañía fuera de la cocina. El sistema respiratorio de un ave es sensible a muchos vapores, incluidos los vapores de los utensilios de cocina antiadherentes extremadamente sobrecalentados; la exposición a estos vapores puede ser peligrosa para las aves.

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES
ESTE APARATO ES PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE**

ENCHUFE POLARIZADO

Este aparato tiene un enchufe polarizado (un contacto es más ancho que el otro). Para reducir el riesgo de choque eléctrico, este enchufe entra en un contacto polarizado de una sola manera. Si el enchufe no entra correctamente, inviértalo. Si aun así no encaja, busque la ayuda de un electricista calificado. No intente hacerle ninguna modificación al enchufe.

USO DE UN CABLE DE EXTENSIÓN

El producto viene con un cable corto de suministro de potencia para reducir el riesgo que resulta de enredarse o tropezarse con un cable más largo.

No se recomienda el uso de un cable de extensión. Sin embargo, puede usarse un cable de extensión si se emplea el cuidado requerido.

- Si se usa un cable de extensión:
 - a. El voltaje eléctrico del cable de extensión debe ser como mínimo igual al voltaje del aparato.
 - b. El cable de extensión debe acomodarse de modo que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o se tropiece sin intención.

CABLE ELÉCTRICO

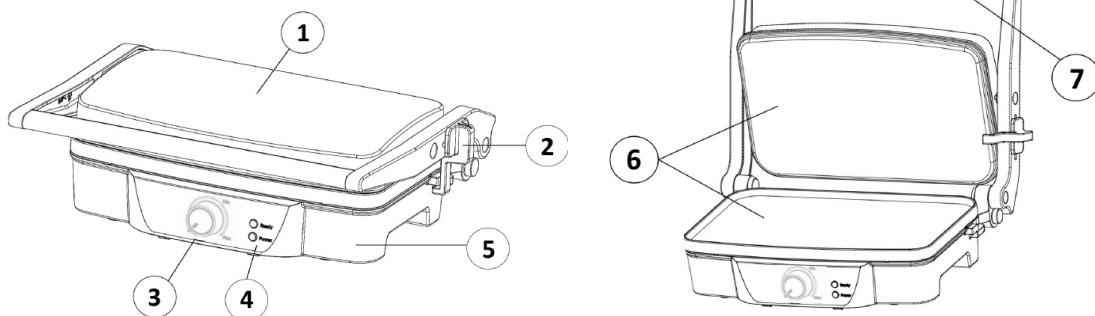
Si se recarga el circuito eléctrico con otros electrodomésticos, es posible que este aparato no funcione correctamente. Se debe utilizar en un circuito eléctrico separado de los otros electrodomésticos.

TORNILLO DE SEGURIDAD

Advertencia: Este aparato cuenta con un tornillo de seguridad para evitar que se remueva de la cubierta exterior del mismo. A fin de reducir el riesgo de incendio o descarga eléctrica, por favor no trate de remover la cubierta exterior. Este producto no contiene piezas reemplazables en su interior.

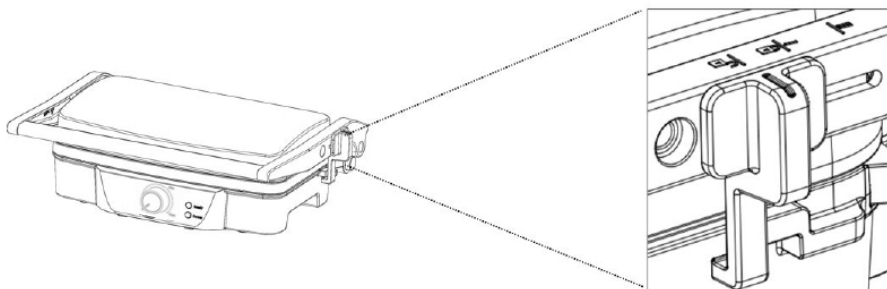
APRENDA ACERCA DE SANDWICHERA PARA PANINI

El producto puede variar ligeramente al ilustrado.



1. Cubierta Superior de Acero Inoxidable
2. Gancho de Cierre
3. Perilla de Control de Temperatura
4. Luces indicadoras de Encendido y listo
5. Cubierta inferior
6. Parrillas Antiadherentes para Cocinar
7. Asa

Clip de almacenamiento



Antes de Usar por Primera Vez

- Retire todo el material de empaque y las calcomanías adheridas al producto y conserve el manual de instrucciones.
- Advertencia: Rompa todas las bolsas de plástico ya que pueden representar un riesgo para los niños.
- Corte y retire la banda plástica que pasa por los contactos del enchufe.
- Antes de usar el equipo, limpie toda la superficie y las parrillas con un paño húmedo.
- Acondicione las superficies antiadherentes de las parrillas con una ligera capa de aceite de cocina. Retire el exceso de aceite con un paño o toalla de papel.

Nota: No utilice aceite para cocinar en aerosol sobre la superficie de las parrillas.

COMO USAR SU SANDWICHERA PARA PANINI

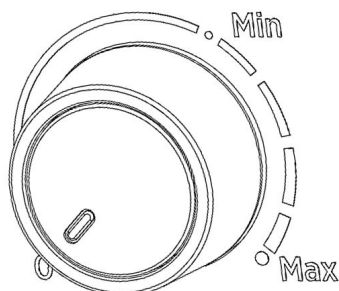
- Cuando utilice el producto por primera vez, puede producirse un ligero olor a quemado mientras la resistencia se calienta. Esto no representa ningún tipo de peligro para el usuario y no significa que el aparato tenga algún defecto.

Rango de Temperatura de Funcionamiento		Temperatura Más Alta	
°C	°F	°C	°F
150 - 220	302 - 428	220	428

- Coloque el producto sobre una superficie plana y estable.

Advertencia: Debido a que el terminado de ciertos mostradores pueden ser afectados más que otros, asegúrese de no colocar el equipo sobre superficies susceptibles al calor.

- Conecte en una toma de corriente estándar de 120 voltios de corriente alterna.
- La luz indicadora de color rojo se encenderá para indicar que la unidad está calentando.



- Ajuste la temperatura deseada girando la perilla de control de temperatura en el sentido de las agujas del reloj. La perilla debe colocarse entre las selecciones MIN y MAX que se muestran en la ilustración de arriba. Tenga en cuenta que, si la perilla está fuera de la sección MIN y MAX, la unidad no se calentará.
- Con la unidad cerrada precaliente durante 5 minutos.

Advertencia: Cuidado con tocar la superficie, la temperatura que alcanzará es alta.

- Aproveche este tiempo para preparar su panini. Cuando la luz verde se encienda, coloque el panini dentro de la sandwichera sobre la parrilla inferior.

Nota: Siempre coloque el panini hacia la parte de atrás de la parrilla inferior.

- Lentamente baje la parrilla superior.

Nota: La parrilla tiene una bisagra flotante para presionar la comida de forma pareja. El peso de la parrilla superior presionará gradualmente el sándwich durante el proceso de cocción.

Advertencia: La posición de cierre no debe ser utilizada para cerrar la parrilla superior cuando los paninis están dentro de la sandwichera.

- Cuando el panini esté listo, utilice el asa para abrir la sandwichera, retire con cuidado con equipo de protección contra el calor para evitar que se quemen por si toca la superficie caliente.

Advertencia: Nunca use pinzas de metal o un cuchillo, ya que pueden causar daños en el recubrimiento antiadherente.

- Desconecte la unidad y deje que se enfríe.

RECETAS

Adobo Arrachera con salsa de ajo y hierbas (4 porciones)

Ingredientes

- Para Bistec:
- 2 cucharadas. azúcar morena
- 1 cucharadita. cilantro molido
- 1 cucharada. jugo de limon
- 1 cucharada. vinagre de vino tinto
- 1 cucharada. chile en polvo
- 1 cucharadita. comino
- 1 cucharada. Orégano seco
- ¼ cucharadita. canela
- 4 dientes de ajo picados
- 1 cucharadita. sal kosher
- 4 porciones de churrasco, aproximadamente 1 lb.

Para Salsa De Ajo:

- 1 diente de ajo, prensado
- ½ cucharadita. salté
- ¼ cucharadita. pimienta negra
- 1 C. cilantro picado
- ½ C. de menta fresca picada
- ¼ C. de aceite de oliva
- 2 cucharadas. jugo de limón

Direcciones:

Prepare el adobo de carne combinando los primeros 10 ingredientes en un tazón y batiéndolos juntos. Coloque los filetes en una bolsa de plástico con cierre grande y agregue la marinada. Agite bien, asegurándose de que los filetes estén cubiertos de manera uniforme y deje marinar en el refrigerador durante 1 hora o hasta 24 horas. Mientras tanto, prepare la salsa de ajo con hierbas combinando todos los ingredientes en una licuadora o un pequeño procesador de alimentos. Mezclar hasta que esté suave.

- Conecte su máquina IMUSA Panini y permita el precalentamiento durante aproximadamente 5 minutos. Retire cada filete y, en dos lotes, cocine los filetes en la máquina para hacer panini durante 2-3 minutos para filetes finos o más largos para trozos más gruesos (medio raro). Sirva el filete rociado con salsa.

Panini de Jamón y Melocotón (Rinde 4 porciones)

Ingredientes

- 8 rebanadas de pan de chapata
- 4 cucharaditas de mostaza Dijon de grano grueso
- Pimienta recién molida
- 4 rebanadas de queso fontina (1 onza)
- 4 onzas de jamón campero en rodajas finas
- 2 duraznos medianos (aproximadamente 3/4 lb.), sin pelar y en rodajas
- 4 cucharaditas de miel
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra

Direcciones:

Extienda cada una de las 4 rebanadas de pan con 1 cucharadita. mostaza y espolvorear con la cantidad deseada de pimienta recién molida. Capa con queso, jamón, duraznos y miel. Cubra con las rebanadas de pan restantes y presione suavemente. Unte los sándwiches con aceite de oliva.

Cocine los sándwiches, en lotes, en un panini precalentado, presione de 3 a 4 minutos o hasta que estén dorados y el queso se derrita. Servir inmediatamente.

CUIDADO Y LIMPIEZA

- Este producto no contiene piezas reparables por el consumidor.
- Desconecte el cable del tomacorriente. Espere que el aparato se enfríe por completo antes de limpiarlo.

Nota: La unidad es más fácil de limpiar cuando está un poco caliente.

- Después de cada uso, limpie las parrillas con un paño suave. Si los residuos no se eliminan mediante este método, re-caliente la unidad durante 1 ó 2 minutos, después limpie con una esponja y un poco de aceite o mantequilla derretida. Deje reposar durante 5 minutos y luego limpie con un paño húmedo o toalla de papel. Desconecte el cable del tomacorriente y espere que la unidad se enfríe por completo.
- No utilice limpiadores abrasivos o almohadillas metálicas, ya que pueden dañar el recubrimiento antiadherente.
- Limpie la superficie exterior con un paño húmedo y seque bien con un paño suave.
- La unidad no es apta para el lavaplatos automático.

ALMACENAMIENTO Y MANTENIMIENTO

- Siempre deje enfriar completamente la unidad antes de guardarla.
- Guarde el cable eléctrico en el área que se encuentra debajo de la unidad.
- Utilice la posición de cierre para mantener la unidad cerrada y poder guardarla en una posición parada o acostada en un lugar estable y seco.
- Adicional a la limpieza recomendada, no se requiere ningún mantenimiento especial.

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o cualquier pregunta relacionada con su electrodoméstico, llame al número que se encuentra en la última página de este manual. **NO** devuelva el producto al lugar de compra. **NO** envíe el producto por correo al fabricante. También puedes consultar el sitio web que se encuentra en la última página de este manual.

1 AÑO DE GARANTÍA LIMITADA

¿Qué cubre la garantía?

- Cualquier defecto de materiales o de mano de obra (devoluciones sólo se aceptarán si se debe a un defecto del fabricante, y no serán aceptadas después de 1 año desde la fecha de compra).
- Devoluciones sólo se aceptarán con el recibo original.
- Accesorios y partes no serán cubiertos por la garantía.
- Aplica solo a productos comprados y usados en los Estados Unidos, Hawaii o Alaska.

¿Cómo se obtiene servicio?

- Conserve el recibo original de la compra.
- Escriba un correo electrónico a customerserviceimusa@groupeseb.com o llame al 1-800-850-2501.
- Si necesita partes o accesorios por favor llámenos o escríbanos un correo electrónico.

Esta garantía **NO** cubre:

- Daños ocasionados por el uso comercial del producto.
- Daños por mal uso, abuso o negligencia.
- Productos que han sido alterados de alguna manera.
- Otros accesorios empacados con el aparato.
- Daños ocasionados por accidentes, uso incorrecto o reparaciones.

PANINI MAKER

1200W 120V 60HZ

SANDWICHERA PARA PANINI

**INSTRUCTION MANUAL
MANUAL DE INSTRUCCIONES**

If you have any questions, please contact us at:

Para más información puede contactarnos a:

IMUSA USA, LLC

Doral, FL 33178

1-800-850-2501

customerserviceimusa@groupeseb.com

www.imusausa.com

imusa®