

# Sunbeam®

# Sunbeam®

User Manual **Panini Maker / Grill**  
Manual de Instrucciones **Sandwichera Panini / Parrilla**

For product questions:  
Sunbeam Consumer Service  
USA: 1.800.458.8407  
www.sunbeam.com

©2010 Sunbeam Products, Inc. doing business  
as Jarden Consumer Solutions.  
All rights reserved. Distributed by Sunbeam Products, Inc.  
doing business as Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

SPR-061410

Para preguntas sobre los productos llame:  
Sunbeam Consumer Service  
EE.UU.: 1.800.458.8407

www.sunbeam.com

©2010 Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre  
de Jarden Consumer Solutions.  
Todos los derechos reservados. Distribuido por  
Sunbeam Products, Inc.  
operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions,  
Boca Raton, Florida 33431.

MODEL/  
MODELO **CKSBPM5020**



# IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE.
2. Verify that the voltage in your home corresponds to that of your appliance.
3. DO NOT touch hot surfaces. Use handles or knobs.
4. To protect against electrical shock do not immerse the cord, plug, temperature controller or the appliance in water or other liquid.
5. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
6. 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.
7. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
8. Do not use outdoors or for commercial purposes.
9. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or cause injury.
10. DO NOT let the cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
11. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. DO NOT use the appliance for other than intended use.
13. Do not intend to operate by means of an external timer or separate remote-control system.
14. Extreme caution must be exercised when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids
15. Do not use on plastic or synthetic tablecloths or any unstable place or near flammable goods including curtains, draperies, walls, and the like, as fire may occur.
16. Never impact this unit or drop from high place.
17. DO NOT touch the plate surface while in use or before cooling down, even when the power is switched to the "OFF" position.
18. DO NOT touch the stainless steel cover during use. HOT SURFACE!
19. Do not use metal utensils on the cooking plate, as they will scratch the non-stick coating.
20. To disconnect, turn temperature control to MIN setting and unplug cord from outlet.

## THIS UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

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

### EXTENSION CORD USE

A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

If a long detachable power-supply cord or extension cord is used, the electrical rating of the cord or extension cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance. The extension 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.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

If you have any concerns regarding the performance and use of your appliance, please visit [www.sunbeam.com](http://www.sunbeam.com) or contact the Sunbeam Consumer Service Line. Ensure the above safety precautions are understood.

# LEARNING ABOUT YOUR PANINI MAKER/GRILL



- |                                 |                               |
|---------------------------------|-------------------------------|
| 1. Handle                       | 7. Power Light (Red)          |
| 2. Upper Housing                | 8. Temperature Control        |
| 3. Grill/Griddle Release Switch | 9. Bottom Housing             |
| 4. Upper Non-stick Plate        | 10. Drip cups & cleaning tool |
| 5. Bottom Non-stick Plate       | 11. Foot Extenders            |
| 6. Ready to Cook Light (Green)  |                               |

## BEFORE FIRST USE

Before using the appliance for the first time, remove and peel off any promotional materials and packaging materials, and check that the cooking plates are clean and free of dust.

- Clean the grill and the accessories (See “Cleaning and care”). It is recommended to heat up the grill for about 10 minutes without any food in order to eliminate any grease that may have adhered during the manufacturing process.
- Ventilate the room during this period. When your Panini/Grill is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

## OPERATION

**NOTE:** Ensure that the cord is kept well away from the cooking surfaces at all times while in use or when the unit is hot.

- With the thermostat set to “Min”, plug the appliance in. The red light will light up.
- Apply a little oil on the cooking plate. Turn the knob to desired temperature level. Preheat the grill to reach the ideal cooking temperature. When the appliance reaches the desired temperature, the green pilot light will light up.

**NOTE:** Green pilot light may turn on and off during cooking. This indicates that the thermostat is maintaining the proper cooking temperature to grill to perfection.

- Position the fat collecting tray near the spout on the left side of the appliance.

**WARNING:** THE METAL TOP COVER GETS VERY HOT. KEEP HANDS AND OTHER OBJECTS AWAY FROM IT.

### To Use as a Contact Grill

Use the Panini/Grill as a contact grill to cook burgers, boneless pieces of meat and thin cuts of meat and vegetables.

- Set the Panini/Grill Temperature Control to your desired setting. At first, try a setting near the “max” setting. You may later adjust it lower or higher according to your preference.
- Prepare the burgers, boneless pieces of meat and thin cuts of meat or other foods as directed and place it onto the bottom cooking plate.
- Close the top cooking plate which has a floating hinge that is designed to evenly press down on the food. The top plate must be fully lowered to achieve Grill marks on the selected foods.

- When the food is cooked use the handle to open the lid. Remove the food with the help of a heat-resistant plastic or wooden spatula. Never use metal tongs or a knife as these can cause damage to the non-stick coating of the cook plates.

**NOTE:** The ribs on the grill plates combined with the grease spout at the corner of the plate allow the grease to drip from the meat and drain off the plates.

### Cooking with less fat

- If you want to cook with less fat, you can get rid of the excess cooking fat by using the slanted feet at the back of the appliance. Simply grasp the foot extenders located on the 2 back legs of the unit and pivot them out toward the back of unit. This will provide the contact grid with a slope that will help channel the extra fat near the front edge of the cooking plate, and towards the fat collecting tray. (See Figure 1)



Figure 1

### To Use as a Panini Press

Use the Panini/Grill as a Panini Press to grill sandwiches, breads and quesadillas.

- Set the Panini/Grill Temperature Control to your desired setting. At first, try a medium setting (temperature setting midway between MIN and MAX). You may later adjust it lower or higher according to your preference.
- Prepare the sandwiches and place them onto the bottom cooking plate. Always place the sandwiches towards the rear of the bottom cooking plate first.
- Close the top cooking plate, which has a floating hinge that is designed to evenly press down on the sandwich. The top plate must be fully lowered to cook sandwiches.
- Cook for about 3 to 6 minutes or until golden brown, adjusting the time to suit your own individual taste.
- When the sandwich is cooked, use the handle to open the lid. Remove the sandwich with the help of a heat-resistant plastic or wooden spatula. Never use metal tongs or a knife as these can cause damage to the non-stick coating of the cook plates.
- To ensure proper and uniform grilling, when cooking more than one food item in the grill, it is important for the thickness of all food items to be consistent, so that the cover will close evenly on the food.

### To Use as an Open grill or a griddle

Use the Panini/Grill as an open grill to cook burgers, steak, poultry (we do not recommend cooking chicken parts with bones, since they would not cook evenly on an open grill), fish and vegetables.

**NOTE:** First make sure the foot extenders are not in the extended position.

- Put the grill on a clean flat surface where you intend to cook in the flat position.
- With your left hand on the handle, use your right hand to slide the grill/griddle release switch toward you, towards the handle (See Figure 2). Push the handle back until the cover rests flat on the counter. The unit will stay in this position until you lift the handle and cover to return it to the closed position.
- The upper plate/cover is now level with lower plate/base. The upper and lower plates line up to create one large cooking surface.
- Cooking on the open grill is the most versatile method of using the Panini/Grill. In the open position, you have double the surface area for grilling.
- You can use 2 fat collecting trays in this configuration, one per plate.

**NOTE:** When using in the open grill position it is important to make sure that the upper and lower plates are both in the level position before plugging in and turning on the unit. If the upper plate does not sit completely flat, carefully hold the bottom plate with one hand and push down on the outer portion of the upper plate until the upper and lower plates line up to create one large cooking surface (See Figure 3).



Figure 2

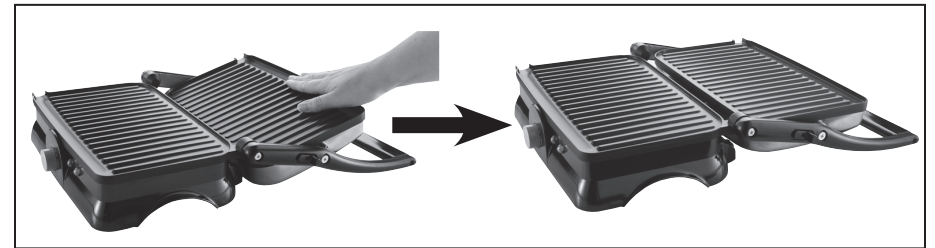


Figure 3

- Plug in the unit and set to the desired temperature. You are now ready to start grilling.

## HELPFUL HINTS

- Frozen food should always be thawed before it is grilled.
- To grill meat, put the thermostat in its maximum position and preheat the grill. For other ingredients, choose the temperature accordingly.
- If you grill vegetables, fish or lean meat, spray the grilling surface with a cooking spray. If you are grilling meat with any amount of fat, or if the food has been marinated, there is no need to treat the grill prior to cooking.

## CLEANING AND CARE

- Put in “MIN” position, pull the plug from the power socket and let the appliance cool down before cleaning it.
- Clean the grill plates with a damp cloth, sponge or paper towel.
- Do not use anything abrasive that can scratch or damage the non-stick coating.
- Do not use hard, sharp utensils. If the grill plates are very dirty, use mild soapy water. Rinse with hot water on a sponge or towel and dry the plates carefully.
- To clean the housing, use a damp cloth, if necessary with some mild soapy water.
- Make sure no water or other liquid penetrates into the appliance.
- DO NOT place in the dishwasher
- NEVER clean or rinse the appliance under running water.
- DO NOT immerse in liquids.

## STORAGE

- Always unplug the Panini/Grill before storage.
- Always make sure the Panini/Grill is cool and dry before storing.
- The power cord can be wrapped around the bottom of base for storing.

Questions? Need help?  
800-458-8407 U.S.  
[www.sunbeam.com](http://www.sunbeam.com)

## 1 Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively “JCS”) warrants that for a period of one year from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

### What are the limits on JCS’s Liability?

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

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

### How to Obtain Warranty Service

#### In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1.800.458.8407 and a convenient service center address will be provided to you.

#### In Canada

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1.800.667.8623 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

**PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.**

# PRECAUCIONES IMPORTANTES

**Cuando use un artefacto eléctrico, siempre debe usar precauciones de seguridad básicas incluyendo la siguientes:**

1. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.
2. Verifique que el voltaje en su casa corresponda al del aparato.
3. NO toque superficies calientes. Use las asas o perillas.
4. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cordón, enchufe, control de temperatura o el aparato en agua u otro líquido.
5. Es necesario mantener supervisión constante cuando cualquier aparato sea usado por o cerca de niños.
6. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiar. Permita que el aparato se enfríe antes de poner o retirar partes, y antes de limpiarlo.
7. NO opere cualquier aparato que tenga un cordón o enchufe dañado, o después de que el aparato sufra una falla, o si ha sido dañado de cualquier manera. Retorne el aparato al establecimiento autorizado de reparación más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
8. No use al aire libre o para uso comercial.
9. El uso de accesorios o aditamentos no recomendados por el fabricante de este aparato podría causar incendio, descarga eléctrica o lesión.
10. NO permita que el cordón cuelgue del borde de la mesa o tablero de cocina, o que toque superficies calientes.
11. NO coloque sobre o cerca de una hornilla caliente de gas o eléctrica, o dentro de un horno caliente.
12. NO use este aparato para otro uso que no sea el recomendado.
13. No intente operar a través de un marcador de tiempo externo o un sistema de control remoto separado.
14. Debe usar extremo cuidado cuando mueva cualquier aparato que contenga aceite o líquidos calientes.
15. No use sobre plástico o manteles sintéticos o sobre una superficie inestable o cerca de artículos inflamables como cortinas, paneles de tela u otros similares puesto que puede causar incendios.
16. Nunca golpee esta unidad o deje caer de un lugar alto.
17. NO toque la superficie de la plancha mientras está en uso o antes de enfriar, aún cuando el interruptor haya sido puesto en la posición Apagado (Off).
18. NO toque la tapa de acero inoxidable durante el uso. SUPERFICIE CALIENTE!
19. No use utensilios de metal en la plancha de cocción, puesto que pueden arañar la capa antiadherente.
20. Para desconectar, gire el control de temperatura a Mínimo (MIN) y desenchufe el cordón del tomacorriente.

## ESTA UNIDAD ES PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE

Este aparato viene con un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Como una característica de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe entrará en un tomacorriente polarizado solamente de una manera. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, déle la vuelta. Si aun así no entra, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

### USO DE UN CABLE DE EXTENSIÓN

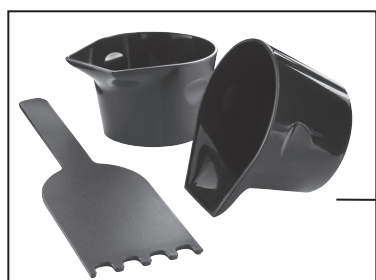
Se provee un cordón eléctrico corto para reducir el riesgo de enredos o tropiezos que pueda causar un cordón largo. Pueden usarse cordones eléctricos desmontables más largos o extensiones de cable si se usan con cuidado.

Si usa una extensión de cable o un cordón eléctrico desmontable largo, la clasificación eléctrica marcada en la extensión de cable o cordón eléctrico desmontable debe ser por lo menos igual que la clasificación eléctrica del aparato. Todos los cordones deben arreglarse de modo tal que no queden colgando del borde de una mesa o tablero de donde podría ser jalado por niños o podría cuasar tropiezos sin querer.

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Si tiene cualquier duda sobre el funcionamiento o uso de su aparato, por favor visite [www.sunbeam.com](http://www.sunbeam.com) o contacte la línea de Servicio al Consumidor de Sunbeam. Asegúrese de que las precauciones de seguridad aquí arriba, sean comprendidas.

## APRENDIENDO ACERCA DE SU SANDWICHERA PANINI / PARRILLA



- |  |   |
|--|---|
| 1. Asa   | 6. Luz de Listo para Cocinar (Verde)      |
| 2. Cubierta superior                           | 7. Luz de Energía eléctrica (Roja)        |
| 3. Botón de liberación de Parrilla/<br>Plancha | 8. Control de Temperatura                 |
| 4. Plancha antiadherente Superior              | 9. Cubierta inferior                      |
| 5. Plancha antiadherente Inferior              | 10. Taza de goteo y utensilio de limpieza |
|  | 11. Extensiones de patas                  |

## ANTES DEL PRIMER USO

Antes del primer uso, remueva o pele cualquier etiqueta promocional y todo material de embalaje y revise que las planchas de cocción estén limpias y sin polvo.

- Limpie la parrilla y los accesorios (Vea “Limpieza y cuidado”). Se recomienda calentar la parrilla por unos 10 minutos sin ninguna comida para eliminar cualquier grasa que se pueda haber adherido durante el proceso de manufactura.
- Ventile la habitación durante este periodo. Cuando su Sandwichera Panini/Parrilla se calienta por primera vez, puede emitir un ligero olor o humo. Esto es normal con muchos aparatos de cocción. Esto no afecta la seguridad de su aparato.

## OPERACIÓN

NOTA: Asegúrese que el cordón se mantenga lejos de las superficies de cocción en todo momento mientras está en uso o cuando la unidad está caliente.

- Con el termostato fijado en Mínimo (MIN), enchufe el aparato. La luz roja se encenderá.
- Ponga un poco de aceite en la plancha de cocción. Gire la perilla al nivel de temperatura deseado. Precaliente la parrilla para alcanzar la temperatura ideal de cocción. Cuando el aparato alcance la temperatura seleccionada, la luz verde indicadora se encenderá.

NOTA: Puede que la luz verde indicadora se prenda y se apague durante la cocción. Esto indica que el termostato está manteniendo la temperatura adecuada de cocción para cocinar a la perfección.

- Coloque la bandeja de colección de grasa cerca del pico ubicado a la izquierda del aparato.

**CUIDADO: LA TAPA SUPERIOR DE METAL ESTARÁ MUY CALIENTE. MANTENGA LAS MANOS Y CUALQUIER OTRO OBJETO LEJOS DE ELLA.**

## Para usar como Parrilla de Contacto

Use la Sandwichera Panini/ Parrilla como una Parrilla de Contacto para cocinar hamburguesas, pedazos de carne deshuesados, y cortes finos de carnes y vegetales.

- Fije el Control De Temperatura de la Sandwichera Panini/ Parrilla a su nivel deseado. Primero, intente una posición cerca de la posición Máxima (MAX). Luego puede ajustarla a un nivel más bajo o más alto de acuerdo a su preferencia.
- Prepare las hamburguesas, pedazos de carne deshuesados, cortes finos de carnes y otras comidas como se indica y colóquelas en la parte inferior de la plancha de cocción.
- Cierre la parte superior de la plancha de cocción la cual tiene una bisagra flotante que está diseñada para presionar hacia abajo la comida de forma pareja. La plancha superior debe bajarse por completo para lograr obtener marcas de Parrilla en sus comidas.
- Cuando la comida está cocida use el asa para abrir la tapa. Retire la comida con una espátula de madera o de plástico resistente al calor. Nunca use utensilios, tenazas o cuchillos de metal puesto que pueden causar daño en la superficie antiadherente de las planchas de cocción.

**NOTA:** Las ranuras en las planchas de la parrilla junto con el pico para la grasa ubicado en la esquina de la plancha permiten que la grasa gotee de la carne y drene fuera de las planchas.

## Cocinando con menos grasa

- Si usted quiere cocinar con menos grasa, puede deshacerse del exceso de grasa en la cocción usando las patas para inclinación en la parte de atrás del aparato. Simplemente agarre las extensiones de las patas ubicadas en las dos patas traseras de la unidad y jálelas hacia atrás de la unidad. Esto creará una inclinación en la parrilla de contacto lo cual ayudará a canalizar el exceso de grasa hacia el borde en el frente de la parrilla de cocción, y hacia la bandeja de colección de grasa. (Vea la figura 1)



Figura 1

## Para usar como Prensa Panini

Use la Sandwichera Panini / Parrilla como Prensa Panini para cocinar sándwiches, panes y quesadillas a la Parrilla.

- Fije el Control De Temperatura de la Sandwichera Panini/ Parrilla a su nivel deseado. Primero, intente una posición Media (posición a la mitad entre el Mínimo (Min) y máximo (Max)). Luego puede ajustarla a un nivel más bajo o más alto de acuerdo a su preferencia.

- Prepare los sándwiches y colóquelos en la plancha de cocción inferior. Siempre coloque primero los sándwiches en la parte de atrás de la plancha de cocción inferior.
- Cierre la parte superior de la plancha de cocción la cual tiene una bisagra flotante que está diseñada para presionar hacia abajo el sándwich de forma pareja. La plancha superior debe bajarse por completo para cocinar el sándwich.
- Cocine por unos 3 a 6 minutos o hasta que estén dorados, ajustando el tiempo para satisfacer su propio gusto individual.
- Cuando el sándwich esté cocido, use el asa para abrir la tapa. Retire el sándwich con una espátula de madera o de plástico resistente al calor. Nunca use utensilios, tenazas o cuchillos de metal puesto que pueden causar daño en la superficie antiadherente de las planchas de cocción.
- Para asegurar una cocción a la parrilla adecuada y pareja, cuando cocine más de un alimento en la parrilla, es importante que el grosor de todas los alimentos sea similar para que la cubierta cierre sobre los alimentos de forma pareja.

## Para usar como una Parrilla Abierta o Plancha:

Use la Sandwichera Panini / Parrilla como una Parrilla Abierta para cocinar hamburguesas, bistec, pollo (no recomendamos que cocine pollo con hueso, dado que no se cocinará de forma pareja en la Parrilla), pescado y vegetales.

**NOTA:** Primero asegúrese de que las extensiones de las patas no están en la posición extendida.

- Coloque la Parrilla en una superficie plana y limpia donde vaya a cocinar.
- Con su mano izquierda sobre el mango, use su mano derecha para deslizar el botón de liberación de la parrilla/plancha hacia usted y hacia el asa (Vea la figura 2). Empuje el mango hacia atrás hasta que la cubierta reste de forma plana en el tablero de cocina. La unidad se quedará en esta posición hasta que usted levante el mango y la cubierta para retornarla a la posición cerrada.
- La cubierta/plancha superior está ahora nivelada con la cubierta/plancha inferior. Las planchas superior e inferior se alinean para crear una sola superficie grande de cocción.
- El método mas versátil de usar su Sandwichera Panini/Parrilla es cocinando en la parrilla abierta. En la posición abierta usted tiene el doble de superficie para cocinar a la parrilla.
- Usted puede usar 2 bandejas de colección de grasa en esta configuración, una por plancha



Figura 2



**NOTA:** Cuando use la posición abierta es importante asegurarse que las planchas superior e inferior estén en posición nivelada antes de enchufar y encender la unidad. Si la plancha superior no se sienta completamente plana, sostenga cuidadosamente la plancha inferior con una mano y empuje hacia abajo la parte externa de la plancha superior hasta que las planchas superior e inferior se alineen, creando así una sola superficie grande de cocción. (Vea figura 3).

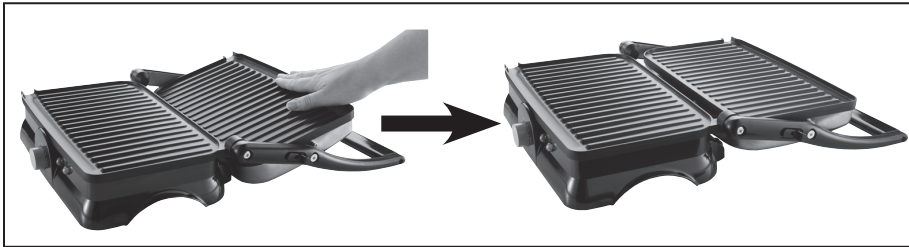


Figura 3

- Enchufe la unidad y fije a la temperatura deseada. Ahora está listo para empezar a cocinar a la parrilla.

## CONSEJOS ÚTILES

- Siempre debe descongelar la comida congelada antes de cocinarla a la parrilla.
- Para cocinar a la parrilla carne, ponga el termostato en su posición máxima y precaliente la parrilla. Para otros ingredientes, escoja la temperatura deseada.
- Si usted cocina vegetales, pescado o carne magra a la parrilla, rocíe la superficie de la parrilla con aceite de cocina. Si usted está cocinando carne que tiene algo de grasa, o si la comida ha sido marinada, no hay necesidad de rociar aceite a la parrilla antes de la cocción.

## LIMPIEZA Y CUIDADO

- Ponga en la posición Mínima (MIN), desenchufe el enchufe del tomacorriente y deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo.
- Limpie las planchas de la parrilla con una tela, esponja o papel toalla húmedos.
- No use nada abrasivo que pueda arañar o dañar las superficies antiadherentes.
- No use utensilios duros o filudos. Si las planchas de la parrilla están muy sucias, use agua con jabón suave. Enjuague con agua caliente con una esponja o toalla y seque las planchas minuciosamente.

- Para limpiar el exterior, use una tela húmeda, con agua y jabón suave si es necesario.
- Asegúrese de que el agua u otro líquido no penetre dentro del aparato.
- NO coloque en el lavaplatos.
- NUNCA limpie o enjuague el aparato con el agua corriendo debajo del grifo.
- NO sumerja en líquidos.

## ALMACENAJE

- Siempre desenchufe la Sandwichera Panini/Parrilla antes de almacenar.
- Siempre asegúrese de que la Sandwichera Panini/Parrilla está fría y seca antes de almacenar.
- El cordón puede envolverse alrededor de la parte inferior de la base para almacenar.

Preguntas? Necesita ayuda?  
800-458-8407 US  
[www.sunbeam.com](http://www.sunbeam.com)

## *Garantía Limitada de 1 Año*

Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, o en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, (en forma conjunta, "JCS"), garantiza que por un período de un año a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos de materiales y mano de obra. JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que presente defectos durante el período de garantía. El reemplazo se realizará por un producto o componente nuevo o reparado. Si el producto ya no estuviera disponible, se lo reemplazará por un producto similar de valor igual o superior. Ésta es su garantía exclusiva. No intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Al hacerlo eliminará ésta garantía.

La garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra inicial y la misma no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Para solicitar servicio en garantía se requiere presentar un recibo de compra. Los agentes y centros de servicio de JCS o las tiendas minoristas que venden productos de JCS no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar de ningún otro modo los términos y las condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños que se produzcan como resultado de uso negligente o mal uso del producto, uso de voltaje incorrecto o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones operativas, y desarme, reparación o alteración por parte de un tercero ajeno a JCS o a un Centro de Servicio autorizado por JCS. Asimismo, la garantía no cubre actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

### **¿Cuál es el límite de responsabilidad de JCS?**

JCS no será responsable de daños incidentales o emergentes causados por el incumplimiento de alguna garantía o condición expresa, implícita o legal.

Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía o condición implícita de comerciabilidad o aptitud para un fin determinado se limita, en cuanto a su duración, al plazo de la garantía antes mencionada.

JCS queda exenta de toda otra garantías, condiciones o manifestaciones, expresa, implícita, legal o de cualquier otra naturaleza.

JCS no será responsable de ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso del producto, o por la imposibilidad de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, emergentes o similares, o la pérdida de ganancias, ni de ningún incumplimiento contractual, sea de una obligación esencial o de otra naturaleza, ni de ningún reclamo iniciado contra el comprador por un tercero.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos que varían de un estado, provincia o jurisdicción a otro.

### **Cómo solicitar el servicio en garantía**

#### **En los Estados Unidos**

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-458-8407 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

#### **En Canadá**

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-667-8623 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si usted tiene otro problema o reclamo en conexión con este producto, por favor escriba al Departamento de Servicio al Consumidor.

**POR FAVOR NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DE COMPRA.**