

Premium[®]

PANINI MAKER

PANINI



This product is for domestic use only

Use & Care Manual
Important Safeguards

MODEL: PPN20
MODELO: PPN20

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. Read all instructions.
2. The cord to this appliance should be plugged into a **120VAC** electrical outlet only.
3. To protect against risk of electric shock, do not immerse the cord plug or cooking unit in water or any other liquid.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles.
5. This appliance is not intended for use of persons (including children) with reduced physical, sensory and mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
6. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
7. Unplug from the wall outlet when is not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning or storing this appliance.
8. Never yank the cord to disconnect the cooking unit from the electric outlet. Instead, grasp the plug and pull to disconnect.
9. Do not operate any appliance if the cord is damaged. Do not use this appliance if the unit malfunctions, if it is dropped or has been damaged in any manner. In order to avoid the risk of electric shock, never try to repair the Panini Maker yourself. Bring it to a qualified technician for examination, repair or electrical or mechanical adjustment. An incorrect assembly could present a risk of electric shocks when the Panini Maker is used.
10. The use of accessories or attachments not recommended by the manufacturer may cause fire, electrical shocks or injury.
11. Do not use outdoors or for commercial purposes.

12. Do not use this appliance for purposes other than the one for which it was designed.
13. Do not let the electrical cord hang over the edge of the table or countertop, or touch hot surface.
14. Do not place on or near a hot gas, electric burner or heated oven.
15. Use on a heat-resistant flat level surface only.
16. Use extreme caution when moving any appliance containing hot food, water, oil or other liquids.
17. To disconnect, turn the control to “**OFF**,” then remove plug from outlet.
18. Always unplug after use. The appliance will remain “**ON**” unless it is unplugged.
19. **CAUTION HOT SURFACES:** This appliance generates heat during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fire or other damage to persons or property.
20. When using this appliance, provide adequate ventilation above and on all sides for air circulation. Do not allow this appliance to touch curtains, wall coverings, clothing, dishtowels or other flammable materials during use.
21. Used with wall plug receptacle only.
22. Do not use for other than intended use.
23. Always preheat for approximately 3 minutes.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS
FOR HOUSEHOLD USE ONLY**

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION: This appliance is hot during operation and retains heat for some time after turning it **OFF**. Always use oven mitts when handling hot materials and allows the metal parts to cool before cleaning. Do not place anything on top of the device while it is operating or while it is hot.

1. All users of this appliance must read and understand this Instruction Manual before operating for cleaning this appliance.
2. Do not leave this appliance unattended during use.

NOTES ON THE CORD

The provided short power supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Do not use an extension cord with this product.

NOTES ON THE PLUG

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other), to reduce the risk of electric shock, the plug will fit in a polarized outlet only. 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 modify the plug in any way.

PLASTICIZER WARNING

CAUTION: To prevent plasticizers from migrating to the finishing of the counter top, table top or other furniture, place (Non-Plastic) coasters or placemats between the appliance and the finishing of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur.

ELECTRIC POWER

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

GETTING TO KNOW YOUR PANINI MAKER

Product may vary slightly from illustration

Figure 1



BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Carefully unpack the Panini Maker and remove all labels, packaging and materials.
2. Before using your Panini Maker for the first time, wipe the cooking plates with a damp cloth to remove all dust, and then dry.

WARNING: Never use metal scouring pads, harsh or abrasive cleaners on any part of the Panini Maker.

3. Wipe outer surfaces with a slightly damp, soft cloth or sponge.
4. For best results, pour a teaspoon of vegetable oil onto an absorbent kitchen towel. Spread onto the non-stick grill plates. Wipe off any excess oil.

CAUTION: Take care to prevent water from running into the appliance.

NEVER IMMERSE THE PANINI MAKER IN WATER OR ANY OTHER LIQUIDS.

5. Slide the removable drip tray into the bottom front of the unit. Push firmly to ensure the drip tray is securely installed.
6. Set the appliance on a dry, clean and flat surface. Keep the Panini Maker closed until use.

OPERATING INSTRUCTIONS

The Panini Maker can be used in the open position to grill burgers, thin boneless pieces of meat, fish, fruits, and vegetables easily. Use the Panini Maker in the closed position to make grilled pressed sandwiches.

IMPORTANT: Always preheat the Panini Maker closed.

1. Optional: Before using the Panini Maker, use a pastry brush to lightly coat the top and bottom grilling plates with vegetable oil.

IMPORTANT: Do not use non-stick sprays as they can cause build-up on the cooking plate.

2. IMPORTANT: Make sure removable drip tray is in the position before use.

3. Use the tilt-up feet to raise the front two legs of the cooking plate. That will allow the grease to run to the drain at the back of the closed Panini Maker.

4. Turn the Panini Maker over to the underside. The feet will be in the lowered (flat) position.

5. Press the center tab of each of the feet (see Figure 1). Tilt each foot upwards to the raised position (see Figure 2). With the front part raised, turn the Panini Maker over and replace onto the work area.

Figure 1



Figure 2



6. Use the handle to lower the top grill plate.

7. Preheat the Panini Maker. Operate the unit in a closed position during preheat.

8. Check to make sure that the cord is fully unwrapped and does not come in contact with any exterior parts of the unit. Plug unit into a **120 VAC** electrical outlet. The red (POWER) light will illuminate and remain lighted during use.

9. While preheating, prepare the Panini (s) or food to be grilled.

10. After approximately 2 minutes, the blue (READY) light will illuminate, indicating the unit is preheated and is ready for use.

NOTE: When the Panini Grill is heated for the first time, it may emit a slight smoke or odor; this is normal and should disappear after 1 or 3 uses. That does not affect the safety of the appliance.

TO USE AS A PRESS GRILL (CLOSED POSITION)

NOTE: Follow step 1 through 9 of the Operating Instructions. Preheat the Panini Maker following the detailed Instructions described.

NOTE: When cooking more than one panini, prepare so that the thickness of each sandwich is consistent. This will allow both Panini (s) to cook it quickly, evenly and produces a rich grill marks both top and bottom.

- 1.** Place the panini, put the oiled side down and centered on the bottom grill plate.
- 2.** Using a pot holder or oven mitt put down the handle and gently lowers the top grill plate.
- 3.** To ensure a perfectly grilled panini, all sandwiches placed on the Panini Grill at the same time must be the same thickness. Look to make sure that the top grill plate lies evenly on the top of the bread. Make sure the sandwiches are centered on the grill plate. If desired, press the handle down several times while cooking.
- 4.** During cooking, the blue (READY) indicator light will cycle on and off during cooking. This indicates that the thermostat is maintaining the proper cooking temperature.
- 5.** Using an oven mitt or pot holder, grasp the handle and carefully lift the top grill plate. Continue grilling until the bread is toasted, and food is cooked to your liking.
- 6.** To remove your grilled panini sandwiches, always use a plastic or wooden spatula.

7. WARNING: Never use a sharp or metal object as it may damage the non-stick surface of the grill plates.

CAUTION: Do not leave appliance unattended during use.

8. Remove the plug from the wall outlet.

9. Allow the panini to cool to a safe handling temperature before slicing.

PANINI HINTS FOR BEST RESULTS

- It is usual to prepare Panini (s) from a hearty loaf of bread. However, Panini (s) made from the store, sliced breads or rolls can be delicious and simple to make. Experiments with a variety of breads, tortillas, flatbreads, even pitas.
- For health-conscious cooks, the non-stick coating of grill plates assures a crisp and delicious toasting without the use of oil or butter. The raised ridges and tilted bottom plate, allow grease and other liquids to drip off into the drip tray and away from your food.
- With the Panini Grill's non-stick grill plates, it is not necessary to use butter or oil the outside of the bread. However, spreading a small amount of butter or olive oil is recommended to encourage even browning of the bread.
- **NOTE:** Do not use non-stick sprays as they can cause build-up on the grill plates. Use olive oil instead.
- **WARNING:** Do not use non-fat spreads. They may burn and damage the non-stick grill plates.
- Always preheat the Panini Grill before each use.
- Have all the ingredients at hand before preparing the panini.
- When using soft or liquid fillings, use thicker slices of breads. Try removing the inside of the bread to create a cup form in which filling can be added.
- Most fresh fruits release juice when heated. If a recipe calls for canned fruit, drain and dry the fruit with a clean paper towel.
- Avoid using processed cheeses, as they tend to melt under high temperatures.

- A teaspoon of sugar sprinkled on the buttered side make the grilled panini more crispier and adds flavor when using sweet fillings.
- Whole grain and sweet breads will grill faster than white breads and should be in the grill for less time.
- After you have removed the finished panini, close the top grill plate to retain heat while assembling of more sandwiches.
- To avoid food contamination, wear oven mitts and use a soft absorbent paper towel to wipe the grill plates, and clean after each use.

TO USE AS A FULL CONTACT GRILL (OPEN POSITION)

NOTE: Follow step 1 through 9 of the Operating Instructions. Preheat the Panini Maker, following detailed instructions described.

NOTE: When grilling more than one piece of food, prepare so that the thickness of food items is consistent. This will allow the food to cook it quickly, evenly and produces a rich grill marks.

1. Press the hinge button to create a full ribbed contact grill. Wear protective oven mitts grasp the handle and open the Panini Maker (see Figure 3).

Figure 3



2. Following the procedures outlined in the "Operating Instruction," raise the front two tilt up feet. This will enable the oil to flow into the grease drain in the center of the flattened grill plates, and then into the drip tray.

Figure 4



3. When the grill plates are in an opened, flat position, it may be necessary to adjust the angle of the upper grill plate. Press the grill plate down on the center grease drain to adjust the angle (see Figure 4).

CAUTION: Always wear protective oven mitts when pressing on a hot surface.

4. Center food on an open grill plate(s).

CAUTION: To prevent risk of burns, always use oven mitts. Be careful not to touch any hot surfaces such as the top housing or grill plates, or any hot liquid in the drip tray. Extreme care must be taken when operating this appliance as the surface temperatures get extremely hot.

5. Allow the food on the Panini Maker to grill for 3 to 8 minutes, according to recipe directions. The blue (READY) light will cycle on and off as the unit maintains baking temperatures.

6. Most recipes will vary in cook time and brownness. Note the perfect grill times for each food for future use.

7. Wearing oven mitts, remove grilled food from the cooking plate(s) using a non-metallic utensil. A plastic spatula will help to remove delicate food in one piece. Tongs are helpful when grilling meat or sausages.

8. NOTE: If additional a food is to be grilled, close the Panini Maker to retain heat. Follow the detailed instructions outlined previously to open the grill and continue cooking.

9. When grilling is finished, remove the plug from the wall outlet and allow Panini Maker to cool before removing the drip tray for cleaning the unit.

USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS

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

CARE & CLEANING INSTRUCTIONS

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

1. The Panini Maker does not disassemble for cleaning.
2. Never immerse appliance in water or other liquids. Never place Panini Maker in dishwasher.
3. Slide the removable drip tray out from the bottom of the unit. Clean it with hot soapy water.

NOTE: The removable drip tray is top rack dishwasher safe.

IMPORTANT: Always clean the drip tray before use. **NEVER OPERATE THE PANINI MAKER WITHOUT THE DRIP TRAY PROPERLY IN PLACE.**

4. The panini cooking plates should be cleaned and conditioned before each heating.

5. Brush non-stick cooking plates with a clean soft pastry brush or cloth, to condition the plates; lightly coat the cooking surfaces with solid vegetable shortening or vegetable oil. Carefully follow suggested cleaning procedures below. After a time, if the Panini (s) show signs of sticking, recondition as needed.

6. To protect the premium quality non-stick surfaces, use only plastic, nylon or wooden utensils.

7. To remove any butter baked onto the cooking plate, pour a small amount of cooking oil onto the hardened butter. Allow to set for 5 minutes, and then wipe softened butter off with a paper towel or soft cloth. To remove stubborn stains used a plastic mesh puff or pad. A clean toothbrush works well to remove baked-on butter from the grids. For best results, use only products with directions stating they are safe for cleaning non-stick cooking surfaces. Do not use steel wool or coarse scouring pads.

8. The exterior finish should be cleaned with a non-abrasive cleaner and a soft, damp cloth. Dry thoroughly.

STORING INSTRUCTIONS

1. Make sure unit is unplugged and fully cooled.

2. Turn the Panini Maker over. The feet will be in a raised position.

3. Press the center tab of each the feet. Each foot will tilt back and fit into the recessed area (see Figures 5 and 6).

Figure 5



Figure 6



4. Never wrap the cord tightly around appliance. Do not put any stress on the cord where it enters the unit, as this could cause the cord to fray and break.

5. Store the Panini Maker in its box or stand unit on for an easy and compact storage.

WARNING: Never store the Panini Maker while it is hot or still plugged in.

IMPORTANTES PRECAUCIONES

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

1. Lea todas las instrucciones.
2. El cable de este aparato debe enchufarse en un tomacorriente eléctrico de **120V AC** solamente.
3. Para protegerse contra el riesgo de choque eléctrico, no sumerja el cable o unidad de cocción en agua o cualquier otro líquido.
4. No toque las superficies calientes. Use las asas.
5. Este aparato no está destinado para el uso de personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable por su seguridad.
6. Atenta supervisión es necesaria cuando el aparato sea usado por o cerca de niños.
7. Desenchúfela del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de limpiar o guardar este aparato.
8. Nunca tire del cable para desconectar el aparato de cocción de la toma eléctrica. En lugar de ello, sujete el enchufe y tire para desconectar.
9. No opere ningún aparato si el cable está dañado. No use este aparato si el aparato funciona mal, si se ha caído o ha sido dañado de cualquier manera. Con el fin de evitar el riesgo de descargas eléctricas, no intente repararlo usted mismo. Llévelo a un técnico calificado para su revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico. Un montaje incorrecto podría presentar un riesgo de descargas eléctricas cuando se usa el producto.
10. El uso de accesorios o aditamentos no recomendados por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
11. No use al aire libre o con fines comerciales.
12. No use este aparato para fines distintos de aquél para el que fue diseñado.

13. No deje que el cable eléctrico cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
14. No coloque sobre o cerca de una hornilla eléctrica, de gas u horno caliente.
15. Use sobre una superficie plana resistente al calor únicamente.
16. Tenga mucho cuidado al mover cualquier aparato que contenga alimentos calientes, agua, aceite u otros líquidos.
17. Para desconectar, gire el control a pagado "**OFF**", luego retire el enchufe del tomacorriente.
18. Desenchufe siempre después de su uso. El aparato seguirá encendido a menos que esté desconectado.
19. **PRECAUCIÓN SUPERFICIES CALIENTES:** Este aparato genera calor durante su uso. Precauciones adecuadas se deben tomar para evitar el riesgo de quemaduras, incendio u otros daños a personas o bienes.
20. Cuando se utiliza este aparato, procure una ventilación adecuada por encima y por todos los lados para circulación de aire. No permita que este aparato toque cortinas, recubrimientos de paredes, ropa, paños de cocina u otros materiales inflamables durante el uso.
21. Utilizar con enchufe de pared solamente.
22. No utilice para usos distintos del indicado.
23. Siempre precalentar durante aproximadamente 3 minutos.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
SOLO PARA USO DOMESTICO

OTRAS PRECAUCIONES IMPORTANTES

PRECAUCIÓN: Este aparato está caliente durante el funcionamiento y retiene el calor durante algún tiempo después de apagarlo. Use siempre guantes de cocina cuando maneje materiales calientes y permite que las partes metálicas se enfríen antes de limpiar. No coloque nada encima del aparato mientras esté funcionando o mientras esté caliente.

1. Todos los usuarios de este aparato deben leer y comprender este manual de instrucciones antes de utilizar para la limpieza de este aparato.

2. No deje este aparato desatendido durante su uso.

NOTAS SOBRE EL CABLE

El cable corto de corriente proporcionado (o cable de suministro eléctrico desmontable) debe utilizarse para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo. No utilice un cable de extensión con este producto.

NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una pata es más ancha que la otra), para reducir el riesgo de descarga eléctrica, el enchufe encajará solamente en un tomacorriente polarizado. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aún así no encaja, comuníquese con un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

ADVERTENCIA SOBRE PLASTIFICANTE

PRECAUCIÓN: Para evitar la expansión de plastificantes al acabado de la encimera, mesa u otro mueble, coloque posavasos (no plástico) o manteles individuales entre el aparato y el acabado de la encimera o mesa. No hacerlo puede causar que el acabado se oscurezca; también pueden producirse manchas permanentes.

ENERGÍA ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico se sobrecarga con otros aparatos, el dispositivo no funcionara correctamente. Debe ser operado en un circuito eléctrico separado de otros aparatos.

CONOZCA SU FABRICANTE DE PANINI

Este producto puede variar ligeramente de la ilustración

Figura 1



ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

1. Desempaque cuidadosamente el fabricante de panini y retire todas las etiquetas, envases y materiales.
2. Antes de usar su fabricante de panini, por primera vez, limpie las placas de cocción con un paño húmedo para eliminar todo el polvo, y luego seque.

ADVERTENCIA: No use nunca estropajos metálicos, productos de limpieza fuertes o abrasivos en ninguna parte del fabricante de panini.

3. Limpie las superficies externas con un paño suave y ligeramente húmedo o una esponja.
4. Para obtener mejores resultados, vierta una cucharadita de aceite vegetal en un papel de cocina absorbente. Extender sobre las planchas antiadherentes. Limpie cualquier exceso de aceite.

PRECAUCIÓN: Tenga cuidado para evitar que el agua escurra hacia el aparato. **NUNCA SUMERJA EL FABRICANTE DE PANINI EN AGUA U OTROS LIQUIDOS.**

5. Deslice la bandeja de goteo extraíble en la parte inferior de la unidad. Empuje firmemente para asegurarse de que la bandeja de goteo esté bien instalada.
6. Coloque el aparato sobre una superficie seca, limpia y plana. Mantenga el aparato cerrado hasta su uso.

INSTRUCCIONES DE USO

El fabricante de panini se puede utilizar en la posición abierta para asar hamburguesas, finas carnes sin hueso, pescado, frutas y verduras fácilmente. Utilice el fabricante de panini en la posición cerrada para hacer sándwiches presionados a la parrilla.

IMPORTANTE: Siempre precaliente el fabricante de panini cerrado.

1. Opcional: Antes de usar el aparato, utilice una brocha de cocina para cubrir ligeramente las placas superiores e inferiores de la parrilla con aceite vegetal.

IMPORTANTE: No utilice aerosoles antiadherentes, ya que pueden causar la acumulación de la placa de cocción.

2. **IMPORTANTE:** Asegúrese de que la bandeja de goteo extraíble está en la posición antes de usar.

3. Utilice las patas de inclinación-hacia arriba para levantar la parte delantera de las dos patas de la placa de cocción. Eso permitirá la grasa ejecutar al desagüe en la parte posterior cerrada del fabricante de panini.

4. Gire el aparato hacia la parte inferior. Las patas estarán hacia abajo en posición plana

5. Pulse la pestaña central de cada uno de las patas (ver Figura 1). Incline cada pata hacia arriba a la posición elevada (véase la Figura 2). Con la parte de al frente levantada, gire el aparato y vuelva a colocar en el área de trabajo.

Figura 1



Figura 2



6. Use la manija para bajar la plancha superior.

7. Precaliente el fabricante de panini. Utilice la unidad en una posición cerrada durante el precalentamiento.

8. Asegúrese de que el cable está completamente desenrollado y no entre en contacto con las partes exteriores de la unidad. Enchufe el aparato a un tomacorriente de 120 V AC. La luz roja (ENERGIA) se encenderá y permanecerá encendida durante el uso.

9. Mientras está precalentando preparar el panini (s) o la comida para ser asada

10. Después de aproximadamente 2 minutos, la luz azul (PREPARACIÓN) se encenderá, indicando que la unidad esté precalentada y está lista para usar.

NOTA: Cuando la parrilla del aparato se calienta por primera vez, puede emitir un ligero humo u olor; esto es normal y debe desaparecer después de 1 o 3 usos. Eso no afecta a la seguridad del aparato.

PARA USAR COMO UNA PARRILLA DE PRENSA (POSICIÓN CERRADA)

NOTA: Siga los pasos 1 al 9 de las Instrucciones de funcionamiento. Precaliente el fabricante de panini siguiendo las descritas instrucciones detalladas.

NOTA: Cuando cocine más de un panini, preparar de manera que el espesor de cada pan sea consistente. Esto permitirá ambos paninis cocinarlo rápidamente, uniformemente y producir unas ricas marcas de la parrilla en la parte superior e inferior.

1. Coloque el panini, poner el lado aceitado hacia abajo y centrado en la placa inferior.
 2. Usando un agarrador o guante, baje la manija y suavemente baje la plancha superior.
 3. Para garantizar la perfección de un panini a la parrilla, todos los bocadillos colocados en el parrilla del aparato, al mismo tiempo deben tener el mismo espesor. Mira para asegurarse de que la placa de parrilla superior se encuentra de manera uniforme sobre la parte superior del pan. Asegúrese de que los bocadillos se centran en la placa de la parrilla. Si lo desea, presione la manija hacia abajo varias veces durante la cocción.
 4. Durante la cocción, la luz azul (PREPARACIÓN) indicara ciclos de encendido y apagado durante la cocción. Esto indica que el termostato mantiene la temperatura de cocción adecuada.
 5. Usando un guante para horno o agarradera, agarra la manija y levante con cuidado la parrilla superior. Seguir cocinando hasta que observe el pan tostado, y los alimentos se cocinan a tu gusto.
 6. Para recoger sus migajas de la parrilla, siempre use una espátula de plástico o de madera.
 7. **ADVERTENCIA:** Nunca utilice un objeto afilado o de metal, ya que puede dañar la superficie antiadherente de las planchas.
- PRECAUCIÓN:** No deje el aparato sin vigilancia durante el uso.
8. Retire el enchufe del tomacorriente.
 9. Permita que el panini se enfríe hasta alcanzar una temperatura de manejo seguro antes de rebanarlo.

CONSEJOS PARA MEJORES RESULTADOS EN SU PANINI

- Es habitual para preparar paninis de una hogaza de pan abundante. Sin embargo, paninis hechos de la tienda, panes o panecillos en rodajas puede ser delicioso y fácil de hacer. Experimenta con una variedad de panes, tortillas, tortas, incluso pitas.
- Para los cocineros conscientes de la salud, la superficie antiadherente de las placas asegura un tostado crujiente y delicioso sin el uso de aceite o mantequilla. Las crestas levantadas y plancha inferior inclinada, permiten que la grasa y otros líquidos se escurra en la bandeja de goteo y lejos de su comida.
- Con las planchas antiadherentes de la parrilla, no es necesario el uso de mantequilla o aceite de la parte exterior del pan. Sin embargo, se recomienda la difusión de una pequeña cantidad de mantequilla o aceite de oliva para fomentar un dorado uniforme en el pan.
- **NOTA:** No utilice aerosoles antiadherentes, ya que pueden causar la acumulación en las planchas de la parrilla. Utilice el aceite de olive en lugar.
- **ADVERTENCIA:** No esparza productos sin grasa. Pueden quemar y dañar las planchas antiadherentes.
- Siempre precalentar el aparato antes de cada uso.
- Tener todos los ingredientes a la mano antes de preparar el panini.
- Cuando utilice rellenos suaves o líquidos use rebanadas gruesas de pan. Trate de no incluir la parte interna del pan para crear una taza en el interior en la que se puede añadir el relleno.
- Mayoría de las frutas fresca sueltan jugo cuando se calienta. Si una receta requiere de frutas en conserva, escurra y seque la fruta con una toalla de papel limpia.
- Evite el uso de los quesos procesados, ya que tienden a fundirse bajo altas temperaturas.

- Una cucharadita de azúcar espolvoreado en el lado untado con mantequilla hacen el panini a la parrilla más crujiente, y agrega sabor al utilizar rellenos dulces.
- Grano entero y panes dulces se asan más rápido que el pan blanco y deben estar en la parrilla por menos tiempo.
- Después de haber quitado el panini terminado, cierre la plancha de la parrilla superior para retener el calor durante el montaje de más paninis.
- Para evitar la contaminación de los alimentos, use guantes de cocina y use una toalla de papel absorbente suave para limpiar las planchas de la parrilla, y limpia después de cada uso.

PARA USAR COMO UNA PARRILLA DE CONTACTO COMPLETO (POSICIÓN ABIERTA)

NOTA: Siga los pasos 1 al 9 de las Instrucciones de funcionamiento. Precaliente el fabricante de panini siguiendo las descritas instrucciones detalladas.

NOTA: Al asar más de una pieza de comida, prepare de modo que el espesor de los productos alimenticios sea consistente. Esto permitirá que la comida se cocine rápidamente, de manera uniforme y produzca unas ricas marcas de la parrilla.

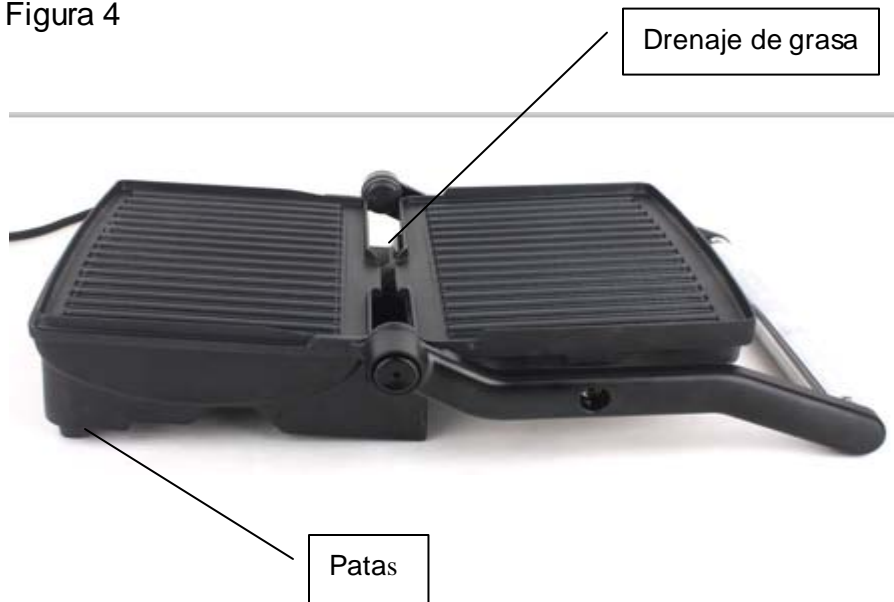
1. Pulse el botón de la bisagra para crear una parrilla de contacto acanalado completo. Use guantes protectores, agarre la manija y abra el aparato (ver Figura 3).

Figura 3



2. Siguiendo los procedimientos delineados en el " Instrucciones de Uso", aumentar la inclinación con las patas de adelante. Esto permitirá que el aceite fluya en el drenaje de grasa en el centro de las planchas aplanada y luego en la bandeja de goteo.

Figura 4



3. Cuando las planchas están en una posición abierta y plana, puede ser necesario ajustar el ángulo de la plancha superior de la parrilla. Presione en el centro de la parrilla el drenaje de grasa para ajustar el ángulo (ver figura 4).

PRECAUCIÓN: Siempre use guantes de cocina al presionar sobre una superficie caliente.

4. Centre la comida en la parrilla abierta.

PRECAUCIÓN: Para evitar el riesgo de quemaduras, utilice siempre guantes de cocina. Tenga cuidado de no tocar las superficies calientes, tales como el alojamiento superior, placas de la parrilla, o cualquier líquido caliente en la bandeja de goteo. Debe tener extremo cuidado al usar este aparato donde las temperaturas de la superficie se calientan mucho.

5. Deje la comida en la parrilla durante 3 a 8 minutos, según las instrucciones de la receta. La luz azul se encenderá y apagará en ciclos donde la unidad mantendrá las temperaturas de horneado.

6. La mayoría de las recetas varían en el tiempo de cocción y duración. Tenga en cuenta el tiempo perfecto de cocción en la parrilla para cada comida para un futuro uso.

7. Use guantes de cocina, retire los alimentos de las planchas de la parrilla de cocción con un utensilio no metálico. Una espátula de plástico ayudará a retirar delicada comida en una sola pieza. Pinzas son útiles cuando en la parrilla hay carne y salchichas.

8. Nota: Si un alimento adicional será colocado en la plancha, cierre el fabricante de panini para retener el calor. Siga las instrucciones detalladas descritas anteriormente para abrir la rejilla y continuar la cocción.

9. Cuando termine la cocción, retire el enchufe del tomacorriente y permita que el aparato se enfríe antes de quitar la bandeja de goteo para la limpieza de la unidad.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO DEL USUARIO

El aparato requiere poco mantenimiento. No contiene piezas manipulables para el usuario. No intente repararlo usted mismo. Póngase en contacto con un técnico de reparación de electrodomésticos calificado si el producto requiere servicio.

ATENCIÓN E INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

PRECAUCIÓN: Desconecte del tomacorriente y deje que se enfríe completamente antes de retirar la bandeja de goteo o limpiar la unidad.

1. El fabricante de panini no se puede desarmar para su limpieza.
2. Nunca sumerja el aparato en agua u otros líquidos. Nunca coloque el aparato en el lavaplatos.
3. Deslice la bandeja de goteo extraíble hacia fuera, en la parte inferior de la unidad. Limpie con agua caliente y jabón.

NOTA: La bandeja de goteo extraíble es segura en la parte superior del lavaplatos.

IMPORTANTE: Siempre limpie la bandeja de goteo antes de su uso.
NUNCA OPERE EL FABRICANTE DE PANINI SIN LA BANDEJA DE GOTEO CORRECTAMENTE EN SU LUGAR.

4. Las planchas de cocción deben limpiarse y acondicionarse antes de cada calentamiento.

5. Cepille las placas de cocción antiadherente con un pincel de repostería suave y limpio o un paño, para condicionar las panchas; use una capa ligera en las superficies con aceite vegetal o manteca vegetal sólida. Siga cuidadosamente los procedimientos de limpieza sugeridos más abajo. Después de un tiempo, si los paninis muestran signos de pegarse, reacondicionar según sea necesario.
6. Para proteger las superficies antiadherentes de calidad superior, use sólo plástico, nylon o utensilios de madera.
7. Para quitar cualquier mantequilla horneada sobre las planchas de cocción, vierta una pequeña cantidad de aceite sobre la mantequilla endurecida. Deje reposar por 5 minutos, y luego limpie la mantequilla ablandada con una toalla de papel o un paño suave. Para quitar las manchas difíciles use una esponja de malla de plástico o un cojín. Un cepillo de dientes limpio sirve para quitar la mantequilla horneada en las rejillas. Para obtener mejores resultados, use sólo productos con direcciones indicando que son seguros para la limpieza de las superficies de cocción antiadherentes. No utilice esponjas de acero o estropajos gruesos.
8. El acabado exterior debe limpiarse con un limpiador no abrasivo y un paño suave y húmedo. Secar bien.

INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

1. Asegúrese que la unidad esté desenchufada y completamente fría.
2. Voltee el fabricante de panini. Las patas estarán en una posición elevada.
3. Pulse la pestaña central de cada uno de las patas. Cada una se inclina hacia atrás y encajan en el área rebajada (ver figuras 5 y 6)

Figura 5



Figura 6



4. Nunca enrolle con fuerza el cable alrededor el aparato. No ponga presión sobre el cable donde entra en la unidad, ya que esto podría ocasionar que el cable se desgaste y se rompa.

5. Guarde el fabricante de panini en su caja o soporte unidad para un almacenamiento fácil y compacto.

ADVERTENCIA: Nunca guarde el fabricante de panini mientras está aún caliente o enchufado.



Premium®

Manual de uso y cuidado
Precauciones importantes

Este producto es para uso doméstico únicamente.