

BELLA



PANINI GRILL GRIL À PANINI PARRILLA PARA PANINI

Instruction Manual (Recipe Guide)

Manuel d'instructions (Guide de recettes)

Manual de instrucciones (Guía de recetas)

Register your product and get support at:

Pour vous inscrire et obtenir l'aide de votre produit:

Para registrar y obtener asistencia de su producto ir:

www.bellahousewares.com



THANK YOU 
For Your Purchase



Register & sign up for special
announcements and trendy
recipes!



Tell us what you think!
Rate, review or ask us a question.



bellahousewares.com

#get inspired



BellaLifestyle



BellaLife





Table of Contents

Important Safeguards.....	2
Additional Important Safeguards.....	3
Notes on the Plug.....	3
Notes on the Cord.....	3
Plasticizer warning.....	3
Electric power.....	3
Getting To Know Your Panini Grill.....	4
Before First Use.....	5
Operating Instructions.....	5
To Use as a Contact Grill (Open Position).....	5
To Use as a Press Grill (Closed Position).....	6
Panini Preparation: Sandwich Assembly.....	6
Panini Hints for Best Results.....	7
User Maintenance Instructions.....	7
Care and Cleaning.....	7
Storage.....	8
Recipes.....	9-10
Warranty.....	11

Table des matières

Consignes de sécurité importantes.....	12
Autres consignes de sécurité importantes.....	13
Remarque à propos de la fiche.....	13
Remarque à propos du cordon.....	13
Avertissement de migratin de plastifiant.....	13
Alimentation Électrique.....	13
Caractéristiques du gril à panini.....	14
Avant d'utiliser votre gril à panini pour la première fois.....	15
Mode d'emploi.....	15
Pour utiliser comme gril contact : (position ouverte).....	15
Pour utiliser comme un presse à panini : (position fermée).....	16
Préparation de paninis : Préparation de sandwiches.....	16
Suggestions pour des paninis parfaits.....	17
Instructions d'entretien pour l'utilisateur.....	17
Soins et nettoyage.....	17
Rangement.....	18
Recettes.....	19-20
Garantie.....	21

Índice

Instrucciones de seguridad importantes.....	22
Instrucciones de seguridad adicionales.....	23
Notas sobre el enchufe.....	23
Notas sobre el cable.....	23
Advertencia sobre los plastificantes.....	23
Corriente eléctrica.....	23
Conozca su sandwichera.....	24
Antes del primer uso.....	25
Instrucciones de funcionamiento.....	25
Para utilizar como grill de contacto (posición abierta).....	25
Para utilizar como grill de prensado (posición cerrada).....	26
Preparación de los panini: cómo armar los sándwiches.....	26
Consejos para obtener mejores resultados con los panini.....	27
Instrucciones de mantenimiento para el usuario.....	27
Cuidado y limpieza.....	27
Almacenamiento.....	28
Recetas.....	29-30
Garantía.....	31

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

1. **READ ALL INSTRUCTIONS.**
2. The cord to this appliance should be plugged into a 120 V AC electrical outlet only.
CAUTION: Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
CAUTION: Do not use appliance for other than intended use.
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. Extreme caution must be exercised when any appliance is used near children.
6. Unplug from wall outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning or storing this appliance.
7. Never yank the cord to disconnect the Panini Grill from the outlet. Instead, grasp the plug and pull to disconnect.
8. 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 an electric shock, never try to repair the Panini Grill yourself. Bring it to a qualified technician for examination, repair or electrical or mechanical adjustment. An incorrect reassembly could present a risk of electric shock when the Panini Grill is used.
9. The use of accessories or attachments not recommended by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
10. Do not use outdoors. Do not use for commercial purposes.
11. Do not use this appliance for purposes other than the one for which it was designed.
12. Do not let the electrical cord hang over the edge of the table or countertop, or touch hot surfaces.
13. Do not place on or near a hot gas or electric burner or heated oven.
14. Use on a heat-resistant, flat level surface only.
15. Use extreme caution when moving any appliance containing hot food, water, oil or other liquids.
16. To disconnect, turn any control to "off", then remove plug from wall outlet.
17. **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.
18. 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, dish towels or other flammable materials during use.
19. Use with wall receptacle only.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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

Notes on the Plug

This appliance has a grounded 3-prong plug. Connect to a properly grounded outlet only. Do not attempt to modify the plug in any way.

Notes on the Cord

- A. A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- B. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- C. If a long detachable power-supply cord or extension cord is used :
 1. The marked electrical rating of the cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance;
 2. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord; and
 3. The longer cord should be arranged so that it does not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

Plasticizer Warning

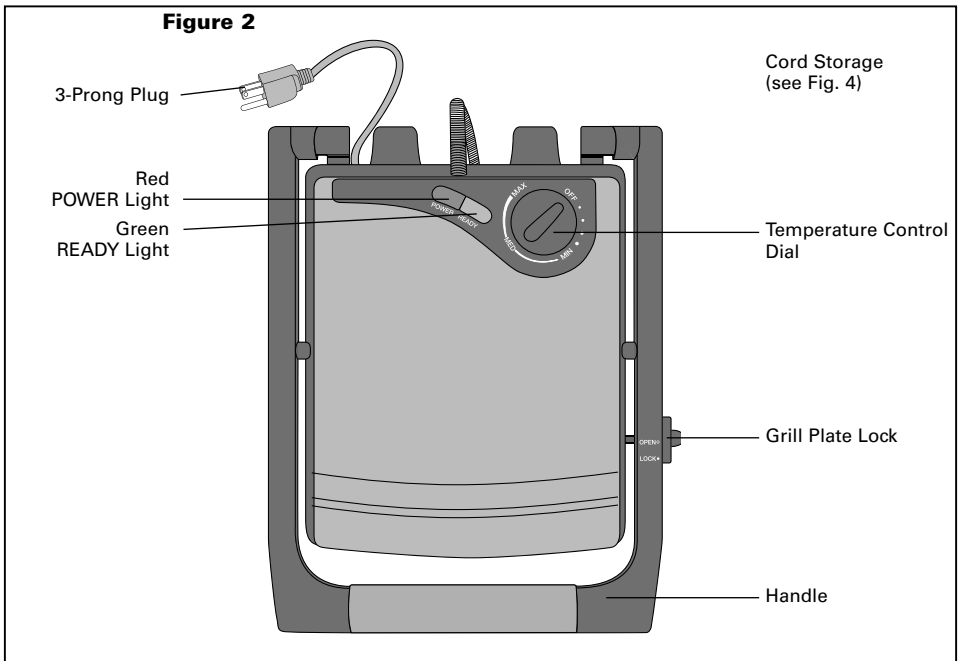
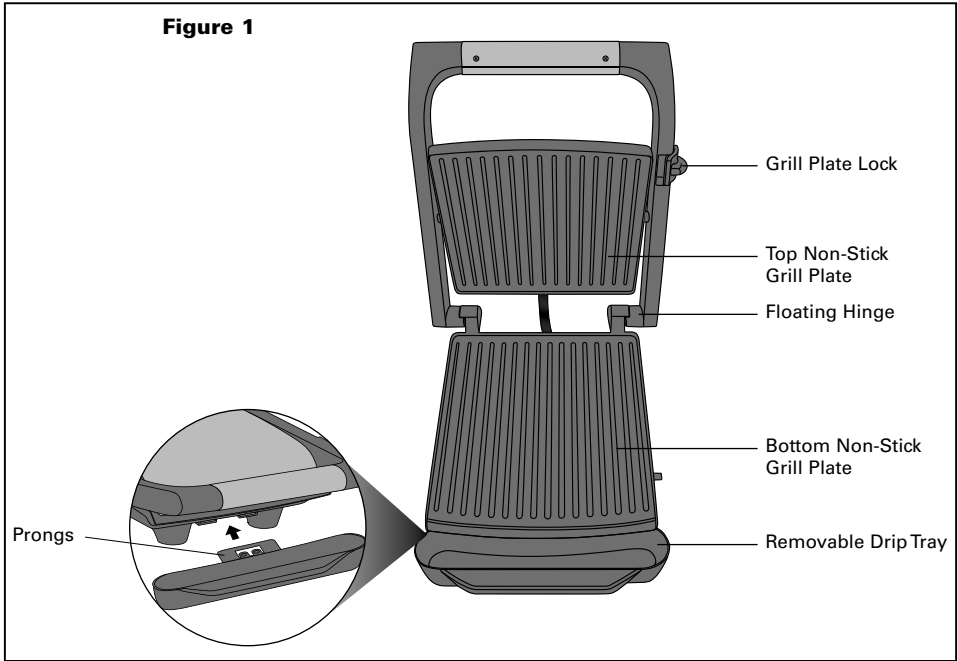
CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating from the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

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.

Getting To Know Your Panini Grill

Product may vary slightly from illustration



Before First Use

1. Carefully unpack the Panini Grill and remove all packaging and materials.
2. Set the appliance on a dry, clean and flat surface.
3. Slide the 2 prongs of the removable drip tray into the bottom front of the unit. (See Figure 1) Push firmly to ensure the drip tray is securely attached.
4. Slide the grill plate lock on the side of the handle to the OPEN position. (See Figure 3)
5. Lift the top grill plate.
6. Before using your Panini Grill for the first time, wipe the grill plates with a damp cloth to remove all dust, and then dry. Wipe outer surfaces with a slightly damp, soft cloth or sponge.
7. 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 IMMERSER PANINI GRILL BODY IN WATER OR ANY OTHER LIQUIDS!

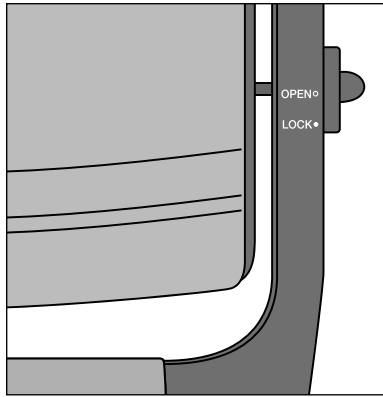


Figure 3

Operating Instructions

The Panini Grill may be used in the open or the closed position. Cook burgers, boneless, thin pieces of meat, fish, fruits, and vegetables easily. The non-stick grill plates and drip tray make cleanup a snap.

To Use as a Contact Grill (Open Position)

NOTE: When your Panini Grill is heated for the first time, it may emit slight smoke or odor. This is normal and should disappear after one or two uses. This does not affect the safety of the appliance.

1. 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 V AC electrical outlet. The red POWER light will illuminate and remain lighted during use.
2. Slide the grill plate lock on the side of the handle to the OPEN position. (See Figure 3)
3. Turn the temperature control dial to the MAX setting to preheat. Operate the unit in the closed position during preheat.
4. While preheating, prepare food for cooking. After approximately 2 minutes, the green READY light will illuminate, indicating the unit is preheated and is ready for use.
5. Using a pot holder or oven mitt, grasp the handle to hold the top grill plate open when placing or removing food on the cooking surface to prevent accidental closing and injury.
6. Using a pot holder or oven mitt, center food on the bottom grill plate.
7. Adjust temperature control dial as needed; continue cooking on the open grill until food is done. Turn the temperature control dial to OFF. Remove the plug from the wall outlet.



To Use as a Press Grill (Closed Position)

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

1. Follow steps 1 through 6 of the Operating Instructions section entitled: "To Use as a Contact Grill (Open Position)" described previously.
2. Using a pot holder or oven mitt, pull down the arm and gently lower the top grill plate. The floating hinge will automatically adjust to the thickness of the food.
3. To ensure perfectly grilled food, look to make sure that the top grill plate lies evenly on the top of the food. Make sure food is centered on the grill plate. If desired, press the handle down several times while cooking.
4. Adjust temperature control dial as needed. During grilling, the green READY indicator light will cycle on and off during cooking. This indicates that the thermostat is maintaining the proper cooking temperature.

NOTE: The raised ridges and tilted bottom plate allow grease, fat and other drippings to run off away from your food and into the drip tray.

5. Using an oven mitt or pot holder, grasp the handle and carefully lift the top grill plate. Always use a plastic or wooden spatula to remove cooked food. Test food for doneness. Grill until the food is cooked to your liking.

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!

6. Turn the temperature control dial to OFF. Remove the plug from the wall outlet.

Panini Preparation: Sandwich Assembly

To prepare delicious pressed sandwiches, follow these simple steps. It is customary to prepare panini from a hearty loaf of bread. However, panini made from store-bought sliced breads or rolls can be delicious and simple to prepare. Experiment with a variety of breads, tortillas, flatbreads, even pitas. For health-conscious cooks, the non-stick coating of the grill plates assures crisp and delicious toasting without the use of oil or butter. The raised ridges and tilted bottom plate allow grease, fat and other drippings to run off away from your food and into the drip tray.

1. Assemble panini. Brush or wipe both sides of the outside of the sandwich with olive oil, butter or margarine (optional). When the green READY light illuminates, the Panini Grill is ready to use.
2. Follow steps 1 through 5 of the Operating Instructions section entitled: "To Use as a Contact Grill (Open Position)" described previously.
3. Center panini, oiled side down, on the bottom grill plate.
4. Using a pot holder or oven mitt, pull down the arm and gently lower the top grill plate. The floating hinge will automatically adjust to the thickness of the sandwiches.
5. To ensure 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 sandwiches are centered on the grill plate. If desired, press the handle down several times while cooking.
6. Adjust temperature control dial as needed. During grilling, the green READY indicator light will cycle on and off during cooking. This indicates that the thermostat is maintaining the proper cooking temperature.

NOTE: The raised ridges and tilted bottom plate allow cheese, fat, and other drippings to run off away from your panini and into the drip tray.

7. 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.
8. To remove your grilled panini sandwiches, always use a plastic or wooden spatula.

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!

9. Turn the temperature control dial to OFF. Remove the plug from the wall outlet.
10. Allow panini to cool to a safe handling temperature before slicing.



Panini Hints for Best Results

- Turn the temperature control dial to MAX to preheat the Panini Grill before each use.
- Have all ingredients at hand before preparing panini.
- A wide variety of breads may be used, such as whole wheat, rye, fruit breads, tortillas, flatbreads, even pitas.
- With the Panini Grill's non-stick grill plates, it is not necessary to 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:** The Panini Grill is coated with a non-stick surface. 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.
- When using soft or liquid fillings, use thicker-sliced breads. Try removing the insides of soft rolls to create a cup in which filling can be added.
- Most fresh fruits release juice when heated. If the recipe calls for canned fruit, drain and pat fruit dry with a clean paper towel.
- Avoid using processed cheeses, as they tend to "run" under high temperatures.
- A teaspoon of sugar sprinkled on the buttered side makes grilled panini crispier and adds flavor when using sweet fillings.
- Whole grain and sweet breads will grill quicker than white breads and should be grilled at lower temperatures.
- After you have removed finished panini, close the top grill plate to retain heat while assembling more sandwiches.
- Use the Panini Grill to keep food warm. Place grilled sandwiches onto the grill, lower the top grill plate. Turn the temperature control dial to MIN or to a lower setting before serving.
- To avoid food contamination, wearing oven mitts, use a soft, absorbent paper towel to wipe the grill plates clean after each use.

User Maintenance Instructions

This appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts.

Do not try to repair it yourself. Contact a qualified appliance repair technician if the product requires servicing.

Care And Cleaning

CAUTION: Unplug from electrical outlet and allow to cool thoroughly before cleaning.

1. Never immerse appliance in water or other liquids. Never place Panini Grill or drip tray in dishwasher.
2. The grill plates should be wiped clean, and if necessary, conditioned before heating.
3. To condition plates: pour a teaspoon of vegetable oil onto the non-stick grill plates. Spread with an absorbent kitchen towel and wipe off any excess oil. Recondition after cleaning or as needed.
4. To protect the premium quality non-stick grill plates: use only plastic, nylon or wooden utensils.
5. Inside cleaning: remove stubborn stains with a plastic mesh puff or pad, then wipe off with a paper towel or soft cloth. For best results, use only products with directions stating that it is safe for cleaning non-stick cooking surfaces. Do not use steel wool or coarse scouring pads. Allow the run off to drip into the drip tray.
6. Pull drip tray out and away from the front of the Panini Grill. Empty the drip tray and clean with warm soapy water. Wipe dry.
7. The exterior finish should be cleaned with a non-abrasive cleaner and a soft, damp cloth. Dry thoroughly.
8. Make sure to hold the top grill plate open while cleaning to prevent accidental closing or injury.

Storage

1. Make sure unit is unplugged and fully cooled.
2. Attach clean drip tray to the unit.
3. Lower top grill plate. Slide the grill plate lock located on the side of the handle to the LOCK position. (See Figure 3) Store the Panini Grill in the locked position for neat and compact storage.
4. Store the cord on the bottom of the Grill by wrapping it around the back 2 legs and the central hub. Do not put any stress on cord where it enters unit, as this could cause the cord to fray and break.

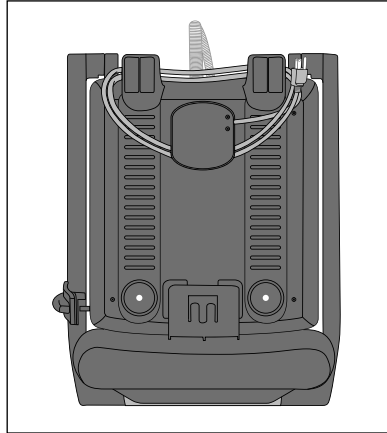


Figure 4

Recipes

Stuffed Pancetta and Brie Panini Roll

- Italian sandwich roll
 - Pancetta, 6 to 8 slices per sandwich (adjust to taste)
 - Brie cheese, cubed into 1/2-inch pieces
 - Sun-dried tomato strips
 - Fresh baby spinach (optional)
1. Turn the temperature control dial to **MAX**. Preheat Grill.
 2. When the green **READY** light illuminates, turn the temperature control down to **MED**.
 3. Place the pancetta on the open Panini Grill. Cook 4 to 5 minutes until crispy.
NOTE: Most of the grease will run off into the drip tray.
Do not wipe the grill plates after use.
 4. While the pancetta cooks, cut brie cheese into 1/2-inch pieces. Slice the roll with a thinner top and larger bottom end; pull out the soft center from the bottom.
HINT: Place unused bread in a plastic freezer bag and save for future bread crumbs, stuffings or soup thickener.
Place pancetta on paper towels and set aside.
 5. To build the stuffed panini, place pancetta into the roll first. Top with Brie, sun-dried tomato and then spinach, then pancetta. Add more or less filling depending on the size of the roll. Stuff the roll 3/4 full. **DO NOT OVERFILL**.
 6. Cover with the top of the roll.
 7. Wearing an oven mitt, place assembled sandwich on the Panini Grill.
Lower top grill plate onto the roll, making sure it lies evenly on the panini.
 8. Use the handle to press down lightly several times during grilling.
 9. Cook until golden brown, approximately 3 to 4 minutes.
 10. Raise the top cooking plate to check cooking progress; continue to grill if desired.
- Variation:** Try this panini with mozzarella cheese and fresh basil.

Grilled Apple Panini

Makes 2 panini

- 4 slices cinnamon raisin bread
 - 1 apple (Golden Delicious, cored and sliced 1/2" thick)
 - 2 - 4 teaspoons sugar
 - 1/4 teaspoon cinnamon
 - Butter
1. Turn the temperature control dial to **MAX**. Preheat Grill.
 2. When the green **READY** light illuminates, place the apple slices on the Panini Grill.
Close the Grill and cook on **MAX** for 4 minutes.
 3. While the apples are cooking, build the panini. Spread all 4 pieces of bread with butter.
Place sugar onto a bowl and add cinnamon.
 4. Using an oven mitt, raise the top cooking plate to check cooking progress; continue to grill apple slices until brown grill marks appear on the apples.
NOTE: Most of the water from the apples will run off into the drip tray.
Do not wipe the grill plates after use.
 5. Turn the temperature control dial to **OFF**. Remove grilled apples and set aside.
 6. Turn the temperature control dial to **MAX**. When the green **READY** light illuminates, sprinkle 1 teaspoon sugar onto 2 pieces of buttered bread and place onto the Grill, butter/sugar side down. Place cooked apple slices onto the bread. Sprinkle with cinnamon.
Top with the remaining bread, making sure that the buttered sides are facing up.
Sprinkle 1 teaspoon sugar onto the top of each of the pieces of raisin bread.
 7. Lower top grill plate onto the bread, making sure it lies evenly on the panini.
 8. Cook until golden brown, approximately 3 to 4 minutes.
 9. Using an oven mitt, raise the top cooking plate to check cooking progress; remove when the bread is brown and crisp.
- Variation:** Make this with bananas, or grilled pitted fruits such as peaches, plums or apricots. Cheese may be added for a layer of rich goodness.

Recipes

Black Bread and Grilled Chicken Panini with Olive Tapenade

Makes 2 panini

- 4 slices hearty black bread
 - 2 boneless, skinless chicken breasts, pounded thin
 - 1/2 sweet onion, finely sliced
 - 2 - 4 slices Monterey Jack cheese (or any cheese of your choice)
 - 1/2 tomato, thinly sliced
 - 1 ripe avocado, thinly sliced
 - Olive oil
 - Olive tapenade (recipe follows)
1. Condition grill plates with olive oil before use.
 2. Turn the temperature control dial to MAX. Preheat Grill.
 3. When the green READY light illuminates, turn the temperature control down to MED.
 4. Place chicken breasts and onions on the lower grill plate. Close and cook for 3 to 4 minutes or until chicken turns from pink to opaque white. Check at 3 minutes. If not fully cooked, lower top grill plate and continue grilling. Do not overcook.
NOTE: Cooking times will vary due to the thickness of the chicken. Cut through the center of the thickest piece of meat to check for doneness.
 5. While the chicken cooks, prepare panini. Spread all 4 pieces of bread with olive tapenade.
 6. When grilling is done, turn the temperature control to OFF.
 7. Remove chicken and onions from Grill.
 8. Allow Grill to cool and, wearing an oven mitt, wipe the grill plates.
 9. Turn the temperature control dial to MAX and allow Grill to reheat. When the green READY light illuminates, turn the temperature control dial down to MED.
 10. Brush the outsides of the bread with olive oil and place 2 pieces of bread onto the Grill, tapenade side up. Stack grilled onions, avocado, tomato slices, chicken and cheese onto the bread. Top with the remaining bread, making sure that the oiled side is facing up.
 11. Lower top grill plate onto the bread, making sure it lies evenly on the panini sandwiches. Cook until golden brown, approximately 3 to 4 minutes.

Olive Tapenade

- 2 cups pitted oil-cured black olives
- 3 tablespoons drained capers
- 3 tablespoons extra-virgin olive oil
- 2 tablespoons lemon juice
- 2 teaspoons fresh thyme or 1 teaspoon dried

Pulse in food processor until mixture is coarse and uniform.



Limited TWO-YEAR Warranty

SENSIO Inc. hereby warrants that for a period of **TWO YEARS** from the date of purchase, this product will be free from mechanical defects in material and workmanship, and for 90 days in respect to non-mechanical parts. At its sole discretion, SENSIO Inc. will either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period.

The warranty is only valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt, as proof of purchase is required to obtain warranty validation. Retail stores selling this product do not have the right to alter, modify, or in any way revise the terms and conditions of the warranty.

EXCLUSIONS:

The warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use of the product, use of improper voltage or current, improper routine maintenance, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair, or alteration by anyone other than qualified SENSIO Inc. personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

SENSIO Inc. shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express or implied warranty. Apart from the extent prohibited by applicable law, any implied warranty of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in time to the duration of the warranty. Some states, provinces or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, and therefore, the above exclusions or limitations may not apply to you. The warranty covers specific legal rights which may vary by state, province and/or jurisdiction.

HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE:

You must contact Customer Service at our toll-free number: 1-866-832-4843. A Customer Service Representative will attempt to resolve warranty issues over the phone. If the Customer Service Representative is unable to resolve the problem, you will be provided with a case number and asked to return the product to SENSIO Inc. Attach a tag to the product that includes: your name, address, daytime contact telephone number, case number, and description of the problem. Also, include a copy of the original sales receipt. Carefully package the tagged product with the sales receipt, and send it (with shipping and insurance prepaid) to SENSIO Inc.'s address. SENSIO Inc. shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to SENSIO Inc.'s Customer Service Center.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Respecter les consignes de sécurité de base au moment d'utiliser des appareils électriques, y compris les suivantes

1. **LIRE TOUTES LES DIRECTIVES.**

2. Le cordon de cet appareil doit être branché dans une prise de courant de 120 V CA seulement.

MISE EN GARDE : Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou près d'enfants.

MISE EN GARDE : Ne pas utiliser l'appareil pour un usage autre que prévu.

3. Afin de prévenir tout risque d'électrocution, ne pas immerger le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées.
5. Une surveillance étroite est requise lorsqu'on utilise l'appareil en présence d'enfants.
6. Débrancher de la prise murale lorsque l'appareil n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant de nettoyer ou de ranger cet appareil.
7. Ne jamais tirer sur le cordon pour débrancher le gril à panini de la prise murale. Saisir la fiche puis la tirer pour débrancher l'appareil.
8. Ne pas utiliser cet appareil si le cordon est endommagé. Ne pas utiliser cet appareil s'il fonctionne mal, s'il a été échappé ou a été endommagé de quelque façon que ce soit. Afin de prévenir tout risque d'électrocution, ne jamais tenter de réparer le gril à panini soi-même. On doit le faire examiner, réparer ou faire faire un ajustement mécanique ou électrique par un technicien qualifié. Un mauvais rassemblement peut entraîner un risque d'électrocution lorsque le gril à panini sera utilisé.
9. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
10. Ne pas utiliser à l'extérieur. Ne pas utiliser à des fins commerciales.
11. Ne pas utiliser cet appareil à des fins autres que celles pour lesquelles il a été conçu.
12. Ne pas laisser le cordon électrique pendre d'un bord de table ou d'un comptoir, ni entrer en contact avec une surface chaude.
13. Ne pas placer sur ou à proximité d'un élément de cuisinière électrique ou à gaz ni dans un four chaud.
14. Utiliser seulement sur une surface plane de niveau et résistante à la chaleur.
15. Faire preuve d'une extrême prudence en déplaçant l'appareil s'il contient des aliments, de l'eau, de l'huile ou autre liquide chaud.
16. Pour débrancher, mettre toutes les commandes à « OFF », puis retirer la fiche de la prise murale.
17. **AVERTISSEMENT - SURFACES CHAUDES** : Cet appareil produit de la chaleur lorsqu'il est en fonction. Les précautions d'usage doivent être prises pour prévenir tout risque de brûlures, d'incendie ou autre types de blessures ou de dommages à la propriété.
18. Lors de l'utilisation de l'appareil, s'assurer d'avoir une bonne ventilation d'air au-dessus et sur tous les côtés de l'appareil. S'assurer que l'appareil n'entre pas en contact avec des rideaux, des revêtements muraux, des vêtements, des torchons ou autre matériel inflammable lorsqu'il est en fonction.
19. Utiliser avec une prise de courant murale seulement.

POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT CONSERVER CES CONSIGNES

AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

MISE EN GARDE : Cet appareil est chaud lorsqu'il est en fonction et le demeure un certain temps après avoir été éteint. Toujours utiliser des gants de cuisine en manipulant des surfaces chaudes et attendre que les pièces métalliques soient refroidies avant de les nettoyer. Ne rien placer sur le dessus de l'appareil lorsqu'il est en fonction ou tant qu'il n'a pas refroidi.

1. Les utilisateurs de cet appareil doivent lire et comprendre le manuel d'utilisation avant de l'utiliser ou de le nettoyer.
2. Ne pas laisser cet appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonction.

Remarque sur la fiche

Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (à trois broches). Brancher cette fiche dans une prise avec mise à la terre seulement. Ne pas tenter de la modifier d'aucune façon.

Remarque sur le cordon

- A. L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court afin d'éviter qu'il ne s'emmêle ou que l'on puisse trébucher dessus.
- B. Il est possible d'utiliser une rallonge électrique, avec vigilance.
- C. Si vous utilisez une rallonge :
 1. Veillez à ce que le calibre indiqué sur le cordon soit au moins aussi élevé que les caractéristiques électriques indiquées sur l'appareil;
 2. La rallonge devrait être munie d'un cordon à 3 conducteurs avec mise à la terre, si l'appareil est muni une mise à la terre;
 3. Le cordon et sa rallonge doivent être placés de façon à ne pas pendre d'un comptoir ou d'une table afin d'éviter qu'ils ne soient accessibles à des enfants ou qu'ils ne fassent trébucher ces derniers.

Avertissement de migratin de plastifiants

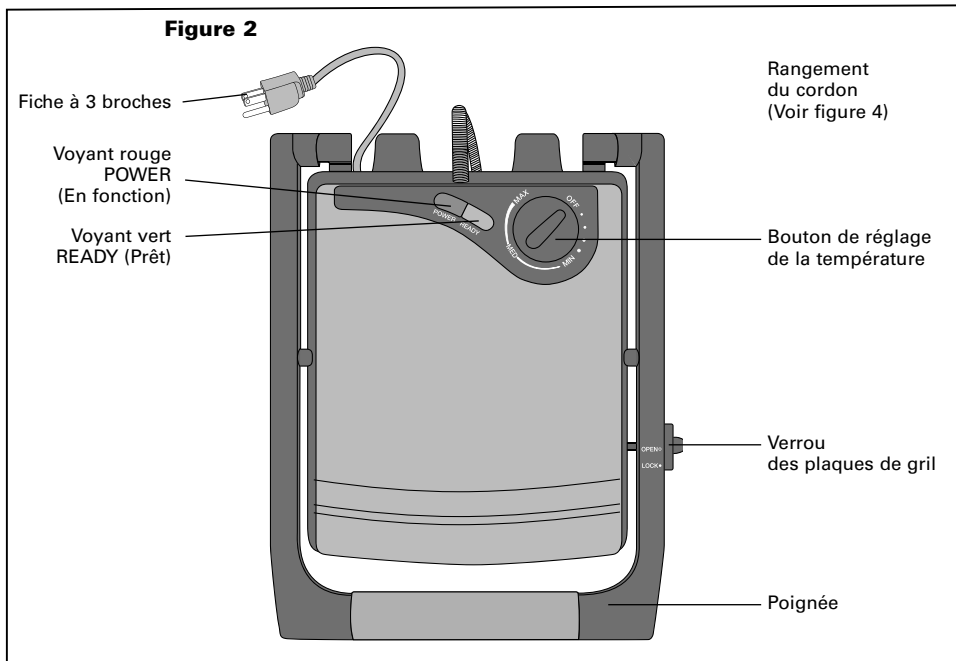
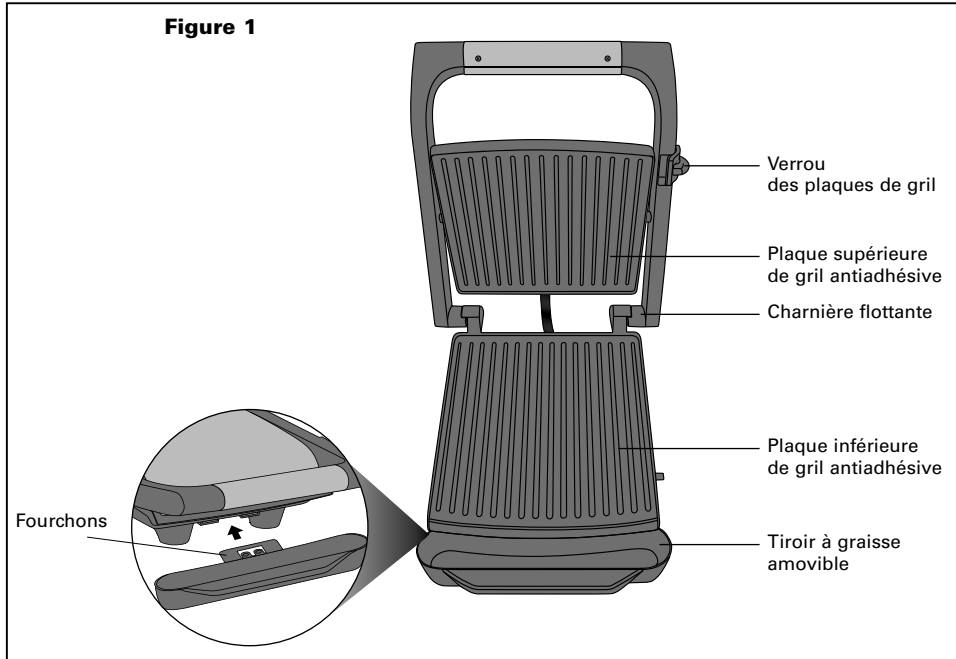
MISE EN GARDE : Pour éviter la migration de plastifiants vers le fini de comptoirs, de tables ou de tout autre meuble, placer des sous-plats ou des napperons faits de matière NON PLASTIQUE entre l'appareil et le dessus du comptoir ou de la table. Si cette consigne n'est pas respectée, le fini de la surface pourrait noircir et des ternissures permanentes ou des taches indélébiles pourraient se former.

Alimentation Électrique

Si le circuit électrique est surchargé parce qu'il doit également alimenter d'autres appareils, cet appareil pourrait ne pas fonctionner correctement. Il doit être alimenté par un circuit électrique distinct de tout autre appareil.

Caractéristiques du grill à panini

L'appareil peut différer légèrement de l'illustration.





Avant d'utiliser votre gril à panini pour la première fois

1. Déballez soigneusement le gril à panini et retirez tout le matériel d'emballage.
2. Placer l'appareil sur une surface plane, propre et sèche.
3. Glissez les deux fourchons du plateau à graisse amovible dans la partie inférieure avant de l'appareil. (Voir Figure 1.) Poussez fermement pour s'assurer que le plateau à graisse est solidement en place.
4. Positionner le verrou des plaques de gril qui se trouve sur le côté de la poignée à la position OPEN (Ouvert). (Voir Figure 3.)
5. Soulever la plaque supérieure.
6. Avant d'utiliser votre gril à panini pour la première fois, essuyez les plaques de gril à l'aide d'un linge humide pour enlever la poussière puis laissez sécher. Essuyez les surfaces extérieures à l'aide d'un linge doux ou d'une éponge légèrement humide.
7. Pour des résultats optimaux, versez une cuillère à thé d'huile végétale sur une serviette absorbante. Appliquez sur les plaques de gril antiadhésives. Essuyez tout excès d'huile.

MISE EN GARDE : Éviter de laisser de l'eau pénétrer dans l'appareil.

NE JAMAIS IMMERGER LE GRIL À PANINI DANS L'EAU OU DANS TOUT AUTRE LIQUIDE !

Mode d'emploi

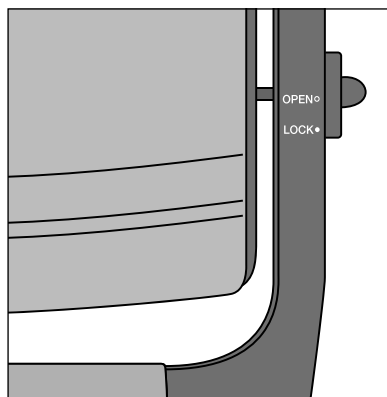


Figure 3

Le gril à panini peut être utilisé en position ouverte ou fermée. On peut cuire facilement des hamburgers, des morceaux de viande minces désossés, du poisson, des fruits et des légumes. Les plaques de gril antiadhésives et le plateau à graisse facilitent le nettoyage.

Pour utiliser comme gril contact : (position ouverte)

REMARQUE : Lorsque votre gril à panini chauffe pour la première fois, il se peut que de la fumée ou une odeur se dégage. Ceci est normal et devrait disparaître après une ou deux utilisations. Ceci n'affecte en rien la sécurité de l'appareil.

1. Vérifier que le cordon est entièrement déballé et qu'il ne touche pas aux parties externes de l'appareil. Brancher l'appareil dans une prise de courant 120 V CA. Le voyant rouge POWER (en fonction) s'allume et demeure allumé pendant que le gril fonctionne.
2. Positionner le verrou des plaques de gril sur le côté de la poignée à OPEN (Ouvert). (Voir Figure 3.)
3. Positionner le bouton de réglage de la température à MAX (Maximum) pour préchauffer l'appareil. Abaisser la plaque supérieure durant la période de préchauffage.
4. Durant le préchauffage, préparer les aliments. Après environ 2 minutes, le voyant vert READY (Prêt) s'allume, ce qui indique que l'appareil est prêt à être utilisé.
5. À l'aide d'une poignée ou d'un gant isolant, tenir la plaque supérieure par la poignée ouverte tout en plaçant ou en retirant des aliments de la surface de cuisson afin d'éviter qu'elle ne se ferme accidentellement et que cela n'occasionne des blessures.
6. À l'aide d'une poignée ou un gant isolant, placer les aliments au centre de la plaque inférieure.
7. Ajuster le bouton de réglage à la température désirée, poursuivre la cuisson sur le gril ouvert jusqu'à ce que les aliments soient cuits. Positionner le bouton de réglage de la température à OFF (Arrêt). Débrancher la fiche de la prise murale.



Pour utiliser comme un presse à panini : (position fermée)

REMARQUE : Lorsqu'on cuit plus d'un aliment, on doit préparer ceux-ci de façon à ce que l'épaisseur des morceaux soit la même. Ceci permet aux aliments de cuire plus rapidement, de façon plus égale et produit de belles marques de grill sur le dessus et le dessous des aliments.

1. Suivre les étapes 1 à 6 de la section « Pour utiliser comme grill contact : (position ouverte) » décrite précédemment.
2. À l'aide d'une poignée ou un gant isolant, abaisser la poignée du grill puis baisser lentement la plaque supérieure. La charnière flottante s'ajustera automatiquement à l'épaisseur des aliments.
3. Afin de s'assurer que les aliments soient parfaitement grillés, s'assurer que la plaque supérieure soit appuyée de façon égale sur le dessus des aliments. S'assurer que les aliments soient centrés sur la plaque de grill. Si désiré, abaisser la poignée plusieurs fois durant la cuisson.
4. Ajuster le bouton de réglage de la température si nécessaire. Durant la cuisson, le voyant vert READY (prêt) s'allume et s'éteint plusieurs fois. Ceci indique que le thermostat maintient la température de cuisson désirée.

REMARQUE : Les côtés surélevés et la plaque inférieure inclinée permettent à la graisse et aux autres liquides qui s'échappent des aliments de tomber dans le plateau à graisse.

5. À l'aide d'une poignée ou d'un gant isolant, saisir la poignée du grill et relever prudemment la plaque supérieure. Toujours utiliser une spatule de plastique ou de bois pour enlever les aliments cuits. Vérifier la cuisson. Griller jusqu'à ce que les aliments soient cuits à votre goût.

MISE EN GARDE : Ne jamais utiliser d'objet pointu ou objet métallique car cela pourrait endommager la surface antiadhésive des plaques de grill.

MISE EN GARDE : Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne !

6. Positionner le bouton de réglage de la température à OFF (Arrêt). Débrancher la fiche de la prise murale.

Préparation de paninis : préparation de sandwiches

Suivre ces étapes simples pour préparer de délicieux sandwiches pressés. La coutume veut que l'on prépare les paninis à partir d'une miche de pain entière. Cependant, les paninis faits de tranches de pain du commerce ou de petits pains peuvent aussi être délicieux et sont simples à préparer. On peut expérimenter avec toute une variété de pains, de tortillas, de pains plats et même avec des pitas. Pour les cuisiniers soucieux de leur santé, le revêtement antiadhésif des plaques de grill procure un grillage croustillant et délicieux sans utiliser d'huile ou de beurre. Les côtés surélevés et la plaque inférieure inclinée permettent à la graisse et aux autres liquides qui s'échappent des aliments de tomber dans le plateau à graisse.

1. Assembler le panini. Enduire l'extérieur des deux côtés du sandwich d'huile d'olive, de beurre ou de margarine (optionnel). Le grill à panini est prêt à utiliser lorsque le voyant vert READY (Prêt) s'allume.
2. Suivre les étapes 1 à 5 de la section « Pour utiliser comme grill contact : (position ouverte) » décrite précédemment.
3. Centrer le panini, côté huilé vers le bas, sur la plaque inférieure.
4. À l'aide d'une poignée ou d'un gant isolant, abaisser la poignée du grill et baisser lentement la plaque inférieure. La charnière flottante s'ajuste automatiquement à l'épaisseur des sandwiches.
5. Pour des paninis grillés à la perfection, tous les sandwiches placés sur le grill à panini en même temps doivent être de la même épaisseur. S'assurer que la plaque supérieure s'appuie également sur le dessus du pain. S'assurer que les sandwiches soient bien centrés sur la plaque inférieure. Si désiré, appuyer sur la poignée plusieurs fois durant la cuisson.
6. Ajuster le bouton de réglage de la température si nécessaire. Durant la cuisson, le voyant vert READY (Prêt) s'allume et s'éteint plusieurs fois. Ceci indique que le thermostat maintient la température de cuisson désirée.

REMARQUE : Les côtés surélevés et la plaque inférieure inclinée permettent au fromage, à la graisse et aux autres liquides qui s'échappent du panini de tomber dans le plateau à graisse.

7. À l'aide d'une poignée ou d'un gant isolant, saisir la poignée puis relever prudemment la plaque supérieure. Cuire jusqu'à ce que le pain soit grillé et que le panini soit cuit à votre goût.
8. Toujours utiliser une spatule de plastique ou de bois pour retirer le panini grillé de la plaque.

MISE EN GARDE : Ne jamais utiliser d'objet pointu ou objet métallique car cela pourrait endommager la surface antiadhésive des plaques de grill.

MISE EN GARDE : Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne !

9. Positionner le bouton de réglage de la température à OFF (Arrêt). Débrancher la fiche de la prise murale.
10. Attendre que le panini ait refroidi suffisamment pour éviter de se brûler avant de le couper.



Suggestions pour des paninis parfaits

- Positionner le bouton de réglage de la température à MAX (Maximum) pour préchauffer le gril à panini avant chaque utilisation.
- Avoir tous les ingrédients à portée de la main avant de préparer les paninis.
- Une grande variété de pains peut être utilisée comme le pain de blé entier, le pain de seigle, les pains aux fruits, les tortillas, les pains plats et même les pitas.
- Avec les plaques antiadhésives du gril à panini, il n'est pas nécessaire de beurrer ou de huiler l'extérieur du pain. Cependant, on obtiendra un brunissement plus égal du pain si on badigeonne une petite quantité de beurre ou d'huile d'olive.
- **REMARQUE** : Le gril à panini est possédé une surface antiadhésive. Ne pas utiliser d'aérosols antiadhésifs car ceux-ci peuvent causer une accumulation de résidus sur les plaques de gril. Utiliser plutôt de l'huile d'olive.
- **MISE EN GARDE** : Ne pas utiliser de produit à tartiner faible en gras. Ils peuvent brûler et endommager les plaques de gril antiadhésives.
- Lorsqu'on utilise des garnitures molles ou des liquides dans les paninis, on suggère d'utiliser des tranches de pain plus épaisses. Retirer la mie des petits pains pour créer une cavité dans laquelle on peut y ajouter les garnitures.
- Lorsqu'ils sont chauffés, la plupart des fruits frais produisent du jus. Si la recette contient des fruits en conserve, les égoutter et les assécher à l'aide d'un essuie-tout propre.
- Éviter d'utiliser des fromages fondus puisqu'ils ont tendance à « couler » à haute température.
- Une cuillère à thé de sucre saupoudrée sur le côté beurré des paninis les rend plus croustillants et ajoute de la saveur avec des garnitures sucrées.
- Les pains à grains entiers et les pains sucrés grilleront plus vite que les pains blancs et doivent être grillés à température plus basse.
- Après avoir retiré les paninis, abaisser la plaque supérieure afin de conserver la chaleur pendant la préparation de d'autres paninis.
- Utiliser le gril à panini comme réchaud. Placer les paninis sur le gril puis abaisser la plaque supérieure. Positionner le bouton de réglage de la température à MIN (Minimum) ou à une valeur plus basse avant de servir.
- Afin d'éviter la contamination des aliments, porter des gants isolants et utiliser un essuie-tout doux et absorbant pour essuyer les plaques de gril après chaque utilisation.

Instructions d'entretien pour l'utilisateur

Cet appareil nécessite un entretien minimal. Il renferme des pièces qui n'ont pas à être remplacées par l'utilisateur. Ne pas tenter de le réparer soi-même. Contacter un technicien qualifié pour la réparation d'électroménagers si le produit doit être réparé.

Soins et nettoyage

MISE EN GARDE : Débrancher de la prise de courant et laisser refroidir complètement avant de nettoyer.

1. Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides. Ne jamais placer le gril à panini ou le plateau à graisse dans le lave-vaisselle.
2. Les plaques de gril doivent être essuyées et, si nécessaire, préparées avant d'être chauffées.
3. Pour préparer les plaques : verser une cuillère à thé d'huile végétale sur les plaques de gril antiadhésives. Étendre à l'aide d'une serviette absorbante et essuyer l'excès d'huile. Préparer de nouveau après le nettoyage ou au besoin.
4. Pour protéger les plaques de gril antiadhésives de qualité, n'utiliser que des ustensiles de plastique, de nylon ou de bois.
5. Nettoyage intérieur : enlever les taches tenaces à l'aide d'une éponge à récurer en nylon ou d'un tampon à récurer doux, puis essuyer à l'aide d'un essuie-tout ou d'un linge doux. Pour des résultats optimaux, n'utiliser que des produits qui conviennent au nettoyage de surfaces de cuisson antiadhésives. Ne pas utiliser de laine d'acier ou de tampons à récurer ordinaires. Permettre à l'eau de lavage de s'égoutter dans le plateau à graisse.
6. Sortir le plateau à graisse de l'avant du gril à panini. Vider le plateau à graisse puis le nettoyer à l'eau chaude savonneuse. Essuyer.
7. Le fini extérieur doit être nettoyé à l'aide d'un nettoyant non abrasif et d'un linge doux et humide. Sécher soigneusement.
8. S'assurer de tenir la plaque supérieure ouverte durant le nettoyage pour éviter qu'elle ne se ferme accidentellement et qu'elle ne provoque de blessures.

Rangement

1. S'assurer que l'appareil est débranché et entièrement refroidi.
2. Remettre le plateau à graisse propre dans l'appareil.
3. Abaisser la plaque supérieure. Positionner le verrou des plaques de gril sur le côté de la poignée à la position LOCK (Verrouiller). (Voir Figure 3.) Ranger le gril à panini en position verrouillée pour rangement compact.
4. Ranger le cordon dans la partie inférieure du gril en l'enroulant autour des deux pattes arrière et du moyeu central. Ne pas forcer le cordon à l'endroit où il entre dans l'appareil car il pourrait s'effiloche et se briser.

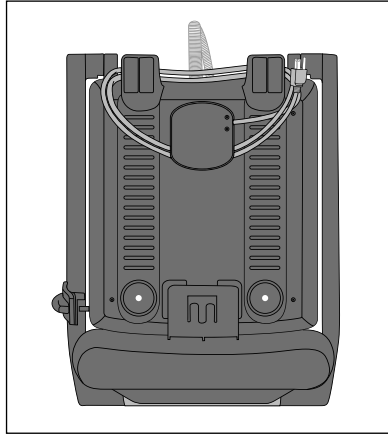


Figure 4

Recettes

Panini à la pancetta et au brie

- Sandwich italien
 - 6 à 8 tranches de pancetta par sandwich (au goût)
 - Fromage brie coupé en cubes de 1/2 po (environ 1 cm)
 - Lanières de tomates séchées au soleil
 - Jeunes pousses d'épinards frais (en option)
1. Tourner le cadran de commande de la température jusqu'à MAX. Préchauffer le Grill.
 2. Lorsque le voyant vert READY s'allume, tourner la commande de la température jusqu'à MED.
 3. Mettre la pancetta sur le Grill à panini ouvert. Laisser cuire durant 4 à 5 minutes jusqu'à ce qu'elle soit croustillante.
REMARQUE : La plupart des graisses s'écouleront sur le plateau d'égouttement. Ne pas essuyer les plaques du Grill après l'utilisation.
 4. Pendant que la pancetta cuit, couper le brie en morceaux de 1/2 po (environ 1 cm). Trancher le pain de manière à ce qu'une extrémité plus mince soit sur le dessus et une plus épaisse sur le dessous. Retirer le centre mou à partir du bas.
CONSEIL : Mettre le pain non utilisé dans un sac en plastique allant au congélateur afin de le conserver pour faire de la chapelure, une farce ou pour épaissir les soupes.
Mettre la pancetta sur un essuie-tout et la laisser de côté.
 5. Pour monter le panini, mettre la pancetta en premier. Garnir avec le brie, les tomates séchées, les jeunes pousses d'épinards et enfin la pancetta. Ajouter de la garniture selon la taille du sandwich. Remplir le sandwich au 3/4. NE PAS TROP REMPLIR.
 6. Couvrir avec le dessus du pain.
 7. À l'aide de gants de cuisine, mettre le sandwich assemblé sur le Grill à panini. Abaisser la plaque supérieure sur le sandwich en s'assurant qu'elle couvre le panini de manière égale.
 8. Utiliser la poignée pour pousser légèrement vers le bas à quelques reprises durant la cuisson.
 9. Cuire jusqu'à ce que le pain soit brun doré, soit environ 3 à 4 minutes.
 10. Soulever la plaque de cuisson supérieure pour vérifier la cuisson. Continuer à cuire au besoin.
- Variation : Préparer ce panini avec du fromage mozzarella et du basilic frais.

Panini aux pommes grillées

Donne 2 paninis

- 4 tranches de pain aux raisins et à la cannelle
 - 1/2 po (environ 1 cm)
 - 2 à 4 c. à thé de sucre
 - 1 pomme (Golden Delicious, sans le cœur et coupée en tranches d'une épaisseur de 1/4 c. à thé de cannelle
 - Beurre
1. Tourner le cadran de commande de la température jusqu'à MAX. Préchauffer le Grill.
 2. Lorsque le voyant vert READY s'allume, disposer les tranches de pommes sur le Grill à panini. Fermer le Grill et cuire à MAX durant 4 minutes.
 3. Pendant que les pommes cuisent, monter le panini. Beurrer les 4 tranches de pain. Verser le sucre dans un bol et ajouter de la cannelle.
 4. À l'aide de gants de cuisine, soulever le dessus de la plaque pour vérifier la cuisson. Faire griller les tranches de pomme jusqu'à ce que des marques de cuisson brunes apparaissent sur les pommes.
REMARQUE : La plus grande partie de l'eau provenant des pommes s'écoulera sur le plateau d'égouttement. Ne pas essuyer les plaques du Grill après l'utilisation.
 5. Tourner le cadran de commande de la température jusqu'à OFF. Retirer les pommes et les mettre de côté.
 6. Tourner le cadran de commande de la température jusqu'à MAX. Lorsque le voyant vert READY s'allume, saupoudrer 1 c. à thé de sucre sur les 2 tranches de pain beurrées et les déposer sur le Grill avec le côté beurre/sucre vers le bas. Placer les tranches de pomme cuites sur le pain. Saupoudrer de cannelle. Ajouter le pain restant sur le dessus en s'assurant que les côtés beurrés sont face vers le haut. Saupoudrer 1 c. à thé de sucre sur le dessus de chaque tranche de pain aux raisins.
 7. Abaisser la plaque supérieure sur le pain en s'assurant qu'elle couvre le panini de manière égale.
 8. Cuire jusqu'à ce que le pain soit brun doré, soit environ 3 à 4 minutes.
 9. À l'aide de gants de cuisine, soulever le dessus de la plaque pour vérifier la cuisson. Retirer le pain lorsqu'il est doré et croustillant.
- Variation : Préparer ce sandwich avec des bananes ou des fruits dénoyautés comme des pêches, des prunes ou des abricots. Ajouter du fromage pour un sandwich plus onctueux.

Recettes

Panini au pain noir et poulet grillé avec tapenade aux olives

Donne 2 paninis

- 4 tranches de pain noir
- 2 poitrines de poulet désossées et sans la peau, grossièrement écrasées
- 1/2 oignon doux, tranché finement
- 2 à 4 tranches de fromage Monterey Jack (ou un autre fromage au choix)
- 1/2 tomate, tranchée finement
- 1 avocat mûr, tranché finement
- Huile d'olive
- Tapenade aux olives (la recette suit)

1. Préparer les plaques du Grill avec de l'huile d'olive avant l'utilisation.
2. Tourner le cadran de commande de la température jusqu'à MAX. Préchauffer le Grill.
3. Lorsque le voyant vert READY s'allume, tourner la commande de température jusqu'à MED.
4. Disposer les poitrines de poulet et les oignons sur la plaque inférieure du Grill. Fermer et cuire durant 3 à 4 minutes ou jusqu'à ce que le poulet passe de rose à blanc opaque. Vérifier la cuisson après 3 minutes. Si elles ne sont pas complètement cuites, abaisser la plaque supérieure du Grill et continuer à cuire. Ne pas trop cuire.
REMARQUE : Les temps de cuisson varient selon l'épaisseur du poulet.
Couper au centre de la partie la plus épaisse de la viande pour vérifier la cuisson.
5. Pendant que le poulet cuit, préparer le panini. Étendre la tapenade aux olives sur les 4 tranches de pain.
6. Lorsque la cuisson est terminée, mettre la commande de température à OFF.
7. Retirer le poulet et les oignons du Grill.
8. Laisser le Grill refroidir et, à l'aide de gants de cuisine, essuyer les plaques du Grill.
9. Mettre le cadran de commande de la température à MAX et laisser le Grill chauffer à nouveau. Lorsque le voyant vert READY s'allume, tourner la commande de la température jusqu'à MED.
10. Badigeonner les côtés extérieurs du pain avec de l'huile d'olive et mettre 2 tranches de pain sur le Grill avec le côté tapenade vers le haut. Ajouter les oignons grillés, l'avocat, les tranches de tomate, le poulet et le fromage sur le pain. Ajouter le pain restant sur le dessus en s'assurant que les côtés huilés sont face vers le haut.
11. Abaisser la plaque supérieure sur le pain en s'assurant qu'elle couvre le panini de manière égale. Cuire jusqu'à ce que le pain soit brun doré, soit environ 3 à 4 minutes.

Tapenade aux olives

- 2 tasses d'olives noires dans l'huile dénoyautées
- 3 c. à table de câpres égouttées
- 3 c. à table d'huile d'olive extra vierge
- 2 c. à table de jus de citron
- 2 c. à thé de thym frais ou 1 c. à thé de thym séché

Passer tous les ingrédients au robot culinaire jusqu'à ce que le mélange soit épais et uniforme.



Garantie limitée de DEUX ANS

SENSIO Inc. assure par la présente que le produit est garanti contre tout défaut de matériel et de fabrication pendant une période de **DEUX ANS** à compter de la date d'achat et contre tout défaut des pièces autres que mécaniques pendant 90 jours. À son entière discrétion, SENSIO Inc. réparera ou remplacera un produit défectueux, ou accordera un remboursement pour ce produit, pendant la période de la garantie.

Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur initial du produit, à compter de la date initiale de l'achat, et est incessible. Pour que la garantie soit valide, l'acheteur doit conserver le reçu de caisse original. Les magasins de détail qui vendent ce produit n'ont pas le droit de l'altérer ou de le modifier, ni de modifier de quelque façon les modalités de la garantie.

EXCLUSIONS :

La garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces ou les dommages causés par une utilisation négligente du produit, le branchement sur un circuit de tension ou de courant inapproprié, un entretien de routine inadéquat, une utilisation contraire aux instructions de fonctionnement, de démontage et de réparation, ou par la modification du produit par une personne autre qu'un technicien qualifié de SENSIO Inc. De plus, la garantie ne couvre pas les cas de force majeure comme les incendies, les inondations, les ouragans et les tornades.

SENSIO Inc. ne pourra être tenue responsable de tout dommage indirect ou accessoire causé par la violation de toute garantie explicite ou implicite. Sauf dans la mesure où cela est interdit par la loi, toute garantie implicite concernant la valeur commerciale ou l'adéquation à la fin visée se limite à la durée de la garantie. Certains États et certaines provinces ou compétences administratives ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages indirects ou accessoires, ou les limitations quant à la durée des garanties implicites; par conséquent, les exclusions ou limitations mentionnées précédemment peuvent ne pas s'appliquer à vous. La garantie couvre les droits légaux spécifiques qui peuvent varier selon l'état, la province ou la compétence administrative.

COMMENT OBTENIR UN SERVICE SOUS GARANTIE :

Communiquez avec le service à la clientèle en composant notre numéro sans frais : 1 866 832-4843. Un représentant du service à la clientèle tentera de résoudre par téléphone les questions relatives à la garantie. Si le représentant du service à la clientèle est incapable de résoudre le problème, il vous fournira un numéro de demande et vous informera que vous devez retourner le produit à SENSIO Inc. Apposez sur le produit une étiquette indiquant votre nom, votre adresse, votre numéro de téléphone (de jour), le numéro de demande ainsi qu'une description du problème. Incluez également une copie du reçu de caisse original. Emballez soigneusement le produit avec son reçu de caisse et faites-le parvenir (port et assurance payés) à l'adresse de SENSIO Inc. SENSIO Inc. n'assume aucune responsabilité quant au produit retourné pendant son transport jusqu'au centre de service à la clientèle de SENSIO Inc.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben seguir precauciones de seguridad básicas, entre ellas:

1. **Lea todas las instrucciones.**

2. Enchufe la unidad solamente en un tomacorriente de 120V de CA.

PRECAUCIÓN: Es necesario supervisar a los niños cuando usen un aparato o si éste se usa cerca de ellos.

PRECAUCIÓN: No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.3. Para protegerse del riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni la unidad de cocción en agua ni en ningún otro líquido.

3. No toque las superficies calientes. Utilice el mango.

4. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por niños.

5. Se debe ser sumamente cuidadoso cuando se utiliza cualquier electrodoméstico cerca de niños.

6. Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente de pared cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje enfriar el electrodoméstico antes de limpiarlo o guardarlo.

7. Nunca tire del cordón para desconectar la sandwichera del tomacorriente. En lugar eso, tome el enchufe y jale para desconectar.

8. No utilice ningún electrodoméstico si el cable está dañado. No utilice este electrodoméstico si la unidad presenta un funcionamiento defectuoso, si se ha caído o se ha dañado de cualquier manera. Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, nunca intente reparar la sandwichera usted mismo. Lleve el electrodoméstico a un técnico autorizado para que lo examine, lo repare o le haga ajustes eléctricos o mecánicos. Si la sandwichera se vuelve a armar de manera incorrecta, se corre el riesgo de sufrir una descarga eléctrica al utilizarla.

9. El uso de accesorios o dispositivos no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.

10. No lo utilice en exteriores. No lo use con fines comerciales.

11. No utilice el electrodoméstico para otros fines que no sean aquellos para los que fue diseñado.

12. No permita que el cable eléctrico cuelgue del borde de la mesa o encimera ni que toque superficies calientes.

13. No coloque el electrodoméstico sobre un quemador a gas o eléctrico, o cerca de él, ni en un horno caliente.

14. Utilícelo solamente sobre una superficie plana, nivelada y resistente al calor.

15. Sea extremadamente cuidadoso al mover cualquier electrodoméstico que contenga comida, agua, aceite u otro líquido caliente.

16. Para desconectar, gire cualquiera de los controles a "off" (apagado), luego retire el enchufe del tomacorriente de la pared.

17. **PRECAUCIÓN SUPERFICIES CALIENTES:** Este electrodoméstico genera calor mientras está en uso. Se deben tomar las medidas adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otro tipo de daño a personas o a la propiedad.

18. Cuando utilice el electrodoméstico, proporcione una buena ventilación por encima y a los lados de la unidad para que circule el aire. No permita que el electrodoméstico entre en contacto con cortinas, recubrimientos de pared, ropa, paños de cocina u otros materiales inflamables mientras está en uso.

19. Utilícelo solamente con un receptáculo de pared.

PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

PRECAUCIÓN: Este electrodoméstico se calienta durante el funcionamiento y mantiene el calor un tiempo después de apagado. Siempre use manoplas al manipular materiales calientes y deje que las piezas metálicas se enfríen antes de limpiarlas. No coloque nada sobre el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento o mientras esté caliente.

1. Todos los usuarios de este electrodoméstico deben leer y comprender este manual de instrucciones antes de ponerlo en funcionamiento o limpiarlo.
2. No descuide el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento.

Notas sobre el enchufe

Este electrodoméstico tiene un enchufe de conexión a tierra de 3 dientes. Debe conectarlo únicamente a un tomacorriente con conexión a tierra. No intente realizar ninguna modificación al enchufe.

Notas sobre el cable

- A. El aparato cuenta con un cable de alimentación corto para evitar que se enrede o que sea un obstáculo.
- B. Es posible utilizar una extensión eléctrica con vigilancia.
- C. Si utiliza una extensión:
 1. Asegúrese de que el calibre indicado en el cordón sea como mínimo tan alto como las características eléctricas indicadas en el aparato;
 2. La extensión debe contar con un cordón de 3 conductores con puesta a tierra, si el aparato contara con el conductor de puesta a tierra.
 3. El cordón y la extensión se deben colocar de modo que no cuelguen de una superficie plana o una mesa para evitar que estén al alcance de los niños o que representen un obstáculo para ellos

Advertencia sobre los plastificantes

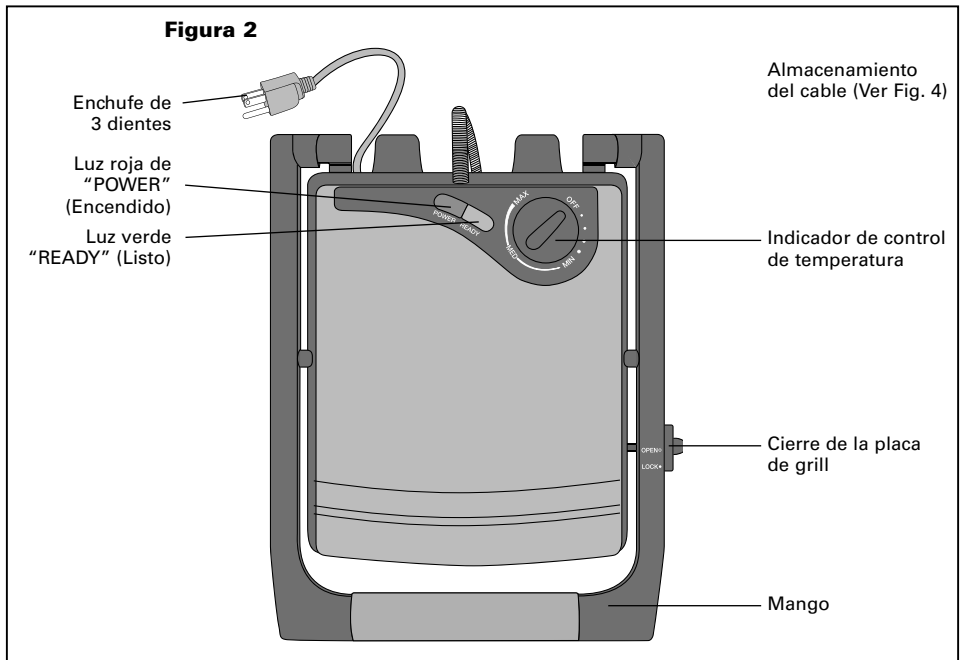
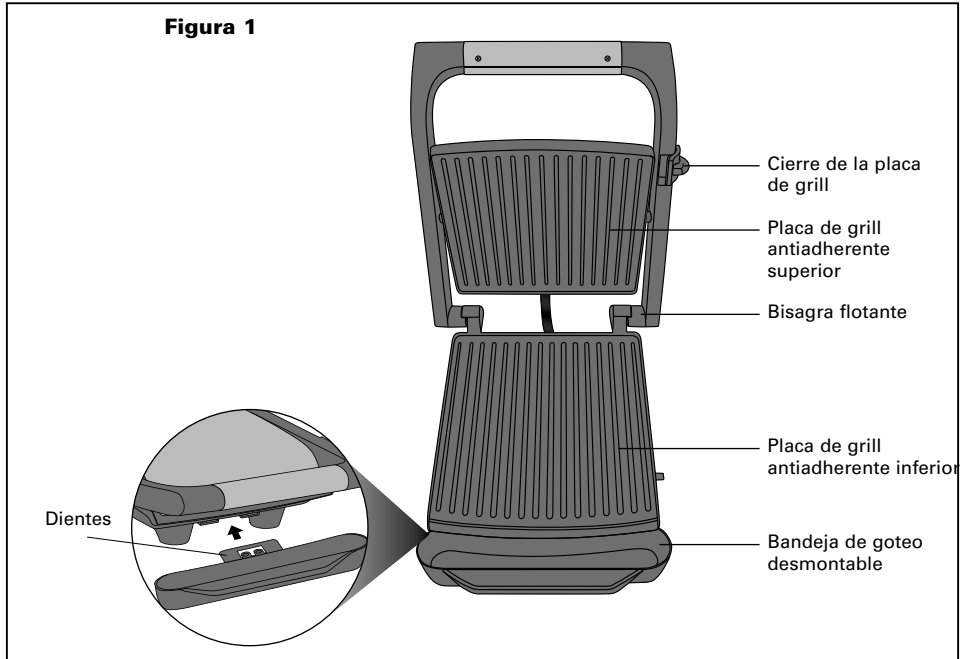
PRECAUCIÓN: A fin de evitar que los plastificantes se adhieran al acabado de la mesada, la mesa u otro mueble, coloque un posafuentes o salvamanteles que **NO SEA DE PLÁSTICO** entre el aparato y la superficie de la mesada o mesa. Si no se hace esto, es posible que el acabado se oscurezca, se formen marcas permanentes o aparezcan manchas.

Corriente eléctrica

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

Conozca su sandwichera

El producto puede diferir levemente de las ilustraciones.





Antes del primer uso

1. Retire con cuidado la sandwichera y todos los materiales del embalaje.
2. Coloque el electrodoméstico sobre una superficie plana, seca y limpia.
3. Deslice los dos dientes de la bandeja de goteo desmontable hacia la parte inferior del frente de la unidad. (Ver Figura 1). Empuje con firmeza para asegurarse de que la bandeja de goteo esté bien colocada.
4. Deslice el cierre de la placa de grill que se encuentra del lado del mango hasta la posición OPEN (Abierto). (Ver Figura 3).
5. Levante la placa de grill superior.
6. Antes de utilizar la sandwichera por primera vez, limpie las placas de grill con un paño húmedo para quitar el polvo y luego séquelas. Limpie la superficie exterior con un paño suave o una esponja ligeramente húmeda.
7. Para obtener mejores resultados, vierta una cucharadita de aceite vegetal sobre un paño de cocina absorbente. Deslice el paño sobre las placas de grill antiadherentes. Retire el exceso de aceite.

PRECAUCIÓN: Asegúrese de evitar que el agua ingrese en el electrodoméstico.

¡NUNCA SUMERJA LA SANDWICHERA EN AGUA O CUALQUIER OTRO LÍQUIDO!

Instrucciones de funcionamiento

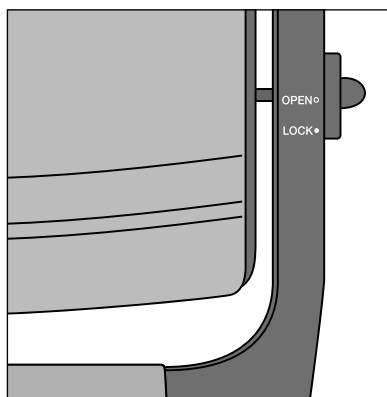


Figura 3

La sandwichera se puede utilizar en la posición abierta o cerrada. Cocine fácilmente hamburguesas, carnes deshuesadas, tajadas finas de carne, pescados, frutas y verduras. Las placas de grill antiadherentes y la bandeja de goteo son muy fáciles de limpiar.

Para utilizar como grill de contacto (posición abierta)

NOTA: Cuando la sandwichera se calienta por primera vez, puede emitir un poco de humo u olor. Esto es normal y debería desaparecer después de uno o dos usos. Esto no afecta la seguridad del electrodoméstico.

1. Asegúrese de que el cable esté completamente desvuelto y de que no toque ninguna de las piezas exteriores de la unidad. Enchufe la unidad en un tomacorriente eléctrico de CA de 120 V. La luz roja de POWER (Encendido) se prenderá y permanecerá encendida durante el funcionamiento.
2. Deslice el cierre de la placa de grill que se encuentra del lado del mango hasta la posición OPEN (Abierto). (Ver Figura 3).
3. Lleve el indicador de control de temperatura al ajuste MAX (Máximo) para precalentar la sandwichera. Coloque la unidad en la posición cerrada para precalentarla.
4. Mientras se precalienta, prepare los alimentos que desea cocinar. Después de aproximadamente 2 minutos, se prenderá la luz verde READY (Listo) para indicar que la unidad está precalentada y lista para ser utilizada.
5. Con una manopla o un agarrador, sujete el mango para mantener abierta la placa de grill superior mientras coloca o retira los alimentos de la superficie de cocción, a fin de evitar lesiones y que se cierre accidentalmente.
6. Con una manopla o un agarrador, coloque los alimentos en el centro de la placa de grill inferior.
7. Ajuste el indicador de control de temperatura según sea necesario; continúe cocinando en el grill abierto hasta que los alimentos estén cocidos. Coloque el indicador de control de temperatura en la posición OFF (Apagado). Retire el enchufe del tomacorriente de pared.



Para utilizar como grill de prensado (posición cerrada)

NOTA: Si cocina más de un trozo de alimento, prepárelos de modo que el grosor de los alimentos sea uniforme. Esto permitirá que los alimentos se cocinen de forma rápida y uniforme y que queden dorados de ambos lados.

1. Siga los pasos 1 a 6 de la sección de las Instrucciones de funcionamiento titulada: "Para utilizar como grill de contacto (posición abierta)", descrita anteriormente.
2. Con una manopla o un agarrador, deslice el brazo y baje suavemente la placa de grill superior. La bisagra flotante se ajustará automáticamente al grosor de los alimentos.
3. Para asegurarse de que los alimentos se cocinen perfectamente, controle que la placa de grill superior cubra uniformemente la parte superior de los alimentos. Asegúrese de que los alimentos estén ubicados en el centro de la placa de grill. Si lo desea, presione el mango hacia abajo varias veces durante la cocción.
4. Ajuste el indicador de control de temperatura según sea necesario. Durante la cocción al grill, se encenderá y apagará la luz verde READY (Listo). Esto indica que el termostato está manteniendo la temperatura de cocción adecuada.

NOTA: Los bordes elevados y la placa inferior inclinada permiten que las grasas salgan de los alimentos y caigan en la bandeja de goteo.

5. Con una manopla o un agarrador, sujete el mango y levante cuidadosamente la placa de grill superior. Siempre utilice una espátula de plástico o madera para retirar los alimentos cocidos. Pruebe los alimentos para saber si están cocidos. Cocine al grill los alimentos hasta que estén cocidos a su gusto.

ADVERTENCIA: Nunca utilice un objeto filoso o de metal ya que puede dañar la superficie antiadherente de las placas de grill.

PRECAUCIÓN: No descuide el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento.

6. Coloque el indicador de control de temperatura en la posición OFF (Apagado). Retire el enchufe del tomacorriente de pared.

Preparación de los panini: cómo armar los sándwiches

Para preparar deliciosos sándwiches prensados, siga estos sencillos pasos. Se acostumbra preparar los panini con una hogaza de pan grande. No obstante, los panini hechos con rebanadas de pan o pancitos comprados en la tienda pueden ser deliciosos y simples de preparar. Experimente con una variedad de panes, tortillas, panes planos e incluso pan árabe. Para los cocineros que se preocupan por la salud, la capa antiadherente

de las placas de grill garantiza un tostado crujiente y delicioso sin necesidad de utilizar aceite ni manteca. Los bordes elevados y la placa inferior inclinada permiten que las grasas salgan de los alimentos y caigan en la bandeja de goteo.

1. Arme los panini. Pinte o frote ambos lados de la parte exterior del sándwich con aceite de oliva, manteca o margarina (opcional). Cuando se enciende la luz verde READY (Listo), la sandwichera está lista para ser utilizada.
2. Siga los pasos 1 a 5 de la sección de las Instrucciones de funcionamiento titulada: "Para utilizar como grill de contacto (posición abierta)", descrita anteriormente.
3. Coloque los panini, con el lado untado con aceite hacia abajo, en la placa de grill inferior.
4. Con una manopla o un agarrador, deslice el brazo y baje suavemente la placa de grill superior. La bisagra flotante se ajustará automáticamente al grosor de los sándwiches.
5. Para asegurarse de que los panini se cocinen perfectamente, todos los sándwiches que se colocan en la sandwichera al mismo tiempo deben tener el mismo grosor. Controle que la placa de grill superior cubra uniformemente la parte superior del pan. Asegúrese de que los sándwiches estén ubicados en el centro de la placa de grill. Si lo desea, presione el mango hacia abajo varias veces durante la cocción.
6. Ajuste el indicador de control de temperatura según sea necesario. Durante la cocción al grill, se encenderá y apagará la luz verde READY (Listo). Esto indica que el termostato está manteniendo la temperatura de cocción adecuada.

NOTA: Los bordes elevados y la placa inferior inclinada permiten que el queso y las grasas salgan de los panini y caigan en la bandeja de goteo.

7. Con una manopla o un agarrador, sujete el mango y levante cuidadosamente la placa de grill superior. Continúe cocinando al grill hasta que el pan esté tostado y los alimentos estén cocidos a su gusto.
8. Siempre utilice una espátula de plástico o madera para retirar los sándwiches panini cocidos al grill.

ADVERTENCIA: Nunca utilice un objeto filoso o de metal ya que puede dañar la superficie antiadherente de las placas de grill.

PRECAUCIÓN: No descuide el electrodoméstico mientras esté en funcionamiento.

9. Coloque el indicador de control de temperatura en la posición OFF (Apagado). Retire el enchufe del tomacorriente de pared.
10. Deje enfriar los panini unos minutos antes de cortarlos.



Consejos para obtener mejores resultados con los panini

- Lleve el indicador de control de temperatura a MAX (Máximo) para precalentar la sandwichera antes de cada uso.
- Tenga todos los ingredientes a mano antes de preparar los panini.
- Se puede utilizar una amplia variedad de panes, tales como panes integrales, de centeno, de frutas, tortillas, panes planos e incluso pan árabe.
- Gracias a las placas de grill antiadherentes de la sandwichera, no es necesario untar la parte exterior del pan con manteca o aceite. No obstante, se recomienda untar una pequeña cantidad de manteca o aceite de oliva para que el pan se dore de forma pareja.
- **NOTA:** La sandwichera está cubierta con una superficie antiadherente. No utilice aceites antiadherentes en aerosol ya que pueden producir una acumulación sobre las placas de grill. En su lugar, utilice aceite de oliva.
- **ADVERTENCIA:** No utilice pastas para untar sin grasa. Pueden quemarse y dañar las placas de grill antiadherentes.
- Cuando utilice rellenos blandos o líquidos, use rebanadas de pan más gruesas. Intente retirar el interior de los pancitos blandos para crear una cavidad en la cual se puede agregar el relleno.
- La mayoría de las frutas frescas sueltan jugo al calentarlas. Si la receta incluye fruta en lata, cuele y seque la fruta con una servilleta de papel limpia.
- Evite utilizar quesos procesados, ya que tienden a derretirse a altas temperaturas.
- Una cucharadita de azúcar espolvoreada sobre el lado untado con manteca hace que los panini sean más crujientes y sabrosos cuando se utilizan rellenos dulces.
- Los panes integrales y dulces se cocinan al grill más rápido que los panes blancos y deben cocinarse a temperaturas más bajas.
- Después de retirar los panini cocidos, cierre la placa de grill superior para conservar el calor mientras arma más sándwiches.
- Utilice la sandwichera para conservar calientes los alimentos. Coloque los sándwiches cocidos sobre el grill y baje la placa de grill superior. Lleve el indicador de control de temperatura a MIN (Mínimo) o a un ajuste más bajo antes de servir.
- Para evitar la contaminación de los alimentos, usando manoplas, limpie las placas de grill con una servilleta de papel suave y absorbente después de cada uso.

Instrucciones de mantenimiento para el usuario

Este electrodoméstico requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que puedan ser reparadas por el usuario. No intente repararlo usted mismo. Si el producto necesita mantenimiento, consulte a un técnico autorizado para reparar electrodomésticos.

Cuidado y limpieza

PRECAUCIÓN: Desenchufe la sandwichera del tomacorriente y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.

1. Nunca sumerja el electrodoméstico en agua o cualquier otro líquido. Nunca coloque la sandwichera ni la bandeja de goteo en el lavavajillas.
2. Las placas de grill se deben limpiar y, si es necesario, preparar antes de calentar.
3. Para preparar las placas: vierta una cucharadita de aceite vegetal sobre las placas de grill antiadherentes. Extiéndalo con un paño de cocina absorbente y retire el exceso de aceite. Repita el procedimiento después de la limpieza o según sea necesario.
4. Para proteger las placas de grill antiadherentes de primera calidad, utilice sólo utensilios de plástico, nailon o madera.
5. Limpieza del interior: quite las manchas rebeldes con una esponja o malla de plástico y luego limpie con una servilleta de papel o un paño suave. Para obtener mejores resultados, utilice sólo productos en cuyas instrucciones se indique que son aptos para limpiar superficies de cocción antiadherentes. No utilice lana de acero ni esponjas metálicas gruesas. Deje que los residuos líquidos caigan en la bandeja de goteo.
6. Retire la bandeja de goteo desde el frente de la sandwichera. Vacíe la bandeja de goteo y límpiela con agua tibia y jabón. Séquela.
7. El acabado exterior se debe limpiar con un producto de limpieza no abrasivo y un paño suave y húmedo. Seque completamente.
8. Asegúrese de mantener abierta la placa de grill superior durante la limpieza, a fin de evitar lesiones o que se cierre accidentalmente.

Almacenamiento

1. Asegúrese de que la unidad esté desenchufada y completamente enfriada.
2. Coloque la bandeja de goteo limpia en la unidad.
3. Baje la placa de grill superior. Deslice el cierre de la placa de grill que se encuentra del lado del mango hasta la posición LOCK (Trabar). (Ver Figura 3). Guarde la sandwichera en la posición cerrada para obtener un almacenamiento compacto y prolijo.
4. Guarde el cable en la parte inferior de la sandwichera envolviéndolo alrededor de las dos patas posteriores y del cubo central. No presione el cable donde ingresa en la unidad, ya que esto podría hacer que el cable se desgaste y se rompa.

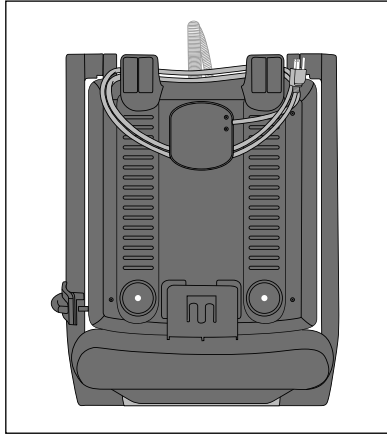


Figura 4

Recetas

Panini de panceta rellena y queso brie

- Sándwich Italiano
 - Panceta, 6 a 8 rodajas por sándwich (a gusto)
 - Queso Brie, cortado en cubitos de 1/2 pulgada
 - Tiras de tomate secado al sol
 - Espinaca bebé fresca (opcional)
1. Lleve el indicador de control de temperatura a **MAX (Máximo)** para precalentar la sandwichera.
 2. Cuando se enciende la luz verde **READY (Listo)**, lleve el control de temperatura a **MED (Medio)**.
 3. Coloque la panceta en la sandwichera abierta. Cocine durante 4 ó 5 minutos hasta que esté crujiente.
NOTA: La mayor parte de la grasa caerá a la bandeja de goteo. No limpie las placas de grill después de utilizarlas.
 4. Mientras se cocina la panceta, corte el queso brie en cubitos de 1/2 pulgada. Corte el pancito con la parte superior más fina y la parte inferior más grande; retire la miga desde la parte inferior.
CONSEJO: Coloque el pan no utilizado en una bolsa de plástico para frizer y guárdelo para hacer pan rallado, rellenos o espesante para sopas. Coloque la panceta sobre servilletas de papel y reserve.
 5. Para armar los panini rellenos, primero coloque la panceta dentro del pancito. Cubra con el queso Brie, el tomate secado al sol, la espinaca, y luego la panceta. Agregue más o menos relleno según el tamaño del pancito. Rellene el pancito hasta completar las 3/4 partes de su capacidad. **NO LO RELLENE DEMASIADO.**
 6. Cubra con la parte superior del pancito.
 7. Con una manopla, coloque el sándwich armado en la sandwichera. Baje la placa de grill superior sobre el pancito y asegúrese de que cubra uniformemente los panini.
 8. Utilice el mango para presionar ligeramente hacia abajo varias veces durante la cocción al grill
 9. Cocine hasta que queden dorados, aproximadamente entre 3 y 4 minutos.
 10. Levante la placa de cocción superior para controlar el progreso de la cocción; continúe cocinando si lo desea.

Variación: Pruebe estos panini con queso Mozarela y albahaca fresca.

Panini de manzanas al grill

Rinde 2 panini.

- 4 rebanadas de pan de pasas y canela
 - 1 manzana (Deliciosa dorada, descarozada y cortada en rodajas de 1/2" de grosor)
 - 2 - 4 cucharaditas de azúcar
 - 1/4 cucharadita de canela
 - Manteca
1. Lleve el indicador de control de temperatura a **MAX (Máximo)** para precalentar la sandwichera.
 2. Cuando se enciende la luz verde **READY (Listo)**, coloque las rodajas de manzana en la sandwichera. Cierre la sandwichera y cocine al **MAX (Máximo)** durante 4 minutos.
 3. Mientras se cocinan las manzanas, arme los panini. Unte las 4 rebanadas de pan con manteca. Coloque el azúcar en un tazón y agregue la canela.
 4. Con una manopla, levante la placa de cocción superior para controlar el progreso de la cocción; continúe cocinando las rodajas de manzana hasta que aparezcan las marcas doradas del grill en las manzanas.
NOTA: La mayor parte del agua de las manzanas caerá a la bandeja de goteo. No limpie las placas de grill después de utilizarlas.
 5. Coloque el indicador de control de temperatura en la posición **OFF (Apagado)**. Retire las manzanas cocidas y reserve.
 6. Lleve el indicador de control de temperatura a **MAX (Máximo)**. Cuando se enciende la luz verde **READY (Listo)**, espolvoree 1 cucharadita de azúcar sobre las 2 rebanadas de pan untadas con manteca y colóquelas en la sandwichera, con el lado untado con manteca y azúcar hacia abajo. Coloque las rodajas de manzana cocidas sobre el pan. Espolvoree con canela. Coloque el pan restante en la parte superior y asegúrese de que el lado untado con manteca quede hacia arriba. Espolvoree 1 cucharadita de azúcar sobre la parte superior de cada una de las rebanadas de pan de pasas.
 7. Baje la placa de grill superior sobre el pan y asegúrese de que cubra uniformemente los paninis.
 8. Cocine hasta que queden dorados, aproximadamente entre 3 y 4 minutos.
 9. Con una manopla, levante la placa de cocción superior para controlar el progreso de la cocción; retire cuando el pan esté dorado y crujiente.

Variación: Prepare este sándwich con bananas o frutas descarozadas cocidas al grill, por ejemplo, duraznos, ciruelas o damascos.

Se puede agregar queso para obtener un mayor valor nutritivo.

Recetas

Panini de pan negro y pollo asado con tapenade de aceitunas

Rinde 2 panini.

- 4 rebanadas de pan negro grande
- 2 pechugas de pollo deshuesadas y sin piel, cortadas finas
- 1/2 cebolla blanca, cortada en rodajas finas
- 2 - 4 rodajas de queso Monterey Jack (u otro queso de su elección)
- 1/2 tomate, cortado en rodajas finas
- 1 palta madura, cortada en rodajas finas
- Aceite de oliva
- Tapenade de aceitunas (ver receta más adelante)

1. Prepare las placas de grill con aceite de oliva antes de utilizarlas.
2. Lleve el indicador de control de temperatura a MAX (Máximo) para precalentar la sandwichera.
3. Cuando se enciende la luz verde READY (Listo), lleve el control de temperatura a MED (Medio).
4. Coloque las pechugas de pollo y las cebollas en la placa de grill inferior. Cierre y cocine durante 3 ó 4 minutos o hasta que el color del pollo pase del rosa a un blanco opaco. Controle a los 3 minutos. Si no están bien cocidas, baje la placa de grill superior y continúe cocinando al grill. No las cocine demasiado.

NOTA: Los tiempos de cocción varían según el grosor del pollo. Corte por el centro del trozo de carne más grueso para controlar si está cocido.

5. Mientras se cocina el pollo, prepare los panini. Unte las 4 rebanadas de pan con el tapenade de aceitunas.
6. Cuando finalice la cocción al grill, coloque el indicador de control de temperatura en la posición OFF (Apagado).
7. Retire el pollo y las cebollas de la sandwichera.
8. Deje que la sandwichera se enfríe y, usando una manopla, limpie las placas de grill.
9. Lleve el indicador de control de temperatura a MAX (Máximo) para volver a calentar la sandwichera. Cuando se enciende la luz verde READY (Listo), lleve el indicador de control de temperatura a MED (Medio).
10. Pinte la parte exterior del pan con aceite de oliva y coloque 2 rebanadas de pan sobre la sandwichera, con el lado untado con tapenade hacia arriba. Apile las cebollas cocidas, la palta, las rodajas de tomate, el pollo y el queso sobre el pan. Coloque el pan restante en la parte superior y asegúrese de que el lado untado con aceite quede hacia arriba.
11. Baje la placa de grill superior sobre el pan y asegúrese de que cubra uniformemente los sándwiches panini. Cocine hasta que queden dorados, aproximadamente entre 3 y 4 minutos.

Tapenade de aceitunas

- 2 tazas de aceitunas negras en aceite descarozadas
- 3 cucharadas de alcaparras coladas
- 3 cucharadas de aceite de oliva extra virgen
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 2 cucharaditas de tomillo fresco o 1 cucharadita de tomillo seco

Mezcle en un procesador de alimentos hasta que la mezcla esté gruesa, e uniforme.



Garantía limitada de DOS AÑOS

Mediante la presente, SENSIO Inc. garantiza que, durante el plazo de **DOS AÑOS** a partir de la fecha de compra, este producto no presentará defectos mecánicos en el material ni en la mano de obra, y durante 90 días, no los presentará en las piezas no mecánicas. A su entera discreción, SENSIO Inc. reparará o reemplazará el producto que resulte defectuoso, o emitirá un reembolso por el producto durante el plazo de garantía.

Esta garantía es válida únicamente para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra minorista inicial y no es transferible. Conserve el recibo de compra original, ya que se exige una prueba de compra para obtener la validación de la garantía. Las tiendas minoristas no tienen derecho a alterar, modificar ni corregir de ninguna manera los términos y condiciones de la garantía.

EXCLUSIONES:

La garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni el daño ocasionado por cualquiera de las siguientes causas: uso negligente del producto, uso de un voltaje o corriente incorrectos, mantenimiento de rutina inadecuado, uso contrario al de las instrucciones de funcionamiento, desarmado, reparación o alteración a cargo de personas que no sean miembros del personal calificado de SENSIO Inc. Asimismo, la garantía no cubre actos de la naturaleza, como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

SENSIO Inc. no asumirá responsabilidad por daños incidentales o resultantes ocasionados por la violación de cualquier garantía expresa o implícita. Salvo en la medida en que lo prohíban las leyes aplicables, cualquier garantía implícita de comerciabilidad o aptitud para un propósito particular se limita temporalmente a la duración de la garantía. Algunos estados, provincias o jurisdicciones no permiten la exclusión ni la limitación de daños incidentales o resultantes, o limitaciones sobre la duración de una garantía implícita y, por lo tanto, es posible que las exclusiones o limitaciones mencionadas no le correspondan. La garantía cubre derechos legales específicos que pueden variar de un estado, una provincia o una jurisdicción a otros.

CÓMO OBTENER EL SERVICIO DE GARANTÍA:

Debe comunicarse con el Servicio de atención al cliente a nuestro número telefónico gratuito: 1-866-832-4843. Un representante del Servicio de atención al cliente intentará resolver los problemas referidos a la garantía por teléfono. Si este no puede resolver el problema, le proporcionarán un número de caso y le solicitarán que devuelva el producto a SENSIO Inc. Adhiera una etiqueta al producto que incluya: su nombre, dirección, número telefónico de contacto durante el día, número de caso y descripción del problema. Además, incluya una copia del recibo de compra original. Envuelva cuidadosamente el producto etiquetado con el recibo de compra, y envíelo (con el envío y el seguro prepagados) a la dirección de SENSIO Inc. SENSIO Inc. no asumirá obligación ni responsabilidad alguna por el producto devuelto que esté en el trayecto hacia el Centro de servicio al cliente de SENSIO Inc.

BELLA

MERCI 
Pour votre achat

GRACIAS 
Para su compra

Registre &
inscrivez-vous pour les
annonces spéciales et
des recettes à la mode!



Registrarse y firmar para
arriba para anuncios
especiales y los
ingresos de la moda!

*Dites-nous ce que
vous pensez!*
Évaluez, réviser ou
posez-nous une question.



*¡Cuéntanos lo que
piensas!*
Evaluar, revisar o
hacernos una pregunta.



bellahousewares.com

inspirez-vous / inspire



BellaLifestyle



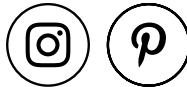
BellaLife







BellaLife



BellaLifestyle



bellahousewares.com

For customer service questions or comments

Pour le service à la clientèle, question ou commentaires

Dudas o comentarios contactar el departamento de servicio al cliente

1-866-832-4843 / help@bellahousewares.com

BELLA is a registered trademark of Sensio Inc., Montréal, Canada H3B 3X9.
All rights reserved.

BELLA est une marque déposée de Sensio Inc., Montréal, Canada H3B 3X9.
Tous droits réservés.

BELLA es una marca registrada de Sensio Inc., Montréal, Canada H3B 3X9.
Todos los derechos reservados.

SO-312020 Rev. 6