

Beautiful[®]

Kitchenware

Instruction Manual
Manual de instrucciones

*Make
Something
Beautiful[™]
♥ Drew*



2-in-1 Panini Press & Grill
Prensa y parrilla de Panini 2 en 1



The kitchen is my family's happy place. It's where we cook and eat and bake and laugh and share our most beautiful moments together. That's what inspired the creation of Beautiful, my new collection of easy-to-use kitchenware that you'll want to keep out on your kitchen counter. So whether your kitchen has flour all over the place from a kid's baking session or you're throwing an adult dinner party, I hope every step will be simple, delicious and beautiful!

 Drew

www.beautifulbydrew.com



Table of Contents

Section 1: Safety

Important Safeguards.....	4-6
Additional Important Safeguards.....	7
Notes on the Plug	8
Notes on the Cord	8
Plasticizer Warning	9
Electric Power.....	9

Section 2: Instructions

Getting to Know Your 2-in-1 Panini Press & Grill	11
Before Using for the First Time	12
Operating Instructions	13
To Use as a Panini Press (Closed Position)	14-15
Panini Press: Hints for Best Results	15-16
To Use as a Contact Grill (Closed Position)	16
Grilling Meats/Poultry/Fish	16-17
To Use as a Full Grill (Open Position)	17-18
Full Grill: Hints For Best Results	19-20
2-in-1 Panini Press & Grill General Cooking Chart	21-22
USDA Cooking Guidelines.....	23
User Maintenance Instructions	23
Care & Cleaning Instructions	24
Storing Instructions	25
Warranty.....	25-26

S
I
A
N
N
P
E
S
G
B
O
T
P
T
T
F
2
U
U
C
S
W

Índice

Sección 1: Seguridad

Medidas importantes de seguridad	29-32
Medidas de seguridad importantes adicionales.....	32-33
Notas sobre el enchufe	33
Notas sobre el cable	33-34
Advertencia sobre el acabado	34
Alimentación eléctrica	34

Sección 2: Instrucciones

Conozca mejor su prensa y parrilla de panini 2 en 1	36
Antes del primer uso	37
Instrucciones de funcionamiento	38-39
Para usar como prensa de Panini (posición cerrada).....	39-40
Prensa de panini: consejos para obtener mejores resultados ...	40-41
Uso como parrilla de contacto (posición cerrada).....	41-42
Asar carne, aves o pescado	42
Uso como parrilla completa (posición abierta).....	43-44
Parrilla completa: consejos para obtener mejores resultados ...	45-46
Tabla de cocción general de la prensa y parrilla de panini 2 en 1	47-48
Pautas de cocina del USDA	49
Instrucciones de mantenimiento para el usuario.....	49
Instrucciones de limpieza y cuidado.....	49-50
Instrucciones de almacenamiento.....	51
Garantía.....	52-53



Section 1

Safety

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 120V A C electrical outlet only.
CAUTION: NEVER PLUG UNIT IN WITHOUT BOTH UPPER AND LOWER GRILL PLATES PROPERLY INSTALLED.
3. To protect against risk of electric shock, do not immerse the cord, plug or cooking body in water or any other liquid.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
5. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
6. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
7. Unplug from outlet when 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 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 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.

10. The use of accessories or attachments not recommended by the manufacturer may cause fire, electrical shock or injury.
11. Do not use outdoors or for commercial purposes.
12. Do not let the electrical cord hang over the edge of the table or counter top, or touch hot surfaces.
13. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a 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 the knob to OFF, then remove plug from outlet.
17. **WARNING! ALWAYS UNPLUG UNIT WHEN COOKING IS FINISHED.**
18. **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.

19. 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.

21. Do not use for other than intended use.

WARNING: TO AVOID POSSIBLE FIRE HAZARD AND DAMAGE TO THE UNIT, THE PANINI GRILL MUST BE STORED AND USED WITH BOTH UPPER/LOWER GRILL PLATES INSTALLED.

**FOR HOUSEHOLD USE
ONLY**

**SAVE THESE
INSTRUCTIONS**

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION HOT SURFACES: This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires or other damage to persons or property.

CAUTION: This appliance is hot during operation and retains heat for some time after unplugging. 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. If this appliance begins to malfunction during use, Immediately turn the knob to OFF, than unplug the cord Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.
3. Do not leave this appliance unattended during use.

NOTES ON THE PLUG

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



Section 2

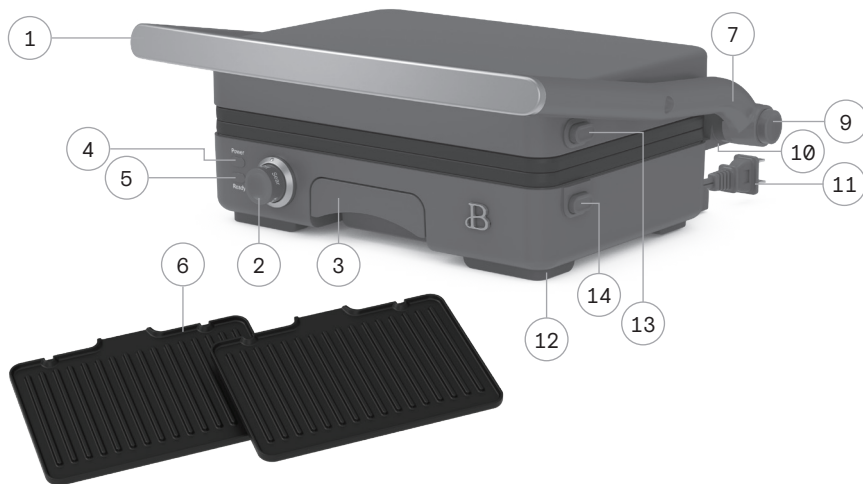
Instructions

2

Getting To Know Your 2-in-1 Panini Press & Grill

Product may vary slightly from illustration

1. Handle
2. Adjustable Knob
3. Removable Drip Tray
4. White POWER Light
5. White READY Light
6. Removable Non-Stick Grill Plates
7. Arm
8. Grease Drain (not shown)
9. Hinge Release Button
10. Floating Hinge
11. Polarized Plug
12. Tilt-Up Feet
13. Top Grill Plate Release Button
14. Bottom Grill Plate Release Button



Before Using for the First Time

1. Carefully unpack the 2-in-1 Panini Press & Grill and remove all packaging and materials.
2. Set the 2-in-1 Panini Press & Grill on a dry, clean and flat surface. Keep the 2-in-1 Panini Press & Grill closed until use.
3. Make sure the removable drip tray is fully inserted into the front of the unit.
4. Use the handle to lift the upper grill plate.
5. To insert the plates: Pick up the grill plate, press the release button on the side of the unit, and click in the plate. Repeat for the upper plate with the release button on the side of the unit.
6. Caution: Keep the 2-in-1 Panini Press & Grill away from water.
NEVER IMMERSE PANINI GRILL INTO WATER OR ANY OTHER LIQUIDS
7. Wipe the non-stick grill plates with a damp cloth to remove all dust. Wipe the 2-in-1 Panini Press & Grill body with a slightly damp, soft cloth or sponge. Dry all parts before use.
CAUTION: Take care to prevent water from running into the appliance.
NEVER IMMERSE PANINI GRILL BODY IN WATER OR ANY OTHER LIQUIDS!
8. Plug the unit into a 120V AC electrical outlet. Turn the knob to desired setting, the unit will start heating and the power light will illuminate and remain lighted during use.
9. Operate the unit in the closed position for 2 to 4 minutes without food. This will burn off residue on the plates.
NOTE: When the grill plates are heated for the first time, they may emit slight smoke or odor. This is normal and should disappear in a few minutes. This will not affect the safety of the appliance.
10. Condition grill plates. Use a brush or paper towel to lightly coat the grill surfaces with solid vegetable shortening or vegetable oil. Wipe dry and keep closed until ready to use.

Operating Instructions


WARNING: TO AVOID POSSIBLE FIRE HAZARD AND DAMAGE TO THE UNIT, THE 2-in-1 PANINI PRESS & GRILL MUST BE USED WITH BOTH UPPER/LOWER GRILL PLATES INSTALLED AT ALL TIMES.

1. Preheat the 2-in-1 Panini Press & Grill. Use the handle to close the 2-in-1 Panini Press & Grill. Check to make sure that the cord does not come in contact with any exterior parts of the unit. Plug the unit into a 120V AC electrical outlet. Turn the knob to desired setting, the unit will start heating and the power light will illuminate and remain lighted during use.
2. After approximately 4 to 6 minutes, the white READY light will illuminate, indicating the unit has reached preheat temperature and is ready for use.
3. Oil grill plates before use... or not! Wearing a protective oven mitt, use a heat-proof brush or paper towel dipped in vegetable oil to lightly coat the upper and lower grill plates to encourage even browning. For health-conscious cooks, the non-stick coating of the grill plates assures crisp and delicious toasting without the use of oil or butter. **IMPORTANT:** Do not use non-stick sprays as they can cause build-up on the grill plates. Use vegetable or olive oil instead.
4. Center food on the lower grill plate; then lower the lid. The white READY light will cycle on and off as the temperature is maintained.
5. Cook foods according to recipe instructions or consult the General Cooking Chart for reference. Recipes will vary in cook time and brownness. Note the perfect grill/cooking times for each food for future reference.
6. Always turn the knob to OFF, then unplug unit when cooking is finished. Traditionally, Paninis are sandwiches made with a variety of breads, stuffed with meats, cheeses, vegetables...then pressed and grilled until the crust is delightfully crisp. This 2-in-1 Panini Press & Grill is calibrated at the optimum temperature for perfect results every time.


To Use as a Panini Press (Closed Position)

CAUTION: To avoid personal injury or damage to property, make sure the removable drip tray is fully inserted into the front of the unit.

1. Lightly oil both grill plates, if desired.
IMPORTANT: Do not use non-stick sprays as they can cause build-up on the grill plates. Use vegetable or olive oil instead.
WARNING: Do not use non-fat spreads as they may burn and damage the non-stick grill plates.
2. Preheat the 2-in-1 Panini Press & Grill. Plug the unit into a 120V AC electrical outlet. Turn the knob to desired setting, the unit will start heating and the power light will illuminate and remain lighted during use.
3. Prepare your sandwiches as the appliance heats. Paninis can be prepared ahead of time, sealed with plastic wrap, and refrigerated; then grilled as needed.
4. When the white READY light illuminates, wearing oven mitts, carefully open the lid and center 1 or 2 sandwiches on the lower grill plate.
IMPORTANT: Do not overload the grill plate.
5. Your 2-in-1 Panini Press & Grill is equipped with a floating hinge that allows the upper lid to accommodate thicker foods: meats, veggies, desserts, etc. (Figure 1)
6. To ensure perfectly grilled Paninis and pressed sandwiches, check to make sure that the upper plate lies evenly on the top of the food and the food is centered on the lower plate. If desired, press the handle down several times while cooking.
7. Check pressed sandwiches at 5 minutes or according to recipe time. Using an oven mitt or pot holder, grasp the handle and carefully lift the upper grill plate to check doneness. If desired, continue grilling until the food is cooked to your liking.
WARNING! ALWAYS USE A MEAT THERMOMETER TO ENSURE THAT MEAT, POULTRY AND FISH ARE COOKED THOROUGHLY BEFORE EATING
8. Wearing oven mitts, remove grilled food from the grill plate(s) using a non-metallic utensil spatula.
WARNING: Never use a sharp or metal object as it may damage the non-stick surface of the grill plates.

- 
9. If additional sandwiches are to be cooked, close the 2-in-1 Panini Press & Grill to retain heat.
 10. When sandwiches are finished cooking, Turn the knob to OFF, then remove the plug from the outlet.
WARNING! ALWAYS UNPLUG UNIT WHEN COOKING IS FINISHED.
 11. Allow the 2-in-1 Panini Press & Grill to cool completely before removing the drip tray or grill plates or to clean the unit.
 12. To remove the plates, press the release buttons on the side of the unit.

Panini Press: Hints for Best Results

- It is customary to prepare Panini using a hearty loaf of bread. However, Panini made from store-bought sliced breads or rolls can be delicious and simple to prepare. Have fun and 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.
 - While it is not necessary to butter or oil the outside of the bread, spreading a small amount of butter or olive oil is recommended to encourage even browning of the bread.
 - Use nut butters, garlic aioli, hummus, guacamole, olive tapenade, pesto, your favorite mustard, grilled onion jam on your Panini's for added creaminess and flavors.
 - Have all ingredients at hand before preparing Panini.
 - When using soft or liquid fillings, use denser, thicker-sliced breads. Remove the insides of soft rolls to create a cup in which filling can be added.
 - Most fruits release juice when heated. Drain and pat fresh or canned 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 faster than white breads and should be grilled for less time.
- To avoid food contamination, wearing oven mitts, use a soft, absorbent paper towel to wipe the grill plates clean after each use.

To Use as a Contact Grill (Closed Position)

1. Besides pressing sandwiches, your 2-in-1 Panini Press & Grill doubles as a contact grill.
2. Use cuts of meat, vegetables, fish, poultry of equal depth; all food should be thick enough to touch the top and bottom grill plates when the 2-in-1 Panini Press & Grill is closed.
3. To ensure perfectly grilled food, check to make sure that the upper plate lies evenly on the top of the food and the food is centered on the lower plate. If desired, press the handle down several times while cooking.
4. Close the top lid of the 2-in-1 Panini Press & Grill gently over the food to prevent juices from releasing.
5. Foods cooked in a contact grill will take roughly half the cooking time as the full grill, since they are being cooked top and bottom in a confined cooking area.

Grilling Meats/Poultry/Fish

- To ensure moist and delicious grilled meats, always allow meat to rest 10 to 20 minutes before cutting.
- Tougher cuts such as flank steak should be tenderized by marinating for few hours or overnight.
- Marinades using wine or vinegar will help to break down the connective tissue before grilling.
- Drain excess marinade and dry meat well before placing on the grill plate.
- Avoid using marinades that contain high sugar levels that can burn on the grill plate.

- To ensure a tender piece of grilled meat, do not salt meat before cooking.
- Do not overcook meat.
- To avoid tough and dry meats, never cut or pierce meats while cooking. Use scratch-proof tongs to add or remove meat from grill plates.

To Use as a Full Grill (Open Position)

1. Place the 2-in-1 Panini Press & Grill on a flat, level surface. Make sure there is ample available space to accommodate the fully opened 2-in-1 Panini Press & Grill.

CAUTION: To avoid personal injury or damage to property, make sure the removable drip tray is fully inserted into the front of the unit.

2. Lightly oil both grill plates, if desired.

IMPORTANT: Do not use non-stick sprays as they can cause build-up on the grill plates. Use vegetable or olive oil instead.

WARNING: Do not use non-fat spreads as they may burn and damage the non-stick grill plates.

3. The full grill is a necessary tool when cooking a combination of foods of varying thickness, for bone-in chops thicker than 1-inch, larger cuts of meats or sausages, delicate fish or unevenly cut larger vegetables where grill marks are desired.
4. Open the lid to 90°.
5. Grasp the handle and push the hinge release button (Figure 2) and open to create a full cooking surface. (See Figure 3)
7. Preheat the 2-in-1 Panini Press & Grill. Plug the unit into a 120V AC electrical outlet. Turn the knob to desired setting, the unit will start heating and the power light will illuminate and remain lit during use.
8. While preheating, prepare food to be cooked.
9. When the white READY light illuminates, center food on the open grill plate(s). Foods with high fat content should be placed on the front grill plate to enable grease to empty into the drain in the center of the 2 grill plates.

10. **HINT:** To achieve attractive grill marks, place food on the grill at a 45° angle. Allow food to cook, undisturbed, until browning occurs along the sides. Lift a corner, and when you can see browned grill marks, flip the food over, setting it at the opposite angle to the grill lines. Continue cooking until food is cooked to your liking.
CAUTION: To prevent risk of burns, always use oven mitts. Be careful not to touch any hot surfaces such as the upper housing or grill plates, or any hot liquid in the drip tray. Extreme care must be taken as the surface temperatures get dangerously hot.
11. Cook foods according to recipe time or consult the General Cooking Chart for reference. Recipes may vary in cook time and brownness. Note the perfect grill times for each food for future reference.
WARNING! ALWAYS USE A MEAT THERMOMETER TO ENSURE THAT MEAT, POULTRY AND FISH ARE COOKED THOROUGHLY BEFORE EATING.
12. Wearing oven mitts, remove grilled food from the grill plate(s) using a non-metallic utensil. A plastic spatula will help to remove delicate food in one piece. Scratch-proof tongs are helpful when grilling meats or sausages.
WARNING: Never use a sharp or metal utensils as it may damage the non-stick surface of the grill plates.
13. When food is finished cooking, turn the knob to OFF, then remove the plug from the outlet.
WARNING! ALWAYS TURN KNOB TO OFF, THEN UNPLUG THE UNIT WHEN COOKING IS FINISHED.
14. Allow the 2-in-1 Panini Press & Grill to cool completely before removing the drip tray or grill plates or to clean the unit.

Full Grill: Hints For Best Results

- Open the 2-in-1 Panini Press & Grill to a full grill when cooking a combination of foods of varying thicknesses: bone-in chops thicker than 1-inch, larger cuts of meats or sausages, delicate fish or unevenly cut larger vegetables where grill marks are desired.
- Tougher cuts such as flank steak should be tenderized by marinating for few hours or overnight. Wine or vinegar will help to break down connective tissue before grilling.
- Drain excess marinade and dry meat well before placing on the grill plate.
- Avoid using marinades with high sugar levels that will burn on the grill plate when cooked.
- To ensure a tender piece of grilled meat, do not salt meat before cooking.
- Use a heat-resistant fish spatula to remove fish from the hot grill. DO NOT OVERCOOK!
- To avoid tough and dry meats, never cut or pierce meats while cooking. Use scratch-proof tongs to add or remove meat from grill plates.
- And most importantly: to ensure moist and delicious results, always allow meats to rest 10 to 20 minutes before cutting.

Figure 1



Figure 2



Figure 3



2-in-1 Panini Press & Grill General Cooking Chart

SANDWICH	COOK TIME	NOTES
Panini	5 to 7 minutes	Press lightly at the beginning of cooking. Cook until cheese is melted.
Grilled cheese, plain	3 to 5 minutes	Cook until bread is browned and crispy, cheese is melted.
Grilled cheese with bacon, ham, turkey, beef, tuna, sausage, vegetables	5 to 7 minutes	Cook until bread is browned and crispy, cheese is melted.
Quesadillas	3 to 5 minutes	Cook until tortilla is lightly browned and cheese is melted
Sandwich Wraps	3 to 5 minutes	Cook until tortilla, pita or pocket is browned and crispy, cheese is melted

Full Grill

FOOD	TIME	DIRECTIONS
Sirloin Steak, 1/2 - 1-inch thick, rare-medium	3 to 4 minutes	flip once
Sirloin Steak, 1/2 - 1-inch thick, well done	6 to 8 minutes	flip once
Flank Steak	12 to 14 minutes	flip once
Hamburger Patties, 1/4 lb., rare-medium	2 to 4 minutes	flip once
Hamburger Patties, 1/4 lb., well done	5 to 7 minutes	flip once
Chicken Breast, boneless-skinless, 1/2" thick	8 to 12 minutes	flip once
Pork, boneless, 1-inch thick	7 to 9 minutes	flip once
Lamb Loin Chops, bone in,	8 to 12 minutes	flip once
Hot Dogs	5 to 8 minutes	flip once
Sausage, Italian thick,	6 to 8 minutes	flip once
Sausage, breakfast, frozen	4 to 8 minutes	flip once
Vegetables: mushrooms, asparagus, zucchini, onions, peppers, green beans	5 to 10 minutes	flip several times
Salmon fillet, 1/2 lb. piece, with skin	5 to 8 minutes	flip once

USDA Cooking Guidelines

A meat thermometer should always be used to gauge internal temperature. The thermometer should be inserted into the thickest portion of meat, away from bones or fatty areas.

The United States Department of Agriculture recommends that meat and poultry be cooked to the following internal temperatures to be sure any harmful bacteria have been killed. Ground turkey and chicken should be cooked to an internal temperature of 165° F and ground beef, veal, lamb and pork be cooked to an internal temperature of 160° F. Chicken and turkey should be cooked to an internal temperature of 170° F for white meat and 180° F for dark meat. Goose and duck should be cooked to an internal temperature of 180° F. Fresh beef, veal and lamb, etc. should be cooked to an internal temperature of at least 145° F. Fresh pork should be cooked to an internal temperature of at least 160° F. When re-heating meat and poultry products, they should also be cooked to an internal temperature of 165° F.

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 & Cleaning Instructions

CAUTION: Unplug from electrical outlet and allow to cool thoroughly before removing the drip tray or grill plates or cleaning the unit.

WARNING! ALWAYS UNPLUG UNIT WHEN COOKING IS FINISHED. OTHERWISE, THE PANINI GRILL WILL CONTINUE TO HEAT UNTIL UNIT IS UNPLUGGED.

1. When the 2-in-1 Panini Press & Grill has cooled completely and is safe to handle, slide the removable drip tray out from the front of the unit.
2. Clean drip tray in hot, soapy water.
NOTE: The removable drip tray is top rack dishwasher safe.
3. Remove the grill plates for easy cleaning. Open the lid to 90°. Press the upper plate release button on the front of the top lid. (See Figure 1) The locks will release the grill plate. Pull the plate forward, then up from the slots on the bottom of the upper lid. (See Figure 6)
4. Press the lower plate release button on the right side of the base, then pull the plate up, then out from the slots on the bottom of the lower lid.
5. Brush non-stick grill plates with a clean, brush or cloth. If necessary, clean plates in hot, soapy water. Remove stubborn stains with a plastic mesh puff or pad. 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.
NOTE: Grill plates are top rack dishwasher safe.
CAUTION: Never immerse 2-in-1 Panini Press & Grill body in water or other liquids.
6. Replace both clean grill plates. Position grease drains and tabs facing inward, fully insert the 2 tabs into the 2 slots, and press the upper and lower grill plates into the body until each snap securely into place. (See Figure 7.)
7. Replace the clean removable drip tray under the front of the unit. Push to ensure the drip tray is fully inserted and resting under the grease drain at the back of the unit.
8. The exterior finish should be cleaned with a non-abrasive cleaner and a soft, damp cloth. Dry thoroughly.

Storing Instructions

WARNING: Never store 2-in-1 Panini Press & Grill while it is hot or still plugged in.

1. Make sure unit is unplugged and fully cooled.

WARNING: TO AVOID POSSIBLE FIRE HAZARD AND DAMAGE TO THE UNIT, THE PANINI GRILL MUST BE STORED WITH BOTH UPPER/LOWER GRILL PLATES INSTALLED.

2. Make sure the removable drip tray is fully inserted into the front of the unit.
3. Never wrap cord tightly around appliance. Do not put any stress on cord where it enters unit, as this could cause cord to fray and break.
4. Store 2-in-1 Panini Press & Grill in its box or store closed for easy and compact storage.

Limited Two-Year Warranty

Sensio Inc. dba Made by Gather™ 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. dba Made by Gather™ 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. dba Made by Gather™ personnel. Also, the warranty does not cover Acts of God such as fire, floods, hurricanes, or tornadoes.

Sensio Inc. dba Made by Gather™ 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: 1-877-775-3564. 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. dba Made by Gather™ 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. dba Made by Gather™ shall bear no responsibility or liability for the returned product while in transit to Sensio Inc. dba Made by Gather™ Customer Service Center.

Beautiful® Kitchenware



Sección 1

Seguridad

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al utilizar electrodomésticos, se deben tomar siempre precauciones de seguridad básicas, incluidas las siguientes:

1. **Lea todas las instrucciones.**
2. El cable de este aparato debe conectarse solo a un tomacorriente de 120 V de CA.

PRECAUCIÓN: NUNCA ENCHUFE LA UNIDAD SIN HABER INSTALADO CORRECTAMENTE LA PLACA INFERIOR Y SUPERIOR DE LA PARRILLA.

3. Para protegerse de descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o el cuerpo de cocción en agua u otro líquido.
4. No toque las superficies calientes. Use las asas o las perillas.
5. Este aparato no está concebido para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas; o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que sean supervisados o reciban instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

6. Es necesaria una estrecha supervisión cuando los niños utilizan un aparato o si este se utiliza cerca de ellos.
7. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Espere a que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o guardarlo.
8. Nunca tire del cable para desconectar la unidad de cocción del tomacorriente. En su lugar, sujete el enchufe y tire para desconectarlo.
9. No utilice este aparato si el cable está dañado. No utilice este aparato si la unidad se averió, se cayó o se dañó de cualquier manera. A fin de evitar el riesgo de una descarga eléctrica, nunca intente reparar la parrilla de panini por su cuenta. Lleve este aparato a un técnico calificado para que lo examine, repare o ajuste. Un montaje incorrecto podría suponer un riesgo de descarga eléctrica al utilizar la parrilla de panini.
10. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
11. No usar al aire libre o con fines comerciales.
12. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o una encimera, o toque superficies calientes.
13. No lo coloque sobre o cerca de un hornillo eléctrico o a gas, o en un horno caliente.

- 
- 
14. Utilizarlo solo sobre superficies niveladas, planas y resistentes al calor.
 15. Tenga mucho cuidado al mover aparatos que contengan alimentos, agua, aceite u otros líquidos calientes.
 16. Para desconectar, gire la perilla hacia la posición de apagado (OFF), luego retire el enchufe del tomacorriente.
 17. **¡ADVERTENCIA! SIEMPRE DESENCHUFE LA UNIDAD CUANDO TERMINE DE COCINAR.**
 18. **PRECAUCIÓN SUPERFICIES CALIENTES:** Este aparato genera calor durante el uso. Deben tomarse las medidas correspondientes para evitar riesgo de quemaduras, incendios u otros daños a personas o a la propiedad.
 19. Durante el uso, asegúrese de que haya una ventilación adecuada sobre el aparato y a su alrededor para que el aire pueda circular. Asegúrese de que este aparato no toque cortinas, revestimientos de paredes, vestimenta, toallas de vajilla u otros materiales inflamables mientras está funcionando.
 21. No utilice este aparato para un uso que no sea el previsto.
ADVERTENCIA: PARA EVITAR POSIBLES INCENDIOS Y DAÑOS A LA UNIDAD, LA PARRILLA DE PANINI DEBE GUARDARSE Y USARSE CON AMBAS PLACAS SUPERIOR E INFERIOR INSTALADAS.

**SOLO PARA USO
DOMÉSTICO**

**GUARDE ESTAS
INSTRUCCIONES**

**MEDIDAS DE SEGURIDAD
IMPORTANTES
ADICIONALES**

PRECAUCIÓN, SUPERFICIES CALIENTES: Este aparato genera calor y vapor durante el uso. Deben tomarse las medidas correspondientes para evitar riesgo de quemaduras, incendios u otros daños a personas o a la propiedad.

PRECAUCIÓN: Este aparato se calienta durante el funcionamiento y retiene calor por un tiempo después de desenchufarlo. Use siempre guantes de horno cuando manipule materiales calientes y deje que las piezas de metal se enfrién antes de limpiarlas. No coloque objetos encima del aparato mientras esté funcionando o se encuentre caliente.


1. Todos los usuarios de este aparato deben leer y comprender el manual de instrucciones antes de utilizar o limpiar el aparato.
2. Si este aparato comienza a funcionar incorrectamente, gire la perilla a la posición de apagado (OFF) y desenchufe el cable de inmediato. No use ni intente reparar el aparato averiado.
3. No deje este aparato sin supervisión mientras está en uso

NOTAS SOBRE EL ENCHUFE


Este aparato posee un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encajará en un tomacorriente polarizado de una sola manera. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, gire el enchufe. Si aun así no encaja, contacte a un técnico electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

NOTAS SOBRE EL CABLE

- A. Se proporciona un cable de alimentación corto (o un cable de alimentación desmontable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo.
- B. Hay disponibles cables de alimentación desconectables más largos o cables de extensión, y estos se pueden utilizar si se tiene cuidado en su uso.

- 
- C. Si se utiliza un cable de alimentación desconectable largo o un cable de extensión:
 - 1. La clasificación eléctrica marcada en el cable o extensión debe ser al menos igual a la clasificación eléctrica del aparato;
 - 2. Si el aparato es del tipo con conexión a tierra, el cable de extensión deberá ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra; y
 - 3. El cable más largo debe colocarse de manera que no cuelgue de una encimera o mesa de donde los niños pudieran jalarlo o tropezar con él por accidente.

ADVERTENCIA SOBRE EL ACABADO



PRECAUCIÓN: Para evitar que el acabado de la encimera o de la mesa u otros muebles se dañe, coloque posavasos o manteles individuales que NO SEAN DE PLÁSTICO entre el electrodoméstico y el acabado de la encimera o de la mesa. No hacerlo puede provocar que el acabado se oscurezca; provocar imperfecciones permanentes o pueden aparecer manchas.

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros aparatos, este aparato podría no funcionar correctamente. Debe utilizarse en un circuito eléctrico diferente al de otros electrodomésticos.



Sección 2

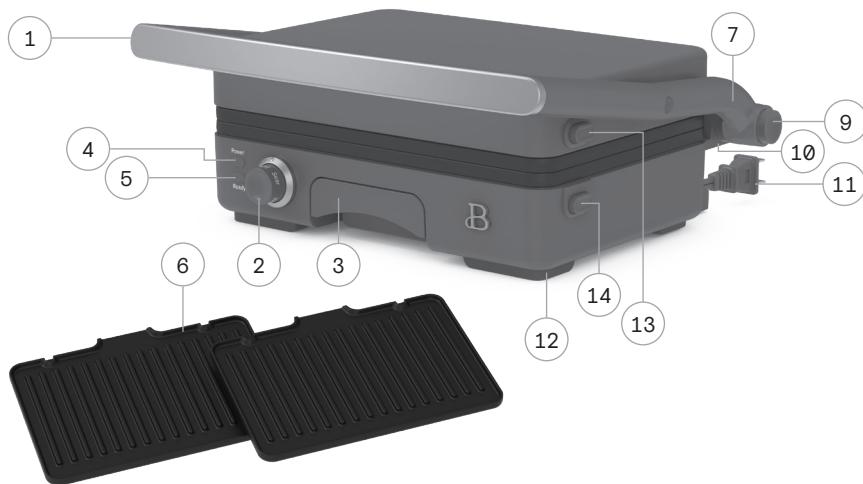
Instrucciones

2

Conozca mejor su prensa y parrilla de panini 2 en 1

El producto puede diferir ligeramente del que aparece en la ilustración

1. Asa
2. Perilla ajustable
3. Bandeja de goteo extraíble
4. Sonda de la luz blanca POWER (encendido)
5. Luz blanca READY (listo)
6. Placas antiadherentes extraíbles de la parrilla
7. Brazo
8. Salida de grasa (no se muestra)
9. Botón de liberación de la bisagra
10. Bisagra flotante
11. Enchufe polarizado
12. Pata inclinable
13. Botón de liberación de la placa superior de la parrilla
14. Botón de liberación de la placa inferior de la parrilla



Antes del primer uso

1. Desembale cuidadosamente la prensa y parrilla de panini 2 en 1 y retire todo el embalaje y los materiales.
2. Deje la prensa y parrilla de panini 2 en 1 sobre una superficie seca, limpia y plana. Mantenga la prensa y parrilla de panini 2 en 1 cerrada mientras no está en uso.
3. Verifique que la bandeja de goteo desmontable esté bien insertada en el frente de la unidad.
4. Use el asa para levantar la placa superior de la parrilla.
5. Para insertar las placas, haga lo siguiente: Tome la placa de la parrilla, presione el botón de liberación ubicado en el costado de la unidad y encaje la placa. Repita el mismo procedimiento con la placa superior usando el botón de liberación del costado de la unidad.
6. Precaución: mantenga la parrilla de panini 2 en 1 lejos del agua. **NUNCA SUMERJA LA PARRILLA DE PANINI EN AGUA NI OTROS LÍQUIDOS**
7. Limpie las placas antiadherentes de la parrilla con un paño húmedo para retirar el polvo. Limpie el cuerpo de la prensa y parrilla de panini 2 en 1 con un paño o esponja suaves ligeramente humedecidos. Seque todas las piezas antes de usar.
PRECAUCIÓN: Se debe tener cuidado para evitar que entre agua en el aparato. **¡NUNCA SUMERJA EL CUERPO DE LA PARRILLA DE PANINI EN AGUA NI NINGÚN OTRO LÍQUIDO!**
8. Enchufe la unidad en un tomacorriente de 120 V de CA. Gire la perilla al ajuste deseado, la unidad comenzará a calentarse y la luz de encendido se encenderá y permanecerá así durante el uso.
9. Opere la unidad en posición cerrada durante 2 a 4 minutos sin alimentos. Hacer esto quemará los residuos de las placas.
NOTA: cuando las placas de la parrilla se calientan por primera vez, pueden emitir un ligero humo u olor. Esto es normal y debería desaparecer en un par de minutos. Esto no afecta la seguridad del aparato.
10. Acondicione las placas de la parrilla. Use un cepillo o una toalla de papel para cubrir ligeramente las superficies de la parrilla con manteca vegetal sólida o aceite vegetal. Seque con un paño y manténgala cerrada hasta que vuelva a usarla.

Instrucciones de funcionamiento

ADVERTENCIA: PARA EVITAR POSIBLES INCENDIOS Y DAÑOS A LA UNIDAD, LA PRENSA Y PARRILLA DE PANINI DEBE USARSE CON AMBAS PLACAS INFERIOR Y SUPERIOR INSTALADAS EN TODO MOMENTO.

1. Precaliente la prensa y parrilla de panini 2 en 1. Use el asa para cerrar la prensa y parrilla de panini 2 en 1. Verifique que el cable no entre en contacto con las piezas exteriores de la unidad. Enchufe la unidad en un tomacorriente de 120 V de CA. Gire la perilla al ajuste deseado, la unidad comenzará a calentarse y la luz de encendido se encenderá y permanecerá así durante el uso.
2. Después de aproximadamente 5 a 7 minutos, la luz blanca READY (listo) se iluminará para indicar que la unidad alcanzó la temperatura de precalentamiento y que está lista para usarse.
3. Siempre unte las placas de la parrilla con aceite antes de usarla. Utilice guantes de cocina y un cepillo resistente al calor o una toalla de papel humedecida con aceite vegetal para recubrir ligeramente la placa superior e inferior para favorecer un dorado uniforme. Para los cocineros que desean cocinar saludablemente, el revestimiento antiadherente de las placas de la parrilla garantiza un tostado crujiente y delicioso sin necesidad de utilizar aceite ni mantequilla.

IMPORTANTE: No use rociadores antiadherentes, ya que pueden generar acumulaciones en las placas de la parrilla. En su lugar, use aceite vegetal o de oliva.

4. Centre el alimento en la placa inferior de la parrilla, luego baje la tapa. La luz blanca READY (listo) se encenderá y apagará para mantener la temperatura.
5. Cocine alimentos según las instrucciones de la receta o consulte la tabla de cocción general. Las recetas variarán en cuanto a tiempo de cocción y dorado. Tenga en cuenta los tiempos ideales de cocción/parrilla de cada alimento para usos a futuro.

6. Siempre gire la perilla a la posición de apagado (OFF), luego desenchufe la unidad cuando termine de cocinar. Por tradición, los panini son sándwiches que se preparan con varios tipos de pan, se rellenan con carne, quesos y verduras, y luego se presionan y tuestan hasta quedar con una corteza deliciosa y crujiente. Esta prensa y parrilla de panini 2 en 1 está calibrada para proporcionar la temperatura óptima para obtener resultados perfectos cada vez que la use.

Para usar como prensa de Panini (posición cerrada)

PRECAUCIÓN: Para evitar lesiones o daños a la propiedad, verifique que la bandeja de goteo desmontable esté bien insertada en el frente de la unidad.

1. Si lo desea, unte una ligera capa de aceite en ambas placas de la parrilla.
IMPORTANTE: No use rociadores antiadherentes, ya que pueden generar acumulaciones en las placas de la parrilla. En su lugar, use aceite vegetal o de oliva.
ADVERTENCIA: No use productos para untar sin grasa, ya que pueden quemar o dañar las placas antiadherentes de la parrilla.
2. Precaliente la prensa y parrilla de panini 2 en 1. Enchufe la unidad en un tomacorriente de 120 V de CA. Gire la perilla al ajuste deseado, la unidad comenzará a calentarse y la luz de encendido se encenderá y permanecerá así durante el uso.
3. Prepare sus sándwiches mientras se calienta el aparato. Los panini pueden prepararse con antelación, sellarse con un envoltorio plástico y refrigerarse para luego cocinarlos cuando lo desee.
4. Cuando se encienda la luz blanca READY (listo), colóquese los guantes de cocina, abra la tapa con cuidado y centre 1 o 2 sándwiches en la placa inferior de la parrilla.
IMPORTANTE: No sobrecargue la placa de la parrilla.
5. Su prensa y parrilla de panini 2 en 1 está equipada con una bisagra flotante que permite colocar alimentos más gruesos en la tapa superior, ya sea carnes, verduras, pasteles, etc. (Figura 1).
6. Para asegurarse de que los panini queden perfectamente cocinados, verifique que la placa superior cubra uniformemente la parte superior del alimento mientras está centrado en la placa inferior. Si lo desea, presione el asa hacia abajo varias veces mientras cocina.

7. Verifique los sándwiches o los alimentos a los 5 minutos o según el tiempo de la receta. Con un guante de cocina o un agarrador, sujete el asa y levante con cuidado la placa superior de la parrilla para revisar si el panini está listo. Si lo desea, siga preparando hasta alcanzar la cocción deseada.
- ¡ADVERTENCIA! UTILICE SIEMPRE UN TERMÓMETRO DE CARNE PARA ASEGURARSE DE QUE LA CARNE, LAS AVES DE CORRAL Y EL PESCADO SE COCINAN COMPLETAMENTE ANTES DE COMER.**
8. Usando guantes de cocina, retire el alimento cocido de la placa de la parrilla con una espátula no metálica.
- ADVERTENCIA:** Nunca use objetos afilados o de metal, ya que puede dañar la superficie antiadherente de las placas de la parrilla.
9. Si va a cocer más sándwiches, cierre la prensa y parrilla de panini 2 en 1 para mantener el calor.
10. Cuando termine de cocer los sándwiches, gire la perilla a la posición de apagado (OFF) y desenchufe el cable del tomacorriente.
- ¡ADVERTENCIA! SIEMPRE DESENCHUFE LA UNIDAD CUANDO TERMINE DE COCINAR.**
11. Deje que la prensa y parrilla de panini 2 en 1 se enfríe por completo antes de retirar la bandeja de goteo o las placas de la parrilla o de limpiar la unidad.
12. Para retirar las placas, presione los botones de liberación ubicados en el costado de la unidad.

Prensa de panini: consejos para obtener mejores resultados

- Los panini suelen prepararse con una barra de pan abundante. Sin embargo, los panini hechos con pan de molde o panecillos comprados en tiendas pueden ser deliciosos y sencillos de preparar. Diviértase y experimente con una variedad de panes, tortillas, panes planos e incluso panes de pitas.
- Para los cocineros que desean cocinar saludablemente, el revestimiento antiadherente de las placas de la parrilla garantiza un tostado crujiente y delicioso sin necesidad de utilizar aceite ni mantequilla.
- Aunque no es necesario untar mantequilla o aceite en el exterior del pan, se recomienda untar una pequeña cantidad de mantequilla o aceite de oliva para favorecer un dorado uniforme del pan.

- Use mantequilla de nueces, alioli de ajo, hummus, guacamole, tapenade de aceitunas, pesto, su mostaza favorita o mermelada de cebolla asada en sus paninis para añadir cremosidad y sabor.
- Tenga todos los ingredientes a mano antes de preparar los panini.
- Cuando use rellenos blandos o líquidos, utilice panes más densos y de rebanadas más gruesas. Retire el interior de los panecillos suaves para formar un vaso donde pueda poner el relleno.
- La mayoría de las frutas sueltan jugo al calentarse. Escorra y seque la fruta fresca o en conserva con una toalla de papel limpia.
- Evite usar quesos procesados, ya que tienden a "escurrirse" cuando están a temperaturas altas.
- Rociar una cucharadita de azúcar en el lado con mantequilla hace que el panini cocido sea más crujiente y le da sabor cuando tiene rellenos dulces.
- Los panes integrales y dulces se asan más rápido que los panes blancos, por lo que debe asarlos menos tiempo.
- Para evitar la contaminación de los alimentos, use guantes de cocina y toallas de papel suaves y absorbentes para limpiar las placas de la parrilla después de cada uso.

Para usar como parrilla de contacto (posición cerrada)

1. Además de prensar sándwiches, la prensa y parrilla de panini 2 en 1 sirve como parrilla de contacto.
2. Use trozos de carne, verduras, pescado y aves de igual profundidad; todos los alimentos deben tener el grosor suficiente para tocar la placa superior e inferior de la parrilla cuando la prensa y parrilla de panini 2 en 1 esté cerrada.
3. Para asegurarse de que el alimento quede perfectamente cocinado, verifique que la placa superior cubra uniformemente la parte superior del alimento mientras está centrado en la placa inferior. Si lo desea, presione el asa hacia abajo varias veces mientras cocina.

4. Cierre suavemente la tapa superior de la prensa y parrilla de panini 2 en 1 sobre el alimento para evitar que se salga el jugo.
5. Los alimentos cocidos en contacto con la parrilla tardarán casi la mitad del tiempo que en la parrilla completa, ya que se cuecen por arriba y por abajo en una zona de cocción reducida.

Asar carnes, aves o pescado

- Para asegurarse de obtener carnes asadas deliciosas y jugosas, siempre deje reposar la carne entre 10 y 20 minutos antes de cortarla.
- Los cortes más duros, como el bistec de vacío, deben marinarse durante un par de horas o durante la noche para que se ablanden.
- Los adobos de vino o vinagre ayudarán a romper el tejido conector antes de asar.
- Escurra el exceso de adobo y seque bien la carne antes de colocarla en la placa de la parrilla.
- Evite usar adobos que contengan altos niveles de azúcar, ya que pueden quemar la placa de la parrilla.
- Para asegurarse de obtener un trozo tierno de carne asada, no agregue sal antes de asar.
- No ase la carne en exceso.
- Para evitar que las carnes queden secas y duras, nunca corte ni perforo la carne mientras se asa.
- Use pinzas a prueba de rayones para colocar o retirar la carne de las placas de la parrilla.

Para usar como parrilla completa (posición abierta)

1. Coloque la prensa y parrilla de panini 2 en 1 sobre una superficie plana y nivelada. Asegúrese de que haya espacio suficiente para acomodar la prensa y parrilla de panini 2 en 1 completamente abierta.
PRECAUCIÓN: Para evitar lesiones o daños a la propiedad, verifique que la bandeja de goteo desmontable esté bien insertada en el frente de la unidad.
2. Si lo desea, unte una ligera capa de aceite en ambas placas de la parrilla.
IMPORTANTE: No use rociadores antiadherentes, ya que pueden generar acumulaciones en las placas de la parrilla. En su lugar, use aceite vegetal o de oliva.
ADVERTENCIA: No use productos para untar sin grasa, ya que pueden quemar o dañar las placas antiadherentes de la parrilla.
3. La parrilla completa es necesaria cuando vaya a cocinar varios alimentos con distintos grosores, chuletas con hueso de más de 1 pulgada de grosor, cortes más grandes de carnes o salchichas, pescados delicados o verduras grandes cortadas de forma irregular en las que se desee dejar marcas de la parrilla.
4. Abra la tapa a 90°.
5. Sostenga el asa y presione el botón de liberación de la bisagra (Figura 2) y abra la parrilla obtener una superficie de cocción completa. (Ver Figura 3).
7. Precaliente la prensa y parrilla de panini 2 en 1. Enchufe la unidad en un tomacorriente de 120 V de CA. Gire la perilla al ajuste deseado, la unidad comenzará a calentarse y la luz de encendido se encenderá y permanecerá así durante el uso.
8. Durante el precalentamiento, prepare el alimento que va a asar.
9. Cuando se encienda la luz blanca READY (listo), coloque el alimento en la(s) placa(s) abierta(s) de la parrilla. Los alimentos con un alto contenido de grasa deben colocarse en la placa delantera de la parrilla para que la grasa se vacíe en el drenaje del centro de las dos placas de la parrilla.

10. CONSEJO: Para obtener marcas de parrilla atractivas, coloque el alimento en la parrilla en un ángulo de 45°. Deje que los alimentos se asen sin tocarlos hasta que comiencen a dorarse en los costados. Levante una esquina, y si ve que hay marcas doradas de la parrilla, voltee el alimento y déjelo en el ángulo opuesto a las líneas de la parrilla. Siga asando hasta que el alimento esté en el punto de cocción deseado.

PRECAUCIÓN: Para evitar el riesgo de quemaduras, siempre use guantes de cocina. Tenga cuidado de no tocar las superficies calientes como la carcasa superior, las placas de la parrilla o los líquidos calientes de la bandeja de goteo. Debe tener mucho cuidado, ya que las superficies alcanzan temperaturas peligrosamente altas.

11. Ase los alimentos según el tiempo de la receta o consulte la tabla de cocción general. Las recetas pueden variar en cuanto a tiempo de cocción y dorado. Tenga en cuenta los tiempos ideales de asado para cada alimento para usos a futuro.

¡ADVERTENCIA! UTILICE SIEMPRE UN TERMÓMETRO DE CARNE PARA ASEGURARSE DE QUE LA CARNE, LAS AVES DE CORRAL Y EL PESCADO SE COCINAN COMPLETAMENTE ANTES DE COMER.

12. Usando guantes de cocina, retire el alimento cocido de la placa de la parrilla con un utensilio no metálico. Las espátulas de plástico ayudarán a retirar los alimentos delicados en una sola pieza. Las pinzas a prueba de rayones son útiles para asar carnes o salchichas.

ADVERTENCIA: Nunca use utensilios afilados o de metal, ya que puede dañar la superficie antiadherente de las placas de la parrilla.

13. Cuando termine de asar los alimentos, gire la perilla a la posición de apagado (OFF) y desenchufe el cable del tomacorriente.

¡ADVERTENCIA! SIEMPRE GIRE LA PERILLA A LA POSICIÓN DE APAGADO (OFF), LUEGO DESENCHUFÉ LA UNIDAD CUANDO TERMINE DE ASAR.

14. Deje que la prensa y parrilla de panini 2 en 1 se enfríe por completo antes de retirar la bandeja de goteo o las placas de la parrilla o de limpiar la unidad.

Parrilla completa: Consejos para obtener mejores resultados

- Abra la prensa y parrilla de panini 2 en 1 en forma de parrilla completa cuando necesite asar una variedad de alimentos de distintos grosores: chuletas con hueso de más de 1 pulgada de grosor, cortes más grandes de carnes o salchichas, pescados delicados o verduras grandes cortadas de forma irregular en las que se desee dejar marcas de la parrilla.
- Los cortes más duros, como el bistec de vacío, deben marinarse durante un par de horas o durante la noche para que se ablanden. El vino o el vinagre ayudarán a romper el tejido conector antes de asar.
- Escurra el exceso de adobo y seque bien la carne antes de colocarla en la placa de la parrilla.
- Evite usar adobos con altos niveles de azúcar, ya que quemarán la placa de la parrilla mientras se asa.
- Para asegurarse de obtener un trozo tierno de carne asada, no agregue sal antes de asar.
- Use una espátula para pescado resistente al calor para retirar el pescado de la parrilla caliente.
¡NO ASE EN EXCESO!
- Para evitar que las carnes queden secas y duras, nunca corte ni perforo la carne mientras se asa. • Use pinzas a prueba de rayones para colocar o retirar la carne de las placas de la parrilla.
- Y lo más importante: Para asegurarse de obtener resultados jugosos y deliciosos, siempre deje reposar la carne entre 10 y 20 minutos antes de cortarla.

Figura 1



Figura 2



Figura 3



Tabla de cocción general de la prensa y parrilla de panini 2 en 1

SÁNDWICHES	TIEMPO DE COCCIÓN	NOTAS
Panini	5 a 7 minutos	Presione ligeramente al inicio de la cocción. Cocine hasta que el queso se derrita.
Queso gratinado, a la plancha	3 a 5 minutos	Cocine hasta que el pan esté dorado y crujiente, y el queso esté derretido.
Queso gratinado con tocino, jamón, pavo, carne de res, atún, salchicha, verduras	5 a 7 minutos	Cocine hasta que el pan esté dorado y crujiente, y el queso esté derretido.
Quesadillas	3 a 5 minutos	Cocine hasta que la tortilla esté ligeramente dorada y el queso esté derretido
Sándwiches envueltos	3 a 5 minutos	Cocine hasta que la tortilla, el pan de pita o bolsita estén dorados y crujientes y el queso esté derretido

Parrilla completa

ALIMENTO	TIEMPO DE COCCIÓN	INSTRUCCIONES
Solomillo, 1/2 a 1 pulgada de grosor, término medio	3 a 4 minutos	Voltear una vez
Solomillo, 1/2 a 1 pulgada de grosor, bien cocido	6 a 8 minutos	Dar vuelta una vez
Bistec de vacío	12 a 14 minutos	Dar vuelta una vez
Hamburguesas, 1/4 de libra, término medio	2 a 4 minutos	Dar vuelta una vez
Hamburguesas, 1/4 de libra, bien cocidas	5 a 7 minutos	Dar vuelta una vez
Pechuga de pollo, deshuesada y sin pellejo, 1/2" de grosor	8 a 12 minutos	Dar vuelta una vez
Cerdo, deshuesado, 1 pulgada de grosor	7 a 9 minutos	Dar vuelta una vez
Chuletas de lomo de cordero, con hueso,	8 a 12 minutos	Dar vuelta una vez
Perros calientes	5 a 8 minutos	Dar vuelta una vez
Salchichas, italianas gruesas	6 a 8 minutos	Dar vuelta una vez
Salchichas, desayuno, congeladas	4 a 8 minutos	Dar vuelta una vez
Verduras: hongos, espárragos, calabacín, pimientos, frijoles verdes	5 a 10 minutos	Voltear varias veces
Filete de salmón, trozo de 1/2 libra, con piel	5 a 8 minutos	Dar vuelta una vez



Pautas de cocina del USDA

Siempre use un termómetro para carne para medir la temperatura interna. El termómetro debe insertarse en la parte más gruesa de la carne, lejos de los huesos o zonas con grasa.

El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos recomienda que la carne y las aves se cocinen a las siguientes temperaturas internas para garantizar que se eliminen las bacterias dañinas. El picadillo de pavo y de pollo se deben cocinar a una temperatura interna de 165 °F/74 °C y el picadillo de carne de res, ternera, cordero y cerdo se deben cocinar a una temperatura interna de 160 °F/71 °C. El pollo y el pavo deben cocinarse a una temperatura interna de 170 °F/76.6 °C para las carnes blancas y de 180 °F/82 °C para las carnes rojas. El ganso y el pato deben cocinarse a una temperatura interna de 180 °F/82 °C. La carne fresca de res, ternera y cordero, etc., debe cocinarse a una temperatura interna de al menos 145 °F/62.7 °C. La carne de cerdo fresca debe cocinarse a una temperatura interna de al menos 160 °F/71 °C. Al recalentar productos de carnes y aves, también deben cocinarse a una temperatura interna de 165 °F/74 °C.

Instrucciones de mantenimiento para el usuario

Este aparato requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que el usuario pueda reparar. No intente repararla por cuenta propia. Comuníquese con un técnico calificado en reparación de electrodomésticos si el producto requiere reparación.

Instrucciones de limpieza y cuidado

PRECAUCIÓN: Desenchufe del tomacorriente y deje enfriar por completo antes de quitar la bandeja de goteo o de limpiar la unidad.

¡ADVERTENCIA! SIEMPRE DESENCHUFE LA UNIDAD CUANDO TERMINE DE COCINAR. DE LO CONTRARIO, LA PARRILLA DE PANINI SEGUIRÁ CALENTÁNDOSE HASTA QUE SE DESENCHUFE.

1. Cuando la prensa y parrilla de panini 2 en 1 se enfríe completamente y sea seguro manipularla, deslice la bandeja de goteo extraíble hacia afuera desde la parte delantera de la unidad.
2. Limpie la bandeja de goteo con agua caliente y jabón.

NOTA: La bandeja de goteo extraíble puede lavarse en la parte superior del lavavajillas.

3. Retire las placas de la parrilla para limpiarlas fácilmente. Abra la tapa a 90°.

Presione el botón de liberación de la placa superior de la parte delantera de la tapa superior. (Vea la Figura 1). Los seguros liberarán la placa de la parrilla. Jale la placa hacia adelante y luego levántela de las ranuras en la parte más baja de la tapa inferior. (vea la Figura 6)

4. Presione el botón de liberación de la placa inferior del lado derecho de la base, luego jale la placa hacia arriba y luego hacia afuera de las ranuras de la parte inferior de la tapa inferior.
5. Limpie las placas antiadherentes de la parrilla con un cepillo o paño limpios. De ser necesario, limpie las placas con agua caliente y jabón. Quite las manchas persistentes con una almohadilla o esponja de malla. Para obtener los mejores resultados, use solo productos cuyas instrucciones indiquen que son seguros para limpiar superficies de cocción antiadherentes. No use lana de acero o estropajos de metal.

NOTA: Las placas de la parrilla pueden lavarse en la parte superior del lavavajillas.

PRECAUCIÓN: Nunca sumerja la prensa y parrilla de panini 2 en 1 en agua u otros líquidos.

6. Vuelva a colocar ambas placas de la parrilla limpias. Coloque los drenajes de grasa y las lengüetas orientadas hacia adelante, inserte completamente las 2 lengüetas en las 2 ranuras y presione la placa inferior y superior de la parrilla dentro del cuerpo hasta que se fijen firmemente en su lugar. (Vea la Figura 7).
7. Vuelva a colocar la bandeja de goteo extraíble limpia debajo de la parte delantera de la unidad. Presione para asegurarse de que la bandeja de goteo esté completamente insertada debajo del drenaje de grasa en la parte posterior de la unidad.
8. Debe limpiar el acabado exterior con un limpiador no abrasivo y un paño suave y húmedo. Seque bien.

Instrucciones de almacenamiento

ADVERTENCIA: Nunca guarde la prensa y parrilla de panini 2 en 1 mientras está caliente o enchufada.

1. Asegúrese de que la unidad esté desenchufada y completamente fría.

ADVERTENCIA: PARA EVITAR POSIBLES INCENDIOS Y DAÑOS A LA UNIDAD, LA PARRILLA DE PANINI DEBE GUARDARSE CON AMBAS PLACAS SUPERIOR E INFERIOR INSTALADAS.

2. Verifique que la bandeja de goteo desmontable esté bien insertada en el frente de la unidad.
3. Nunca envuelva el cable de forma que quede apretado alrededor del aparato. No ejerza fuerza por la parte del cable que entra a la unidad, pues esto podría hacer que se deshilache y se rompa.
4. Guarde la prensa y parrilla de panini 2 en 1 en su caja o guárdela cerrada para almacenarla de forma fácil y compacta.

Garantía limitada de dos años

Mediante la presente, Sensio Inc. dba Made by Gather™. 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. dba Made by Gather™ que resulte defectuoso, o emitirá un reembolso por el producto durante el plazo de 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. dba Made by Gather™ Asimismo, la garantía no cubre actos de la naturaleza, como incendios, inundaciones, huracanes o tornados.

Sensio Inc. dba Made by Gather™ no asumirá responsabilidad por daños incidentales o resultantes ocasionados por la violación

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.

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: 1-877-775-3564. 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. dba Made by Gather™ 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. dba Made by Gather™. Sensio Inc. dba Made by Gather™ 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. dba Made by Gather™

Beautiful[®] Kitchenware







Make
Something
Beautiful™
♡ Drew



Sensio Inc.
dba Made by Gather™
New York, NY 10016/USA
www.beautifulbydrew.com

For customer service questions or comments
Para preguntas o comentarios para el servicio
de atención al cliente

1-877-775-3564

Made in China / Hecho en China

19392, 19424, 19425, 19426, 19450 R1