

尺寸: 142*210

Model/Modelo: PPN21

**PREMIUM
LEVELLA®**

2-SLICE PANINI MAKER
PANINI DE 2 REBANADAS



USER MANUAL / MANUAL DE INSTRUCCIONES

Use and care manual. Important safeguards. This product is for domestic use only.

Manual de uso y cuidado. Precauciones importantes. Este producto es para uso doméstico únicamente.

Panini Maker

MODEL: PPN21



For your safety and continued enjoyment of this product, read this instructions manual before using.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- 1 Read all instructions.
- 2 DO NOT touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- 3 To protect against electrical hazards, DO NOT immerse cord, plugs, or the appliance in water or any other liquid.
- 4 Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- 5 Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- 6 DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to an authorized service location for examination, repair, or adjustment.
- 7 All servicing should be performed by an authorized service representative.
- 8 The use of accessories or attachments not recommended by the manufacturer may cause hazards.
- 9 DO NOT use outdoors.
- 10 DO NOT let the cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- 11 DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- 12 Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot liquids. DO NOT move the unit when it is still hot.
- 13 This appliance is for Household Use Only. DO NOT use appliance for other than its intended use.
- 14 DO NOT leave unit unattended while in use.
- 15 DO NOT touch the metallic parts of the unit while the appliance is operating. These can become very hot.
- 16 Always unplug the appliance immediately after using and allow to cool before cleaning and storing.
- 17 Always place the Panini Maker on a heat resistant surface. Never place anything between the grill plate

and the food i.e.: dish, aluminum foil, etc.

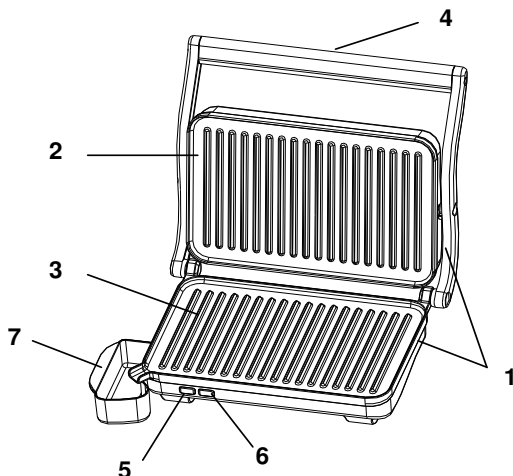
- 18 **CAUTION:** This appliance generates heat during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires or other damage to property caused by touching the sides or top while in use or during cooling.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

HOUSEHOLD USE ONLY

PARTS

- 1 Grill Housing
- 2 Top Grill Plate
- 3 Bottom Grill Plate
- 4 Handle
- 5 Red 'Power' Light
- 6 Green 'Ready' Light
- 7 Oil tray



BEFORE FIRST USE

- 1 Carefully unpack your Panini Maker. Remove all packaging materials.
- 2 Place the Panini Maker on a flat, level surface close to a 120volt wall outlet. Open the Panini Maker lid.
- 3 Wipe off both cooking plates with a damp cloth so that they are clean and free of any manufacturing oils that may be left on the surface.
- 4 Wipe the outside of the Panini Maker housing with a soft damp cloth. NEVER immerse the Panini Maker, power cord, or plug in water or any other liquid.
- 5 Close the Panini Maker.
- 6 Plug into the wall outlet and heat for 10 minutes. This will burn off any residue from the manufacturing process.

NOTE: There may be a small amount of smoke or odor during this time but it will not last longer than a few minutes.

HOW TO USE

- 1 Place your Panini Maker on a flat dry surface close to a 120volt wall outlet.
- 2 Close the Panini Maker and plug into a 120volt A.C. outlet. The red 'Power' light will illuminate as soon as the Panini Maker is plugged into the wall outlet and it will start to heat up. When the green 'Ready' light comes on, the Panini Maker has reached the correct temperature to start cooking.
- 3 Open the Panini Maker and place your sandwich on the bottom grill plate. Close the lid and press down gently. The floating hinge will adjust to the height of the sandwich and the weight of the top grill plate will gradually and evenly press the sandwich down during cooking.

NOTE: The green 'Ready' light will turn on and off as the Panini Maker cycles to keep the correct cooking temperature.

- 4 Grill until food is done to your taste. The toasting time will depend on the type and thickness of bread and personal taste. Check doneness during toasting by lifting the top plate by the handle.

NOTE: Check the progress about every 2 minutes as food cooks rapidly from both the top and bottom.

NOTE: All parts of the Panini Maker, except the handle,

will be very hot during and after toasting. DO NOT touch any parts of the Panini Maker except the handle until the unit cools.

IMPORTANT:

Steam may escape from around the edges. Use oven mitts when opening and closing the Panini Maker.

DO NOT cut food on the non-stick grill plates.

1 When toasting is complete, lift the top cooking plate by the handle and remove the sandwich using a plastic spatula. Never use metal utensils as they may scratch the non-stick cooking plates

2 When finished grilling, unplug the Panini Maker and remove the food.

IMPORTANT: DO NOT leave an empty Panini Maker plugged in.

HELPFUL GRILLING HINTS

- 1 Always preheat the Panini Maker until the green 'Ready' light illuminates.
- 2 It is not necessary to use butter or margarine on the outside of sandwiches although a thin coating of butter or margarine on the outer surfaces of the bread will speed up browning and enhance flavor.
- 3 Most types of bread can be used. Breads with a high sugar content will brown more quickly.
- 4 DO NOT use fresh fruit in fillings.
- 5 DO NOT use non-stick cooking sprays.
- 6 Sandwich fillings can get very hot. Be careful when biting into sandwiches.

CARE AND CLEANING

- 1 Unplug the Panini Maker from the wall outlet and allow it to cool completely.
- 2 Wipe the cooking plates with a sponge or cloth dampened in warm soapy water. For stubborn spots, cover with a small amount of cooking oil and leave on for several minutes. Remove with a paper

towel. Wipe cooking plates with a damp cloth. DO NOT USE ABRASIVES OR METAL UTENSILS.

- 3 Wipe exterior Panini Maker surfaces with a damp cloth. DO NOT IMMERSER GRILL HOUSING IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.

SANDWICH SUGGESTIONS

Grilled Cheese Sandwich

Spread butter or margarine on one side of two slices of white or whole wheat bread. Place one slice, buttered side down, on a plate. Add a slice of processed cheese and cover with the second slice of bread, buttered side up. Use a spatula to place on the grill. To toast, follow the directions in the 'How to Use' section.

Turkey and Cheese Sandwich

Spread 2 tbsp. mayonnaise on a whole wheat roll. Layer with sliced or shaved smoked turkey, 2 slices of mozzarella cheese and tomato slices. To toast, follow the directions in the 'How to Use' section.

Tuna Delight

Drain 1 can of tuna. Chop 2 tbsp. (30 ml) hot peppers and 2 tbsp. (30 ml) black olives. Mix tuna, peppers, olives and 2 tbsp. (30 ml) mayonnaise. Spread on a focaccia bread. To toast, follow the directions in the 'How to Use' section.

Veggie Sandwich

Mix 1/4 cup (85 ml) mayonnaise with 1 clove minced garlic. Spread mixture on 3 – 4 split Kaiser rolls. Layer with grilled vegetables, lettuce, and tomato. Cover with top of roll. To toast, follow the directions in the 'How to Use' section.

Roast Beef Sandwich

Cut a baguette into sandwich size lengths, about 6" (15 cm). Split lengthwise and spread both pieces with mustard. Layer one side with sliced roast beef, Swiss cheese, red onion rings and lettuce. Cover with top of bread. To toast, follow the directions in the 'How to Use' section.

Italian Sausage Sandwich

Split soft bread rolls in half lengthwise. Fill each roll with cooked Italian sausage, roasted red peppers and a slice of mozzarella cheese. To heat, follow the directions in the 'How to Use' section.

Chicken Pita Sandwich

Split pitas to form pockets. Fill with grilled chicken breast slices, tzatziki sauce, lettuce and tomatoes. Do not overfill. To heat, follow

the directions in the 'How to Use' section.

NOTE: A short supply cord is provided to reduce the hazards of becoming entangled in or tripping over a long cord. Extension cords may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounded 3-wire cord. The extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop, where it can be pulled on by children or tripped over.

Rating : 120V , 1000W

Panini Maker

MODELO: PPN21



Para su seguridad y disfrute continuo de este producto, lea este manual de instrucciones antes de usar.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al usar aparatos eléctricos, siempre se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. NO toque las superficies calientes. Utilice las asas o pomos.
3. Para protegerse contra peligros eléctricos, NO sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua ni en ningún otro líquido.
4. Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato es utilizado por niños o cerca de ellos.
5. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiar. Deje enfriar antes de poner o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
6. NO opere ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado o después de que el electrodoméstico haya fallado o haya sido dañado de alguna manera. Devuelva el aparato a un lugar de servicio autorizado para que lo examinen, reparen o ajusten.
7. Todo el servicio debe ser realizado por un representante de servicio autorizado.
8. El uso de accesorios o aditamentos no recomendados por el fabricante puede causar peligros.
9. NO lo use al aire libre.
10. NO permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni toque superficies calientes.
11. NO lo coloque sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
12. Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga líquidos calientes. NO mueva la unidad cuando aún esté caliente.
13. Este electrodoméstico es solo para uso doméstico. NO use el aparato para otro uso que no sea el indicado.
14. NO deje la unidad desatendida mientras esté en uso.
15. NO toque las partes metálicas de la unidad mientras el aparato está en funcionamiento. Estos pueden calentarse mucho.
16. Desenchufe siempre el aparato inmediatamente después

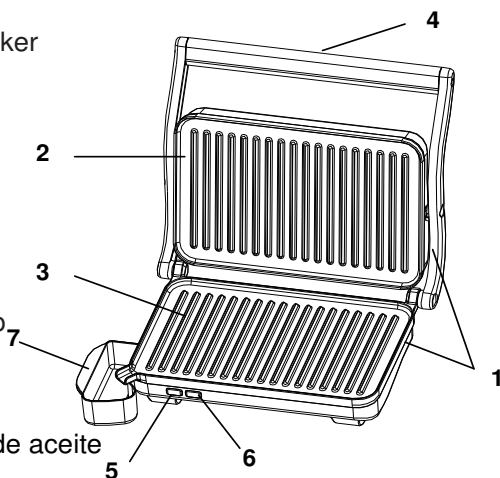
- de usarlo y déjelo enfriar antes de limpiarlo y guardarlo.
17. Coloque siempre la Panini Maker sobre una superficie resistente al calor. Nunca coloque nada entre la parrilla y la comida, por ejemplo: plato, papel de aluminio, etc.
 18. **PRECAUCIÓN:** Este aparato genera calor durante su uso. Se deben tomar las precauciones adecuadas para evitar el riesgo de quemaduras, incendios u otros daños a la propiedad causados por tocar los lados o la parte superior durante el uso o durante el enfriamiento.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

SOLO PARA USO DOMESTICO

PARTES

- 1 Cuerpo del Panini Maker
- 2 Placa superior
- 3 Placa inferior
- 4 Asa
- 5 Luz roja de encendido
- 6 Luz verde de listo
- 7 Bandeja recogedora de aceite



ANTES DEL PRIMER USO

- 1 Desempaque con cuidado su Panini Maker. Retire todos los materiales de embalaje.
 - 2 Coloque la Panini Maker en una superficie plana y nivelada cerca de una toma de corriente de 120 voltios. Abra la tapa del Panini Maker.
 - 3 Limpie ambas placas de cocción con un paño húmedo para que estén limpias y libres de aceites de fabricación que puedan quedar en la superficie.
 - 4 Limpie el exterior de la carcasa de la Panini Maker con un paño suave húmedo. NUNCA sumerja la Panini Maker, el cable de alimentación o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
 - 5 Cierre el Panini Maker.
 - 6 Conéctelo al tomacorriente de la pared y caliente durante 10 minutos. Esto quemará cualquier residuo del proceso de fabricación.
- NOTA:** Puede haber una pequeña cantidad de humo u olor durante este tiempo, pero no durará más de unos minutos.

COMO USAR

- 1 Coloque su Panini Maker sobre una superficie plana y seca cerca de una toma de corriente de 120 voltios.
- 2 Cierre la Panini Maker y conéctela a un tomacorriente de CA de 120 voltios. La luz roja de "Encendido" se iluminará tan pronto como la Panini Maker esté enchufada a la toma de corriente y comenzará a calentarse. Cuando se enciende la luz verde de "Listo", la Panini Maker ha alcanzado la temperatura correcta para comenzar a cocinar.
- 3 Abra la Panini Maker y coloque su sándwich en la parrilla inferior. Cierre la tapa y presione suavemente. La bisagra flotante se ajustará a la altura del sándwich y el peso de la placa superior de la parrilla presionará el sándwich hacia abajo de manera gradual y uniforme durante la cocción.
NOTA: La luz verde de "Listo" se encenderá y apagará a medida que la Panini Maker realiza ciclos para mantener la temperatura de cocción correcta.
- 4 Tueste hasta que la comida esté cocida a su gusto. El tiempo de tostado dependerá del tipo y grosor del pan y del gusto personal. Compruebe que esté cocido durante el tostado levantando la placa superior por el asa.
NOTA: Verifique el progreso aproximadamente cada 2 minutos a medida que los alimentos se cocinan rápidamente

tanto desde arriba como desde abajo.

NOTA: Todas las partes de la Panini Maker, excepto el asa, estarán muy calientes durante y después de tostar. NO toque ninguna parte de la Panini Maker excepto el asa hasta que la unidad se enfríe.

IMPORTANTE:

Puede salir vapor por los bordes. Use guantes de cocina al abrir y cerrar la Panini Maker.

NO corte alimentos en las placas de parrilla antiadherentes.

1 Cuando termine de tostar, levante la placa de cocción superior por el asa y retire el sándwich con una espátula de plástico. Nunca use utensilios de metal, ya que pueden rayar las placas de cocción antiadherentes.

2 Cuando termine de tostar, desenchufe la Panini Maker y retire la comida.

IMPORTANTE: NO deje una Panini Maker vacía enchufada.

CONSEJOS PARA UN MEJOR USO

- 1 Siempre precaliente la Panini Maker hasta que se encienda la luz verde de "Listo".
- 2 No es necesario utilizar mantequilla o margarina en el exterior de los sándwiches, aunque una capa fina de mantequilla o margarina en la superficie exterior del pan acelerará el dorado y mejorará el sabor.
- 3 Se pueden utilizar la mayoría de los tipos de pan. Los panes con un alto contenido de azúcar se dorarán más rápidamente.
- 4 NO use fruta fresca en los rellenos.
- 5 NO use aerosoles para cocinar antiadherentes.
- 6 Los rellenos de sándwich pueden calentarse mucho. Tenga cuidado al morder los sándwiches tostados.

CUIDADO Y LIMPIEZA

- 1 Desenchufe la Panini Maker del tomacorriente y deje que se enfríe por completo.
- 2 Limpie las placas de cocción con una esponja o paño humedecido en agua tibia y jabón. Para las manchas rebeldes, cúbralas con una pequeña cantidad de aceite de cocina y dejar actuar durante varios minutos. Retire con una toalla de papel. Limpie las placas de

cocción con un paño húmedo. NO USE ABRASIVOS NI UTENSILIOS METÁLICOS.

3 Limpie las superficies exteriores de la Panini Maker con un paño húmedo. NO Sumerja la carcasa de la parrilla en agua ni en ningún otro líquido.

ALGUNOS SANDWICHES

Sandwich de queso fundido

Unte mantequilla o margarina en un lado de dos rebanadas de pan de trigo integral o blanco. Coloque una rebanada, con la mantequilla hacia abajo, en un plato. Agregue una rebanada de queso procesado y cubra con la segunda rebanada de pan, con la mantequilla hacia arriba. Use una espátula para colocar en la parrilla. Para tostar, siga las instrucciones de la sección "Cómo usar".

Sandwich de pavo y queso

Unte 2 cucharadas. mayonesa en un bollo de pan de trigo integral. Cubra con pavo ahumado en rodajas, 2 rodajas de queso mozzarella y rodajas de tomate. Para tostar, siga las instrucciones de la sección "Cómo usar".

Delicia de atún

Escorra 1 lata de atún. Corte 2 cucharadas. (30 ml) de pimientos picantes y 2 cdas. (30 ml) de aceitunas negras. Mezcle el atún, los pimientos, las aceitunas y 2 cucharadas (30 ml) de mayonesa. Unte sobre un pan tipo focaccia. Para tostar, siga las instrucciones de la sección "Cómo usar".

Sándwich de verduras

Mezcle 1/4 de taza (85 ml) de mayonesa con 1 diente de ajo picado. Unte la mezcla en 3 - 4 bollos de pan tipo Kaiser cortados. Cubra con verduras asadas, lechuga y tomate. Cubra con la parte superior del bollo de pan. Para tostar, siga las instrucciones de la sección "Cómo usar".

Sándwich de rosbif

Corte una barra de pan en trozos del tamaño de un sándwich, de unos 15 cm (6 pulgadas). Divida a lo largo y unte ambas piezas con mostaza. Cubra un lado con rosbif en rodajas, queso suizo, aros de cebolla roja y lechuga. Cubra con la parte superior del pan. Para tostar, siga las instrucciones de la sección "Cómo usar".

Sándwich de salchicha italiana

Corte panecillos blandos por la mitad a lo largo. Rellene cada panecillo con salchicha italiana cocida, pimientos rojos asados y una

rodaja de queso mozzarella. Para calentar, siga las instrucciones de la sección "Cómo usar".

Sándwich De Pollo en pan Pita

Corte las pitas para formar bolsillos. Rellene con rodajas de pechuga de pollo a la parrilla, salsa tzatziki, lechuga y tomates. No llene demasiado. Para calentar, siga las instrucciones de la sección "Cómo usar".

NOTA: Se proporciona un cable de suministro eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable largo. Se pueden usar cables de extensión si se tiene cuidado en su uso. Si se utiliza un cable de extensión, la clasificación eléctrica marcada del cable de alimentación desmontable o del cable de extensión debe ser al menos tan alta como la clasificación eléctrica del aparato. Si el aparato es del tipo con conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra. El cable de extensión debe colocarse de manera que no caiga sobre el tope o la mesa, donde los niños puedan tirar de él o tropezar con él.

Clasificación : 120V , 1000W

