

145.00 mm

21-10-08

Model/Modelo: PPN41

**PREMIUM
LEVELLA®**

4-SLICE PANINI MAKER
PANINI DE 4 REBANADAS



210.00 mm

www.premiumlevella.com

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.

IMPORTANT SAFEGUARDS

• READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING

- Use only on AC 120Volt, 60Hz. For household use only.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against risk of electric shock, do not immerse the cord, plug or cooking unit in water or any other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning appliance.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or if the unit or cord has been damaged in any manner. In order to avoid the risk of an electric shock, never try to repair the Panini Maker yourself. Take it to an authorized service location for examination and repair. An incorrect reassembly could present a risk of electric shock when the Panini Maker is used.
- The use of accessory attachments not recommended by the manufacturer may result in fire, electrical shock, or risk of injury to persons.
- Do not use outdoors or for commercial purposes.
- Do not let the power cord hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner or heated oven.
- Unplug the unit when you finish using it.
- Do not use appliance for other than its intended use.
- Do not intend to operate by means of an external timer or separate remote-control system.
- Extreme caution must be exercised when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.

WARNING: TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK, ONLY AUTHORIZED PERSONNEL SHOULD DO REPAIRS.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS
FOR HOUSEHOLD USE ONLY**

GROUNDING PLUG

To reduce the risk of electric shock this appliance has a grounded plug. If the plug does not fit fully into the electrical outlet, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way or use an adaptor.

el uso de estropajos o detergentes fuertes, ya que pueden dañar la superficie.

- Enjuague y seque completamente con un paño limpio y suave y colóquela de nuevo.

ALMACENAMIENTO

- Desenchufe siempre el Panini Maker antes de guardarlo.
- Asegúrese siempre de que el Panini Maker esté frío, limpio y seco antes de guardarlo.
- El cable de alimentación se puede enrollar alrededor de la parte inferior de la base para almacenar.

Uso como parrilla abierta

• Coloque el Panini Maker sobre una superficie limpia y plana donde vaya a cocinar. El Panini Maker se puede colocar en una posición abierta plana.

• Nivele la placa / cubierta superior con la placa / base inferior. Las placas superior e inferior se alinearán para crear una gran superficie de cocción. Para colocar el Panini Maker en esta posición, ubique la palanca de liberación de la bisagra en el brazo derecho.

• Con su mano izquierda en el mango, use su mano derecha para deslizar la palanca hacia usted. Empuje la manija hacia atrás hasta que la cubierta descansa plana sobre el mostrador. La unidad permanecerá en esta posición hasta que levante la manija y la cubierta para devolverla a la posición cerrada.

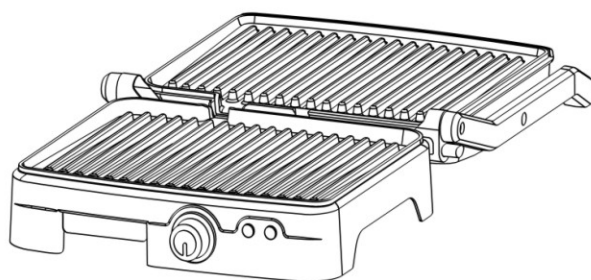
• Utilice el Panini Maker como parrilla abierta para cocinar hamburguesas, filetes, aves de corral (no recomendamos cocinar pollo con hueso, ya que no se cocina de manera uniforme en una parrilla abierta), pescado y verduras.

• Cocinar en la parrilla abierta es el método más versátil para usar el Panini Maker. En la posición abierta, se ha duplicado el área de superficie para asar a la parrilla.

• Tiene la opción de cocinar diferentes tipos de alimentos en los platos separados sin combinar sus sabores, o cocinar grandes cantidades del mismo tipo de alimentos. La posición abierta también admite diferentes cortes de carne con diferentes grosores, lo que le permite cocinar cada pieza a su gusto.



Presione

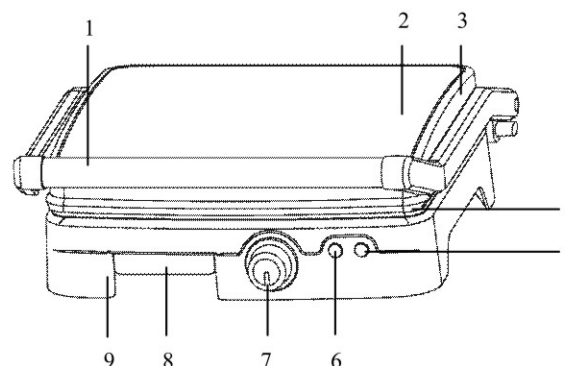


Posición abierta

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desenchufe siempre el Panini Maker y permita que se enfríe antes de limpiarlo. La unidad es más fácil de limpiar cuando está ligeramente tibia.
- No es necesario desmontar Panini Maker para la limpieza.
- Nunca sumerja el Panini Maker en agua ni lo coloque en el lavavajillas.
- Limpie las placas de cocción con un paño suave para eliminar cualquier residuo de comida. Para residuos de alimentos adheridos, exprima un poco de agua tibia mezclada con detergente sobre los residuos de alimentos y limpie con una esponja de plástico no abrasiva o coloque una toalla de papel de cocina húmeda sobre la parrilla para humedecer los residuos de alimentos.
- No utilice nada abrasivo que pueda rayar o dañar el revestimiento antiadherente.
- No use utensilios de metal para retirar sus alimentos, ya que pueden dañar la superficie antiadherente.
- Limpie el exterior del Panini Maker con un paño húmedo solamente. No limpie el exterior con estropajos abrasivos o esponjas de metal, ya que esto dañará el acabado. No lo sumerja en agua ni en ningún otro líquido.
- No coloque en el lavavajillas.
- Retire y vacíe la bandeja de goteo después de cada uso y lave la bandeja con agua tibia y jabón. Evite

PARTS IDENTIFICATION



1. Handle
2. Decorative plates
3. Upper Housing
4. Grill Non-stick Plate
5. Ready Light
6. Power Light
7. Thermostat Knob
8. Oil Tray
9. Bottom Housing

BEFORE FIRST USE

- Read all instructions carefully and keep them for future reference.
- Remove all packaging.
- Clean the Cooking Plates by wiping with a sponge or cloth dampened in warm water.

DO NOT IMMERSE THE UNIT AND DO NOT RUN WATER DIRECTLY ON THE COOKING SURFACES.

- Dry with a clean cloth or paper towel.
- For best results, lightly coat the cooking plates with a little cooking oil or cooking spray.

Notice: When your Panini Maker is heated for the first time, it may emit a slight smoke or odor. This is normal with many heating appliances. This does not affect the safety of your appliance.

HOW TO USE

Before using the appliance for the first time, peel off any promotional materials and packaging materials, and check that the cooking plates are clean and free of dust. If necessary, wipe them over with a damp cloth. For best results, pour a teaspoon of vegetable oil on to the non-stick plates. Spread over with an absorbent kitchen towel and wipe off any excess oil.

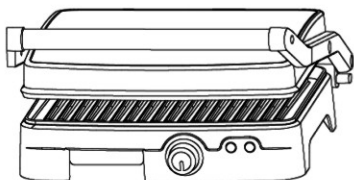
PREPARING YOUR Panini Maker

- Select the plates (grill plates or griddle plates) you want to use, and to ensure that they are installed.
- Close the Panini Maker and plug it into the wall outlet and the red power light will turn ON, indicating that the Panini Maker has begun preheating. At this time, you can turn the Thermostat Knob to set the temperature to your desired setting: "MIN" for lightly toasted food and "MAX" for darker toasted food. At first, try a setting in the middle. You may later adjust the toasting level according to your preference. Different foods will also cook up differently.
- The Panini Maker will preheat for approximately 3-5 minutes to reach baking temperature, and then the green ready light will turn ON and the Panini Maker is ready for use.

COOKING

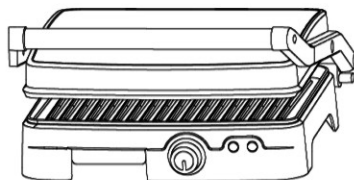
To Use as a Contact Grill

- Set the Panini Maker Temperature Control to your desired setting. At first, try a setting in the max position. You may later adjust it according to your preference.
- Prepare the burgers, boneless pieces of meat or thin cuts of meat or other foods as directed and place them on the bottom cooking plate.
- Close the top cooking plate which has a floating hinge that is designed to evenly press down on the food. The top plate must be fully lowered to achieve grill marks on the selected foods.
- When the food is cooked use the handle to open the lid. Remove the food with the help of a plastic spatula. Never use metal tongs or a knife as these can cause damage to the non-stick coating of the cook plates.
- Use the Panini Maker as a contact grill to cook burgers, boneless pieces of meat and thin cuts of meat and vegetables.
- Use the Panini Maker as a contact grill when you want to cook something in a short amount of time or when you are looking for a healthy method of grilling. When cooked on the contact grill, food will cook quickly because you are grilling both sides of the food at the same time. The ribbed grill plates combined with the grease spout at the corner of the plate allow the grease to drip from the meat and drain off the plates.



To Use as Panini Maker – Press Grill

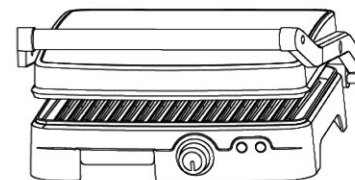
- Set the Panini Maker Temperature Control to your desired setting. At first, try a setting about "4-6". You may later adjust it according to your preference.
- Prepare the sandwiches as directed and place them on the bottom cooking plate. Always place sandwiches towards the rear of the bottom cooking plate.
- Close the top cooking plate which has a floating hinge that is designed to evenly press down on the sandwich. The top plate must be fully lowered to cook sandwiches.
- Cook for about 3 to 6 minutes or until golden brown, adjusting the time to suit your own individual taste.
- When the sandwich is cooked use the handle to open the lid. Remove the sandwich with the help of a plastic spatula. Never use metal tongs or a knife as these can cause damage to the non-stick coating of the cook plates.
- Use the Panini Maker to grill sandwiches, breads and quesadillas.
- The Panini Maker was designed with a unique handle and hinge that allows the cover to adjust to the thickness of the food. You can easily grill anything from a thinly-sliced potato to a thick sirloin steak with even results.
- When cooking more than one food item in the contact grill, it is important that the thickness of food items is consistent so the cover will close evenly on the food.



COCINANDO

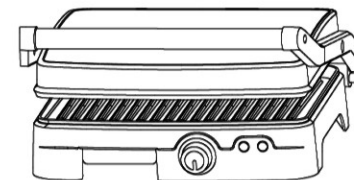
Uso como Parrilla Grill de Contacto

- Ajuste el control de temperatura de Panini Maker a la configuración deseada. Al principio, intente una configuración en la posición máxima. Más tarde puede ajustarlo de acuerdo con su preferencia.
- Prepare las hamburguesas, trozos de carne deshuesados o cortes finos de carne u otros alimentos según las instrucciones y colóquelos en la placa de cocción inferior.
- Cierre la placa de cocción superior que tiene una bisagra flotante diseñada para presionar uniformemente los alimentos. La placa superior debe bajarse completamente para lograr marcas de parrilla en los alimentos seleccionados.
- Cuando la comida esté cocida, use el asa para abrir la tapa. Retire la comida con la ayuda de una espátula de plástico. Nunca use pinzas de metal o un cuchillo, ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente de las placas de cocción.
- Use el Panini Maker como parrilla de contacto para cocinar hamburguesas, trozos de carne deshuesados y cortes finos de carne y verduras.
- Use el Panini Maker como parrilla de contacto cuando desee cocinar algo en un corto período de tiempo o cuando busque un método saludable para asar. Cuando se cocina en la parrilla de contacto, la comida se cocinará rápidamente porque se están asando ambos lados de la comida al mismo tiempo. Las placas de parrilla acanaladas combinadas con la boquilla de grasa en la esquina de la placa permiten que la grasa gotee de la carne y drene las placas.

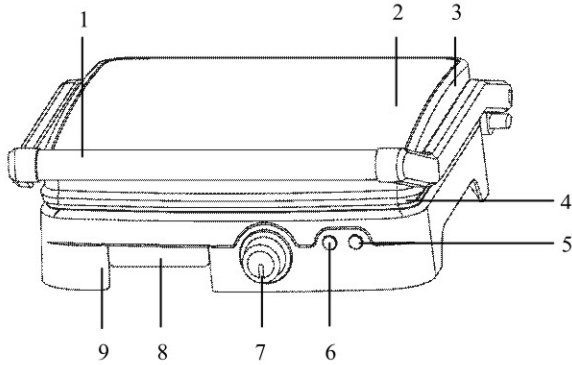


Uso como Panini Maker – Tostadora de presión

- Ajuste el control de temperatura del Panini Maker a la configuración deseada. Al principio, intente una configuración "4 ~ 6". Posteriormente, puede ajustarla según sus preferencias.
- Prepare los sándwiches según las indicaciones y colóquelos en la placa de cocción inferior. Siempre coloque los sándwiches hacia la parte posterior de la placa de cocción inferior.
- Cierre la placa de cocción superior que tiene una bisagra flotante diseñada para presionar uniformemente el sándwich. La placa superior debe bajarse completamente para cocinar sándwiches.
- Cocine durante aproximadamente 3 a 6 minutos o hasta que estén dorados, ajustando el tiempo para adaptarse a su propio gusto individual.
- Cuando el sándwich esté cocido, use el asa para abrir la tapa. Retire el sándwich con la ayuda de una espátula de plástico. Nunca use pinzas de metal o un cuchillo, ya que pueden dañar el revestimiento antiadherente de las placas de cocción.
- Use el Panini Maker para asar sándwiches, panes y quesadillas.
- El Panini Maker fue diseñado con un mango y una bisagra únicos que permiten que la cubierta se ajuste al grosor de los alimentos. Puede asar fácilmente cualquier cosa, desde una papa en rodajas finas hasta un filete de solomillo grueso con resultados uniformes.
- Al cocinar más de un alimento en la parrilla de contacto, es importante que el grosor de los alimentos sea consistente para que la tapa se cierre de manera uniforme sobre los alimentos.



PARTES DEL APARATO



1. Manija
2. Cubierta
3. Cuerpo superior
4. Placa antiadherente
5. Luz de Listo
6. Luz de Encendido
7. Perilla del Termostato
8. Bandeja recogedora de aceites
9. Cuerpo Inferior

ANTES DEL PRIMER USO

- Lea todas las instrucciones cuidadosamente y guárdelas para referencia futura.
- Retire todo el embalaje.
- Limpie las placas de cocción frotando con una esponja o paño humedecido en agua tibia.

NO SUMERJA LA UNIDAD Y NO HAGA CORRER AGUA DIRECTAMENTE EN LAS SUPERFICIES DE COCCIÓN.

- Seque con un paño limpio o una toalla de papel.
- Para obtener mejores resultados, cubra ligeramente las placas de cocción con un poco de aceite de cocina.

Aviso: cuando su Panini Maker se calienta por primera vez, puede emitir un ligero humo u olor. Esto es normal con muchos aparatos de calentamiento. Esto no afecta la seguridad de su aparato.

MODO DE USO

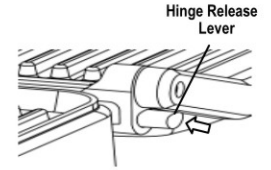
Antes de usar el aparato por primera vez, retire todos los materiales promocionales y materiales de embalaje, y verifique que las placas de cocción estén limpias y libres de polvo. Si es necesario, límpielas con un paño húmedo. Para obtener mejores resultados, vierta una cucharadita de aceite vegetal sobre las placas antiadherentes. Extienda con una toalla de papel absorbente y limpie el exceso de aceite.

PREPARE SU Panini Maker

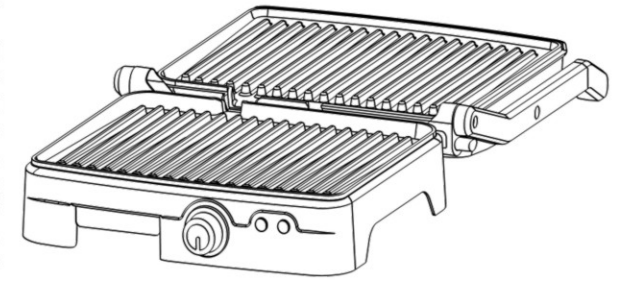
- Seleccione las placas (placas de parrilla o placas de plancha) que desea usar y asegúrese de que estén instaladas.
- Cierre el Panini Maker y conéctelo a la toma de corriente de la pared y se encenderá la luz roja de encendido, lo que indica que el Panini Maker ha comenzado a precalentarse. En este momento, puede girar la perilla del termostato para ajustar la temperatura a la configuración deseada: "MIN" para alimentos ligeramente tostados y "MAX" para alimentos tostados más oscuros. Al principio, intente una configuración en el medio. Posteriormente, puede ajustar el nivel de tostado según sus preferencias. Diferentes alimentos también se cocinarán de manera diferente.
- El Panini Maker se precalentará durante aproximadamente 3 ~ 5 minutos para alcanzar la temperatura de cocción, y luego se encenderá la luz verde de listo y el Panini Maker estará listo para usar.

To Use as Open grill

- Place the Panini Maker on a clean flat surface where you intend to cook. The Panini Maker can be positioned in an open flat position.
- Level the upper plate/cover with the lower plate/base. The upper and lower plates will line up to create one large cooking surface. To place the Panini Maker on this position, locate the hinge release lever on the right arm.
- With your left hand on the handle, use your right hand to slide the lever toward you. Push the handle back until the cover rests flat on the counter. The unit will stay in this position until you lift the handle and cover to return it to the closed position.
- Use the Panini Maker as an open grill to cook burgers, steak, poultry (we do not recommend cooking bone-in chicken, since it does not cook evenly on an open grill), fish and vegetables.
- Cooking on the open grill is the most versatile method of using the Panini Maker. In the open position, you have doubled the surface area for grilling.
- You have the option of cooking different types of foods on separate plates without combining their flavors, or cooking large amounts of the same type of food. The open position also accommodates different cuts of meat with varying thicknesses, allowing you to cook each piece to your liking.



PUSH



Flat Position

CLEANING AND CARE

- Always unplug the Panini Maker and allow it to cool before cleaning. The unit is easier to clean when it is slightly warm.
- There is no need to disassemble Panini Maker for cleaning.
- Never immerse the Panini Maker in water or place it in the dishwasher.
- Wipe cooking plates with a soft cloth to remove any food residue. For baked on food residue, squeeze some warm water mixed with detergent over the food residue and clean with a nonabrasive plastic sponge or place a wet kitchen paper towel over the grill to moisten the food residue.
- Do not use anything abrasive that can scratch or damage the non-stick coating.
- Do not use metal utensils to remove your foods, as they can damage the non-stick surface.
- Wipe the outside of the Panini Maker with a damp cloth only. Do not clean the outside with any abrasive scouring pad or steel wool, as this will damage the finish. Do not immerse in water or any other liquid.
- Do not place in the dishwasher.
- Remove and empty the drip tray after each use and wash the tray in warm, soapy water. Avoid the use of scouring pads or harsh detergents as they may damage the surface.
- Rinse and dry thoroughly with a clean, soft cloth and replace.

STORAGE

- Always unplug the Panini Maker before storing it.
- Always make sure the Panini Maker is cool, clean and dry before storing.
- The power cord can be wrapped around the bottom of the base for storing.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

• LEER INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

- Use solo en CA 120 voltios, 60 Hz. Solo para uso doméstico.
- No toque las superficies calientes. Use las manijas o perillas.
- Para protegerse contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe o la unidad de cocción en agua o cualquier otro líquido.
- Es necesaria una supervisión estricta cuando cualquier electrodoméstico es usado por niños o cerca de ellos.
- Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de poner o quitar piezas, y antes de limpiar el electrodoméstico.
- No opere ningún aparato con un cable dañado o si la unidad o el cable se ha dañado de alguna manera. Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, nunca intente reparar el Panini Maker usted mismo. Llévelo a un lugar de servicio autorizado para su examen y reparación. Un reensamblaje incorrecto podría presentar un riesgo de descarga eléctrica cuando se utiliza el Panini Maker.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o riesgo de lesiones personales.
- No lo use al aire libre o con fines comerciales.
- No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
- No lo coloque sobre o cerca de quemadores de gas o eléctricos calientes u hornos calientes.
- Desenchufe la unidad cuando termine de usarla.
- No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.
- No intente operar por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- Se debe tener mucho cuidado al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.

ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO O DESCARGAS ELÉCTRICAS, SOLO EL PERSONAL AUTORIZADO DEBE REPARAR.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

SOLO PARA USO DOMESTICO

ENCHUFE CON CONEXION A TIERRA

Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este aparato tiene un enchufe con conexión a tierra. Si el enchufe no encaja completamente en el tomacorriente, contacte a un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera ni use un adaptador.