



panini grill  
sandwichera



INSTRUCTION MANUAL • MANUAL DE INSTRUCCIONES



## TABLE OF CONTENTS

|                                                  |     |
|--------------------------------------------------|-----|
| Important Safeguards.....                        | 1-2 |
| Additional Important Safeguards.....             | 2   |
| Notes on the Plug.....                           | 2   |
| Notes on the Cord.....                           | 2   |
| Plasticizer Warning.....                         | 3   |
| Electric Power.....                              | 3   |
| Getting to Know Your Bialetti Panini Grill.....  | 3   |
| Before Using for the First Time.....             | 4   |
| Operating Instructions.....                      | 4   |
| To Use as a Panini Press (Closed Position).....  | 5   |
| Panini Press: Hints for Best Results.....        | 6   |
| To Use as a Contact Grill (Closed Position)..... | 6   |
| Grilling Meats/Poultry/Fish.....                 | 6   |
| To Use as a Full Grill (Open Position).....      | 7   |
| Full Grill: Hints For Best Results.....          | 8   |
| Bialetti Panini Grill General Cooking Chart..... | 8   |
| USDA Cooking Guidelines.....                     | 9   |
| User Maintenance Instructions.....               | 9   |
| Care & Cleaning Instructions.....                | 9   |
| Storing Instructions.....                        | 9   |
| Recipe Guide.....                                | 10  |
| Warranty.....                                    | 11  |



## ÍNDICE

|                                                           |       |
|-----------------------------------------------------------|-------|
| Medidas de seguridad importantes.....                     | 12-13 |
| Otras medidas de seguridad importantes.....               | 13    |
| Notas sobre el enchufe.....                               | 14    |
| Notas sobre el cable.....                                 | 14    |
| Advertencia sobre plastificantes.....                     | 14    |
| Corriente eléctrica.....                                  | 14    |
| Conozca a su parrilla de panini Bialetti.....             | 15    |
| Antes de utilizar por primera vez.....                    | 16    |
| Instrucciones de uso.....                                 | 16    |
| Al usar como sándwichera (Posición cerrada).....          | 17    |
| Sándwichera: Consejos para mejores resultados.....        | 18    |
| Al usar como parrilla de contacto (Posición cerrada)..... | 18    |
| Asar Carnes/Aves/Pescados.....                            | 18    |
| Al usar como parrilla (Posición abierta).....             | 19    |
| Parrilla completa: Consejos para mejores resultados.....  | 20    |
| Carta de cocción de la parrilla de panini Bialetti.....   | 20    |
| Guía de cocinar según el USDA.....                        | 20    |
| Instrucciones de mantenimiento.....                       | 21    |
| Instrucciones de cuidado y limpieza.....                  | 21    |
| Instrucciones de almacenamiento.....                      | 21    |
| Guía de recetas.....                                      | 22    |
| Garantía.....                                             | 23    |

# 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.
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. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
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 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, remove plug from outlet.
17. **WARNING! ALWAYS UNPLUG UNIT WHEN COOKING IS FINISHED. OTHERWISE, THE PANINI GRILL WILL CONTINUE TO HEAT UNTIL UNIT IS UNPLUGGED.**
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.

20. Use with wall receptacle only.
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 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;
  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.

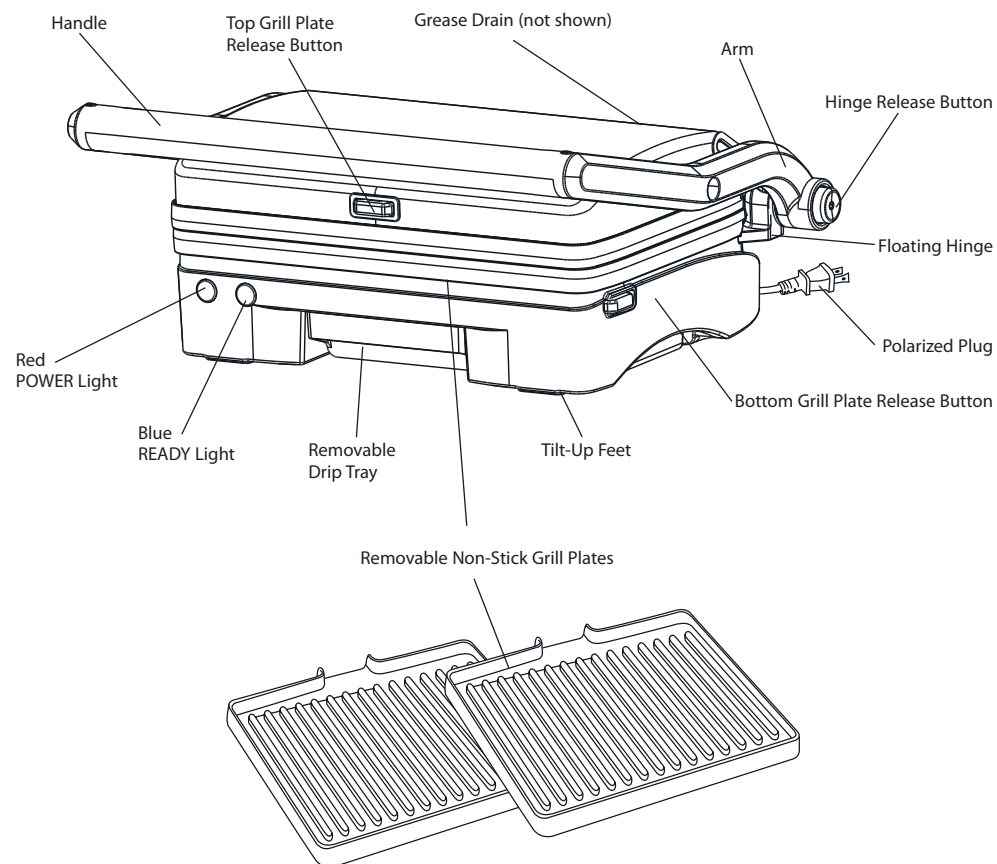
## ELECTRIC POWER

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.

## GETTING TO KNOW YOUR PANINI GRILL

Product may vary slightly from illustration

**FIGURE 1**



## BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Carefully unpack the Bialetti Panini Grill and remove all packaging and materials.
2. Set the Bialetti Panini Grill on a dry, clean and flat surface. Keep the Bialetti Panini 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. Wipe the non-stick grill plates with a damp cloth to remove all dust. Wipe the Bialetti Panini 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!**
6. Plug the unit into a 120V AC electrical outlet. The red POWER light will illuminate.
7. 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.
8. 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

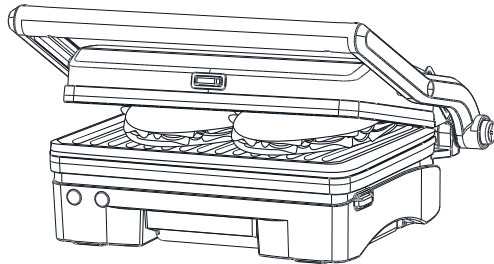
**WARNING:** TO AVOID POSSIBLE FIRE HAZARD AND DAMAGE TO THE UNIT, THE PANINI GRILL MUST BE USED WITH BOTH UPPER/LOWER GRILL PLATES INSTALLED AT ALL TIMES.

1. Tilt-Up Front Feet (See Figure 1): When cooking foods with high fat content, use the tilt-up feet to raise the Bialetti Panini Grill's front 2 legs. This will enable unwanted grease to empty into the drain at the back of the closed unit.
2. Turn the Bialetti Panini Grill over to the underside. The feet will be in the lowered (flat) position.
3. Press the center tab of each front foot. Tilt each foot upwards to the raised position. With the front legs raised, turn the Bialetti Panini Grill over and place onto the work area.  
**CAUTION:** To avoid personal injury or damage to property, make sure the removable drip tray is fully inserted into the front of the unit.
4. Preheat the Bialetti Panini Grill. Use the handle to close the Bialetti Panini 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. The red POWER light will illuminate and remain lighted during use.
5. After approximately 5 to 7 minutes, the blue READY light will illuminate, indicating the unit has reached preheat temperature and is ready for use.
6. 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.
7. Center food on the lower grill plate; then lower the lid. The blue READY light will cycle on and off as the temperature is maintained.
8. 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.
9. **ALWAYS UNPLUG UNIT WHEN COOKING IS FINISHED.** Otherwise, the Bialetti Panini Grill will continue to heat until the unit is unplugged.

**Traditionally, Panini's are sandwiches made with a variety of breads, stuffed with meats, cheeses, vegetables...then pressed and grilled until the crust is delightfully crisp. This Bialetti Panini Grill is calibrated at the optimum temperature for perfect results every time.**

## TO USE AS A PANINI PRESS (CLOSED POSITION)

1. When cooking foods with high fat content, use the tilt-up feet to raise the Bialetti Panini Grill's front 2 legs.  
**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. Preheat the Bialetti Panini Grill. Plug the unit into a 120V AC electrical outlet. The red POWER light will illuminate and remain lighted during use.
4. Prepare your sandwiches as the appliance heats. Panini's can be prepared ahead of time, sealed with plastic wrap, and refrigerated; then grilled as needed.
5. When the blue 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.
6. Your Bialetti Panini Grill is equipped with a floating hinge that allows the upper lid to accommodate thicker foods: meats, veggies, desserts, etc.



8. To ensure perfectly grilled Panini's 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.
9. 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**
10. 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.
11. If additional sandwiches are to be cooked, close the Bialetti Panini Grill to retain heat.
12. When sandwiches are finished cooking, remove the plug from the wall outlet.  
**WARNING! ALWAYS UNPLUG UNIT WHEN COOKING IS FINISHED. OTHERWISE, THE PANINI GRILL WILL CONTINUE TO HEAT UNTIL UNIT IS UNPLUGGED.**
13. Allow the Bialetti Panini Grill to cool completely before removing the drip tray or grill plates or to clean 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 Bialetti Panini 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 Bialetti Panini 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 Bialetti Panini 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)

- When cooking foods with high fat content, use the tilt-up feet to raise the Bialetti Panini Grill's front 2 legs.  
**CAUTION:** To avoid personal injury or damage to property, make sure the removable drip tray is fully inserted into the front of the unit.
- 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.
- Place the Bialetti Panini Grill on a flat, level surface. Make sure there is ample available space to accommodate the fully opened Bialetti Panini Grill.
- 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.
- Open the lid to 90°.
- Grasp the handle and push the hinge release button (Figure 3) and open to create a full cooking surface. (See Figure 4.)

FIGURE 3

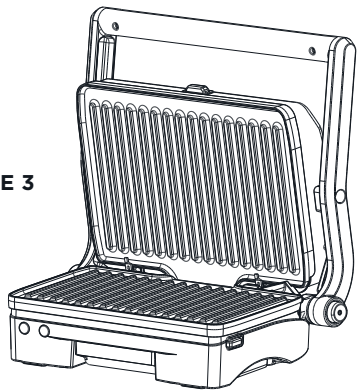
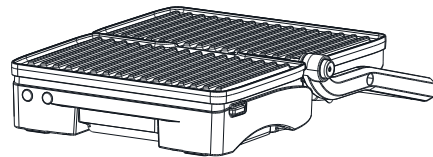


FIGURE 4



- Preheat the Bialetti Panini Grill. Plug the unit into a 120V AC electrical outlet. The red POWER light will illuminate and remain lighted during use.
- While preheating, prepare food to be cooked.
- When the blue 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.
- 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.
- 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.**
- Wearing oven mitts, remove grilled food from the grill plate(s) using a spatula. 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 object as it may damage the non-stick surface of the grill plates.
- When food is finished cooking, remove the plug from the wall outlet.  
**WARNING! ALWAYS UNPLUG UNIT WHEN COOKING IS FINISHED. OTHERWISE, THE PANINI GRILL WILL CONTINUE TO HEAT UNTIL UNIT IS UNPLUGGED.**
- Allow the Bialetti Panini 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 Bialetti Panini 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.

## BIALETTI PANINI 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

|                                                                          |                  |                    |
|--------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------|
| 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 Bialetti Panini 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 Bialetti Panini Grill body in water or other liquids.  
**NOTE:** For best results and preserve the non-stick coating longer, use nylon, plastic, wooden or rubber utensils. Never cut food on the Griddle.
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 Bialetti Panini 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 Bialetti Panini Grill in its box or store closed for easy and compact storage.

## Recipes

### Mile-High Southwest Club Sandwich

**Prep time: 15 mins**

**Cook time: 20 mins**

**Total time: 35 mins**

**Serves: 4**

- 1/2 cup mayonnaise
- 1 canned chipotle pepper in adobo, finely chopped
- 12 slices sourdough bread, about 1/2-inch thick
- 8 slices Monterey Jack cheese
- 12 oz cooked chicken breast, sliced
- 1/2 tsp salt
- 1 ripe avocado, halved, pitted and sliced
- 1 large tomato, sliced
- 8 slices turkey bacon, cooked crispy
- 1 cup loosely packed spinach
- 1/2 red onion, thinly sliced
- 1/2 cup alfalfa sprouts

1. **Preheat Bialetti Panini Grill and grease grate well.**
2. **Stir together mayonnaise and chipotle; spread over 8 slices of bread. Top 4 slices of bread with 1 slice cheese each; divide chicken over top and sprinkle with salt. Layer avocado and tomato over top.**
3. **Top remaining 4 slices of mayonnaise-chipotle bread with bacon, spinach, red onion, alfalfa sprouts and remaining cheese; stack over tomato slices. Cap sandwiches with remaining bread.**
4. **In batches, wearing oven mitts, place sandwiches on Bialetti panini grill. Lower top grill, making sure it lies evenly on sandwich. Use handle to press down lightly several times during grilling time; cook for 5 to 7 minutes or until bread is toasted and cheese starts to melt. Cut each sandwich in half and secure with toothpicks.**

**TIPS:**

- **Substitute spinach for arugula or watercress if desired.**
- **Serve with sweet potato fries if desired.**



## Limited ONE-YEAR Warranty

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

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

### EXCLUSIONS:

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

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

### HOW TO OBTAIN WARRANTY SERVICE:

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

## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

**Cuando se usan artefactos eléctricos, se deben siempre seguir las precauciones básicas de seguridad, incluso lo siguiente:**

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES.**
2. Enchufe la unidad solamente en un tomacorriente de 120V de CA.  
**PRECAUCIÓN: NEVER PLUG UNIT IN WITHOUT BOTH UPPER AND LOWER GRILL PLATES PROPERLY INSTALLED.**
3. Para protegerse del riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, el enchufe ni la unidad en agua ni en ningún otro líquido.
4. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o los mangos.
5. Este electrodoméstico no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad les haya brindado supervisión o instrucciones sobre el uso de los electrodomésticos.
6. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
7. Desenchufe el electrodoméstico del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe antes de colocar o retirar piezas.
8. Nunca tire del cable para desconectar el aparato de cocción de la toma de corriente. En cambio, tome el enchufe y tire para desconectar.
9. No opere ningún artefacto si el cable está dañado. No use este artefacto si no funciona correctamente, si se cae o si se daña de alguna manera. Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, nunca intente reparar la Parrilla de panini usted mismo. Llévelo a un técnico calificado para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico. Un reensamblaje incorrecto podría presentar un riesgo de descarga eléctrica cuando se utiliza la parrilla.
10. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede causar fuego, descarga eléctrica o lesiones.
11. No lo utilice en exteriores.
12. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o encimera o toque superficies calientes.
13. NO coloque el aparato encima de, cerca de o en un quemador eléctrico o de gases calientes, ni dentro una estufa encendida.
14. Utilice solo en una superficie nivelada y resistente al calor.
15. Se debe tener extrema precaución al mover un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
16. Para desconectar, retire el enchufe de la toma de corriente.
17. **¡ADVERTENCIA! DESENCHUFE SIEMPRE LA UNIDAD CUANDO SE TERMINA COCINAR. SI NO, LA PARRILLA DE PANINI SEGUIRÁ CALENTAR HASTA QUE EL APARATO ESTÁ DESENCHUFADO.**



18. **PRECAUCIÓN, SUPERFICIES CALIENTES:** Este aparato genera calor durante el uso. Se deben tomar las medidas necesarias para evitar riesgos de quemaduras, incendios u otras lesiones a personas o daños a la propiedad.
19. Cuando use este electrodoméstico, brinde una ventilación adecuada arriba y en todos los lados para la circulación de aire. No permita que este electrodoméstico toque cortinas, revestimientos de paredes, ropa, trapos de cocina u otros materiales inflamables durante el uso.
20. Utilice con tomacorriente de pared solamente.
21. No utilice el aparato para otro uso que no sea el previsto.  
**ADVERTENCIA: PARA EVITAR PELIGROS DE INCENDIO Y DANOS A LA UNIDAD, LA PARRILLA DE PANINI DEBE ALMACENARSE Y UTILIZARSE CON AMBAS PLACAS SUPERIORS/INFERIORES EN TODO MOMENTO.**

## SOLO PARA EL USO DOMESTICO

## GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

## OTRAS MEDIDAS DE SEGURIDAD

## IMPORTANTES

**PRECAUCIÓN, SUPERFICIES CALIENTES:** Este aparato emite calor y se escape el vapor durante el uso. Se deben tomar las medidas necesarias para evitar riesgos de quemaduras, incendios u otras lesiones a personas o daños a la propiedad.

**PRECAUCIÓN:** Este aparato está caliente durante el funcionamiento y retiene el calor durante algún tiempo después de apagarlo. Siempre use guantes de horno cuando maneje materiales calientes y permita que las partes metálicas se enfríen antes de limpiar. No coloque nada encima del aparato mientras esté en funcionamiento o mientras esté caliente.

1. Todos los usuarios de este electrodoméstico deben leer y comprender este manual de instrucciones antes de poner en funcionamiento o limpiar el aparato.
2. Si el aparato comienza a funcionar mal durante el uso, desenchúfelo inmediatamente. No utilice ni intente reparar el aparato que funciona mal.
3. No deje este aparato desatendido durante el uso.

## NOTAS SOBRE EL ENCHUFE

Este aparato tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encajará en una toma de corriente polarizada sólo de una manera. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si el enchufe no puede encajar en la toma eléctrica, póngase en contacto con un electricista calificado. No modifique el enchufe de ninguna manera.

## NOTAS SOBRE EL CABLE

- A. Un cable corto de alimentación (o cable de alimentación desmontable) es suministrado para reducir el riesgo de que se enreden o se tropiecen con un cable más largo.
- B. Cables de alimentación más largos y removibles o las alargadoras son disponibles y se pueden utilizarlos si se ejerce cuidado.
- C. Si un cable largo y removible o una alargadora sea usado:
  1. La potencia eléctrica marcada del cordón o de la alargadora debe ser, por lo menos, tan fuerte como la potencia eléctrica del aparato;
  2. Si el aparato es del tipo con conexión a tierra, el cable o la alargadora debe ser un enchufe de 3 hojas con conexión a tierra;
  3. El cordón debe estar dispuesto de manera que no cuelga del borde de la encimera o la mesa donde pueda ser tirado por niños o donde alguien se tropiece involuntariamente con el cable.

## ADVERTENCIA SOBRE LOS PLASTIFICANTES

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

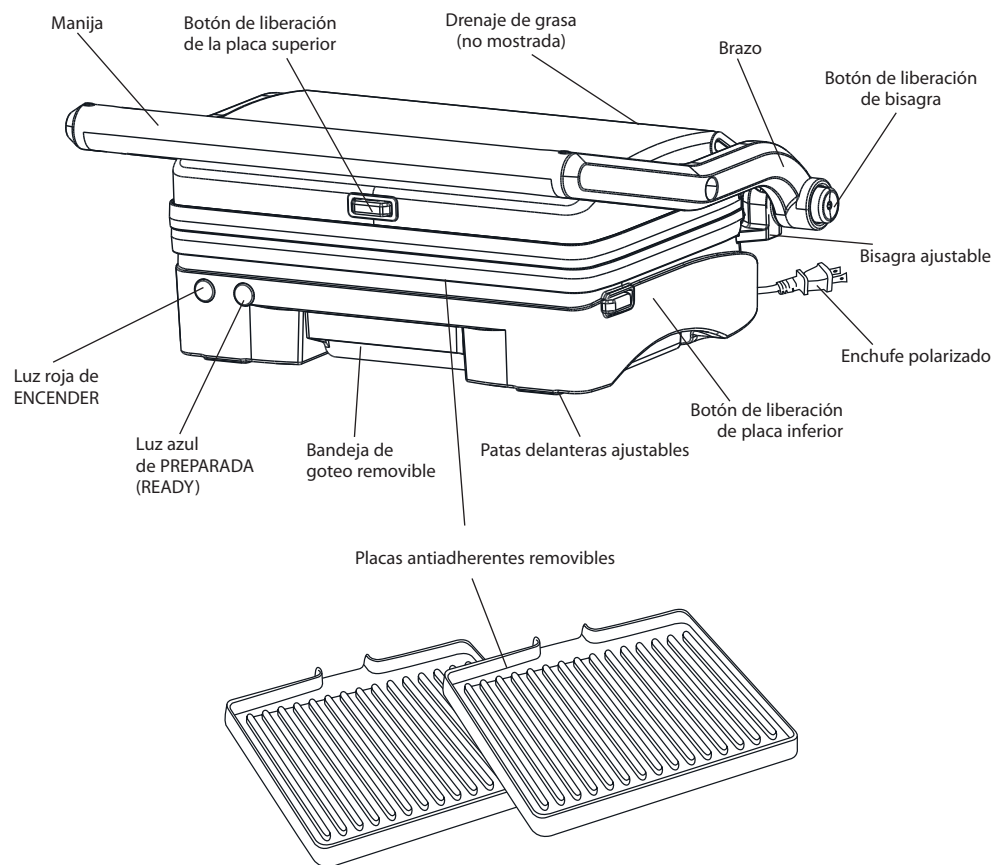
## CORRIENTE ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros artefactos, es posible que el electrodoméstico no funcione correctamente. El electrodoméstico debe funcionar en un circuito eléctrico separado de otros aparatos..

## CONOZCA A SU PARRILLA DE PANINI

El producto puede diferir levemente de las ilustraciones

FIGURA 1



## ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

1. Retire con cuidado todos los materiales de embalaje de la parrilla de panini.
2. Coloque la Parrilla de panini sobre una superficie seca, limpia y plana. Mantenga la Parrilla de panini cerrada hasta el uso.
3. Asegúrese de que la bandeja de goteo removible esté bien introducida al frente de la unidad.
4. Use el mango de la tapa para levantar la placa superior de la parrilla.
5. Limpie las placas antiadherentes de la parrilla con un trapo húmedo para eliminar todo el polvo. Limpie el cuerpo de la parrilla con un trapo o esponja suave ligeramente humedecido. Seque todas las partes antes de usar.

**PRECAUCIÓN:** Tenga cuidado para evitar que entre agua en el electrodoméstico.

**¡NUNCA SUMERJA EL CUERPO DE LA PARRILLA DE PANINI EN AGUA NI EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO!**

6. Enchufe la unidad a un tomacorriente de 120V de CA. La luz roja de ENCENDER (POWER) se iluminará.
7. Haga funcionar la unidad en la posición cerrada durante 2 a 4 minutos sin alimentos. Esto quemará residuos en las placas.  
**NOTA:** Cuando las placas de la parrilla se calientan por primera vez, pueden emitir un poco de humo u olor. Esto es normal y debería desaparecer en algunos minutos. Esto no afectará la seguridad o la función del aparato.
8. Cure las placas de la parrilla. Use un cepillo o toalla de papel para cubrir ligeramente las superficies de la parrilla con manteca o aceite vegetal. Seque y mantenga cerrada hasta que esté lista para usar.

## INSTRUCCIONES DE USO

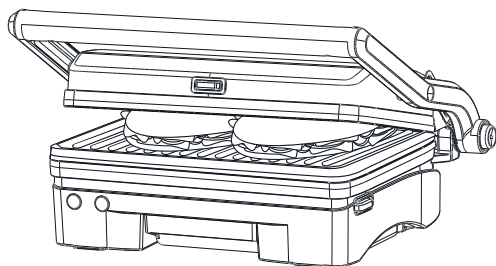
**ADVERTENCIA:** PARA EVITAR PELIGROS DE INCENDIO Y DANOS A LA UNIDAD, LA PARRILLA DE PANINI DEBE UTILIZARSE CON AMBAS PLACAS SUPERIORES/INFERIORES EN TODO MOMENTO.

1. Patas delanteras ajustables (Véase figura 1): Cuando cocine alimentos con alto contenido de grasa, use las patas inclinadas para levantar las 2 patas delanteras de la parrilla de panini. Esto permitirá que la grasa no deseada se vacíe en el drenaje en la parte trasera de la unidad cerrada.
2. Coloque la parrilla en la parte inferior. Las patas estarán en la posición baja (plana).
3. Presione la pestaña central de cada pata delantera. Incline cada pata hacia arriba a la posición elevada. Con las patas delanteras levantadas, de vuelta a la parrilla y colóquela en el área de trabajo.  
**PRECAUCIÓN:** Para evitar lesiones o daños a la propiedad, asegúrese de que la bandeja de goteo extraíble esté completamente colocada al frente de la unidad.
4. Precaliente la parrilla de panini. Use la manija para cerrar la parrilla. Verifique que el cable no entre en contacto con partes exteriores de la unidad. Enchufe la unidad a un tomacorriente de 120V de CA. La luz roja de ENCENDER (POWER) se iluminará y permanecerá encendida durante el uso.
5. Después de 5 a 7 minutos, la luz azul de PREPARADA (READY) se iluminará, lo que significa que la unidad ha alcanzado la temperatura de precalentamiento y está lista para usar.
6. Lubrique las placas de la parrilla antes de usar ... ¡o no! Usando un guante para el horno, use un cepillo resistente al calor o una toalla de papel humedecida con aceite vegetal para cubrir ligeramente las placas superiores e inferiores de la parrilla para favorecer un dorado de comida uniforme. Para los cocineros conscientes de la salud, el recubrimiento antiadherente de las placas de la parrilla asegura tostados crujientes y deliciosos sin el uso de aceite o mantequilla.
7. Centre la comida en la placa inferior de la parrilla; luego baje la tapa. La luz azul PREPARADA (READY) se encenderá y apagará a medida que se mantenga la temperatura.
8. Cocine los alimentos de acuerdo con las instrucciones de la receta o consulte la Carta de cocción como referencia. Las recetas variarán en tiempo de cocción. Tenga en cuenta los tiempos perfectos de parrilla/cocción para cada alimento como referencia futura.
9. **SIEMPRE DESENCHUFE LA UNIDAD CUANDO SE TERMINA COCINAR.** Si no, la parrilla de panini continuará calentar hasta que la unidad se desenchufe.

**Tradicionalmente, los paninis son sándwiches hechos con una variedad de panes, rellenos de carne, quesos, vegetales, luego planchados y cocidos hasta que la corteza esté bien crujiente. Esta parrilla está calculada a la temperatura óptima para obtener resultados perfectos en todo momento.**

## AL USAR COMO SÁNDWICHERA (POSICIÓN CERRADA)

1. Cuando cocine alimentos con alto contenido de grasa, use las patas inclinadas para levantar las 2 patas delanteras de la parrilla de panini.  
**PRECAUCIÓN:** Para evitar lesiones o daños a la propiedad, asegúrese de que la bandeja de goteo extraíble esté completamente colocada al frente de la unidad.
2. Si lo desea, lubrique ambas placas de la parrilla.  
**IMPORTANTE:** No use aerosoles de aceite, ya que pueden causar la acumulación en las placas de la parrilla. Use un aceite vegetal o de oliva en su lugar.  
**ADVERTENCIA:** No use mantecas sin grasa, ya que pueden quemar y dañar las placas antiadherentes.
3. Precaliente la parrilla de panini. Enchufe la unidad a un tomacorriente de 120V de CA. La luz roja de ENCENDER (POWER) se iluminará y permanecerá encendida durante el uso.
4. Prepare sus sándwiches mientras el aparato se calienta. Paninis se pueden preparar con anticipación, sellado con plástico y refrigerado; a continuación, asan según sea necesario.
5. Cuando la luz azul (PREPARADA) READY se ilumina, usando guantes para horno, abra con cuidado la tapa y centre 1 o 2 sándwiches en la placa inferior de la parrilla.  
**IMPORTANTE:** No sobrecargue la placa de la parrilla.
6. Su parrilla de panini Bialetti está equipada con una bisagra ajustable que le permite a la tapa superior acomodar alimentos más gruesos: carnes, vegetales, postres, etc.



8. Para garantizar paninis y sándwiches bien asados, verifique que la placa superior quede horizontalmente sobre la parte superior de los alimentos y que los alimentos queden centrados en la placa inferior. Si lo desea, apriete el asa algunas veces mientras cocina.
9. Verifique que los sándwiches prensados están cocidos a los 5 minutos o según el tiempo de la receta. Con un guante para horno o agarradera, agarre el mango y levante cuidadosamente la placa superior de la parrilla para verificar que esté cocido. Si lo desea, continúe cocinando hasta que la comida esté cocida a su gusto.  
**¡ADVERTENCIA! SIEMPRE UTILICE UN TERMÓMETRO PARA CARNE PARA ASEGURARSE DE QUE LA CARNE, LAS AVES Y LOS PESCADOS ESTÁN COCIDOS COMPLETAMENTE ANTES DE COMER.**
10. Con guantes para horno, retire los alimentos asados de la(s) placa(s) de la parrilla con una espátula no metálica.  
**ADVERTENCIA:** Nunca use un objeto afilado o metálico, ya que puede dañar la superficie antiadherente de las placas de la parrilla.
11. Si se van a cocinar sándwiches adicionales, cierre la parrilla de panini para retener el calor.
12. Cuando los sándwiches estén cocidos, desenchufe la máquina de la toma de corriente.  
**DESENCHUFE SIEMPRE LA UNIDAD CUANDO SE TERMINA COCINAR. SI NO, LA PARRILLA DE PANINI SEGUIRÁ CALENTAR HASTA QUE EL APARATO ESTÁ DESENCHUFADO.**
13. Permita que la parrilla Panini se enfríe completamente antes de retirar la bandeja de goteo o las placas de la parrilla o para limpiar la unidad.

## SÁNDWICHERA: CONSEJOS PARA MEJORES RESULTADOS

- Es habitual preparar paninis con una barra de pan abundante. Sin embargo, paninis hechos con panes o panecillos comprados en la tienda puede ser delicioso y fácil de preparar. Diviértete y experimente con una variedad de panes, tortillas, panes, incluso las pitas.
- Para los cocineros conscientes de la salud, la capa antiadherente de las placas de la parrilla asegura tostados crujientes y deliciosos sin el uso de aceite o mantequilla.
- Si bien no es necesario untar con mantequilla o aceite la parte exterior del pan, se recomienda untar un poco de mantequilla o aceite de oliva para favorecer el dorado del pan.
- Use mantequillas de nueces, alioli de ajo, hummus, guacamole, tapenade, pesto, su mostaza favorita y mermelada de cebolla en su panini para mayores sabores.
- Tenga todos los ingredientes a mano antes de preparar los sándwiches.
- Cuando use rellenos blandos o líquidos, use panes más densos y más gruesos. Retire el interior de los panecillos blandos para hacer un molde de forma de una taza en la que se pueda agregar relleno.
- La mayoría de las frutas hacen el jugo cuando se calienta. Escurre y seque la fruta fresca o enlatada seca con una toalla de papel limpia.
- Evite usar quesos procesados, ya que pueden fundir en altas temperaturas.
- Una cucharadita de azúcar rociada en el lado con mantequilla hace los paninis más crujientes y aporta sabor cuando se usan rellenos dulces.
- Los panes integrales y dulces asan más rápido que los panes blancos y se deben asar a la parrilla por menos tiempo.
- Para evitar la contaminación de alimentos, use guantes de cocina, use una toalla de papel suave y absorbente para limpiar las placas de la parrilla después de cada uso.

## AL USAR COMO PARRILLA DE CONTACTO (POSICIÓN CERRADA)

1. Además de presionar sándwiches, parrilla de panini Bialetti funciona como una parrilla de contacto donde se pueden cocinar carnes.
2. Use cortes de carne, verduras, pescados, aves de corral del mismo espesor; toda la comida debe ser lo suficientemente gruesa como para tocar las placas de parrilla superior e inferior cuando la parrilla está cerrada.
3. Para garantizar comidas perfectamente asadas, verifique que la placa superior quede horizontalmente sobre la parte superior de la comida y que la comida esté centrada en la placa inferior. Si lo desea, apriete el asa algunas veces mientras cocina.
4. Cierre la tapa superior de la parrilla suavemente sobre la comida para evitar que los jugos se derramen.
5. Los alimentos cocinados en una parrilla de contacto tomarán aproximadamente la mitad del tiempo de cocción que la parrilla completa, ya que se cocinan en la parte superior e inferior de un área de cocina confinada.

## ASAR CARNES/AVES/PESCADOS

- Para garantizar carnes asadas jugosas y deliciosas, siempre deje que la carne repose de 10 a 20 minutos antes de cortarla.
- Los cortes más duros como el filete de flanco deben ablandarse marinándolo durante algunas horas o durante la noche.
- Los adobos que usan vino o vinagre ayudarán a descomponer el tejido conectivo antes de cocinar a la parrilla.
- Drene bien el adobo y seque bien la carne antes de colocarla en la placa de la parrilla.
- Evite usar adobos que contengan demasiado azúcar que puedan quemar en la placa de la parrilla.
- Para asegurar una pieza tierna de carne a la parrilla, no ponga sal en la carne antes de cocinar.
- No cocine de más la carne.
- Para prevenir cortes de carnes duros y secos, nunca corte o perforo carnes mientras cocina. Use pinzas plásticas para colocar o quitar carne de las placas de la parrilla.

## AL USAR COMO PARRILLA (POSICIÓN ABIERTA)

1. Cuando cocine alimentos con alto contenido de grasa, use las patas inclinadas para levantar las 2 patas delanteras de la parrilla de panini.  
**PRECAUCIÓN:** Para evitar lesiones o daños a la propiedad, asegúrese de que la bandeja de goteo extraíble esté completamente colocada al frente de la unidad.
2. Si lo desea, lubrique ambas placas de la parrilla.  
**IMPORTANTE:** No use aerosoles de aceite, ya que pueden causar la acumulación en las placas de la parrilla. Use un aceite vegetal o de oliva en su lugar.  
**ADVERTENCIA:** No use mantecas sin grasa, ya que pueden quemar y dañar las placas antiadherentes.
3. Coloque la parrilla Bialetti Panini sobre una superficie plana y nivelada. Asegúrese de que haya suficiente espacio para acomodar la parrilla Bialetti completamente abierta.
4. La parrilla es una herramienta necesaria cuando se cocina una mezcla de alimentos de grosores variables, para las chuletas con hueso más gruesas que 1 pulgada, cortes de carnes más grandes o salchichas, pescados blandos o verduras de corte irregular donde se desean marcas de parrilla.
5. Abre la tapa a 90°.
6. garré la manija y presione el botón de liberación de la bisagra (Figura 3) y ábralo para tener una superficie de cocción completa. (Véase figura 4.)

FIGURA 3

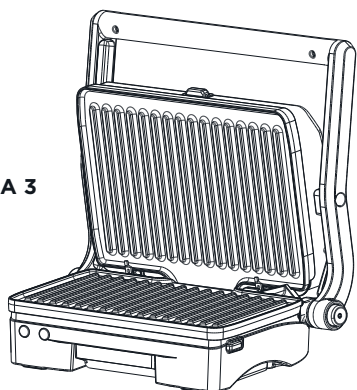
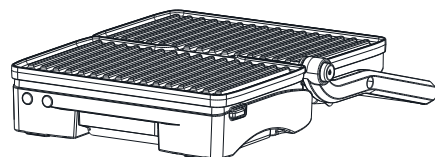


FIGURA 4



7. Precaliente la parrilla de panini. Enchufe la unidad a un tomacorriente de 120V de CA. La luz roja de ENCENDER (POWER) se iluminará y permanecerá encendida durante el uso.
8. Prepare sus sándwiches mientras el aparato se calienta.
9. Cuando la luz azul de PREPARADA (READY) se ilumina, centre los alimentos en la(s) placa(s) de parrilla abierta(s). Los alimentos con mucho de grasa deben colocarse en la placa frontal de la parrilla para permitir que la grasa se vacíe en el drenaje en el centro de las 2 placas de la parrilla.
10. **CONSEJO:** Para lograr marcas de parrilla, coloque los alimentos en la parrilla a un ángulo de 45°. Deje que los alimentos cocinen sin interrupciones, hasta que se doren a los lados. Levante un poco, y cuando vea las marcas de la parrilla dorada, volteé la comida, colocándola en el ángulo opuesto a las líneas de la parrilla. Siga cocinando hasta que los alimentos estén cocidos a su gusto.  
**PRECAUCIÓN:** Para evitar el riesgo de quemaduras, siempre use guantes para el horno. Tenga cuidado de no tocar ninguna superficie caliente, como la caja superior o las placas de la parrilla, ni ningún líquido caliente en la bandeja de goteo. Se debe tener extremo cuidado ya que las temperaturas de la superficie se calientan peligrosamente.
11. Cocine los alimentos de acuerdo con las instrucciones de la receta o consulte la Carta de cocción como referencia. Las recetas variarán en tiempo de cocción. Tenga en cuenta los tiempos perfectos de parrilla/ cocción para cada alimento como referencia futura. **¡ADVERTENCIA! SIEMPRE UTILICE UN TERMÓMETRO PARA CARNE PARA ASEGURARSE DE QUE LA CARNE, LAS AVES Y LOS PESCADOS ESTÁN COCIDOS COMPLETAMENTE ANTES DE COMER.**
12. Con guantes para horno, retire los alimentos asados de la(s) placa(s) de la parrilla con una espátula. Una espátula de plástico ayudará a quitar alimentos blandos. Las pinzas plásticas son útiles al asar carnes o salchichas. **ADVERTENCIA:** Nunca use un objeto afilado o metálico, ya que puede dañar la superficie antiadherente de las placas de la parrilla.
13. cuando la comida termine de cocinar, quite el enchufe de la toma de corriente.  
**¡ADVERTENCIA! DESENCHUFE SIEMPRE LA UNIDAD CUANDO SE TERMINA COCINAR. SI NO, LA PARRILLA DE PANINI SEGUIRÁ CALENTAR HASTA QUE EL APARATO ESTE DESENCHUFADO.**
14. Permita que la parrilla Panini se enfríe completamente antes de retirar la bandeja de goteo o las placas

## PARRILLA: CONSEJOS PARA MEJORES RESULTADOS

- Abre la parrilla de panini a una parrilla completa cuando se cocina una mezcla de alimentos de grosores variables, para las chuletas con hueso más gruesas que 1 pulgada, cortes de carnes más grandes o salchichas, pescados blandos o verduras de corte irregular donde se desean marcas de parrilla.
- Los cortes más duros como el filete de flanco deben ablandarse marinándolo durante algunas horas o durante la noche. El vino o vinagre ayudan a descomponer el tejido conectivo antes de cocinar a la parrilla.
- Drene bien el adobo y seque bien la carne antes de colocarla en la placa de la parrilla.
- Evite usar adobos que contengan demasiado azúcar que puedan quemar en la placa de la parrilla.
- Para garantizar una pieza tierna de carne a la parrilla, no ponga sal en la carne antes de cocinar.
- Use una espátula de pescado resistente al calor para sacar el pescado de la parrilla caliente.  
**¡NO COCINE DE MÁS LA CARNE!**
- Para prevenir cortes de carnes duros y secos, nunca corte o perforé carnes mientras cocina. Use pinzas plásticas para colocar o quitar carne de las placas de la parrilla.
- Y lo más importante: Para garantizar carnes asadas jugosas y deliciosas, siempre deje que la carne repose de 10 a 20 minutos antes de cortarla.

## CARTA DE COCCIÓN DE LA PARRILLA DE PANINI BIALETTI

| Tipo de sándwich                                                                             | Tiempo de cocción | Notas                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Panini                                                                                       | 5 a 7 minutos     | Presione ligeramente al comienzo de la cocción. Cocine hasta que el queso está fundido                |
| Sándwich de queso fundido                                                                    | 3 a 5 minutos     | Cocine hasta que el pan esté dorado y crujiente, el queso está fundido                                |
| Sándwich de queso fundido con tocino, jamón, carne de pavo, carne, atún, salchicha, verduras | 5 a 7 minutos     | Cocine hasta que el pan esté dorado y crujiente, el queso está fundido                                |
| Quesadillas                                                                                  | 3 a 5 minutos     | Cocine hasta que la tortilla esté ligeramente dorada y el queso fundido                               |
| Burritos                                                                                     | 3 a 5 minutos     | Cocine hasta que la tortilla, la pita o el bolsillo estén dorados y crujientes, el queso está fundido |

## PARRILLA COMPLETA

|                                                                          |                 |                            |
|--------------------------------------------------------------------------|-----------------|----------------------------|
| Solomillo, 1/2 - 1 pulgada de grosor, poco cocido-al punto               | 3 a 4 minutos   | dé la vuelta una vez       |
| Solomillo, 1/2 - 1 pulgada de espesor, bien hecho                        | 6 a 8 minutos   | dé la vuelta una vez       |
| Bistec                                                                   | 12 a 14 minutos | dé la vuelta una vez       |
| Hamburguesas 1/4 lb., poco cocido-al punto                               | 2 a 4 minutos   | dé la vuelta una vez       |
| Hamburguesas, 1/4 lb., bien hecho                                        | 5 a 7 minutos   | dé la vuelta una vez       |
| Pechuga de pollo deshuesada sin piel, 1/2" de grosor                     | 8 a 12 minutos  | dé la vuelta una vez       |
| Cerdo, deshuesado, de 1 pulgada de espesor                               | 7 a 9 minutos   | dé la vuelta una vez       |
| Chuletas de cordero, con hueso                                           | 8 a 12 minutos  | dé la vuelta una vez       |
| Hot Dogs                                                                 | 5 a 8 minutos   | dé la vuelta una vez       |
| Salchicha, italiana y gruesa,                                            | 6 a 8 minutos   | dé la vuelta una vez       |
| Salchicha de desayuno, congelada                                         | 4 a 8 minutos   | dé la vuelta una vez       |
| Verduras: setas, espárragos, calabacín, cebollas, pimientos, habichuelas | 5 a 10 minutos  | dé la vuelta algunas veces |
| Filete de salmón, corte de 1/2 lb, con piel                              | 5 a 8 minutos   | dé la vuelta una vez       |



## GUÍA DE COCINAR SEGÚN EL USDA

Se debería siempre usar un termómetro para medir la temperatura interna. El termómetro debe ser insertado en la parte más gruesa del asado, lejos de los huesos o áreas grasas.

El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) recomienda que la carne y las aves sean cocinadas a las siguientes temperaturas internas para asegurarse de que se ha matado cualquier bacteria dañina. El pavo molido y el pollo deben ser cocidos a una temperatura interna de 165°F y la carne molida, la ternera, el cordero y el cerdo cocinan a una temperatura interna de 160°F. El pollo y el pavo deberían ser cocidos a una temperatura interna de 170 ° F para la carne blanca y 180°F para la carne oscura. El ganso y el pato deberían ser cocidos a una temperatura interna de 180°F. La carne fresca, la ternera y el cordero, etc. se deberían ser cocidos a una temperatura interna de por lo menos 145°F. El cerdo fresco debería ser cocido a una temperatura interna de por lo menos 160°F. En el recalentamiento de carnes/carnes de ave, también deben cocinarse a una temperatura interna de 165°F/74°C.

## INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO

Este aparato requiere poco mantenimiento. No contiene piezas que el usuario pueda reparar. No intente repararlo su mismo. Póngase en contacto con un técnico de reparación de electrodomésticos calificado si el producto requiere reparación.

## INSTRUCCIONES DE CUIDADO Y LIMPIEZA

**PRECAUCIÓN:** Permita que la parrilla Panini se enfríe completamente antes de retirar la bandeja de goteo o las placas de la parrilla o para limpiar la unidad.

**¡ADVERTENCIA! SIEMPRE DESENCHUFE LA UNIDAD CUANDO SE TERMINA COCINAR. Si no, la parrilla de panini continuará calentar hasta que la unidad se desconecte.**

1. Cuando la parrilla de panini se haya enfriado por completo y sea segura de manejar, saque la bandeja de goteo removible del frente de la unidad.
2. Limpie la bandeja de goteo con agua tibia y jabonosa.  
**NOTA:** La bandeja de goteo extraíble es segura para lavavajillas de estantes superiores.
3. Retire las placas de la parrilla para facilitar la limpieza. Abra la tapa a 90°. Presione el botón de liberación de la placa superior en la parte frontal de la tapa superior. (Consulte la figura 1). Las cerraduras liberan la placa de la parrilla. Tire de la placa hacia adelante, luego hacia arriba desde las ranuras en la parte inferior de la tapa superior. (Véase figura 6)
4. Presione el botón de liberación de la placa inferior en el lado derecho de la base, luego tire de la placa hacia arriba, luego hacia fuera de las ranuras en la parte inferior de la tapa inferior.
5. Limpie las placas antiadherentes de la parrilla con un trapo o cepillo. Si es necesario, limpie las placas con agua caliente y jabón. Saque las manchas difíciles con una almohadilla o una almohadilla de malla de plástico. Para obtener los mejores resultados, use solo productos con instrucciones que indiquen que son seguros para limpiar superficies de cocción antiadherentes. No use lana de acero o estropajos gruesos.  
**NOTA:** Las placas de parrilla son aptas para lavavajillas de estantes superiores.  
**PRECAUCIÓN:** Nunca sumerja el cuerpo de la parrilla en agua u otros líquidos.  
**NOTA:** Para mejores resultados y preservar la superficie anti-adherente, utilice utensilios de nylon, plástico, madera o caucho. Nunca corte alimentos sobre la plancha.
6. Reemplace ambas placas de parrilla limpias. Coloque los drenajes de grasa y las pestañas hacia adentro, coloque completamente las 2 pestañas en las 2 ranuras, y presione las placas de parrilla superior e inferior en el cuerpo hasta que encajen bien en su lugar. (Véase figura 7)
7. Vuelva a colocar la bandeja de goteo limpia debajo del frente de la unidad. Presione para asegurarse de que la bandeja de goteo esté completamente colocada y apoyada debajo del drenaje de grasa en la parte atrás de la unidad.
8. El recubrimiento debe limpiarse con un limpiador no abrasivo y un trapo suave y húmedo. Seque completamente.

## INSTRUCCIONES DE ALMACENAMIENTO

**ADVERTENCIA:** Nunca almacene la parrilla de panini mientras está caliente o aún enchufado.

1. Desenchufe la unidad y deje que se enfríe completamente.  
**ADVERTENCIA: PARA EVITAR PELIGROS DE INCENDIO Y DAÑOS A LA UNIDAD, LA PARRILLA PANINI DEBE ALMACENAR CON LAS PLACAS DE PARRILLA SUPERIOR/INFERIOR INSTALADAS.**
2. Asegúrese de que la bandeja de goteo esté completamente en la parte atrás de la unidad.
3. Nunca envuelva el cable alrededor del aparato. No ponga tensión en el cable donde entra en la unidad, ya que podría provocar que el cable se rompiera.
4. Almacene la parrilla en su caja o guárdela cerrada para un almacenamiento fácil y compacto.

## Recetas

### SÁNDWICH CLUB

**Tiempo de preparación: 15 mins**

**Tiempo de cocinar: 20 mins**

**Duración total: 35 mins**

**Para servir: 4 personas**

- 1/2 taza de mayonesa
- 1 pimiento chipotle enlatado en adobo, picado
- 12 rebanadas de pan de masa fermentada, aproximadamente 1/2-inch de espesor
- 8 rebanadas de queso Monterey Jack
- 12 oz de pechuga de pollo cocida, en rodajas 1/2 cucharadita de sal
- 1 aguacate maduro, reducido a la mitad, deshuesado y rebanado
- 1 tomate grande, en rodajas
- 8 rebanadas de tocino de pavo, bien cocidas
- 1 taza de espinacas empaquetadas
- 1/2 cebolla roja, finamente rebanada
- 1/taza repollito de Bruselas de alfalfa

1. **Precaliente la parrilla de panini Bialetti y lubríquela bien.**
2. **Mezcle la mayonesa y el chipotle; unte en 8 rebanadas de pan.**  
**Pon 4 rebanadas de pan con 1 rebanada de queso; divida el pollo por encima y espolvoréelo con sal. Añada aguacate y tomate.**
3. **Cubra las 4 rebanadas de pan de mayonesa restantes con tocino, espinaca, cebolla roja, brotes de alfalfa y queso restante; apilar sobre rodajas de tomate. Cubra los sándwiches con el pan restante.**
4. **En lotes, con guantes para horno, coloque los sándwiches en la parrilla de panini. Baje la placa superior, asegurándose de que quede pareja sobre el sándwich. Use la manija para presionar ligeramente hacia abajo varias veces durante el tiempo de cocinar; cocine de 5 a 7 minutos o hasta que el pan se tueste y el queso comience a fundir. Corte cada sándwich por la mitad y asegúrelos con palillos de dientes**

### CONSEJOS:

- **Sustituya la espinaca por rúcula o berros si lo desea.**
- **Sirva con batatas fritas si lo desea.**





## Garantía limitada de UN AÑO

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

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

### EXCLUSIONES:

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

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

### CÓMO OBTENER EL SERVICIO DE GARANTÍA:

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

For customer service questions or comments  
Dudas o comentarios contactar el departamento de servicio al cliente  
**1-866-832-4843**

Register your product and get support at:  
Para registrar y obtener asistencia de su producto ir:  
**[www.bialetti.com](http://www.bialetti.com)**

This product is manufactured by Sensio Inc.  
Bialetti is a trademark of BIALETTI INDUSTRIE S.P.A. CORPORATION ITALY, used under license.  
Este producto está fabricado por Sensio Inc.  
Bialetti es una marca comercial de BIALETTI INDUSTRIE SPA CORPORACIÓN ITALY, utilizada bajo licencia.  
Montréal, Canada H3B 3X9

SO-315380 Rev. 1