

VillaWare®
Food. Passion. Life.

For product questions contact:
USA : 1.866.484.5529
www.villaware.com

©2010 Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions.
All rights reserved. Distributed by Sunbeam Products, Inc. doing business as
Jarden Consumer Solutions, Boca Raton, Florida 33431.

Para preguntas sobre los productos llame:
EE.UU.: 1.866.484.5529

www.villaware.com

©2010 Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer
Solutions. Todos los derechos reservados. Distribuido por Sunbeam Products,
Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Raton,
Florida 33431.

SPR091310

Printed in China
Impreso en China

P.N. 135708 Rev B
Download from www.somanuals.com. All Manuals Search And Download.

VillaWare®

Food. Passion. Life.

Panini Grill
NDVLPAPFS1

Parrilla Panini
Manual del Usuario



● OWNERS MANUAL

VillaWare™
Food. Passion. Life.

Welcome to VillaWare™ brand products. For 100 years, the VillaWare™ brand has been the choice of experts and our commitment to providing you with the highest quality kitchen electrics, that remain as strong today as when we sold our first pasta machine in 1906.

Our products are steeped in tradition and provide the values of great home cooking with modern culinary aspirations, creating an inspiring line of authentic kitchen electrics and tools. And like you, we share a taste for Food. Passion. Life. ●

WAFFLER



FOOD
PROCESSOR



COFFEEMAKER



ESPRESSO
MACHINE



BLENDER



PANINI



IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:
Read all instructions before using.

- 1 Make sure the voltage in your outlet is the same as the voltage indicated on the appliance's rating label.
- 2 To protect against risk of electric shock, do not immerse the cord, plug or cooking unit in water or any other liquid.
- 3 Do not touch hot surfaces. Use handles.
- 4 This appliance should not be used by children.
- 5 Extreme caution must be exercised when any appliance is used near children.
- 6 Unplug from wall outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning or storing this appliance.
- 7 Never pull the cord to disconnect the cooking unit from the outlet. Instead, grasp the plug and pull to disconnect.
- 8 Do not operate any appliance if the cord is damaged. Do not use this appliance if the unit malfunctions, if it is dropped or has been damaged in any manner.
- 9 In order to avoid the risk of an electric shock, do not repair the Panini Grill yourself. Take it to an authorized service center for examination and repair. Incorrect reassembly presents a risk of electric shock.
- 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 use this appliance for purposes other than the one for which it was designed.
- 13 Do not let the electrical cord hang over the edge of the table or countertop, or touch hot surfaces.
- 14 Do not place on or near a hot gas or electric burner or heated oven.
- 15 Use on a heat-resistant, flat level surface only.

- 16 Use extreme caution when moving any appliance containing hot food, water, oil or other liquids.
- 17 To disconnect, remove plug from outlet.
- 18 Always unplug after use. The appliance will remain on unless unplugged.
- 19 CAUTION: 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.
- 20 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.

THIS UNIT IS INTENDED FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

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

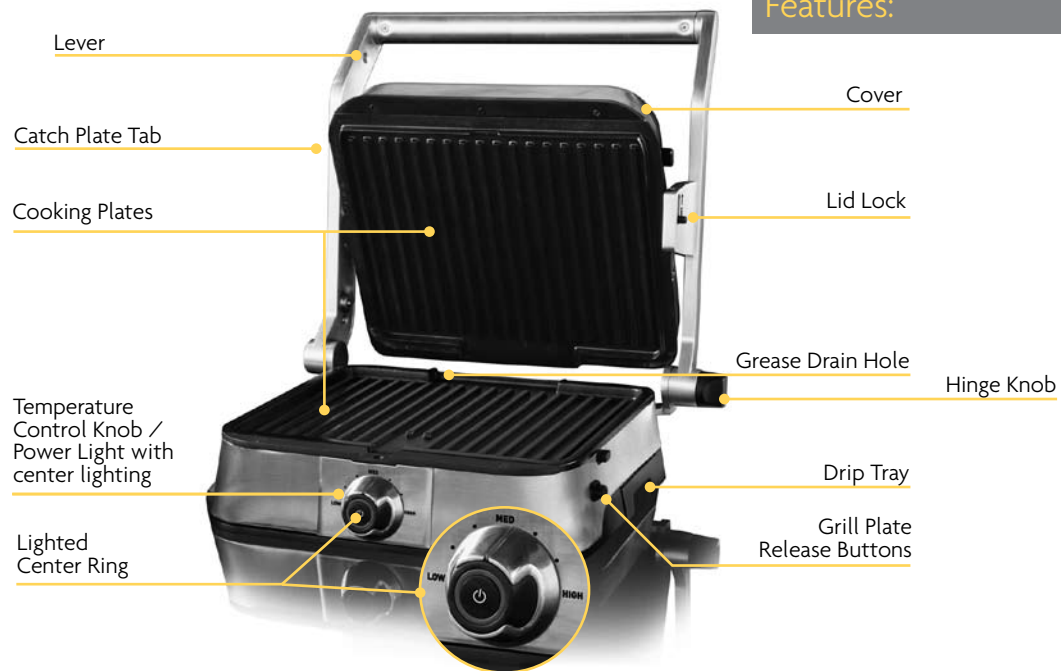
DO NOT ATTEMPT TO DEFEAT THIS SAFETY FEATURE.

EXTENSION CORD USE

A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord may be used if care is exercised in its use. If an extension cord is used, the electrical rating of the cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance. The extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Features:



Before Using:

Remove all packaging materials and any promotional labels or stickers from your grill. Be sure all parts (listed under Features) of your new appliance have been included before discarding any packaging materials. You may want to keep the box and packing materials for use at a later date. Before using your VillaWare® Panini Grill for the first time, remove any dust from shipping by wiping the base, cover and controls with a damp cloth. Thoroughly clean cooking plates, and drip tray.

Cooking Features:

Contact Grill

Use the VillaWare Panini Grill as a contact grill to cook burgers, boneless pieces of meat and thin cuts of meat and vegetables.

The Contact Grill function works best when you want to cook something in a short amount of time or when you are looking for a healthy method of grilling. When cooking on the contact grill, food will cook quickly because you are grilling both sides of the food item at the same time.

- 1 Rest the cover evenly on top of the food until it has reached the desired cooked temperature. The Panini Grill was designed with a unique handle and hinge that allows the cover to adjust to the thickness of the food – easily grill anything from a thinly-sliced potato to a thick sirloin steak with even results. The ribs on the grill plates combined with the grease spout at the center of the plate allow the grease to drip from the meat and drain off the plates.

NOTE: When cooking more than one food item at a time, it is important that the thickness of food items is consistent so the cover will close evenly on the food.

Panini Press:

Use the VillaWare® Panini Grill as a Panini Press to grill sandwiches, breads and quesadillas.

The word “Panini” is an Italian term for grilled sandwich. Panini can include any combination of ingredients such as vegetables, meat and cheese layered between two pieces of fresh baked bread. The sandwich is then pressed between two grill or griddle plates to toast the bread and warm the sandwich. We recommend using fresh baked bread to produce the best tasting Panini.

The Panini Grill was designed with a unique handle and hinge that allows the cover to adjust to the thickness of the sandwich you are preparing, and to rest there evenly. Light pressure can be applied to the handle to press and heat the sandwich to your liking.

NOTE: When cooking more than one Panini, it is important that the thickness of each sandwich is consistent so the cover will close evenly on the Panini.

Open Grill:

Use the VillaWare® Panini Grill 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.

“Open Grill” refers to using the Panini Grill with the cover laying flat, creating a double, flat cooking surface. In this position, the foods you are grilling will have to be turned over for cooking.



Assembly:

Place Panini Grill on a clean flat surface where you intend to cook.

Ensure the removable plates are firmly placed into the top and bottom of the Panini Grill. The grill plate with the drain hole is the “bottom” plate and the grill plate without the drain hole is the “top” plate.

The Panini Grill can be positioned in three ways:

Closed Position – Upper plate/cover rests flat on lower plate/base. This is your starting and heating position when using the Contact Grill or Panini Press functions.

Open Position – Upper plate/cover is open and in the 100° position. Open the cover to this position before using the Panini Grill as a Contact Grill or Panini Press.

To adjust the Panini Grill to this position:

- 1 Lift the handle until you feel it come to a locking position. The unit will stay in this position until you close the cover or continue to open it to the full flat Position by turning the hinge knob to the open/flat position. The cover will stay in the upright position until you lower the handle for cooking.

- 2 When this is done, the cover will release itself so that it lies flat on the top of the food you are preparing. This allows you to cook your food evenly from both top and bottom.
- 3 After cooking, lift the handle to open the Panini Grill. The cover will lay in the flat position, parallel with the lower plate.



NOTE: In order to lock the cover back into the upright position, you must close the Panini Grill, without any food in place, and open it again.

Flat Position – Upper plate/cover is level with lower plate/base. The upper and lower plates line up to create one large cooking surface.

The Panini Grill is in this position when it is used as an Open Grill or Griddle.



To adjust the Panini Grill to this position:

- 1 Locate the hinge knob on the right arm.
- 2 With your left hand on the handle, use your right hand to turn the knob away from you to the open/flat position.
- 3 Lift up handle and before opening fully to the full flat position, check that the catch tab is engaged and holding the upper plate in place.
- 4 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.

If the Panini Grill is already in the open position and you wish to adjust it to the flat position:

- 5 Before opening the Panini Grill to the full flat position, check that the catch tab is engaged and holding the upper plate in place.
- 6 Pull the handle slightly toward you
- 7 Push the handle back until the cover rests in the flat position.

NOTE: Pulling the handle forward slightly before lifting the hinge release switch will take some of the pressure off of the hinge and you will be able to adjust the Panini Grill more easily.

Drip Tray

Grease from the food will run off the plates through the drain hole and into the drip tray. Grease should be safely disposed of after cooking. The drip tray can be cleaned in the dishwasher.

Once the Panini Grill is assembled properly, plug the cord into a standard electrical outlet. You are now ready to begin cooking.

How to:

Once the Panini Grill is assembled properly you are ready to begin cooking.

- 1 Push the center of the control knob to turn on the power, the center light ring will turn on and begin to pulse.
- 2 For using as a Contact Grill, Panini Press or Flat Grill, turn the control knob to the desired temperature for cooking. Once the Panini Grill reaches the desired temperature the light will remain solid.

Hint: We recommend for proper heat up temperature, pre-heat the Panini Grill in the closed position first, when the center light ring stays solid (stops pulsing), then you are ready to use the Panini Grill in either the open or the closed position.

NOTE: Once you have opened the Panini Grill and placed your food on the grill, the center light ring will again start to pulse, this is normal operation. The light might continue to pulse during the entire cooking time, this is just the Panini Grill keeping the proper temperature for you.

Always exercise caution when handling the Panini Grill during cooking.

- To open, grasp the center area of the handle with an oven mitt as the Panini Grill will be hot.
- Do not touch them during or immediately following cooking.
- The housing will become hot during use. The Panini Grill is made of stainless steel and will become very hot and should not be touched during or immediately following cooking. If you need to adjust the cover, be sure to use an oven mitt to prevent burns.
- If you need to move the Panini Grill during cooking, be sure to handle it from the base only with oven mitts.
- Allow the Panini Grill to cool down before handling (at least 30 minutes).

NOTE: The first time you use the Panini Grill, it may have a slight odor and may smoke a bit. This is normal and common to appliances with nonstick surfaces.

Care & Cleaning:

User Maintenance:

- Never use metal utensils, as they will scratch the nonstick plates. Instead, use only wooden or heat-proof plastic utensils.
- Never leave plastic utensils in contact with the hot grill plates.
- In between recipes, scrape excess food buildup through grease channels and into drip cups, then wipe off any residue with a paper towel before proceeding with next recipe.

CAUTION: BEFORE CLEANING APPLIANCE, MAKE SURE IT HAS COOLED DOWN COMPLETELY (at least 30 minutes).

Cleaning:

- 1 Once you have finished cooking, turn the control knob to the OFF position and unplug the power cord from the wall outlet. Allow the unit to cool down for at least 30 minutes before handling.
- 2 Dispose of grease from drip tray. The drip tray can be cleaned by hand or in the dishwasher.

NOTE: Do not use metallic objects such as knives or forks for cleaning. Do not use a scouring pad for

cleaning. The nonstick coating can be damaged.

NOTE: If you have been cooking seafood, wipe the cooking plate with lemon juice to prevent seafood flavor transferring to the next recipe.

- 3 Wipe the housing base, cover and control knobs can be with a soft, dry cloth. For tough stains, dampen cloth. Never use an abrasive cleaner or harsh pad.
- 4 Remove grilling plates for easy cleaning, hand wash with soap and water, or wash in the dishwasher. Dry and then replace back into the Panini Grill for easy storage.

To keep your VillaWare® product looking new and to remove fingerprints:

When the VillaWare® product is not in use, please wipe the outside of unit with warm water or stainless steel appliance cleaner, then wipe and dry.

STORAGE:

Always make sure the Panini Grill is cool and dry before storing.

The power cord can be wrapped around the back of the base for storing.

Two Year Limited Warranty

Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions or if in Canada, Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions (collectively "JCS") warrants that for a period of two years from the date of purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. JCS, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty. Do NOT attempt to repair or adjust any electrical or mechanical functions on this product. Doing so will void this warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. JCS dealers, service centers, or retail stores selling JCS products do not have the right to alter, modify or any way change the terms and conditions of this warranty.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than JCS or an authorized JCS service center. Further, the warranty does not cover: Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes.

What are the limits on JCS's Liability?

JCS shall not be liable for any incidental or consequential damages caused by the breach of any express, implied or statutory warranty or condition.

Except to the extent prohibited by applicable law, any implied warranty or condition of merchantability or fitness for a particular purpose is limited in duration to the duration of the above warranty.

JCS disclaims all other warranties, conditions or representations, express, implied, statutory or otherwise.

JCS shall not be liable for any damages of any kind resulting from the purchase, use or misuse of, or inability to use the product including incidental, special, consequential or similar damages or loss of profits, or for any breach of contract, fundamental or otherwise, or for any claim brought against purchaser by any other party.

Some provinces, states or jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages or limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitations or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from province to province, state to state or jurisdiction to jurisdiction.

How to Obtain Warranty Service

In the U.S.A.

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-866-484-5529 and a convenient service center address will be provided to you.

In Canada

If you have any question regarding this warranty or would like to obtain warranty service, please call 1-800-484-5529 and a convenient service center address will be provided to you.

In the U.S.A., this warranty is offered by Sunbeam Products, Inc. doing business as Jarden Consumer Solutions located in Boca Raton, Florida 33431. In Canada, this warranty is offered by Sunbeam Corporation (Canada) Limited doing business as Jarden Consumer Solutions, located at 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. If you have any other problem or claim in connection with this product, please write our Consumer Service Department.

PLEASE DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO ANY OF THESE ADDRESSES OR TO THE PLACE OF PURCHASE.

Please visit us online at www.villaware.com to register your product online with us and for other helpful information.

VillaWare[™]
Food. Passion. Life.

Bienvenido a la marca de productos Villaware[™]. Durante 100 años, la marca Villaware ha sido la elección de los expertos y el compromiso de brindarle la calidad más alta de artefactos eléctricos de cocina, que se mantienen tan sólidos hoy como cuando vendimos nuestra primera máquina para hacer pasta en 1906.

Nuestros productos están empapados en tradición y proveen valores de la gran comida casera junto a aspiraciones culinarias modernas, creando así una línea inspiradora de auténticos artefactos eléctricos y utensilios de cocina. Al igual que usted, nosotros compartimos la afición por la Comida. Pasión. Vida. ●

WAFLERA



PROCESADOR DE ALIMENTOS



CAFETERA



MÁQUINA DE EXPRESO



LICUADORA



SANDWICHERA



PRECAUCIONES IMPORTANTES

Cuando use aparatos eléctricos, debe seguir una serie de precauciones básicas de seguridad, entre ellas:
Lea todas las instrucciones antes de usar.

1. Asegúrese que el voltaje del tomacorriente sea el mismo que el voltaje indicado en la placa del aparato
2. Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja el aparato, el cable o el enchufe en agua o en cualquier otro líquido
3. No toque las superficies calientes. Use guantes
4. Este artefacto no debe ser usado por niños.
5. Cuando cualquier artefacto es utilizado cerca de niños, debe tomarse una extremada precaución.
6. Desenchufe del tomacorriente cuando el aparato no está en uso y antes de limpiar. Permita que se enfríe antes de limpiar o guardar.
7. Nunca hale el cable para desenchufar la unidad del tomacorriente. Más bien, sujete el enchufe y hale para desenchufar.
8. No opere ningún artefacto si el cable está dañado. No utilice este artefacto si la unidad funciona inadecuadamente, se ha caído o ha sido dañado de alguna forma.
9. Para evitar el riesgo de un choque eléctrico, nunca trate de reparar la Panini Grill usted mismo. Llévela a un centro de servicio autorizado para ser examinada y reparada. Un reensamblamiento incorrecto pudiera ocasionar el riesgo de choques eléctricos cuando se utilice la Panini Grill.
10. El uso de accesorios o aditamentos no recomendados por el fabricante pueden causar incendios, choques eléctricos o lesiones.
11. No lo utilice a la interperie ni para propósitos comerciales.
12. No utilice este artefacto con otro propósito que no fuera para el cual fue diseñado.
13. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o tablón, o toque superficies calientes.
14. No lo coloque sobre o cerca de hornillas de estufas de gas o eléctricas u hornos calientes.
15. Utilice sobre superficies planas y resistentes al calor.

16. Tenga extrema precaución cuando mueva cualquier artefacto que contenga alimento caliente, agua, aceite o cualquier otro líquido.
17. Para desconectar, hale el enchufe del tomacorriente.
18. Siempre desenchufe después de usar. El artefacto se mantendrá prendido hasta que sea desenchufado.
19. PRECAUCIÓN: Este artefacto genera calor durante su uso. Precauciones apropiadas deben tenerse para prevenir quemaduras, incendios, o cualquier otro tipo de daño a personas o propiedades.
20. Al utilizar este artefacto, debe haber una adecuada ventilación tanto encima como alrededor de la unidad para la circulación de aire. No permita que este artefacto esté cerca de cortinas, papel tapiz, ropa, papel toalla o cualquier otro material que se pueda incendiar durante su uso.

ESTA UNIDAD ESTA DISEÑADA PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE.

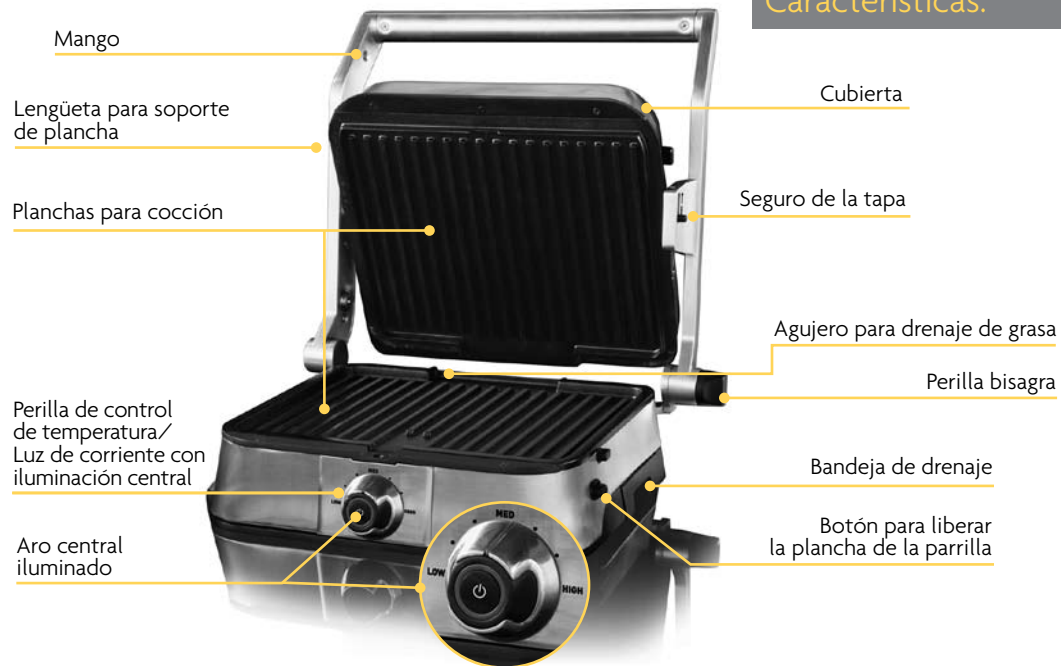
Este electrodoméstico tiene un enchufe de corriente alterna polarizado (una pata es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, como una característica de seguridad, este enchufe encajará en un tomacorriente polarizado de una manera únicamente. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, voltee el enchufe. Si de esa manera aún no entra, contacte a un electricista calificado. **NO INTENTE IGNORAR ESTA CARACTERÍSTICA DE SEGURIDAD.**

USO DE UN CABLE DE EXTENSIÓN

El aparato viene con un cable corto de suministro de potencia para reducir el riesgo que resulta de enredarse o tropezar con un cable más largo. Se puede usar un cable de extensión con precaución. Si se usa un cable de extensión, la calificación eléctrica del cable debe ser al menos igual que la del aparato. El cable de extensión se debe acomodar de manera que no quede colgando sobre la superficie del mostrador o mesa donde los niños lo pueden halar o se puedan tropezar accidentalmente.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Características:



Antes de Usar:

Remueva de su Parrilla todo material de embalaje y cualquier etiqueta promocional. Asegúrese de que todas las partes (que se listan en la sección Características) de su nuevo artefacto estén incluidas antes de deshacerse de estos materiales de embalaje. Es recomendable que se quede con la caja y los materiales de embalaje para cualquier uso futuro

Be sure all parts (listed under Features) of your new appliance have been included before discarding any packaging materials. You may want to keep the box and packing materials for use at a later date.

Antes de usar su Parrilla Panini Villaware por primera vez, remueva cualquier polvo del embalaje limpiando la base, la cubierta y los controles con una tela húmeda. Limpie las planchas para cocción y la bandeja de drenaje completamente.

Características Culinarias:

Parrilla de Contacto

Use la Parrilla Panini Villaware como una Parrilla de Contacto para cocinar hamburguesas, pedazos de carne deshuesados, y cortes finos de carnes y vegetales.

La función de Parrilla de Contacto es la mejor opción cuando usted necesita cocinar algo en poco tiempo o cuando usted requiere un método saludable de cocción a la Parrilla. Cuando cocine en la Parrilla de Contacto, la comida se cocinará rápidamente puesto que está cocinando a la Parrilla ambos lados de la comida a la vez.

- 1 Ponga la cubierta de forma pareja sobre la comida hasta que haya alcanzado la temperatura de cocción deseada. La Parrilla Panini está diseñada con un mango y una bisagra únicos que permiten que la cubierta se ajuste de acuerdo al grosor de la comida – cocine de todo con facilidad, desde unas papas cortadas muy delgadas hasta un bistec de corte grueso con los mismos resultados parejos. Los listones salientes en las planchas de la Parrilla junto con el agujero para la grasa en la parte central de la plancha permiten que la grasa chorree de la carne y drene fuera de las planchas.

NOTA: Cuando cocine más de un tipo de comida a la vez, es importante que el grosor de las piezas de comida sea similar para que la cubierta cierre de forma pareja sobre la comida.

Prensa Panini:

Use la Parrilla Panini Villaware como Prensa Panini para cocinar sándwiches, panes y quesadillas a la Parrilla.

La palabra “Panini” es un término italiano que significa sándwich a la Parrilla. El Panini puede incluir cualquier combinación de ingredientes tales como vegetales, carnes y quesos puestos en capas entre dos piezas de pan horneado fresco. El sándwich se aprieta entre las dos parrillas o planchas para tostar el pan y calentar el sándwich. Le recomendamos que use pan recientemente horneado para obtener un Panini mas sabroso.

La Parrilla Panini está diseñada con un mango y una bisagra únicos que permite que la cubierta se ajuste de acuerdo al grosor del sándwich que va a preparar para que reste sobre éste de forma pareja. Puede poner ligera presión sobre el mango para presionar y calentar el sándwich de acuerdo a su gusto.

NOTA: Cuando cocine más de un Panini, es importante que el grosor de cada sándwich sea similar para que la cubierta cierre sobre el Panini de forma pareja.

Parrilla Abierta:

Use la Parrilla Panini Villaware como una Parrilla abierta para cocinar hamburguesas, bistec, pollo (no recomendamos que cocine pollo con hueso, dado que no se cocinará de forma pareja en la Parrilla), pescado y vegetales.

“Parrilla Abierta” se refiere al uso de la Parrilla Panini con la cubierta en posición plana, creando una doble superficie para cocción. En esta posición, las comidas que cocine a la parrilla deberán voltearse para cocinar por el otro lado.



Ensamblaje:

Coloque la Parrilla Panini en una superficie plana y limpia donde vaya a cocinar.

Asegúrese de que las planchas removibles estén firmemente colocadas en la parte superior e inferior de la Parrilla Panini. La plancha de la parrilla con el agujero para drenaje es la plancha “inferior” y la plancha de la parrilla sin el agujero para drenaje es la plancha “superior”.

La Parrilla Panini puede colocarse de tres maneras::

Posición cerrada – La plancha/cubierta superior queda plana sobre la plancha/base inferior. Ésta es su posición de inicio y de calentamiento cuando use las funciones de Parrilla de Contacto o de Prensa Panini.

Posición Abierta – La plancha/cubierta superior queda abierta y en ángulo de 100°. Abra la cubierta de esta manera antes de usar la Parrilla Panini como una Parrilla de Contacto o como Prensa Panini.

Para ajustar la Parrilla Panini a esta posición:

- 1 Levante el mango hasta que sienta que se asegura en posición. La unidad se quedará en esta posición hasta que usted cierre la cubierta o continúe a abrirla a la posición totalmente plana rotando la

perilla bisagra a la posición abierta/plana. La cubierta se quedará en la posición vertical hasta que usted baje el mango para cocinar.

- 2 Cuando usted haga esto, la cubierta se liberará por sí sola para que quede plana sobre la comida que está preparando. Esto le permite cocinar la comida de forma pareja por arriba y por abajo.
- 3 Cuando termine de cocinar, levante el mango para abrir la Parrilla Panini. La cubierta quedará en la posición plana, paralela a la plancha inferior.

NOTA: Para asegurar la cubierta de vuelta a la posición vertical, cierre la Parrilla Panini, sin ninguna comida sobre ella, y luego ábrala nuevamente.



Posición Plana – La plancha/cubierta superior está al mismo nivel que la plancha/base inferior. Las planchas superior e inferior se alinean para crear una superficie de cocción más grande.

La Parrilla Panini está en esta posición cuando se usa como Parrilla Abierta o Plancha.

Para ajustar la Parrilla Panini a esta posición:

- 1 Ubique la perilla bisagra en el brazo derecho.
- 2 Con su mano izquierda sobre el mango, use su mano derecha para girar la perilla hacia adelante a la posición abierta/plana.
- 3 Levante el mango y antes de abrirlo completamente a la posición totalmente plana, revise que la lengüeta para soporte de la plancha está ajustada y está soportando la plancha superior en su lugar.
- 4 Empuje el mango hacia atrás hasta que la cubierta reste de forma plana en el tablero de cocina. La unidad se quedará en esta posición hasta que usted levante el mango y la cubierta para retornarla a la posición cerrada.



Si la Parrilla Panini ya está en la posición abierta y usted desea ajustarla a la posición plana:

- 5 Antes de abrir la Parrilla Panini a la posición totalmente plana, revise que la lengüeta para soporte de la plancha está ajustada y está soportando la plancha superior en su lugar.
- 6 Jale el mango ligeramente hacia usted.
- 7 Empuje el mango hacia atrás hasta que la cubierta quede en la posición plana.

NOTA: Si jala el mango hacia adelante ligeramente antes de levantarlo la perilla de bisagra recibirá la presión de la bisagra y podrá ajustar la Parrilla Panini con mayor facilidad.

Bandeja de drenaje

La grasa de las comidas chorreará desde las planchas a través del agujero para drenaje hacia la bandeja de drenaje. Usted debe deshacerse de la grasa de una forma segura después de cocinar. La bandeja de drenaje puede limpiarse en el lavaplatos.

Una vez que la Parrilla Panini esté ensamblada adecuadamente, enchufe el cordón en un tomacorriente eléctrico estándar. Ahora ya está lista/o para empezar a cocinar.

Cómo:

Una vez que la Parrilla Panini esté ensamblada adecuadamente usted está lista/o para empezar a cocinar.

- 1 Empuje el centro de la perilla de control para encender la unidad, el aro central iluminado se prenderá y empezará a pulsar.
- 2 Para usar como Parrilla de Contacto, Prensa Panini o Parrilla Plana, gire la perilla de control a la temperatura de cocción deseada. Una vez que la Parrilla Panini alcance la temperatura deseada la luz se mantendrá sólida.

Consej: Le recomendamos que para obtener una adecuada temperatura para cocción, precaliente la Parrilla Panini en la posición cerrada primero. Cuando la luz del aro central este sólida (deje de pulsar) entonces está lista/o para usar la Parrilla Panini ya sea en la posición abierta o la posición cerrada.

NOTA: Una vez que abra su Parrilla Panini y coloque su comida en la parrilla, la luz del aro central empezará a pulsar nuevamente. Esto es parte de la operación normal. Puede que la luz continúe pulsando durante el todo el tiempo de cocción, lo que significa que la Parrilla Panini está manteniendo

la temperatura adecuada para usted.

Siempre tome precauciones cuando manipule la Parrilla Panini durante la cocción.

- Para abrir, agarre la parte central del mango con un guante para horno puesto que la Parrilla Panini estará muy caliente.
- No toque el borde durante o inmediatamente después de cocinar.
- La cobertura estará muy caliente durante el uso. La Parrilla Panini esta hecha de acero inoxidable y se pondrá muy caliente por lo cual no debe tocarse durante o inmediatamente después de cocinar. Si usted tiene que ajustar la tapa, asegúrese de usar un guante para horno para prevenir quemaduras.
- Si usted necesita mover la Parrilla Panini durante la cocción, asegúrese de agarrarla de la base y solamente usando guantes para horno.
- Deje que la Parrilla Panini enfríe antes de manipular (por lo menos unos 30 minutos).

NOTA: La primera vez que use su Parrilla Panini, puede que tenga un ligero olor y puede que humee ligeramente. Esto es normal y común en artefactos que tienen superficies antiadherentes.

Cuidado y Limpieza:

Mantenimiento:

- Nunca use utensilios de metal, debido a que rasguñarán las planchas antiadherentes. En vez, use solamente utensilios de madera o de plástico resistente al calor.
- Nunca deje utensilios de plástico en contacto con las planchas calientes de la parrilla.
- Entre recetas, arrastre el exceso de comida acumulada hacia las bandejas de drenaje usando los canales para la grasa y luego limpie cualquier residuo con un papel toalla antes de proceder con la siguiente receta.

PRECAUCIÓN: ANTES DE LIMPIAR EL APARATO, ASEGÚRESE DE QUE HA ENFRIADO COMPLETAMENTE (Por lo menos 30 minutos).

Limpieza:

- 1 Una vez que haya terminado de cocinar, gire la perilla de control a la posición de APAGADO (OFF) y desenchufe el cordón eléctrico del tomacorriente de pared. Permita que la unidad se enfríe por lo menos 30 minutos antes de manipular.
- 2 Deseche la grasa de la bandeja de drenaje. La bandeja de drenaje puede limpiarse a mano o en el lavaplatos.

NOTA: No use objetos metálicos tales como cuchillos o tenedores para limpiar. No use una esponja de refregar para limpiar. La capa antiadherente podría dañarse.

NOTA: si usted ha cocinado pescados o mariscos, limpie la plancha para cocción con jugo de limón para prevenir que el sabor del pescado o marisco se transfiera en la siguiente receta.

- 3 Limpie el exterior de la base, la tapa y las perillas de control con una tela suave seca. Para manchas difíciles, humedezca la tela. Nunca use un limpiador abrasivo o una esponja de metal o refregar.
- 4 Para una limpieza mas fácil, remueva las planchas de la parrilla. Lávelas a mano con agua y jabón, o lávelas en el lavaplatos. Séquelas y colóquelas de vuelta en la Parrilla Panini para un fácil almacenaje.

Para mantener su producto Villaware como nuevo y remover huellas de dedos

Cuando su producto Villaware no esté en uso, limpie el exterior de la unidad con agua tibia o un limpiador para artefactos de acero inoxidable, luego limpie y seque.

Almacenaje

Siempre asegúrese de que su Parrilla Panini esta fría y seca antes de almacenar.

El cable eléctrico puede ser envuelto alrededor de la parte de atrás de la base para almacenaje.

Garantía Limitada de Dos Años

Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, o en Canadá, Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, (en forma conjunta, "JCS"), garantiza que por un período de dos años a partir de la fecha de compra, este producto estará libre de defectos de materiales y mano de obra. JCS, a su elección, reparará o reemplazará este producto o cualquier componente del mismo que presente defectos durante el período de garantía. El reemplazo se realizará por un producto o componente nuevo o reparado. Si el producto ya no estuviera disponible, se lo reemplazará por un producto similar de valor igual o superior. Ésta es su garantía exclusiva. No intente reparar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica de este producto. Al hacerlo eliminará ésta garantía.

La garantía es válida para el comprador minorista original a partir de la fecha de compra inicial y la misma no es transferible. Conserve el recibo de compra original. Para solicitar servicio en garantía se requiere presentar un recibo de compra. Los agentes y centros de servicio de JCS o las tiendas minoristas que venden productos de JCS no tienen derecho a alterar, modificar ni cambiar de ningún otro modo los términos y las condiciones de esta garantía.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas ni los daños que se produzcan como resultado de uso negligente o mal uso del producto, uso de voltaje incorrecto o corriente inapropiada, uso contrario a las instrucciones operativas, y desarme, reparación o alteración por parte de un tercero ajeno a JCS o a un Centro de Servicio autorizado por JCS. Asimismo, la garantía no cubre actos fortuitos tales como incendios, inundaciones, huracanes y tornados.

¿Cuál es el límite de responsabilidad de JCS?

JCS no será responsable de daños incidentales o emergentes causados por el incumplimiento de alguna garantía o condición expresa, implícita o legal.

Excepto en la medida en que lo prohíba la ley aplicable, cualquier garantía o condición implícita de comerciabilidad o aptitud para un fin determinado se limita, en cuanto a su duración, al plazo de la garantía antes mencionada.

JCS queda exenta de toda otra garantías, condiciones o manifestaciones, expresa, implícita, legal o de cualquier otra naturaleza.

JCS no será responsable de ningún tipo de daño que resulte de la compra, uso o mal uso del producto, o por la imposibilidad de usar el producto, incluidos los daños incidentales, especiales, emergentes o similares, o la pérdida de ganancias, ni de ningún incumplimiento contractual, sea de una obligación esencial o de otra naturaleza, ni de ningún reclamo iniciado contra el comprador por un tercero.

Algunas provincias, estados o jurisdicciones no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o emergentes ni las limitaciones a la duración de las garantías implícitas, de modo que es posible que la exclusión o las limitaciones antes mencionadas no se apliquen en su caso.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y es posible que usted tenga otros derechos que varían de un estado, provincia o jurisdicción a otro.

Cómo solicitar el servicio en garantía

En los Estados Unidos

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-484-5529 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En Canadá

Si tiene alguna pregunta sobre esta garantía o desea recibir servicio de garantía, llame al 1-800-484-5529 y podrá obtener la dirección del centro de servicio que le resulte más conveniente.

En los Estados Unidos, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Products, Inc. operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, Boca Ratón, Florida 33431. En Canadá, esta garantía es ofrecida por Sunbeam Corporation (Canada) Limited operando bajo el nombre de Jarden Consumer Solutions, 20 B Hereford Street, Brampton, Ontario L6Y 0M1. Si usted tiene otro problema o reclamo en conexión con este producto, por favor escriba al Departamento de Servicio al Consumidor.

POR FAVOR NO DEVUELVA ESTE PRODUCTO A NINGUNA DE ESTAS DIRECCIONES NI AL LUGAR DE COMPRA.

Please visit

www.villaware.com

for more product info, the VillaWare store
and delicious recipes.

Por favor visite www.villaware.com para mayor información acerca
de productos, la tienda Villaware y recetas deliciosas.

VillaWare®
Food. Passion. Life.

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>