

Starfrit

THE ROCK®



PANINI GRILL WITH REVERSIBLE PLATES PRESSE-PANINI AVEC PLAQUES RÉVERSIBLES PLANCHA PARA PANINIS CON PLACAS REVERSIBLES

**INSTRUCTIONS FOR USE AND CARE
INSTRUCTIONS POUR L'USAGE ET L'ENTRETIEN
INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO**

**P.2
P.11
P.21**

OPERATING AND SAFETY INSTRUCTIONS

Item No.	Voltage (V)	Wattage (W)	Frequency (Hz)
024505	120	1500	60

IMPORTANT SAFEGUARDS

READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USE

WARNING: To reduce the risk of fire, electrical shock, serious personal injury and/or property damage:

- A. Do not touch hot surfaces. Always use the handle or the dial while it is in use. Use protective oven mitts or gloves to avoid burns or serious personal injury.
- B. To protect against electrical shock, do not immerse the power cord, plug or product in water or expose to other liquids.
- C. Do not use appliances unless handle and cooking plates are securely attached.
- D. Keep the product out of the reach of children. This product is not intended for use by children. Close adult supervision is necessary when any appliance is used near children.
- E. Unplug appliances from electrical outlets before cleaning and when not in use. Allow to cool down completely before assembling, disassembling, relocating, or cleaning the appliance.
- F. Do not operate the product if it has a damaged power cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Do not attempt to examine or repair this product yourself. For further assistance, please contact customer service to the following e-mail address: starfrit.com/en/contact-us
- G. Do not leave the product unattended while it is in use. Always unplug the product from the electrical outlet when not in use.
- H. Use extreme caution when moving an appliance containing hot oil or any other hot liquids.
- I. Always unplug the appliance from the electrical outlet when not in use, before changing parts, cleaning or moving the appliance. To disconnect, turn the temperature control dial at "Min" position and pull directly on the plug do not pull on the power cord.
- J. Take proper precautions to prevent burns, fire, or personal or property damage as this appliance generates heat and steam during use.
- K. Do not plug or unplug the product into/from the electrical outlet with a wet hand.
- L. Use the product in a well-ventilated area.

- M. Keep the product away from curtains, clothing, dish towels, or other flammable materials.
- N. Do not use attachments not recommended or not sold by the product manufacturer.
- O. This product is intended for indoor, household use in cooking or heating food items for human consumption. Do not use outdoors or for any other purpose.
- P. Do not allow the power cord to hang (e.g., over the edge of a table or counter) or touch hot surfaces.
- Q. A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- R. Do not place the product on or near a hot gas or electric burner, or in heated oven or microwave oven.
- S. Always place the product on a flat, level, stable surface—it is not recommended to use the appliance on temperature sensitive surfaces.
- T. Connect the power plug to an easily accessible outlet so that the panini grill can be unplugged immediately in the event of an emergency.
- U. Do not use the panini grill with a programmer or timing device that switches it on automatically. The use of such devices is dangerous and can cause a fire risk.
- V. Do not use appliances for anything other than its intended use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

GROUNDING PLUG: As a safety feature, this appliance is equipped with a grounded plug, which will only fit into a three-prong outlet. Do not attempt to defeat this safety feature. Improper connection of the grounding conductor may result in the risk of electric shock. Consult a qualified electrician if you are in doubt as to whether the outlet is properly grounded.

SPECIAL INSTRUCTIONS: A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. AN EXTENSION CORD MAY BE USED IF CARE IS EXERCISED IN THEIR USE:

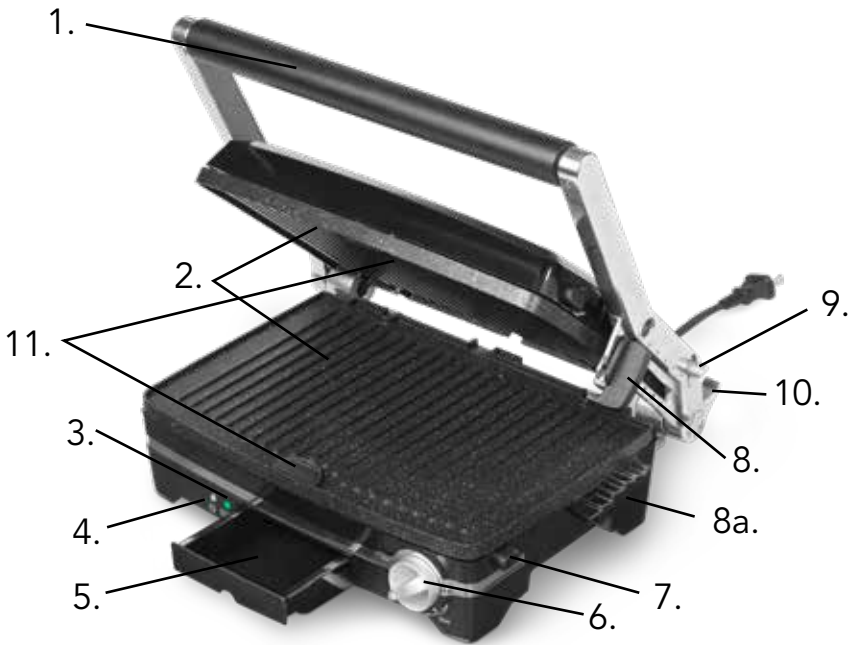
AN EXTENSION CORD MAY BE USED IF CARE IS EXERCISED IN THEIR USE:

- Minimize the risk of overheating by using the shortest UL or ETL possible.
- The marked electrical rating must be at least as great as that of the product.
- Never use a single extension cord to operate more than one appliance.
- If the product is of the grounding type, the extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
- Arrange the longer cord so that it will not drape over a countertop or tabletop where it can be tripped over, snagged, or pulled on unintentionally (especially by children).

DO NOT alter the plug. **DO NOT** attempt to defeat the safety purpose of the polarized plug.

Remove all packaging material, labels, and stickers. Ensure that no packaging material remains on the appliance or heating elements.

Before the initial use, wipe the base, cover and controls with a damp cloth. Ensure that the plates and drip trays are thoroughly washed (refer to the CLEANING section in this instruction manual). The heating element may be cleaned with a damp cloth—do not immerse elements in water.



- | | |
|--|---|
| 1. Cool touch handle | 8. Height-adjustment setting – set and lock height of floating top cover for open-faced sandwiches, pizza, etc. (use to broil/melt) |
| 2. Removable and reversible plates (Die-cast aluminum with non-stick technology The Rock. PFOA and PTFE free.) | 8a. Locking Storage Clip (keeps panini grill closed for upright storage) |
| 3. Ready light (green) | 9. Locking latch (to use as open-grill) |
| 4. On light (white) | 10. Cord wrap hooks |
| 5. Integrated and removable drip tray | 11. 2 x silicone covers |
| 6. Temperature control dial | |
| 7. Plate release buttons | |

BEFORE FIRST USE

(Read the instructions before first use)

1. Remove and discard any promotional material, packaging, and sticker material before use.
2. Remove the reversible plates by pressing the heating plates release button located on each side of the unit and carefully remove them from the unit.
3. Wash all the removable parts and accessories in hot soapy water and dry thoroughly or place in the top rack of the dishwasher.
4. Ensure the drip tray is correctly inserted into the panini grill.
5. Ensure the cooking plates are correctly inserted and securely locked into position.
6. Ensure the silicone cover is correctly inserted and securely attached into position.
7. Wipe the panini grill with reversible plates with a soft damp cloth and dry thoroughly.

NOTE: DO NOT immerse the panini grill body, power cord, or plug in the any liquids.

FEATURES

The panini grill with reversible plates offers five functions in one appliance.

This versatile appliance offers a wide range of possibilities: a level, floating cover system and one set of reversible heating plates turns the panini grill into a contact grill, a panini press, a full grill, a full griddle, or half grill/half griddle.

The temperature control dial and indicator lights make this product easy to use.

Removable, dishwasher safe plates and integrated drip tray for hassle free cleaning.

ASSEMBLY

The panini grill features two removable heating plates. This allows you to remove the top and bottom cooking plates separately for easy cleaning or to reverse plate positions.

IMPORTANT: Ensure that the silicone covers (provided) are inserted into plates during use of this appliance.

PLATE RELEASE

1. Ensure the panini grill is completely cool.
2. Use the handle to open the top heating plate to a 90-degree position.
3. Press the 'heating plates release button' on the right side of the top plate to remove the top cooking plate, and the 'heating plates release button' on the right side of the base to remove the bottom cooking plate.
4. Once heating plates are released, gently slide the plates off the panini grill.
5. Ensure the silicone covers from the heating plates are securely placed into each plate locking cavity.
6. When using the panini grill as a contact grill or sandwich press, set the adjustable height (floating hinge) to reduce the weight of the top plate on delicate foods. Also, the height can be adjusted high enough for open melts (broil).

DRIP TRAY

1. Ensure the panini grill is completely cool.
2. Slide out the drip tray from the front of the appliance.
3. Do not operate the panini grill without the drip tray in place.
4. Ensure the drip tray is correctly reinserted into the panini grill.



TO USE AS A PANINI GRILL

WARNING: Do not touch hot surfaces. Always manipulate the product with the handle.

NOTE: During first use of the appliance, smoke and/or a slight odour may occur from the appliance. This is normal and will quickly disappear. It will not reoccur after appliance has been used a few more times.

WARNING: Always be cautious when handling the panini grill with reversible plates during cooking—it will become hot during use. To open the appliance, always use the black plastic area of the handle. This part of the handle stays cool to the touch while cooking. Allow the appliance to cool down completely before handling or moving.

NOTE: Place the panini grill on a flat, dry surface. Ensure there is a minimum distance of 20 cm (7.8 inches) of space on both sides of the appliance.

1. Ensure the drip tray is correctly inserted into the panini grill.
2. Choose between the ribbed or flat side to cook your food and ensure the cooking plates are correctly inserted and securely locked into position.
3. Ensure the silicone cover is securely placed on each reversible heating plates.
4. Insert the power plug into the power outlet, the white power light will illuminate.
5. Turn the dial to the desire temperature, allow the panini grill with reversible plates to preheat with the top and bottom heating plates in the closed position until the ready green light illuminates.

NOTE: When the thermostat has reached operating temperature, a green indicator light inside the chosen control will indicate that the appliance is ready for cooking. The green (READY) light may turn on and off during cooking. This is normal and indicates that the thermostat is maintaining the proper cooking temperature to grill to perfection.

WARNING: The cooking plates and metal surfaces of the unit will become extremely hot when in use. To avoid a burn hazard, wear heat resistant mitts or gloves and touch only the black portion of the handle.

6. Use the handle to lift the upper plate of the panini grill. Place food on the bottom

heating plate using wooden or plastic heat-resistant utensils.

WARNING: Do not use metal utensils on this product, as they will scratch and damage the plates' non-stick coating.

7. Use the handle to lower and rest the upper heating plate on top of the food.
NOTES: The cooking time for different foods depends on the type and thickness of the foods.
 - Foods should be cooked thoroughly before consumption.
 - Do not cook or defrost frozen food. All food must be completely defrosted before cooking it with this product.
8. When the food is cooked as desired, lift the handle to open the upper heating plates, then remove the food using the utensils. If more cooking is necessary at this time, close the plates to conserve heat.
9. Turn temperature control dial to "Min" and unplug the power cord from the electrical outlet. Pull directly on the plug—do not pull on the power cord.
10. When the unit has completely cooled, clean and dry the panini grill and the dry tray prior to storage.
NOTE: Ensure the drawer drip tray underneath the panini grill with reversible plates is cleaned before storage. (See **CLEANING** and **CARE**)



TO USE AS AN OPEN-FACED MELT (BROIL)

1. Check the reversible plates and choose between the ribbed or flat side to cook your food. Press the release button on the side of the appliance and select the ribbed or flat side to cook your food.
NOTE: For best result use the flat side of the upper heating plate for an even heating surface.
2. Ensure the silicone cover is securely inserted in each reversible heating plate.
3. Insert the power plug into the power outlet, the white power light will illuminate.
4. Turn the temperature control dial to the desire temperature, allow the panini grill with reversible plates to preheat with the top and bottom heating plates in the closed position until the green ready light illuminates.
NOTE: When the thermostat has reached operating temperature, the green indicator light will illuminate to indicate that the appliance is ready for cooking. The green (READY) light may turn on and off during cooking. This is normal and indicates that the thermostat is maintaining the proper cooking temperature to grill to perfection.
WARNING: The cooking plates and metal surfaces of the unit will become extremely hot when in use. To avoid a burn hazard, wear heat resistant mitts or gloves and touch only the black portion of the handle.

5. Use the handle to lift the upper cover of the panini grill. Place food on the lower plate using wooden or plastic heat-resistant utensils.
WARNING: Do not use metal utensils on this product, as they will scratch and damage the plates' non-stick coating.
6. Use the handle to lower the top cover and slide the height adjustment setter to the desired height.
7. Slowly lower the top cover until it rests on top of the selected height setting.
8. The heat emitted from the upper plate will melt or cook ingredients such as cheese or mushrooms.
9. The melting process should take approximately 3–5 minutes (may vary depending on the type and temperature of food).

NOTES:

- Melt or cook time will differ from food types and thickness.
 - Foods should be cooked thoroughly before consumption.
 - Do not cook or defrost frozen food. All food must be completely defrosted before cooking it with this product.
 - The height-adjustment setting is designed to allow you to adjust the height of the upper plate and can be moved to the desired level at any time.
10. When the food is melted or cooked as desired, lift the handle to open the top cover, then remove the food using the utensils. If more cooking is required at this time, close the plates to conserve heat.
 11. Repeat steps 3–5 until cooking is complete, reapplying cooking oil if necessary.
 12. Close top cover and reset height-adjustment setting.
 13. Turn temperature control dial to "Min" and unplug the power cord from the electrical outlet. Pull directly on the plug—do not pull on the power cord.
 14. When the unit has completely cooled, clean and dry the panini grill prior to storage.
NOTE: Ensure the drip tray underneath the panini grill is cleaned before storage. (see CLEANING and CARE)



TO USE AS A CONTACT GRILL

(TO COOK BURGERS, STEAK, POULTRY, BACON, GRILL VEGETABLES, ETC.):

NOTE: The panini grill should be unplugged during this setup.

1. To use as an open grill, raise the upper plate by lifting the handle with one hand while sliding the locking latch towards the handle with your other hand.
2. Push the handle back until the handle rests flat, directly on the counter or table. The upper plate should now be completely at the same level as the bottom plate—creating one large, leveled cooking surface.

3. Ensure the silicone cover is securely inserted in each reversible heating plate.
4. Insert the power plug into the power outlet, the white power light will illuminate.
5. Turn the temperature control dial to the desired temperature, allow the panini grill to preheat until the green ready light illuminates.

NOTE: When the thermostat has reached the operating temperature, a green indicator light will illuminate to indicate that the appliance is ready for cooking. The green (READY) light may turn on and off during cooking. This is normal and indicates that the thermostat is maintaining the proper cooking temperature to grill to perfection.

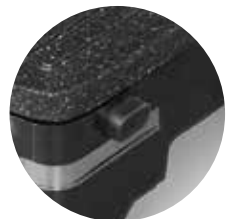
WARNING: The cooking plates and metal surfaces of the unit will become extremely hot when in use. To avoid a burn hazard, wear heat resistant mitts or gloves and touch only the black portion of the handle.

6. Apply oil or butter to the cooking surface and begin grilling the food.
 7. Use wooden or plastic heat-resistant utensils to handle food.
WARNING: Do not use metal utensils on this product, as they will scratch and damage the plates' non-stick coating.
- NOTES:**
- The cooking time for different foods depends on the type and thickness of the foods.
 - Foods should be cooked thoroughly before consumption.
 - Do not cook or defrost frozen food. All food must be completely defrosted before cooking it with this product.
8. When the food is cooked as desired, use appropriate utensils to remove the food.
 9. Turn temperature control dial to "Min" and unplug the power cord from the electrical outlet. Pull directly on the plug—do not pull on the power cord.
 10. When the unit has completely cooled, remove the drip tray located in the middle of the appliance from the front. Wash in hot, soapy water and dry thoroughly.
NOTE: The drip tray is not dishwasher safe, hand wash only.

CLEANING AND CARE

1. Before cleaning, unplug and wait for the appliance and the plates to cool down.
2. Wipe the outside with a slightly moistened cloth only, ensuring that no moisture, oil or grease enters the cooling slots.
3. To clean the plates, remove them (by pressing on plate release buttons - Fig.1) and remove the silicone covers at the same time. Wash the plates and the silicone covers under running water or in a dishwasher. Dry them afterwards.
4. Ensure the silicone covers are securely replaced on each reversible heating plates before storage.
5. Do not clean the inside or outside with any abrasive scouring pad or steel wool as this will damage the finish.
6. Do not immerse in water or any other liquid.

Fig.1



STORAGE

To store the panini grill:

1. Unplug from the power outlet.
 2. Allow the panini grill to completely cool down.
 3. Ensure that each component/accessory has been cleaned and thoroughly dried. (Refer to CLEANING AND CARE.)
 4. Slide the height-adjustment clip towards the front handle and securely lock the upper cover using the clip to ensure that the top and bottom heating plates are locked together. (Fig.2)
 5. Wrap the power cord around the cord wrap hooks located in the back of the appliance.
 6. Store either vertically or horizontally on flat, dry, level surface.
- NOTE: The storage lock should never be used while appliance is being used for cooking.



Fig.2



WARRANTY

1-YEAR LIMITED WARRANTY.

This warranty covers any defects in materials and workmanship for a period of one (1) year from the date of the original purchase. Please retain your original receipt as a proof of the purchase date. Any complaints must be registered within the warranty period. The product will be repaired, replaced (parts or entire appliance) or refunded at our sole discretion. Shipping charges may apply.

This warranty does not cover normal wear of parts or damage resulting from any of the following:

Negligent use or misuse of the product including failure to clean the product regularly, use for commercial purposes, accident, use on improper voltage or current, use contrary to the operating instructions, disassembly, repair or alteration by anyone other than a STARFRIT authorized service agent.

Stains, discoloration and minor scratches on the inside and outside of the utensil constitute normal use, do not affect performance, and are not covered by this warranty.

Decisions as to the cause of damage are the responsibility of Starfrit. All decisions will be final.



MODE D'EMPLOI ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ

No de l'article	Tension (V)	Puissance (W)	Fréquence (Hz)
024505	120	1500	60

DIRECTIVES IMPORTANTES

LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

AVERTISSEMENT : Veuillez respecter les consignes suivantes pour réduire les risques d'incendie, de décharges électriques, de blessures corporelles sérieuses et de dommages matériels :

- A. Ne pas toucher les surfaces brûlantes. Utiliser des mitaines pour le four ou des gants isolants pour réduire les risques de brûlures ou des blessures corporelles sérieuses.
- B. Pour assurer une protection contre les décharges électriques, ne pas immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- C. Ne pas utiliser l'appareil si la poignée et les plaques de cuisson ne sont pas installées de façon sécuritaire.
- D. Garder l'appareil hors de la portée des enfants et des animaux domestiques. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. La surveillance d'un adulte est nécessaire lorsque l'appareil est en fonction près d'un ou de plusieurs enfants.
- E. Débrancher l'appareil de la prise électrique lorsqu'il n'est pas en fonction ou avant de procéder au nettoyage. Laisser l'appareil refroidir avant de l'assembler, de le démonter, de le déplacer ou de le nettoyer.
- F. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon électrique ou la prise électrique sont endommagés, si l'appareil a subi une quelconque défaillance ou s'il a été endommagé. Ne pas tenter d'examiner ou de réparer l'appareil. Communiquez avec le service à la clientèle à l'adresse courriel suivante www.starfrit.com/fr/contact-nous
- G. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonction. NE PAS déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonction.
- H. Faire preuve de prudence extrême lors du déplacement d'un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
- I. Toujours débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas en fonction, avant de changer une pièce, de le nettoyer et de le déplacer. Pour débrancher, ajuster le cadran de contrôle de température à « Min » et tirer directement sur la fiche et non sur le cordon d'alimentation.

- J. Cet appareil produit de la chaleur et de la vapeur pendant son utilisation, prendre les précautions qui s'imposent pour prévenir les brûlures, un incendie, les blessures corporelles et les dommages de propriété.
- K. Ne jamais brancher ou débrancher l'appareil de la prise d'alimentation lorsque vous avez les mains mouillées.
- L. Utiliser ce produit dans un endroit bien aéré.
- M. Ne jamais utiliser l'appareil à proximité de rideaux, de revêtements muraux, de linges à vaisselle, de vêtements ou de tout autre matériau inflammable.
- N. Ne pas utiliser d'accessoires non recommandés par le fabricant ou non vendus par celui-ci avec cet appareil.
- O. Ce produit a été conçu pour un usage domestique uniquement. Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur ni à des fins commerciales. Cet appareil a été conçu pour être utilisé sur le comptoir seulement.
- P. Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre (par exemple d'une table ou d'un comptoir) ou entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Q. Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques de vous emmêler ou de trébucher sur un cordon d'alimentation plus long.
- R. Ne pas placer l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chaud, car l'appareil pourrait fondre.
- S. Toujours installer l'appareil sur une surface plane et stable. Il n'est pas recommandé d'utiliser cet appareil sur des surfaces sensibles à la chaleur.
- T. Brancher la fiche électrique dans une prise facilement accessible, de sorte que le presse-panini pourra être débranché immédiatement en cas d'urgence.
- U. Ne pas faire fonctionner l'appareil à l'aide d'un dispositif programmable ou d'une minuterie qui met l'appareil en marche automatiquement. L'utilisation de tels dispositifs est dangereuse et peut entraîner des risques d'incendie.
- V. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.

VEUILLEZ CONSERVER CE MODE D'EMPLOI POUR RÉFÉRENCE.

PRISE DE MISE À LA TERRE : Par mesure de sécurité, cet appareil est doté d'une prise à trois broches reliée à la terre qui ne peut qu'être branchée dans une prise triphasée. Ne jamais modifier la conformation de la fiche. Une mauvaise connexion au conducteur de terre peut entraîner des risques de décharges électriques. Communiquer avec un électricien qualifié si vous n'êtes pas certain que la prise est correctement mise à la terre.

RECOMMANDATIONS PARTICULIÈRES : Un cordon d'alimentation court est fourni afin de réduire les risques de vous emmêler ou de trébucher sur un cordon d'alimentation plus long.

UNE RALLONGE ÉLECTRIQUE PEUT ÊTRE UTILISÉE SI SON UTILISATION EST FAITE AVEC PRÉCAUTIONS :

- Pour réduire le risque de surchauffe, utiliser les rallonges homologuées UL ou ETL les plus courtes possible.
- La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance de l'appareil.
- Ne jamais utiliser qu'une seule rallonge pour alimenter plusieurs appareils.
- Si le cordon d'alimentation de l'appareil est doté d'une fiche de mise à la terre, la rallonge doit elle aussi être un cordon avec une fiche à trois broches de mise à la terre.
- Ne jamais laisser pendre une rallonge du bord d'un comptoir ou d'une table afin de prévenir les trébuchements, les accrochages ou d'éviter qu'un enfant tire sur la rallonge par accident.
- NE PAS modifier la fiche. NE PAS tenter de contourner le mécanisme de sécurité de la fiche.

Retirer l'emballage, les étiquettes et autocollants. S'assurer qu'il ne reste aucun matériau d'emballage sur l'appareil ou les éléments chauffants.

Avant la première utilisation, nettoyer la base, le couvercle et le panneau de contrôle avec un linge humide. S'assurer que le tiroir intégré pour ramasser les gras et les plaques de cuisson ont été lavés (consulter la section « NETTOYAGE »). L'élément chauffant peut être nettoyé avec un linge humide. Ne pas immerger l'élément chauffant sous l'eau.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

(Lire les instructions avant la première utilisation)

1. Retirer et jeter l'emballage, matériel promotionnel et étiquettes avant la première utilisation.
2. Retirer avec précaution les plaques de cuisson réversibles en appuyant sur le bouton de relâchement des plaques de cuisson situé de chaque côté de l'appareil.
3. Laver les pièces amovibles et les accessoires dans une eau chaude savonneuse et sécher complètement, ou mettre dans le plateau supérieur du lave-vaisselle.
4. S'assurer que le tiroir intégré pour ramasser les gras est bien inséré dans le presse-panini.
5. S'assurer que les plaques de cuisson sont insérées correctement et de façon sécuritaire.
6. S'assurer que les protecteurs en silicone sont insérés correctement en position et de façon sécuritaire.
7. Essuyer le presse-panini avec plaques réversibles avec un linge humide et sécher complètement.

NOTE : NE PAS immerger la base du presse-panini, le cordon d'alimentation et la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide.



- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> 1. Poignée isolante 2. Plaques de cuisson amovibles et réversibles (aluminium moulé avec la technologie antiadhésive THE ROCK sans PFOA ni PTFE) 3. Voyant lumineux Prêt (vert) 4. Voyant lumineux En marche (blanc) 5. Tiroir intégré amovible pour ramasser les gras 6. Cadran de contrôle de température 7. Bouton de relâchement des plaques de cuisson | <ul style="list-style-type: none"> 8. Fonction Réglage de la hauteur - Ajustement et verrouillage de la plaque supérieure flottante pour les sandwichs ouverts, pizza, etc. 8a. Le verrou d'entreposage (garde le presse-panini fermé dans une position verticale) 9. Loquet de verrouillage (pour l'utilisation du presse-panini comme plaque de cuisson ouverte) 10. Crochets pour le cordon d'alimentation 11. 2 x protecteurs en silicone |
|---|--|

CARACTÉRISTIQUES

Le presse-panini avec plaques réversibles propose cinq fonctions de cuisson dans un seul appareil.

Cet appareil multifonction offre plusieurs possibilités de cuisson: grâce à son système de couvercle flottant et ses plaques de cuisson réversibles, le presse-panini se transforme en grill de contact, presse-panini, un grill ouvert, plaque chauffante ou un demi-grill/demi plaque chauffante.

Le cadran de contrôle de température et les voyants lumineux rendent ce produit facile à utiliser.

Les plaques de cuisson sont amovibles et vont au lave-vaisselle et le tiroir intégré pour ramasser les gras facilite le nettoyage.

ASSEMBLAGE

Le presse-panini avec plaques réversibles se démarque avec ses deux plaques de cuisson amovibles. Ceci vous permet de retirer la plaque supérieure et la plaque inférieure séparément pour un nettoyage facile ou pour inverser la position des plaques de cuisson.

IMPORTANT: S'assurer que les protecteurs en silicone (inclus) sont insérés dans les plaques de cuisson pendant l'utilisation.

COMMENT LIBÉRER LES PLAQUES DE CUISSON

1. S'assurer que le presse-panini est complètement refroidi.
2. En utilisant la poignée, ouvrir la plaque de cuisson supérieure à une position de 90°.
3. Appuyer sur le « bouton de relâchement des plaques de cuisson » situé du côté droit de la plaque supérieure pour retirer la plaque supérieure et sur le « bouton de relâchement des plaques de cuisson » situé du côté droit de la base pour retirer la plaque inférieure.
4. Lorsque les deux plaques de cuisson sont libérées, les faire glisser doucement pour les retirer du presse-panini.
5. S'assurer que les protecteurs en silicone sont en place de façon sécuritaire dans l'ouverture dans chacune des plaques de cuisson.
6. Lors de l'utilisation de l'appareil comme une grille de contact ou un presse sandwich, ajuster la hauteur (grâce à la charnière flottante) pour réduire le poids de la plaque supérieure sur les aliments fragiles. La hauteur peut être ajustée à une hauteur suffisante pour permettre la cuisson de sandwiches ouverts.

TIROIR INTÉGRÉ POUR RAMASSER LES GRAS

1. S'assurer que le presse-panini est complètement refroidi.
2. Retirer le tiroir en le glissant vers l'extérieur de l'appareil.
3. Ne pas faire fonctionner le presse-panini sans le tiroir intégré pour ramasser les gras.
4. S'assurer que le tiroir est réinséré correctement dans le presse-panini.



UTILISER COMME UN PRESSE-PANINI

ATTENTION : Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Toujours utiliser la poignée de l'appareil lors de son utilisation.

NOTE : Lors de la première utilisation, de la fumée ou une légère odeur pourrait se dégager de l'appareil. Ceci est normal et devrait disparaître rapidement. Ceci ne se reproduira pas après plusieurs utilisations de l'appareil.

ATTENTION : Toujours faire preuve de prudence lors de l'utilisation du presse-panini avec plaques de cuisson réversibles — l'appareil deviendra chaud. Pour ouvrir l'appareil, toujours utiliser la partie noire en plastique de la poignée. Cette partie de la poignée restera froide au toucher pendant la cuisson. Laisser l'appareil refroidir complètement avant de le manipuler ou déplacer.

NOTE : Installer l'appareil sur une surface plane et sèche. S'assurer que l'espace disponible de chaque côté de l'appareil n'est pas inférieur à 20 cm (7,8 pouces).

1. S'assurer que le tiroir intégré pour ramasser les gras est inséré correctement.
2. Choisir entre le côté grill ou le côté plat pour la cuisson de vos aliments et s'assurer que les plaques de cuisson sont insérées et verrouillées correctement.
3. S'assurer que les protecteurs en silicone sont insérés de façon sécuritaire dans chacune des plaques de cuisson réversibles.
4. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise électrique. Le voyant lumineux blanc s'illuminera.
5. Ajuster le cadran à la température désirée, et laisser le presse-panini préchauffer avec les deux plaques de cuisson en position fermée jusqu'à ce que le voyant lumineux vert s'illumine.

NOTE : Lorsque le thermostat a atteint la température choisie, un voyant lumineux vert indiquera que l'appareil est prêt pour la cuisson. Le voyant lumineux vert (PRÊT) clignotera pendant la cuisson, ceci est normal et indique que l'appareil travaille à maintenir la température parfaite de cuisson.

ATTENTION : Les plaques de cuisson et les surfaces de métal de l'appareil deviendront extrêmement chaudes pendant la cuisson. Pour prévenir les brûlures, utiliser des mitaines ou des gants résistants à la chaleur et toucher uniquement la partie noire de la poignée.

6. Utiliser la poignée pour soulever la plaque supérieure de l'appareil. Placer les aliments à cuire sur la plaque inférieure avec l'aide d'un ustensile en bois ou en plastique résistant à la chaleur.
ATTENTION : Ne pas utiliser d'ustensiles en métal, car ils pourraient endommager la surface antiadhésive des plaques de cuisson.
7. Avec la poignée, abaisser la plaque chauffante supérieure et la déposer sur les aliments.
NOTES : Le temps de cuisson des aliments différents variera selon le type d'aliments et l'épaisseur des aliments.
 - La nourriture doit être cuite complètement avant d'être consommée.
 - Ne pas cuire ou décongeler des aliments congelés. Les aliments doivent être complètement décongelés avant d'être cuits sur cet appareil.
8. Lorsque les aliments sont cuits, soulever la poignée pour ouvrir la plaque de cuisson supérieure, retirer les aliments avec un ustensile. S'il y a d'autres aliments à faire cuire, refermer la plaque de cuisson pour conserver la chaleur.
9. Ajuster la température à « Min » et débrancher l'appareil en tirant directement sur la fiche et non sur le cordon d'alimentation.

10. Quand l'appareil est complètement refroidi, laver et sécher le presse-panini et le tiroir intégré pour ramasser les gras avant de l'entreposer.

NOTE : S'assurer que le tiroir intégré pour ramasser les gras sous l'appareil est bel et bien nettoyé avant de l'entreposer (consulter la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN).



UTILISER POUR GRILLER (POUR LES SANDWICHS OUVERTS)

1. Choisir entre le côté gril ou le côté plat pour la cuisson de vos aliments et s'assurer que les plaques de cuisson sont insérées et verrouillées correctement.

NOTE : Pour de meilleurs résultats, utiliser le côté plat de la plaque de cuisson supérieure pour une surface de cuisson uniforme.

2. S'assurer que les protecteurs en silicone sont insérés de façon sécuritaire dans chacune des plaques de cuisson réversibles.

3. Brancher l'appareil dans une prise électrique. Le voyant lumineux blanc s'illuminera.

4. Ajuster le cadran à la température désirée, et laisser le presse-panini préchauffer avec les deux plaques de cuisson en position fermée jusqu'à ce que le voyant lumineux vert s'illumine.

NOTE : Lorsque le thermostat a atteint la température choisie, un voyant lumineux vert indiquera que l'appareil est prêt pour la cuisson. Le voyant lumineux vert (PRÊT) clignotera pendant la cuisson, ceci est normal et indique que l'appareil travaille à maintenir la température parfaite de cuisson.

ATTENTION : Les plaques de cuisson et les surfaces de métal de l'appareil deviendront extrêmement chaudes pendant la cuisson. Pour prévenir les brûlures, utiliser des mitaines ou des gants résistants à la chaleur et toucher uniquement la partie noire de la poignée.

5. Utiliser la poignée pour soulever la plaque supérieure de l'appareil. Placer les aliments à cuire sur la plaque inférieure avec l'aide d'un ustensile en bois ou en plastique résistant à la chaleur.

ATTENTION : Ne pas utiliser d'ustensiles de métal avec cet appareil, car ils pourraient endommager la surface de cuisson antiadhésive.

6. Avec la poignée, abaisser la plaque de cuisson supérieure et enclencher la fonction réglage de la hauteur à la hauteur désirée.

7. Abaisser lentement la plaque de cuisson supérieure jusqu'à la hauteur sélectionnée.

8. La chaleur provenant de la plaque de cuisson supérieure pourra cuire des aliments tels que des champignons ou faire fondre du fromage.

9. Faire fondre les aliments peut prendre entre 3 et 5 minutes (cela dépend du type d'aliments et leur température.)

NOTES :

- Le temps pour faire fondre ou de cuisson dépend du type et de l'épaisseur des aliments.

- La nourriture doit être cuite complètement avant d'être consommée.
- Ne pas cuire ou décongeler des aliments congelés. Les aliments doivent être complètement décongelés avant d'être cuits sur cet appareil.
- La fonction de réglage de la hauteur a été conçue pour permettre d'ajuster la hauteur de la plaque supérieure à la hauteur désirée en tout temps.

L'expression « Charnière flottante » fait référence au fait que l'appareil « s'ajuste lui-même » relativement à l'épaisseur des aliments.

10. Lorsque les aliments sont fondus ou cuits, soulever la poignée pour ouvrir la plaque supérieure, ensuite retirer les aliments avec un ustensile. S'il y a d'autres aliments à faire cuire, refermer la plaque de cuisson pour conserver la chaleur.
11. Répéter les étapes 3 à 5 pour cuire d'autres aliments. Remettre de l'huile de cuisson si nécessaire.
12. Fermer la plaque supérieure et régler la hauteur de la plaque.
13. Ajuster le cadran de contrôle de température à « Min » et débrancher l'appareil de la prise électrique, en tirant directement sur la fiche et non sur le cordon d'alimentation.
14. Quand l'appareil est complètement refroidi, laver et sécher le presse-panini et le tiroir avant de l'entreposer.

NOTE : S'assurer que le tiroir intégré pour ramasser les gras sous l'appareil est bel et bien nettoyé avant de l'entreposer (consulter la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN).



UTILISER COMME UN GRIL DE CONTACT

(POUR LA CUISSON DE BURGERS, STEAKS, VOLAILLES, BACON, GRILLER DES LÉGUMES, ETC.) :

NOTE : L'appareil devrait être débranché durant l'installation.

1. Pour utiliser comme un grill ouvert, soulever la plaque supérieure avec une main, et de l'autre faire glisser le loquet de verrouillage vers la poignée.
2. Pousser la poignée complètement jusqu'à ce qu'elle repose à plat sur le comptoir ou la table. La plaque supérieure devrait être à niveau avec la plaque inférieure, créant ainsi une grande surface de cuisson.
3. S'assurer que les protecteurs en silicone sont insérés de façon sécuritaire dans chacune des plaques de cuisson.
4. Brancher l'appareil dans une prise électrique. Le voyant lumineux blanc s'illuminera.
5. Ajuster le cadran à la température désirée, et laisser le presse-panini préchauffer jusqu'à ce que le voyant lumineux vert (prêt) s'illumine.

NOTE : Lorsque le thermostat a atteint la température choisie, un voyant lumineux vert indiquera que l'appareil est prêt pour la cuisson. Le voyant lumineux vert (Prêt) clignotera pendant la cuisson, ceci est normal et indique que l'appareil travaille à maintenir la température parfaite de cuisson.

ATTENTION : Les plaques de cuisson et les surfaces de métal de l'appareil deviendront extrêmement chaudes pendant la cuisson. Pour prévenir les brûlures, utiliser des mitaines ou des gants résistants à la chaleur et toucher uniquement la partie noire de la poignée.

6. Mettre de l'huile ou du beurre sur la surface de cuisson et commencer à faire griller les aliments.

7. Utiliser des ustensiles en bois ou en plastique résistant à la chaleur.

ATTENTION : Ne pas utiliser d'ustensiles de métal avec cet appareil, car ils pourraient endommager la surface de cuisson antiadhésive.

NOTES :

- Le temps pour faire fondre ou de cuisson dépend du type et de l'épaisseur des aliments.
- La nourriture doit être cuite complètement avant d'être consommée.
- Ne pas cuire ou décongeler des aliments congelés. Les aliments doivent être complètement décongelés avant d'être cuits sur cet appareil.

8. Lorsque la cuisson est terminée, retirer les aliments avec un ustensile en bois ou en plastique résistant à la chaleur.

9. Ajuster le cadran de contrôle de température à « Min » et débrancher l'appareil de la prise électrique, en tirant directement sur la fiche et non sur le cordon d'alimentation.

10. Quand l'appareil est complètement refroidi, retirer le tiroir, situé au milieu de l'appareil, accessible par le devant. Laver à l'eau chaude savonneuse et sécher complètement.

NOTE : Le tiroir intégré pour ramasser les gras ne va pas au lave-vaisselle, laver à la main uniquement.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. Débrancher l'appareil et le laisser refroidir complètement avant de le nettoyer.

2. Nettoyer l'extérieur avec un linge légèrement humide, en s'assurant qu'aucune humidité, huile ou graisse ne pénètrent les fentes de refroidissement.

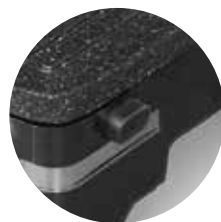
3. Retirer les plaques de cuisson (appuyer sur le bouton de relâchement – Fig.1) et retirer les protecteurs en silicone en même temps. Laver les plaques et les protecteurs sous l'eau courante ou le lave-vaisselle et les sécher ensuite.

4. S'assurer que les protecteurs en silicone sont insérés de façon sécuritaire sur chacune des plaques de cuisson réversibles.

5. Ne pas nettoyer l'extérieur ou l'intérieur avec des produits nettoyants abrasifs ou de la laine d'acier. Ceci pourrait endommager le fini de l'appareil.

6. Ne pas immerger sous l'eau ou un autre liquide.

Fig.1



ENTREPOSAGE

Pour entreposer le presse-panini avec plaques réversibles

1. Débrancher l'appareil de la prise électrique.
2. Laisser l'appareil refroidir complètement
3. S'assurer que chaque élément et accessoires ont été nettoyés et complètement séchés (consulter la section NETTOYAGE ET ENTRETIEN).
4. Faire glisser le clip de réglage de la hauteur vers le devant de la poignée et verrouiller la plaque supérieure avec le clip en s'assurant que les deux plaques de cuisson sont verrouillées l'une contre l'autre. (Fig.2)
5. Enrouler le cordon d'alimentation sur les crochets situés à l'arrière de l'appareil.
6. Entreposer verticalement ou horizontalement sur une surface plane, à niveau et sèche.

NOTE: Le verrou d'entreposage ne devrait jamais être utilisé lorsque l'appareil est en fonction.



Fig.2



GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN.

La garantie couvre tous les défauts de matériaux et de fabrication pour une période d'un (1) an suivant l'achat. Conserver le reçu original comme preuve d'achat. Pour être acceptées, les réclamations doivent être présentées durant la période de la garantie. L'appareil sera réparé, remplacé (en tout ou en partie) ou remboursé à notre entière discrétion. Des frais d'expédition pourraient être exigés.

Cette garantie ne couvre pas les conséquences de l'usure normale des pièces ou les dommages dus à l'une ou l'autre des causes suivantes :

La négligence ou l'utilisation abusive de l'appareil, y compris à la suite d'un accident ou par l'omission de nettoyer l'appareil de façon régulière, par son utilisation à des fins commerciales ou lors d'un branchement de l'appareil sur un circuit de tension ou de voltage inapproprié, de même qu'en raison du non-respect du mode d'emploi ou à la suite du démontage, de la réparation ou de l'altération de l'appareil par quiconque autre qu'un représentant autorisé par STARFRIT.

La décision quant à la cause des dommages causés à l'appareil demeure la responsabilité de Starfrít. Toutes les décisions sont finales.



INSTRUCCIONES DE USO Y MANTENIMIENTO

No artículo	Voltaje (V)	Potencia (W)	Frecuencia (Hz)
024426	120	1200	60

SALVAGUARDIAS IMPORTANTES

LEER LAS INSTRUCCIONES ANTES DE SU USO

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales graves y/o daños materiales:

- A. No tocar las superficies calientes. Utilizar la manija para manipularlo. Usar guantes de horno para evitar quemaduras o lesiones personales graves.
- B. Para protegerse de descargas eléctricas, no sumergir el cable eléctrico, el enchufe ni el aparato en agua, ni exponerlo a otros líquidos.
- C. No usar el aparato a menos que la manija y las placas de cocción estén bien colocadas y fijadas.
- D. Mantener el producto fuera del alcance de niños. Este producto no está diseñado para su uso por parte de niños. Es necesaria una estrecha supervisión por parte de un adulto cuando se usa cualquier aparato cerca de niños.
- E. Desenchufar siempre el aparato de la toma eléctrica cuando no se esté utilizando. Dejar que se enfríe por completo antes de montar o desmontar partes, y antes de limpiar o mover el aparato.
- F. No operar el aparato si tiene el cable o enchufe dañado, o si el aparato no funciona bien o ha resultado dañado de algún modo. No intentar examinar ni reparar este producto por su cuenta. Para obtener ayuda, favor de contactar con el Servicio a la clientela, en la siguiente dirección: starfrit.com/en/contact-us
- G. No dejar el aparato sin supervisión mientras se esté utilizando. Desenchufar siempre el aparato de la toma eléctrica cuando no se esté utilizando.
- H. Adoptar las medidas de precaución necesarias para mover un aparato que contenga aceite caliente o cualquier otro líquido caliente.
- I. Desenchufar el aparato de la toma de corriente cuando no se esté utilizando, antes de cambiar partes, limpiarlo o moverlo. Para desconectarlo, girar el control de temperatura hasta "Min." y tirar directamente del enchufe, no del cable.

- J. Tomar las medidas necesarias para prevenir quemaduras, incendios, daños materiales o lesiones personales, ya que este aparato genera calor y vapor durante su utilización.
- K. No enchufar ni desenchufar el aparato con las manos mojadas.
- L. Utilizar el aparato en un área bien ventilada.
- M. Mantener el aparato alejado de cortinas, recubrimientos de pared, ropa, paños de cocina o cualquier otro material inflamable.
- N. No usar accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante del producto.
- O. Este aparato está diseñado para su uso doméstico y en interior, para cocinar o calentar alimentos para consumo humano. No utilizar en el exterior ni con otros propósitos.
- P. No dejar que el cable cuelgue (p. ej., del borde de una mesa o encimera) ni que entre en contacto con superficies calientes.
- Q. El aparato cuenta con un cable eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable más largo.
- R. No colocar el aparato sobre o cerca de un hornillo de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente o microondas.
- S. Utilizar el aparato siempre sobre una superficie firme y estable. No se recomienda utilizarlo sobre superficies sensibles al calor.
- T. Conectar el aparato a un enchufe fácilmente accesible, de modo que pueda desenchufarse inmediatamente en caso de emergencia.
- U. No utilizar el aparato con un programador o dispositivo temporizador que se encienda automáticamente. El uso de dichos dispositivos es peligroso y puede presentar un riesgo de incendio.
- V. No usar el aparato con fines distintos para los que se diseñó.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES PARA REFERENCIA FUTURA.

ENCHUFE POLARIZADO: Este aparato está equipado con un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Como medida de seguridad para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe encajará únicamente en una toma eléctrica polarizada en una dirección. Si el enchufe no encaja por completo en la toma eléctrica, dar al vuelta al enchufe. Si sigue sin encajar, contactar con un electricista cualificado. No intentar desactivar esta medida de seguridad ni modificar el enchufe de ningún modo. Si el enchufe queda suelto en la toma eléctrica de CA o si ésta está caliente, no usar dicha toma eléctrica.

INSTRUCCIONES ESPECIALES: Se proporciona un cable eléctrico corto no desmontable para reducir los riesgos derivados de enredarse o tropezar con un cable más largo.

SE PUEDE UTILIZAR UN CABLE ALARGADOR SI SE ADOPTAN LAS MEDIDAS DE PRECAUCIÓN ADECUADAS:

- Reducir al mínimo el riesgo de sobrecalentamiento utilizando el cable UL o ETL más corto posible.
- La clasificación eléctrica indicada debe ser igual o mayor que la del aparato.
- No usar un único alargador para operar más de un aparato.
- Colocar el cable alargador de modo que no cuelgue desde una encimera o mesa de forma que se pueda tropezar o enredarse con él, o tirar del mismo accidentalmente (especialmente por niños).
- NO modificar el enchufe. NO intentar desactivar el mecanismo de seguridad del enchufe polarizado.

Retirar y desechar todo el empaçado, pegatinas y material promocional. Asegurarse de que no queda material de empaçado en el aparato o las placas de calentamiento.

Antes de utilizarlo por primera vez, pasar un paño húmedo por la base, cubierta y controles. Asegurarse de que las placas y bandejas para goteo se hayan limpiado a fondo (consultar la sección de LIMPIEZA de este manual). La placa de calentamiento se puede limpiar con un paño húmedo. No sumergir los elementos en agua.

ANTES DE SU PRIMER USO

1. Retirar y desechar todo el material promocional, empaçado y pegatinas antes de usar el aparato.
2. Retirar las placas reversibles presionando el botón de desbloqueo de las placas de calentamiento, ubicado en ambos lados del aparato, y retirarlas de la unidad con cuidado.
3. Lavar todas las partes y accesorios desmontables con agua jabonosa caliente y secarlas por completo, o lavarlas en la bandeja superior del lavaplatos.
4. Asegurarse de que la bandeja de goteo está bien insertada en el aparato.
5. Asegurarse de que las placas de cocción están bien insertadas y bien fijadas en la posición correcta.
6. Asegurarse de que la cubierta de silicona está correctamente insertada y bien fija en la posición correcta.
7. Pasar un paño suave humedecido por la placa para paninis y secar por completo.

NOTA: NO sumergir el aparato, cable eléctrico o enchufe en ningún líquido.



- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Manija fría al tacto 2. Placas desmontables y reversibles (placas THE ROCK antiadherentes en aluminio fundido, sin PFOA ni PTFE) 3. Luz de Lista (verde) 4. Luz de Encendido (blanca) 5. Bandeja para goteo integrada y desmontable 6. Dial de control de temperatura 7. Botones de desbloqueo de las placas | <ol style="list-style-type: none"> 8. Control de ajuste de altura – para establecer y bloquear la altura de la cubierta superior ajustable en la preparación de sándwiches abiertos, pizza, etc. (utilizar para gratinar y derretir) 8a. Clip de cierre para el almacenamiento (mantiene al aparato cerrado para almacenarlo en posición vertical) 9. Cierre de seguridad (para usar como placa abierta) 10. Ganchos para enrollar el cable 11. 2 cubiertas de silicona |
|---|--|

FUNCIONALIDADES

La placa para paninis con placas reversible ofrece cinco funcionalidades en un único aparato.

Este versátil aparato ofrece un amplio abanico de posibilidades: un sistema de cubierta ajustable a nivel, y un set de placas de calentamiento reversible convierte la placa para paninis en un placa de contacto, una prensa para paninis, una placa completa, un parrilla completa, o una placa-parrilla.

El dial de control de temperatura y las luces piloto hacen que este aparato sea fácil de utilizar.

Placas desmontables que se pueden lavar en el lavaplatos y una bandeja para goteo integrada para una limpieza sencilla.

MONTAJE

La plancha para paninis cuenta con dos placas de calentamiento desmontables. Esto permite retirar las placas de cocción inferior y superior por separado para una limpieza sencilla o para invertir la posición de las placas.

IMPORTANTE: Asegurarse de que las cubiertas de silicona (incluidas) están insertadas en las placas mientras se usa este aparato.

DESBLOQUEO DE LAS PLACAS

1. Asegurarse de que la placa para paninis se haya enfriado por completo.
2. Utilizar la manija para abrir la placa de calentamiento superior a una posición de 90 grados.
3. Presionar el botón de desbloqueo de las placas de calentamiento situado en la parte derecha de la placa de cocción superior, así como el botón de desbloqueo de las placas de calentamiento situado en la parte derecha de la base para eliminar la placa de cocción inferior.
4. Una vez que se hayan desbloqueado las placas de calentamiento, deslizar cuidadosamente las placas de la plancha para paninis.
5. Asegurarse de que las cubiertas de silicona de las placas de calentamiento están bien colocadas y bloqueadas.
6. Si se utiliza la plancha para paninis como plancha de contacto o prensa para sándwiches, ajustar la altura (bisagra ajustable) para reducir el peso de la plancha superior sobre alimentos delicados. La altura puede ajustarse asimismo para gratinados.

BANDEJA DE GOTEO

1. Asegurarse de que el aparato se haya enfriado por completo.
2. Deslizar la bandeja de la parte frontal del aparato.
3. No operar la plancha para paninis sin antes haber colocado la bandeja de goteo en su sitio.
4. Asegurarse de que la bandeja de goteo está insertada correctamente en la plancha para paninis.



USAR COMO PLANCHA PARA PANINIS

ADVERTENCIA: No tocar las superficies calientes. Utilizar siempre la manija.

NOTA: Al utilizar el aparato por primera vez, es posible que emane humo y/o un ligero olor del mismo. Esto es normal y desaparecerá rápidamente. No pasará de nuevo una vez que el aparato haya sido utilizado unas cuantas veces.

ADVERTENCIA: Tener cuidado al manipular la plancha para paninis con placas reversible mientras se preparan alimentos: se calentará con el uso. Para abrir el aparato, usar siempre el área en plástico negro de la manija. Esta parte de la manija permanece fría al tacto durante la cocción. Dejar que el aparato se enfríe por completo antes de manipularlo o moverlo.

NOTA: Colocar la plancha para paninis sobre una superficie plana y seca. Asegurarse de dejar una distancia mínima de 20 cm (7.8 pulgadas) de espacio a ambos lados del aparato.

1. Asegurarse de que la bandeja de goteo está insertada correctamente en el aparato.
2. Seleccionar entre el lado ondulado o plano para cocinar los alimentos y asegurarse de que las placas de cocción estén bien insertadas y fijas en su sitio.
3. Asegurarse de que la cubierta de silicona está bien colocada sobre cada placa de calentamiento.
4. Insertar la toma eléctrica en el enchufe. Se iluminará la luz blanca.
5. Girar el dial hasta la temperatura deseada. Dejar que el aparato se caliente, con las placas de calentamiento inferior y superior en posición cerrada, hasta que se encienda la luz verde.

NOTA: Cuando el termostato alcance la temperatura indicada, una luz verde en el control seleccionado indicará que el aparato está listo para su uso. La luz verde se apagará y encenderá durante la cocción. Esto es normal e indica que el termostato está manteniendo la temperatura de cocción adecuada para obtener resultados perfectos.

ADVERTENCIA: Las placas de cocción y superficies de metal de la unidad se calentarán mucho durante su uso. Para evitar quemaduras, usar siempre guantes de horno y tocar únicamente la parte negra de la manija.

6. Utilizar la manija para levantar la placa superior de la plancha para paninis. Colocar los alimentos en la placa de calentamiento inferior utilizando utensilios de madera o plástico.

ADVERTENCIA: No utilizar utensilios de metal, ya que rayarán y dañarán el recubrimiento antiadherente de las placas.

7. Utilizar la manija para bajar la placa superior y presionar los alimentos.

NOTAS: El tiempo de cocción depende del tipo y grosor de los diferentes alimentos.

- Los alimentos deben estar completamente cocinados antes de consumirlos.
- No cocinar ni descongelar alimentos congelados. Todos los alimentos deben estar completamente descongelados antes de cocinarlos.

8. Una vez se haya terminado de cocinar los alimentos, levantar la manija para abrir la placa de calentamiento superior, y a continuación retirar los alimentos usando los utensilios. Si se desea seguir cocinando, cerrar las placas para conservar el calor.
9. Girar el control de temperatura al mínimo y desenchufar el cable de la toma eléctrica. Tirar directamente del enchufe, no del cable.

10. Cuando el aparato se haya enfriado por completo, limpiar y secar el aparato y la bandeja para goteo antes de guardarlo.

NOTA: Asegurarse de que la bandeja para goteo situada bajo el aparato esté limpia antes de guardarla.

(Consultar LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO)



USAR PARA GRATINAR SÁNDWICHES ABIERTOS

1. Seleccionar de entre la parte ondulada o plana de las placas reversible para preparar los alimentos. Presionar el botón de desbloqueo situado en el lateral del aparato.

NOTA: Para obtener los mejores resultados, usar la parte plana de la placa de calentamiento superior para tener una superficie de calentamiento uniforme.

2. Asegurarse de que la cubierta de silicona está bien insertada en cada placa de calentamiento reversible.
3. Enchufar el cable eléctrico en la toma de corriente. Se iluminará la luz blanca.
4. Girar el dial a la temperatura deseada. Dejar que el aparato se caliente, con las placas de calentamiento inferior y superior en posición cerrada, hasta que se encienda la luz verde.

NOTA: Cuando el termostato haya alcanzado la temperatura adecuada, se iluminará la luz verde para indicar que el aparato está listo para su uso. La luz verde se apagará y encenderá durante la cocción. Esto es normal e indica que el termostato está manteniendo la temperatura de cocción adecuada para obtener resultados perfectos.

ADVERTENCIA: Las placas de cocción y superficies de metal de la unidad se calentarán mucho durante su uso. Para evitar quemaduras, usar siempre guantes de horno y tocar únicamente la parte negra de la manija.

5. Utilizar la manija para levantar la placa superior de la plancha para paninis. Colocar los alimentos en la placa de calentamiento inferior utilizando utensilios de madera o plástico.

ADVERTENCIA: No utilizar utensilios de metal, ya que rayarán y dañarán el recubrimiento antiadherente de las placas.

6. Usar la manija para bajar la parte superior y deslizar el control de altura hasta llegar a la altura deseada.
7. Bajar lentamente la parte superior hasta llegar a la altura deseada.
8. El calor que emana de la placa superior derretirá o cocinará ingredientes tales como queso u hongos.
9. El proceso de derretido debería tomar aproximadamente 3–5 minutos (puede variar dependiendo del tipo y grosor de los diferentes alimentos).

NOTAS:

- El tiempo de derretido o cocción variará dependiendo del tipo y grosor de los alimentos.
- Los alimentos deberían estar completamente cocinados antes de su consumo.

- No cocinar ni descongelar alimentos congelados. Todos los alimentos deben estar completamente descongelados antes de cocinarlos.
 - El selector de altura está diseñado para ajustar la altura de la placa superior, que se puede mover a la altura deseada en cualquier momento.
10. Una vez se haya terminado de cocinar los alimentos, levantar la manija para abrir la placa de calentamiento superior, y a continuación retirar los alimentos usando los utensilios. Si se desea seguir cocinando, cerrar las placas para conservar el calor.
 11. Repetir los pasos 3–5 hasta que los alimentos estén cocinados, reaplicando aceite de cocina si es necesario.
 12. Cerrar la tapa superior y volver a ajustar la altura.
 13. Girar el control de temperatura al mínimo y desenchufar el cable de la toma eléctrica. Tirar directamente del enchufe, no del cable.
 14. Cuando el aparato se haya enfriado por completo, limpiar y secar el aparato y la bandeja para goteo antes de guardarlo.
NOTA: Asegurarse de que la bandeja para goteo situada bajo el aparato esté limpia antes de guardarla.
 (Consultar LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO)



USAR COMO PARRILLA DE CONTACTO (PARA HACER HAMBURGUESAS, ASAR CARNE, AVES, BACON, VERDURAS, ETC.):

NOTA: La plancha para paninis debería estar desenchufada durante la preparación.

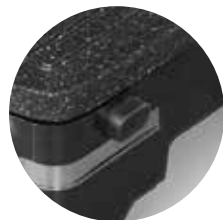
1. Para usar como parrilla abierta, elevar la placa superior levantando la manija con una mano a la vez que desliza el cierre de seguridad hacia la manija con la otra mano.
2. Empujar la manija hacia atrás hasta que quede plana directamente sobre la encimera o mesa. La placa superior debería estar a la misma altura que la placa inferior, creando una superficie de cocción amplia y plana.
3. Asegurarse de que la cubierta de silicona está bien insertada en cada placa de calentamiento reversible.
4. Enchufar el cable eléctrico en la toma de corriente. Se iluminará la luz blanca.

5. Girar el dial a la temperatura deseada. Dejar que el aparato se caliente, hasta que se encienda la luz verde.
NOTA: Cuando el termostato haya alcanzado la temperatura adecuada, se iluminará la luz verde para indicar que el aparato está listo para su uso. La luz verde se apagará y encenderá durante la cocción. Esto es normal e indica que el termostato está manteniendo la temperatura de cocción adecuada para obtener resultados perfectos.
ADVERTENCIA: Las placas de cocción y superficies de metal de la unidad se calentarán mucho durante su uso. Para evitar quemaduras, usar siempre guantes de horno y tocar únicamente la parte negra de la manija.
6. Aplicar aceite o mantequilla a la superficie de cocción y comenzar a asar los alimentos.
7. Utilizar utensilios de madera o plástico resistente al calor para manipular los alimentos.
ADVERTENCIA: No usar utensilios de metal, ya que rayarán y dañarán la superficie antiadherente de las placas.
NOTAS:
 - El tiempo de cocción depende del tipo y grosor de los diferentes alimentos.
 - Los alimentos deben estar completamente cocinados antes de consumirlos.
 - No cocinar ni descongelar alimentos congelados. Todos los alimentos deben estar completamente descongelados antes de cocinarlos.
8. Cuando los alimentos estén listos, usar los utensilios adecuados para retirarlos de la parrilla.
9. Girar el control de temperatura al mínimo y desenchufar el cable de la toma eléctrica. Tirar directamente del enchufe, no del cable.
10. Cuando el aparato se haya enfriado por completo, retirar la bandeja para goteo ubicada en la parte frontal del aparato. Lavarla con agua caliente jabonosa y secar por completo.
NOTA: La bandeja para goteo no se puede meter en el lavaplatos. Lavar únicamente a mano.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Antes de limpiar el aparato, desenchufarlo y esperar a que aparato y placas se enfríen por completo.
2. Pasar un paño ligeramente humedecido por la parte exterior, asegurándose de que no entre humedad, aceite o grasa en las ranuras de enfriamiento.
3. Para limpiar las placas, retirarlas (presionando los botones de desbloqueo de placas - Fig.1 – y retirar las cubiertas de silicona a la vez. Lavar las placas y las cubiertas de silicona a mano o en el lavaplatos. Secarlas por completo.
4. Asegurarse de que las cubiertas de silicona estén colocadas en cada placa reversible antes de guardar el aparato.
5. No limpiar el exterior ni el interior del aparato con estropajos abrasivos o de acero, ya que se dañará el recubrimiento.
6. No sumergir en agua ni ningún otro líquido.

Fig.1



ALMACENAMIENTO

Para almacenar la plancha para paninis:

1. Desenchufarla de la toma eléctrica.
2. Dejar que el aparato se enfríe por completo.
3. Asegurarse de que cada componente/accesorio se haya limpiado y secado por completo (Consultar la sección de LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO)
4. Deslizar el clip de ajuste de altura hacia la manija frontal y fijar la placa superior con el clip para que las placas de calentamiento inferior y superior se mantengan juntas. (Fig.2)
5. Enrollar el cable en torno a los ganchos ubicados en la parte trasera del aparato.
6. Almacenar en posición vertical u horizontal en una superficie plana y seca.

NOTA: El cierre de almacenamiento no debería usarse nunca mientras se usa el aparato para cocinar.



Fig.2



GARANTÍA

GARANTÍA LIMITADA DE 1 AÑO.

Esta garantía cubre cualquier defecto en los materiales y mano de obra durante un período de un (1) año a partir de la fecha de compra original. Favor de conservar el comprobante de compra original como prueba de la fecha de compra. Cualquier reclamación deberá ser registrada dentro del periodo de garantía. El aparato será reparado, reemplazado (las piezas o el aparato en su totalidad) o reembolsado a nuestro único criterio. Puede que apliquen gastos de envío.

Esta garantía no cubre el desgaste normal de las piezas, ni daños que resulten de lo siguiente:

Uso negligente o indebido del aparato, incluyendo no limpiarlo con regularidad, su uso con fines comerciales, accidentes, utilización con voltaje o corriente inadecuados, uso contrario a las instrucciones de uso, desmontaje, reparación o alteración por parte de una persona que no sea un agente de reparaciones autorizado de STARFRIT.

Las manchas, descoloraciones o pequeñas rayas, tanto en el interior como el exterior del aparato, constituyen uso normal y no afectan a su desempeño, por lo que no están cubiertas por esta garantía.

Las decisiones respecto a la causa de los daños son la responsabilidad de Starfrut. Todas las decisiones serán finales.



SUBSCRIBE TO THE NEWSLETTER
TO LEARN MORE ABOUT OUR PROMOTIONS!

Starfrit[®].com

INSCRIVEZ-VOUS À L'INFOLETTRE
POUR CONNAÎTRE NOS PROMOTIONS !



**FOR HOUSEHOLD USE ONLY
POUR UN USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT**