

thinkkitchen™

PRESS À SANDWICH ET GRILL
SANDWICH PRESS AND GRILL

1400 WATTS / 120 V

Mode d'emploi / Instructions



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

AVERTISSEMENT : Lors de l'utilisation d'appareils électriques surtout en présence d'enfants, prendre les précautions nécessaires pour prévenir les risques d'incendie, de décharge électrique et de blessures, y compris les suivantes :

1. LIRE TOUTES LES DIRECTIVES AVANT UTILISATION.
2. Le cordon de cet appareil doit seulement être branché dans une prise murale de 120VAC.
3. Pour éviter les décharges électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou dans d'autres liquides.
4. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Ne se servir que des poignées ou des boutons de l'appareil.
5. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou qui ne possèdent ni l'expérience ni les compétences nécessaires pour utiliser l'appareil, à moins qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des directives d'utilisation adéquates de l'appareil par la personne responsable de leur sécurité.
6. Une surveillance étroite est nécessaire quand un appareil est utilisé par un enfant ou près de lui.
7. Débrancher le cordon de la prise lorsque l'appareil n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laisser refroidir avant de nettoyer.
8. Ne jamais tirer sur le cordon pour déconnecter l'appareil. Toujours tenir la fiche fermement et tirer pour débrancher.
9. Éviter d'utiliser l'appareil si son cordon d'alimentation ou sa fiche électrique est endommagé, ou si l'appareil est défectueux ou endommagé de quelque façon que ce soit. Apporter l'appareil au centre de service autorisé le plus près pour en faire faire l'évaluation, la réparation ou l'ajustement.



10. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
11. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur ou à des fins commerciales.
12. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celles prévues.
13. Ne pas laisser le cordon pendre d'un bord de table ou d'un comptoir, ni entrer en contact avec une surface chaude.
14. Ne pas poser l'appareil sur un élément de cuisinière électrique ou à gaz, ni à proximité, ni dans un four chaud.
15. Utiliser sur une surface plane qui résiste à la chaleur.
16. Être très prudent au moment de déplacer un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
17. Pour débrancher l'appareil, tourner le bouton à « OFF ». Débrancher ensuite la fiche de la prise murale.
18. Toujours débrancher l'appareil après utilisation car celui-ci reste allumé lorsqu'il est branché.
19. MISE EN GARDE! SURFACES CHAUDES : Cet appareil dégage de la chaleur et de la vapeur pendant son utilisation. Prendre les précautions nécessaires pour prévenir les risques de brûlures, d'incendie, de blessures et de dommages matériels.
20. Utiliser l'appareil dans une pièce aérée et le garder loin des rideaux, du papier-peint, des vêtements, des linges de cuisine et de tout autre matériau inflammable pendant l'utilisation.
21. Brancher l'appareil à une prise correctement mise à la terre seulement.
22. Ne pas utiliser à d'autres fins que celles prévues.
23. Toujours préchauffer pour environ 3 minutes.

**CONSERVER CES CONSIGNES
POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT**





Notes sur le cordon court

L'appareil est doté d'un cordon d'alimentation court pour réduire le risque de blessures qui pourraient survenir en cas d'entremêlement ou de trébuchement sur un cordon plus long. Une rallonge électrique peut être utilisée si les précautions nécessaires sont prises lors de son utilisation. Si une rallonge est utilisée :

1. La puissance électrique indiquée sur la rallonge doit être au moins aussi élevée que la puissance de l'appareil, et;
2. La rallonge doit être disposée de façon à ne pas pendre d'un comptoir ou d'une table pour éviter que quelqu'un trébuche ou qu'un enfant la tire par accident.

Conseils de sécurité du cordon

1. Ne jamais tirer sur le cordon.
2. Pour insérer la fiche, la tenir fermement et la guider dans la prise murale.
3. Pour déconnecter l'appareil, tenir la fiche et débrancher de la prise murale.
4. Avant chaque utilisation, inspecter le cordon pour des coupures ou des marques d'abrasion. Si quelconque dommage est remarqué, ceci indique que le cordon devrait être remplacé. L'appareil doit être retourné à un représentant autorisé.
5. Ne jamais enrouler le cordon autour de l'appareil, puisque cela pourrait causer un stress sur le cordon ou il est connecté à l'appareil et pourrait le casser.

CESSER D'UTILISER L'APPAREIL SI SON CORDON D'ALIMENTATION EST ENDOMMAGÉ, SI SON FONCTIONNEMENT EST INTERMITTENT, OU S'IL ARRÊTE COMPLÈTEMENT DE FONCTIONNER.

Cet appareil doit être mis à la terre lors de son utilisation.

AVERTISSEMENT : Pour assurer une protection continue contre les décharges électriques, ne brancher l'appareil qu'à une prise correctement mise à la terre.



IMPORTANT : Durant les premières minutes de sa première utilisation, l'appareil peut dégager une légère odeur. Ceci est normal et devrait se dissiper rapidement. L'odeur ne reviendra pas après quelques utilisations. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou qui ne possèdent ni l'expérience ni les compétences nécessaires pour utiliser l'appareil, à moins qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des directives d'utilisation adéquates de l'appareil par la personne responsable de leur sécurité.

CARACTÉRISTIQUES DE L'APPAREIL

1. Poignée
2. Plaques de cuisson antiadhésives
3. Bouton de relâchement
4. Pieds inclinables
5. Plateau d'égouttement amovible
6. Voyant lumineux « prêt »
7. Voyant lumineux d'alimentation





AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Déballez le presse-panini et retirez tout emballage et étiquettes.
2. Avant la première utilisation, essuyez les plaques du haut et du bas avec un linge humide pour enlever les résidus, puis séchez. **AVERTISSEMENT** : Ne jamais utiliser de laine d'acier ou d'abrasifs sur aucune partie du presse-panini.
3. Essuyez l'extérieur avec un linge humide ou une éponge.
4. Pour de meilleurs résultats, versez une cuillère à thé d'huile sur un essuie-tout et étalez sur les plaques. Essuyez l'excédent d'huile. **MISE EN GARDE** : Prendre soin de ne pas laisser de l'eau infiltrer l'appareil. **NE JAMAIS IMMERGER LE PRESSE-PANINI DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.**
5. Glissez le plateau d'égouttement au-dessous de l'appareil. Pousser fermement pour assurer que le plateau est solidement installé.
6. Placer l'appareil sur une surface plane propre et sèche. Laissez le presse-panini fermé jusqu'à l'utilisation.

MODE D'EMPLOI

Le presse-panini peut être utilisé en position ouverte pour faire griller des burgers, de minces morceaux de viande désossée, du poisson, et des fruits et légumes. Utilisez le presse-panini en position fermée pour faire griller des sandwichs et paninis. **IMPORTANT** : Toujours préchauffer le presse-panini en position fermée.

1. Optionnel : Avant d'utiliser le presse-panini, mettez une mince couche d'huile sur les plaques de cuisson avec un pinceau à badigeonner. **IMPORTANT** : Ne pas utiliser de vaporisateurs d'huile, puisque ceux-ci peuvent causer une accumulation sur les plaques de cuisson.
2. **IMPORTANT** : S'assurer que le plateau d'égouttement soit bien placé avant l'utilisation.
3. Utiliser les pieds inclinables pour relever les deux pattes de la plaque





à cuisson. Ceci assurera que le gras s'écoule dans la fuite à l'arrière du presse-panini.

4. Tourner le presse-panini à l'envers. Les pieds seront en position baissée (à plat).
5. Appuyer sur la partie centrale de chaque pied et tirer les pieds vers le haut pour les mettre en position relevée. Avec la partie avant relevée, retourner le presse-panini et le déposer sur la surface de travail.
6. Utiliser la poignée pour faire descendre la plaque de cuisson du haut.
7. Préchauffer le presse-panini. Garder le presse-panini fermé pendant qu'il se préchauffe.
8. S'assurer que le cordon est complètement déroulé et qu'il ne touche pas à aucune partie extérieure de l'appareil. Brancher le presse-panini dans une prise murale de 120VAC. Le voyant lumineux rouge POWER (alimentation) s'illumine, et reste allumé pendant la cuisson.
9. Pendant que le presse-panini se préchauffe, préparer la nourriture à griller.
10. Après environ 2 minutes, le témoin lumineux vert READY (prêt) s'illumine lorsque le presse-panini est prêt à être utilisé.

N.B. : À sa première utilisation, l'appareil pourrait émettre une odeur ou fumée légère, ce qui est normal et qui devrait disparaître dans les 3 premières utilisations. Cela n'affectera pas l'utilisation normale de l'appareil ou sa sécurité.


POUR UTILISER COMME PRESSE-PANINI (EN POSITION FERMÉE)

N.B. : Suivre les étapes 1 à 9 du mode d'emploi. Préchauffer le presse-panini en suivant les instructions détaillées ci-dessus.

N.B. : Pour cuire plus d'un sandwich à la fois, s'assurer que l'épaisseur du sandwich soit la même. Ceci assurera qu'ils cuiront rapidement et également et qu'ils présentent des lignes de grillage sur les deux côtés.

1. Placer le panini dans le milieu de la plaque de cuisson du bas du presse-panini.




- 
2. Avec une mitaine pour le four, abaisser la poignée pour descendre la plaque de cuisson du haut.
 3. Pour assurer l'obtention d'un panini parfaitement grillé, chaque sandwich placé dans le presse-panini en même temps doivent être de la même épaisseur. Vérifier que la plaque du haut repose sur tous les sandwiches. S'assurer que les sandwiches soient au milieu de l'appareil. Si désiré, appuyer sur la poignée plusieurs fois pendant la cuisson.
 4. Durant la cuisson, il est normal que le voyant lumineux d'alimentation s'allume et s'éteigne pour que le thermostat garde le presse-panini à la bonne température.
 5. Avec une mitaine pour le four, remonter la poignée prudemment pour relever la plaque du haut. Continuer à cuire jusqu'à ce que le pain soit grillé et que le contenu du sandwich soit cuit à votre goût.
 6. Pour retirer les sandwiches grillés de la plaque de cuisson, toujours utiliser une spatule en bois ou en plastique.
 7. **AVERTISSEMENT** : Ne pas utiliser d'ustensiles en métal ou coupants pour ne pas égratigner la surface antiadhésive des plaques. **MISE EN GARDE** : Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
 8. Débrancher la fiche de la prise murale.
 9. Laisser le panini refroidir jusqu'à une température sécuritaire avant de le couper.

POUR UTILISER COMME GRIL (POSITION OUVERTE)



N.B. : Suivre les étapes 1 à 9 du mode d'emploi. Préchauffer le presse-panini en suivant les instructions détaillées ci-dessus.

N.B. : Pour cuire plus d'un aliment à la fois, s'assurer que leur épaisseur est la même. Ceci assurera qu'ils cuiront rapidement et également et qu'ils présentent des lignes de grillage.

1. Appuyer sur le bouton de relâchement pour créer un gril complet. Porter des mitaines pour le four. Tenir la poignée fermement et ouvrir le presse-panini.
2. En suivant les instructions précédentes, lever l'avant pour incliner les




pieds. Ceci assurera que le gras s'écoule au milieu du presse-panini ouvert et dans le plateau d'égouttement amovible.


3. Lorsque les plaques de cuisson sont à plat dans la position ouverte, il se peut qu'il soit nécessaire d'ajuster l'angle de la plaque de cuisson du haut. Appuyer au centre de la plaque au dessus du plateau d'égouttement pour ajuster l'angle.
 4. Mettre la nourriture au milieu d'une ou des deux plaques de cuisson.
 5. **MISE EN GARDE** : Pour éviter les brûlures, toujours porter des mitaines pour le four. Être prudent de ne pas toucher de surfaces chaudes comme le dessus de l'appareil ou les plaques de cuisson, ou le liquide du plateau d'égouttement. Des précautions doivent être prises lors de l'utilisation de cet appareil puisque la température des surfaces peut être très élevée. Laisser la nourriture griller de 3 à 8 minutes, dépendamment des instructions de la recette. Le voyant lumineux READY (prêt) s'illumine et s'éteint cycliquement pour maintenir la température de cuisson.
 6. La plupart des recettes auront des temps variés de cuisson. Noter le temps de cuisson parfait pour chaque aliment pour usage future.
 7. En portant des mitaines pour le four, retirer la nourriture des plaques à cuisson avec un ustensile non-métallique. Une spatule en plastique aidera à enlever les petits morceaux délicats en une seule pièce. Des pinces sont pratiques pour la viande et les saucisses.
 8. **N.B.** : Si plus de nourriture doit être grillée, refermer le presse-panini pour conserver la chaleur, et rouvrir lorsqu'on est prêt à cuire le reste.
 9. Lorsque la cuisson est terminée, débrancher la fiche de la prise murale et laisser le presse-panini refroidir avant de retirer le plateau d'égouttement et de nettoyer.
- 
- 

CONSEILS PANINI POUR D'EXCELLENTS RÉSULTATS

- Nous recommandons de préparer des paninis avec une miche de pain frais. Cependant, des paninis préparés avec du pain tranché



peuvent être délicieux et sont faciles à faire. Essayer d'autres types de pain, comme des tortillas, des pains plats ou même des pitas.

- Pour ceux qui se préoccupent de leur santé, le revêtement antiadhésif des plaques de cuisson assurent que vos aliments soient grillés à la perfection sans huile ou beurre. Les rainures des plaques de cuisson et leur angle permettent au gras de s'écouler dans le plateau d'égouttement.
 - Grâce aux plaques de cuisson antiadhésives du presse-panini, il n'est pas nécessaire de mettre du beurre ou de l'huile sur le côté extérieur du pain. Cependant, mettre un peu de beurre ou d'huile d'olive assure que le pain grille également.
 - N.B. : Ne pas utiliser de vaporisateurs d'huile, puisque ceux-ci peuvent causer une accumulation sur les plaques de cuisson. Utiliser plutôt de l'huile d'olive.
 - **AVERTISSEMENT** : Ne pas utiliser de pâte à tartiner faible en gras directement sur les plaques. Elles pourraient endommager le revêtement antiadhésif.
 - Toujours préchauffer le presse-panini avant utilisation.
 - Rassembler tous les ingrédients avant de préparer un panini.
 - Lors de l'utilisation d'ingrédients mous ou liquides, utiliser des tranches de pain plus épaisses. Essayer de retirer de la mie pour former un genre de bol plat avec votre pain, hors duquel les ingrédients ne pourront pas couler.
 - La plupart des fruits frais deviennent juteux lorsque chauffés. Si une recette demande des fruits en canne, les éponger d'abord sur un essuie-tout.
 - Éviter l'utilisation de fromages transformés puisqu'ils fondent à température élevée.
 - Ajouter un cuillère de sucre sur le côté beurré du pain le rend plus croustillant et ajoute de la saveur lors de l'utilisation d'ingrédients sucrés.
- 





- Du pain sucré ou à grains entiers cuit plus vite que du pain blanc, et devrait donc être placé moins longtemps dans le presse-panini.
- Lorsque un panini est prêt, refermer le presse-panini pendant l'assemblage d'un autre sandwich pour retenir la chaleur.
- Pour éviter de contaminer la nourriture, porter des mitaines pour le four et utiliser un essuie-tout très absorbant pour essuyer les plaques de cuisson entre chaque sandwich, et nettoyer après chaque utilisation.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Instructions d'entretien

L'appareil exige peu d'entretien. Il ne contient aucune pièce pouvant être changée ou réparée par l'utilisateur. Toute opération d'entretien qui exige le démontage de l'appareil, autre que le nettoyage, doit être exécutée par un technicien en réparation d'appareils ménagers qualifié.

Instructions de nettoyage

MISE EN GARDE : toujours débrancher le presse-panini de la prise électrique et le laisser refroidir avant de nettoyer.

1. Il n'est pas nécessaire de démonter l'appareil pour le nettoyer.
2. Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. Ne jamais mettre le presse-panini au lave-vaisselle.
3. Retirer le plateau d'égouttement du dessous de l'appareil et le nettoyer dans l'eau chaude savonneuse. **N.B.** : Le plateau d'égouttement amovible va au lave-vaisselle, panier du haut seulement. **IMPORTANT** : Toujours nettoyer le plateau d'égouttement avant utilisation. **NE JAMAIS UTILISER LE PRESSE-PANINI SANS SON PLATEAU D'ÉGOUTTEMENT.**
4. Les plaques de cuissons devraient être nettoyées et huilées avant chaque utilisation.
5. Pour huiler les plaques, mettre une mince couche d'huile sur les plaques de cuisson avec un pinceau à badigeonner ou un essuie-tout imbibé. Suivre attentivement les consignes de nettoyage ci-dessous.





Si avec le temps les plaques semblent perdre leur propriété antiadhésive, huiler à nouveau lorsque nécessaire.

6. Pour protéger les plaques de cuisson, n'utiliser que des ustensiles en plastique, nylon ou bois.
7. Pour enlever du beurre cuit des plaques de cuisson, ajouter une couche d'huile sur le beurre durci. Attendre 5 minutes pour ramollir et essuyer avec un essuie-tout ou un linge humide. Pour enlever les taches tenaces, utiliser une éponge à récurer en plastique. Une brosse à dent propre fonctionne bien pour retirer le beurre cuit des rainures des plaques. Pour de meilleurs résultats, utiliser uniquement des produits qui conviennent aux surfaces antiadhésives. Ne pas utiliser de laine d'acier ou de tampons à récurer abrasifs.
8. L'extérieur de l'appareil devrait être nettoyé avec un détergent doux et un linge doux humide. Sécher complètement.

Instructions de rangement

1. S'assurer que l'appareil est débranché et complètement refroidi.
2. Retourner le presse-panini. Les pieds seront en position inclinée.
3. Appuyer au milieu de chaque pied pour les remettre à plat.

GARANTIE LIMITÉE DE 2 ANS

La garantie limitée sur ce produit couvre les défauts de matériaux et de fabrication, si tel est le cas, s'il vous plaît retourner le produit à l'un de nos magasins avec la facture originale ou une preuve d'achat ou appelez-nous au 1 888-786-5375. Les obligations de garantie de THINKKITCHEN pour ce produit sont limitées aux conditions énoncées ci-dessous.

Cette garantie limitée ne couvre pas les dommages, détériorations ou dysfonctionnements résultant de toute altération, modification, usage impropre ou déraisonnable ou d'entretien, abus, accident, négligence, exposition à l'excès d'humidité, le feu, la foudre, les surtensions, ou d'autres actes de la nature. Cette garantie limitée ne couvre pas les interventions non autorisées sur ce produit, toutes les tentatives de réparation par toute personne non autorisée par THINKKITCHEN pour faire de telles réparations, ou toute autre cause qui ne se rapportent pas directement à un défaut de matériaux et / ou de fabrication de ce produit.








ENGLISH INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFEGUARDS

WARNING: When using electrical appliances especially when children are present, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING.
2. The cord to this appliance should be plugged into a 120VAC electrical outlet only.
3. To protect against risk of electric shock, do not immerse the cord plug or cooking unit in water or any other liquid.
4. Do not touch hot surfaces. Use handles.
5. This appliance is not intended for use of persons (including children) with reduced physical, sensory and mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
6. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
7. Unplug from the wall outlet when is not in use and before cleaning. Allow to cool before cleaning or storing this appliance.
8. Never yank the cord to disconnect the cooking unit from the electric outlet. Instead, grasp the plug and pull to disconnect.
9. Do not operate any appliance if the cord is damaged. Do not use this appliance if the unit malfunctions, if it is dropped or has been damaged in any manner. In order to avoid the risk of electric shock, never try to repair the unit yourself. Bring it to a qualified technician for examination, repair or electrical or mechanical adjustment. An incorrect assembly could present a risk of electric shocks when the unit is used.

- 
10. The use of accessories or attachments not recommended by the manufacturer may cause fire, electrical shocks 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 surface.
 14. Do not place on or near a hot gas, 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, turn the control to “OFF,” then remove plug from outlet.
 18. Always unplug after use. The appliance will remain “ON” unless it is unplugged.
 19. **CAUTION HOT SURFACES:** This appliance generates heat during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fire or other damage to persons or property.
 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, dishtowels or other flammable materials during use.
 21. Use with wall plug receptacle only.
 22. Do not use for other than intended use.
 23. Always preheat for approximately 3 minutes.
- 
- 

**SAVE THESE INSTRUCTIONS
FOR HOUSEHOLD USE ONLY**



Short cord instructions

A short power supply cord is provided to reduce the hazards resulting from entanglement or tripping over a longer cord. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a longer detachable power-supply extension cord is used:

1. The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and:
2. The cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

Line cord safety tips

1. Never pull or yank on cord or the appliance.
2. To insert plug, grasp it firmly and guide it into outlet.
3. To disconnect appliance, grasp plug and remove it from outlet.
4. Before each use, inspect the line cord for cuts and/or abrasion marks. If any are found, this indicates that the appliance should be serviced and the line cord replaced. Please return it to an authorized service representative.
5. Never wrap the cord tightly around the appliance, as this could place undue stress on the cord where it enters the appliance and cause it to fray and break.

DO NOT OPERATE APPLIANCE IF THE LINE CORD SHOWS ANY DAMAGE OR IF APPLIANCE WORKS INTERMITTENTLY OR STOPS WORKING ENTIRELY.

This appliance must be grounded while in use.

CAUTION: To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only.

IMPORTANT

During the first few minutes of initial use, you may notice smoke and/or a slight odor. This is normal and should quickly disappear. It will not recur after appliance has been used a few more times. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

FEATURES

1. Handle
2. Non-stick grill plates
3. Lay-flat release button
4. Pull-out tilting feet
5. Removable drip tray
6. Ready light
7. Power light





BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

1. Carefully unpack the panini maker and remove all labels, packaging and materials.
2. Before using your panini maker for the first time, wipe the cooking plates with a damp cloth to remove all dust, and then dry. **WARNING:** Never use metal scouring pads, harsh or abrasive cleaners on any part of the panini maker.
3. Wipe outer surfaces with a slightly damp, soft cloth or sponge.
4. For best results, pour a teaspoon of vegetable oil onto an absorbent kitchen towel. Spread onto the non-stick grill plates. Wipe off any excess oil. **CAUTION:** Take care to prevent water from running into the appliance. **NEVER IMMERSER THE PANINI MAKER IN WATER OR ANY OTHER LIQUIDS.**
5. Slide the removable drip tray into the bottom front of the unit. Push firmly to ensure the drip tray is securely installed.
6. Set the appliance on a dry, clean and flat surface. Keep the panini maker closed until use.




OPERATING INSTRUCTIONS



The panini maker can be used in the open position to grill burgers, thin boneless pieces of meat, fish, fruits, and vegetables easily. Use the panini maker in the closed position to make grilled pressed sandwiches.


IMPORTANT: Always preheat the panini maker closed.

1. Optional: Before using the panini maker, use a pastry brush to lightly coat the top and bottom grilling plates with vegetable oil. **IMPORTANT:** Do not use non-stick sprays as they can cause build-up on the cooking plate.
2. **IMPORTANT:** Make sure removable drip tray is in the position before use.
3. Use the tilt-up feet to raise the front two legs of the cooking plate.




That will allow the grease to run to the drain at the back of the closed panini maker.

4. Turn the panini maker over to the underside. The feet will be in the lowered (flat) position.
5. Press the center tab of each of the feet. Lift each foot upwards to the raised position. With the front part raised, turn the panini maker over and replace onto the work area.
6. Use the handle to lower the top grill plate.
7. Preheat the panini maker. Operate the unit in a closed position during preheat.
8. Check to make sure that the cord is fully unwrapped and does not come in contact with any exterior parts of the unit. Plug unit into a 120 VAC electrical outlet. The red (POWER) light will illuminate and remain lighted during use.
9. While preheating, prepare the Panini (s) or food to be grilled.
10. After approximately 2 minutes, the green (READY) light will illuminate, indicating the unit is preheated and is ready for use .






NOTE: When the panini maker is heated for the first time, it may emit a slight smoke or odor; this is normal and should disappear after 1 or 3 uses. That does not affect the safety of the appliance.
TO USE AS A PRESS GRILL (CLOSED POSITION)



NOTE: Follow step 1 through 9 of the Operating Instructions. Preheat the panini maker following the detailed Instructions described.

NOTE: When cooking more than one panini, prepare so that the thickness of each sandwich is consistent. This will allow both panini(s) to cook it quickly, evenly and produces a rich grill marks both top and bottom.

1. Place the panini, put the oiled side down and centered on the bottom grill plate.
2. Using a pot holder or oven mitt putdown the handle and gently lowers the top grill plate.




- 
3. To ensure a perfectly grilled panini, all sandwiches placed on the panini maker at the same time must be the same thickness. Look to make sure that the top grill plate lies evenly on the top of the bread. Make sure the sandwiches are centered on the grill plate. If desired, press the handle down several times while cooking.
 4. During cooking, the green (READY) indicator light will cycle on and off during cooking. This indicates that the thermostat is maintaining the proper cooking temperature.
 5. Using an oven mitt or pot holder, grasp the handle and carefully lift the top grill plate. Continue grilling until the bread is toasted, and food is cooked to your liking.
 6. To remove your grilled panini sandwiches, always use a plastic or wooden spatula.
 7. **WARNING:** Never use a sharp or metal object as it may damage the non-stick surface of the grill plates. **CAUTION:** Do not leave appliance unattended during use.
 8. Remove the plug from the wall outlet.
 9. Allow the panini to cool to a safe handling temperature before slicing.
- 
- 

TO USE AS A FULL CONTACT GRILL (OPEN POSITION)

NOTE: Follow step 1 through 9 of the Operating Instructions. Preheat the panini maker, following detailed instructions described.


NOTE: When grilling more than one piece of food, prepare so that the thickness of food items is consistent. This will allow the food to cook it quickly, evenly and produces a rich grill marks.

1. Press the hinge button to create a full ribbed contact grill. Wear protective oven mitts. Grasp the handle and open the panini maker.
2. Following the procedures outlined in the “Operating Instruction,” raise the front to tilt up feet. This will enable the oil to flow into the grease drain in the center of the flattened grill plates, and then into the drip tray.



- 
- 
- 
3. When the grill plates are in an opened, flat position, it may be necessary to adjust the angle of the upper grill plate. Press the grill plate down on the center grease drain to adjust the angle. **CAUTION:** Always wear protective oven mitts when pressing on a hot surface.
 4. Center food on an open grill plate(s). **CAUTION:** To prevent risk of burns, always use oven mitts. Be careful not to touch any hot surfaces such as the top housing or grill plates, or any hot liquid in the drip tray. Extreme care must be taken when operating this appliance as the surface temperatures get extremely hot.
 5. Allow the food on the panini maker to grill for 3 to 8 minutes, according to recipe directions. The green (READY) light will cycle on and off as the unit maintains baking temperatures.
 6. Most recipes will vary in cook time and brownness. Note the perfect grill times for each food for future use.
 7. Wearing oven mitts, remove grilled food from the cooking plate(s) using a non-metallic utensil. A plastic spatula will help to remove delicate food in one piece. Tongs are helpful when grilling meat or sausages.
 8. **NOTE:** If additional food is to be grilled, close the panini maker to retain heat. Follow the detailed instructions outlined previously to open the grill and continue cooking.
 9. When grilling is finished, remove the plug from the wall outlet and allow panini maker to cool before removing the drip tray for cleaning the unit.

PANINI HINTS FOR BEST RESULTS

- It is best to prepare panini(s) from a hearty loaf of bread. However, panini(s) made from the store, sliced breads or rolls can be delicious and simple to make. Experiment with a variety of breads, tortillas, flatbreads, even pitas.
- For health-conscious cooks, the non-stick coating of grill plates assures a crisp and delicious toasting without the use of oil or butter.



The raised ridges and tilted bottom plate, allow grease and other liquids to drip off into the drip tray and away from your food.

- With the panini maker's non-stick grill plates, it is not necessary to use butter or oil the outside of the bread. However, spreading a small amount of butter or olive oil is recommended to encourage even browning of the bread.
 - **NOTE:** Do not use non-stick sprays as they can cause build-up on the grill plates. Use olive oil instead.
 - **WARNING:** Do not use non-fat spreads. They may burn and damage the non-stick grill plates.
 - Always preheat the panini maker before each use.
 - Have all the ingredients at hand before preparing the panini.
 - When using soft or liquid fillings, use thicker slices of breads. Try removing the inside of the bread to create a cup form in which filling can be added.
 - Most fresh fruits release juice when heated. If a recipe calls for canned fruit, drain and dry the fruit with a clean paper towel.
 - Avoid using processed cheeses, as they tend to melt under high temperatures.
 - A teaspoon of sugar sprinkled on the buttered side make the grilled panini more crispier and adds flavor when using sweet fillings.
 - Whole grain and sweet breads will grill faster than white breads and should be in the grill for less time.
 - After you have removed the finished panini, close the top grill plate to retain heat while assembling of more sandwiches.
 - To avoid food contamination, wear oven mitts and use a soft absorbent paper towel to wipe the grill plates, and clean after each use.
- 
- 





USER MAINTENANCE INSTRUCTIONS


The appliance requires little maintenance. It contains no user serviceable parts. Do not try to fix it yourself. Contact a qualified appliance repair technician if the product requires servicing.

CARE & CLEANING INSTRUCTIONS

CAUTION: Unplug from the electrical outlet and allow cooling thoroughly before removing the drip tray or cleaning the unit.

1. The panini maker does not disassemble for cleaning.
 2. Never immerse this appliance in water or other liquids. Never place panini maker in dishwasher.
 3. Slide the removable drip tray out from the bottom of the unit. Clean it with hot soapy water. **NOTE:** The removable drip tray is top rack dishwasher safe. **IMPORTANT:** Always clean the drip tray before use. **NEVER OPERATE THE PANINI MAKER WITHOUT THE DRIP TRAY PROPERLY IN PLACE.**
 4. The panini cooking plates should be cleaned and conditioned before each heating.
 5. Brush non-stick cooking plates with a clean soft pastry brush or cloth, to condition the plates; lightly coat the cooking surfaces with solid vegetable shortening or vegetable oil. Carefully follow suggested cleaning procedures below. After a time, if the panini(s) show signs of sticking, recondition as needed.
 6. To protect the premium quality non-stick surfaces, use only plastic, nylon or wooden utensils.
 7. To remove any butter baked onto the cooking plate, pour a small amount of cooking oil onto the hardened butter. Allow to set for 5 minutes, and then wipe softened butter off with a paper towel or soft cloth. To remove stubborn stains use a plastic mesh puff or pad. A clean toothbrush works well to remove baked-on butter from the
- 
- 





grids. For best results, use only products with directions stating they are safe for cleaning non-stick cooking surfaces. Do not use steel wool or coarse scouring pads.

8. The exterior finish should be cleaned with a non-abrasive cleaner and a soft, damp cloth. Dry thoroughly.

STORING INSTRUCTIONS

1. Make sure unit is unplugged and fully cooled.
2. Turn the panini maker over. The feet will be in a raised position.
3. Press the center tab of each the feet. Each foot will tilt back and fit into the recessed area.

LIMITED TWO YEAR WARRANTY



The limited warranty on this product covers defects in materials and workmanship, such this be the case, please bring product back to one of our stores along with original receipt or proof of purchase or call us at 1 888-786-5375. The warranty obligations of THINKKITCHEN for this product are limited to the terms set forth below.



This limited warranty does not cover any damage, deterioration or malfunction resulting from any alteration, modification, improper or unreasonable use or maintenance, misuse, abuse, accident, neglect, exposure to excess moisture, fire, lightning, power surges, or other acts of nature. This limited warranty does not cover any unauthorized tampering with this product, any repairs attempted by anyone unauthorized by THINKKITCHEN to make such repairs, or any other cause which does not relate directly to a defect in materials and/or workmanship of this product.



thinkkitchen™

PRESS À SANDWICH ET GRILL
SANDWICH PRESS AND GRILL

1400 WATTS / 120 V

