



Elaboración:

- Abrimos los panes de frica a la mitad.
- Aliñamos la base de los panes con un hilo de aceite de oliva virgen extra.
- Cubrimos con unas laminas finas de palta hass, aromatizamos con pimienta de canelo y una pizca de sal.
- Sobre la palta disponemos el jamón serrano andino cortado en lonchas finas, terminamos colocando el queso mantecoso.
- Seleccionamos potencia media-alta en el regulador de temperatura de nuestro Grill Panini Presto Magefesa manteniéndolo cerrado.
- Cuando alcance la temperatura de trabajo seleccionada, luz verde encendida, introducimos los paninis y cerramos.
- Dejamos trabajar durante 4 ó 5 minutos o hasta que el pan quede crujiente y dorado a nuestro gusto.

Sándwiches de lomo, bacon y ajíes.

Ingredientes:

- 8 rebanadas de pan de molde.
- 600 gr. lomo de res ó cerdo en bistec finos.
- 80 gr. bacon.
- 1 tomate.
- Ají verde, (ají cristal).
- Mahonesa.
- Sal.
- Pimienta negra.
- Aceite de oliva.

Elaboración:

- Picamos los ajíes y el tomate en rodajas finas.
- Salpimentamos los bistec de lomo y los doramos en una sartén Magefesa en la que hemos calentado un fondo de aceite de oliva.
- En la misma sartén, doramos levemente el bacon.
- Para montar los sándwiches, comenzamos poniendo la carne sobre una rebanada de pan de molde, continuamos colocando las laminas de tomate, un poco de mahonesa, el ají verde y terminamos con las laminas de bacon y otra rebanada de pan de molde.
- Seleccionamos potencia media-alta en el regulador de temperatura

de nuestro Grill Panini Presto Magefesa, manteniéndolo cerrado.

- Cuando alcance la temperatura de trabajo seleccionada, luz verde encendida, introducimos los sándwiches y cerramos.
- Dejamos trabajar durante 4 ó 5 minutos o hasta que el pan quede crujiente y dorado a nuestro gusto.

Paninis de pollo, zanahoria y choclo al curry.

Ingredientes:

- 2 baguettes medianas.
- 2 pechugas de pollo cocidas.
- 2 choclos desgranados.
- 1 zanahoria rallada.
- Mahonesa.
- Lechuga.
- Curry.
- Queso emmental rallado.

Elaboración:

- Picamos o deshilachamos las pechugas de pollo cocidas.
- Picamos la lechuga en pluma muy fina.
- Preparamos el relleno mezclando el pollo, el choclo, la zanahoria rallada, la lechuga, la mahonesa y aromatizamos con curry al gusto.
- Cortamos cada baguette a la mitad y las abrimos. sobre las bases de pan, repartimos la mezcla anterior y espolvoreamos con queso emmental rallado. Cerramos los paninis con las tapas de las baguettes.
- Seleccionamos potencia media-alta en el regulador de temperatura de nuestro Grill Panini Presto Magefesa manteniéndolo cerrado.
- Cuando alcance la temperatura de trabajo seleccionada, luz verde encendida, introducimos los paninis y cerramos.
- Dejamos trabajar durante 4 ó 5 minutos o hasta que el pan quede crujiente y dorado a nuestro gusto.

Instrucciones de uso



MGF
8110

Presto

MULTI
EXPRESS
MGF

MGF

MGF
8110

Presto

MULTI
EXPRESS
MGF

MGF

Grill panini

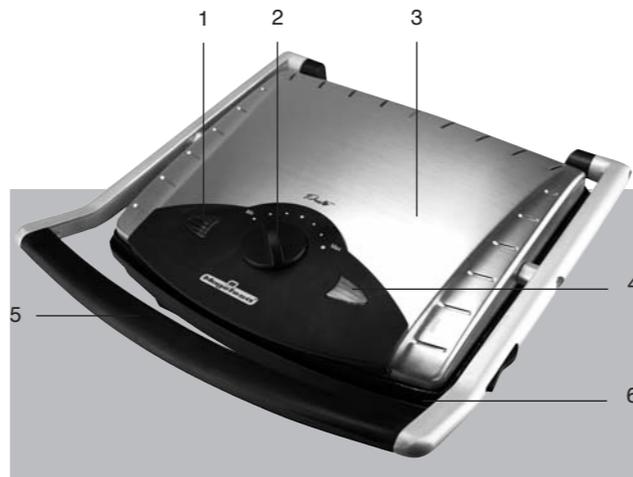
■ ATENCIÓN

Lea atentamente las instrucciones antes de usar el GRILL PANINI, y guárdelas junto con el justificante de compra y, a ser posible, con el embalaje.

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD

1. Antes de enchufar el grill panini, compruebe que el voltaje de la toma de corriente corresponde con el que está indicado en la placa de características situada en la parte inferior del aparato.
2. El uso incorrecto o el manejo impropio puede provocar quemaduras o heridas al usuario. En estos casos, el fabricante no se hace responsable del daño que este mal uso o manejo pueda causar.
3. No toque las superficies calientes. Utilice las asas.
4. Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, no sumerja el cordón, enchufe o el aparato en agua o cualquier otro líquido.
5. Debe seguirse una estricta supervisión cuando cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca de ellos. Desenchúfelo cuando no lo esté utilizando y antes de limpiarlo. Espere a que se enfríe antes de limpiarlo o de quitar cualquier pieza.
6. No utilice ningún aparato con el cordón o el enchufe en mal estado o después de que el aparato haya funcionado mal, o se haya caído o dañado de alguna manera. Lleve el aparato al centro especializado más cercano para que lo examinen o reparen.
7. La utilización de accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante pueden suponer un peligro.
8. No lo utilice en el exterior ni al aire libre.
9. Evite que el cordón cuelgue de algún borde o mostrador o entre en contacto con superficies calientes.
10. No sitúe el aparato encima o cerca de un quemador eléctrico o de gas, o de un horno caliente.
11. Debe extremar las precauciones cuando mueva de sitio un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
12. Para apagarlo, desenchúfelo.
13. Utilice el aparato sólo con el fin para el cual está destinado.
14. Se proporciona un cable corto para evitar enredos o tropiezos. Se podrá utilizar un alargador extremando el cuidado, pero éste deberá tener un potencial eléctrico al menos igual que el del aparato.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS



■ DESCRIPCIÓN DE LAS PARTES

1. Piloto encendido.
2. Control de temperatura.
3. Carcasa.
4. Piloto de temperatura.
5. Asa.
6. Planchas calefactoras.

■ CÓMO TOSTAR PANINIS

1. Cuando utilice el grill panini por primera vez, limpie la superficie de las placas (6) con un trapo húmedo y luego séquelas. Después unte las placas con mantequilla, margarina o aceite.
2. Enchufe el grill panini a la corriente. El piloto de luz (1) se encenderá. Cierre el grill panini (5) y prepare el panini mientras el aparato se calienta.

3. Cuando el grill panini esté preparado, la luz de “listo para cocinar” (4) se encenderá. El tiempo para alcanzar la temperatura adecuada dependerá del nivel seleccionado con el control de potencia (2).

4. Abra completamente el grill panini.

5. Añadimos el panini sobre la placa calefactora inferior.

6. Cierre (5) bien las dos partes del grill panini mientras dura el proceso.

NOTA: Durante el proceso de tostado el piloto de luz (4) se encenderá y apagará ya que el termostato mantiene al grill panini a la temperatura adecuada.

7. Su panini estará preparado en 4 ó 5 minutos. Abra (5) el grill panini y quite el panini con una espátula de plástico o madera. Nunca utilice utensilios de metal ya que podrían dañar las placas antiadherentes.

8. Cierre la tapa para mantener el calor hasta que esté preparado para tostar más paninis.

9. Cuando termine desenchufe el grill panini.

■ LIMPIEZA

- Después de utilizar el grill panini, y antes de limpiarlo, desenchúfelo y espere a que se enfríe.
- Limpie la parte interior (6) y los bordes con un rollo de cocina o con un trapo.
- Si hay algún resto incrustado, ponga un poco de aceite en la placa y retírelo después de 5 minutos cuando se haya ablandado.
- Limpie la parte exterior (3) con un trapo un poco húmedo.

■ RECETAS PARA ELABORAR PANINIS:

Panini de jamón serrano andino, palta hass y queso mantecoso.

Ingredientes:

- 4 panes de frica grandes.
- 400 gr. queso mantecoso.
- 100 gr. jamón serrano andino.
- 1 palta hass.
- Pimienta de canelo.
- Sal y aceite de oliva virgen extra.

CERTIFICADO DE GARANTÍA

MOD.

SELLO DEL ESTABLECIMIENTO

FECHA DE VENTA

NOMBRE Y DIRECCIÓN DEL COMPRADOR

CONDICIONES

- La garantía cubre todas las posibles averías producidas por defecto de fabricación o defecto de los materiales empleados en la construcción del aparato.
- La duración de la garantía es de 1 año a partir de la fecha de compra para los componentes y mano de obra.
- Para que este certificado de garantía sea válido deberá haber sido cumplimentado por el Comercio vendedor, quien especificará los siguientes datos: modelo, fecha de venta, nombre del comprador y estampación del sello comercial.
- La garantía pierde su validez por:
 - Usar el aparato de forma indebida a la especificada en el folleto de instrucciones o hacerlo abusivamente (uso semi-industrial).
 - Averías producidas por golpes, caídas, aplastamientos, destrucción por fuego, inundación del aparato o deterioros producidos por calor.
 - Desarme del aparato o manipulación por personal ajeno al Servicio Técnico de MAGEFESA.
- La garantía no cubre los accesorios perecederos, como son bolsas de papel, jarras de cristal, filtros, cuchillas, gomas de olla, etc.
- El titular de la garantía tiene todos los derechos mínimos reconocidos por la ley.