

**Calphalon®** 

Panini Grill

# USER GUIDE

Model 1759546 / 1759659



Gril à Panini

# GUIDE DE L'UTILISATEUR

Modèle 1759546 / 1759659

Thank you for choosing a Calphalon Panini Grill. All Calphalon kitchen electrics are engineered to deliver premium heating performance.

The **Calphalon OPTI-HEAT System** is made up of two parts: premium materials and optimal heat delivery, which work together to offer even heating and create beautiful results.

We know you are excited to start grilling, and we promise to enhance your culinary experience every step of the way. So whether you're a novice in the kitchen, or an experienced gourmet, the tips and recipes in this guide will help you create delicious panini and other grilled culinary creations.

### **Table of Contents**

Important Safeguards	page 2
Parts and Features	page 4
Assembling Your Panini Grill	page 6
Operating Your Panini Grill	page 7
Cleaning and Care	page 9
Frequently Asked Questions	page 10
Warranty/Customer Service	page 11
Recipes	page 14

### **Table des matières**

Mise en garde importantes	page 20
Pièces et Caractéristiques	page 22
Assemblage de votre gril à panini	page 24
Utilisation de votre gril à panini	page 25
Nettoyage et entretien	page 27
Foire aux questions	page 28
Garantie/Service à clientèle	page 29
Recettes	page 33

# What You Need To Know About Safety Instructions

Warning and Important Safeguards appearing in this guide are not meant to cover all possible conditions and situations that may occur. Common sense, caution and care must be exercised when maintaining or operating your panini grill.

## Recognize Safety Symbols, Words and Labels



**Warning** – Hazards or unsafe practices which COULD result in severe personal injury or death.



**Caution** – Hazards or unsafe practices which COULD result in minor personal injury.



The first time you use your Calphalon Panini Grill you may notice that a slight odor may be emitted and/or smoking may occur. This is caused by the Panini Grill burning off residual oils left over from the manufacturing process; this is common for any type of indoor grill. We recommend you run the grill on the "HIGH" setting with the cover closed for approximately 10 minutes, until the odor and/or smoking dissipates, after which the Panini Grill may be used normally.

# IMPORTANT SAFEGUARDS

## WARNING

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. Always remove the plug from the wall outlet before cleaning or removing the internal drip tray.
4. Always allow the grill plates to cool completely before cleaning the grill plates or removing the internal drip tray.
5. To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs, or panini grill base in water or other liquid.
6. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
7. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool completely before assembling or removing parts.
8. Before storing the unit, allow it to cool completely before attempting to remove the removable internal drip tray, attempting to clean the unit or store the unit. The power supply cord should be disconnected before storing the unit.
9. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
10. The use of accessory attachments not recommended by Calphalon may cause injuries.
11. Do not use outdoors.
12. The power cord must be fully unwound from the cord wrap when in use.
13. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
14. Do not place on or near a hot gas, electric, or induction burner, or in a heated oven.
15. Do not operate the panini grill on any surface that may be affected by heat. Use a heat-resistant mat on these surfaces.

16. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
17. To disconnect, remove plug from wall outlet.
18. This product is designed for household use only. Do not use appliance for other than intended purpose.
19. This appliance generates heat and may create steam during use. Take precautions to prevent burns, fires or other personal injury or property damage.
20. Do not place anything on top of or underneath this product while it is operating or when it is being stored.
21. Do not leave your panini grill unattended during use.
22. Be sure to leave adequate space around the panini grill for air circulation and keep it away from flammable fabrics and surfaces.
23. When placing food on or removing food from the grill, prevent the grill from accidentally closing by holding the handle for the upper grill plate with an oven mitt or pot holder.
24. The panini grill is not intended for use with the top housing open.

## **Avoid electrical shock**

This appliance is equipped with a 3-prong grounding plug for your protection against shock hazard and it should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove the grounding receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug. If the plug fails to fit into an existing outlet, contact a qualified electrician to update the outlet.

## **Short Cord Instructions**

A short power cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding 3-wire cord. The extension cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

# **SAVE THESE INSTRUCTIONS.**

## Parts & Features

1. Power "On" Light
2. Variable Temperature Control Knob
3. Green "Ready" Light
4. High Performance Bronze Nonstick Grill Plates
5. Adjustable Grill Height Selector & Lock
6. Removable Internal Drip Tray
7. Cord Storage (*under the unit*)



## **OPTI-HEAT System**

### *Optimal Heat Delivery:*

The precision placement of the grill's heating element, along with the internal sensor, help maintain even heat across the cooking surface.

### *Premium Materials:*

Your grill's high performance bronze nonstick finish is backed with our exclusive 5-year limited warranty, and it offers flawless release as well as easy clean-up. The grill plates are made from die cast aluminum.

**Sleek, Contoured Design** – The contoured shape of your panini grill complements contemporary kitchen designs, and the sleek stainless steel housing coordinates with other Calphalon countertop appliances.

**Large Grill Capacity** – Cook for one or for a crowd with the large grill capacity. Sized to fit 2 large panini, 4 burgers or chicken breasts, the grill is ready for action year round. And, since the grill cooks food from both sides at the same time, it grills quickly and efficiently. Choose from a variety of temperatures to toast your favorite panini or sear a juicy burger.

**Adjustable Grill Height** – Adjust the grill for various thicknesses of food. Slide the height selector into the desired position, so you can accommodate everything from delicate grilled cheese sandwiches to thick burgers or chicken breasts.

**Grill Plates** – Clean easily by wiping with a damp sponge or cloth.

**Removable Internal Drip-tray** – As the grill sears the outside of meats and poultry, excess fat drains away into the handy, hidden drip tray. After your panini grill cools, simply slide the tray out and dispose of the drippings after each use. The drip tray can be placed in the top rack of the dishwasher for easy clean-up.

**Upright Storage** – Save space in the kitchen with the convenient upright storage of the panini grill. Just empty and clean the drip tray, close the grill, move the adjustable height selector into the locked position, and tuck the grill away standing upright for space-saving convenience.

## **Assembling Your Panini Grill**

1. Carefully remove all the pieces of the panini grill from the packaging and place on counter near a suitable electrical outlet. (See page 3 for information regarding electrical requirements.) Remove all packaging materials, including any stickers or tags, from the grill before the first use.
2. Before the first use, open the grill by moving the adjustable height selector to the unlocked position. Wipe the grill plates with a clean, damp cloth and dry thoroughly. Wash the internal drip tray in warm, soapy water. Rinse and dry thoroughly.
3. Insert internal drip tray.
4. Plug power cord into a 3-prong electrical outlet and continue with steps for “Operating Your Panini Grill”.

# Operating Your Panini Grill

## ATTENTION

**To Turn ON:** Plug the power cord into a suitable outlet. The "Power" light will illuminate.

**To Turn OFF:** Simply unplug the power cord. There is no "Off" setting while the unit is plugged into an outlet.

### Setting The Controls

**Step 1: Select the heat setting.** Turn the control knob clockwise to the desired heat setting. Consider the following general tips for selecting a heat setting:



**LOW** – Use this setting to keep grilled foods warm until serving.



**MEDIUM** – Choose this setting for toasting breads or sandwiches such as grilled cheese and other Panini-style sandwiches.



**HIGH** – Use this setting for searing the outside of meats, such as burgers, chicken and steaks, when you want the outside brown, while the inside stays juicy.

**Step 2: Preheat the grill.** Set the temperature knob to the desired temperature. When the panini grill has reached the specified temperature, the green "Ready" light will illuminate.

Note: To maintain consistent temperature, the heating element and green "Ready" light will cycle on and off.

**Step 3:** Carefully open the grill using the handle and a pot holder or oven mitt, avoiding contact with the hot grill plates. For a crisp texture and golden color, use a light coating of olive oil, or other vegetable oil on panini or other foods. **DO NOT** use aerosol nonstick cooking sprays on the panini grill. These sprays can build-up on the grills and become difficult to remove. Place the food on the preheated lower grill plate. Carefully close the grill, sandwiching the food in between the hot grill plates. See the Grilling Guide on page 9 for suggested grilling times.

**Step 4:** When the food is done, lift the handle and carefully remove it from the grill using a heat-resistant, non-metal utensil such as a nylon, silicone or wooden utensil. Check the internal temperature of meats and poultry to make sure they are at the desired level of doneness. Unplug the cord from the outlet when finished cooking. Allow to cool before cleaning the grill plates.

**Step 5:** To store, close the grill, move the adjustable grill height selector into the locked position, and tuck the grill away standing upright for space-saving convenience.

## Using the Adjustable Grill Height Selector

### **WARNING**

THE ADJUSTABLE GRILL HEIGHT SELECTOR MAY BE HOT WHILE THE PANINI GRILL IS IN USE. USE CARE WHEN ADJUSTING IT.

Your Calphalon Panini Grill includes an adjustable height feature that lets you control how much pressure is placed on delicate foods like panini and grilled cheese sandwiches. It provides a stop for the upper housing which limits how far it will close. And, it allows you to set the grill to heat your food from the bottom only, if desired.

1. Preheat the grill with the top housing fully closed.
2. Open the grill and place your food on the lower grill plate.
3. Set the adjustable height to the desired height and carefully close the grill, lowering the top housing until it rests on the slider.

4. If you need to adjust the height, open the grill, reset the slider, and carefully close the grill again.

## Grilling Guide

<i>Food</i>	<i>Cooking Time</i>	<i>Temperature</i>
Panini, sandwiches or focaccia	5 to 7 minutes	MEDIUM
Ground meat patties	5 to 6 minutes	HIGH
Chicken Boneless breast half	5 to 8 minutes	HIGH
Pork chops	5 to 7 minutes	HIGH
Lamb chops	3 to 4 minutes	HIGH
Fish filets	3 to 4 minutes	HIGH
Shrimp / Scallops	2 to 3 minutes	HIGH
Beef steaks		
Thin	2 to 3 minutes	HIGH
Thick	5 to 7 minutes	HIGH

**Note:** Cooking times will vary depending on the size and thickness of the food. Adjust cooking times, as needed, to make sure foods are thoroughly cooked.

## Cleaning and Care

ALWAYS ALLOW THE GRILL PLATES TO COOL FULLY BEFORE CLEANING THE GRILL PLATES. DO NOT CLEAN THE GRILL PLATES WHILE THE UNIT IS IN USE.

1. Metal utensils may damage the nonstick coating. Use only non-metal, temperature resistant utensils, such as nylon, silicone or wood.
2. When you are done using the panini grill carefully unplug it.
3. Allow the panini grill to cool thoroughly and then remove the internal drip tray.

4. Discard drippings from the drip tray. For everyday clean-up of the drip tray and grill plates, use warm, sudsy water and a dish cloth or sponge. For grease build-up on the grill plate nonstick surface, clean with a non-abrasive sponge or cleaning pad and a liquid dishwashing detergent to remove any food residue. Rinse and dry thoroughly. You may also wash the internal drip tray in the top rack of your dishwasher.
5. Wipe the panini grill base with a clean, damp cloth. DO NOT use abrasive cleaners or scouring pads, as they may scratch the nonstick surface of the panini grill. DO NOT immerse the panini grill base in water.
6. Insert the removable internal drip tray.
7. Close the grill, move the height selector into the locked position, and tuck the grill away standing upright for space-saving convenience.

## Frequently Asked Questions

**My panini grill is not getting hot; what am I doing wrong?** Be sure the power cord is plugged into a suitable outlet. See page 3 for electrical requirements. Then, check to make sure the heat setting knob is set.

**My burger patties are only getting grill marks on one side. Why?** Check the adjustable grill height selector lever on your grill. If it is set too high, it may not sandwich your burger patties snugly enough to form grill marks on both sides. See page 8 for complete instructions on using the Adjustable Grill Height Selector.

**When I grill frozen chicken breasts, they are brown on the outside and still pink inside. How can I make sure they are safely cooked?** Be sure to thaw meats and poultry completely before grilling. This will ensure that they are cooked evenly throughout.

**Is it okay to grill a thick-cut pork chop alongside a thinner pork chop?** It is best to cook meat of the same thickness at the same time. So, either cook one chop and then the other. (Your panini grill cooks so quickly it won't take long.) Or, butterfly the thicker cut so it lays flatter and can cook evenly next to the thinner chop.

## **Warranty/Customer Service**

### **Warranty**

Please take a few moments to register your product, it will greatly expedite any warranty inquiries you may have. Also, with your help, we can continue to develop new products and services that make your culinary experience even better. Please visit **calphalon.com** for complete details.

### **Limited One Year and Five Year Warranty**

Calphalon will repair or replace any panini grill found defective in material or workmanship within one year of the original purchase. In addition, Calphalon will repair or replace any panini grill if the nonstick grill plates are found defective in material or workmanship within five years of original purchase. This warranty applies when the grill is put to normal household use and is operated and cared for according to these instructions. Minor imperfections, surface markings as a result of shipping, and slight color variation in the grill plate nonstick coating are normal. This excludes damage from misuse or abuse, such as improper cleaning, use of metal utensils, neglect, accident, alteration, fire, theft, or use in a commercial establishment.

This warranty excludes all incidental or consequential damages, except in those states that do not allow the exclusion or limitation of these damages. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

## **If You Have a Warranty Claim**

If you believe you have a defective product, please call Calphalon Consumer Relations at 1-800-809-PANS (7267) or send the product via pre-paid freight, with a letter explaining the defect, to:

Calphalon Consumer Relations  
315 Matzinger Road - Bldg. C  
Toledo, OH 43612

All items must be shipped freight pre-paid. Please use a package delivery service able to track and/or insure your return items – we recommend UPS™ or FedEx® ground service. All appliances confirmed as defective (as described) will be replaced, free of charge, with an identical item or, if the item is no longer available, with a comparable product. Warranty replacements will be processed within 10-15 business days after receipt.

Please call Calphalon Consumer Relations at 1-800-809-PANS (7267) if you have additional questions.

## **Customer Service**

We at Calphalon want to hear from you. If you have a question, comment, or a recommendation that will help us help you, please contact us via our website, phone, fax or mailing address.

<b>Website:</b>	<b>calphalon.com</b>
<b>Toll-Free Phone:</b>	1-800-809-PANS (7267) (Business Hours: 8:00am – 5:00pm EST, Monday-Friday)
<b>Email:</b>	consumerrelations@calphalon.com
<b>Fax:</b>	419-666-2859
<b>Write To Us:</b>	<b>Consumer Calphalon Relations</b> P.O. Box 583 Toledo, OH 43697 (Please, DO NOT send returns to this address.)

## **Tips for Grilling Perfect Panini**

1. Use good quality bread, sliced somewhat thicker than you might slice it for a cold sandwich.
2. Use any combination of ingredients for the filling but don't make the sandwich overly complex. Three to four ingredients is ideal for letting individual flavors shine through.
3. Try to select one ingredient that will help bind the sandwich together. Cheese is a good choice because as it melts, it gets sticky. Garlic mayonnaise, olive tapenade, or even barbecue sauce can achieve a similar effect.
4. Do not overstuff the panini or the exterior will cook before the interior has a chance to.
5. Once assembled, brush both sides of the sandwich lightly with olive oil.
6. Preheat your Calphalon Panini Grill on "MEDIUM" until the "Ready" light comes on.
7. When the grill is hot, brush it lightly with olive oil. Place the sandwich in the Panini grill and close the cover. Grill for 3 to 5 minutes or until golden brown.

## **Great Panini combinations:**

Grilled chicken, gruyère, tomato and fresh basil

Grilled eggplant, fresh mozzarella and olive tapenade

Feta cheese, spinach, pine nuts and roasted garlic

Smoked salmon, vegetable cream cheese and fresh dill

Sliced beef, cheddar cheese, corn relish and barbecue sauce

Prosciutto, Fontina or mozzarella, tomato and fresh basil

## Recipes

### Prosciutto & Fontina Panini with Arugula

#### *Ingredients for each Panini*

- 2 slices good quality, European-style bread, about ½-inch thick
- 2-4 slices Fontina or Swiss cheese, medium thickness
- 2-3 slices of very thin prosciutto (or enough to cover each slice of bread)
- Small bunch of arugula or spinach, washed and dried
- 1 tablespoon olive oil

Preheat the Calphalon Panini Grill on the "MEDIUM" setting. While the grill is preheating, assemble the panini.

Place the Fontina or Swiss cheese on the bread, being sure to cover the surface, followed by a few leaves of arugula or spinach. Next, add a layer of prosciutto and another layer of cheese followed by the remaining slice of bread. Brush each side of bread with a light coating of olive oil.

When the Panini Grill "Ready" light is illuminated, place the panini on the grill, lower the top grill and toast for about 3-5 minutes (check the panini after 2 minutes for doneness, continue to toast if necessary) Remove with a nylon spatula and serve warm.

## **Boneless Lemon Garlic Pork Chops**

### *Ingredients*

- 4 boneless pork loin chops about a ½-inch thick
- 1 shallot, finely minced
- 1 tablespoon Dijon mustard
- 1 tablespoon cider vinegar
- 2 cloves fresh garlic, finely minced
- Zest of 1 large lemon
- Juice of 1 large lemon
- 1 tablespoon coarsely ground black pepper
- 1 tablespoon olive oil

Place all the ingredients except the olive oil into a plastic storage bag to marinate. Marinate the pork in the refrigerator for at least 4 hours or overnight. Remove from the refrigerator at least one hour prior to cooking. Remove chops and discard marinade.

Preheat the Calphalon Panini Grill on the "HIGH" setting until the "Ready" light comes on. Brush both sides of the grill with the olive oil and place the chops on the grill. Grill the chops for 5-7 minutes or until done.

*Serves 4*







# Gril à Panini GUIDE DE L'UTILISATEUR

Modèle 1759546 / 1759659

Merci d'avoir choisi un gril à panini Calphalon. Tous les appareils de cuisine électriques Calphalon sont conçus pour une performance de cuisson supérieure.

## Table des matières

Mise en garde importantes	page 20
Pièces et Caractéristiques	page 22
Assemblage de votre gril à panini	page 24
Utilisation de votre gril à panini	page 25
Nettoyage et entretien	page 27
Foire aux questions	page 28
Garantie/Service à clientèle	page 29
Recettes	page 33

Le **Système OPTI-HEAT de Calphalon** est composé de deux parties: des matières de première qualité et une diffusion optimale de la chaleur, qui se combinent pour offrir une cuisson uniforme et donner d'excellents résultats.

Nous savons que vous avez hâte d'essayer votre gril, et nous vous promettons d'enrichir votre expérience culinaire à chaque étape. Alors, que vous soyez novice dans la cuisine ou gourmet chevronné, les conseils et recettes de ce guide vous aideront à élaborer de délicieux paninis et autres créations culinaires grillées.

## Ce qu'il vous faut savoir

### Directives de sécurité

Les avertissements et mises en garde importantes qui apparaissent dans ce guide ne prétendent pas couvrir toutes les conditions et situations possibles pouvant se présenter. Il faut faire preuve de bon sens, être attentif et prendre des précautions pour entretenir ou faire fonctionner votre gril à panini.

### Reconnaître les symboles, énoncés et étiquettes de sécurité

#### **Avertissement**

**Avertissement** – Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT entraîner des blessures personnelles graves ou la mort.

#### **Attention**

**Attention** – Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT entraîner des blessures personnelles mineures.

---

### **Important**

La première fois que vous utiliserez votre gril à panini Calphalon, une faible odeur ou de la fumée pourrait s'en dégager. Ceci est causé par le fait que le gril Panini brûle les huiles résiduelles provenant du processus de fabrication; c'est commun à tous les types de grils intérieurs. Nous vous recommandons de faire fonctionner le gril à réglage « HIGH » avec le couvercle fermé, pendant environ 10 minutes, jusqu'à ce que l'odeur ou la fumée se dissipe. Après cela, le gril Panini pourra être utilisé normalement.

# MISE EN GARDE IMPORTANTES

## **Avertissement**

Lorsqu'on utilise des appareils électriques, il faut toujours suivre des précautions de sécurité de base, notamment:

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Toujours retirer la fiche de la prise murale avant de nettoyer ou d'enlever le plateau à graisse interne.
4. Toujours laisser refroidir complètement les plaques de gril avant de nettoyer les plaques de gril ou d'enlever le plateau à graisse interne.
5. Ne pas immerger les cordons, fiches ou la base du gril à panini dans l'eau ou d'autres liquides pour se protéger des décharges électriques.
6. Une surveillance attentive est nécessaire lorsqu'un appareil électrique est utilisé par des enfants ou à proximité d'enfants.
7. Débrancher l'appareil de la prise murale lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Le laisser refroidir complètement a-avant d'assembler ou de retirer des pièces.
8. Laisser refroidir complètement l'unité avant de la ranger et de tenter d'enlever le plateau à graisse interne ou de nettoyer l'unité. Le cordon d'alimentation doit être débranché avant de ranger l'unité.
9. Ne pas faire fonctionner un appareil électrique dont le cordon ou la fiche sont endommagés, ou après un mauvais fonctionnement de l'appareil ou après qu'il ait été endommagé de quelque façon que ce soit. Pour faire examiner, réparer ou régler l'appareil, le rapporter au centre de réparation autorisé le plus proche.
10. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Calphalon peut causer des blessures.
11. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
12. Le cordon d'alimentation doit être totalement déroulé et sorti de l'enrouleur avant de l'utiliser.
13. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
14. Ne pas placer l'appareil sur un brûleur à gaz, électrique ou à induction chaud, ni à proximité, ni dans un four chaud.
15. Ne pas faire fonctionner le gril à panini sur une surface pouvant être affectée par la chaleur. Sur de telles surfaces, utiliser un tapis résistant à la chaleur.

16. Faire extrêmement attention en déplaçant un appareil contenant de l'huile chaude ou tout autre liquide chaud.
17. Pour débrancher l'appareil, retirer la fiche de la prise murale.
18. Ce produit est conçu pour une utilisation ménagère seulement. Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que celle prévue.
19. Cet appareil génère de la chaleur et peut créer de la vapeur pendant son utilisation. Prendre des précautions pour éviter des brûlures, le feu ou d'autres blessures personnelles ou dommages à la propriété.
20. Ne rien placer au-dessus ou au-dessous de ce produit lorsqu'il est en fonction ou qu'il est rangé.
21. Ne pas laisser votre gril à panini sans surveillance pendant son fonctionnement.
22. Veiller à laisser suffisamment d'espace autour du gril à panini pour la circulation de l'air et l'éloigner des tissus et surfaces inflammables.
23. Pour placer des aliments sur le gril, ou les retirer, éviter que le gril se ferme accidentellement en tenant la poignée de la plaque de gril supérieur avec des gants isolants ou une manique.
24. Le couvercle du gril à panini ne doit pas rester ouvert pendant l'utilisation.

## **Éviter les décharges électriques**

Cet appareil est muni d'une fiche à trois broches, avec mise à la terre, pour vous protéger des risques de décharge électrique et elle doit être branchée directement dans une prise mise à la terre appropriée. Ne pas couper ni enlever la mise à la terre de cette fiche. Si la fiche n'entre toujours pas dans la prise, contacter un électricien qualifié pour mettre une prise aux normes.

## **Mode d'emploi du cordon court**

Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire le risque, avec un cordon plus long, de s'enchevêtrer ou de trébucher. Des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisées, mais avec précaution. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être au moins égales à celles de l'appareil. Si l'appareil a une mise à la terre, la rallonge devrait être un cordon à trois fils avec mise à la terre. La rallonge doit être placée de façon à ne pas pendre d'un comptoir ou d'une table où elle pourrait être tirée par des enfants ou risquer de faire trébucher.

## **CONSERVER CES INSTRUCTIONS.**

## Pièces et Caractéristiques

1. Témoin d'alimentation sur « Marche »
2. Bouton de contrôle de variation de la température
3. Témoin de couleur verte « Prêt »
4. Plaques du grill antiadhésif bronze hautes performances
5. Sélecteur et verrouillage de la hauteur réglable du grill
6. Plateau interne de trop-plein démontable
7. Rangement du cordon (*sous l'unité*)



## **Système OPTI-HEAT**

*Diffusion optimale de la chaleur:*

L'emplacement de précision de l'élément chauffant du gril, ajouté au détecteur interne, aide à maintenir une chaleur homogène sur l'ensemble de la surface de cuisson.

*Matériaux supérieurs:*

La haute performance du revêtement antiadhésif bronze de votre gril est appuyée de notre garantie limitée exclusive de 5 ans, et il offre un excellent écoulement de la graisse de même qu'un nettoyage facile. Les plaques du gril sont en aluminium moulé sous pression.

**Conception mince, profilée** – La forme profilée de votre gril à panini s'harmonise au design contemporain des cuisines, et son boîtier mince en acier inoxydable s'harmonise aux autres appareils électriques de comptoir de Calphalon.

**Grande capacité de gril** – Cuisinez pour une seule personne ou pour une foule grâce à la grande capacité de gril. Assez grand pour 2 gros panini, 4 hamburgers ou poitrines de poulet, le gril est toujours prêt à l'action, toute l'année. Et comme il cuit les aliments des deux côtés à la fois, il grille rapidement et efficacement. Choisissez diverses températures pour toaster vos panini favoris ou saisir un hamburger juteux.

**Hauteur de gril réglable** – Réglez le gril pour diverses épaisseurs de nourriture. Faites glisser le sélecteur de hauteur dans la position désirée, de façon à convenir à diverses cuissons, de sandwichs au fromage grillés délicats jusqu'aux hamburgers épais ou aux poitrines de poulet.

**Plaques de gril** – Nettoyez-les facilement en les essuyant avec une éponge ou un chiffon mouillé.

**Plateau à graisse interne amovible** – Comme le gril saisit l'extérieur des viandes et volailles, l'excès de graisse s'écoule dans le plateau à graisse pratique, dissimulé. Lorsque le gril à panini sera refroidi, faites simplement glisser le plateau pour le sortir et jetez la graisse après chaque utilisation. Le plateau à graisse peut être placé dans le panier supérieur du lave-vaisselle pour un nettoyage facile.

**Rangement vertical** – Gagnez de la place dans la cuisine grâce au rangement vertical pratique du gril à panini. Videz et nettoyez le plateau à graisse, fermez le gril, mettez le sélecteur de hauteur réglable en position verrouillée et rangez le gril à la verticale, gagnant ainsi de la place.

## **Assemblage de votre gril à panini**

1. Enlevez avec soin toutes les pièces du gril à panini de l'emballage et placez-le sur le comptoir, près d'une prise électrique qui convienne. (Voir la page 21 pour plus de renseignements concernant les exigences électriques.) Retirez tout le matériel d'emballage du gril, incluant les autocollants ou les étiquettes, avant la première utilisation.
2. Avant la première utilisation, ouvrez le grill en déplaçant le sélecteur de réglage de la hauteur sur la position non verrouillée. Avant de l'utiliser pour la première fois, essuyez les plaques du gril avec un chiffon propre, mouillé, et essuyez-les à fond. Lavez le plateau à graisse interne dans de l'eau tiède savonneuse. Rincez-le et séchez-le à fond.
3. Insérez le plateau à graisse interne.
4. Branchez le cordon d'alimentation dans une prise électrique à 3 broches et continuez en suivant les étapes du « Utilisation de votre gril à panini ».

## Utilisation de votre gril à panini

# ATTENTION

**Pour la mise SOUS TENSION:** Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur adéquate. Le témoin « Alimentation » s'allumera.

**Pour la mise HORS TENSION:** Débranchez simplement le cordon d'alimentation. Il n'existe aucun réglage de mise « Hors tension » pendant que l'unité est branchée à une prise secteur.

### Réglage des commandes

**Étape 1: Sélectionner la température.** Tournez le bouton de commande dans le sens horaire, à la température désirée. Quelques conseils pour régler la température:



**LOW** (basse) – Utilisez ce réglage pour garder les aliments grillés au chaud jusqu'à ce que vous les serviez.



**MEDIUM** (moyenne) – Choisissez ce réglage pour faire griller du pain ou des sandwichs, comme des sandwichs au fromage grillé, ou autres, à base de panini.



**HIGH** (élevée) – Utilisez ce réglage pour saisir l'extérieur des viandes, comme les hamburgers, le poulet et les biftecks, lorsque vous voulez faire dorer l'extérieur, mais que l'intérieur demeure juteux.

**Étape 2: Préchauffer le gril.** Tournez le bouton à la température désirée. Lorsque le gril à panini a atteint la température voulue, témoin vert « Prêt » s'allumera.

Remarque: Pour maintenir une température homogène, l'élément de chauffage et le témoin vert « Prêt » s'allumeront et s'éteindront alternativement.

**Étape 3:** Ouvrez le gril avec précaution, en utilisant la poignée ou une manique ou un gant isolant et en évitant de toucher aux plaques de gril chaudes. Pour obtenir une texture croustillante et une couleur dorée, recouvrez le panini ou d'autres aliments d'une fine couche d'huile d'olive ou d'une autre huile végétale. N'utilisez PAS d'aérosol antiadhésif de cuisine sur le gril à panini. Ces aérosols peuvent créer des accumulations sur les grils et devenir difficiles à enlever. Placez la nourriture sur la plaque de gril inférieure préchauffée. Fermez le gril avec précaution, en mettant la viande en sandwich entre les deux plaques de gril chaudes. Consultez le Guide de grillades à la page 27 pour connaître les temps de cuisson suggérés.

**Étape 4:** Lorsque les aliments sont cuits, soulevez la poignée et enlevez les aliments avec précaution en utilisant un ustensile non métallique, résistant à la chaleur, comme un ustensile en nylon, silicone ou bois. Vérifiez la température interne des viandes et des volailles pour vous assurer qu'elles sont à la cuisson voulue. Débranchez le cordon de la prise lorsque la cuisson est terminée. Laissez refroidir les plaques de gril avant de les nettoyer.

**Étape 5:** Pour le rangement, fermez le grill, déplacez le sélecteur de hauteur réglable du grill dans la position verrouillée et rangez-le en position verticale afin d'économiser de l'espace.

## Utilisation du sélecteur de réglage de la hauteur du gril

### **Avertissement**

LE SÉLECTEUR DE RÉGLAGE DE LA HAUTEUR DU GRIL PEUT ÊTRE CHAUD LORSQUE LE GRIL À PANINI EST EN FONCTION. FAIRE ATTENTION POUR LE RÉGLER.

Votre Gril à panini Calphalon inclut une fonction de réglage de la hauteur qui vous permet de contrôler la pression exercée sur les aliments délicats comme le panini et les sandwichs au fromage grillé. Il y a un butoir pour la partie supérieure du boîtier qui limite son déplacement. Il vous permet aussi de régler le gril pour faire cuire les aliments sur la partie inférieure seulement, si vous le désirez.

1. Faire chauffer le gril en fermant complètement la partie supérieure du boîtier.
2. Ouvrir le gril et placer les aliments sur la plaque inférieure du gril.
3. Régler la hauteur comme désiré et fermer le gril avec précaution, en abaissant la partie supérieure du boîtier jusqu'à ce qu'elle repose sur le butoir.
4. Si vous devez régler la hauteur, ouvrir le gril, régler à nouveau la hauteur et refermer soigneusement le gril.

## Guide de grillades

<i>Aliment</i>	<i>Temps de cuisson</i>	<i>Température</i>
Panini, sandwichs ou fougasse	5 à 7 minutes	MOYENNE
Galettes de viande hachée	5 à 6 minutes	ÉLEVÉE
Poulet		
Demi-poitrine désossée	5 à 8 minutes	ÉLEVÉE
Côtelettes de porc	5 à 7 minutes	ÉLEVÉE
Côtelettes d'agneau	3 à 4 minutes	ÉLEVÉE
Filets de poisson	3 à 4 minutes	ÉLEVÉE
Crevettes / Pétoncles	2 à 3 minutes	ÉLEVÉE
Bifteck		
Mince	2 à 3 minutes	ÉLEVÉE
Épais	5 à 7 minutes	ÉLEVÉE

**Remarque:** Les temps de cuisson varieront selon la taille et l'épaisseur des aliments. Réglez le temps de cuisson, au besoin, pour que les aliments soient cuits à fond.

## Nettoyage et entretien

TOUJOURS LAISSER LES PLAQUES DE GRIL REFROIDIR COMPLÈTEMENT AVANT DE LES NETTOYER. NE PAS NETTOYER LES PLAQUES DE GRIL LORSQUE LE GRIL EST EN FONCTION.

1. Les ustensiles de métal pourraient endommager le revêtement antiadhésif. N'utilisez que des ustensiles non métalliques, résistant à la température, comme le nylon, la silicone ou le bois.

2. Lorsque vous avez fini d'utiliser le gril à panini, débranchez-le avec précaution.
3. Laissez le gril à panini refroidir à fond, puis retirez le plateau à graisse interne.
4. Jetez la graisse du plateau à graisse. Pour un nettoyage quotidien du plateau à graisse et des plaques de gril, utilisez de l'eau savonneuse tiède et un linge à vaisselle ou une éponge. Pour les accumulations de graisse sur la surface antiadhésive de la plaque du gril, nettoyez avec une éponge ou un tampon de nettoyage non abrasif et un détergent liquide à vaisselle pour enlever les résidus de nourriture. Rincez et séchez à fond. Vous pouvez également laver le plateau à graisse interne dans le panier supérieur de votre lave-vaisselle.
5. Essuyez la base du gril à panini avec un chiffon propre, mouillé. N'utilisez PAS de nettoyant abrasif ou de tampons à récuser, vous pourriez égratigner la surface antiadhésive du gril à panini. N'immergez PAS la base du gril à panini dans de l'eau.
6. Insérez le plateau à graisse interne.
7. Fermez le gril, mettez le sélecteur de hauteur réglable en position verrouillée et rangez le gril à la verticale, gagnant ainsi de la place.

## Foire aux questions

**Mon gril à panini ne chauffe pas; qu'est-ce que j'ai fait qui n'allait pas?** Assurez-vous que le cordon d'alimentation est branché dans une prise qui convienne. Voir les exigences en matière électrique à la page 21. Vérifiez ensuite si le bouton de réglage de la température a été tourné.

**Mes galettes de viande n'ont des marques de gril que d'un seul côté. Pourquoi?** Vérifiez le levier du sélecteur de hauteur réglable sur votre gril. S'il est réglé trop haut, il pourrait ne pas serrer vos galettes d'assez près pour former des marques de gril des deux côtés. Voir à la page 26 des instructions complètes sur l'utilisation du sélecteur de hauteur réglable.

**Lorsque je fais griller des poitrines de poulet surgelées, elles sont dorées sur l'extérieur, mais demeurent roses à l'intérieur. Comment puis-je les faire cuire correctement?** Vous devez faire dégeler les viandes et la volaille complètement avant de les mettre sur le gril. Ceci permettra une cuisson homogène.

**Est-il possible de faire griller une côtelette de porc épaisse à côté d'une côtelette de porc mince?** Il vaut mieux faire cuire des viandes de même épaisseur en même temps. Par conséquent, faites d'abord cuire l'une des côtelettes, puis l'autre. (Votre gril à panini cuit très rapidement, il ne faudra pas longtemps.) Ou bien, coupez la côtelette la plus épaisse en deux (coupe papillon) pour qu'elle soit plus plate et cuise de façon égale avec la plus mince.

## **Garantie/Service à la clientèle**

### **Garantie**

Veuillez prendre quelques instants pour enregistrer votre produit, ceci facilitera grandement toute demande relative à la garantie que vous pourriez avoir par la suite. De plus, avec votre aide, nous pouvons continuer à concevoir de nouveaux produits et services qui amélioreront encore votre expérience culinaire. Veuillez consulter **calphalon.com** pour en connaître tous les détails.

#### **Garantie limitée d'un an et garantie de cinq ans**

Calphalon réparera ou remplacera, dans l'année suivant l'achat original, tout gril à panini présentant un défaut de matière ou de fabrication. De plus, Calphalon réparera ou remplacera, dans les cinq ans suivant l'achat original, tout gril à panini dont les plaques antiadhésives présentent un défaut de matière ou de fabrication. Cette garantie s'applique à condition que le gril ait servi à un usage résidentiel normal et que ces conseils d'emploi et d'entretien aient été suivis. Des imperfections mineures, des marques de surface résultant de l'expédition et de légères variations

de couleur sur le revêtement antiadhésif de la plaque du grill sont normales. Ceci exclut les dommages dus à une mauvaise utilisation ou à un abus, notamment un nettoyage non adéquat, l'utilisation d'ustensiles métalliques, la négligence, un accident, une modification, le feu, le vol ou l'utilisation dans un établissement commercial.

La présente garantie exclut les dommages indirects sauf dans les provinces où la législation ne permet pas l'exclusion ou la limitation de tels dommages. La présente garantie vous donne certains droits spécifiques et vous pourriez également avoir d'autres droits, qui diffèrent d'une province à l'autre.

### **Si vous avez une réclamation au titre de la garantie**

Si vous pensez que le produit est défectueux, veuillez appeler le Service de relations à la clientèle de Calphalon au 1-800-809-PANS (7267) ou envoyer le produit port payé, avec une lettre expliquant la défectuosité, à:

Calphalon Consumer Relations  
315 Matzinger Road - Bldg. C  
Toledo, OH 43612  
USA

Tous les articles doivent être expédiés frais payés d'avance. Veuillez utiliser un service de livraison de colis capable de faire un suivi et/ou d'assurer les articles que vous retournez – nous recommandons le service par voie terrestre de UPS™ ou FedEx®. Tous les articles confirmés comme étant défectueux (tels que décrits) seront remplacés, sans frais, par un article identique ou, si l'article n'est plus disponible, par un produit comparable. Les remplacements de garantie seront traités dans les 10-15 jours ouvrables suivant la réception.

Veuillez appeler le Service de relations à la clientèle de Calphalon au 1-800-809-PANS (7267) si vous avez des questions supplémentaires.

## Service de client

Chez Calphalon, nous voulons connaître votre opinion. Si vous avez une question, un commentaire ou une recommandation qui nous aiderait à mieux vous servir, veuillez communiquer avec nous par l'intermédiaire de notre site Web, du téléphone, du télécopieur ou par courriel.

<b>Siteweb:</b>	<b>calphalon.com</b>
<b>Sans frais:</b>	1-800-809-PANS (7267) (Heures ouvrables: 8 h – 17 h HNE, du lundi au vendredi)
<b>Courriel:</b>	consumerrelations@calphalon.com
<b>Télécopieur:</b>	419-666-2859
<b>Écrivez-nous:</b>	<b>Consumer Calphalon Relations</b> P.O. Box 583 Toledo, OH 43697 USA (Veuillez NE PAS envoyer les articles retournés à cette adresse.)

## Conseils pour faire griller des paninis parfaits

1. Utilisez du pain de bonne qualité. Faites des tranches un peu plus épaisses que pour un sandwich froid.
2. Utilisez une combinaison d'ingrédients pour la garniture, mais ne faites pas un sandwich trop complexe. Trois ou quatre ingrédients sont idéaux pour laisser transparaître les saveurs individuelles.
3. Essayez de sélectionner un ingrédient qui aidera à lier les divers éléments du sandwich. Le fromage est un bon choix parce qu'en fondant, il devient collant. La mayonnaise à l'ail, une tapenade aux olives, ou même une sauce barbecue peuvent donner un effet similaire.

4. Ne remplissez pas trop le panini, sinon l'extérieur sera cuit avant l'intérieur.
5. Une fois le sandwich assemblé, badigeonnez-en légèrement les deux côtés avec de l'huile d'olive.
6. Préchauffez votre gril à panini Calphalon à « MEDIUM » jusqu'à ce que le voyant "Ready" s'allume.
7. Lorsque le gril est chaud, badigeonnez-le légèrement d'huile d'olive. Placez le sandwich dans le gril à panini et fermez le couvercle. Laissez griller pendant 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit d'un brun doré.

### **Excellentes combinaisons pour paninis:**

Poulet grillé, gruyère, tomate et basilic frais

Aubergine grillée, mozzarella fraîche et tapenade aux olives

Fromage feta, épinards, pignons et ail grillé

Saumon fumé, fromage à la crème aux légumes et aneth frais

Bœuf tranché, fromage cheddar, relish au maïs et sauce barbecue

Prosciutto, fontine ou mozzarella, tomate et basilic frais

# Recettes

## Panini au prosciutto et fontine avec roquette

### *Ingrédients pour chaque panini*

- 2 tranches de pain de bonne qualité, de style européen, d'environ 1 cm d'épaisseur
- 2 à 4 tranches de fromage fontine ou suisse, d'épaisseur moyenne
- 2 ou 3 tranches très minces de prosciutto (ou suffisamment pour couvrir chaque tranche de pain)
- Une petite botte de roquettes ou d'épinards, lavés et séchés
- 1 c. à soupe d'huile d'olive

Préchauffez le gril à panini Calphalon au réglage « MEDIUM ». Pendant que le gril chauffe, assemblez le panini.

Placez le fromage fontine ou suisse sur le pain, en veillant à couvrir la surface, puis ajoutez quelques feuilles de roquettes ou d'épinards. Mettez ensuite une couche de prosciutto et une autre couche de fromage, suivie de la tranche de pain restante. Badigeonnez légèrement chaque tranche de pain avec de l'huile d'olive.

Lorsque le voyant du gril à panini s'allume, placez le panini sur le gril, abaissez le gril supérieur et faire griller pendant 3 à 5 minutes (vérifiez après 2 minutes si le panini est prêt, continuez à le faire griller si nécessaire). Retirez-le avec une spatule en nylon et servez chaud.

## **Côtelettes de porc désossées au citron et à l'ail**

### *Ingrédients*

- 4 côtelettes de longe de porc désossées d'environ 1 cm d'épaisseur
- 1 oignon vert, finement émincé
- 1 c. à soupe de moutarde de Dijon
- 1 c. à soupe de vinaigre de cidre
- 2 gousses d'ail frais, finement émincées
- Zeste d'un gros citron
- Jus d'un gros citron
- 1 c. à soupe de poivre noir moulu gros
- 1 c. à soupe d'huile d'olive

Mettre tous les ingrédients à mariner dans un sac en plastique de rangement, sauf l'huile d'olive. Laisser mariner le porc dans le réfrigérateur pendant au moins 4 heures, ou toute la nuit. Le retirer du réfrigérateur au moins une heure avant la cuisson. Retirer les côtelettes et jeter la marinade.

Préchauffer le gril à panini Calphalon au réglage « HIGH » jusqu'à ce que le voyant « Ready » s'allume. Badigeonner les deux côtés du gril à l'huile d'olive et placer les côtelettes sur le gril. Faire griller les côtelettes pendant 5 à 7 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient cuites.

*Pour 4 personnes*







**Calphalon®** 

A *Newell Rubbermaid* Company

Patent pending / Brevet en instance

© 2009