

HOLSTEIN
HOUSEWARES



2 SLICE GRIDDLE

PLANCHA DE 2 PUESTOS

THIS MANUAL IS FOR USE WITH ALL
ITEMS WITH THE MODEL NUMBER:
HH-0910601

ESTE MANUAL DE USUARIO APLICA
PARA TODOS LOS PRODUCTOS CON
EL NÚMERO DE MODELO:
HH-0910601



READ THIS MANUAL BEFORE USING THE PRODUCT AND SAVE FOR FUTURE REFERENCE
LEA ESTE MANUAL ANTES DE USAR EL ARTEFACTO Y GUÁRDELO PARA REFERENCIA

IMPORTANT SAFEGUARDS

*WHEN USING ELECTRICAL APPLIANCES,
BASIC SAFETY PRECAUTIONS SHOULD
ALWAYS BE FOLLOWED TO PREVENT THE
RISK OF FIRE, ELECTRIC SHOCK, BURNS, OR
OTHER INJURIES OR DAMAGES.*

1. Read all instructions before using this product.
2. Always unplug the product from the electrical outlet before relocating, servicing, or cleaning it.
3. Keep hands and utensils out of the product while in use. Do not touch hot surfaces. Use an oven mitt, handles, or knobs. CAUTION: Surface becomes hot during use.
4. Do NOT plug/unplug the product into/from the electrical outlet with your hands wet.
5. Do NOT operate the product if the power cord is cut, damaged, or if the wires are exposed.
6. Keep the power cord and product AWAY from heated surfaces, including stovetops, burners, or heated ovens.
7. Do NOT immerse or expose the base, power cord, or plug to water or any other liquids. NEVER use this product near water or wet surfaces.

8. To disconnect the product from an electrical outlet, pull directly on the plug; do NOT pull on the power cord.
9. Do NOT put any stress on the power cord where it connects to the product, as the power cord could fray and break.
10. Do NOT operate the product if it malfunctions, or if it is dropped or damaged.
11. This product has NO user-serviceable parts. Do NOT attempt to examine or repair this product yourself. ONLY qualified and approved service personnel should perform servicing.
12. This product is intended for HOUSEHOLD and INTERIOR USE ONLY and cannot be used for any other purpose. This item is NOT a toy.
13. Keep the product out of the reach of children and pets. This product is NOT intended to be used by children and strict supervision is necessary when used near children.
14. Do NOT leave the product unattended while it is in use.
15. Do NOT use any attachments or accessories that are not recommended or sold and approved by the manufacturer for this product.
16. Always operate the product on a dry, flat, stable, heat-resistant surface to avoid accidents.
17. Do NOT move the product while it is in use. Always let it cool down before moving.
18. Do NOT let cord hang over the edge of a table or counter.
19. Use an oven mitt when opening and closing the lid when in use for safety.

WARNING: During the first few minutes of initial use, you may notice a little smoke and/or a slight odor. This is normal and should quickly disappear. It will not recur after the appliance has been used a few times.

SAVE THESE INSTRUCTIONS! ADDITIONAL SAFEGUARDS

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

- **EXTENSION CORDS**

A short power-supply cord is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in 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 cord or extension cord is used:

- I. 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 longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be tripped over, snagged, or pulled

on unintentionally by children or the user.

- **POLARIZED PLUG**

This product has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

HOW TO OPERATE

BEFORE FIRST USE:

- Unpack the product and all parts. Remove all packaging materials, including any stickers or labels.
- Read these instructions carefully.
- Clean the interior surface of the product with a damp cloth. Wipe dry with a soft cloth immediately. Do not use abrasive materials. Wipe down the exterior with a soft dry cloth.
- **NEVER IMMERSE PRODUCT OR CORD IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.**
- Position the product on a stable, dry, level, heat-resistant surface near an electrical outlet.
- Unroll the electrical cord.

Operate this product on a separate outlet and circuit from other appliances to avoid overloading the circuit.

CAUTION: The surfaces of the appliance get hot. To avoid accidental burns, or scalping from steam being released while cooking, always open and close the lid by using an oven mitt.

USING THE APPLIANCE:

1. This appliance is intended **ONLY** for household use.
2. Prepare ingredients following the recipe instructions.
3. Lift the lid to the open position.
4. Coat the non-stick surface with a small amount of vegetable oil. This can be done with a paper towel or with a non-stick cooking oil spray. Wipe off any excess oil. It is recommended to periodically do this after use to maintain the quality of the non-stick coating.
5. Check and confirm the voltage of the appliance is the same as the power outlet. Then, plug electrical cord carefully into a separate outlet from other appliances to prevent the circuit from being overloaded.
6. Close the appliance after plugging in, and allow to pre-heat.
7. The red indicator light will turn on as soon as you connect the appliance. The green indicator light will turn on when the appliance reaches the maximum operating temperature. The appliance is ready to cook as soon as the green light turns on. Note: the green indicator light will turn on and off; it does not reflect cooking completion only temperature cycles from Min to Max.
8. Open the appliance carefully with an oven mitt, grabbing it by the cool touch handle.
9. Place ingredients on top of the lower panini plate and press down with

upper panini plate.

10. After the ingredients are ready, carefully remove them by using an oven mitt and a heat resistant wood or plastic spatula. DO NOT use metal utensils because they will scratch and damage the non-stick coated surface.
11. If cooking more than one batch in a session, after removing the first batch, allow the appliance to cool down for 5 minutes before the next batch. NOTE: DO NOT USE THE APPLIANCE FOR MORE THAN 15 MINUTES NON-STOP.
12. As soon as you are finished cooking, unplug the appliance and allow it to cool down.

CLEANING

Proper maintenance will ensure years of service of your product. Clean the product after every use following the steps listed below. This product contains no user serviceable parts and requires little maintenance.

WARNING: Unplug the product and allow it cool down before cleaning.

- Clean the interior and exterior surfaces of the appliance with a damp cloth or sponge.
- Wipe dry with a soft cloth. Do not use abrasive or metallic materials.
- Do not submerge the appliance in water, or place directly underneath the water faucet.
- To remove food residues from the cooking surface, pour a small amount of cooking oil on to the hardened residue. After 5 minutes, carefully wipe with a paper towel or dry cloth.

CAUTION:
DO NOT IMMERSE THE APPLIANCE, THE POWER CORD OR THE PLUG INTO WATER OR ANY LIQUIDS.

STORAGE

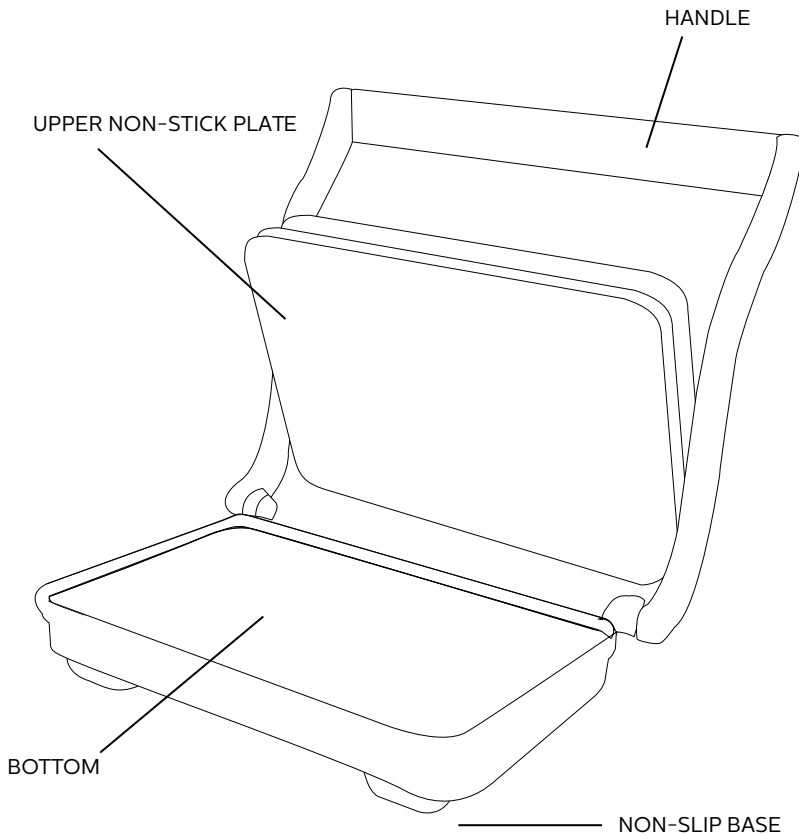
1. After following the steps for cleaning and maintenance, collect the power cord.
2. Store the appliance in a dry and clean place.

SPECIFICATIONS

Before using the appliance, verify that the domestic supply voltage matches the specifications indicated on the appliance.

120V~	60Hz	1000W
-------	------	-------

PARTS



TIPS

- Note that breads with high sugar content, such as fruit bread, will toast faster than regular bread.
- This appliance is ideal for toasting any bread.
- No need to spread oil or butter to the cooking plates of the plate because it has a non-stick surface. However, if you would like to accelerate the process of toasting is recommended spread a little butter on both plates.

WARNING: Let your sandwich cool for a few minutes before eating especially if you have some kind of filling such as cheese, jam, tomato, etc.. These foods retain much heat and could burn your mouth.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY



Holstein's
Recipe Book

Reuben Panini

Italian Panini

Ham, Apple and Gruyere
Cheese Panini

Turkey Pesto Panini

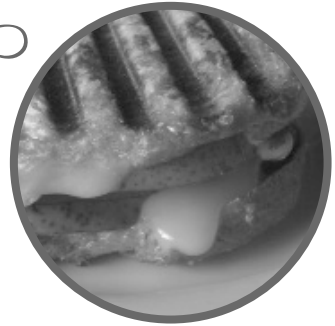
Grilled Cheese Panini

Peanut Butter and Banana Panini

Bistro Panini

Prosciutto Panini

Ham and Apple Gruyere Panini



Ingredients:

- 1 tbs of salt
- 1 apple peeled and cored
- 1/2 tbs of chopped thyme
- 4 slices of white bread
- Mustard
- 4 oz of shredded gruyere
- 4 oz of ham

Steps:

- In a sauce pan, melt the butter, and add the apples and thyme.
- Stir until apples are soft. Allow to cool down.
- Spread mustard on the bread, arrange the cheese, and ham.
- Pour the mixture on top of the ham. Press in the panini maker for 5 minutes.
- Serve warm and enjoy!

Reuben Panini



Ingredients:

- 2 slices of bread
- 1 tbsp of butter (softened)
- 2 tbsp of thousand island dressing
- 2 thick slices of corned beef
- 1/4 cup of sauerkraut
- 2 slices of swiss cheese
- Pickles

Steps:

- Butter the slices of bread.
- Spread dressing on the bread.
- Place corn beef on top of one slice followed by the sauerkraut.
- Place cheese on second slice of bread and sandwich both sides together.
- Press in the panini maker for 5 minutes.
- Serve with pickles and enjoy!

Italian Panini



Ingredients:

- 2 slices of white bread
- 1 medium tomato
- 2 tbsp of olive oil
- 1/4 cup of shredded mozzarella cheese
- 1/4 cup of shredded swiss cheese
- 4 slices of ham
- Salt and oregano to taste

Steps:

- Crush the tomatoes, add the oil, oregano, and salt to taste. Mix together.
- Spread the tomato mixture on both inner sides of the bread.
- Place the mozzarella, swiss cheese and ham over tomato mixture.
- Press inside the panini maker for a few minutes.
- Remove using a wooden or plastic spatula and let cool for a few minutes.
- Serve warm and enjoy!

Turkey Pesto Panini



Ingredients:

- 1/4 cup of prepared basil pesto
- 8 slices of ciabatta bread thinly sliced
- 8 ounces of very thinly sliced roast turkey breast
- 1 roasted red bell pepper, stemmed, no seeds, cut into strips
- 6 ounces of cheese
- 1 tbsp of olive oil

Steps:

- Divide the pesto evenly among 1 side of each of the bread slices.
- Divide the turkey, roasted pepper, and cheese equally among 4 of the bread slices.
- Top with the remaining bread, pesto sides down, to create 4 sandwiches.
- Brush the outsides of each sandwich with olive oil.
- Place the panini on the grill and press.
- Serve warm and enjoy!

Grilled Cheese Panini



Ingredients:

- 1 Tablespoon Butter
- 1 medium onion sliced
- 4 slices bacon cut in half
- 2 tbsp of mayonnaise
- Dashes Hot Sauce of your choice
- 2 slices sandwich bread
- 3 hard boiled eggs sliced
- Pinch of salt and pepper
- 2 slices of Swiss and Monterey Jack cheese
- More Butter for grilling

Steps:

- Melt the butter in a skillet and cook the onions low and slow for about 20 minutes. Remove them when they're golden brown.
- Fry the bacon.
- Combine the mayonnaise and the hot sauce.
- Sprinkle the sliced eggs with salt and pepper.
- Spread both sides of bread with the spicy mayo. Build the sandwich however you wish.
- Spread the top side bread with butter and grill the sandwich until the bread is golden and crispy.

Peanut Butter and Banana Panini



Ingredients:

- 1 tsp butter
- 1/2 cup chunky peanut butter
- 8 slices of bread
- 3 sliced bananas

Steps:

- Spread the butter on the outside of the bread.
- Spread the peanut butter on the inside of the bottom half.
- Cover the peanut butter with the bananas.
- Place top half on top and press for 5 minutes.
- Serve warm and enjoy!

Bistro Panini

Ingredients:

- 2 slices Italian bread
- 1 tsp mayo
- 1/4 cup of baby spinach leaves
- 4 slices of turkey breast
- 3 roasted red pepper strips
- 1 Jack Cheese Slice
- 1 tbsp of olive oil

Steps:

- Spread both bread slices with mayo. Fill both bread slices with all remaining ingredients except oil.
- Brush outside of sandwich with oil.
- Grill until sandwich is golden brown and cheese is melted.
- Serve warm and enjoy!



Prosciutto Panini



Ingredients:

- 1/2 cup of Extra Virgin Olive Oil
- 8 slices rustic Italian bread
- 1/4 cup of prepared basil pesto
- 16 thin slices of Provolone cheese
- 12 thin slices of prosciutto
- 4 roasted red peppers cut into strips

Steps:

- Brush oil over bread slices.
- Spread pesto evenly over 4 slices of bread.
- Top with half of the cheese, all of the prosciutto and pepper strips and remaining cheese. Close sandwiches with the remaining bread oiled sides up.
- Cook until the bread is golden brown and the cheese is melted.
- Serve warm and enjoy!

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

AL USAR ARTEFACTOS ELÉCTRICOS, SIEMPRE DEBEN TOMARSE PRECAUCIONES BÁSICAS DE SEGURIDAD PARA EVITAR EL RIESGO DE INCENDIO, CHOQUE ELÉCTRICO, QUEMADURAS U OTRAS LESIONES O DAÑOS.

1. Lea todas las instrucciones antes de usar este artefacto.
2. Siempre desenchufe el artefacto del tomacorriente antes de mover o limpiar.
3. Mantenga las manos y utensilios fuera del artefacto cuando se utilice. No toque las superficies calientes. Utilice un guante de cocina. ATENCIÓN: La superficie del artefacto se calienta durante su uso.
4. NO conectar / desconectar el artefacto del tomacorriente con las manos mojadas.
5. NO utilice el artefacto si el cordón eléctrico está roto, dañado, o si los cables están expuestos.
6. Mantenga el cordón eléctrico y el artefacto alejado de superficies calientes, incluyendo estufas y hornos.
7. NO sumerja el artefacto, cordón eléctrico o el enchufe en agua u

otros líquidos. NUNCA use este artefacto cerca del agua o superficies mojadas.

8. NO tire del cordón eléctrico. Para desconectar el artefacto del tomacorriente, tire directamente del enchufe.
9. NO ponga presión sobre el cordón eléctrico donde se conecta al artefacto, ya que el cordón eléctrico podría romperse.
10. NO utilice el artefacto si funciona mal, o si se ha caído o dañado.
11. Este artefacto no tiene piezas que el usuario pueda reparar. No trate de examinar o reparar este artefacto usted mismo. Sólo personal calificado y aprobado debe realizar cualquier tipo de servicio.
12. Este artefacto está diseñado sólo para uso doméstico y en interiores y no puede ser utilizado para ningún otro propósito.
13. Mantenga el artefacto fuera del alcance de niños y mascotas. Este artefacto no está destinado a ser utilizado por niños y una estricta supervisión es necesaria cuando se utiliza cerca de niños. Este artefacto no es un juguete.
14. NO deje el artefacto desatendido mientras está en uso.
15. NO utilice ningún accesorio que no esté recomendado o vendido y aprobado por el fabricante de este artefacto.
16. Siempre opere el artefacto en un lugar seco, plano, estable, y resistente al calor para evitar accidentes.
17. NO se debe mover el artefacto mientras está en uso. Siempre deje que se enfríe antes de moverlo.
18. NO permita que el cordón eléctrico cuelgue del borde de una mesa o mostrador.
19. Utilice un guante de cocina al manipular el artefacto cuando está en uso para su seguridad y evitar quemaduras.

PRECAUCIÓN: Durante los primeros minutos de uso inicial, usted puede notar un poco de humo y/o un olor del artefacto. Esto es normal y desaparecerá. No va a reaparecer después de que el artefacto se haya utilizado un par de veces.

¡CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES!

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD ADICIONALES

*NO USE EL ARTEFACTO SI EL CORDÓN
ELÉCTRICO MUESTRA CUALQUIER TIPO
DE DAÑO O SI EL ARTEFACTO FUNCIONA
INTERMITENTEMENTE O DEJA DE
FUNCIONAR POR COMPLETO.*

- **CABLES DE EXTENSIÓN**

Se provee un cordón eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar. Pueden usarse cables de extensión más largos si se toman las precauciones necesarias en su uso. Si se usa un cable de extensión:

1. Las características eléctricas del cable de extensión deben ser iguales o superiores a las del artefacto.
 2. El cable debe colocarse de forma que no cuelgue para evitar que puedan tropezar, enredarse o tirar de él accidentalmente (especialmente por niños o mascotas).
- ENCHUFE POLARIZADO

Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una clavija del enchufe es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para entrar de un sólo modo en el tomacorriente. Si el enchufe no entra totalmente en el tomacorriente, invierta su posición. Si aun así no entra, póngase en contacto con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

FUNCIONAMIENTO

ANTES DEL PRIMER USO:

- Desempaque cuidadosamente el artefacto y todas las partes. Retire todos los materiales de embalaje, incluyendo etiquetas de promoción que dificulten el uso del artefacto.
- Lea las instrucciones de uso cuidadosamente.
- Limpie las superficies interiores y exteriores del artefacto con un paño húmedo. Seque con un paño suave de inmediato. No use materiales abrasivos.
- **NUNCA SUMERJA EL ARTEFACTO O EL CABLE EN AGUA U OTROS LÍQUIDOS.**

- Coloque el artefacto en un lugar estable, seco y resistente al calor.
- Desenrolle el cordón eléctrico.
- Utilice este artefacto en un tomacorriente separado del circuito de otros aparatos para evitar la sobrecarga del circuito.

SOLO PARA USO DOMESTICO

PRECAUCIÓN: Las superficies del artefacto se calientan. Siempre manipule el artefacto utilizando un guante de cocina para evitar quemaduras mientras está en uso.

FUNCIONAMIENTO

INSTRUCCIONES DE USO:

1. Este artefacto está diseñado sólo para uso doméstico.
2. Prepare los ingredientes siguiendo la receta seleccionada.
3. Abra la tapa.
4. Cubra la superficie antiadherente con una pequeña cantidad de aceite vegetal. Esto puede hacerse con una toalla de papel o con un spray de aceite para cocinar. Limpie el exceso de aceite. Se recomienda hacer periódicamente este paso después de su uso para mantener la calidad de la capa antiadherente.
5. Verifique y confirme que la tensión del artefacto sea la misma que el circuito de la red doméstica. A continuación, conecte el cordón eléctrico al tomacorriente con cuidado. Asegúrese de que sea un tomacorriente separado de otros artefactos para evitar que el circuito se sobrecargue.
6. Cierre el artefacto y deje pre-calentar.
7. La luz indicadora roja se encenderá al conectar el artefacto. La luz

indicadora verde se encenderá tan pronto como el artefacto alcance la temperatura máxima de funcionamiento. El artefacto estará listo para usar cuando la luz verde se encienda. Nota: La luz indicadora verde se encenderá y se apagará durante el uso, más no refleja las condiciones de cocción, solo los ciclos de temperatura de mínimo a máximo.

8. Abra con cuidado el artefacto con un guante de cocina, agarrando por el asa.
9. Coloque los ingredientes en la superficie de la placa de panini inferior y presione con la placa de panini superior.
10. Después de que los ingredientes estén listos, retire con cuidado utilizando un guante de cocina y/o una espátula de madera o plástico resistente al calor. No use utensilios de metal ya que pueden rayar y dañar la superficie antiadherente.
11. Si cocina más de un lote, después de retirar el primer lote, deje que el artefacto se enfríe por unos 5 minutos, luego coloque el lote siguiente. **NOTA: NO USE EL ARTEFACTO POR MAS DE 15 MINUTOS CONSECUTIVOS.**
12. Tan pronto haya terminado de utilizar el artefacto, desconéctelo y deje enfriar.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

El mantenimiento adecuado asegurará muchos años con su artefacto. Limpie el artefacto después de cada uso. Este artefacto no contiene piezas reparables por el usuario y requiere poco mantenimiento.

ADVERTENCIA: Desenchufe el artefacto y déjelo enfriar antes de limpiarlo.

- Limpie las superficies exteriores del artefacto con un paño húmedo o una esponja suave.
- Séquelo con un paño suave. No use materiales abrasivos o metálicos.
- No sumerja el producto en agua u otro líquido, tampoco se debe poner directamente debajo de la pila de agua.
- Para limpiar la residuos de comidas que estén pegados a la capa antiadherente del artefacto, vierta una pequeña cantidad de aceite de cocina sobre ella. Después de 5 minutos limpie cuidadosamente con una toalla de papel o un paño seco.

**PRECAUCIÓN:
NO SUMERJA EL ARTEFACTO, EL CABLE O
EL ENCHUFE EN AGUA U OTROS LÍQUIDOS.**

ALMACENAJE

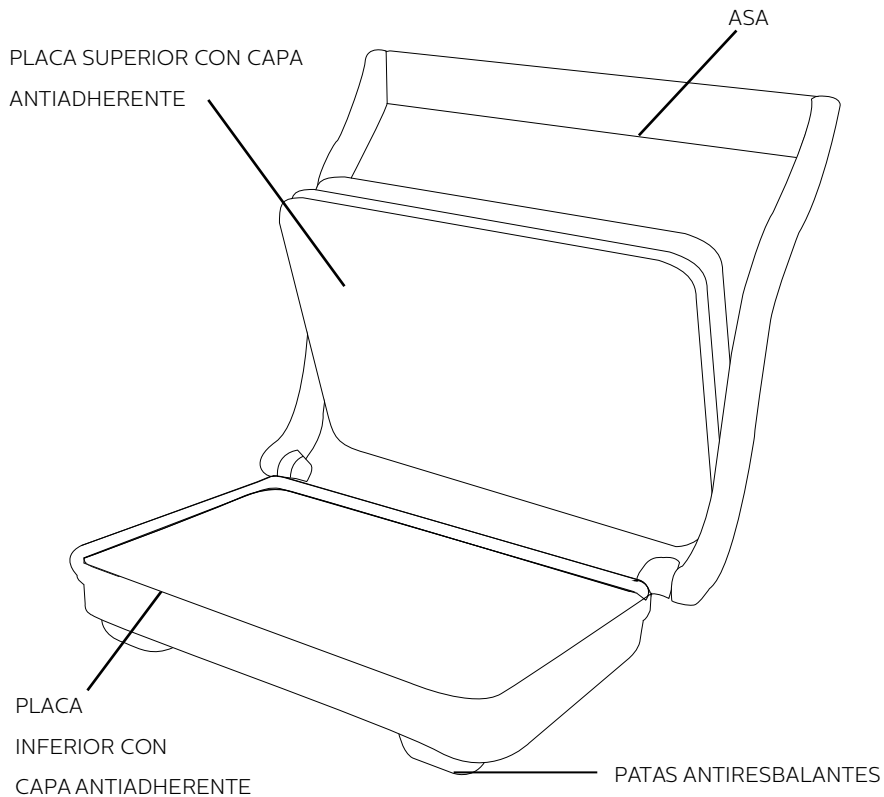
1. Luego de seguir los pasos de limpieza y mantenimiento, recoja el cordón.
2. Guarde el artefacto en un lugar seco y limpio.

ESPECIFICACIONES

Antes de usar el artefacto, verifique que el voltaje de la red doméstica corresponda con la indicada en el artefacto

120V~	60Hz	1000W
-------	------	-------

PARTES



RECOMENDACIONES

- Tenga en cuenta que los panes con alto contenido de azúcar tales, como pan de frutas, se tostarán más rápido que el pan normal.
- Este aparato es ideal para tostar pan.
- No hay necesidad de utilizar aceite o mantequilla en las placas, ya que tiene una superficie antiadherente. Sin embargo, si desea acelerar el proceso de cocción se recomienda difundir un poco de mantequilla en ambas placas .

A black and white photograph of a stack of paninis on a white plate. The paninis are made with thick, crusty bread and are filled with various meats and cheeses. Several cherry tomatoes are scattered on the plate in front of the stack. The background is plain white.

Holstein
Libro de recetas

Panini Reuben

Panini a la Italiana

Panini de Jamón, Manzanas y Queso Gruyere

Panini de Pavo y Pesto

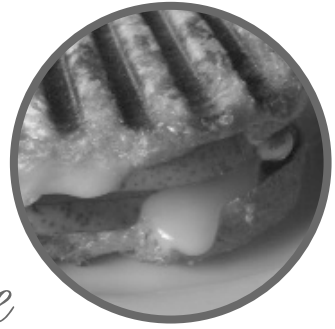
Panini de Queso Asado

Panini de Mantequilla de Maní y Banana

Panini Bistro

Panini Prosciutto

Panini de Jamón, Manzanas y Queso Gruyere



Ingredientes:

- 1 cucharadita de sal
- 1 manzana pelada
- 1/2 cucharada de tomillo cortado
- 4 rebanadas de pan
- Mostaza
- 4 oz de queso gruyere
- 4 oz de jamón

Pasos:

- En un sartén, derreta la mantequilla y añade las manzanas y el tomillo.
- Revuelve hasta que las manzanas estén suaves. Deje que se enfríe.
- Unta mostaza en el pan, coloque el queso y el jamón.
- Vierte la mezcla sobre el jamón. Coloque en la máquina para paninis durante 5 min.
- ¡Servir caliente y disfrutar!

Reuben Panini



Ingredientes:

- 2 rebanadas de pan
- 1 cucharada de mantequilla
- 2 cucharadas de aderezo Thousand Island
- 2 rodajas gruesas de corned beef
- 1/4 taza de chucrut
- 2 rebanadas de queso suizo
- Pepinillos

Pasos:

- Enmantequilla las rebanadas de pan.
- Esparza el aderezo en el pan.
- Coloca el corn beef en la parte superior de una rebanada seguido del chucrut.
- Coloca el queso en la segunda rebanada de pan y una ambos lados juntos.
- Coloca en la máquina para paninis durante 5 minutos.
- ¡Servir con pepinillos y disfrute!

Panini a la Italiana



Ingredientes:

- 2 rebanadas de pan blanco
- 1 tomate mediano
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1/4 de taza de queso mozzarella rallado
- 1/4 de taza de queso suizo rallado
- 4 rebanadas de jamón
- Sal y orégano al gusto

Pasos:

- Tritura el tomate, agregue el aceite, orégano y sal al gusto.
- Mezcla los ingredientes.
- Unta la mezcla de tomate en ambos lados internos del pan.
- Coloca el queso mozzarella, suizo y jamón sobre la mezcla de tomate.
- Coloca en la máquina para paninis por unos minutos
- Retira utilizando una espátula de plástico o madera y deje enfriar por unos minutos.
- ¡Sirva y disfrute!

Panini de Pavo y Pesto



Ingredientes:

- 1/4 taza de pesto
- 8 rebanadas de pan ciabatta en rodajas finas
- 8 oz de pechuga de pavo finamente picada
- 1 pimiento rojo asado sin semillas y cortado en tiras
- 6 oz de queso
- 1 cucharadita de aceite de oliva

Pasos:

- Divide el pesto uniformemente en 4 de las rebanadas de pan.
- Coloca el pavo, el pimiento asado y el queso por igual entre 4 de las rebanadas de pan restantes. Cree 4 paninis con los panes.
- Esparza el aceite de oliva por la parte exterior de cada panini.
- Coloca el panini en el grill y presione.
- ¡Sirva y disfrute!

Panini de Queso Asado



Ingredientes:

- 1 cucharada de mantequilla
- 1 cebolla mediana en rodajas
- 4 rebanadas de tocineta cortadas por la mitad
- 2 cucharadas de mayonesa
- Salsa picante
- 2 rebanadas de pan
- 3 huevos duros en rodajas
- Una pizca de sal y pimienta
- 2 rebanadas de queso suizo y Monterey Jack
- Más mantequilla para asar

Pasos:

- Derrite la mantequilla en una sartén y cocine las cebollas a fuego bajo y lento durante unos 20 minutos. Retirar cuando estén doradas.
- Frie la tocineta.
- Combina la mayonesa y la salsa picante.
- Espolvorea los huevos con sal y pimienta.
- Unta ambos lados de pan con la mayonesa picante. Construir el sándwich a su gusto.
- Unta la parte superior del pan con mantequilla
- Cocina hasta que el pan esté dorado y crujiente.
- ¡Sirva y disfrute!

Panini de Mantequilla de Maní y Banana



Ingredientes:

- 1 cucharadita de mantequilla
- 1/2 taza de mantequilla de maní
- 8 rebanadas de pan
- 3 rebanadas de banana

Pasos:

- Esparza la mantequilla en la parte exterior del pan.
- Esparza la mantequilla de maní en la mitad inferior.
- Cubre la mantequilla de maní con las bananas.
- Coloca la mitad superior en la parte superior y presione durante 5 minutos.
- ¡Sirva y disfrute!

Panini Bistro



Ingredientes:

- 2 rebanadas de pan italiano
- 1 cucharadita de mayonesa
- 1/4 taza de hojas de espinaca bebé
- 4 rebanadas de pechuga de pavo
- 3 tiras de pimiento rojo asado
- 1 rebanada de queso Jack
- 1 cucharada de aceite de oliva

Pasos:

- Cubre ambas rebanadas de pan con mayonesa. Llene las dos rebanadas de pan con todos los ingredientes restantes, excepto el aceite .
- Esparza en las afueras de sándwich el aceite.
- Asa hasta que el sándwich se dore y el queso se derrita .
- ¡Sirva y disfrute!

Panini Prosciutto



Ingredientes:

- 1/2 taza de aceite de Oliva Extra Virgen
- 8 rebanadas de pan Italiano
- 1/4 taza de pesto de albahaca preparado
- 16 lonjas finas de queso Provolone
- 12 lonjas finas de prosciutto
- 4 pimientos rojos asados cortados en tiras

Pasos:

- Esparza aceite sobre las rebanadas de pan .
- Esparza el pesto uniformemente en 4 de las rebanadas de pan.
- Cubre con la mitad del queso, todas las tiras de jamón, pimienta y el queso restante. Cerrar el panini con los lados del pan aceitados arriba.
- Cocina hasta que el pan esté dorado y el queso se derrita.
- ¡Sirva y disfrute!



WARNING
ELECTRIC SHOCK
ADVERTENCIA
CHOQUE ELÉCTRICO

WARNING

TO REDUCE THE RISK OF ELECTRIC SHOCK, NEVER IMMERSE THE BASE, CORD OR PLUG IN WATER OR OTHER LIQUID.

THIS APPLIANCE IS EQUIPPED WITH A POLARIZED PLUG (ONE BLADE OF THE PLUG IS WIDER THAN THE OTHER) TO REDUCE THE RISK OF ELECTRIC SHOCK. THIS IS A SECURITY FEATURE. THE PLUG WILL FIT IN A POLARIZED OUTLET ONE WAY. IF UNABLE TO INSERT THE PLUG INTO THE ELECTRICAL OUTLET, TRY REVERSING THE PLUG. YET IF THE PLUG DOES NOT FIT, CONTACT A QUALIFIED ELECTRICIAN. DO NOT USE THE PLUG OF AN EXTENSION CORD UNLESS THE PLUG CAN BE FULLY INSERTED IN THE EXTENSION CORD. NEVER MODIFY THE PLUG. DO NOT ATTEMPT TO ALTER THIS MEASURE OF SAFETY IN ANY WAY.

ADVERTENCIA

PARA REDUCIR EL RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO, NUNCA SUMERJA LA BASE, EL CORDÓN ELÉCTRICO O EL ENCHUFE EN AGUA O EN NINGÚN OTRO LÍQUIDO.

ESTE ARTEFACTO ESTÁ EQUIPADO CON UN ENCHUFE POLARIZADO (UNA PATA DEL ENCHUFE ES MÁS ANCHA QUE LA OTRA) PARA REDUCIR EL RIESGO DE UNA DESCARGA ELÉCTRICA. ESTA ES UNA CARACTERÍSTICA DE SEGURIDAD. EL ENCHUFE ENCAJARÁ EN UN TOMACORRIENTE POLARIZADO EN UNA SOLA DIRECCIÓN. SI NO PUEDE INSERTAR EL ENCHUFE EN LA TOMA DE ELECTRICIDAD, TRATE DE INVERTIR EL ENCHUFE. SI EL ENCHUFE TODAVÍA NO ENCAJA, CONTACTE A UN ELECTRICISTA CALIFICADO. NO USE EL ENCHUFE DE UN CABLE DE EXTENSIÓN A MENOS QUE SE PUEDA INSERTAR COMPLETAMENTE EL ENCHUFE EN EL CABLE DE EXTENSIÓN. NUNCA MODIFIQUE EL ENCHUFE. NO INTENTE ALTERAR ESTA MEDIDA DE SEGURIDAD DE NINGUNA MANERA.

HOLSTEIN
HOUSEWARES

