

Prática

A C C E S S O R Y
ACCESORIO ACESSÓRIO

PANINI PRESS

FOR **FITST** **FITSM** AND **FIT^{EXPRESS}** USE ONLY



QUICK USER GUIDE

GUÍA DE INICIO RÁPIDO | GUIA RÁPIDO DE USO



Panini Press
SKU: 760574
Owner's Manual
Revision 01 - October 2025

Panini Press
Código: 760574
Manual del Propietario
Revisión 01 - Octubre 2025

Panini Press
Código: 760574
Manual do Proprietário
Revisão 01 - Outubro 2025



INDEX

- 4 Included items
- 5 Specs
- 6 How to install
- 8 Cleaning guide

ÍNDICE

- 9 Artículos incluidos
- 10 Especificaciones
- 11 Cómo instalar
- 13 Guía de limpieza

ÍNDICE

- 14 Ítems inclusos
- 15 Especificações
- 16 Como instalar
- 18 Guia de limpeza

ENGLISH

ESPAÑOL

PORTUGUÊS

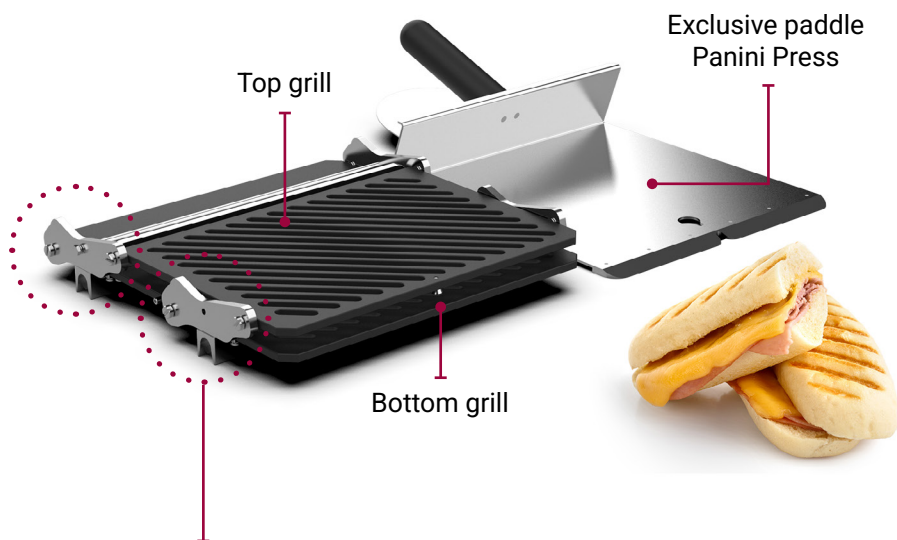
PANINI PRESS

USER GUIDE

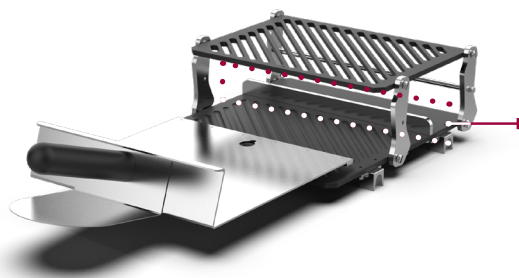
The Panini Press is an optional accessory for the Fit Express, Fit SM and Fit ST, ideal for making delicious sandwiches and paninis with grill marks.

- Versatility: accommodate a variety of foods with an opening range of 0.5" to 2.9" between the top and bottom grills;
- Achieve professional-looking grill marks effortlessly;
- High-Quality Non-Stick Grates: no oil needed;
- Not recommended for preparing meats;
- Exclusively use the Panini Press paddle.

INCLUDED ITEMS



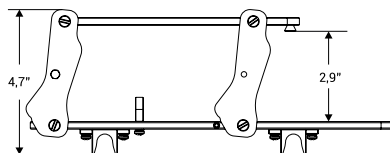
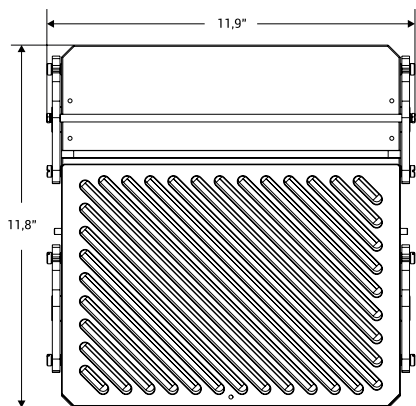
The dual hinge on each side ensures the grill's weight is evenly distributed on the food, guaranteeing a consistently uniform press.



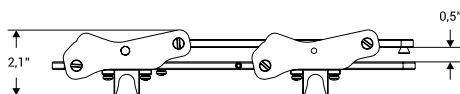
Our Panini Press is thoughtfully designed with a convenient “stop” on the bottom grill, serving as a protective barrier. This feature prevents the food from coming into contact with the catalytic converter at the back of the oven when you’re removing it.

SPECS

The Panini Press is crafted from aluminum and features a non-stick coating.



OPEN



CLOSED



LEARN MORE

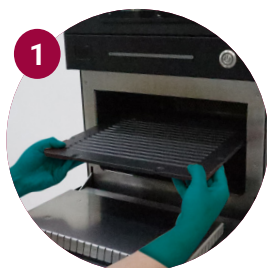
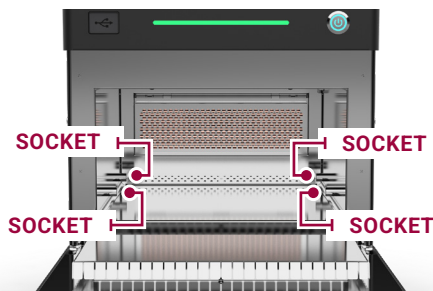
HOW TO INSTALL



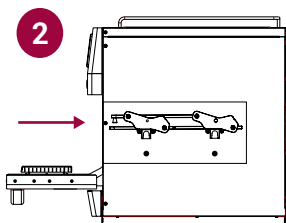
CAUTION: Do not install or uninstall it while hot. Do not remove the speed grill or install the Panini Press with the oven on. If it was on, wait for it to cool down first. Touching them while hot may result in severe burns.



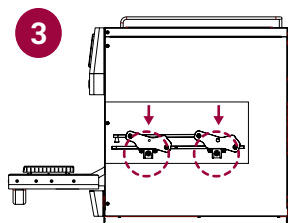
Place the accessory's fitting into the oven's socket following the steps below. The Panini Press latches into existing pegs inside the oven.



Remove the Speed Grill.



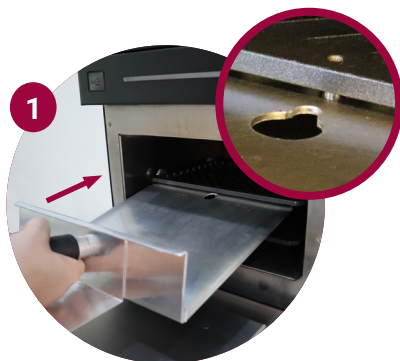
Place the Panini Press accessory inside the oven chamber, ensuring the fitting matches the oven's socket. Lower the accessory until it securely latches onto the existing pegs inside the oven. That's it! Your installation is complete.



It is possible to use the oven to prepare other food items even with the Panini Press inside the chamber. To do so, close the panini press, place the basket on top of it, and proceed with the recipe. Cooking results may vary when using the panini press in the chamber compared to not having it inside, so test it and see if any setting adjustments are necessary.

CAUTION: Do not use metallic accessories inside the oven. Use only the Fit Express, Fit SM and Fit ST-approved safe accessories for optimal performance and safety.

Follow these steps to place food into the accessory:



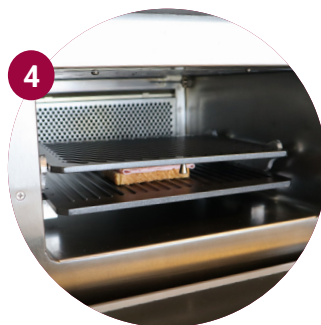
Fit the top grill pin into the front slot of the paddle and lift it.



Place the food between the grills.



Lower the top grill using the front hole in the paddle.



After lowering the top grill, close the oven door.

5 Start the recipe ►

CLEANING GUIDE

To sanitize the Panini Press, follow the steps below:

1



If the oven is hot, access the **Daily Cleaning** function in the main menu and wait for the oven to cool down.

2



Remove the Panini Press from the oven and place it in a sink.

3



Clean it with water and mild detergent.

4



For persistent stains, utilize dish soap and let it soak for up to 10 minutes.

5



Rinse the Panini Press and reinstall it in the oven.

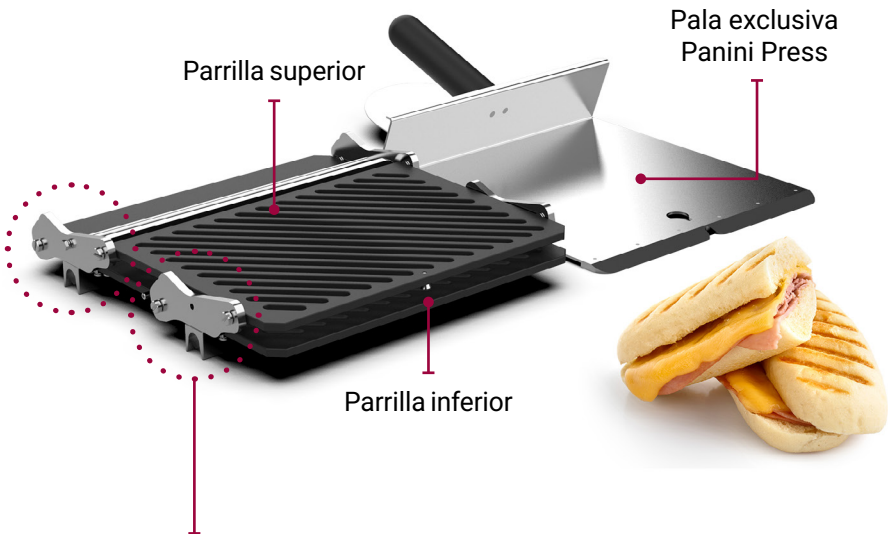


NOT DISHWASHER SAFE

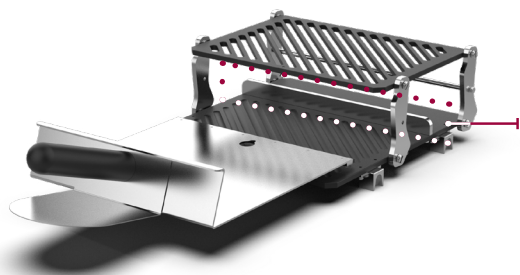
Panini Press es un accesorio opcional para el Fit Express, Fit SM y Fit ST, ideal para preparar deliciosos sándwiches y paninis con marcas de parrilla.

- Versatilidad: acomode una variedad de alimentos con una apertura que varía de 12mm a 75mm entre las parrillas superior e inferior;
- Logre marcas de parrilla de aspecto profesional sin esfuerzo;
- Parrillas antiadherentes de alta calidad: no es necesario usar aceite;
- **No se recomienda para preparar carnes;**
- Utilice exclusivamente la paleta de la Panini Press.

ARTÍCULOS INCLUIDOS



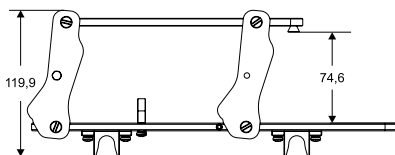
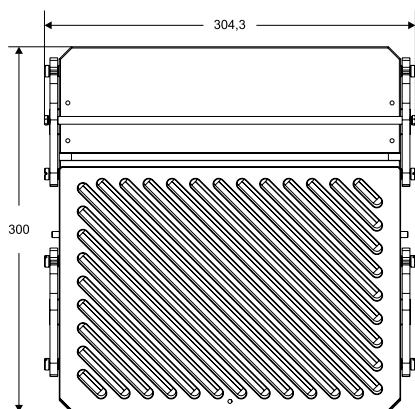
La bisagra doble en cada lado asegura que el peso de la parrilla se distribuya de manera uniforme sobre los alimentos, garantizando una presión uniforme y constante.



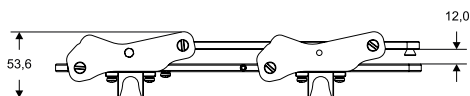
Panini Press ha sido cuidadosamente diseñada con un “tope” conveniente en la parrilla inferior, sirviendo como barrera protectora. Esta característica evita que los alimentos entren en contacto con el convertidor catalítico en la parte trasera del horno cuando los esté retirando.

ESPECIFICACIONES

Panini Press está fabricado en aluminio y cuenta con un recubrimiento antiadherente.



ABIERTO



CERRADO



VER EL VÍDEO

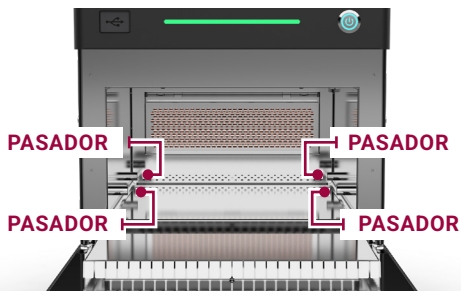
CÓMO INSTALAR



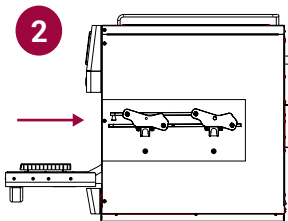
PRECAUCIÓN: no instale ni desinstale mientras el horno esté caliente. No retire la Speed Grill ni instale el Panini Press con el horno encendido. Si está encendido, espere a que se enfríe primero. Tocarlos mientras están calientes puede causar quemaduras graves.



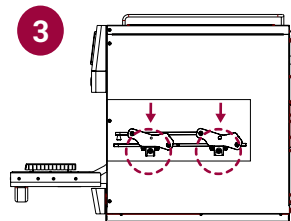
Coloque el accesorio en los pasadores siguiendo los pasos abajo. Panini Press se enganchará en los pasadores existentes dentro del horno.



Retire la Speed Grill.



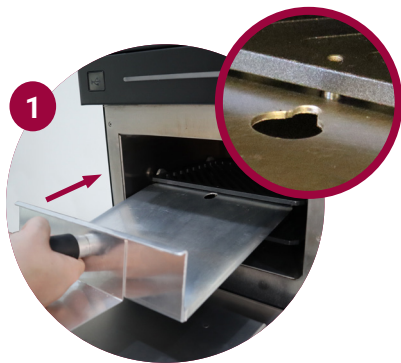
Alinea los enganches del Panini Press y la cámara, y baja el accesorio hasta que encaje y quede trabado.



Es posible utilizar el horno para preparar otros alimentos incluso con el Panini Press dentro de la cámara. Para hacerlo, cierre el Panini Press, coloque la cesta encima de ella y siga la receta. Los resultados de cocción pueden variar al utilizar el Panini Press en la cámara en comparación con no tenerla en su interior, por lo tanto, realice una prueba y vea si es necesario hacer ajustes en la configuración.

ADVERTENCIA: no utilice accesorios metálicos dentro del horno. Use sólo los accesorios seguros aprobados para el Fit Express, Fit SM y Fit ST para un rendimiento y seguridad óptimos.

Siga estos pasos para colocar la comida en el accesorio:



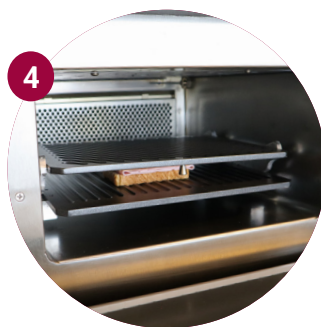
Inserte el pasador de la parrilla superior en la ranura delantera de la pala y levántelo.



Ponga la comida entre las parrillas.



Baje la parrilla superior con la ayuda del agujero de la pala.



Después de bajar la parrilla superior, cierre la puerta del horno.

5 Inicie la receta.



GUÍA DE LIMPIEZA

Para higienizar el Panini Press, siga los pasos a continuación:

1



Si el horno está caliente, acceda a la función de **Limpieza Diaria** en el menú principal y espere a que el horno se enfríe.

2



Retire el Panini Press del horno y colóquelo en un fregadero.

3



Límpielo con agua y detergente suave.

4



Enjuague con abundante agua el Panini Press y vuelva a instalarlo en el horno.

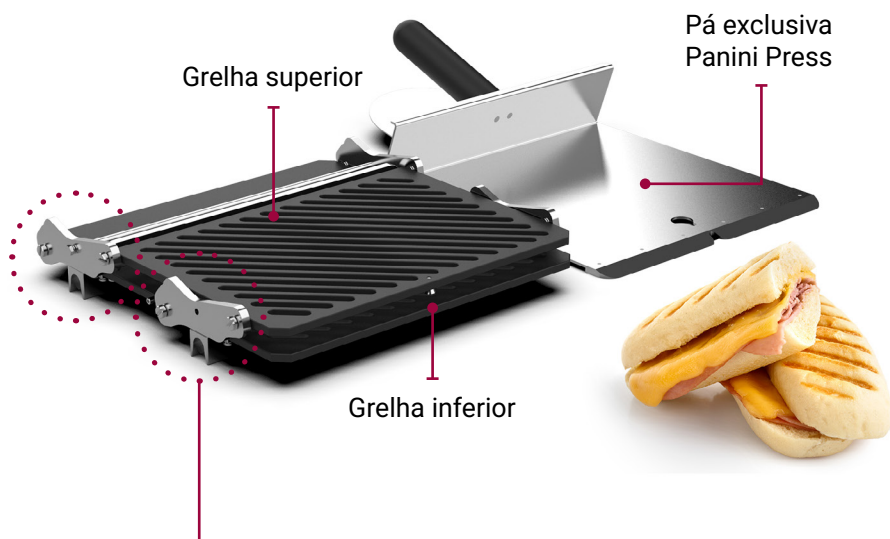


NO PUEDE LAVARSE EN EL LAVAVAJILLAS.

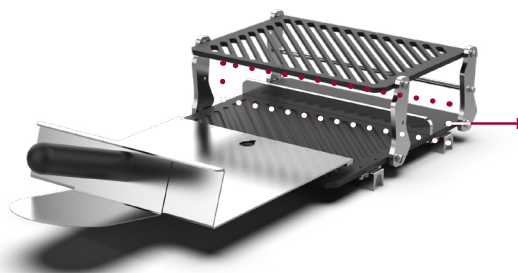
O Panini Press é um acessório opcional para o Fit Express, Fit SM e Fit ST, ideal para fazer sanduíches deliciosos e paninis com marcas de grelha.

- Versatilidade: acomode uma variedade de alimentos com uma abertura que varia de 12mm a 75mm entre as grelhas superior e inferior;
- Obtenha marcas de grelha com aparência profissional com facilidade;
- Grelhas antiaderentes de alta qualidade: não é necessário óleo;
- Não recomendado para preparar carnes;
- Use exclusivamente a pá do Panini Press.

ITENS INCLUSOS



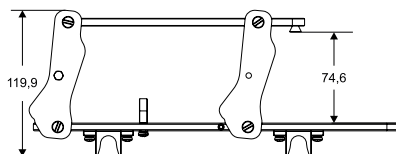
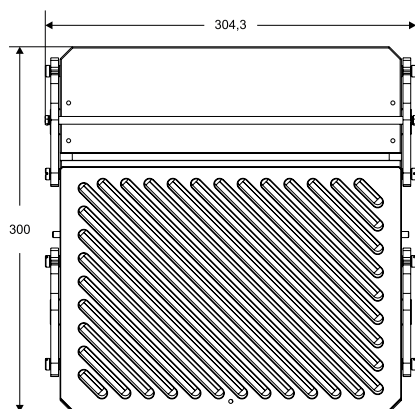
A dobradiça dupla em cada lado garante que o peso da grelha seja distribuído uniformemente sobre os alimentos, garantindo uma pressão uniforme e consistente.



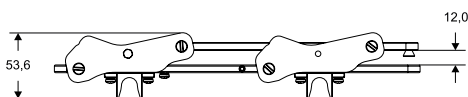
O Panini Press foi cuidadosamente projetado com um “barrante” conveniente na grelha inferior, servindo como uma barreira protetora. Essa característica impede que os alimentos entrem em contato com o conversor catalítico na parte de trás do forno quando você os estiver removendo.

ESPECIFICAÇÕES

O Panini Press é fabricado em alumínio e possui um revestimento antiaderente.



ABERTO



FECHADO



ASSISTA AO VÍDEO

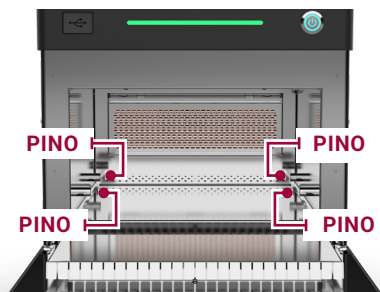
COMO INSTALAR



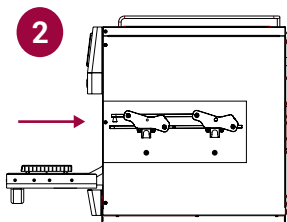
CUIDADO: não instale nem desinstale enquanto estiver quente. Não remova a Speed Grill ou instale o Panini Press com o forno ligado. Se estiver ligado, aguarde até que ele esfrie primeiro. Tocá-los enquanto estão quentes pode resultar em queimaduras severas.



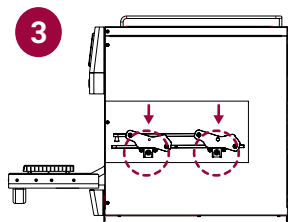
Coloque o encaixe do acessório nos pinos seguindo os passos abaixo. O Panini Press se prende aos pinos existentes dentro do forno.



Remova a Speed Grill.



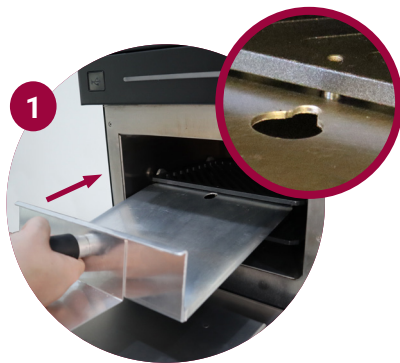
Alinhe os encaixes do Panini Press e da câmara e desça o acessório até travar.



É possível usar o forno para preparar outros alimentos mesmo com o Panini Press dentro da câmara. Para fazer isso, feche o Panini Press, coloque a cesta em cima dela e siga a receita. Os resultados de cozimento podem variar ao usar o Panini Press na câmara em comparação com não tê-lo dentro, portanto, faça um teste e veja se são necessários ajustes nas configurações.

CUIDADO: não use acessórios metálicos dentro do forno. Use apenas os acessórios seguros aprovados para o Fit Express, Fit SM, Fit ST para um desempenho e segurança ideais.

Siga estes passos para colocar o alimento no acessório:



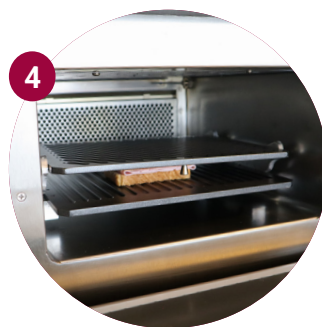
Encaixe o pino da
grelha superior na
fenda dianteira da
pá e levante-a.



Coloque o
alimento entre
as grelhas.



Desça a grelha
superior com
auxílio do
furo da pá.



Após abaixar a
grelha superior,
feche a porta
do forno.

5 Inicie a receita ►

GUIA DE HIGIENIZAÇÃO

Para higienizar o Panini Press, siga os passos abaixo:

1



Se o forno estiver quente, acesse a função de **Limpeza Diária** no menu principal e aguarde o forno esfriar.

2



Retire o Panini Press do forno e coloque-o em uma pia.

3



Limpe-o com água e detergente neutro.

4



Para sujidades mais aderidas, utilize o detergente neutro e deixe-o de molho por até 10 minutos.

5



Enxágue o Panini Press e reinstale-o no forno.



NÃO PODE SER LAVADO NA MÁQUINA DE LAVAR LOUÇAS.



WELCOMETOPRÁTICA

Prática, founded in 1991, offers cutting-edge equipment for the food preparation market, including an extensive product portfolio in the category of speed ovens. With over 600 employees, including 55 in Research and Development in its fully operational 250,000 sq ft factory located in Minas Gerais, Brazil, where it is the market leader. Additionally, the company has a strong presence in the international market, with branches in the United States and Chile, and exports its products to more than 50 countries.

At Prática, our purpose is to help our customers prepare high-quality food without waste. We understand the crucial role we play in the chain that begins with fields and crops and ends with providing prepared food to people. With our state-of-the-art technology and integrated product solutions, as well as pre- and post-sales support networks, we truly improve our customers' operations in quality food preparation, productivity, and profitability.

A well-aligned team, driven by strong values and a positive vision for the future, is propelling Prática towards an increasingly prominent position in the world.

BIENVENIDO A PRÁTICA

Prática, fundada en 1991, ofrece lo último en hornos profesionales, ultracongeladores y máquinas de panificación. Con más de 600 empleados, incluyendo 55 en I+D, Prática es líder en el sector de equipos para la preparación de alimentos en Brasil y opera en más de 50 países.

Ayudar a sus clientes a preparar alimentos de calidad sin desperdicio es el propósito de Prática. Entendemos la importancia de nuestro papel en la cadena que comienza en los campos y cultivos hasta la oferta de alimentos preparados para las personas.

Más que equipos, Prática ofrece soluciones integradas y una red de soporte antes y después de la venta que permite a sus clientes mejorar verdaderamente sus operaciones. A través de sus chefs y nutricionistas, Prática apoya la implementación de procesos de mejora de calidad y reducción de desperdicios.

BEM-VINDO À PRÁTICA

A Prática, fundada em 1991, oferece o que há de mais moderno em fornos profissionais, ultracongeladores e máquinas de panificação. Com mais de 600 colaboradores, sendo 55 deles em P&D, a Prática é líder no segmento de equipamentos para o preparo de alimentos no Brasil e atua em mais de 50 países.

Ajudar seus clientes a preparar comida de qualidade sem desperdícios é o propósito da Prática. Entendemos a importância do nosso papel na cadeia que se inicia nos campos e lavouras até a oferta de alimentos preparados para as pessoas.

Mais que equipamentos, a Prática oferece soluções integradas e uma rede de suporte pré e pós-venda que permite a seus clientes realmente aprimorar suas operações. Através de seus chefs e nutricionistas a Prática apoia a implementação de processos de melhoria na qualidade e combate ao desperdício.

USA

NEED HELP?

 **+1 214 584 6269**

 **+1 218 748 8572**

service@praticausa.com

www.praticausa.com



CLICK HERE TO
CONTACT US

CHILE

¿NECESITA AYUDA?

 **+56 2 2732 5024**

www.praticachile.com



HAGA CLIC AQUÍ PARA
CONTACTARNOS

WORLDWIDE

NEED HELP?

 **+55 35 3449 1235**

en.praticabr.com



CLICK HERE TO
CONTACT US

BRASIL

PRECISOU DE AJUDA?

 **(35)3449-1213**

www.praticabr.com



CLIQUE AQUI
E SAIBA MAIS

Prática