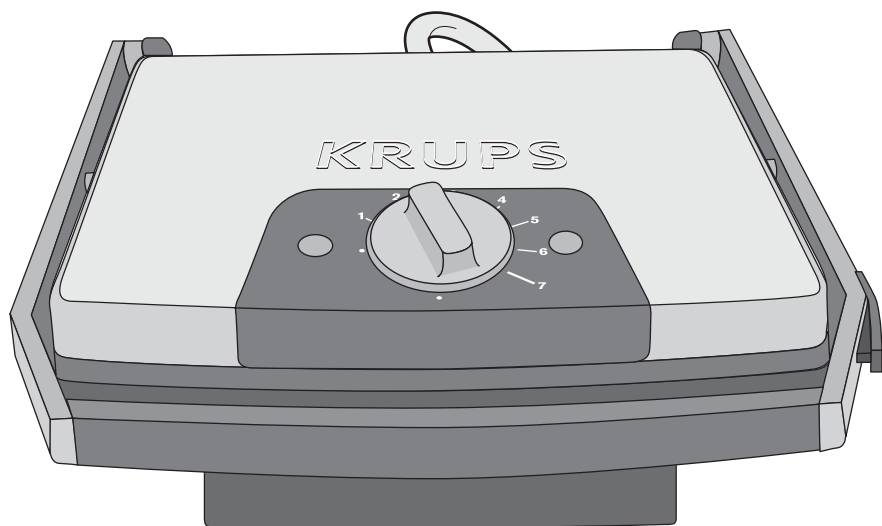
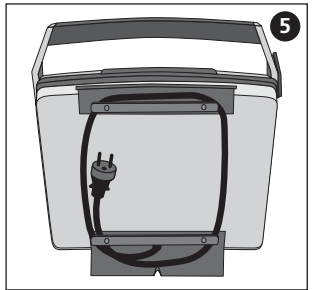
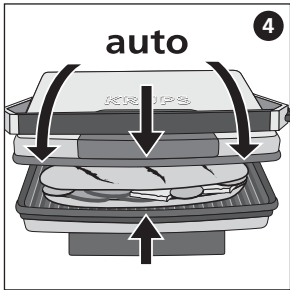
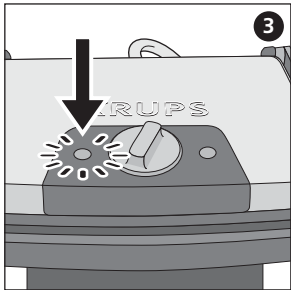
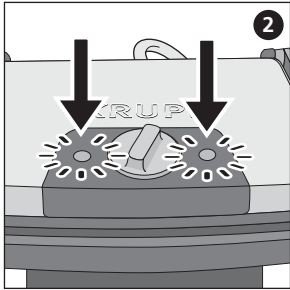
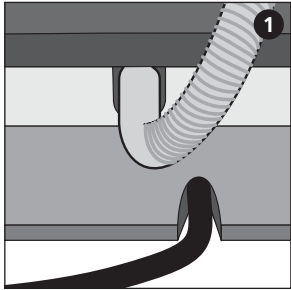
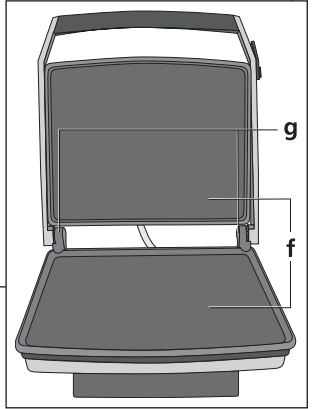
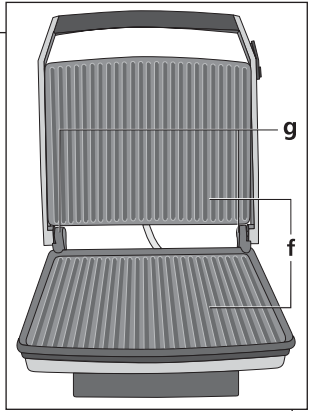
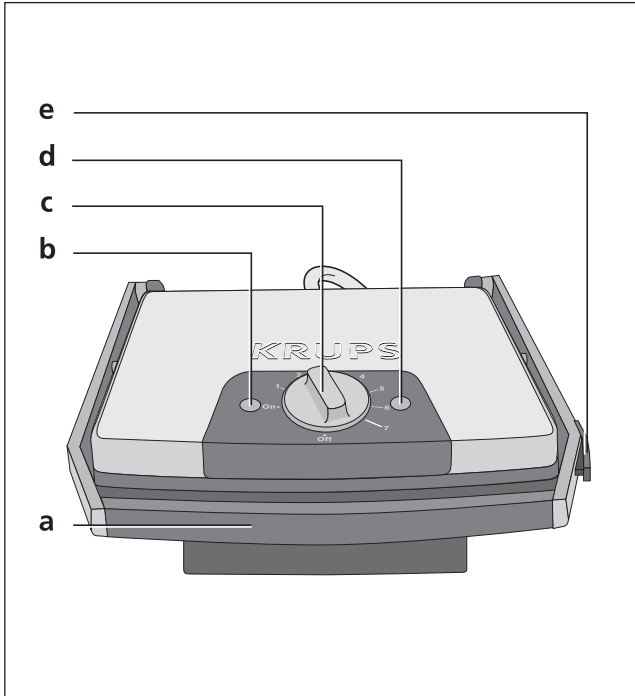


# KRUPS





# KRUPS

Français	4
Nederlands	8
Deutsch	12
Italiano	17
Español	21
Português	25
English	29

Merci d'avoir choisi un appareil KRUPS de la gamme Cuisson Electrique, destiné uniquement à un usage domestique.

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement...).

### Description

- a Poignée isolée
- b Voyant de mise sous tension
- c Thermostat réglable
- d Voyant de régulation
- e Verrou de fermeture pour le rangement
- f Plaques fixes avec revêtement anti-adhérent
- g Charnières ajustables

### Prévention des accidents domestiques

Pour un enfant, une brûlure même légère peut parfois être grave.

Au fur et à mesure qu'ils grandissent, apprenez à vos enfants à faire attention aux appareils chauds pouvant se trouver dans une cuisine.

**Si vous utilisez votre appareil en compagnie d'enfants :**

- **Toujours le faire sous surveillance d'un adulte.**
- **Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.**
- **Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.**

**Si un accident se produit,** passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appelez un médecin si nécessaire.

### Avant utilisation

- Posez l'appareil sur un plan stable résistant à la chaleur. Evitez de l'utiliser sur un support souple, de type nappe "bulgomme". Insérez le cordon d'alimentation dans l'encoche prévue à l'arrière de l'appareil **(1)** pour en assurer la stabilité.

Ne pas placer l'appareil sur ou près de surfaces mouillées ou chaudes. Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre au-dessus d'une source de chaleur ni placer l'appareil près de matériaux inflammables.

Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

- Ouvrez l'appareil et enlevez tous les emballages et les autocollants, à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
- Enduisez légèrement les plaques d'huile végétale ou d'un aérosol anti-adhérent. Essayez avec un chiffon doux. Cela empêchera les aliments de coller.

### Utilisation de l'appareil

*Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur ou de fumée peut se produire. Ceci est normal et ne devrait se produire qu'à la première utilisation.*

- Fermez l'appareil.
- Branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale. Les deux voyants (b) et (d) s'allument **(2)**.
- Tourner le thermostat (c) à la température désirée. Le voyant (d) s'éteint **(3)**.
- lorsque l'appareil atteint la bonne température, le voyant de régulation (d) s'allume à nouveau. La température maximale est atteinte en 4 à 6 minutes.
- Une fois la température atteinte, ouvrez l'appareil en soulevant la poignée isolée (a) et placez les aliments sur la plaque inférieure (f).
- Utilisez des ustensiles en plastique. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques, car ils pourraient endommager les plaques anti-adhérentes.
- Fermez l'appareil. Les charnières (g) s'ajustent automatiquement en fonction de l'épaisseur des aliments **(4)**. Il est inutile d'appuyer sur la poignée. Pendant la cuisson, le poids de la plaque supérieure suffit pour appuyer sur les aliments.
- Laissez les aliments cuire le temps désiré. Il est possible d'ouvrir l'appareil à tout moment pour vérifier la cuisson.

- Le tableau ci-dessous présente quelques indications de cuisson. Les temps peuvent varier en fonction de l'épaisseur du panini, ainsi que des caractéristiques de la viande et de la recette. Cela dépend également des goûts de chacun.

	Temps approximatif de cuisson en minutes	Position du thermostat
Blanc de poulet sans os	3	7
Fromage grillé	5	5
Panini	5	5
Saumon	6	7
Steak	3 à 6	7

- Une fois la cuisson terminée, ouvrez l'appareil et retirez les aliments à l'aide d'un ustensile non métallique.
- Après utilisation, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le ranger.

## Conseils pratiques

- Pour la cuisson des viandes et des légumes placez le thermostat en position maximale ; utilisez des viandes désossées.
- Pour la cuisson des sandwichs et des panini, placez le thermostat en position intermédiaire (5).

## Nettoyage

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir entièrement.
- N'immergez jamais l'appareil et ne le placez jamais sous l'eau courante.
- **Pour nettoyer l'extérieur de l'appareil**, utilisez un linge humide et essuyez soigneusement.
- **Pour nettoyer les plaques**, utilisez un linge humide avec un peu de liquide vaisselle. Essuyez avec une éponge humide, puis séchez soigneusement.
- N'utilisez jamais de tampon abrasif ni de poudre à récurer pour nettoyer l'intérieur comme l'extérieur de l'appareil.

## Rangement

L'appareil peut être rangé verticalement pour gagner de l'espace. Fermez le verrou (e) pour faciliter le rangement (5).



## Participons à la protection de l'environnement !

- Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

## Recettes

Le panini est un sandwich chaud, préparé avec du pain frais. Le sandwich est ensuite grillé et servi.

### SANDWICH AU SAUMON ET AU BACON FUMÉ AU POIVRE

Pour 6 sandwichs

6 filets de saumon frais de 115 g, huile d'olive, sel, poivre noir moulu, 6 baguettes, 75 g de mayonnaise au citron et à l'aneth (voir recette ci-dessous), 6 feuilles de laitue, 2 grosses tomates coupées finement, 12 tranches de bacon cuit fumé

- Préchauffez le gril à température maximale.
- Dégraissez les filets de saumon.
- Assaisonnez les filets avec huile d'olive, sel et poivre.
- Grillez le saumon environ 6 minutes jusqu'à ce qu'il soit rose et que le filet commence à se défaire. Retirez du gril et mettez de côté.
- Coupez les baguettes dans le sens de la longueur, mais pas jusqu'au bout. Étalez la mayonnaise au citron et à l'aneth, puis ajoutez une feuille de salade par sandwich.
- Mettez des rondelles de tomate sur la laitue, puis ajoutez le saumon cuit et terminez en ajoutant deux tranches de bacon par sandwich. Servez.

### Mayonnaise au citron et à l'aneth :

110 g de mayonnaise de bonne qualité, 1 c. à café de jus de citron frais, 2 c. à café d'aneth frais coupé, sel et poivre noir moulu

- Mélangez les ingrédients dans un bol puis mettez au réfrigérateur jusqu'à l'emploi.

## **PANINI DU SUD-OUEST AU BŒUF ÉPICÉ ET AU PISTOU AUX HARICOTS NOIRS**

*Pour 4 sandwiches*

2 c. à soupe d'huile d'olive, 450 g de bœuf coupé en tranches fines, 1 petit oignon rouge coupé en fines rondelles, 1 c. à soupe d'ail frais coupé en morceaux, persil haché (facultatif), 1 c. à soupe de sauce ail-chili (disponible en épiceries ou rayons asiatiques), 8 tranches de pain complet ou d'autre pain consistant, 1 poivron rouge rôti finement tranché, 170 g de fromage hollandais (type Edam) râpé

### **Ingrédients pour le pistou aux haricots noirs :**

2 c. à soupe d'ail haché, 2 piments Serrano sans les graines et hachés, 1 boîte 4/4 de haricots noirs rincés et égouttés, 1 c. à soupe de vinaigre de riz, 2 c. à soupe d'huile d'olive, 2 c. à soupe de persil frais coupé, 1 oignon vert coupé en morceaux, 1 c. à soupe de cumin moulu, 3 gouttes de sauce piquante de type Tabasco

- Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle à température moyenne-haute.
- Faites frire le bœuf, l'oignon rouge, l'ail et le poivron pendant 3 minutes.
- Ajoutez la sauce ail-chili et laissez cuire 4 minutes jusqu'à ce que le bœuf soit bien cuit.
- Ajoutez le persil haché et assaisonnez avec sel et poivre.
- Retirez la poêle du feu et mettez de côté.
- Préchauffez le gril.
- Déposez 4 tranches de pain sur une surface plane, propre et sèche.
- Etalez le pistou aux haricots noirs sur chaque tranche, ajoutez la préparation au bœuf, le poivron rouge rôti, puis le fromage hollandais (type Edam) et terminez en recouvrant avec les tranches de pain restantes.
- Beurrez l'extérieur des tranches de pain du dessous.
- Mettez les sandwiches sur le gril, le côté beurré vers le bas, puis beurrez l'extérieur des tranches de pain supérieures.
- Fermez le couvercle et laissez cuire 5 minutes jusqu'à ce que les sandwiches soient bruns et croustillants.
- Retirez les sandwiches du gril, laissez-les reposer 3 minutes, puis coupez-les en deux avant de servir.

## **Préparation du pistou aux haricots noirs :**

- Dans le bol d'un mixeur, mettez tous les ingrédients puis mixez-les jusqu'à ce qu'ils soient tous bien hachés et mélangés. Retirez et mettez de côté.

## **PANINI AU FROMAGE ITALIEN GRILLÉ, À L'HUILE D'OLIVE ET AU BASILIC**

*Pour 6 sandwiches*

100 g de feuilles blanchies de basilic frais et 24 autres feuilles non blanchies, 235 ml d'huile d'olive extra vierge, sel, poivre noir moulu, 6 pains blancs à panini en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur, 2 gousses d'ail revenues à la poêle, 450 g de mozzarella coupée en 18 tranches, beurre (à température ambiante)

- Dans un mixeur, mettez le basilic blanchi et l'huile d'olive. Mixez à puissance maximale jusqu'à ce que tout le basilic soit haché et que l'huile apparaisse vert clair.
- A l'aide d'une passoire fine (ou d'une étamine), filtrez l'huile dans un bol, assaisonnez avec sel et poivre et mettez de côté.
- Préchauffez le gril.
- Sur une surface plane, propre et sèche, déposez 6 tranches de pain. Etalez l'ail sur les tranches de pain.
- Mettez 3 tranches de mozzarella sur chaque tranche de pain, puis ajoutez des rondelles de tomate et 4 feuilles de basilic non blanchies.
- Versez un filet d'huile d'olive sur le tout, puis recouvrez d'une tranche de pain.
- Beurrez l'extérieur des tranches du dessous.
- Mettez les sandwiches sur le gril avec les tranches beurrées vers le bas, puis beurrez l'extérieur des tranches supérieures.
- Fermez le couvercle et laissez cuire environ 5 minutes, jusqu'à ce que les sandwiches soient bruns et croustillants.
- Retirez les sandwiches du gril, laissez-les reposer 3 minutes, puis coupez-les en deux avant de servir.

## PANINI AUX LÉGUMES GRILLÉS ET À LA FETA AUX HERBES

*Pour 4 sandwiches*

1 aubergine (coupée horizontalement en tranches de 5 mm), 1 petite courgette (coupée horizontalement en tranches de 5 mm), 1 poivron rouge (grillé et coupé en tranches), 1 oignon rouge (coupé en tranches de 5 mm), 2 têtes de champignons de Paris tranchées sans les pieds, 120 ml d'huile d'olive et supplément pour badigeonner, sel, poivre noir moulu, 8 tranches de pain de mie (ou autre type de pain à sandwich), 4 feuilles de laitue, 75 ml de feta aux herbes, vinaigre balsamique

- Préchauffez le gril à température maximale.
- Badigeonnez d'huile d'olive l'aubergine, la courgette, les oignons et les champignons.
- Salez et poivrez.
- Mettez-les sur le gril en le laissant ouvert et laissez cuire jusqu'à ce que les légumes soient bruns et tendres (environ 4 minutes de chaque côté pour l'aubergine et la courgette, 6 minutes de chaque côté pour l'oignon et 8 minutes de chaque côté pour les champignons).
- Retirez du gril et laissez refroidir.
- Pelez l'aubergine et coupez les rondelles d'oignon en deux.
- Réduisez à température moyenne.
- Sur une surface plane, propre et sèche, déposez 4 tranches de pain. Tartinez-les avec de la feta aux herbes, puis ajoutez l'aubergine, les feuilles de laitue, les courgettes, les oignons, les champignons, et le poivron rouge.
- Tartinez les tranches restantes de feta, puis recouvrez les sandwiches (la feta côté intérieur).
- Badigeonnez généreusement les deux côtés des sandwiches d'huile d'olive, puis mettez-les sur le gril.
- Grillez environ 5 minutes. Répétez pour chaque sandwich. Coupez et servez chaud.

## PANINI PARIS TEXAS

*Pour 4 sandwiches*

1 baguette, 170 g de blanc de poulet sans os, 1 boîte (170 g) de sauce enchilada, 1 c. à café de sauce piquante, 1 c. à café de cumin, 1 pincée d'origan séché, 1 c. à café de poivre noir moulu, 3 c. à soupe d'ail frais haché, 225 g de fromage hollandais (type Edam) tranché, 170 g de fromage de chèvre tranché,

4 poivrons rouges, 1 gros oignon blanc coupé en fines tranches, huile d'olive

- Préchauffez le gril à haute température.
- Dans un grand bol, mélangez bien la sauce enchilada, la sauce piquante, le cumin, l'origan, le poivre et l'ail.
- Ajoutez le poulet, puis remuez pour que les blancs soient recouverts du mélange. Couvrez et laissez au réfrigérateur au moins 30 minutes.
- Badigeonnez d'huile d'olive les poivrons et les oignons, puis mettez-les sur le gril chaud.
- Grillez les oignons environ 4 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'ils soient bruns. Retirez puis mettez de côté.
- Grillez les poivrons environ 15 minutes, jusqu'à ce que la peau soit fendue et brûlée.
- Transférez dans un sac en papier et fermez-le. Laissez reposer 5 minutes.
- Retirez les poivrons du sac et enlevez la peau brûlée. Enlevez le cœur, les graines et la chair puis mettez de côté.
- Enlevez le poulet du réfrigérateur et faites griller 3 minutes jusqu'à ce qu'il soit bien cuit et bruni. Retirez du gril puis mettez de côté.
- Coupez la baguette en 4 morceaux égaux. Tranchez chaque morceau horizontalement mais pas sur toute la profondeur.
- Ouvrez le pain et pressez sur la mie pour l'ouvrir et l'aplatir.
- Tournez le pain pour remplir ce qui est normalement l'extérieur (la croûte) du pain.
- Mettez du fromage de chèvre et du fromage hollandais (type Edam). Fermez le pain (la mie à l'extérieur).
- Beurrez l'extérieur (la mie) du pain, puis grillez-le jusqu'à ce qu'il soit brun et que le fromage soit fondu (environ 5 minutes).
- Pendant ce temps, coupez le poulet en fines lamelles et mettez de côté.
- Retirez les sandwiches du gril. Ouvrez-les et insérez les poivrons, l'oignon et le poulet.
- Fermez les sandwiches et coupez-les en deux. Répétez pour chaque sandwich et servez chaud.

## Nederlands

Wij danken u voor de aankoop van dit KRUPS apparaat, dat uitsluitend bestemd is voor huishoudelijk gebruik.

Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu...).

## Beschrijving

- a Geïsoleerd handvat
- b Controlelampje "apparaat aan"
- c Regelbare thermostaat
- d Controlelampje "apparaat klaar"
- e Vergrendelingsclip om het apparaat op te bergen
- f Vaste platen met anti-aanbaklaag
- g Instelbare scharnieren

## Het voorkomen van ongelukken in huis

Voor kinderen kan een klein ongeluk soms zeer ernstige gevolgen hebben. Leer uw kinderen voorzichtig om te gaan met hete apparaten in de keuken.

**Als u het apparaat wilt gebruiken in het bijzijn van kinderen:**

- Zorg ervoor dat er altijd een volwassene in de buurt is.
- Raak de hete delen van het apparaat niet aan.
- Sluit het apparaat nooit aan als u het niet gebruikt.

**Als iemand zich brandt,** koel de brandplek dan gelijk met koud water en roep, indien nodig, de hulp in van een huisarts.

## Voor het gebruik

- Plaats het apparaat op een stabiele ondergrond die warmtebestendig is. Vermijd het gebruik van een soepele of breekbare ondergrond, zoals glas. Steek het snoer in de ingang achteraan het apparaat **(1)** zodat dit een stabiele positie heeft.

**Plaats het apparaat niet op of in de nabijheid van natte of warme ondergronden. Laat het snoer niet hangen boven een warmtebron of plaats het niet in de nabijheid van ontvlambare materialen.**

**Wanneer het snoer is beschadigd dient deze te worden vervangen door de fabrikant, zijn servicedienst of een gelijkwaardig gekwalificeerd persoon om een gevaarlijke situatie te voorkomen.**

- Open het apparaat en verwijder al het verpakkingsmateriaal en stickers, aan de binnen- en buitenzijde van het apparaat.
- Smeer de platen lichtjes in met plantaardige olie. Dep met een zachte doek droog. Zo voorkomt u dat etenswaren aan de platen blijven plakken.

## Gebruik van het apparaat

*Tijdens het eerste gebruik kan er zich een lichte geur- en rookontwikkeling voordoen. Dit is normaal en doet zich normaliter enkel bij het eerste gebruik voor.*

- Sluit het apparaat.
- Steek de stekker in het stopcontact. Het controlelampje "apparaat aan" (b) en "apparaat klaar" (d) gaan branden **(2)**.
- Stel de thermostaat (c) in op de gewenste temperatuur. Het controlelampje (d) gaat uit **(3)**.
- Als het apparaat klaar is voor gebruik zal het controlelampje (d) weer gaan branden. In 4 tot 6 minuten wordt de maximumtemperatuur bereikt.
- Zodra de temperatuur bereikt is, opent u het apparaat door het geïsoleerde handvat (a) op te heffen en plaatst u de etenswaren op de onderste plaat (f).
- Gebruik plastic keukengerei. Gebruik geen metalen keukenmateriaal, deze kunnen de anti-aanbaklaag beschadigen.
- Sluit het apparaat. De scharnieren (g) passen zich automatisch aan aan de dikte van de etenswaren **(4)**. U hoeft niet op het handvat te drukken. Tijdens het bakken biedt het gewicht van de bovenplaat voldoende druk op de etenswaren.
- Laat de etenswaren de gewenste tijd bakken. U kunt het apparaat op elk ogenblik openen om het bakresultaat te controleren.
- In onderstaande tabel treft u enkele bakindicaties. De tijd kan variëren afhankelijk van de dikte van de panini en van de kenmerken van het vlees en het recept. Dit is vanzelfsprekend ook afhankelijk van uw persoonlijke smaak.



	Benaderende baktijd in minuten	Stand van de thermostaat
Wit kippenvlees zonder bot	3	7
Gegrilde kaas	5	5
Panini	5	5
Zalm	6	7
Steak	3 tot 6	7

- Zodra de panini gebakken is, opent u het apparaat en neemt u de etenswaren eruit met behulp van een niet metalen keukengereedschap.
- Na gebruik haalt u het snoer uit het stopcontact en laat u het apparaat helemaal afkoelen voor u het opbergt.

## Praktische tips

- Om vlees en groenten te bakken, plaatst u de thermostaat op de maximale stand. Gebruik uitsluitend vlees zonder bot.
- Om sandwiches en panini's te bakken, plaatst u de thermostaat op de middelste stand (5).

## Reinigen

- Voordat u het apparaat schoonmaakt, trekt u het snoer uit het stopcontact en laat u het apparaat helemaal afkoelen.
- Dompel het apparaat nooit onder in water en plaats het nooit onder stromend water.
- **Om de buitenzijde van het apparaat te reinigen**, gebruikt u een vochtige doek en wrijft u het apparaat zorgvuldig schoon.
- **Om de platen te reinigen**, gebruikt u een vochtige doek met een beetje afwasmiddel. Afvegen met een vochtige spons en dan zorgvuldig afdrogen.
- Gebruik nooit een schuur sponsje of schuurcrème om de binnen- of buitenzijde van het apparaat schoon te maken.

## Opbergen

Het apparaat kan verticaal worden opgeborgen. Sluit de vergrendelingsclip om het apparaat makkelijker op te bergen (5).



## Wees vriendelijk voor het milieu !

- Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

## Recepten

Panini is een warme sandwich die met vers brood wordt bereid. De sandwich wordt vervolgens gegrild en opgediend.

### SANDWICH MET ZALM, GEROOKTE HAM EN PEPER

Voor 6 sandwiches

6 verse zalmfilets van 115 g, olijfolie, zout, gemalen zwarte peper, 6 Franse broden, 75 g mayonaise met citroen en anijs (zie onderstaand recept), 6 bladeren kropsla, 2 grote tomaten die in fijne plakjes gesneden werden, 12 sneetjes gerookte en gebakken ham

- Verwarm de grill op maximumtemperatuur voor.
- Ontvet de zalmfilets.
- Breng de filets op smaak met olijfolie, zout en peper.
- Gril de zalm gedurende ongeveer 6 minuten tot deze mooi roze is en een beetje uit elkaar begint te vallen. Neem de zalm van de grill en leg deze op een bord.
- Snij de Franse broden in de lengte, maar niet helemaal tot het einde. Smeer mayonaise met citroen en anijs in het Frans brood en voeg er dan een blaadje salade per sandwich aan toe.
- Plaats plakjes tomaat op de kropsla en voeg dan de gebakken zalm aan toe. Rond af door twee sneetjes ham per sandwich toe te voegen. Dien op.

### Mayonaise met citroen en anijs:

110 g mayonaise van goede kwaliteit, 1 koffielepel vers citroensap, 2 koffielepels vers gesneden anijs, zout en gemalen zwarte peper

- Meng de ingrediënten in een kom en plaats het mengsel in de koelkast tot u het gebruikt.

## **PANINI MET GEBKRUID RUNDVLEES EN "PISTOU" MET ZWARTE BONEN**

*Voor 4 sandwiches*

2 soeplepels olijfolie, 450 g rundvlees in fijne reepjes, 1 kleine rode ui in fijne ringen gesneden, 1 soeplepel in stukjes gesneden verse knoflook, gehakte peterselie (indien gewenst), 1 soeplepel knoflook-chilisaus (verkrijgbaar in kruidenierszaken of in de Toko), 8 sneetjes volkorenbrood, 1 gegrilde rode peper die in fijne ringetjes gesneden en gegrild wordt, 170 g geraspte Nederlandse kaas (type Edam)

### **Ingrediënten voor "pistou" met zwarte bonen:**

2 soeplepels gehakte knoflook, 2 ontpitte en gehakte Serrano-pepers, 1 blikje 4/4 zwarte bonen die je spoelt en laat uitlekken, 1 soeplepel rijstazijn, 2 soeplepels olijfolie, 2 soeplepels vers gesneden peterselie, 1 groene ui in stukjes gesneden, 1 soeplepel gemalen komijn, 3 druppels pikante saus van het type Tabasco

- Verwarm de olijfolie in een pan op een matige temperatuur.
- Laat het rundvlees, de rode ui, de knoflook en de peper gedurende 3 minuten bakken.
- Voeg de knoflook-chilisaus toe en laat dit gedurende 4 minuten bakken tot het rundvlees goed doorbakken is.
- Voeg er de gehakte peterselie aan toe en breng op smaak met zout en peper.
- Neem de pan van het vuur en zet deze apart.
- Verwarm de grill voor.
- Leg 4 sneetjes brood op een vlakke, schone en droge ondergrond.
- Smeer de "pistou" met zwarte bonen op elke snee brood, voeg het rundvlees, de gegrilde rode peper en de Hollandse kaas (type Edam) toe en bedek met de resterende sneetjes brood.
- Smeer boter op de buitenzijde van de onderste sneetjes.
- Plaats de sandwiches op de grill met de beboterde zijde naar onder gericht en smeer dan boter op de buitenzijde van de bovenste sneetjes brood.
- Sluit het deksel en laat het 5 minuten bakken tot de sandwiches bruin en knapperig zijn.
- Neem de sandwiches van de grill, laat deze gedurende 3 minuten rusten en snij ze in twee voor u ze opdient.

## **Bereiding van "pistou" met zwarte bonen:**

- Doe alle ingrediënten in een mengkom en mix ze tot ze goed gehakt en gemengd zijn. Neem het mengsel uit de kom en doe het in een apart bordje.

## **PANINI MET GEGRILDE ITALIAANSE KAAS, OLIJFOLIE EN BASILICUM**

*Voor 6 sandwiches*

100 g geblancheerde verse basilicumblaadjes en 24 andere niet geblancheerde blaadjes, 235 ml extra vierge olijfolie, zout, gemalen zwarte peper, 6 witte paninibroodjes in sneetjes van ongeveer 1 cm dik, 2 teentjes knoflook die even in de pan gefruït werden, 450 g mozzarella in 18 plakjes gesneden, boter (op kamertemperatuur)

- Doe de geblancheerde basilicum en olijfolie in een mixer. Mix op maximaal vermogen tot de basilicum helemaal gehakt is en de olie groen lijkt.
- Filter de olie in een kom met behulp van een fijne zeef (of een zeefdoek), breng op smaak met zout en peper en zet de olie opzij.
- Verwarm de grill voor.
- Leg 6 sneetjes brood op een vlakke, schone en droge ondergrond. Verdeel knoflook over de sneetjes brood.
- Plaats 3 plakjes mozzarella op elk sneetje brood en voeg er schijfjes tomaat en 4 blaadjes niet geblancheerde basilicum aan toe.
- Giet een straaltje olijfolie over het geheel en bedek met een sneetje brood.
- Smeer de buitenzijde van de bovenste sneetjes brood in met boter.
- Plaats de sandwiches op de grill met de beboterde zijde naar onder gericht en smeer dan boter op de bovenste sneetjes brood.
- Sluit het deksel en laat ongeveer 5 minuten bakken tot de sandwiches bruin en knapperig zijn.
- Neem de sandwiches van de grill, laat deze gedurende 3 minuten rusten en snij ze in twee voor u ze opdient.

## PANINI MET GEGRILDE GROENTEN EN FETA MET KRUIDEN

Voor 4 sandwiches

1 aubergine (horizontaal in plakjes van 5 mm gesneden), 1 kleine courgette (horizontaal in plakjes van 5 mm gesneden), 1 rode peper (gegrild en in plakjes gesneden), 1 rode ui (horizontaal in ringen van 5 mm gesneden), 2 champignonhoedjes zonder de stelen, 120 ml olijfolie en een beetje extra om het geheel mee in te smeren, zout, gemalen zwarte peper, 8 sneetjes wit brood (of ander soort sandwichbrood), 4 blaadjes kropsla, 75 ml feta met kruiden, balsamico azijn

- Verwarm de grill voor op maximum-temperatuur.
- Smeer de aubergine, de courgette, de uien en de champignons in met olijfolie.
- Voeg zout en peper toe.
- Plaats de groenten op de grill, die u open laat staan en laat bakken tot de groenten zacht en bruin zijn (ongeveer 4 minuten aan elke zijde voor de aubergine en de courgette, 6 minuten aan elke zijde voor de uien en 8 minuten aan elke zijde voor de champignons).
- Neem de groenten van de grill en laat ze afkoelen.
- Schil de aubergine en snij de uiringen doormidden.
- Verlaag de thermostaat tot een middelmatige temperatuur.
- Leg 4 sneetjes brood op een vlakke, schone en droge ondergrond. Beleg ze met feta met kruiden en voeg er dan de aubergine, de blaadjes kropsla, de courgettes, de uien, de champignons en de rode peper aan toe.
- Besmeer de resterende sneetjes brood met feta en leg de sandwiches erover (met de feta naar onder gericht).
- Smeer de twee zijden van de sandwich rijkelijk in met olijfolie en plaats ze op de grill.
- Gril gedurende ongeveer 5 minuten. Herhaal dit voor elke sandwich. Snijden en warm opdienen.

## PANINI PARIJS TEXAS

Voor 4 sandwiches

1 Frans brood, 170 g wit kippenvlees zonder bot, 1 blikje (170 g) enchiladasaus, 1 koffielepel pikante saus, 1 koffielepel komijn, 1 snuffje gedroogde oregano, 1 koffielepel gemalen, zwarte peper, 3 soeplepels versgehakte

knoflook, 225 g Hollandse kaas (type Edam) in sneetjes, 170 g geitenkaas in plakjes, 4 rode pepers, 1 grote witte ui in fijne ringen gesneden, olijfolie

- Verwarm de grill voor op hoge temperatuur.
- Meng de enchiladasaus, de pikante saus, de komijn, de oregano, de peper en de knoflook in een grote kom.
- Voeg het kippenvlees toe en roer zodat het vlees bedekt wordt met het mengsel. Dek af en laat tenminste 30 minuten afkoelen in de koelkast.
- Strijk de pepers en de uien in met olijfolie en plaats ze op de warme grill.
- Laat de uien gedurende ongeveer 4 minuten aan elke zijde bakken tot ze bruin zijn. Neem ze van de grill en doe ze in een apart bordje.
- Gril de pepers gedurende ongeveer 15 minuten tot de schil gebarsten en verbrand is.
- Doe ze in een papieren zak en sluit deze. Laat gedurende 5 minuten rusten.
- Neem de pepers uit de zak en verwijder de verbrande schil. Haal het middelste, de zaden en het vlees eruit en doe dit in een apart bordje.
- Neem het kippenvlees uit de koelkast en laat dit 3 minuten grillen tot het goed gebakken en bruin is. Neem het kippenvlees van de grill en leg het op een bord.
- Snij het Frans brood in 4 gelijke delen. Snij elk stuk horizontaal maar niet over de gehele breedte.
- Maak het brood open en druk op het kruim om het te openen en plat te drukken.
- Draai het brood om, om het te vullen langs de zijde die normaal aan de buitenkant is (de korst).
- Plaats de geitenkaas en de Hollandse kaas (type Edam) op de korst. Sluit het brood (met het kruim aan de buitenzijde).
- Smeer boter op de buitenzijde van het brood en gril dit tot het bruin is en tot de kaas gesmolten is (ongeveer 5 minuten).
- Snij ondertussen het kippenvlees in fijne reepjes en doe deze in een apart bordje.
- Neem de sandwiches van de grill. Maak ze open en doe de pepers, de ui en de kip er in.
- Sluit de sandwiches en snij ze in twee. Doe hetzelfde voor elke sandwich en dien warm op.

**Wir freuen uns, dass Sie sich für ein Gerät von KRUPS entschieden haben.**

**Für Ihre Sicherheit entspricht dieses Produkt allen gängigen Standards (Niederspannungsrichtlinie, elektromagnetische Verträglichkeit, Lebensmittelverordnung, Umweltschutz,...).**

### Beschreibung

- a Isolierter Griff
- b Einschalt-Kontrollleuchte
- c Einstellbarer Thermostat
- d Temperatur-Kontrollleuchte
- e Verschluss-Clip für die Aufbewahrung
- f Platten mit Antihafbeschichtung
- g Einstellbare Scharniere

### Sicherheitshinweise

1. Lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Gerätes durch: Eine unsachgemäße Bedienung entbindet KRUPS von jeglicher Haftung.
2. Überlassen Sie Kindern niemals unbeaufsichtigt das Gerät. Die Benutzung dieses Gerätes durch kleine Kinder und behinderte Personen darf nur unter Aufsicht erfolgen.
3. Das Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch und der Benutzung in geschlossenen Räumen vorgesehen.
4. Bei fehlerhaftem Gebrauch erlischt die Garantie.
5. Das Gerät darf nur an geerdete Steckdosen angeschlossen werden.
6. Überprüfen Sie, ob Ihre Netzspannung mit der auf dem Typenschild unter dem Gerät angegebenen Spannung übereinstimmt.
7. Benutzen Sie Ihr Gerät nicht, wenn es nicht fehlerfrei funktioniert, gefallen ist oder sichtbare Schäden aufweist.
8. Jeder andere Eingriff außer der im Haushalt üblichen Reinigung und Wartung muss vom Krups Kundendienst durchgeführt werden.
9. Das Gerät, die Zuleitung oder den Stecker niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit tauchen.
10. Benutzen Sie das Gerät nicht an einem

feuchten Ort und lassen Sie es auch nicht in feuchter Umgebung stehen.

11. Lassen Sie die Zuleitung niemals in die Nähe von oder in Berührung mit den heißen Teilen des Gerätes, einer Wärmequelle oder einer scharfen Kante kommen.
12. Lassen Sie die Zuleitung niemals herunterhängen und ziehen Sie niemals den Stecker an der Zuleitung aus der Steckdose.
13. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn die Zuleitung oder der Stecker beschädigt sind. Um jegliche Gefahr zu vermeiden, lassen Sie diese Teile durch den KRUPS Kundendienst austauschen.
14. Bei Geräten mit einer losen Zuleitung darf nur die originale Zuleitung verwendet werden.
15. Bei Verwendung einer Verlängerungsschnur muss diese einen Stecker mit Erdung aufweisen und sie muss so verlegt werden, dass niemand darüber stolpern kann.
16. Das Gerät nie unbeaufsichtigt betreiben.
17. Bewegen Sie das Gerät niemals solange es heiß ist.
18. Das Gerät wird bei Betrieb sehr heiß. Vorsicht: Verbrennungsgefahr.
19. Sollten Teile des Gerätes in Brand geraten, versuchen Sie nicht, die Flammen mit Wasser zu löschen, sondern ziehen Sie den Netzstecker und ersticken Sie sie mit einem feuchten Tuch.
20. Nur Originalzubehör verwenden.
21. Berühren Sie nicht die heißen Oberflächen des Gerätes, sondern benutzen Sie stets die Griffe.

### Vor der Verwendung

- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzefeste Arbeitsplatte. Vermeiden Sie die Verwendung auf weichem Untergrund, wie z.B. auf einer Tischdeckenunterlage aus Gummi. Führen Sie das Netzkabel in die Kerbe an der Rückseite des Geräts (1) ein, damit das Gerät stabil steht.

**Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe von nassen oder heißen Flächen. Lassen Sie das Netzkabel nicht über eine Hitzequelle hängen und stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von brennbaren Materialien.**

**Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes**

**beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.**

- Öffnen Sie das Gerät und entfernen Sie alle Verpackungen und Aufkleber im und außen am Gerät.
- Bestreichen Sie die Platten leicht mit Pflanzenöl. Wischen Sie diese dann mit einem weichen Tuch ab. Dadurch wird eine noch bessere Antihafteffekt erreicht.

## Benutzung des Geräts

*Bei der ersten Verwendung kann sich ein leichter Geruch oder etwas Rauch entwickeln. Das ist jedoch normal und unbedenklich.*

- Schließen Sie das Gerät.
- Schließen Sie das Netzanschlusskabel an die Steckdose an. Die Kontrollleuchte (b) und (d) leuchten auf **(2)**.
- Stellen Sie den Thermostat (c) auf die Position Ihrer Wahl. Die Kontrollleuchte (d) macht aus.
- Sobald das Gerät die richtige Temperatur erreicht hat, leuchtet die Kontrollleuchte (d) wieder auf **(3)**. Die Höchsttemperatur wird nach 4 bis 6 Minuten erreicht.
- Sobald die Temperatur erreicht ist, öffnen Sie das Gerät durch Anheben des Isoliergriffs (a) und legen Sie die Speisen auf die untere Platte (f).
- Verwenden Sie Utensilien aus Kunststoff. Verwenden Sie keine Utensilien aus Metall, da diese die Antihafteffekt der Platten beschädigen könnten.
- Schließen Sie das Gerät. Die Scharniere (g) passen sich automatisch an die Dicke der verschiedenen Nahrungsmittel an **(4)**. Sie müssen nicht auf den Griff drücken. Während der Garzeit reicht das Gewicht der oberen Platte, um auf die Nahrungsmittel zu drücken.
- Lassen Sie die Nahrungsmittel die gewünschte Dauer grillen. Sie können das Gerät jederzeit öffnen, um zu sehen, ob Ihre Zubereitung bereits gar ist.
- Der Tabelle unten können Sie einige Angaben bezüglich Grillzeit und Einstellung des Thermostats entnehmen. Die Zeiten können je nach Dicke des Panini und je nach Art des Fleisches und des Rezepts unterschiedlich sein. Sie hängen natürlich auch vom persönlichen Geschmack ab.

	Ungefähre Grillzeiten in Minuten	Position des Thermostats
Hähnchenbrust ohne Knochen	3	7
Gegrillter Käse	5	5
Panini	5	5
Lachs	6	7
Steak	3 bis 6	7

- Wenn die Speisen fertig sind, öffnen Sie das Gerät und nehmen Sie diese Zubereitung mit einem nichtmetallenen Gegenstand heraus.
- Ziehen Sie nach der Verwendung den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es verstauen.

## Praktische Hinweise

- Stellen Sie den Thermostat für Fleisch und Gemüse auf die Maximalposition; verwenden Sie Fleisch ohne Knochen.
- Stellen Sie den Thermostat für Sandwichs und Panini auf die mittlere Position (5).

## Reinigung

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser und halten Sie es nicht unter fließendes Wasser.
- **Reinigen Sie das Gerät** außen mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es sorgfältig.
- **Reinigen Sie die Platten** mit einem feuchten Tuch und mit ein wenig Geschirrspülmittel. Mit einem feuchten Schwamm abwischen und sorgfältig trocknen.
- Reinigen Sie das Gerät innen oder außen nie mit einem Scheuerschwamm oder mit Scheuerpulver.

## Verstauen

Das Gerät kann platz sparend aufrecht verstaut werden. Schließen Sie den Verschluss-Clip (e), um das Gerät einfacher zu verstauen **(5)**.



## Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

- Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
- Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

## Rezepte

Ein Panini ist ein heißes Sandwich, das mit frischem Weißbrot zubereitet wird. Das Sandwich wird anschließend gegrillt und serviert.

### SANDWICH MIT LACHS UND GERÄUCHERTEM SCHINKEN MIT PFEFFER

Für 6 Sandwichs

6 frische Lachsfilets à 115 g, Olivenöl, Salz, gemahlener schwarzer Pfeffer, 6 Baguettes, 75 g Mayonnaise mit Zitrone und Dill (siehe Rezept unten), 6 Blätter Kopfsalat, 2 große, fein geschnittene Tomaten, 12 Scheiben geräucherter und gekochter Schinken

- Den Grill auf Höchsttemperatur vorheizen.
- Das Fett der Lachsfilets entfernen.
- Die Filets mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen.
- Den Lachs ca. 6 Minuten grillen, bis er rosa wird und das Filet anfängt, auseinander zu fallen. Vom Grill nehmen und zur Seite stellen.
- Die Baguettes der Länge nach, aber nicht an den Enden aufschneiden. Mit der Zitronen und Dillmayonnaise bestreichen, dann in jedes Sandwich ein Blatt Salat legen.
- Tomatenscheiben auf den Salat legen, dann den gekochten Lachs und zuletzt zwei Scheiben Schinken für jedes Sandwich. Servieren.

### Mayonnaise mit Zitrone und Dill:

110 g Mayonnaise guter Qualität, 1 TL frischer Zitronensaft, 2 TL frischer, geschnittener Dill, Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer

- Die Zutaten in einer Schale miteinander vermischen und bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

### SÜDWESTFRANZÖSISCHE PANINI MIT WÜRZIGEM RINDFLEISCH UND SCHWARZE-BOHNEN-PESTO

Für 4 Sandwichs

2 EL Olivenöl, 450 g Rindfleisch in dünnen Scheiben, 1 kleine rote Zwiebel, die in dünne Ringe geschnitten wird, 1 EL frischer Knoblauch in Stücken, gehackte Petersilie (nach Belieben), 1 EL Knoblauch-Chili-Sauce (im Lebensmittelgeschäft oder im Supermarkt in der Abteilung mit asiatischen Gewürzen erhältlich), 8 Scheiben Vollkornbrot oder ein anderes, nahrhaftes Brot, 1 gebratene Paprikaschote in feinen Streifen, 170 g geriebener, holländischer Käse (Typ Edamer)

### Zutaten für das Schwarze-Bohnen-Pesto:

2 EL gehackter Knoblauch, 2 gehackte Serrano-Pepperoni ohne Kerne, 1 große Dose schwarze Bohnen, die mit Wasser gespült und abgetropft werden, 1 EL Reissessig, 2 EL Olivenöl, 2 EL frische, fein geschnittene Petersilie, 1 grüne, in Stücke geschnittene Zwiebel, 1 EL gemahlener Kümmel, 3 Tropfen Tabasco-Sauce

- Das Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer bis hoher Temperatur erhitzen.
- Rindfleisch, rote Zwiebel, Knoblauch und Paprikaschote 3 Minuten anbraten.
- Die Knoblauch-Chili-Sauce hinzufügen und 4 Minuten kochen, bis das Rindfleisch gut durch ist.
- Petersilie hinzufügen, salzen und pfeffern.
- Die Pfanne vom Herd nehmen und zur Seite stellen.
- Den Grill vorheizen.
- 4 Scheiben Brot auf eine gerade, saubere und trockene Fläche legen.
- Jede Scheibe mit dem Schwarze-Bohnen-Pesto bestreichen, dann die Zubereitung mit dem Rindfleisch, die gebratene Paprikaschote und den holländischen Käse (z.B. Edamer) hinzufügen und abschließend mit den restlichen Scheiben Brot zudecken.
- Die Außenseite der oberen Brotscheiben mit Butter bestreichen.
- Die Sandwichs mit der gebutterten Seite nach unten auf den Grill legen, dann die äußere Seite der oberen Brotscheiben mit Butter bestreichen.
- Den Deckel schließen und 5 Minuten grillen, bis die Sandwichs braun und knusprig sind.

- Die Sandwichs aus dem Grill nehmen, 3 Minuten ruhen lassen und dann vor dem Servieren in der Mitte durchschneiden.

### Zubereitung des Schwarze-Bohnen-Pestos:

- Alle Zutaten in den Aufsatz eines Mixers geben und solange mixen, bis sie gut gehackt und durchgemischt sind. Aus dem Mixer nehmen und zur Seite stellen.

## PANINI MIT GEGRILTEM ITALIENISCHEN KÄSE, OLIVENÖL UND BASILIKUM

### Für 6 Sandwichs

100 g frische, abgebrühte Basilikumblätter und 24 weitere, nicht abgebrühte Blätter, 235 ml extra natives Olivenöl, Salz, gemahlener schwarzer Pfeffer, 6 Panini-Brote in ca. 1 cm dicken Scheiben, 2 Knoblauchzehen, die in der Pfanne angebraten werden, 450 g Mozzarella in 18 Scheiben, Butter (Raumtemperatur)

- Die abgebrühten Basilikumblätter und das Olivenöl in einen Mixer geben. Bei maximaler Leistung mixen, bis das gesamte Basilikum gehackt ist und das Öl hellgrün wird.
- Das Öl mit einem feinen Sieb (oder einem Siebtuch) in eine Schale filtern, salzen und pfeffern und zur Seite stellen.
- Den Grill vorheizen.
- 6 Scheiben Brot auf eine gerade, saubere und trockene Fläche legen. Die Brotscheiben mit dem Knoblauch bestreichen.
- Auf jede Scheibe Brot 3 Scheiben Mozzarella, dann Tomatenscheiben und 4 nicht abgebrühte Basilikumblätter legen.
- Etwas Olivenöl darübergießen und mit einer Scheibe Brot zudecken.
- Die Außenseite der oberen Brotscheiben mit Butter bestreichen.
- Die Sandwichs mit der gebutterten Seite nach unten auf den Grill legen, dann die äußere Seite der oberen Brotscheiben mit Butter bestreichen.
- Den Deckel schließen und 5 Minuten grillen, bis die Sandwichs braun und knusprig sind.
- Die Sandwichs aus dem Grill nehmen, 3 Minuten ruhen lassen und dann vor dem Servieren in der Mitte durchschneiden.

## PANINI MIT GEGRILTEM GEMÜSE UND KRÄUTER-FETA

### Für 4 Sandwichs

1 Aubergine (in 5 mm dicken Scheiben), 1 kleine Zucchini (in 5 mm dicken Scheiben), 1 rote Paprikaschote (gegrillt und in Scheiben geschnitten), 1 rote Zwiebel (in 5 mm dicken Scheiben), 2 Champignons in Scheiben und ohne Stiele, 120 ml Olivenöl und Olivenöl zum Bestreichen, Salz, gemahlener schwarzer Pfeffer, 8 Scheiben Toastbrot (oder anderes Sandwichbrot), 4 Blätter Kopfsalat, 75 ml Kräuterfeta, Balsamico-Essig

- Den Grill auf Höchsttemperatur vorheizen.
- Aubergine, Zucchini, Zwiebeln und Champignons mit Olivenöl bestreichen.
- Salzen und pfeffern.
- Auf den offenen Grill legen und grillen, bis das Gemüse braun und zart wird (ca. 4 Minuten auf jeder Seite für die Aubergine und die Zucchini, 6 Minuten auf jeder Seite für die Zwiebel und 8 Minuten auf jeder Seite für die Champignons).
- Vom Grill nehmen und abkühlen lassen.
- Die Aubergine schälen und die Zwiebelringe halbieren.
- Auf mittlere Temperatur herunterschalten.
- 4 Scheiben Brot auf eine gerade, saubere und trockene Fläche legen. Mit Kräuterfeta bestreichen, dann Aubergine, Salatblätter, Zucchini, Zwiebeln, Champignons und Paprikaschote darauf verteilen.
- Die restlichen Scheiben mit Feta bestreichen, dann die Sandwichs schließen (Feta auf der Innenseite).
- Die beiden äußeren Seiten der Sandwichs mit viel Olivenöl bestreichen und dann auf den Grill legen.
- Ungefähr 5 Minuten grillen. Für jedes Sandwich wiederholen. In der Mitte durchschneiden und servieren.

## PANINI PARIS TEXAS

### *Für 4 Sandwichs*

1 Baguette, 170 g Hähnchenbrust ohne Knochen, 1 Dose (170 g) Enchilada-Sauce, 1 TL scharfe Sauce, 1 TL Kümmel, 1 Prise getrockneter Oregano, 1 TL gemahlener schwarzer Pfeffer, 3 EL frischer gehackter Knoblauch, 225 g holländischer Käse (z.B. Edamer) in Scheiben, 170 g Ziegenkäse in Scheiben, 4 rote Paprikaschoten, 1 große weiße Zwiebel in dünnen Scheiben, Olivenöl

- Den Grill auf hohe Temperatur vorheizen.
- Enchilada-Sauce, scharfe Sauce, Kümmel, Oregano, Pfeffer und Knoblauch in einer Schale vermischen.
- Die Hähnchenbrust hinzufügen und gut umrühren, so dass sie mit der Mischung bedeckt ist. Zudecken und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank kaltstellen.
- Paprikaschoten und Zwiebeln mit Olivenöl bestreichen und dann auf den heißen Grill legen.
- Die Zwiebeln auf jeder Seite 4 Minuten grillen, bis sie braun sind. Vom Grill nehmen und zur Seite legen.
- Die Paprikaschoten auf jeder Seite 15 Minuten grillen, bis die Haut aufplatzt und gebräunt ist.
- In eine Papiertüte legen und diese verschließen. 5 Minuten ruhen lassen.
- Die Paprikaschoten aus der Tüte nehmen und die Haut entfernen. Das Herz, die Kerne und das Fleisch entfernen und zur Seite stellen.
- Die Hähnchenbrust aus dem Kühlschrank nehmen und 3 Minuten grillen, bis sie gut durch und braun ist. Vom Grill nehmen und zur Seite stellen.
- Das Baguette in 4 gleich große Stücke schneiden. Jedes Stück waagrecht aufschneiden, aber nicht ganz durchschneiden.
- Das Brot aufklappen und flach zu drücken.
- Das Brot umdrehen, um die Füllung auf die Außenseite (Rinde) zu geben.
- Ziegenkäse und holländischen Käse (z.B. Edamer) in das Brot legen. Das Brot schließen (das Weiße nach außen).
- Die Ober- und Unterseite des Brotes nun mit Butter bestreichen und dann grillen, bis es braun und der Käse geschmolzen ist (ca. 5 Minuten).

- In der Zwischenzeit die Hähnchenbrust in feine Streifen schneiden und zur Seite stellen.
- Die Sandwichs aus dem Grill nehmen. Öffnen und Paprikaschoten, Zwiebel und Hähnchenbrust hineinlegen.
- Die Sandwichs schließen und in der Mitte durchschneiden. Für jedes Sandwich wiederholen und heiß servieren.



Grazie per aver acquistato questo apparecchio KRUPS, destinato al solo uso domestico.

Per la vostra sicurezza, questo prodotto è conforme alle norme in vigore (Direttiva Basso Voltaggio, Compatibilità elettromagnetica, Materiali compatibili con il cibo, Ambiente,...).

### Descrizione

- a Impugnatura isolata
- b Spia di collegamento alla rete elettrica
- c Termostato regolabile
- d Spia di regolazione
- e Blocco di chiusura per riporre l'apparecchio
- f Piastre fisse con rivestimento antiaderente
- g Cerniere regolabili

### Prevenzione degli incidenti domestici

Per un bambino, anche una piccola scottatura può a volte essere qualcosa di serio. Man mano che crescono, insegnate ai vostri bambini a stare attenti agli elettrodomestici che scottano in cucina.

**Se usate l'elettrodomestico in presenza di bambini:**

- Farlo sempre sotto sorveglianza di adulti.
- Non toccare mai le superfici calde dell'elettrodomestico.
- Non collegare mai l'apparecchio quando non viene utilizzato.

**Nel caso di incidente,** sciacquare immediatamente la scottatura con acqua fredda e chiamare un medico se necessario.

### Prima dell'utilizzo

- Posizionate l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore. Evitate di utilizzarlo su superfici morbide, come tovaglie in tela cerata. Inserite il cavo di alimentazione nell'apposita scanalatura sul retro dell'apparecchio **(1)** per garantirne la stabilità.

**Non appoggiate l'apparecchio sopra o vicino a superfici calde o bagnate. Non lasciate che il cavo di alimentazione penda in prossimità di fonti di calore, non posizionate l'apparecchio in prossimità di materiale infiammabile.**

**Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.**

- Aprite l'apparecchio ed eliminate tutti gli imballi e gli adesivi presenti all'interno e all'esterno dello stesso.
- Cospargete le piastre con una leggera mano di olio vegetale o spray antiaderente. Pulite con un panno morbido per evitare che gli alimenti vi aderiscano.

### Utilizzo

*Durante il primo utilizzo l'apparecchio potrebbe rilasciare un lieve odore o fumo. Tale fenomeno è normale e limitato al primo utilizzo.*

- Chiudete l'apparecchio.
- Collegate il cavo di alimentazione a una presa di corrente. Le due spie (b) e (d) si accendono **(2)**.
- Posizionate il termostato sulla temperatura desiderata. La spia (d) si spegne **(3)**.
- Quando l'apparecchio raggiunge la temperatura corretta, la spia di regolazione (d) si riaccende. La temperatura massima si raggiunge in 4 - 6 minuti.
- Una volta raggiunta la temperatura, aprite l'apparecchio sollevando l'impugnatura isolata (a) e sistemate gli alimenti sulla piastra inferiore (f).
- Servitevi di utensili in plastica. Non utilizzate utensili metallici, potrebbero danneggiare le piastre antiaderenti.
- Chiudete l'apparecchio. Le cerniere (g) si adattano automaticamente allo spessore degli alimenti **(4)**. Esercitare una pressione sull'impugnatura è del tutto inutile: durante la cottura, il peso della piastra superiore è infatti sufficiente a comprimere gli alimenti.
- Lasciate cuocere gli alimenti per il tempo che ritenete necessario. È possibile aprire l'apparecchio in qualsiasi momento per verificare lo stato di cottura.

- La seguente tabella elenca alcune indicazioni di cottura. I tempi possono variare a seconda dello spessore del pane, delle caratteristiche della carne e della ricetta e, ovviamente, dei vostri gusti.

	<b>Tempo approssimativo di cottura. Minuti:</b>	<b>Posizione del termostato</b>
Filetto di pollo disossato	3	7
Formaggio alla griglia	5	5
Panini	5	5
Salmone	6	7
Bistecca	da 3 a 6	7

- A cottura ultimata aprite l'apparecchio e togliete gli alimenti aiutandovi con un utensile non metallico.
- Dopo l'utilizzo, scollegate l'apparecchio e lasciatelo raffreddare prima di riporlo.

## Consigli pratici

- Per la cottura di carni e verdure regolate il termostato alla massima potenza; utilizzate carni disossate.
- Per la cottura dei panini, regolate il termostato in posizione intermedia (5).

## Pulizia

- Prima di pulire l'apparecchio, scollegatelo e lasciatelo raffreddare completamente.
- Non immergetelo né mettetelo per nessun motivo sotto l'acqua corrente.
- **Pulite la parte esterna dell'apparecchio** con un panno umido e asciugate con cura.
- **Pulite le piastre** con un panno umido e del detergente per piatti. Pulite con una spugna umida, poi asciugate con cura.
- Non utilizzate mai tamponi abrasivi o polveri sgrassanti per pulire l'interno o l'esterno dell'apparecchio.

## Sistemazione

L'apparecchio può essere riposto in posizione verticale permettendo di risparmiare spazio. Fissate il blocco di chiusura (e) per facilitare la sistemazione (5).



## Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !

- Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.
- Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

## Ricette

I panini, preparati con pane fresco, possono essere grigliati alla piastra e serviti caldi.

### PANINO AL SALMONE E PANCETTA AFFUMICATA AL PEPE

Per 6 panini

6 filetti di salmone fresco da 115 g, olio d'oliva, sale, pepe nero macinato, 6 baguette, 75 g di maionese al limone e aneto (vedi ricetta di seguito), 6 foglie di lattuga, 2 grossi pomodori tagliati fini, 12 fettine di pancetta cotta affumicata

- Preriscaldate la piastra alla temperatura massima.
- Sgrassate i filetti di salmone.
- Conditeli con olio d'oliva, sale e pepe.
- Grigliate il salmone per circa 6 minuti fino a quando assume una colorazione rosa e il filetto inizia a disfarsi. Toglietelo dalla piastra e mettetelo da parte.
- Tagliate le baguette nel senso della lunghezza, senza arrivare alla fine. Spalmate la maionese al limone e aneto, poi aggiungete una foglia di insalata in ogni panino.
- Sistemate alcune fettine di pomodoro sulla lattuga, aggiungete il salmone cotto e, per finire, due fette di pancetta a panino. Servite.

### Maionese al limone e aneto:

110 g di maionese di buona qualità, 1 cucchiaino di succo di limone fresco, 2 cucchiaini di aneto fresco tagliato, sale e pepe nero macinato

- Mescolate gli ingredienti in una ciotola e conservateli in frigo fino al loro utilizzo.

## **PANINO DEL SUD-OVEST AL MANZO SPEZIATO E AL PISTOU DI FAGIOLI NERI**

*Per 4 panini*

2 cucchiaini di olio d'oliva, 450 g di manzo a fettine sottili, 1 piccola cipolla rossa tagliata a rondelle fini, 1 cucchiaino di aglio fresco spezzettato, prezzemolo tritato (facoltativo), 1 cucchiaino di salsa all'aglio e peperoncino (disponibile in drogheria o nei supermercati specializzati in cibi asiatici), 8 fette di pane integrale o altro pane consistente, 1 peperone rosso grigliato affettato finemente, 170 g di formaggio olandese (tipo Edam) grattugiato

### **Ingredienti per il pistou di fagioli neri:**

2 cucchiaini di aglio tritato, 2 peperoncini Serrano senza semi e tritati, 1 scatola formato 4/4 di fagioli neri lavati e sgocciolati, 1 cucchiaino di aceto di riso, 2 cucchiaini di olio d'oliva, 2 cucchiaini di prezzemolo fresco tagliato, 1 cipolla verde sminuzzata, 1 cucchiaino di cumino macinato, 3 gocce di salsa piccante tipo Tabasco

- Fate scaldare l'olio d'oliva in una padella a fuoco medio-alto.
- Fate soffriggere per circa 3 minuti il manzo assieme alla cipolla rossa, all'aglio e al peperone.
- Aggiungete poi la salsa all'aglio e peperoncino e lasciate rosolare per 4 minuti fino a quando il manzo sarà ben cotto.
- Aggiungete il prezzemolo tritato e condite con sale e pepe.
- Togliete la padella dal fuoco e mettetela da parte.
- Preriscaldate la piastra.
- Disponete 4 fette di pane su una superficie piana, pulita e asciutta.
- Spalmate su ogni fetta del pistou di fagioli neri, aggiungetevi il preparato al manzo, il peperone rosso grigliato, poi il formaggio olandese (tipo Edam) e per finire coprite con le restanti fette di pane.
- Imburrate il lato esterno delle fette inferiori.
- Mettete i panini sulla piastra, con il lato imburrito a contatto con la stessa, quindi imburrate anche l'altro lato.
- Abbassate il coperchio e lasciate cuocere per 5 minuti fino a quando i panini saranno abbrustoliti e croccanti.
- Togliete i panini dalla piastra, lasciateli riposare per 3 minuti. Prima di servire tagliateli in due.

## **Preparazione del pistou di fagioli neri:**

- Passate tutti gli ingredienti nel mixer fino a quando saranno ben tritati e amalgamati. Togliete il composto e mettetelo da parte.

## **PANINO CON MOZZARELLA ALLA GRIGLIA, OLIO D'OLIVA E BASILICO**

*Per 6 panini*

100 g di foglie tenere di basilico fresco e 24 foglie normali, 235 ml di olio extravergine d'oliva, sale, pepe nero macinato, 6 panini bianchi tagliati a fette spesse circa 1 cm, 2 spicchi d'aglio passati in padella, 450 g di mozzarella (18 fettine), burro (a temperatura ambiente)

- Mettete le foglioline di basilico fresco e l'olio d'oliva nel mixer. Azionate il mixer alla massima potenza e lasciatelo funzionare fino a quando tutto il basilico sarà tritato e il composto oleoso assumerà un colore verde chiaro.
- Aiutandovi con un colino (o un setaccio), filtrate l'olio in una ciotola, condite con sale e pepe e mettetelo da parte.
- Preriscaldate la piastra.
- Disponete 6 fette di pane su una superficie piana, pulita e asciutta. Spalmate l'aglio sulle fette di pane.
- Sistemate 3 fettine di mozzarella su ogni fetta di pane, poi aggiungete il pomodoro e 4 foglie normali di basilico.
- Terminate versando un filo dell'olio preparato in precedenza, poi coprite con una fetta di pane.
- Imburrate l'esterno delle fette inferiori.
- Mettete i panini sulla piastra, con il lato imburrito a contatto con la stessa, quindi imburrate anche l'altro lato.
- Abbassate il coperchio e lasciate cuocere per circa 5 minuti fino a quando i panini saranno abbrustoliti e croccanti.
- Togliete i panini dalla piastra, lasciateli riposare per 3 minuti. Prima di servire tagliateli in due.

## PANINO CON VERDURE ALLA GRIGLIA E FETA ALLE ERBETTE

*Per 4 panini*

1 melanzana (tagliata a fette di 5 mm nel senso della lunghezza), 1 zucchina piccola (tagliata a fette di 5 mm nel senso della lunghezza), 1 peperone rosso (grigliato e tagliato a fette), 1 cipolla rossa (tagliata a fette di 5 mm), 2 teste di funghi coltivati tagliate a fette, senza il gambo, 120 ml d'olio d'oliva con l'aggiunta dell'olio necessario per spennellare, sale, pepe nero macinato, 8 fette di pane in cassetta (o altro tipo di pane per panini), 4 foglie di lattuga, 75 ml di feta alle erbe, aceto balsamico

- Preriscaldate la piastra alla temperatura massima.
- Spennellate con olio d'oliva la melanzana, lo zucchini, le cipolle e i funghi.
- Salate e pepate.
- Mettete le verdure sulla piastra lasciandola aperta e fatele grigliare fino a quando saranno appassite (circa 4 minuti a lato per melanzana e zucchini, 6 minuti a lato per la cipolla e 8 minuti a lato per i funghi).
- Toglietele dalla piastra e lasciate raffreddare.
- Pelate la melanzana e tagliate in due le rondelle di cipolla.
- Abbassate la temperatura da massima a media.
- Disponete 4 fette di pane su una superficie piana, pulita e asciutta. Farcitele con feta alle erbe, poi aggiungete la melanzana, le foglie di lattuga, gli zucchini, le cipolle, i funghi e il peperone rosso.
- Spalmate la feta sul lato interno delle fette restanti e con le stesse ricoprite i panini.
- Spennellate abbondantemente i due lati con olio d'oliva, poi mettete sulla piastra.
- Grigliate per circa 5 minuti. Ripetete l'operazione per ogni panino. Tagliate e servite caldo.

## PANINO PARIGI TEXAS

*Per 4 panini*

1 baguette, 170 g di filetto di pollo disossato, 1 confezione (170 g) di salsa enchilada, 1 cucchiaino di salsa piccante, 1 cucchiaino di cumino, 1 pizzico di origano secco, 1 cucchiaino di pepe nero macinato, 3 cucchiaini di aglio fresco tritato, 225 g di formaggio olandese a fette (tipo Edam), 170 g di formaggio caprino

a fette, 4 peperoni rossi, 1 grossa cipolla bianca tagliata a fettine sottili, olio d'oliva

- Preriscaldate la piastra ad alta temperatura.
- In una ciotola di grandi dimensioni, mescolate la salsa enchilada, la salsa piccante, il cumino, l'origano, il pepe e l'aglio fino ad ottenere un composto omogeneo.
- Aggiungete il pollo, mescolate fino a ricoprirlo completamente con il composto. Coprite e lasciate riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.
- Spennellate con olio d'oliva i peperoni e le cipolle, poi metteteli sulla piastra calda.
- Grigliate le cipolle per circa 4 minuti a lato fino a farle appassire. Toglietele e mettetele da parte.
- Grigliate i peperoni per circa 15 minuti fino a quando la pelle bruciacchiata inizierà a staccarsi.
- Toglieteli e metteteli in un sacchetto di carta che chiuderete. Lasciate riposare per 5 minuti.
- Togliete i peperoni dal sacchetto ed eliminate la pelle bruciata. Privateli del cuore, dei semi e della polpa, poi metteteli da parte.
- Togliete il pollo dal frigo e fatelo grigliare per 3 minuti fino a quando sarà ben cotto e dorato. Toglietelo dalla piastra e mettetelo da parte.
- Tagliate la baguette in 4 pezzi uguali. Tagliate ogni pezzo nel senso della lunghezza, senza arrivare in fondo.
- Comprimendo la mollica, apritelo e appiattitelo.
- Capovolgetelo per farcire la parte esterna (la crosta).
- Farcite con formaggio caprino e formaggio olandese (tipo Edam). Chiudetelo (mollica all'esterno).
- Imburrate l'esterno (la mollica) del panino, poi grigliatelo fino a farlo abbrustolire e a far fondere il formaggio (circa 5 minuti).
- Nel frattempo, tagliate il pollo a lamelle sottili e mettetelo da parte.
- Togliete i panini dalla piastra. Apriteli e farciteli con i peperoni, la cipolla e il pollo.
- Richiudeteli e tagliateli in due. Ripetete l'operazione per ogni panino e servite caldo.

Gracias por elegir un aparato KRUPS de la gama Cocción Eléctrica, destinado únicamente para uso doméstico.

Para su seguridad, este aparato es conforme a las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Materiales en contacto con alimentos, Medio Ambiente...).

### Descripción

- a Asa termo-aislante
- b Indicador luminoso de funcionamiento
- c Termostato ajustable
- d Indicador luminoso de temperatura
- e Clip de seguridad
- f Placas fijas con recubrimiento antiadherente
- g Bisagras ajustables

### Prevención de los accidentes domésticos

Para un niño, una quemadura aunque sea leve puede ser a veces grave.

A medida que sus hijos van creciendo, enséñeles a tener cuidado con los aparatos calientes que se pueden encontrar en una cocina.

**Si utiliza un electrodoméstico en compañía de niños :**

- **Hágalo siempre bajo la vigilancia de un adulto.**
- **No toque nunca las superficies calientes del electrodoméstico.**
- **No conecte nunca el aparato cuando no lo esté utilizando.**

**Si se produce un accidente,** deje correr agua fría inmediatamente sobre la quemadura y acuda a un médico si fuera necesario.

### Encendido

- Coloque el aparato sobre una superficie de trabajo estable y horizontal, resistente al calor. Evite utilizarlo en un soporte flexible, de tipo mantel de plástico. Coloque el cable correctamente en la parte trasera del aparato **(1)** para asegurar su estabilidad.

**No coloque el aparato sobre una superficie deslizante o caliente. El cable de alimentación no deberá estar nunca cerca ni en contacto con las partes calientes del aparato ni cerca de una fuente de calor.**

**Si el cable de alimentación está dañado, éste debe reemplazarse por el fabricante, o en un Servicio Técnico autorizado por Tefal, o una persona cualificada, para evitar cualquier peligro.**

- Abra el aparato y retire cualquier embalaje, adhesivo y accesorio y etiquetas del interior y exterior del aparato.
- Cubra las placas con un poco de aceite o rocíe aceite en spray. Seque con un trapo suave.

### Uso del aparato

*Quando el aparato se utiliza por primera vez, puede desprenderse un ligero humo y olor. Es completamente normal y sólo debería producirse la primera vez.*

- Cierre el aparato.
- Conecte el aparato a la toma de corriente. El indicador luminoso de funcionamiento (b) y el indicador luminoso de temperatura (d) se encienden **(2)**.
- Gire el termostato (c) en la temperatura deseada. El indicador luminoso de temperatura (d) se apaga **(3)**.
- Cuando el aparato alcanza la temperatura adecuada, el indicador luminoso de temperatura (d) se enciende de nuevo. Son necesarios aproximadamente de 4 a 6 minutos para que el aparato llegue a su temperatura máxima.
- Una vez que se ha alcanzado la temperatura adecuada, abra el aparato levantando el asa de toque frío (a) y coloque la comida en la placa inferior (f).
- Utilice utensilios de plástico. Evite el uso de utensilios metálicos y cortantes, ya que podrían dañar el antiadherente de las placas.
- Cierre el aparato. Las bisagras (g) se ajustarán automáticamente al grosor de los alimentos **(4)**. No es necesario que presione al cerrar. El peso de las placas superiores presionarán el alimento para asarlo.
- Deje el alimento cocerse durante el tiempo deseado. Puede abrir el aparato en cualquier momento para verificar el punto de cocción del alimento.

- Algunas pautas generales para asar a la parrilla se encuentran a continuación. Los tiempos dependerán del grosor del panini o carne y de las especificaciones de las recetas. O bien varía dependiendo del gusto personal.

	<b>Tiempo de cocción en minutos aproximado</b>	<b>Posición del termostato</b>
Pechuga de pollo	3	7
Queso	5	5
Panini	5	5
Salmón	6	7
Filete	3-6	7

- Una vez finalizada la cocción, abra el aparato y saque los alimentos con la ayuda de un utensilio de plástico para no dañar el recubrimiento antiadherente.
- Al finalizar, desconecte el aparato y déjelo enfriar.

## Consejos prácticos

- Para cocinar carne y verduras, coloque el termostato en la posición máxima; utilice carne deshuesada.
- Para preparar sandwiches y paninis, coloque el termostato en posición media.

## Limpieza

- Antes de limpiar el aparato, desconéctelo y deje que se enfríe completamente.
- No sumerja nunca el aparato en agua y no lo pase bajo el agua corriente.
- **Para limpiar el exterior del aparato,** utilice una esponja húmeda con un poco de producto lavavajillas. Enjuáguelas y séquelas con cuidado.
- **Para limpiar las placas,** utilice una esponja húmeda con un poco de producto lavavajillas. Enjuáguelas y séquelas con cuidado.
- No utilice nunca estropajos abrasivos o detergentes en polvo para limpiar el interior ni el exterior del aparato.

## Almacenamiento

Puede guardar el aparato en posición vertical para que ocupe menos espacio. Cierre bien el aparato con el clip de seguridad (e) para facilitar su colocación (5).

## ¡¡ Participe en la conservación del medio ambiente !!

- Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.
- Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

## Recetas

Un panini es un sandwich caliente, servido con pan fresco. El sandwich se asa a el aparato y se sirve.

### SANDWICH DE SALMÓN CON BACON A LA PIMIENTA

*Para preparar 6 sandwiches*

6 (x 115 gr) de filete de salmón, aceite de oliva, sal, pimienta negra, 6 panecillos, 75 gr de mayonesa de limón-eneldo (receta a continuación), 6 hojas de lechuga, 2 tomates grandes cortados en trocitos, 12 rebanadas de lonchas de bacon

- Pre-caliente el aparato para llegar a la temperatura máxima.
- Retire las partes oscuras o la piel que pueda tener el filete de salmón.
- Unte aceite de oliva y salpimiente.
- Cocine el salmón durante 6 minutos aproximadamente, mientras obtiene un color rosado. Retire del aparato y reserve.
- Abra los panecillos sin llegar al extremo. Unte la mayonesa de limón-eneldo en el pan y coloque una hoja de lechuga.
- Coloque trocitos de tomate sobre la hoja de lechuga, después agregue el filete de salmón, y finalmente coloque dos lonchas de bacon. Sirva y disfrute.

### **Mayonesa de limón-eneldo:**

110 gr. de mayonesa, 1 cucharadita de zumo de limón fresco, 2 cucharaditas de eneldo fresco picado, sal y pimienta negra

- Mezcle todos los ingredientes en un bol pequeño. Guárdelo en la nevera.

### **PANINI DE FILETE PICANTE CON PESTO DE FRIJOLAS**

*Para preparar 4 sandwiches*

2 cucharadas de aceite de oliva, 450 gr. de filete de ternera, 1 cebolla finamente cortada en rodajas, 1 cucharada de ajo fresco picado, perejil picado (opcional), 1 cucharada de salsa de chile-ajo (se puede adquirir en mercados asiáticos o en la sección de productos asiáticos de su tienda más cercana), 8 rebanadas de pan (integral) o pan rústico, 1 pimiento rojo asado, 170 gr. de queso rallado

#### **Ingredientes para el pesto con frijoles:**

2 cucharadas de ajo picado, 2 chiles sin las pepitas y cortados, 1 (400 gr) de frijoles enlatados, 1 cucharada de vinagre, 2 cucharadas de aceite de oliva, 2 cucharadas de cilantro fresco finamente picado, 1 cebolla picada, 1 cucharada de comino, 3 gotas de tabasco

- En una sartén, caliente el aceite de oliva a fuego lento una temperatura media-alta.
- Cocine durante 3 minutos el filete, la cebolla, el ajo, el pimiento rojo para que queden crocantes.
- Agregue la salsa de chile-ajo y continúe cocinando durante 4 minutos adicionales, mientras el filete se cocina bien.
- Añada el perejil picado y salpimiente.
- Retire la sartén del fuego y reserve.
- Pre-caliente el aparato.
- Coloque 4 rebanadas de pan en una superficie plana, limpia y seca.
- Unte cada rebanada con el pesto de frijoles, después coloque la mezcla del filete de ternera, el pimiento rojo asado y el queso rallado; coloque la otra rebanada de pan encima.
- Unte con mantequilla la parte de fuera de las rebanadas inferiores.
- Ponga los sandwiches en la parrilla con la parte con mantequilla hacia abajo, y unte con mantequilla las otras partes.

- Cierre y deje cocer durante 5 minutos hasta que los sandwiches estén dorados y crujientes.
- Retire los sandwiches, y deje enfriar durante 3 minutos, córtelos por la mitad y sirva.

### **Para el pesto de frijoles:**

Ponga todos los ingredientes en el vaso de una batidora. Procese hasta que los ingredientes estén picados y mezclados. Retire y reserve la mezcla.

### **PANINI ITALIANO CON QUESO ASADO Y ACEITE DE OLIVA Y ALBAHACA**

*Para preparar 6 sandwiches*

100 gr de albahaca fresca blanqueada, 24 hojas de albahaca no blanqueadas, 235 ml de aceite de oliva extra virgen, sal, pimienta, 6 panes blancos de panini, en rebanadas de 1 cm de grueso, 2 ajos asados, 450 gr de queso mozzarella en 18 lonchas, mantequilla a temperatura ambiente

- Coloque la albahaca blanqueada y el aceite de oliva en el vaso de una batidora. Bata a la máxima velocidad hasta que la albahaca esté completamente picada y ambos estén bien incorporados.
- Con un colador, escurra la mezcla de aceite en un bol, y sazone con sal y pimienta negra, reserve.
- Pre-caliente el aparato.
- Coloque en una superficie plana, limpia y seca 6 rebanadas de pan y agregue el ajo asado en cada una de las rebanadas.
- Coloque las rebanadas de queso mozzarella en las 6 rebanadas del pan de manera uniforme. Coloque las rebanadas de tomate (opcional) y las hojas de albahaca.
- Aderece con el aceite de albahaca en la parte superior de las 6 rebanadas de pan.
- Unte mantequilla de manera uniforme. Coloque los sandwiches en la parrilla y agregue mantequilla.
- Baje la placa superior y cocine durante 5 minutos hasta quedar dorado y crujiente.
- Retire los sandwiches, y deje enfriar durante 3 minutos, córtelos por la mitad y sirva.

## PANINI DE VERDURAS ASADAS CON QUESO FETA

*Para preparar 4 sandwiches*

1 berenjena cortada en rodajas de 5 mm, 1 calabacín pequeño cortado en 5 mm, 1 pimiento rojo asado y cortado, 1 cebolla cortada en rodajas de 5 mm, 2 cabezas de champiñones troceados sin los tallos, 120 ml de aceite de oliva, sal, pimienta negra, 8 rebanadas de pan de molde (u otro tipo de pan de sandwich), 4 hojas de lechuga, 75 ml de queso feta, vinagre balsámico

- Pre-caliente el aparato a la máxima temperatura.
- Unte con el aceite de oliva de manera uniforme las berenjenas, calabacín, cebolla y champiñones.
- Salpimiente.
- Coloque en la parrilla caliente dejando las placas abiertas, hasta tostar, poner 4 minutos por cada lado en el caso de las berenjenas y calabacín, 6 minutos por lado para las cebollas, y 8 minutos por lado para los champiñones.
- Retire de la parrilla y deje enfriar.
- Retire la piel de las berenjenas y corte las cebollas a la mitad.
- Reduzca la temperatura a media.
- Sobre una superficie plana, limpia y seca, coloque el pan, y agregue en la tapa de cada sandwich el queso feta, las berenjenas, lechuga, calabacín, cebolla, champiñones y pimiento rojo.
- En la otra tapa del pan coloque el queso feta y póngalo encima de la otra tapa de pan.
- Unte por ambos lados del panini con aceite de oliva y distribúyalo de manera uniforme.
- Y póngalo en la parrilla durante 5 minutos. Repita el proceso con los ingredientes restantes para realizar más panini. Córtelos por la mitad y sirva calientes.

## PANINI PARIS-TEXAS

*Para preparar 4 sandwiches*

1 baguette, 170 g pechugas de pollo, 170 gr de salsa verde, 1 cucharadita de salsa picante, 1 cucharadita de comino, 1/4 de cucharadita de orégano seco, 1 cucharadita de pimienta negra, 3 cucharadas de ajo picado, 225 gr de queso holandés (tipo Edam) rallado, 170 gr de queso de cabra en lonchas, 4 pimientos rojos, 1 cebolla cortada en rodajas finamente, aceite de oliva

- Pre-caliente el aparato a la máxima temperatura.
- Mezcle la salsa verde, la salsa picante, comino, orégano, pimienta, y el ajo en un bol grande y mezcle los ingredientes.
- Agregue el pollo, tape el bol y marine durante 30 minutos.
- Unte aceite de oliva en los pimientos rojos y cebollas y coloque en la parrilla caliente.
- Ase las cebollas durante 4 minutos por cada lado hasta que estén doradas, retire y reserve.
- Ase los pimientos por todos lados hasta que la piel esté oscura (15 minutos).
- Colóquelos en una bolsa de papel y manténgala cerrada, y deje reposar durante 5 minutos. Retire los pimientos de la bolsa y retire la piel. Quite las semillas y la pulpa. Resérvelos.
- Saque la pechuga de pollo del refrigerador y ponga a asar durante 3 minutos, hasta dorar. Retire de la parrilla y reserve.
- Corte la baguette en 4 partes iguales y abra cada parte sin llegar completamente al extremo.
- Presione las tapas para aplanar el pan.
- Coloque las tapas para preparar el panini.
- En la tapa superior coloque el queso holandés (tipo Edam) y el queso de cabra. Cierre el pan con la miga hacia el exterior.
- Unte mantequilla el exterior del pan y ponga 5 minutos a asar hasta que el queso se derrita.
- Mientras tanto corte en tiras delgadas la pechuga de pollo y póngalos a asar.
- Retire los panini de la parrilla. Abra nuevamente los panes y coloque los pimientos rojos, la cebolla y el pollo.
- Tape nuevamente el panini y corte por la mitad. Repita el proceso con los ingredientes restantes para realizar más panini. Sirva caliente.



## Português

Parabéns por ter adquirido este aparelho KRUPS, destinado exclusivamente a um uso doméstico.

Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentações aplicáveis (Directivas de Baixa Tensão, Compatibilidade Electromagnética, Materiais em contacto com os alimentos, Ambiente...).

### Descrição

- a Pega isolante
- b Luz piloto de funcionamento
- c Termóstato regulável
- d Luz piloto de regulação
- e Sistema de fecho para arrumação
- f Placas fixas com revestimento antiaderente
- g Dobradiças ajustáveis

### Prevenção de acidentes domésticos

Para uma criança, uma queimadura por muito ligeira que seja pode por vezes ser grave.

À medida que eles vão crescendo, ensine os seus filhos a terem cuidado com os aparelhos quentes que se encontram numa cozinha.

**Se utilizar o aparelho na presença de crianças:**

- **Faça-o sempre com a vigilância de um adulto.**
- **Não toque nas partes quentes do aparelho.**
- **Nunca utilize o aparelho vazio.**

**Em caso de acidente,** passe água fria imediatamente sobre a queimadura e consulte um médico caso seja necessário.

### Antes da utilização

- Coloque o aparelho sobre uma superfície plana estável e resistente ao calor. Evite utilizar o aparelho sobre um suporte macio, do tipo toalha de mesa em plástico. Insira o cabo de alimentação no encaixe respectivo na parte de trás do aparelho **(1)** para assegurar a sua estabilidade.

**Não colocar o aparelho sobre ou perto de superfícies molhadas ou quentes. Não deixar o cabo de alimentação pendurado para cima de uma fonte de calor nem colocar o aparelho perto de materiais inflamáveis.**

**Se o cabo de alimentação estiver danificado o mesmo deverá ser substituído pelo fabricante, Serviço de Assistência Técnica Krups ou por uma pessoa qualificada por forma a evitar qualquer tipo de perigo.**

- Abra o aparelho e retire todas as embalagens e autocolantes, tanto no interior como no exterior do aparelho.
- Unte ligeiramente as placas com óleo vegetal ou um aerossol antiaderente. Limpe com um pano macio. Isto irá impedir os alimentos de ficarem colados.

### Utilização do aparelho

*Quando utilizar o aparelho pela primeira vez, poderá ocorrer uma ligeira libertação de odor ou de fumo. Isso é normal e deverá acontecer apenas na primeira utilização.*

- Feche o aparelho.
- Ligue a ficha à tomada. As duas luzes piloto (b) e (d) acendem-se **(2)**.
- Rode o termóstato (c) para a temperatura desejada. A luz piloto (d) apaga-se **(3)**.
- Quando o aparelho atingir a temperatura ideal, a luz piloto de regulação (d) volta a acender-se. São necessários 4 a 6 minutos para atingir a temperatura máxima.
- Uma vez atingida a temperatura, abra o aparelho levantando a pega isolante (a) e coloque os alimentos sobre a placa inferior (f).
- Utilize utensílios em plástico. Não utilize utensílios metálicos, por forma a não danificar as placas antiaderentes.
- Feche o aparelho. As dobradiças (g) ajustam-se automaticamente em função da espessura dos alimentos **(4)**. É inútil fazer força sobre a pega. Durante a cozedura o peso da placa superior é suficiente para fazer pressão sobre os alimentos.
- Deixe os alimentos cozinhar o tempo desejado. É possível abrir o aparelho a qualquer altura para verificar a cozedura.
- No quadro apresentado a seguir podem ser encontradas algumas indicações de cozedura.

Os tempos podem variar em função da espessura do panini, assim como das características da carne e da receita. Além disso, dependerá igualmente dos gostos de cada pessoa.

	<b>Tempo aproximado de cozedura em minutos</b>	<b>Posição do termóstato</b>
Peito de frango sem osso	3	7
Queijo tostado	5	5
Panini	5	5
Salmão	6	7
Bife	3 a 6	7

- Uma vez terminada a cozedura, abra o aparelho e retire os alimentos com a ajuda de um utensílio não metálico.
- Após a utilização, desligue o aparelho e deixe-o arrefecer completamente antes de o arrumar.

### Conselhos práticos

- Para a cozedura das carnes e dos legumes coloque o termóstato na posição máxima; utilize carnes sem osso.
- Para a cozedura de sanduíches e de panini, coloque o termóstato na posição intermédia (5).

### Limpeza

- Antes de limpar o aparelho, desligue-o e deixe-o arrefecer completamente.
- Nunca coloque o aparelho na água ou sob água corrente.
- **Para limpar o exterior do aparelho**, utilize um pano húmido e enxugue-o cuidadosamente.
- **Para limpar as placas**, utilize um pano húmido com um pouco de detergente para a loiça. Passe com uma esponja húmida e depois seque-as cuidadosamente.
- Nunca utilize esfregões abrasivos nem qualquer pó contendo abrasivos para limpar o interior ou o exterior do aparelho.

### Arrumação

O aparelho pode ser arrumado verticalmente para ganhar espaço. Bloquee o fecho (e) para facilitar a arrumação (5).



### Protecção do ambiente em primeiro lugar!

- O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
- Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

### Receitas

O panini é uma sanduíche quente, preparada com pão fresco. A sanduíche é em seguida grelhada e servida.

#### SANDUÍCHE DE SALMÃO E BACON FUMADO COM PIMENTA

*Para 6 sanduíches*

6 filetes de salmão fresco de 115 g, azeite, sal, pimenta preta moída, 6 baguetes, 75 g de maionese com limão e endro (ver receita a seguir), 6 folhas de alface, 2 tomates grandes cortados finamente, 12 fatias de bacon fumado

- Pré-aqueça o grelhador na temperatura máxima.
- Tire a gordura dos filetes de salmão.
- Tempere os filetes com azeite, sal e pimenta.
- Grelhe o salmão durante cerca de 6 minutos até que fique rosado e o filete se comece a desfazer. Retire do grelhador e reserve.
- Corte as baguetes no sentido do comprimento, mas não até ao fim. Espalhe a maionese com limão e endro, em seguida junte uma folha de salada por cada sanduíche.
- Ponha as rodela de tomate sobre a alface, depois junte o salmão grelhado e termine juntando duas fatias de bacon por sanduíche. Sirva.

### **Maionese com limão e endro:**

110 g de maionese, 1 c. de café de sumo de limão fresco, 2 c. de café de endro fresco cortado, sal e pimenta preta moída.

- Misture os ingredientes num recipiente e em seguida guarde no frigorífico até à utilização.

### **PANINI DO SUDOESTE COM CARNE DE VACA CONDIMENTADA E FEIJÃO PRETO COM MANJERICÃO**

*Para 4 sanduíches*

2 c. de sopa de azeite, 450 g de carne de vaca cortada em fatias finas, 1 cebola encarnada pequena cortada em rodela finas, 1 c. de sopa de alho fresco cortado aos pedaços, salsa picada (facultativo), 1 c. de sopa de molho alho-chili (disponível em mercearias ou lojas de produtos asiáticos), 8 fatias de pão integral ou outro pão consistente, 1 pimento vermelho assado cortado em fatias finas, 170 g de queijo holandês (tipo Edam) ralado

#### **Ingredientes para feijão preto com manjeriço:**

2 c. de sopa de alho picado, 2 pimentos sem as grainhas e picados, 1 lata 4/4 de feijão preto lavado e escorrido, 1 c. de sopa de vinagre de arroz, 2 c. de sopa de azeite, 2 c. de sopa de salsa fresca cortada, 1 cebola cortada aos pedaços, 1 c. de sopa de cominhos moídos, 3 gotas de molho picante do tipo Tabasco

- Leve o azeite a aquecer numa frigideira à temperatura média-alta.
- Frite a carne, a cebola vermelha, o alho e o pimento durante 3 minutos.
- Junte o molho alho-chili e deixe cozinhar 4 minutos até que a carne esteja bem cozida.
- Junte a salsa picada e tempere com sal e pimenta.
- Retire a frigideira do lume e aguarde.
- Pré-aqueça o grelhador.
- Disponha 4 fatias de pão sobre uma superfície plana, limpa e seca.
- Espalhe o feijão preto com manjeriço sobre cada uma das fatias, junte o preparado de carne de vaca, o pimento vermelho assado, em seguida o queijo holandês (tipo Edam) e termine cobrindo com as outras fatias de pão.
- Barre com manteiga o exterior das fatias de pão.

- Ponha as sanduíches no grelhador, o lado barrado virado para baixo, em seguida barre o exterior das fatias de pão superiores.
- Feche a tampa e deixe cozinhar 5 minutos até que as sanduíches estejam torradas e estaladiças.
- Retire as sanduíches do grelhador, deixe-as repousar 3 minutos, depois corte-as em dois antes de servir.

#### **Preparação do feijão preto com manjeriço:**

- Coloque todos os ingredientes num recipiente e misture-os com uma varinha mágica até que estejam todos bem picados e misturados. Retire e reserve.

### **PANINI DE QUEIJO ITALIANO TOSTADO, COM AZEITE E MANJERICÃO**

*Para 6 sanduíches*

100 g de folhas branqueadas de manjeriço fresco e 24 folhas não branqueadas, 235 ml de azeite extra virgem, sal, pimenta preta moída, 6 pães brancos para panini em fatias de cerca de 1 cm de espessura, 2 dentes de alho alourados na frigideira, 450 g de queijo mozzarella cortado em 18 fatias, manteiga (à temperatura ambiente)

- Coloque o manjeriço branqueado e o azeite numa taça. Misture na potência máxima até que todo o manjeriço esteja picado e que o azeite apareça verde-claro.
- Com a ajuda de um passador fino, filtre o azeite para uma tigela, tempere com sal e pimenta e reserve.
- Pré-aqueça o grelhador.
- Sobre uma superfície plana, limpa e seca, disponha as 6 fatias de pão. Espalhe o alho sobre as fatias de pão.
- Ponha 3 fatias de mozzarella sobre cada fatia de pão, em seguida junte rodela de tomate e 4 folhas de manjeriço não branqueadas.
- Deite um fio de azeite sobre o preparado, em seguida cubra com uma fatia de pão.
- Barre o exterior das fatias do lado de baixo.
- Ponha as sanduíches no grelhador, o lado barrado virado para baixo, em seguida barre o exterior das fatias de pão superiores.
- Feche a tampa e deixe cozinhar cerca de 5 minutos até que as sanduíches fiquem tostadas e estaladiças.
- Retire as sanduíches do grelhador, deixe-as repousar 3 minutos, depois corte-as em dois antes de servir.

## PANINI COM LEGUMES GRELHADOS E QUEIJO FETA COM ERVAS

### Para 4 sanduíches

1 beringela (cortada horizontalmente em fatias de 5 mm), 1 curgete pequena (cortada horizontalmente em fatias de 5 mm), 1 pimento vermelho (grelhado e cortado em fatias), 1 cebola vermelha (cortada em fatias de 5 mm), 2 cabeças de cogumelos de Paris cortadas às fatias e sem os pés, 120 ml de azeite e um suplemento para pincelar, sal, pimenta preta moída, 8 fatias de pão de forma (ou outro tipo de pão para sanduíche), 4 folhas de alface, 75 ml de queijo feta com ervas aromáticas, vinagre balsâmico

- Pré-aqueça o grelhador à temperatura máxima.
- Pincele com azeite a beringela, a curgete, as cebolas e os cogumelos.
- Tempere com sal e pimenta.
- Coloque-os no grelhador deixando-o aberto e deixe cozinhar até que os legumes fiquem escuros e macios (cerca de 4 minutos de cada lado para a beringela e a curgete, 6 minutos de cada lado para a cebola e 8 minutos de cada lado para os cogumelos).
- Retire do grelhador e deixe arrefecer.
- Tire a pele à beringela e corte as rodelas de cebola em dois.
- Reduza para a temperatura média.
- Sobre uma superfície plana, limpa e seca, disponha 4 fatias de pão. Barre-as com o queijo feta com ervas aromáticas, em seguida junte a beringela, as folhas de alface, as curgetes, as cebolas, os cogumelos, e o pimento vermelho.
- Barre as fatias restantes com o queijo feta, depois cubra as sanduíches (com o queijo feta na parte interior).
- Pincele abundantemente com azeite os dois lados das sanduíches, em seguida coloque-as sobre o grelhador.
- Grelhe-as durante cerca de 5 minutos. Repita para cada uma das sanduíches. Corte-as e sirva quente.

## PANINI PARIS TEXAS

### Para 4 sanduíches

1 baguete, 170 g de peito de frango sem osso, 1 embalagem (170 g) de molho de enchilada, 1 c. de café de molho picante, 1 c. de café de cominhos, 1 pitada de orégãos secos, 1 c. de

café de pimenta preta moída, 3 c. de sopa de alho fresco picado, 225 g de queijo holandês (tipo Edam) às fatias, 170 g de queijo de cabra às fatias, 4 pimentos vermelhos, 1 cebola branca grande cortada em fatias finas, azeite

- Pré-aqueça o grelhador à temperatura alta.
- Numa recipiente, misture bem o molho de enchilada, o molho picante, os cominhos, os orégãos, a pimenta e o alho.
- Junte o frango, depois envolva de modo a que os peitos de frango fiquem cobertos com a mistura. Cubra e guarde no frigorífico pelo menos durante 30 minutos.
- Pincele os pimentos e as cebolas com azeite, em seguida coloque-os sobre o grelhador quente.
- Grelhe as cebolas durante cerca de 4 minutos de cada lado até que fiquem escuras. Retire e depois reserve.
- Grelhe os pimentos durante cerca de 15 minutos, até que a pele estale e fique queimada.
- Transfira para um saco de papel e feche-o. Deixe repousar 5 minutos.
- Retire os pimentos do saco e remova a pele queimada. Tire-lhes o coração, as grainhas e a polpa e ponha de lado.
- Tire o frango do frigorífico e leve-o a grelhar 3 minutos até que esteja bem cozido e alourado. Retire do grelhador e reserve.
- Corte a baguete em 4 partes iguais. Fatie cada bocado horizontalmente mas não em toda a profundidade.
- Abra o pão e pressione sobre o miolo para o abrir.
- Vire o pão para encher aquilo que é normalmente o exterior (a crosta) do pão.
- Coloque o queijo de cabra e o queijo holandês (tipo Edam). Feche o pão (com o miolo para o exterior).
- Barre o exterior (o miolo) do pão, em seguida grelhe-o até que fique escuro e que o queijo derreta (cerca de 5 minutos).
- Durante este tempo, corte o frango em lâminas finas e reserve.
- Retire as sanduíches do grelhador. Abra-as e coloque os pimentões, a cebola e o frango.
- Feche as sanduíches e corte-as em dois. Repita esta operação para cada uma das sanduíches e sirva quente.

## English

Thank you for choosing an appliance from the KRUPS Electrical Cooking Range, designed for household use only.

For your safety, this product conforms to all applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, ...).

### Description

- a Cool touch handle
- b Power indicator light
- c Adjustable thermostat
- d Thermostat light
- e Locking clip for storage
- f Non stick fixed plates
- g Adjustable hinge

### Prevention of accidents at home

For a child, even a slight burn may sometimes be serious. As they grow up, teach your children to be careful with hot appliances in the kitchen.

**If you do use your appliance in the company of children:**

- Always do it under adult care.
- Never touch the hot surfaces of the appliance.
- Never plug in the appliance when not in use.

**If an accident occurs,** rinse the burn immediately with cold water and call a doctor if necessary.

### Before use

- Place the appliance on a flat, stable, heat resistant surface. Place cord in the cord groove in the back of the appliance (1) to ensure proper stability.

**Do not place the appliance on or near wet or hot surfaces. Do not let the cord hang down over a heat source or place appliance close to flammable items.**

**If the power supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.**

- Open the appliance and remove any packaging and stickers from both the inside and the outside.

- Lightly coat the plates with vegetable oil or non-stick cooking spray. Wipe with a paper kitchen towel. This will ensure convenient non-stick cooking.

### Use instructions

*When the appliance is used for the first time, it may give off a slight odour and smoke, this is normal. This should only occur on initial use.*

- Close the appliance.
- Plug into the mains outlet. The power indicator light (b) and the thermostat light (d) will turn on (2).
- Select the desired temperature using the thermostat (c). The thermostat light (d) will go off (3).
- Once the appliance reaches the correct temperature, the thermostat light (d) will come on again. It will take approximately 4-6 minutes for the appliance to heat to maximum temperature.
- Once the temperature is reached, open the appliance by the cool touch handle (a) and place the food on the lower plate (f).
- Use plastic utensils on the non-stick plates. Do not use metal utensils as they can damage the non-stick plates.
- Close the appliance. The hinges (g) adjust automatically according to the thickness of the food (4). There is no need to press down on the handle. The weight of the upper plates will press down on item being grilled.
- Allow food to cook for the desired time. The appliance can be opened at any time during cooking to check on the progress of the items being cooked.
- Do not cut food on the non-stick plates.
- Some general grilling guidelines are below. Times will vary depending on thickness of panini, meat and recipe specifications. Also will vary by taste preference.

**Important:** the cooking times are only a guide. Always test food to check it is thoroughly cooked.

	Approximate cooking in minutes	Thermostat position
Boneless breast of chicken (max 3 cm thick)	3-5	7
Grilled cheese	5	5
Panini	5	5
Salmon steak (max 1 cm thick)	6	7
Steak (max 2 cm thick)	3-6	7

- Once cooking is complete, open the appliance and remove food with non-metallic utensils.
- After use, unplug the appliance and allow it to cool completely before storage.

### Practical hints

- For cooking meat and vegetables, put the thermostat on the maximum position; use boneless meat.
- For cooking sandwiches and paninis, put the thermostat on medium position (5).

### Cleaning

- Always disconnect the appliance before cleaning, and leave to cool completely.
- Do not place the appliance in water or under running water.
- **To clean the exterior**, wipe with a damp cloth and dry.
- **To clean the interior**, wipe the plates with a damp cloth, some washing-up liquid may be used. Then wipe with a wet sponge and dry carefully.
- Do not use metal scouring pads, scouring powders, or abrasives when cleaning the interior or exterior of this appliance.

### Storage

The appliance can be stored vertically to save space. Close the latch (e) to facilitate storage (5).



### Environment protection first !

- Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
- Leave it at a local civic waste collection point.

**This product has been designed for domestic use only. Any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.**

If you have any problems or queries, please call our Customer Relations Team first for expert help and advice.

HELPLINE: UK- 0845 602 1454,

Ireland - (01) 4751947

or consult our web site: [www.krups.co.uk](http://www.krups.co.uk)

### Recipes

A panini is any type of toasted sandwich served on fresh bread. The sandwich is then grilled and served.

Where a recipe suggests using butter or oil to brush the outside of the panini, you may also use a low fat spread or margarine instead of nothing at all.

#### GRILLED SALMON AND PEPPER-SMOKED BACON CLUB

*Makes 6 sandwiches*

Six 115 g fresh salmon fillets, olive oil, salt, coarse ground black pepper, 6 baguette rolls, 75 g lemon-dill mayonnaise (recipe follows), 6 lettuce leaves, 2 large tomatoes, thinly sliced, 12 slices smoked bacon, cooked

- Preheat grill to maxi heat.
- Trim salmon fillets of any fatty pieces.
- Rub with olive oil and season with salt and black pepper.
- Grill salmon for about 6 minutes, until pink and meat begins to flake. Remove from grill and set aside.
- Slice baguettes open lengthwise, being careful not to slice all the way through. Spread Lemon-Dill Mayonnaise on bread and top with a leaf of lettuce.
- Place sliced tomato on lettuce, follow with grilled salmon fillet, and finish with two slices of cooked smoked bacon. Serve.

#### Lemon-Dill Mayonnaise:

110 g good-quality mayonnaise, 1 tsp fresh lemon juice, 2 tsp chopped, fresh dill, salt and coarse ground black pepper

- Combine all ingredients in a small mixing bowl. Refrigerate until ready to use.

## **SOUTHWESTERN SPICY BEEF PANINI WITH BLACK BEAN PESTO**

*Makes 4 sandwiches*

2 tbsp olive oil, 450 g thinly sliced shaved beef sirloin, 1 thinly sliced small red onion, 1 tbsp chopped fresh garlic, chopped (to taste) Parsley, 1 1/2 tbsp chili-garlic sauce (can be found in Asian markets or the Asian section of your local grocery store), 8 slices of wholemeal bread or other solid bread, 1 thinly sliced roasted red pepper, 170 g of Dutch cheese (Edam type)

### **Black Bean Pesto:**

2 tbsp minced garlic, 2 seeded and minced Serrano or Jalapeno chillies, 1 (400 g) rinsed and drained can black beans, 1 tbsp rice vinegar, 2 tbsp olive oil, 2 tbsp chopped fresh parsley, 1 chopped green onion, 1 tbsp ground cumin, 3 drops Mexican chipotle pepper sauce (Tabasco brand is good quality) or chilli sauce

- Heat olive oil in a medium sauté pan over medium-high heat.
- Sauté beef, red onion, garlic and red pepper for about 3 minutes.
- Add chili-garlic sauce and continue cooking for an additional 4 minutes, until beef is cooked through.
- Add chopped parsley and season with salt and pepper.
- Remove from heat, set aside.
- Preheat grill.
- Working on a flat, clean, and dry surface, lay out 4 slices of bread.
- Spread each slice with black bean pesto, top with beef mixture, roasted red pepper, and shredded Dutch cheese (Edam type); finish with remaining slice of bread.

- Spread butter evenly over top slices.
- Place sandwich on grilling surface, butter side down, butter top side.
- And cook for 5 minutes until browned and crisp.
- Remove from heat, let rest for 3 minutes, then slice in half and serve.

### **For the black bean pesto:**

- Use a food processor bowl fitted with the blade attachment, add all the ingredients. Process until ingredients are chopped and well combined. Remove and set aside.

## **ITALIAN GRILLED CHEESE PANINI WITH BASIL OIL**

*Makes 6 sandwiches*

100 g blanched packet fresh basil leaves, plus 24 additional leaves (not blanched), 235 ml extra-virgin olive oil, salt, coarse ground black pepper, 6 panini bread, sliced about 1 cm thick, 2 cloves roasted garlic, 450 g buffalo mozzarella cheese, cut into 18 slices, butter at room temperature

- In the bowl of a food processor fitted with the blade attachment, place the blanched basil and olive oil. Blend on high until all the basil is chopped and oil appears bright green.
- Strain oil through a fine sieve or cheesecloth into a bowl, season with salt and black pepper, and set aside.
- Preheat grill.
- Working on a flat, clean, and dry work surface, lay out 6 slices of bread. Spread roasted garlic on each slice of bread.
- Divide mozzarella cheese slices among the 6 slices of bread, layering evenly. Top with sliced tomato and reserved basil leaves.
- Drizzle tomatoes with basil oil. Top each stack with the remaining 6 slices of bread.
- Spread butter on top pieces, coating bread evenly. Place sandwiches on grilling surface, butter side down, then butter top side.
- Lower lid and cook for 5 minutes until browned and crisp.
- Remove from heat, let rest for 3 minutes, then slice in half and serve.

## GRILLED VEGETABLE PANINI WITH HERBED FETA SPREAD

*Makes 4 sandwiches*

1 aubergine, sliced horizontally into 5 mm slices, 1 small courgette, sliced horizontally into 5 mm slices, 1 roasted and sliced red pepper, 1 red onion, sliced into 5 mm slices, 2 button mushroom caps sliced without the stalks, 120 ml olive oil, plus extra for brushing, salt, coarse ground black pepper, 8 slices of white bread or other sandwich bread, 4 pieces lettuce, 75 ml herbed feta spread or herb soft cheese, balsamic vinegar

- Preheat grill to maxi.
- Brush aubergine, courgette, onion slices and mushrooms evenly with olive oil.
- Then season with salt and pepper.
- Place on hot grill and leaving the grill open, cook until browned and tender, about 4 minutes per side for aubergine and courgette, 6 minutes per side for the onion, and 8 minutes per side for the mushrooms.
- Remove from grill and let cool.
- Peel the purple skin from the aubergine slices. Cut the onion rings in half.
- Reduce panini grill to medium.
- Lay out bread, spread bottom with herbed feta spread, and layer with aubergine, lettuce, courgette, onion, mushroom, and red pepper.
- Spread second bread slice with feta spread and place on top of sandwich, feta side down.
- Brush both sides of sandwich evenly and generously with olive oil.
- And grill, about 5 minutes. Repeat process with remaining ingredients to make additional sandwiches. Slice and serve warm.

## PARIS TEXAS PANINI

*Makes 4 sandwiches*

1 baguette, 170 g boneless, skinless chicken breasts, 1 (170 g) can green enchilada sauce or Mexican chilli sauce, 1 tsp cumin, 1/4 tsp dried oregano, 1 tsp coarse ground black pepper, 3 tbsp chopped fresh garlic, 225 g sliced Dutch cheese (Edam type), 170 g sliced goat's cheese, 1 green pepper, 1 thinly sliced large white onion, olive oil

- Preheat grill to high.
- Combine enchilada sauce, hot sauce, cumin, oregano, pepper, and garlic in a large bowl, and stir to combine.
- Add chicken, toss to coat, then cover and refrigerate for at least 30 minutes.
- Rub pepper and onions with olive oil and place on hot grill.
- Grill onions about 4 minutes on each side until browned. Remove and set aside.
- Grill peppers, charring all sides until skin is black and blistered, about 15 minutes.
- Transfer to a paper bag and seal, then leave for about 5 minutes. Remove peppers from bag and peel away charred skin. Remove stem, seeds, and pulp, then set aside.
- Remove chicken from refrigerator and grill for about 3 minutes, until cooked through and browned (the internal temperature should reach 165°F – 75°C). Remove from grill and set aside.
- Cut baguette into four equal pieces, then slice each piece horizontally, taking care not to cut all the way through.
- Fold bread open and with inside facing up, press down to flatten.
- Turn bread to side that would be the outside of the loaf (crusty side).
- On bottom half of bread, layer the Dutch cheese (Edam type) and the goat's cheese. Close bread inside out.
- Spread butter on top and bottom and grill until browned and cheese is melted through, about 5 minutes.
- Meanwhile, slice chicken in thin strips along the grain and set aside.
- Remove sandwiches from grill. Open up and layer with poblano peppers, onion, and chicken.
- Close sandwich and slice in half. Repeat process with remaining ingredients to make additional sandwiches. Serve warm.