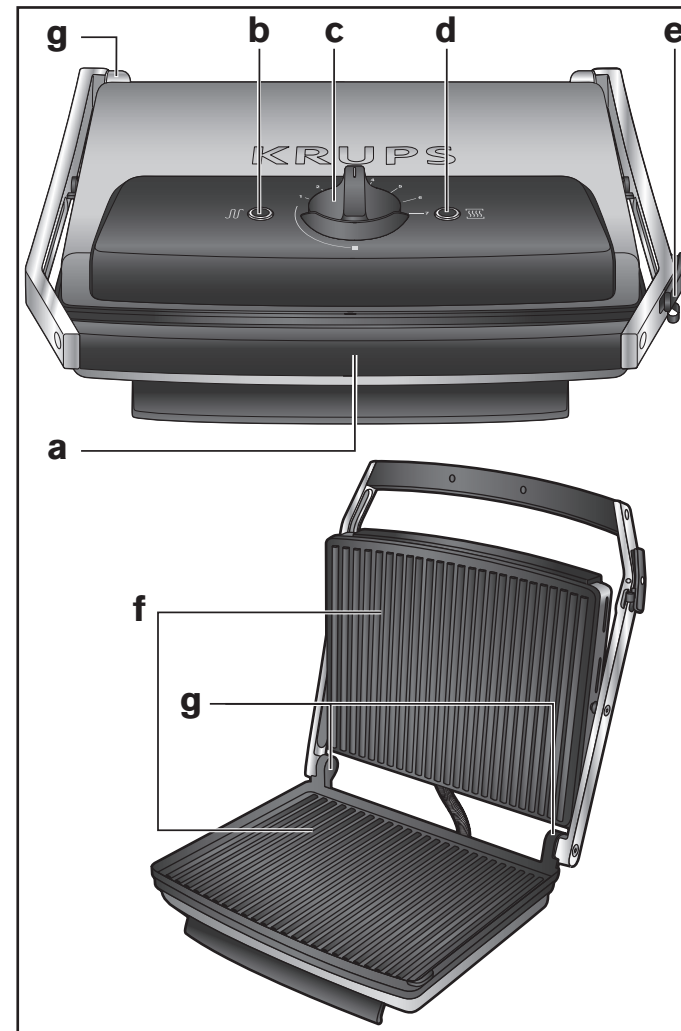


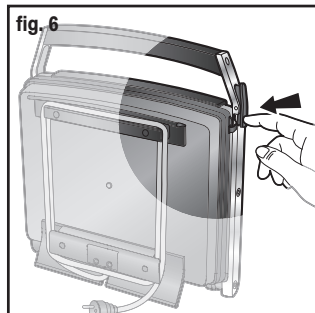
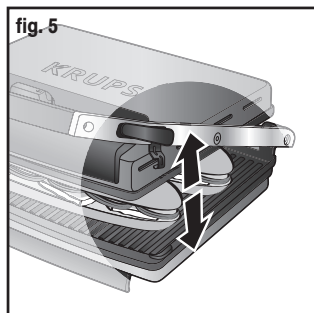
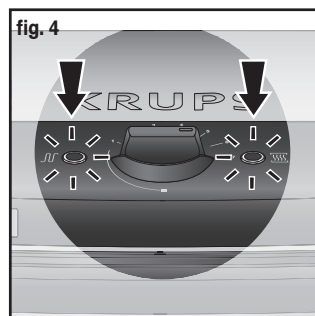
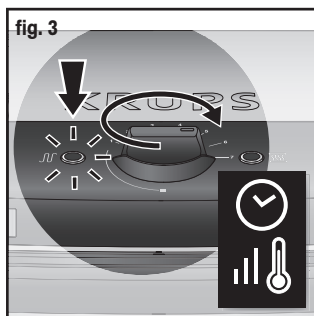
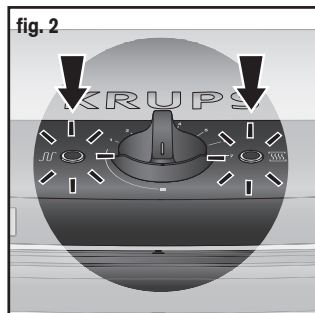
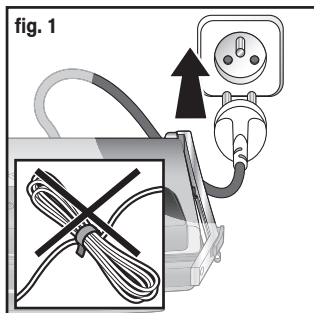
FR p 05
 NL p 11
 DE p 17
 IT p 23
 SV p 29
 FI p 35
 DA p 41
 NO p 47
 EN p 53
 ES p 59
 PT p 65
 EL p 71

FR
 NL
 DE
 IT
 SV
 FI
 DA
 NO
 EN
 ES
 PT
 EL



Réalisation : Espace Graphique

KRUPS





DESCRIPTION

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

UTILISATION

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.

- Fermer l'appareil.
- Placer le thermostat **(c)** sur la position "mini".
- Brancher le cordon d'alimentation dans la prise murale **(Fig. 1)**. Les deux voyants **(b)** et **(d)** s'allument **(Fig. 2)**.
- Tourner le thermostat **(c)** sur la position désirée. Le voyant **(d)** s'éteint **(Fig. 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 **(Fig. 4)**. Le voyant rouge se trouvant à gauche du thermostat  indique la mise sous tension de l'appareil. Le voyant vert à droite du thermostat  s'allume pour indiquer que l'appareil est prêt à être utilisé. Il s'éteindra et se rallumera régulièrement au cours de l'utilisation pour indiquer que la température est maintenue.
- Une fois la température atteinte, ouvrir l'appareil en soulevant la poignée isolante **(a)**. Placer les aliments sur la plaque inférieure **(f)**.
- Utiliser des ustensiles en plastique. Ne pas utiliser d'ustensiles métalliques, car ils pourraient endommager les plaques anti-adhésives.
- Fermer l'appareil. Les charnières **(g)** s'ajustent automatiquement en fonction de l'épaisseur des aliments **(Fig. 5)**. Il est inutile d'appuyer sur la poignée. Pendant la cuisson, le poids de la plaque supérieure suffit pour appuyer sur les aliments.

- Laisser 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 à 5	7
Fromage grillé	5	5
Saumon	6	7
Steak	3 à 6	7

- Une fois la cuisson terminée, ouvrir l'appareil et retirer les aliments à l'aide d'un ustensile non métallique.
- Après utilisation, débrancher l'appareil et le laisser refroidir complètement avant de le ranger.
- Placer le thermostat sur la position mini.

CONSEILS PRATIQUES

- Pour la cuisson des viandes et des légumes placer le thermostat sur la position maximale ; utiliser des viandes désossées.
- Pour la cuisson des sandwiches et des panini, placer le thermostat en position intermédiaire (5).

NETTOYAGE

- Placer le thermostat sur la position mini.
- Débrancher le cordon du secteur. Laisser refroidir au moins 2 heures.
- Les plaques de cuisson et le corps de l'appareil se nettoient avec une éponge, de l'eau chaude et du liquide vaisselle.

- Ne jamais utiliser d'éponge métallique, ni de poudre à récurer afin de ne pas endommager la surface de cuisson (ex : revêtement antiadhésif, ...).
- Le produit ne peut pas passer au lave-vaisselle.
- Cet appareil ne doit pas être immergé. Ne jamais plonger dans l'eau l'appareil ni le cordon.

RANGEMENT

- L'appareil peut être rangé verticalement pour gagner de l'espace. Fermer le verrou **(e)** pour faciliter le rangement **(Fig. 6)**.

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 sandwiches

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.

Préchauffer le gril à température maximale. Dégraisser les filets de saumon. Assaisonner les filets avec huile d'olive, sel et poivre. Griller le saumon environ 6 minutes jusqu'à ce qu'il soit rose et que le filet commence à se défaire. Retirer du gril et mettre de côté. Couper les baguettes dans le sens de la longueur, mais pas jusqu'au bout. Étaler la mayonnaise au citron et à l'aneth, puis ajouter une feuille de salade par sandwich.

Mettre des rondelles de tomate sur la laitue, puis ajouter le saumon cuit et terminer en ajoutant deux tranches de bacon par sandwich. Mettre les sandwiches sur le gril. Fermer le couvercle et laisser cuire environ 5 minutes. Retirer les sandwiches du gril, les laisser reposer 3 minutes. Servir.

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.

Mélanger les ingrédients dans un bol puis mettre au réfrigérateur jusqu'à l'emploi.

Panini du Sud-Ouest au bœuf épicé et au pistou aux haricots noirs

Pour 4 sandwichs

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.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une poêle à température moyenne-haute. Faire frire le bœuf, l'oignon rouge, l'ail et le poivron pendant 3 minutes. Ajouter la sauce ail-chili et laisser cuire 4 minutes jusqu'à ce que le bœuf soit bien cuit. Ajouter le persil haché et assaisonner avec sel et poivre. Retirer la poêle du feu et mettre de côté. Préchauffer le gril. Déposer 4 tranches de pain sur une surface plane, propre et sèche. Etaler le pistou aux haricots noirs sur chaque tranche, ajouter la préparation au bœuf, le poivron rouge rôti, puis le fromage hollandais (type Edam) et terminer en recouvrant avec les tranches de pain restantes. Beurrer l'extérieur des tranches de pain du dessous. Mettre les sandwichs sur le gril, le côté beurré vers le bas, puis beurrer l'extérieur des tranches de pain supérieures. Fermer le couvercle et laisser cuire 5 minutes jusqu'à ce que les sandwichs soient bruns et croustillants. Retirer les sandwichs du gril, les laisser reposer 3 minutes, puis les couper en deux avant de servir.

Préparation du pistou aux haricots noirs :

Dans le bol d'un mixeur, mettre tous les ingrédients puis les mixer jusqu'à ce qu'ils soient tous bien hachés et mélangés. Retirer et mettre de côté.

Panini au fromage italien grillé, à l'huile d'olive et au basilic

Pour 6 sandwichs

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, mettre le basilic blanchi et l'huile d'olive. Mixer à puissance maximale jusqu'à ce que tout le basilic soit haché et que l'huile apparaisse vert clair. À l'aide d'une passoire fine (ou d'une étamine), filtrer l'huile dans un bol, assaisonner avec sel et poivre et mettre de côté. Préchauffer le gril. Sur une surface plane, propre et sèche, déposer 6 tranches de pain. Étaler l'ail sur les tranches de pain. Mettre 3 tranches de mozzarella sur chaque tranche de pain, puis ajouter des rondelles de tomate et 4 feuilles de basilic non blanchies. Verser un filet d'huile d'olive sur le tout, puis recouvrir d'une tranche de pain. Beurrer l'extérieur des tranches du dessous. Mettre les sandwiches sur le gril avec les tranches beurrées vers le bas, puis beurrer l'extérieur des tranches supérieures. Fermer le couvercle et laisser cuire environ 5 minutes, jusqu'à ce que les sandwiches soient bruns et croustillants. Retirer les sandwiches du gril, les laisser reposer 3 minutes, puis les couper 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.

Préchauffer le gril à température maximale. Badigeonner d'huile d'olive l'aubergine, la courgette, les oignons et les champignons. Saler et poivrer. Les mettre sur le gril le refermer et laisser 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). Retirer du gril et laisser refroidir. Peler l'aubergine et couper les rondelles d'oignon en deux. Réduire à température moyenne. Sur une surface plane, propre et sèche, déposer 4 tranches de pain. Les tartiner avec de la feta aux herbes, puis ajouter l'aubergine, les feuilles de laitue, les courgettes, les oignons, les champignons, et le poivron rouge. Tartiner les tranches restantes de feta, puis recouvrir les sandwiches (la feta côté intérieur). Badigeonner généreusement les deux côtés des sandwiches d'huile d'olive, puis les mettre sur le gril. Griller environ 5 minutes. Répéter pour chaque sandwich. Couper et servir chaud.

Panini Paris Texas

Pour 4 sandwichs

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.



Préchauffer le gril à haute température. Dans un grand bol, mélanger bien la sauce enchilada, la sauce piquante, le cumin, l'origan, le poivre et l'ail. Ajouter le poulet, puis remuer pour que les blancs soient recouverts du mélange. Couvrir et laisser au réfrigérateur au moins 30 minutes. Badigeonner d'huile d'olive les poivrons et les oignons, puis mettez-les sur le gril chaud. Le refermer. Griller les oignons environ 4 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'ils soient bruns. Retirer puis mettre de côté. Griller les poivrons environ 15 minutes, jusqu'à ce que la peau soit fendue et brûlée. Transférer dans un sac en papier et le fermer. Laisser reposer 5 minutes. Retirer les poivrons du sac et enlever la peau brûlée. Enlever le cœur, les graines et la chair puis mettre de côté. Enlever le poulet du réfrigérateur et faire griller 3 minutes jusqu'à ce qu'il soit bien cuit et bruni. Retirer du gril puis mettre de côté. Couper la baguette en 4 morceaux égaux. Trancher chaque morceau horizontalement mais pas sur toute la profondeur. Ouvrir le pain et presser sur la mie pour l'ouvrir et l'aplatir. Tourner le pain pour remplir ce qui est normalement l'extérieur (la croûte) du pain. Mettre du fromage de chèvre et du fromage hollandais (type Edam). Fermer le pain (la mie à l'extérieur). Beurrer l'extérieur (la mie) du pain, puis griller-le jusqu'à ce qu'il soit brun et que le fromage soit fondu (environ 5 minutes). Pendant ce temps, couper le poulet en fines lamelles et mettre de côté. Retirer les sandwichs du gril. Les ouvrir et insérer les poivrons, l'oignon et le poulet. Fermer les sandwichs et le couper en deux. Répéter pour chaque sandwich et servir chaud.

BESCHRIJVING

- a Geïsoleerde handgreep
- b Controlelampje "apparaat aan"
- c Regelbare thermostaat
- d Controlelampje "apparaat klaar"
- e Vergrendeling om het apparaat rechtop weg te zetten
- f Vaste platen met anti-aanbaklaag
- g Instelbare scharnieren

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.
- Stel de thermostaat (c) in op de "min"-positie.
- 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. (Fig. 4). Het rode lampje links van de thermostaat  geeft aan dat het apparaat is ingeschakeld. Het groene lampje rechts van de thermostaat  geeft aan dat het apparaat klaar is voor gebruik. Het lampje zal met regelmatige tussenpozen aan- en uitgaan om ervoor te zorgen dat de baktemperatuur constant blijft.
- Zodra de gewenste temperatuur is bereikt, opent u het apparaat aan de isolerende handgreep (a). Plaats het voedsel op de onderste plaat (f).
- Gebruik kunststof keukengerei. Gebruik geen metalen keukengerei omdat dit de anti-aanbaklaag van de platen kan beschadigen.
- Sluit het apparaat. De scharnieren (g) passen zich automatisch aan aan de dikte van de etenswaren (5). U hoeft niet op het de handgreep 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 tot 5	7
Gegrilde kaas	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.
- Stel de thermostaat **(c)** in op de "min"-positie.

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

- Stel de thermostaat **(c)** in op de "min"-positie.
- Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact. Laat het apparaat afkoelen. Laat tenminste 2 uur afkoelen.
- Reinig de bakplaten en de andere delen van het apparaat met een sponsje met warm water en afwasmiddel.
- Gebruik nooit metalen schuursponsjes of schuurmiddelen omdat deze het bakoppervlak (bijv. de anti-aanbaklaag) beschadigen.

- Zet het apparaat nooit in de vaatwasser.
- Dompel het apparaat nooit onder in water. Dompel het apparaat of het snoer nooit onder in water.

OPBERGEN

- Het apparaat kan verticaal worden opgeborgen. Sluit de vergrendelingsclip om het apparaat makkelijker op te bergen (6).

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 stokbroodjes, 75 g mayonaise met citroen en anijs (zie onderstaand recept), 6 bladeren kropsla, 2 grote tomaten die in fijne plakjes gesneden werden, 12 plakjes 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. Snijd de broodjes in de lengte, maar niet helemaal tot het einde. Smeer mayonaise met citroen en anijs op de broodjes en voeg er dan een blaadje salade per sandwich aan toe. Plaats plakjes tomaat op de kropsla en voeg dan de gebakken zalm toe. Rond af door twee plakjes ham per sandwich toe te voegen. Leg de panini's op de grill. Sluit het deksel en bak de panini's ongeveer 5 minuten. Haal de panini's van de grill en laat ze 3 minuten staan voordat u ze opdient. Dien op.

Mayonaise met citroen en anijs:

110 g mayonaise van goede kwaliteit, 1 theelepel vers citroensap, 2 theelepels 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 gekruid rundvlees en "Pistou" met zwarte bonen

Voor 4 sandwiches

2 eetlepels olijfolie, 450 g rundvlees in fijne reepjes, 1 kleine rode ui in fijne ringen gesneden, 1 eetlepel in stukjes gesneden verse knoflook, gehakte peterselie (indien gewenst), 1 eetlepel 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 eetlepels gehakte knoflook, 2 ontpitte en gehakte Serrano-pepers, 1 blikje 4/4 zwarte bonen die je spoelt en laat uitlekken, 1 eetlepel rijstazijn, 2 eetlepels olijfolie, 2 eetlepels vers gesneden peterselie, 1 groene ui in stukjes gesneden, 1 eetlepel 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 snijd 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 snijd ze in twee voor u ze opdiend.

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 maximumtemperatuur. Smeer de aubergine, de courgette, de uien en de champignons in met olijfolie. Voeg zout en peper toe. Plaats de groenten op de grill. Sluit het deksel 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 snijd 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 stokbrood, 170 g wit kippenvlees zonder bot, 1 blikje (170 g) enchiladasaus, 1 theelepel pikante saus, 1 theelepel komijn, 1 snufje gedroogde oregano, 1 theelepel gemalen, zwarte peper, 3 eetlepels 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. Grill sluiten. 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. Grill 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. Snijd het stokbrood in 4 gelijke delen. Snijd 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 grill dit tot het bruin is en tot de kaas gesmolten is (ongeveer 5 minuten). Snijd 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 snijd ze in twee. Doe hetzelfde voor elke sandwich en dien warm op.

BESCHREIBUNG

- a Isolierter Griff
- b Betriebs-Kontrollleuchte
- c Einstellbarer Thermostat
- d Temperatur-Kontrollleuchte
- e Verschlussriegel für vertikalen Bügel
- f Feste Platten mit Antihafbeschichtung
- g Einstellbare Scharniere

BENUTZUNG DES GERÄTS

Bei der ersten Verwendung kann sich ein leichter Geruch oder etwas Rauch entwickeln. Das ist jedoch normal und unbedenklich. Öffnen Sie in diesem Fall das Fenster und warten Sie bis keine Geruchs- und Rauchentwicklung mehr feststellen können.

- Schließen Sie das Gerät.
- Thermostat **(c)** auf Position "mini" einstellen.
- 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)** geht aus **(3)**.
- Sobald das Gerät die richtige Temperatur erreicht hat, leuchtet die Kontrollleuchte **(d)** wieder auf **(4)**. Die Höchsttemperatur wird nach 4 bis 6 Minuten erreicht. Das links vom Thermostaten  befindliche rote Licht deutet an, dass das Gerät unter Spannung steht. Das grüne Licht rechts neben dem Thermostaten  leuchtet auf, wenn das Gerät betriebsbereit ist. Es geht während des Betriebs immer wieder aus und an und zeigt dadurch an, dass die Temperatur aufrechterhalten wird.
- Sobald die Temperatur erreicht ist, Gerät am Isoliergriff **(a)** öffnen. Lebensmittel auf die untere Platte **(f)** legen.
- Kunststoffutensilien benutzen. Keine metallischen Utensilien verwenden, denn sie könnten die Antihafbeschichtung der Platten beschädigen.
- Schließen Sie das Gerät. Die Scharniere **(g)** passen sich automatisch an die Dicke der verschiedenen Nahrungsmittel an **(5)**. 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 bis 5	7
Gegrillter Käse	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.
- Thermostat (c) auf Position "mini" einstellen.

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

- Thermostat (c) auf Position "mini" einstellen.
- Kabel von Stromquelle trennen. Mindestens 2 Stunden abkühlen lassen.
- Die Kochplatten und das Gehäuse des Geräts können mit einem Schwamm, warmem Wasser und Geschirrspülmittel gereinigt werden.
- Niemals einen Stahlschwamm oder Scheuerpulver verwenden, um die Kochfläche nicht zu beschädigen (Bsp.: Antihafbeschichtung, ...).

- Das Gerät darf nicht in die Spülmaschine.
- Das Gerät darf nicht in Wasser getaucht werden. Gerät oder Kabel niemals in Wasser tauchen.

VERSTAUEN

- Das Gerät kann platz sparend aufrecht verstaut werden. Schließen Sie den Verschluss-Clip **(e)**, um das Gerät einfacher zu verstauen **(6)**.

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. Sandwichs auf den Grill legen. Deckel schließen und etwa 5 Minuten backen. Sandwichs vom Grill nehmen und etwa 3 Minuten ruhen lassen. 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 Schwarzebohnen-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 Lebensmittelfachgeschäft 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 Gegrilltem 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 Gegrilltem Gemüse und Kräuterfeta

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. Legen Sie die gewünschte Menge an Gemüse auf den Grill und grillen Sie es bis es 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. Deckel schließen. 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 (Kruste) 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.

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 in posizione verticale
- f Piastre fisse con rivestimento antiaderente
- g Cerniere regolabili

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.
- Regolare il termostato (c) sulla posizione più bassa.
- 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. (Fig. 4). La spia rossa a sinistra del termostato  indica che l'apparecchio è collegato alla rete elettrica. La spia verde a destra del termostato  si accende quando l'apparecchio è pronto all'uso. Si spegnerà e si riaccenderà regolarmente nel corso dell'utilizzo per indicare il mantenimento della temperatura.
- Una volta raggiunta la temperatura, aprire l'apparecchio sollevando l'impugnatura isolante (a). Posizionare gli alimenti sulla piastra inferiore (f).
- Servirsi di utensili di plastica. Non utilizzare utensili metallici: potrebbero danneggiare le piastre antiaderenti.
- Chiudete l'apparecchio. Le cerniere (g) si adattano automaticamente allo spessore degli alimenti (5). 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.

	Tempo approssimativo di cottura. Minuti:	Posizione del termostato
Filetto di pollo disossato	da 3 a 5	7
Formaggio alla griglia	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.
- Regolare il termostato **(c)** sulla posizione più bassa.

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

- Regolare il termostato **(c)** sulla posizione più bassa.
- Scollegare il cavo dalla presa di corrente. Lasciare raffreddare almeno 2 ore.
- Pulire le piastre di cottura e il corpo dell'apparecchio con una spugna, acqua calda e del detersivo per piatti.
- Non utilizzare spugne metalliche né polveri abrasive per evitare di danneggiare la superficie di cottura (ad es.: rivestimento antiaderente...).
- L'apparecchio non può essere lavato in lavastoviglie.

- Non immergere l'apparecchio in acqua. Non immergere per nessun motivo l'apparecchio e il relativo cavo in acqua.

SISTEMAZIONE

- L'apparecchio può essere riposto in posizione verticale permettendo di risparmiare spazio. Fissate il blocco di chiusura (e) per facilitare la sistemazione (6).

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.

Preriscaldare la piastra alla temperatura massima. Sgrassare i filetti di salmone. Conditeli con olio d'oliva, sale e pepe. Grigliare 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. Tagliare le baguette nel senso della lunghezza, senza arrivare alla fine. Spalmare la maionese al limone e aneto, poi aggiungete una foglia di insalata in ogni panino. Sistemare alcune fettine di pomodoro sulla lattuga, aggiungete il salmone cotto e, per finire, due fette di pancetta a panino. Mettere i panini sulla piastra. Chiudere il coperchio e lasciare cuocere per circa 5 minuti. Togliere i panini dalla piastra e lasciarli riposare per 3 minuti. Servire.

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.

Mescolare gli ingredienti in una ciotola e conservarli 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. Preriscaldare 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 imburato 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. Preriscaldare 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 erbe

Per 4 panini

1 melanzana (tagliata a fette di 5 mm nel senso della lunghezza), 1 zuccina 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.

Preriscaldare la piastra alla temperatura massima. Spennellate con olio d'oliva la melanzana, lo zuccino, le cipolle e i funghi. Salate e pepate. Mettete le verdure sulla piastra chiudere il coperchio e fatele grigliare fino a quando saranno appassite (circa 4 minuti a lato per melanzana e zuccino, 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 metteteli 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 cucchiai 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.

Preriscaldare la piastra ad alta temperatura. In una ciotola di grandi dimensioni, mescolare 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 chiudere il coperchio. 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 bruciata 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.

BESKRIVNING

- a Värmeisolerade handtag
- b Kontrolllampa
- c Reglerbar termostat
- d Termostatlampa
- e Låsmekanism för förvaring i vertikalt läge
- f Laggar med släpp-lättbeläggning
- g Justerbara gångjärn

ANVÄNDNING

När du använder apparaten första gången kan en svag lukt eller en liten rökutveckling förekomma. Detta är normalt och ska enbart förekomma vid första användningen.

- Stäng apparaten.
- Ställ in termostaten **(c)** i "mini"-läget.
- Anslut sladden till vägguttaget **(Bild 1)**. Kontrolllamporna **(b)** och **(d)** tänds **(Bild 2)**.
- Ställ in termostaten **(c)** i önskat läge. Kontrolllampan **(d)** släcks **(Bild 3)**.
- När apparaten uppnått önskad temperatur tänds kontrolllampan **(d)** igen. Apparaten värms upp till maxtemperatur på 4 till 6 minuter **(Bild 4)**. Den röda kontrolllampan till vänster om termostaten (picto) visar att apparaten är ansluten till elnätet. Den gröna kontrolllampan till höger om termostaten (picto) tänds när apparaten är klar för användning. Lampan tänds och släcks regelbundet när apparaten är i användning för att visa att temperaturen bibehålls.
- Öppna apparaten genom att lyfta upp handtaget **(a)** när temperaturen är uppnådd. Placera maten på den undre laggen **(f)**.
- Använd redskap i plast. Använd inte metallredskap eftersom de kan skada släpp-lättbeläggningen.
- Stäng apparaten. Gångjärnen **(g)** justeras automatiskt beroende på matens tjocklek **(Bild 5)**. Du behöver inte trycka ned handtaget. Vikten av den övre laggen räcker för att pressa ihop maten under tillagningen.
- Låt maten tillagas under önskad tid. Du kan när som helst öppna apparaten för att kontrollera tillagningen.
- Tabellen nedan ger exempel på tillagningstider. Tiden kan variera beroende på smörgåsens tjocklek, köttets egenskaper och receptet. Tillagningstiden beror även på var och ens personliga smak.

	Ungefärlig tillagningstid i minuter	Termostatläge
Benfritt kycklingbröst	3-5	7
Grillad ost	5	5
Laxkotlett	6	7
Biff	3-6	7

- När tillagningen är klar avlägsnar man maten med en spatel.
- Efter användning tag ur stickkontakten och låt grillen svalna.
- Ställ in termostaten **(c)** i "mini"-läget.

PRAKTISKA TIPS

- Ställ in termostaten på max vid tillagning av kött och grönsaker, och använd kött utan ben.
- Ställ in termostaten på medelläge (5) vid tillagning av smörgåsar och paninis.

RENGÖRING

- Ställ in termostaten **(c)** i "mini"-läget.
- Dra ur kontakten. Låt svalna i minst 2 timmar.
- Rengör laggarna och apparatens hölje med en svamp, varmt vatten och diskmedel.
- Använd aldrig svampar med metall eller skurpulver eftersom detta förstör tillagningsytan (släpp-lättbeläggningen).
- Apparaten får aldrig diskas i diskmaskin.
- Doppa aldrig ner apparaten eller sladden i vatten.

FÖRVARING

- Grillen kan förvaras lodrätt för att spara plats. Använd låsmekanismen **(e)** för en enkel lodrät förvaring **(6)**.

RECEPT

En panini är en varm smörgås som tillagas med färskt bröd. Smörgåsen grillas sedan och serveras.

Laxsmörgås med bacon och peppar

6 smörgåsar

6 färska laxfiléer à 115 g, olivolja, salt, malen svartpeppar, 6 baguetter, 75 g dill- och citronmajonnäs (se recept nedan), 6 salladsblad, 2 stora tomater i tunna skivor, 12 skivor stekt bacon.

Värm upp smörgåsgrillen till maxtemperatur. Ta bort fettets från laxfiléerna. Smaksätt filéerna med olivolja, salt och peppar. Grilla laxen i ungefär 6 minuter tills den är rosa och börjar falla sönder. Ta av laxen från grillen och ställ åt sidan. Skär baguetterna på längden, men inte helt igenom. Bred på dill- och citronmajonnäs och lägg ett salladsblad på varje smörgås. Lägg skivade tomater på salladen, sedan den grillade laxen och avsluta med två skivor bacon på varje smörgås. Lägg smörgåsarna på smörgåsgrillen. Stäng locket och tillaga i ungefär 5 minuter. Ta av smörgåsarna från grillen och låt vila i 3 minuter. Servera.

Dill- och citronmajonnäs:

110 g majonnäs av god kvalitet, 1 tesked färsk citronsaft, 2 teskedar hackad färsk dill, salt och malen svartpeppar.

Blanda alla ingredienser i en skål och ställ i kylskåpet tills du ska använda majonnäsen.

Sydväst-Panini med kryddat oxkött och pesto på svarta bönor

4 smörgåsar

2 matskedar olivolja, 450 g oxkött i tunna skivor, 1 liten rödlök i tunna skivor, 1 matsked hackad vitlök, hackad persilja (kan uteslutas), 1 matsked vitlöks- och chilisås (finns i asiatiska mataffärer eller på hyllan för asiatiska livsmedel), 8 skivor fullkornsbröd eller annat grovt bröd, 1 finskuren rostad röd paprika, 170 g riven holländsk ost (av Edam-typ).

Ingredienser för pesto på svarta bönor:

2 matskedar hackad vitlök, 2 hackade chilifrukt utan kärnor, 1 burk sköljda och avrunna svarta bönor, 1 matsked risvinäger, 2 matskedar olivolja, 2 matskedar hackad färsk persilja, 1 hackad salladslök, 1 matsked malen kummin, 3 droppar stark chilisås, t.ex. Tabasco.

Värm upp olivoljan i en stekpanna på medelvärme. Fräs oxköttet, rödlöken, vitlöken och paprikan i 3 minuter. Tillsätt vitlöks- och chilisåsen och låt fräsa i 4 minuter tills köttet är genomstekt. Tillsätt den hackade persiljan och krydda med salt och peppar. Ta av stekpannan från plattan och ställ åt sidan. Värm upp smörgåsgrillen. Lägg 4 brödskivor på ett plant, rent och torrt underlag. Bred pesto på svarta bönor på varje skiva, lägg på oxköttsröra, rostad röd paprika, riven holländsk ost (av Edam-typ) och avsluta med att täcka med de återstående brödskivorna. Smöra den yttre sidan av de undre brödskivorna. Lägg smörgåsarna på smörgåsgrillen med den smörade sidan nedåt. Smöra sedan även de övre brödskivorna. Stäng locket och tillaga i 5 minuter tills smörgåsarna fått färg och är knapriga. Ta av smörgåsarna från grillen och låt vila i 3 minuter. Dela dem sedan i halvor innan servering.

Så här gör du peston på svarta bönor:

Använd en mixer. Lägg alla ingredienser i mixerskålen och mixa tills allt är väl finfördelat och blandat. Ställ åt sidan.

Grillad panini med italiensk ost, olivolja och basilika

6 smörgåsar

100 g blancherade färska basilikablåd och 24 oblancherade basilikablåd, 235 ml extra virgin olivolja, salt, malen svartpeppar, 6 skivor vitt bröd i ungefär 1 cm tjocka skivor, 2 vitlöksklyftor som stekts i en stekpanna, 450 g mozzarella skuren i 18 skivor, smör (rumstempererat).

Lägg de blancherade basilikablåden och olivoljan i en mixer. Mixa på den högsta hastigheten tills all basilika är finhackad och oljan är klar och grön. Sila oljan i en skål med hjälp av en finmaskig sil (eller en silduk), krydda med salt och peppar och ställ åt sidan. Värm upp smörgåsgrillen. Lägg 6 brödskivor på ett plant, rent och torrt underlag. Fördela vitlöken på brödskivorna. Lägg 3 skivor mozzarellaost på varje brödskiva, toppa med tomatkivor och 4 färska basilikablåd. Häll över lite olivolja och täck med en brödskiva. Smöra de undre brödskivorna. Lägg smörgåsarna på smörgåsgrillen med den smörade sidan nedåt. Smöra sedan även de övre brödskivorna. Stäng locket och tillaga i ungefär 5 minuter tills smörgåsarna fått färg och är knapriga. Ta av smörgåsarna från grillen och låt vila i 3 minuter. Dela dem sedan i halvor innan servering.

Panini med grillade grönsaker och fetaost med örter

4 smörgåsar

1 aubergine (skuren på längden i 5 mm tjocka skivor), 1 liten zucchini (skuren på längden i 5 mm tjocka skivor), 1 röd paprika (grillad och skivad),

1 rödlök (skuren i 5 mm tjocka skivor), 2 skivade champinjoner (utan fot), 120 ml olivolja och lite extra för pensling, salt, malen svartpeppar, 8 skivor formbröd (eller annan typ av sandwich-bröd), 4 salladsblad, 75 g fetaost med örter, balsamvinäger.

Värm upp smörgåsgrillen till maxtemperatur. Pensla auberginen, zucchini, rödlöken och champinjonererna med olivolja. Salta och peppra. Lägg grönsakerna på smörgåsgrillen, stäng locket och tillaga tills de fått färg och är mjuka (ca 4 minuter på varje sida för auberginen och zucchini, 6 minuter på varje sida för löken och 8 minuter på varje sida för champinjonererna). Ta av grönsakerna från grillen och låt svalna. Skala auberginen och dela lökskivorna i halvor. Sänk till medeltemperatur. Lägg 4 brödskeivor på ett plant, rent och torrt underlag. Lägg fetaost med örter på brödskeivorna, sedan aubergine, salladsblad, zucchini, lök, champinjoner och paprika. Lägg fetaost på de resterande brödskeivorna och täck sedan smörgåsarna med dem (fetaosten inåt). Pensla smörgåsens båda sidor med rikligt med olivolja och lägg dem sedan på grillen. Grilla i ungefär 5 minuter. Gör likadant med varje smörgås. Dela smörgåsarna och servera dem varma.

Panini Paris Texas

4 smörgåsar

1 baguette, 170 g kycklingbröst utan ben, 1 burk (170 g) enchiladasås, 1 tesked chilisås, 1 tesked kummin, 1 nypa torkad oregano, 1 tesked malen svartpeppar, 3 matskedar hackad färsk vitlök, 225 g holländsk ost (av Edam-typ) i skivor, 170 g getost i skivor, 4 röda paprikor, 1 stor silverlök i tunna skivor, olivolja.

Värm upp smörgåsgrillen till hög temperatur. Blanda enchiladasås, chilisås, kummin, oregano, svartpeppar och vitlök i en stor skål. Tillsätt kycklingen och rör om så att kycklingen täcks av såsen. Täck och låt stå i kylskåp minst 30 minuter. Pensla paprikorna och lökarna med olivolja och lägg dem på den varma grillen. Stäng locket. Grilla lökarna ca 4 minuter på varje sida tills de får färg. Ta av lökarna från grillen och ställ åt sidan. Grilla paprikorna i ungefär 15 minuter tills skalet spricker och bränns. Flytta över paprikorna i en papperspåse och stäng den. Låt vila i 5 minuter. Ta ut paprikorna från påsen och ta bort det brända skalet. Ta bort kärnhuset och kärnorna, och ställ köttet åt sidan. Ta ut kycklingen ur kylskåpet och grilla den i 3 minuter tills den är genomstekt och har fått färg. Ta av kycklingen från grillen och ställ åt sidan. Skär baguetten i 4 lika stora delar. Skär varje del på längden men inte helt igenom. Öppna brödet och tryck till inkråmet för att öppna och platta till brödet. Vänd brödet ut och in för att fylla det som vanligtvis är



brödets yttre sida (skorpan). Fyll med getost och holländsk ost (av Edam-typ). Stäng brödet (med inkråmet utåt). Smöra den yttre sidan (inkråmet) och grilla smörgåsen tills den får färg och osten är smält (ungefär 5 minuter). Under tiden, skär kycklingen i tunna skivor och ställ åt sidan. Ta av smörgåsarna från grillen. Öppna dem och fyll med paprika, lök och kyckling. Stäng bröden och dela i halvor. Gör likadant med varje smörgås och servera dem varma.

LAITEKUVAUS

- a Lämpöeristetty kahva
- b Toiminnan merkkivalo
- c Säädettävä termostaatti
- d Lämpötilan säädön merkkivalo
- e Pystysäilytyksen lukitus
- f Tarttumattomalla pinnoitteella käsitellyt paistolevyt
- g Säädettävät saranat

KÄYTTÖ

Ensimmäisellä käyttökerralla voi syntyä hieman hajua tai savua. Se ei ole vaarallista, eikä sen pitäisi toistua myöhemmillä käyttökerroilla.

- Sulje laite.
- Aseta lämmönsäädin (c) pienimpään asentoon.
- Kytke virtajohto seinäpistorasiaan (kuva 1). Merkkivalot (b) ja (d) syttyvät (kuva 2).
- Aseta lämmönsäädin (c) haluamaasi asentoon. Merkkivalo (d) sammuu (kuva 3).
- Kun laite saavuttaa oikean lämpötilan, säätelyn merkkivalo (d) syttyy uudestaan. Suurin lämpötila saavutetaan 4–6 minuutissa (kuva 4). Lämmönsäätimen vasemmalla puolella oleva punainen merkkivalo  ilmaisee, että laitteessa on virta. Lämmönsäätimen oikealla puolella oleva vihreä merkkivalo  syttyy sen merkiksi, että laite on valmis käyttöön. Merkkivalo sammuu ja syttyy uudestaan säännöllisesti laitteen käytön aikana lämpötilan ylläpitämisen merkiksi.
- Kun lämpötila on saavutettu, avaa laite nostamalla eristetystä kahvasta (a). Aseta ruoka-aineet alimmaiselle levyille (f).
- Käytä muovisia keittiövälineitä. Metalliset keittiövälineet saattavat vaurioittaa tarttumattomia paistolevyjä.
- Sulje laite. Saranat (g) säätyvät automaattisesti paistettavan ruoan paksuuden mukaan (kuva 5). Kahvasta ei tarvitse painaa. Ylälevy painaa ruokia riittävästi paistamisen aikana.
- Anna ruoan paistua haluamasi ajan. Voit avata laitteen milloin tahansa ja tarkistaa paistotilanteen.
- Seuraavassa taulukossa luetellaan suuntaa antavia paistoaikoja. Ajat voivat vaihdella paninin paksuuden, lihan ominaisuuksien ja reseptin mukaan. Sopiva paistoaika on usein myös makuasia.

	Arvioitu kypsennysaika minuteissa	Termostaatin asento
Luuton kanan rinta	3-5	7
Grillattava juusto	5	5
Kalapihvi	6	7
Pihvi	3-6	7

- Kun parilointi on lopussa, avaa parila ja ota ruoka pois. Käytä puulastaa, jotta et vaurioita parilalevyjen pinnoitetta.
- Ota pistotulppa pois pistorasiasta pariloinnin loputtua. Anna laitteen jäähtyä.
- Aseta lämmönsäädin (c) pienimpään asentoon.

KÄYTÄNNÖN NEUVOJA

- Jos paistat lihaa ja vihanneksia, aseta lämmönsäädin suurimmalle asetukselle ja käytä paloiteltua lihaa.
- Jos paistat voileipiä ja panineja, aseta lämmönsäädin keskiasentoon (5).

PUHDISTUS

- Aseta lämmönsäädin (c) pienimpään asentoon.
- Ota pistotulppa irti pistorasiasta. Anna jäähtyä vähintään 2 tuntia.
- Puhdista paistolevyt ja laite pehmeällä pesusienellä, lämpimällä vedellä ja astianpesuaineella.
- Älä käytä metallisia puhdistussieniä tai hankausaineita, sillä ne vahingoittavat paistolevyjä.
- Älä koskaan laita laitetta astianpesukoneeseen.
- Älä koskaan upota laitetta tai virtajohtoa veteen.

SÄILYTYS

- Voit säilyttää parilan pystyasennossa tilan säästämiseksi. Sulje lukitussalpa (e), jotta pystysäilytys on mahdollista (kuva6).

RESEPTJÄ

Panini on lämmin voileipä, joka on valmistettu tuoreesta leivästä. Voileipä paistetaan grillissä ja tarjoillaan.

Pippurinen savupekoni-lohileipä**6 voileipää**

6 tuoretta lohifilettä (115 g), oliiviöljyä, suolaa, jauhettua mustapippuria, 6 patonkia, 75 g sitruuna-tillimajoneesia (resepti jäljempänä), 6 salaatinlehteä, 2 suurta tomaattia ohuina viipaleina, 12 siivua paistettua savupekonia.

Esikumenna grilli maksimilämpötilaan. Poista rasva lohifileistä. Mausta fileet oliiviöljyllä, suolalla ja pippurilla. Grillaa lohta noin 6 minuuttia, kunnes kala on vaaleanpunaista ja file alkaa hajota paloiksi. Poista kala grillistä ja siirrä se sivuun. Halkaise patongit pituussuunnassa, mutta älä kuitenkaan kokonaan. Levitä leiville sitruuna-tillimajoneesia ja lisää yksi salaatinlehti leipää kohti. Aseta tomaatinviiipaleet lehtisalaatin päälle, lisää paistettu lohi ja lopuksi kaksi pekoniviiipaleta kullekin leivälle. Aseta voileivät grillille. Sulje kansi ja anna paistua noin 5 minuuttia. Poista voileivät grillistä ja anna niiden vetäytyä 3 minuutin ajan. Tarjoile.

Sitruuna-tillimajoneesi

110 g korkealaatuista majoneesia, 1 tl tuoretta sitruunamehua, 2 tl paloiteltua tuoretta tilliä, suolaa ja jauhettua mustapippuria

Sekoita ainekset kulhossa ja säilytä jääkaapissa käyttöön asti.

Mausteinen naudanlihapanini ja pistou-mustapaputahnaa**4 voileipää**

2 rkl oliiviöljyä, 450 g naudanlihaa ohuina viipaleina, 1 pieni punasipuli ohuina renkaina, 1 rkl tuoretta valkosipulia paloiteltuna, persiljasilppua (valinnainen), 1 rkl valkosipuli-chilikastiketta (saatavana aasialaisista ruokakaupoista tai aasialaisen ruoan hyllyltä), 8 viipaleta kokojyväleipää tai muuta kiinteää leipää, 1 paahdettu punainen paprika ohuina viipaleina, 170 g raastettua edam-tyyppistä juustoa.

Pistou-mustapaputahnan ainekset:

huuhdeltuina ja valutettuina, 1 rkl riisiviinietikkaa, 2 rkl oliiviöljyä, 2 rkl tuoretta persiljasilppua, 1 vihreä sipuli paloiteltuna, 1 rkl jauhettua kuminaa, 3 tippaa tabasco-tyyppistä tulista kastiketta.

Lämmitä oliiviöljy paistinpannalla keskilämmössä. Paista naudanlihaa, punasipulia, valkosipulia ja paprikaa 3 minuuttia. Lisää valkosipuli-chilikastike ja anna paistua 4 minuuttia, kunnes naudanliha on kypsää. Lisää persiljasilppu ja mausta suolalla ja pippurilla. Ota pannu liedeltä ja siirrä se syrjään. Esilämmitä grilli. Aseta 4 leipäviipaleetta tasaiselle, puhtaalle ja kuivalle pinnalle. Levitä pistou-mustapaputahnaa jokaiselle leivänsiivulle, lisää naudanlihaseos, paistettu punainen paprika ja edam-tyyppinen juusto. Aseta lopuksi päälle loput leipäviipaleet. Voitele leipien ulkopuoli alapuolelta. Aseta voileivät grilliin voipuoli alaspäin ja voitele päällimmäiset leivät ulkopuolelta. Sulje kansi ja anna paistua 5 minuuttia, kunnes voileivät ovat ruskeita ja rapeita. Ota voileivät grillistä, anna vetäytyä 3 minuuttia ja leikkaa kahtia ennen tarjoamista.

Pistou-mustapaputahnan valmistus:

Aseta kaikki ainesosat tehosekoittimen kulhoon ja sekoita, kunnes ainekset ovat silppuuntuneet ja sekoittuneet tasaisesti toisiinsa. Poista ja siirrä syrjään.

Panini grillatun italialaisjuuston, oliiviöljyn ja basilikan kera

6 voileipää

100 g tuoretta sitruunabasilikan lehteä ja 24 tavallisen basilikan lehteä, 235 ml neitsytoliiviöljyä, jauhettua mustapippuria, 6 valkoista paninileipää n. 1 cm:n paksuisina viipaleina, 2 pannulla ruskistettua valkosipulinkynttä, 450 g mozzarellaa 18 viipaleena, voita (huoneenlämpöistä)

Laita sitruunabasilika ja oliiviöljy tehosekoittimeen. Sekoita täydellä teholla, kunnes basilika on silppuuntunut ja öljy näyttää kirkkaan vihreältä. Suodata öljy kulhoon pienireikäisen lävikön (tai siiviläkankaan) läpi, mausta suolalla ja pippurilla ja siirrä syrjään. Esilämmitä grilli. Aseta 6 leipäviipaleetta tasaiselle, puhtaalle ja kuivalle pinnalle. Levitä valkosipulia leipäviipaleille. Aseta 3 mozzarellasiivua jokaiselle leipäviipaleelle, lisää tomaattirenkaat ja 4 tavallista basilikanlehteä. Valuta oliiviöljyä leiville ja aseta niiden päälle toiset leipäviipaleet. Voitele leipäviipaleiden ulkopuoli alapuolelta. Aseta voileivät grilliin voipuoli alaspäin ja voitele päällimmäiset leipäviipaleet ulkopuolelta. Sulje kansi ja anna paistua noin 5 minuuttia, kunnes voileivät ovat ruskeita ja rapeita. Ota voileivät grillistä, anna vetäytyä 3 minuuttia ja leikkaa kahtia ennen tarjoamista.

Panini grillattujen vihannesten ja yrttifetan kera

4 voileipää

1 munakoiso (5 mm:n vaakasuorina viipaleina), 1 pieni kesäkurpitsa (5 mm:n vaakasuorina viipaleina), 1 punainen paprika (grillattu ja viipaloitu), 1 punasipuli (5 mm:n viipaleina), 2 portobellosienen hattua, 120 ml oliiviöljyä sekä hieman ylimääräistä sivelyä varten, suolaa, jauhettua mustapippuria, 8 palaa paahtoleipää (tai vastaavaa leipää), 4 salaatinlehteä, 75 ml yrttifetaa, balsamiviinietikkaa.

Esikuumenna grilli maksimilämpötilaan. Sivele oliiviöljyä munakoison, kesäkurpitsan, sipulien ja herkkusienten pinnalle. Mausta suolalla ja pippurilla. Aseta vihannekset grilliin, sulje kansi ja paista kasviksia, kunnes ne ovat ruskeita ja mureita (munakoisoa ja kesäkurpitsaa noin 4 minuuttia kummaltakin puolelta, sipulia 6 minuuttia kummaltakin puolelta ja herkkusieniä 8 minuuttia kummaltakin puolelta). Poista ainekset grillistä ja anna jäähtyä. Kuori kesäkurpitsa ja leikkaa sipulirenkaat kahtia. Vähennä lämpötilaa keskilämmölle. Aseta 4 leipäviipaleita tasaiselle, puhtaalle ja kuivalle pinnalle. Levitä leiville yrttifetaa, lisää kesäkurpitsa, salaatinlehdet, kesäkurpitsat, sipulit, herkkusienet ja punainen paprika. Voitele loput leipäviipaleet fetalla ja sulje voileivät (fetapuoli sisäänpäin). Sivele voileipien molemmille puolille runsaasti oliiviöljyä ja laita ne grilliin. Paista noin 5 minuuttia. Tee samoin jokaiselle voileivälle. Leikkaa ja tarjoile kuumana.

Pariisi–Teksas-panini

4 voileipää

1 patonki, 170 g broilerin rintaa ilman luita, 1 tölkki (170 g) enchilada-kastiketta, 1 tl tulista maustekastiketta, 1 tl kuminaa, 1 hyppysellinen kuivattua oreganoa, 1 tl jauhettua mustapippuria, 3 rkl tuoretta valkosipulimurskaa, 225 g edam-tyyppistä juustoa viipaloituna, 170 g vuohenjuustoa viipaloituna, 4 punaista paprikaa, 1 suuri valkosipuli ohuina viipaleina, oliiviöljyä.

Esilämmitä grilli kuumaksi. Sekoita suuressa kulhossa enchilada-kastike, tulinen maustekastike, kumina, oregano, pippuri ja valkosipuli. Lisää broileri ja kääntelet, kunnes rintapalat ovat marinadin peitossa. Peitä ja jätä jääkaappiin vähintään 30 minuutiksi. Sivele oliiviöljyä paprikoiden ja sipulien päälle ja laita ne kuumaan grilliin. Sulje grilli. Paista sipuleita n. 4 minuuttia molemmilta puolilta, kunnes ne ovat ruskistuneet. Poista ja siirrä syrjään. Paista paprikoita n. 15 minuuttia, kunnes niiden kuori on haljennut ja ruskistunut. Siirrä paprikat paperipussiin ja sulje pussi. Anna vetäytyä 5 minuuttia. Ota paprikat pussista ja poista palanut kuori. Poista ydin,



siemenet ja malto ja laita syrjään. Ota broileri jääkaapista ja paista grillissä 3 minuuttia, kunnes se on kypsä ja ruskistunut. Ota pois grillistä ja siirrä sivuun. Leikkaa patonki neljäksi yhtä suureksi palaksi. Leikkaa palat vaakasuunnassa, mutta älä kuitenkaan halkaise niitä kokonaan. Avaa leipä ja paina leivän pehmeää sisäosaa niin, että se avautuu ja litistyy. Käännä leipä, jotta voit laittaa täyteen yleensä leivän ulkopuolella olevaan osaan (kuoreen). Lisää vuohenjuusto ja edam-tyyppinen juusto. Sulje leipä (pehmeä sisus ulkopuolella). Voitele leivän ulkopuoli (pehmeä sisus) ja paista, kunnes se on ruskistunut ja juusto on sulanut (n. 5 minuuttia). Leikkaa sillä välin broileri ohuiksi siivuiksi ja siirrä syrjään. Ota voileivät grillistä. Avaa leivät ja aseta niille paprikat, sipuli ja broileri. Sulje voileivät ja leikkaa ne kahteen osaan. Tee samoin jokaiselle leivälle ja tarjoile ne kuumana.

BESKRIVELSE

- a Varmeisoleret håndtag
- b Driftskontrollampe
- c Justerbar termostat
- d Kontrollampe for temperatur
- e Låsehængsel til lodret opbevaring
- f Faste varmeplader med belægning med høj slipeevne
- g Justerbare hængsler

BETJENING

Første gang apparatet tages i brug, kan det udsende en ubehagelig lugt eller en smule røg. Dette er helt normalt og vil kun ske første gang.

- Luk apparatet.
- Sæt termostaten (c) på position "mini".
- Sæt forsyningsledningen i vægstikket (Fig. 1). De to kontrollamper (b) og (d) tændes (Fig. 2).
- Drej termostatknappen (c) hen på den ønskede position. Kontrollampen (d) slukker (Fig. 3).
- Når apparatet har nået den rette temperatur, tændes kontrollampen for temperaturregulering (d) igen. Den maksimale temperatur er nået efter 4 til 6 minutter (Fig. 4). Den røde kontrollampe til venstre for termostaten  angiver, at apparatet er tilsluttet strømmen. Den grønne kontrollampe til højre for termostaten  tændes for at angive, at apparatet er klar til brug. Den slukker og tænder regelmæssigt under brug afhængig af temperaturen.
- Når den maksimale temperatur er nået, åbnes apparatet ved at løfte det isolerede håndtag (a). Maden placeres på den nederste varmeplade (f).
- Brug plastredskaber. Brug aldrig metalredskaber, da de risikerer at beskadige pladernes belægning med høj slipeevne.
- Luk apparatet. Hængslerne (g) justerer automatisk højden efter madens tykkelse (Fig. 5). Det er ikke nødvendigt at trykke håndtaget ned. Vægten fra den øverste varmeplade er nok til at trykke maden ned under tilberedningen.
- Lad maden grille i den ønskede tid. Man kan til enhver tid åbne låget for at kontrollere grilningen.
- Nedenstående skema indeholder tilberedningsvejledninger.

Tilberedningstiden kan variere afhængig af paniniens tykkelse, samt hvilken type kød, der er anvendt og opskriften. Den afhænger også af smag og behag.

	Estimeret stegetid i minutter	Termostatens position
Benløst kyllingebryst	3-5	7
Grillet ost	5	5
Laksefilet	6	7
Bøf	3-6	7

- Når tilberedningen er slut tages maden ud med en spatel.
- Efter brug tages stikket ud af kontakten og Universal grillen stilles til afkøling.
- Sæt termostaten (c) på position "mini"

PRAKTISKE RÅD

- Stil termostaten på maksimal position ved tilberedning af kød og grøntsager (kød skal udbenes).
- Stil termostaten på middel position ved tilberedning af sandwich og panini (5).

RENGØRING

- Sæt termostaten (c) på position "mini"
- Før rengøring skal stikket tages. Lad apparatet køle af i minimum 2 timer.
- Rengør grillpladerne og ydersiden af grillen med en fugtig klud og lidt opvaskemiddel
- Brug aldrig skuresvampe eller skurepulver, da det vil beskadige produktet
- Put aldrig produktet i opvaskemaskinen
- Nedsænk aldrig grillen i vand og kom den aldrig under en vandhane med rindende vand

OPBEVARING

- Universal grillen kan opbevares lodret for at spare plads. Brug låsepalen (e) for en nemmere lodret opbevaring (Fig. 6).

OPSKRIFTER

Panini er en varm sandwich, som tilberedes med frisk brød. Sandwichen grilles og serveres straks.

Sandwich med laks og røget peberbacon

Til 6 sandwich

6 friske laksefileter på 115 g, olivenolie, salt, kværnet sort peber, 6 flutes, 75 g mayonnaise med citron og dild (se opskriften herpå nedenfor), 6 salatblade, 2 store tomater skåret i tynde skiver, 12 skiver stegt røget bacon.

Forvarm grillen på maksimal temperatur. Fjern fedtet fra laksefileterne. Kom olivenolie, salt og peber på fileterne. Grill laksen i ca. 6 minutter, indtil den er lyserød, og fileten begynder at blive mør. Tag laksen ud af grillen, og læg den til side. Skær flutene over på langs, men ikke helt igennem. Smør mayonaisen med citron og dild på brødet, og læg et salatblad på. Læg tomat-skiver på salaten, og læg derefter den tilberedte laks på. Slut af med at lægge to skiver bacon i sandwichen. Læg sandwichene på grillen. Luk låget, og grill sandwichene i ca. 5 minutter. Tag sandwichene ud af grillen, og lad dem hvile i 3 minutter. Server dem.

Mayonnaise med citron og dild:

10 g mayonnaise af god kvalitet, 1 tsk. frisk citronsaft, 2 tsk. friskklippet dild, salt og kværnet sort peber.

Bland ingredienserne i en skål, og stil den i køleskabet, indtil den skal bruges.

Fransk panini med krydret oksekød og pistou med sorte bønner

Til 4 sandwich

2 spsk. olivenolie, 450 g oksekød skåret i tynde skiver, 1 lille rødløg skåret i tynde skiver, 1 spsk. friskhakket hvidløg, hakket persille (valgfrit), 1 spsk. hvidløg-chili sauce (kan fås i specialbutikker eller asiatiske butikker), 8 skiver rugmelsbrød eller andet groft brød, 1 grillet rød peberfrugt skåret i tynde

skiver, 170 g reven hollandsk ost (f.eks. Edam).

Pistou med sorte bønner:

2 spsk. hakket hvidløg, 2 stk. hakket Serrano peber uden kerner, 1 dåse (å 850 ml) skyllede og afdryppede sorte bønner, 1 spsk. riseddike, 2 spsk. olivenolie, 2 spsk. friskklippet persille, 1 forårsløg skåret i stykker, 1 spsk. malet kommen, 3 dråber Tabasco.

Varm olivenolien op på en pande ved middeltemperatur. Steg oksekødet, rødløget, hvidløget og peberfrugten i 3 minutter. Tilsæt hvidløg-chili saucen, og steg kødet i 4 minutter, indtil det er gennemstegt. Tilsæt hakket persille, og smag til med salt og peber. Tag panden af blusset, og stil den til side. Forvarm grillen. Læg 4 skiver brød på en plan, ren og tør overflade. Smør pistouen med de sorte bønner på hver skive brød, læg det tilberedte oksekød og den grillede røde peberfrugt på og til sidste osten (f.eks. Edam). Læg de resterende brødskiver oven på. Kom lidt smør på skorpen af den øverste brødskeive. Læg sandwichene på grillen, siden med smør skal vende nedad, kom derefter smør på de brødskiver, der vender opad. Luk låget, og grill i 5 minutter, indtil sandwichene er brune og sprøde. Tag sandwichene ud af grillen, og lad dem hvile i 3 minutter. Skær dem over i to, inden de serveres.

Tilberedning af pistou med sorte bønner:

Kom alle ingredienserne i en blenderskål og blend dem, indtil der opnås en ensartet konsistens. Hæld pistouen ud, og stil den til side.

Panini med grillet italiensk ost og olivenolie med basilikum

Til 6 sandwich

100 g friske blancherede basilikumblade og 24 ikke blancherede basilikumblade, 235 ml ekstra jomfru olivenolie, salt, kværnet sort peber, 6 hvidt paninibrød i skiver på ca. 1 cm i tykkelsen, 2 fed hvidløg der er svitset på panden, 450 g mozzarella skåret i 18 skiver, smør (blødt).

Kom de blancherede basilikumblade og olivenolie i en blenderskål. Blend på maksimal hastighed, indtil basilikummen er hakket fint, og olien er lysegrøn. Brug en fin sigte til at filtrere olien ned i en skål, smag til med salt og peber, og stil til side. Forvarm grillen. Læg 6 skiver brød på en plan, ren og tør overflade. Fordel hvidløget på brødskiverne. Læg 3 skiver mozzarella på hver brødskeive, læg derefter tomatskiverne og 4 ikke blancherede basilikumblade på. Hæld en tynd stråle olivenolie på mozzarellaen, og dæk sandwichen til med en brødskeive. Kom lidt smør på skorpen af de øverste brødskiver. Læg sandwichene på grillen, siden med smør skal vende nedad, kom derefter til smør på de brødskiver, der vender opad. Luk låget, og grill

i 5 minutter, indtil sandwichene er brune og sprøde. Tag sandwichene ud af grillen, og lad dem hvile i 3 minutter. Skær dem over i to, inden de serveres.

Panini med grillede grøntsager og krydderfeta

Til 4 sandwich

1 aubergine (skåret på langs i stykker på 5 mm), 1 lille squash (skåret på langs i stykker på 5 mm), 1 rød peberfrugt (grillet og skåret i skiver), 1 rød-løg (skåret i skiver på 5 mm), 2 champignoner uden rod skåret i stykker, 120 ml olivenolie og lidt mere til at smøre grøntsagerne med, salt, kværnet sort peber, 8 skiver toastbrød (eller anden form for sandwichbrød), 4 salatblade, 75 ml krydderfeta, balsamisk eddike.

Forvarm grillen på maksimal temperatur. Smør auberginen, squashen, løgene og champignonerne med olivenolie. Tilsæt salt og peber. Læg grøntsagerne på grillen, luk låget, og grill dem, indtil de er brune og møre (ca. 4 minutter på hver side for auberginen og squashen, 6 minutter på hver side for løget og 8 minutter på hver side for champignonerne). Tag grøntsagerne ud af grillen, og lad dem køle af. Tag skindet af auberginen, og skær løgskiverne over i to. Sænk temperaturen til middel varme. Læg 4 skiver brød på en plan, ren og tør overflade. Smør skiverne med krydderfeta, læg derefter auberginen, salatbladene, squashene, løgene, champignonerne og den røde peberfrugt på. Smør de resterende skiver brød med feta, dæk derefter sandwichene til (med fetasiden indad). Kom rigeligt med olivenolie på begge sider af sandwichene, og læg dem på grillen. Grill i ca. 5 minutter. Gentag fremgangsmåden for hver sandwich. Skær sandwichene i to, og server dem varmt.

Paris-Texas panini

Til 4 sandwich

1 flute, 170 g kyllingefilet uden ben, 1 dåse (170 g) enchiladasauce, 1 tsk. Tabasco, 1 tsk. kommen, 1 knsp. tørret oregano, 1 tsk. kværnet sort peber, 3 spsk. friskhakket hvidløg, 225 g hollandsk ost (f.eks. Edam) i skiver, 170 g gedeost i skiver, 4 røde peberfrugter, 1 stort løg skåret i fine skiver, olivenolie.

Forvarm grillen på maksimal temperatur. Bland enchiladasauce, Tabasco, kommen, oregano, peber og hvidløg i en stor skål. Tilsæt kyllingekødet, og rør rundt, indtil kødet er dækket helt til. Læk låg på skålen, og stil den i køleskabet i mindst 30 minutter. Kom olivenolie på peberfrugterne og løgene, og læg dem på den varme grill. Luk grillen. Grill løgene i ca. 4 minutter på hver side, indtil de er brune. Tag dem ud af grillen, og læg dem til side. Grill



peberfrugterne i ca. 15 minutter, indtil skrællen sprækker og er grillet. Læg dem i en papirpose, og luk til. Lad dem hvile i 5 minutter. Tag peberfrugterne ud af posen, og tag skrællen af. Tag indmaden ud af peberfrugterne, og læg peberfrugterne til side. Tag kyllingekødet ud af køleskabet, og grill det i 3 minutter, indtil det er godt stegt og brunt. Tag det ud af grillen, og læg det til side. Skær fluten i 4 lige store dele. Skær hver del over på langs, men ikke helt igennem. Åbn brødet, og pres det ned, så det bliver fladt. Vend brødet om og fyld skorpesiden op med ingredienser. Kom gedeost og hollandsk ost (f.eks. Edam) på. Luk brødet (med skorpesiden indad). Smør den udvendige side af brødet, grill det, indtil det er brunt, og osten er smeltet (ca. 5 minutter). Skær i mellemtiden kyllingekødet i fine strimler, og læg det til side. Tag sandwichene ud af grillen. Åbn dem, og læg peberfrugt, løg og kylling i. Luk sandwichene, og skær dem i to dele. Gentag fremgangsmåden for hver sandwich, og server dem varmt.

BESKRIVELSE

- a Isolert håndtak (blir ikke varmt)
- b Indikatorlampe for strøm
- c Regulerbar termostat
- d Indikatorlampe for innstilling
- e Låseklips for oppreist oppbevaring
- f Fastskrudde plater med slippbelegg
- g Justerbare hengsler

BRUK AV APPARATET

Når apparatet brukes for første gang, kan det lukte svakt av røyk. Dette er normalt, og skal bare skje ved første gangs bruk.

- Lukk apparatet.
- Sett termostaten **(c)** på laveste temperatur.
- Sett strømledningen i stikkontakten **(Fig. 1)**. De to lampene **(b)** og **(d)** lyser **(Fig. 2)**.
- Vri termostaten **(c)** til ønsket posisjon. Lampen **(d)** slukkes **(Fig. 3)**.
- Når apparatet har nådd riktig temperatur, begynner reguleringslampen **(d)** på nytt å lyse. Maks. temperatur nås på 4-6 minutter **(Fig. 4)**. Den røde lampen til venstre for termostaten  viser at apparatet er tilkoblet. Den grønne lampen på termostaten  lyser når apparatet er klart til bruk. Den slår seg av og på med jevne mellomrom i løpet av steking og viser at temperaturen opprettholdes.
- Når temperaturen er nådd, åpnes apparatet ved å løfte det isolerte håndtaket **(a)**. Matvarene kan legges på nedre plate **(f)**.
- Bruk plastredskaper. Ikke bruk metallredskaper fordi de vil kunne skade slippbelegget på platene.
- Lukk apparatet. Hengslene **(g)** justeres automatisk til matvarenes tykkelse **(Fig. 5)**. Det er nødvendig å trykke på håndtaket. Vekten av øvre plate er tilstrekkelig for å trykke ned matvarene under steking.
- Stek matvarene til ønsket stekegrad. Det er mulig å åpne apparatet når som helst for å sjekke stekegraden.

- Tabellen nedenfor viser forslag til steketid. Tiden kan variere avhengig av tykkelsen på paninien, typen kjøtt og oppskriften. Steketiden varierer også etter smak og behag.

	Ca. steketid i min.	Termostatposisjon
Benfritt kyllingbryst	3-5	7
Grillet ost	5	5
Laks	6	7
Biff	3-6	7

- Når tilberedningen er over, åpne apparatet og ta ut maten ved hjelp av en stekespatte. Unngå å lage merker i slippbelegget.
- La apparatet avkjøles etter bruk.
- Sett termostaten (c) på laveste temperatur.

PRAKTISKE RÅD

- Termostaten settes på maksimal posisjon for å steke kjøtt og grønnsaker. Bruk kjøtt uten bein.
- Termostaten settes på middels posisjon (5) for å steke smørbrød og panini.

RENGJØRING

- Sett termostaten (c) på laveste temperatur.
- Koble fra apparatet. La avkjøles i minst to timer.
- Rengjør stekeplatene og selve apparatet med en svamp, varmt vann og oppvasksåpe.
- Aldri bruk skuresvamper eller skurepulver, da dette vil ødelegge stekeoverflaten (slippbelegget osv.).
- Aldri sett apparatet i oppvaskmaskinen.
- Aldri dypp apparatet eller ledningen i vann.

OPPBEVARING

- Apparatet kan oppbevares vertikalt for å spare plass. Lukk låsen (e) for å lette vertikal oppbevaring (Fig. 6).

OPPSKRIFTER

Panini er et varmt smørbrød laget med fersk brød. Smørbrødet grilles og serveres.

Smørbrød med laks og røkt bacon med pepper

For 6 smørbrød

6 fileter fersk laks på 115 g, olivenolje, salt, malt svart pepper, 6 bagetter, 75 g majones med sitron og dill (se oppskrift nedenfor), 6 salatblader, 2 store tomater i tynne skiver, 12 skiver kokt, røkt bacon.

Forvarm grillen til maksimal temperatur. Rens laksefiletene. Ha olivenolje, salt og pepper på filetene. Grill laksen i ca. 6 minutter inntil den er rosa og fileten begynner å åpne seg. Ta den av grillen og sett den til side. Skjær bagettene på langs, men ikke tvers gjennom. Smør på majones med sitron og dill, og legg ett salatblad på hvert smørbrød. Sett tomatkivene på salaten og legg på den stekte laksen. Avslutt med to skiver bacon på hvert smørbrød. Sett smørbrødene på grillen. Lukk lokket og stek dem i 5 minutter. Ta smørbrødene av grillen og la dem hvile i 3 minutter. Serveres varm.

Majones med sitron og dill:

110 g majones av god kvalitet, 1 ts fersk sitronsaft, 2 ts fersk hakket dill, salt og malt svart pepper.

Bland ingrediensene i en bolle, og sett den i kjøleskapet.

Panini med krydret oksekjøtt og basilikumsaus med svarte bønner

For 4 smørbrød

2 ss olivenolje, 450 g oksekjøtt i tynne skiver, 1 liten rødlok i tynne skiver, 1 ss fersk hvitløk i biter, hakket persille (kan sløyfes), 1 ss chili-hvitløkssaus (fås i asiatiske butikker), 8 skiver grovt brød, 1 stekt rød paprika i tynne skiver, 170 g revet ost (f.eks. Norvegia).

Ingredienser til basilikumsaus med svarte bønner:

2 ss hakket hvitløk, 2 hakkede serranochili uten frø, 1 boks svarte bønner (skylles), 1 ss riseddik, 2 ss olivenolje, 2 ss fersk persille, 1 løk i biter, 1 ss malt spisskummen, 3 dråper chilisaus av typen Tabasco.

Varm olivenoljen i en panne på middels høy temperatur. Stek kjøtt, rødløk, hvitløk og paprika i 3 minutter. Tilsett hvitløk-chilisaus og stek i 4 minutter inntil kjøttet er godt stekt. Tilsett hakket persille og smak til med salt og pepper. Ta pannen av platen og sett den til side. Forvarm grillen. Legg 4 brødsiver på en jevn, ren og tørr overflate. Smør på basilikumsaus med svarte bønner på hver skive, tilsett kjøttblandingen, stekt rød paprika og revet ost. Legg til slutt på en brødslike på toppen av hvert smørbrød. Ha smør på utsiden av nedre brødslike. Legg smørbrødene på grillen med smørsiden ned, smør så de øvre brødslike med smør. Lukk lokket og stek i 5 minutter inntil smørbrødene er brune og sprø. Ta smørbrødene av grillen og la dem hvile i 3 minutter. Skjær dem i to før de serveres.

Tilberedning av basilikumsaus med svarte bønner:

Ha alle ingrediensene i en mikser og bland dem godt. Sett ingrediensene til side.

Panini med grillet italiensk ost og olivenolje med basilikum

For 6 smørbrød

100 g lettkokte ferske basilikumblader og 24 ukokte blader, 235 ml kaldpresset olivenolje, salt, malt svart pepper, 6 loffskiver på ca. 1 cm tykkelse, 2 stekte fedd hvitløk, 450 g mozzarella i 18 skiver, smør (romtemperatur)

Ha de kokte basilikumbladene og olivenolje i mikseren. Miks på maksimal hastighet inntil alle basilikumbladene er hakket og oljen er lysegrønn. Bruk en fin sil (eller duk) til å filtrere oljen i en bolle. Smak til med salt og pepper, og sett den til side. Forvarm grillen. Legg 6 brødsiver på en jevn, ren og tørr overflate. Fordel hvitløk på brødslike. Legg 3 skiver mozzarella på hver brødslike, legg på tomatskivene og 4 ukokte basilikumblader. Drypp over litt olivenolje og dekk til med en brødslike. Ha smør på utsiden av nedre brødslike. Legg smørbrødene på grillen med smørsiden ned, smør så de øvre brødslike med smør. Lukk lokket og stek i ca. 5 minutter inntil smørbrødene er brune og sprø. Ta smørbrødene av grillen og la dem hvile i

3 minutter. Skjær dem i to før de serveres.

Panini med grillede grønnsaker og feta med urter

For 4 smørbrød

1 aubergine (i 5 mm skiver på langs), 1 liten squash (i 5 mm skiver på langs), 1 rød paprika (grillet og i skiver), 1 rødløk (i skiver på 5 mm), 2 sjampinjonghoder i skiver uten fot, 120 ml olivenolje og litt ekstra til pensling, malt svart pepper, 8 skiver brød, 4 salatblad, 75 ml fetaost med urter, balsamicoeddik.

Forvarm grillen til maksimal temperatur. Pensle olivenolje på aubergine, squash, løk og sopp. Ha i salt og pepper. Sett dem på grillen, lukk den og stek inntil grønnsakene er brune og myke (ca. 4 minutter på hver side for aubergine og squash, 6 minutter på hver side for løk og 8 minutter på hver side for sopp). Ta dem av grillen og la dem avkjøles. Skrell auberginen og skjær løkskivene i to. Sett temperaturen ned til middels. Legg 4 brødskiver på en jevn, ren og tørr overflate. Ha på feta med urter, tilsett aubergine, salatblad, squash, løk, sopp og rød paprika. Ha feta på resten av skivene og dekk til smørbrødene (feta mot innsiden). Pensle godt med olivenolje på begge sider av smørbrødet og legg det på grillen. Grill i ca. 5 minutter. Gjenta for hvert smørbrød. Skjæres opp og serveres varmt.

Panini Paris Texas

For 4 smørbrød

1 bagett, 170 g kyllingfilet uten bein, 1 boks (170 g) enchiladasaus, 1 ts chilisaus, 1 ts spisskummen, 1 klype tørket oregano, 1 ts malt svart pepper, 3 ss fersk hakket hvitløk, 225 g gulost i skiver (f.eks. Norvegia), 170 g hvit geitost (chèvre) i skiver, 4 røde paprika, 1 stor løk i tynne skiver, olivenolje.

Forvarm grillen til høy temperatur. Bland enchiladasausen godt med spisskummen, oregano, pepper og hvitløk i en stor bolle. Tilsett kylling, og bland den godt inn i sausen. Dekk til og sett i kjøleskapet i minst 30 minutter. Pensle olivenolje på paprika og løk, og sett dem på den varme grillen. Lukk den. Grill løken ca. 4 minutter på hver side inntil den er brun. Ta den av grillen og sett den til side. Grill paprika i ca. 15 minutter inntil skinnen sprekker og blir svart. Legg den i en papirpose og lukk den. La den hvile i 5 minutter. Ta paprikaen ut av posen og skrell av det brente skinnen. Ta ut kjernen, frøene



og kjøttet, og sett til side. Ta kyllingen ut av kjøleskapet og grill den 3 minutter inntil den er godt stekt og brun. Ta den av grillen og sett den til side. Skjær bagetten i 4 like deler. Skjær hver bit på langs, men ikke tvers gjennom. Åpne brødet og trykk sammen innmaten for å åpne det og presse det flatt. Vend brødet rundt for å fylle det som normalt var utsiden (skorpen) på brødet. Legg chèvre-ost og gulost på brødet. Lukk brødet (med innmaten ut). Ha smør på utsiden (innmaten) av brødet, og grill det inntil det er brunt og osten er smeltet (ca. 5 minutter). Mens brødet grilles, skjærer du kyllingen i tynne skiver. Sett den til side. Ta smørbrødene av grillen. Åpne dem og fyll dem med paprika, løk og kylling. Lukk smørbrødene og skjær dem i to. Gjenta for hvert smørbrød. Serveres varmt.

DESCRIPTION

- a Cool touch handle
- b Power indicator light
- c Adjustable thermostat
- d Thermostat light
- e Locking latch for upright storage
- f Fixed plates with non-stick coating
- g Adjustable hinge

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.
- Set the thermostat **(c)** to "min" position.
- 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.**(4)** The red indicator light on the left of the thermostat  shows that the appliance is on. The green indicator light on the right of the thermostat  comes on when the appliance is ready for use. It will come on and go off again at regular intervals in order to ensure the cooking temperature remains constant.
- Once the right temperature is reached, open the appliance by lifting the heat insulated handle **(a)**. Place the food on the lower plate **(f)**.
- Use plastic utensils. Do not use metal utensils as they may damage the non-stick coating of the plates.
- Close the appliance. The hinges **(g)** adjust automatically according to the thickness of the food **(5)**. 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.

- 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
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.
- Set the thermostat (c) to "min" position.

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

- Set the thermostat (c) to "min" position.
- Unplug the appliance. Let cool at least 2 hours.
- Clean the cooking plates and the body of the appliance with a sponge,

warm water and washing-up liquid.

- Never use metal scouring pads or scouring powders, as this will damage the cooking surface (e.g. non-stick coating, etc.).
- Never put the appliance in the dishwasher.
- Do not immerse this appliance in water. Never immerse the appliance or the cord in water.

STORAGE

- The appliance can be stored vertically to save space. Close the latch (e) to facilitate storage (6).

RECIPES

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

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. Place the sandwiches on the grill. Close the lid and cook for about 5 minutes. Remove the sandwiches from the grill, and allow to rest for 3 minutes. 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 chilies, 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 close the grill, 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. Brush with olive oil peppers and onions, then put them on the grill. Close. 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.

DESCRIPCIÓN

- a Asa termo-aislante
- b Indicador luminoso de funcionamiento
- c Termostato ajustable
- d Indicador luminoso de temperatura
- e Pestillo de cierre para colocación en vertical
- f Placas fijas con revestimiento antiadherente
- g Bisagras ajustables

USO DEL APARATO

Cuando 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.
- Coloque el termostato **(c)** en la posición "mini".
- Conecte el aparato a la toma de corriente. El indicador luminoso de funcionamiento **(b)** y el indicador luminoso de temperatura **(d)** se encienden **(2)**.
- Girar 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 **(4)**. La luz roja, a la izquierda del termostato , indica que el aparato está encendido. La luz verde, a la derecha del termostato , se enciende para indicar que el aparato está listo para su uso. Se apagará y se volverá a encender regularmente en el transcurso de su utilización para indicar que se mantiene la temperatura.
- Cuando se alcance la temperatura adecuada, abra el aparato levantando el mango aislante **(a)**. Coloque los alimentos en la placa inferior **(f)**.
- Utilice utensilios de plástico. No utilice utensilios metálicos, ya que podrían dañar las placas antiadherentes.
- Cierre el aparato. Las bisagras **(g)** se ajustarán automáticamente al grosor de los alimentos **(5)**. 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.

	Tiempo de cocción en minutos aproximado	Posición del termostato
Pechuga de pollo	3-5	7
Queso	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.
- Coloque el termostato (c) en la posición "mini".

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

- Coloque el termostato (c) en la posición "mini".
- Desconecte el cable de la red eléctrica. Deje enfriar al menos 2 horas.
- Las placas de cocción y el cuerpo del aparato se limpian con una esponja, agua caliente y líquido lavavajillas.

- Nunca utilice esponjas metálicas ni detergente en polvo para no dañar la superficie de cocción (p. ej.: revestimiento antiadherente, etc.).
- Este producto no es apto para lavavajillas.
- No sumerja este aparato. Nunca sumerja el aparato ni el cable en agua.

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 **(6)**.

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. Coloque los bocadillos en el grill. Cierre la tapa y deje cocinar durante unos 5 minutos. Retire los bocadillos del grill y déjelos reposar durante 3 minutos. 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 Frijoles

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.

Coloca el 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, cortelos 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, cierre la tapa y, 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. Córteles 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. Cierre la tapa. 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.

DESCRIÇÃO

- a Pega isolante
- b Luz piloto de funcionamento
- c Termóstato regulável
- d Luz piloto de regulação
- e Fecho de bloqueio para uma arrumação na vertical
- f Placas fixas com revestimento antiaderente
- g Dobradiças ajustáveis

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Quando utilizar o aparelho pela primeira vez, poderá ocorrer uma ligeira libertação de odor ou de fumo. Trata-se de um fenómeno perfeitamente normal que deverá acontecer apenas aquando da primeira utilização.

- Feche o aparelho.
- Coloque o termóstato **(c)** na posição "mini".
- 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. **(4)**. O indicador vermelho que se encontra do lado esquerdo do termóstato  indica que o aparelho está ligado. O indicador verde que se encontra do lado direito do termóstato  acende-se para indicar que o aparelho está pronto a utilizar. Durante a utilização, irá apagar-se e acender-se regularmente para indicar que a temperatura é constante.
- Quando atingir a temperatura pretendida, abra o aparelho levantando a pega isoladora **(a)**. Coloque os alimentos sobre a placa inferior **(f)**.
- Utilize utensílios de plástico. Não utilize utensílios metálicos, pois podem danificar as placas antiaderentes.
- Feche o aparelho. As dobradiças **(g)** ajustam-se automaticamente em função da espessura dos alimentos **(5)**. É inútil fazer pressão 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.

	Tempo aproximado de cozedura em minutos	Posição do termóstato
Peito de frango sem osso	3-5	7
Queijo tostado	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.
- Coloque o termóstato **(c)** na posição "mini".

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 paninis, coloque o termóstato na posição intermédia (5).

LIMPEZA

- Coloque o termóstato **(c)** na posição "mini".
- Desligue o cabo da corrente. Deixe arrefecer durante pelo menos 2 horas.
- As placas de cozedura e o corpo do aparelho limpam-se com uma esponja, água quente e detergente para a loiça.

- Nunca utilize um esfregão metálico, nem pó abrasivo para não danificar a superfície de cozedura (ex: revestimento antiaderente, etc.).
- O produto não pode ser lavado na máquina de lavar loiça.
- Este aparelho não pode ser mergulhado em líquidos. Nunca mergulhe o aparelho nem o cabo em água.

ARRUMAÇÃO

- O aparelho pode ser arrumado verticalmente para ganhar espaço. Bloqueie o fecho **(e)** para facilitar a arrumação **(Fig. 6)**.

RECEITAS

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

Sanduíche de salmão e bacon 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.

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. Coloque as rodela de tomate sobre a alface, depois junte o salmão grelhado e termine juntando duas fatias de bacon por sanduíche. Coloque as sanduíches sobre a placa de cozedura. Feche a tampa e deixe cozinhar durante cerca de 5 minutos. Retire as sanduíches da placa de cozedura e deixe repousar durante 3 minutos. 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 e feijão preto com manjeriço

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 o grelhador e deixe cozinhar 5 minutos até que as sanduíches estejam tostadas 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 manjeriço

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 o grelhador 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 feche a tampa 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 rodela 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 feche a tampa. 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 retire 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 pimentos, a cebola e o frango. Feche as sanduíches e corte-as em dois. Repita esta operação para cada uma das sanduíches e sirva quente.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- a Θερμοπλαστική λαβή
- b Φωτεινή ένδειξη λειτουργίας
- c Ρυθμιζόμενος θερμοστάτης
- d Φωτεινή ένδειξη ρύθμισης
- e Κλείστρο ασφάλισης για την κάθετη αποθήκευση
- f Σταθερές πλάκες με αντικολητική επίστρωση
- g Ρυθμιζόμενη άρθρωση ανάλογα με το πάχος του φαγητού

ΧΡΗΣΗ

Κατά την πρώτη χρήση, η συσκευή μπορεί να παράγει μια ελαφριά μυρωδιά ή λίγο ατμό. Αυτό αποτελεί φυσιολογικό φαινόμενο και θα εμφανιστεί μόνο κατά την πρώτη χρήση.

- Κλείστε τη συσκευή.
- Γυρίστε τον θερμοστάτη (c) στην ελάχιστη θέση.
- Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος στην επιτοίχια πρίζα (Εικ. 1). Οι δύο φωτεινές ενδείξεις (b) και (d) ανάβουν (Εικ. 2).
- Γυρίστε τον θερμοστάτη (c) στην επιθυμητή θέση. Η φωτεινή ένδειξη (d) σβήνει (Εικ. 3).
- Μόλις η συσκευή φτάσει στη σωστή θερμοκρασία, η φωτεινή ένδειξη ρύθμισης (d) ανάβει εκ νέου. Η συσκευή φτάνει στη μέγιστη θερμοκρασία σε 4 έως 6 λεπτά (Εικ. 4). Η κόκκινη ένδειξη που βρίσκεται στα αριστερά του θερμοστάτη  υποδεικνύει την ενεργοποίηση της συσκευής. Η πράσινη ένδειξη που βρίσκεται στα δεξιά του θερμοστάτη  ανάβει για να υποδείξει ότι η συσκευή είναι έτοιμη προς χρήση. Σβήνει και ανάβει σε τακτικά χρονικά διαστήματα κατά τη χρήση υποδεικνύοντας τη διατήρηση της θερμοκρασίας.
- Μόλις επιτευχθεί η θερμοκρασία, ανοίξτε τη συσκευή ανασηκώνοντας τη θερμοπλαστική λαβή (a). Τοποθετήστε τις τροφές πάνω στην κάτω πλάκα (f).
- Να χρησιμοποιείτε πλαστικά σκεύη μαγειρικής. Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη, διότι μπορεί να προκαλέσουν φθορά στις αντικολητικές πλάκες.
- Κλείστε τη συσκευή. Οι αρθρώσεις (g) προσαρμόζονται αυτομάτως ανάλογα με το πάχος των τροφών (Εικ. 5). Δεν χρειάζεται να πιέσετε τη λαβή. Κατά το ψήσιμο, το βάρος της επάνω πλάκας επαρκεί για την πίεση των τροφών.
- Αφήστε τις τροφές να ψηθούν για τον επιθυμητό χρόνο. Μπορείτε να ανοίξετε τη συσκευή ανά πάσα στιγμή για να ελέγξετε την πρόοδο του ψησίματος.

- Στον παρακάτω πίνακα αναγράφονται ορισμένες υποδείξεις ψησίματος. Οι αναγραφόμενοι χρόνοι μπορεί να ποικίλλουν ανάλογα με το πάχος του ψωμιού, καθώς και τον τύπο του κρέατος και της συνταγής. Επίσης, ποικίλλουν ανάλογα με τις προτιμήσεις του κάθε ατόμου.

	Χρόνος ψησίματος κατά προσέγγιση σε λεπτά	Θέση του θερμοστάτη
Φιλέτο κοτόπουλου χωρίς κόκαλο	3 έως 5	7
Ψημένο τυρί	5	5
Σολωμός	6	7
Κρέας	3 έως 6	7

- Μόλις ολοκληρωθεί το ψήσιμο, ανοίξτε τη συσκευή και αφαιρέστε τις τροφές με ένα μη μεταλλικό σκεύος μαγειρικής.
- Μετά από τη χρήση, αποσυνδέστε τη συσκευή από το ρεύμα και αφήστε τη να κρυώσει εντελώς προτού την αποθηκεύσετε.
- Γυρίστε τον θερμοστάτη στην ελάχιστη θέση.

ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- Για το ψήσιμο κρέατος και λαχανικών, γυρίστε τον θερμοστάτη στη μέγιστη θέση. Να χρησιμοποιείτε μόνο κρέας χωρίς κόκαλα.
- Για το ψήσιμο τoστ ή ψωμιού πανίνι, γυρίστε τον θερμοστάτη στη μεσαία θέση (5).

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Γυρίστε τον θερμοστάτη στην ελάχιστη θέση.
- Αποσυνδέστε το καλώδιο από το ρεύμα. Να αφήσετε να δροσίσει τις τουλάχιστον 2 ώρες
- Μπορείτε να καθαρίσετε τις πλάκες μαγειρικής και την κεντρική μονάδα της συσκευής με ένα σφουγγάρι βρεγμένο με ζεστό νερό και υγρό πιάτων.
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε μεταλλικό σφουγγάρι, ούτε και σκόνη τριψίματος, διότι μπορεί να προκληθεί φθορά στην επιφάνεια ψησίματος (π.χ.: στην αντικολητική επίστρωση, ...).

- Η συσκευή δεν μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων.
- Η παρούσα συσκευή δεν πρέπει να βυθιστεί σε νερό ή άλλο υγρό. Ποτέ μη βυθίζετε τη συσκευή ή το καλώδιο σε νερό.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

- Η συσκευή μπορεί να αποθηκευτεί σε όρθια θέση για την εξοικονόμηση χώρου. Κλείστε το κλείστρο (e) για να διευκολυνθεί η αποθήκευση (Εικ. 6).

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Το πανί είναι ένα ζεστό σάντουιτς που παρασκευάζεται με φρέσκο ψωμί. Το σάντουιτς μπορεί στη συνέχεια να ψηθεί και να σερβιριστεί.

Σάντουιτς με σολομό και καπνιστό μπέικον με πιπέρι

Για 6 σάντουιτς

6 φιλέτα φρέσκου σολομού 115 γρ., ελαιόλαδο, αλάτι, τριμμένο μαύρο πιπέρι, 6 μπαγκέτες, 75 γρ. μαγιονέζα με λεμόνι και άνηθο (δείτε τη συνταγή παρακάτω), 6 φύλλα μαρουλιού, 2 μεγάλες ντομάτες κομμένες σε λεπτές φέτες, 12 φέτες καπνιστό μπέικον.

Προθερμάνετε το γκριλ στη μέγιστη θερμοκρασία. Απολιπάνετε τα φιλέτα σολομού. Καρυκεύστε τα φιλέτα με ελαιόλαδο, αλάτι και πιπέρι. Ψήστε τον σολομό στο γκριλ για 6 λεπτά έως ότου να ροδίσει και να αρχίσουν να ανοίγουν τα φιλέτα. Αφαιρέστε τα φιλέτα από το γκριλ και αφήστε τα στην άκρη. Κόψτε τις μπαγκέτες κατά μήκος αλλά όχι έως το τέλος. Απλώστε τη μαγιονέζα με λεμόνι και άνηθο, κατόπιν προσθέστε ένα φύλλο μαρουλιού σε κάθε σάντουιτς. Τοποθετήστε τις ροδέλες ντομάτας πάνω στο μαρούλι, προσθέστε τον ψημένο σολομό και κατόπιν προσθέστε δύο φέτες μπέικον ανά σάντουιτς. Τοποθετήστε τα σάντουιτς στο γκριλ. Κλείστε το καπάκι και αφήστε τα να ψηθούν για 5 λεπτά περίπου. Αφαιρέστε τα σάντουιτς από το γκριλ και αφήστε τα για 3 λεπτά. Σερβίρετε.

Μαγιονέζα με λεμόνι και άνηθο:

110 γρ. μαγιονέζα καλής ποιότητας, 1 κουταλάκι του γλυκού φρέσκο χυμό λεμονιού, 2 κουταλάκια του γλυκού φρεσκοκομμένο άνηθο, αλάτι και τριμμένο μαύρο πιπέρι.

Αναμείξτε τα συστατικά σε ένα μπολ και κατόπιν τοποθετήστε το μείγμα στο ψυγείο έως ότου χρειαστεί να το χρησιμοποιήσετε.

Πανίни του Νότου με καρυκευμένο βοδινό και σάλτσα πιστού με μαύρα φασόλια**Για 4 σάντουιτς**

2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο, 450 γρ. βοδινό κομμένο σε λεπτές φέτες, 1 μικρό κόκκινο κρεμμύδι κομμένο σε λεπτές ροδέλες, 1 κουταλιά της σούπας φρέσκο σκόρδο κομμένο σε κομμάτια, ψιλοκομμένος μαϊντανός (προαιρετικά), 1 κουταλιά της σούπας σάλτσα σκόρδου-τσίλι (διατίθεται σε καταστήματα ντελικατέσεν ή παντοπωλεία με ασιατικά προϊόντα), 8 φέτες άσπρου ψωμιού ή άλλου τύπου χοντρού ψωμιού, 1 ψητή κόκκινη πιπεριά κομμένη σε λεπτές φέτες, 170 γρ. τριμμένο κίτρινο τυρί (τύπου ένταμ).

Συστατικά για τη σάλτσα πιστού με μαύρα φασόλια:

2 κουταλιές της σούπας ψιλοκομμένο σκόρδο, 2 ψιλοκομμένες πιπεριές Σεράνο χωρίς τους σπόρους, 1 κουτί 4/4 μαύρα φασόλια ξεπλυμένα και στραγγισμένα, 1 κουταλιά της σούπας ξύδι ρυζιού, 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο, 2 κουταλιές της σούπας φρεσκοκομμένο μαϊντανό, 1 ψιλοκομμένο φρέσκο κρεμμύδι, 1 κουταλιά της σούπας τριμμένο κύμινο, 3 σταγόνες πικάντικης σάλτσας τύπου ταμπάσκο.

Ζεστάνετε το ελαιόλαδο σε ένα τηγάνι σε μέτρια-υψηλή θερμοκρασία. Τηγανίστε το βοδινό, το κόκκινο κρεμμύδι και την πιπεριά για 3 λεπτά. Προσθέστε τη σάλτσα σκόρδου-τσίλι και αφήστε το φαγητό να ψηθεί για 4 λεπτά έως ότου να τηγανιστεί καλά το βοδινό. Προσθέστε τον ψιλοκομμένο μαϊντανό και καρυκεύστε με αλάτι και πιπέρι. Αφαιρέστε το τηγάνι από τη φωτιά και αφήστε το στην άκρη. Προθερμάνετε το γκριλ. Τοποθετήστε 4 φέτες ψωμιού πάνω σε μια επίπεδη, καθαρή και στεγνή επιφάνεια. Απλώστε τη σάλτσα πιστού με μαύρα φασόλια σε κάθε φέτα, προσθέστε το μείγμα βοδινού, ψημένης κόκκινης πιπεριάς και κατόπιν το τριμμένο κίτρινο τυρί (τύπου ένταμ) και ολοκληρώστε καλύπτοντας με τις υπόλοιπες φέτες ψωμιού. Βουτυρώστε το εξωτερικό των κάτω φετών ψωμιού. Τοποθετήστε τα σάντουιτς στο γκριλ, με τη βουτυρωμένη πλευρά προς τα κάτω και κατόπιν βουτυρώστε το εξωτερικό των πάνω φετών ψωμιού. Κλείστε το καπάκι και αφήστε τα σάντουιτς να ψηθούν για 5 λεπτά έως ότου να ροδίσουν και να γίνουν τραγανά. Αφαιρέστε τα σάντουιτς από το γκριλ και αφήστε τα για 3 λεπτά. Κατόπιν, κόψτε τα στα δύο προτού τα σερβίρετε.

Παρασκευή της σάλτσας πιστού με μαύρα φασόλια:

Μέσα στο μπολ ενός μίξερ, προσθέστε όλα τα συστατικά και αναμείξτε τα έως ότου να είναι όλα ψιλοκομμένα και το μείγμα ομοιογενές. Αφαιρέστε το μείγμα και αφήστε το στην άκρη.

Πανίни με ψημένο ιταλικό τυρί, ελαιόλαδο και βασιλικό**Για 6 σάντουιτς**

φρέσκου βασιλικού, 235 ml εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο, αλάτι, τριμμένο μαύρο πιπέρι, 6 πανίни από άσπρο ψωμί σε φέτες πάχους 1 εκ. περίπου, 2 τσιγαρισμένες σκελίδες σκόρδου, 450 γρ. μοτσαρέλα κομμένη σε 18 φέτες, βούτυρο (σε θερμοκρασία δωματίου)

Τοποθετήστε τον αποξηραμένο βασιλικό και το ελαιόλαδο σε ένα μίξερ. Αναμείξτε στη μέγιστη ένταση έως ότου να φιλοκοπεί όλος ο βασιλικός και το χρώμα του ελαιόλαδου να φαίνεται ανοικτό πράσινο. Με ένα λεπτό σουρωτήρι (ή μια μουσελίνα), φιλτράρετε το ελαιόλαδο σε ένα μπολ, καρυκεύστε με αλάτι και πιπέρι και αφήστε το στην άκρη. Προθερμάνετε το γκριλ. Τοποθετήστε 6 φέτες ψωμιού πάνω σε μια επίπεδη, καθαρή και στεγνή επιφάνεια. Απλώστε το σκόρδο πάνω στις φέτες ψωμιού. Τοποθετήστε 3 φέτες μοτσαρέλας σε κάθε φέτα ψωμιού, κατόπιν προσθέστε τις ροδέλες ντομάτας και 4 φύλλα φρέσκου βασιλικού. Προσθέστε λίγο ελαιόλαδο από πάνω και καλύψτε με τις υπόλοιπες φέτες ψωμιού. Βουτυρώστε το εξωτερικό των κάτω φετών ψωμιού. Τοποθετήστε τα σάντουιτς στο γκριλ, με τις βουτυρωμένες φέτες προς τα κάτω και κατόπιν βουτυρώστε το εξωτερικό των πάνω φετών ψωμιού. Κλείστε το καπάκι και αφήστε τα σάντουιτς να ψηθούν για 5 λεπτά περίπου έως ότου να ροδίσουν και να γίνουν τραγανά. Αφαιρέστε τα σάντουιτς από το γκριλ και αφήστε τα για 3 λεπτά. Κατόπιν, κόψτε τα στα δύο προτού τα σερβίρετε.

Πανίни με ψημένα λαχανικά και φέτα με αρωματικά βότανα

Για 4 σάντουιτς

1 μελιτζάνα (κομμένη οριζόντια σε φέτες 5 mm), 1 κολοκυθάκι (κομμένο οριζόντια σε φέτες 5 mm), 1 κόκκινη πιπεριά (ψημένη και κομμένη σε φέτες), 1 κόκκινο κρεμμύδι (κομμένο σε φέτες 5 mm), 2 κεφάλια μανιταριών Παρισιού κομμένα χωρίς τα κοτσάνια, 120 ml ελαιόλαδο και συμπλήρωμα για επάλειψη, αλάτι, τριμμένο μαύρο πιπέρι, 8 φέτες ψωμιού για τoστ (ή άλλου τύπου ψωμιού για σάντουιτς), 4 φύλλα μαρουλιού, 75 ml φέτα με αρωματικά βότανα, ξύδι μπαλσάμικο.

Προθερμάνετε το γκριλ στη μέγιστη θερμοκρασία. Επαλείψτε τη μελιτζάνα, το κολοκυθάκι, τα κρεμμύδια και τα μανιτάρια με ελαιόλαδο. Αλατίστε και πιπερώστε. Τοποθετήστε τα στο γκριλ, κλείστε το καπάκι και αφήστε τα να ψηθούν έως ότου να ροδίσουν και να μαλακώσουν τα λαχανικά (4 λεπτά περίπου από κάθε πλευρά για τη μελιτζάνα και το κολοκυθάκι, 6 λεπτά από κάθε πλευρά για το κρεμμύδι και 8 λεπτά από κάθε πλευρά για τα μανιτάρια). Αφαιρέστε τα λαχανικά από το γκριλ και αφήστε τα να κρυώσουν. Ξεφλουδίστε τη μελιτζάνα και κόψτε τις ροδέλες του κρεμμυδιού στα δύο. Χαμηλώστε την ένταση στη μεσαία θερμοκρασία. Τοποθετήστε 4 φέτες ψωμιού πάνω σε μια επίπεδη, καθαρή και στεγνή επιφάνεια. Απλώστε επάνω φέτα με αρωματικά βότανα και κατόπιν προσθέστε τη μελιτζάνα, τα φύλλα μαρουλιού, τα κολοκυθάκια, τα κρεμμύδια, τα μανιτάρια και την κόκκινη πιπεριά. Απλώστε φέτα στις υπόλοιπες φέτες και κατόπιν καλύψτε τα σάντουιτς (με την πλευρά που βρίσκεται η φέτα προς τα κάτω). Επαλείψτε τις δύο πλευρές των σάντουιτς με αρκετό ελαιόλαδο και τοποθετήστε τα στο γκριλ. Αφήστε τα να ψηθούν για 5 λεπτά περίπου. Επαναλάβετε για κάθε σάντουιτς. Κόψτε τα και σερβίρετε ενώ είναι ζεστά.

Πανίνι Παρίσι Τέξας

Για 4 σάντουιτς

1 μπαγκέτα, 170 γρ. φιλέτο κοτόπουλο χωρίς κόκαλο, 1 κουτί (170 γρ.) σάλτσα εντσίλαδα, 1 κουταλάκι του γλυκού πικάντικη σάλτσα, 1 κουταλάκι του γλυκού κύμινο, 1 πρέζα αποξηραμένη ρίγανη, 1 κουταλάκι του γλυκού τριμμένο μαύρο πιπέρι, 3 κουταλιές της σούπας ψιλοκομμένο φρέσκο σκόρδο, 225 γρ. κίτρινο τυρί (τύπου ένταμ) κομμένο σε φέτες, 170 γρ. κατσικίσιο τυρί κομμένο σε φέτες, 4 κόκκινες πιπεριές, 1 μεγάλο λευκό κρεμμύδι κομμένο σε λεπτές φέτες, ελαιόλαδο.

Προθερμάνετε το γκριλ σε υψηλή θερμοκρασία. Σε ένα μεγάλο μπολ, αναμείξτε καλά τη σάλτσα εντσίλαδα, την πικάντικη σάλτσα, το κύμινο, τη ρίγανη, το πιπέρι και το σκόρδο. Προσθέστε το κοτόπουλο και ανακατέψτε έως ότου να καλυφθεί όλο με το μείγμα. Καλύψτε και αφήστε το στο ψυγείο για 30 λεπτά τουλάχιστον. Επαλείψτε τις πιπεριές και τα κρεμμύδια με ελαιόλαδο και τοποθετήστε τα στο ζεστό γκριλ. Κλείστε το γκριλ. Ψήστε τα κρεμμύδια για 4 λεπτά περίπου από κάθε πλευρά έως ότου να ροδίσουν. Αφαιρέστε τα και αφήστε τα στην άκρη. Ψήστε τις πιπεριές για 15 λεπτά περίπου έως ότου να μαυρίσει και να ανοίξει η φλούδα τους. Τοποθετήστε τις σε μια χάρτινη σακούλα και κλείστε τη σακούλα. Αφήστε τις εκεί μέσα για 5 λεπτά. Βγάλτε τις πιπεριές από τη σακούλα και αφαιρέστε τη μαυρισμένη φλούδα τους. Κατόπιν, αφαιρέστε το κοτσάνι και τους σπόρους και αφήστε τις στην άκρη. Αφαιρέστε το κοτόπουλο από το ψυγείο και ψήστε το στο γκριλ για 3 λεπτά έως ότου ψηθεί καλά και ροδίσει. Αφαιρέστε το από το γκριλ και αφήστε το στην άκρη. Κόψτε την μπαγκέτα σε 4 ίσα κομμάτια. Κόψτε οριζόντια σε φέτες κάθε κομμάτι αλλά όχι μέχρι το τέλος. Ανοίξτε το ψωμί και πιέστε την ψίχα για να απλωθεί ομοιόμορφα. Γυρίστε το ψωμί για να γεμίσετε την πλευρά που είναι κανονικά το εξωτερικό (η κρούστα) του ψωμιού. Τοποθετήστε το κατσικίσιο τυρί και το κίτρινο τυρί (τύπου ένταμ). Κλείστε το ψωμί (με την ψίχα στην εξωτερική πλευρά). Βουτυρώστε την εξωτερική πλευρά (την ψίχα) του ψωμιού και ψήστε το στο γκριλ έως ότου να ροδίσει το ψωμί και να λιώσει το τυρί (5 λεπτά περίπου). Κατά τη διάρκεια αυτών των 5 λεπτών, κόψτε το φιλέτο κοτόπουλου σε λεπτές λωρίδες και αφήστε το στην άκρη. Αφαιρέστε τα σάντουιτς από το γκριλ. Ανοίξτε τα και προσθέστε τις πιπεριές, το κρεμμύδι και το κοτόπουλο. Κλείστε τα σάντουιτς και κόψτε τα στα δύο. Επαναλάβετε για κάθε σάντουιτς και σερβίρετε ενώ είναι ζεστά.