

Breville®

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd.

Breville es una marca registrada de Breville Pty. Ltd.

Breville Customer Service Breville Centro de Servicio al Cliente

US Customers Para Clientes en Estados Unidos

✉ 2851 E. Las Hermanas Street
Rancho Dominguez
CA 90221-5507

☎ Centro de Servicio al Cliente: 1 (866) BREVILLE

Email askus@brevilleUSA.com

Canada Customers Para Clientes en Canada

✉ Anglo Canadian
2555, avenue Aviation
Pointe-Claire (Montréal) Québec
H9P 2Z2

☎ Centro de Servicio al Cliente: 1 (866) BREVILLE

Fax (514) 683-5554

Email askus@breville.ca

www.breville.com

© Copyright. Breville Pty. Ltd. 2004
Due to continual improvements in design or otherwise,
the product you purchase may differ slightly from
the one illustrated in this booklet.

© 2004, Breville Pty. Ltd.
Este manual esta registrado. Cualquier uso de los gráficos
o fotografías se considera una violación a los derechos de
Breville Pty. y se actuará conforme a la ley.
Debido a los continuas modificaciones en el diseño
y otros elementos, el producto que aparece en este
folleto puede ser ligeramente diferente.

Model SG630XL

Issue 1/04

PACKAGING CODE - AM

Breville®

Ribbed 2-in-1 Panini Press



INSTRUCTIONS FOR USE AND RECIPE BOOK

IMPRESO EN PAPEL
RECICLADO



PRINTED ON
RECYCLED PAPER

Model SG630XL

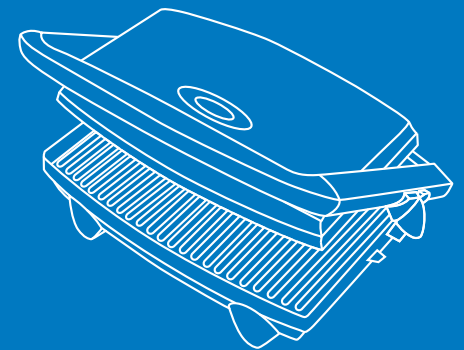
CONTENTS

	Page
Introduction	3
Breville recommends safety first	4
Know your Breville Panini Press	6
Operating your Breville Panini Press	7
Toasting open sandwich 'melts'	8
Hints for best results	9
Care and cleaning	10
Recipes	
Savory Sandwiches	11
Dessert-Style Sandwiches	19
Warranty	21
Spanish Instructions	23

Ribbed 2-in-1 Panini Press

Congratulations

on your purchase of your new Breville Ribbed 2-in-1 Panini Press



BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

IMPORTANT SAFEGUARDS



We at Breville design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customers, in mind. In addition we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions;

READ ALL INSTRUCTIONS

- Carefully read all instructions before operating and save for future reference.
- This appliance is for household use only. Do not use this appliance for other than its intended use. Do not use outdoors.
- The appliance is not intended for use by young children without adult supervision.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Do not touch hot surfaces. Use handles.
- Always use the appliance on a dry, level surface.
- Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- Always provide adequate air circulation above and on all sides of appliance.
- On surfaces where heat may cause a problem, we recommend that you use an insulating mat.
- Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
- To protect against fire, electrical shock and injury to persons do not immerse the appliance, cord or plug in water or any other liquid.
- Do not use harsh abrasives, caustic cleansers or oven cleaners when cleaning this appliance.
- Regularly inspect the supply cord, plug and actual appliance for any damage. If found damaged in any way, immediately cease use and contact Breville Customer Service at 1-866-Breville.
- Unplug from outlet when not in use and before moving or cleaning the appliance. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.



Your Breville appliance comes with the unique Assist Plug™, conveniently designed with a finger hole in the power plug, for easy and safe removal from the outlet. For safety reasons it is recommended that you plug your Breville appliance directly into the power outlet. DO NOT use in conjunction with a power strip or extension cord.

ELECTRIC CORD STATEMENT

Your Panini Press has a short cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with the cord. Do not allow children to be near or use this appliance without close adult supervision. If you must use a longer power cord or an extension cord when using the appliance, the cord must be arranged so it will not drape or hang over the edge of a countertop, tabletop or surface area where it can be pulled on by children or tripped over. To prevent electric shock, personal injury or fire when using an extension cord, the electrical rating of the extension cord you use must be the same or more than the wattage of the appliance (wattage is marked on the underside of the appliance).



UNPLUG FROM OUTLET WHEN NOT IN USE AND BEFORE CLEANING. ALLOW TO COOL BEFORE PUTTING ON OR TAKING OFF PARTS, AND BEFORE CLEANING THE APPLIANCE.



THE USE OF ACCESSORY ATTACHMENTS NOT RECOMMENDED BY THE APPLIANCE MANUFACTURER MAY CAUSE INJURIES.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

KNOW YOUR BREVILLE PANINI PRESS

Stylish professional chrome design looks great in any kitchen.

Floating top plate automatically adjusts to thick or thin sandwiches.

1500 watt element for fast heat up and quick toasting.

Quality non-stick ribbed cooking plates for crispy toasted results without the use of butter or margarine.

Features the unique Breville Assist Plug™. Easier to insert, easier to remove.



Registered design.

Convenient cord storage.

Integrated 'warm up' and 'ready' lights indicate when the appliance is heating or ready to use.

Unique concealed hinge.

Locking storage lever slides to lock plates closed for upright storage.

Adjustable Toast Height Control for cooking open sandwich 'melts'.

Non-skid feet.



OPERATING YOUR BREVILLE PANINI PRESS

BEFORE USE

Before first use remove any promotional labels and packing materials from the Panini Press, fully unwind the cord from cord storage area.

Slide storage lever on the right side of the Panini Press handle backward to the open position and check that the cooking plates are clean and free of dust. If necessary, wipe over with a damp cloth.

Make sure that the Panini Press is then in the closed position for pre-heating.

1. Place on a flat, level surface. Plug into a 120V power outlet. The red power 'on' light will illuminate.
2. Allow the Panini Press to pre-heat in the closed position until the green 'ready' light illuminates.
3. While pre-heating, prepare the sandwich or snack and place it onto the bottom cooking plate. Always place sandwiches toward the rear of the bottom cooking plate.
4. Close the top cooking plate. This plate has a floating hinge that is designed to evenly press down on the sandwich (see Fig 1).



NOTE!!

Always allow the Panini Press to pre-heat until the green 'ready' light illuminates.

The storage lever should not be used to clamp down the top plate when the sandwiches or snacks are in the Panini Press. The weight of the top cooking plate will gradually press down the food during the cooking process.

5. Toasting should take approximately 6-10 minutes. Exact toasting time is a matter of taste. It also depends on the type of bread and filling used.
6. When the sandwich is cooked, open the lid. Remove it with the help of a plastic or wooden spatula. Never use metal tongs or a knife because these utensils can damage the non-stick coating.



NOTE!!

When using the Breville Panini Press for the first time, you may notice a fine smoke haze. This is caused by the heating of some of the components. Do not be concerned.

TOASTING OPEN SANDWICH 'MELTS'

Your Panini Press features an Adjustable Toast Height Control feature which allows you to fix the top plate to a range of positions above the bottom plate. This allows your Panini Press to be used as an open toaster ideal for toasting open sandwich style 'melts'. It can also be used for toasting sandwiches and snacks where you don't need to apply the weight of the top plate.

1. Allow the Panini Press to preheat until the green 'ready' light illuminates.
2. Place sandwich to be melted on bottom plate.
3. Move the Toast Height Control lever on the right hand side of the Panini Press to the desired height (see Fig 2).



4. Slowly lower the top plate until it rests on the height control clip.
5. The top plate will radiate the desired heat to melt ingredients such as cheese.



NOTE!!

The Toast Height Control can be moved to accommodate thick or thin melts by sliding the lever forward or backward along the arm.

6. Toasting 'melts' should take approximately 4-5 minutes. However exact toasting time will be a matter of taste. It will also depend on the height of the top plate.



HINTS FOR BEST RESULTS

BREAD

Most types of bread can be used; white, whole wheat, cracked wheat, whole grain, raisin bread and so on. The Panini Press is ideal for toasting focaccia, pita bread, baguettes and rolls. Raisin bread, brioche or other sweet breads which contain a high sugar content will tend to brown quicker.

FILLINGS

Use canned or pre-cooked fruit as fresh fruit may give off excessive juices when heated.

Be careful when biting into sandwiches containing fillings such as cheese and tomato or jam as they retain heat and can burn if eaten too quickly.

TOASTING BREAD

The unique ribbed plate design makes the Panini Press ideal for toasting plain breads, and pita bread, without any fillings or spreads. Try toasting pita bread with jams for a great alternative to standard breads at breakfast.

REHEATING

If the sandwich is not being eaten immediately, place it on a paper napkin to absorb condensation. To keep for longer, place on a rack in an oven-proof dish to keep warm in a low oven, about 200°F (100°C). The sandwich will keep hot for up to 20 minutes this way, but will then begin to dry out.

FAT FREE SNACKS

Due to the non-stick ribbed plate design, it is not necessary to use any butter or margarine on the outside of your toasted snacks.



FULLY UNWIND THE CORD FROM THE CORD STORAGE FACILITY BEFORE USE.

CARE AND CLEANING

- Before cleaning, remove the plug from the power outlet. Allow your Panini Press to cool slightly. The unit is easier to clean when slightly warm.
- Always clean your Panini Press after each use to prevent a build up of baked-on foods.
- Wipe cooking plates with a soft cloth. If cooked-on food is not removed by this method, reheat the unit for 1-2 minutes, then brush with a little oil or melted butter. Allow to stand for five minutes, then wipe with a damp cloth.



NOTE!!

The cooking plates are coated with a non-stick surface, do not use abrasives.

Do not use spray-on non-stick coatings as this will effect the performance of the non-stick surface on the cooking plates. The storage lever should not be used to clamp down the top plate when sandwiches are in the Panini Press.

TO STORE YOUR PANINI PRESS:

1. Slide the storage lever towards the front handle so that the top and bottom cooking plates are locked together.
2. Wrap the cord in the cord storage area below the unit (See fig 3).



fig 3

3. Store on a flat level surface.



NOTE!!

The storage lever should not be used to clamp down the top plate when sandwiches are in the Panini Press.



DO NOT IMMERSE ANY PART OF THE BREVILLE PANINI PRESS IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.

SAVORY PANINI SANDWICHES

HERBED OMELETTE SANDWICH

Serves 2

- 3 bacon slices
- 1 tablespoon extra virgin olive oil
- 1 cup button mushrooms, sliced
- 1/3 cup shallots, thinly sliced
- Freshly ground black pepper
- 3 eggs, lightly beaten
- 1 tablespoon freshly chopped herbs
- 1/4 cup thinly sliced roasted red pepper
- 1 large focaccia, halved
- 4 oz (120g) sliced Swiss cheese

1. Preheat Panini Press for 10 minutes.
2. Meanwhile, fry bacon in a non-stick fry pan until crisp. Remove from pan and set aside. Sauté mushrooms and shallots in fry pan until any liquid has evaporated. Remove from heat.
3. Beat eggs lightly adding pepper and herbs. Pour mixture over mushrooms in pan. Return to medium heat and cook until eggs are set but soft in the center, approximately 3-5 minutes.
4. Roughly chop omelette. Cut each focaccia in half to form a sandwich. Fill the focaccia with omelette, red pepper, cheese and bacon.
5. Cook focaccia until golden, crisp and heated through, approximately 8 minutes.

Serving Suggestion: Serve with a mixed green salad.

GRILLED CHICKEN LAHVASH WITH MANGO & PINENUT MAYONNAISE

Serves 2-3

- 1/4 cup mayonnaise
- 2 teaspoons chili sauce
- 1 teaspoon grated lime zest
- 2 teaspoons lime juice
- 4 oz (120g) canned mango pieces, drained
- 4 teaspoons toasted pine nuts
- 1 grilled boneless chicken breast, sliced thinly
- 2 sheets lahvas, (soft flat bread)
- 1 avocado, sliced

1. Preheat Panini Press for 10 minutes.
2. Combine mayonnaise, chilli sauce, zest, juice, mango, pine nuts and chicken.
3. Spread chicken mixture over each lahvas. Top with avocado and roll tightly.
4. Cook lahvas rolls until golden, crisp and heated through, approximately 8 minutes.

Serving Suggestion: Serve sliced on the diagonal with a mixed green salad.

SAVORY PANINI SANDWICHES cont'd

MEXICAN TORTILLAS

Serves 2-3

- ½ cup Mexican salsa
- ¼ cup red kidney beans
- 1 tablespoon freshly snipped chives
- 4 oz (120g) finely chopped chorizo sausage
- 8 fresh corn tortillas
- ½ cup tzatziki (yogurt dip with cucumber and garlic)
- ½ cup avocado dip
- 4 oz (120g) mozzarella cheese, grated
- ½ cup sour cream

1. Preheat Panini Press for 10 minutes.
2. Combine salsa, beans, chives and sausage. Spoon mixture over 4 tortillas. Next place alternating layers of avocado dip and grated cheese on each tortilla. Finally use the last 4 tortillas to top the stacks. Be careful not overfill.
3. Cook tortillas until golden, crisp and heated through, approximately 8 minutes.

Serving Suggestion: Serve with sour cream and mixed green salad.

ITALIAN VEGETARIAN FOCACCIA SANDWICHES

Serves 2-3

- 3 small round cheese and olive focaccia
- 4 teaspoons pesto
- 3 Italian (Roma) tomatoes, sliced
- 4 oz (120g) bocconcini (fresh mozzarella) cheese, drained and sliced
- 1 medium Spanish onion, thinly sliced
- 1 tablespoon balsamic vinegar
- 4 teaspoons extra virgin oil
- Salt and freshly ground pepper, to taste

1. Preheat Panini Press for 10 minutes.
2. Cut focaccia in half to form a sandwich. Spread with pesto. Fill with combined tomatoes, cheese, onions, vinegar, oil and seasonings.
3. Cook focaccia until golden, crisp and heated through, approximately 8 minutes.

SAVORY PANINI SANDWICHES cont'd

ROAST BEEF KEBABS

Serves 2-3

- 2 rounds pita bread
- 4 tablespoons cream cheese
- 3 teaspoons seeded mustard
- 2 teaspoons lemon juice
- ½ cup grated canned beet, drained
- 4 oz (120g) thinly sliced rare roast beef
- ½ cup marinated roasted eggplant

1. Preheat Panini Press for 10 minutes.
2. Split pitas open to form a pocket and spread with combined cream cheese, mustard and lemon juice. Top with beet, roast beef and eggplant. Close pocket.
3. Cook pita bread until golden, crisp and heated through, approximately 10 minutes.

Serving Suggestion: Serve sliced.

SMOKED SALMON LAHVASH ROLL

Serves 2-3

- 1 large sheet of soft lahvash bread
- 3 oz (90g) cream cheese
- 1 tablespoon lime juice
- 2 teaspoons drained capers
- 2 teaspoons freshly chopped dill
- Freshly ground black pepper, to taste
- 2 zucchini, cut into thin matchstick strips
- 8 oz (200g) smoked salmon

1. Preheat Panini Press for 10 minutes.
2. Spread each lahvash with combined cream cheese, lime juice, capers, dill and pepper. Top with zucchini and salmon roll tightly.
3. Cook lahvash rolls until golden, crisp and heated through, approximately 5-8 minutes.

Serving Suggestion: Serve sliced.

SAVORY PANINI SANDWICHES cont'd

SPICY LAMB IN PITA

Serves 2-3

- 1 tablespoon oil
 - 4 oz (120g) ground lamb
 - 2 tablespoons finely chopped onions
 - ½ cup diced tomato
 - 1 tablespoon freshly chopped mint
 - ¼ teaspoon ground coriander
 - Pinch ground ginger
 - ½ teaspoon ground cumin
 - ¼ teaspoon turmeric
 - Salt and freshly ground black pepper, to taste
 - 3 rounds of pita bread
 - 3 slices Swiss cheese
 - ¾ cup tzatziki (yogurt dip with cucumber and garlic)
1. Preheat Panini Press for 10 minutes.
 2. Heat oil in a non-stick fry pan, sauté ground lamb, onions, tomato, mint, spices and seasonings until browned and cooked. Drain.
 3. Split pitas open to form pockets. Fill with lamb mixture and insert a cheese slice into each.
 4. Cook pitas until golden, crisp and heated through.

Serving Suggestion: Serve with tzatziki sauce.

WARM CAESAR SANDWICH

Serves 2

- 3 bacon slices
 - 2 rounds pita bread
 - 1 grilled boneless chicken breast, thinly sliced
 - 1 hard boiled egg, peeled and sliced
 - ½ cup prepared garlic croutons
 - ½ cup baby spinach leaves
 - ¼ cup freshly grated Parmesan cheese
 - Caesar salad dressing
1. Preheat Panini Press for ten minutes.
 2. Meanwhile heat a non-stick fry pan and fry bacon until crispy. Cut pita bread in half to form a sandwich. Fill with combined bacon, chicken, eggs, croutons, spinach and cheese.
 3. Cook pita bread until golden, crisp and cooked through, approximately 6 minutes.

Serving Suggestion: Serve drizzled with Caesar salad dressing.

SAVORY PANINI SANDWICHES cont'd

MEDITERRANEAN LAYERED FOCACCIA

Serves 2-3

- 2 focaccia rolls
 - 2 tablespoons pesto
 - ½ cup marinated roasted eggplant
 - ¼ cup marinated roasted red pepper
 - ¼ cup grilled sliced sweet potato
 - ½ cup oil packed sun dried tomatoes, drained
 - ½ cup mushrooms, sliced
 - 4 oz (120g) sliced Swiss cheese
1. Preheat Panini Press for 10 minutes.
 2. Cut bread rolls in half and spread with pesto. Fill with eggplant, red pepper, sweet potato, dried tomato, mushrooms and cheese.
 3. Cook bread rolls until golden, crisp and heated through, approximately 8 minutes.

GORGONZOLA PANINI

Serves 2

- 2 tablespoons herb and garlic butter
 - 4 slices crusty country-style bread
 - 1 cup spinach leaves
 - ½ cup Gorgonzola cheese, crumbled
 - 1 oz (30g) marinated roasted red pepper
1. Preheat Panini Press for 10 minutes.
 2. Spread herb and garlic butter over bread slices. Make 2 sandwiches with bread, spinach, cheese and red pepper.
 3. Cook until golden, crisp and heated through approximately 6 minutes.

Serving Suggestion: Serve cut in half.

ANTIPASTO RYE BREAD

Serves 2-3

- 4 slices rye bread
 - 2 teaspoons extra virgin olive oil
 - 1 tablespoon sun-dried tomato paste (if unavailable make paste from oil-packed sun-dried tomatoes in a small food processor)
 - ¼ cup hummus (Middle Eastern sauce made from mashed chickpeas)
 - 8 oz (240g) artichoke hearts, drained and sliced
 - 4 slices Swiss cheese
1. Preheat Panini Press for 10 minutes.
 2. Spread rye bread with combined oil and tomato paste, then hummus. Fill with artichoke hearts and cheese to make 2 sandwiches.
 3. Cook until golden, crisp and heated through, approximately 8 minutes.

Serving Suggestion: Serve cut in half.

SAVORY PANINI SANDWICHES cont'd

GOAT CHEESE AND ROASTED PEPPER

Serves 2

- 1 large round focaccia
- ½ cup softened goat cheese
- 2 teaspoons roughly chopped Italian parsley
- 2 teaspoons roughly chopped basil
- 1 clove garlic, thinly sliced
- 1 tablespoon drained capers
- 1 tablespoon lemon juice
- 2 teaspoons sweet Thai chili sauce
- ½ cup marinated roasted zucchini
- 2 oz (60g) sun-dried tomatoes

1. Preheat Panini Press for 10 minutes.
2. Cut focaccia in half to form a sandwich. Spread with combined goat cheese, parsley, basil, garlic, capers, lemon juice and chili sauce. Fill with zucchini and tomatoes.
3. Cook focaccia until golden, crisp and heated through, approximately 6-8 minutes.



NOTE!!

Focaccia may need to be cut in half to fit into Panini Press.

PROSCIUTTO BAGUETTE

Serves 2

- 2 small-medium baguette rolls
- 3 oz (90g) Italian prosciutto
- 3 oz (90g) bocconcini (fresh mozzarella) cheese, thinly sliced
- 4 basil leaves
- Freshly ground black pepper
- 1 tablespoons extra virgin olive oil

1. Preheat Panini Press for 10 minutes.
2. Cut baguette in half. Fill with layers of prosciutto, cheese and basil. Season to taste and drizzle with oil
3. Cook baguettes until golden, crisp and heated through, approximately 6-8 minutes.

SAVORY PANINI SANDWICHES cont'd

GRILLED CHICKEN AND FRESH HERB SAUCE

Serves 2

- 1 grilled boneless chicken breast, sliced
- 1 clove garlic, thinly sliced
- ½ cup chopped parsley
- 1 tablespoon finely chopped sage
- ¼ cup stuffed pimento green olives, roughly chopped
- 1 tablespoon drained capers
- 1 tablespoon extra virgin olive oil
- ½ teaspoon freshly grated lime zest
- 2 teaspoons lemon juice
- 4 large slices Ciabatta bread (Italian long, wide loaf of bread)
- 4 large slices Swiss cheese

1. Preheat Panini Press for 10 minutes.
2. Combine chicken, garlic, parsley, sage, olives, capers, oil, zest and juice. Fill bread with chicken mixture and sliced cheese to make 2 sandwiches.
3. Cook until golden, crisp and heated through, approximately 8-10 minutes.

Serving Suggestions: Serve on fresh mixed salad greens.

TUNA AND ARTICHOKE

Serves 2

- 2 large crusty round rolls
- ½ cup black olive paste
- 6 oz (180g) can tuna, drained
- 6 marinated baby artichokes
- 4 oz (120g) Brie cheese, thinly sliced

1. Preheat Panini Press for 10 minutes.
2. Cut rolls in half and spread with olive paste. Fill with tuna, artichokes and cheese.
3. Cook until golden, crisp and heated through, approximately 8 minutes.

CRISPY SWORDFISH SANDWICHES

Serves 2

- 2 x 4 oz (120g) fresh swordfish steaks
- 2 teaspoons extra virgin olive oil
- 2 tablespoons freshly chopped herbs (basil, chives, thyme, dill)
- ½ teaspoon paprika

Salt and ground black pepper, to taste

- 1 large piece of focaccia
 - 2 tablespoons mayonnaise
 - 4 tomato slices
 - 2 teaspoons drained capers
 - 6 baby spinach leaves
1. Preheat Panini Press for 10 minutes.
 2. Brush fish steaks with half the olive oil and coat with combined herbs, paprika and seasonings.
 3. Heat remaining oil in a fry pan. Fry fish until golden. Remove and drain.
 4. Cut focaccia in half to form a sandwich and spread mayonnaise. Fill with fish, tomato, capers and spinach.
 5. Cook focaccia until golden, crisp, and heated through, approximately 5 minutes.

SAVORY PANINI SANDWICHES cont'd

JUMBO SHRIMP AND WATERCRESS SANDWICHES

Serves 2

4 slices whole grain bread
2 oz (60g) cream cheese, softened
4 tablespoons herb & garlic butter
2 cups watercress

1lb (500g) medium cooked jumbo shrimp, peeled & de-veined

1. Preheat Panini Press for 10 minutes.
2. Spread bread with combined cream cheese and garlic butter. Fill with watercress paprika and seasonings.
3. Heat remaining oil in a fry pan. Fry shrimp until lightly browned and add to sandwiches.
4. Cook sandwiches until golden, crisp and heated through, approximately 8 minutes.

ITALIAN FONTINA TOAST

Serves 2

8 slices white bread
4 oz (120g) Italian fontina cheese, sliced
¼ cup marinated roasted red peppers
¼ cup sliced marinated mushrooms

1. Preheat Panini Press for 10 minutes.
2. Fill bread with layers of cheese, red pepper and mushrooms. Season with pepper. Make into 4 sandwiches.
3. Cook until golden, crisp and heated through approximately 6-8 minutes.

DESSERT STYLE SANDWICHES

TOASTED CHOCOLATE PANINI

Serves 2

2 oz (60g) cream cheese, softened
4 slices textured Country style bread
8 oz (240g) bittersweet chocolate, coarsely grated
Vanilla ice-cream

1. Preheat Panini Press for 10 minutes.
2. Spread cream cheese over bread slices and sprinkle with grated chocolate. Sandwich together.
3. Cook until golden, crisp and heated through, approximately 6 minutes.

Serving Suggestion: Serve with ice cream.

CRISPY BRIOCHE WITH BERRIES AND ICE-CREAM

Serves 2

4 oz (120g) strawberries, hulled
4 oz (120g) blueberries
4 oz (120g) raspberries
¼ cup port

1 loaf brioche

Vanilla ice cream

Confectioners' (icing) sugar, sifted

1. Preheat Panini Press for 10 minutes.
2. Puree berries and port until smooth. Set aside. Cut 4 slices from brioche and cook until toasted, approximately 5 minutes.
3. Arrange toasted brioche on 2 large, white plates. Top with ice-cream and drizzle with berry sauce.

Serving Suggestion: Serve immediately, dust with confectioners' (icing) sugar.

CRISP BERRY AND MASCARPONE SANDWICHES

Serves 2

4 slices country styled bread
¼ cup Mascarpone cheese
4 oz (120g) strawberries, hulled and sliced
4 oz (120g) raspberries

1 tablespoon honey

1. Preheat Panini Press for 10 minutes.
2. Spread cheese over bread slices. Fill with berries and drizzle with honey to make 2 sandwiches.
3. Cook until golden, crisp and heated through approximately 8 minutes.

SWEET NECTARINE SANDWICH

Serve 2

1 oz (30g) unsalted butter, softened
4 slices soy and linseed grain bread
2 nectarines, peeled and sliced
1 teaspoon ground cinnamon

2 tablespoons superfine sugar

1. Preheat Panini Press for 10 minutes.
2. Spread butter over bread slices. Fill with sliced nectarine and sprinkle with combined cinnamon and sugar to make 2 sandwiches.
3. Cook until golden, crisp and heated through approximately 8 minutes.



NOTE!!

Focaccias may need to be cut in half to fit into Panini Press.



NOTE!!

Fontina cheese may be substituted with Parmesan or Romano cheese.

DESSERT STYLE SANDWICHES cont'd

SWEET FIG FOCACCIA

Serves 2

2 small plain rounds of focaccia

¼ cup fresh ricotta cheese

3 fresh figs, thinly sliced

6 small fresh mint leaves

1 tablespoon superfine sugar

1. Preheat Panini Press for 10 minutes.
2. Cut focaccias in half to form a sandwich. Spread with ricotta cheese. Fill with figs, mint leaves and sprinkling of superfine sugar.
3. Cook until crisp, golden and heated through approximately 8 minutes.

ONE YEAR LIMITED WARRANTY

Breville®* warrants this Breville® appliance against defects that are due to faulty material or workmanship for a period of one (1) year from the date of original consumer purchase. This warranty does not cover damage from abuse, neglect, use for commercial purposes, or any other use not found in the printed "Instructions for use" booklet. There is no warranty for glass parts, glass containers, filter basket, blades and agitators. HWI Breville® expressly disclaim all responsibility for consequential damages for incidental losses caused by use of this appliance. Some states or provinces do not allow this exclusion or limitation for incidental or consequential losses, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS WITH RESPECT TO THIS PRODUCT IS ALSO LIMITED TO THE ONE YEAR LIMITED WARRANTY PERIOD. Some states or provinces do not allow disclaimer of the implied warranty with respect to consumer goods, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other legal rights which vary from state to state or province to province.

If the appliance should become defective within the warranty period, do not return the appliance to the store. Please contact our Customer Service Center.

**Toll free phone number:
1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)**

**Internet email:
AskUs@BrevilleUSA.com
AskUs@Breville.ca (in Canada)**

***HWI Breville® products are distributed in Canada by Anglo Canadian Housewares, L.P. and in USA by Metro/Thebe Inc.**

NOTE

Ribbed 2-en-1 Panini Press



**INSTRUCCIONES PARA EL USO
Y LIBRO RECETAS**

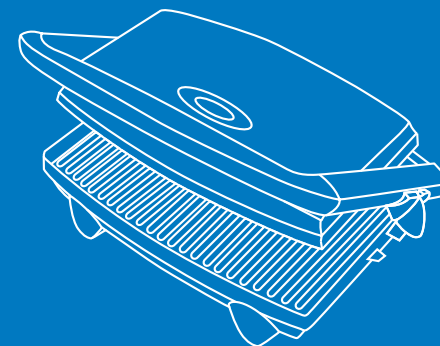
CONTENIDO

	Page
Introducción	
Breville recomienda poner la seguridad antes de todo	26
Conozca su Breville Panini Press	28
Modo de operación de su Breville Panini Press	29
Tostado de sándwich abierto "derretido"	30
Consejos para mejores resultados	31
Cuidado y limpieza	32
Recetas	
Deliciosos sándwiches	33
Sándwiches como postre	42
Garantía	44

Ribbed 2-en-1 Panini Press

Felicitaciones

Por la compra de su nuevo Breville Ribbed 2-en-1 Panini Press



BREVILLE RECOMIENDA PONER LA SEGURIDAD ANTE TODO

IMPORTANTES MEDIDAS DE SEGURIDAD



Aquí en Breville diseñamos y fabricamos productos de consumo pensando en su seguridad, nuestro estimado cliente. También le pedimos a usted que mantenga un cierto grado de cuidado cuando use cualquier aparato eléctrico y siga las siguientes medidas precautorias:

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- Lea con cuidado todas las instrucciones antes de poner en funcionamiento este electrodoméstico y guárdelas para referencia futura.
- Este electrodoméstico es para uso doméstico solamente. No lo use en ninguna otra forma ajena al uso para el que está diseñado. No lo use al aire libre.
- Este electrodoméstico no está diseñado para ser usado por niños, sin la supervisión de un adulto.
- Supervise el uso de este electrodoméstico mientras lo ocupe.
- No toque las superficies calientes. Use un tomador.
- Use este electrodoméstico sobre una superficie seca y plana.
- No ponga este electrodoméstico sobre o cerca de un quemador eléctrico o de gas, o donde pueda estar en contacto con un horno caliente.
- Asegúrese que haya suficientemente aire circulando por arriba y por los costados de este electrodoméstico
- Recomendamos que use una cubierta aisladora sobre las superficies donde el calor pueda causar un problema
- No deje que el cordón cuelgue de la mesa o del mesón, o que entre en contacto con superficies calientes, o que se le haga nudos.
- No sumerja este electrodoméstico, el cordón o el enchufe en agua o en otro líquido, para protegerse de incendios, de electrocuciones, o de herir a alguien.
- Cuando limpie o cambie de lugar este electrodoméstico siempre apáguelo y desenchúfelo.
- No use abrasivos fuertes o limpie hornos cuando limpie este electrodoméstico.
- Inspeccione regularmente el cordón, el enchufe, el aparato por cualquier daño. Si lo encuentra dañado de cualquier manera deje de usarlo inmediatamente y contacte nuestra oficina de atención al cliente al 1-800-Breville.
- Desenchúfelo cuando no lo use y cuando lo limpie. Deje que se enfríe antes de ensamblar o desensamblar y antes de limpiarlo.
- El uso de piezas de accesorio no recomendadas por el fabricante puede resultar en heridas.

- Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de electrocutarse, este enchufe está diseñado para caber en un enchufe polarizado de una sola manera. Si el enchufe no cabe, contacte a un electricista. No intente cambiar la forma del enchufe de ninguna manera.

INFORMACIÓN DEL CORDÓN ELÉCTRICO

Su Panini Press tiene un cordón corto por motivos de seguridad para prevenir heridas personales o daño en la propiedad que resulten del tirar, tropezar o enredarse con el cordón. No deje que los niños usen o se acerquen a este electrodoméstico sin la vigilancia cercana de un adulto. Si usted necesita usar un cordón eléctrico más largo o un cordón de extensión cuando use el electrodoméstico, instale el cordón de tal manera que no cuelgue de la orilla de la superficie del mesón, de la superficie de la mesa o de la superficie de cualquier área de donde pueda ser tirado por los niños o provocar tropiezos. Para prevenir que le dé la corriente o provocar heridas personales en caso que usted necesite usar un cordón de extensión, el rango eléctrico del cordón de extensión que usted use debe ser del mismo o mayor voltaje que el del electrodoméstico (el voltaje se encuentra en la parte de abajo del electrodoméstico).



¡NOTA!

Su electrodoméstico Breville viene con el cordón exclusivo Assist Plug™, el que viene especialmente diseñado con un hoyo para el dedo en el enchufe, para ser desenchufado en forma fácil y segura. Por razones de seguridad no se recomienda que enchufe su electrodoméstico Breville directamente al enchufe. No lo añada a un cordón eléctrico o a un cordón de extensión eléctrica.



DESCONECTE EL APARATO CUANDO NO LO ESTE USANDO O ANTES DE LIMPIARLO. PERMITA QUE SE ENFRÍE ANTES DE PONER O QUITAR PARTES, Y ANTES DE LIMPIARLO.



EL USO DE ACCESORIOS NO RECOMENDADOS POR EL FABRICANTE DEL APARATO PUEDE CAUSAR DAÑOS.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA EL USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

CONOZCA SU BREVILLE PANINI PRESS

Diseño cromado de estilo profesional que se luce en cualquier cocina.

Plato de arriba flotante que se acomoda automáticamente a sándwiches gruesos o delgados.

1500 watts para un calentamiento y tostado rápido.

Platos ribeteados no adherentes de calidad para un resultado de tostadas crujientes sin el uso de margarina o mantequilla.

Presentando el nuevo enchufé Breville Assist Plug™. Más fácil de conectar, fácil de desconectar.



Diseño registrado.

Un cómodo almacenamiento del cordón.

Luces de encendido "calentando" y "listo" que indican cuándo el electrodoméstico está calentándose o listo para usar.

Unique concealed hinge.

Almacenamiento encerrado. Palanca corrediza mantiene los platos encerrados para un almacenamiento vertical.

Alto control de tostado ajustable para la preparación de sándwich abierto "derretido".

Patas fijas.



MODO DE OPERACIÓN DE SU BREVILLE PANINI PRESS

ANTES DE USAR

Antes de usar por primera vez saque todas las etiquetas de promoción y materiales de empaque de su Panini Press, desenrolle totalmente el cordón del área de almacenamiento.

Deslice hacia atrás la palanca de almacenamiento que está al lado derecho de la manilla del Panini Press para abrirlo y asegúrese que los platos estén limpios, sin polvo. Si es necesario límpielos con un paño húmedo.

Asegúrese de que el Panini Press esté en posición cerrada para el precalentamiento.

1. Póngalo sobre una superficie nivelada y plana. Enchúfelo a un enchufe de 120v. La luz roja de "encendido" se prenderá.
2. Deje que el Panini Press se precaliente en posición cerrada, hasta que la luz verde de "listo" se encienda.
3. Mientras se está precalentando, prepare el sándwich o el bocadillo y póngalo en el plato de cocinar inferior.
4. Cierre el plato de cocinar superior. Este plato tiene una palanca flotante que está diseñada para presionar el sándwich en forma pareja (ver figura 1).



¡NOTA!

Siempre deje que el Panini Press se precaliente hasta que la luz verde de "listo" se encienda.

La palanca de almacenamiento no debe usarse para sujetar el plato superior cuando los sándwiches o bocadillos están en el Panini Press. El peso del plato superior de cocinar va a presionar gradualmente la comida durante el proceso de cocción.

5. El tostado debe tomar entre aproximadamente entre 6 a 10 minutos. El tiempo exacto del tostado es cosa de preferencia personal. También depende del tipo de pan y del relleno que se use.
6. Una vez que el sándwich se haya cocinado abra la tapa. Sáquelo usando una espátula de plástico o de madera. Nunca use pinzas de metal ni un cuchillo estos utensilios pueden dañar la capa no adhesiva.



¡NOTA!

Al usar por primera vez su Prensa, usted notará un humo fino. Esto se debe al calor de algunos components. No se preocupe.

TOSTADO DE SÁNDWICH ABIERTO “DERRETIDO”

Su Panini Press cuenta con un Control de Tostado Ajustable, lo que le permite ajustar el plato superior a diferentes posiciones sobre el plato inferior. Esto le permite usar su Panini Press como un tostador abierto, ideal para tostar sándwiches abiertos del tipo “derretido”. También puede usarse para tostar sándwiches y bocadillos en los que usted no necesita poner el peso del plato superior.

1. Deje que el Panini Press se precaliente hasta que la luz de “listo” se encienda.
2. Ponga el sándwich que va a derretir en el plato inferior.
3. Ajuste el Alto Control de tostado, que se encuentra en el lado derecho del Panini Press, a la intensidad deseada. (Ver figura 2).



4. Lentamente baje el plato inferior hasta que descansa sobre el gancho de alto control.
5. El plato superior va a irradiar el calor deseado para derretir los ingredientes que sean necesarios, tales como el queso.



¡NOTA!

El control de intensidad de tostado puede desplazarse para permitir derretidos gruesos o delgados a través del desplazamiento de la palanca para adelante o para atrás en el brazo.

6. Los tostados “derretidos” deberían tomar aproximadamente entre 4 a 5 minutos. En todo caso el tiempo exacto de tostado será cosa de preferencia personal. También va a depender de la intensidad del plato superior.



DESENROLLE TOTALMENTE EL CORDÓN DEL COMPARTIMIENTO DE ALMACENAMIENTO ANTES DE USAR.

CONSEJOS PARA MEJORES RESULTADOS

PAN

La mayoría del pan puede usarse: blanco, integral, de trigo partido, de grano entero, pan con pasas y otros. El Panini es ideal para tostar focaccia, pan pita, pan francés y panecillos. El pan con pasas, el brioche y otros tipos de pan dulce que tienen un alto contenido de azúcar tienden a dorarse más rápido.

RELLENOS

Use fruta en conserva o fruta ya cocinada, pues la fruta fresca puede soltar demasiado jugo cuando se calienta.

Tenga cuidado cuando muerda un sándwich que tenga un relleno como de queso con tomate o jamón, pues estos ingredientes retienen el calor y pueden quemar si se les consume muy rápido.

PAN TOSTADO

El exclusivo diseño de del plato ribeteado hace que su Panini Press sea ideal para tostar panes solos y pan pita, sin ningún relleno ni pastas. Pruebe tostar pan pita con mermeladas como una excelente alternativa al pan corriente para el desayuno.

RECALENTADO

Si el sándwich no se come inmediatamente, póngalo en una servilleta de papel para absorber la condensación. Para mantenerlo caliente por más tiempo, hasta 20 minutos, póngalo en la rejilla en un plato a prueba de calor a horno bajo, a 200 grados Fahrenheit (100 grados Celsius), pero después de este tiempo se empezará a secar.

BOCADOS SIN GRASA

Debido al diseño del plato ribeteado no adhesivo no es necesario usar mantequilla o margarina en el exterior de sus bocadillos tostados.

MANTECIÓN Y LIMPIEZA

- Antes de limpiarlo desenchúfelo. Deje que su Panini Press se enfríe un poco. Esta unidad es más fácil de limpiar cuando está tibia.
- Siempre limpie su Panini Press después de cada uso para prevenir que se forme acumulación de comida.
- Pase un paño suave sobre los platos de cocinar. Si los restos de comida no salen con de esta forma, vuelva a calentar la unidad por 1 ó 2 minutos, y luego cepille con un poco de aceite o con manequilla derretida. Deje reposar por 5 minutos, y luego limpie con un paño húmedo.



¡NOTA!

Los platos para cocinar están cubiertos con una superficie no adherente, no use abrasivos.

No use aerosoles en la cubierta no adherente pues esto afectará el rendimiento de esta cubierta en los platos de cocina. La palanca de almacenamiento no debe usarse para sujetar el plato superior cuando los sándwiches estén en el Panini Press.

COMO ALMACENAR SU PANINI PRESS

1. Deslice la palanca de almacenamiento hacia la manilla del frente de manera que la parte superior e inferior de los platos queden totalmente cerradas.
2. Envuelva el cordón en el área de almacenamiento que se encuentra en la parte de abajo de la unidad. (ver figura 3).



fig 3

3. Guárdelo en una superficie plana.



¡NOTA!

La palanca de almacenamiento no debe usarse para sujetar el plato superior cuando los sándwiches se encuentran en el Panini Press.



NO SUMERJA NINGUNA PARTE DEL BRAVILLE PANINI PRESS EN AGUA O EN NINGUN OTRO LÍQUIDO.

SABROSOS SÁNDWICHES PANINI

SÁNDWICHES DE TORTILLA DE HUEVO CON HIERBAS

Rinde 2 porciones

3 tiras de tocino

1 cucharada de aceite de oliva extra virgen

1 taza de champiñones, rebanados

1/3 de taza de cebollines rebanados en

rebanadas delgadas

Pimienta negra fresca molida

3 huevos, ligeramente batidos

1 cucharada de hierbas frescas cortadas

1/4 de taza de pimienta roja asado cortado

finamente

1 pan focaccia grande, partido por la mitad

4 onzas (120g) de queso suizo rebanado

1. Precalentar el Panini Press por 10 minutos.
2. Mientras tanto fría el tocino en una sartén no adherente hasta que se tueste. Sáquelo de la sartén y póngalo a un lado. Satee los champiñones con los cebollines en la sartén hasta que todo el líquido se haya evaporado. Sáquelo del fuego.
3. Bata los huevos ligeramente añadiendo la pimienta y las hierbas. Vacíe la mezcla sobre los champiñones en la sartén. Póngala a fuego medio y cocínela hasta que los huevos estén listos pero blandos en el medio, por aproximadamente 5 minutos.
4. Corte la tortilla de huevo. Abra los panes focaccia por la mitad para formar un sándwich. Rellénelos con la tortilla de huevo, los pimientos rojos, el queso y el tocino.
5. Cocine el pan focaccia hasta que esté dorado, tostado y completamente caliente, aproximadamente por 8 minutos.

Sugerencias para servir: Sírvalos con una ensalada verde mixta.

POLLO ASADO LAHVASH CON MANGOS Y MAYONESA DE PIÑÓN

Rinde 2-3 porciones

1/4 de taza de mayonesa

2 cucharaditas de chile en salsa

1 cucharadita de lima rallado

2 cucharaditas de jugo de lima

4 onzas (120g) de mango en conserva,

colados en pedazos

4 cucharaditas de piñón tostados

1 pechuga de pollo sin deshuesada, cortada

en pedacitos

2 hojas de lahvash (pan blando y plano)

1 aguacate en rodajas

1. Precaliente el Panini Press por 10 minutos.
 2. Combine la mayonesa, la salsa de chile, la ralladura, el jugo, el mango, los cacahuates y el pollo.
 3. Esparza la pasta sobre cada hoja de lahvash. Ponga encima el aguacate y enróllelo con firmeza.
 4. Cocine los rollos de lahvash hasta que estén dorados, crujientes y totalmente calientes, aproximadamente por 8 minutos.
- Sugerencia para servir: Sírvalos cortados en forma diagonal con una ensalada verde mixta.

SABROSOS SÁNDWICHES PANINI cont

TORTILLAS MEXICANAS

Rinde 2-3 porciones

½ taza de salsa mexicana

¼ de taza de frijoles rojos

1 cucharada de cebollines recién recortadas

4 onzas (120g) de chorizo cortado fino

8 tortillas de maíz

½ taza de tzatziki (salsa de yogur con pepino y ajo)

½ taza de aguacate

4 onzas (120g) de queso mozzarella, rallado

½ taza de crema agría

1. Precaliente el Panini Press por 10 minutos.
2. Combine la salsa, los frijoles, los cebollines y el chorizo. Ponga la mezcla sobre las cuatro tortillas. Enseguida alterne capas de aguacate con capas de queso rallado en cada tortilla. Finalmente use las 4 tortillas restantes para ponerlas encima. Tenga cuidado con no rellenar demasiado.
3. Cocine las tortillas hasta que estén dorados, crujiente y completamente calientes, aproximadamente por 8 minutos.

Sugerencia para servir: sírvalas con crema agria y una ensalada de verde mixers.

SÁNDWICHES FOCACCIA VEGETARIANOS ITALIANOS

Rinde 2-3 porciones

3 pequeños panes redondos focaccia de queso y aceituna

4 cucharaditas de pesto

3 tomates italiano (roma), rebanados

4 onzas (120g) de queso mozzarella fresco, escurrido y rebanado

1 cebolla mediana española, en rebanadas delgadas

1 cucharada de vinagre balsámico

4 cucharaditas de aceite de oliva extra virgen

Sal y pimienta molida fresca, al gusto

1. Caliente la Prensa Panini por 10 minutos.
2. Corte el pan focaccia en dos partes para hacer el sándwich. Esparza el pesto. Rellénelo con la combinación de tomates, queso, cebollas, vinagre, aceite y condimentos.
3. Cocine el pan focaccia hasta que esté dorado, crujiente y completamente caliente, aproximadamente por 8 minutos.

SABROSOS SÁNDWICHES PANINI cont

BROCHETAS DE CARNE ASADA

Rinde 2-3 porciones

2 piezas de pan pita

4 cucharadas de queso de crema

3 cucharaditas de mostaza sinsemilla

2 cucharaditas de jugo de limón

½ de taza de remolacha rallada de lata, escurrida

4 onzas (120g) rebanadas delgadas de rosbif

½ de taza de berenjena asada escabechada

1. Caliente la Prensa Panini por 10 minutos.
 2. Abra los panes formando una bolsa. Póngale el queso crema, la mostaza y el jugo de limón. Póngale encima la remolacha, el rosbif y la berenjena. Cierre la bolsa.
 3. Cocine el pan pita hasta que esté dorado, crujiente y completamente caliente, aproximadamente 10 minutos.
- Sugerencia para servir: Sírvalas partidas.

ROLLO DE PAN LAHVASH DE SALÓN AHUMADO

Rinde 2-3 porciones

1 hoja grande de pan suave lahvash

3 onzas (90g) de queso crema

1 cucharada de jugo de lima

2 cucharaditas de alcaparras escurridas

2 cucharaditas de eneldo fresco cortado

Pimienta fresca molida, al gusto

2 calabacitas, cortadas en tiritas delgadas

8 onzas (200g) de salmón ahumado

1. Caliente la Prensa Panini por 10 minutos.
 2. Esparza en cada pan lahvash la combinación de queso crema, jugo de lima, alcaparras, eneldo y pimienta. Póngale encima las calabacitas y el salmón enrollado firmemente.
 3. Cocine los rollos de pan lahvash hasta que estén dorados, crujientes y completamente calientes, aproximadamente de 5 a 8 minutos.
- Sugerencias para servir: Sírvalos partidos.

SABROSOS SÁNDWICHES PANINI cont

CORDERO PICOZO EN PAN PITA

Rinde 2-3 porciones

- 1 cucharada de aceite
- 4 onzas (120g) de carne de cordero molida
- 2 cucharadas de de cebolla cortada finamente
- ½ taza de tomates cortados en cubos
- 1 cucharada de menta fresca cortada
- ¼ cucharadita de cilantro molido
- Una pizca de jengibre
- ½ cucharadita de comino molido
- ¼ cucharadita de curcuma
- Sal y pimienta fresca molida, al gusto
- 3 piezas de pan pita
- 3 rebanadas de queso suizo
- ¾ de taza de tzatziki (salsa de yogur con pepino y ajo)

1. Caliente la Prensa Panini por diez minutos.
2. Caliente el aceite en una sartén no adhesiva, satee la carne de cordero, las cebollas, el tomate, la menta, las especias y condimentos hasta que estén dorados y cocinados. Estruje.
3. Abra los panes pita formando bolsas. Llénelas con la mezcla de cordero y póngales una rebanada de queso a cada una..
4. Cocine los panes pita hasta que estén dorados, crujientes y completamente calientes.

Sugerencias para servir:
Sírvalos con salsa tzatziki.

SÁNDWICHES CÉSAR CALIENTES

Rinde 2 porciones

- 3 tiras de tocino
 - 2 piezas de pan pita
 - 1 pechuga de pollo sin hueso asada a la parrilla, cortada en rodajas delgadas
 - 1 huevo hervido, pelado y cortado en rebanadas
 - ⅓ de taza crutones de ajo preparados
 - ⅓ taza de espinacas tiernas
 - ¼ de taza de queso parmesano recién rayado
- Aderezo César

1. Precaliente el Panini Press por 6 minutos.
2. Mientras tanto caliente una sartén no adherente y fría el tocino hasta estar crujiente. Corte el pan por la mitad para hacer los sándwiches. Rellénelos con el tocino, el pollo, el huevo, los crutones, las espinacas y el queso.
3. Cocine el pan pita hasta que esté dorado, crujiente y completamente cocinado, aproximadamente por 10 minutos.

Sugerencias para servir: Sírvalos rociados con aderezo César.

SABROSOS SÁNDWICHES PANINI cont

PAN FOCACCIA MEDITERRÁNEO EN CAPAS

Rinde 2-3 porciones

- 2 panecillos focaccia
- 2 cucharadas de pesto
- ⅓ de taza de berenjena marinada asada
- ¼ de taza de pimienta roja marinada asado
- ¼ de taza de batata asada y rebanada
- ⅓ de taza de tomates secados al sol envasados en aceite
- ½ de taza de champiñones rebanados
- 4 onzas (120g) de queso suizo rebanado

1. Precaliente el Panini Press por 10 minutos.
2. Corte los panecillos por la mitad y espaza el pesto. Rellénelos con la berenjena, el pimienta, la batata, los tomates secos, los champiñones, y el queso.
3. Cocine los panecillos hasta que estén dorados, crujientes y completamente calientes, aproximadamente por 8 minutos.

PAN PANINI CON QUESO GORGONZOLA

Rinde 2 porciones

- 2 cucharadas de mantequilla de hierbas y ajo
- 4 rebanadas de pan campestre cortezoso
- 1 taza de espinacas
- ⅓ de taza de queso gorgonzola, desmoronado
- 1 onza (30g) de pimienta roja marinada asado

1. Precaliente el Panini Press por 10 minutos.
2. Esparza la mantequilla de hierbas y ajo sobre las rebanadas de pan. Haga 2 sándwiches con el pan, las espinacas, el queso y el pimienta rojo.
3. Cocínelos hasta que estén dorados, crujientes y completamente calientes, aproximadamente por 6 minutos.

Sugerencias para servir: Sírvalos cortados a la mitad.

SABROSOS SÁNDWICHES PANINI cont

PAN DE CENTENO CON ANTIPASTO

Rinde 2-3 porciones

- 4 rebanadas de pan de centeno
- 2 cucharaditas de aceite de oliva extra virgín
- 1 cucharada de pasta de tomate (si es indisponible hágala del aceite de tomates envasados secados al sol en una procesadora de alimentos)
- ¼ de taza de hummus (salsa medio-oriental hecha de garbanzos machacados)
- 8 onzas (240g) de corazones de alcachofas, escurridos y rebanados
- 4 rebanadas de queso suizo

1. Precaliente el Panini Press por 10 minutos.
2. Esparza la combinación de aceite y pasta de tomates sobre el pan, después agréguele el hummus. Rellénelo con los corazones de alcachofa y el queso para hacer 2 sándwiches.
3. Cocínelos hasta estar dorados, crujientes y completamente calientes, aproximadamente por 8 minutos.

Sugerencias para servir: Sírvalos cortados a la mitad.

QUESO DE CABRA Y PIMIENTOS ASADOS

Rinde 2 porciones

- 1 pieza grande de focaccia
- ⅓ de taza de queso de cabra ablandado
- 2 cucharaditas de perejil italiano cortado sin exactitud
- 2 cucharaditas de albahaca cortada sin exactitud
- 1 diente de ajo finamente cortado
- 1 cucharada de alcaparras escurridas
- 1 cucharada de jugo de limón
- 2 cucharaditas de chile tailandés dulce en salsa
- ⅓ de taza de calabacitas azadas marinadas
- 2 onzas (60g) de tomates secos al sol

1. Precaliente el Panini Press por 10 minutos.
2. Corte el pan focaccia por la mitad para formar un sándwich. Esparza la combinación de queso de cabra, perejil, albahaca, ajo, alcaparras, jugo de limón y salsa de chile. Rellénelo con calabacitas y tomates.
3. Cocine el pan focaccia hasta que esté dorado, crujiente y completamente caliente, aproximadamente de 6 a 8 minutos.



¡NOTA!

El pan focaccia puede cortarse por la mitad para que quepa dentro del Panini Press.

SABROSOS SÁNDWICHES PANINI cont

PAN FRANCÉS CON JAMÓN CERRANO

Rinde 2 porciones

- 2 panes franceses pequeños medianos
 - 3 onzas (90g) de jamón cerrano
 - 3 onzas (90g) de queso bocconcini (mozzarella fresco), cortado fino
 - 4 hojas de albahaca
 - Pimienta negra recién molida
 - 1 cucharada de aceite de oliva extra virgín
1. Precaliente el Panini Press por 10 minutos.
 2. Abra el pan por la mitad. Rellénelo con capas de jamón cerrano, queso y albahaca. Condimente al gusto y rocíe con aceite.
 3. Cocine el pan francés hasta que esté dorado, crujiente y completamente caliente, aproximadamente de 6 a 8 minutos.

ATÚN Y ALCACHOFA

Rinde 2 porciones

- 2 panecillos grandes
- ⅓ de taza de pasta de aceitunas negras
- 1 lata de 6 onzas (180g) de atún, escurrido
- 6 alcachofas tiernas marinadas
- 4 onzas de queso Brie, cortado finamente

1. Precaliente el Panini Press por 10 minutos.
2. Corte los panecillos por la mitad y esparza la pasta de aceitunas. Rellénelos con atún, alcachofas y queso.
3. Cocínelos hasta que estén dorados, crujientes y completamente calientes, aproximadamente 8 minutos.

POLLO ASADO Y SALSA DE HIERBAS FRESCAS

Rinde 2 porciones

- 1 pechuga de pollo sin hueso asada rebanada
- 1 diente de ajo, rebanado finamente
- ⅓ de taza de perejil cortado
- 1 cucharada de salvia cortada finamente
- ¼ de taza de aceitunas pimiento rellenas, cortadas sin exactitud
- 1 cucharada de alcaparras escurridas
- 1 cucharada de aceite de oliva extra virgín
- ½ cucharadita de cáscara de lima recién rallada
- 2 cucharaditas de jugo de limón
- 4 rebanadas grandes de pan ciabatta (barra de pan italiano ancha, larga)
- 4 rebanadas grandes de queso suizo

1. Precaliente el Panini Press por 10 minutos.
2. Combine el pollo, el ajo, el perejil, la savia, las aceitunas, las alcaparras, el aceite, la cáscara rallada y el jugo. Rellene el pan con la mezcla y el queso rebanado para hacer 2 sándwiches.
3. Cocine hasta que esté dorado, crujiente y completamente caliente, aproximadamente de 8 a 10 minutos.

Sugerencias para servir: Sírvalo sobre una ensalada verde mixta fresca.

SABROSOS SÁNDWICHES PANINI cont

CRUJIENTES SÁNDWICHES DE PESCADO DE ESPADA

Rinde 2 porciones

2 filetes de pescado espada de 4 onzas (120g)

2 cucharaditas de aceite de oliva extra virgín

2 cucharadas de hierbas (albahaca, cebollino, tomillo, eneldo)

½ cucharadita de paprika

Sal y pimienta negra, al gusto

1 pieza grande de pan focaccia

2 cucharadas de mayonesa

4 rebanadas de tomate

2 cucharadas de alcaparras escurridas

6 espinacas tiernas

1. Precaliente el Panini Press por 10 minutos.
2. Póngales el aceite a los filetes y cúbralos con la combinación de hierbas, paprika y condimentos.
3. Caliente el resto del aceite en una sartén. Fría el pescado hasta que esté dorado. Quítelo del fuego y escúrralo.
4. Corte el pan focaccia para hacer el sándwich y pógale mayonesa. Rellénelo con el pescado, tomates.
5. Cocine hasta que esté dorado, crujiente y completamente calentado, aproximadamente 5 minutos.

CAMARONES GRANDES (JUMBO) Y SÁNDWICHES DE BERRO

Rinde 2 porciones

4 rebanadas de pan integral

2 onzas (60g) de queso crema, ablandado

4 cucharadas de mantequilla de hierbas y ajo

2 tazas de berro

1 libra (500g) de camarones grandes medio cocinados, pelados y desvenados

1. Precaliente el Panini Press por 10 minutos.
2. Esparza sobre el pan la combinación de cream cheese y mantequilla de ajo. Rellene con el berro, paprika y condimentos.
3. Caliente aceite en la sartén. Fría los camarones para los 2 sándwiches.
4. Cocínelos hasta estar dorados, tostados y completamente calientes, aproximadamente por 8 minutos.



¡NOTA!

Es posible que se necesite cortar a la mitad el pan focaccia para que quepa en el Panini Press.

SABROSOS SÁNDWICHES PANINI cont

PAN TOSTADO ITALIANO DE QUESO FONTINA

Rinde 2 porciones

8 rebanadas de pan blanco

4 onzas (120g) de queso italiano Fontina, rebanado

¼ de taza de pimientos rojos

rostizados marinados

¼ de taza de champiñones

marinados rebanados

1. Precaliente el Panini Press por 10 minutos.
2. Rellene el pan con capas de queso, pimientos rojos y champiñones. Sazone con pimienta. Haga los 4 sándwiches.
3. Cocínelos hasta que estén dorados, crujientes y completamente calientes aproximadamente de 6 a 8 minutos.



¡NOTA!

El queso fontina puede ser remplazado con queso parmesano o romano.

SÁNDWICHES COMO POSTRE

SÁNDWICHES COMO POSTRE PAN PANINI DE CHOCOLATE TOSTADO

Rinde 2 porciones

2 onzas (60g) de queso crema, blanda

4 rebanadas de pan campestre con textura

8 onzas (240g) de chocolate agridulce,
rayado grueso

Helado de vainilla

1. Precaliente el Panini Press por 10 minutos.
2. Esparza el queso crema sobre las rebanadas de pan y rocíe con el chocolate rayado. Póngalas juntas para formar un sándwich.
3. Cocínelos hasta que estén dorados, crujientes y completamente calientes, aproximadamente 6 minutos.

Sugerencias para servir: Sírvalos con helado.

BRIOCHE CRUJIENTE CON BAYAS Y HELADO

Rinde 2 porciones

4 onzas (120g) de fresas

4 onzas (120g) de arándanos

4 onzas (120g) de frambuesas

¼ de taza de vino de Oporto

1 barra de pan brioche

Helado de vainilla

Azúcar glaseado, cernido

1. Precaliente el Panini Press por 10 minutos.
2. Licue las bayas y el vino de Oporto. Déjelos de lado. Corte 4 rebanadas de pan brioche y cocínelas hasta que estén tostadas, por aproximadamente 5 minutos.
3. Arregle el pan brioche tostado en 2 platos grandes blancos. Póngale encima helado y rocíe con la salsa de bayas.

Sugerencias para servir: Sírvalos inmediatamente, espolvoree con azúcar (glaseado).

SÁNDWICHES COMO POSTRE cont

SÁNDWICHES TOSTADOS DE BAYA Y QUESO MASCARPONE

Rinde 2 porciones

4 rebanadas de pan campestre

¼ de taza de queso Mascarpone

4 onzas (120g) de fresas, en rebanadas

4 onzas (120g) de frambuesas

1 cucharada de miel

1. Precaliente el Panini Press por 10 minutos.
2. Esparza el queso sobre las rebanadas de pan. Rellénelas con las bayas y rocíe con miel para hacer 2 sándwiches.
3. Cocínelos hasta que estén dorados, crujientes y completamente calientes, aproximadamente 8 minutos.

SÁNDWICH DE MANDARINA DULCE

Rinde 2 porciones

1 onza (30g) de mantequilla no salada,
ablandada

4 rebanadas de pan de soya y linaza

2 mandarinas, peladas y rebanadas

1 cucharadita de canela molida

2 cucharadas de azúcar extrafina

1. Precaliente el Panini Press por 10 minutos.
2. Esparza la mantequilla sobre las rebanadas de pan. Rellénelas con las rebanadas de mandarinas y rocíe con la combinación de canela y azúcar para hacer 2 sándwiches.
3. Cocínelos hasta que estén dorados, crujientes y completamente calientes, aproximadamente 8 minutos.

PAN FOCACCIA DE HIGO DULCE

Rinde 2 porciones

2 piezas simples de pan de focaccia

¼ de taza de queso ricotta fresco

3 higos frescos, rebanados finamente

6 pequeñas hojas de menta fresca

1 cucharada de azúcar extrafina

1. Precaliente el Panini Press por 10 minutos.
2. Corte las piezas de pan focaccia por la mitad para hacer sándwiches. Esparza el queso ricotta. Rellénelos con los higos, las hojas de menta y rocíe con la azúcar extrafina.
3. Cocine hasta que estén dorados, crujientes y completamente calientes, aproximadamente 8 minutos.

