

Breville®

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd.

Breville est une marque de commerce déposée de Breville Pty. Ltd.

Breville Customer Service

Service à la clientèle Breville États-Unis/Canada

US Customers - Clientèle des États-Unis

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

☎ Ligne sans frais: 1 (866) BREVILLE

Email askus@brevilleUSA.com

Canada Customers - Clientèle du Canada

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

☎ Ligne sans frais: 1 (866) BREVILLE

Fax (514) 683-5554

Email askus@breville.ca

www.breville.com

IMPRIMÉ SUR DU
PAPIER RECYCLÉ



PRINTED ON
RECYCLED PAPER

© 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.

© Copyright. Breville Pty. Ltd. 2004
En raison des améliorations constantes,
apportées à la conception ou autrement, le produit
que vous achetez pourrait différer légèrement
de celui illustré dans ce fascicule.

Model SG630XL

Issue 1/04

PACKAGING CODE - CN

Breville®

Ribbed 2-in-1 Panini Press



INSTRUCTIONS FOR USE AND RECIPE BOOK

Model SG630XL

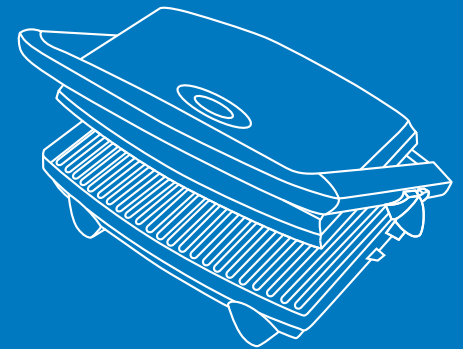
CONTENTS

	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	22
French Instructions	23

Ribbed 2-in-1 Panini Press

Congratulations

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



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 or 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, if you must use 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

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).
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.

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 to 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
- ⅓ cup grated canned beet, drained
- 4 oz (120g) thinly sliced rare roast beef
- ⅓ 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'S CHEESE AND ROASTED PEPPER

Serves 2

- 1 large round focaccia
- ½ cup softened goat's 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's 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 and shrimp to make 2 sandwiches.
 4. Cook 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.



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

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.

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

Presse-Sandwich à rainures 2 en 1



**MODE D'EM'PLOI
ET LIVRE DE RECETTES**

Model SG630XL

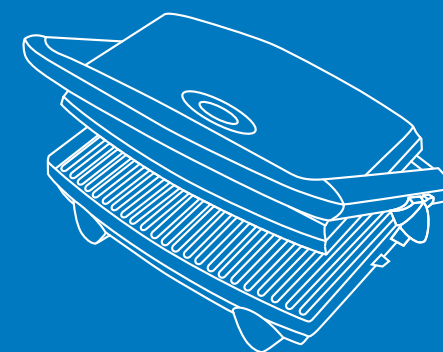
TABLE DES MATIÈRES

	Page
Introduction	24
Breville vous recommande la sécurité avant tout	26
Faites la connaissance de votre presse-sandwich de Breville	28
Le fonctionnement de votre presse-sandwich de Breville	29
Comment faire griller des pannis ou des sandwichs "ouverts"	30
Tuyaux pour obtenir de meilleurs résultats	31
Entretien et nettoyage	32
Recettes	
Sandwichs savoureux	33
Sandwichs desserts	41
Garante limitée d'un an	43

Presse-Sandwich à rainures 2 en 1

Félicitations

de votre achat d'un nouveau Presse-Sandwich à rainures 2 en 1 de Breville



BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

IMPORTANTES MESURES DE PROTECTION

Chez Breville nous sommes forts conscients de la sécurité. Nous concevons et fabriquons des produits destinés au consommateur sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons de faire très attention lorsque vous vous servez de tout article ménager électrique et de prendre les précautions suivantes:

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Lisez attentivement toutes les instructions avant de faire fonctionner l'appareil et conservez-les pour consultation ultérieure.
- Cet appareil n'est destiné qu'à un usage domestique. Ne vous en servez pas à d'autres fins. Ne vous en servez pas à l'extérieur.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé sans surveillance par de jeunes enfants sans la présence d'un adulte.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance quand il est en marche.
- Ne touchez aucune surface chaude. Servez-vous des poignées.
- Servez-vous toujours de l'appareil sur une surface sèche et plane.
- Ne placez pas cet appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou à un endroit où il pourrait entrer en contact avec un four allumé.
- Assurez-vous toujours que la circulation d'air est adéquate au-dessus et sur les côtés de l'appareil.
- Sur les surfaces où la chaleur peut causer des dégâts, un tapis isolant est recommandé.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir, entrer en contact avec des surfaces très chaudes ou se nouer.
- Dans le but d'éviter les incendies, les électrocutions et les blessures corporelles, n'immergez jamais le cordon, la fiche ou l'appareil proprement dit dans aucun liquide.
- Éteignez toujours l'appareil et débranchez-le avant de le déplacer ou de le nettoyer.
- Ne vous servez pas d'abrasifs, de nettoyeurs caustiques ou de produits à nettoyer les fours lors du nettoyage de cet appareil.
- Vérifiez régulièrement le cordon d'alimentation, la fiche et l'appareil proprement dit. Si vous constatez des dommages, cessez immédiatement de vous servir de l'appareil et communiquez avec le service à la clientèle Breville au 1-866-Breville.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il ne sert pas ou avant le nettoyage. Laissez-le refroidir avant d'installer ou d'enlever des pièces et avant de le nettoyer.
- L'usage d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil pourrait causer des blessures.
- Cet appareil est muni d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Afin de diminuer les risques de choc électrique, cette fiche ne doit être introduite dans une prise que d'une seule manière. Si la fiche de rentre pas dans la prise, communiquez avec un électricien qualifié. N'essayez pas de modifier la fiche de quelque façon que ce soit.

BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT suite



NOTEZ!
Votre appareil Breville est équipé d'une fiche de branchement Assist Plug™ unique conçue avec un trou de doigt pratique ce qui permet de la retirer facilement et sans danger de la prise. Pour des raisons de sécurité, il est recommandé de brancher l'appareil Breville directement dans la prise. NE VOUS EN SERVEZ PAS avec une barre d'alimentation ou avec une rallonge.

AU SUJET DU CORDON D'ALIMENTATION

Votre presse-sandwich est muni d'un cordon court dans le but d'éviter toute blessure corporelle ou dommages à la propriété susceptibles de se produire si quelqu'un tirait le cordon, trébuchait dessus ou s'y emmêlait. Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil ou s'en servir sans la surveillance étroite d'un adulte. Si vous devez vous servir d'un cordon plus long ou d'une rallonge, celle-ci doit être disposée de manière à ne pas former une boucle et à ne pas pendre d'un comptoir, d'une table ou de toute autre surface ce qui permettrait à un enfant de la tirer ou de trébucher dessus. Pour éviter les chocs électriques, les blessures corporelles ou les incendies, si vous vous servez d'une rallonge, celle-ci doit avoir la même puissance que l'appareil (la puissance est indiquée sous l'appareil).



DÉBRANCHER DE LA PRISE AVANT DE LE NETTOYER OU POUR LE RANGER. LAISSEZ L'APPAREIL REFROIDIR AVANT DE LE DÉMONTER OU DE LE NETTOYER.



L'UTILISATION D'ACCESSOIRES FIXÉS AU WOK PEUT CAUSER DES BLESSURES ET N'EST PAS RECOMMANDÉ PAR LE MANUFACTURIER.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS À USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT

FAITES LA CONNAISSANCE DE VOTRE PRESSE-SANDWICH DE BREVILLE

Conception chromée de style professionnel. Superbe dans n'importe quelle cuisine.

Plaque supérieure flottante s'ajustant automatiquement à l'épaisseur du sandwich.

1500 watts de puissance pour réchauffer et faire griller plus rapidement

Plaques de cuisson à rainures de qualité antiadhésives pour obtenir des sandwichs croustillants sans beurre ni margarine.

Fiche exclusive Breville Assist Plug™. Facile à brancher et débrancher.



Design enregistré.

Espace de rangement pratique pour le cordon.

Voyants lumineux intégrés "réchauffement" et "prêt", indiquent que l'appareil est en train de se réchauffer ou qu'il est prêt à servir.

Charnière spéciale dissimulée.

Un bouton de verrouillage à glissière immobilise les plaques et permet de ranger l'appareil verticalement.

Contrôle de la hauteur pour la préparation de tartines ou de sandwichs "ouverts".

Pieds antidérapants.



LE FONCTIONNEMENT DE VOTRE PRESSE-SANDWICH DE BREVILLE

AVANT DE VOUS EN SERVIR

Enlevez tous les matériaux d'emballage et toutes les étiquettes publicitaires apposées sur le presse-sandwich et déroulez complètement le cordon de son espace de rangement avant de vous servir de l'appareil.

Faites glisser vers l'arrière le système de verrouillage situé sur le côté droit de la poignée du presse-sandwich pour le placer à la position "open" et assurez-vous que les plaques de cuisson sont propres et libres de poussière. Le cas échéant, essuyez-les avec un chiffon humide.

Veillez à ce que le presse-sandwich soit à la position "closed" pour le pré-réchauffement.

1. Placez l'appareil sur une surface sèche et plane. Branchez-le dans une prise de 120V. Le voyant lumineux rouge s'allume indiquant que l'appareil est en marche.
2. Laissez le presse-sandwich se réchauffer dans la position "closed" jusqu'à ce que s'allume le voyant lumineux vert.
3. Pendant le pré-réchauffement, préparez le sandwich ou la collation et placez-le sur la plaque de cuisson inférieure. Placez toujours les sandwichs vers l'arrière de la plaque de cuisson inférieure.
4. Rabattez la plaque de cuisson supérieure. Cette plaque est dotée d'une charnière flottante conçue pour que s'exerce une pression égale sur toute la surface du sandwich (voir figure 1).



fig 1



NOTEZ!

Laissez toujours le presse-sandwich se réchauffer jusqu'à ce que s'allume le voyant lumineux vert.

Le bouton de verrouillage ne doit pas servir à forcer la plaque supérieure à comprimer les sandwichs ou collations qui sont dans le presse-sandwich. Le poids de la plaque de cuisson supérieure comprimerait petit à petit le sandwich pendant le processus de cuisson.

5. Il faut en principe de 6 à 10 minutes pour faire griller un sandwich. Le laps de temps exact est une affaire de goût. Il dépend également de la sorte de pain et du type de garniture utilisé.
6. Lorsque le sandwich est cuit, ouvrez le couvercle et enlevez le sandwich avec une spatule en plastique ou en bois. Ne vous servez jamais d'ustensiles en métal ou d'un couteau car l'enduit antiadhésif pourrait être endommagé.



NOTEZ!

Lorsque vous vous servirez pour la première fois de votre presse-sandwich de Breville, vous remarquerez peut-être une fine vapeur. Ce phénomène est causé par le réchauffement de certaines composantes et il est inutile de vous en inquiéter.

COMMENT FAIRE GRILLER DES PANINIS OU DES SANDWICHS

Votre presse-sandwich est doté d'un contrôle réglable de la hauteur qui vous permet de modifier la position de la plaque supérieure par rapport à la plaque inférieure. Votre presse-sandwich peut donc servir de grille-pain ouvert pour la préparation de sandwichs "ouverts" de type "croque monsieur". Ce contrôle vous permet aussi de faire griller des sandwichs ou des collations qui n'exigent pas d'être comprimés par le poids de la plaque supérieure.

1. Laissez le presse-sandwich se réchauffer jusqu'à ce que s'allume le voyant lumineux vert.
2. Placez le sandwich sur la plaque inférieure.
3. Faites glisser le levier situé sur le côté droit du presse-sandwich pour obtenir la hauteur désirée (voir figure 2).



fig 2

4. Abaissez lentement la plaque supérieure jusqu'à ce que le voyant lumineux vert s'éteigne.
5. La plaque supérieure est maintenant à la hauteur nécessaire pour griller les ingrédients contenus dans le sandwich.



NOTEZ!
La hauteur de la plaque supérieure est réglable pour griller les ingrédients contenus dans le sandwich.

6. Il faut en principe faire griller un sandwich "ouvert". Cependant, l'exact est une question de goût, aussi de la hauteur de la plaque supérieure.

TUYAUX POUR OBTENIR DE MEILLEURS RÉSULTATS

PAIN

À peu près toutes les variétés de pain peuvent servir. Le pain blanc, le pain complet, le pain au blé concassé, le pain aux raisins, etc. Le presse-sandwich est idéal pour faire griller la focaccia, le pain pita et les baguettes ainsi que les petits pains. Le pain aux raisins, la brioche et les autres pains qui ont une plus grande teneur en sucre bruniront plus vite.

GARNITURES

Essayez de vous servir de fruits en boîte ou précuits car les fruits frais sont susceptibles de libérer beaucoup de liquide quand ils sont chauffés. Faites attention lorsque vous mordez dans un sandwich qui contient du fromage, de la tomate ou de la confiture car ils conservent la chaleur et vous pourriez vous brûler si vous mangez trop vite.

COMMENT FAIRE GRILLER DU PAIN

La plaque de cuisson cannelée de conception unique fait que le presse-sandwich est idéal pour faire griller le pain ordinaire et le pain pita sans garniture ni tartinade. Essayez de faire griller du pain pita avec de la confiture. Il peut remplacer avantageusement le pain ordinaire au petit déjeuner.

LE RÉCHAUFFEMENT

Si le sandwich n'est pas consommé immédiatement, placez-le sur une serviette en papier pour absorber la condensation. Pour le conserver plus longtemps, placez-le sur une grille dans un plat à l'épreuve de la chaleur et laissez-le au four à environ 200°F (100°C). Le sandwich restera chaud pendant environ 20 minutes mais au delà de ce laps de temps, il commencera à sécher.

COLLATIONS SANS GRAS

Du fait que les plaques cannelées sont recouvertes d'un enduit antiadhésif, vous n'avez pas besoin de vous servir de beurre ou de margarine sur l'extérieur de vos sandwichs.



DÉROULEZ LE CORDON SUR TOUTE SA LONGUEUR AVANT DE VOUS SERVIR DE L'APPAREIL.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

- Avant le nettoyage, débranchez l'appareil. Laissez votre presse-sandwich se refroidir mais pas trop, car il est plus facile à nettoyer quand il est encore un peu chaud.
- Nettoyez toujours votre presse-sandwich après chaque usage pour éviter l'accumulation de résidus alimentaires.
- Essayez les plaques de cuisson avec un chiffon doux. Si cela ne suffit pas à enlever les aliments cuits, faites chauffer l'appareil pendant une ou deux minutes et brossez les plaques avec un peu d'huile ou de beurre fondu. Laissez de côté pendant 5 minutes et essayez avec un chiffon humide.



NOTEZ!

Les plaques de cuisson sont recouvertes d'un enduit antiadhésif. Ne vous servez donc pas d'abrasifs.

Ne vaporisez pas produit antiadhésif sur les plaques car cela pourrait affecter la performance de l'enduit antiadhésif qui les recouvre. Le bouton de verrouillage ne doit pas servir à forcer la plaque supérieure à comprimer les sandwichs ou collations qui sont dans le presse-sandwich.



N'IMMERGEZ AUCUNE PARTIE DU PANINI PRESS DE BREVILLE DANS UN LIQUIDE QU'IL SOIT.

POUR RANGER VOTRE PRESSE-SANDWICH

1. Faites glisser le bouton de verrouillage vers l'avant de la poignée de manière à joindre les deux plaques de cuisson.
2. Enroulez le cordon dans l'espace prévu à cet effet sous l'appareil (voir figure 3).
3. Rangez sur une surface plane.



fig 3



NOTEZ!

Le bouton d'entreposage ne doit pas servir à forcer la plaque supérieure à comprimer les sandwichs qui sont dans le presse-sandwich.

SANDWICHS SAVOUREUX

SANDWICH À L'OMELETTE AUX HERBES

- 2 portions
3 tranches de bacon minces
1 cuillerée à soupe (15ml) d'huile d'olive extra vierge
1 tasse (100g) de champignons non mûris et tranchés
¼ tasse d'échalotes finement tranchées
Poivre noir fraîchement moulu
3 œufs légèrement battus
1 cuillerée à soupe d'herbes fraîchement coupées en morceaux
¼ tasse de piment rouge rôti et finement tranché
1 grande focaccia coupée en deux moitiés
125g de fromage suisse tranché

1. Faites chauffer le Presse-Sandwich pendant 10 minutes.
2. Pendant ce temps, faites frire le bacon dans une poêle à surface antiadhérente jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Retirez-le de la poêle et mettez-le de côté. Faites sauter les champignons et les échalotes dans la poêle jusqu'à ce que tout le liquide ait disparu. Retirez de la chaleur.
3. Battez légèrement les œufs en ajoutant le poivre et les herbes. Versez la mixture sur les champignons dans la poêle. Faites chauffer à feu moyen et faites cuire jusqu'à ce que les œufs soient pris mais encore mous au centre soit pendant environ 3 à 5 minutes.
4. Coupez l'omelette en morceaux grossiers. Coupez la focaccia en deux moitiés pour former un sandwich Panini. Garnissez-la avec l'omelette, le piment, le fromage et le bacon.
5. Faites cuire la focaccia jusqu'à ce qu'elle soit dorée, croustillante et bien chaude soit pendant environ 8 minutes.

Nous vous suggérons de servir sur un lit de verdure.

POULET GRILLÉ AU CHARBON DE BOIS AVEC MANGUES ET MAYONNAISE AUX PIGNES SUR PAIN LAHVASH

- 2 à 3 portions
¼ tasse 56g de mayonnaise
2 cuillerées à thé (10ml) de sauce chili
1 cuillerée à thé de pelure d'orange râpée
2 cuillerées à thé (10ml) de jus de lime
125g de morceaux de mangue en boîte - égouttées
4 cuillerées à thé de pignons grillées
1 poitrine de poulet désossée, grillée au charbon de bois et tranchée finement
2 feuilles de pain lahvas (pain mou et plat)
1 avocat tranché

1. Faites chauffer le Presse-Sandwich pendant 10 minutes.
2. Combinez la mayonnaise, la sauce chili, la pelure d'orange, le jus, la mangue, les pignons et le poulet.
3. Étalez la mixture sur chaque feuille de lavash. Garnissez avec l'avocat et roulez serré.
4. Faites cuire les rouleaux de lavash jusqu'à ce qu'ils soient dorés, croustillants et bien chauds soit pendant environ 8 minutes.

Nous vous suggérons de servir tranché en diagonale avec une salade verte.

SANDWICHS SAVOUREUX suite

TORTILLAS MEXICAINES

2 à 3 portions

½ tasse (125g) de salsa mexicaine

¼ tasse de haricots rouges en grains

1 cuillerée à soupe de ciboulette
fraîchement coupée

¼ lb de chorizos coupés en petits morceaux

8 tortillas au maïs fraîches

½ tasse (100g) de tzatziki (trempette au
yogourt avec concombres et ail)

½ tasse (100g) de trempette à l'avocat

4oz de fromage mozzarella râpé

½ tasse (100g) de crème sûre

1. **Faites chauffer le Presse-Sandwich pendant 10 minutes.**
2. **Combinez la salsa, les haricots, la ciboulette et la saucisse.** Versez la mixture sur 4 tortillas. Garnissez de couches alternées de tzatziki, d'avocat et de fromage puis placez les 4 tortillas restantes par dessus les autres pour former 4 sandwichs Panini. Veillez à ne pas trop garnir.
3. **Faites cuire les tortillas jusqu'à ce qu'elles soient dorées, croustillantes et bien chaudes soit pendant environ 8 minutes.**

Nous vous suggérons de servir avec de la crème sûre et une salade verte.

FOCACCIA VÉGÉTARIENNE À L'ITALIENNE

2 à 3 portions

3 petites focaccias rondes au fromage et
aux olives

4 cuillerées à thé (20ml) de pesto

½ tasse (125g) de tomates italiennes (Roma)
tranchées

4oz de fromage bocconcini (mozzarella frais)
égoutté et tranché

1 oignon espagnol moyen finement tranché

1 cuillerée à soupe (15ml) de vinaigre
balsamique

4 cuillerées à thé (20ml) d'huile d'olive
extra vierge

Sel et poivre noir fraîchement moulu

1. **Faites chauffer le Presse-Sandwich pendant 10 minutes.**
2. **Coupez les focaccias en deux pour former des sandwichs Panini.** Étalez du pesto. Garnissez d'une combinaison des tomates, du fromage, de l'oignon, du vinaigre, de l'huile et de l'assaisonnement.
3. **Faites cuire les focaccias jusqu'à ce qu'elles soient dorées, croustillantes et bien chaudes soit pendant environ 8 minutes.**

SANDWICHS SAVOUREUX suite

KEBABS AU ROSBIF

2 à 3 portions

2 pains Pita ronds

4 cuillerées à table (70g) de fromage
à la crème

3 cuillerées à thé (15ml) de moutarde
avec graines

2 cuillerées à thé (10ml) de jus de citron

½ tasse de betteraves en boîte, égouttées
et râpées

¼ lb (125g) de rosbif saignant tranché
très mince

½ tasse d'aubergine rôtie et marinée

1. **Faites chauffer le Presse-Sandwich pendant 10 minutes.**
2. **Ouvrez les pains pita pour former une poche.** Étalez le fromage à la crème, la moutarde et le jus de citron combinés sur chaque pain Pita. Garnissez avec les betteraves, le rosbif et l'aubergine. Fermez la poche.
3. **Faites cuire les pains Pita jusqu'à ce qu'ils soient dorés, croustillants et bien chauds soit pendant environ 10 minutes.**

Nous vous suggérons de les servir tranchés.

ROULEAUX DE LAVASH AU SAUMON FUMÉ

2 à 3 portions

1 grande feuille de pain lavash mou

3oz de fromage à la crème

1 cuillerée à soupe (15ml) de jus de lime

2 cuillerées à thé de câpres égouttées

2 cuillerées à thé d'aneth fraîchement coupé
en morceaux

Poivre noir fraîchement moulu au goût

2 courgettes coupées en allumettes

8oz de saumon fumé

1. **Faites chauffer le Presse-Sandwich pendant 10 minutes.**
2. **Sur chaque lavash, étalez le fromage à la crème, le jus de lime, les câpres, l'aneth et le poivre combinés.** Garnissez avec les courgettes et le saumon. Roulez serré.
3. **Faites cuire les rouleaux de lavash jusqu'à ce qu'ils soient dorés, croustillants et bien chauds soit pendant environ 5 à 8 minutes.**

Nous vous suggérons de les servir tranchés.

SANDWICHS SAVOUREUX suite

AGNEAU ÉPICÉ AVEC PITA

2 à 3 portions

1 cuillerée à soupe (15ml) d'huile

4 oz d'agneau haché

2 cuillerées à soupe d'oignon coupé en petits morceaux

½ tasse de tomate coupée en dés

1 cuillerée à soupe de menthe fraîchement coupée en morceaux

¼ de tasse de coriandre moulue

1 pincée de gingembre moulu

½ cuillerée à thé de cumin moulu

¼ de cuillerée à thé de curcuma

Sel et poivre noir fraîchement moulu, au goût

3 pains pita ronds

3 tranches de fromage suisse

¾ tasse de tzatziki (trempette de yogourt avec concombres et ail)

1. Faites chauffer le Presse-Sandwich pendant 10 minutes.
2. Faites chauffer l'huile dans une poêle à surface antiadhérente. Faites sauter l'agneau, les oignons, la tomate, la menthe, les épices et l'assaisonnement jusqu'à ce qu'ils soient brunis et cuits. Égouttez.
3. Ouvrez les Pitas de manière à former des poches. Remplissez chacune de celles-ci avec la mixture d'agneau et insérez-y aussi une tranche de fromage.
4. Faites cuire les Pitas jusqu'à ce qu'ils soient dorés, croustillants et bien chauds.

Nous vous suggérons de les servir avec la sauce tzatziki.

SANDWICH CÉSAR CHAUD

2 portions

3 tranches de bacon minces

2 pains pita ronds

1 poitrine de poulet désossée, grillée au charbon de bois et finement tranchée

1 œuf dur, pelé et tranché

½ tasse de croûtons à l'ail déjà préparés

½ tasse de petites feuilles d'épinard

½ tasse de fromage Parmesan fraîchement râpé

Vinaigrette pour salade César

1. Faites chauffer le Presse-Sandwich pendant 10 minutes.
2. Pendant ce temps, faites chauffer une poêle à surface antiadhérente et faites frire le bacon jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Coupez le pain pita en deux pour former un sandwich Panini. Garnissez avec la combinaison du bacon, du poulet, de l'œuf, des croûtons, des épinards et du fromage.
3. Faites cuire le pain pita jusqu'à ce qu'il soit doré, croustillant et bien cuit soit pendant environ 6 minutes.

Nous vous suggérons de servir le tout arrosé de vinaigrette pour salade César.

SANDWICHS SAVOUREUX suite

FOCACCIA RONDE MÉDITERRANÉENNE

2 ou 3 portions

2 focaccias rondes

2 cuillerées à soupe (30ml) de pesto

¼ tasse d'aubergine rôtie et marinée

¼ tasse de piment rouge rôti et mariné

¼ tasse de patate douce tranchée et grillée

½ tasse de tomate rôtie séchée au soleil et égouttée

½ tasse de champignons tranchés

¼ lb de fromage suisse tranché

1. Faites chauffer le Presse-Sandwich pendant 10 minutes.
2. Coupez les pains en deux et étalez le pesto. Garnissez avec l'aubergine, le piment, la patate douce la tomate séchée, les champignons et le fromage.
3. Faites cuire jusqu'à ce que les sandwichs Panini soient dorés, croustillants et bien chauds soit pendant environ 8 minutes.

PANINI AU GORGONZOLA

2 ou 3 portions

2 cuillerées à table de beurre aux herbes et à l'ail

4 tranches de pain de campagne avec croûte

1 tasse de feuilles d'épinard anglais

½ tasse de fromage Gorgonzola émiétté

½ tasse de piment rouge rôti et mariné

1. Faites chauffer le Presse-Sandwich pendant 10 minutes.
2. Étalez le beurre aux herbes et à l'ail sur les tranches de pain. Faites deux sandwichs avec le pain, les épinards, le fromage et le piment.
3. Faites cuire jusqu'à ce que les sandwichs soient dorés, croustillants et bien chauds soit pendant environ 8 minutes.

Nous vous suggérons de couper les sandwichs Panini en deux pour les servir.

ANTIPASTO AU PAIN DE SEIGLE

2 ou 3 portions

4 tranches de pain de seigle

2 cuillerées à thé (10ml) d'huile d'olive extra vierge

1 cuillerée à soupe (15ml) de pâte de tomates séchées au soleil (vous pouvez aussi préparer la pâte à partir de tomates séchées imbibées d'huile et passées au robot culinaire)

¼ tasse de hommos (sauce en provenance du Moyen-Orient préparée avec des pois-chiches réduits en purée)

1 tasse de cœurs d'artichaut, égouttés et tranchés

4 tranches de fromage suisse

1. Faites chauffer le Presse-Sandwich pendant 10 minutes.
2. Sur le pain de seigle, étalez la pâte de tomate et l'huile combinées puis le hommos. Garnissez avec les artichauts et le fromage pour faire deux sandwichs Panini.
3. Faites cuire jusqu'à ce que les sandwichs Panini soient dorés, croustillants et bien chauds soit pendant environ 8 minutes. Nous vous suggérons de couper les sandwichs Panini en deux pour les servir.

SANDWICHS SAVOUREUX suite

FROMAGE DE CHÈVRE ET PIMENT RÔTI

2 portions

1 grande focaccia ronde

½ tasse (90g) de fromage de chèvre ramolli

2 cuillerées à thé de persil italien coupé en morceaux

2 cuillerées à thé de basilic coupé en morceaux

1 gousse d'ail finement tranchée

1 cuillerée à soupe de câpres égouttées

1 cuillerée à soupe (15ml) de jus de citron

2 cuillerées à thé (10ml) de sauce chili thaïlandaise

½ tasse de courgettes rôties et marinées

½ tasse de tomates séchées au soleil

1. **Faites chauffer le Presse-Sandwich pendant 10 minutes.**
2. **Coupez la focaccia en deux pour former un sandwich Panini. Étalez le fromage de chèvre, le persil, le basilic, l'ail, les câpres, le jus de citron et la sauce chili thaïlandaise combinés. Garnissez avec les courgettes et les tomates.**
3. **Faites cuire la focaccia jusqu'à ce qu'elle soit dorée, croustillante et bien chaude soit pendant environ 8 minutes.**

BAGUETTE AU PROSCIUTTO

2 portions

2 petites baguettes

¼lb (125g) de prosciutto italien

3 oz de fromage bocconcini (mozzarella frais)

4 feuilles de basilic

Poivre noir fraîchement moulu

1 cuillerée à soupe (15ml) d'huile d'olive extra vierge

1. **Faites chauffer le Presse-Sandwich pendant 10 minutes.**
2. **Coupez les baguettes en deux. Garnissez de couches de prosciutto, de fromage et de basilic. Assaisonnez au goût et arrosez d'huile.**
3. **Faites cuire les baguettes jusqu'à ce qu'elles soient dorées, croustillantes et bien chaudes soit pendant environ 6 à 8 minutes.**

SANDWICHS SAVOUREUX suite

POULET GRILLÉ AVEC SAUCE AUX HERBES

2 portions

1 poitrine de poulet désossée, grillée et tranchée

1 gousse d'ail coupée en tranches fines

½ tasse de persil coupé en morceaux

1 cuillerée à soupe de sauge coupée en petits morceaux

¼ tasse d'olives vertes pimento farcies coupées en morceaux grossiers

1 cuillerée à soupe de câpres égouttées

1 cuillerée à soupe (15ml) d'huile d'olive extra vierge

½ cuillerée à thé de pelure d'orange fraîchement râpée

2 cuillerées à thé (10ml) de jus de citron

4 grandes tranches de pain ciabatta (pain italien long et large)

4 grandes tranches de fromage suisse

1. **Faites chauffer le Presse-Sandwich pendant 10 minutes.**
2. **Combinez le poulet, l'ail, le persil, la sauge, les olives, les câpres, l'huile, la pelure d'orange et le jus. Garnissez le pain avec le mélange ainsi obtenu et le fromage tranché pour faire deux sandwichs Panini.**
3. **Faites cuire jusqu'à ce que les sandwichs Panini soient dorés, croustillants et bien chauds soit pendant environ 8 à 10 minutes.**

Nous vous suggérons de servir sur un lit de verdure fraîche.

THON ET ARTICHAUT

2 portions

2 grands pain mollets avec croûte

½ tasse 100g de pâte d'olives noires

6 oz de thon en boîte égoutté

6 petits artichauts marinés

¼lb de Brie finement tranché

1. **Faites chauffer le Presse-Sandwich pendant 10 minutes.**
2. **Coupez le pain en deux et étalez la pâte d'olives. Garnissez avec le thon, les artichauts et le fromage.**
3. **Faites cuire jusqu'à ce que les sandwichs Panini soient dorés, croustillants et bien chauds soit pendant environ 8 minutes.**



NOTEZ!

Vous devrez peut-être couper la focaccia en deux pour qu'elle tienne dans le Panini Press.

SANDWICHS SAVOUREUX suite

SANDWICHS CROUSTILLANTS À L'ESPADON

- 2 portions
½ lb de filets d'espadon frais (environ 125g chacun)
2 cuillerées à thé (10ml) d'huile d'olive extra vierge
2 cuillerées à soupe d'herbes coupées en petits morceaux (basilic, ail, ciboulette, thym et aneth)
½ cuillerée à thé de paprika
Sel et poivre noir fraîchement moulu au goût
1 gros morceau de focaccia
2 cuillerées à soupe (30ml) de mayonnaise
4 tranches de tomate
2 cuillerées à thé de câpres égouttées
6 petites feuilles d'épinard
1. Faites chauffer le Presse-Sandwich pendant 10 minutes.
 2. À l'aide d'une brosse, recouvrez les filets d'environ la moitié de l'huile d'olive. Enduisez les filets du mélange des herbes, du paprika et des assaisonnements.
 3. Faites chauffer le reste de l'huile dans une poêle. Faites frire le poisson jusqu'à ce qu'il soit doré. Retirez et égouttez.
 4. Coupez la focaccia en deux pour former un sandwich et étalez de la mayonnaise. Garnissez avec le poisson, la tomate, les câpres et les épinards.
 5. Faites cuire la focaccia jusqu'à ce qu'elle soit dorée, croustillante et bien chaude soit pendant approximativement 5 minutes.



NOTEZ! La focaccia devra peut-être être coupée en deux pour qu'elle tienne dans le Panini Press.

SANDWICHS AUX CREVETTES GÉANTES ET AU CRESSON

- 2 portions
4 tranches de pain complet
2 oz de fromage à la crème ramolli
4 cuillerées à table de beurre aux herbes et à l'ail
2 tasses de cresson
1 lb (450g) de crevettes géantes moyennement cuites, pelées et décortiquées
1. Faites chauffer le Presse-Sandwich pendant 10 minutes.
 2. Étalez la combinaison du fromage à la crème et du beurre à l'ail sur le pain. Garnissez avec le cresson et les crevettes pour faire 2 sandwichs Panini.
 3. Faites cuire jusqu'à ce que les sandwichs Panini soient dorés, croustillants et bien chauds soit pendant environ 8 minutes.

RÔTIÉS À LA FONTINA ITALIENNE

- 2 portions
8 tranches de pain blanc
4oz de fromage fontina tranché
¼ tasse de piments rouges rôtis et marinés
¼ tasse de champignons marinés tranchés
Poivre noir fraîchement moulu au goût
1. Faites chauffer le Presse-Sandwich pendant 10 minutes.
 2. Garnissez le pain de couches successives de fromage, de piments et de champignons. Ajoutez du poivre et faites deux sandwichs Panini.
 3. Faites cuire jusqu'à ce que les sandwichs Panini soient dorés, croustillants et bien chauds soit pendant environ 6 à 8 minutes.



NOTEZ! Le fontina peut être remplacé par du Parmesan ou du Romano.

SANDWICHS DESSERTS

PANINI GRILLÉ AU CHOCOLAT

- 2 portions
2 oz de fromage à la crème ramolli
4 tranches de pain de campagne texturé
8 oz de chocolat doux-amer râpé grossièrement
Crème glacée à la vanille
1. Faites chauffer le Presse-Sandwich pendant 10 minutes.
 2. Étalez du fromage à la crème sur les tranches de pain et saupoudrez de chocolat râpé. Formez les sandwichs Panini.
 3. Faites cuire jusqu'à ce que les sandwichs Panini soient dorés croustillants et bien chauds soit environ 6 minutes.
- Nous vous suggérons de servir avec de la crème glacée.

BRIOCHE CROUSTILLANTES AVEC BAIES ET CRÈME GLACÉE

- 2 portions
1 tasse de fraises équeutées
1 tasse de bleuets
1 tasse de framboises
2 cuillerées à table (60ml) de porto
1 grande brioche
Crème glacée à la vanille
Sucre à glacer tamisé
1. Faites chauffer le Presse-Sandwich pendant 10 minutes.
 2. Réduisez en purée les baies et le porto jusqu'à obtention d'une consistance égale. Mettez de côté. Coupez 4 tranches de brioche et faites-les griller pendant environ 5 minutes.
 3. Disposez les tranches de brioche grillée sur 2 grandes assiettes blanches. Garnissez de crème glacée et arrosez de sauce aux baies.
- Nous vous suggérons de servir immédiatement avec le sucre à glacer.

SANDWICHS DESSERTS suite

SANDWICHS CROUSTILLANTS AUX BAIES ET AU MASCARPONE

2 portions
4 tranches de pain de campagne
¼ tasse de fromage Mascarpone
1 tasse de fraises équeutées et tranchées
1 tasse de framboises
1 cuillerée à soupe (15ml) de miel

1. **Faites chauffer le Presse-Sandwich pendant 10 minutes.**
2. **Étalez le fromage sur les tranches de pain. Garnissez de baies et arrosez de miel pour faire 2 sandwichs Panini.**
3. **Faites cuire jusqu'à ce que les sandwichs Panini soient dorés, croustillants et bien chauds soit pendant environ 8 minutes.**

SANDWICHS À LA NECTARINE SUCRÉE

2 portions
2 cuillerées à table de beurre non salé ramolli
4 tranches de pain aux graines de soja et de lin
2 nectarines pelées et tranchées
1 cuillerée à thé de cannelle moulue
2 cuillerées à soupe de sucre semoule

1. **Faites chauffer le Presse-Sandwich pendant 10 minutes.**
2. **Étalez le beurre sur les tranches de pain. Garnissez de nectarines tranchées et saupoudrez la cannelle et le sucre par dessus pour faire 2 sandwichs Panini.**
3. **Faites cuire jusqu'à ce que les sandwichs Panini soient dorés, croustillants et bien chauds soit pendant environ 8 minutes.**

FOCACCIA AUX FIGUES SUCRÉES

2 portions
2 petites focaccias rondes
¼ tasse de fromage ricotta
3 figues fraîches coupées en tranches fines
6 petites feuilles de menthe fraîche
1 cuillerée à soupe de sucre semoule

1. **Faites chauffer le Presse-Sandwich pendant 10 minutes.**
2. **Coupez les focaccias en deux pour former un sandwich. Étalez du fromage ricotta. Garnissez les figues, les feuilles de menthe et saupoudrez de sucre semoule.**
3. **Faites cuire jusqu'à ce que les sandwichs soient dorés, croustillants et bien chauds soit pendant environ 8 minutes.**

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Breville® garantit cet appareil contre tous défauts causés par un matériau ou une fabrication défectueuse pendant une période d'un an suivant la date du premier achat par le consommateur. La présente garantie ne couvre pas les dommages dus aux abus, à la négligence, à un usage commercial ou à tout autre usage non précisé dans le mode d'emploi imprimé. Aucune garantie ne couvre les pièces en verre, les cruches en verre, les paniers-filtre, les lames et les agitateurs. HWI Breville dénie toute responsabilité en cas de dommages ou pertes consécutifs à l'usage de cet appareil. Certains états ou provinces ne permettent pas cette exclusion ou limitation des pertes connexes ou consécutives et il se pourrait donc que la dénégalion qui précède ne s'applique pas à vous.

TOUTE GARANTIE RELATIVE À LA COMMERCIALITÉ OU À L'ADAPTATION DE CE PRODUIT EST ÉGALEMENT LIMITÉE À LA PÉRIODE D'UN AN PRÉVUE PAR LA GARANTIE LIMITÉE. Certains états ou provinces ne permettent pas l'exclusion de la garantie implicite relative aux biens de consommation et il se pourrait donc que la dénégalion qui précède ne s'applique pas à vous.

La présente garantie vous accorde certaines garanties juridiques particulières et il se pourrait que vous ayez également d'autres garanties juridiques susceptibles de varier d'un état à l'autre ou d'une province à l'autre.

Si l'appareil devient défectueux dans les limites de la période de garantie, ne retournez pas l'appareil au magasin. Veuillez communiquer avec notre centre de service à la clientèle.

Numéro de téléphone sans frais:
1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

Courriel:
AskUs@BrevilleUSA.com
AskUs@Breville.ca

Les produits Breville sont distribués au Canada par la compagnie Anglo Canadian L.P. et aux USA par Metro/Thebe inc.

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>