



Russell Hobbs

L'avant-garde de la cuisine



Machine à Panini en verre

**GUIDE DE L'UTILISATEUR
RHGPN11**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Toujours suivre les consignes élémentaires de sécurité avant d'utiliser un appareil électrique, y compris les suivantes :

1. Lire l'ensemble des consignes.
2. Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons. Utiliser des gants isolants ou des poignées.
3. Afin d'éviter tous risques d'électrocution, ne pas immerger le cordon, les fiches ou l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
4. Se montrer particulièrement vigilant lorsqu'un appareil électroménager est utilisé à proximité d'enfants.
5. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas en service et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant de fixer ou de démonter des pièces ainsi qu'avant de le nettoyer.
6. Ne pas se servir d'un appareil dont le cordon électrique ou la fiche est endommagé(e), ni d'un appareil qui ne fonctionne pas correctement ou qui a été endommagé d'une quelconque manière. Contacter le Service Clients pour obtenir l'autorisation de renvoi de l'appareil afin qu'il puisse être examiné ou réparé, ou faire l'objet de réglages.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des blessures.
8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.
9. Ne pas laisser le cordon pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail, ni toucher des surfaces chaudes.
10. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'une cuisinière à gaz ou électrique, ni dans un four chaud.
11. Se montrer extrêmement vigilant en déplaçant un appareil qui contient de l'huile ou tout autre liquide bouillant.
12. Pour débrancher, retirer le cordon de la prise murale.
13. Utiliser l'appareil uniquement conformément à l'usage pour lequel il est conçu.

CONSERVER CES CONSIGNES À L'USAGE DES PARTICULIERS UNIQUEMENT

AUTRES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

ATTENTION : LES SURFACES SONT TRÈS CHAUDES : Cet appareil produit de la chaleur et de la vapeur d'eau en cours d'utilisation. Prendre les précautions qui s'imposent pour éviter tous risques de brûlures, d'incendie, ou tout autre type de dommages aux personnes ou à l'appareil.

ATTENTION : Cet appareil devient chaud en cours d'utilisation et conserve la chaleur pendant un certain temps après avoir été éteint. Toujours utiliser des gants isolants avant de manier les matériaux chauds et laisser les parties métalliques refroidir avant de les nettoyer. Ne rien placer sur l'appareil en cours de fonctionnement ou encore lorsqu'il est chaud.

1. L'ensemble des utilisateurs de l'appareil doit lire et assimiler le présent Guide de l'utilisateur avant de faire fonctionner ou de nettoyer l'appareil.
2. Le cordon de l'appareil doit être branché exclusivement dans une prise de courant de 120V CA.
3. Si l'appareil ne fonctionne pas correctement en cours d'utilisation, débrancher le cordon sur-le-champ. Ne pas essayer d'utiliser ou de réparer un appareil défectueux.
4. Ne pas laisser l'appareil fonctionner seul.
5. En cours d'utilisation, veillez à laisser un espace de circulation d'air adéquat au-dessus ainsi que tout autour de l'appareil. Ne pas laisser l'appareil en fonctionnement entrer en contact avec des rideaux, tentures murales, vêtements, torchons, ou toute autre matière inflammable.
6. Cet appareil produit de la vapeur d'eau : Ne pas le laisser fonctionner sans le fermer.
7. Avec une manique, maintenir la partie supérieure (Couvercle) ouverte tout en plaçant ou en retirant les aliments de la surface de cuisson de manière à éviter de fermer le couvercle accidentellement et de causer des blessures.

FICHE POLARISEE

Cet appareil est équipé d'une **fiche polarisée** (l'une des lames est plus large que l'autre). Afin de réduire les risques d'électrocution, la fiche ne peut être branchée dans une prise que dans un seul sens. Si la fiche ne peut pas être insérée à fond dans la prise, retournez-la. Si elle ne peut toujours pas être branchée, consulter un électricien qualifié. Ne pas essayer de modifier la fiche d'une quelconque manière.

INSTRUCTIONS CONCERNANT LE CORDON COURT

L'appareil est équipé d'un cordon d'alimentation court (ou d'un cordon d'alimentation détachable) de manière à éviter de se prendre les pieds ou de trébucher comme ceci peut s'avérer être le cas lorsqu'un appareil comprend un cordon plus long.

Ne pas utiliser de rallonges.

AVERTISSEMENT : PLASTIFIANTS

ATTENTION : Afin d'éviter la migration des plastifiants de la finition du plan de travail, de la table, ou d'un autre meuble, placer des dessous-de-verre ou des napperons **SANS PLASTIQUE** entre l'appareil et la finition du plan de travail ou de la table.

Le non respect des indications données ci-dessus pourrait entraîner le noircissement de la finition, la formation d'imperfections de nature permanente, ou l'apparition de taches.

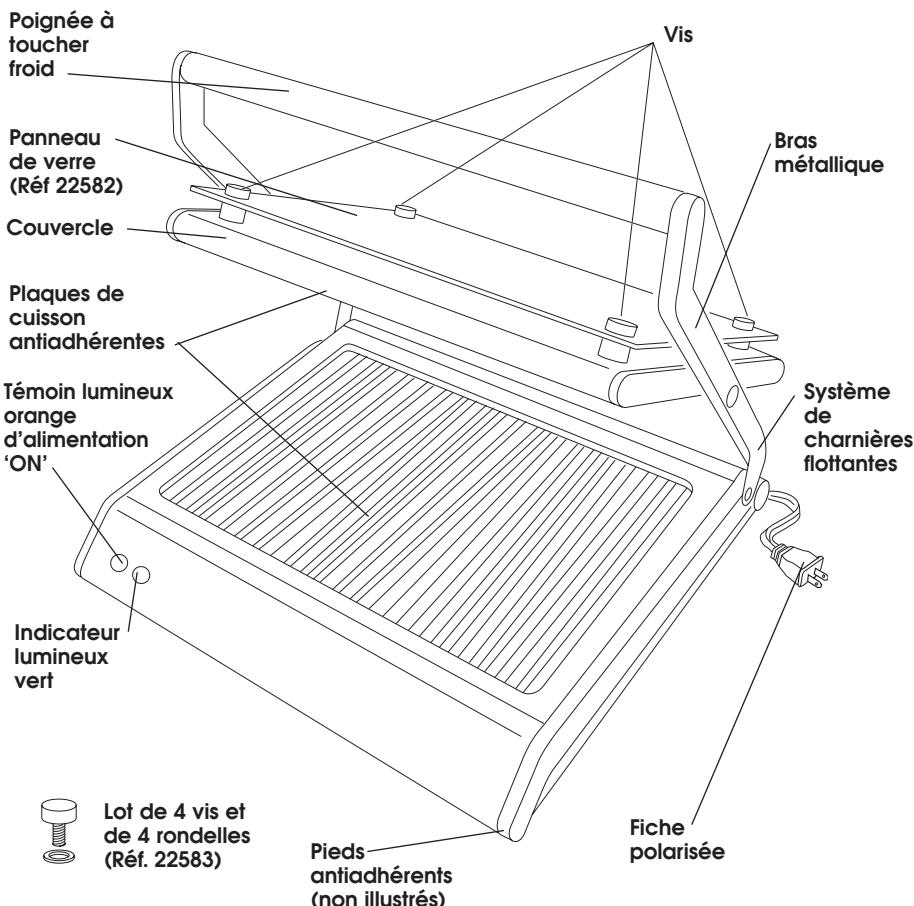
ALIMENTATION ELECTRIQUE

Si le circuit électrique est surchargé par d'autres appareils, l'appareil peut ne pas fonctionner correctement. Dans la mesure du possible, il doit être branché sur un circuit électrique indépendant.

INTRODUCTION

Nous vous félicitons de l'achat de la Machine à Panini en verre Russell Hobbs®. Russell Hobbs a su combiner l'acier inoxydable et le verre dans ce produit aux lignes angulaires élégantes de manière à produire un appareil électroménager esthétique. Ces caractéristiques pratiques sont idéales pour rehausser le style de toute cuisine. Vous allez adorer pouvoir préparer à domicile de délicieux sandwichs Panini pour vos amis et votre famille !

ILLUSTRATIONS NON CONTRACTUELLES.



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Avant d'utiliser votre Machine à Panini Russel Hobbs, veuillez laver et faire préchauffer les plaques de cuisson antiadhérentes.

1. Déballer soigneusement la Machine à Panini.
2. Essuyer l'ensemble des surfaces avec un chiffon propre ou une éponge imbibée d'eau chaude savonneuse. Sécher avec un torchon propre et sec.

ATTENTION : Ne jamais immerger la Machine à Panini dans l'eau.

Rincer avec un torchon ou une éponge humide, puis sécher.

3. Essuyer les plaques de cuisson avec un morceau d'essuie-tout imprégné d'huile d'olive, puis avec un essuie-tout sec, retirer le surplus d'huile des plaques en laissant uniquement une fine couche en surface. Rabattre de couvercle.
4. Placer l'appareil sur un plan de travail sec, propre et plan où il est facile de brancher la machine dans une prise électrique. Brancher la Machine à Panini dans une prise de courant de 120V CA.
5. Le voyant d'alimentation rouge 'ON' s'allume.

ATTENTION : Pour éviter les brûlures, prendre les précautions qui s'imposent avant de manipuler la Machine à Panini. Les bords des plaques chauffantes sont exposés à la chaleur et risquent donc de brûler. Utiliser des gants isolants ou des maniques avant de manipuler les surfaces chaudes.

6. Il se peut que vous remarquiez la formation d'un léger halo de fumée ou d'une légère odeur causé(e) par les résidus de fabrication qui brûlent.

REMARQUE : Il est possible qu'une odeur persiste durant la première utilisation de la machine. Ce phénomène est normal et disparaît normalement après la première ou seconde utilisation.

7. Laisser la Machine à Panini préchauffer pendant environ 4 à 5 minutes jusqu'à ce que l'indicateur lumineux vert s'allume (ON).
8. Tandis que la Machine à Panini préchauffe, il est conseillé de préparer votre Panini et ses garnitures.

TECHNIQUE DU PAIN PANINI

ÉTAPE 1. Avec un couteau dentelé, découper avec précaution la croûte supérieure du pain de manière à former une surface plane. Conserver autant de pain que possible.



Retourner la miche de pain et répéter la procédure.



ÉTAPE 2. Placer une main fermement sur la miche de pain de manière à sentir la position du couteau et à couper le pain sans dévier. Couper la miche à l'horizontale en 2 tranches (épaisseur 1,2 cm).

Consignes de fonctionnement

PRÉPARATION DU PANINI

Réalisation du sandwich

Suivre les étapes toutes simples explicitées ci-dessous qui vous permettront de préparer un Panini exemplaire pour vos amis et votre famille. Habituellement, on prépare le Panini à partir d'une miche de pain lourde. Cependant, le Panini que l'on prépare à partir de tranches de pain ou de petits pains mollés tranchés peut être tout aussi bon et facile à préparer.

1. Assembler le Panini. Badigeonner ou enduire les deux côtés de l'extérieur du sandwich d'huile d'olive, de beurre, ou de margarine. Lorsque l'indicateur lumineux vert s'allume (ON), le Panini est prêt à être grillé.
2. Avec une manique ou un gant isolant, maintenir la partie supérieure (Couvercle) ouverte tout en plaçant ou en retirant les aliments de la surface de cuisson de manière à éviter de fermer le couvercle accidentellement et de causer des blessures.
3. Avec une manique ou un gant isolant, centrer un ou deux Panini, côté huilé vers le bas, sur la plaque de cuisson inférieure.
4. Empoigner la poignée à toucher froid et faire descendre le bras métallique en tirant de manière à abaisser progressivement la plaque de cuisson supérieure. Le système de charnières flottantes permet de régler l'épaisseur du Panini automatiquement. Pour obtenir un sandwich Panini parfaitement grillé, veiller à ce que la plaque de cuisson supérieure repose uniformément sur le Panini huilé.
5. Durant le processus de cuisson, l'indicateur lumineux vert s'allume et s'éteint en alternance. Ceci indique que le thermostat maintient la température de cuisson adéquate pour griller parfaitement le Panini.

ATTENTION : Veiller à ce que le cordon soit loin des plaques de cuisson lorsque l'appareil fonctionne.

6. Continuer à faire griller le pain jusqu'à ce que le degré de cuisson atteint vous convienne.
7. Pour retirer le Panini grillé, toujours utiliser une spatule en plastique ou en bois.

ATTENTION : Ne jamais utiliser d'objets coupants ou métalliques qui risqueraient d'endommager la surface antiadhérente des plaques de cuisson.

8. Toujours laisser le Panini refroidir jusqu'à ce qu'il puisse être manipulé et tranché confortablement.
9. Débrancher le cordon de la prise murale lorsque l'appareil ne sert pas.

CONSEILS POUR DES RÉSULTATS OPTIMUMS

- Toujours faire préchauffer la Machine à Panini avant chaque utilisation.
- Veillez à avoir l'ensemble des ingrédients à portée de main avant de préparer le Panini.
- Vous pouvez utiliser toute une variété de pains tels que le pain au blé complet, les pains aux fruits, et le pain blanc.
- Grâce aux plaques de cuisson antiadhérentes de la Machine à Panini, il est inutile de beurrer l'extérieur du pain. Cependant qu'il est conseillé d'étaler une petite quantité de beurre ou d'huile d'olive sur le pain de manière à ce qu'il dore uniformément.

REMARQUE : La Machine à Panini est recouverte d'une surface antiadhérente. Ne pas utiliser de vaporisateurs antiadhérents qui risqueraient d'entraîner la formation de dépôts sur les plaques de cuisson. Préférez l'huile d'olive.

ATTENTION : Ne pas utiliser de produits à tartiner écrémés. Ils risqueraient de brûler et d'endommager les plaques de cuisson antiadhérentes.

- Utiliser des tranches de pain plus épaisses pour les garnitures molles ou liquides. Vous pouvez faire légèrement griller le pain avant d'ajouter la garniture.
- La plupart des fruits frais rendent du jus lorsqu'on les fait chauffer. Il est préférable d'utiliser des fruits en boîte égouttés et de les essuyer avec un essuie-tout propre.
- Éviter d'utiliser des fromages fondues qui ont tendance à couler à haute température.
- Pour un Panini plus croustillant avec une garniture sucrée au goût plus prononcé, ajoutez une cuillerée à café de sucre que vous saupoudrerez sur le côté beurré. Préparez de délicieux desserts à base de Panini accompagné de crème anglaise ou de crème.
- Ne pas oublier que les pains complets ou sucrés grillent plus rapidement que les pains blancs.
- Après avoir retiré le Panini cuit, rabattre le couvercle de manière à conserver la chaleur tout en assemblant d'autres sandwiches.
- Après avoir enfilé des gants isolants, utiliser un essuie-tout absorbant et doux pour essuyer les plaques de cuisson après chaque utilisation, de manière à éviter de contaminer les aliments.

Consignes d'entretien par l'utilisateur

Cet appareil requiert un entretien minimum. Cet appareil ne contient aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur. Ne pas entreprendre de le réparer par ses propres moyens. Toute opération d'entretien autre que le nettoyage nécessitant le démontage de l'appareil doit être effectuée par un technicien qualifié.

ATTENTION : Ne pas immerger la Machine à Panini, le cordon, ou la prise dans l'eau ou dans tout autre liquide.

CONSIGNES DE NETTOYAGE

Nettoyer régulièrement votre Machine à Panini de manière à veiller à son bon fonctionnement.

1. Débrancher la Machine à Panini et la laisser refroidir intégralement avant de procéder au nettoyage.
2. NE JAMAIS IMMERGER LA MACHINE À PANINI DANS L'EAU OU DANS TOUT AUTRE LIQUIDE.
3. Essuyer l'extérieur de la machine avec un chiffon doux humide. Sécher soigneusement.
4. Pour retirer les aliments qui auraient pu rester collés sur les plaques de cuisson, essuyer avec un chiffon doux humide ou encore un essuie-tout absorbant. Si des aliments brûlés demeurent sur les plaques après les avoir essuyées de la sorte, utiliser un tampon à récurer non métallique pour nettoyer les plaques de cuisson. Sécher soigneusement.
5. Ne pas utiliser de tampon en laine d'acier, de tampons à récurer, ou encore de nettoyants abrasifs ni d'instruments pour nettoyer l'intérieur ou l'extérieur de la Machine à Panini sous peine d'endommager les surfaces.
6. Veiller à maintenir le couvercle d'une main tout en le nettoyant de manière à éviter de le fermer accidentellement et de vous blesser.

COMMENT RETIRER ET NETTOYER LE PANNEAU DE VERRE

1. Dévisser des doigts les vis situées aux angles du panneau de verre.

ATTENTION : Ne pas utiliser de pinces ni tout autre instrument pour retirer les vis. L'utilisation d'un outil de quelque sorte qu'il soit risque d'endommager la finition des vis et de casser le verre.

2. Retirer les rondelles : attention à ne pas les perdre !
3. Soulever le panneau de verre, le laver à l'eau chaude savonneuse et sécher soigneusement.
4. Remettre le panneau de verre en place.

IMPORTANT : Éviter d'entrer en contact avec les parties intérieures du panneau de verre de manière à ne pas le tacher et à ne pas laisser d'empreintes de doigts sur le verre.

5. Placer les rondelles sur les trous.
6. Remettre les vis en place en les serrant à la main uniquement : ne pas utiliser d'outils.

ATTENTION : Ne pas utiliser de pinces ni tout autre instrument pour remettre les vis en place. L'utilisation d'un outil de quelque sorte qu'il soit risque d'endommager la finition des vis et de casser le verre.

CONSIGNES DE RANGEMENT

Avant de ranger votre Machine à Panini, la débrancher de la prise murale et la laisser refroidir intégralement.

1. Ne jamais enrouler le cordon trop serré autour de l'appareil.
Ne pas tendre le cordon à l'endroit où il est connecté à l'appareil ; ceci risquerait de l'effilocher et de le faire casser.
2. Ranger la Machine à Panini en position fermée pour un rangement compact et propre. Vous pouvez également la ranger dans sa boîte dans un environnement propre et sec.

VARIANTES

Les sandwiches ‘Bruschetta’ et ‘Crostini’ sont des sandwiches ouverts réalisés à partir de la cuisson légère d'un pain croustillant dans la Machine à Panini. Retirer ensuite le pain chaud de la Machine puis superposer une garniture salée sur le pain.

Garnitures

Utilisez un fromage italien de bonne qualité tel que le provolone, la mozzarella, le gorgonzola ou le fontina. Essayez également le havarti danois ou le gruyère. Mettre le fromage au réfrigérateur pour le raffermir, puis en faire des copeaux avec un épluche-légumes.

Étaler les copeaux en couches successives en alternant avec des tomates séchées des tomates oblongues, des tomates-cerises, ou encore de l'oignon rose, des olives noires ou vertes, du poivron rouge et jaune et des champignons, tous frais et finement tranchés.

Pour un plat comportant de la viande, ajouter des tranches très fines de pancetta fumé, de salami, de prosciutto, de pepperoni, de mortadelle, de coppa, ou de carpaccio. Vous pouvez également essayer le thon ou le poulet cuit accompagné de pistou au basilique ou de tapenade aux olives noires.

PANINI DU PETIT-DÉJEUNER

Un oeuf frit à l'avance

Tranches de bacon cuites

De la saucisse cuite tranchée dans le sens de la longueur

Tomates tranchées

Champignons émincés

2 tranches de fromage au choix

Pour que le pain prenne une belle couleur dorée en grillant, badigeonner au pinceau chaque tranche d'huile d'olive d'un côté uniquement. Pour réaliser le Panini, commencer par une tranche de pain en plaçant le côté comportant l'huile d'olive vers le bas.

Précuire l'ensemble des ingrédients du Panini du petit-déjeuner et les superposer sur une grande tranche de pain croustillant épais. Ajouter les tranches de fromage.

Ajouter ensuite le pain restant, puis faire cuire dans la Machine à Panini jusqu'à ce que le pain soit chaud et entièrement grillé.

TOMATES SUNBLUSH, MOZZARELLE ET PANCETTA

Tomates Sunblush égouttées

(on en trouve dans le rayon traiteur de la plupart des supermarchés)

Mozzarella fraîche égouttée et tranchée

(La mozzarella à base de lait de buffalo est la meilleure)

Pancetta ou tout autre bacon fumé en tranches fines grillé ou frit jusqu'à ce qu'il devienne croustillant.

Pain au levain tranché

Couper approximativement les tomates Sunblush ou les conserver entières pour une texture plus grossière. Ajouter un morceau de beurre et un peu d'huile d'olive, puis réaliser des couches successives de tomates, de mozzarella et de bacon. Ajouter le pain restant en veillant à ce que le côté comportant l'huile d'olive soit dirigé vers le haut. Placer les sandwiches ainsi assemblés dans la Machine à Panini. Abaisser la plaque chauffante supérieure sur le pain huilé en veillant à ce que la plaque repose uniformément sur le Panini. Faire cuire jusqu'à ce que le pain prenne une couleur dorée foncée, environ 4 à 5 minutes.

LÉGUMES GRILLÉS, BASILIQUE ET MOZZARELLE

Échantillonnage de légumes

(Champignons, oignons, poivrons, carottes tranchées, courgettes tranchées,

Céleri, Fenouil, Tomate)

Quelques gouttes d'huile d'olive

Herbes de Provence séchées

Ail frais écrasé

Un bouquet de basilique frais

Mozzarella

Sel et poivre à votre convenance

Trancher les légumes, les placer dans un bol, et ajouter l'huile d'olive, les herbes sèches et l'ail. Bien mélanger les ingrédients. Faire griller les légumes sur les plaques chauffantes de la Machine à Panini jusqu'à ce qu'ils deviennent tendres. Verser à la cuillère sur une grande tranche de pain tranchée dans le sens de la longueur en en traversant le centre. (Consulter les illustrations du chapitre intitulé 'TECHNIQUE DU PAIN PANINI' du présent Guide de l'utilisateur).

Répartir sur une tranche de pain du basilique frais et des tranches de mozzarella. Bien poivrer et ajouter une pincée de sel. Recouvrir de l'autre tranche de pain, puis faire cuire dans la Machine à Panini jusqu'à ce que le pain soit chaud et que le fromage ait fondu.

PANINI AU POULET, À L'ARTICHAUT, ET À LA TAPENADE

8 tranches de pain de campagne

4 à 8 cuillerées à café de tapenade fraîche

4 blancs de poulet grillés et coupés en papillon

8 tranches de provolone (optionnel)

110 à 170 g de tomates séchées

2 boîtes de 170 g de cœurs d'artichauts tranchés et égouttés

Pour que le pain prenne une belle couleur dorée en grillant, badigeonner au pinceau chaque tranche d'huile d'olive d'un côté uniquement. Pour réaliser le Panini, commencer par une tranche de pain en plaçant le côté comportant l'huile d'olive vers le bas. Étaler une bonne quantité de tapenade sur le côté sec du pain. Superposer ensuite le blanc de poulet, le fromage, les tomates, et les cœurs d'artichauts.

Ajouter le pain restant en veillant à ce que le côté comportant l'huile d'olive soit dirigé vers le haut. Placer les sandwichs ainsi assemblés dans la Machine à Panini. Abaisser la plaque chauffante supérieure sur le pain huilé en veillant à ce que la plaque repose uniformément sur le Panini. Faire cuire jusqu'à ce que le pain prenne une couleur dorée foncée, environ 3 à 4 minutes, ou jusqu'à ce que le fromage ait complètement fondu.

PANINI CLUB SERVI SUR PAIN DE SEIGLE

4 tranches de pain de seigle
2 à 4 cuillerées à soupe de mayonnaise
1 cuillerée à soupe de sauce au piment
4 à 6 tranches de dinde
4 à 6 tranches de bacon cuit (croustillant, doré et égoutté)
Laitue coupée en morceaux
Tomate coupée en 4 tranches fines
4 fines tranches d'oignon doux (optionnel)

Badigeonner du beurre au pinceau sur chaque tranche, en ne beurrant qu'un côté. Pour réaliser le Panini, commencer par une tranche de pain en plaçant le côté beurré vers le bas.

Mélanger la sauce au piment et la mayonnaise. Étaler le mélange à base de mayonnaise pimentée, puis superposer en tranches successives la dinde, le bacon, la laitue, la tomate et l'oignon le cas échéant. Ajouter le mélange à base de mayonnaise pimentée.

Ajouter le pain restant en veillant à ce que le côté beurré soit dirigé vers le haut. Placer les sandwiches ainsi assemblés dans la Machine à Panini.

Abaïsser la plaque chauffante supérieure sur le pain huilé en veillant à ce que la plaque repose uniformément sur le Panini.

Faire cuire jusqu'à ce que le pain prenne une couleur dorée foncée, environ 3 à 4 minutes.

POULET À L'ESTRAGON

4 tranches de pain complet ou tout autre type de pain à votre convenance
Poulet grillé ou cuit au four, tranché en lanières
Champignons tranchés ou sautés jusqu'à ce qu'ils ramollissent
Estragon frais grossièrement haché
Crème sûre
Mayonnaise
Jus de citron pressé
Poivre noir

Mélanger les champignons, l'estragon, la crème sûre et la mayonnaise dans un bol, puis ajouter le poulet. Bien mélanger. Bien assaisonner au poivre noir et au jus de citron frais pressé. Placer le mélange à base de poulet sur le pain.

Ajouter le pain restant en veillant à ce que le côté comportant l'huile d'olive soit dirigé vers le haut. Placer les sandwiches ainsi assemblés dans la Machine à Panini. Abaisser la plaque chauffante supérieure sur le pain huilé en veillant à ce que la plaque repose uniformément sur le Panini. Faire cuire jusqu'à ce que le pain prenne une couleur dorée foncée, environ 4 à 5 minutes.

ROULÉ DE STEAK À L'ORIENTALE

Roulé de type Tortilla
Huile de sésame
Ail frais écrasé
Bifteck de flanc tranché finement
Sauce hoisin
Gingembre frais tranché finement
Échalotes tranchées finement
Une pincée de sucre
Choux de Bruxelles
Maïs jeune tranché dans le sens de la longueur
Sauce au soja

Dans une poêle, faire chauffer l'huile de sésame avec l'ail et le gingembre. Ajouter les échalotes et faire frire pendant quelques minutes avant d'ajouter les lanières de steak. Faire cuire pendant quelques minutes, puis ajouter les ingrédients restants. Assaisonnez à votre convenance avant d'ajouter le roulé de tortilla. Rouler et fixer solidement avec une petite pique en bois.

Placer le roulé dans la Machine à Panini. Faire griller jusqu'à ce que le pain prenne une couleur dorée foncée.

PANINI DE SAUMON POCHÉ À L'ANETH ET AUX TOMATES RÔTIES

4 tranches de pain complet constistant ou tout autre type de pain à votre convenance
Saumon frais poché (ou en boîte)
Aneth fraîche grossièrement hachée
Un peu de crème sûre
Moutarde de Dijon
Tomates-cerise rôties, pressées et égouttées
Sel et poivre à votre convenance

Faire pocher le saumon et le laisser refroidir de côté. Pendant ce temps, placer quelques tomates-cerises ou oblongues sur la plaque de cuisson, ajouter quelques gouttes d'huile d'olive, assaisonner, et faire rôtir à four chaud ou au gril jusqu'à ce qu'elles ramollissent. Placer le saumon dans un bol et l'émincer à la fourchette. Ajouter une petite quantité de crème sûre (ou de crème fraîche) et de l'aneth fraîche, puis saler et poivrer avant de mélanger.

Couper une grosse tranche de pain dans le sens de la longueur, puis étaler un peu de moutarde de Dijon des deux côtés de la tranche. A la cuillère, placer le mélange à base de saumon sur un côté de la tranche de pain, puis ajouter les tomates rôties.

Ajouter le pain restant en veillant à ce que le côté comportant l'huile d'olive soit dirigé vers le haut. Placer les sandwichs ainsi assemblés dans la Machine à Panini. Abaisser la plaque chauffante supérieure sur le pain huilé en veillant à ce que la plaque repose uniformément sur le Panini. Faire cuire jusqu'à ce que le pain prenne une couleur dorée foncée, environ 4 à 5 minutes.

PANINI ÉPICÉ À L'ITALIENNE

Purée de tomates
Herbes de Provence séchées
Olives noires dénoyautées et tranchées
Pastrami tranché
Pepperoni tranché
Mozzarella tranchée

Pour que le pain prenne une belle couleur dorée en grillant, badigeonner au pinceau chaque tranche d'huile d'olive d'un côté uniquement. Pour réaliser le Panini, commencer par une tranche de pain en plaçant le côté comportant l'huile d'olive vers le bas.

Ajouter un peu de purée de tomates et saupoudrer d'herbes de Provence. Ajouter des couches successives de pastrami, de pepperoni, d'olives, et de mozzarella.

Ajouter le pain restant en veillant à ce que le côté comportant l'huile d'olive soit dirigé vers le haut. Placer les sandwichs ainsi assemblés dans la Machine à Panini. Abaisser la plaque chauffante supérieure sur le pain huilé en veillant à ce que la plaque repose uniformément sur le Panini. Faire cuire jusqu'à ce que le pain prenne une couleur dorée foncée, environ 4 à 5 minutes.

POULET PITA CALIFORNIEN

Pain Pita coupé au centre
Poulet cuit tranché en lanières
2 tranches de fromage Cheddar (ou de tout autre fromage de votre choix)
Raisins rouges ou blancs tranchés
Oignons verts finement hachés
Amandes grillées
Céleri haché finement
Mayonnaise
Poivre noir

Mélanger l'ensemble des ingrédients composant la garniture, puis verser à la cuillère au centre du pain Pita. Ajouter les tranches de fromage. Faire réchauffer dans la Machine à Panini jusqu'à ce que le pain Pita soit légèrement grillé et que le fromage ait fondu.

PANINI AUX LANIÈRES DE SURLONGE SAISIES ACCOMPAGNÉES DE MAYONNAISE À L'AIL RÔTIE

8 champignons Portabella
8 tranches de pain au levain
8 cuillerées à soupe de mayonnaise
2 gousses d'ail rôties
4 steaks grillés (170 g) dans la surlonge
4 tranches de fromage Asiago coupé en tranches très fines
8 cuillerées à soupe d'huile d'olive
Sel et poivre à votre convenance

Préparer les champignons Portabella en coupant la tige puis en les coupant en tranches de 6 mm. Enduire les deux côtés d'huile au pinceau. (Les champignons peuvent être marinés avant d'être cuits). Placer les tranches de champignons dans une poêle préchauffée pendant 3 à 6 minutes. Ne pas les faire cuire trop longtemps.

Pour que le pain prenne une belle couleur dorée en grillant, badigeonner au pinceau chaque tranche d'huile d'olive d'un côté uniquement. Pour réaliser le Panini, commencer par une tranche de pain en plaçant le côté comportant l'huile d'olive vers le bas.

Écraser l'ail grillé de manière à former une pâte. Mélanger avec la mayonnaise jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse. Étaler la mayonnaise ailée sur l'un des côtés du pain, puis superposer le steak, les champignons Portabella grillés, et le fromage. Saler et poivrer à votre convenance.

Ajouter le pain restant en veillant à ce que le côté comportant l'huile d'olive soit dirigé vers le haut. Placer les sandwiches ainsi assemblés dans la Machine à Panini. Abaisser la plaque chauffante supérieure sur le pain huilé en veillant à ce que la plaque repose uniformément sur le Panini. Faire cuire jusqu'à ce que le pain prenne une couleur dorée foncée, environ 4 à 5 minutes.

PANINI AU BACON ET AU BRIE

Tranches de bacon précuites
Brie tranché
Une pousse de baby épinards (optionnel)
Poivre noir fraîchement moulu

Faire frire ou griller le bacon jusqu'à ce qu'il devienne croustillant, et le laisser de côté. Trancher le brie.

Pour que le pain prenne une belle couleur dorée en grillant, badigeonner au pinceau chaque tranche d'huile d'olive d'un côté uniquement. Pour réaliser le Panini, commencer par une tranche de pain en plaçant le côté comportant l'huile d'olive vers le bas. Superposer le bacon et le brie sur une tranche de pain et recouvrir d'épinards coupés à la main

Ajouter le pain restant en veillant à ce que le côté comportant l'huile d'olive soit dirigé vers le haut. Placer les sandwiches ainsi assemblés dans la Machine à Panini. Abaisser la plaque chauffante supérieure sur le pain huilé en veillant à ce que la plaque repose uniformément sur le Panini. Faire cuire jusqu'à ce que le pain prenne une couleur dorée foncée, environ 4 à 5 minutes.

Assaisonner et faire griller dans la Machine à Panini jusqu'à ce que le fromage ait fondu.

PANINI AU THON CHAUD, À L'OIGNON ET AU

FROMAGE FONDU

Pain épais croustillant tranché dans le sens de la longueur

Thon en boîte égoutté

Oignon rouge finement tranché

Fromage cheddar râpé

Mayonnaise

Sel et poivre à votre convenance

Dans un bol, mélanger le thon et l'oignon cru, le fromage, et un peu de mayonnaise pour lier les ingrédients. Bien assaisonner à votre convenance.

Pour que le pain prenne une belle couleur dorée en grillant, badigeonner au pinceau chaque tranche d'huile d'olive d'un côté uniquement. Pour réaliser le Panini, commencer par une tranche de pain en plaçant le côté comportant l'huile d'olive vers le bas.

Avec une cuillère, étaler le mélange à base de thon sur le pain. Ajouter le pain restant en veillant à ce que le côté comportant l'huile d'olive soit dirigé vers le haut. Placer les sandwiches ainsi assemblés dans la Machine à Panini. Abaisser la plaque chauffante supérieure sur le pain huilé en veillant à ce que la plaque repose uniformément sur le Panini. Faire cuire jusqu'à ce que le pain prenne une couleur dorée foncée, environ 4 à 5 minutes.

PANINI AU FROMAGE DE CHÈVRE ET AUX ÉPINARDS, À LA SAUCE AUX AIRELLES

4 tranches de pain croustillant de type Ciabatta

Fromage de chèvre tranché

Épinards frais coupés à la main

Sauce aux airelles

Poivre noir fraîchement moulu

Pour que le pain prenne une belle couleur dorée en grillant, badigeonner au pinceau chaque tranche d'huile d'olive d'un côté uniquement. Pour réaliser le Panini, commencer par une tranche de pain en plaçant le côté comportant l'huile d'olive vers le bas.

Étaler de la sauce aux airelles sur deux tranches de pain. Ajouter un morceau de fromage de chèvre et un peu d'épinards coupés à la main, et poivrer au poivre noir frais. Ajouter ensuite le pain restant, puis faire cuire dans la Machine à Panini jusqu'à ce que le fromage fonde et que les épinards réduisent.

PANINI AUX BANANES, AUX NOIX, ET AU MIEL

Pain sucré de type brioche ou pain aux raisins et à la cannelle tranché

Bananes tranchées

Amandes grillées

Beurre d'arachides

Miel

Beurre fondu

Badigeonner chaque tranche de beurre fondu au pinceau, en ne beurrant qu'un côté. Pour réaliser le Panini, commencer par une tranche de pain en plaçant le côté beurré vers le bas.

Étaler un peu de beurre d'arachides sur une tranche de pain. Ajouter la banane, puis recouvrir d'amandes grillées et d'un peu de miel. Placer l'autre tranche de pain par-dessus et faire griller dans la Machine à Panini jusqu'à ce que le pain prenne une couleur dorée foncée.

PANINI AUX FRUITS D'ÉTÉ

Pain sucré de type brioche ou pain aux raisins et à la cannelle tranché

Échantillonnage de fruits tendres, tels que fraises, cassis, etc.

Sucre vanillé

Chocolat en copeaux ou râpé finement

Beurre fondu

Badigeonner chaque tranche de beurre fondu au pinceau, en ne beurrant qu'un côté. Pour réaliser le Panini, commencer par une tranche de pain en plaçant le côté beurré vers le bas.

Placer les fruits sur une tranche de pain et saupoudrer d'un peu de sucre vanillé et de chocolat. Ajouter ensuite le pain restant, puis faire griller jusqu'à ce que les ingrédients aient ramolli et que le pain soit légèrement grillé.

POMMES GRILLÉES RHUM RAISINS

Pain sucré de type brioche ou pain aux raisins et à la cannelle tranché

Pommes ménagères de type Granny Smith ou

Golden, épelées, évidées et tranchées finement

Jus de citron

Cassonade légère

Sirop d'érable

Rhum

Raisins secs (ou raisins de Smyrne)

Faire tremper les raisins secs dans un peu de rhum le plus longtemps possible. Pendant ce temps, saupoudrer les pommes d'un peu de cassonade et de jus de citron, puis faire griller les tranches de pommes ou encore les faire frire dans un poêle chaude avec un peu de beurre.

Pour que le pain prenne une belle couleur dorée en grillant, badigeonner chaque tranche de beurre au pinceau d'un côté uniquement. Faire couler un peu de sirop d'érable sur l'un des côtés de la tranche de pain avant d'ajouter les pommes et les raisins secs. Placer une autre tranche de pain par-dessus et faire griller dans la Machine à Panini jusqu'à ce que le pain prenne une couleur dorée foncée.

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Garantie : Ce produit Russel Hobbs® est garanti par Salton, Inc. contre les défauts de matériaux et de fabrication pour une période de (1) an à compter de la date d'achat d'origine. La garantie de ce produit couvre uniquement l'acheteur initial du produit.

Application de la Garantie : Cette garantie sera considérée nulle si le produit a été endommagé par accident durant le transport, par un usage excessif, par usage abusif, suite à une négligence, une réparation non conforme, un usage commercial, des réparations entreprises par du personnel non agréé, l'usure normale, ainsi qu'à cause de l'usure, d'un assemblage non conforme, ou d'une installation ou de réparations négligentes, ou de tout autre cause ne relevant pas de défauts de matériaux ou de fabrication. Cette garantie est valable uniquement lorsque le produit a été acheté et utilisé aux Etats-Unis, elle ne s'applique pas aux appareils qui auraient été utilisés d'une manière non conforme aux instructions écrites stipulées, ni aux appareils ayant fait l'objet de modifications, ni aux produits ou à des pièces endommagées de la sorte, et dont le numéro de série a été retiré, modifié, effacé, ou rendu illisible.

Garantie implicite : TOUTE GARANTIE IMPLICITE EN LA POSSESSION DE L'ACHETEUR, EST LIMITÉE A UNE DUREE DE UN (1) AN A PARTIR DE LA DATE D'ACHAT. Certains états n'autorisent pas les limitations de garantie concernant la durée d'une garantie implicite, en conséquence, les limitations mentionnées ci-dessus ne s'appliquent pas à tous les cas.

Exécution de la Garantie : Durant la période de garantie de un an mentionnée ci-dessus, tout produit défectueux sera soit réparé, soit remplacé par un modèle équivalent reconditionné (selon la décision de la société) lorsque le produit est réexpédié au centre SAV, soit remboursé du montant indiqué sur le ticket de caisse. Le produit réparé ou de remplacement sera garanti pour le restant de la période de garantie de un an, ainsi qu'une période d'un mois supplémentaire. Il ne sera prélevé aucun frais pour ce type de réparation ou de remplacement.

Service après-vente et réparations : Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, veuillez tout d'abord appeler le numéro vert 1 (800) 233-9054 entre 9h00 et 17h00, Heure GMT - 6, et demander le SERVICE CLIENT, en indiquant que vous possédez un appareil défectueux. Veuillez mentionner le numéro de modèle RHGPN11 lors de votre appel.

SAV sous garantie (USA) : Il n'y a aucun frais de SAV et d'expédition pour un appareil sous garantie. Appeler afin d'obtenir l'autorisation de retour de l'appareil le 1 (800) 233-9054.

SAV hors garantie (USA) : Des frais forfaitaires de SAV hors garantie sont établis en fonction du modèle. Ils comprennent la somme de 15,00 dollars américains pour couvrir les frais d'expédition et de manutention. Vous serez informé des frais de SAV par courrier. Ces frais doivent être réglés à l'avance dans le cas d'une réparation ou d'un produit de remplacement.

Produits achetés aux Etats-Unis et utilisés au Canada : Retourner le produit assuré, en veillant à ce qu'il soit correctement emballé, et en réglant auprès de nos services, les frais d'affranchissement et d'assurance à l'avance, à l'ordre de l'adresse aux Etats-Unis mentionnée ci-dessous. Veuillez noter que tous droits de douane/frais d'assurance sont à votre charge, et que vous devez vous acquitter des frais de droits de douane/ d'assurance à l'avance, auprès de nos services.

Risques encourus durant le transport : Nous ne sommes nullement responsables des pertes ou dégâts causés durant le transport jusqu'à notre établissement. Pour votre protection, nous vous conseillons d'emballer soigneusement le produit et de l'assurer auprès de l'établissement se chargeant de l'expédition. Veillez à bien inclure les éléments suivants : Tout accessoire lié au problème, votre adresse complète ainsi qu'un numéro de téléphone auquel on peut vous joindre pendant les heures ouvrables, une note décrivant le problème, une photocopie du ticket de caisse, ou toute autre preuve d'achat permettant de déterminer le statut de la garantie du produit. Les envois en contre-remboursement ne sont pas acceptés.

Adresse de réexpédition

de l'appareil :

Attn : Repair Center

Salton, Inc.

708 South Missouri Street

Macon, MO 63552

Pour nous contacter,

veuillez nous faire parvenir un courrier ou nous appeler :

Salton, Inc.

P.O. Box 7366

Columbia, MO 65205-7366

1-800-233-9054

Email : Salton@Saltonusa.com

Limitation du recours: Aucun représentant ni personne n'est autorisé à prendre en charge toute responsabilité incomptant à la société, en relation avec la vente de nos produits. Les défauts, absences de fonctionnement, ou défaillances d'appareils, ne peuvent nullement faire l'objet de compensations suite à préjudice, contrat, ou loi commerciale, y compris, et non limitées à la négligence, la responsabilité stricte, une rupture de garantie, ou une rupture de contrat. Les réparations, remplacements ou remboursements constituent les uniques recours de l'acheteur selon les termes de la présente garantie.

La société Salton ne peut en aucun cas être tenue responsable des dégâts, pertes, ou frais accidentels ou consécutifs. Certains états n'autorisent pas les exclusions ou limitations des dégâts accidentels ou consécutifs. En conséquences, les limitations ou exclusions mentionnées ci-dessus ne s'appliquent pas à tous les cas.

Droits juridiques : La présente garantie vous confère des droits juridiques spécifiques qui sont dans certains cas complétés par d'autres droits, en fonction des états.

Pour de plus amples informations sur les produits Salton, visitez notre site web à : www.eSalton.com