

Breville®

2-in-1 & Maxi 2-in-1 Panini Press™

Italian style snacks and sandwiches in minutes



**INSTRUCTIONS FOR USE
AND RECIPE BOOK**

Model SG620XL/SG820XL

CONTENTS

	Page
Introduction	3
Breville Recommends Safety First	4
Know your Breville Panini Press	5
Operating Your Breville Panini Press	7
Toasting Open Sandwich 'Melts'	7
Hints for Best Results	8
Care and Cleaning	9
Recipes	
Savory Sandwiches	10
Dessert-Style Sandwiches	18

Maxi 2-in-1 & Maxi 2-in-1 Panini Press™

Congratulations

on your purchase of your new Breville® Panini Press™



BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

IMPORTANT SAFEGUARDS.

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

READ ALL INSTRUCTIONS.



- 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.
- Do not immerse cord, plug or appliance in water or any other liquid.
- Always turn the power off and unplug before moving or cleaning appliance.
- Do not use harsh abrasives, caustic cleansers or oven cleaners when cleaning this appliance.
- Regularly inspect cord and appliance. If damaged, immediately stop use and contact Breville Customer Service 1-866-Breville.
- 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 you plug your Breville appliance directly into the power outlet. Do not use in conjunction with a power strip or extension cord.



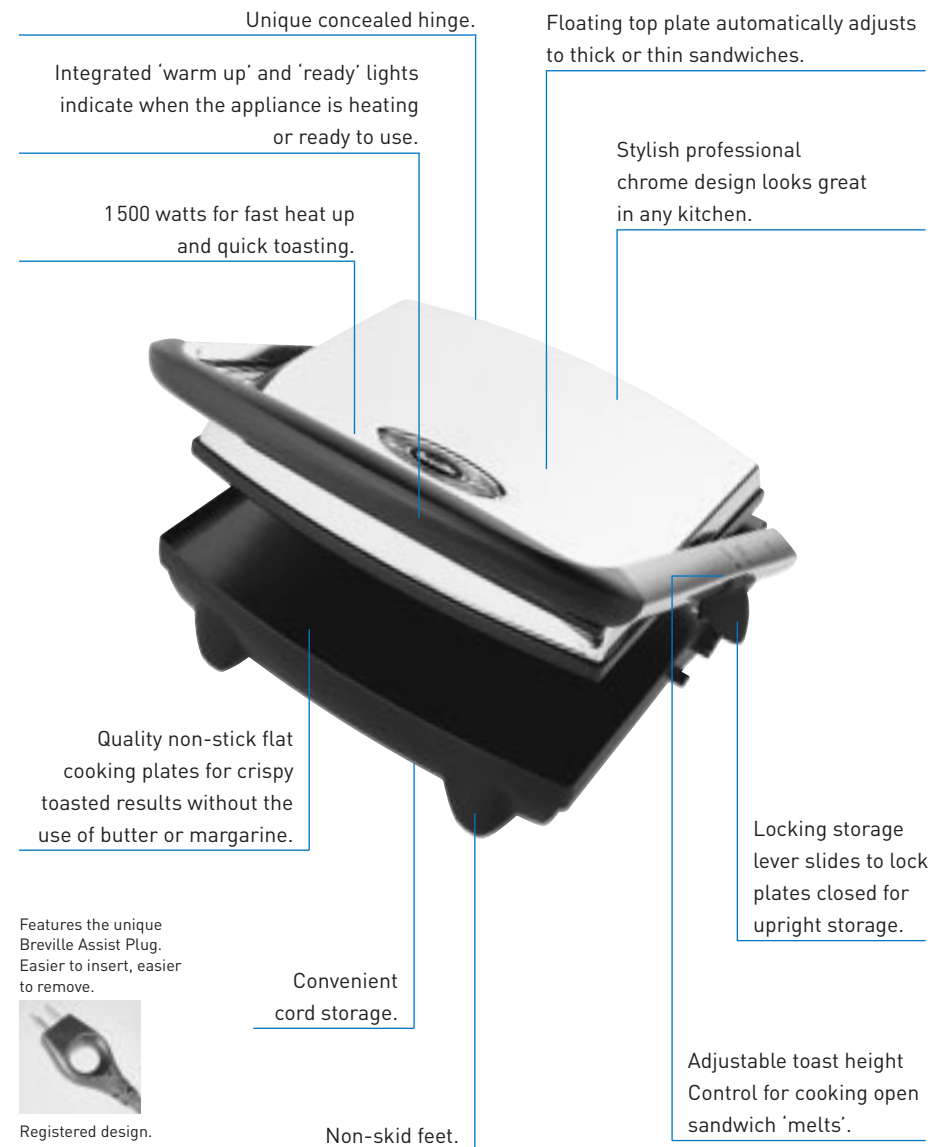
UNPLUG FROM OUTLET WHEN NOT IN USE AND BEFORE CLEANING. ALLOW TO COOL BEFORE PUTTING ON OR TAKING OFF PARTS, AND BEFORE CLEANING THE APPLIANCE.



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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

KNOW YOUR BREVILLE PANINI PRESS



OPERATING YOUR BREVILLE PANINI PRESS

BEFORE USE, FULLY UNWIND THE CORD FROM CORD STORAGE ARE

Your Panini Press features an adjustable toast height control that allows you to fix the top plate into a range of positions above the bottom plate. You can use your Panini Press as an open toaster, ideal for toasting 'melts'. You can also toast sandwiches and snacks that don't need the weight of the top plate.

1. Allow the Panini Press to pre-heat until the green 'ready' light turns on.
2. Place sandwich to be melted on bottom plate.
3. Move the toast height control lever on the right side of the Panini Press to desired height. (See Fig 2.)
4. Slowly lower the top plate until it rests on the height control lever.
5. The top plate will produce the desired heat to melt ingredients.
6. Toasting 'melts' should take approximately 3-4 minutes. Exact toasting time, however, is a matter of taste. It will also depend on the height of the top plate.

BEFORE USE

Remove any promotional labels and packing materials from the Panini Press.

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

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

1. Place on a flat, level surface. Insert the appliance 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.



Fig 1.

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!!

The storage lever should not be used to clamp down the top plate when the sandwiches or snacks are in the Panini Press. The weight of the top cooking plate will gradually press down the food during the cooking process. The toast height control can be moved to accommodate thick or thin melts by sliding the lever forward or backward along the arm. Always allow the Panini Press to pre-heat until the green 'ready' light illuminates. When using the Breville Panini Press for the first time, you may notice a fine smoke haze. This is caused by the heating of some of the components. Do not be concerned.

TOASTING OPEN SANDWICH 'MELTS'

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

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



Fig 2.

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



NOTE!!

The Toast Height Control can be moved to accommodate thick or thin melts by sliding the clip forwards or backwards along the arm.

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



SHORT CORD INSTRUCTIONS

1. A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
 2. Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
 3. If a longer detachable power-supply cord or extension cord is used.
 - The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and
 - The cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.
- If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord.



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

HINTS FOR BEST RESULTS

BREAD

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

FILLINGS

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

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

TOASTING BREAD

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

REHEATING

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

FAT FREE SNACKS

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

CARE AND CLEANING

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



NOTE!!

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



NOTE!!

Do not use spray-on nonstick coatings as this will effect the performance of the non-stick surface on the cooking plates.

TO STORE YOUR PANINI PRESS:

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



Fig 3.

3. Store on a flat level surface.



NOTE!!

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



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

SAVORY PANINI SANDWICHES

HERBED OMELETTE SANDWICH

Serves 2

- 3 bacon slices
- 1 tablespoon (15ml) extra virgin olive oil
- 1 cup (or 4oz; 100g) button mushrooms, sliced
- ½ cup shallots, thinly sliced
- Freshly ground black pepper
- 3 eggs, lightly beaten
- 1 tablespoon freshly chopped herbs
- ¼ cup thinly sliced roasted red pepper
- 1 large focaccia, halved
- 4oz (125g) sliced Swiss cheese

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

Serving Suggestion: Serve with a mixed green salad.

GRILLED CHICKEN LAHVASH WITH MANGO & PINENUT MAYONNAISE

Serves 2-3

- ¼ cup (56g) mayonnaise
- 2 teaspoons (10ml) chilli sauce
- 1 teaspoon (5ml) grated lime zest
- 2 teaspoons (10ml) lime juice
- 4oz (or ½ cup; 125g) canned mango pieces – drained
- 4 teaspoons toasted pine nuts
- 1 grilled boneless chicken breast – sliced thinly
- 2 sheets lahvash, (soft flat bread)
- 1 avocado, sliced

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

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

SAVORY PANINI SANDWICHES cont'd

MEXICAN TORTILLAS

Serves 2-3

- ½ cup (125g) Mexican salsa
- ½ cup red kidney beans
- 1 tablespoon freshly snipped chives
- ¼lb finely chopped chorizo sausage
- 8 fresh corn tortillas
- ½ cup (100g) tzatziki (yogurt dip with cucumber and garlic)
- ½ cup (100g) avocado dip
- 4oz (1 cup or 125g) mozzarella cheese, grated
- ½ cup (100g) 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 (20ml) pesto
- ½ cup Italian (Roma) tomatoes, sliced
- 4oz (100g) bocconcini (fresh mozzarella) cheese, drained and sliced
- 1 medium Spanish onion, thinly sliced
- 1 tablespoon (15ml) balsamic vinegar
- 4 teaspoons (20ml) 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 (or 2oz; 70g) cream cheese
- 3 teaspoons (15ml) seeded mustard
- 2 teaspoons (10ml) lemon juice
- ½ cup grated canned beet, drained (optional)
- ¼ lb thinly sliced rare roast beef
- ½ cup marinated roasted eggplant

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

Serving Suggestion: Serve sliced.

SMOKED SALMON LAHVASH ROLL

Serves 2-3

- 1 large sheet of soft lahvash bread
- 3oz (100g) cream cheese
- 1 tablespoon (15ml) lime juice
- 2 teaspoons drained capers
- 2 teaspoons freshly chopped dill
- Freshly ground black pepper, to taste
- 2 zucchini, cut into thin matchstick strips
- 8oz (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 (15ml) oil
- 4oz 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 (150g) 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 Suggestions: 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 (30ml) pesto
- ½ cup marinated roasted eggplant
- ¼ cup marinated roasted red pepper
- ¼ cup grilled sliced sweet potato
- ½ cup (100g) oil packed sun dried tomatoes, drained
- ½ cup mushrooms, sliced
- ¼lb (100g) 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, commercial
- 4 slices crusty country-style bread
- 1 cup spinach leaves
- ½ cup (60g) Gorgonzola cheese, crumbled
- ¼ cup 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 (10ml) 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 (60g) hummus (Middle Eastern sauce made from mashed chickpeas)
- 8oz (825g) 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 (90g) 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 (15ml) lemon juice
- 2 teaspoons (10ml) sweet Thai chile sauce
- ½ cup marinated roasted zucchini
- 2oz (50g) sun-dried tomatoes

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.

PROSCIUTTO BAGUETTE

Serves 2

- 2 small-medium baguette rolls
- 3oz Italian prosciutto
- 3oz 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.



NOTE!!

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

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 (15ml) extra virgin olive oil
- ½ teaspoon (2ml) freshly grated lime zest
- 2 teaspoons (10ml) 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
- 6oz (170g) can tuna, drained
- 6 marinated baby artichokes
- ¼lb (125g) 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.

SAVORY PANINI SANDWICHES cont'd

CRISPY SWORDFISH SANDWICHES

Serves 2

- ¼lb (each about ¼lb or 125g) fresh swordfish steaks
 - 2 teaspoons (10ml) extra virgin olive oil
 - 2 tablespoons freshly chopped herbs (basil, chives, thyme, dill)
 - ½ teaspoon (2ml) paprika
 - Salt and ground black pepper, to taste
 - 1 large piece of focaccia
 - 2 tablespoons (30ml) 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. Coat fillets 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.



NOTE!!

- Focaccia may need to be cut in half to fit into Panini Press.
- Fontina cheese may be replaced with Parmesan or Romano cheese.

JUMBO SHRIMP AND WATERCRESS SANDWICHES

Serves 2

- 4 slices whole grain bread
 - 2oz (70g) cream cheese, softened
 - 4 tablespoons herb & garlic butter
 - 2 cups (75g) watercress
 - 1lb 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
 - 4oz (100g) 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 2 sandwiches.
 3. Cook until golden, crisp and heated through approximately 6-8 minutes.

DESSERT-STYLE SANDWICHES

TOASTED CHOCOLATE PANINI

Serves 2

2oz (80g) cream cheese, softened
4 slices textured Country style bread
8oz (250g) 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

½ pint strawberries, hulled
½ pint blueberries
½ pint raspberries
¼ cup (60ml) port
1 loaf brioche

Vanilla ice cream

Confectioners' 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' sugar.

DESSERT-STYLE SANDWICHES cont'd

CRISP BERRY AND MASCARPONE SANDWICHES

Serves 2

4 slices Country styled bread
¼ cup (100g) Mascarpone cheese
½ pint (150g) strawberries, hulled and sliced
½ pint (150g) raspberries
1 tablespoon (15ml) 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

40g unsalted butter, softened
4 slices soy and linseed grain bread
2 nectarines, peeled and sliced
1 teaspoon (5ml) 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.

SWEET FIG FOCACCIA

Serves 2

2 small plain rounds of focaccia
¼ cup (80g) 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.

Breville®

Maxi Prensa Para Emparedados y
Bocadillos 2-en-1 y Prensa 2-en-1

Italian style snacks and sandwiches in minutes



**MANUAL DE INSTRUCCIONES
Y RECETARIO**

Model SG620XL/SG820XL

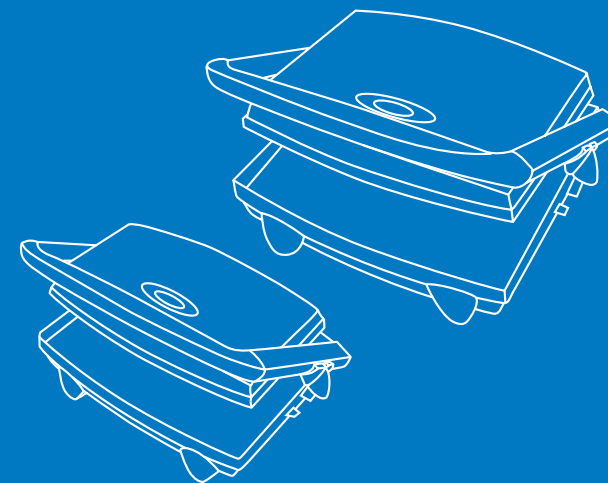
CONTENIDO

	Página
Introducción	3
Recomendaciones Básicas de Seguridad	4
Componentes y Características	5
Modo de Empleo	6
Sugerencias en el Modo de Empleo	7
Sugerencias Prácticas	8
Cuidado y Limpieza	9
Recetas	
Emparedados sabrosos	10
Postres estilo-bocadillo	19

Prensa Para y Prensa Maxi Para Sándwiches

Felicitades

en la compra de su producto Nuevo Breville®



RECOMENDACIONES BASICAS DE SEGURIDAD

IMPORTANTES SALVAGUARDIAS

En Breville diseñamos y fabricamos productos para el consumidor, teniendo en mente a nuestros valiosos clientes que son ustedes.

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR SU ELECTRODOMÉSTICO Y GUARDE PARA REFERENCIAS FUTURAS



- Esté aparato es para uso doméstico solamente. No la utilice para otro uso que no sea para el que esta diseñada. No la use en el exterior.
- Este electrodoméstico no está diseñado para el uso de niños sin la supervisión de un adulto.
- No deje la licuadora sin supervisión cuando esté funcionando.
- No toque las superficies calientes. Use las agarraderas.
- Siempre utilice este aparato en una superficie seca.
- Esté aparato no deberá estar cerca de la estufa de gas o eléctrica, o en contacto con un horno caliente.
- Siempre proporciona una circulación adecuada a todo el aparato.
- En superficies donde puede existir problemas por el calor, recomendamos que utilice.
- Un mantel de material aislante.
- No permita que el cable cuelgue, se tuerza, o toque superficies calientes.
- No sumerja el cable o el aparato en agua u otro líquido.
- Siempre apague y desconecte su aparato cuando lo cambia de lugar o lo limpie.
- No utilice limpiadores abrasivos o limpiadores de horno para este aparato.
- Inspeccione regularmente el cable eléctrico, y conecte el aparato para revisar si hay algún daño. Al encontrar algún daño, no use más su licuadora y comuníquese inmediatamente al Centro de Servicio 1-866-Breville.
- Esté aparato tiene enchufe polarizado (una cuchilla es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, esté enchufe polariza la conexión. Si el enchufe no cabe en la toma, contacte a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.



¡NOTA!

Su Prensa viene con un sistema único de Enchufe (Assist Plug™), diseñado convenientemente, con un hueco que permite al dedo apalancarse para desconectar fácilmente, y con mayor seguridad la prensa. Por razones de seguridad conecte su prensa directamente, no la conecte a ninguna extensión.

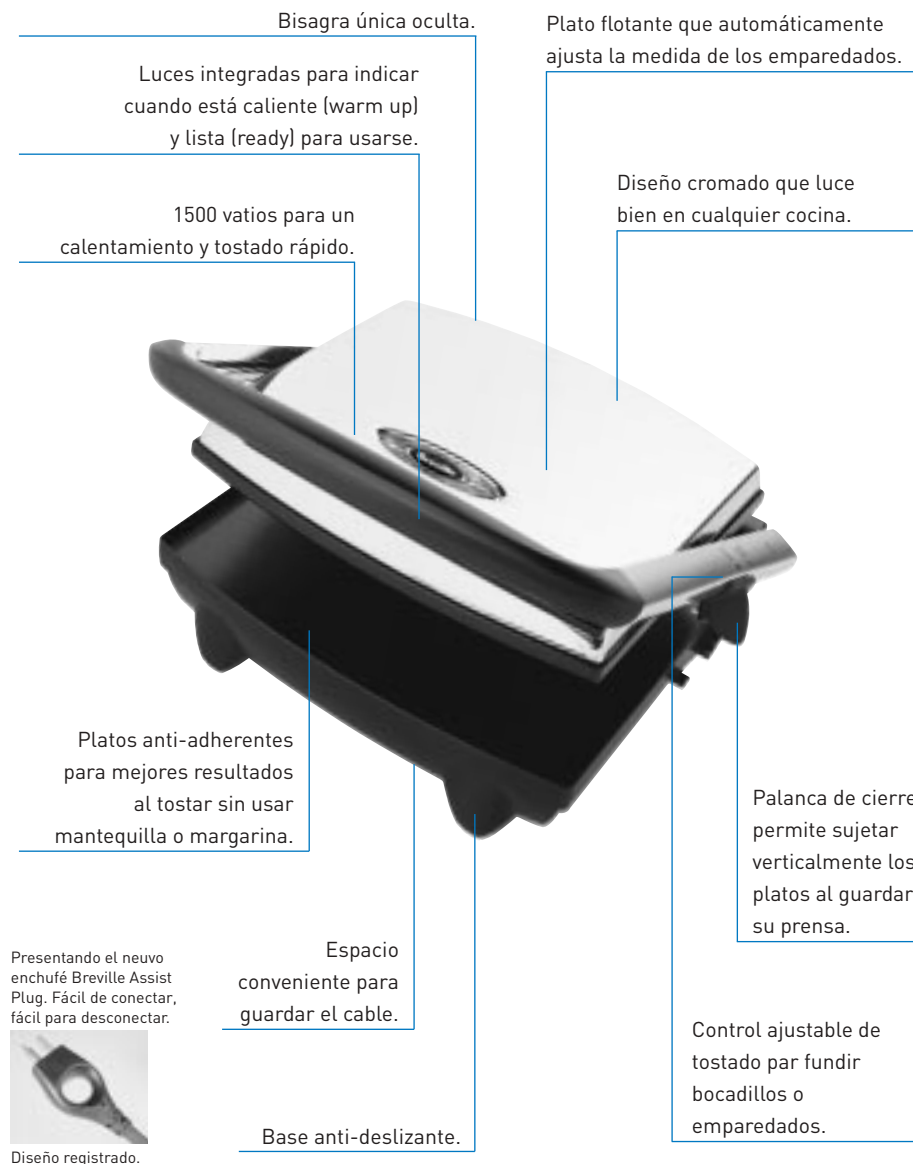


DESCONECTE EL APARATO CUANDO NO LO ESTE USANDO O ANTES DE LIMPIARLO. PERMITA QUE SE ENFRIE ANTES DE PONER O QUITAR PARTES, Y ANTES DE LIMPIARLO.



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

COMPONENTES Y CARACTERISTICAS



CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

MODO DE EMPLEO

ANTES DE USAR, SAQUE TODO EL CABLE DEL ESPACIO DE ALMACENAMIENTO

Su Prensa de emparedados tiene como característica el control de tostado ajustable, que permite colocar el plato de arriba en varias posiciones sobre del plato inferior. Puede usar su Prensa como tostador abierto, ideal para fundir bocadillos. También puede tostar emparedados y bocadillos que no necesiten el peso del plato de arriba.

1. Permita que la prensa se pre-caliente hasta que la luz verde se encienda 'ready'.
2. Coloque el bocadillo que quiera fundir en el centro del plato.
3. Mueva el control de tostado al lado derecho de la Prensa al nivel de altura que necesite.
5. Lentamente baje el plato hasta que tope en la palanca del control de tostado.
6. El fundir o derretir toma aproximadamente de 3 a 4 minutos. El tiempo exacto dependerá de su gusto. También dependerá de la altura del plato.

ANTES DE USAR

Remueva cualquier etiqueta promocional y material de empaque de la Prensa.

Deslice la palanca de almacenamiento del lado derecho de la Prensa hacia atrás para abrirla. Revise que los platos estén limpios y libre de cualquier polvo. De ser necesario, limpie suavemente con una toalla ligeramente húmeda.

Asegúrese de que la Prensa esté cerrada antes de precalentar.

1. Coloque en una superficie nivelada y seca. Conecte. La luz roja 'on' indica que esta encendida.

2. Permita que la prensa se precaliente hasta que la luz verde se encienda "ready".
3. Mientras se esta precalentando, prepare el emparedado o bocadillo y coloque en el plato. Siempre coloque los emparedados hacia el final del plato.



4. Cierre la tapa de arriba. Esta tapadera tiene un plato giratorio que permite presionar el emparedado de forma uniforme.
5. El tostar toma aproximadamente de 5 a 8 minutos. El tiempo de tostado exacto depende de su gusto. También dependerá del tipo de pan y relleno del emparedado.
6. Cuando el emparedado este listo, abra la tapadera. Retire con una espátula de plástico o de Madera. Nunca use pinzas o cuchillo de metal por que puede dañar la capa anti-adherente.



¡NOTA! La palanca para almacenar no deberá usarse para cerrar la tapadera al estar preparando emparedados o bocadillos. El peso de la tapadera presionará gradualmente durante el proceso de cocimiento. El control de tostado puede moverse dependiendo del tamaño del emparedado al deslizarlo para enfrente o para atrás. Siempre permita que la Prensa se precaliente hasta que la luz verde este encendida "ready". Al usar por primera vez su Prensa, usted notará un humo fino. Esto se debe al calor de algunos componentes. No se preocupe.

DERRITIENDO O FUNDIENDO EMPAREDADOS

1. Permita que la prensa se precaliente hasta que la luz verde se encienda "ready".
2. Coloque el emparedado que se fundirá en el plato de abajo.
3. Mueva la palanca de control al lado derecho de la Prensa a la altura deseada (ver ilustración 2).
4. Baje suavemente el plato superior hasta que descansa en la palanca del control de altura.
5. El plato superior producirá el calor que usted necesite para fundir ingredientes tales como el queso.
6. El fundir tomará aproximadamente de 3 a 4 minutos. Sin embargo el tiempo exacto dependerá de la altura del plato superior.



El control de altura del tostador puede moverse para acomodar el tamaño del emparedado, deslizando la palanca hacia enfrente o hacia atrás junto con la agarradera.



ANTES DE USAR EL APARATO, SAQUE EL CABLE DEL COMPARTIMIENTO.

CONTROL DE AJUSTE

Funde o Tuesta en Minutos



INSTRUCCIONES PARA UN CABLE CORTO

1. Un cable corto (o desprendible para conectar) se debe proveer para reducir el riesgo de enredarse o tropezar como con un cable largo.
2. Cables desprendibles o extensiones están disponibles y se puede usar, si se tiene cuidado al usar el aparato.
3. Si se usa un cable o extensión:
 - El cable o la extensión deberán ser compatibles con el voltaje del aparato, y
 - El cable deberá arreglarse de manera que no cuelgue en la mesa o repisas donde los niños pueden jalar y tropezar.
4. Si el aparato es del tipo toma de tierra, el cable deberá ser del tipo toma de tierra 3.

SUGERENCIAS PRÁCTICAS

PAN

Se puede usar la mayoría del pan; blanco, integral, de trigo entero, y trigo con pasas, etc.

La Prensa es ideal para tostar foccacia, pan pita, baguettes como rollos. Pan con pasas, y o variedad de pan dulce que sea alto en azúcares tenderá a dorarse rápidamente.

RELLENOS

Intente utilizar fruta de lata o precocida, ya que la fruta fresca produce jugos excesivos al calentarse.

Tenga cuidado al morder los emparedados, ya que los rellenos como el queso, el tomate o la mermelada retienen calor y se puede quemar al comerlos.

PAN TOSTADO

El diseño único del plato extendido es ideal para tostar pan, y pan pita, sin ningún relleno o ingrediente.

Trate de tostar un pan pita con mermelada es una buena alternativa al desayuno típico.

RECALENTAR

Si el emparedado no se come inmediatamente, coloque en una servilla de papel para que absorba. Para más tiempo, coloque en un refractario en la parrilla del horno para que se mantenga caliente a 100 grados (200 F). El emparedado se mantendrá caliente hasta por 20 minutos de esta manera, pero se empezará a resecar.

BOCADILLOS SIN GRASA

Debido al diseño anti-adherente de los platos, no es necesario usar mantequilla o margarina en la parte exterior de los bocadillos.

CUIDADO Y LIMPIEZA

1. Antes de limpiar, apague y desconecte. Permita que la prensa se enfríe un poco. Es más fácil limpiarla cuando se encuentra tibia.
2. Siempre limpie la Prensa después de cada uso, para prevenir que se acumule la comida.
3. Limpie los platos con una toalla suave. Si la comida no se quite, precaliente nuevamente de 1 a 2 minutos, y limpie con poqueta mantequilla o aceite. Deje por 5 minutos, y limpie con una toalla húmeda.



¡NOTA!

Los platos tienen recubrimiento anti-adherente, no use abrasivos.



¡NOTA!

No use sprays en el recubrimiento anti-adherente por qué afectará la superficie de los platos.

PARA GUARDAR SU PRENSA

1. Deslice la palanca hacia el frente de manera que la parte de arriba sujete los platos y quede cerrada.
2. Guarde el cable en el espacio debajo de la Prensa (ver ilustración 3).
3. Guarde en una superfine nivelada.



ilustración 3



¡NOTA!

La palanca para almacenar no deberá usarse para cerrar la tapadera al estar preparando emparedados o bocadillos.



NO SUMERJA LA PRENSA EN AGUA U OTRO LÍQUIDO.

EMPAREDADOS SABROSOS

EMPAREDADO DE OMELETTE CON HIERBAS

Sirve 2

3 rebanas de tocino

1 cucharada (15ml) de aceite de oliva extra virgen

1 taza (o 4 onzas; 100grms) de champiñones rebanados

½ taza de chalotas en rebanadas finas

Pimienta negra fresca molida

1 cucharada de hierbas frescas picadas

½ taza de chile morrón en rodajas finas

1 focaccia grande, partida en mitades

4 onzas (15grms) de queso Suizo rebanado

1. Precaliente la Prensa por 10 minutos.
2. Mientras tanto, fría el tocino en un sartén anti-adherente hasta que esté crujiente. Saque del sartén. Fría los champiñones y chalotas hasta que el líquido se evapore. Quite del fuego.
3. Bata los huevos ligeramente agregando la pimienta y hierbas. Cubra los champiñones con la mezcla. Cocine a fuego medio, hasta que los huevos estén suaves del centro, de 3 a 5 minutos aproximadamente.
4. Corte en trozos el omelette. Corte la focaccia en mitades hasta formar un emparedado. Llene la focaccia con el omelette, chile morrón, queso y tocino.
5. Tueste la focaccia hasta que se dore y esté crujiente y caliente, por 8 minutos aproximadamente.

Sugerencia al servir: Sirva con una ensalada mixta verde.

EMPAREDADO DE PAN LAHVASH DE POLLO A LA PARILLA CON MANGO & MAYONESA DE PIÑÓN

Sirve de 2 a 3

¼ taza (56grms) de mayonesa

2 cucharaditas (10ml) de salsa de chile

1 cucharadita (5ml) lima rallada

2 cucharaditas (10ml) de jugo de lima

4 onzas (o ½ taza; 125grms) trocitos de mango en lata (escurridos)

4 cucharaditas de piñones tostados

1 pechuga de pollo sin hueso a la parilla en rebanadas finas

2 rebanadas de lahvash, (plan blando y plano)

1 aguacate en rebanadas

1. Precaliente la prensa por 10 minutos.
2. Mezcle la mayonesa, salsa de chile, ralladura de lima, jugo de lima, mango, piñones y pollo.
3. Unte la mezcla del pollo en el lahvash. Cubra con el aguacate y enrolle firmemente.
4. Cocine los rollos de lahvash hasta que estén crujientes y dorados, por 8 minutos aproximadamente.

Sugerencia al servir: Sirva cortando diagonalmente con una ensalada mixta verde.

EMPAREDADOS SABROSOS cont

TORTILLAS MEXICANAS

Sirve de 2 a 3

½ taza (125grms) de salsa Mexicana

¼ taza de de frijoles rojos

1 cucharada de cebollitas frescas picadas

¼ de libra de chorizo

8 tortillas de maíz

½ taza (100grms) de dip de yogurt con pepino y ajo

½ taza (100grms) de dip de aguacate

4 onzas (1 taza o 125grms) de queso rallado mozzarella

½ taza (100grms) crema agria

1. Precaliente la Prensa por 10 minutos.
2. Combine la salsa, frijoles, cebollitas y chorizo. Unte la mezcla en 4 tortillas. Siga con capas de aguacate alternando con el queso en cada tortilla. Finalmente use las 4 tortillas restantes para cubrir. No rellene demás.
3. Cocine las tortillas hasta que se calienten, doren y estén crujientes por 8 minutos aproximadamente.

Sugerencia al Servir: Sirva con crema agria y ensalada Mixta verde.

FOCACCIA DE VEGETALES ITALIANOS

Sirve de 2 a 3

3 focaccias pequeñas de queso y aceitunas

4 cucharaditas (20ml) de pesto

½ taza de tomates romanos en rodajas

4 onzas (100grms) de queso fresco mozzarella en rebanadas

1 cebolla mediana española finamente rebanada

1 cucharada (15ml) de aceite de bálsamo

4 cucharaditas (20ml) de aceite extra virgen

Sal y pimienta fresca molida al gusto

1. Precaliente la Prensa por 10 minutos.
2. Corte la focaccia a la mitad hasta formar un emparedado. Unte el pesto. Mezcle los tomates, queso, cebolla, vinagar, aceite y especias y llene.
3. Cocine hasta que esté crujiente, dorado y caliente por 8 minutos aproximadamente.

EMPAREDADOS SABROSOS cont

EMPAREDADO DE CARNE ROSTIZADA (ROAST BEEF KEBABS)

Sirve de 2 a 3

2 pan pita redondos

4 cucharadas (o 2 onzas; 70grms) de queso crema

4 cucharaditas (15ml) de mostaza

2 cucharaditas (10ml) de jugo de limón

½ taza de betabel rallado en lata sin agua (opcional)

¼ de libra de carne rostizada término medio en rebanadas delgadas

½ taza de berenjena marinada y asada

1. Precaliente la Prensa por 10 minutos.

2. Abra las pitas (en forma de gordita) y unte la mezcla de el queso crema, mostaza y el jugo de limón. Cubra la mezcla con el betabel, la berenjena y la carne. Cierre la pita.

3. Cocine la pita hasta que se caliente, se dore y este crujiente por 10 minutos aproximadamente.

Sugerencia al Servir: Sirva en rebanadas.

ROLLO DE SALMÓN AHUMADO

Sirve de 2 a 3

1 hoja grande de pan suave lahvas

3 onzas (100grms) de queso crema

1 cucharada (15ml) de jugo de limón

2 cucharaditas de alcaparras sin agua

2 cucharaditas de pepinillo fresco y picado

Pimienta negra fresca molida al gusto

2 calabacitas cortadas en tiras finas

8 onzas (200grms) de salmón ahumado

1. Precaliente la Prensa por 10 minutos.

2. Unte cada pan con la mezcla del queso crema, jugo de lima, alcaparras, pepinillo y pimienta. Cubra con las calabazas y salmón y enrolle en forma apretada.

3. Cocine los rollos hasta que estén calientes, dorados y crujientes de 5 a 8 minutos aproximadamente.

Sugerencia al Servir: Sirva en rebanadas.

EMPAREDADOS SABROSOS cont

CARNERO CON ESPECIAS EN PAN PITA

Sirve de 2 a 3

1 cucharada (15ml) de aceite

4 onzas de carnero molido

2 cucharadas de cebollas finamente picada

½ taza de tomate en cubos

1 cucharadas de menta fresca picada

¼ cucharada de cilantro molido

Una pizca de jengibre

½ cucharadita de comino molido

¼ cucharadita de cúrcuma

Pimienta negra molida y sal al gusto

3 pan pita redondas

3 rebanadas de queso Suizo

¾ taza (150grms) de dip de

yogurt con pepino y ajo.

1. Precaliente la Prensa por 10 minutos.

2. Caliente el aceite en un sartén anti-adherente, fría el carnero molido, cebolla, tomate y menta, especias y sazónadores hasta que este dorado y cocido. Escurra.

3. Abra las pitas (forma de gordita). Llene con la mezcla de del cordero y agregue una rebanada de queso en cada una.

4. Cocine las pitas hasta que estén calientes, doradas y crujientes.

Sugerencias al Servir: Sirva con el dip.

EMPAREDADO CESAR

Sirve 2

3 rebanadas de tocino

2 pan pita redondas

1 pechuga a la parilla sin hueso y en finas rebanadas

1 huevo cocido

½ taza de crotones de ajo

½ taza de hojas de espinacas

½ taza de queso fresco Parmesano rallado

Aderezo de ensalada CESAR

1. Precaliente la Prensa por diez minutos.

2. Mientras tanto fría el tocino hasta que esté crujiente en un sartén anti-adherente. Corte la pita a la mitad en forma de emparedado. Llene con la mezcla del tocino, pollo, huevo, crotones, espinacas y queso.

3. Cocine la pita hasta que esté caliente, dorada y crujiente, 6 minutos aproximadamente.

Sugerencia al Servir: Sirva con el aderezo de ensalda Cesar.

EMPAREDADOS SABROSOS cont

FOCACCIA CON CAPAS A LA MEDITERRÁNEA

Sirve de 2 a 3

2 rollos de focaccia

2 cucharadas (30ml) de pesto

½ taza de berenjena marinada asada

¼ taza de moron rojo marinado asado

¼ taza de papa dulce asada en rebanadas

¼ taza (100grms) tomates en aceite secos al sol

½ taza de champiñones, rebanados

¼ libra (100grms) de que Suizo en rebanadas

1. **Pre caliente la Prensa por 10 minutos.**
2. **Corte el pan a la mitad y unte con el pesto. Leene con la berenjena, moron, papa dulce, tomate, Champiñones y queso.**
3. **Cocine el pan hasta que esté caliente, dorado y crujiente, 8 minutos aproximadamente.**

PANINI DE QUESO GORGONZOLA

Sirve 2

2 cucharadas de mantequilla de ajo y hierbas, commercial

4 rebanadas de pan estilo campestre

1 taza de hojas de espinacas

¼ taza (60 mgrs) de queso Gorgonzola en pedazos

¼ de taza de moron rojo marinado asado

1. **Pre caliente la Prensa por 10 minutos.**
2. **Unte la mantaquilla de ajo y hierbas en el pan. Haga 2 emparedados con el pan, espinaca, queso y morrón rojo.**
3. **Cocine hasta que esté caliente, dorado y crujiente, 6 minutos aproximadamente.**

Sugerencia al Servir: Sirva partida en mitades.

EMPAREDADOS SABROSOS cont

PAN DE CENTENO CON ANTIPASTO

Sirve de 2 a 3

4 rebanadas de pan de centeno

2 cucharaditas (10ml) de aceite de olivo extra virgen

1 cucharada de pasta de tomate seco al sol (si no hay, haga pasta de un paquete de tomate en aceite seco al sol en un procesador pequeño)

¼ taza (60grms) salsa de garbanzos (hummus)

8 onzas (825grms) corazones de alcachofas sin agua y rebanadas

3 rebanadas de queso Suizo

1. **Pre caliente la Prensa por 10 minutos.**
2. **Unte el pan con la mezcla del aceite, pasta de tomate, y hummus. Llene con los corazones de alcachofas y queso haga 2 emparedados.**
3. **Cocine hasta que esté caliente, crujiente y dorado, 8 minutos aproximadamente.**

Sugerencia al servir: Sirva partida en mitades.

QUESO DE CABRA Y PIMIENTO ASADO

Sirve 2

1 focaccia grande y redonda

½ taza (90grms) de queso de cabra ablandado

2 cucharaditas de perejil italiano en trozos

2 cucharaditas de cilantro en trozos

1 diente de ajo rebanaditas finas

1 cucharada de alcaparras sin agua

1 cucharada (15ml) de jugo de limón

2 cucharaditas (10ml) de salsa de chile Tailandesa dulce

¼ taza de calabacitas marinadas y asadas

2 onzas (50grms) de tomates secos al sol

1. **Pre caliente la Prensa en 10 minutos.**
2. **Corte la focaccia a la mitad. Llene con los ingredientes. Sazóne al gusto y rocíe con aceite.**
3. **Cocine la focaccia hasta que esté caliente, crujiente y dorada, 6 a 8 minutos aproximadamente. La Focaccia debe cortarse a la mitad para que pueda cocinarse en la Prensa.**

EMPAREDADOS SABROSOS cont

BAGUETTE DE PROSCIUTTO

Sirve a 2

- 2 rollos de baguette medianos
- 2 onzas de prosciutto italiano
- 3 onzas de queso Bocconcini en rebanadas delgadas
- 3 hojas de albahaca
- Pimienta negra fresca molida
- 1 cucharada de aceite de olivo extra virgen

1. **Precalentar la Prensa por 10 minutos.**
2. **Corte a la mitad el baguette. Llene con capas de prosciutto, queso y albahaca. Sazóne al gusto y espolvoree con aceite.**
3. **Cocine las baguettes hasta que estén caliente, crujientes y doradas, 6 a 8 minutos aproximadamente.**

POLLO A LA PARILLA Y SALSA DE HIERBAS FRESCAS

Sirve a 2

- 1 pechuga de pollo a la parilla sin hueso a rebanadas
- 1 diente de ajo en rebanas finas
- ½ taza de perejil en trozos
- 1 cucharada de salvia finamente picada
- ¼ taza aceitunas verdes rellenas de pimienta en trozos
- 1 cucharada de alcaparras sin agua
- 1 cucharada (2ml) de ralladura fresca de lima
- 2 cucharaditas (10ml) jugo de limón
- 4 rebanadas grandes de pan italiano (ciabatta)
- 4 rebanadas grandes de queso Suizo grande

1. **Precaliente la Prensa por 10 minutos.**
2. **Mezcle el pollo, ajo, perejil, salvia, aceitunas, alcaparras, aceite, ralladura y jugo. Rellene el pan con la mezcla del pollo y una rebanada de queso. Se preparan 2 emparedados.**
3. **Cocine hasta que estén calientes, crujientes y dorados, 8 a 10 minutos aproximadamente.**

Sugerencias al Servir: Sirva con ensalada verde mixta.

EMPAREDADOS SABROSOS cont

TUNA Y ALCACHOFA

Sirve 2

- 2 rollos redondos grandes y crujientes
- ½ taza de pasta de aceitunas negras
- 6 onzas (170grms) de tuna en lata, sin agua o aceite
- 6 alcachofas marinadas
- ¼ libra (125grms) de queso Brie en rebanadas delgadas

1. **Precaliente la Prensa por 10 minutos.**
2. **Corte los rollos a la mitad y unte con la pasta de aceitunas. Rellene con tuna, alcachofas y queso.**
3. **Cocine hasta que estén calientes, crujientes y dorados, 8 minutos aproximadamente.**

EMPAREDADOS CRUJIENTES DE PEZ ESPADA

Sirve a 2

- ½ libra (125grms) de filetes frescos de pez espada
- 2 cucharaditas (10ml) de aceite de oliva extra virgen
- 2 cucharadas de hierbas frescas en trozos (albahaca, cebollitas, tomillo y pepinillo)
- ½ cucharadita (2ml) paprika

- Sal y pimienta negra al gusto
 - 1 pieza grande de focaccia
 - 2 cucharadas (30ml) de mayonesa
 - 4 rebanadas de tomate
 - 2 cucharaditas de alcaparras sin agua
 - 6 hojas de espinacas
1. **Precaliente la Prensa por 10 minutos.**
 2. **Unte los filetes de pescado con la mitad del aceite de oliva. Cubra los filetes con la mezcla de hierbas, paprika y sazónadores.**
 3. **Caliente el aceite restante en un sartén. Fría el pescado hasta que se dore. Retire y escurra.**
 4. **Corte la focaccia a la mitad para formar un emparedado y unte mayonesa. Rellene con el pescado, tomate, alcaparras y espinacas.**
 5. **Cocine la focaccia hasta que esté caliente, crujiente y dorada, 5 minutos aproximadamente.**



¡NOTA!

- **La Focaccia debe cortarse a la mitad para que pueda cocinarse en la Prensa.**
- **Se puede reemplazar el queso Fontina por el Parmesano o Romano.**

EMPAREDADOS SABROSOS cont

EMPAREDADOS DE CAMARÓN GIGANTE Y BERRO

Sirve a 2

- 4 rebanadas de pan de trigo entero
 - 2 onzas (70grms) de queso crema blando
 - 4 cucharaditas de mantequilla de hierbas y ajo
 - 2 tazas (75grms) de berros
 - 1 libra de camarón mediano cocido, pelado y sin venas
1. **Precaliente la Prensa por 10 minutos.**
 2. **Unte el pan con el queso crema y la mantequilla de ajo. Rellene con berros, paprika y sazónadores. Caliente el aceite en un sartén. Fría el camarón para hacer 2 emparedados.**
 3. **Cocine hasta que estén calientes, crujientes y dorados, 6 a 8 minutos aproximadamente.**

EMPAREDADO ITALIANO DE QUESO FONTINA

Sirve a 2

- 8 rebanadas de pan blanco
 - 4 onzas (100grms) queso italiano fontina rebanado
 - ¼ taza de pimientos rojos marinados y asados
 - ¼ taza de champiñones marinados en rebanadas
1. **Precaliente la Prensa por 10 minutos.**
 2. **Rellene el pan con capas de queso, pimientos rojos y champiñones. Sazóne con pimienta. Hace 2 emparedados.**
 3. **Cocine hasta que estén calientes, crujientes y dorados, 6 a 8 minutos aproximadamente.**

POSTRES ESTILO EMPAREDADO

PANINI DE CHOLATE TOSTADO

Sirve a 2

- 2 onzas (80grms) de queso crema suave
 - 4 rebanadas de pan estilo campestre
 - 8 onzas (250grms) chocolate semi-dulce
 - Rallado grueso
 - Nieve de vainilla
1. **Precaliente la Prensa por 10 minutos.**
 2. **Unte las rebanadas de pan con el queso crema y espolvoree con chocolate.**
 3. **Cocine hasta que estén calientes, crujientes y dorados, 6 minutos aproximadamente.**
- Sugerencia al Servir: Sirva con nieve.