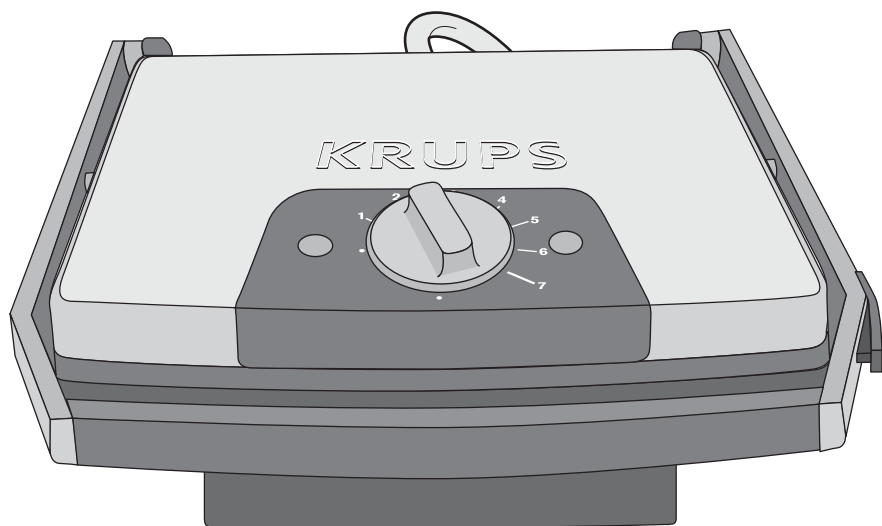
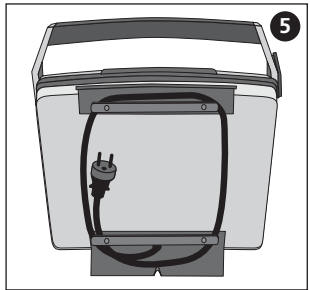
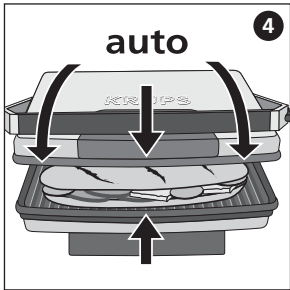
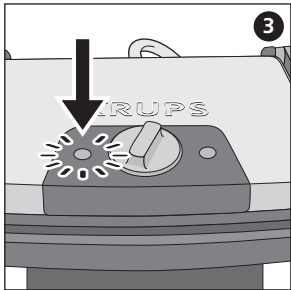
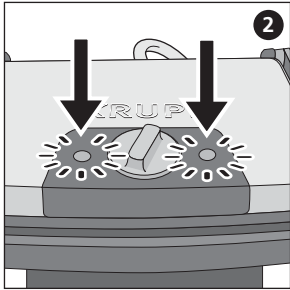
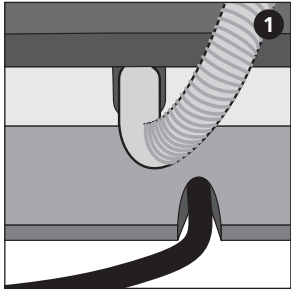
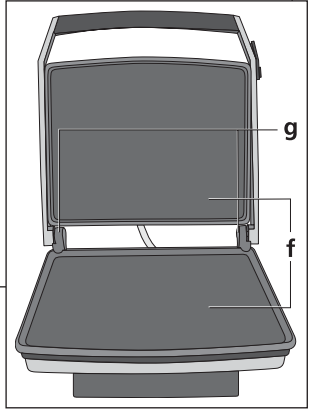
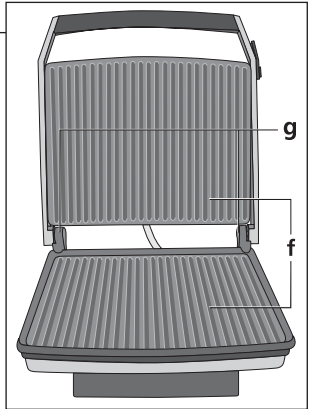
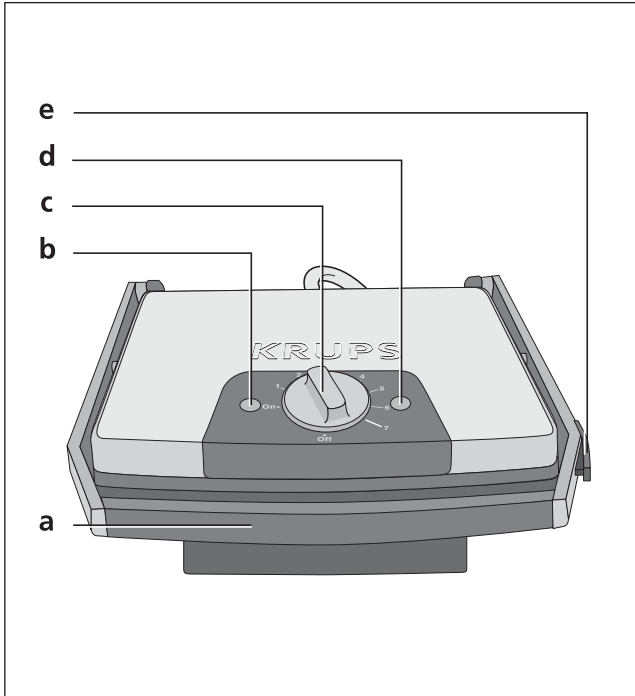


# KRUPS





Merci d'avoir choisi un appareil KRUPS de la gamme Cuisson Electrique, destiné uniquement à un usage domestique.

Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement...).

### Description

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

### Prévention des accidents domestiques

Pour un enfant, une brûlure même légère peut parfois être grave.

Au fur et à mesure qu'ils grandissent, apprenez à vos enfants à faire attention aux appareils chauds pouvant se trouver dans une cuisine.

**Si vous utilisez votre appareil en compagnie d'enfants :**

- **Toujours le faire sous surveillance d'un adulte.**
- **Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.**
- **Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.**

**Si un accident se produit**, passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appelez un médecin si nécessaire.

### Avant utilisation

- Posez l'appareil sur un plan stable résistant à la chaleur. Evitez de l'utiliser sur un support souple, de type nappe "bulgomme". Insérez le cordon d'alimentation dans l'encoche prévue à l'arrière de l'appareil **(1)** pour en assurer la stabilité.

Ne pas placer l'appareil sur ou près de surfaces mouillées ou chaudes. Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre au-dessus d'une source de chaleur ni placer l'appareil près de matériaux inflammables.

Si le cordon d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.

- Ouvrez l'appareil et enlevez tous les emballages et les autocollants, à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.
- Enduisez légèrement les plaques d'huile végétale ou d'un aérosol anti-adhérent. Essayez avec un chiffon doux. Cela empêchera les aliments de coller.

### Utilisation de l'appareil

*Lors de la première utilisation, un léger dégagement d'odeur ou de fumée peut se produire. Ceci est normal et ne devrait se produire qu'à la première utilisation.*

- Fermez l'appareil.
- Branchez le cordon d'alimentation dans la prise murale. Les deux voyants (b) et (d) s'allument **(2)**.
- Tourner le thermostat (c) à la température désirée. Le voyant (d) s'éteint **(3)**.
- lorsque l'appareil atteint la bonne température, le voyant de régulation (d) s'allume à nouveau. La température maximale est atteinte en 4 à 6 minutes.
- Une fois la température atteinte, ouvrez l'appareil en soulevant la poignée isolée (a) et placez les aliments sur la plaque inférieure (f).
- Utilisez des ustensiles en plastique. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques, car ils pourraient endommager les plaques anti-adhérentes.
- Fermez l'appareil. Les charnières (g) s'ajustent automatiquement en fonction de l'épaisseur des aliments **(4)**. Il est inutile d'appuyer sur la poignée. Pendant la cuisson, le poids de la plaque supérieure suffit pour appuyer sur les aliments.
- Laissez les aliments cuire le temps désiré. Il est possible d'ouvrir l'appareil à tout moment pour vérifier la cuisson.

- Le tableau ci-dessous présente quelques indications de cuisson. Les temps peuvent varier en fonction de l'épaisseur du panini, ainsi que des caractéristiques de la viande et de la recette. Cela dépend également des goûts de chacun.

	Temps approximatif de cuisson en minutes	Position du thermostat
Blanc de poulet sans os	3	7
Fromage grillé	5	5
Panini	5	5
Saumon	6	7
Steak	3 à 6	7

- Une fois la cuisson terminée, ouvrez l'appareil et retirez les aliments à l'aide d'un ustensile non métallique.
- Après utilisation, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement avant de le ranger.

## Conseils pratiques

- Pour la cuisson des viandes et des légumes placez le thermostat en position maximale ; utilisez des viandes désossées.
- Pour la cuisson des sandwichs et des panini, placez le thermostat en position intermédiaire (5).

## Nettoyage

- Avant de nettoyer l'appareil, débranchez-le et laissez-le refroidir entièrement.
- N'immergez jamais l'appareil et ne le placez jamais sous l'eau courante.
- **Pour nettoyer l'extérieur de l'appareil**, utilisez un linge humide et essuyez soigneusement.
- **Pour nettoyer les plaques**, utilisez un linge humide avec un peu de liquide vaisselle. Essuyez avec une éponge humide, puis séchez soigneusement.
- N'utilisez jamais de tampon abrasif ni de poudre à récurer pour nettoyer l'intérieur comme l'extérieur de l'appareil.

## Rangement

L'appareil peut être rangé verticalement pour gagner de l'espace. Fermez le verrou (e) pour faciliter le rangement (5).



## Participons à la protection de l'environnement !

- Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
- Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

## Recettes

Le panini est un sandwich chaud, préparé avec du pain frais. Le sandwich est ensuite grillé et servi.

### SANDWICH AU SAUMON ET AU BACON FUMÉ AU POIVRE

*Pour 6 sandwichs*

6 filets de saumon frais de 115 g, huile d'olive, sel, poivre noir moulu, 6 baguettes, 75 g de mayonnaise au citron et à l'aneth (voir recette ci-dessous), 6 feuilles de laitue, 2 grosses tomates coupées finement, 12 tranches de bacon cuit fumé

- Préchauffez le gril à température maximale.
- Dégraissez les filets de saumon.
- Assaisonnez les filets avec huile d'olive, sel et poivre.
- Grillez le saumon environ 6 minutes jusqu'à ce qu'il soit rose et que le filet commence à se défaire. Retirez du gril et mettez de côté.
- Coupez les baguettes dans le sens de la longueur, mais pas jusqu'au bout. Étalez la mayonnaise au citron et à l'aneth, puis ajoutez une feuille de salade par sandwich.
- Mettez des rondelles de tomate sur la laitue, puis ajoutez le saumon cuit et terminez en ajoutant deux tranches de bacon par sandwich. Servez.

### Mayonnaise au citron et à l'aneth :

110 g de mayonnaise de bonne qualité, 1 c. à café de jus de citron frais, 2 c. à café d'aneth frais coupé, sel et poivre noir moulu

- Mélangez les ingrédients dans un bol puis mettez au réfrigérateur jusqu'à l'emploi.

## PANINI DU SUD-OUEST AU BŒUF ÉPICÉ ET AU PISTOU AUX HARICOTS NOIRS

*Pour 4 sandwiches*

2 c. à soupe d'huile d'olive, 450 g de bœuf coupé en tranches fines, 1 petit oignon rouge coupé en fines rondelles, 1 c. à soupe d'ail frais coupé en morceaux, persil haché (facultatif), 1 c. à soupe de sauce ail-chili (disponible en épiceries ou rayons asiatiques), 8 tranches de pain complet ou d'autre pain consistant, 1 poivron rouge rôti finement tranché, 170 g de fromage hollandais (type Edam) râpé

### Ingrédients pour le pistou aux haricots noirs :

2 c. à soupe d'ail haché, 2 piments Serrano sans les graines et hachés, 1 boîte 4/4 de haricots noirs rincés et égouttés, 1 c. à soupe de vinaigre de riz, 2 c. à soupe d'huile d'olive, 2 c. à soupe de persil frais coupé, 1 oignon vert coupé en morceaux, 1 c. à soupe de cumin moulu, 3 gouttes de sauce piquante de type Tabasco

- Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle à température moyenne-haute.
- Faites frire le bœuf, l'oignon rouge, l'ail et le poivron pendant 3 minutes.
- Ajoutez la sauce ail-chili et laissez cuire 4 minutes jusqu'à ce que le bœuf soit bien cuit.
- Ajoutez le persil haché et assaisonnez avec sel et poivre.
- Retirez la poêle du feu et mettez de côté.
- Préchauffez le gril.
- Déposez 4 tranches de pain sur une surface plane, propre et sèche.
- Etalez le pistou aux haricots noirs sur chaque tranche, ajoutez la préparation au bœuf, le poivron rouge rôti, puis le fromage hollandais (type Edam) et terminez en recouvrant avec les tranches de pain restantes.
- Beurrez l'extérieur des tranches de pain du dessous.
- Mettez les sandwiches sur le gril, le côté beurré vers le bas, puis beurrez l'extérieur des tranches de pain supérieures.
- Fermez le couvercle et laissez cuire 5 minutes jusqu'à ce que les sandwiches soient bruns et croustillants.
- Retirez les sandwiches du gril, laissez-les reposer 3 minutes, puis coupez-les en deux avant de servir.

## Préparation du pistou aux haricots noirs :

- Dans le bol d'un mixeur, mettez tous les ingrédients puis mixez-les jusqu'à ce qu'ils soient tous bien hachés et mélangés. Retirez et mettez de côté.

## PANINI AU FROMAGE ITALIEN GRILLÉ, À L'HUILE D'OLIVE ET AU BASILIC

*Pour 6 sandwiches*

100 g de feuilles blanchies de basilic frais et 24 autres feuilles non blanchies, 235 ml d'huile d'olive extra vierge, sel, poivre noir moulu, 6 pains blancs à panini en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur, 2 gousses d'ail revenues à la poêle, 450 g de mozzarella coupée en 18 tranches, beurre (à température ambiante)

- Dans un mixeur, mettez le basilic blanchi et l'huile d'olive. Mixez à puissance maximale jusqu'à ce que tout le basilic soit haché et que l'huile apparaisse vert clair.
- A l'aide d'une passoire fine (ou d'une étamine), filtrez l'huile dans un bol, assaisonnez avec sel et poivre et mettez de côté.
- Préchauffez le gril.
- Sur une surface plane, propre et sèche, déposez 6 tranches de pain. Etalez l'ail sur les tranches de pain.
- Mettez 3 tranches de mozzarella sur chaque tranche de pain, puis ajoutez des rondelles de tomate et 4 feuilles de basilic non blanchies.
- Versez un filet d'huile d'olive sur le tout, puis recouvrez d'une tranche de pain.
- Beurrez l'extérieur des tranches du dessous.
- Mettez les sandwiches sur le gril avec les tranches beurrées vers le bas, puis beurrez l'extérieur des tranches supérieures.
- Fermez le couvercle et laissez cuire environ 5 minutes, jusqu'à ce que les sandwiches soient bruns et croustillants.
- Retirez les sandwiches du gril, laissez-les reposer 3 minutes, puis coupez-les en deux avant de servir.

## PANINI AUX LÉGUMES GRILLÉS ET À LA FETA AUX HERBES

*Pour 4 sandwiches*

1 aubergine (coupée horizontalement en tranches de 5 mm), 1 petite courgette (coupée horizontalement en tranches de 5 mm), 1 poivron rouge (grillé et coupé en tranches), 1 oignon rouge (coupé en tranches de 5 mm), 2 têtes de champignons de Paris tranchées sans les pieds, 120 ml d'huile d'olive et supplément pour badigeonner, sel, poivre noir moulu, 8 tranches de pain de mie (ou autre type de pain à sandwich), 4 feuilles de laitue, 75 ml de feta aux herbes, vinaigre balsamique

- Préchauffez le gril à température maximale.
- Badigeonnez d'huile d'olive l'aubergine, la courgette, les oignons et les champignons.
- Salez et poivrez.
- Mettez-les sur le gril en le laissant ouvert et laissez cuire jusqu'à ce que les légumes soient bruns et tendres (environ 4 minutes de chaque côté pour l'aubergine et la courgette, 6 minutes de chaque côté pour l'oignon et 8 minutes de chaque côté pour les champignons).
- Retirez du gril et laissez refroidir.
- Pelez l'aubergine et coupez les rondelles d'oignon en deux.
- Réduisez à température moyenne.
- Sur une surface plane, propre et sèche, déposez 4 tranches de pain. Tartinez-les avec de la feta aux herbes, puis ajoutez l'aubergine, les feuilles de laitue, les courgettes, les oignons, les champignons, et le poivron rouge.
- Tartinez les tranches restantes de feta, puis recouvrez les sandwiches (la feta côté intérieur).
- Badigeonnez généreusement les deux côtés des sandwiches d'huile d'olive, puis mettez-les sur le gril.
- Grillez environ 5 minutes. Répétez pour chaque sandwich. Coupez et servez chaud.

## PANINI PARIS TEXAS

*Pour 4 sandwiches*

1 baguette, 170 g de blanc de poulet sans os, 1 boîte (170 g) de sauce enchilada, 1 c. à café de sauce piquante, 1 c. à café de cumin, 1 pincée d'origan séché, 1 c. à café de poivre noir moulu, 3 c. à soupe d'ail frais haché, 225 g de fromage hollandais (type Edam) tranché, 170 g de fromage de chèvre tranché,

4 poivrons rouges, 1 gros oignon blanc coupé en fines tranches, huile d'olive

- Préchauffez le gril à haute température.
- Dans un grand bol, mélangez bien la sauce enchilada, la sauce piquante, le cumin, l'origan, le poivre et l'ail.
- Ajoutez le poulet, puis remuez pour que les blancs soient recouverts du mélange. Couvrez et laissez au réfrigérateur au moins 30 minutes.
- Badigeonnez d'huile d'olive les poivrons et les oignons, puis mettez-les sur le gril chaud.
- Grillez les oignons environ 4 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'ils soient bruns. Retirez puis mettez de côté.
- Grillez les poivrons environ 15 minutes, jusqu'à ce que la peau soit fendue et brûlée.
- Transférez dans un sac en papier et fermez-le. Laissez reposer 5 minutes.
- Retirez les poivrons du sac et enlevez la peau brûlée. Enlevez le cœur, les graines et la chair puis mettez de côté.
- Enlevez le poulet du réfrigérateur et faites griller 3 minutes jusqu'à ce qu'il soit bien cuit et bruni. Retirez du gril puis mettez de côté.
- Coupez la baguette en 4 morceaux égaux. Tranchez chaque morceau horizontalement mais pas sur toute la profondeur.
- Ouvrez le pain et pressez sur la mie pour l'ouvrir et l'aplatir.
- Tournez le pain pour remplir ce qui est normalement l'extérieur (la croûte) du pain.
- Mettez du fromage de chèvre et du fromage hollandais (type Edam). Fermez le pain (la mie à l'extérieur).
- Beurrez l'extérieur (la mie) du pain, puis grillez-le jusqu'à ce qu'il soit brun et que le fromage soit fondu (environ 5 minutes).
- Pendant ce temps, coupez le poulet en fines lamelles et mettez de côté.
- Retirez les sandwiches du gril. Ouvrez-les et insérez les poivrons, l'oignon et le poulet.
- Fermez les sandwiches et coupez-les en deux. Répétez pour chaque sandwich et servez chaud.