

 **BESTRON**[®]
BLACK LABEL



1000
Watts

220
240
Volts

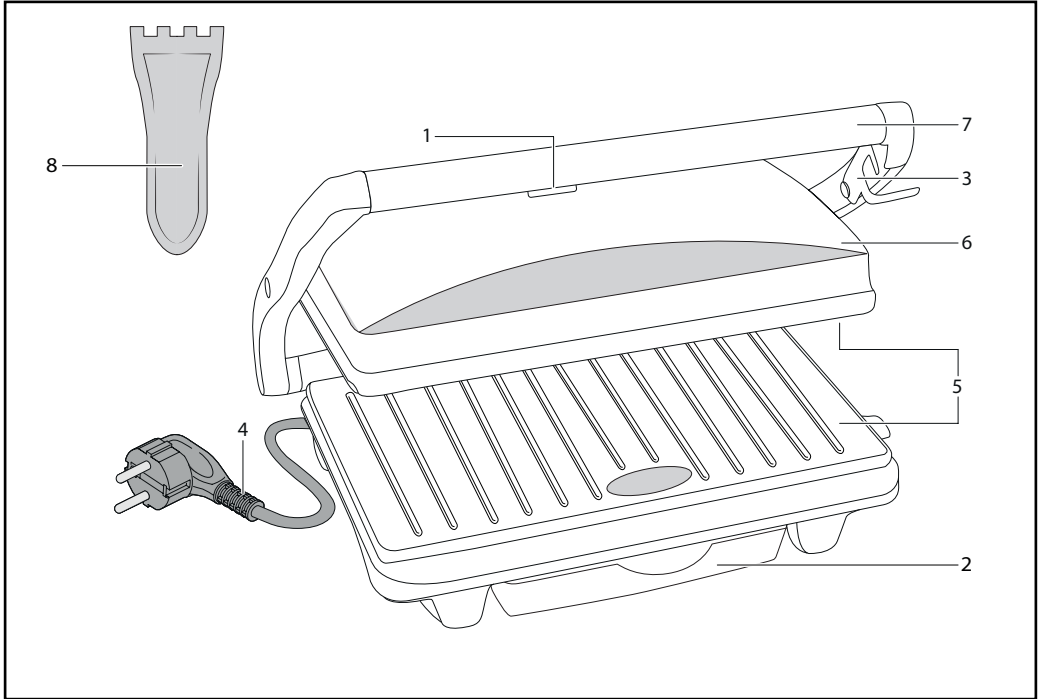
50
60
Hz



KPM300BL
INSTRUCTION MANUAL

NL Handleiding

EN Instruction manual



VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Mocht het apparaat onverhoopt defect raken, probeer dan nooit zélf de reparatie uit te voeren. Laat reparaties altijd uitvoeren door een gekwalificeerde monteur.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door kinderen en personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis.
- Reiniging en onderhoud moeten niet worden gedaan door kinderen.
- Houd het toestel en de kabel buiten bereik van kinderen.
- Kinderen moeten in de gaten gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.
- Plaats elektrische apparaten altijd op een stabiele en vlakke, hittebestendige ondergrond, op een plaats waar het niet kan vallen.
- Bepaalde delen van een elektrisch apparaat kunnen warm of zelfs heet worden. Raak deze niet aan om te voorkomen dat u zich verbrandt.
- Zorg ervoor dat elektrische apparaten, snoeren of stekkers niet in aanraking komen met water, andere vloeistoffen of andere hittebronnen.
- Het apparaat mag niet in werking worden gesteld door middel van een externe tijdschakelaar, of door een afzonderlijk systeem met afstandsbediening.
- Houd het apparaat alleen vast bij de handgrepen. Alle metalen delen kunnen zeer heet zijn.
- Gebruik geen scherpe of metalen voorwerpen op de grillplaten of pannetjes. Deze beschadigen de anti-aanbaklaag.

MILIEU

-  Werp verpakkingsmateriaal zoals plastic en dozen in de daarvoor bestemde containers.
- Dit product aan het eind van de gebruiksduur niet inleveren als normaal huishoudelijk afval, maar bij een inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparatuur. Let op het symbool op het product, de gebruiksaanwijzing of de verpakking.
- De materialen kunnen hergebruikt worden zoals aangegeven. Door uw hulp bij hergebruik, de verwerking van de materialen of ander vormen van de benutting van oude apparatuur levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu.
- Informeer bij de gemeente naar het juiste inzamelpunt bij u in de buurt.

GEBRUIK

Het apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijke doeleinden, niet voor professioneel gebruik. De volgende beschrijving hoort bij de afbeelding op pagina 2

- | | |
|------------------------------------|-------------------|
| 1. Indicatielampje "opwarmen" | 5. Bakplaten |
| 2. Opvangbakje (los verplaatsbaar) | 6. Deksel |
| 3. Dekselvergrendeling | 7. Handgreep |
| 4. Snoer en stekker | 8. Plastic spatel |

WERKING - Voor het eerste gebruik

1. Reinig alle accessoires om eventuele resten van het fabricageproces te verwijderen (zie 'Reiniging en onderhoud').
2. Steek de stekker in het stopcontact en laat de grill gedurende 10 minuten verwarmen. Zo verwijdert u de eventuele verpakkingsgeur uit het apparaat.

LET OP:

- De eerste keer dat u het apparaat in gebruik neemt, kan er lichte rookontwikkeling en een specifieke geur ontstaan. Dit is normaal en zal vanzelf verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie.
- Houd vogels uit de buurt van het apparaat als het apparaat in werking is. Bij het verwarmen van de antiaanbaklaag op de bakplaat kan een stof vrijkomen die hinderlijk is voor vogels.

WERKING - Voorbereiden

1. Plaats de grill op een vlak stabiel en hittebestendig oppervlak.
2. Plaats het opvangbakje (2) aan de voorkant van de grill tussen de voorpoten.
3. Sluit het (6) deksel.
4. Steek de stekker (4) in het stopcontact. Het rode lampje (1) gaat branden en het apparaat begint met het verwarmen van de bakplaten (5). Als de bakplaten op temperatuur zijn, gaat het rode lampje uit. Dit duurt ongeveer 2 minuten.

WERKING - Grillen

1. Open het deksel.
2. Leg het voedsel dat u wilt grillen op de onderste bakplaat.
3. Sluit het deksel.
4. Grill het voedsel tot het gaar is. De benodigde baktijd verschilt per product.
5. Open het deksel en haal het voedsel van de bakplaat.
6. Trek als u klaar bent de stekker uit het stopcontact. Eet smakelijk!

LET OP:

- Gebruik de dekselvergrendeling (3) van het apparaat niet om de producten samen te persen. Het gewicht van de bovenplaat zorgt al voor een gelijkmatige druk.
- Om voedsel van verschillende dikten te kunnen verwerken, heeft het deksel speling zodat het zich gemakkelijk aan de dikte van het voedsel aanpast.

REINIGING EN ONDERHOUD

Reinig het apparaat na ieder gebruik.

1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat volledig afkoelen.
2. Verwijder voedselresten van de bakplaten met wat keukenpapier wanneer het apparaat nog warm is.
3. De bovenste bakplaat is makkelijker schoon te maken wanneer het afgekoeld is.
4. Reinig het opvangbakje met een sopje.
5. Reinig de behuizing en het deksel met een vochtige doek.

LET OP:

- Zorg ervoor dat het apparaat niet is aangesloten op het stopcontact als u het gaat schoonmaken.
 - Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of scherpe voorwerpen (zoals messen of harde borstels) bij het reinigen.
 - Dompel het apparaat, het snoer en de stekker van het apparaat nooit onder in water of een andere vloeistof.
6. Sluit het apparaat en duw de dekselvergrendeling aan de rechterkant dicht.
 7. Plaats het apparaat op een vlakke en stevige ondergrond in verticale positie met de handgreep omhoog of gewoon zoals het apparaat gebruikt wordt.

RECEPTEN

Grillspiesjes

Ingrediënten:

- 350 g schnitzelvlees
- 2 grote uien
- 2 paprika's
- 50 g bacon
- olie

Voor de marinade:

- 125ml water
- 4 el wijn, rood
- 1 el azijn
- 1 teentje knoflook
- 1 snufje tijm
- peper
- zout

Bereiding:

Het vlees in blokjes snijden. De uien in vieren delen. Paprika en bacon in plakjes snijden. Alle ingrediënten afwisselend aan de spiesjes rijgen. De spiesjes ca. een uur in de marinade leggen. Eruit halen, laten uitlekken. Met olie bestrijken en ca. 10 min. op de Panini grill grillen.

Sandwiches

Ingrediënten:

- 4 plakjes toastbrood, grote sneetjes
- 2 porties kipfilet, heel fijn in dunne reepjes gesneden
- 2 uien, in fijne ringen gesneden
- 1 knoflookteentje, fijngehakt
- zout en peper
- 1 tl paprikapoeder
- 2 el saus (knoflooksaus uit een potje)
- 1 handvol rucola, grof gehakt
- 2 tl 5-kruidenpoeder, Chinees

Bereiding:

Kipfiletreepjes goed op de Panini grill grillen en kruiden. Uien en knoflook goudbruin braden en zouten. 2 geroosterde sneetjes toastbrood rijkelijk met rucola beleggen, daarover de uien, de kipfiletreepjes, knoflooksaus en nogmaals rucola erover leggen. Telkens een tweede sneetje toastbrood als deksel erop leggen en alles ca. 4-6 min. op de Panini grill leggen.

Kipspiesjes om te grillen

Ingrediënten:

- 2 kipfilets
- saus (teriyakisaus)
- een beetje wijn, wit

Bereiding:

Eerst de marinade maken – ca. 5 el teriyakisaus met een beetje droge witte wijn vermengen. De kipfilets in dunne plakjes snijden en minimaal 2 uur in de saus laten marinieren. Daarna waaiervorming aan de spiesjes rijgen en op de Panini grill leggen – tussendoor telkens weer met de resterende marinade bestrijken.

Hamburger

Ingrediënten:

- 2 bekers zure room (2 X 150 g)
- 6 lenteuitjes
- 6 el paneermeel
- 2 tl worcestersaus
- 2 tl peper
- 800 g rundergehakt
- 8 broodjes (hamburgerbroodjes)
- Sla
- 2 tomaat
- 1 uien (zoetige ui)
- 4 tl mosterd
- 2 el mayonaise
- 2 el tomatenketchup

Bereiding:

Uien in mooie ringen snijden, tomaten in plakjes snijden en in een schaal doen. Lenteuitjes fijnhakken. Het groene gedeelte voor 50% mee snijden. Het gehakt, de lenteuitjes, zure room, worcestersaus en de peper goed met elkaar vermengen. Uit het gehaktmengsel platte burgers vormen. Het beste is om eerst balletjes te vormen die u vervolgens op een snijplank plat drukt. Het vlees indien mogelijk dun maken. Mosterd, mayonaise en ketchup vermengen. Dit is de saus voor later. De uien, tomaten en de saus mee opdienen. Op de Panini grill het vlees aan beide kanten mooi bruin laten worden. Kort voor het einde van het grillen de broodjes op de grill erbij leggen. Dan worden de broodjes ook nog mooi knapperig.

Groentespiesje om te grillen

Ingrediënten:

- grote paddenstoelen, naar keuze
- 1 paprika, rood
- 20 cherrytomaatjes
- 20 kleine uien, zoete of 1 rode, pittige grotere ui, kleingesneden
- 1 ananas, in blokjes gesneden (ca. 1 ½ tot 2 cm)
- 3 el olijfolie
- 1 el balsamico
- zout naar smaak
- peper, versgemalen
- 1 el broodkruim
- 3 teentjes knoflook, geplet
- dragon, vers of gedroogd
- 1 paprika, geel
- 1 paprika, groen
- een beetje rode peper, gemalen

Bereiding:

Paddenstoelen, uien, tomaten en paprika schoonmaken, naar behoefte in hapklare stukjes snijden en vervolgens in een grotere schaal doen. Rijkelijk olijfolie erover gieten en tevens een paar scheutjes balsamico. Met een beetje zout, royaal versgemalen zwarte peper en een beetje gemalen rode peper op smaak brengen. Vervolgens de knoflook, de dragon en de broodkruim er spaarzaam overheen strooien. Goed doormengen. Eventueel met een scheutje olijfolie en één of twee scheutjes balsamico de smaak nog wat aanpassen. Laat de ingrediënten nu ongeveer 30 minuten doortrekken

en rijg vervolgens aan de spiesjes. De ananas niet aan de marinade toevoegen. De overige marinade in een klein kopje gieten. De spiesjes ongeveer 10 minuten op de Panini grill doen en met de resterende marinade bedruipen.

Italiaanse sandwich

Ingrediënten:

- 2 sneetjes toastbrood per sandwich
- 1 el olijfolie
- ½ kleine ui
- ½ kleine paprika, rood
- 3 ansjovis of als alternatief:
- 2 tomaten, gedroogd, in olie (tot 3 tomaten)
- 50 g mozzarella
- 6 olijven, zwart
- 1 el peterselie, gehakt
- ½ tl tijm, gehakt

Bereiding:

Toastbrood met olijfolie bedruipen. Uien in ringen, paprika in fijne reepjes snijden. Indien er in plaats van de ansjovis gedroogde tomaten worden gebruikt moeten deze in reepjes worden gesneden. Mozzarella in plakjes snijden. Voorbereide ingrediënten met de olijven over het sneetje toastbrood verdelen en met peterselie en tijm bestrooien en aansluitend in de Panini grill gedurende 4-6 minuten grillen.

Chicken Pesto Panini's

Ingrediënten:

- 1 focaccia-brood, in vieren verdeeld
- ½ kopje basilicumpesto uit een potje
- 200 g gekookt kipfilet in dunne plakjes gesneden
- 200 g groene paprika in kleine blokjes gesneden
- 150 g rode ui in ringen gesneden
- 250 g geraspte Goudse kaas

Bereiding:

Verwarm uw Panini grill voor. Snijd elk kwart focaccia-brood voor de helft door en bestrijk elke helft met de pesto. Beleg telkens de ene helft met de ingrediënten zoals kipfilet, paprika, ui en de kaas. Leg de andere vier helften er nu bovenop en grill de panini's in de voorverwarmde grill gedurende ca. 5 min. of totdat ze goudbruin zijn en de kaas is gesmolten.

Marc's panini

Ingrediënten:

- 1 Focaccia-brood, in vieren gedeeld of 4 ciabattabroodjes
- 1 tomaat
- 1 komkommer
- 4 plakjes kaas, goed smeltend
- 4 plakjes ham, gekookt of salami
- kruidenboter
- zout en peper
- kruiden naar smaak

Bereiding:

Het panini-brood in de lengte doorsnijden en met de kruidenboter bestrijken. De ham of de salami over de onderste helften verdelen. De komkommer en de tomaat in plakjes snijden en eveneens op de

baguette leggen, op smaak brengen en met verse kruiden bestrooien. De kaas erop leggen en met het bovenste gedeelte van de panini afdekken. Grill de panini's in de voorverwarmde grill gedurende ca. 5 min. of totdat ze goudbruin zijn en de kaas is gesmolten.

Koreans vuurvlees

Ingrediënten:

- 1 kg varkensvlees (uit de nek) in ca. 1 cm dikke plakken
- 1 prei
- 3 teentjes knoflook
- 5 el sojasaus
- 5 el olie, (zonnebloemolie)
- 2 el azijn, (wijnazijn)
- 1 citroen, uitgeperst
- 7 tl 5-kruidenpoeder (Chinees)
- 2 tl cayennepeper

Bereiding:

De knoflook klein hakken resp. pletten. Deze met alle vloeibare ingrediënten en specerijen tot een saus vermengen en goed door elkaar roeren. Dan de prei in ringen snijden. Nu hebt u een schaal (het beste met een afsluitbaar deksel) nodig, waarin het vlees kan worden gemarineerd. Met het deksel afsluiten (of de schaal op een andere manier afdekken) en in de koelkast zetten. Daar 1-3 dagen laten staan, halverwege de schaal omdraaien (of de plakken vlees omkeren), zodat de marinade ook gelijkmatig wordt verdeeld. Na het marineren de stukken vlees op de voorverwarmde Panini grill leggen en naar smaak garen.

Thaise vis

Ingrediënten:

- 1 kg visfilet (bijv. roodbaars, heek, pangasius...)
- (De vis kan vers of diepgevroren zijn, moet dan echter worden ontdooid.)
- 1 el komijn
- 2 el oestersaus
- 100 ml olie (bijv. sesam-, zonnebloem- of arachideolie)
- 1 tl kerriepasta, groen
- ½ citroen, het sap hiervan
- zout
- suiker


Bereiding:

De filets worden nu gezouten en heel licht gesuikerd. In een glas met schroefdeksel of in een shaker worden de olie, oestersaus, komijn, het citroensap en de kerriepasta met elkaar vermengd. Hoe langer en krachtiger er wordt geschud, hoe langer de emulsieachtige toestand van de marinade intact blijft (beter voor het marineren). De marinade op het vlees aanbrengen en minimaal 2 uur in de koelkast laten trekken. Aansluitend op de voorverwarmde Panini grill leggen en aan elke kant ca. 3-4 minuten garen.

SAFETY INSTRUCTIONS

- In the unlikely event that the device should become defective, never try to carry out the repair yourself. Always have repairs carried out by a qualified technician.
- This appliance should not be used by children and persons with reduced physical, sensory or mental capacity or lack of experience or knowledge.
- Cleaning and maintenance should not be done by children.
- Keep the device and cable out of reach of children.
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Always place electrical appliances on a stable and flat, heat-resistant surface, in a place where it cannot fall.
- Certain parts of an electrical appliance can become warm or even hot. To avoid burns, do not touch these parts of the device.
- Do not allow electrical devices, cables or plugs to come into contact with water, other liquids or other heat sources.
- The appliance must not be operated by means of an external timer switch, or by a separate system with remote control.
- Only hold the device by the handles. All metal parts can be very hot.
- Do not use sharp or metal objects on the grill plates or pans. These damage the non-stick coating.

ENVIRONMENT

-  Dispose of packaging materials such as plastic and boxes in the appropriate containers.
- Do not hand this product in as normal household waste at the end of its life cycle, but hand it in at a collection point for reuse of electrical and electronic equipment. Look for the symbol on the product, instructions for use or packaging.
- The materials can be reused as indicated. By helping with reuse, recycling of materials or other forms of use of old equipment, you are making an important contribution to protecting the environment.
- Ask the municipality for the correct collection point in your area.

OPERATION

The appliance is intended only for domestic use, not for professional use. The following description is associated with the image on page 2:

- | | |
|----------------------------|--------------------|
| 1. "Heating" pilot light | 5. Grills plates |
| 2. Drip tray (removable) | 6. Lid |
| 3. Safe lid locking system | 7. Handle |
| 4. Power cord and plug | 8. Plastic spatula |

OPERATION - Before first use

1. Clean all the accessories to remove any residues that may be left from the manufacturing process (see "Cleaning and maintenance").
2. Put the plug into the wall socket and allow the grill to heat up for 10 minutes. This will remove any packaging odor from the appliance.

WARNING:

- The appliance may emit a little smoke and a characteristic smell when you switch it on for the first time. This is normal, and will soon stop. Make sure the appliance has sufficient ventilation.
- Keep house birds away from the appliance when it is in use; fumes released from the non-stick coating when the baking plate is hot can cause stress to birds.

OPERATION - Preparations

1. Place the grill on a level, stable and heat-resistant surface.
2. Place the drip tray (2) at the front of the grill between the front feet.
3. Close the lid (6).
4. Put the plug (4) in the wall socket. The red light (1) will light and the appliance starts preheating the grill plates (5). Once the grill plates have reached cooking temperature the red lamp will go out. This takes approximately 2 minutes.

OPERATION - Grilling

1. Open the lid.
2. Lay the food that you want to grill on the lower grill plate.
3. Close the lid.
4. Grill the food until it is cooked. The cooking time required is different for each product.
5. Open the lid and remove the food from the grill plate.
6. Remove the plug from the wall socket once you have finished using the appliance. Bon appetit!

WARNING:

- Do not use the safety clip (3) of the appliance for squeezing the product. The weight of the top cover will provide an equal pressure
- To be able to handle food with different thicknesses, there is play in the cover so that it can easily adjust to the thickness of the food.

CLEANING AND MAINTENANCE

Clean the appliance after each use.

1. Remove the plug from the wall socket and allow the appliance to cool down completely.
2. Remove the food remaining from the under baking plate with a kitchen paper while it is still hot.
3. The upper baking plate is easier to clean when it is cooled down.
4. Clean the drip tray with a bit of soap.
5. Clean the housing and the top cover with a moistures cloth.

WARNING:

- Make sure the plug has been removed from the wall socket before cleaning the appliance.
 - Never use corrosive or scouring cleaning products or sharp objects (such as a knife or a hard brush) to clean the appliance.
 - Never immerse the appliance, the power cord or the plug in water or any other liquid.
6. Close the appliance and lock the clip at the right site.
 7. Place the appliance at a flat and solid ground in vertical position with the handle up or just normal as you use the appliance.

RECIPES

Grill – Kebab

Ingredients:

- 350 g escalope
- 2 large onions
- 50 g bacon
- 2 peppers
- oil

For the marinade:

- 125 ml water
- 4 Tbsp red wine
- 1 Tbsp vinegar
- 1 clove garlic
- 1 pinch thyme
- pepper
- salt

Preparation:

Cut the meat into cubes. Quarter the onions. Slice the pepper and bacon. Place all the ingredients onto a skewer in alternate order. Leave the skewers to marinate for about an hour. Remove and leave to drain. Drizzle with oil and grill on the Panini grill for about 10 mins.

Chicken kebabs to grill

Ingredients:

- 2 chicken breast fillets
- sauce (Teriyaki sauce)
- a little white wine

Preparation:

First make the marinade - mix about 5 Tbsp of Teriyaki sauce with a little dry white wine. Slice the chicken breast fillets thinly and leave them to marinate in the sauce for at least 2 hours. Afterwards, place them on the skewers in a fan shape and onto the Panini Grill – continue to drizzle them with the remaining marinade.

Hamburger

Ingredients:

- 2 cups sour cream (2 x 150g)
- 6 spring onions
- 6 Tbsp breadcrumbs
- 2 Tsp Worcestershire sauce
- 2 Tsp pepper
- 800 g minced beef
- 8 hamburger buns
- lettuce
- 2 tomatoes
- 1 onion (Spanish onion)
- 4 Tsp mustard
- 2 Tbsp mayonnaise
- 2 Tbsp tomato ketchup

Preparation:

Slice the onions into rings, slice the tomatoes and place in a bowl. Finely chop the spring onions. Add 50% of the green part. Mix well the minced beef, spring onions, sour cream, Worcestershire sauce and the pepper. Form burgers from the minced beef mixture. The best thing is to make balls first and then press them flat against a bread board. The meat should be quite thin. Mix the mustard, mayonnaise

and ketchup together. This is the sauce for later. Place the onions, tomatoes and the sauce on the dining table. Brown the meat on both sides on the Panini grill. Shortly before the end of grilling them, place the bread buns on the grill. This will make the bread crispy too.

Vegetable kebabs to grill

Ingredients:

- medium large mushrooms, as desired
- 1 red pepper
- 20 cherry tomatoes
- 20 small sweet onions, or 1 red, strong, large onion, finely chopped
- 1 fresh pineapple, cut into squares (about 1 1/2 to 2 cm)
- 3 Tbsp olive oil
- 1 Tbsp Balsamic vinegar
- salt as needed
- freshly ground pepper
- 1 Tbsp flour (bread flour)
- 3 cloves garlic, crushed
- tarragon, fresh or dried
- 1 yellow pepper
- 1 green pepper
- a little ground chilli

Preparation:

Clean the mushrooms, onions, tomatoes and peppers, cut into bite-sized pieces as needed and then place in a large bowl. Drizzle over olive oil, and a couple of splashes of Balsamic vinegar. Season with a little salt, freshly ground black pepper and a little ground chilli pepper. Then sprinkle over the garlic, tarragon and the bread flour. Mix well. If needed, add a little more olive oil and one or two splashes of Balsamic. Leave the ingredients to marinate for about 30 minutes and then place on the skewer. Do not put the pineapple in the marinade. Place the rest of the marinade into small cups. Place the kebabs on the Panini grill for about 10 minutes and drizzle over the remaining marinade.

Sandwiches

Ingredients:

- 4 slices thick sliced bread
- 2 portions chicken fillet sliced very thinly
- 2 onions finely sliced into rings
- 1 clove of garlic, finely chopped
- salt and pepper
- 1 Tsp paprika
- 2 Tbsp sauce (garlic sauce from a jar)
- 1 hand full rocket, roughly chopped
- 2 Tsp Chinese mixed herbs

Preparation:

Sprinkle the chicken fillet slices with herbs and cook them thoroughly on the Panini Grill. Salt and fry the garlic and onions until golden yellow. Cover 2 toasted slices of bread with rocket, then the onions, the chicken fillet slices, garlic sauce and a little more rocket. Place another slice of bread on top and grill everything for about 4-6 mins on the Panini Grill.

Italian – Sandwich

Ingredients:

- 2 slices of bread per sandwich
- 1 Tbsp olive oil
- ½ small onion
- ½ small red pepper
- 3 anchovies or alternatively:
- 2 sun-dried tomatoes in oil (up to 3 tomatoes)
- 50 g mozzarella
- 6 black olives
- 1 Tbsp chopped parsley
- ½ Tsp chopped thyme

Preparation:

Drizzle the bread with olive oil. Slice the onion into rings and the pepper into thin strips. If you are using sun-dried tomatoes instead of anchovy fillets, cut these into thin strips. Slice the mozzarella. Spread the prepared ingredients with the olives onto the bread and sprinkle with parsley and thyme, then grill in the Panini grill for 4-6 minutes.

Chicken Pesto Paninis

Ingredients:

- 1 Focaccia bread, quartered
- ½ cup of basil pesto from a jar
- 200 g of cooked chicken breast thinly sliced
- 200 g of green pepper finely cubed
- 150 g red onion sliced into rings
- 250 g grated gouda cheese

Preparation:

Pre-heat your Panini grill. Slice every Focaccia quarter in half and spread each side with the pesto. Then add the ingredients such as the chicken breast, pepper, onion and the cheese. Cover with the other half of the bread and grill the paninis in the pre-heated grill for about 5 mins or until golden brown and the cheese has melted.

Marc`s Panini

Ingredients:

- 1 Focaccia bread, quartered, or 4 Ciabatta rolls
- 1 tomato
- 1 cucumber
- 4 slices melting cheese
- 4 slices ham or salami
- herb butter
- salt and pepper
- herbs as desired

Preparation:

Slice the Panini bread lengthwise and spread with the herb butter. Place the ham or the salami on the bottom half. Slice the cucumber and tomato and place on the bread, season and sprinkle with fresh herbs. Add the slices of cheese and cover with the other half of the Panini. Grill the Paninis in the preheated grill for about 5 mins or until golden brown and the cheese has melted.

Korean Fire Meat

Ingredients:

- 1 kg pork sliced into slices of about 1cm thick
- 1 leek
- 3 cloves garlic
- 5 Tbsp Soya sauce
- 5 Tbsp oil (sunflower oil)
- 2 Tbsp vinegar (wine vinegar)
- 1 squeezed lemon
- 7 Tsp Chinese mixed herbs
- 2 Tsp Cayenne pepper

Preparation:

Finely chop or crush the garlic. Mix this together with all the liquid ingredients and herbs to make a sauce. Slice the leek into rings. Now you need a bowl (at best with a lid) to marinate the meat in. Close the lid (or cover the bowl) and place in the fridge. Leave it to marinate for 1-3 days, after ½ the time has passed stir with a spoon (or turn the meat slices) so that the marinade is evenly distributed. After marinating, place the meat pieces on the preheated Panini grill and cook as desired.

Thai - Fish

Ingredients:

- 1 kg fish fillets (e.g. redfish, hake, shark catfish, etc.)
- 1 Tbsp cumin
- 2 Tbsp oyster sauce
- 100 ml oil (e.g. sesame, sunflower or nut oil)
- 1 Tsp green curry paste
- ½ lemon juice
- salt
- sugar

Preparation:

The fish can be fresh or frozen, but must then be thawed. Now salt the fillets and lightly sugar them. Mix the oil, oyster sauce, cumin, lemon juice and curry paste in a screw-top jar or shaker. The longer and more intensively it's shaken, the longer the emulsion-type state of the marinade will be maintained (an advantage for marinating). Pour the marinade over the fish and leave to marinate in the fridge for at least 2 hours. Then, place on the pre-heated Panini grill and grill each side for about 3-4 minutes.





ALL YOU WANT TO KNOW ABOUT YOUR UNIQUE 5 YEAR WARRANTY

ALLES, WAS SIE ÜBER IHRE EINZIGARTIGE 5-JAHRES-GARANTIE WISSEN MÖCHTEN
TOUT CE QUE VOUS VOULEZ SAVOIR SUR VOTRE GARANTIE UNIQUE DE 5 ANS
ALLES WAT U WILT WETEN OVER UW UNIEKE GARANTIE VAN 5 JAAR
TUTTO QUELLO CHE VUOI SAPERE SULLA TUA GARANZIA UNICA DI 5 ANNI
TODO LO QUE QUIERES SABER SOBRE TU ÚNICA GARANTÍA DE 5 AÑOS

BESTRON.COM/GUARANTEE



NEED HELP? CHAT WITH US! WHATSAPP CUSTOMER SERVICE

BRAUCHEN SIE HILFE? CHATTE MIT UNS! WHATSAPP KUNDENSERVICE
BESOIN D'AIDE? DISCUTE AVEC NOUS! SERVICE CLIENTÈLE WHATSAPP
HULP NODIG? CHAT MET ONS! WHATSAPP KLANTENSERVICE
HO BISOGNO DI AIUTO? CHATTA CON NOI! SERVIZIO CLIENTI WHATSAPP
¿NECESITAS AYUDA? ¡HABLA CON NOSOTROS! SERVICIO AL CLIENTE DE WHATSAPP

BESTRON.COM/WHATSAPP



GERMANY & EASTERN EUROPE CUSTOMER SERVICE

GERMANY	bestron.service.de@teknihall.com
CZECHIA	bestron.service.cz@teknihall.com
SLOVENSKO	bestron.service.sk@teknihall.com
HRVATSKA	bestron.service.hr@teknihall.com
POLSKA	bestron.service.pl@teknihall.com
ROMÂNIA	bestron.service.ro@teknihall.com
BULGARIA	bestron.service.bg@teknihall.com

SERVICE HOTLINE: **00800 954 39 543**