

Breville®

Turn **on** your creativity®



VST074X

UK	Sandwich toaster Instructions for Use.....	4
FR	Appareil à croque-monsieur Instructions	7
DE	Sandwichtoaster Bedienungsanleitung	11
ES	Sandwichera Instrucciones de uso.....	14
PT	Tostadeira Instruções de Utilização	18
IT	Tostapane Istruzioni per l'uso.....	21
NL	Tosti grill Gebruiksaanwijzing	24
FI	Voileipägrilli Käyttöohjeet.....	28
SE	Toastjärn Návod k použití.....	31
DK	Toastjern Brugsanvisning	34
NO	Sandwichtoaster Bruksanvisning	37
PL	Tostownica Instrukcja użytkowania	40
CZ	Sendvičovač Návod k použití.....	43
SK	Sendvičovač Návod na používanie.....	47
HU	Szendvicssütő Használati útmutató.....	50
RO	Prăjitor pentru sandwichuri Instrucțiuni de utilizare.....	53
BG	BG тостер за сандвичи Инструкции за употреба	56
HR	Toster za sendviče Upute za upotrebu	60
GK	τοστιέρα Οδηγίες χρήσης.....	63

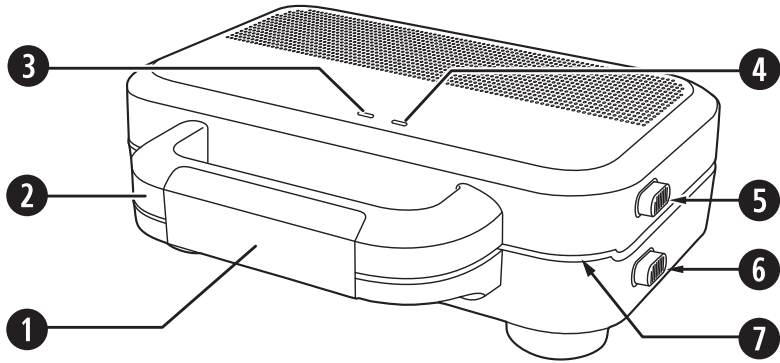


FIG. 1



FIG. 2

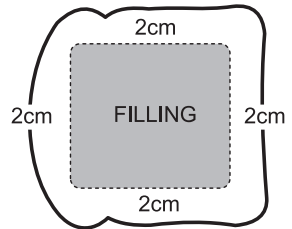
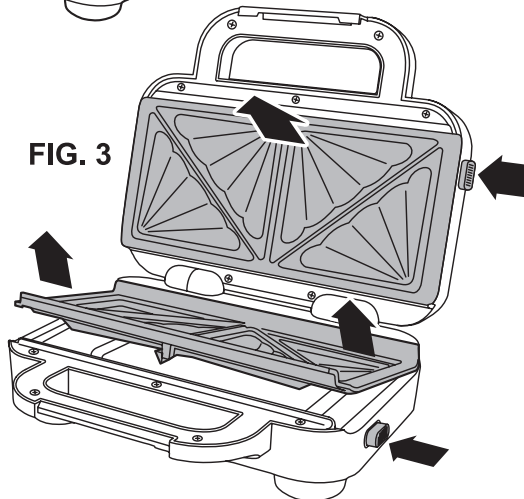


FIG. 3




IMPORTANT SAFETY INFORMATION

Please read these instructions before operating the appliance and retain them for future use.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years old.

Bread can burn therefore do not use the appliance near or below combustible materials such as curtains. Never use the appliance below wall cupboards or shelves.

Never operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.

 Do not touch the metal parts of the appliance during use as they may become very hot.

Never use this appliance for anything other than its intended use. This appliance is for household use only. Do not use this appliance outdoors.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

- Always ensure that hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Always use the appliance on a stable, secure, dry and level surface.
- Care is required when using the appliance on surfaces that may be damaged by heat. The use of an insulated pad is recommended.
- This appliance must not be placed on or near any potentially hot surfaces (such as a gas or electric hob).

- Never let the power cord hang over the edge of a worktop, touch hot surfaces or become knotted, trapped or pinched.
- Do not use the appliance if it has been dropped or if there are any visible signs of damage.
- Ensure the appliance is switched off and unplugged from the supply socket after use and before cleaning.
- Always allow the appliance to cool before cleaning or storing.
- Do not immerse the main body, cord set or plug in water or liquid of any kind.
- Never leave the appliance unattended when in use.

PARTS

- 1 Latch
- 2 Handle
- 3 Power light (green)
- 4 Temperature light (amber)
- 5 Upper cooking plate release button
- 6 Lower cooking plate release button
- 7 Removable cooking plates with DuraCeramic™ coating

BEFORE FIRST USE

- Unpack your sandwich toaster. You may wish to keep the packaging for future use.
- Remove and wash the cooking plates thoroughly to remove any impurities or residues that may be left over from the manufacturing process (follow the directions under *Cleaning*).
- Clean the outside of your sandwich toaster with a soft damp cloth which has been wrung almost dry in warm soapy water. The cover can be polished with a soft dry cloth.

Note that the first time you use your sandwich toaster, you may notice a slight burning smell and a little smoke. This is completely normal and will soon disappear.

USING YOUR SANDWICH TOASTER

The cooking plates feature the exclusive DuraCeramic™ coating. This specialised natural ceramic coating is designed to transfer heat quicker and more efficiently than standard non-stick coatings – meaning faster cooking times for your delicious home-cooked snacks. In addition, the DuraCeramic™ coating is scratch resistant and 4 times more durable than standard non-stick coatings – this is a product built to last. Peace of mind comes from the fact that the DuraCeramic™ coating is PTFE and PFOA free, so this exclusive coating is durable and easy to clean.

DuraCeramic™ coating – designed to handle whatever you throw at it with ease.

Important points:

- **Always allow a 2cm gap around the sandwich filling.**
- **Never overfill your toastie, especially when using ingredients that contain food colouring, or coloured cheeses. Too much filling can leak out and may stain the sandwich toaster's housing.**

1. Plug your sandwich toaster in to the mains supply socket. The green power light will come on and your sandwich toaster will start heating up.
2. When your sandwich toaster is fully heated the temperature light will come on. This light will come on and go out during cooking.
3. Spread the OUTSIDE of the bread with butter or a spread suitable for cooking.
4. Place the two lower slices of bread onto the bottom plate 'buttered' side down. Face the crusts of the bread to the left and right (fig. 1).
5. Add the filling. The deeper cooking plates allow you to use more of your favourite ingredients but always leave a 2cm gap around the filling (fig. 2). This will allow your sandwich toaster to form a good seal and prevent the filling from leaking out. For best results, the maximum amount of cheese, when used as a single ingredient, should not exceed 60g. If you add other ingredients, reduce the amount of cheese to compensate for them.
6. Place the remaining bread on top with the buttered side on the outside (this will give your toasted sandwich a lovely golden colour during cooking).
7. Close and latch the lid and allow to cook for approx 4-5 minutes until golden and cooked. Leave the sandwich in the toaster for more or less time according to taste.
8. Release the latch and open the lid. Watch out for escaping steam—use a tea towel or wear oven gloves. Remove the toasted sandwich with a non-metallic spatula. Don't use a metal blade as this can damage the non-stick surface of the plates.
9. Once cooked, take care when eating as fillings, especially fruit or tomato, can be very hot.

CLEANING

⚠️ Unplug and switch off your sandwich toaster and allow it to fully cool down before cleaning it. Do not immerse the main body, cord set or plug in water or liquid of any kind.

Never use steel wool, scouring pads, abrasive cleaners or metallic utensils to clean your sandwich toaster.

1. Wipe the cooking plates with an absorbent paper or soft damp cloth.
2. Clean the outside of your sandwich toaster with a soft damp cloth which has been wrung almost dry in warm soapy water. The cover can be polished with a soft dry cloth.
3. Press the cooking plate release buttons and remove the plates from your sandwich toaster. Immerse the plates in warm, soapy water. Rinse with clean water. Wipe dry with a soft cloth. To avoid oxide forming on the uncoated surfaces of the plate, insert the plate back into your sandwich toaster and heat for one minute with the lid closed.

Note: We recommend that you wash the cooking plates by hand only, in order to preserve the DuraCeramic™ coating.

TURN ON YOUR CREATIVITY™

Let the Breville® team help you turn on your creativity with a gateway to a world of food and drinks without limits. You don't have to travel far—just to your computer, tablet or mobile—where you will discover our FREE website with top tips and recipes to inspire your imagination. Join us now at: www.turnonyourcreativity.com

Turn **on** your creativity®

RECIPE IDEAS

Making toasted sandwiches is easy and fun, Using basic ingredients, delicious sweet or savoury snacks can be made in minutes, perfect for any time of the day. Here are some classic toasted sandwich combinations that you may wish to try.

- Tuna melt (tuna, onion, mayonnaise and cheese)
- Cheese and tomato
- Cheese, beans and ham
- Turkey, stuffing and cranberry
- Ham, Brie, mushrooms and rocket
- Steak and mushrooms
- BLT (bacon, lettuce and tomato)
- Bacon and cheese
- Chicken, red pepper and Brie
- Sweet chilli chicken
- Camembert and cranberry
- Chocolate and banana
- Toffee and Apple

Breads

For best results, use a medium, white sliced bread. For variety, why not try using wholemeal bread, Danish-style bread, seeded breads, sourdough and fruit breads.

Cheeses

Classic cheeses that melt easily like Cheddar, Jarlsberg, Fontina, Gruyère and Emmental make excellent toasted sandwiches, but why not experiment and get creative with your own favourite cheeses!

Pastry

Try using thinly rolled shortcrust pastry with a variety of fillings; these can be both sweet and savoury. Use fresh or frozen berries (defrosted before use) or look out for canned fruit filling at your local supermarket.

RECIPES

To make, follow the directions under *Using Your Sandwich Toaster*. Each recipe makes 2 toasted sandwiches.

Cheese and Ham

- 4 slices of bread
- Sliced medium cheddar
- 2 slices of ham

Cheese and Tomato

- 4 slices of bread
- Sliced medium cheddar
- 2 medium tomatoes

Cheese and Onion

- 4 slices of bread
- Sliced medium cheddar
- Finely sliced onion rings

Blue Cheese and Caramelised Onion

- 4 slices of rustic white bread
- 1 onion, sliced
- 15ml vegetable oil
- 15g brown sugar
- 60-80g blue cheese (e.g. Gorgonzola, Roquefort, Saint Agur, Blue Stilton)
- Softened butter

1. Heat a saucepan over a medium heat, add the oil and cook the onions until they are just starting to colour. Reduce the heat, add the sugar and cook for approximately 20 minutes stirring occasionally until they are golden in colour and caramelised. Set aside to cool.
2. Butter the outside of the four pieces of bread.
3. Assemble the sandwiches using the blue cheese and caramelised onions.
4. Cook for approximately 5 minutes until golden in colour.

Chocolate, Hazelnut and Brie

- 4 slices of brioche bread
- 15g chopped toasted hazelnuts
- 60g Brie, sliced
- 15g dark chocolate, chopped
- Honey (optional)

1. Butter one side of each brioche slice. Place two slices on the bottom plate.
2. Assemble the toasted sandwich by placing the cheese on the bottom slices of brioche. Scatter over the nuts and chocolate and drizzle with a little honey if desired.
3. Top with the other two slices of brioche and cook for 3-4 minutes. The brioche will toast quickly.
4. Remove from your sandwich maker using care because the toasted sandwiches will be extremely hot.

FITTING OF A PLUG - U.K. AND IRELAND ONLY

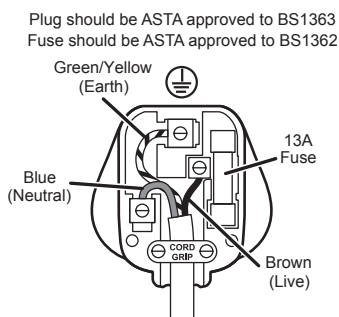
⚠ This appliance must be earthed.

If the plug is not suitable for the socket outlets in your home, it can be removed and replaced by a plug of the correct type.

If the fuse in a moulded plug needs to be changed, the fuse cover must be refitted. The appliance must not be used without the fuse cover fitted.

If the plug is unsuitable, it should be dismantled and removed from the supply cord and an appropriate plug fitted as detailed. If you remove the plug it must not be connected to a 13 amp socket and the plug must be disposed of immediately.

If any other plug is used, a 13 amp fuse must be fitted either in the plug or adaptor or at the distributor board.



Ensure that the outer sheath of the cable is firmly held by the cord grip

GUARANTEE

Please keep your receipt as this will be required for any claims under this guarantee.

This appliance is guaranteed for 2 years after your purchase as described in this document.

During this guaranteed period, if in the unlikely event the appliance no longer functions due to a design or manufacturing fault, please take it back to the place of purchase, with your till receipt and a copy of this guarantee.

The rights and benefits under this guarantee are additional to your statutory rights, which are not affected by this guarantee. Only Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)") has the right to change these terms.

JCS (Europe) undertakes within the guarantee period to repair or replace the appliance, or any part of appliance found to be not working properly free of charge provided that:

- you promptly notify the place of purchase or JCS (Europe) of the problem; and
- the appliance has not been altered in any way or subjected to damage, misuse, abuse, repair or alteration by a person other than a person authorised by JCS (Europe).

Faults that occur through, improper use, damage, abuse, use with incorrect voltage, acts of nature, events beyond the control of JCS (Europe), repair or alteration by a person other than a person authorised by JCS (Europe) or failure to follow instructions for use are not covered by this guarantee. Additionally, normal wear and tear, including, but not limited to, minor discoloration and scratches are not covered by this guarantee.

The rights under this guarantee shall only apply to the original purchaser and shall not extend to commercial or communal use.

If your appliance includes a country-specific guarantee or warranty insert please refer to the terms and conditions of such guarantee or warranty in place of this guarantee or contact your local authorized dealer for more information.

Waste electrical products should not be disposed of with Household waste. Please recycle where facilities exist. E-mail us at enquiriesEurope@jardencs.com for further recycling and WEEE information.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle
SK8 3GQ
UK



INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lisez avec attention et conservez pour référence.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, ainsi que par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites, ou encore des personnes n'ayant aucune connaissance ou expérience du produit, à condition d'avoir été formés à son utilisation correcte et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être effectuées par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont surveillés par un adulte.

Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Le pain peut brûler. Ne placez pas l'appareil près ou sous des objets combustibles, tels que des rideaux. N'utilisez pas le grille-pain sous des éléments muraux ou des étagères.

Ne contrôlez pas l'appareil au moyen d'un minuteur externe ou tout autre système de commande à distance.

⚠ Ne touchez pas les parties métalliques de l'appareil en cours d'utilisation, car elles risquent d'être brûlantes.

N'utilisez ce produit qu'aux fins pour lesquelles il est prévu. Cet appareil est conçu exclusivement pour une utilisation domestique. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son représentant agréé ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de manipuler la prise ou de mettre l'appareil en marche.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable, sûre, sèche et horizontale.
- Soyez particulièrement prudent si vous utilisez l'appareil sur une surface susceptible d'être endommagée par la chaleur. L'utilisation d'un support résistant à la chaleur est recommandée.

- Cet appareil ne doit pas être placé sur ou près de surfaces potentiellement chaudes (telles que des plaques de cuisson au gaz ou à l'électricité).
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre dans le vide, toucher des surfaces chaudes ou s'emmêler, se bloquer ou se pincer.
- N'utilisez pas l'appareil s'il a subi un choc, ou en cas de signes visibles de dommages.
- Assurez-vous que l'appareil est arrêté et débranchez-le avant de le nettoyer.
- Attendez toujours que l'appareil se refroidisse avant de le nettoyer ou le ranger.
- Ne plongez pas l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance au cours de son utilisation.

DESCRIPTIONS

- 1 Loquet
- 2 Poignée
- 3 Voyant d'alimentation (vert)
- 4 Voyant de chauffe (orange)
- 5 Bouton d'éjection de la plaque de cuisson supérieure
- 6 Bouton d'éjection de la plaque de cuisson inférieure
- 7 Plaques de cuisson amovibles à revêtement DuraCeramic™

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Sortez l'appareil à croque-monsieur de son emballage. Il peut s'avérer utile de conserver l'emballage afin de pouvoir le réutiliser.
- Retirez les plaques de cuisson et lavez-les soigneusement afin d'éliminer tout résidu ou impureté résultant éventuellement du processus de fabrication (reportez-vous aux instructions de la section *Nettoyage*).
- Nettoyez l'extérieur de l'appareil à croque-monsieur à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau chaude savonneuse et bien essoré. Vous pouvez passer un chiffon doux sec sur le couvercle.

Notez que lors de sa première utilisation, une légère odeur de brûlé et un peu de fumée risquent de se dégager de l'appareil à croque-monsieur. Ce phénomène est parfaitement normal et disparaît rapidement.

UTILISATION DE L'APPAREIL À CROQUE-MONSIEUR

Les plaques amovibles bénéficient du revêtement DuraCeramic™. Ce revêtement naturel en céramique spécialisé assure un transfert rapide de chaleur plus efficace que les revêtements antiadhésifs standard. Résultat : vos délicieux snacks faits maison cuisent plus rapidement. Le revêtement DuraCeramic™ ne craint pas les rayures et est 4 fois plus résistant que les revêtements antiadhésifs standard. C'est donc un produit conçu pour durer. Le revêtement DuraCeramic™ ne contient ni PTFE, ni PFOA, ce qui ne peut que vous rassurer. Il est ainsi durable et facile à nettoyer.

Revêtement DuraCeramic™ – des performances à la hauteur de vos ambitions culinaires.

Quelques points importants :

- **N'oubliez pas de laisser 2 cm autour de la garniture.**
 - **Ne remplissez jamais trop votre croque, en particulier lorsque vous utilisez des ingrédients qui contiennent des colorants alimentaires ou des fromages de couleur. Si vous êtes trop généreux, la garniture risque de couler et de tacher le corps de l'appareil à croque-monsieur.**
1. Branchez l'appareil à croque-monsieur sur une prise secteur. Le voyant d'alimentation vert s'allume et l'appareil commence à chauffer.
 2. Une fois la température maximale atteinte, le voyant de chauffe s'allume. Il s'allume et s'éteint pendant la cuisson.
 3. Tartinez la face SUPÉRIEURE du pain de beurre ou de margarine adaptée à la cuisson.
 4. Placez les deux tranches de pain inférieures sur la plaque inférieure, face beurrée vers le bas. Orientez la croûte du pain vers la gauche et vers la droite (fig. 1).
 5. Ajoutez la garniture. Parce qu'elles sont plus profondes, les plaques de cuisson vous permettent d'être plus généreux avec vos ingrédients favoris, mais veillez à conserver un écart de 2 cm entre la garniture et la croûte du pain (fig. 2). L'appareil à croque-monsieur soudera ainsi les bords, afin d'éviter à la garniture de couler. Pour obtenir de meilleurs résultats, la quantité maximale de fromage ne doit pas dépasser 60 g si vous ne le mélangez pas à d'autres ingrédients. Si vous utilisez d'autres ingrédients, réduisez en conséquence la quantité de fromage.
 6. Placez les tranches restantes de pain, face beurrée vers le haut (votre croque-monsieur prendra ainsi une magnifique couleur dorée pendant la cuisson).
 7. Fermez le couvercle en appuyant sur le loquet et cuisez le croque-monsieur pendant 4 à 5 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré. Ajustez la durée de cuisson selon vos préférences.
 8. Soulevez le loquet et ouvrez le couvercle. Pour vous protéger de la vapeur qui s'échappe, utilisez un torchon ou des gants de cuisine. Sortez le croque-monsieur à l'aide d'une spatule non métallique. N'utilisez pas d'ustensile en métal, car vous risquez d'endommager le revêtement antiadhésif des plaques.

9. Veillez à ne pas vous brûler lorsque vous mangez le croque-monsieur, car la garniture (fruits ou tomates, en particulier) risque d'être très chaude.

NETTOYAGE

⚠ Arrêtez et débranchez l'appareil à croque-monsieur. Laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer. Ne plongez pas l'appareil, le cordon d'alimentation ou la prise dans l'eau ou tout autre liquide.

N'utilisez jamais de paille de fer, d'éponges à récurer, de détergents abrasifs ou d'ustensiles en métal pour nettoyer l'appareil à croque-monsieur.

1. Essuyez les plaques de cuisson avec du papier absorbant ou un chiffon doux humide.
2. Nettoyez l'extérieur de l'appareil à croque-monsieur à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau chaude savonneuse et bien essoré. Vous pouvez passer un chiffon doux et sec sur le couvercle.
3. Appuyez sur les boutons d'éjection des plaques de cuisson et sortez celles-ci de l'appareil à croque-monsieur. Plongez les plaques dans de l'eau chaude savonneuse et rincez-les à l'eau claire. Essuyez-les à l'aide d'un chiffon doux. Pour éviter l'oxydation des surfaces sans revêtement des plaques, replacez-les dans l'appareil à croque-monsieur et faites chauffer celui-ci pendant une minute après avoir refermé le couvercle.

Remarque : nous vous recommandons de laver les plaques de cuisson à la main uniquement pour éviter d'endommager le revêtement DuraCeramic™ sans utiliser de produits de nettoyage durs ou abrasifs ou de sprays anti-adhésifs.

IDÉES DE RECETTE

Faire des croque-monsieur est simple et amusant. À partir d'ingrédients de base, vous pouvez confectionner un snack sucré ou salé en quelques minutes, que vous pourrez déguster à toute heure de la journée. Vous trouverez ci-dessous quelques recettes classiques de croque-monsieur fort appétissantes.

- Délice de thon (thon, oignon, mayonnaise et fromage)
- Fromage et tomate
- Fromage, haricots et jambon
- Dinde, farce et canneberge
- Jambon, brie, champignons et roquette
- Steak et champignons
- Bacon, laitue et tomate
- Bacon et fromage
- Poulet, poivron rouge et brie
- Poulet au piment doux
- Camembert et canneberge
- Chocolat et banane
- Pomme et caramel

Pains

Pour de meilleurs résultats, utilisez du pain de mie en tranches pas trop épaisses. Et pourquoi ne pas varier les plaisirs en utilisant du pain complet, du pain danois, du pain aux graines, du pain au levain ou du pain aux fruits secs ?

Fromages

Vous pouvez confectionner d'excellents croque-monsieur avec des fromages traditionnels qui fondent aisément, cheddar, jarlsberg, fontina, gruyère et emmental, mais pourquoi ne pas faire preuve d'imagination et utiliser vos fromages favoris !

Pâte à tarte

Essayez de la pâte brisée finement étalée et garnie de divers ingrédients salés ou sucrés. Utilisez des fruits rouges frais ou surgelés (à décongeler avant de les utiliser) ou faites le tour du rayon des fruits en boîte dans votre supermarché.

TURN ON YOUR CREATIVITY™

Laissez l'équipe Breville® vous aider à donner libre cours à votre créativité et à découvrir un large éventail d'aliments et de boissons. Il n'est pas nécessaire de voyager aux quatre coins du monde. Sur votre ordinateur, votre tablette ou votre portable, vous avez accès à notre site Web GRATUIT, qui propose de délicieuses recettes et astuces. Votre imagination ne connaîtra plus de limites ! Rejoignez-nous dès maintenant sur : www.turnonyourcreativity.com

Turn  your creativity®

RECETTES

Reportez-vous aux instructions de la section *Utilisation de l'appareil à croque-monsieur*. Chaque recette permet de préparer 2 croque-monsieur.

Fromage et jambon

- 4 tranches de pain
- Gruyère en tranches pas trop épaisses
- 2 tranches de jambon

Fromage et tomate

- 4 tranches de pain
- Gruyère en tranches pas trop épaisses
- 2 tomates de taille moyenne

Fromage et oignon

- 4 tranches de pain
- Gruyère en tranches pas trop épaisses
- Oignon coupé en fines rondelles

Fromage bleu et oignon caramélisé

- 4 tranches de pain de campagne
 - 1 oignon coupé en rondelles
 - 15 ml d'huile végétale
 - 15 g de cassonade
 - 60 à 80 g de fromage bleu (Gorgonzola, Roquefort, Saint-Agur, Stilton bleu)
 - Beurre ramolli
1. Versez l'huile dans une casserole à feu moyen et faites revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils commencent à changer de couleur. Baissez le feu, ajoutez le sucre et faites cuire pendant environ 20 minutes en remuant de temps en temps jusqu'à ce que la préparation soit dorée et caramélisée. Laissez refroidir.
 2. Beurrez quatre tranches de pain.
 3. Assemblez les croque-monsieur en ajoutant le fromage bleu et les oignons caramélisés.
 4. Faites cuire pendant environ 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Chocolat, noisettes et brie

- 4 tranches de pain brioché
 - 15 g de noisettes grillées et concassées
 - 60 g de brie coupé en tranches
 - 15 g de chocolat noir en morceaux
 - Miel (facultatif)
1. Beurrez une face de chaque tranche de pain brioché. Placez deux tranches sur la plaque inférieure.
 2. Assemblez les croque-monsieur en plaçant le fromage sur les tranches inférieures de pain brioché. Recouvrez de noisettes et de chocolat, puis ajoutez un peu de miel si le cœur vous en dit.
 3. Placez les deux autres tranches de pain brioché et faites cuire pendant 3 à 4 minutes. Le pain brioché change rapidement de couleur.
 4. Soyez prudent lorsque vous sortez les croque-monsieur de l'appareil, car ils sont extrêmement chauds.

GARANTIE

Veillez conserver votre ticket de caisse, il vous sera demandé lors de toute réclamation sous garantie.

Cet appareil est garanti 2 ans à partir de la date d'achat, comme indiqué dans le présent document.

Dans le cas peu probable d'une panne résultant d'un défaut de conception ou de fabrication au cours de la période de garantie, veuillez rapporter l'appareil au magasin où vous l'avez acheté avec votre ticket de caisse et une copie de cette garantie.

Vos droits statutaires ne sont aucunement affectés par cette garantie. Seul Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited (« JCS (Europe) ») peut modifier ces dispositions.

JCS (Europe) s'engage à réparer ou remplacer gratuitement, pendant la période de garantie, toute pièce de l'appareil qui se révèle défectueuse sous réserve que :

- vous avertissiez rapidement le magasin ou JCS (Europe) du problème ; et
- l'appareil n'ait pas été altéré de quelque manière que ce soit ou endommagé, utilisé incorrectement ou abusivement, ou bien réparé ou altéré par une personne autre qu'une personne agréée par JCS (Europe) Products Europe.

Cette garantie ne couvre pas les défauts liés à une utilisation incorrecte, un dommage, une utilisation abusive, l'emploi d'une tension incorrecte, les catastrophes naturelles, les événements hors du contrôle de JCS (Europe), une réparation ou une altération par une personne autre qu'une personne agréée par JCS (Europe) ou le non-respect des instructions d'utilisation. De plus, cette garantie ne couvre pas non plus l'usure normale, y compris, mais sans limitation, les petites décolorations et éraflures.

Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine et elle n'étend aucun droit à toute personne acquérant l'appareil pour un usage commercial ou communal.

Si votre appareil est accompagné d'une garantie locale ou d'une carte de garantie, veuillez en consulter les dispositions et conditions en vigueur, ou vous adresser à votre revendeur local pour en savoir plus.

Cette marque indique que ce produit ne devrait pas être jeté avec les ordures ménagères, mais séparément partout à travers l'UE. Afin de prévenir tout dommage potentiel à la santé humaine ou à l'environnement par l'évacuation non contrôlée des déchets en raison de la présence de substances dangereuses dans le produit, recycler l'appareil de manière responsable afin de promouvoir la réutilisation durable des matériaux et des ressources. Pour retourner votre produit usagé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de cueillette offerts à l'endroit où vous avez acheté le produit. Ils sont en mesure de reprendre votre produit afin de le recycler sans danger pour l'environnement.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle
SK8 3GQ
UK



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen sie diese hinweise sorgfältig durch und verwahren sie sie gut.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie entsprechend in die sichere Anwendung eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen das Gerät nicht als Spielzeug verwenden. Die Reinigung und Wartung des Geräts darf von Kindern ab 9 Jahren nur unter Aufsicht durchgeführt werden.

Achten Sie darauf, dass sich das Gerät und das dazugehörige Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren befinden.

Brot ist entflammbar. Verwenden Sie das Gerät nicht in Nähe von oder unter entflammaren Materialien (z. B. Vorhänge). Verwenden Sie den Toaster nicht unter Hänigeschränken oder -regalen.

Betreiben Sie das Gerät nie mit einem externen Timer oder einem separaten Fernsteuerungssystem.

⚠ Berühren Sie die Metallteile des Geräts während des Gebrauchs nicht, da diese sehr heiß werden.

Setzen Sie das Gerät nie für Zwecke ein, für die es nicht bestimmt ist. Das Gerät wurde für die Verwendung in Privathaushalten entwickelt. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

Beschädigte Stromkabel müssen durch den Hersteller, den Kundendienst oder andere qualifizierte Personen ersetzt werden, um Gefahren auszuschließen.

- Stellen Sie immer sicher, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie den Stecker berühren oder das Gerät einschalten.
- Verwenden Sie das Gerät nur auf einer stabilen, sicheren, trockenen und ebenen Unterlage.

- Achten Sie darauf, das Gerät nur auf hitzebeständige Unterlagen zu stellen. Es wird empfohlen, eine isolierende Unterlage zu verwenden.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von oder auf Oberflächen, die heiß werden können (z. B. einen Herd oder Kochfelder).
- Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, heiße Oberflächen berührt, verknottet, eingeklemmt wird oder sich verfängt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist oder Beschädigungen sichtbar sind.
- Stellen Sie vor dem Reinigen sicher, dass das Gerät ausgestellt ist und trennen Sie es von der Stromzufuhr.
- Das Gerät kann so vor der Reinigung oder Lagerung abkühlen.
- Tauchen Sie Teile des Geräts oder Stromkabels nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nie unbeaufsichtigt.

BESCHREIBUNG

- 1 Verriegelung
- 2 Griff
- 3 Betriebsleuchte (grün)
- 4 Temperaturleuchte (gelb)
- 5 Entriegelungstaste obere Grillplatte
- 6 Entriegelungstaste untere Grillplatte
- 7 Abnehmbare Grillplatten mit DuraCeramic™-Beschichtung

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Packen Sie Ihren Sandwichtoaster aus. Verwahren Sie ggf. die Verpackung für die spätere Verwendung.
- Nehmen Sie die Grillplatten ab und spülen Sie sie gründlich, um durch den Fertigungsprozess verursachte Rückstände und Schmutzpartikel zu beseitigen (folgen Sie hierzu den Anweisungen unter *Reinigen*).
- Reinigen Sie die Außenseiten des Sandwichtoasters mit einem weichen feuchten Tuch, das in warmes Seifenwasser getaucht und nahezu vollständig ausgewrungen wurde. Die Abdeckung kann mit einem weichen trockenen Tuch poliert werden.

Wenn Sie den Sandwichtoaster zum ersten Mal verwenden, sind möglicherweise ein leichter Brandgeruch und eine geringe Rauchentwicklung festzustellen. Dies ist normal und verschwindet innerhalb kürzester Zeit.

VERWENDUNG DES SANDWICHTOASTERS

Die Grillplatten sind mit einer exklusiven DuraCeramic™-Beschichtung. Diese spezielle natürliche Keramikbeschichtung leitet Hitze schneller und effizienter als herkömmliche Anti-Haftbeschichtungen. Mit anderen Worten, Sie können Ihre köstlichen selbst gekochten Snacks schneller genießen. Die DuraCeramic™-Beschichtung ist außerdem kratzfest und um das Vierfache haltbarer als herkömmliche Anti-Haftbeschichtungen. Dieses Produkt ist also auf Dauer ausgelegt. Das Wissen, dass DuraCeramic™ frei von PTFE und PFOA ist, gibt Ihnen zusätzliche Sicherheit und macht die exklusive Beschichtung haltbar und leicht zu reinigen.

DuraCeramic™-Beschichtung – speziell entwickelt, um es mit allem aufzunehmen, was Sie vorhaben.

Denken Sie daran:

- Immer einen Rand von 2 cm um die Füllung zu lassen.
 - Sie sollten die Toastschnitte nie übermäßig mit Zutaten belegen, die Lebensmittelfarbe oder gefärbten Käse enthalten. Bei einem Übermaß an Belag kann dieser austreten und Flecken auf dem Gehäuse des Sandwich-Toasters verursachen.
1. Schließen Sie den Sandwichtoaster an die Stromversorgung an. Die grüne Betriebsleuchte leuchtet auf und der Sandwichtoaster beginnt, sich zu erwärmen.
 2. Ist der Sandwichtoaster vollständig vorgewärmt, leuchtet die gelbe Temperaturleuchte auf. Diese Leuchte geht während des Garprozesses an und aus.
 3. Streichen Sie etwas Butter oder einen anderen, um Kochen geeigneten Aufstrich auf die AUSSENSEITE der Sandwichscheiben. Verwenden Sie keine fettarmen Aufstriche oder Aufstriche mit einem hohen Wassergehalt.
 4. Legen Sie die unteren beiden Brotscheiben mit der gebutterten Seite nach unten auf die untere Grillplatte. Der obere Rand der Brotscheiben weist dabei nach links bzw. rechts (Abb. 1).
 5. Fügen Sie eine Füllung hinzu. Dank der tieferen Grillplatten können Sie eine größere Menge Ihrer Lieblingszutaten verwenden. Achten Sie jedoch darauf, immer einen Rand von 2 cm zu lassen (Abb. 2). So kann der Sandwichtoaster die Scheiben gut versiegeln und ein Ausfließen der Füllung wird verhindert. Das beste Ergebnis bei reinen Käsesandwiches erzielen Sie mit einer Käsemenge von maximal 60 g. Wenn Sie andere Zutaten verwenden, reduzieren Sie die Menge Käse entsprechend.
 6. Legen Sie die Deckbrotscheiben mit der gebutterten Seite nach oben auf die Füllung. (Durch die Butter erhält das Sandwich während des Grillvorgangs eine appetitliche goldbraune Färbung.)
 7. Senken Sie den Deckel ab und verriegeln Sie ihn. Lassen Sie das Sandwich etwa 4 - 5 Minuten grillen, bis es goldbraun und getoastet ist. Je nach Geschmack können Sie Ihr Sandwich kürzer oder länger tosten.

8. Öffnen Sie die Verriegelung und heben Sie den Deckel an. Schützen Sie sich mit einem Handtuch oder Topfhandschuh vor möglicherweise entweichendem heißen Dampf. Entnehmen Sie das getoastete Sandwich mithilfe eines metallfreien Spatels. Verwenden Sie keine Kochwerkzeuge aus Metall, da durch diese die Antihafbeschichtung beschädigt werden kann.
9. Denken Sie beim Essen Ihres Sandwiches daran, dass die Füllung, insbesondere wenn sie aus Früchten oder Tomaten besteht, sehr heiß sein kann.

REINIGUNG

⚠ Trennen Sie den Sandwichtoaster von der Stromversorgung und lassen Sie ihn vor der Reinigung vollständig abkühlen. Tauchen Sie das Gerät selbst, das Stromkabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Reinigen Sie den Sandwichtoaster nicht mit Stahlwolle, Scheuerschwämmen, scheuernden Reinigern oder Gegenständen aus Metall.

1. Wischen Sie die Grillplatten mit saugfähigem Papier oder einem weichen feuchten Tuch ab.
2. Reinigen Sie die Außenseiten des Sandwichtoasters mit einem weichen feuchten Tuch, das in warmes Seifenwasser getaucht und nahezu vollständig ausgewrungen wurde. Die Abdeckung kann mit einem weichen trockenen Tuch poliert werden.
3. Drücken Sie die Entriegelungstasten der Grillplatten und nehmen Sie die Platten aus dem Sandwichtoaster. Tauchen Sie die Platten in warmes Seifenwasser. Spülen Sie die Platten mit klarem Wasser. Trocknen Sie die Platten mit einem weichen Tuch. Um zu verhindern, dass die nicht beschichteten Flächen der Platten oxidieren, legen Sie die Platten wieder in den Sandwichtoaster und schalten diesen bei geschlossenem Deckel für eine Minute an.
Hinweis: Wir empfehlen, die Grillplatten nur von Hand zu reinigen, um die DuraCeramic™-Beschichtung lange zu erhalten.

TURN ON YOUR CREATIVITY™

Das Breville®-Team eröffnet Ihnen eine neue Welt, in der Ihrer Phantasie bei der Kreation neuer Speisen und Getränke keine Grenzen gesetzt sind. Der Weg ist nicht weit - nehmen Sie Ihren Computer, Ihr Tablet oder Ihr Smartphone und finden Sie auf unserer KOSTENLOSEN Website einzigartige Tipps und Rezepte, die Ihre Kreativität beflügeln. Besuchen Sie uns jetzt:
www.turnonyourcreativity.com

Turn  your creativity®

REZEPTVORSCHLÄGE

Getoastete Sandwiches sind einfach und lecker. Mit wenigen Zutaten lassen sich in Minutenschnelle schmackhafte süße oder würzige Snacks zaubern, die für jede Tageszeit geeignet sind. Hier stellen wir Ihnen einige klassische Sandwichkombinationen vor, die Sie probieren können.

- Thunfisch-Mayo (Thunfisch, Zwiebeln, Mayonnaise und Käse)
- Tomaten-Käse
- Käse, Bohnen und Schinken
- Truthahn, Füllung und Cranberry
- Schinken, Brie, Champignons und Rucola
- Steak und Champignons
- BLT (Speck, Salat und Tomate)
- Speck und Käse
- Hühnchen, rote Paprika und Brie
- Hühnchen mit süßer Chilisoße
- Camembert und Cranberry
- Schokolade und Banane
- Toffee und Apfel

Brotsorten

Beste Ergebnisse erzielen Sie mit mittelgroßem weißen Toastbrot. Probieren Sie zur Abwechslung auch Vollkorntoastbrot, Vollkornbrot, Brot mit Kernen, Sauerteigbrot oder Fruchtbrot.

Käse

Gut schmelzende Käsesorten sind Gouda, Raclettekäse, Jarlsberg, Fontina, Gruyere und Emmentaler. Aber warum experimentieren Sie nicht einfach mit Ihren Lieblingskäsesorten!

Teig

Versuchen Sie einen dünn ausgerollten Mürbeteig mit verschiedenen süßen oder würzigen Füllungen. Verwenden Sie frische oder tiefgefrorene (aufgetaute) Beeren oder suchen Sie in Ihrem Supermarkt nach eingemachten Früchten.

REZEPTE

Wie Sie die Sandwiches toasten erfahren Sie unter „*Verwendung des Sandwichtoasters*“. Die Mengenangaben gelten für 2 getoastete Sandwiches.

Käse-Schinken

- 4 Scheiben Brot
- In Scheiben geschnittener Emmentaler
- 2 Scheiben Schinken

Tomaten-Käse

- 4 Scheiben Brot
- In Scheiben geschnittener Emmentaler
- 2 mittelgroße Tomaten

Käse und Zwiebel

- 4 Scheiben Brot
- In Scheiben geschnittener Emmentaler
- Fein geschnittene Zwiebelringe

Blauschimmelkäse mit karamellisierter Zwiebel

- 4 Scheiben weißes Bauernbrot
 - 1 Zwiebel, geschnitten
 - 15 ml Pflanzenöl
 - 15 g brauner Zucker
 - 60 - 80 g Blauschimmelkäse (z. B. Gorgonzola, Roquefort, Saint Agur, Blue Stilton)
 - Weiche Butter
1. Erhitzen Sie einen Topf über mittlerer Flamme, fügen Sie das Öl hinzu und braten Sie die Zwiebeln, bis sie etwas Farbe annehmen. Reduzieren Sie die Hitze, fügen Sie den Zucker hinzu und köcheln Sie die Masse unter gelegentlichem Umrühren etwa 20 Minuten lang, bis sie eine goldbraune Farbe annimmt und karamellisiert. Nehmen Sie die Masse vom Feuer und lassen Sie sie abkühlen.
 2. Bestreichen Sie die Außenseite der vier Brotscheiben mit Butter.
 3. Belegen Sie die Sandwiches mit Blauschimmelkäse und den karamellisierten Zwiebeln.
 4. Grillen Sie die Sandwiches etwa 5 Minuten lang, bis sie goldbraun sind.

Schokolade, Haselnuss und Brie

- 4 Scheiben Brioche
 - 15 g geröstete und gehackte Haselnüsse
 - 60 g Brie, in Scheiben
 - 15 g dunkle Schokolade, gehackt
 - Honig (optional)
1. Bestreichen Sie eine Seite der Brioche-Scheiben mit Butter. Legen Sie zwei Scheiben auf die untere Grillplatte.
 2. Legen Sie den Käse auf die Brioche-Scheiben. Streuen Sie die Nüsse und die Schokolade auf den Käse und träufeln Sie ggf. etwas Honig darüber.
 3. Legen Sie die anderen beiden Brioche-Scheiben auf die Füllung und grillen Sie die Sandwiches für 3 - 4 Minuten. Brioche lässt sich schnell toasten.
 4. Nehmen Sie die Sandwiches vorsichtig aus dem Sandwichtoaster, da die Sandwiches sehr heiß sind.

GARANTIE

Bewahren Sie bitte unbedingt den Kaufbeleg auf. Dieser ist für die Geltendmachung von Garantieansprüchen zwingend erforderlich.

Die in diesem Dokument beschriebene Gerätegarantie gilt für einen Zeitraum von 2 Jahren ab Kaufdatum.

Sollte das Gerät entgegen allen Erwartungen innerhalb dieses Zeitraums aufgrund eines Konzeptions- oder Herstellungsfehlers nicht mehr einwandfrei funktionieren, können Sie es zusammen mit dem Kaufbeleg und einer Kopie dieses Garantiebelegs am Kaufort abgeben.

Die aus dieser Garantie erwachsenden Ansprüche und Leistungen sind als Ergänzung zu Ihren gesetzlichen Ansprüchen anzusehen. Diese werden von dieser Garantie nicht beeinträchtigt. Diese Bedingungen können ausschließlich durch Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)") geändert werden.

JCS (Europe) verpflichtet sich innerhalb der Garantiedauer zur kostenlosen Reparatur oder zum kostenlosen Austausch des Geräts bzw. von Geräteteilen, die nachweislich nicht ordnungsgemäß funktionieren. Es gelten jedoch folgende Voraussetzungen:

- Sie müssen den Händler oder JCS (Europe) unverzüglich über das Problem informieren.
- An dem Gerät wurden keinerlei Änderungen vorgenommen, es wurde nur bestimmungsgemäß eingesetzt, nicht beschädigt und nicht von Personen repariert, die von JCS (Europe) nicht autorisiert wurden.

Mängel, die auf unsachgemäße Nutzung, Beschädigung, nicht zugelassene elektrische Spannung, Naturgewalten, Ereignisse außerhalb der Kontrolle durch JCS (Europe), Reparaturen oder Änderungen durch Personen, die von JCS (Europe) nicht autorisiert wurden, oder Nichtbeachtung der Nutzungsanweisungen zurückzuführen sind, werden von dieser Garantie nicht abgedeckt. Außerdem sind durch normale Gebrauchsabnutzung entstandene Mängel, wie beispielsweise geringfügige Verfärbungen und Kratzer, von dieser Garantie ausgenommen.

Die im Rahmen dieser Garantie eingeräumten Rechte gelten ausschließlich für den ursprünglichen Käufer und dürfen nicht auf die kommerzielle oder kommunale Nutzung ausgedehnt werden.

Dieses Kennzeichen bedeutet, dass das Produkt nicht im Hausmüll entsorgt werden darf, es muss in der gesamten EU als Sondermüll entsorgt werden. Um mögliche Umweltschäden zu vermeiden und wegen der die Umwelt gefährdenden Substanzen im Produkt, darf dieses Gerät nur gemäß der geltenden Recycling-Vorschriften entsorgt werden. Wenn Sie das Gerät zurückgeben möchten, nutzen Sie bitte das Recycling-System Ihres Händlers. Der Händler wird das Produkt gemäß den Umweltschutzvorschriften entsorgen.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle
SK8 3GQ
Großbritannien



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Léalas detenidamente y consérvelas para consultarlas en el futuro.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años de edad y por personas con disminución de capacidades físicas, sensoriales o mentales o sin experiencia ni conocimientos si reciben supervisión o instrucciones relativas al uso seguro del aparato y comprenden los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con el producto. La limpieza y el mantenimiento de usuario no deben ser realizados por niños a no ser que tengan 8 años o más y lo hagan con supervisión.

Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.

El pan puede quemarse. No utilice el aparato cerca o debajo de materiales combustibles, como cortinas, por ejemplo. No utilice nunca el tostador debajo de armarios o estanterías.

No utilice nunca el aparato mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.

⚠ No toque las partes metálicas del aparato durante su uso, ya que pueden estar muy calientes.

No utilice nunca el aparato para ningún fin distinto de aquel para el que ha sido diseñado. Este aparato es para uso doméstico exclusivamente. No utilice este aparato al aire libre.

Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio técnico o personas que cuenten con una cualificación equivalente para evitar posibles riesgos.

- Asegúrese siempre de que tiene las manos secas antes de manipular el enchufe o encender el aparato.
- Utilice siempre el aparato sobre una superficie estable, segura, seca y horizontal.
- Debe tener cuidado al utilizar el aparato sobre superficies sensibles al calor. Se recomienda utilizar una alfombrilla de material aislante.

- Este aparato no debe colocarse sobre superficies que puedan estar calientes (como una cocina eléctrica o de gas) ni en las proximidades de estas.
- Nunca permita que el cable de alimentación quede colgando del borde de una superficie de trabajo, que entre en contacto con superficies calientes, que presente nudos o que quede atrapado.
- No utilice el aparato si este se ha caído al suelo o si presenta signos visibles de daños.
- Asegúrese de que el aparato está apagado y desconectado de la toma eléctrica después de usarlo y antes de limpiarlo.
- Deje siempre que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o guardarlo.
- No sumerja el cuerpo, el cable o el conector en agua ni en ningún otro líquido.
- No deje nunca el aparato sin supervisión cuando lo esté utilizando.

DESCRIPCIONES

- 1 Pestillo
- 2 Asa
- 3 Luz de alimentación (verde)
- 4 Luz de temperatura (ámbar)
- 5 Botón de liberación de la plancha superior
- 6 Botón de liberación de la plancha inferior
- 7 Planchas de cocina extraíbles con revestimiento DuraCeramic™

ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ

- Desembale la sandwichera. Puede que le resulte útil conservar el embalaje para utilizarlo en el futuro.
- Retire y lave a conciencia las planchas de cocina para quitar cualquier residuo que haya podido quedar del proceso de fabricación (siga las instrucciones que figuran en la sección *Limpieza*).
- Limpie la parte exterior de la sandwichera con un paño suave humedecido en agua caliente jabonosa (pero bien escurrido de manera que quede casi seco). La cubierta puede limpiarse con un paño suave y seco.

La primera vez que utilice la sandwichera, puede que note un ligero olor a quemado y un poco de humo. Se trata de algo absolutamente normal que desaparece pronto.

UTILIZACIÓN DE LA SANDWICHERA

Las planchas de cocina presentan el exclusivo revestimiento DuraCeramic™. Este revestimiento cerámico natural especializado está diseñado para transferir el calor más rápido y de manera más eficiente que los revestimientos antiadherentes estándar –lo que reduce el tiempo de cocción para obtener deliciosos aperitivos caseros. Asimismo, el revestimiento DuraCeramic™ es resistente a arañazos y 4 veces más duradero que los revestimientos antiadherentes estándar –este es un producto concebido para que dure.

Para mayor tranquilidad, el exclusivo revestimiento DuraCeramic™ carece de PTFE y PFOA, lo que lo hace duradero y fácil de limpiar. Revestimiento DuraCeramic™ –diseñado para soportar lo que le echen.

Aspectos importantes:

- **Deje siempre 2 cm de margen alrededor del relleno.**
 - **Nunca llene en exceso la tostada, sobre todo si utiliza ingredientes que contengan colorantes alimentarios o quesos de colores. El exceso de relleno podría gotear y manchar la carcasa de la sandwichera.**
1. Conecte la sandwichera a una toma eléctrica. El indicador de alimentación verde se encenderá y el tostador de sándwiches comenzará a calentarse.
 2. Cuando la sandwichera se haya calentado por completo, se encenderá la luz de temperatura. Esta luz se encenderá y se apagará durante el calentamiento del sándwich.
 3. Unte la parte EXTERIOR del pan con mantequilla o margarina apta para cocinar. No utilice margarina baja en grasa ni margarina que tenga un elevado contenido de agua.
 4. Coloque las dos rebanadas inferiores de pan sobre la plancha inferior con la mantequilla hacia abajo. Coloque las rebanadas de manera que la parte superior (en curva) del pan quede orientada hacia la izquierda y la derecha (fig. 1).
 5. Añada el relleno. La profundidad de las planchas permite poner más cantidad de los ingredientes deseados, aunque siempre debe dejarse un margen de 2 cm alrededor del relleno (fig. 2) Esto permite que la sandwichera forme un sellado adecuado y que no gotee el relleno. Para obtener un resultado óptimo, si el único ingrediente es queso, no deberán colocarse más de 60 g. Si añade otros ingredientes, reduzca la cantidad de queso para compensar el volumen total.
 6. Coloque la otra rebanada encima con la mantequilla hacia fuera (ello permitirá que el sándwich se dore y adquiera un color muy apetitoso).
 7. Cierre la tapa y el pestillo y deje calentar durante 4-5 minutos aproximadamente para que se doren y se cocinen los sándwiches. Aumente o reduzca el tiempo que el sándwich permanece en la sandwichera en función de su gusto personal.
 8. Suelte el pestillo y abra la tapa. Tenga cuidado con el vapor que sale de la sandwichera: utilice una servilleta o guantes. Retire el sándwich tostado con una espátula no metálica. No utilice una cuchilla metálica, ya que esta dañaría la superficie antiadherente de las planchas.
 9. Una vez cocinado el sándwich, tenga cuidado al comerlo, ya que el relleno, especialmente la fruta y el tomate, puede estar muy caliente.

LIMPIEZA

⚠ **Desconecte y apague la sandwichera y déjelo enfriar por completo antes de limpiarlo. No sumerja el cuerpo, el cable o el conector en agua ni en ningún otro líquido.**

No utilice nunca estropajos metálicos, estropajos abrasivos ni utensilios metálicos para limpiar la sandwichera.

1. Pase un papel absorbente o un paño suave y húmedo por las planchas.
2. Limpie la parte exterior de la sandwichera con un paño suave humedecido en agua caliente jabonosa (pero bien escurrido de manera que quede casi seco). La cubierta puede limpiarse con un paño suave y seco.
3. Presione los botones de liberación de las planchas para desmontarlas de la sandwichera. Sumerja las planchas en agua caliente y jabonosa. Enjuáguelas con agua limpia. Pase después un paño suave. Para evitar que se forme óxido en las superficies sin revestimiento de la plancha, introduzca la plancha de nuevo en el tostador de sándwiches y caliéntelo durante un minuto con la tapa cerrada.

Nota: Recomendamos lavar las planchas de cocina a mano exclusivamente para proteger el revestimiento DuraCeramic™.

TURN ON YOUR CREATIVITY™

Deje que el equipo de Breville® fomente su creatividad abriéndole la puerta al inagotable mundo de los alimentos y las bebidas. No tiene que ir muy lejos —solo a su ordenador, tablet o móvil— para descubrir nuestro sitio web GRATUITO con los mejores consejos y recetas para inspirar su imaginación. Únase ya a nosotros en:

www.turnonyourcreativity.com

Turn  your creativity®

IDEAS PARA RECETAS

Tostar sándwiches es muy fácil y divertido. Empleando ingredientes básicos, pueden prepararse sándwiches dulces o salados en unos minutos para consumir a cualquier hora del día. Le proponemos las siguientes combinaciones clásicas para sándwiches tostados.

- Fundido de atún (atún, cebolla, mayonesa y queso)
- Queso y tomate
- Queso, judías pintas cocinadas de lata y jamón
- Pavo, relleno y arándanos
- Jamón, brie, champiñones y rúcula
- Filete y champiñones
- BLT (beicon, lechuga y tomate)
- Beicon y queso
- Pollo, pimiento rojo y brie
- Pollo con pimiento chile dulce
- Camembert y arándanos
- Chocolate y plátano
- Toffee y manzana

Panes

Para obtener un resultado óptimo, utilice pan blanco en rebanadas de grosor medio. Si desea probar otras variedades, le sugerimos que utilice pan integral, pan estilo danés, panes con semillas, pan de masa madre y panes con frutas.

Quesos

Los quesos clásicos que se funden con facilidad, como cheddar, jarlsberg, fontina, gruyere y emmental, son magníficos para sándwiches tostados. No obstante, puede experimentar con sus quesos favoritos si lo prefiere.

Masas

Pruebe a utilizar masa quebrada fina con diversos rellenos (ya sean dulces o salados). Utilice bayas frescas o congeladas (descongeladas antes de su consumo), o bien frutas enlatadas.

RECETAS

Para prepararlas, siga las instrucciones que figuran en la sección Utilización del tostador de sándwiches. Cada receta permite preparar 2 sándwiches tostados.

Queso y jamón

- 4 rebanadas de pan
- Cheddar en lonchas de grosor medio
- 2 lonchas de jamón

Queso y tomate

- 4 rebanadas de pan
- Cheddar en lonchas de grosor medio
- 2 tomates medianos

Queso y cebolla

- 4 rebanadas de pan
- Cheddar en lonchas de grosor medio
- Aros de cebolla finos

Queso azul y cebolla caramelizada

- 4 rebanadas de pan blanco rústico
- 1 cebolla en rodajas
- 15 ml de aceite vegetal
- 15 g de azúcar moreno
- 60-80 g de queso azul (por ejemplo, gorgonzola, roquefort, Saint Agur, Blue Stilton)
- Mantequilla blanda

1. Caliente un cazo a fuego medio, añada el aceite y sofría la cebolla hasta que comience a dorarse. Reduzca el fuego, añada el azúcar y deje cocinar durante 20 minutos aproximadamente, removiendo ocasionalmente, hasta que se dore y se caramelicé la cebolla. Apártela y déjela enfriar.
2. Unte mantequilla en la parte exterior de las cuatro rebanadas de pan.
3. Forme los sándwiches utilizando el queso azul y la cebolla caramelizada.
4. Caliéntelos durante 5 minutos aproximadamente para que se doren.

Chocolate, avellana y brie

- 4 rebanadas de brioche
- 15 g de avellanas troceadas y tostadas
- 60 g de brie en lonchas
- 15 g de chocolate negro troceado
- Miel (opcional)

1. Unte mantequilla por un lado de cada rebanada de brioche. Coloque dos rebanadas en la plancha inferior.
2. Monte los sándwiches tostados colocando el queso en las rebanadas inferiores del brioche. Esparza las avellanas y el chocolate y, si lo desea, añada un poco de miel.
3. Coloque las dos rebanadas superiores de brioche y caliente durante 3-4 minutos. El brioche se tuesta con rapidez.
4. Extráigalos del tostador de sándwiches con cuidado de no quemarse, ya que los sándwiches tostados estarán muy calientes.

GARANTÍA

Guarde su recibo de compra, recibo ya que lo necesitará para cualquier reclamación dentro de esta garantía.

Este producto tiene una garantía de 2 años desde la fecha de compra tal como se describe en este documento.

Durante este período de garantía, en el improbable caso de que el aparato ya no funcione debido a un fallo de diseño o fabricación, devuélvalo al lugar donde lo compró con su su recibo de compra y una copia de esta garantía.

Los derechos y ventajas de esta garantía son adicionales a sus derechos estatutarios, que no se verán afectados por esta garantía. Sólo Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)") tiene derecho a cambiar estos términos.

JCS (Europe) se compromete, durante el período de garantía, a reparar o cambiar el aparato, o cualquier parte del aparato que no funcione correctamente, de manera gratuita siempre que:

- Informe inmediatamente al establecimiento de compra o a JCS (Europe) del problema; y
- No se haya modificado el aparato de ninguna forma ni se haya sometido a daños, uso indebido, mal uso o reparación por cualquier otra persona no autorizada por JCS (Europe).

Los fallos que se produzcan por uso indebido, daños, mal uso, uso con un voltaje incorrecto, desastres naturales, acontecimientos que escapan al control de JCS (Europe), reparaciones o modificaciones realizadas por una persona no autorizada por JCS (Europe) o por no seguir las instrucciones de uso no están cubiertas por esta garantía. Además, el desgaste o deterioro debidos al uso normal, incluidos, sin limitación, los arañazos y las pequeñas decoloraciones no están cubiertos por esta garantía.

Los derechos de esta garantía sólo se aplicarán al comprador original y no se cubrirán el uso comercial o comunitario.

Si el aparato incluye una garantía específica de algún país, consulte los términos y condiciones de dicha garantía en sustitución de la presente garantía, o póngase en contacto con el comerciante autorizado de su localidad para obtener más información.

Esta marca indica que este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos sino que debe hacerse por separado en toda la UE. Para prevenir posibles daños al medio ambiente o a los seres humanos a partir de la eliminación de residuos no controlada debido a la presencia de sustancias peligrosas en este producto, debe reciclarlo de modo responsable para promover la reutilización sostenible de materiales y recursos. Para devolver su dispositivo usado, por favor utilice los sistemas de devolución y recolección disponibles o comuníquese con el comercio donde compró el producto. Ellos pueden tomar este producto para su respectivo reciclado de modo seguro y responsable con el medio ambiente.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
Edif. Vázquez Krasnow
C/ Camino de la Zarzuela, 21
1º - Oficina 1B
28023 – Aravaca
Madrid, España
Tel: +34 902 515 588



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Leia com atenção e guarde-as para referência futura.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças com mais de 8 anos e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, se forem supervisionadas ou receberem instruções relacionadas com a utilização do aparelho numa área segura e compreenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o produto. A limpeza e manutenção de utilizador não devem ser realizadas por crianças, a não ser que tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.

Mantenha o aparelho e o seu cabo seguramente fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.

O pão pode queimar. Não utilize o aparelho junto ou por baixo de materiais combustíveis como cortinas. Nunca utilize a torradeira por baixo de armários ou prateleiras.

Nunca opere o aparelho por meios de um temporizador externo ou sistema de controlo remoto separado.

⚠ Não toque nas peças metálicas do aparelho durante a utilização, uma vez que podem ficar bastante quentes.

Nunca utilize este aparelho com outro objetivo que não aquele para o qual foi criado. Este aparelho serve apenas para utilização doméstica. Não utilize este aparelho em espaços exteriores.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, o respetivo agente de assistência ou pessoas semelhantes qualificadas, a fim de evitar acidentes.

- Certifique-se sempre de que tem as mãos secas antes de ligar a tomada ou ligar o aparelho.
- Utilize sempre o aparelho numa superfície estável, segura, seca e nivelada.
- É necessário cuidado quando usar o aparelho sobre superfícies

que possam ser danificadas pelo calor. Recomenda-se a utilização de uma almofada isolante.

- Este utensílio não deve ser colocado sobre ou junto a qualquer potencial fonte de calor (como fornos a gás ou elétricos).
- Nunca permita que o cabo de alimentação fique pendurado na extremidade do balcão, em contacto com superfícies quentes ou que fique enlaçado.
- Não utilize o utensílio, caso ele tenha caído ou se estiver sinais visíveis de danos.
- Certifique-se de que o aparelho está desligado e a ficha desligada da tomada elétrica antes de o limpar.
- Deixe sempre que o aparelho arrefeça antes de limpar ou arrumar.
- Não coloque o corpo principal, o cabo ou a ficha em água ou em qualquer espécie de líquido.
- Quando estiver a ser utilizado, nunca deixe o utensílio sem vigilância.

DESCRIÇÕES

- 1 Trinco
- 2 Pega
- 3 Luz de alimentação (verde)
- 4 Luz da temperatura (âmbar)
- 5 Botão de libertação da placa superior
- 6 Botão de libertação da placa inferior
- 7 Placas de preparação amovíveis com revestimento DuraCeramic™

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire a tostadeira da embalagem. Sugerimos que guarde a embalagem para uma utilização futura.
- Remova e lave bem as placas de preparação alimentar para remover quaisquer impurezas ou resíduos que possam ter ficado do processo de fabrico (siga as indicações sob *Limpeza*).
- Limpe o exterior da sua tostadeira com um pano húmido macio, passado por água com sabão, depois de o torcer até ficar quase seco. A tampa pode ser limpa com um pano macio seco.

Da primeira vez que utilizar a sua tostadeira, poderá notar num ligeiro cheiro a queimado e poderá surgir um pouco de fumo. Esta situação é completamente normal e desaparece rapidamente.

COMO UTILIZAR A TOSTADEIRA

As placas de preparação apresentam um revestimento DuraCeramic™ exclusivo. Este revestimento de cerâmica natural especializado foi pensado para transferir o calor mais rapidamente e de forma mais eficiente do que os revestimentos anti-aderentes padrão - o que significa tempos de cozedura mais rápidos para os seus deliciosos snacks caseiros. Além disso, o revestimento DuraCeramic™ é resistente a riscos e 4 vezes mais duradouro do que os revestimentos anti-aderentes padrão - este é um produto feito para durar.

A paz de espírito provém do facto do revestimento DuraCeramic™

não conter PTFE e PFOA, como tal este revestimento exclusivo é duradouro e fácil de limpar.

Revestimento DuraCeramic™ – criado para facilmente lidar com tudo o que lá puser.

Aspetos importantes:

- **Deixe sempre ficar um espaço com cerca de 2 cm à volta do recheio.**
 - **Nunca encha demasiado a sua tosta, especialmente quando utiliza ingredientes que contenham corante alimentar, ou queijos coloridos. Demasiado recheio pode deitar por fora e manchar a estrutura da tostadeira.**
1. Ligue a tostadeira à tomada de alimentação elétrica. Deve acender-se a luz verde que indica que a tostadeira está ligada à corrente e que vai começar a aquecer.
 2. Quando a tostadeira atingir a temperatura máxima, acende-se a luz indicadora da temperatura. Esta luz acende e apaga durante o processo de cozedura.
 3. Barre o EXTERIOR do pão com manteiga ou outra gordura adequada para cozinhados. Não barre com um tipo de pasta de teor reduzido de gordura ou uma que tenha um elevado teor de água.
 4. Coloque as duas fatias de baixo na placa inferior com o lado com manteiga virado para baixo. Coloque as côdeas do pão à esquerda e à direita (fig. 1).
 5. Adicionar o recheio. As placas mais profundas permitem utilizar uma maior quantidade dos seus ingredientes preferidos, deixando sempre uma folga de 2 cm à volta do recheio (fig. 2). Este procedimento permitirá que a tostadeira forme uma espécie de barreira selada que impedirá a fuga dos alimentos. Para obter os melhores resultados, a quantidade máxima de queijo, quando este é o único ingrediente utilizado, não deve exceder 60g. Se acrescentar outros ingredientes, reduza a quantidade de queijo para compensar.
 6. Coloque a outra parte do pão em cima com a parte coberta de manteiga virada para fora (deste modo a sua tosta ficará com uma linda cor dourada quando estiver pronta).
 7. Feche e tranque a tampa e deixe cozinhar durante cerca de 4-5 minutos até a tosta ficar dourada e pronta a consumir. O tempo que a tosta permanece na tostadeira está dependente do gosto de cada um.
 8. Solte o trinco e abra a tampa. Cuidado com o vapor que pode escapar. Utilize um pano da loiça ou use luvas de forno. Retire a tosta com uma espátula não metálica. Não utilize uma lâmina metálica uma vez que isto pode danificar a superfície não aderente que reveste as placas.
 9. Uma vez pronta a tosta, cuidado ao comer, pois os recheios, especialmente a fruta ou o tomate, podem estar muito quentes.

LIMPEZA

▲ Desligue a tostadeira e retire a ficha da tomada e, depois, deixe arrefecer completamente antes de a limpar. Não coloque o corpo principal, o cabo ou a ficha em água ou em qualquer espécie de líquido.

Nunca utilize palha de aço, esfregão, detergentes abrasivos ou utensílios metálicos para limpar a tostadeira.

1. Limpe as placas com papel absorvente ou com um pano húmido macio.
2. Limpe o exterior da sua tostadeira com um pano húmido macio, passado por água com sabão, depois de o torcer até ficar quase seco. A tampa pode ser limpa com um pano macio seco.
3. Pressione os botões de libertação das placas e retire-as da tostadeira. Coloque as placas em água quente com detergente. Passe por água limpa. Seque bem com um pano macio. Para evitar a formação de ferrugem nas superfícies não revestidas da placa, introduza a placa novamente na tostadeira e aqueça novamente durante um minuto com a tampa fechada.

Nota: Recomendamos que lave as placas de preparação apenas à mão a fim de preservar o revestimento DuraCeramic™.

TURN ON YOUR CREATIVITY™

Permita que a equipa Breville® o ajude a ativar a sua criatividade com uma possibilidade de entrar num mundo onde a comida e as bebidas não têm limites. Não tem de viajar para muito longe - apenas até ao seu computador, tablet ou telemóvel - onde irá descobrir o nosso website GRATUITO com dicas e receitas de topo que irão inspirar a sua imaginação. Junte-se a nós em:

www.turnonyourcreativity.com

Turn  your creativity®

IDEIAS PARA RECEITAS

Fazer tostas é fácil e divertido. Utilizando ingredientes básicos, podem confeccionar-se deliciosas refeições doces ou salgadas, que ficarão prontas em poucos minutos e que podem ser consumidas em qualquer altura do dia. Apresentamos a seguir algumas combinações clássicas para tostas que poderá experimentar.

- Derretido de atum (atum, cebola, maionese e queijo)
- Queijo e tomate
- Queijo, feijão e fiambre
- Peru, recheio e compota de frutos silvestres
- Fiambre, Brie, cogumelos e rúcula
- Bife e cogumelos
- Bacon, alface e tomate
- Bacon e queijo
- Frango, pimento vermelho e Brie
- Frango com molho agridoce
- Camembert e compota de frutos silvestres
- Chocolate e banana
- Caramelo e maçã

Tipos de pão

Para obter os melhores resultados, utilize fatias de pão de espessura média. Para variar, porque não experimentar com pão integral, pão tipo dinamarquês, pães com sementes, pão de massa lêveda e pães com frutos.

Queijos

Os queijos clássicos que derretem facilmente como o Cheddar, o Jarsberg, o Fontina, o Gruyere e o Emmental são excelentes para fazer tostas, mas já agora experimente e seja criativo com os seus próprios queijos preferidos!

Pastelaria

Experimente utilizar pães de pastelaria como os croissants com todo o tipo de recheios; estes podem ser doces ou salgados. Utilize frutos silvestres frescos ou congelados (descongelados antes de serem utilizados) ou procure recheios de fruta enlatada no seu supermercado.

RECEITAS

Para fazer, siga as instruções apresentadas na secção Como utilizar a tostadeira. Cada receita produz duas tostas.

Queijo e fiambre

- 4 fatias de pão
- Cheddar médio fatiado
- 2 fatias de fiambre

Queijo e Tomate

- 4 fatias de pão
- Queijo cheddar médio fatiado
- 2 tomates médios

Queijo e cebola

- 4 fatias de pão
- Queijo cheddar médio fatiado
- Rodelas de cebola laminadas

Queijo tipo Blue Cheese e cebola caramelizada

- 4 fatias de pão branco rústico
- 1 cebola, às rodelas
- 15ml de óleo vegetal
- 15g de açúcar castanho
- 60-80g de "queijo azul" (ex. Gorgonzola, Roquefort, Saint Agur, Blue Stilton)
- Manteiga amolecida

1. Aquecer uma caçarola em lume médio, adicionar o óleo e cozinhar as cebolas até começarem a alourar. Reduza o lume, acrescente o açúcar e cozinhe durante cerca de 20 minutos misturando de vez em quando até ficarem douradas e caramelizadas. Ponha de lado para arrefecer.
2. Ponha manteiga na parte exterior dos quatro pedaços de pão.
3. Monte as tostas utilizando o "queijo azul" e as cebolas caramelizadas.
4. Toste as tostas durante cerca de 5 minutos até ficarem douradas.

Chocolate, avelã e Brie

- 4 fatias de pão de brioche
 - 15g de avelãs torradas e picadas
 - 60g de Brie, fatiado
 - 15g chocolate preto, picado
 - Mel (opcional)
1. Ponha manteiga num dos lados de cada fatia de brioche. Coloque duas fatias na placa inferior.
 2. Monte a tosta, colocando o queijo nas fatias inferiores do brioche. Salpique com as avelãs e o chocolate e deite um pouco de mel, se desejar.
 3. Coloque as outras duas fatias de brioche por cima e deixe tostar durante 3-4 minutos. O brioche tosta rapidamente.
 4. Retire com cuidado da tostadeira porque este tipo de tostas fica muito quente.

GARANTIA

Guarde o seu recibo, já que ele será necessário para quaisquer reclamações ao abrigo desta garantia.

Este produto tem uma garantia de 2 anos após a compra, conforme o descrito neste documento.

Durante este período de garantia, no caso improvável de o aparelho deixar de funcionar devido a um defeito de concepção ou fabrico, devolva-o ao local da compra, acompanhado do recibo e de uma cópia desta garantia.

Os direitos e benefícios adquiridos ao abrigo desta garantia complementam e não afectam os seus direitos legais. Apenas a Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)") tem o direito de alterar estes termos.

A JCS (Europe) compromete-se, durante o período da garantia, a reparar ou substituir o aparelho ou qualquer peça do mesmo que não funcione devidamente, sem encargos, desde que:

- Comunique prontamente ao local de compra ou à JCS (Europe) o problema; e
- o aparelho não tenha sofrido qualquer alteração, nem tenha sido sujeito a danos, uso indevido, abuso, reparação ou alteração por alguém não autorizado pela JCS (Europe).

Esta garantia não cobre as avarias resultantes de uso indevido, danos, abuso, uso de voltagem incorrecta, actos da natureza, eventos fora do controlo da JCS (Europe), reparações ou alterações por alguém não autorizado pela JCS (Europe) ou incumprimento das instruções de utilização. A garantia não cobre igualmente o desgaste normal, incluindo, entre outros, ligeira descoloração e riscos.

Os direitos adquiridos ao abrigo desta garantia aplicam-se apenas ao comprador original e não são extensíveis a uma utilização comercial ou colectiva.

Se o seu aparelho incluir uma garantia ou um certificado específico para o país, por favor consulte os termos e as condições dessa garantia ou certificado em vez desta, ou contacte o seu revendedor local autorizado para mais informações.

Esta marca indica que este produto não deveria ser disposto com outros dejetos domésticos e que deveria ser disposto separadamente por toda a UE. Para prevenir possível dano ao ambiente ou saúde humana por disposição descontrolada de dejetos devido à presença de substâncias perigosas dentro do produto, recicle para responsabilmente promover a reutilização sustentável de materiais e recursos. Para devolver seu dispositivo usado, por favor usem os sistemas retorno e de coleção disponível para você ou contate o varejista onde o produto foi comprado. Eles podem levar este produto para reciclagem ambientalmente segura.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
Edif. Vázquez Krasnow
C/ Camino de la Zarzuela, 21
1º - Oficina 1B
28023 – Aravaca
Madrid, España
Tel: +34 902 515 588



IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

Leggere queste istruzioni prima di azionare l'apparecchio e conservarle per poterle consultare in futuro.

L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di 8 anni o più e da individui con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o privi di esperienza, se sotto supervisione oppure qualora siano state loro impartite istruzioni in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e qualora comprendano i rischi che ne possono derivare. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. I bambini non devono eseguire la pulizia e la manutenzione a meno che non siano di età superiore agli 8 anni e sotto supervisione.

Tenere l'apparecchio e il cavo elettrico al di fuori della portata di bambini di età inferiore a 8 anni.

Il pane può bruciarsi. Non utilizzare l'apparecchio in prossimità o al di sotto di materiali combustibili come ad esempio le tende. Non utilizzare mai il tostapane sotto armadi a muro o scaffali.

Non azionare mai l'apparecchio per mezzo di un timer esterno o di un telecomando separato.

⚠ Non toccare le parti metalliche dell'apparecchio durante l'utilizzo in quanto esse possono surriscaldarsi.

Non utilizzare mai il presente apparecchio per fini diversi da quello della sua destinazione d'uso. Il presente apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

Nel caso in cui il cavo di alimentazione sia danneggiato, deve essere sostituito dalla casa produttrice, dal servizio di assistenza o da persone debitamente qualificate al fine di evitare possibili rischi.

- Controllare sempre che le mani siano asciutte prima di maneggiare la presa o di accendere l'apparecchio.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile, sicura, asciutta e piana.

- Adottare la debita cautela quando si utilizza l'apparecchio su superfici che potrebbero subire danni provocati dal calore. Si raccomanda l'utilizzo di un tappetino isolante.
- L'apparecchio non deve essere collocato sopra o in prossimità di superfici potenzialmente calde (come cucine a gas o elettriche).
- Never let the power cord hang over the edge of a worktop, touch hot surfaces or become knotted, trapped or pinched.
- Non utilizzare l'apparecchio nel caso in cui sia stato fatto cadere o presenti segni visibili di danneggiamento.
- Verificare che l'apparecchio sia spento e scollegato dalla presa di alimentazione dopo l'uso e prima della pulizia.
- Lasciare sempre raffreddare l'apparecchio prima della pulizia o della conservazione.
- Non immergere il corpo principale, il set di cavi o la spina nell'acqua o in liquidi di qualsiasi tipo.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando in uso.

COMPONENTI

- 1 Chiusura
- 2 Impugnatura
- 3 Spia di accensione (verde)
- 4 Spia temperatura (arancione)
- 5 Pulsante di rilascio della piastra di cottura superiore
- 6 Pulsante di rilascio della piastra di cottura inferiore
- 7 Piastre di cottura rimovibili con rivestimento in DuraCeramic™

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- Disimballare il tostapane. Può essere utile conservare i materiali di imballaggio per riutilizzarli in futuro.
- Rimuovere e lavare accuratamente le piastre di cottura al fine di eliminare eventuali impurità o residui lasciati dal processo di fabbricazione (attenersi alle istruzioni della sezione Pulizia).
- Pulire l'esterno del tostapane con un panno morbido inumidito con acqua saponata tiepida e poi ben strizzato. Il coperchio può essere pulito con un panno morbido asciutto.

Tenere presente che, in occasione del primo utilizzo del tostapane, si potrebbe percepire un lieve odore di bruciato e un po' di fumo. Si tratta di un fenomeno assolutamente normale e che scompare rapidamente.

UTILIZZO DEL TOSTAPANE

Le piastre di cottura sono dotate dell'esclusivo rivestimento DuraCeramic™. Questo particolare rivestimento in ceramica naturale è stato progettato per trasferire il calore in modo più rapido ed efficiente rispetto ai rivestimenti antiaderenti standard, il che significa tempi di cottura più veloci per deliziosi spuntini cucinati in casa. Inoltre, il rivestimento DuraCeramic™ è resistente ai graffi ed è 4 volte più durevole dei rivestimenti antiaderenti standard. Questo prodotto è stato progettato per durare nel tempo. La tranquillità deriva dal fatto che il rivestimento DuraCeramic™ è privo di PTFE e PFOA, quindi questo rivestimento esclusivo è durevole e facile da pulire.

DuraCeramic™ – progettato per gestire qualsiasi ingrediente senza problemi.

Punti importanti:

- **Lasciare sempre uno spazio di 2 cm intorno al ripieno.**
 - **Non riempire mai in modo eccessivo il toast, soprattutto quando si utilizzano ingredienti contenenti coloranti per alimenti o formaggi colorati. Un eventuale riempimento eccessivo può fuoriuscire e macchiare l'alloggiamento del tostapane.**
1. Collegare il tostapane a una presa dell'alimentazione di rete. La spia di accensione verde si accende e il tostapane comincia a riscaldarsi.
 2. Quando il tostapane è perfettamente caldo, la spia della temperatura si accende. Tale spia si accende e si spegne durante la cottura.
 3. Spalmare la parte ESTERNA del pane con burro o con un altro ingrediente adatto alla cottura. Non utilizzare ingredienti da spalmare a basso contenuto di grassi o con un elevato contenuto d'acqua.
 4. Collocare le due fette di pane più basse nella piastra inferiore, con il lato "imbrattato" rivolto verso il basso. Rivoltare la parte crostosa del pane verso sinistra e destra (fig. 1).
 5. Aggiungere la farcitura. Le piastre di cottura più profonde permettono di utilizzare un maggior numero di ingredienti preferiti: in ogni caso, lasciare sempre uno spazio di 2 cm intorno al ripieno (fig. 2). Questo permette al tostapane di formare un'adeguata tenuta ermetica impedendo la fuoriuscita del ripieno. Per ottenere risultati ottimali, il formaggio, quando utilizzato come singolo ingrediente, non deve superare la quantità massima di 60 g. Nel caso in cui si aggiungano altri ingredienti, ridurre la quantità di formaggio per compensare.
 6. Collocare il resto del pane nella parte superiore, con il lato imbrattato rivolto verso l'esterno (così facendo si darà al pane tostato un gradevole colore dorato durante la cottura).
 7. Chiudere e fissare il coperchio, quindi lasciare cuocere per circa 4-5 minuti fino a raggiungere la doratura e la cottura. Lasciare il sandwich nel tostapane per più o meno tempo, a seconda delle proprie preferenze.
 8. Rilasciare la chiusura e aprire il coperchio. Prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore; utilizzare uno strofinaccio o dei guanti da forno. Rimuovere il sandwich tostato con una spatola non metallica. Non utilizzare una lama metallica, onde evitare di danneggiare la superficie non aderente delle piastre.
 9. Dopo la cottura, adottare la debita cautela quando si consuma il sandwich in quanto il ripieno, in particolare frutta o pomodori, può essere molto caldo.

PULIZIA

- ▲ **Scollegare e spegnere il tostapane, quindi lasciarlo raffreddare completamente prima della pulizia. Non immergere il corpo principale, il set di cavi o la spina nell'acqua o in liquidi di qualsiasi tipo.**

Non utilizzare mai lana d'acciaio, pagliette, detersivi abrasivi o utensili metallici per pulire il tostapane.

1. Pulire le piastre di cottura con carta assorbente o con un panno morbido inumidito.
2. Pulire l'esterno del tostapane con un panno morbido inumidito con acqua saponata tiepida e poi ben strizzato. Il coperchio può essere pulito con un panno morbido asciutto.
3. Premere i pulsanti di rilascio delle piastre di cottura e rimuovere queste ultime dal tostapane. Immergere le piastre in acqua tiepida saponata. Risciacquare con acqua pulita. Asciugare con un panno morbido. Per evitare la formazione di ossido sulle superfici non rivestite della piastra, inserire di nuovo la piastra nel tostapane e riscaldare per un minuto con il coperchio chiuso.

Nota: si raccomanda di lavare le piastre di cottura esclusivamente a mano, al fine di preservare il rivestimento DuraCeramic™.

TURN ON YOUR CREATIVITY™

Lasciate fare al team di Breville®: vi aiuteremo a trasformare la vostra creatività in una via d'accesso a un universo illimitato di cibi e bevande. Non dovete andare lontano: basta un computer, tablet o cellulare per scoprire il nostro sito web GRATUITO con suggerimenti e ricette che stimoleranno la vostra immaginazione. Unitevi a noi all'indirizzo: www.turnonyourcreativity.com

Turn **on** your creativity®

IDEE DI RICETTE

Preparare sandwich tostati è facile e divertente. Utilizzando ingredienti di base, è possibile preparare in pochi minuti spuntini dolci o salati, perfetti per qualsiasi momento della giornata. Ecco alcune combinazioni classiche per sandwich tostati che vale la pena di provare.

- Sandwich al tonno (tonno, cipolle, maionese e formaggio)
- Formaggio e pomodoro
- Formaggio, fagioli e prosciutto
- Tacchino, ripieno e ribes
- Prosciutto, Brie, funghi e rucola
- Carne e funghi
- Pancetta, lattuga e pomodoro
- Pancetta e formaggio
- Pollo, peperoncino e Brie
- Pollo con chili dolce
- Camembert e ribes
- Cioccolato e banana
- Caramella mou e mela

Tipi di pane

Per ottenere risultati ottimali, utilizzare pane bianco a fette di spessore medio. Per variare, perché non provare a usare pane integrale, pane in stile danese, pani ai semi, pane a lievitazione naturale e alla frutta.

Formaggi

Formaggi classici che si sciolgono facilmente come Cheddar, Jarlsberg, Fontina, Gruviera ed Emmental sono perfetti per preparare eccellenti sandwich tostati, ma perché non sperimentare in modo creativo con i propri formaggi preferiti?

Sfoglie e pasticcini

Provare a utilizzare pasta frolla con un'ampia varietà di farciture, sia dolci che salate. Utilizzare frutti di bosco freschi o surgelati (scongelare prima dell'uso) oppure cercare frutta sciroppata presso il supermercato locale.

RICETTE

Per la preparazione, attenersi alle istruzioni riportate nella sezione Utilizzo del tostapane. Ciascuna ricetta prevede la preparazione di 2 sandwich tostati.

Formaggio e prosciutto

- 4 fette di pane
- Formaggio Cheddar tagliato a fette
- 2 fette di prosciutto

Formaggio e pomodoro

- 4 fette di pane
- Formaggio Cheddar tagliato a fette
- 2 pomodori di grandezza media

Formaggio e cipolla

- 4 fette di pane
- Formaggio Cheddar tagliato a fette
- Anelli di cipolla tagliati fini

Formaggio tipo gorgonzola e cipolla caramellata

- 4 fette di pane bianco rustico
- 1 cipolla tagliata a fette
- 15 ml di olio vegetale
- 15 g di zucchero di canna
- 60-80 g di formaggio tipo gorgonzola (per es. Gorgonzola, Roquefort, Saint Agur, Stilton)
- Burro ammorbidito

1. Scaldare un pentolino a fuoco medio, aggiungere l'olio e cuocere le cipolle fino a quando cominciano a dorarsi. Ridurre la fiamma, aggiungere lo zucchero e cuocere per circa 20 minuti mescolando di tanto in tanto, fino a quando le cipolle assumono un colore dorato e si caramellano. Lasciare raffreddare.
2. Imburrare l'esterno delle quattro fette di pane.
3. Preparare i sandwich utilizzando il formaggio tipo gorgonzola e le cipolle caramellate.
4. Cuocere per circa 5 minuti fino a ottenere la doratura.

Cioccolato, nocciola e Brie

- 4 fette di pane brioscio
- 15 g di nocciole tostate tritate
- 60 g di formaggio Brie a fette
- 15 g di cioccolato amaro, tritato
- Miele (facoltativo)

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Zorgvuldig lezen en bewaren voor toekomstig gebruik.

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met beperkt fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij voldoende begeleiding of instructies hebben ontvangen over het veilige gebruik van het apparaat en zij de eventuele gevaren ervan begrijpen. Laat kinderen niet met dit apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door kinderen is alleen toegestaan indien zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht van een volwassene.

Het apparaat en stroomsnoer veilig uit de buurt van kinderen tot 8 jaar

Brood kan branden. Dit apparaat niet in de buurt van of onder brandbare materialen gebruiken, zoals gordijnen. De broodrooster nooit onder kasten of planken gebruiken.

Het apparaat niet gebruiken in combinatie met een tijdschakelaar of een afstandsbediening.

⚠ Tijdens gebruik de metalen delen van het apparaat niet aanraken; deze kunnen erg heet worden.

Dit apparaat niet gebruiken voor een ander doel dan het bestemde doel. Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor gebruik buiten.

Indien het stroomsnoer is beschadigd, dient dit door de fabrikant, zijn onderhoudsbedrijf of gelijksoortige erkende personen te worden vervangen om gevaren te voorkomen.

- Altijd zorgen dat uw handen droog zijn alvorens de stekker in het stopcontact te steken of te verwijderen of het apparaat aan te zetten.
- Altijd zorgen dat het apparaat op een stabiel, stevig, droog en plat oppervlak staat.
- Wees voorzichtig wanneer het apparaat wordt gebruikt op een hittegevoelig oppervlak. U wordt aanbevolen een warmtebestendige onderzetter te gebruiken.
- Dit apparaat mag niet op of in de buurt van oppervlakken worden geplaatst die heet kunnen worden (zoals een fornuis).

1. Imburrare un lato di ciascuna fetta di pane briosciato. Collocare due fette sulla piastra inferiore.
2. Preparare il sandwich tostato collocando il formaggio sulle fette inferiori di pane briosciato. Spargere le nocciole e il cioccolato, quindi spolverare con un po' di miele, a piacere.
3. Ricoprire con le altre due fette di pane briosciato e cuocere per 3-4 minuti. Il pane briosciato dovrebbe tostarsi in fretta.
4. Togliere dal tostapane adottando la debita cautela perché i sandwich tostati saranno estremamente caldi.

GARANZIA

Conservare lo scontrino d'acquisto poiché esso sarà necessario per qualsiasi reclamo esposto in base alle condizioni di questo certificato di garanzia. Questo prodotto è garantito per 2 anni dall'acquisto, secondo le modalità descritte nel presente documento. Durante il decorso della garanzia, nell'improbabile eventualità che l'apparecchiatura si guasti a causa di un problema tecnico o di fabbricazione, riportarla al punto d'acquisto insieme allo scontrino fiscale e ad una copia di questo certificato di garanzia.

I diritti spettanti all'acquirente in base alle condizioni di questo certificato di garanzia sono in aggiunta a quelli previsti dalla legge che non risultano alterati dalle condizioni di questo certificato. Solo Jarden Consumer Solutions (Europe) Ltd. ("JCS (Europe)") ha l'autorità di modificare queste condizioni.

JCS (Europe) si impegna a riparare o a sostituire gratuitamente nell'arco del periodo di garanzia qualsiasi parte dell'apparecchiatura dovesse risultare difettosa, a condizione che:

- Si segnali tempestivamente il problema al punto d'acquisto o a JCS (Europe); e
- l'apparecchiatura non sia stata modificata in alcun modo né soggetta a danni, uso improprio o abuso, a riparazione o alterazione per opera di un tecnico non autorizzato da JCS (Europe).

I guasti intervenuti durante l'uso normale, per uso improprio, danno, abuso, tensione incorretta, cause naturali, eventi non determinati da JCS (Europe), riparazione o alterazione per opera di un tecnico non autorizzato da JCS (Europe) o la mancata ottemperanza alle istruzioni d'uso sono esclusi dalla presente garanzia. Inoltre, l'uso normale compreso, a titolo di esempio, una lieve alterazione del colore (sbiadimento) e i graffi, non sono coperti dalla presente garanzia.

I diritti spettante all'utente ai sensi della presente garanzia si applicano unicamente all'acquirente originale e non si estendono all'uso commerciale o comunitario.

Se l'apparecchiatura è fornita con un accordo specifico per il paese o una cartolina di garanzia, consultare le condizioni di tale accordo, che prevalgono su quelle esposte in questa sede oppure rivolgersi a un rivenditore autorizzato per ulteriori informazioni.

I prodotti elettrici vanno smaltiti separatamente dai rifiuti domestici. Consegnarli ad un centro di riciclaggio, se disponibile. Scrivere a enquiriesEurope@jardencs.com per istruzioni sul riciclaggio e informazioni sulla direttiva RAEE.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited

5400 Lakeside

Cheadle Royal Business Park

Cheadle, SK8 3GQ, UK



- Het stroomsnoer nooit over de rand van een werkblad of aanrecht laten hangen, in aanraking laten komen met hete oppervlakken, of in de knoop, vast of bekneld laten raken.
- Het apparaat niet gebruiken als het is gevallen of zichtbare beschadiging vertoont.
- Na gebruik, alvorens het apparaat te reinigen, altijd controleren of het apparaat is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is verwijderd.
- Het apparaat altijd goed laten afkoelen voordat dit wordt gereinigd of opgeborgen.
- Geen enkel deel van het apparaat of het stroomsnoer onderdompelen in water of een andere vloeistof.
- Het apparaat nooit onbeheerd achterlaten wanneer dit in werking is.

BESCHRIJVINGEN

- 1 Vergrendeling
- 2 Handgreep
- 3 Aan/uit-lampje (groen)
- 4 Temperatuurlampje (oranje)
- 5 Ontgrendelknop bovenste bakplaat
- 6 Ontgrendelknop onderste bakplaat
- 7 Verwijderbare grill platen met DuraCeramic™ antikleeflaag

ALVORENS HET EERSTE GEBRUIK

- Neem uw grill uit de doos. U kunt de doos eventueel bewaren voor toekomstig gebruik.
- Verwijder en was de grill platen grondig af om eventuele verontreiniging of resten te verwijderen die na de productie zijn achtergebleven (volg de aanwijzingen in het gedeelte *Reinigen*).
- Reinig de buitenkant van uw grill met een zachte doek, die is bevochtigd met warm water met afwasmiddel en zo droog mogelijk is uitgewrongen. Het deksel kan met een zachte droge doek worden opgepoetst.

De eerste keer dat de grill wordt gebruikt, kan er een vage brandlucht en een weinig rook worden waargenomen. Dit is normaal en is slechts van korte duur.

UW GRILL GEBRUIKEN

De grill platen zijn voorzien van de exclusieve DuraCeramic™ antikleeflaag. Deze speciale, natuurlijke ceramische coating brengt warmte sneller en efficiënter over dan standaard antikleeflagen, zodat u in minder tijd verrukkelijke snacks kunt bereiden. Bovendien is DuraCeramic™ krasbestendig en gaat viermaal langer mee dan de standaard antikleeflagen. Dit product is ontwikkeld met het oog op duurzaamheid! Voor extra gemoedsrust is DuraCeramic™ vrij van PTFE en PFOA. Deze exclusieve antikleeflagen is duurzaam en makkelijk te reinigen.

DuraCeramic™-laag: bereid heerlijke snacks met het grootste gemak.

Belangrijke punten:

- **Laat altijd een rand van 2 cm om de vulling vrij.**
 - **Maak uw tosti nooit te vol, vooral als u ingrediënten gebruikt die kleurstof voor voedingsmiddelen bevatten of als u gekleurde kaassoorten gebruikt. De vulling kan uit de tosti lekken en vlekken op het apparaat veroorzaken.**
1. Sluit uw grill aan op een stopcontact. Het groene aan/uit-lampje gaat branden en uw grill begint op te warmen.
 2. Als uw grill de juiste temperatuur heeft bereikt, gaat het temperatuurlampje branden. Tijdens gebruik gaat dit lampje zo nu uit en weer aan.
 3. Besmeer de BUITENKANT van het brood met boter of een geschikte margarine. Gebruik geen vetarme margarine of botervarianten met een hoog percentage water.
 4. Leg het onderste sneetje brood op de onderplaat, met de 'beboderde' kant naar onderen. Leg het brood met de bovenste korst naar links en rechts (fig. 1).
 5. Voeg de vulling toe. Door de diepere bakplaten kunt u meer van uw favoriete ingrediënten toevoegen, maar houd altijd een rand van 2 cm vrij om de vulling (fig. 2). Zo kan het apparaat uw tosti goed verzegelen en zal de vulling niet uit de tosti lekken. Gebruik voor het beste resultaat niet meer dan 60 gram kaas wanneer de tosti alleen met kaas wordt gevuld. Als u ook andere ingrediënten toevoegt, vermindert u de hoeveelheid kaas evenredig.
 6. Leg het andere sneetje brood op de vulling met de beboderde zijde naar boven (zo wordt uw tosti heerlijk goudbruin gebakken).
 7. Sluit het deksel en de vergrendeling en bak de tosti in ongeveer 4-5 minuten goudbruin. Bak uw sandwich iets langer of korter naar smaak.
 8. Maak de vergrendeling los en open het deksel. Er kan hierbij hete stoom ontsnappen, dus gebruik een theedoek of ovenwanten. Verwijder de sandwich met een plastic of houten spatel. Gebruik geen metalen spatel; hiermee kan de antikleeflaag van de grill plaat beschadigd raken.
 9. Wees bij het eten voorzichtig; de vulling, vooral als deze fruit of tomaten bevat, kan erg heet zijn.

REINIGEN

⚠ Schakel het grill uit en verwijder de stekker uit het stopcontact. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat dit wordt gereinigd. Dompel het apparaat, het stroomsnoer en de stekker nooit onder in vloeistof.

Gebruik geen staalwol, schuurponsjes, schuurmiddelen of metalen voorwerpen om uw grill te reinigen.

1. Neem de bakplaten af met absorberend papier of met een zachte vochtige doek.
2. Reinig de buitenkant van uw grill met een zachte doek, die is bevochtigd met warm water met afwasmiddel en zo droog mogelijk is uitgewrongen. Het deksel kan met een zachte droge doek worden opgepoetst.
3. Druk de ontgrendelknoppen van de grill platen in en verwijder de platen uit uw grill. Dompel de platen onder in warm water met afwasmiddel. Spoel ze goed af met schoon water. Droog de platen met een zachte doek. Breng de platen weer in het apparaat aan en laat ze gedurende één minuut opwarmen met het deksel gesloten, om eventuele roestvorming op de niet-gecoate delen van de platen tegen te gaan.

Opmerking: U wordt aanbevolen de grill platen uitsluitend met de hand af te wassen om de DuraCeramic™ antikleeflaag te beschermen.

TURN ON YOUR CREATIVITY™

Het team van Breville® geeft uw culinaire creativiteit een helpend handje en opent de deur naar een wereld van gerechten en dranken zonder grenzen. U hoeft er niet ver voor te reizen: ga gewoon via uw computer, tablet of mobiele telefoon naar onze GRATIS website en laat u inspireren door onze beste tips en recepten. Meld u meteen aan op: www.turnonyourcreativity.com

Turn **on** your creativity®

IDEEËN VOOR RECEPTEN

Tosti's maken is makkelijk en leuk. Met een paar basisingrediënten kunnen in enkele minuten tijd heerlijke zoete of hartige snacks worden gemaakt, perfect voor elk uur van de dag. Hier vindt u enkele klassieke combinaties voor tosti's die het proberen waard zijn.

- Kaas-tonijn (tonijn, ui, mayonaise en kaas)
- Kaas en tomaten
- Kaas, bonen en ham
- Kalkoen, farce en cranberry
- Ham, brie, champignons en rucola
- Steak en champignons
- BLT (spek, sla en tomaten)
- Spek en kaas
- Kip, rode paprika en brie
- Zoete chilikip
- Camembert en cranberry
- Banaan en chocola
- Toffee en appel

Broodsoorten

Gebruik voor het beste resultaat gesneden witbrood (casinobrood). Als variant kan ook volkoren brood, Deens brood, zaadjesbrood, zuurdeegbrood, krenten- of vruchtenbrood worden gebruikt.

Kaassoorten

Klassieke kaassoorten die makkelijk smelten, zoals Gouda, Cheddar, Jarlsberg, Fontina, Gruyère en Emmental, lenen zich perfect voor tosti's, maar wees vooral niet bang om met uw favoriete kaassoorten te experimenteren!

(Kruimel) deeg

Gebruik dun gerold kruimeldeeg met verschillende vullingen, die zowel zoet als hartig kunnen zijn. Voor de vulling kunt u bijvoorbeeld verse of ingevroren (en vóór gebruik ontdooide) bessen gebruiken, of ingeblikte vruchten.

RECEPTEN

Volg de aanwijzingen in het gedeelte Uw grill gebruiken om de tosti's te maken. Elk recept is voor 2 tosti's.

Ham en kaas

- 4 sneetjes brood
- Plakken (jong) belegen kaas
- 2 plakken ham

Kaas en tomaten

- 4 sneetjes brood
- Plakken (jong) belegen kaas
- 2 middelgrote tomaten

Kaas en ui

- 4 sneetjes brood
- Plakken (jong) belegen kaas
- Dun gesneden uienringen

Schimmelkaas en gekaramelliseerde uien

- 4 sneetjes vloerbrood
- 1 ui, fijngesneden
- 15 ml plantaardige olie
- 15 gram basterdsuiker
- 60-80 gram schimmelkaas (zoals Gorgonzola, Roquefort, Saint Agur, Blue Stilton)
- Zachte boter

1. Verhit een koekenpan op een matig vuur, voeg de olie toe en bak de uien tot ze net beginnen te kleuren. Zet het vuur laag, voeg de suiker toe en bak het mengsel ongeveer 20 minuten; roer af en toe tot de uien goudbruin en gekaramelliseerd zijn. Laat ze afkoelen.
2. Besmeer de buitenkant van de vier sneetjes met boter.
3. Vul de tosti's met schimmelkaas en de gekaramelliseerde uitjes.
4. Bak de sandwiches in ongeveer 5 minuten goudbruin.

Chocola, hazelnoot en brie

- 4 sneetjes brioche-brood
 - 15 gram fijngehakte geroosterde hazelnooten
 - 60 gram brie, in plakken gesneden
 - 15 gram pure chocola, fijngehakt
 - Honing (optioneel)
1. Besmeer één kant van ieder sneetje brioche-brood met boter. Leg twee sneetjes op de onderste bakplaat.
 2. Lek de kaas op de onderste sneetjes van het brioche-brood. Strooi de hazelnooten en chocola over de kaas en giet hier indien gewenst iets honing overheen.
 3. Leg de bovenste sneetjes brioche-brood op de onderste en bak de tosti's in 3 tot 4 minuten gaar. Brioche-brood roostert snel.
 4. De tosti's zullen erg heet zijn, dus weer uiterst voorzichtig wanneer u ze uit het apparaat verwijdert.

GARANTIE

Bewaar uw reçu omdat u dit nodig hebt wanneer u een garantieclaim wilt indienen. Het product wordt tot 2 jaar na de aanschafdatum gegarandeerd, zoals beschreven in dit document.

In het onwaarschijnlijke geval dat het apparaat tijdens de garantieperiode defect raakt door een ontwerp- of fabricagefout, brengt u het samen met uw reçu en een kopie van deze garantie terug naar de plaats van aanschaf.

Uw rechten en voordelen onder deze garantie staan los van uw wettelijke rechten, waarop deze garantie geen invloed heeft. Alleen JCS (Europe) Products (Europa) Ltd. ("JCS (Europe)") is gerechtigd deze voorwaarden te wijzigen.

JCS (Europe) verplicht zich ertoe binnen de garantieperiode het apparaat of ieder onderdeel van het apparaat dat niet juist werkt, gratis te repareren of vervangen op voorwaarde dat:

- U het probleem onmiddellijk meldt bij de plaats van aankoop of bij JCS (Europe), en dat
- het apparaat niet gewijzigd, beschadigd, onjuist gebruikt, misbruikt of gerepareerd is door een persoon die daartoe niet door JCS (Europe) is gemachtigd.

Defecten veroorzaakt door onjuist gebruik, beschadiging, misbruik, gebruik met een onjuiste netspanning, natuurrampen, gebeurtenissen waarop JCS (Europe) geen invloed heeft, reparatie of wijziging door een persoon die daartoe niet door JCS (Europe) is gemachtigd of het niet naleven van de handleiding, worden niet door deze garantie gedekt. Verder wordt gewone slijtage, met inbegrip van maar niet beperkt tot geringe verkleuring en krassen, niet door deze garantie gedekt.

De rechten onder deze garantie gelden alleen voor de oorspronkelijke aankoper en zijn niet van toepassing op commercieel of gemeenschappelijk gebruik.

Als u bij uw apparaat een landspecifieke garantie hebt ontvangen, raadpleegt u de bepalingen van die landspecifieke garantie in plaats van deze garantie of neemt u voor meer informatie contact op met uw plaatselijke gemachtigde dealer.

Deze markering geeft aan dat dit product niet met ander huishoudelijk afval mag worden verwijderd en dat het afzonderlijk moet worden verwijderd doorheen de EG. Om te vermijden dat ongecontroleerde afvalverwijdering mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid veroorzaakt door de aanwezigheid van gevaarlijke stoffen in het product, recycle het product op een degelijke manier om het duurzaam hergebruik van materialen en hulpbronnen te bevorderen. Om uw gebruikt toestel te retourneren, gebruik de voorhanden retour- en inzamelingsystemen of neem contact op met de detailhandelaar van wie het product werd gekocht. Zij kunnen uw product aanvaarden voor milieuvriendelijke recycling.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle, SK8 3GQ, Groot-Brittannië



TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

LUE TARKOIN JA PIDÄ TALLESSA.

Kahdeksan vuotta täyttäneet lapset, fyysisesti tai henkisesti vammaiset, aistivammaiset ja riittävästä kokemuksesta tai tietämyksestä vailla olevat saavat käyttää laitetta, jos heitä on ohjattu tai opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät sen käyttöön liittyvät riskit. Laitetta ei ole tarkoitettu lasten leikkikaluksi. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, elleivät he ole yli kahdeksanvuotiaita ja aikuisen valvonnassa.

Pidä laite ja sen virtajohto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.

Leipä voi palaa. Älä käytä laitetta ikkunaverhojen tai muiden tulenarkojen materiaalien lähellä tai alla. Älä koskaan käytä leivänpaahdinta seinäkaappien tai -hyllyjen alla.

Älä koskaan käytä laitetta ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän välityksellä.

⚠ Älä koske laitteen metalliosiin käytön aikana, sillä ne voivat olla erittäin kuumia.

Laitetta saa käyttää vain sen aiottuun käyttötarkoitukseen. Laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu ulkokäyttöön.

Jos laitteen virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava valmistajan, valtuutetun huoltoedustajan tai muun pätevän henkilön toimesta.

- Varmista aina, että kätesi ovat kuivat, ennen kuin käsittelet pistoketta tai kytket laitteeseen virtaa.
- Laitteen on käytön aikana oltava vakaalla, kuivalla ja tasaisella alustalla.
- Käytä laitetta varovasti pinnoilla, jotka eivät kestä lämpöä. Lämmöltä suojaavan alustan käyttöä suositellaan.
- Laitetta ei saa laittaa kuumille pinnoille (kuten kaasun- tai sähköhellalle) tai sellaisten läheisyyteen.
- Älä koskaan anna laitteen virtajohdon rikkua pöydän reunan yli, koskettamaa kuumaa pintaa, päästä takertumaan tai joutua solmulle tai puristuksiin.

- Laitetta ei saa käyttää, jos se on päässyt putoamaan tai jos siinä näkyy vaurioita.
- Katkaise laitteesta käytön jälkeen virta ja irrota virtajohdon pistoke pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista.
- Anna laitteen jäähtyä aina, ennen kuin puhdistat laitetta tai laitat sitä säilytykseen.
- Älä upota varsinaista laitetta, johtoja tai pistotulppaa veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä koskaan jätä laitetta valvomatta, kun se on käytössä.

KUVAUKSET

- 1 Kiinnityssalpa
- 2 Kahva
- 3 Virtavalo (vihreä)
- 4 Lämpötilavalo (oranssi)
- 5 Ylemmän paistolevyn irrotuspainike
- 6 Alemman paistolevyn irrotuspainike
- 7 Irrotettavissa paistolevyissä on DuraCeramic™-pinnoite

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

- Poista voileipägrilli pakkauksesta. Säilytä halutessasi pakkaus myöhemmää käyttöä varten.
- Irrota ja pese paistolevyt huolellisesti, jotta laite puhdistuu mahdollisista valmistusprosessin epäpuhtauksista ja ainejäämistä (katso *Puhdistus*-kohdan ohjeet).
- Puhdista voileipägrillin ulkopuoli pehmeällä, lämpimässä saippuavedessä kostutetulla liinalla, joka on puristettu lähes kuivaksi. Ulkopuoli voidaan kiillottaa pehmeällä, kuivalla liinalla.

Huomaa, että käytettäessä voileipägrilliä ensimmäisen kerran siitä saattaa tulla hieman savua ja se voi haista hieman palaneelta. Se on normaalia ja häviää pian.

VOILEIPÄGRILLIN KÄYTTÖ

Paistolevyissä on ainutlaatuinen DuraCeramic™-pinnoite. Luonnonkeraaminen erikoispinnoite on suunniteltu siirtämään lämpöä nopeammin ja tehokkaammin kuin tavalliset tarttumattomat pinnoitteet, mikä nopeuttaa herkullisten välipalojen ja pikkupurtavien valmistusta kotona. DuraCeramic™-pinnoite ei naarmuunnu helposti, koska se on neljä kertaa kestävämpi kuin tavalliset tarttumattomat pinnoitteet ja erittäin pitkäikäinen. DuraCeramic™-pinnoite ei sisällä PTFE- eikä PFOA-kemikaaleja, joten sen käyttö on turvallista. Ainutlaatuinen pinnoite on kestävä ja helppo puhdistaa.

DuraCeramic™-pinnoite on suunniteltu selviämään kaikista haasteista.

Tärkeää:

- **Jätä aina 2 cm:n reunus täyteen ympärille.**
- **Älä täytä voileipägrilliä liian täyteen; erityisesti, jos käytät värjättyjä juustoja tai ainesosia, jotka sisältävät elintarvikväriä. Liika täyte voi valua ulos ja värjätä voileipägrillin koteloa.**

1. Kytke voileipägrilli pistorasiaan. Vihreä virtavallo syttyy ja voileipägrilli alkaa lämmetä.
2. Kun voileipägrilli on riittävän kuuma, lämpötilavallo syttyy. Se syttyy ja sammuu paistamisen aikana.
3. Levitä leivän ULKOPUOLELLE voita tai paistamiseen sopivaa levitettä. Älä käytä vähärasvaista tai runsaasti vettä sisältävää levitettä.
4. Aseta voileipien alakappaleet pohjalevylle voideltu puoli alaspäin. Aseta leipien kuperat päät laitteen sivuja kohti (kuva 1).
5. Lisää täyte. Tavallista syvempien paistolevyjen ansiosta voit käyttää enemmän lempiainekseksi, mutta jätä aina 2 cm:n reunus täyteen ympärille (kuva 2). Näin voileipägrilli voi saumata leivän hyvin, jolloin täyte ei valu. Jotta lopputulos olisi mahdollisimman hyvä, juustoa (ainoana täyteenä) saa olla enintään 60 g. Jos lisää muita täytteitä, vähennä juustoa samassa suhteessa.
6. Aseta toinen leivänpala täyteen päälle voideltu puoli ylöspäin. Näin paahdettu voileipä saa kauniin kullanuskean värin.
7. Sulje ja lukitse kansi ja anna voileivän paistua noin 4–5 minuuttia, kunnes se on kypsä ja kullanuskeaa. Paista voileipää pidemmän tai lyhyemmän ajan omien mieltymysten mukaan.
8. Avaa kiinnityssalpa ja kansi. Varo laitteen päästämää höyryä: käytä keittiöpyyhettä tai patakintaita. Poista valmis voileipä grillistä muovisella tai puisella lastalla. Älä käytä metalliteriä, sillä ne voivat vaurioittaa levyjen tartumatonta pintaa.
9. Ole varovainen paistettua voileipää syödessäsi, sillä täytteet, erityisesti hedelmät tai tomaatti, voivat olla erittäin kuumia.

PUHDISTUS

⚠ Irrota voileipägrilli pistorasiasta ja anna sen jäähtyä kokonaan ennen puhdistamista. Älä upota varsinaista laitetta, johtoja tai pistotulppaa veteen tai muuhun nesteeseen.

Älä koskaan käytä teräsvillaa, hankaussieniä, hankausaineita tai metallisia välineitä voileipägrillin puhdistukseen.

1. Pyyhi paistolevyt talouspaperilla tai pehmeällä, kostealla liinalla.
2. Puhdista voileipägrillin ulkopuoli pehmeällä, lämpimässä saippuavedessä kostutetulla liinalla, joka on puristettu lähes kuivaksi. Ulkopuoli voidaan kiillottaa pehmeällä, kuivalla liinalla.
3. Paina paistolevyjen irrotuspainikkeita ja irrota levyt voileipägrillistä. Upota levyt lämpimään saippuaveteen. Huuhtelee puhtaalla vedellä. Pyyhi kuivaksi pehmeällä liinalla. Estä levyjen käsittelemättömien pintojen hapettuminen asettamalla levy takaisin voileipägrilliin ja kuumentamalla sitä minuutin ajan kansi suljettuna.
Huomaa: suosittelemme, että paistolevyt pestään aina käsin DuraCeramic™-pinnoitteen säilyttämiseksi.

TURN ON YOUR CREATIVITY™

Breville®-ammattilaisten avulla pääset käyttämään luovuuttasi ja nauttimaan uusien ruokien ja juomien rajattomista mahdollisuuksista. Apu on aina lähellä: maksuton verkkosivustomme sisältää huippuvinkkejä ja mielikuvitusta inspiroivia reseptejä, jotka ovat saatavilla tietokoneiden, kosketustietokoneiden ja mobiililaitteiden käyttäjille. Liity mukaan osoitteessa: www.turnonyourcreativity.com

Turn  your creativity®

RESEPTIEHDOTUKSIA

Paahdettujen voileipien tekeminen on helppoa ja hauskaa. Jo perusaineksia käyttämällä on mahdollista luoda päivän kaikkiin ruokailuhetkiin sopivia, herkullisia makeita tai suolaisia välipaloja muutamassa minuutissa. Tässä on joitakin perinteisiä voileipäyhdistelmiä, joita kannattaa kokeilla.

- Tonnikala, sipuli, majoneesi ja juusto
- Juusto ja tomaatti
- Juusto, pavut tomaattikastikkeessa ja kinkku
- Kinkku, sinappi ja juusto
- Kinkku, brie, sienet ja rucola
- Naudanliha ja sienet
- Pekoni, salaatti ja tomaatti
- Pekoni ja juusto
- Kana, paprika ja brie
- Kana ja makea chili kastike
- Camembert ja karpalo
- Suklaa ja banaani
- Toffee ja omena

Leipä

Parhaat tulokset saadaan, kun käytetään vaaleaa, valmiiksi viipaloitua paahtoleipää. Vaihdelun vuoksi kannattaa kokeilla täysjyväpaahtoleipää, ranskanleipää, siemeniä sisältäviä leipiä, hapanleipää ja hedelmillä maustettuja leipiä.

Juusto

Perinteiset, helposti sulavat juustot, kuten emmental-, cheddar- ja gruyerejuustot sekä Jarlsberg ja Fontina sopivat erinomaisesti paahdettuihin voileipiin, mutta kokeilu ja luovuus omien lempijuustojen kanssa kannattaa aina!

Taikinat

Kokeile käyttää ohueksi kaulittua piirakkataikinaa sekä suolaisilla että makeilla täytteillä. Käytä tuoreita marjoja tai sulatettuja pakastemarjoja (sulatettava ennen käyttöä) tai hanki täytteeksi säilyttäviä hedelmiä.

RESEPTIÄ

Valmista voileivät Voileipägrillin käyttö -luvun ohjeiden mukaisesti. Kustakin reseptistä tulee kaksi paahdettua voileipää.

Kinkku-juusto

- 4 leipäviipaleetta
- Viipaloitua emmentalia
- 2 kinkkuviipaleetta

Juusto-tomaatti

- 4 leipäviipaleetta
- Viipaloitua emmentalia
- 2 keskikokoista tomaattia

Juusto-sipuli

- 4 leipäviipaleetta
- Viipaloitua emmentalia
- Sipulia ohuina renkaina

Sinihomejuusto - karamellisoitu sipuli

- 4 viipaleetta vaaleaa maalaisleipää
- 1 sipuli viipaleina
- 15 ml kasviöljyä
- 15 g ruokosokeria
- 60–80 g sinihomejuustoa (esim. Gorgonzola, Roquefortia, Saint Aguria tai Blue Stiltonia)
- Pehmeää voita

1. Kuumenna paistinpannu keskilämmöllä, lisää öljy ja paista sipuleita, kunnes ne alkavat saada hieman väriä. Pienennä lämpöä, lisää sokeri ja paista noin 20 minuuttia silloin tällöin sekoittaen, kunnes sipulit ovat kullanuskeita ja karamellisoituneita. Jäähdytä.
2. Voitele leipäviipaleiden ulkopuolet.
3. Täytä leivät sinihomejuustolla ja karamellisoidulla sipulilla.
4. Paista noin viisi minuuttia, kunnes leivät ovat kullanuskeita.

Suklaa-hasselpähkinä-brie

- 4 viipaleetta ranskanleipää
- 15 g paahdettuja, rouhittuja hasselpähkinöitä
- 60 g brietä viipaleina
- 15 g tummaa suklaata rouheena
- Hunajaa (valinnainen)

1. Voitele ranskanleipien toiset puolet. Aseta viipaleet alapäistolevylle.
2. Täytä paahtoleivät asettamalla juusto leivälle ensimmäisenä. Ripottele päälle pähkinät ja suklaa ja valuta halutessasi päälle hieman hunajaa.
3. Aseta leipien toiset kappaleet päälle ja paista 3–4 minuuttia. Ranskanleipä paahtuu nopeasti.
4. Poista leipä voileipägrillistä varovasti, sillä paahdetut voileivät ovat erittäin kuumia.

TAKUU

Säilytä kuitti, koska tarvitset sitä mahdollisia takuuvaateita varten. Tuotteella on 2 vuoden takuu. Takuuajan lasketaan alkavan ostohetkellä.

Jos laite ei tämän takuuajan jälkeen enää toimi suunnittelu- tai valmistusvirheen johdosta, palauta se ostopaikkaan kuitenkin ja takuutodistuksen kopion kanssa.

Tämän takuun myöntämät oikeudet ja edut myönnetään lakisääteisten oikeuksiesi lisäksi, eikä takuu vaikuta kyseisiin lakisääteisiin oikeuksiin. Vain Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)") -yrityksellä on oikeus muuttaa näitä takuehtoja.

JCS (Europe) sitoutuu määritettynä takuuajanjaksona korjaamaan tai vaihtamaan uuteen laitteeseen veloituksetta minkä tahansa viallisen laitteen osan seuraavien ehtojen täytyessä:

- Ostopaikalle tai JCS (Europe)ille ilmoitetaan ongelmasta heti; ja
- Laitetta ei ole muutettu mitenkään tai kohdeltu kaltoin tai vahingoitettu eikä sen korjaukseen tai muutostöihin ole osallistunut muita kuin JCS (Europe)in valtuuttamia henkilöitä.

Takuu ei kata virheellisestä käytöstä, vahingoittumisesta, laitteen kohtelemisesta väärin, laitteen väärällä jännitteellä käyttämisestä, luonnonmullistuksista, muista asioista, joihin JCS (Europe)illa ei ole vaikutusvaltaa, muun kuin JCS (Europe)in valtuuttaman henkilön tekemistä korjaus- tai muutostöistä tai ohjeiden noudattamatta jättämisestä aiheutuvia ongelmia. Lisäksi takuu ei kata tavallista kulumista, muun muassa pienen värin muutoksia tai naarmuja.

Tässä takuussa myönnetty oikeudet koskevat vain alkuperäistä ostajaa eivätkä ne ulotu kaupalliseen tai yhteisölliseen käyttöön.

Jos laitteella on maakohtainen takuu, käytä kyseisen takuun ehtoja tämän takuun sijasta tai pyydä lisätietoja paikalliselta valtuutetulta jälleenmyyjältä.

Tämä merkki osoittaa, että tuotetta ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana, vaan se on kierrätettävä asianmukaisesti koko EU:n alueella. Tuote saattaa sisältää ympäristölle ja terveydelle vaarallisia aineita, mistä syystä se on kierrätettävä asianmukaisesti, ja materiaalia on käytettävä uudelleen mahdollisuuksien mukaan luonnonvarojen säästämiseksi. Kun on tullut aika hävittää laite, käytä asianmukaista kierrätysjärjestelmää tai palauta laite ostopisteeseen. Myyjä toimittaa laitteen asianmukaisesti kierrätysjärjestelmään.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle
SK8 3GQ
UK



VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR**LÄS NOGA OCH SPARA DEM OM DU BEHÖVER
LÄSA DEM IGEN.**

Denna apparat kan användas av barn från 8 års ålder och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental kapacitet eller brist på erfarenhet och kunskap om de har fått handledning eller anvisningar om hur apparaten används på ett säkert sätt och förstår riskerna som är involverade. Barn får inte leka med produkten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn såvida de inte är minst 8 år och det sker med handledning.

Förvara apparaten och dess sladd säkert, utom räckhåll för barn under 8 år.

Bröd kan brinna. Använd inte apparaten i närheten av eller nedanför brännbara material som t.ex. gardiner. Använd aldrig apparaten under väggskåp eller hyllor.

Apparaten får aldrig sättas på/stängas av med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.

⚠ Vidrör inte apparatens metalleder under användning eftersom de kan bli mycket varma.

Använd aldrig denna apparat till någonting annat än det som den är avsedd för. Denna apparat är endast avsedd för hushållsanvändning. Apparaten får inte användas utomhus.

Om nätsladden skadas måste den bytas ut av tillverkaren, dennes serviceombud eller en person med liknande kvalifikationer för att undvika risker.

- Se alltid till att dina händer är torra innan du hanterar stickkontakten eller slår på apparaten.
- Använd alltid apparaten på ett stabilt, säkert, torrt och jämnt underlag.
- Var försiktig när du använder produkten på ytor som kan skadas av värme. Vi rekommenderar att du använder ett kastrullunderlägg.

- Apparaten får inte placeras på eller i närheten av underlag som kan vara varma (t.ex. håll/platta på en gas- eller elspis).
- Låt aldrig nätsladden hänga över kanten på en arbetsbänk, vidröra varma underlag eller bli snodd, fastna eller bli klämd.
- Använd inte apparaten om den har blivit tappad eller om det finns synliga tecken på skador.
- Se till att apparaten är avstängd och att sladden är utdragen ur eluttaget efter användning och före rengöring.
- Låt alltid apparaten svalna före rengöring eller förvaring.
- Doppa inte huvudenheten, elsladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt medan den är i bruk.

BESKRIVNINGAR

- 1 Lås
- 2 Handtag
- 3 Strömlampa (grön)
- 4 Temperaturlampa (gul)
- 5 Tryckknapp för lösgöring av övre grillplatta
- 6 Tryckknapp för lösgöring av nedre grillplatta
- 7 Löstagbara tillagningsplattor med DuraCeramic™-beläggning

INNAN FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

- Ta ut din smörgåsgrill ur förpackningen. Spara eventuellt förpackningen för framtida användning.
- Lossa tillagningsplattorna och rengör dem noggrant för att avlägsna eventuell smuts eller rester från tillverkningsprocessen (följ anvisningarna under *Rengöring*).
- Torka av smörgåsgrillens utsida med en mjuk trasa och varmt vatten med diskmedel. Vrid ur trasan ordentligt. Höljet kan torkas av med en mjuk, torr trasa.

Observera att det kan lukta lite bränt och komma lite rök från smörgåsgrillen när du använder den för första gången. Det här är fullständigt normalt och försvinner efter ett tag.

ANVÄNDA DIN SMÖRGÅSGRILL

Tillagningsplattorna har försetts med en exklusiv DuraCeramic™-beläggning. Vår keramiska specialbeläggning är gjord på naturmaterial och leder värme snabbare och mer effektivt än vanliga non-stick-beläggningar. Det betyder kortare tillagningstid för dina utsökta hemlagade snacks. Dessutom är DuraCeramic™-beläggningen reptålig och fyra gånger mer hållbar än vanliga non-stick-beläggningar. Det här är med andra ord en produkt som håller länge. DuraCeramic™ är fri från PTFE och PFOA, så den exklusiva beläggningen är både hållbar och lätt att göra ren.

DuraCeramic™-beläggningen klarar det mesta utan problem.

Viktigt:

- Lämna alltid 2 cm tomt runt fyllningen.
- Fyll inte smörgåsen till bredden, särskilt inte om du använder ingredienser med färgämnen (t.ex. ost).
Ingredienserna kan läcka ut och färga smörgåsgrillens ytor.

1. Anslut smörgåsgrillen till ett eluttag. Den gröna strömlampan tänds och smörgåsgrillen börjar värmas upp.
2. När smörgåsgrillen är tillräckligt varm tänds temperaturlampan. Den här lampan tänds och släcks växelvis under tillagningen.
3. Bred smör eller annat fett som lämpar sig för matlagning på brödets UTSIDA. Använd inte ett bredbart pålägg med låg fetthalt eller högt vatteninnehåll.
4. Placera de två undre brödsnivåerna på den undre plattan med den smörade sidan nedåt. Lägg brödsnivåerna så att den övre kanten pekar mot vänster och höger (fig. 1).
5. Lägg på fyllningen. De djupa grillplattorna gör att du kan lägga på mer av din favoritfyllning. Lämna dock alltid 2 cm tomt runt fyllningen (fig. 2). Då kan smörgåsgrillen klämma ihop bröden ordentligt och förhindra att fyllningen läcker ut. För bästa resultat bör mängden ost inte överskrida 60 g när ost används som enda ingrediens. Minska mängden ost om du tillsätter andra ingredienser.
6. Placera de andra brödsnivåerna ovanpå med den smörade sidan utåt (då får din smörgås en härlig gyllene färg under tillredningen).
7. Stäng och lås locket och tillred smörgåsarna i cirka 4–5 minuter tills de är gyllene och genomvarma. Tillred smörgåsarna kortare eller längre tid efter smak.
8. Lås upp locket och öppna det. Se upp för ånga – använd en kökshandduk eller ugnsvantar. Ta bort den varma smörgåsen med en stekspade som inte är av metall. Använd inte metall eftersom det kan skada grillplattornas non-stick-beläggning.
9. Var försiktig när du äter eftersom olika fyllningar, särskilt frukt eller tomat, kan vara mycket heta.

RENGÖRING

⚠ Dra ut elsladden ur eluttaget för att stänga av smörgåsgrillen och låt den svalna helt innan du rengör den. Doppa inte huvudenheten, elsladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska.

Använd aldrig stålull, skursvampar, repande rengöringsmedel eller metallredskap för att rengöra din smörgåsgrill.

1. Torka av grillplattorna med en pappershandduk eller en mjuk, fuktad trasa.
2. Torka av smörgåsgrillens utsida med en mjuk trasa och varmt vatten med diskmedel. Vrid ur trasan ordentligt. Höljet kan torkas av med en mjuk, torr trasa.
3. Tryck på knapparna för att lösgöra grillplattorna och ta bort plattorna från smörgåsgrillen. Diska plattorna i varmt vatten och diskmedel. Skölj med rent vatten. Torka med en mjuk

trasa. För att undvika att oxid bildas på plattornas obelagda ytor ska du lägga tillbaka dem i smörgåsgrillen och värma upp den i en minut med locket stängt.

Obs! Vi rekommenderar att du endast rengör tillagningsplattorna för hand för att bevara DuraCeramic™-beläggningen.

TURN ON YOUR CREATIVITY™

Låt Breville®-teamet ta dig med in i en kreativ värld av mat och dryck utan gränser. Du behöver inte resa långt – bara till datorn, surfplattan eller mobilen – där du kan upptäcka vår kostnadsfria webbplats som innehåller fantastiska och inspirerande tips och recept. Gå med idag på: www.turnonyourcreativity.com

Turn  your creativity®

RECEPTIDÉER

Det är enkelt och roligt att grilla smörgåsar! Med enkla ingredienser kan du tillreda läckra söta eller salta smörgåsar på bara några minuter – perfekt när som helst under dagen. Här följer några klassiska kombinationer för varma smörgåsar som du kanske vill prova.

- Tuna Melt (tonfisk, lök, majonnäs och ost)
- Ost och tomat
- Ost, bönor och skinka
- Kalkon, fyllning och tranbär
- Skinka, brieost, svamp och rucola
- Rostbiff och svamp
- BLT (bacon, sallad, tomat)
- Bacon och ost
- Kyckling, röd paprika och brieost
- Kyckling med söt chilisås
- Camembert och tranbär
- Choklad och banan
- Kola och äppel

Bröd

Använd vitt, skivat bröd i mediumstorlek för bästa resultat. Du kan även prova att använda fullkornsbröd, rågbröd, bröd med frön, surdegsbröd och fruktbröd.

Ost

Klassiska ostar som smälter snabbt som Cheddar, Jarlsberg, Fontina, Gruyère och Emmental passar perfekt för varma smörgåsar, men du kan även vara kreativ och prova dig fram med dina favoritostar!

Smördeg

Använd tunt rullad smördeg med olika fyllningar som kan vara både söta och salta. Använd färska eller frysta bär (tina före användning) eller håll utkik efter konserverad frukt i din lokala mataffär.

RECEPT

Följ anvisningarna i avsnittet Använda din smörgåsgrill. Varje recept ger två varma smörgåsar.

Ost och skinka

- 4 brödskivor
- Cheddarost i skivor
- 2 skivor skinka

Ost och tomat

- 4 brödskivor
- Cheddarost i skivor
- 2 medelstora tomater

Ost och lök

- 4 brödskivor
- Cheddarost i skivor
- Tunt skivade lökringar

Blåmögelost och karamelliserad lök

- 4 skivor fullkornsbröd
- 1 skivad lök
- 1 msk olja
- 1 ½ msk farinsocker
- 60–80 g blåmögelost (t.ex. Gorgonzola, Roquefort, Saint Agur, Blue Stilton)
- Mjukt smör

1. Hetta upp en stekpanna på medelvärme, lägg i oljan och bryn löken tills den börjar få färg. Sänk värmen, tillsätt sockret och stek i cirka 20 minuter tills löken har en gyllene färg och har karamelliserats. Rör om nu och då. Ställ åt sidan för att svalna.
2. Bred smör på utsidan av de fyra brödskivorna.
3. Lägg ihop smörgåsarna med blåmögelost och den karamelliserade löken.
4. Tillred i cirka 5 minuter tills smörgåsarna är gyllene.

Choklad, hasselnöt och brieost

- 4 skivor brioche
- 15 g hackade och rostade hasselnötter
- 60 g skivad brieost
- 15 g hackad mörk choklad
- Honung (kan uteslutas)

1. Bred smör på utsidan av briocheskivorna. Placera två skivor på den undre grillplattan.
2. Lägg ihop smörgåsarna genom att lägga osten på de undre briocheskivorna. Strö över nötterna och chokladen och en aning honung om du önskar.
3. Lägg på de andra briocheskivorna och tillred i 3–4 minuter. Briochen blir snabbt klar.
4. Var försiktig när du tar bort smörgåsarna från grillen eftersom de är mycket varma.

GARANTI

Spara ditt kvitto, vilket krävs vid reklamation under garantitiden.

Den här produkten garanteras i 2 år efter ditt inköp enligt beskrivningen i det här dokumentet.

Om det osannolika skulle inträffa under garantiperioden, att apparaten slutar fungera på grund av konstruktions- eller tillverkningsfel, ska du ta den med till inköpsplatsen tillsammans med kvittot och en kopia av garantin.

Rättigheter och förmåner i den här garantin gäller utöver dina lagstiftade rättigheter, som inte påverkas av garantin. Endast Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)") har rätt att ändra villkoren.

JCS (Europe) åtar sig att utan kostnad reparera eller byta ut apparaten eller en del av apparaten som inte fungerar ordentligt under garantiperioden, under förutsättning att:

- du omedelbart meddelar inköpsstället eller JCS (Europe) om problemet.
- Apparaten inte har ändrats på något sätt eller har utsatts för skador, missbruk, felaktig användning, reparation eller modifieringar av en person annat än en person som är auktoriserad av JCS (Europe).

Garantin täcker inte fel som inträffar på grund av felaktig användning, skador, missbruk, användning med felaktigt spänning, naturfenomen, händelser som JCS (Europe) inte kan kontrollera, reparation eller ändringar av person annat än en person som är auktoriserad av JCS (Europe) eller försummelse att följa bruksanvisningen. Slitage vid normal användning täcks inte heller av garantin, inklusive, men inte begränsat till, mindre missfärgningar och repor. Rättigheterna i den här garantin gäller endast den ursprungliga köparen och avser inte kommersiellt eller offentligt bruk.

Om din apparat innefattar en landsspecifik garanti eller garantibilaga, ska du läsa villkoren i den garantin i stället för den här garantin eller kontakta din lokala auktoriserade försäljare för mer information.

Denna symbol betyder att produkten inte får kastas bland hushållssopor men skall bortscaffas separat inom EU. För att skydda miljön och människors hälsa från okontrollerad bortskaffning av sopor som innehåller farliga ämnen skall produkten återvinnas. Var god lämna in apparaten på en samlingsplats för elektriska apparater eller kontakta återförsäljaren. Denne kan omhänderta apparaten för säker återvinning.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle
SK8 3GQ
UK



VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER

Læs denne brugsanvisning, inden du tager apparatet i brug, og gem den til fremtidig reference.

Dette apparat må anvendes af børn på 8 år og derover samt af personer med fysiske, sansemæssige eller mentale handicap eller manglende erfaring og viden, såfremt vedkommende er under opsyn eller har modtaget anvisninger i forsvarlig brug af apparatet, og vedkommende forstår farene i forbindelse med brugen. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, med mindre de er over 8 år og under opsyn.

Hold apparatet og ledningen uden for rækkevidde af børn under 8 år.

Brød kan brænde. Undlad at bruge apparatet i nærheden af eller under antændeligt materiale som f.eks. gardiner. Brug aldrig brødristeren under vægskabe eller hylder.

Brug aldrig apparatet sammen med en separat timer eller et fjernbetjeningssystem.

⚠ Undlad at røre ved apparatets metaldele under brug, da de kan blive meget varme.

Brug aldrig dette apparat til andet, end det er beregnet til. Dette apparat er kun beregnet til husholdningsbrug. Brug ikke apparatet uden døre.

Hvis den monterede ledning er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes serviceagent eller en lignende kvalificeret person for at undgå sikkerhedsfarer.

- Sørg altid for, at dine hænder er tørre, inden du rører ved stikket eller tænder for apparatet.
- Brug altid apparatet på en stabil, fast, tør og plan overflade.
- Vær forsigtig, hvis apparatet bruges på overflader, der kan beskadiges af varme. Det anbefales at bruge en isolerende bordskåner.
- Apparatet må ikke stilles på eller i nærheden af potentielt varme overflader (f.eks. kogeplader).
- Lad aldrig ledningen hænge ud over kanten af et bord, komme i kontakt med varme overflader, slå knuder eller komme i klemme.
- Undlad at bruge apparatet, hvis det er blevet tabt, eller hvis det bærer synlige tegn på skader.

- Sørg for, at apparatet er slukket, og at stikket er trukket ud af stikkontakten, inden apparatet rengøres.
- Lad altid apparatet køle ned inden rengøring eller opbevaring.
- Nedsænk ikke hovedlegemet, ledning eller stik i vand eller nogen form for væske.
- Lad aldrig apparatet være uden opsyn, når det er i brug.

DELE

- 1 Lås
- 2 Håndtag
- 3 Strømindikator (grøn)
- 4 Temperaturindikator (gul)
- 5 Slip-knap til øverste stegeplade
- 6 Slip-knap til nederste stegeplade
- 7 Stegeplader, der kan tages ud, med DuraCeramic™-belægning

FØR BRUG

- Pak toastjernet ud. Du kan gemme emballagen til senere brug.
- Fjern emballagen, og vask stegepladerne grundigt for at fjerne alle urenheder eller eventuelle rester fra fremstillingsprocessen (følg vejledningen under Rengøring).
- Rengør ydersiden af toastjernet med en blød, fugtig klud, som er hård opvredet i varmt sæbevand. Låget kan poleres med en blød, tør klud.

Bemærk, at første gang du bruger toastjernet, kan det lugte en smule brændt, og der kommer en smule røg. Det er helt almindeligt, og det forsvinder hurtigt.

SÅDAN BRUGES TOASTJERNET

Stegepladerne har den eksklusive DuraCeramic™-belægning fra Breville®. Det er en særlig, naturlig keramiske belægning, der er designet til at overføre varme hurtigere og mere effektivt end almindelige non-stick-belægninger. Det betyder kortere tilberedningstid for dine lækre hjemmelavede måltider. Desuden er DuraCeramic™-belægningen ridsefast og fire gange så holdbar som almindelige non-stick-belægninger – dette er et produkt, der er fremstillet, så det holder. Det giver ro i sindet, at DuraCeramic™-belægningen er fri for PTFE og PFOA, så derfor er denne eksklusive belægning holdbar og nem at rengøre.

DuraCeramic™-belægningen fra Breville – designet til nemt at håndtere alt, hvad du smider på den.

Vigtigt:

- Efterlad altid et mellemrum på 2 cm rundt om fyldet.
 - **Du må ikke overfylde din sandwich. Især ikke, hvis der anvendes ingredienser, der indeholder levnedsmiddelfarve, eller farvede oste. Det overskydende fyld kan lække ud i sandwich-risterens kabinet og lave platter.**
1. Sæt toastjernet i stikkontakten. Den grønne strømindikator lyser, og toastjernet begynder at opvarme.
 2. Når toastjernet er helt opvarmet, lyser temperaturindikatoren. Denne indikator tændes og slukkes i løbet af tilberedningen.

- Smør YDERSIDEN af brødet med smør eller en anden slags fedtstof, der er egnet til madlavning. Brug ikke fedtstof med lavt fedtindhold eller højt vandindhold.
- Læg de to nederste skiver brød på den nederste plade med smørsiden nedad. Læg endeskiverne til venstre og højre (fig. 1).
- Kom fyld på. De dybe stegeplader giver plads til, at du kan bruge mere af dine favoritingredienser, men sørg altid for, at der er et 2 cm mellemrum rundt om fyldet (fig. 2). Derved danner toasttjernet en god forsegling og forhindrer, at fyldet falder ud. De bedste resultater opnås ved maksimalt at bruge 60 g ost, når det bruges som den eneste ingrediens. Hvis du tilføjer andre ingredienser, skal du reducere mængden af ost tilsvarende.
- Placer det tilbageværende brød øverst med smørsiden på ydersiden (derved får din toast en dejlig gylden farve i løbet af tilberedningen).
- Luk låget og tilbered i ca. 4-5 minutter, indtil den er gylden og tilberedt. Det er smag og behag, hvor lang tid toasten skal have i toasttjernet.
- Lås låget op, og åbn det. Pas på dampen, der slipper ud – brug et viskestykke eller grydelapper. Fjern toasten med en ikke-metallisk spatel. Brug ikke et metalblad, da dette kan beskadige pladernes non-stick-overflade.
- Når toasten er færdig, skal du passe på, da fyldet, især frugt eller tomat, kan være meget varmt.

RENGØRING

⚠ Sluk toasttjernet, og tag det ud af stikkontakten, og lad det køle helt ned, før det rengøres. Nedsænk ikke hovedlegemet, ledning eller stik i vand eller nogen form for væske.

Brug ikke ståluld, skurebørster, slibende rengøringsmidler eller metalredskaber til at rengøre toasttjernet med.

- Aftør stegepladerne med en smule køkkenrulle eller en blød, fugtig klud.
- Rengør ydersiden af toasttjernet med en blød, fugtig klud, som er hård opvredet i varmt sæbevand. Låget kan poleres med en blød, tør klud.
- Tryk på stegepladernes slip-knap, og fjern pladerne fra toasttjernet. Læg pladerne i blød i varmt sæbevand. Skyl med rent vand. Tør af med en blød klud. Undgå, at der dannes sig oxid på de ikke-belagte overflader ved at sætte pladen tilbage i toasttjernet og opvarme i et minut med låget lukket. Bemærk: Det anbefales, at du kun vasker stegepladerne i hånden for at bevare DuraCeramic™-belægningen.

TURN ON YOUR CREATIVITY™

Breville®-teamet giver liv til din kreativitet og lader dig sammensætte retter og drikke uden grænser. Du skal ikke gå langt – bare til din computer, tablet eller mobil, hvor du kan gå til vores GRATIS webside med fantastiske tip og opskrifter, der kan sætte fantasien i gang. Besøg os på: www.turnonyourcreativity.com

Turn  your creativity®

OPSKRIFTSIDEER

Det er nemt og sjovt at lave toasts. Ved hjælp af basisingredienser kan du lave dejlige søde eller krydrede snacks på få minutter, uanset tidspunkt på dagen. Her er nogle klassiske toastkombinationer, du kan prøve.

- Tunsalat (tun, løg, mayonnaise og ost)
- Ost og tomat
- Ost, bønner og skinke
- Kalkun, fyld og tranebær
- Skinke, brie, champignon og salatsennep
- Steak og champignon
- BLT (bacon, salat og tomat)
- Bacon og ost
- Kylling, rød peber og brie
- Sød chilli-kylling
- Camembert og tranebær
- Chokolade og banan
- Toffee og æble

Brød

Det bedste resultat opnås ved at bruge hvidt skiveskåret brød i medium størrelse. Alternativt kan der også anvendes fuldkornsbrød, rugbrød, kernebrød, surdejs- og frugtblød.

Ost

Klassisk ost, der smelter nemt, f.eks. Cheddar, Jarlsberg, Fontina, Gruyere og Emmentaler fungerer fantastisk i en toast, men prøv dig frem, og vær kreativ med din egen favoritost!

Bagværk

Prøv små mørdejsruller med et hav af fyld. Disse kan være både søde og krydrede. Brug friske eller frosne bær (som optøs før brug), eller se efter dåsefrugt i det lokale supermarked.

OPSKRIFTER

Følg vejledningen under Sådan bruges toasttjernet. Hver opskrift rækker til to toasts.

Ost og skinke

- 4 skiver brød
- Mediumcheddar i skiver
- 2 skiver skinke

Ost og tomat

- 4 skiver brød
- Mediumcheddar i skiver
- 2 mediumtomater

Ost og løg

- 4 skiver brød
- Mediumcheddar i skiver
- Tynde løgringe

Blåskimmelost og karamelliserede løg

- 4 skiver rustikt franskbrød
 - 1 løg i skiver
 - 15 ml vegetabilsk olie
 - 15 g rørsukker
 - 60-80 g blåskimmelost (f.eks. Gorgonzola, Roquefort, Saint Agur, Blue Stilton)
 - Blødt smør
1. Opvarm en pande ved mellemvarme, hæld olie på, og steg løgene, indtil de begynder at tage farve. Skru ned for varmen, tilføj sukker, og steg i ca. 20 minutter, mens der jævnligt røres, indtil de har fået farve og er karamelliserede. Lad dem afkøle.
 2. Smør ydersiden af de fire skiver brød med smør.
 3. Saml toasten med blåskimmelost og karamelliserede løg.
 4. Tilbered i ca. 5 minutter, indtil den har opnået en gylden farve.

Chokolade, hasselnødder og brie

- 4 skiver briochebrød
 - 15 g hakkede ristede hasselnødder
 - 60 g brie i skiver
 - 15 g hakket mørk chokolade
 - Honning (valgfrit)
1. Smør den ene side af alle briocheskiverne. Placer to skiver på bundpladen.
 2. Saml toasten ved at placere osten på bundskiverne. Fordel nødder og chokolade, og hæld evt. en smule honning på.
 3. Læg de to andre skiver brioche, og tilbered i 3-4 minutter. Briochen ristes hurtigt.
 4. Fjern dem forsigtigt fra toastjernet, da toastene er utrolig varme.

GARANTI

Gem venligst din kvittering, da den skal fremvises ved fremsættelse af eventuelle krav i forbindelse med garantien. Dette udstyr er omfattet af garantien i to år efter købet, sådan som det er beskrevet i dette dokument. Hvis udstyret i løbet af denne garantiperiode mod forventning skulle holde op med at fungere på grund af design- eller produktionsfejl, skal du returnere det til købsstedet sammen med købskvitteringen og en kopi af dette garantibevis. Rettighederne og fordelene ifølge denne garanti er et supplement til dine lovbestemte rettigheder, som ikke bliver påvirket af denne garanti. Kun Jarden Consumer Solutions (Europe) Ltd. ("JCS (Europe)") har ret til at ændre disse betingelser. I garantiperioden varetager JCS (Europe) at reparere eller udskifte udstyret eller enhver del af udstyret, som ikke fungerer korrekt, uden krav om betaling, forudsat at:

- du straks underretter købsstedet eller JCS (Europe) om problemet og
- udstyret ikke er blevet ændret på nogen måde eller udsat for beskadigelse, forkert brug, misbrug, reparation eller ændringer, der er foretaget af en person, der ikke er autoriseret af JCS (Europe).

Fejl, der opstår på grund af forkert brug, beskadigelse, misbrug, anvendelse af forkert spænding, naturfænomener, hændelser uden for JCS (Europe)s kontrol, reparation eller ændringer, der er foretaget af en person, der ikke er autoriseret af JCS (Europe), eller manglende overholdelse af brugsanvisningerne er ikke dækket af garantien.

Derudover dækkes normalt slid, herunder men ikke begrænset til mindre misfarvning eller ridser, ikke af denne garanti. Rettighederne ifølge denne garanti gælder kun for den oprindelige køber og omfatter ikke kommerciel eller kommunal anvendelse.

Hvis dit udstyr er omfattet af en garanti eller et garantibevis, der kun gælder for det pågældende land, skal du referere til vilkårene og betingelserne for en sådan garanti/et sådant garantibevis i stedet for denne garanti eller kontakte din lokale forhandler for at få flere oplysninger.

Brugte elektriske produkter må ikke bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet. Benyt venligst en genbrugsordning, hvis en sådan findes. Send en e-mail til os på enquiriesEurope@jardencs.com for at få yderligere oplysninger om genbrug og WEEE.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle
SK8 3GQ
UK



VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

Les disse instruksjonene før du bruker apparatet, og oppbevar dem for senere bruk.

Dette produktet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og kunnskap hvis de er under tilsyn eller er gitt instruksjoner om bruk på en trygg måte og forstår farene involvert. Barn skal ikke leke med produktet. Rengjøring og vedlikehold skal ikke foretas av barn som er under 8 år eller uten tilsyn.

Hold produktet og ledningen utenfor rekkevidden til barn under 8 år.

Brød kan brenne. Ikke bruk apparatet i nærheten av eller under brennbare materialer som gardiner. Ikke bruk brødristeren under veggskap eller hyller.

Ikke bruk apparatet ved hjelp av en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.

⚠ Ikke berør metalldelene på apparatet under bruk ettersom de kan bli svært varme.

Bruk aldri dette apparatet til noe annet enn tiltenkt bruk. Dette apparatet er kun for husholdningsbruk. Ikke bruk apparatet utendørs.

Hvis tilførselsslagen er skadet må den erstattes av produsenten, en servicetekniker eller lignende kvalifisert person for å unngå skade.

- Sørg alltid for at hendene er tørre før du tar i strømkontakten eller slår på apparatet.
- Bruk alltid apparatet på en stabil, sikker, tørr og jevn overflate.
- Vær varsom når du bruker apparatet på overflater som kan skades av varme. Bruk av isolasjonsplaten anbefales.
- Dette apparatet må ikke plasseres på eller i nærheten av varme overflater (som f.eks. en gass- eller elektrisk komfyr).
- Aldri la strømledningen henge over kanten av en benkeplate, berøre varme overflater eller få knute, bli sittende fast eller komme i klem.
- Ikke bruk apparatet hvis det har falt i gulvet eller hvis det har synlige tegn på skader.
- Sørg for at apparatet er slått av og frakoblet strømmettet etter bruk, før rengjøring.

- La alltid apparatet bli kaldt før rengjøring eller oppbevaring.
- Du må ikke senke hele apparatet, ledningen eller pluggen ned i vann eller andre former for væske.
- Ikke la apparatet være uten oppsyn når det er i bruk.

DELER

- 1 Sperre
- 2 Håndtak
- 3 Strømlampe (grønn)
- 4 Temperaturlampe (gul)
- 5 Utløserknapp for øvre varmeplate
- 6 Utløserknapp for nedre varmeplate
- 7 Avtakbare varmeplater med DuraCeramic™-belegg

FØR FØRSTE GANGS BRUK

- Pakk ut sandwichtoasteren. Du vil kanskje beholde emballasjen for fremtidig bruk.
- Fjern og vask varmeplatene grundig for å fjerne urenheter eller rester som kan henge igjen fra produksjonsprosessen (følg instruksjonene under Rengjøring).
- Rengjør utsiden av sandwichtoasteren med en fuktig, myk klut, fuktet i såpevann og vrengt slik at den nesten er tørr. Deksløst kan pusses med en myk, tørr klut.

Vær oppmerksom på at du kan merke litt brent lukt og røyk første gang du bruker sandwichtoasteren. Dette er helt normalt og forsvinner raskt.

SLIK BRUKER DU SANDWICHTOASTEREN

Varmeplatene er belagt med eksklusive DuraCeramic™. Dette spesialiserte, naturlige keramikkebelegget er designet for å overføre varme raskere og mer effektivt enn standard klebefrie belegg – noe som betyr raskere tilberedningstid for dine velsmakende hjemmelagede mellommåltider. I tillegg er DuraCeramic™-belegget ripebestandig og fire ganger mer holdbart enn standard klebefrie belegg. Dette er et produkt som er laget for å vare lenge. DuraCeramic™-belegget er fri for PTFE og PFOA, og dette eksklusive belegget er robust og enkelt å rengjøre.

DuraCeramic™-belegg – utformet for å håndtere det meste uten problemer.

Viktig:

- **La det alltid være et område på 2 cm rundt fyllet.**
 - **Fyll aldri på for mye i smørbrødgrillen, spesielt når du bruker ingredienser som inneholder fargetilsetningsstoffer, eller fargede oster. Hvis du fyller på for mye, kan det renne ut og farge smørbrødgrillen.**
1. Plugg inn sandwichtoasteren i hovedkontakten. Den grønne strømlampen lyser og sandwichtoasteren begynner å varmes opp.
 2. Når sandwichtoasteren er varmet opp helt, lyser temperaturlampen. Denne lampen lyser og slukkes underveis i matlagingen.

3. Spre smør eller annet fett egnet for steking på UTSIDEN av brødet. Ikke bruk fett med lavt fettinnhold eller fett med høyt vanninnhold.
4. Plasser de to nederste brødskivene på bunnplaten med smørsiden ned. Rett skorpen på brødet til venstre og høyre (fig. 1).
5. Legg på fyllet. De dypere varmeplatene lar deg brukere flere av favorittingrediensene dine, men du må alltid la det være et område på 2 cm rundt fyllet (fig. 2). Dette gjør at sandwichtoasteren kan forsegle brødet og forhindre at fyllet lekker. For best resultat bør du ikke bruke mer enn 60 g ost når dette er den eneste ingrediensen. Hvis du bruker andre ingredienser, kan du redusere mengden ost for å kompensere.
6. Plasser resten av brødet med smørsiden opp (dette vil gi smørbrødet ditt en fin gyllen farge etter steking).
7. Lukk og lås lokket, og la brødet steke i omtrent 4–5 minutter til det er gyllent og gjennomstekt. Du kan øke/ redusere steketiden hvis du ønsker dette.
8. Lås opp og åpne lokket. Se opp for damp – bruk et kjøkkenhåndkle eller grytekluter. Ta ut smørbrødet ved hjelp av en ikke-metallisk stekespade. Ikke bruk metallredskaper, da dette kan skade de klebefrie overflatene på platene.
9. Når steking er fullført må du være forsiktig når du spiser fordi fyllet, særlig frukt eller tomat, kan være svært varmt.

RENGJØRING

⚠ Koble fra og slå av sandwichtoasteren og la den kjøle seg ned helt før du rengjør den. Du må ikke senke hele apparatet, ledningen eller pluggen ned i vann eller andre former for væske.

Du må aldri bruke stålull, skuresvamper, skuremidler eller metalliske redskaper til å rengjøre sandwichtoasteren.

1. Tørk av stekeplater med absorberende papir eller en myk, fuktig klut.
2. Rengjør utsiden av sandwichtoasteren med en fuktig, myk klut, fuktet i såpevann og vrent slik at den nesten er tørr. Deksløst kan pusses med en myk, tørr klut.
3. Trykk på utløserknappene til varmeplatene og ta dem ut av sandwichtoasteren. Senk planene ned i varmt såpevann. Skyll med rent vann. Tørk av med en tørr klut. For å unngå at det formes oksid på delene av platene uten belegget, kan du sette inn platene i sandwichtoasteren igjen og varme opp i ett minutt med lokket igjen.

Merk: Vi anbefaler at du bare vasker varmeplatene for hånd, for å bevare DuraCeramic™-belegget.

TURN ON YOUR CREATIVITY™

La teamet fra Breville® inspirere deg med en verden av muligheter for mat og drikke. Du trenger ikke å reise langt – bare slå på datamaskinen, nettbrettet eller mobiltelefonen og sjekk ut vårt gratisnettsted med populære tips og oppskrifter du kan la deg inspirere av. Sjekk ut nettstedet på:

www.turnonyourcreativity.com

Turn **on** your creativity®

OPPSKRIFTSIDEER

Det er enkelt og morsomt å lage toastsjørbrød. Med enkle ingredienser kan du lage søte eller salte smørbrød på få minutter, perfekt for et måltid når som helst. Her finner du noen klassiske kombinasjoner som du kanskje vil prøve.

- Tunfisksjørbrød (tunfisk, løk, majones og ost)
- Ost og tomat
- Ost, bønner og skinke
- Kalkun, stuffing og tranebær
- Skinke, Brie, sopp og ruccola
- Biff og sopp
- BLT (bacon, hagesalat og tomat)
- Bacon og ost
- Kylling, rød paprika og Brie
- Sweet chili-kylling
- Camembert og tranebær
- Sjokolade og banan
- Toffee og eple

Brød

For best resultat kan du bruke medium, hvitt oppskåret brød. For variasjon kan du bruke fullkornsbrød, rugbrød, brød med hele frø, surdeigsbrød og fruktbrød.

Ost

Klassisk ost som smelter lett, som Cheddar, Jarlsberg, Fontina, Gruyere og Emmental, gir fantastiske ostesmørbrød. Men du kan også eksperimentere og være kreativ med dine favorittoster.

Mørdeig

Bruk tynt kjevlet mørdeig med en rekke typer fyll. Disse kan være både søte og salte. Bruk friske eller frosne bær (tines før bruk) eller finn hermetisk frukt du vil bruke som fyll på den lokale butikken.

OPPSKRIFTER

Lag smørbrødene i henhold til instruksjonene under Slik bruker du sandwichtoasteren. Hver oppskrift gir 2 ostemørbrød.

Ost og skinke

- 4 skiver brød
- Medium cheddar i skiver
- 2 skiver skinke

Ost og tomat

- 4 skiver brød
- Medium cheddar i skiver
- 2 mellomstore tomater

Ost og løk

- 4 skiver brød
- Medium cheddar i skiver
- Løkringer i tynne skiver

Blåmuggost og karamellisert løk

- 4 skiver hvitt landbrød
- 1 løk i skiver
- 15 ml vegetabilsk olje
- 15 g brunt sukker
- 60–80 g blåmuggost (f.eks. Gorgonzola, Roquefort, Saint Agur, Blue Stilton)
- Mykt smør

1. Varm opp en stekepanne til medium varme, tilsett oljen og stek løken til den begynner å få farge. Reduser varmen, tilsett sukkeret og stek i omtrent 20 minutter mens du rører om innimellom til løken er gyllen og karamellisert. Legg til side for å kjøle ned.
2. Ta smør på utsiden av de fire brødskivene.
3. Legg sammen smørbrødene med blåmuggosten og den karamelliserte løken.
4. Stek i omtrent 5 minutter til brødet har en gyllen farge.

Sjokolade, hasselnøtt og Brie

- 4 skiver briochebrød
- 15 g hakkede ristede hasselnøtter
- 60 g Brie i skiver
- 15 g hakket mørk sjokolade
- Honning (valgfritt)

1. Smør en side av hver skive av briochebrødet. Legg to skiver på den nederste platen.
2. Legg sammen ostemørbrødet ved å legge osten på de nederste skivene av briochebrødet. Dryss nøttene og sjokoladen over, og tilsett litt honning hvis det er ønskelig.
3. Legg de to siste skivene på toppen, og stek i 3–4 minutter. Briochebrødet steker raskt.
4. Vær svært forsiktig når du tar ut smørbrødene fra sandwichtoasteren, da de vil være ekstremt varme.

GARANTI

Ta vare på kvitteringen da den kreves ved eventuelle garantikrav.

Dette apparatet har en garanti på to år etter kjøpsdato, som beskrevet i dette dokumentet.

Om apparatet slutter å fungere i løpet av garantiperioden på grunn av en design- eller produksjonsfeil, ta apparatet tilbake til kjøpsstedet sammen med kvitteringen og en kopi av denne garantien.

Rettighetene og fordelene under denne garantien er i tillegg til dine lovfestede rettigheter, som ikke påvirkes av denne garantien. Det er bare Jarden Consumer Solutions (Europe) Ltd. (JCS (Europe)) som har rett til å endre disse vilkårene. JCS (Europe) påtar seg, i garantiperioden, å reparere eller erstatte apparatet eller noen del av apparatet som ikke fungerer som det skal, kostnadsfritt, gitt at:

- du raskt gir beskjed til kjøpsstedet eller JCS (Europe) om problemet, og
- apparatet ikke har blitt endret på noen måte eller utsatt for skade, feil bruk, misbruk, reparasjoner eller ombygging utført av noen andre enn personer autorisert av JCS (Europe).

Feil som inntreffer på grunn av feil bruk, skade, misbruk, bruk med feil spenning, naturulykker, hendelser utenfor JCS (Europe) sin kontroll, reparasjoner eller ombygging utført av noen andre enn personer autorisert av JCS (Europe) eller unnlattelse å følge bruksinstruksjonene, dekkes ikke av denne garantien.

I tillegg dekkes ikke normal slitasje, inkludert, men ikke begrenset til, mindre misfarging og skraper, av denne garantien.

Rettighetene under denne garantien skal kun gjelde for den opprinnelige kjøperen, og skal ikke utvides til kommersielt eller offentlig bruk.

Hvis apparatet ditt inkluderer et landsspesifikt garantiark, se vilkårene i en slik garanti i stedet for denne garantien, eller ta kontakt med din lokale autoriserte forhandler for mer informasjon.

Elektriske produkter skal ikke avhendes sammen med husholdningsavfall. Lever elektriske produkter ved egnede anlegg. Send oss en e-post på enquiriesEurope@jardencs.com for mer informasjon om resirkulering og WEEE.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle
SK8 3GQ
UK



WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA**UWAŻNIE PRZECZYTAJ I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ.**

Urządzenie to może być używane przez dzieci od 8. roku życia oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy, pod warunkiem że korzystają z urządzenia pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie do bezpiecznego używania urządzenia oraz mają świadomość ryzyka związanego z jego użytkowaniem. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Dzieci nie powinny czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane.

Urządzenie i jego przewód z dala od dzieci w wieku poniżej 8 lat.

Pieczywo może się zapalić, dlatego nie należy używać urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak firanki. Nie wolno używać tostera pod szafkami ściennymi lub półkami.

Nigdy nie obsługuj urządzenia za pomocą osobnego wyłącznika czasowego lub systemu zdalnego sterowania.

⚠ Podczas działania urządzenia nie dotykaj jego metalowych części, ponieważ mogą być bardzo gorące.

Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym. Nie wolno go używać na zewnątrz.

W celu uniknięcia zagrożenia uszkodzony przewód zasilający może być wymieniony jedynie przez producenta, autoryzowany serwis lub wykwalifikowaną osobę.

- Nigdy nie dotykaj wtyczki ani wyłącznika zasilania wilgotnymi rękami.
- Zawsze używaj urządzenia na stabilnej, bezpiecznej, suchej i poziomej powierzchni.
- Należy zachować ostrożność, gdy urządzenie jest używane na powierzchniach, które może uszkodzić wysoka temperatura. W takiej sytuacji zaleca się użycie podkładki izolacyjnej.

- Tego urządzenia nie można umieszczać na żadnych potencjalnie gorących powierzchniach (takich jak kuchenki gazowe lub elektryczne) ani w ich pobliżu.
- Przewód zasilający nie może zwiisać nad krawędzią blatu ani dotykać gorących powierzchni; nie wolno go zapętląć, przycinać ani przyciskać.
- Nie używaj urządzenia, które zostało upuszczone lub posiada widoczne oznaki uszkodzenia.
- Przed czyszczeniem urządzenie musi zostać wyłączone i odłączone od gniazda zasilania.
- Przed czyszczeniem lub odłożeniem na miejsce przechowywania urządzenie musi ostygnąć.
- Nie zanurzaj w wodzie (ani innym płynie) obudowy, przewodu zasilającego ani wtyczki.
- Nigdy nie pozostawiaj działającego urządzenia bez nadzoru.

OPIS

- 1 Zatrask
- 2 Uchwyt
- 3 Kontrolka zasilania (zielona)
- 4 Kontrolka temperatury (żółta)
- 5 Przycisk zwalniający górną płytę grzejącą
- 6 Przycisk zwalniający dolną płytę grzejącą
- 7 Wymijomane płyty grzejące z powłoką DuraCeramic™

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Rozpakuj tostownicę. Opakowanie może się przydać w przyszłości.
- Wymij i dokładnie umyj płyty grzejące, aby usunąć wszystkie zanieczyszczenia i pozostałości z procesu produkcyjnego (postępuj zgodnie ze wskazówkami w części **Czyszczenie**).
- Wyczyść tostownicę od zewnątrz miękką ściereczką lekko zwilżoną wodą z detergentem. Pokrywek można wytrzeć suchą, miękką szmatką.

Podczas pierwszego użycia tostownicy może być wyczuwalny swąd i może się pojawić dym. To normalne objawy, które po chwili ustępują.

KORZYSTANIE Z TOSTOWNICY

Płyty grzejące są pokryte wyjątkową powłoką DuraCeramic™. Ta specjalna naturalna powłoka ceramiczna przekazuje ciepło szybciej i wydajniej niż zwykłe powłoki zapobiegające przywieraniu, dzięki czemu pyszne domowe przekąski można przygotować szybciej. Powłoka DuraCeramic™ jest też odporna na zarysowania i czterokrotnie trwalsza niż zwykłe powłoki zapobiegające przywieraniu — będzie Ci służyć przez całe lata. Powłoka DuraCeramic™ nie zawiera PTFE ani PFOA, jest więc nie tylko trwała i łatwa do czyszczenia, ale też bezpieczna.

Powłoka DuraCeramic™ — sprawdzi się w każdej sytuacji.

Ważne informacje:

- Pamiętaj, żeby zawsze zostawić margines (2 cm) pomiędzy dodatkami a brzegiem kromki.
- **Nigdy nie wkładaj do grzanek za dużo nadzienia, zwłaszcza jeśli używasz składników zawierających barwniki spożywcze albo kolorowych serów. Jeśli nadzienia będzie za dużo, może wypłynąć i zabarwić obudowę tostera.**

1. Podłącz tostownicę do gniazdka zasilania. Zaświeci się zielona kontrolka zasilania i tostownica zacznie się nagrzewać.
2. Gdy tostownica w pełni się nagrzej, zaświeci się kontrolka temperatury. Kontrolka ta będzie się zaświecać i gasnąć podczas opiekania.
3. Posmaruj kanapki OD ZEWNĄTRZ masłem lub innym tłuszczem. Nie używaj produktów o niskiej zawartości tłuszczu ani o wysokiej zawartości wody.
4. Połóż obie kromki pieczywa na dolnej płycie, posmarowaną stroną do dołu. Umieść kromki tak, aby każda była skierowana górną skórką na zewnątrz urządzenia, czyli jedna na lewo, a druga na prawo (rys. 1).
5. Dodaj dodatki. Głębiej wyprofilowane płyty grzejne pozwalają na użycie większej ilości ulubionych składników, ale pamiętaj, żeby wokół dodatków zostawić margines ok. 2 cm (rys. 2). Pozwoli to na właściwe formowanie kanapek i będzie zapobiegać wyciekaniu ich zawartości. W celu uzyskania najlepszego efektu ilość sera, gdy jest to jedyny składnik w kanapce, nie powinna przekraczać 60 g. W przypadku dodawania też innych składników zalecamy odpowiednio ograniczyć ilość sera.
6. Umieść pozostałe kromki pieczywa na wierzchu, posmarowaną stroną na zewnątrz (pozwoli to uzyskać po opieczeniu apetyczny, złoty kolor kanapki).
7. Zamknij pokrywę na zatrask i opiekaj przez mniej więcej 4–5 minut, aż do zrumienienia. Opiekaj dłużej lub krócej, zależnie od indywidualnych upodobań.
8. Zwolnij zatrask i otwórz pokrywę. Uważaj na parę wydobywającą się z tostownicy — użyj ręcznika lub załóż rękawice kuchenne. Wyjmij gotową kanapkę, używając drewnianej lub silikonowej łopatk. Nie używaj metalowych przedmiotów, żeby nie uszkodzić powłoki zapobiegającej przysieraniu na płytach grzejnych.
9. Zachowaj ostrożność podczas jedzenia przygotowanych kanapek, ponieważ dodatki, zwłaszcza owoce lub pomidory, mogą być bardzo gorące.

CZYSZCZENIE

▲ Przed czyszczeniem tostownicy wyłącz ją, wyjmij wtyczkę z gniazdka i poczekaj, aż całkiem ostygnie. Nie zanurzaj w wodzie (ani innym płynie) obudowy, przewodu zasilającego ani wtyczki.

Do czyszczenia tostownicy nie używaj stałych zmywaków, myjek z twardej wełny, środków czyszczących o właściwościach ściernych ani metalowych narzędzi.

1. Przetrzyj płyty grzejne bibułą lub wilgotną, miękką szmatką.
2. Wyczyść tostownicę od zewnątrz miękką ściereczką lekko zwilżoną wodą z detergentem. Pokrywe można wytrzeć suchą, miękką szmatką.
3. Naciśnij przyciski zwalniające płyty grzejne i zdejmij płyty z tostownicy. Umyj płyty ciepłą wodą z mydłem. Oplucz czystą wodą. Wytrzyj do sucha miękką szmatką. Aby zapobiec utlenianiu powierzchni płyt niezabezpieczonej powłoką, umieść płytę ponownie w tostownicy i nagrzewaj ją przez 1 minutę przy zamkniętej pokrywie.
Uwaga: Aby chronić powłokę DuraCeramic™, zalecamy myć płyty grzejne wyłącznie ręcznie.

TURN ON YOUR CREATIVITY™

Zespół firmy Breville® zaprasza Cię do świata potraw i napojów, gdzie możesz puścić wodze swojej fantazji. Nie musisz udawać się daleko: aby odkryć naszą BEZPŁATNĄ witrynę internetową ze wspaniałymi, pobudzającymi wyobraźnię pomysłami i przepisami, wystarczy sięgnąć po komputer, tablet lub smartfon. Dołącz do nas: www.turnonyourcreativity.com

Turn  your creativity®

PRZYKŁADOWE PRZEPISY

Przygotowywanie opiekanych kanapek jest łatwe i przyjemne. Korzystając z podstawowych składników, można w ciągu kilku minut przygotować smakowite, słodkie lub pikantne przekąski, idealne na każdą porę dnia. Poniżej kilka klasycznych wersji opiekanych kanapek, które warto wypróbować.

- tuńczyk (tuńczyk, cebula, majonez i ser)
- ser i pomidor
- ser, fasola i szynka
- indyk, nadzienie i żurawina
- szynka, ser typu brie, pieczarki i rukola
- kotlet i pieczarki
- BLT (chudy boczek, sałata i pomidor)
- chudy boczek i ser
- kurczak, czerwona papryka i ser typu brie
- kurczak na słodko z chili
- camembert i żurawina
- banan i czekolada
- jabłko i toffi

Pieczyczo

W celu uzyskania najlepszego efektu używaj kromek średniego, białego chleba. Dla odmiany wypróbuj chleb pełnoziarnisty, chleb typu duńskiego, z ziarnami, na zakwasie lub z owocami.

Ser

Najlepsze do opiekanych kanapek są klasyczne sery o dobrej topliwości, typu cheddar, jarsberg, fontina, gruyere i ementaler, ale warto wypróbować też inne rodzaje.

Ciasto

Spróbuj cienko zwijanego kruchego ciasta z różnymi dodatkami, zarówno słodkimi, jak i pikantnymi. Użyj świeżych lub mrożonych jagód (uprzednio rozmrożonych) lub poszukaj w sklepie owocowego nadzienia w puszcze.

PRZEPISY

Przygotuj kanapki zgodnie z punktem Korzystanie z tostownicy.

Każdy przepis zawiera liczbę składników do przygotowania dwóch opiekanych kanapek.

Ser i szynka

- 4 kromki pieczywa
- średnie plasterki sera cheddar
- 2 plasterki szynki

Ser i pomidor

- 4 kromki pieczywa
- średnie plasterki sera cheddar
- 2 średnie pomidory

Ser i cebula

- 4 kromki pieczywa
- średnie plasterki sera cheddar
- plasterki cebuli

Ser pleśniowy i karmelizowana cebula

- 4 kromki wiejskiego chleba (białego)
- 1 cebula, pokrojona w plastry
- 15 ml oleju roślinnego
- 15 g brązowego cukru
- 60–80 g sera pleśniowego (np. gorgonzola, rokor, Saint Agur, stilton z niebieską pleśnią)
- miękkie masło

1. Rozgrzać rondel na średnim ogniu, dodać olej i podsmażyć cebulę, aż się zeszkli. Zmniejszyć ogień, dodać cukier i dusić ok. 20 minut, mieszając od czasu do czasu, aż cebula się skarmelizuje i zmieni kolor na złoty. Odstawić na bok do ostygnięcia.
2. Posmarować masłem cztery kromki pieczywa.
3. Złożyć kanapki, wkładając do środka ser pleśniowy i skarmelizowaną cebulę.
4. Opiekać przez 5 minut, aż uzyskają złoty kolor.

Czekolada, orzechy laskowe i ser brie

- 4 kromki pieczywa brioche
- 15 g posiekanych, prażonych orzechów laskowych
- 60 g sera brie, pokrojonego w plastry
- 15 g gorzkiej czekolady pokrojonej na kawalki
- miód (opcjonalnie)

1. Posmarować masłem wszystkie kromki pieczywa brioche. Położyć dwie kromki na dolnej płycie.
2. Ułożyć ser na kromkach. Posypać orzechami i czekoladą oraz polać odrobiną miodu, według uznania.
3. Położyć na wierzch pozostałe dwie kromki pieczywa brioche i opiekać przez 3–4 minuty. Pieczywo brioche zapieka się dość szybko.
4. Ostrożnie wyjąć z tostownicy, ponieważ kanapki będą bardzo gorące.

GWARANCJA

Prosimy o zachowanie rachunku, ponieważ jego okazanie będzie konieczne w przypadku jakichkolwiek roszczeń gwarancyjnych.

Niniejszy produkt objęty gwarancją obowiązującą przez okres 2 lat od daty zakupu produktu, zgodnie z warunkami określonymi w tym dokumencie.

Jeżeli w okresie gwarancyjnym urządzenie przestanie prawidłowo funkcjonować (co jest mało prawdopodobne) z powodu wad konstrukcyjnych lub wykonawczych, należy dokonać jego zwrotu w punkcie zakupu, załączając rachunek i kopię niniejszej gwarancji. Prawa i świadczenia z tytułu niniejszej gwarancji uzupełniają prawa określone w przepisach, na które niniejsza gwarancja nie ma wpływu. Zmiany niniejszych warunków może dokonać tylko firma Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited („JCS (Europe)”). Firma JCS (Europe) zobowiązuje się w okresie gwarancyjnym do przeprowadzenia bezpłatnej naprawy lub wymiany urządzenia lub dowolnej jego części, która funkcjonuje nieprawidłowo, pod warunkiem, że:

- Użytkownik powinien natychmiast poinformować o zaistniałym problemie punkt sprzedaży lub firmę JCS (Europe); oraz
- Urządzenie nie było w żaden sposób modyfikowane, uszkodzone lub eksploatowane w niewłaściwy sposób ani naprawiane przez osobę nie posiadającą upoważnienia ze strony firmy JCS (Europe).

Gwarancja nie są objęte uszkodzenia będące wynikiem niewłaściwego użytkowania, zniszczenia, użytkowania przy nieprawidłowym napięciu, działania sił natury lub zdarzeń, na które firma JCS (Europe) nie ma wpływu, napraw dokonywanych przez osoby nie posiadające upoważnienia ze strony firmy JCS (Europe) lub postępowania niezgodnego z zasadami określonymi w instrukcji użytkowania. Ponadto, niniejsza gwarancja nie obejmuje normalnego zużycia i zniszczenia, w tym między innymi, drobnych odbarwień i zadrapań.

Prawa określone w tej gwarancji dotyczą tylko pierwotnego nabywcy produktu i nie obejmują użytkowania o charakterze komercyjnym i komunalnym.

Jeżeli do urządzenia załączona jest ulotka gwarancyjna przeznaczona dla danego kraju, prosimy odwołać się do warunków określonych w tej gwarancji, która zastępuje niniejszą gwarancję, lub skontaktować się z lokalnym autoryzowanym dealerm w sprawie uzyskania dokładniejszych informacji.

To oznakowanie wskazuje, że produkt ten nie powinien być przekazywany jako odpad razem z innymi odpadami gospodarstwa domowego, lecz należy pozbywać się go oddzielnie na obszarze UE. Aby zapewnić jak najmniejsze zagrożenie dla środowiska lub zdrowia ludzkiego na skutek niekontrolowanego pozbywania się odpadów tego produktu zawierających szkodliwe substancje, należy poddawać go odpowiedzialnemu recyklingowi, aby promować ekologiczne ponowne wykorzystanie materiałów i zasobów.

Należy zwracać produkt korzystając z dostępnego systemu zbiórki odpadów, lub skontaktować się ze sprzedawcą, od którego produkt został nabyty. Sprzedawca może przyjąć produkt i podać go bezpiecznemu dla środowiska recyklingowi.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside

Cheadle Royal Business Park
Cheadle, SK8 3GQ, Wielka Brytania



DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE PRO POZDĚJŠÍ POUŽITÍ

Toto zařízení mohou používat děti od 8 let, osoby s tělesným, sensorickým a mentálním hendikepem a nezkušení uživatelé za předpokladu, že budou pod dohledem nebo poučeni o bezpečném použití zařízení a rizicích souvisejících s jeho používáním, a tomuto poučení porozumí. Děti si nesmí se zařízením hrát. Čištění a údržbu zařízení smí provádět pouze děti starší 8 let, a to pouze pod dohledem.

Zařízení i napájecí kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.

Chléb může začít hořet, proto zařízení nepoužívejte v blízkosti hořlavých materiálů, jako jsou například záclony. Topinkovač nikdy nepoužívejte přímo pod kuchyňskou linkou nebo polici.

Zařízení nikdy neovládejte pomocí externího časovače nebo dálkového ovladače.

⚠ Během provozu topinkovače se nedotýkejte kovových částí zařízení. Mohou být velmi horké.

Nikdy nepoužívejte toto zařízení k jinému účelu, než k jakému je určeno. Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Nepoužívejte toto zařízení venku.

Je-li napájecí kabel poškozen, je nutné, aby jeho výměnu provedl výrobce, jeho servisní zástupce nebo obdobně kvalifikovaná osoba, aby nedošlo k ohrožení.

- Před manipulací se zástrčkou nebo před zapnutím zařízení se ujistěte, že máte suché ruce.
- Zařízení vždy používejte na stabilním, bezpečném, suchém a rovném povrchu.
- Při používání zařízení na površích citlivých vůči teple je třeba dbát zvýšené opatrnosti. Doporučujeme použít izolační podložku.
- Toto zařízení nesmí být umístěno v blízkosti potenciálně horkých povrchů (jako jsou například plynové či elektrické plotny).
- Nikdy nenechávejte napájecí kabel viset z kuchyňské linky, dotýkat se horkých povrchů ani ho nenechávejte zamotaný, přiskřípnutý nebo stlačený.

- Pokud na zařízení v důsledku pádu upozorujete poškození, přestaňte zařízení používat.
- Po použití a před čištěním zařízení se ujistěte, že je zařízení vypnuté a není zapojeno do zásuvky.
- Před čištěním či uschováním vždy nechejte zařízení vychladnout.
- Těleso sendvičovače, přírodní šňůru ani zástrčku nikdy neponořujte do vody ani žádné jiné kapaliny.
- Během používání nikdy nenechávejte zařízení bez dozoru.

POPISY

- 1 Zápádka
- 2 Rukojeť
- 3 Kontrolka napájení (zelená barva)
- 4 Kontrolka teploty (jantarová barva)
- 5 Tlačítko uvolnění horní plotýnky
- 6 Tlačítko uvolnění dolní plotýnky
- 7 Odnímatelné plotýnky s povrchovou vrstvou DuraCeramic™

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Vyjměte sendvičovač z obalu. Ten případně uchovejte pro pozdější použití.
- Chcete-li odstranit jakékoli nečistoty nebo případné pozůstatky z výrobního procesu, vyjměte plotýnky a umyjte je (dodržujte pokyny v části *Čištění*).
- Vnější plochy sendvičovače otřete jemným hadříkem namočeným v teplé saponátové vodě a následně vyždímaným téměř dosucha. Kryt můžete přešetřit pomocí jemného suchého hadříku.

Při prvním použití sendvičovače je možné, že ucítíte mírný zápach spáleniny a upozorujete trochu dýmu. Tyto jevy jsou zcela běžné a brzy se nebudou opakovat.

JAK SENDVIČOVAČ POUŽÍVAT

Plotýnky jsou opatřeny exkluzivní povrchovou vrstvou DuraCeramic™. Tato speciální povrchová vrstva z přírodní keramiky je navržena tak, aby přenášela teplo rychleji a efektivněji než standardní nepřilnavé vrstvy. Díky tomu své delikátní domácí svačinky připravíte rychleji. Povrchová vrstva DuraCeramic™ je navíc odolná proti poškrábání a má 4x delší životnost než standardní nepřilnavé povrchy. Tento produkt zkrátka vydrží. Exkluzivní povrchová vrstva DuraCeramic™ neobsahuje škodlivé látky PTFE ani PFOA. Navíc je vysoce odolná a snadno se čistí. Povrchová vrstva DuraCeramic™ – poradí si se vším.

Důležité body:

- **Kolem náplně vždy ponechte 2 cm místa.**
 - **Toustovač nikdy nepřepínajte, obzvláště pak tehdy, používáte-li suroviny obsahující potravinářské barvivo nebo barevné sýry. Náplň by mohla vytéct a znečistit kryt toustovače.**
1. Zapojte sendvičovač do sítě. Rozsvítí se kontrolka napájení a sendvičovač se začne zahřívat.
 2. Jakmile sendvičovač dosáhne plného zahřátí, rozsvítí se kontrolka teploty. Tato kontrolka se bude během používání sendviče střídavě rozsvěcovat a zase zhasínat.
 3. VNĚJŠÍ stranu toustového chleba potřete máslem nebo jiným produktem vhodným k namazání a vaření. Nepoužívejte nízkotučné výrobky a produkty s vysokým obsahem vody.
 4. Na spodní plotýnku položte dva plátky chleba, a to stranou namazanou máslem dolů. Kůrka chleba by měla směřovat do stran (resp. doleva a doprava - obr. 1).
 5. Na chléb naneste náplň. Hlubší profil plotýnek znamená, že můžete použít více vašich oblíbených ingrediencí, vždy však ponechte 2 cm volného místa mezi náplní a okrajem chleba (obr. 2). Díky tomu se sendvič dobře uzavře a náplň nebude vytékat ven. Nejlepšího výsledku dosáhnete, pokud množství sýra, použitého jako jediná ingredience ve vašem sendvičovači, nepřesáhne hmotnost 60 g. Použijete-li i jiné přísady, množství sýra adekvátně snižte.
 6. Nakonec sendviče přiklopte zbylými dvěma plátky chleba, namazanými z vrchní strany máslem (tak sendvič získá při pečení hezkou nazlátlou barvu).
 7. Zavřete sendvičovač, zajistěte víko západkou a nechte zhruba 4-5 minut péci, dokud není sendvič hotový a nemá zlatavou barvu. Délku přípravy sendviče přizpůsobte vlastní chuti.
 8. Uvolněte západku a otevřete víko. Dávejte pozor, ať vás neopaří unikající pára: použijte utěrku na nádobí nebo chňapku. Hotový sendvič vytáhněte pomocí lopatky vyrobené z nekovového materiálu. Nepoužívejte kovovou lopatku, neboť ta může poškodit nepřilnavý povrch plotýnek.
 9. Hotový sendvič konzumujte opatrně, neboť jeho náplň, obzvláště pak ovoce či rajčata, může být velmi horká.

ČIŠTĚNÍ

▲ Sendvičovač vypněte a vypojte ze sítě a před čištěním ho nechte zcela vychladnout. Těleso sendvičovače, přírodní šňůru ani zástrčku nikdy neponožujte do vody ani žádné jiné kapaliny.

K čištění sendvičovače nikdy nepoužívejte drátěnku, houbičky na mytí nádobí, pískové čisticí prostředky či kovové nádoby.

1. Plotýnky otřete dobře sajícím papírem nebo jemným navlhčeným hadříkem.
2. Vnější plochy sendvičovače otřete jemným hadříkem namočeným v teplé vodě s trochou saponátu a následně vyždímaným téměř dosucha. Kryt můžete přešetřit pomocí jemného suchého hadříku.
3. Stiskněte tlačítka uvolnění plotýnek a vyjměte je ze sendvičovače. Desky omyjte v teplé vodě s trochou saponátu. Opláchněte je čistou vodou. Pomocí měkké utěrky je otřete dosucha. Abyste předešli rezivění nelakovaných povrchů plotýnek, vložte plotýnky zpět do sendvičovače a se zavřeným víkem sendvičovače je zahřívejte po dobu jedné minuty.
Poznámka: Plotýnky doporučujeme mýt pouze v ruce, aby zůstala zachována povrchová vrstva DuraCeramic™.

TURN ON YOUR CREATIVITY™

Tým Breville® vám pomůže objevit vaši kreativitu a otevře vám bránu do neomezeného světa jídla a nápojů. Nemusíte cestovat daleko – pouze ke svému počítači, tabletu nebo mobilu – na našich webových stránkách ZDARMA najdete nejlepší tipy a recepty, které mohou být inspirací pro vaši představivost. Připojte se k nám na: www.turnonyourcreativity.com

Turn **on** your creativity®

NÁPADY NA PŘÍPRAVU

Příprava sendvičů je jednoduchá a zábavná. S použitím základních ingrediencí lze během pár minut připravit chutné sladké nebo sladké občerstvení, které přijde vhod ve kteroukoli denní dobu. Zde je několik klasických kombinací sendvičů, které byste si mohli vyzkoušet.

- Tuňáková pomazánka (tuňák, cibule, majonéza a sýr)
- Sýr a rajčata
- Sýr, fazole a šunka
- Krůtí maso, nádivka a brusinky
- Šunka, sýr Brie, žampiony a raketa
- Steak a žampiony
- BLT (slanina, ledový salát a rajčata)
- Slanina a sýr
- Kuřecí maso, červená paprika a sýr Brie
- Sladkokyselé kuře
- Sýr Camembert a brusinky
- Čokoláda a banán
- Karamel a jablka

Toustový chléb

Nejlepších výsledků dosáhnete, použijete-li středně silný bílý krájený toustový chléb. Jako obměnu můžete zvolit celozrnný chléb, dánský chléb, semínkový chléb, kváskový chléb nebo ovocný chlebiček.

Sýry

Nejvhodnější sýry pro přípravu sendvičů jsou ty, které se dobře rozpouštějí, jako jsou čedar, Jarlsberg, Fontina, Gruyère či emental. Ale klidně můžete experimentovat a vyzkoušet další vaše oblíbené sýry!

Sladké varianty

Vyzkoušejte také vyválené linecké těsto s různými náplněmi, které mohou být sladké i slané. Zkuste použít čerstvé i mražené ovoce (mražené nejprve nechte povolit) nebo se v supermarketu poohlédněte po různém kompotovaném ovoci.

RECEPTY

Při přípravě postupujte dle instrukcí uvedených v části Použití sendvičovače. Každý recept je navržen k přípravě 2 sendvičů.

Sýr a šunka

- 4 plátky chleba/plátky
- středně vyztáhlého čedaru
- 2 plátky šunky

Sýr a rajčata

- 4 plátky chleba/plátky
- středně vyztáhlého čedaru
- 2 středně velká rajčata

Sýr a cibule

- 4 plátky chleba/plátky
- středně vyztáhlého čedaru
- středně vyztáhlého čedaru
- nejmenno nakrájené kroužky cibule

Sendvič s rokfórem a karamelizovanou cibulí

- 4 plátky světlého chleba (selského typu)
- 1 cibule nakrájená na kolečka
- 15 ml rostlinného oleje
- 15 g hnědého cukru
- 60-80 g sýra s modrou plísní (např. Gorgonzola, Roquefort, Sanit Agur, Blue Stilton)
- povolené máslo

1. Na střední teplotě rozehrějte pánev, vlijte na ni olej, přisypte cibulí a osmažte ji dozlatova. Snižte teplotu, přidejte cukr a za občasného míchání vařte přibližně 20 minut, dokud cibule nezezlátne a nez karamelizuje. Odstavte a nechte vychladnout.
2. Vrchní strany plátků chleba potřete máslem.
3. Sendviče připravte ze sýra s modrou plísní a zkaramelizované cibule.
4. Pečte v sendvičovači dozlatova, přibližně 5 minut.

Čokoláda, lískové oříšky a sýr Brie

- 4 plátky sladkého chleba (brioche)
- 15 g opražených a nasekaných lískových ořechů
- 60 g sýra Brie, na plátky
- 15 g tmavé čokolády, nasekané na kousky
- med (nemusí být)

1. Jednu stranu každého plátku sladkého chleba potřete máslem. Do sendvičovače vložte dva plátky chleba.
2. Vytvořte sendvič: na spodní plátek sladkého chleba přidejte sýr, posypte ho nasekanými oříšky a čokoládou a pokud chcete, polijte trochou medu.
3. Navrch přiklopte zbývající dva plátky chleba a pečte 3-4 minuty. Sladký chléb se opečte rychle.
4. Sendviče z přístroje vyjímajte opatrně, neboť budou velice horké.

ZÁRUKA

Doklad o koupi přístroje pečlivě uschovejte. Je potřeba při reklamaci v rámci této záruky.

Tento výrobek podléhá 2 leté záruční době od data zakoupení, jak je uvedeno dále v dokumentu.

Pokud během záruční doby dojde k nepravděpodobné situaci, že přístroj přestane fungovat kvůli konstrukční či výrobní závadě, dopravte ho do prodejny, kde jste jej zakoupili, včetně dokladu o koupi a tohoto záručního listu.

Práva a výhody v rámci této záruky doplňují vaše zákonná práva, která nejsou touto zárukou dotčena. Pouze Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited (dále jen „JCS (Europe)“) má právo měnit tyto podmínky.

JCS (Europe) se během záruční doby zavazuje k bezúplatné opravě či náhradě přístroje nebo jakékoli součásti, která řádně nefunguje, za těchto podmínek:

- na daný problém neprodleně upozorníte příslušnou prodejnu nebo JCS (Europe), a
- na zařízení nebyly provedeny žádné změny, zařízení nebylo poškozeno ani používáno nesprávným způsobem nebo opraveno osobou, která nemá oprávnění JCS (Europe).

Tato záruka se nevztahuje na závady, k nimž dojde nesprávným užitím, poškozením, zneužitím, zavedením nesprávného napětí, vyšší mocí či událostmi, nad nimiž JCS (Europe) nemá kontrolu, opravou či úpravou někoho jiného než osoby, která má oprávnění JCS (Europe), nebo kvůli jiným postupům než jsou popsány v návodu k obsluze. Tato záruka se navíc nevztahuje na běžné opotřebení včetně – ale bez omezení jen na ně – menších barevných změn a poškrábání povrchu.

Práva v rámci této záruky se týkají pouze osoby, která zařízení původně zakoupila, a nelze je rozšířit na komerční ani komunální využití.

Pokud se na vaše zařízení vztahuje záruka specifická pro konkrétní stát nebo pokud byl k zařízení přiložen záruční list, najdete další informace v podmínkách dané záruky nebo je získáte od místního autorizovaného prodejce.

Toto označení znamená, že výrobek nelze likvidovat společně s dalším odpadem z domácnosti a v rámci celé EU je třeba ho zlikvidovat odděleně. Pro zabránění vzniku případných škod na prostředí a zdraví lidí v důsledku nekontrolované likvidace odpadu obsahujícího nebezpečné látky zajistěte jeho odpovědnou recyklaci a přispějte tak k trvale udržitelnému opětovnému využití materiálů a zdrojů. Pro vrácení použitého zařízení využijte prosím vám dostupné systémy vrácení a sběru nebo se obraťte na prodejce, u kterého jste výrobek koupili. Ten může tento výrobek převzít pro jeho bezpečnou recyklaci.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle, SK8 3GQ, UK



DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

PREČÍTAJTE SI ICH POZORNE A ODLOŽTE SI ICH, AK BY STE ICH V BUDÚCNOSTI POTREBOVALI.

Spotrebič môžu používať deti vo veku od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo psychickými schopnosťami alebo nedostatkom skúseností a vedomostí, pokiaľ ho používajú pod dohľadom alebo na základe pokynov na používanie tohto spotrebiča bezpečným spôsobom a rozumejú prípadným rizikám. Nenechávajú deti hrať sa so spotrebičom. Čistenie a údržbu zo strany používateľa nemajú vykonávať deti mladšie ako 8 rokov a bez dohľadu.

Udržujte prístroj a prírodný kábel mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.

Chlieb sa môže vznietiť, preto prístroj nepoužívajte v blízkosti alebo pri horľavých materiáloch, ako sú napríklad záclony alebo závesy. Hriankovač nikdy nepoužívajte v blízkosti skriniek alebo zásuviek kuchynskej linky.

Spotrebič nikdy neovládate pomocou externého časovača alebo samostatného diaľkového ovládania.

⚠ Nedotýkajte sa kovových častí prístroja počas používania, môžu byť veľmi horúce.

Tento výrobok nikdy nepoužívajte na iný, než určený účel. Výrobok je určený iba pre používanie v domácnosti. Výrobok nepoužívajte vo vonkajšom prostredí.

Ak je napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, servisný technik alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo riziku.

- Výrobok pripájajte do zásuvky alebo zapínajte iba so suchými rukami.
- Výrobok vždy používajte na stabilnom, bezpečnom suchom a rovnom povrchu.
- Pri používaní spotrebiča na povrchoch, ktoré nie sú odolné voči pôsobeniu tepla, buďte opatrní. Odporúča sa použitie izolačnej podložky.
- Spotrebič nikdy nekladte na horúce povrchy (napríklad plynový alebo elektrický sporák) ani vedľa nich.

- Napájací kábel nikdy nenechajte visieť cez hranu pracovnej dosky a zabráňte jeho styku s horúcimi povrchmi, zauzleniu, zalomeniu alebo stlačeniu.
- Prístroj nepoužívajte, ak spadol na zem alebo sú na ňom viditeľné znaky poškodenia.
- Po použití a pred čistením spotrebiča sa presvedčte, že spotrebič je vypnutý a odpojený od sieťového napájania.
- Pred čistením alebo odložením nechajte spotrebič vychladnúť.
- Hlavnú konštrukciu, sieťovú šnúru ani zástrčku nikdy neponárajte pod vodu ani do inej kvapaliny.
- Výrobok pri používaní nenechávajte bez dozoru.

DIELY

- 1 Poistka
- 2 Rukoväť
- 3 Indikátor napájania (zelený)
- 4 Indikátor teploty (žltý)
- 5 Tlačidlo uvoľnenia hornej varnej platne
- 6 Tlačidlo uvoľnenia dolnej varnej platne
- 7 Vyberateľné ohrevné platne s povrchovou úpravou DuraCeramic™

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Sendvičovač vybaľte. Škatuľu si môžete odložiť na použitie v budúcnosti.
- Vyberte ohrevné platne a dôkladne ich umyte, aby ste odstránili prípadné nečistoty alebo zvyšky z výrobného procesu (postupujte podľa pokynov v časti *Čistenie*).
- Vonkajší povrch prístroja umyte jemnou utierkou mierne navlhčenou v teplej mydlovej vode. Na vyleštenie krytu môžete použiť suchú jemnú utierku.

Pri prvom použití sa môže zo sendvičovača uvoľňovať mierny zápach spáleniny a trochu dymu. Ide o úplne normálny jav, ktorý sa po krátkom čase vytráfi.

POUŽÍVANIE SENDVIČOVAČA

Ohrevné dosky sú vybavené exkluzívnou povrchovou úpravou DuraCeramic™. Tento špecializovaný prirodzený keramický povrch sa vyznačuje rýchlejšim a účinnejším prenosom tepla než štandardné neprílnavé povrchy – to znamená kratší čas tepelnej prípravy vašich chutných domácich pochúťok. Povrchová úprava DuraCeramic™ je navyše odolná proti poškrabaniu a 4-krát trvanlivejšia ako štandardné neprílnavé povrchy – vyrobené tak, aby výrobok dlho vydržal. Vrstva DuraCeramic™ neobsahuje PTFE ani PFOA, preto je táto exkluzívna povrchová úprava odolná, ľahko sa čistí a vy môžete byť pokojní.

Povrchová úprava DuraCeramic™ – vyrobená tak, aby s ľahkosťou odolala všetkému, čo na ňu hodíte.

Dôležité:

- **Vždy nechajte medzeru 2 cm okolo plnky.**
 - **Sendvič nepreplňajte, najmä nie prísadami obsahujúcimi potravinárske farbivá, resp. zafarbenými syrmí. Ak použijete príliš veľa náplne, môže vyteciť a zafarbiť vonkajší povrch sendvičovača.**
1. Sendvičovač zapojte do elektrickej zásuvky. Zelený indikátor napájania sa rozsvieti a sendvičovač sa začne zohrievať.
 2. Po rozohriatí sa rozsvieti indikátor teploty. Indikátor sa rozsvetuje a zhasína počas toastovania.
 3. VONKAJŠIU stranu chleba natrite maslom alebo nátiereku vhodnou na varenie. Nepoužívajte nízkoúčinnú nátiereku či nátiereku s vysokým obsahom vody.
 4. Spodné krajce chleba položte na spodnú platňu natretou stranou otočenou nadol. Vrchná kôrka bude otočená smerom doľava a doprava (obr. 1).
 5. Pridajte plnku. Hlbšie varné platne umožňujú použiť viac obľúbených prísad, ale vždy nechajte okolo plnky medzeru 2 cm (obr. 2). Sendvičovač bude dobre utesnený a predíde sa vytečeniu plnky. Najlepší výsledok dosiahnete, keď použijete najviac 60 g syra (ak je syr jediná prísada). Ak pridáte ďalšie prísady, množstvo syra primerane zredukujte.
 6. Zvyšný chlieb položte navrch natretou stranou otočenou smerom von (opečený sendvič dosiahne krásnu zlatistú farbu).
 7. Zatvorte veko a poistku a nechajte toasty ohrievať približne 4 až 5 minút, pokiaľ nebudú zlatisté a upečené. Sendviče nechajte v sendvičovači dlhšie alebo kratšie podľa vlastnej chuti.
 8. Uvoľnite poistku a otvorte veko. Pozor na unikajúcu paru – použite utierku alebo chňapku. Upečený sendvič vyberte pomocou nekovovej špachtle. Nepoužívajte kovovú čepeľ, mohla by poškodiť nelepiači povrch platní.
 9. Po upečení dávajte pri jedení pozor – plnka, hlavne ovocná alebo rajčinová, môže byť veľmi horúca.

ČISTENIE

⚠ Pred čistením sendvičovač odpojte, vypnite a nechajte úplne vychladnúť. Hlavnú konštrukciu, sieťovú šnúru ani zástrčku nikdy neponárajte pod vodu ani do inej kvapaliny.

Na čistenie sendvičovača nikdy nepoužívajte kovovú drôtenku, drsnú stranu hubky, abrazívne čistiace prípravky ani kovové kuchynské pomôcky.

1. Varné platne utrite pijavým papierom alebo navlhčenou jemnou utierkou.
2. Vonkajší povrch prístroja umyte jemnou utierkou mierne navlhčenou v teplej mydlovej vode. Na vyleštenie krytu môžete použiť suchú jemnú utierku.

3. Stlačením tlačidiel na uvoľnenie varných platní platne vyberte zo sendvičovača. Platne ponorte do teplej mydlovej vody, opláchnite čistou vodou a osušte suchou utierkou. Aby nedochádzalo k oxidácii nepotiahnutých povrchov platní, vložte platne nazad do sendvičovača a minútu ich zohrievajte so zavretým vekom.

Poznámka: Ohrevné platne odporúčame umývať iba ručne, aby nedošlo k poškodeniu povrchovej úpravy DuraCeramic™.

TURN ON YOUR CREATIVITY™

Umožnite tímu Breville®, aby rozprúdil vašu kreativitu otvorením brány do sveta jedla a nápojov, ktoré nepoznajú hranice. Nemusíte nikam cestovať – stačí vám počítač, tablet alebo mobilné zariadenie, na ktorých môžete navštíviť ZDARMA webovú stránku s najlepšimi tipmi a receptami, ktoré vám poslúžia ako inšpirácia. Prípojte sa k nám na stránke: www.turnonyourcreativity.com

Turn **on** your creativity®

NÁPADY NA RECEPTY

Toastovanie sendvičov je jednoduché a zábavné. Zo základných ingrediencií dokážete už za niekoľko minút pripraviť sladkú alebo pikantnú pochúťku vhodnú pre akúkoľvek dennú dobu. Ponúkame niekoľko klasických kombinácií toastovaných sendvičov na vyskúšanie.

- Roztopený tuniak (tuniak, cibuľa, majonéza a syr)
- Syr a rajčiny
- Syr, fazuľa a šunka
- Morka, plnka a brusnice
- Šunka, syr brié, huby a rukola
- Steak a huby
- Slanina, šalát a rajčiny
- Slanina a syr
- Kurča, červená paprika a syr brié
- Kurča so sladkými čili papričkami
- Camembert a brusnice
- Čokoláda a banán
- Karamelové toffee a jablko

Chlieb

Najlepší výsledok dosiahnete so stredne veľkým, bielym nakrájaným chlebom. Môžete ale vyskúšať aj iné druhy – celozrnný chlieb, dánsky chlieb, grahamový chlieb (so semiačkami), chlieb z kysnutého cesta a chlieb s ovocím.

Syry

Klasické, ľahko roztaviteľné syry, ako je napríklad čedar, jarlsberg, fontina, gruyere a ementál, sú skvelé na prípravu toastovaných sendvičov, ale môžete aj experimentovať a vytvárať kreatívne pochúťky s vlastnými obľúbenými syrmí.

Pečivo

Vyskúšajte jemne zakrútené pečivo z lineckého cesta s rôznymi plnkami. Plnky môžu byť sladké aj pikantné. Použite čerstvé alebo mrazené lesné plody (pred použitím rozmrazené), alebo vyskúšajte plnku z ovocia z konzervy.

RECEPTY

Pri príprave postupujte podľa pokynov v časti Používanie sendvičovača. Z každého receptu pripravíte 2 toastované sendviče.

Syr a šunka

- 4 krajce chleba
- Stredne zrelý plátkový čedar
- 2 plátky šunky

Syr a rajčiny

- 4 krajce chleba
- Stredne zrelý plátkový čedar
- 2 stredne veľké rajčiny

Syr a cibuľa

- 4 krajce chleba
- Stredne zrelý plátkový čedar
- Natenko nakrájané krúžky cibule

Plesňový syr a karamelizovaná cibuľa

- 4 krajce vidieckeho bieleho chleba
- 1 cibuľa, nakrájaná na plátky
- 15 ml rastlinného oleja
- 15 g hnedého cukru
- 60 – 80 g plesňového syra (napr. gorgonzola, ro克福ort, saint agur, blue stilton)
- Zmäknuté maslo

1. Rozpáľte panvicu na strednom ohni, pridajte olej a opražte cibuľku, kým nezačne tmavnúť. Sťlňte oheň, pridajte cukor a varte približne 20 minút za občasného miešania, kým cibuľa nezíska zlatohnedú farbu a neskaramelizuje. Panvicu zložte z ohňa a nechajte vychladnúť.
2. Natrite štyri plátky chleba maslom.
3. Poskladajte sendviče s plesňovým syrom a karamelizovanou cibuľou.
4. Opekajte približne 5 minút do zlatista.

Čokoláda, lieskové orechy a syr brié

- 4 krajce briošky
- 15 g nasekaných opražených lieskových orechov
- 60 g syra brié, nakrájaného na plátky
- 15 g nakrájanej horkej čokolády
- Med (podľa chuti)

1. Každý krajec briošky natrite z jednej strany maslom. Dva krajce položte na spodnú platňu.
2. Poskladajte sendvič – položte syr na spodnú stranu plátku briošky. Posypte orechmi a čokoládou a môžete pokvapkať trochu medu.
3. Priložte zvyšné dva plátky briošky a opekajte 3 – 4 minúty. Brioška sa opečie rýchlo.
4. Sendviče vyberte zo sendvičovača. Dávajte pozor, lebo sendviče budú veľmi horúce.

ZÁRUKA

Doklad o nákupe si uschovajte, bude ho potrebné predložiť v prípade reklamácie podľa tejto záruky.

Na tento spotrebič sa vzťahuje záruka 2 roky od zakúpenia podľa popisu v tomto dokumente.

Ak počas tejto záručnej lehoty spotrebič prestane fungovať kvôli chybe v konštrukcii alebo výrobe, zaneste ho do predajne, kde ste ho zakúpili, spolu s dokladom o nákupe a kópiou tejto záruky.

Práva a výhody vyplývajúce z tejto záruky sú rozšírením vašich zákonných práv, ktoré touto zárukou nie sú dotknuté. Iba spoločnosť Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited („JCS (Europe)“) má právo tieto podmienky meniť.

Spoločnosť JCS (Europe) sa zaväzuje v rámci záručnej lehoty bezplatne opraviť alebo vymeniť spotrebič alebo ktorúkoľvek jeho časť, ktorá nefunguje správne, pod podmienkou, že:

- o probléme promptne upovedomíte predajňu, kde ste výrobok zakúpili, alebo spoločnosť JCS (Europe) a
- spotrebič nebol nijako pozmenený ani vystavený poškodeniu, nesprávne používaniu, zlému zaobchádzaniu, opravám ani zmenám vykonaným osobou, ktorá na to nebola oprávnená spoločnosťou JCS (Europe).

Táto záruka nepokrýva chyby v dôsledku nesprávneho používania, poškodenia, zlého zaobchádzania, používania s nesprávnym napätím, prírodných živlov, udalostí mimo kontroly spoločnosti JCS (Europe), opráv ani zmien vykonaných osobou, ktorá na to nebola oprávnená spoločnosťou JCS (Europe), ani nedodržania pokynov na používanie. Okrem toho táto záruka nepokrýva ani bežné opotrebovanie vrátane (okrem iného) drobnej zmeny farby a škrabancov.

Práva vyplývajúce z tejto záruky platia iba pre pôvodného kupujúceho a nevzťahujú sa na komerčné ani komunálne používanie.

Ak spotrebič obsahuje záruku špecifickú pre danú krajinu alebo vložený záručný list, smerodajné sú podmienky takejto záruky. Viac informácií získate od svojho miestneho autorizovaného predajcu.

Elektrické spotrebiče by sa nemali likvidovať spolu s bežným domácim odpadom. Ak na to existujú príslušné zariadenia, prístroj recyklujte. Ďalšie informácie o recyklovaní a smernici o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ) získate na e-mailovej adrese enquiriesEurope@jardencs.com.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle, SK8 3GQ, UK



FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

FIGYELMESEN OLVASSA EL ÉS ŐRIZZE MEG KÉSŐBBI FELHASZNÁLÁS CÉLJÁBÓL.

A készüléket 8 évesnél idősebb gyerekek, korlátozott fizikai, érzékszervi és mentális képességekkel rendelkező személyek, valamint a készülék használatában gyakorlattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják felügyelet mellett, vagy abban az esetben, ha tájékoztatást kaptak a készülék biztonságos használatáról, és megértették a használattal járó veszélyeket. Gyerekek a készülékkel nem játszhatnak. A készülék tisztítását és felhasználói karbantartását nem végezheti gyermek, kivéve, ha legalább 8 éves és a tevékenységet felügyelet mellett végzi.

Tartsa a készüléket és annak tápvezetékét 8 évnél fiatalabb gyermekek által el nem érhető helyen.

A kenyér kigyulladhat, ezért a készüléket ne működtesse gyúlékony anyag, pl. függöny alatt vagy annak közelében. A kenyérpírtót ne használja fali szekrények vagy polcok alatt.

A készüléket soha ne működtesse külső időzítővel vagy külön távirányítós rendszerrel.

⚠ Használat közben ne érintse meg a fémből készült alkatrészeket, mivel azok rendkívül felforrósodhatnak.

A készüléket soha ne használja a rendeltetésétől eltérő célra. A készülék kizárólag háztartási célra használható. A szabadban ne használja a készüléket.

Ha a vezeték sérült, annak cseréjét a veszély elkerülése érdekében a gyártó, szakszerviz vagy képesített szakember végezze el.

- A konnektorral való érintkezés, illetve a készülék bekapcsolása során a keze mindig legyen száraz.
- A készüléket mindig stabil, biztonságos, száraz és egyenes felületen használja.

- Különösen óvatosan járjon el, ha a berendezést olyan felületen használja, amelyben kárt tehet a közvetlen hőhatás. Ilyen esetben helyezzen a berendezés alá valamilyen hőszigetelő lapot.
- A készüléket ne helyezze potenciálisan forró felületekre vagy azok közelébe (pl. gázzal vagy villannyal működő főzőlap).
- A vezeték soha ne lógjon munkafelület széle fölé, ne érintkezzen forró felületekkel, illetve ne hagyja azt összebogozódni, beakadni vagy beszorulni.
- Ne használja a készüléket, ha azt leejtették, vagy ha az láthatóan megsérült.
- Győződjön meg arról, hogy használat után és tisztítás előtt a berendezés ki van kapcsolva és ki van húzva a konnektorból.
- Tisztítás vagy tárolás előtt mindig hagyja kihűlni a készüléket.
- Ne merítse vízbe vagy bármilyen folyadékba a készülék fő egységét, a tápkábelét vagy a csatlakozódugót.
- A működő készüléket soha ne hagyja felügyelet nélkül.

LEÍRÁSOK

- 1 Zár
- 2 Fogantyú
- 3 Bekapcsolást jelző lámpa (zöld)
- 4 Hőmérsékletjelző lámpa (sárga)
- 5 Felső sütőlap kioldógombja
- 6 Alsó sütőlap kioldógombja
- 7 DuraCeramic™ bevonatú kivethető sütőlapok

A KÉSZÜLÉK ELSŐ HASZNÁLATA ELŐTT

- Csomagolja ki a szendvicssütőt. A csomagolást megőrizheti, hátha később szükség lesz rá.
- A gyártási folyamatból esetlegesen visszamaradt szennyeződések vagy maradványok eltávolítása érdekében vegye ki és mossa el alaposan a sütőlapokat (lásd a Tisztítás részben leírt utasításokat).
- Meleg, mosószeres vízbe mártott, majd szinte teljesen szárazra csavart puha ruhával törölje tisztára a szendvicssütő külső felületét. A fedelet puha, száraz ruhával fényesítheti.

Amikor első alkalommal használja a szendvicssütőt, enyhé égett szagot érezhet és egy kevés füstöt is tapasztalhat. Ez teljesen normális jelenség és hamar elmúlik.

A SZENDVICSSÜTŐ HASZNÁLATA

A sütőlapok exkluzív DuraCeramic™ bevonatával vannak ellátva. Ez a speciális természetes kerámia bevonat a hagyományos tapadásmentes bevonatokhoz képest gyorsabb és hatékonyabb hőátadásra képes, ami lerövidíti az izletes házi készítésű ételek főzési idejét. Ezen túlmenően a DuraCeramic™ bevonat karcolásálló és a hagyományos tapadásmentes bevonatoknál négyszer tartósabb – ez a termék valóban tartós használatra készült. Ön teljes nyugalommal használhatja a szendvicssütőt, hiszen a DuraCeramic™ bevonat PTFE- és PFOA-mentes, így ez az exkluzív bevonat tartós és könnyen tisztítható.

DuraCeramic™ bevonata könnyedén megbirkózik minden feladattal.

Figyeljen az alábbiakra:

- Mindig hagyjon ki 2 cm-t a töltelék körül.
 - Soha ne töltse túl a szendvicssütőt, különösen akkor ne, ha ételszínezéket tartalmazó hozzávalókat vagy színezett sajtokat használ. A túl sok töltelék kifolyhat és elszínezheti a szendvicssütő burkolatát.
1. Dugja be a szendvicssütő csatlakozóját a konnektorba. Ekkor kigyullad a bekapcsolt állapotot jelző zöld lámpa és a készülék melegezni kezd.
 2. Amikor a szendvicssütő teljesen felmelegedett, kigyullad a hőmérsékletjelző lámpa. Szendvicskészítés közben a zöld lámpa időnként kigyullad, majd újra elalszik.
 3. Kenje meg a kenyérszeletek KÜLSŐ részét vajjal, vagy más sütésre alkalmas zsiradékkal. Ne használjon alacsony zsírtartalmú vagy magas víztartalmú zsiradékot.
 4. Helyezzen két kenyérszeletet az alsó sütőlapra a vajas felével lefelé. A kenyérszeletek felső felülete (héja) a bal, illetve a jobb oldalra nézzen (1. ábra).
 5. Tegye a kenyérra a töltelékét. A mélyített tálcás sütőlapoknak köszönhetően többet adagolhat kedvenc hozzávalóiból, de mindig hagyjon 2 cm-nyi helyet üresen a töltelék körül (2. ábra). Így a szendvicssütő szorosan összesíti a kenyérszeleteket, és a töltelék nem folyik ki. A legjobb eredmény elérése érdekében a maximális sajtmennyiség – amennyiben csak sajtot tesz a szendvicsbe – ne legyen több 60 grammnál. Ha más hozzávalókat is használ, csökkentse arányosan a sajtmennyiséget.
 6. Tegye a töltelék tetejére a maradék két kenyérszeletet úgy, hogy a vajas felük legyen felül (így a szendvics a sütés során szép aranybarna színt kap).
 7. Hajtsa le és zárja le a szendvicssütő fedelét, majd süsse a szendvicseket mintegy 4–5 percig, amíg aranybarnára nem sülnek. Ízlés szerint ennél rövidebb vagy hosszabb ideig is a sütőben hagyhatja a szendvicseket.
 8. Nyissa ki a zárat és hajtsa fel a szendvicssütő fedelét. Használjon konyharuhát vagy konyhai kesztyűt, mivel felnyitáskor a berendezésből gőz szabadulhat ki. Egy nem fém spatulával vegye ki a kész szendvicseket a készülékből. Ne használjon erre a célra fémből készült kést, mivel könnyen megsértheti a sütőlapok tapadásmentes bevonatát.
 9. Az elkészült szendvicset óvatosan fogyassza, mivel a töltelék forró lehet, főleg ha gyümölcsöt vagy paradicsomot is tartalmaz.

TISZTÍTÁS

▲ Tisztítás előtt húzza ki a konnektorból és kapcsolja ki a szendvicssütőt, majd hagyja teljesen lehűlni. Ne merítse vízbe vagy bármilyen folyadékba a készülék fő egységét, a tápkábelét vagy a csatlakozódugót.

A szendvicssütő tisztítása során ne használjon fémsúrolót, durva felületű szivacsot, dörzsölő hatású tisztítószerket és fém eszközöket.

1. Nedvszívó papírral vagy puha, nedves ruhával törölje át a sütőlapokat.
2. Meleg, mosószeres vízbe mártott, majd szinte teljesen szárazra csavart puha ruhával törölje tisztára a szendvicssütő külső felületét. A fedelet puha, száraz ruhával fényesítheti.
3. Nyomja meg a sütőlapok kioldógombjait, és vegye ki a sütőlapokat a szendvicssütőből. Merítse a sütőlapokat meleg, mosószeres vízbe. Tiszta vízzel öblítse le. Puha ruhával törölje szárazra. A sütőlapok bevonattal el nem látott felületein az oxidréteg kialakulását megelőzendő, tegye vissza a sütőlapokat a szendvicssütőbe, majd lezárít fedéllel melegítse egy percig.

Figyelem: Javasoljuk, hogy DuraCeramic™ bevonat megóvása érdekében a sütőlapokat kizárólag kézzel mosogassa.

TURN ON YOUR CREATIVITY™

Engedje, hogy a Breville® csapata segítsen Önnek kreativitása kibontakoztatásában azáltal, hogy korlátlan hozzáférést biztosító kaput nyit az ételek és italok világára. Nem kell messzire utaznia – elég, ha csak a számítógépéig, táblagépeig vagy mobiltelefonjáig megy –, és máris felfedezheti INGYENES weboldalunkat, ahol remek tippeket és recepteket találhat képzeletének beindításához. Csatlakozzon hozzánk most: www.turnonyourcreativity.com

Turn **on** your creativity®

RECEPTLETEK

A szendvicssütés igazán egyszerű, emellett jó szórakozás is. Alapvető hozzávalókból percek alatt készíthet inycsiklandó édes vagy sós falatokat, amelyek a nap bármely szakaszában a tökéletes étkezés élményét nyújtják. Az alábbiakban néhány klasszikus melegszenvedés-variációt mutatunk be. Próbálja ki bátran!

- Tonhalas töltelékes (tonhal, hagyma, majonéz és sajt)
- Sajtos-paradicsomos
- Sajtos-babos-sonkás
- Töltött pulykás és áfonyás
- Sonkás, brie sajtós, gombás és rukkolás
- Gombás steakes
- Baconos, fejes salátás és paradicsomos
- Baconos-sajtos
- Csirkés-pirosaprikás és brie sajtós
- Édes chilis csirkés
- Camembert sajtós és áfonyás
- Csokoládés-banános
- Karamellás-almás

Kenyérfélék

A legjobb eredmény eléréséhez közepes méretű, szeletelt fehérkenyeret használjon. Ha szereti a változatosságot, próbálja ki a teljes kiőrlésű kenyeret, a dán kenyeret, a magvas kenyereket, a kovászos kenyeret és a gyümölcskenyereket.

Sajtfélék

A könnyen olvadó klasszikus sajtok – mint a Cheddar, a Jarsberg, a Fontina, a Gruyere és az ementáli – kiválóak a melegszendvicsekhez, de legyen kreatív, és kísérletezzen bátran kedvenc sajtaival is!

Tészták

Próbálja ki a vékonyan feltekert omlós tésztákat különféle töltelékekkel, édessel és sóssal egyaránt. Használjon friss vagy fagyasztott (használat előtt felengedett) bogys gyümölcsöket, vagy vegyen a boltban gyümölcskonzervet a töltelékhez.

RECEPTEK

A receptek elkészítésekor kövesse a „szendvicssütő használata” részben leírtakat. A receptekben szereplő mennyiségek 2 melegszendvicshöz elegendőek.

Sonkás-sajtos szendvics

- 4 szelet kenyér
- Közepesen érett, szeletelt cheddar sajt
- 2 szelet sonka

Sajtos-paradicsomos szendvics

- 4 szelet kenyér
- Közepesen érett, szeletelt cheddar sajt
- 2 közepes méretű paradicsom

Sajtos-hagymás szendvics

- 4 szelet kenyér
- Közepesen érett, szeletelt cheddar sajt
- Finomra vágott hagymakarikák

Kéksajtos szendvics karamellizált hagymával

- 4 szelet rusztikus fehérkenyér
- 1 fej hagyma felszeletelve
- 15 ml növényi olaj
- 15 g barnacukor
- 60–80 g kéksajt (pl. Gorgonzola, Roquefort, Saint Agur, Blue Stilton)
- Puha vaj

1. Közepes tűzön melegítsen fel egy serpenyőt, tegye bele az olajat, majd párolja rajta addig a hagymát, amíg színt nem kap. Vegye lejjebb a tüzet, adja hozzá a cukrot, és párolja tovább a hagymát mintegy 20 percig, időnként megkeverve, amíg karamellizálódik és aranybarna színt kap. Tegye félre hűlni.
2. Vajazza meg a négy szelet kenyér külső felét.
3. Állítsa össze a szendvicseket a kéksajt és a karamellizált hagyma felhasználásával.
4. Süsse körülbelül 5 percig, amíg aranybarna színt nem kapnak.

Csokoládés-mogyorós szendvics brie sajttal

- 4 szelet briós kenyér
 - 15 g apróra vágott, pirított mogyoró
 - 60 g szeletelt brie sajt
 - 15 g apróra vágott étcsokoládé
 - Méz (opcionális)
1. Vajazza meg az egyik oldalukon a kenyérszeleteket. Helyezzen két szeletet az alsó sütőlapra.
 2. Állítsa össze a melegszendvicset: tegye a sajtot az alsó kenyérszeletekre. Szórja meg a mogyoróval és a csokoládéval, majd locsolja meg egy kis mézzel, ha kívánja.
 3. Tegye rá a másik két szelet kenyeret, és süsse 3–4 percig. A briós kenyér hamar megsül.
 4. A kész szendvicsek nagyon forróak, ezért óvatosan vegye ki őket a szendvicssütőből!

GARANCIA

Kérjük, őrizze meg nyugtáját, mivel a jelen jótállás érvényesítéséhez szüksége lesz rá.

A termékre a jelen dokumentumban leírtak szerint a vásárlás dátumától számított 2 évre jótállást nyújtunk.

Amennyiben a jótállási időszak alatt készüléke esetleg konstrukciós vagy gyártási hiba miatt meghibásodna, kérjük, hogy a pénztári nyugtával és a jelen jótállással együtt vigye vissza az üzletbe, ahol vásárolta.

A jelen jótállás szerinti jogok és előnyök kiegészítik az Ön törvény szerinti jogait, és azokat a jelen jótállás nem befolyásolja. A jelen feltételek változtatására kizárólag a Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited („JCS (Europe)”) jogosult.

A JCS (Europe) vállalja, hogy a jótállási időszak alatt a készüléket vagy annak bármely helytelen működésű részét megjavítja vagy kicseréli, feltéve, hogy:

- Ön azonnal értesíti a problémáról a vásárlás helyét vagy a JCS (Europe)-t, és
- a készüléket a JCS (Europe) által meghatalmazott személyen kívül senki semmilyen módon nem változtatta meg, nem használta rendellenes vagy nem üzemszerű módon, nem javította és nem módosította.

A jelen jótállás nem vonatkozik olyan hibákra, amelyek oka helytelen vagy nem üzemszerű használat, sérülés, helytelen tápfeszültség, természeti ok, a JCS (Europe) hatókörén kívüli esemény, nem a JCS (Europe) meghatalmazottja általi javítás vagy módosítás, vagy a használati utasítások be nem tartása. Ezenfelül a jelen jótállás nem vonatkozik a szokásos elhasználódásra, többek között a kismértékű elszineződésre és karcolásokra sem.

A jelen jótállás szerinti jogok kizárólag az eredeti vásárlót illetik meg, és nem terjednek ki a kereskedelmi célú vagy közösségi használatra.

Ha készülékéhez országspecifikus garancia- vagy szavatossági dokumentum van mellékelve, akkor annak feltételeit tekintse érvényesnek a jelen garancia feltételei helyett, vagy kérjen további tájékoztatást a meghatalmazott helyi kereskedőtől.

Annak érdekében, hogy megelőzhető legyen a szabálytalan hulladékleadás által okozott környezet- és egészségkárosodás a termékben lévő veszélyes anyagok miatt, felelősségteljesen gondoskodjon az újrahaznosításáról, az anyagok és erőforrások fenntartható szintű újrafelhasználása érdekében. Az elhasznált eszköz visszavétele érdekében, alkalmazza az Ön számára elérhető visszavételi és begyűjtő rendszereket, vagy vegye fel a kapcsolatot azon kiskereskedővel, akinél vásárolta terméket. Ők át tudják venni a terméket a környezetbarát újrahaznosítás érdekében.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle, SK8 3GQ, UK



INFORMAȚII IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

Citiți aceste instrucțiuni înainte de a utiliza aparatul și păstrați-le pentru consultare viitoare.

Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de peste 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsă de experiență și cunoștințe, cu condiția ca aceștia să fie supravegheați sau instruiți în privința utilizării în siguranță a aparatului și să fi înțelese pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu acest produs. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu vor fi efectuate de copii, cu excepția cazului în care au peste 8 ani și sunt supravegheați.

Nu lăsați aparatul și cablul la îndemâna copiilor cu vârsta mai mică de 8 ani.

Pâinea este combustibilă, de aceea nu utilizați aparatul lângă sau sub materiale combustibile precum draperiile. Nu utilizați niciodată prăjitorul de pâine sub corpuri suspendate sau rafturi.

Nu utilizați niciodată aparatul prin intermediul unui temporizator extern sau al unei telecomenzi.

⚠ Nu atingeți piesele metalice ale aparatului în timpul utilizării deoarece acestea se pot înfierbânta foarte tare.

Nu utilizați niciodată aparatul în scopuri diferite de destinația de utilizare prevăzută a acestuia. Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic. Nu utilizați acest aparat în exterior.

Pentru evitarea pericolelor, în cazul deteriorării cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit de producător, de personalul autorizat de service sau de alte persoane calificate.

- Asigurați-vă întotdeauna că aveți mâinile uscate înainte de a manevra fișa sau de a porni aparatul.
- Utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață stabilă, sigură, uscată și plană.
- Este necesară o atenție deosebită la utilizarea aparatului pe suprafețe care pot fi deteriorate de căldură. Se recomandă folosirea unei plăci izolate.

- Acest aparat nu trebuie plasat pe sau lângă suprafețe care pot atinge temperaturi înalte (cum ar fi plitele cu gaz sau electrice).
- Nu lăsați niciodată cablul de alimentare să atârne peste marginea unui blat de lucru, să atingă suprafețe fierbinți sau să fie înnodat, prins sau strivit.
- Nu utilizați aparatul dacă a fost scăpat pe jos sau dacă prezintă semne vizibile de deteriorare.
- Asigurați-vă că aparatul este oprit și deconectat de la priza electrică după utilizare și înainte de curățare.
- Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească înainte de curățarea sau depozitarea acestuia.
- Nu scufundați corpul principal, cablul sau ștecherul în apă sau în alt lichid.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.

COMPONENTE

- 1 Mecanism de blocare
- 2 Mâner
- 3 Led indicând alimentarea (verde)
- 4 Led indicând temperatura (portocaliu)
- 5 Buton de eliberare a plăcii de preparare superioare
- 6 Buton de eliberare a plăcii de preparare inferioare
- 7 Plăci de preparare detașabile cu strat DuraCeramic™

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Despachetați prăjitorul de sandvișuri. Puteți păstra ambalajul pentru utilizare ulterioară.
- Scoateți și spălați bine plăcile de preparare, pentru a îndepărta impuritățile și reziduurile care pot rămâne după fabricație (urmați indicațiile din secțiunea *Curățarea*).
- Curățați exteriorul prăjitorului de sandvișuri cu o lavetă moale și umedă, stoarsă aproape complet în apă caldă cu săpun. Capacul se poate lustrui cu o lavetă moale și uscată.

Rețineți că, atunci când folosiți prăjitorul de sandvișuri prima dată, este posibil să simțiți un miros ușor de ars și puțin fum. Acest lucru este perfect normal și va dispărea în scurt timp.

UTILIZAREA PRĂJITORULUI DE SANDVIȘURI

Plăcile de preparare sunt oferite cu stratul exclusiv DuraCeramic™. Acest strat ceramic natural special este conceput în așa fel încât să transfere căldura mai rapid și mai eficient decât straturile neaderente standard, ceea ce înseamnă că gustările delicioase preparate acasă sunt gata mai repede. În plus, stratul DuraCeramic™ este rezistent la zgâriere și de 4 ori mai durabil decât straturile neaderente standard. Acest produs are o durată de viață îndelungată. Stratul DuraCeramic™ nu conține PTFE (politetrafluoretilenă) și PFOA (acidul perfluoro-octanoic), astfel că acest strat exclusiv este rezistent și ușor de curățat.

Stratul DuraCeramic™ – creat pentru a face față cu ușurință oricărei provocări.

Aspecte importante:

- **Lăsați întotdeauna un spațiu de 2 cm în jurul umpluturii.**
 - **Nu umpleți niciodată excesiv sandvișul prăjit, în special când folosiți ingrediente care conțin coloranți alimentari sau brânză colorată. Umplutura excesivă se poate scurge și poate păta carcasa prăjitorului de sandvișuri.**
1. Conectați prăjitorul de sandvișuri la priza de alimentare. Ledul verde indicând alimentarea se va aprinde, iar prăjitorul de sandvișuri va începe să se încălzească.
 2. Când prăjitorul de sandvișuri este complet încălzit, se va aprinde ledul indicând temperatura. Acest led se va aprinde și se va stinge în timpul preparării.
 3. Ungeți EXTERIORUL feliei de pâine cu unt sau un produs tartinabil adecvat pentru preparare. Nu folosiți produse cu procent redus de grăsime sau cu conținut ridicat de apă.
 4. Așezați cele două felii de pâine inferioare pe placa de jos, cu partea unsă în jos. Orientați părțile superioare ale feliilor spre stânga și spre dreapta (fig. 1).
 5. Adăugați umplutura. Plăcile de preparare mai adânci vă permit să folosiți mai multe dintre ingredientele dvs. preferate, dar lăsați întotdeauna un spațiu de 2 cm în jurul umpluturii (fig. 2). Astfel, prăjitorul de sandvișuri va putea forma o etanșare bună, împiedicând scurgerea umpluturii. Pentru cele mai bune rezultate, cantitatea maximă de brânză, dacă este singurul ingredient folosit, nu trebuie să depășească 60 g. Dacă adăugați alte ingrediente, drept compensare, reduceți cantitatea de brânză.
 6. Așezați pâinea rămasă deasupra cu partea unsă în exterior (acest lucru va conferi sandvișului prăjit o culoare aurie excelentă în timpul preparării).
 7. Închideți și blocați capacul și lăsați sandvișurile să se prepare aproximativ 4–5 minute până când sunt aurii și prăjite. Lăsați sandvișul în prăjitor mai mult sau mai puțin timp, după gust.
 8. Deblocați incuietura și deschideți capacul. Aveți grijă la aburul care iese. Folosiți un șervet sau purtați mănuși pentru cuptor. Scoateți sandvișul prăjit cu o spatulă nemetalică. Nu folosiți o lamă metalică, deoarece aceasta va deteriora suprafața neaderentă a plăcilor.
 9. După preparare, aveți grijă când consumați sandvișul, deoarece umpluturile, în special de fructe sau roșii, pot fi foarte fierbinți.

CURĂȚAREA

⚠ Deconectați și opriți prăjitorul de sandvișuri și lăsați-l să se răcească complet înainte de a-l curăța. Nu scufundați corpul principal, cablul sau ștecherul în apă sau în alt lichid.

Nu utilizați niciodată bureți din sârmă, lavete abrazive, substanțe de curățare abrazive sau ustensile metalice pentru a curăța prăjitorul de sandvișuri.

1. Ștergeți plăcile de preparare cu hârtie absorbantă sau cu o lavetă moale și umedă.

2. Curățați exteriorul prăjitorului de sandvișuri cu o lavetă moale și umedă, stoarsă aproape complet în apă caldă cu săpun. Capacul se poate lustrui cu o lavetă moale și uscată.
3. Apăsăți butoanele de eliberare a plăcii de preparare și îndepărtați plăcile din prăjitorul de sandvișuri. Scufundați plăcile în apă caldută cu săpun. Clătiți cu apă curată. Uscați prin ștergere cu o lavetă moale. Pentru a evita oxidarea pe suprafețele fără niciun fel de înveliș ale plăcii, introduceți placa înapoi în prăjitorul de sandvișuri și încălziți timp de un minut cu capacul închis.
Notă: vă recomandăm să spălați plăcile de preparare doar manual, pentru a proteja stratul DuraCeramic™.

TURN ON YOUR CREATIVITY™

Lăsați echipa Breville® să vă ajute să vă activați creativitatea, deschizându-vă o poartă către o lume a alimentelor și băuturilor fără limite. Nu trebuie să vă deplasați departe – doar până la computer, tabletă sau mobil – unde veți descoperi site-ul nostru web GRATUIT cu recomandări și rețete de top care să vă stimuleze imaginația. Veniți cu noi acum la: www.turnonyourcreativity.com

Turn  your creativity®

IDEI DE REȚETE

Prepararea sandvișurilor prăjite este ușoară și distractivă. Folosind ingrediente de bază, se pot prepara în câteva minute gustări dulci delicioase și savuroase, perfecte pentru orice moment al zilei. Iată câteva combinații clasice de sandvișuri prăjite, pe care vă recomandăm să le încercați.

- Pastă de ton (ton, ceapă, maioneză și brânză)
- Brânză și roșii
- Brânză, fasole și șuncă
- Curcan, umplutură și merișoare
- Șuncă, brânză Brie, ciuperci și rucola
- Friptură și ciuperci
- Bacon, salată verde și roșii
- Bacon și brânză
- Pui, ardei roșu și brânză Brie
- Pui cu chilli dulce
- Brânză Camembert și merișoare
- Ciocolată și banane
- Caramel și mere

Tipuri de pâini

Pentru cele mai bune rezultate, folosiți pâine albă feliată, medie. Ca o variantă, puteți încerca să folosiți pâine din făină integrală, pâine de secară de tip danez, pâine cu semințe, aluat acru și pâine cu fructe.

Tipuri de brânză

Tipurile clasice de brânză care se topesc ușor, cum ar fi Cheddar, Jarlsberg, Fontina, Gruyere și Emmental, sunt excelente pentru sandvișuri prăjite, dar puteți experimenta și puteți deveni creativi cu propriile tipuri de brânză preferate!

Produce de patiserie

Încercați să folosiți produse de patiserie rulate fin, cu crustă subțire, cu o varietate de umpluturi; acestea pot fi dulci sau sărate. Folosiți fructe de pădure proaspete sau congelate (dezghețate înaintea utilizării) sau căutați umpluturi de fructe la conservă la supermarketul local.

REȚETE

Pentru preparare, urmați instrucțiunile de la Utilizarea prăjitorului de sandvișuri. Fiecare rețetă este pentru 2 sandvișuri prăjite.

Brânză și șuncă

- 4 felii de pâine
- Brânză Cheddar medie feliată
- 2 felii de șuncă

Brânză și roșii

- 4 felii de pâine
- Brânză Cheddar medie feliată
- 2 roșii medii

Brânză și ceapă

- 4 felii de pâine
- Brânză Cheddar medie feliată
- Inele de ceapă tăiate subțiri

Brânză cu mușcăi albaștri și ceapă caramelizată

- 4 felii de pâine albă rustică
- 1 ceapă, feliată
- 15 ml de ulei vegetal
- 15 g de zahăr brun
- 60-80 g de brânză cu mușcăi albaștri (de ex., Gorgonzola, Roquefort, Saint Agur, Blue Stilton)
- Unt moale

1. Încălziți o cratiță la temperatură medie, adăugați uleiul și prăjiți ceapa până când începe să prindă culoare. Reduceți căldura, adăugați zahăr și gătiți timp de aproximativ 20 de minute amestecând ocazional până când ceapa este aurie și caramelizată. Lăsați deoparte să se răcească.
2. Ungeți cu unt exteriorul celor patru felii de pâine.
3. Uniți sandvișurile folosind brânza cu mușcăi albaștri și ceapa caramelizată.
4. Preparați aproximativ 5 minute până devin aurii.

Ciocolată, alune de pădure și brânză Brie

- 4 felii de pâine brișă
- 15 g de alune de pădure prăjite și tocate
- 60 g de brânză Brie, feliată
- 15 g ciocolată neagră, tocată
- Miere (opțional)

1. Ungeți cu unt o parte a fiecărei felii de brișă. Așezați două felii pe placa de jos.
2. Uniți sandvișul prăjit așezând brânza pe feleile de jos ale brișei. Presărați alunele și ciocolata și stropiți cu puțină miere dacă doriți.

3. Акоперити с celelalte două felii de бrioшă și preparați 3–4 минути. Бrioшă се ва прăжи rapid.
4. Scoateți с грижă дин прăжиторул де sandviшuri, deoarece sandviшurile прăжите vor fi extrem де fierbinți.

GARANȚIE

Vă rugăm să păstrați читанџа, преzența acesteia fiind solicitată в cazul оricăror solicitări де реparație аcoперите де гаранție.

Гаранția acestui апарат este де 2 ани де ла data аchiziției, coмron информациялор дин acest document.

Вн timpul perioadei де гаранție, вн cazul пуțin probabil вн care апаратул ну маи funcționează дин cauza unei defecțiuni де design sau де fabricație, внапоаиți-л магaзинулui де unde л-аți аchiziționат, впреунă сu bonul де casă și о copie а acestei гаранții.

Дрептуриле și beneficiиле oferite coмron acestei гаранții sunt suplimentare față де dreptуриле dvs. legale, care ну sunt аfectate де această гаранție. Jarden Consumer Solutions (Europe) Ltd. („JCS (Europe)”) își rezervă dreptул де а modifica acești termeni.

JCS (Europe) își аsumă, pe perioada гаранției, obligația де а реpara sau де а влlocui gratuit апаратул sau orice componentă а апаратулui care се dovedește а ну funcționa, в următoarele condiții:

- să анунаți вмаиат магaзинул sau JCS (Europe) despre аpariția problemei; și
- апаратул să ну fi fost modificat вв niciun fel sau să ну fi fost supus deteriorărilor, втребунтării greșите, абуzurilor, реparațiilor sau modificărilor efectuate де către alte persoane decât cele аutorizate де JCS (Europe).

Defecțiunile care аpar вв urma utilizării neаdecvate, deteriorării, абузului, аlimentării лa tensiuni neаdecvate, catastrofelor naturale, evenimentelor neprevăzute де JCS (Europe), реparației sau modificării де către о altă persoană decât cele аutorizate де JCS (Europe) sau нерespectării инструкциялор де utilizare ну sunt аcoперите де această гаранție. Вв plus, uzura normală, ввcluзând, fără а се limita лa, decolorările minore și zgărietуриле ну sunt аcoперите де această гаранție.

Дрептуриле prevăzute вв această гаранție се vor aplica numai primului cumpăratōr și ну се extind вв cazul utilizării comerciale sau comune.

Deșeurиле provenite дин produsele electrice ну trebuie eliminate ввпреунă сu deșeurиле menajere. Vă rugăm să ле reciclați dacă aveți această posibilitate. Pentru информациял supplementare privind reciclarea și deșeurиле provenite дин echipamentele electrice și electronice, contactați-не prin e-mail лa адреса enquiriesEurope@jardencs.com.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside

Cheadle Royal Business Park

Cheadle

SK8 3GQ

UK



ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ОТНОСНО ОПАСНОСТТА

Прочетете тези инструкциял, преди да пристъпите към работа с уреда, и ги запазете за бъдещо ползване.

Този уред може да се използва от деца на възраст над 8 години и от лица с намалени физически, сетивни или психически възможности, или без опит или познания, ако са под наблюдение или са били инструктирани за безопасна употреба на уреда и разбират опасностите, свързани с неговата експлоатацията. Децата не трябва да си играят с уреда. На деца на възраст над 8 години е разрешено да почистват и поддържат уреда само под наблюдение.

Пазете уреда и захранващия кабел далече от достъп на деца под 8 години.

Хлябът може да прегори. Не използвайте уреда близо или под запалими материали като например завеси. Никога не използвайте тостера под стенни шкафове или етажерки.

Никога не работете с уреда посредством външен таймер или отделна система за дистанционно управление.

⚠ Не докосвайте металните части на уреда по време на употреба, тъй като те могат да са силно нагорещени.

Никога не използвайте уреда за цели, различни от неговото предназначение. Този уред е само за домашна употреба. Не използвайте уреда на открито.

Ако захранващия кабел е повреден, трябва да бъде заменен от производителя, от негов сервизен представител или от подобни квалифицирани лица, за да няма заплаха за безопасността.

- Винаги първо се уверявайте, че ръцете ви са сухи, преди да боравите със запущалката или да превключвате уреда.
- Винаги поставяйте уреда върху стабилна, надеждна, суха и равна повърхност.
- Необходимо е внимание при използването на уреда върху повърхности, които могат да се повредят от топлина.

Препоръчително е използването на топлоизолираща подложка.

- Този уред не трябва да се поставя върху или в близост до потенциално горещи повърхности (като например газова или електрическа подставка (плот)).
- Никога не оставяйте захранващия кабел да виси над ръба на работещ уред, да се докосва до горещи повърхности или да се навързва на възли, да се приклепва или заципва.
- Не използвайте уреда, ако е бил изпускан или ако има видими следи от повреда.
- Преди да пристъпите към почистване, уверете се, че уредът е изключен и че щепселът е изваден от мрежовия контакт след употреба.
- Винаги оставяйте уреда да се охлади преди почистване или съхранение.
- Не потапяйте основното тяло, кабела или щепсела във вода или каквато и да било течност.
- Никога не оставяйте уреда без наблюдение при употреба.

OSAT

- 1 Лостче
- 2 Дръжка
- 3 Светлинен индикатор на захранването (зелен)
- 4 Светлинен индикатор за температура (стайна)
- 5 Бутон за сваляне на горната плоча
- 6 Бутон за сваляне на долната плоча
- 7 Подвижни плочи за готвене с покритие DuraCeramic™

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

- Разпаковайте тостера за сандвичи. Можете да запазите опаковката за бъдещо ползване.
- Свалете и почистете плочите за готвене старателно, за да премахнете всички нечистотии или остатъци при процеса на производство (следвайте указанията от *Почистване*).
- Почистете външните части на тостера за сандвичи с потопена в топла сапунена вода мека и изцедена до суха кърпа. Капакът може да се полира с мека суха кърпа.

Обърнете внимание, че при първото ползване на уреда е възможно да усетите лек мирис на изгоряло и слаб дим. Това явление е напълно нормално и скоро ще изчезне.

УПОТРЕБА НА ТОСТЕРА ЗА САНДВИЧИ

Плочите за готвене са с изключителното покритие DuraCeramic™. Специалното керамично покритие от естествен материал е предназначено да затопля по-бързо и по-ефективно от стандартните незалепващи покрития – което означава по-малко време за приготвяне на вашите вкусни домашно приготвени леки закуски. Освен това, покритието DuraCeramic™ е устойчиво на надраскване и е 4 пъти по-издръжливо от стандартните незалепващи покрития – този продукт е създаден да бъде използван дълго време. Успокоението идва от факта, че покритието DuraCeramic™ не съдържа PTFE и PFOA, така

че това изключително покритие е издръжливо и лесно за почистване.

Покритие DuraCeramic™ – създадено да приготвя с лекота каквото и да сложите върху него.

Важни моменти:

- **Винаги оставяйте разстояние от 2 cm около пълнежа.**
 - **Никога не препълвайте вашия сандвич, особено когато използвате продукти, които съдържат оцветител за храна или сирена. Твърде много пълнеж може да доведе до изтичане и може да остави петно на покритието на тостера.**
1. Включете тостера за сандвичи в мрежовия контакт. Зеленият светлинен индикатор на захранването ще светне и тостерът за сандвичи ще започне да се загрева.
 2. Когато тостерът за сандвичи се загрее напълно, светлинният индикатор за температура ще светне. Този индикатор ще светва и ще угасва по време на приготвянето.
 3. Намажете ВЪНШНАТА страна на хляба с масло или друга, подходяща за готвене мазнина. Не използвайте олио или масло с ниско съдържание на мазнини или с високо съдържание на вода.
 4. Поставете двете долни филии хляб така, че намазената им страна да е върху долната плоча. Обърнете кората на хляба наляво и надясно (фиг. 1).
 5. Добавете пълнежа. Дълбоките плочи позволяват да използвате повече от любимите ви съставки, но винаги оставяйте разстояние от 2 cm около пълнежа (фиг. 2). Това ще позволи на тостера за сандвичи да се затвори плътно и ще предотврати изтичане на пълнежа. За най-добри резултати, когато използвате сирене или кашкавал като основна съставка, максималното количество не бива да надвишава 60 g. Ако добавяте други продукти, намалете количеството сирене или кашкавал.
 6. Поставете останалия хляб отгоре с намазената страна навън (това ще придаде на тостерите чудесен златист цвят).
 7. Затворете и защитете капака и оставете да се запече за ок. 4-5 минути, докато хлябът добие златист цвят. В зависимост от вкуса ви, можете да държите сандвича в тостера повече или по-малко време.
 8. Освободете двете лостчета и отворете капака. Пазете се от излизащата пара – използвайте домакинска кърпа или кухненска ръкавица. Извадете готовите тостери с помощта на неметална шпатула. Не използвайте метални остриета, т.к. това може да повреди незалепващото покритие на плочите.
 9. След като извадите готовия сандвич, не забравяйте, че пълнежът, особено ако е от плодове или домати, може да е много горещ.

ПОЧИСТВАНЕ

▲ Изключете тостера за сандвичи, извадете храняващия кабел от контакта и оставете да се охлади напълно, преди да го почистите. Не потапяйте основното тяло, кабела или щепсела във вода или каквато и да било течност.

Никога не използвайте телени гъби, абразивни почистващи препарати или метални прибори, за да почистите тостера за сандвичи.

1. Избършете плочите с домакинска хартия или с мека суха кърпа.
2. Почистете външните части на тостера за сандвичи с потопена в топла сапунена вода мека и изцедена до суха кърпа. Капакът може да се полира с мека суха кърпа.
3. Натиснете бутона за освобождаване на плочата и я извадете от тостера за сандвичи. Накиснете плочите в топла сапунена вода. Изплакнете с чиста вода. Избършете с мека кърпа. За да избегнете образуването на ръжда по повърхностите без покритие, след като поставите плочата обратно на мястото ѝ, загрейте тостера за сандвичи за една минута със затворен капак.
Забележка: Препоръчваме ви да миете плочите за готвене само на ръка, за да запазите покритието DuraCeramic™.

TURN ON YOUR CREATIVITY™

Позволете на екипа на Breville® да ви помогне да развихрите въображението си, като отвори за вас входа към един свят на храна и напитки без граници. Не е нужно да пътувате надалеч – само до компютъра, таблета или мобилния телефон, където ще намерите нашия БЕЗПЛАТЕН уебсайт с невероятни съвети и рецепти, които ще вдъхновят въображението ви. Присъединете се към нас на: www.turnonyourcreativity.com

Turn **on** your creativity®

ИДЕИ ЗА РЕЦЕПТИ

Приготвянето на тостери е лесно и забавно. Като използвате основни продукти, за броени минути можете да направите вкусни сладки или солени закуски, подходящи за всяко време от деня. Тук ще намерите някои от класическите комбинации за тостери, които можете да опитате.

- Парченца от риба тон (риба тон, лук, майонеза и кашкавал)
- Сирене/Кашкавал и домати
- Кашкавал, боб и шунка
- Пуешко, пълнеж от боровинки
- Шунка, сирене Бри, гъби и рукола
- Стек и гъби
- БМД (бекон, маруля и домати)
- Бекон и сирене/кашкавал
- Пилешко, червена чушка и сирене Бри
- Сладко люто пилешко
- Сирене Камамбер и боровинки

- Шоколад и банан
- Ябълка и карамел

Видове хляб

За най-добри резултати използвайте средно твърд бял нарязан хляб. За разнообразие може да пробвате да използвате пълнозърнест хляб, датски хляб, хляб със семки, хляб от подквасено тесто и плодови хлебчета.

Сирена

С класическите сирена, които лесно се топят, като Чедър, Ярлсберг, Фонтина, Грюер и Ементал стават чудесни тостери, но можете да изпробвате и експериментирате и с вашите любими сирена!

Тестени изделия

Пробвайте с някои тънки, навити на руло тестени изделия с разнообразни пълнежи, които могат да са както сладки, така и солени. Използвайте пресни или замразени боровинки (размразете ги преди употреба) или потърсете готови плодови пълнежи в супермаркета.

РЕЦЕПТИ

За да ги пригответе, следвайте указанията в Употреба на тостера за сандвичи. Всяка рецепта е за приготвяне на 2 тостера.

Сирене/Кашкавал и шунка

- 4 филии хляб
- Нарязано сирене Чедър
- 2 парчета шунка

Сирене/Кашкавал и домати

- 4 филии хляб
- Нарязано сирене Чедър
- 2 средни на големина домати

Сирене/Кашкавал и лук

- 4 филии хляб
- Нарязано сирене Чедър
- Fino нарязан лук на колелца

Синьо сирене и карамелизиран лук

- 4 филии бял селски хляб
 - 1 лук, нарязан
 - 15 ml растително олио
 - 15 g кафява захар
 - 60-80 g синьо сирене (напр. Горгондзола, Рокфор, Сент Агюр, Стилтън)
 - Меко масло
1. Загрейте тигана на котлона на умерен огън, добавете лука и запържете до леко златисто. Намалете огъня, прибавете захарта и гответе 20 минути като разбърквате от време на време, докато парченцата лук станат златисти и се карамелизират. Оставете настрана да се охладят.
 2. Намазнете външната страна на четирите филии хляб.
 3. Съединете сандвичите с помощта на синьото сирене и карамелизирания лук.
 4. Запечете за около 5 минути до златист цвят.

Шоколад, лешници и сирене Бри

- 4 филии козуначен хляб
 - 15 g смляни и изпечени лешници
 - 60 g Бри, нарязано
 - 15 g черен шоколад, смлян
 - Мед (по желание)
1. Намазнете едната страна на всяка козуначена филия. Поставете две филии на долната плоча.
 2. Съединете сандвичите като сложите сиренето на долните филии. Поръсете с лешниците и шоколада и посипете малко мед, ако желаете.
 3. Покрийте с другите две филии и запечете за 3-4 минути. Козуначената кифла ще се препече много бързо.
 4. Внимавайте, когато изваждате тостерите от уреда, т.к. ще са много горещи.

ГАРАНЦИЯ

Моля, пазете касовата бележка, тъй като ще ви бъде необходима за каквито и да е рекламации по настоящата гаранция.

Този уред има гаранция от 2 години, след като го закупите, както е описано в настоящия документ.

По време на този гаранционен срок, ако в малко вероятния случай уредът спре да функционира поради неизправност в конструкцията или в изработката, моля, върнете го обратно на мястото, откъдето сте го закупили, с вашата касова бележка и копие на настоящата гаранция.

Правата и ползите по настоящата гаранция са в допълнение към вашите установени със закон права, които не са засегнати от настоящата гаранция. Единствено Jarden Consumer Solutions (Europe) Ltd. („JCS (Europe)“) има правото да променя тези условия.

JCS (Europe) поема задължението в рамките на гаранционния срок да ремонтира безплатно или да замени уреда, или каквото и да е част от уреда, ако се установи, че не работи правилно, при условие че:

- надлежно уведомите мястото на закупуване или JCS (Europe) за проблема; и
- уредът не е бил модифициран по какъвто и да е начин или не е бил предмет на неправилна употреба, злоупотреба, ремонт или изменение от лице, което не е оторизирано от JCS (Europe).

Неизправности, появили се в резултат от неправилна употреба, повреда, злоупотреба, използване с неправилно напрежение, природни бедствия, събития извън контрола на JCS (Europe), ремонт или модификация от лице, различно от оторизираното от JCS (Europe) лице, или в резултат от неспазване на инструкциите за употреба, не се покриват от настоящата гаранция. Освен това нормалното износване на уреда, включително, но не само, леко обезцветяване и драскотини, не се покриват от настоящата гаранция.

Правата по настоящата гаранция се прилагат само за първоначалния купувач и не продължават действието и валидността си при търговска или обща употреба.

Ако вашият уред включва притурка със специфична за страната гаранция, моля, вижте сроковете и условията на тази гаранция вместо настоящата гаранция, или се обърнете към вашия местен оторизиран дилър за повече информация.

Отпадъците от електрически продукти не трябва да се изхвърлят в контейнерите за отпадъци от домакинствата. Моля, рециклирайте такива отпадъци, където съществуват съоръжения за това. Изпратете ни имейл на: enquiries@jardencs.com за информация относно по-нататъшно рециклиране и относно WEEE (директивата за отпадъците от електрически и електронно оборудване (OEE0)).

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle, SK8 3GQ, UK



VAŽNE SIGURNOSNE INFORMACIJE

Pročitajte ove upute prije korištenja uređaja i čuvajte ih radi budućih potreba.

Ovaj uređaj mogu koristiti djeca starija najmanje 8 godina i osobe sa smanjenim fizičkim, osjetilnim ili mentalnim sposobnostima, ili nedostatkom iskustva i znanja, ako im je pružen nadzor ili upute o sigurnom korištenju uređaja i ako razumiju postojeće opasnosti. Djeca se ne smiju igrati s uređajem. Čišćenje i korisničko održavanje ne smiju izvoditi djeca mlađa od 8 godina i bez roditeljskog nadzora.

Uređaj i njegov kabel držite izvan dosega djece mlađe od 8 godina.

Kruh bi mogao gorjeti. Uređaj ne koristite u blizini ili ispod zapaljivih materijala, kao što su zavjese. Toster nikad ne upotrebljavajte ispod zidnih ormarića ili polica.

Nikad ne upravljajte uređajem korištenjem vanjskog vremenskog mjerača ili odvojenog sustava za daljinsko upravljanje.

⚠ Nemojte tijekom upotrebe dodirivati metalne dijelove uređaja jer bi oni mogli postati jako vrući.

Uređaj upotrebljavajte isključivo u svrhu za koju je namijenjen. Ovaj je uređaj predviđen isključivo za upotrebu u kućanstvu. Uređaj nemojte koristiti na otvorenom prostoru.

Ako je kabel za napajanje oštećen, potrebno je da ga proizvođač, njegov ovlaštenu servisnu predstavnik ili podjednako kvalificirana osoba zamijeni radi izbjegavanja opasnosti.

- Uvijek se pobrinite da su vam ruke suhe prije rukovanja utikačem ili prekidačem uređaja.
- Uređaj uvijek koristite na stabilnoj, sigurnoj, suhoj i vodoravnoj površini.
- Potrebno je obratiti pažnju prilikom korištenja uređaja na površinama koje vrućina može oštetiti. Preporučuje se upotreba izolacijske podloge.
- Ovaj se uređaj ne smije postavljati na ili u blizini potencijalno vrućih površina (poput plinske ili električne peći).
- Nemojte dopustiti da kabel napajanja visi preko ruba radne površine, da dodiruje vruće površine ili da se zaplete, zaglavi ili prignječi.

- Nemojte koristiti uređaj ako je pao na pod ili ako postoje bilo kakvi vidljivi znakovi oštećenja.
- Pobrinite se da je uređaj isključen i odvojen od utičnice napajanja nakon korištenja i prije čišćenja.
- Uvijek pustite da se uređaj ohladi prije čišćenja ili spremanja.
- Nemojte uranjati u vodu ili bilo kakvu tekućinu glavno tijelo uređaja, komplet kabela ili utikač.
- Uređaj nikad ne ostavljajte da radi bez nadzora.

PARTS

- 1 Brava
- 2 Rukohvat
- 3 Lampica napajanja (zeleno)
- 4 Lampica temperature (žuto)
- 5 Tipka oslobađanja gornje ploče za kuhanje
- 6 Tipka oslobađanja donje ploče za kuhanje
- 7 Odvojive ploče za kuhanje sa slojem DuraCeramic™

PRIJE PRVE UPOTREBE

- Raspakirajte toster za sendviče. Pakiranje biste mogli sačuvati radi budućih potreba.
- Uklonite i temeljito operite ploče za kuhanje da biste uklonili sve nečistoće ili ostatke iz proizvodnog postupka (pogledajte upute u odjeljku Čišćenje).
- Vanjski površinu tostera za sendviče očistite mekanom i vlažnom krpom, dobro ocijedenom nakon umakanja u toplu sapunastu vodu. Poklopac se može dotjerati mekom i suhom krpom.

Napominjemo da biste prilikom prve upotrebe tostera za sendviče mogli uočiti lagani miris paljenja i malo dima. Ovo je potpuno uobičajeno i ubrzo će prestati.

UPOTREBA TOSTERA ZA SENDVIČE

Ploče za kuhanje sadrže ekskluzivni DuraCeramic™ sloj. Ovaj specijalizirani prirodni keramički sloj dizajniran je za brži prijenos topline i učinkovitiji je od standardnih ne-ljepljivih slojeva – što podrazumijeva kraća vremena kuhanja vaših ukusnih kućnih objeda. Dodano, DuraCeramic™ sloj otporan je na ogrebotine i 4 puta izdržljiviji od standardnih ne-ljepljivih slojeva – izrađen je da traje. Umirujuća je i činjenica da DuraCeramic™ sloj ne sadrži PTFE i PFOA, pa je ovaj ekskluzivni sloj izdržljiv i jednostavan za čišćenje. DuraCeramic™ sloj – dizajniran da s jednostavnošću izdrži sve što na njega stavite.

Važne pojedinosti:

- Uvijek ostavite 2 cm slobodnog prostora oko punjenja.
 - Nemojte nikada previše napuniti tost, posebice kada koristite sastojke koji sadržavaju boju za hranu ili obojeni sir. Previše nadjevaka može iscuriti i može umrljati kućište tostera.
1. Priključite toster za sendviče u utičnicu električnog napajanja. Uključit će se zelena lampica napajanja i toster za sendviče početi će se zagrijavati.

2. Kada se toster za sendviče potpuno zagrije, uključit će se lampica temperature. Ova će se lampica uključivati i isključivati tijekom kuhanja.
3. Namažite VANJSKU stranu kruha maslacem ili namazom pogodnim za kuhanje. Nemojte koristiti namaze niske masnoće ili one koji imaju visoki udio vode.
4. Donje dvije kriške kruha postavite na donju ploču tako da je maslacem namazana strana okrenuta prema dolje. Koricu na krugu usmjerite ulijevo i udesno (crtež 1).
5. Dodajte punjenje. Dublje ploča za kuhanje omogućuju vam upotrebu veće količine vaših omiljenih sastojaka, ali uvijek ostavite 2 cm slobodnog prostora oko punjenja (crtež 2). Ovo će tosteru za sendviče omogućiti da napravi dobar spoj i da se spriječi curenje punjenja. Za najbolje rezultate najveća količina sira, kada se koristi samo jedan sastojak, ne bi smjela biti veća od 60 g. Ako dodajete i druge sastojke, smanjite količinu sira da biste kompenzirali.
6. Preostali kruh postavite na vrh, tako da je maslacem namazana strana okrenuta prema van. To će sendviču tijekom kuhanja dati divnu zlatnu boju.
7. Zatvorite bravu i pustite da se kuha približno 4 – 5 minuta dok se ne postigne zlatna boja i ne skuha. Ovisno o osobnom ukusu, sendvič kraće ili dulje ostavite u tosteru.
8. Oslobodite bravu i otvorite poklopac. Pazite na oslobođenu paru – upotrijebite debelu kuhinjsku krpu ili rukavice za pećnicu. Kuhani sendvič uklonite pomoću ne-metalne lopatice. Nemojte koristiti metalne oštrice jer one mogu oštetiti ne-ljepljivu površinu na pločama.
9. Kada je kuhano, budite oprezni dok jedete punjenja, posebice voće ili rajčice, jer mogu biti jako vruća.

ČIŠĆENJE

⚠ Odvojite od utičnice i isključite toster za sendviče, te pustite da se potpuno ohladi prije njegovog čišćenja. Nemojte uranjati u vodu ili bilo kakvu tekućinu glavno tijelo uređaja, komplet kabela ili utikač.

Nikad nemojte za čišćenje tostera upotrebljavati čeličnu vunu, strugalice, abrazivna sredstva za čišćenje ili metalni jeđači pribor.

1. Ploče za kuhanje obrišite upijajućim papirom ili mekom i vlažnom krpom.
2. Vanjski površinu tostera za sendviče očistite mekanom i vlažnom krpom, dobro ocijeđenom nakon umakanja u toplu sapunastu vodu. Poklopac se može dotjerati mekom i suhom krpom.

3. Pritisnite tipke za oslobađanje ploča za kuhanje i uklonite ploče iz tostera za sendviče. Uronite ploče u toplu i sapunastu vodu. Isperite čistom vodom. Obrišite i osušite mekanom krpom. Da biste spriječili oksidiranje na golim površinama ploče, umetnite ploču natrag u toster za sendviče i zagrijavajte jednu minutu uz zatvoreni poklopac.

Napomena: Preporučujemo da ploče za kuhanje perete samo ručno, kako biste očuvali DuraCeramic™ sloj.

TURN ON YOUR CREATIVITY™

Dopustite da vam Breville® tim pomogne da pokrenete svoju kreativnost otvarajući vrata u svijet hrane i pića, bez ograničenja. Ne morate prijeći veliki put – dovoljno je samo do vašeg računala, tableta ili mobitela – gdje možete otkriti našu BESPLATNU web-lokaciju s najboljim savjetima i receptima za poticanje vaše mašte. Pridružite nam se: www.turnonyourcreativity.com

Turn **on** your creativity®

IDEJE ZA RECEPTE

Izrada tost sendviča je jednostavna i zabavna. Korištenjem osnovnih sastojaka u nekoliko minuta možete izraditi ukusne slatke ili kisele brze objede, savršene za bilo koje doba dana. Ovdje su neke klasične kombinacije tost sendviča koje biste mogli isprobati.

- Tunjevina za topljenim sirom (tunjovina, luk, majoneza i sir)
- Sir i rajčica
- Sir, grah i šunka
- Puretina, punjenje i brusnica
- Šunka, Brie sir, gljive i rukola
- Odrezak i gljive
- Slanina, salata i rajčica
- Slanina i sir
- Piletina, crveni papar i Brie sir
- Piletina sa slatkim čilijem
- Camembert sir i brusnica
- Čokolada i banana
- Karamela i jabuka

Kruh

Za najbolje rezultate upotrijebite bijeli kruh narezan na kriške srednje debljine. Za dodatnu različitost, pokušajte upotrijebiti kruh od neprosijanog brašna, od danskog tijesta, sa sjemenkama, od kiselog tijesta i voćni kruh.

Sirevi

Klasični sirevi koji se lako otope, kao što su Cheddar, Jarlsberg, Fontina, Gruyere i Emmental, izvrsni su za tost sendviče, ali slobodno eksperimentirajte i sa svojim omiljenim sirom!

Tjestenina

Pokušajte upotrijebiti sitno umotanu tjesteninu tanke kore s različitim punjenjima. Ona mogu biti i slatka i kisela. Upotrijebite svježje ili smrznute bobice (omrznute prije upotrebe) ili u trgovini potražite konzervirano voće za punjenja.

RECEPTI

Za izradu pratite upute u odjeljku Upotreba tostera za sendviče. Svakim se receptom dobiju 2 tost sendviča.

Sir i šunka

- 4 kriške kruha
- Narezani srednji Cheddar sir
- 2 kriške šunke

Sir i rajčica

- 4 kriške kruha
- Narezani srednji Cheddar sir
- 2 rajčice srednje veličine

Sir i luk

- 4 kriške kruha
- Narezani srednji Cheddar sir
- Fino narezani kolutići od luka

Plavi sir i karamelizirani luk

- 4 kriške seljačkog bijelog kruha
 - 1 luk, narezan
 - 15 ml biljnog ulja
 - 15 g smeđeg šećera
 - 60 – 80 g plavog sira (npr. Gorgonzola, Roquefort, Saint Agur, Blue Stilton)
 - Omekšani maslac
1. Zagrijte tavu na srednju toplinu, dodajte ulja i kuhajte luk samo dok ne poprimi boju. Smanjite toplinu, dodajte šećer i kuhajte približno 20 minuta uz povremeno miješanje, dok ne poprimi zlatnu boju i karamelizira se. Ostavite na stranu da se ohladi.
 2. Maslacem namažite vanjsku stranu četiri kriške kruha.
 3. Složite sendviče s plavim sirom i karameliziranim lukom.
 4. Kuhajte približno 5 minuta dok ne dobije zlatnu boju.

Čokolada, lješnjak i Brie sir

- 4 kriške puter-kruha
 - 15 g nasjeckanog i pečenog lješnjaka
 - 60 g Brie sira, narezan
 - 15 g tamne čokolade, nasjeckana
 - Med (opcionally)
1. Maslacem namažite jednu stranu puter-kruha. Postavite dvije kriške na donju ploču.
 2. Složite tost sendviče tako da sir stavite na donje kriške puter-kruha. Pospite lješnjakom i čokoladom i po želji pokapajte medom.
 3. Pokrijte s preostale dvije kriške puter-kruha i kuhajte 3 – 4 minute. Puter-kruh se brzo priprema.
 4. Pažljivo uklonite iz tostera jer će kuhani sendviči biti jako vrući.

JAMSTVO

Čuvajte svoje račune jer će oni biti potrebni za bilo kakva potraživanja prema ovom jamstvu.

Ovaj uređaj ima jamstvo od 2 godine nakon vaše kupnje, kako je opisano u ovom dokumentu.

Tijekom ovog jamstvenog razdoblja, u slučaju da uređaj više ne funkcionira uslijed neispravnosti u dizajnu ili proizvodnji, odnesite ga na mjesto kupnje s vašim računom i kopijom ovog jamstva.

Prava i koristi prema ovom jamstvu su dodatak vašim zakonskim pravima, na koja ovo jamstvo ne utječe. Isključivo tvrtka Jarden Consumer Solutions (Europe) Ltd. („JCS (Europe)“) ima pravo promijeniti ove odredbe.

JCS (Europe) obvezuje se da će unutar jamstvenog razdoblja besplatno popraviti ili zamijeniti uređaj ili bilo koji dio uređaja za koji se utvrdi da ne funkcionira pravilno, pod uvjetom da:

- smjesta obavijestite mjesto kupnje ili tvrtku JCS (Europe) o problemu, i
- uređaj nije bio ni na koji način izmijenjen ili izložen oštećenju, nepravilnoj upotrebi, zloupotrebi, popravcima ili izmjenama od strane osobe koju za to nije ovlastila tvrtka JCS (Europe).

Neispravnosti koje su nastale uslijed nepravilne upotrebe, oštećivanja, zloupotrebe, upotrebe uz nepravilan napon, prirodnih pojava, događaja izvan kontrole tvrtke JCS (Europe), popravaka ili izmjena od strane osobe koju za to nije ovlastila tvrtka JCS (Europe) ili nepridržavanja uputa za korištenje, nisu pokrivene ovim jamstvom. Dodatno, uobičajeno habanje i trošenje uključujući, ali se ne ograničavajući na, manje promjene u boji ili ogrebotine, nije pokriveno ovim jamstvom.

Prava prema ovom jamstvu primjenjiva su isključivo za izvornog kupca i neće se prenositi na komercijalnu ili komunalnu upotrebu.

Ako vaš uređaj sadrži jamstvo specifično za državu, pogledajte odredbe i uvjete takvog jamstva umjesto ovog jamstva ili kontaktirajte svog ovlaštenog lokalnog prodavača radi dodatnih informacija.

Otpadni električni proizvodi ne smiju se odbacivati kao uobičajeni otpad iz kućanstva. Reciklirajte na mjestima postojećih ustanova. Za dodatne informacije o recikliranju i WEEE informacijama pošaljite nam e-poštu na enquiriesEurope@jardencs.com.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle, SK8 3GQ, UK



ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εφόσον επιτηρούνται ή έχουν λάβει οδηγίες για ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν επίγνωση των κινδύνων που ενέχονται. Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση χρήστη δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά εκτός εάν είναι μεγαλύτερα από 8 ετών και επιτηρούνται.

Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.

Το ψωμί μπορεί να καεί. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή κοντά ή κάτω από εύφλεκτα υλικά όπως οι κουρτίνες. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη φρυγανιέρα κάτω από επιτοίχια ντουλάπια ή ράφια.

Μην θέτετε ποτέ σε λειτουργία τη συσκευή μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειριστηρίου.

⚠ Μην ακουμπάτε τα μεταλλικά τμήματα της συσκευής κατά τη διάρκεια της χρήσης καθώς μπορεί να καίνε πολύ.

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ αυτή τη συσκευή για οτιδήποτε άλλο εκτός από την προβλεπόμενη χρήση της. Η συσκευή αυτή είναι μόνο για οικιακή χρήση. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο.

Αν το καλώδιο παροχής έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, τον αντιπρόσωπο σέρβις ή παρόμοια καταρτισμένα άτομα για την αποφυγή κινδύνου.

- Να βεβαιώνετε πάντα ότι τα χέρια είναι στεγνά πριν πιάσετε το βύσμα ή βάλετε σε λειτουργία τη συσκευή.
- Να χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή σε σταθερή, ασφαλή, στεγνή και επίπεδη επιφάνεια.

- Χρειάζεται προσοχή όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε επιφάνειες στις οποίες μπορεί να προκληθεί βλάβη από τη ζέση. Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε μονωτικό πατάκι.
- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να τοποθετείται πάνω ή κοντά σε οποιαδήποτε δυνητικά ζεστή επιφάνεια (όπως για παράδειγμα ένα μάτι γκαζιού ή ηλεκτρικό μάτι).
- Μην αφήνετε ποτέ το καλώδιο ρεύματος να κρέμεται από την άκρη πάγκου εργασίας, να ακουμπάει ζεστές επιφάνειες ή να έχει κόμπους, να μαγκώνεται ή να πιέζεται.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν έχει πέσει ή αν υπάρχουν εμφανή σημάδια φθοράς.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη και ότι το βύσμα έχει αφαιρεθεί από την πρίζα μετά τη χρήση, πριν τον καθαρισμό.
- Αφήνετε πάντα τη συσκευή να παγώνει πριν τον καθαρισμό ή την αποθήκευση.
- Μη βυθίζετε τη συσκευή, το καλώδιο ή τη πρίζα σε νερό ή άλλου είδους υγρό.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επιτήρηση όσο βρίσκεται σε χρήση.

ΜΕΡΗ

- 1 Μάνταλο
- 2 Χειρολαβή
- 3 Λυχνία ένδειξης λειτουργίας (πράσινη)
- 4 Λυχνία ένδειξης θερμοκρασίας (πορτοκαλί)
- 5 Κουμπί απελευθέρωσης επάνω πλάκας
- 6 Κουμπί απελευθέρωσης κάτω πλάκας
- 7 Αποσπώμενες πλάκες με επιστρώση DuraCeramic™

ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αφαιρέστε προσεκτικά τη συσκευασία της τοστιέρας σαντουιτιέρας σας. Μπορεί να θέλετε να φυλάξετε τη συσκευασία για μελλοντική χρήση.
- Αφαιρέστε και πλύνετε καλά τις πλάκες για να απομακρύνετε τυχόν ρύπους ή υπόλοιπα που μπορεί να έμειναν από τη διαδικασία κατασκευής (ακολουθήστε τις οδηγίες κάτω από τον τίτλο Καθάρισμα).
- Καθαρίστε το εξωτερικό της τοστιέρας σαντουιτιέρας σας με μαλακό πανί με νερό και σαπούνι το οποίο είναι καλά στυμμένο ώστε να είναι σχεδόν στεγνό. Το κάλυμμα μπορεί να γυαλιστεί με ένα μαλακό στεγνό πανί.

Σημειώστε ότι την πρώτη φορά που χρησιμοποιείτε την τοστιέρα σαντουιτιέρας σας, μπορεί να προσέξετε μια μυρωδιά καμένου και λίγο καπνό. Αυτό είναι εντελώς φυσιολογικό και θα εξαφανιστεί σύντομα.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΤΟΣΤΙΕΡΑΣ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣΙΕΡΑΣ ΣΑΣ

Οι πλάκες διαθέτουν την αποκλειστική επίστρωση DuraCeramic™. Αυτή η ειδική φυσική κεραμική επίστρωση έχει σχεδιαστεί για να μεταφέρει τη θερμότητα πιο γρήγορα και πιο αποτελεσματικά από ό,τι οι τυπικές αντι κολλητικές επιστρώσεις - πράγμα που σημαίνει ταχύτερους χρόνους μαγειρέματος για τα πεντανόστιμα σπιτικά σας σνακ. Επιπλέον, η επίστρωση DuraCeramic™ είναι ανθεκτική στις γρατσουνιές και 4 φορές πιο ανθεκτική από τις τυπικές αντικολλητικές επιστρώσεις - αυτό το προϊόν είναι φτιαγμένο για να διαρκέσει. Η ψυχική ηρεμία προέρχεται από το γεγονός ότι η επίστρωση DuraCeramic™ είναι ελεύθερη από πολυτετραφθοροαιθυλενίου και υπερφθοροοκτανοϊκό οξύ κι έτσι αυτή η αποκλειστική επίστρωση είναι ανθεκτική και εύκολη στον καθαρισμό.

Επίστρωση DuraCeramic™ – σχεδιασμένη να χειριστεί οπδήποτε της αναθέσετε με ευκολία.

Σημαντικά σημεία:

- Αφήνετε πάντα ένα κενό 2cm γύρω από τη γέμιση.
 - Ποτέ μην παραγεμίζετε το τοστ σας, ιδιαίτερα όταν χρησιμοποιείτε υλικά που περιέχουν χρωστικές τροφίμων ή χρωματιστά τυριά. Η πολλή γέμιση μπορεί να χυθεί και να λεκιάσει το περίβλημα της τοστιέρας.
1. Συνδέστε την τοστιέρα σαντουισιέρα σας στην κεντρική παροχή ρεύματος. Η πράσινη λυχνία ένδειξης λειτουργίας θα ανάψει όταν η τοστιέρα σαντουισιέρα σας αρχίσει να ζεσταίνεται.
 2. Όταν η τοστιέρα σαντουισιέρα σας έχει ζεσταθεί εντελώς η λυχνία ένδειξης θερμοκρασίας θα ανάψει. Η λυχνία αυτή θα ανάψει και θα σβήνει κατά τη διάρκεια του ψήσιματος.
 3. Απλώστε στο ΕΞΩ μέρος του ψωμιού βούτυρο ή μαργαρίνη κατάλληλη για μαγείρεμα. Μην χρησιμοποιείτε μαργαρίνη με χαμηλά λιπαρά ή κάποια που έχει υψηλή περιεκτικότητα σε νερό.
 4. Τοποθετήστε τις δύο κάτω φέτες του ψωμιού στην κάτω πλάκα με τη "βουτυρωμένη" πλευρά τους προς τα κάτω. Ακουμπήστε τις γωνίες του ψωμιού με την κόρα προς τα κάτω στα αριστερά και στα δεξιά (σχ. 1).
 5. Προσθέστε τη γέμιση. Οι βαθιές ραβδώσεις, σας επιτρέπουν να χρησιμοποιήσετε περισσότερα από τα αγαπημένα σας υλικά αλλά αφήνετε πάντα ένα κενό 2cm γύρω από τη γέμιση (σχ. 2). Αυτό θα επιτρέψει στην τοστιέρα σαντουισιέρα σας να "κλείσει" καλά το γύρω-γύρω του σάντουιτς και θα εμποδίσει τη γέμιση να χυθεί. Για καλύτερα αποτελέσματα, η μέγιστη ποσότητα τυριού, όταν χρησιμοποιείται ως το μόνο υλικό, δεν θα πρέπει να υπερβαίνει τα 60g. Αν προσθέσετε και άλλα υλικά, μειώστε την ποσότητα του τυριού για να αντισταθμιστεί από αυτά.
 6. Τοποθετήστε το υπόλοιπο ψωμί στο πάνω μέρος του σάντουιτς με τη βουτυρωμένη πλευρά του προς τα έξω (αυτό θα δώσει δώσει στο σάντουιτς μια χρυσαφί απόχρωση όσο ψήνεται).

7. Κλείστε και στερεώστε το καπάκι και αφήστε το σάντουιτς να ψηθεί για περίπου 4-5 λεπτά μέχρι να είναι χρυσαφί και ψημένο. Αφήστε το σάντουιτς στην τοστιέρα περισσότερο ή λιγότερο ανάλογα με τα γούστα σας.
8. Απελευθερώστε το μάνταλο και ανοίξτε το καπάκι. Προσέξτε τον ατμό που διαφεύγει-χρησιμοποίηστε μια πετσέτα της κουζίνας ή φορέστε γάντια φούρνου. Αφαιρέστε το ψημένο σάντουιτς με μια μη-μεταλλική σπάτουλα. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικές λεπίδες διότι μπορεί να προξενήσουν ζημιά στην αντικολλητική επιφάνεια των πλακών.
9. Μόλις ψηθεί προσέξτε όταν το τρώτε γιατί η γέμιση, ιδιαίτερα με φρούτα και νομιάτς, μπορεί να είναι πολύ ζεστή.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

▲ Αποσυνδέστε την τοστιέρα σαντουισιέρα σας από την κεντρική παροχή ρεύματος, σβήστε την και αφήστε τη να κρυώσει εντελώς πριν την καθαρίσετε. Μην βυθίζετε τη συσκευή, το καλώδιο ή τη πρίζα σε νερό ή άλλο υγρό είδους υγρό.

Ποτέ μη χρησιμοποιείτε σύρμα καθαρισμού, συρμάτινα σφουγγαράκια, διαβρωτικά καθαριστικά ή μεταλλικά σκεύη για να καθαρίσετε την τοστιέρα σαντουισιέρα σας.

1. Σκουπίστε τις πλάκες με απορροφητικό χαρτί ή με μαλακό υγρό πανί.
2. Καθαρίστε το εξωτερικό της τοστιέρας σαντουισιέρας σας με μαλακό πανί με νερό και σαπούνι το οποίο είναι καλά στυμμένο ώστε να είναι σχεδόν στεγνό. Το κάλυμμα μπορεί να γυαλιστεί με ένα μαλακό στεγνό πανί.
3. Πιέστε το κουμπί απελευθέρωσης των πλακών και αφαιρέστε τις πλάκες από την τοστιέρα σαντουισιέρα σας. Βυθίστε τις πλάκες σε ζεστό νερό με σαπούνι. Ξεπλύνετε τις καλά με καθαρό νερό. Στεγνώστε τις με μαλακό πανί. Για να αποφύγετε την οξείδωση των επιφανειών που δεν έχουν επίστρωση, τοποθετήστε πάλι τις πλάκες στην τοστιέρα σαντουισιέρα σας και ζεστάνετε για ένα λεπτό με το καπάκι κλειστό. Σημείωση: Σας συνιστούμε να πλένετε τις πλάκες με μόνο με το χέρι, για να διαφυλάξετε την επίστρωση DuraCeramic™.

TURN ON YOUR CREATIVITY™

Αφήστε την ομάδα Breville® να σας βοηθήσει να εξάψετε τη δημιουργικότητά σας μέσω της διαφύσης σε έναν κόσμο φανταστικού και ποτού δίχως όρια. Δεν χρειάζεται να ταξιδέψετε μακριά— απλά μέχρι τον υπολογιστή, το tablet ή το κινητό σας—όπου θα ανακαλύψετε το ΔΩΡΕΑΝ δικτυακό μας τόπο με κορυφαίες συμβουλές και συνταγές που θα τροφοδοτήσουν τη φαντασία σας. Ελάτε στην κοινότητά μας τώρα στη διεύθυνση:

www.turnonyourcreativity.com

Turn **on** your creativity®

ΙΔΕΕΣ ΓΙΑ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Η κατασκευή ψημένων σάντουιτς είναι εύκολη και διασκεδαστική. Χρησιμοποιώντας βασικά συστατικά, μπορείτε να φτιάξετε μέσα σε λίγα λεπτά πεντανόστιμα γλυκά ή αλμυρά σνακ που είναι τέλεια για όλες τις ώρες της ημέρας. Ορίστε μερικοί κλασικοί συνδυασμοί ψημένων σάντουιτς που μπορεί να θελήσετε να δοκιμάσετε.

- Tuna Melt (τόμος, κρεμμύδι, μαγιονέζα και τυρί)
- Τυρί και τομάτα
- Τυρί, φασόλια και ζαμπόν
- Γαλοπούλα, γέμιση και κράνμπερι
- Ζαμπόν, μπρι, μανιτάρια και ρόκα
- Μοσχάρι φιλέτο και μανιτάρια
- BLT (μπέικον, μαρούλι και τομάτα)
- Μπέικον και τυρί
- Κοτόπουλο, κόκκινη πιπεριά και μπρι
- Κοτόπουλο με γλυκό τσίλι
- Καμαμπέρ και κράνμπερι
- Σοκολάτα και μπανάνα
- Καραμέλα βουτύρου και μήλο

Ψωμί

Για άριστα αποτελέσματα χρησιμοποιήστε, μέτριες φέτες άσπρο ψωμί του τοστ. Για ποικιλία γιατί να μην χρησιμοποιήσετε ψωμί ολικής αλέσεως, δανέζικου σιλι, πολύσπορο, προζυμίσιο και φρουτόψωμο.

Τυριά

Κλασικά τυριά που λιώνουν εύκολα όπως τα Τσένταρ, Jarlsberg, Φοντίνα, Γραβιέρα και Έμενταλ κάνουν υπέροχα ψημένα σάντουιτς, αλλά μπορείτε να πειραματιστείτε και να γίνετε δημιουργικοί με τα δικά σας αγαπημένα τυριά!

Φύλλο

Προσπαθήστε να χρησιμοποιήσετε λεπτή ζύμη κουρού με ποικιλία γεμίσεων που μπορεί να είναι και γλυκές και αλμυρές. Χρησιμοποιήστε φρέσκα ή κατεψυγμένα μούρα (αποψύξτε πριν τη χρήση) ή βρείτε γέμιση φρούτων σε κονσέρβα στο τοπικό σας σουπερμάρκετ.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Για να τις φτιάξετε, ακολουθήστε τις οδηγίες κάτω από τον τίτλο. Χρήση της τοστιέρας σαντουισιέρας σας. Κάθε συνταγή είναι για 2 ψημένα σάντουιτς.

Τυρί και ζαμπόν

- 4 φέτες ψωμί
- Μέτριο Τσένταρ σε φέτες
- 2 φέτες ζαμπόν

Τυρί και τομάτα

- 4 φέτες ψωμί
- Μέτριο Τσένταρ σε φέτες
- 2 μέτριες τομάτες

Τυρί και κρεμμύδι

- 4 φέτες ψωμί
- Μέτριο Τσένταρ σε φέτες
- Κρεμμύδια κομμένα σε λεπτές φέτες

Μπλε τυρί και καραμελωμένο κρεμμύδι

- 4 φέτες άσπρο χωριάτικο ψωμί
- 1 κρεμμύδι σε φέτες
- 15ml φυτικό λάδι
- 15g μαύρη ζάχαρη
- 60-80g μπλε τυρί (π.χ. Γκοργκοντζόλα, Ροκφόρ, Saint Agur, Στίλτον)
- Μαλακωμένο βούτυρο

1. Ζεστάνετε ένα κατσαρολάκι σε μέτρια φωτιά, προσθέστε το λάδι και μαγειρέψτε τα κρεμμύδια μέχρι ν' αρχίσουν να παίρνουν χρώμα. Χαμηλώστε τη φωτιά, προσθέστε τη ζάχαρη και μαγειρέψτε για 20 λεπτά περίπου ανακατεύοντας κάθε τόσο μέχρι να πάρουν χρυσαφί χρώμα και να καραμελώσουν. Αφήστε τα να κρυώσουν.
2. Βάλτε βούτυρο στο έξω μέρος καθεμιάς από τις τέσσερις φέτες του ψωμιού.
3. Φτιάξτε τα σάντουιτς χρησιμοποιώντας μπλε τυρί και καραμελωμένα κρεμμύδια.
4. Ψήστε για περίπου 5 λεπτά μέχρι να πάρουν χρυσαφί χρώμα.

Σοκολάτα, φουντούκια και μπρι

- 4 φέτες ψωμί μπριόζ
- 15g κομμένα και καβουρντισμένα φουντούκια 60g μπρι σε φέτες
- 15g σοκολάτα υγείας σε κομμάτια
- Μέλι (προαιρετικό)

1. Βουτυρώστε τη μια πλευρά καθεμιάς φέτας μπριος Βάλτε δύο φέτες στην κάτω πλάκα.
2. Φτιάξτε το σάντουιτς τοποθετώντας το τυρί στις κάτω φέτες του μπριος. Σκορπίστε από πάνω τα φουντούκια και τη σοκολάτα και ρίξτε μερικές σταγόνες μέλι αν θέλετε.
3. Σκεπάστε με τις άλλες δύο φέτες του μπριος και ψήστε για 3-4 λεπτά. Τα μπριος θα ψηθούν γρήγορα.
4. Βγάλετε τα από την σαντουισιέρα σας με προσοχή γιατί τα ψημένα σάντουιτς μπορεί να καίνε πολύ.

ΕΓΓΥΗΣΗ

Παρακαλώ κρατείστε την απόδειξή σας καθώς θα σας ζητηθεί για οποιοδήποτε αξίωση στο πλαίσιο της παρούσας εγγύησης.

Η συσκευή αυτή έχει εγγύηση 2 ετών μετά την αγορά σας, όπως περιγράφεται στο παρόν έντυπο.

Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου εγγύησης, στην απίθανη περίπτωση που η συσκευή δεν λειτουργεί πλέον λόγω σχεδιαστικού ή κατασκευαστικού ελαττώματος, παρακαλώ επιστρέψτε τη στο σημείο αγοράς, με την απόδειξή σας και αντίγραφο της παρούσας εγγύησης.

Τα δικαιώματα και οφέλη στο πλαίσιο αυτής της εγγύησης είναι επιπλέον των θεσμοθετημένων σας δικαιωμάτων, τα οποία δεν επηρεάζονται από την παρούσα εγγύηση. Μόνο η Jarden Consumer Solutions (Europe) Ltd. ("JCS (Europe)") έχει το δικαίωμα να αλλάξει αυτούς τους όρους.

Η JCS (Europe) αναλαμβάνει εντός της περιόδου εγγύησης να επισκευάσει ή να αντικαταστήσει δωρεάν τη συσκευή, ή οποιοδήποτε μέρος της συσκευής βρίσκεται να μην λειτουργεί όπως θα έπρεπε, με την προϋπόθεση ότι:

- θα ειδοποιήσετε εγκαίρως το σημείο αγοράς ή τη JCS (Europe) για το πρόβλημα και
- η συσκευή δεν έχει τροποποιηθεί με οποιονδήποτε τρόπο ή έχει υποστεί βλάβη, εσφαλμένη χρήση, κατάχρηση, επισκευή ή τροποποίηση από άτομο που δεν έχει εξουσιοδοτηθεί από τη JCS (Europe).

Αυτή η εγγύηση δεν καλύπτει ελαττώματα που προκύπτουν λόγω εσφαλμένης χρήσης, βλάβης, κατάχρησης, χρήσης με λάθος τάση, ανωτέρας βίας, συμβάντων εκτός του ελέγχου της JCS (Europe), επισκευής ή τροποποίησης από άτομο που δεν έχει εξουσιοδοτηθεί από την JCS (Europe) ή αν δεν έχουν ακολουθηθεί οι οδηγίες χρήσης. Επίσης, η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει φυσικές φθορές, που περιλαμβάνουν και χωρίς να περιορίζονται στο ελαφρύ ξεθώριασμα και τις γρατσουνιές.

Τα δικαιώματα στο πλαίσιο αυτής της εγγύησης ισχύουν μόνο για τον αρχικό αγοραστή και δεν επεκτείνονται σε εμπορική ή δημόσια χρήση.

Εάν η συσκευή σας περιλαμβάνει εγγύηση ή γραπτή εγγύηση καλής λειτουργίας συγκεκριμένα για τη χώρα σας, παρακαλώ ανατρέξτε στους όρους και τις προϋποθέσεις της εν λόγω ισχύουσας εγγύησης ή γραπτής εγγύησης καλής λειτουργίας ή επικοινωνήστε με τον τοπικό εξουσιοδοτημένο πωλητή σας για περισσότερες πληροφορίες.

Απόβλητα ηλεκτρικών προϊόντων δεν θα πρέπει να απορρίπτονται με τα οικιακά απορρίμματα. Παρακαλώ κάντε ανακύκλωση όταν υπάρχουν εγκαταστάσεις. Στείλτε μας e-mail στη διεύθυνση enquiries@jardens.com για περισσότερες πληροφορίες ανακύκλωσης και πληροφορίες για τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle, SK8 3GQ, UK



Breville®

UK: Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom
e-mail: enquiriesEurope@jardencs.com
Tel: +44 (0)161 621 6900

France: Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
420 Rue D'Estienne D'Orves, 92700 Colombes, France
email: serviceinfoFrance@jardencs.com
Téléphone: +33 (0)1 49 64 20 60

España: Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
Edif. Vázquez Krasnow
C/ Camino de la Zarzuela, 21
1º - Oficina 1B, 28023 – Aravaca, Madrid, España
Tif: +34 90 251 55 88

For Customer Service details, please see the website.
Pour le service consommateurs, veuillez consultez le site web.
Para más información de servicio, por favor visite nuestra página web.

www.breville.eu



© 2016 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited.

All rights reserved. Imported and distributed by Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited is a subsidiary of Newell Brands Inc. (NYSE: NWL).

The product supplied may differ slightly from the one illustrated due to continuing product development.
Printed In China

Tous droits réservés. Distribué par Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited est une filiale de Newell Brands Inc. (NYSE: NWL).

En raison du développement continu de nos produits, le produit livré risque de varier légèrement de l'illustration.
Imprimé en Chine

Todos los derechos reservados. Distribuido por Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, Reino Unido.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited es una filial de Newell Brands Inc. (NYSE: NWL).

El producto suministrado puede diferir ligeramente del mostrado en la imagen debido al desarrollo permanente de los productos.
Impreso en China