

Breville®

Turn **on** your creativity®



VST041X

GB	Instructions for Use.....	4
FR	Instructions	7
DE	Bedienungsanleitung	10
ES	Instrucciones de uso.....	13
PT	Instruções de Utilização	16
NL	Gebruiksaanwijzing	19
FI	Käyttöohjeet.....	22
SE	Bruksanvisning	25
CZ	Návod k použití.....	28
SK	Návod na používanie.....	31
HU	Használati útmutató.....	34
PL	Instrukcja użytkowania	37

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

⚠ This appliance must be earthed.

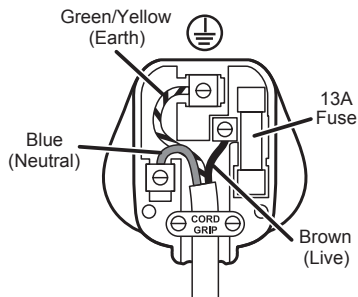
If the plug is not suitable for the socket outlets in your home, it can be removed and replaced by a plug of the correct type.

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.

Plug should be ASTA approved to BS1363
Fuse should be ASTA approved to BS1362



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

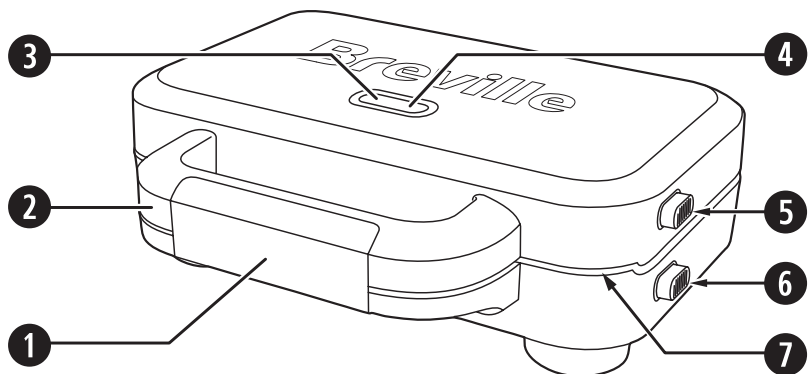


FIG. 1



FIG. 2

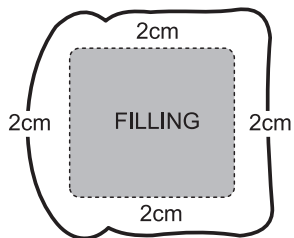
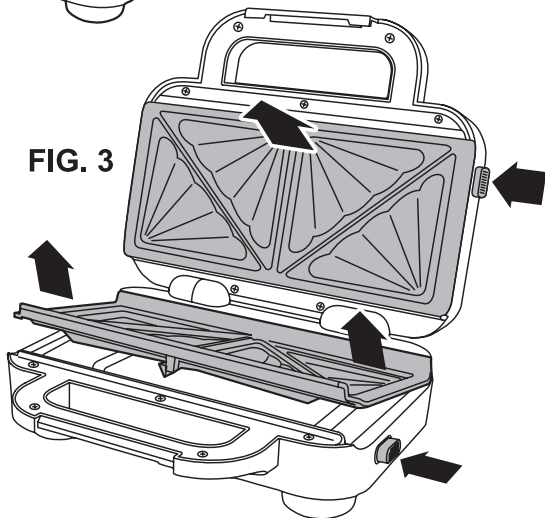


FIG. 3



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.

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.

- Never use this appliance for anything other than its intended use. This appliance is for household use only. Do not use this appliance outdoors.
- 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.
- Never immerse any part of the appliance or power cord and plug in water or any other liquid.
- 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 non-stick cooking plates

BEFORE FIRST USE

- Unpack your sandwich toaster. You may wish to keep the packaging for future use.
- Wipe the cooking plates with absorbent paper or a soft damp cloth.
- 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

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. Don't use a low fat spread or one which has a high water content.
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).

- 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.
- 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.
- Once cooked, take care when eating as fillings, especially fruit or tomato, can be very hot.

Important points:

- Always allow a 2cm gap around the filling.
- Never overfill your toasted sandwich.
- Too much filling can leak out and also make the latch difficult to close.

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.

- Wipe the cooking plates with an absorbent paper or soft damp cloth.
- 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.
- 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. The cooking plates can also be washed in a dishwasher.
- 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.

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, sour dough and fruit breads.

Cheeses

Classic cheeses that melt easily like Cheddar, Jarlsberg, Fontina, Gruyere 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

RECIPES

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.

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'être surveillés par un adulte qui leur aura appris à utiliser l'appareil et leur aura expliqué les risques encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec ce produit. Les opérations de nettoyage et d'entretien ne doivent pas être réalisées par des enfants de moins de 8 ans. D'autre part les enfants de plus de 8 ans effectuant ces opérations doivent être supervisés.

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.

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.

- 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.
- 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.
- 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 plongez pas, même partiellement, l'appareil ou son cordon dans du liquide.
- 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.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance au cours de son utilisation.
- Avant de brancher l'appareil sur une prise murale, assurez-vous que la tension fournie correspond bien à la tension nominale de l'appareil.

DESCRIPTIONS

- Loquet
- Poignée
- Voyant d'alimentation (vert)
- Voyant de chauffe (orange)
- Bouton d'éjection de la plaque de cuisson supérieure
- Bouton d'éjection de la plaque de cuisson inférieure
- Plaques de cuisson antiadhésives amovibles

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.
- Essuyez les plaques de cuisson avec du papier absorbant ou un chiffon doux humide.
- 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

- Branchez l'appareil à croque-monsieur sur une prise secteur. Le voyant d'alimentation vert s'allume et l'appareil commence à chauffer.
- Une fois la température maximale atteinte, le voyant de chauffe s'allume. Il s'allume et s'éteint pendant la cuisson.
- Tartinez la face SUPÉRIEURE du pain de beurre ou de margarine adaptée à la cuisson. Évitez les produits allégés ou à forte teneur en eau.
- 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).
- 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.

- Placez les tranches restantes de pain, face beurrée vers le haut (votre croque-monsieur prendra ainsi une magnifique couleur dorée pendant la cuisson).
- 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.
- 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.
- 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.

Quelques points importants :

N'oubliez pas de laisser 2 cm autour de la garniture.

Ne mettez pas trop de garniture dans votre croque-monsieur.

Si vous êtes trop généreux, la garniture risque de couler et de rendre difficile la fermeture du loquet.

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 récuser, de détergents abrasifs ou d'ustensiles en métal pour nettoyer l'appareil à croque-monsieur.

- Essuyez les plaques de cuisson avec du papier absorbant ou un chiffon doux humide.
- 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.
- 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. Essayez-les à l'aide d'un chiffon doux. Pour éviter l'oxydation des surfaces sans revêtement des plaques, remplacez-les dans l'appareil à croque-monsieur et faites chauffer celui-ci pendant une minute après avoir refermé le couvercle. Les plaques de cuisson passent également au lave-vaisselle.

- 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.

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 8 Jahren nur unter Aufsicht durchgeführt werden.

Halten Sie Gerät und Kabel aus der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

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

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

- 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.
- 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.
- 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 verfangt.
- 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 antihaftbeschichtete Grillplatten

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- Packen Sie Ihren Sandwichtoaster aus. Verwahren Sie ggf. die Verpackung für die spätere Verwendung.
- Wischen Sie die Grillplatten mit saugfähigem Papier oder einem weichen feuchten Tuch ab.
- 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

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 Deckbrotsscheiben 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 toasten.
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 Antihaffbeschichtung 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.

Denken Sie daran:

- Immer einen Rand von 2 cm um die Füllung zu lassen.
- Sandwiches nie zu überfüllen.
- Übermäßige Füllung kann an den Seiten herausquellen und das Schließen des Toasters erschweren.

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. Die Grillplatten können auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

4. 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.

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 weißem 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.

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®

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 Garantiesprüchen zwingend erforderlich.

Die in diesem Dokument beschriebene Geräteggarantie 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.

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.

- 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.
- 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.
- 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.
- Nunca sumerja parte alguna del aparato, el cable de alimentación 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 antiadherentes desmontables

ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ

- Desembale el tostador de sándwiches. Puede que le resulte útil conservar el embalaje para utilizarlo en el futuro.
- Pase un papel absorbente o un paño suave y húmedo por las planchas.
- Limpie la parte exterior del tostador de sándwiches 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 el tostador de sándwiches, puede que note un ligero olor a quemado y un poco de humo. Se trata de algo absolutamente normal que desaparece pronto.

UTILIZACIÓN DEL TOSTADOR DE SÁNDWICHES

1. Conecte el tostador de sándwiches a una toma eléctrica. El indicador de alimentación verde se encenderá y el tostador de sándwiches comenzará a calentarse.
2. Cuando el tostador de sándwiches se haya calentado por completo, se encenderá la luz de temperatura. Esta luz 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 el tostador de sándwiches 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.

- Coloque la otra rebanada encima con la mantequilla hacia fuera (ello permitirá que el sándwich se dore y adquiera un color muy apetitoso).
- 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 el tostador en función de su gusto personal.
- Suelte el pestillo y abra la tapa. Tenga cuidado con el vapor que sale del tostador: 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.
- Una vez cocinado el sándwich, tenga cuidado al comerlo, ya que el relleno, especialmente la fruta y el tomate, puede estar muy caliente.

Aspectos importantes:

- Deje siempre 2 cm de margen alrededor del relleno.
- No rellene nunca en exceso el sándwich.
- Si pone demasiado relleno, este puede salirse y es posible que resulte difícil cerrar el pestillo.

LIMPIEZA

⚠ Desconecte y apague el tostador de sándwiches 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 el tostador de sándwiches.

- Pase un papel absorbente o un paño suave y húmedo por las planchas.
- Limpie la parte exterior del tostador de sándwiches 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.
- Presione los botones de liberación de las planchas para desmontarlas del tostador de sándwiches. 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. Las planchas pueden lavarse en el lavavajillas.
- Limpie la parte exterior del tostador de sándwiches 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.

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, pimienta roja y brie
- Pollo con pimienta 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.

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®

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 escapen 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
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle
SK8 3GQ
Reino Unido



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.

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.

- 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.
- Certifique-se sempre de que tem as mãos secas antes de ligar à tomada ou ligar o aparelho.
- Utilize sempre o aparelho numa superfície estável, segura, seca e nivelada.
- 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, preso ou entalado.

- 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.
- Nunca submerja qualquer parte do utensílio ou cabo e ficha de alimentação em água ou qualquer outro 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 não aderentes amovíveis

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Retire a tostadeira da embalagem. Sugerimos que guarde a embalagem para uma utilização futura.
- Limpe as placas com papel absorvente ou com um pano húmido macio.
- 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

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.

- 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).
- 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.
- 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.
- Uma vez pronta a tosta, cuidado ao comer, pois os recheios, especialmente a fruta ou o tomate, podem estar muito quentes.

Aspetos importantes:

- Deixe sempre ficar um espaço com cerca de 2 cm à volta do recheio.
- Nunca recheie em demasia a sua tosta.
- O excesso de recheio pode sair para fora e também fazer com que seja difícil fechar o trinco.

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.

- Limpe as placas com papel absorvente ou com um pano húmido macio.
- 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.
- 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. As placas também podem ser lavadas na máquina da loiça.
- 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.

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 agri-doce
- 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 Jarlsberg, 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.

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®

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 detritos domésticos e que deveria ser disposto separadamente por toda a UE. Para prevenir possível dano ao ambiente ou saúde humana por disposição descontrolada de detritos 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
5400 Lakeside
Cheadle Royal Business Park
Cheadle
SK8 3GQ
UK



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSLINSTRUCTIES**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.

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

- 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.
- 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.
- Dit apparaat mag niet op of in de buurt van oppervlakken worden geplaatst die heet kunnen worden (zoals een fornuis).
- 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. e.

BESCHRIJVINGEN

- 1 Vergrendeling
- 2 Handgreep
- 3 Aan/uit-lampje (groen)
- 4 Temperatuurlampje (oranje)
- 5 Ontgrendelknop bovenste bakplaat
- 6 Ontgrendelknop onderste bakplaat
- 7 Verwijderbare bakplaten met antiaanbaklaag

ALVORENS HET EERSTE GEBRUIK

- Neem uw tosti-apparaat uit de doos. U kunt de doos eventueel bewaren voor toekomstig gebruik.
- Neem de bakplaten af met absorberend papier of met een zachte vochtige doek.
- Reinig de buitenkant van uw tosti-apparaat 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 het tosti-apparaat wordt gebruikt, kan er een vage brandlucht en een weinig rook worden waargenomen. Dit is normaal en is slechts van korte duur.

UW TOSTI-APPARAAT GEBRUIKEN

1. Sluit uw tosti-apparaat aan op een stopcontact. Het groene aan/uit-lampje gaat branden en uw tosti-apparaat begint op te warmen.
2. Als uw tosti-apparaat 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 verbeterde 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 antiaanbaklaag van de bakplaat beschadigd raken.
9. Wees bij het eten voorzichtig; de vulling, vooral als deze fruit of tomaten bevat, kan erg heet zijn.

Belangrijke punten:

- Laat altijd een rand van 2 cm om de vulling vrij.
- Gebruik nooit te veel vulling voor uw tosti.
- Dit kan uit de tosti lekken en hierdoor is het bovendien moeilijk om het deksel te vergrendelen.

REINIGEN

⚠ Schakel het tosti-apparaat 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, schuursponsjes, schuurmiddelen of metalen voorwerpen om uw tosti-apparaat te reinigen.

1. Neem de bakplaten af met absorberend papier of met een zachte vochtige doek.
2. Reinig de buitenkant van uw tosti-apparaat 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 bakplaten in en verwijder de platen uit uw tosti-apparaat. 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. De bakplaten kunnen ook in een vaatwasmachine worden gewassen.
4. Reinig de buitenkant van uw tosti-apparaat 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.

IDEËN 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 chilipeper
- 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 ontdooid) bessen gebruiken, of ingeblikte vruchten.

TURN ON YOUR CREATIVITY®

Het team van Breville® geeft u 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®

RECEPTEN

Volg de aanwijzingen in het gedeelte Uw tosti-apparaat 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) beleggen kaas
- 2 middelgrote tomaten

Kaas en ui

- 4 sneetjes brood
- Plakken (jong) beleggen 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 hazelnoten
- 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 hazelnoten 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 verwijderd.

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 riittävää kokemusta tai tietämystä vailla olevat saavat käyttää laitetta, jos heitä on ohjattu tai opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät sen käyttöön liittyvät riskit. Children shall not play with the appliance. Tuotetta ei ole tarkoitettu lasten leikkikaluksi. Lapsi ei saa puhdistaa eikä huoltaa laitetta, paitsi jos hän on vähintään 8-vuotias ja toimenpide tapahtuu 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.

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

- Laitetta saa käyttää vain sen aiottuun käyttötarkoitukseen. Laite on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu ulkokäyttöön.
- Varmista aina, että kätesi ovat kuivat, ennen kuin käsittelet pistoketta tai kytket laitteeseen virtaa.
- Laitteen on käytön aikana oltava vakaalla, kuivalla ja tasaisella alustalla.
- Laitetta ei saa laittaa kuumille pinnoille (kuten kaasuu- tai sähköhällalle) tai sellaisten läheisyyteen.
- Älä koskaan anna laitteen virtajohton roikkua pöydän reunan yli, koskettaa 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 virtajohton pistoke pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista.
- Anna laitteen jäähtyä aina, ennen kuin puhdistat laitetta tai laitat sitä säilytykseen.
- Älä koskaan kasta laitetta tai sen virtajohtoa ja pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä koskaan jätä laitetta valvomatta, kun se on käytössä.

KUVAUKSET

- 1 Kiinnityssalpa
- 2 Kahva
- 3 Virtavalvo (vihreä)
- 4 Lämpötilavalvo (oranssi)
- 5 Ylemmän paistolevyn irrotuspainike
- 6 Alemman paistolevyn irrotuspainike
- 7 Irrotettavat, tarttumattomat paistolevyt

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

- Poista voileipägrilli pakkauksesta. Säilytä halutessasi pakkaus myöhemmää käyttöä varten.
- Pyyhi paistolevyt talouspaperilla tai pehmeällä, kostealla liinalla.
- Puhdista voileipägrillin ulkopuoli pehmeällä, lämpimässä saippuavedessä kostutetulla liinalla, joka on puristettu lähes kuivaksi. Ulkopuoli voidaan kiillottaa pehmeällä, kuivalla liinalla.

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

VOILEIPÄGRILLIN KÄYTTÖ

- 1 Kytke voileipägrilli pistorasiaan. Vihreä virtavalvo syttyy ja voileipägrilli alkaa lämmetä.
- 2 Kun voileipägrilli on riittävän kuuma, lämpötilavalvo 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 voileipiin alakappaleet pohjalevyille voideltu puoli alaspäin. Aseta leipiin kuperat päät laitteen sivuja kohti (kuva 1).
- 5 Lisää täyte. Tavallista syvempien paistolevyjen ansiosta voit käyttää enemmän lempiaineksiasi, 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 täytteenä) saa olla enintään 60 g. Jos lisää muut täytteitä, vähennä juustoa samassa suhteessa.
- 6 Aseta toinen leivänpala täyteen päälle voideltu puoli ylöspäin. Näin paahdettu voileipä saa kauniin kullannuskean värin.
- 7 Sulje ja lukitse kansi ja anna voileivän paistua noin 4–5 minuuttia, kunnes se on kypsä ja kullannuskeaa. 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 tarttumaton pintaa.
9. Ole varovainen paistettua voileipää syödessäsi, sillä täytteet, erityisesti hedelmät tai tomaatti, voivat olla erittäin kuumia.

Tärkeää:

- Jätä aina 2 cm:n reunus täyteen ympärille.
- Älä koskaan laita voileiville liikaa täytettä.
- Ylimääräinen täyte voi vuotaa ja vaikeuttaa kiinnityssalvan sulkemista.

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 levyn käsittelemättömien pintojen hapettuminen asettamalla levy takaisin voileipägrilliin ja kuumentamalla sitä minuutin ajan kansi suljettuna. Paistolevyt voi myös pestä tiskikoneessa.
4. Puhdista voileipägrillin ulkopuoli pehmeällä, lämpimässä saippuavedessä kostutetulla liinalla, joka on puristettu lähes kuivaksi. Ulkopuoli voidaan kiillottaa pehmeällä, kuivalla liinalla.

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 **on** your creativity®

RESEPTIEHDOTUKSIA

Paahdettujen voileipien tekeminen on helppoa ja hauskaa. Jo perusaineiksia 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 täysjyvääpaahtoleipää, 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 leipäviipaletta
Viipaloitua emmentalia
2 kinkkuviipaletta

Juusto-tomaatti

4 leipäviipaletta
Viipaloitua emmentalia
2 keskikokoista tomaattia

Juusto-sipuli

4 leipäviipaletta
Viipaloitua emmentalia
Sipulia ohuina renkaina

Sinhomejuusto - karamellisoitu sipuli

4 viipaletta vaaleaa maalaisleipää

1 sipuli viipaleina

15 ml kasviöljyä

15 g ruokosokeria

60–80 g sinhomejuustoa (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 ulkpuolet.
3. Täytä leivät sinhomejuustolla ja karamellisoidulla sipulilla.
4. Paista noin viisi minuuttia, kunnes leivät ovat kullanuskeita.

Suklaa-hasselpähkinä-brie

4 viipaletta ranskanleipää

15 g paahdettuja, rouhituttuja hasselpähkinöitä

60 g brietä viipaleina

15 g tummaa suklaata rouheena

Hunajaa (valinnainen)

1. Voitele ranskanleipien toiset puolet. Aseta viipaleet alapaistolevylle.
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 takuuväitteitä 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 kuitin 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)jille 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.

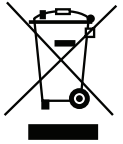
Takuu ei kata virheellisestä käytöstä, vahingoittumisesta, laitteen kohtelemisesta väärin, laitteen väärällä jännitteellä käyttämisestä, luonnonmullistuksista, muista asioista, joihin JCS (Europe)illa ei ole vaikutusvaltaa, muun kuin JCS (Europe)in valtuuttaman henkilön tekemistä korjaus- tai muutostöistä tai ohjeiden noudattamatta jättämisestä aiheutuvia ongelmia. Lisäksi takuu ei kata tavallista kulumista, muun muassa pieniä 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 metalldelar under användning eftersom de kan bli mycket varma.

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

- 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.
- 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.
- 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 aldrig någon del av apparaten eller nätsladden och kontakten i vatten eller någon annan vätska.
- Lämnna 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 grillplattor med non-stick-beläggning

INNAN FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

- Ta ut din smörgåsgrill ur förpackningen. Spara eventuellt förpackningen för framtida användning.
- Torka av grillplattorna med en pappershandduk eller en mjuk, fuktad trasa.
- 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

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 brödsnivorna på den undre plattan med den smörade sidan nedåt. Lägg brödsnivorna 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. Lämn 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.

- Placera de andra brödsnivorna ovanpå med den smörade sidan utåt (då får din smörgås en härlig gyllene färg under tillredningen).
- 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.
- 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.
- Var försiktig när du äter eftersom olika fyllningar, särskilt frukt eller tomat, kan vara mycket heta.

Viktigt:

- Lämna alltid 2 cm tomt runt fyllningen.
- Överfyll aldrig din smörgås.
- För mycket fyllning kan läcka ut och göra det svårt att stänga låset.

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.

- Torka av grillplattorna med en pappershandduk eller en mjuk, fuktad trasa.
- 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.
- 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. Grillplattorna kan även diskas i diskmaskin.
- 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.

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, rågröd, 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.

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 **on** your creativity®

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

Blåmöglost och karamelliserad lök

4 skivor fullkornsbröd

1 skivad lök

1 msk olja

1 ½ msk farinsocker

60–80 g blåmöglost (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 brödskiivorna.
3. Lägg ihop smörgåsarna med blåmöglost och den karamelliserade löken.
4. Tillred i cirka 5 minuter tills smörgåsarna är gyllene.

Choklad, hasselnöt och briost

4 skivor brioche

15 g hackade och rostade hasselnötter

60 g skivad briost

15 g hackad mörk choklad

Honung (kan uteslutas)

1. Bred smör på utsidan av briocheskiivorna. Placera två skivor på den undre grillplattan.
2. Lägg ihop smörgåsarna genom att lägga osten på de undre briocheskiivorna. Strö över nötterna och chokladen och en aning honung om du önskar.
3. Lägg på de andra briocheskiivorna 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.

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 hushållsopor men skall bortskaffas 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



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

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY**ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE PRO
POZDĚJŠÍ POUŽITÍ**

Děti starší 8 let, osoby se sníženými fyzickými, smyslovými či mentálními schopnostmi a dále nedostatečně zkušené či poučené osoby mohou toto zařízení používat, pokud byly obeznámeny s bezpečným použitím tohoto zařízením a rozumějí rizikům spojeným s jeho použitím, nebo pokud je používají pod dohledem.

Děti si s tímto produktem nesmí hrát. Děti smí provádět uživatelskou údržbu a čištění tohoto produktu pouze v případě, že dosáhly 8 let věku, a jsou při údržbě a čištění produktu pod dohledem.

Udržujte přístroj a přívodní kabel mimo dosah dětí mladších než 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 políci.

Zařízení nikdy neovládejte pomocí externího časovače nebo dálkového ovladače.

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

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

- Nikdy nepoužívejte toto zařízení k jinému účelu, než k jakému je určeno. Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Nepoužívejte toto zařízení venku.
- Před manipulací se zástrčkou nebo před zapnutím zařízení se ujistěte, že máte suché ruce.
- Zařízení vždy používejte na stabilním, bezpečném, suchém a rovném povrchu.
- 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 zpozorujete 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 nechte zařízení vychladnout.
- Nikdy neponožte jakoukoli část zařízení, napájecí kabel nebo zástrčku do vody či jiné tekutiny.
- Během používání nikdy nenechávejte zařízení bez dozoru.

POPISY

- 1 Západa
- 2 Rukojeť
- 3 Kontrolka napájení (zelená barva)
- 4 Kontrolka teploty (jantarová barva)
- 5 Tlačítko uvolnění horní plotýnky
- 6 Tlačítko uvolnění dolní plotýnky
- 7 Vyjimatelné nepřilnavé plotýnky

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Vyjmete sendvičovač z obalu. Ten případně uchovejte pro pozdější použití.
- Plotýnky otřete dobře sajícím papírem nebo jemným navlhčeným hadříkem.
- Vnější plochy sendvičovače otřete jemným hadříkem namočeným v teplé saponátové vodě a následně vyždímaným téměř dosucha. Kryt můžete přeleštit pomocí jemného suchého hadříku.

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

JAK SENDVIČOVAČ POUŽÍVAT

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 mazání a vaření. Nepoužívejte nízkotučné výrobky a produkty s vysokým obsahem vody.
4. Na spodní plotýnky 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 neoparí 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.

Důležité body:

- Kolem náplně vždy ponechte 2 cm místa.
- Nikdy nepřlíte sendvič více, než je doporučeno.
- Přílišné množství náplně může vytéci a ztížit tak zavření západky.

ČIŠTĚNÍ

⚠ Sendvičovač vypněte a vypojte ze sítě a před čištěním ho nechte zcela vychladnout. Těleso sendvičovače, přírodní šňůru ani zástrčku nikdy neponořujte 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 přeštit 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. Plotýnky je také možné mýt v myčce nádobí.
4. Vnější plochy sendvičovače otřete jemným hadříkem namočeným v teplé vodě s trochou saponátu a následně vyždímaným téměř dosucha. Kryt můžete přeštit pomocí jemného suchého hadříku.

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
- Sladkokyselá kuře
- Sýr Camembert a brusinky
- Čokoláda a banán
- Karamel a jablka

Toustový chléb

Nejlépešch 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 ementál. Ale klidně můžete experimentovat a vyzkoušet další vaše oblíbené sýry!

Sladké varianty

Vyzkoušejte tence 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.

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®

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 vyzrálého čedaru
2 plátky šunky

Sýr a rajčata

4 plátky chleba plátky
středně vyzrálého čedaru
2 středně velká rajčata

Sýr a cibule

4 plátky chleba plátky
středně vyzrálého čedaru
středně vyzrálého čedaru
najemno 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 maslo

1. Na střední teplotě rozehřejte pánev, vlijte na ni olej, přisypte cibuli 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 opeče 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 moci 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



DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

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

Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností či znalostí, ak sú pod dohľadom alebo boli náležite poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a chápu súvisiace riziká.

Deti by sa so spotrebičom nemali hrať. Čistenie a údržbu výrobku nesmú vykonávať deti mladšie ako 8 rokov a deti 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 neovládajte pomocou externého časovača alebo samostatného diaľkového ovládania.

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

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

- Tento výrobok nikdy nepoužívajte na iný, než určený účel. Výrobok je určený iba pre používanie v domácnosti. Výrobok nepoužívajte vo vonkajšom prostredí.
- Výrobok pripájajte do zásuvky alebo zapínajte iba so suchými rukami.
- Výrobok vždy používajte na stabilnom, bezpečnom suchom a rovnom povrchu.
- 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.
- Žiadnu časť výrobku ani napájací kábel a zástrčku nikdy neponárajte do vody alebo 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 nelepiače varnej platne

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Sendvičovač vybaľte. Škatuľu si môžete odložiť na použitie v budúcnosti.
- Varné platne utrite pijavým papierom alebo navlhčenou jemnou utierkou.
- 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 trocha dymu. Ide o úplne normálny jav, ktorý sa po krátkom čase vytrafí.

POUŽÍVANIE 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 nátierkou vhodnou na varenie. Nepoužívajte nízkoaktuálnu nátierku či nátierku 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 predídete sa vytečeniu plnky. Najlepší výsledok dosiahnete, keď použijete najviac 60 g syra (ak je syr jediná prísada). Ak pridávate ďalšie prísady, množstvo syra primerane zredukujte.
6. Zvyšný chlieb položte navrch natretou stranou otočenou smerom von (opečený sendvič dosiahne krásnu zlatistú farbu).

- 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.
- 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.
- Po upečení dávajte pri jedení pozor – plnka, hlavne ovocná alebo rajčinová, môže byť veľmi horúca.

Dôležité:

- Vždy nechajte medzeru 2 cm okolo plnky.
- Nikdy nepreplňajte toastovaný sendvič.
- Priveľké množstvo plnky môže vyteciť a spôsobiť ťažkosti pri zatváraní poistky.

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.

- Varné platne utrite pijavým papierom alebo navlhčenou jemnou utierkou.
- Vonkajší povrch prístroja umyte jemnou utierkou mierne navlhčenou v teplej mydlovej vode. Na vyleštenie krytu môžete použiť suchú jemnú utierku.
- Stlačením tlačidiel na uvoľnenie varných platní 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. Varné platne sa môžu umývať aj v umývačke.
- Vonkajší povrch prístroja umyte jemnou utierkou mierne navlhčenou v teplej mydlovej vode. Na vyleštenie krytu môžete použiť suchú jemnú utierku.

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, cibula, 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.

Syr

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 syrmi.

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.

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. Pripojte sa k nám na stránke: www.turnonyourcreativity.com

Turn **on** your creativity®

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, rokfort, saint agur, blue stilton)

Zmäknuté maslo

1. Rozpáľte panvicu na strednom ohni, pridajte olej a opražte cibuľku, kým nezačne tmavnúť. Stlmte 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 brišky

15 g nasekaných opražených lieskových orechov

60 g syra brié, nakrájaného na plátky

15 g nakrájanej horkej čokolády

Med (podľa chuti)

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

- spotrebič nebol nijako pozmenený ani vystavený poškodeniu, nesprávnemu 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



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

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.

Gyermekeknek tilos a termékkel játszani. A készülék tisztítását és felhasználói karbantartását nem végezheti gyermek, kivéve, ha legalább 8 éves, és a tevékenységet felügyelet mellett végzi.

Tartsa a készüléket és a tápkábelt távol gyermekek kevesebb, mint 8 éves.

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.

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

- A készüléket soha ne használja a rendeltetésétől eltérő célra. A készülék kizárólag háztartási célra használható. A szabadban ne használja a készüléket.
- A konnectorral való érintkezés, illetve a készülék bekapcsolása során a keze mindig legyen száraz.
- A készüléket mindig stabil, biztonságos, száraz és egyenes felületen használja.
- A készüléket ne helyezze potenciálisan forró felületekre vagy azok közelébe (pl. gázzal vagy villanással 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 konnectorból.
- Tisztítás vagy tárolás előtt mindig hagyja kihűlni a készüléket.
- A készüléket, annak alkatrészeit vagy vezetékét soha ne merítse vízbe vagy bármilyen más folyadékba.
- 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 Kivehető, tapadásmentes sütőlapok

A KÉSZÜLÉK ELSŐ HASZNÁLATA ELŐTT

- Csomagolja ki a szendvicssütőt. A csomagolást megőrizheti, hátha később szükség lesz rá.
- Nedvszívó papírral vagy puha, nedves ruhával törölje át a sütőlapokat.
- 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, enyhe égett szagot érezhet és egy kevés füstöt is tapasztalhat. Ez teljesen normális jelenség és hamar elmúlik.

A SZENDVICSSÜTŐ HASZNÁLATA

1. Dugja be a szendvicssütő csatlakozóját a konnectorba. Ekkor kigyullad a bekapcsolt állapotot jelző zöld lámpa és a készülék melegedni 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 kenyérré a tölteléket. A mélyített tálcsa sütőlapoknak köszönhetően többet adagolhat kedvező hozzávalóiból, de mindig hagyjon 2 cm-nyi helyet üresen a töltelék körül (2. ábra). Így a szendvicssütő szorosan összesűti a kenyérszeleteket, és a töltelék nem folyik ki. A legjobb eredmény elérése érdekében a maximális sajtmennyiség – arányában csak sajtot tesz a szendviccsbe – 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 vajás 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.

Figyeljen az alábbiakra:

- Mindig hagyjon ki 2 cm-t a töltelék körül.
- Soha ne töltse túl a szendvicset.
- A túl sok töltelék kifolyhat és a készülék lezárása is nehézségekbe ütközhet.

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 tápkábelt vagy a csatlakozódugót.

A szendvicssütő tisztítása során ne használjon fémsúrolót, durva felületű szivacsot, dörzsölő hatású tisztítószereket 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 lezárítással melegítse egy percig. A sütőlapok mosogatógépben is moshatóak.

4. Meleg, mosószeres vízbe mártott, majd szinte teljesen szárazra csavart puha ruhával törölje tisztára a szendvicssütő külső felületét. A fedelet puha, száraz ruhával fényesítheti.

RECEPTÖTLETEK

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 melegszendvics-variációt mutatunk be. Próbálja ki bátran!

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

Kenyeréfélek

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 Jarlsberg, a Fontina, a Gruyere és az ementáli – kiválóak a melegszendvicsekhez, de legyen kreatív, és kísérletezzen bátran kedvenc sajtjaival is!

Tészták

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

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  your creativity®

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. Süssse 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 kenyérszeletre. Szórja meg a mogyoróval és a csokoládéval, majd locsolja meg egy kis mézzel, ha kívánja.
3. Tegye rá a másik két szelet kenyeret, és süssse 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 üzemserű módon, nem javította és nem módosította.

A jelen jótállás nem vonatkozik olyan hibákra, amelyek oka helytelen vagy nem üzemserű 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 újrahasznosításáról, 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 újrahasznosítás érdekében.

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 ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby nieposiadające doświadczenia ani wiedzy, pod warunkiem, że korzystają one z urządzenia pod nadzorem lub zostały poinstruowane, w jaki sposób używać urządzenia w sposób bezpieczny oraz mają świadomość ryzyka związanego z jego użytkowaniem.

Zabrania się dzieciom zabawy produktem. Zabrania się dzieciom poniżej 8. roku życia czyszczenia i konserwacji urządzenia bez nadzoru.

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

Pieczyno może się zapalić, dlatego nie należy używać urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak firanki. Nie wolno używać tosterka 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.

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

- Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym. Nie wolno go używać na zewnątrz.
- Nigdy nie dotykaj wtyczki ani wyłącznika zasilania wilgotnymi rękami.
- Zawsze używaj urządzenia na stabilnej, bezpiecznej, suchej i poziomej powierzchni.
- 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.
- Do not use the appliance if it has been dropped or if there are any visible signs of damage.
- Przed czyszczeniem urządzenie musi zostać wyłączone i odłączone od gniazda zasilania.
- Przed czyszczeniem lub odłożeniem na miejsce przechowywania urządzenie musi ostygnąć.
- Nigdy nie zanurzaj żadnej części urządzenia, przewodu zasilającego lub wtyczki w wodzie ani w żadnej innej cieczy.
- Nigdy nie pozostawiaj działającego urządzenia bez nadzoru.

OPIS

- Zatrask
- Uchwyt
- Kontrolka zasilania (zielona)
- Kontrolka temperatury (żółta)
- Przycisk zwalniający górną płytę grzejącą
- Przycisk zwalniający dolną płytę grzejącą
- Demontowane płyty grzejne z powłoką zapobiegającą przywieraniu

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Rozpakuj tostownicę. Opakowanie może się przydać w przyszłości.
- Przetrzyj płyty grzejne bibułą lub wilgotną, miękką szmatką.
- Wyczyść tostownicę od zewnątrz miękką ściereczką lekko zwilżoną wodą z detergentem. Pokrywę 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

- Podłącz tostownicę do gniazda zasilania. Zaświeci się zielona kontrolka zasilania i tostownica zacznie się nagrzewać.
- Gdy tostownica w pełni się nagrzeje, zaświeci się kontrolka temperatury. Kontrolka ta będzie się zaświecać i gasnąć podczas opiekania.
- Posmaruj kanapki OD ZEWNĄTRZ masłem lub innym tłuszczem. Nie używaj produktów o niskiej zawartości tłuszczu ani o wysokiej zawartości wody.
- Położ 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 łopaty. Nie używaj metalowych przedmiotów, żeby nie uszkodzić powłoki zapobiegającej przywieraniu na płytach grzejnych.
9. Zachowaj ostrożność podczas jedzenia przygotowanych kanapek, ponieważ dodatki, zwłaszcza owoce lub pomidory, mogą być bardzo gorące.

Ważne informacje:

- Pamiętaj, żeby zawsze zostawić margines (2 cm) pomiędzy dodatkami a brzegiem kromki.
- Nie dodawaj zbyt dużo dodatków do opiekanej kanapki.
- Zbyt duża ilość dodatków może powodować ich wyciekanie w trakcie opiekania, a poza tym utrudni domknięcie pokrywy.

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 stalowych 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. Pokrywę 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. Płyty grzejne można także myć w zmywarce.

4. Wyczyść tostownicę od zewnątrz miękką ściereczką lekko zwilżoną wodą z detergentem. Pokrywę można wytrzeć suchą, miękką szmatką.

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.

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 **on** your creativity®

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 plastery
15 ml oleju roślinnego
15 g brązowego cukru
60–80 g sera pleśniowego (np. gorgonzola, rokfor, 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 plastery
15 g gorzkiej czekolady pokrojonej na kawałki
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 poleć 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).

Gwarancją 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 użytkownika 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 poddać go bezpiecznemu dla środowiska recyklingowi.

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





UK: Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom
e-mail: enquiriesEurope@jardencs.com
Telephone: 0161 621 6900

France: Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
420 Rue D'Estienne D'Orves
92700 Colombes, France

España: Oster Electrodomesticos Iberica, S.L.
C/ Basauri 17
Edificio Valrealty - B
Planta Baja Derecha
28023 - La Florida (Aravaca)
Madrid, España

For Customer Service details, please see the website.
Pour le service consommateurs, veuillez consulter le site web.
Para más información de servicio, por favor visite nuestra página web.

www.breville.eu

© 2015 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited.

All rights reserved. Imported and distributed by Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited is a subsidiary of Jarden Corporation (NYSE: JAH).

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, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited est une filiale de Jarden Corporation (NYSE: JAH).

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, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, Reino Unido.

Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited es una filial de Jarden Corporation (NYSE: JAH).

El producto suministrado puede diferir ligeramente del mostrado en la imagen debido al desarrollo permanente de los productos.

Impreso en China