

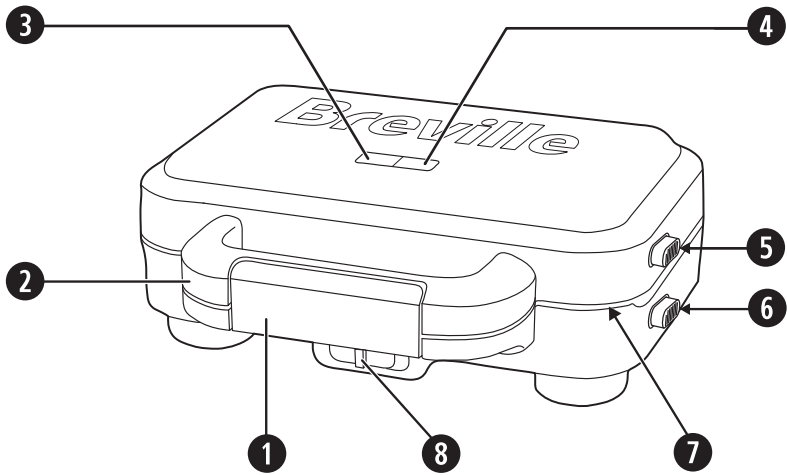
# Breville®

Turn **on** your creativity®



**VST070X**

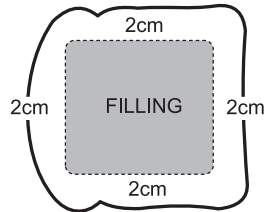
<b>UK</b>	Sandwich toaster Instructions for Use.....	4
<b>FR</b>	Appareil à croque-monsieur Instructions .....	8
<b>DE</b>	Sandwichtoaster Bedienungsanleitung .....	12
<b>ES</b>	Sandwichera Instrucciones de uso.....	16
<b>PT</b>	Tostadeira Instruções de Utilização .....	20
<b>IT</b>	Tostapane Istruzioni per l'uso.....	24
<b>NL</b>	Tosti-apparaat Gebruiksaanwijzing .....	28
<b>FI</b>	Voileipägrilli Käyttöohjeet.....	32
<b>SE</b>	Toastjärn Nåvod k použití.....	35
<b>DK</b>	Toastjern Brugsanvisning .....	39
<b>NO</b>	Sandwichtoaster Bruksanvisning .....	43
<b>PL</b>	Tostownica Instrukcja użytkowania .....	47
<b>CZ</b>	Sendvičovač Návod k použití.....	51
<b>RO</b>	Prăjitor pentru sandvișuri Instrucțiuni de utilizare.....	55
<b>BG</b>	тостер за сандвичи Инструкции за употреба .....	59
<b>HR</b>	Toster za sendviče Upute za upotrebu .....	63
<b>GK</b>	τοστιέρα Οδηγίες χρήσης.....	67



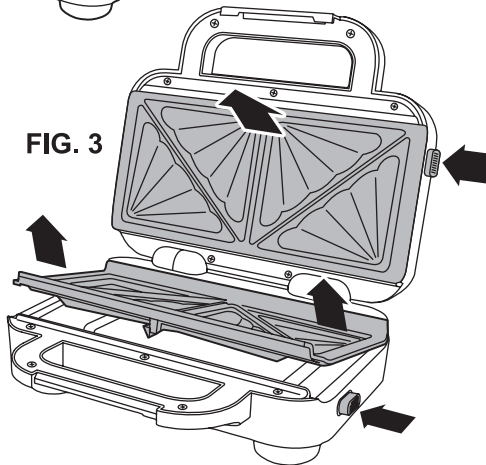
**FIG. 1**



**FIG. 2**



**FIG. 3**



**IMPORTANT SAFETY INFORMATION**


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

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

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years old.

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

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

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

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

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

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

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

**PARTS**

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

**BEFORE FIRST USE**

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

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

**USING YOUR SANDWICH TOASTER**

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

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

**Dual temperature control**

The dual temperature control allows you to change the heat setting for cooking different types of food. The Low heat setting is ideal for cooking foods with a high sugar content (e.g. pastries and cookies). The High heat setting is recommended for making toasties.

### Important points:

- **Always allow a 2cm gap around the sandwich filling.**
  - **Never overfill your toaster, especially when using ingredients that contain food colouring, or coloured cheeses. Too much filling can leak out and may stain the sandwich toaster's housing.**
1. Plug your sandwich toaster in to the mains supply socket. The green power light will come on and your sandwich toaster will start heating up.
  2. Select the required heat setting (Low or High) using the dual temperature control.
  3. When your sandwich toaster is fully heated the temperature light will come on. This light will come on and go out during cooking.
  4. Spread the OUTSIDE of the bread with butter or a spread suitable for cooking.
  5. 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).
  6. 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.
  7. 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).
  8. 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.
  9. 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 DuraCeramic™ surface of the plates.
  10. Once cooked, take care when eating as fillings, especially fruit or tomato, can be very hot.

### CLEANING

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

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

1. Wipe the cooking plates with an absorbent paper or soft damp cloth.
2. Clean the outside of your sandwich toaster with a soft damp cloth which has been wrung almost dry in warm soapy water. The cover can be polished with a soft dry cloth.

3. Press the cooking plate release buttons and remove the plates from your sandwich toaster. Immerse the plates in warm, soapy water. Rinse with clean water. Wipe dry with a soft cloth. To avoid oxide forming on the uncoated surfaces of the plate, insert the plate back into your sandwich toaster and heat for one minute with the lid closed.

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

### TURN ON YOUR CREATIVITY™

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

Turn  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, Gruyère and Emmental make excellent toasted sandwiches, but why not experiment and get creative with your own favourite cheeses!

#### Pastry

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

## RECIPES

### HIGH TEMPERATURE COOKING

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

#### Pizza Pockets

- 4 slices of bread
  - 40g mozzarella cheese
  - 2 tbsp pizza topping
  - Pizza topping ideas: sliced olives, finely chopped mixed peppers, chillies, pepperoni, tuna, cooked shredded chicken, cooked sliced mushrooms, sliced tomatoes etc.
1. Assemble the sandwich by spreading the pizza topping on the bottom slices of bread. Add the mozzarella and your chosen toppings.
  2. Cook for 4 minutes until crispy and golden.
  3. Serve with a rocket and Parmesan salad drizzled with olive oil and balsamic vinegar.

### LOW TEMPERATURE COOKING

#### 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.

#### Fruity Flapjack bites - makes 4

You will need to use baking parchment for this recipe.

- 100g oats
  - 25g mixed seeds (pumpkin and sesame seeds work well)
  - 50g dried fruit
  - 50g butter
  - 1 tbsp syrup
  - 50g brown sugar
1. Place the oats, seeds and dried fruit into a suitable mixing bowl. Melt the butter, syrup and brown sugar together, either in a microwave or in a heatproof bowl over a pan of water.
  2. Combine all the ingredients, mixing well to coat all of the oats.
  3. Preheat your sandwich toaster.
  4. Place a rectangular piece of non-stick baking parchment over the bottom plate. This needs to be slightly larger than the plate.
  5. Divide the flapjack mixture equally between the plates, close the lid and cook for 6-7 minutes.
  6. Once cooked and golden, carefully remove the paper and flapjacks and allow to cool on a wire rack for about 1 hour. Peel off the baking parchment when cool.

#### Triple chocolate sponge bites

- 75g softened butter
  - 75g castor sugar
  - 1 large egg
  - 60g self-raising flour
  - 30g cocoa powder
  - 25g white chocolate chips
  - 25g milk chocolate chips
  - Splash of milk
1. Place the softened butter and castor sugar into a suitable mixing bowl and cream together until light and fluffy. Add the egg and whisk well.
  2. Fold in the flour and cocoa powder. Add a splash of milk and the chocolate chips, mix lightly to combine.
  3. Preheat your sandwich toaster.
  4. Place a large tbsp of the mixture into each hot mould, close the lid and cook for 6-7 minutes until cooked through.
  5. Remove carefully with a silicone spatula and allow to cool.
- Delicious eaten slightly warm and dusted with icing sugar.

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

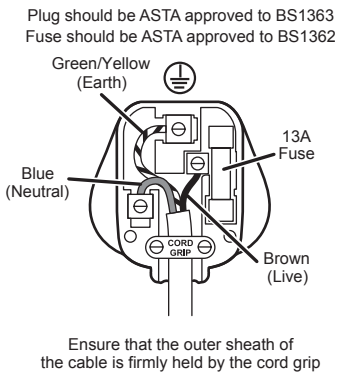
### **⚠ This appliance must be earthed.**

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.



## GUARANTEE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



**INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES****LISEZ AVEC ATTENTION ET CONSERVEZ POUR RÉFÉRENCE**

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

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

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

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

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

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

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

- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de manipuler la prise ou de mettre l'appareil en marche.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable, sûre, sèche et horizontale.

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

**DESCRIPTIONS**

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

**AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION**

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

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



## UTILISATION DE L'APPAREIL À CROQUE-MONSIEUR

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

DuraCeramic™ est un revêtement anti-adhésif conçu pour vous faciliter la vie, peu importe ce que vous cuisinez.

### Sélecteur à deux températures

Le sélecteur à deux températures vous permet de régler le niveau de chaleur pour préparer différents types d'aliments. Le réglage faible est idéal pour cuire des aliments avec une forte teneur en sucre (p. ex. les pâtisseries et les biscuits). Le réglage élevé est recommandé pour les croque-monsieur.

### Quelques points importants :

- **N'oubliez pas de laisser 2 cm autour de la garniture à sandwich.**
  - **Ne remplissez jamais trop votre croque, en particulier lorsque vous utilisez des ingrédients qui contiennent des colorants alimentaires ou des fromages de couleur. Si vous êtes trop généreux, la garniture risque de couler et de tacher le corps de l'appareil à croque-monsieur.**
1. Branchez l'appareil à croque-monsieur sur une prise secteur. Le voyant d'alimentation vert s'allume et l'appareil commence à chauffer.
  2. Sélectionnez le réglage de chaleur requis (faible ou élevé) avec le sélecteur à deux températures.
  3. Une fois la température maximale atteinte, le voyant de chauffe s'allume. Il s'allume et s'éteint pendant la cuisson.
  4. 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.
  5. 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).
  6. 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.

7. Placez les tranches restantes de pain, face beurrée vers le haut (votre croque-monsieur prendra ainsi une magnifique couleur dorée pendant la cuisson).
8. 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.
9. 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 DuraCeramic™ des plaques.
10. Veillez à ne pas vous brûler lorsque vous mangez le croque-monsieur, car la garniture (fruits ou tomates, en particulier) risque d'être très chaude.

## NETTOYAGE

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

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

1. Essuyez les plaques de cuisson avec du papier absorbant ou un chiffon doux humide.
2. Nettoyez l'extérieur de l'appareil à croque-monsieur à l'aide d'un chiffon doux trempé dans de l'eau chaude savonneuse et bien essoré. Vous pouvez passer un chiffon doux et sec sur le couvercle.
3. Appuyez sur les boutons d'éjection des plaques de cuisson et sortez celles-ci de l'appareil à croque-monsieur. Plongez les plaques dans de l'eau chaude savonneuse et rincez-les à l'eau claire. Essuyez-les à l'aide d'un chiffon doux. Pour éviter l'oxydation des surfaces sans revêtement des plaques, remplacez-les dans l'appareil à croque-monsieur et faites chauffer celui-ci pendant une minute après avoir refermé le couvercle.  
Remarque : nous vous recommandons de laver les plaques de cuisson à la main uniquement pour éviter d'endommager le revêtement DuraCeramic™ sans utiliser de produits de nettoyage durs ou abrasifs ou de sprays anti-adhésifs.

## 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](http://www.turnonyourcreativity.com)

Turn **on** your creativity®

## 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.

## RECETTES

### CUISSON À HAUTE TEMPÉRATURE

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

#### Pochettes de pizza

- 4 tranches de pain
- 40 g de mozzarella
- 2 c. à soupe (30 ml) de sauce à pizza
- Idées de garniture pour pizza : olives en rondelles, mélange de poivrons coupés en petits morceaux, chilis, pepperoni, thon, poulet cuit déchiqueté, champignons cuits en lamelles, tomates en rondelles, etc.

1. Assemblez le sandwich en étalant la sauce à pizza sur les tranches inférieures de pain. Ajoutez la mozzarella et les garnitures de votre choix.
2. Cuisez pendant 4 minutes jusqu'à ce que le pain soit doré et croustillant.
3. Servez avec une salade de roquette saupoudrée de parmesan et arrosée d'huile d'olive et de vinaigre balsamique.

### CUISSON À BASSE TEMPÉRATURE

#### 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.

### Galettes aux flocons d'avoine et aux fruits (donne 4 galettes)

Cette recette fait appel au papier sulfurisé.

- 100 g de flocons d'avoine
  - 25 g de graines mixtes (les graines de citrouille et de sésame conviennent bien)
  - 50 g de fruits secs
  - 50 g de beurre
  - 1 c. à soupe (15 ml) de sirop
  - 50 g de cassonade
1. Placez les flocons d'avoine, les graines et les fruits secs dans un bol à mélanger approprié. Faites fondre le beurre, le sirop et la cassonade ensemble, soit au micro-ondes ou dans un bain-marie.
  2. Combinez tous les ingrédients en mélangeant bien pour enduire tous les flocons d'avoine.
  3. Préchauffez votre appareil à croque-monsieur.
  4. Chemisez la plaque inférieure avec un morceau rectangulaire de papier sulfurisé anti-adhésif. Il doit être un peu plus grand que la plaque.
  5. Divisez le mélange de galette aux flocons d'avoine également entre les sections de plaque. Fermez le couvercle et cuisez pendant 6 à 7 minutes.
  6. Une fois que les galettes sont cuites et dorées, soulevez avec soin le papier avec les galettes aux flocons d'avoine et laissez-les refroidir sur une grille pendant environ 1 heure. Une fois qu'elles ont refroidi, retirez-les du papier sulfurisé.

### Petits gâteaux éponges aux trois chocolats

- 75 g de beurre ramolli
  - 75 g de sucre semoule
  - 1 gros œuf
  - 60 g de farine fermentante
  - 30 g de poudre de cacao
  - 25 g de pépites de chocolat blanc
  - 25 g de pépites de chocolat au lait
  - Un soupçon de lait
1. Placez le beurre ramolli et le sucre semoule dans un bol à mélanger approprié et battez le mélange jusqu'à ce qu'il blanchisse. Ajoutez l'œuf et fouettez bien.
  2. Incorporez la farine et la poudre de cacao en coupant et en pliant. Ajoutez un soupçon de lait et les pépites de chocolat et combinez d'une main légère.
  3. Préchauffez votre appareil à croque-monsieur.
  4. Déposez une grosse cuillerée à soupe de mélange dans chaque moule chaud. Fermez le couvercle et cuisez pendant 6 à 7 minutes, jusqu'à ce que le centre soit pris.
  5. Soulevez délicatement les petits gâteaux avec une spatule en silicone et laissez refroidir.

Ils sont délicieux tièdes et saupoudrés de sucre glace.

### GARANTIE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



**WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE****LESEN SIE DIESE HINWEISE SORGFÄLTIG DURCH UND VERWAHREN SIE SIE GUT**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**BESCHREIBUNG**

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

**VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH**

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

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

**VERWENDUNG DES SANDWICHTOASTERS**

Die Grillplatten verfügen über die exklusive DuraCeramic™-Beschichtung. Diese spezielle natürliche Keramikbeschichtung leitet Hitze schneller und effizienter als herkömmliche Anti-Haftbeschichtungen. Mit anderen Worten, Sie können Ihre köstlichen selbst gekochten Snacks schneller genießen. Die DuraCeramic™-Beschichtung ist außerdem kratzfest und um das Vierfache haltbarer als herkömmliche Anti-Haftbeschichtungen.

Dieses Produkt ist also auf Dauer ausgelegt. Das Wissen, dass DuraCeramic™ frei von PTFE und PFOA ist, gibt Ihnen zusätzliche Sicherheit und macht die exklusive Beschichtung haltbar und leicht zu reinigen.

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

### Zwei Temperatureinstellungen

Dank der zwei Temperatureinstellungen können Sie die Heizstufe für unterschiedliche Lebensmittelarten ändern. Die niedrige Heizstufe ist ideal für Nahrungsmittel mit hohem Zuckeranteil (z. B. Gebäck und Kekse). Die hohe Heizstufe wird für Toasts empfohlen.

Denken Sie daran:

- **Immer einen Rand von 2 cm um die Sandwich-Füllung zu lassen.**
- **Sie sollten die Toastschnitte nie übermäßig mit Zutaten belegen, die Lebensmittelfarbe oder gefärbten Käse enthalten. Bei einem Übermaß an Belag kann dieser austreten und Flecken auf dem Gehäuse des Sandwich-Toasters verursachen.**

1. Schließen Sie den Sandwichtoaster an die Stromversorgung an. Die grüne Betriebsleuchte leuchtet auf und der Sandwichtoaster beginnt, sich zu erwärmen.
2. Wählen Sie die erforderliche Heizstufe (Niedrig oder Hoch) mithilfe der zwei Temperatureinstellungen.
3. Ist der Sandwichtoaster vollständig vorgewärmt, leuchtet die gelbe Temperaturleuchte auf. Diese Leuchte geht während des Garprozesses an und aus.
4. 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.
5. 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).
6. 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.
7. Legen Sie die Deckbrotscheiben mit der gebutterten Seite nach oben auf die Füllung. (Durch die Butter erhält das Sandwich während des Grillvorgangs eine appetitliche goldbraune Färbung.)
8. 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.

9. 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 DuraCeramic™-Beschichtung beschädigt werden kann.
10. Denken Sie beim Essen Ihres Sandwiches daran, dass die Füllung, insbesondere wenn sie aus Früchten oder Tomaten besteht, sehr heiß sein kann.

## REINIGUNG

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

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

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

## TURN ON YOUR CREATIVITY™

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

Turn  your creativity®

## REZEPTVORSCHLÄGE

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

- Thunfisch-Mayo (Thunfisch, Zwiebeln, Mayonnaise und Käse)
- Tomaten-Käse
- Käse, Bohnen und Schinken
- Truthahn, Füllung und Cranberry
- Schinken, Brie, Champignons und Rucola
- Steak und Champignons
- BLT (Speck, Salat und Tomate)
- Speck und Käse
- Hähnchen, rote Paprika und Brie
- Hähnchen mit süßer Chilisauce
- 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.

## REZEPTE

### GERICHTE BEI HOHER TEMPERATUR

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

#### Pizzataschen

- 4 Scheiben Brot
- 40 g Mozzarella
- 2 Esslöffel Pizzasauce
- Vorschläge für den Pizzabelag: geschnittene Oliven, fein geschnittene gemischte Paprikaschoten, Chilischoten, Peperoni, Thunfisch, gekochte Hühnerstreifen, gekochte Pilzscheiben, geschnittene Tomaten usw.

1. Verteilen Sie die Pizzasauce auf den unteren Brotscheiben. Geben Sie den Mozzarella und die Zutaten Ihrer Wahl dazu.
2. Grillen Sie den Toast 4 Minuten lang, bis er knusprig und goldbraun ist.
3. Servieren Sie das Ganze mit einem Rukolasalat mit Parmesan, Olivenöl und Balsamicoessig.

### GERICHTE BEI NIEDRIGER TEMPERATUR

#### 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.



## Fruchtige Haferflockenplätzchen – für 4

Sie benötigen Backpapier für dieses Rezept.

- 100 g Haferflocken
- 25 g gemischte Körner (Kürbis- und Sesamsamen eignen sich gut)
- 50 g Trockenfrüchte
- 50g Butter
- 1 Esslöffel Sirup
- 50 g brauner Zucker

1. Geben Sie die Haferflocken, Körner und Trockenfrüchte in eine geeignete Schüssel. Schmelzen Sie die Butter, den Sirup und den braunen Zucker zusammen in einer Mikrowelle oder hitzebeständigen Schüssel über einer Pfanne mit Wasser. Mischen Sie alle Zutaten gut durch, sodass alle Haferflocken bedeckt sind.
2. Heizen Sie den Sandwichtoaster vor.
3. Legen Sie ein rechteckiges Stück haftfreies Backpapier auf die untere Platte. Dieses muss etwas größer als die Platte sein.
4. Verteilen Sie die Plätzchenmischung gleichmäßig zwischen den Platten, schließen Sie den Deckel und grillen Sie alles 6 bis 7 Minuten lang.
5. Wenn alles eine goldbraune Farbe hat, entfernen Sie vorsichtig das Papier und die Haferflockenplätzchen. Lassen Sie alles ungefähr 1 Stunde lang auf einem Gitterrost abkühlen. Ziehen Sie anschließend das Backpapier ab.

## Dreifachschokoladenhappen

- 75 g weiche Butter
  - 75 g Feinzucker
  - 1 großes Ei
  - 60 g mit Backpulver gemischtes Mehl
  - 30 g Kakaopulver
  - 25 g weiße Schokoladensplitter
  - 25 g Milchschokoladensplitter
  - Schuss Milch
1. Geben Sie die weiche Butter und den Feinzucker in eine geeignete Schüssel und verrühren Sie die Zutaten, bis sie locker und fluffig sind. Geben Sie das Ei hinzu und verrühren Sie alles gut.
  2. Heben Sie das Mehl und das Kakaopulver unter. Fügen Sie einen Schuss Milch und die Schokoladensplitter hinzu und mischen Sie alles leicht.
  3. Heizen Sie den Sandwichtoaster vor.
  4. Geben Sie einen großen Esslöffel der Mischung in jede heiße Form, schließen Sie den Deckel und toasten Sie alles 6 bis 7 Minuten, bis es durch ist.
  5. Entnehmen Sie die Happen mit einem Silikon-Spatel und lassen Sie sie abkühlen.

Schmeckt am besten lauwarm und mit Puderzucker.

## GARANTIE

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

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

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

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

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

## DESCRIPCIONES

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

## ANTES DE USARLO POR PRIMERA VEZ

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

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



## UTILIZACIÓN LA SANDWICHERA

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

Revestimiento DuraCeramic™ —diseñado para soportar lo que le echen.

### Control de temperatura dual

El control de temperatura dual permite cambiar el ajuste de calor para distintos tipos de alimentos. El ajuste de calor Bajo es idóneo para cocinar alimentos con alto contenido de azúcar (por ejemplo, bizcochos y galletas). El ajuste de calor Alto es el recomendado para elaborar tostadas.

### Aspectos importantes:

- **Deje siempre una separación de 2 cm alrededor del relleno del sándwich.**
- **No llene el sándwich en exceso, sobre todo cuando se trate de ingredientes que incluyan colorantes alimenticios o queso de color. Si lo llena en exceso puede gotear y manchar la carcasa del tostador de sándwiches.**

1. Conecte la sandwichera a una toma eléctrica. El indicador de alimentación verde se encenderá y la sandwichera comenzará a calentarse.
2. Seleccione el ajuste de calor deseado (Bajo o Alto) empleando el control de temperatura dual.
3. Cuando la sandwichera se haya calentado por completo, se encenderá la luz de temperatura. Esta luz se encenderá y se apagará durante el calentamiento del sándwich.
4. 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.
5. 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).
6. Añada el relleno. La profundidad de las planchas permite poner más cantidad de los ingredientes deseados, aunque siempre debe dejarse un margen de 2 cm alrededor del relleno (fig. 2) Esto permite que la sandwichera forme un sellado adecuado y que no gotee el relleno. Para obtener un resultado óptimo, si el único ingrediente es queso, no deberán colocarse más de 60 g. Si añade otros ingredientes, reduzca la cantidad de queso para compensar el volumen total.

7. Coloque la otra rebanada encima con la mantequilla hacia fuera (ello permitirá que el sándwich se dore y adquiera un color muy apetitoso).
8. 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.
9. 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 puede dañar la superficie de DuraCeramic™ de las placas.
10. Una vez cocinado el sándwich, tenga cuidado al comerlo, ya que el relleno, especialmente la fruta y el tomate, puede estar muy caliente.

## LIMPIEZA

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

**No utilice nunca estropajos metálicos, estropajos abrasivos ni utensilios metálicos para limpiar el tostador de sándwiches.**

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

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

## TURN ON YOUR CREATIVITY™

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

Turn  your creativity®

## IDEAS PARA RECETAS

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

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

### Panes

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

### Quesos

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

### Masas

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

## RECETAS

### PREPARACIÓN A ALTA TEMPERATURA

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

### Calzone

- 4 rebanadas de pan
  - 40 g de queso mozzarella
  - 2 cucharadas de salsa de pizza
  - Ideas para ingredientes: aceitunas en rodajas, pimientos entreverados picados finamente, chiles, pepperoni, atún, pollo asado en tiras, champiñones fritos en láminas, tomates en rodajas, etc.
1. Montar el sándwich distribuyendo la salsa de pizza sobre las rebanadas inferiores de pan. Agregar la mozzarella y los ingredientes deseados.
  2. Tostar durante 4 minutos hasta que se dore.
  3. Servir con una ensalada de rúcula y parmesano aderezada con aceite de oliva y vinagre balsámico.

### PREPARACIÓN A BAJA TEMPERATURA

#### 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. Extrágalos del tostador de sándwiches con cuidado de no quemarse, ya que los sándwiches tostados estarán muy calientes.

#### Bocaditos de crepes de fruta - para 4 personas

Deberá utilizar papel de horno para esta receta.

- 100 g de copos de avena
  - 25 g de semillas variadas (por ejemplo, de calabaza y sésamo)
  - 50 g de frutos secos
  - 50 g de mantequilla
  - 1 cucharada de sirope
  - 50 g de azúcar moreno
1. Colocar la avena, las semillas y los frutos secos en un bol adecuado para mezclar. Derretir la mantequilla, el sirope y el azúcar moreno mezclados, en el microondas o en un bol refractario dentro de una cacerola con agua.
  2. Combinar todos los ingredientes, mezclándolos bien para cubrir toda la avena.
  3. Precalentar el tostador de sándwiches.
  4. Colocar un trozo rectangular de papel de horno no adherente sobre la placa inferior. Deberá ser algo más grande que la placa.

5. Dividir la mezcla para crepes en partes iguales entre las placas, cerrar la tapa y cocinar durante 6–7 minutos.
6. Una vez cocinados y dorados, retirar con cuidado el papel y los crepes y dejar enfriar sobre una rejilla durante 1 hora aproximadamente. Retirar el papel de horno cuando esté frío.

### **Bocaditos de bizcocho de chocolate triple**

- 75 g de mantequilla ablandada
  - 75 g de azúcar glasé
  - 1 huevo grande
  - 60 g de harina con levadura
  - 30 g de cacao en polvo
  - 25 g de virutas de chocolate blanco
  - 25 g de virutas de chocolate de leche
  - 1 chorro de leche
1. Colocar la mantequilla ablandada y el azúcar glasé en un bol adecuado para mezclar y remover hasta que quede ligera y esponjosa. Agregar el huevo y batir bien.
  2. Agregar la harina y el cacao en polvo. Agregar el chorro de leche y las virutas de chocolate, mezclar ligeramente para combinar.
  3. Precalentar el tostador de sándwiches.
  4. Colocar una cucharada grande de la mezcla en cada molde caliente, cerrar la tapa y dejar 6-7 minutos hasta que esté lista.
  5. Retirar con cuidado con una espátula de silicona y dejar enfriar.

Conviene servirlo templado y con azúcar glas espolvoreado.

## **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 recibo de compra y una copia de esta garantía.

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

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

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

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

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

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

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

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



**INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES**

LEIA COM ATENÇÃO E GUARDE-AS PARA REFERÊNCIA FUTURA

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

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

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

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

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

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

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

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

- É necessário cuidado quando usar o aparelho sobre superfícies que possam ser danificadas pelo calor. Recomenda-se a utilização de uma almofada isolante.
- Este utensílio não deve ser colocado sobre ou junto a qualquer potencial fonte de calor (como fornos a gás ou elétricos).
- Nunca permita que o cabo de alimentação fique pendurado na extremidade do balcão, em contacto com superfícies quentes ou que fique enlaçado, 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.
- Não coloque o corpo principal, o cabo ou a ficha em água ou em qualquer espécie de líquido.
- Quando estiver a ser utilizado, nunca deixe o utensílio sem vigilância.

**DESCRIÇÕES**

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

**ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO**

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

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

## COMO UTILIZAR A TOSTADEIRA

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

Revestimento DuraCeramic™ – pensado para lidar facilmente com tudo o que lhe puser.

### Controlo duplo de temperatura

O controlo duplo de temperatura permite-lhe alterar a definição de calor para cozinhar diferentes tipos de alimentos. A definição de calor Baixo é ideal para cozinhar alimentos com um elevado conteúdo de açúcar (ex.: bolos e bolachas). A definição de calor Alto é recomendada para fazer tostas.

### Aspetos importantes:

- **Deixe sempre ficar um espaço com cerca de 2 cm à volta do recheio da sandes.**
  - **Nunca encha demasiado a sua tosta, especialmente quando utiliza ingredientes que contenham corantes alimentares ou queijos coloridos. O excesso de recheio pode sair para fora e manchar a estrutura da tostadeira.**
1. Ligue a tostadeira à tomada de alimentação elétrica. Deve acender-se a luz verde que indica que a tostadeira está ligada à corrente e que vai começar a aquecer.
  2. Selecione a definição de calor necessária (Baixo ou Alto) utilizando o controlo de temperatura duplo.
  3. Quando a tostadeira atingir a temperatura máxima, acende-se a luz indicadora da temperatura. Esta luz acende e apaga durante o processo de cozedura.
  4. 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.
  5. 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).
  6. 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.

7. 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).
8. 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.
9. 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 das placas DuraCeramic™.
10. Uma vez pronta a tosta, cuidado ao comer, pois os recheios, especialmente a fruta ou o tomate, podem estar muito quentes.

## LIMPEZA

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

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

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

## TURN ON YOUR CREATIVITY™

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

Turn  your creativity®

## IDEIAS PARA RECEITAS

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

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

## RECEITAS

### PREPARAÇÃO A TEMPERATURA ELEVADA

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

### Bolsas de Pizza

- 4 fatias de pão
  - 40g de queijo mozzarella
  - 2 colheres de sopa de molho de pizza
  - Ideias de topping de pizza: azeitonas fatiadas, pimentos mistos finamente cortados, malaguetas, pepperoni, atum, frango cozinhado desfiado, cogumelos fatiados cozinhados, tomate fatiado, etc.
1. Monte as sandes espalhando o molho de pizza nas fatias de baixo do pão. Adicione a mozzarella e os seus toppings.
  2. Cozinhe durante 4 minutos até ficarem crocantes e douradas.
  3. Sirva com salada de rúcula e de parmesão temperada com azeite e vinagre balsâmico.

### PREPARAÇÃO A TEMPERATURA BAIXA

#### 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.

#### Barras com fruta - faz 4 unidades

Terá de utilizar papel vegetal para esta receita.

- 100g de aveia
  - 25g de sementes mistas (sementes de abóbora e de sésamo resultam bem)
  - 50g fruta seca
  - 50g manteiga
  - 1 colher de sopa de xarope
  - 50g de açúcar mascavado
1. Coloque a aveia, as sementes e a fruta seca numa taça de mistura adequada. Derreta a manteiga, o xarope e o açúcar mascavado em conjunto, num microondas ou numa taça resistente ao calor sobre uma panela com água.
  2. Combine todos os ingredientes, misturando bem a fim de revestir a aveia.
  3. Pré-aqueça a sua tostadeira.
  4. Coloque uma peça retangular de papel vegetal sobre a placa de baixo. O papel vegetal tem de ser ligeiramente maior que a placa.

5. Divida a mistura das barras de forma igual entre as placas, feche a tampa e cozinhe durante 6-7 minutos.
6. Assim que estiver cozinhado e dourado, retire cuidadosamente o papel e as barras e deixe arrefecer numa rede durante cerca de 1 hora. Retire o papel vegetal quando arrefecer.

### **Pedaços esponjosos de chocolate triplo**

- 75g margarina amaciada
  - 75g açúcar refinado
  - 1 ovo grande
  - 60g farinha autolevedante
  - 30g cacau em pó
  - 25g pepitas de chocolate branco
  - 25g pepitas de chocolate de leite
  - Um pouco de leite
1. Coloque a margarina amaciada e o açúcar refinado numa taça de mistura adequada e bata até ficar leve e fofa. Adicione o ovo e mexa bem.
  2. Adicione a farinha e o cacau em pó. Adicione o leite e as pepitas de chocolate, misture levemente para combinar. Pré-aqueça a sua tostadeira.
  3. Coloque uma colher grande da mistura em cada molde quente, feche a tampa e cozinhe durante 6-7 minutos até ficarem bem cozinhadas.
  4. Retire cuidadosamente com uma espátula de silicone e deixe arrefecer.

Deliciosos quando comidos mornos e polvilhados com açúcar em pó.

## **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, e contacte o seu revendedor local autorizado para mais informações.

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

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





**IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA**


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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Adottare la debita cautela quando si utilizza l'apparecchio su superfici che potrebbero subire danni provocati dal calore. Si raccomanda l'utilizzo di un tappetino isolante.
- L'apparecchio non deve essere collocato sopra o in prossimità di superfici potenzialmente calde (come cucine a gas o elettriche).
- Evitare sempre che il cavo di alimentazione penzoli sopra il bordo di un piano di lavoro, tocchi superfici calde o si attorcigli, resti intrappolato o schiacciato.
- Non utilizzare l'apparecchio nel caso in cui sia stato fatto cadere o presenti segni visibili di danneggiamento.
- Verificare che l'apparecchio sia spento e scollegato dalla presa di alimentazione dopo l'uso e prima della pulizia.
- Lasciare sempre raffreddare l'apparecchio prima della pulizia o della conservazione.
- Non immergere il corpo principale, il set di cavi o la spina nell'acqua o in liquidi di qualsiasi tipo.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando in uso.

**COMPONENTES**

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

**PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO**

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

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



## UTILIZZO DEL TOSTAPANE

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

Rivestimento DuraCeramic™ – progettato per gestire qualsiasi ingrediente senza problemi.

### Controllo a doppia temperatura

Il controllo a doppia temperatura permette di modificare l'impostazione del calore per cucinare tipi diversi di alimenti. L'impostazione del calore Bassa è ideale per cucinare alimenti con un elevato contenuto di zuccheri (per es. pasticcini e biscotti). L'impostazione del calore Alta è raccomandata per i toast.

### Punti importanti:

- **Lasciare sempre uno spazio di 2 cm intorno al ripieno del toast.**
- **Non riempire mai in modo eccessivo il toast, soprattutto quando si utilizzano ingredienti contenenti coloranti per alimenti o formaggi colorati. Un riempimento eccessivo può fuoriuscire e macchiare l'alloggiamento del tostapane.**

1. Collegare il tostapane a una presa dell'alimentazione di rete. La spia di accensione verde si accende e il tostapane comincia a riscaldarsi.
2. Selezionare l'impostazione del calore desiderata (Alta o Bassa) utilizzando il controllo a doppia temperatura.
3. Quando il tostapane è perfettamente caldo, la spia della temperatura si accende. Tale spia si accende e si spegne durante la cottura.
4. Spalmare la parte ESTERNA del pane con burro o con un altro ingrediente adatto alla cottura.
5. Collocare le due fette di pane più basse nella piastra inferiore, con il lato "imbrattato" rivolto verso il basso. Rivoltare la parte crostosa del pane verso sinistra e destra (fig. 1).
6. Aggiungere la farcitura. Le piastre di cottura più profonde permettono di utilizzare un maggior numero di ingredienti preferiti: in ogni caso, lasciare sempre uno spazio di 2 cm intorno all'imbottitura (fig. 2). Questo permette al tostapane di formare un'adeguata tenuta ermetica impedendo la fuoriuscita del ripieno. Per ottenere risultati ottimali, il formaggio, quando utilizzato come singolo ingrediente, non deve superare la quantità massima di 60 g. Nel caso in cui si aggiungano altri ingredienti, ridurre la quantità di formaggio per compensare.
7. Collocare il resto del pane nella parte superiore, con il lato imbrattato rivolto verso l'esterno (così facendo si darà al pane tostato un gradevole colore dorato durante la cottura).

8. Chiudere e fissare il coperchio, quindi lasciare cuocere per circa 4-5 minuti fino a raggiungere la doratura e la cottura. Lasciare il sandwich nel tostapane per più o meno tempo, a seconda delle proprie preferenze.
9. Rilasciare la chiusura e aprire il coperchio. Prestare attenzione alla fuoriuscita di vapore; utilizzare uno strofinaccio o dei guanti da forno. Rimuovere il sandwich tostato con una spatola non metallica. Non utilizzare una lama metallica, onde evitare di danneggiare la superficie in DuraCeramic™ delle piastre.
10. Dopo la cottura, adottare la debita cautela quando si consuma il sandwich in quanto il ripieno, in particolare frutta o pomodori, può essere molto caldo.

## PULIZIA

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

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

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

## TURN ON YOUR CREATIVITY™

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

Turn  your creativity®

## IDEE DI RICETTE

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

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

### Tipi di pane

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

### Formaggi

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

### Sfoglie e pasticcini

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

## RICETTE

### COTTURA AD ALTA TEMPERATURA

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

#### Formaggio e prosciutto

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

#### Formaggio e pomodoro

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

#### Formaggio e cipolla

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

#### Calzone

- 4 fette di pane
- 40 g di mozzarella
- 2 cucchiari di salsa per pizza
- Idee per guarnizioni della pizza: olive a fettine, peperoni misti tagliati sottili, peperoni verdi, tonno, pollo cotto a fettine, funghi cotti a fettine, pomodori a fettine.

1. Assemblare il sandwich spalmando la salsa per pizza sulle fette inferiori di pane. Aggiungere la mozzarella e i condimenti preferiti.
2. Cuocere per 4 minuti fino a quando i calzoni sono croccanti e dorati.
3. Servire con insalata di rucola e parmigiano condita con olio d'oliva e aceto balsamico.

### COTTURA A BASSA TEMPERATURA

#### Cioccolato, nocciola e Brie

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

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

## Flapjack alla frutta - 4 porzioni

Per questa ricetta è necessario usare la carta da forno.

- 100 g di fiocchi d'avena
  - 25 g di semi misti (i semi di zucca e di sesamo vanno benissimo)
  - 50 g di frutta secca
  - 50 g di burro
  - 1 cucchiaino da tavola di sciroppo
  - 50 g di zucchero di canna
1. Mettere i fiocchi d'avena, i semi e la frutta secca in una terrina adatta. Far sciogliere il burro, lo sciroppo e lo zucchero di canna tutti insieme, nel forno a microonde o in una ciotola resistente al calore sopra una pentola d'acqua.
  2. Unire tutti gli ingredienti, mescolando bene per ricoprire tutti i fiocchi d'avena.
  3. Preriscaldare il tostapane.
  4. Collocare un pezzo rettangolare di carta da forno non aderente sulla piastra inferiore. La carta da forno deve essere leggermente più grande della piastra.
  5. Suddividere equamente la miscela per il flapjack fra le piastre, chiudere il coperchio e cuocere per 6-7 minuti.
  6. Una volta cotti e dorati, rimuovere con delicatezza la carta e i flapjack, quindi lasciare raffreddare su una griglia per circa un'ora. Staccare la carta da forno dopo che si è raffreddata.

## Dolcetti al triplo cioccolato

- 75 g di burro mantecato
  - 75 g di zucchero semolato
  - 1 uovo grande
  - 60 g di farina con lievito
  - 30 g di cacao in polvere
  - 25 g di scaglie di cioccolato bianco
  - 25 g di scaglie di cioccolato al latte
  - Uno spruzzo di latte
1. Mettere il burro mantecato e lo zucchero semolato in una terrina adatta e mescolare per rendere cremoso e morbido. Aggiungere l'uovo e mescolare bene.
  2. Versare la farina e il cacao in polvere. Aggiungere uno spruzzo di latte e le scaglie di cioccolato, quindi mescolare leggermente per unire gli ingredienti.
  3. Preriscaldare il tostapane.
  4. Mettere un cucchiaino grande della miscela di ingredienti in ciascuno stampo caldo, chiudere il coperchio e cucinare per 6-7 minuti fino a ultimare la cottura.
  5. Rimuovere delicatamente con una spatola di silicone e lasciare raffreddare.

Deliziosi se consumati leggermente caldi e spruzzati con zucchero a velo.

## GARANZIA

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

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

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

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

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

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

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

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

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



**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.

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

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

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

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

**BESCHRIJVINGEN**

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

**ALVORENS HET EERSTE GEBRUIK**

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

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

**UW TOSTI GRILL GEBRUIKEN**

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

DuraCeramic™ antikleeflaag: bereid heerlijke snacks met het grootste gemak.

## Twee temperatuurstanden

Met de twee temperatuurstanden kan de juiste temperatuur worden gekozen voor de verschillende soorten snacks. De lage stand (Low) is ideaal voor snacks met een hoog suikergehalte (zoals gebak en koekjes). De hoge stand (High) wordt aanbevolen voor het bereiden van tosti's.

### Belangrijk:

- **Laat altijd een rand van 2 cm vrij om de vulling van de tosti.**
- **Maak uw tosti nooit te vol, vooral als u ingrediënten gebruikt die kleurstof voor voedingsmiddelen bevatten of als u gekleurde kaassoorten gebruikt. De vulling kan uit de tosti lekken en vlekken op het apparaat veroorzaken.**

1. Sluit uw de tosti grill aan op een stopcontact. Het groene aan/uit-lampje gaat branden en uw tosti grill begint op te warmen.
2. Kies de gewenste temperatuur (laag of hoog) met gebruik van de temperatuurinstelling.
3. Als uw tosti grill de juiste temperatuur heeft bereikt, gaat het temperatuurlampje branden. Tijdens gebruik gaat dit lampje zo nu uit en weer aan.
4. Besmeer de BUITENKANT van het brood met boter of een geschikte margarine. Gebruik geen vetarme margarine of botervarianten met een hoog percentage water.
5. Leg het onderste sneetje brood op de onderplaat, met de 'beboterde' kant naar onderen. Leg het brood met de bovenste korst naar links en rechts (fig. 1).
6. 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.
7. Leg het andere sneetje brood op de vulling met de beboterde zijde naar boven (zo wordt uw tosti heerlijk goudbruin gebakken).
8. 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.
9. 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 DuraCeramic™ antikleeflaag van de bakplaten beschadigd raken.
10. Wees bij het eten voorzichtig; de vulling, vooral als deze fruit of tomaten bevat, kan erg heet zijn.

## REINIGEN

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

**Gebruik geen staalwol, schuursponsjes, schuurmiddelen of metalen voorwerpen om uw tosti-apparaat te reinigen.**

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

## TURN ON YOUR CREATIVITY™

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

Turn  your creativity®

## IDEEËN VOOR RECEPTEN

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

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

### Broodsoorten

Gebruik voor het beste resultaat gesneden witbrood (casinobrood). Als variant kan ook volkoren brood, Deens brood, zaadjesbrood, zuurdesembrood, 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.

## RECEPTEN

### OP DE HOGE TEMPERATUURSTAND

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

#### Ham en kaas

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

#### Kaas en tomaten

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

#### Kaas en ui

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

### Pizza-pockets

- 4 sneetjes brood
  - 40 gram mozzarella
  - 2 eetlepels pizzavulling
  - Suggesties voor pizzavulling: gesneden olijven, fijngesneden gemengde paprika's, Spaanse peper, pepperoni, tonijn, gebraden gesnipperde kip, gebakken en gesneden champignons, gesneden tomaten enz.
1. Breng de pizzavulling aan op het onderste sneetje brood. Voeg de mozzarella en andere toppings toe.
  2. Bak gedurende 4 minuten tot de tosti knapperig en goudbruin is.
  3. Serveer met rucola en parmezaanse kaas, besprenkeld met olijfolie en balsamicoazijn.

### OP DE LAGE TEMPERATUURSTAND

#### 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 verwijdert.

#### Fruitige flapjacks, 4 stuks

Voor dit recept wordt bakpapier gebruikt.

- 100 gram havermout
  - 25 gram gemengde zaden (pompoen- en sesamzaad werken goed)
  - 50 gram gedroogd fruit
  - 50 gram boter
  - 1 eetlepel stroop
  - 50 gram basterdsuiker
1. Voeg de havermout, zaden en het gedroogde fruit toe aan een geschikte mengschaal. Laat de boter, stroop en de basterdsuiker samen smelten in de magnetron of in een hittebestendige schaal in een pan water.
  2. Meng alle ingrediënten en zorg dat de havermout goed is vermengd.
  3. Laat uw tosti-apparaat voorverwarmen.
  4. Leg een rechthoekig stuk bakpapier over de onderplaat. Het bakpapier moet iets groter zijn dan de bakplaat.
  5. Verdeel het flapjack-mengsel in gelijke hoeveelheden op de platen, sluit de klep en bak ze 6 tot 7 minuten.

- Als de flapjacks gaar en goudbruin zijn, verwijdert u voorzichtig het papier met de flapjacks en laat u het geheel ongeveer 1 uur afkoelen. Eenmaal afgekoeld verwijdert u de flapjacks van het papier.

#### Mini-chocoladecakejes

- 75 gram zachte boter
- 75 gram poedersuiker
- 1 groot ei
- 60 gram zelfrijzend bakmeel
- 30 gram cacao poeder
- 25 gram witte chocoladesnippers
- 25 gram melkchocoladesnippers
- Scheutje melk

- Meng de zachte boter en poedersuiker in een geschikte kom tot er een luchtig, romig mengsel ontstaat. Voeg het ei toe en klop het mengsel goed op.
- Voeg nu het bakmeel en de cacao poeder toe. Gooi er een scheutje melk doorheen en voeg de chocoladesnippers toe. Meng de ingrediënten licht door.
- Laat uw tosti-apparaat voorverwarmen.
- Breng een grote eetlepel van het mengsel aan in elke voorverwarmde vorm van de bakplaten, sluit de klep en bak de cakejes in 6-7 minuten gaar.
- Verwijder de cakejes voorzichtig met een kunststof spatel en laat ze afkoelen.

Strooi er iets poedersuiker over en eet ze bij voorkeur als ze nog een beetje warm zijn.

## 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 milieuvrij 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. Laitetta ei ole tarkoitettu lasten leikkikaluksi. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta, elleivät he ole yli kahdeksanvuotiaita ja aikuisen valvonnassa.

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

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

Älä koskaan käytä laitetta ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän välityksellä.

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

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

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

- Varmista aina, että kätesi ovat kuivat, ennen kuin käsittelet pistoketta tai kytket laitteeseen virtaa.
- Laitteen on käytön aikana oltava vakaalla, kuivalla ja tasaisella alustalla.
- Käytä laitetta varovasti pinnoilla, jotka eivät kestä lämpöä. Lämmöltä suojaavan alustan käyttöä suositellaan.
- Laitetta ei saa laittaa kuumille pinnoille (kuten kaasui- tai sähköhällalle) tai sellaisten läheisyyteen.
- Älä koskaan anna laitteen virtajohdon 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 virtajohdon pistoke pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista.
- Anna laitteen jäähtyä aina, ennen kuin puhdistat laitetta tai laitat sitä säilytykseen.
- Älä upota varsinaista laitetta, johtoja tai pistotulppaa veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä koskaan jätä laitetta valvomatta, kun se on käytössä.

## KUVAUKSET

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

## ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

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

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

## VOILEIPÄGRILLIN KÄYTTÖ

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

DuraCeramic™-pinnoite on suunniteltu selviämään kaikista ruoanlaittoon liittyvistä haasteista.

## Lämpötilan kaksoissäädin

Lämpötilan kaksoissäätimen avulla voit muuttaa lämpötila-asetuksia valmistaessasi erityyppisiä ruokia. Alhainen lämpötila-asetus sopii hyvin paljon sokeria sisältävien ruokien (esim. leivonnaisten ja keksien) valmistukseen. Suosittelemme korkean lämpötilan asetusta leipien paahattamiseen.



## Tärkeää:

- **Jätä leivän täyteen ympärille aina 2 cm tilaa.**
  - **Älä koskaan lisää leipään liikaa täytettä äläkä varsinkaan silloin, jos täyte sisältää väriaineita tai värillisiä juustoja. Liika täyte voi vuotaa ulos leivästä ja värjätä leipägrillin ulkokuorta.**
1. Kytke voileipägrilli pistorasiaan. Vihreä virtavallo syttyy ja voileipägrilli alkaa lämmetä.
  2. Valitse tarvittava lämpötila-asetus (matala tai korkea) lämpötilan kaksoisäätimen avulla.
  3. Kun voileipägrilli on riittävän kuuma, lämpötilavallo syttyy. Se syttyy ja sammuu paistamisen aikana.
  4. Levitä leivän ULKOPUOLELLE voita tai paistamiseen sopivaa levitettä.
  5. Aseta voileipien alakappaleet pohjalevyille voideltu puoli alaspäin. Aseta leipien kuperat päät laitteen sivuja kohti (kuva 1).
  6. 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 täyteenä) saa olla enintään 60 g. Jos lisäät muita täytteitä, vähennä juustoa samassa suhteessa.
  7. Aseta toinen leivänpala täyteen päälle voideltu puoli ylöspäin. Näin paahdettu voileipä saa kauniin kullanruskean värin.
  8. Sulje ja lukitse kansi ja anna voileivän paistua noin 4–5 minuuttia, kunnes se on kypsä ja kullanruskea. Paista voileipää pidemmän tai lyhyemmän ajan omien mieltymysten mukaan.
  9. Avaa kiinnityssalpa ja kansi. Varo laitteen päästämää höyryä: käytä keittiöpyyhettä tai patakintaita. Poista valmis voileipä grillistä muovisella tai puisella lastalla. Älä käytä metalliterää, koska se voi vaurioittaa levyjen DuraCeramic™-pinnoitetta.
  10. Ole varovainen paistettua voileipää syödessäsi, sillä täytteet, erityisesti hedelmät tai tomaatti, voivat olla erittäin kuumia.

## PUHDISTUS

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

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

1. Pyyhi paistolevyt talouspaperilla tai pehmeällä, kostealla liinalla.
2. Puhdista voileipägrillin ulkopuoli pehmeällä, lämpimässä saippuavedessä kostutetulla liinalla, joka on puristettu lähes kuivaksi. Ulkopuoli voidaan kiillottaa pehmeällä, kuivalla liinalla.
3. Paina paistolevyjen irrotuspainikkeita ja irrota levyt voileipägrillistä. Upota levyt lämpimään saippuaveteen. Huuhtele puhtaalla vedellä. Pyyhi kuivaksi pehmeällä liinalla. Estä levyn käsittelemättömien pintojen hapettuminen

asettamalla levy takaisin voileipägrilliin ja kuumentamalla sitä minuutin ajan kansi suljettuna.

Huomaa: suosittelemme, että paistolevyt pestään aina käsin DuraCeramic™-pinnoitteen säilyttämiseksi.

## TURN ON YOUR CREATIVITY™

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

Turn  your creativity®

## RESEPTIEHDOTUKSIA

Paahdettujen voileipien tekeminen on helppoa ja hauskaa. Jo perusaineita käyttämällä on mahdollista luoda päivän kaikkiin ruokailuhetkiin sopivia, herkullisia makeita tai suolaisia välialoja 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. Vaihtelun 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 täyteenki säilöttyjä hedelmiä.

## RESEPTIÄ

### RUOANLAITTO KORKEASSA LÄMPÖTILASSA

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

#### Pitsataskut

- 4 leipäviipaletta
  - 40 g mozzarellajuustoa
  - 2 rkl pitsakastiketta
  - Vinkejä pitsan täytteiksi: viipaloituiden oliivien, pippurijauhesekoitus, chili, pepperoni, tonnikala, paistettuja kanasuikaleita, viipaloituiden keitetyt sienet, tomaattiviipaleet jne.
1. Kokoja voileipä levittämällä pitsakastike kahden leipäviipaleen päälle. Lisää mozzarella ja valitsemasi täytteet.
  2. Paista 4 minuuttia, kunnes pinta on rapea ja kauniin kullanruskea.
  3. Ripottele rukola-pannaanisalaatin päälle oliiviöljyä ja balsamiviinietikkaa ja nauti pitsa salaatin kanssa.

### RUOAN LAITTO ALHAISESSA LÄMPÖTILASSA

#### Suklaa-hasselpähkinä-brie

- 4 viipaletta ranskanleipää
  - 15 g paahdettuja, rouhittuja hasselpähkinöitä
  - 60 g brietä viipaleina
  - 15 g tummaa suklaata rouheena
  - Hunajaa (valinnainen)
1. Voitele ranskanleipien toiset puolet. Aseta viipaleet alapaistolevyille.
  2. Täytä paahdeltaviksi 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.

### Hedelmäiset mysli-patukat (4 patukkaa)

Tarvitset leivinpaperin tämän tekemiseen.

- 100 g kaurahiutaleita
  - 25 g siemensekoitusta (kurpitsan- ja seesaminsienet käyvät hyvin)
  - 50 g kuivattuja hedelmiä
  - 50 g voita
  - 1 rkl siirappia
  - 50 g ruskeaa sokeria
1. Lisää kaurahiutaleet, siemenet ja kuivatut hedelmät sopivaan sekoituskulhoon. Sulata ja sekoita voi, siirappi ja ruskea sokeri yhteen joko mikroaaltouunissa tai kuumuutta kestävässä astiassa vesihautteessa.
  2. Sekoita kaikki ainesosat yhteen ja sekoita huolella, jotta kaikki kaurahiutaleet peittyvät seokseen.
  3. Esilämmitä voileipägrilliä.
  4. Aseta pohjalevyille suorakulmionmuotoinen leivinpaperin pala. Paperin on oltava hiukan levyä suurempi.
  5. Jaa mysli-patukkaseos tasaisesti levyille, sulje kansi ja paista 6–7 minuuttia.
  6. Kun pinta on paistunut ja kullanruskea, poista paperi ja mysli-patukat ja anna niiden jäähtyä ritilän päällä n. 1 tunnin ajan. Poista leivinpaperi, kun patukat ovat jäähtyneet.

#### Kolmen suklaan kakuherkut

- 75 g huoneenlämpöistä voita
  - 75 g hienosokeria
  - 1 iso kananmuna
  - 60 g vehnäjauhoja ja 1/2 tl leivinjauhetta
  - 30 g kaakaojauhetta
  - 25 g valkosuklaalastuja
  - 25 g maitosuklaalastuja
  - Tilkaa maitoa
1. Sekoita pehmeä, huoneenlämpöinen voi ja hienosokeri keskenään sopivassa sekoitusastiassa ja vaahdota seosta, kunnes sen koostumus on kevyt ja ilmava. Lisää muna ja vatkaa huolella.
  2. Lisää jauhot ja kaakaojauhe. Lisää tilkka maitoa ja suklaalastut ja sekoita seosta kevyesti.
  3. Esilämmitä voileipägrilliä.
  4. Lisää iso ruokalusikallinen taikina-seosta jokaiseen kuumaan muottiin, sulje kansi ja paista 6–7 minuuttia, kunnes ne ovat kypsiä.
  5. Poista kakkuset silikonilastan avulla ja anna niiden jäähtyä. Ripottele pinnalle hiukan tomusokeria ja syö kakkuset, kun ne ovat vielä hiukan lämpimiä.

## TAKUU

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

Jos laite ei tämän takuuajan jälkeen enää toimi suunnittelu- tai valmistusvirheen johdosta, palauta se ostopaikkaan 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)") -yrittäjällä on oikeus muuttaa näitä takuuehtoja.

JCS (Europe) sitoutuu määritettyä takuuajanjakson korjaamaan tai vaihtamaan uuteen laitteeseen veloituksetta minkä tahansa viallisen laitteen osan seuraavien ehtojen täyttyessä:

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

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

Använd aldrig denna apparat till någonting annat än det som den är avsedd för.

Denna apparat är endast avsedd för hushållsanvändning. Apparaten får inte användas utomhus.

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

- Se alltid till att dina händer är torra innan du hanterar stickkontakten eller slår på apparaten.
- Använd alltid apparaten på ett stabilt, säkert, torrt och jämnt underlag.
- Var försiktig när du använder produkten på ytor som kan skadas av värme. Vi rekommenderar att du använder ett kastrullunderlägg.
- Apparaten får inte placeras på eller i närheten av underlag som kan vara varma (t.ex. håll/platta på en gas- eller elspis).

- Låt aldrig nätsladden hänga över kanten på en arbetsbänk, vidröra varma underlag eller bli snodd, fastna eller bli klämd.
- Använd inte apparaten om den har blivit tappad eller om det finns synliga tecken på skador.
- Se till att apparaten är avstängd och att sladden är utdragen ur eluttaget efter användning och före rengöring.
- Låt alltid apparaten svalna före rengöring eller förvaring.
- Doppa inte huvudenheten, elsladden eller kontakten i vatten eller någon annan vätska.
- 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 tillagningsplattor med DuraCeramic™-beläggning
- 8 Temperaturreglage med två lägen

## INNAN FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

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

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

## ANVÄNDA DIN SMÖRGÅSGRILL

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

DuraCeramic™-beläggningen klarar det mesta utan problem.

### Temperaturreglage med två lägen

Tack vare temperaturreglaget med två lägen kan du byta värmeinställning när du tillagar av olika typer av livsmedel. Inställningen för låg värme passar bra för tillagning av livsmedel med högt sockernehåll (t.ex. bakverk). Inställningen för hög värme rekommenderas för smörgåsar.

## Viktigt!

- **Lämna alltid ett utrymme på 2 cm runt smörgåsfyllningen.**
  - **Fyll inte smörgåsen för mycket, särskilt inte om du använder ingredienser med färgämnen eller färgad ost. För mycket fyllning kan göra att smörgåsen läcker och att det blir fläckar på toastjärnets hölje.**
1. Anslut smörgåsgrillen till ett eluttag. Den gröna strömlampen tänds och smörgåsgrillen börjar värmas upp.
  2. Välj aktuell värmeinställning (låg eller hög) med hjälp av temperaturreglaget med två lägen.
  3. När smörgåsgrillen är tillräckligt varm tänds temperaturlampen. Den här lampan tänds och släcks växelvis under tillagningen.
  4. Bred smör eller annat fett som lämpar sig för matlagning på brödets UTSIDA.
  5. Placera de två undre brödsnivåerna på den undre plattan med den smörade sidan nedåt. Lägg brödsnivåerna så att den övre kanten pekar mot vänster och höger (fig. 1).
  6. Lägg på fyllningen. De djupa grillplattorna gör att du kan lägga på mer av din favoritfyllning. Lämna dock alltid 2 cm tomt runt fyllningen (fig. 2). Då kan smörgåsgrillen klämma ihop bröden ordentligt och förhindra att fyllningen läcker ut. För bästa resultat bör mängden ost inte överskrida 60 g när ost används som enda ingrediens. Minska mängden ost om du tillsätter andra ingredienser.
  7. Placera de andra brödsnivåerna ovanpå med den smörade sidan utåt (då får din smörgås en härlig gyllene färg under tillredningen).
  8. 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.
  9. 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 metallredskap eftersom det kan skada plattornas DuraCeramic™-yta.
  10. Var försiktig när du äter eftersom olika fyllningar, särskilt frukt eller tomat, kan vara mycket heta.

## RENGÖRING

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

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

1. Torka av grillplattorna med en pappershandduk eller en mjuk, fuktad trasa.
2. Torka av smörgåsgrillens utsida med en mjuk trasa och varmt vatten med diskmedel. Vrid ur trasan ordentligt. Höljet kan torkas av med en mjuk, torr trasa.

3. Tryck på knapparna för att lösgöra grillplattorna och ta bort plattorna från smörgåsgrillen. Diska plattorna i varmt vatten och diskmedel. Skölj med rent vatten. Torka med en mjuk trasa. För att undvika att oxid bildas på plattornas obelagda ytor ska du lägga tillbaka dem i smörgåsgrillen och värma upp den i en minut med locket stängt.
- Obs! Vi rekommenderar att du endast rengör tillagningsplattorna för hand för att bevara DuraCeramic™-beläggningen.

## TURN ON YOUR CREATIVITY™

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

Turn **on** your creativity®

## RECEPTIDÉER

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

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

### Bröd

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

### Ost

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

### Smördeg

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

## RECEPT

### TILLAGNING PÅ HÖG TEMPERATUR

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

#### Ost och skinka

- 4 brödskvivor
- Cheddarost i skivor
- 2 skivor skinka

#### Ost och tomat

- 4 brödskvivor
- Cheddarost i skivor
- 2 medelstora tomater

#### Ost och lök

- 4 brödskvivor
- Cheddarost i skivor
- Tunt skivade lökringar

#### Pizzamackor

- 4 brödskvivor
- 40 g mozzarellaost
- 2 msk pizzasås
- Exempel på pizzafyllningar: skivade oliver, finhackad paprika i olika färger, chilipeppar, salami, tonfisk, färdiglagad strimlad kyckling, färdiglagade skivade champinjoner, skivade tomater m.m.

1. Förbered smörgåsen genom att breda pizzasås på de understa brödskvivorna. Lägg sedan på mozzarellaost och valfri fyllning.
2. Tillaga i 4 minuter tills smörgåsarna är knapriga och gyllenbruna.
3. Servera med en sallad av rucola och parmesanost smaksatt med olivolja och balsamvinäger.

### TILLAGNING PÅ LÅG TEMPERATUR

#### Choklad, hasselnöt och brieost

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

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

## Havrebitar med frukt – 4 st

Till det här receptet behövs bakplåtspapper.

- 100 g havregryn
  - 25 g fröblandning (gärna pumpa- och sesamfrö)
  - 50 g torkad frukt
  - 50 g smör
  - 1 msk ljus sirap
  - 50 g farinsocker
1. Lägg havregryn, frön och torkad frukt i en lämplig skål. Smält smör, sirap och farinsocker i mikrovågsugn eller i en värmetalig skål över en kastrull med kokande vatten.
  2. Rör ihop ingredienserna tills alla havregryn är väl täckta.
  3. Värm upp toastjärnet.
  4. Lägg en rektangulär bit non-stick-bakplåtspapper på den undre plattan. Papperet ska vara lite större än plattan.
  5. Lägg lika delar blandning på plattorna, stäng locket och tillaga i 6–7 minuter.
  6. När havrebitarna är färdigbakade och gyllenbruna tar du försiktigt bort papperet med bitarna och låter dem svalna på galler i cirka en timme. Dra av bakplåtspapperet när bitarna har svalnat.

## Sockerkaksbitar med tre sorters choklad

- 75 g mjukt smör
  - 75 g strösocker
  - 1 stort ägg
  - 60 g extra fint mjöl (eller vanligt mjöl plus ½ tsk bakpulver)
  - 30 g kakao
  - 25 g vita chokladknappar
  - 25 g mjölkchokladknappar
  - En skvätt mjölk
1. Lägg mjukt smör och strösocker i en lämplig skål och rör om tills blandningen är lätt och fluffig. Tillsätt ägget och vispa kraftigt.
  2. Vänd ner mjöl och kakao. Tillsätt en skvätt mjölk tillsammans med chokladknapparna och rör om försiktigt tills smeten är väl blandad.
  3. Värm upp toastjärnet.
  4. Lägg en rågad matsked smet i var och en av de heta formarna, stäng locket och tillaga i 6–7 minuter tills kakorna är genombakta.
  5. Ta försiktigt ut kakorna med en silikonspatel och låt dem svalna. Kakorna är godast när de är lite varma och pudrade med florsocker.

## GARANTI

Spara ditt kvitto, vilket krävs vid reklamation under garantitiden.

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

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

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

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

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

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

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

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

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



## VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## DELE

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

## FØR BRUG

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

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

## SÅDAN BRUGES TOASTJERNET

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

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

### Dobbelt temperaturregulering

Den dobbelt temperaturregulering lader dig ændre varmeindstillingen alt efter, hvilken mad du skal tilberede. Den lave varmeindstilling er ideel til tilberedning af fædevarer med et højt sukkerindhold (fx bagværk og småkager). Den høje varmeindstilling anbefales til fremstilling af toast.



## Vigtigt:

- **Sørg altid for, at der er en brødkant på 2 cm uden fyld omkring sandwichen.**
  - **Fyld aldrig for meget i toastjernet, især når du bruger ingredienser, der indeholder madfarve eller farvet ost. Hvis du tilsætter for meget fyld, kan det falde ud og tilsmutte toastjernets udvendige side.**
1. Sæt toastjernet i stikkontakten. Den grønne strømindikator lyser, og toastjernet begynder at opvarme.
  2. Vælg den påkrævede varmeindstilling (lav eller høj) vha. den dobbelte temperaturregulering.
  3. Når toastjernet er helt opvarmet, lyser temperaturindikatoren. Denne indikator tændes og slukkes i løbet af tilberedningen.
  4. Smør YDERSIDEN af brødet med smør eller en anden slags fedtstof, der er egnet til madlavning. Brug ikke fedtstof med lavt fedtindhold eller højt vandindhold.
  5. Læg de to nederste skiver brød på den nederste plade med smørsiden nedad. Læg endeskiverne til venstre og højre (fig. 1).
  6. Kom fyld på. De dybe stegeplader giver plads til, at du kan bruge mere af dine favorit ingredienser, men sørg altid for, at der er et 2 cm mellemrum rundt om fyldet (fig. 2). Derved danner toastjernet en god forsejling og forhindrer, at fyldet falder ud. De bedste resultater opnås ved maksimalt at bruge 60 g ost, når det bruges som den eneste ingrediens. Hvis du tilføjer andre ingredienser, skal du reducere mængden af ost tilsvarende.
  7. Placer det tilbageværende brød øverst med smørsiden på ydersiden (derved får din toast en dejlig gylden farve i løbet af tilberedningen).
  8. Luk og lås låget, og tilbered i ca. 4-5 minutter, indtil den er gylden og tilberedt. Det er smag og behag, hvor lang tid toasten skal have i toastjernet.
  9. Lås låget op, og åbn det. Pas på dampen, der slipper ud – brug et viskestykke eller grydelapper. Fjern toasten med en ikke-metallisk spatel. Brug ikke en metalkniv, da dette kan beskadige DuraCeramic™-pladernes overflade.
  10. Når toasten er færdig, skal du passe på, da fyldet, især frugt eller tomat, kan være meget varmt.

## RENGØRING

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

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

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

## TURN ON YOUR CREATIVITY™

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

Turn  your creativity®

## OPSKRIFTSIDEER

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

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

## Brød

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

## Ost

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

## Bagværk

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

## OPSKRIFTER

### MADLAVNING VED HØJ TEMPERATUR

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

#### Ost og skinke

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

#### Ost og tomat

- 4 skiver brød
- Mediumcheddar i skiver
- 2 mediumtomater

#### Ost og løg

- 4 skiver brød
- Mediumcheddar i skiver
- Tynde løgringe

#### Pizzastykker

- 4 skiver brød
  - 40 g mozzarellaost
  - 2 spsk. pizzasauce
  - Idéer til pizzafyld: skåret oliven, finthakkede blandede peberfrugter, chilier, pepperoni, tun, stegte kyllingestrimler, stegte skiveskårede champignoner, tomater i skiver osv.
1. Saml sandwichen ved at sprede pizzasaucen ud på den nederste skive brød. Tilføj mozzarellaen og dit valg af fyld.
  2. Steges i fire minutter, indtil pizzastykkerne er sprøde og gyldne.
  3. Serveres med en rucola- og parmesansalat med olivenolie og balsamicoeddike.

### MADLAVNING VED LAV TEMPERATUR

#### Chokolade, hasselnødder og brie

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

#### Saftige havregrynskager – 4 stk.

- Du skal bruge bagepapir til denne opskrift.
  - 100 g havregryn
  - 25 g blandede frø (fx græskar- og sesamfrø)
  - 50 g tørret frugt
  - 50 g smør
  - 1 spsk. sirup
  - 50 g farin
1. Anbring havregrynene, frøene og den tørrede frugt i en velegnet skål. Smelt smørret, siruppen og farinen sammen, enten i en mikroovn eller en varmebestandig skål over varmt vand.
  2. Saml alle ingredienser, og bland dem godt sammen, så alle havregryn dækkes.
  3. Forvarm toastjernet.
  4. Læg et rektangulært stykke non-stick-bagepapir over den nederste plade. Papiret skal være en anelse større end pladen. Fordel havregrynskageblandingen jævnt ud på pladerne, luk låget, og bag dem i 6-7 minutter.
  5. Når de er bagte og gyldne, skal papiret forsigtigt fjernes, og havregrynskagerne skal afkøle på et trådstativ i cirka en time. Fjern bagepapiret, når det er afkølet.

#### Tredobbelt chokoladegestykker

- 75 g blødt smør
  - 75 g strøsukker
  - 1 stort æg
  - 60 g finmel tilsat 1/2 tsk. bagepulver
  - 30 g kakaopulver
  - 25 g hvide chokoladestykker
  - 25 g mælkechokoladestykker
  - En smule mælk
1. Læg det bløde smør og strøsukkeret i en velegnet skål, og pisk det sammen, indtil konsistensen bliver let og blød. Tilføj ægget og pisk godt.
  2. Hæld mel og kakaopulver i blandingen. Tilføj en smule mælk og chokoladestykkerne, og bland det forsigtigt sammen.
  3. Forvarm toastjernet.
  4. Læg en stor spiseskefuld af blandingen i hver af de varme forme, luk låget, og bag dem i 6-7 minutter, indtil de er gennembagte.
  5. Fjern dem forsigtigt med et køkkenredskab af silikone, og lad dem køle af.
- De er lækre, mens de stadig er lidt varme, med en smule flormelis på toppen.

## GARANTI

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

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

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

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

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

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

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



## VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## DELER

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

## FØR FØRSTE GANGS BRUK

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

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

## SLIK BRUKER DU SANDWICHTOASTEREN

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

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

## Dobbel temperaturstyring

Den doble temperaturkontrollen gjør det mulig å endre varmeinnstillingen for å steke forskjellige typer mat. Den lave temperaturen passer for mat med høyt sukkerinnhold (f.eks. kaker og småkaker). Den høye temperaturen anbefales til ostesmørbrød.

### Viktig:

- **La det alltid være et område på 2 cm rundt fyllet.**
  - **Ikke ha for mye fyll i smørbrødet, spesielt når du bruker ingredienser som inneholder matfarge eller farget ost. Fyllet kan lekke ut og lage flekker på sandwichtoasteren.**
1. Plugg inn sandwichtoasteren i hovedkontakten. Den grønne strømlampen lyser og sandwichtoasteren begynner å varmes opp.
  2. Velg anbefalt varmeinnstilling (høy eller lav) med temperaturkontrollen.
  3. Når sandwichtoasteren er varmet opp helt, lyser temperaturlampen. Denne lampen lyser og slukkes underveis i matlagingen.
  4. Spre smør eller annet fett egnet for steking på UTSIDEN av brødet.
  5. Plasser de to nederste brødskivene på bunnplaten med smørsiden ned. Rett skorpene på brødet til venstre og høyre (fig. 1).
  6. Legg på fyllet. De dypere varmeplatene lar deg brukere flere av favorittingrediensene dine, men du må alltid la det være et område på 2 cm rundt fyllet (fig. 2). Dette gjør at sandwichtoasteren kan forsegle brødet og forhindre at fyllet lekker. For best resultat bør du ikke bruke mer enn 60 g ost når dette er den eneste ingrediensen. Hvis du bruker andre ingredienser, kan du redusere mengden ost for å kompensere.
  7. Plasser resten av brødet med smørsiden opp (dette vil gi smørbrødet ditt en fin gyllen farge etter steking).
  8. Lukk og lås lokket, og la brødet steke i omtrent 4–5 minutter til det er gyllent og gjennomstekt. Du kan øke/ redusere steketiden hvis du ønsker dette.
  9. Lås opp og åpne lokket. Se opp for damp – bruk et kjøkkenhåndkle eller grytekulter. Ta ut smørbrødet ved hjelp av en ikke-metallisk stekespatte. Ikke bruk metallredskaper, da dette kan skade DuraCeramic™-overflatene på platene.
  10. Når steking er fullført må du være forsiktig når du spiser fordi fyllet, særlig frukt eller tomat, kan være svært varmt.

### RENGJØRING

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

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

1. Tørk av stekeplater med absorberende papir eller en myk, fuktig klut.
2. Rengjør utsiden av sandwichtoasteren med en fuktig, myk klut, fuktet i såpevann og vrent slik at den nesten er tørr. Deksløst kan pusses med en myk, tørr klut.

3. Trykk på utløserknappene til varmeplatene og ta dem ut av sandwichtoasteren. Senk planene ned i varmt såpevann. Skyll med rent vann. Tørk av med en tørr klut. For å unngå at det formes oksid på delene av platene uten belegg, kan du sette inn platene i sandwichtoasteren igjen og varme opp i ett minutt med lokket igjen.

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

### TURN ON YOUR CREATIVITY™

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

[www.turnonyourcreativity.com](http://www.turnonyourcreativity.com)

Turn **on** your creativity®

### OPPSKRIFTSIDEER

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

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

#### Brød

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

#### Ost

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

#### Mørdeig

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

## OPPSKRIFTER

### MATLAGING MED HØY TEMPERATUR

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

#### Ost og skinke

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

#### Ost og tomat

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

#### Ost og løk

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

#### Pizza-lommer

- 4 skiver brød
  - 40 g mozzarella
  - 2 ss pizzasaus
  - EtTips til pizzafyll: oliven i skiver, finhakket paprika, chili, pepperoni, tunfisk, kyllingbiter (tilberedt), sopp, tomater i skiver osv.
1. Spre pizzasausen på den ene skiven. Legg på mozzarella og pizzafyll.
  2. Stek i 4 minutter til sprø og gyllen.
  3. Server med rucicola- og parmesansalat med olivenolje og balsamicoeddik.

### MATLAGING MED LAV TEMPERATUR

#### Sjokolade, hasselnøtt og Brie

- 4 skiver briochebrød
  - 15 g hakkede ristede hasselnøtter
  - 60 g Brie i skiver
  - 15 g hakket mørk sjokolade
  - Honning (valgfritt)
1. Smør en side av hver skive av briochebrødet. Legg to skiver på den nederste platen.
  2. Legg sammen ostesmørbrødet ved å legge osten på de nederste skivene av briochebrødet. Dryss nøttene og sjokoladen over, og tilsett litt honning hvis det er ønskelig.
  3. Legg de to siste skivene på toppen, og stek i 3–4 minutter. Briochebrødet steker raskt.
  4. Vær svært forsiktig når du tar ut smørbrødene fra sandwichtoasteren, da de vil være ekstremt varme.

#### Frukt-flapjack – 4 stk

Du trenger bakepapir til denne oppskriften.

- 100 g havregryn
  - 25 g frøblanding (gresskar- og sesamfrø passer bra)
  - 50 g tørket frukt
  - 50 g smør
  - 1 ss sirup
  - 50 g brunt sukker
1. Legg havregryn, frø og tørket frukt i en bolle. Smelt smør, sirup og brunt sukker sammen, enten i en mikrobølgeovn eller i en varmebestandig bolle over en kjele med vann.
  2. Kombiner alle ingrediensene og bland godt for å dekke havregrynene.
  3. Forhåndsvarm sandwichtoasteren.
  4. Legg et firkantet non-stick bakepapir over den nederste platen. Det må være litt større enn platen.
  5. Fordel flapjack-blandingens jevnt mellom platene, lukk lokket og stek i 6–7 minutter.
  6. Når de er ferdigstekte og gylne, kan du forsiktig fjerne papiret og flapjackene og la dem kjøles ned på en rist i 1 time. Ta av bakepapiret når de er kjølt ned.

#### Trippel sjokoladecake

- 75 mykt smør
  - 75 g farin
  - 1 stort egg
  - 60 g mel og 1/2 ts bakepulver
  - 30 g kakao
  - 25 g hvit sjokolade, hakket
  - 25 g melkesjokolade, hakket
  - Litt melk
1. Bland smør og sukker hvitt i en passende bolle. Tilsett egg og visp godt.
  2. Brett inn mel og kakaopulver. Tilsett litt melk og sjokoladebiten og bland forsiktig.
  3. Forhåndsvarm sandwichtoasteren.
  4. Tilsett en stor spiseskje med blandingen i hver varme form, lukk lokket og stek i 6–7 minutter til gjennomstekt.
  5. Fjern forsiktig med en slikkepott i silikon og kjøøl ned.
- Deilig varm med litt melis på toppen.

## GARANTI

Ta vare på kvitteringen da den kreves ved eventuelle garantikrav.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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





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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**OPIS**

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

**PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM**

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

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

**KORZYSTANIE Z TOSTOWNICY**

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

Powłoka DuraCeramic™ — sprawdzi się w każdej sytuacji.

## Dwa ustawienia temperatury

Dwa ustawienia temperatury umożliwiają zmianę mocy grzejącej podczas przygotowywania różnego rodzaju potraw. Niska moc to ustawienie idealne do przygotowywania potraw o dużej zawartości cukru (np. ciastek). Wysoka moc to ustawienie zalecane do przygotowywania tostów.

### Ważne informacje:

- **Pamiętaj, żeby zawsze zostawić 2 cm odstępu między nadzieniem a brzegiem kromki.**
- **Nigdy nie wkładaj do grzanek za dużo nadzienia, zwłaszcza jeśli używasz składników zawierających barwniki spożywcze albo kolorowych serów. Jeśli nadzienia będzie za dużo, może wypłynąć i zabarwić obudowę tostownicy.**

1. Podłącz tostownicę do gniazdka zasilania. Zaświeci się zielona kontrolka zasilania i tostownica zacznie się nagrzewać.
2. Używając funkcji dwóch ustawień temperatury, wybierz odpowiednią moc (niską lub wysoką).
3. Gdy tostownica w pełni się nagrzej, zaświeci się kontrolka temperatury. Kontrolka ta będzie się zaświecać i gasnąć podczas opiekania.
4. Posmaruj kanapki OD ZEWNĄTRZ masłem lub innym tłuszczem.
5. Połóż obie kromki pieczywa na dolnej płycie, posmarowaną stroną do dołu. Umieść kromki tak, aby każda była skierowana górną skórką na zewnątrz urządzenia, czyli jedna na lewo, a druga na prawo (rys. 1).
6. 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.
7. Umieść pozostałe kromki pieczywa na wierzchu, posmarowaną stroną na zewnątrz (pozwoli to uzyskać po opieczieniu apetyczny, złoty kolor kanapki).
8. Zamknij pokrywę na zatrask i opiekaj przez mniej więcej 4–5 minut, aż do zrumienienia. Opiekaj dłużej lub krócej, zależnie od indywidualnych upodobań.
9. 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, aby nie uszkodzić powłoki DuraCeramic™ na płytach grzejnych.
10. Zachowaj ostrożność podczas jedzenia przygotowanych kanapek, ponieważ dodatki, zwłaszcza owoce lub pomidory, mogą być bardzo gorące.

## CZYSZCZENIE

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

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

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

## TURN ON YOUR CREATIVITY™

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

Turn  your creativity®

## PRZYKŁADOWE PRZEPISY

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

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

## Pieczyczo

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

## Ser

Najlepsze do opiekanych kanapek są klasyczne sery o dobrej topliwości, typu cheddar, jarlsberg, 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 zamrożonych) lub poszukaj w sklepie owocowego nadzienia w puszcze.

## PRZEPISY

### PRZYGOTOWYWANIE POTRAW W WYSOKIEJ TEMPERATURZE

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

#### Pizzowe kieszonki

- 4 kromki chleba
- 40 g sera mozzarella
- 2 łyżki stołowe sosu do pizzy
- Dodatki do pizzy: oliwki pokrojone w plasterki, drobno posiekana papryka, papryczki chili lub pepperoni, tuńczyk, posiekany gotowany kurczak, ugotowane i pokrojone w plasterki grzyby, plastry pomidorów itp.

1. Przygotuj kanapkę, rozkładając dodatki na dolnej kromce. Dodaj ser mozzarella i wybrane dodatki.
2. Opiekaj przez 4 minuty, aż będą chrupiące i złociste.
3. Podawaj z sałatą z rukoli i parmezanu, skropioną oliwą z oliwek i octem balsamicznym.

### PRZYGOTOWYWANIE POTRAW W NISKIEJ TEMPERATURZE

#### Czekolada, orzechy laskowe i ser brie

- 4 kromki pieczywa brioche
  - 15 g posiekanych, prażonych orzechów laskowych
  - 60 g sera brie, pokrojonego w plastry
  - 15 g gorzkiej czekolady pokrojonej na kawalki
  - miód (opcjonalnie)
1. Posmarować masłem wszystkie kromki pieczywa brioche. Położyć dwie kromki na dolnej płycie.
  2. Ułożyć ser na kromkach. Posypać orzechami i czekoladą oraz poleać odrobiną miodu, według uznania.
  3. Położyć na wierzch pozostałe dwie kromki pieczywa brioche i opiekac przez 3–4 minuty. Pieczywo brioche zapieka się dość szybko.
  4. Ostrożnie wyjąć z tostownicy, ponieważ kanapki będą bardzo gorące.

#### Ciastka zbożowo-owocowe — 4 szt.

Ten przepis wymaga wykorzystania papieru do pieczenia.

- 100 g płatków owsianych
  - 25 g mieszanki ziaren (np. pestek dyni i nasion sezamu)
  - 50 g suszonych owoców
  - 50 g masła
  - 1 łyżka stołowa syropu cukrowego
  - 50 g brązowego cukru
1. Wsyp płatki owsiane, ziarna i suszone owoce do miski. W kuchence mikrofalowej lub w kąpieli wodnej rozpuść razem masło, syrop i brązowy cukier.
  2. Połącz wszystkie składniki i dobrze wymieszaj, aby wszystkie płatki owsiane zostały pokryte.
  3. Rozgrzej tostownicę.
  4. Na dolnej płycie połóż kwadratowy kawałek papieru do pieczenia. Musi on być nieco większy niż płyta. Podziel równo masę między płyty, zamknij pokrywę i piecz przez 6–7 minut.
  5. Kiedy ciastka będą upieczone i złociste, ostrożnie wyjmij je razem z papierem z tostownicy i ostudź na kratce przez mniej więcej 1 godzinę. Po ostygnięciu oderwij papier.

## Potrójnie czekoladowe biszkopty

- 75 g miękkiego masła
- 75 g drobnego cukru
- 1 duże jajko
- 60 g mąki typu self-rising (lub 60 g zwykłej mąki wymieszanej z 1/3 łyżeczki proszku do pieczenia)
- 30 g kakao w proszku
- 25 g kawałków białej czekolady
- 25 g kawałków mlecznej czekolady
- Trochę mleka

1. Włóż miękkie masło i cukier do miski i ucieraj, aż masa będzie lekka i puszysta. Dodaj jajko i dobrze ubij.
2. Wmieszaj do masy mąkę z proszkiem i kakao. Dodaj trochę mleka i kawałki czekolady. Ostrożnie wymieszaj do połączenia składników.
3. Rozgrzej tostownicę.
4. Włóż do każdej formy dużą łyżkę masy, zamknij pokrywę i piecz przez 6–7 minut, aż ciastka będą upieczone w środku.
5. Delikatnie wyjmij łyżką silikonową i ostudź.

Są pyszne jeszcze ciepłe, posypane cukrem pudrem.

## 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 używania, 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 użytkownika. 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 dealerem 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



## DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

### ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE PRO POZDĚJŠÍ POUŽITÍ

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

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

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

Zařízení nikdy neovládejte pomocí externího časovače nebo dálkového ovladače.

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

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

Nepoužívejte toto zařízení venku.

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

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

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

## POPISY

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

## PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

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

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

## JAK SENDVIČOVAČ POUŽÍVAT

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

Povrchová vrstva DuraCeramic™ – poradí si se vším.

### Duální regulátor teploty

Duální regulátor teploty umožňuje měnit výkon podle typu vařeného pokrmu. Nízký výkon je ideální pro vaření pokrmů s obsahem cukru (např. cukroví či sušenek). Vysoký výkon se doporučuje k přípravě toastů.

### Důležité body:

- Kolem náplně sendviče vždy ponechte 2 cm místa.
- Toast nikdy nepřepliňuje, zvláště pokud používáte přísady obsahující potravinářská barviva nebo barvené sýry. Přílišné množství náplně může vytéci a zanechat skvrny na krytu sendvičovače.

1. Zapojte sendvičovač do sítě. Rozsvítí se kontrolka napájení a sendvičovač se začne zahřívat.
2. Pomocí duálního regulátoru teploty zvolte požadovaný teplotní výkon (nízký nebo vysoký).
3. Jakmile sendvičovač dosáhne plného zahřátí, rozsvítí se kontrolka teploty. Tato kontrolka se bude během používání sendviče střídavě rozsvěcovat a zase zhasínat.
4. VNĚJŠÍ stranu toustového chleba potřete máslem nebo jiným produktem vhodným k namazání a vaření.
5. 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).
6. 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.
7. Nakonec sendviče přiklopte zbylými dvěma plátky chleba, namazanými z vrchní strany máslem (tak sendvič získá při pečení hezkou nazlátlou barvu).
8. 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.
9. Uvolněte západku a otevřete víko. Dávejte pozor, ať vás neopaří unikající pára: použijte utěrku na nádobí nebo chňapku. Hotový sendvič vytáhněte pomocí lopatky vyrobené z nekovového materiálu. Nepoužívejte kovovou lopatku, neboť ta může poškodit povrchovou vrstvu DuraCeramic™ plotýnek.
10. Hotový sendvič konzumujte opatrně, neboť jeho náplň, obzvláště pak ovoce či rajčata, může být velmi horká.

### ČIŠTĚNÍ

▲ Sendvičovač vypněte a vypojte ze sítě a před čištěním ho nechte zcela vychladnout. Těleso sendvičovače, přírodní šňůru ani zástrčku nikdy 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 oťete dobře sajícím papírem nebo jemným navlhčeným hadříkem.
2. Vnější plochy sendvičovače oťete jemným hadříkem namočeným v teplé vodě s trochou saponátu a následně vyždímaným téměř dosucha. Kryt můžete přešetřit pomocí jemného suchého hadříku.
3. Stiskněte tlačítka uvolnění plotýnek a vyjměte je ze sendvičovače. Desky omyjte v teplé vodě s trochou saponátu. Opláchněte je čistou vodou. Pomocí měkké utěrky je oťete dosucha. Abyste předešli rezivění nelakovaných povrchů plotýnek, vložte plotýnky zpět do sendvičovače a se zavřeným víkem sendvičovače je zahřívejte po dobu jedné minuty.  
Poznámka: Plotýnky doporučujeme mýt pouze v ruce, aby zůstala zachována povrchová vrstva DuraCeramic™.

### TURN ON YOUR CREATIVITY™

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

Turn  your creativity®

### NÁPADY NA PŘÍPRAVU

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

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



## Toustový chléb

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

## Sýry

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

## Sladké varianty

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

## RECEPTY

### VAŘENÍ PŘI VYSOKÉ TEPLOTĚ

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

#### Sýr a šunka

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

#### Sýr a rajčata

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

#### Sýr a cibule

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

#### Pizza taštičky

- 4 plátky chleba
- 40 g mozzarely
- 2 polévkové lžice rajčatové směsi na pizzu
- Nápadů na přísady na pizzu: pokrájené olivy, nejemno nakrájená směs paprik, chilli, feferonky, tuňák, vařené kuřecí kousky, vařené plátky žampionů, plátky rajčat atd.

1. Spodní plátky taštiček potřete rajčatovou směsí na pizzu. Přidejte mozzarellu a vybrané přísady.
2. Pečte dokřúpava a dozlatova 4 minuty.
3. Podávejte s roketovým salátkem sypaným parmazánem a pokapaným olivovým olejem a octem balsamico.

### VAŘENÍ PŘI NÍZKÉ TEPLOTĚ

#### Čokoláda, lískové oříšky a sýr Brie

- 4 plátky sladkého chleba (brioche)
  - 15 g opražených a nasekaných lískových ořechů
  - 60 g syra 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 vyjímejte opatrně, neboť budou velice horké.

#### Ovocné lívance z ovesných vloček – 4 kousky

Pro tento recept budete potřebovat pečicí papír.

- 100 g vloček
  - 25 g směsi semínek (např. dýňová a sezamová semínka)
  - 50 g sušeného ovoce
  - 50 g másla
  - 1 polévková lžice sirupu
  - 50 g hnědého cukru
1. Vložte vločky, semínka a sušené ovoce do vhodné mísy. Rozpusťte společně máslo, sirup a hnědý cukr, buď v mikrovlnné troubě, nebo v žáruvzdorného míse ve vodní lázni.
  2. Zkombinujte všechny přísady a dobře je promíchejte, aby byly všechny vločky obalené.
  3. Předehřejte sendvičovač.
  4. Na spodní plotýnku položte nepřilnavý pečicí papír ve tvaru obdélníku. Musí být o něco větší než plotýnka.
  5. Rozdělte směs rovnoměrně na plotýnky, zavřete víko a pečte 6 až 7 minut.
  6. Jakmile bude těsto upečené dozlatova, opatrně vyjměte papír a nechte lívance po dobu 1 hodiny zchladnout na roštu. Počkejte, až balicí papír zchladne a sloupněte jej.



### Trojité čokoládový piškot

- 75 g povoleného másla
- 75 g krupicového cukru
- 1 veľké vejce
- 60 g samokypřící mouky
- 30 g kakaového prášku
- 25 g lupínků bílé čokolády
- 25 g lupínků mléčné čokolády
- Trochu mléka

1. Povolené maslo a krupicový cukr vložte do vhodné mísy a míchejte, dokud směs nebude lehká a nadýchaná. Přidejte vejce a dobře vyšlehejte.
2. Vmíchejte mouku a kakaový prášek. Lehce vmíchejte trochu mléka a lupínky čokolády tak, aby se směs spojila. Předehřejte sendvičovač.
3. Na každou horkou plotýnku dejte velkou polévkovou lžičku směsi, zavřete víko a pečte 6 až 7 minut, dokud těsto nebude propečené.
4. Opatrně vyjměte silikonovou stěrku a nechte vychladnout.

Podávejte teplý a posypaný moučkovým cukrem.

### ZÁRUKA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



**INFORMAȚII IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**COMPONENTE**

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

**ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE**

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

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

**UTILIZAREA PRĂJITORULUI DE SANDVIȘURI**

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

DuraCeramic™ – un strat de acoperire conceput pentru a rezista la orice provocare

## Control dual al temperaturii

Controlul dual al temperaturii vă permite să schimbați setarea de încălzire pentru pregătirea diferitelor tipuri de alimente. Setarea de încălzire redusă este ideală pentru pregătirea alimentelor cu conținut înalt de zahăr (de ex. produsele de patiserie sau fursecurile). Setarea de încălzire ridicată este recomandată pentru sandvișuri.

### Aspecte importante:

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

## CURĂȚAREA

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

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

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

## TURN ON YOUR CREATIVITY™

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

Turn  your creativity®

## IDEI DE REȚETE

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

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

## Tipuri de pâini

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

## Tipuri de brânză

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

## Produse de patiserie

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

## REȚETE

### PREGĂTIREA LA TEMPERATURĂ ÎNALTĂ

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

#### Brânză și șuncă

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

#### Brânză și roșii

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

#### Brânză și ceapă

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

#### Pernuțe pizza

- 4 felii de pâine
- 40 g mozzarella
- 2 linguri sos de pizza
- Idei pentru topping: măsline feliate, ardei de diferite tipuri, tocați fin, ardei iute, pepperoni, ton, carne de pui gătită și tocată, ciuperci gătită și feliate, roșii feliate etc.

1. Pregătiți sandvișul întinzând sosul de pizza pe felile de pâine de jos. Adăugați mozzarella și toppingurile alese.
2. Lăsați sandvișul în aparat timp de 4 minute, până ce devine crocant și auriu.
3. Se servește cu salată de rucola și parmezan, stropită cu ulei de măsline și oțel balsamic.

### PREGĂTIREA LA TEMPERATURĂ SCĂZUTĂ

#### Ciocolată, alune de pădure și brânză Brie

- 4 felii de pâine brișă
  - 15 g de alune de pădure prăjite și tocate
  - 60 g de brânză Brie, feliată
  - 15 g ciocolată neagră, tocată
  - Miere (opțional)
1. Ungeți cu unt o parte a fiecărei felii de brișă. Așezați două felii pe placa de jos.
  2. Uniți sandvișul prăjit așezând brânza pe felile de jos ale brișei. Presărați alunele și ciocolata și stropiți cu puțină miere dacă doriți.
  3. Acoperiți cu celelalte două felii de brișă și preparați 3–4 minute. Brișoa se va prăji rapid.
  4. Scoateți cu grijă din prăjitorul de sandvișuri, deoarece sandvișurile prăjite vor fi extrem de fierbinți.

#### Batoane de cereale cu fructe – pentru 4 buc.

Pentru această rețetă, veți avea nevoie de hârtie de copt.

- 100 g ovăz
  - 25 g amestec de semințe (de exemplu, de dovleac și susan)
  - 50 g fructe uscate
  - 50 g unt
  - 1 lingură de sirop
  - 50 g zahăr brun
1. Adăugați ovăzul, semințele și fructele uscate într-un vas adecvat pentru amestecate. Amestecați și topiți untul, siropul și zahărul brun în cuptorul cu microunde sau într-un vas termorezistent așezat peste o cratiță cu apă.
  2. Combinați toate ingredientele, amestecându-le bine pentru a acoperi complet ovăzul.
  3. Preîncălziți prăjitorul de sandvișuri.
  4. Așezați o bucată dreptunghiulară de hârtie de copt pe placa inferioară. Aceasta trebuie să fie puțin mai mare decât placa. Împărțiți în mod egal amestecul pentru batoane între cele două jumătăți ale aparatului, închideți capacul și lăsați amestecul la copt timp de 6–7 minute.
  5. Odată ce acesta devine auriu, scoateți cu atenție hârtia de copt și batoanele și lăsați-le să se răcească, așezate pe un grătar, timp de cca 1 oră. După răcire, desprindeți hârtia de copt.

## Prăjituri cu trei tipuri de ciocolată

- 75 g unt moale
- 75 g zahăr pudră
- 1 ou mare
- 60 g făină cu agent de creștere
- 30 g pudră de cacao
- 25 g fulgi de ciocolată albă
- 25 g fulgi de ciocolată cu lapte
- Puțin lapte

1. Adăugați untul moale și zahărul pudră într-un vas adecvat pentru amestecare și frecați până ce amestecul devine ușor și pufoș. Adăugați oul și amestecați bine.
2. Adăugați făina și pudra de cacao și amestecați. Adăugați laptele și fulgii de ciocolată; amestecați ușor pentru a le combina cu celelalte ingrediente.
3. Preîncălziți prăjitorul de sandvișuri.
4. Așezați câte o lingură mare de amestec în fiecare formă, închideți capacul și lăsați amestecul la copt timp de 6–7 minute, până ce acesta este bine pătruns.
5. Scoateți prăjiturile cu grijă, folosind o spatulă din silicon, și lăsați-le la răcit.

Prăjiturile sunt delicioase dacă sunt servite călduțe, presărate cu zahăr pudră.

## GARANȚIE

Vă rugăm să păstrați chitanța, prezența acesteia fiind solicitată în cazul oricăror solicitări de reparație acoperite de garanție.

Garanția acestui aparat este de 2 ani de la data achiziției, conform informațiilor din acest document.

În timpul perioadei de garanție, în cazul puțin probabil în care aparatul nu mai funcționează din cauza unei defecțiuni de design sau de fabricație, înapoiați-l magazinului de unde l-ați achiziționat, împreună cu bonul de casă și o copie a acestei garanții.

Drepturile și beneficiile oferite conform acestei garanții sunt suplimentare față de drepturile dvs. legale, care nu sunt afectate de această garanție. Jarden Consumer Solutions (Europe) Ltd. („JCS (Europe)”) își rezervă dreptul de a modifica acești termeni.

JCS (Europe) își asumă, pe perioada garanției, obligația de a repara sau de a înlocui gratuit aparatul sau orice componentă a aparatului care se dovedește a nu funcționa, în următoarele condiții:

- să anunțați imediat magazinul sau JCS (Europe) despre apariția problemei; și
- aparatul să nu fi fost modificat în niciun fel sau să nu fi fost supus deteriorărilor, întrebunțării greșite, abuzurilor, reparațiilor sau modificărilor efectuate de către alte persoane decât cele autorizate de JCS (Europe).

Defecțiunile care apar în urma utilizării neadecvate, deteriorării, abuzului, alimentării la tensiuni neadecvate, catastrofelor naturale, evenimentelor neprevăzute de JCS (Europe), reparației sau modificării de către o altă persoană decât cele autorizate de JCS (Europe) sau nerespectării instrucțiunilor de utilizare nu sunt acoperite de această garanție. În plus, uzura normală, incluzând, fără a se limita la, decolorările minore și zgârieturile nu sunt acoperite de această garanție.

Drepturile prevăzute în această garanție se vor aplica numai primului cumpărător și nu se extind în cazul utilizării comerciale sau comune.

Deșeurile provenite din produsele electrice nu trebuie eliminate împreună cu deșeurile menajere. Vă rugăm să le reciclați dacă aveți această posibilitate. Pentru informații suplimentare privind reciclarea și deșeurile provenite din echipamentele electrice și electronice, contactați-ne prin e-mail la adresa [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com).

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



## ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ОТНОСНО ОПАСНОСТТА

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

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

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

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

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

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

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

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

- Винаги първо се уверявайте, че ръцете ви са сухи, преди да боравите със задушката или да превключвате уреда.
- Винаги поставяйте уреда върху стабилна, надеждна, суха и равна повърхност.

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

## OSAT

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

## ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

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

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

## УПОТРЕБА НА ТОСТЕРА ЗА САНДВИЧИ

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

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

### Двойно регулиране на температурата

Двойното регулиране на температурата ви позволява да промените настройките на температурата за приготвяне на различни видове храна. Настройката за ниска температура е идеална за приготвяне на храни с високо съдържание на захар (например сладкарски изделия и бисквити). Настройката за висока температура се препоръчва за приготвяне на тостери.

### Важни моменти:

- **Винаги оставяйте разстояние от 2 cm разстояние около пълнежа на сандвича.**
- **Никога не препълвайте вашия тостер, особено когато използвате съставки, които съдържат хранителни оцветители или оцветени сирена. Твърде много пълнеж може да доведе до изтичане и да изцапа тостера за сандвичи.**

1. Включете тостера за сандвичи в мрежовия контакт. Зеленият светлинен индикатор на захранването ще светне и тостерът за сандвичи ще започне да се загрева.
2. Изберете нужната настройка на температурата (ниска или висока), като използвате двойното регулиране на температурата.
3. Когато тостерът за сандвичи се загрее напълно, светлинният индикатор за температура ще светне. Този индикатор ще светва и ще угасва по време на приготвянето.
4. Намажете ВЪНШНАТА страна на хляба с масло или друга, подходяща за готвене мазнина.
5. Поставете двете долни филии хляб така, че намастената им страна да е върху долната плоча. Обърнете кората на хляба наляво и надясно (фиг. 1).
6. Добавете пълнежа. Дълбоките плочи позволяват да използвате повече от любимите ви съставки, но винаги оставяйте разстояние от 2 cm около пълнежа (фиг. 2). Това ще позволи на тостера за сандвичи да се затвори плътно и ще предотврати изтичане на пълнежа. За най-добри резултати, когато използвате сирене или кашкавал като основна съставка, максималното количество не бива да

надвишава 60 g. Ако добавяте други продукти, намалете количеството сирене или кашкавал.

7. Поставете останалия хляб отгоре с намастената страна навън (това ще придаде на тостерите чудесен златист цвят).
8. Затворете и защитете капака и оставете да се запече за ок. 4-5 минути, докато хлябът добие златист цвят. В зависимост от вкуса ви, можете да държите сандвича в тостера повече или по-малко време.
9. Освободете двете лостчета и отворете капака. Пазете се от излизащата пара – използвайте домакинска кърпа или кухненска ръкавица. Извадете готовите тостери с помощта на нематална шпатула. Не използвайте метални остриета, тъй като това може да повреди покритието на плочите DuraCeramic™.
10. След като извадите готовия сандвич, не забравяйте, че пълнежът, особено ако е от плодове или домати, може да е много горещ.

## ПОЧИСТВАНЕ

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

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

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

## TURN ON YOUR CREATIVITY™

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

Turn  your creativity®



## ИДЕИ ЗА РЕЦЕПТИ

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

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

### Видове хляб

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

### Сирена

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

### Тестени изделия

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

## РЕЦЕПТИ

### ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ВИСОКА ТЕМПЕРАТУРА

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

#### Сирене/Кашкавал и шунка

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

#### Сирене/Кашкавал и домати

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

#### Сирене/Кашкавал и лук

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

#### Пица джобчета

- 4 филии хляб
  - 40 g сирене моцарела
  - 2 с.л. сос за пица
  - Идеи за гарнировка за пица: нарязани маслини, ситно нарязани различни видове чушки, чили чушлета, пеперони, риба тон, варено ситно нарязано пиле, варени нарязани гъби, домати на филийки и др.
1. Пригответе сандвича, като нанесете соса за пица на долните филии хляб. Прибавете моцарелата и избраните от вас гарнировки.
  2. Запечете за 4 минути, докато стане хрупкаво и златисто.
  3. Сервирайте със салата от рукола и сирене Пармезан, залята със зехтин и балсамов оцет.

### ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА НИСКА ТЕМПЕРАТУРА

#### Шоколад, лешници и сирене Бри

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

## Плодови овесени блокчета на хапки – за 4 порции

За тази рецепта трябва да използвате хартия за печене.

- 100 g овесени ядки
- 25 g смес от семена (тиквени и сусамови семена са добра комбинация)
- 50 g сушени плодове
- 50 g масло
- 1 с.л. сироп
- 50 g кафява захар

1. Поставете овесените ядки, семената и изсушените плодове в подходяща купа за разбъркване. Разтопете маслото, сироп и кафявата захар заедно или на микровълнова печка, или в огнеупорна купа на водна баня.
2. Смесете всички съставки, като разбърквате добре, за да покрият всичкия овес.
3. Нагрейте предварително тостера за сандвичи.
4. Сложете правоъгълно парче незалепаща хартия за печене върху долната плоча. Това парче трябва да е малко по-голямо от плочата.
5. Разделете сместа за блокчетата равномерно между плочите, затворете капака и печете около 6–7 минути.
6. След като се изпекат и станат златисти, внимателно отстранете хартията и блокчетата и оставете да се охладят на метална решетка за около 1 час. Обелете хартията за печене, след като изстинат.

## Тройно шоколадови пандишпанови капки

- 75 g омекнало масло
- 75 g пудра захар
- 1 голямо яйце
- 60 g брашно с набухватели
- 30 g какао на прах
- 25 g чипс от бял шоколад
- 25 g чипс от млечен шоколад
- Малко прясно мляко

1. Поставете омекналото масло и пудрата захар в подходяща купа за смесване и бийте, докато се получи лека и пухкава смес. Прибавете яйцето и разбийте добре.
2. Добавете брашното и какаото на прах. Добавете малко прясно мляко и шоколадов чипс, разбъркайте леко, за да ги смесите.
3. Нагрейте предварително тостера за сандвичи.
4. Сложете голяма супена лъжица от сместа във всяка затоплена форма, затворете капака и печете около 6–7 минути докато се изпече.
5. Внимателно извадете със силиконова шпатула и оставете да се охладят.

Сервира се, когато е леко топло и поръсено с пудра захар.

## ГАРАНЦИЯ

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

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

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

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

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

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

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

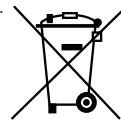
Правата по настоящата гаранция се прилагат само за първоначалния купувач и не продължават действието и валидността си при търговска или обща употреба.

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

Отпадъците от електрически продукти не трябва да се изхвърлят в контейнерите за отпадъци от домакинствата.

Моля, рециклирайте такива отпадъци, където съществуват съоръжения за това. Изпратете ни имейл на: [enquiries@jardencs.com](mailto:enquiries@jardencs.com) за информация относно по-нататъшно рециклиране и относно WEEE (директивата за отпадъците от електрически и електронно оборудване (OEEO)).

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



## VAŽNE SIGURNOSNE INFORMACIJE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## PARTS

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

## PRIJE PRVE UPOTREBE

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

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

## UPOTREBA TOSTERA ZA SENDVIČE

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

### Kontrola dvostruke temperature

Kontrola dvostruke temperature omogućuje vam promjenu postavke topline za kuhanje različitih vrsta hrane. Postavke niske topline idealna je za kuhanje hrane s visokim udjelom šećera (npr. peciva i kolači). Postavke visoke topline preporučena je za izradu tosta.

### Važne pojedinosti:

- Uvijek ostavite 2 cm slobodnog prostora oko nadjeva.
- Nemojte nikada previše napuniti tost, posebice kada koristite sastojke koji sadržavaju boju za hranu ili obojeni sir. Previše nadjevaka može iscuriti i može umrljati kućište tostera.

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

### ČIŠĆENJE

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

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

1. Ploče za kuhanje obrišite upijajućim papirom ili mekom i vlažnom krpom.
2. Vanjski površinu tostera za sendviče očistite mekanom i vlažnom krpom, dobro ocijedenom nakon umakanja u toplu sapunastu vodu. Poklopac se može dotjerati mekom i suhom krpom.
3. Pritisnite tipke za oslobađanje ploča za kuhanje i uklonite ploče iz tostera za sendviče. Uronite ploče u toplu i sapunastu vodu. Isperite čistom vodom. Obrišite i osušite mekanom krpom. Da biste spriječili oksidiranje na golim površinama ploče, umetnite ploču natrag u toster za sendviče i zagrijavajte jednu minutu uz zatvoreni poklopac.

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

### TURN ON YOUR CREATIVITY™

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

Turn  your creativity®

## IDEJE ZA RECEPTE

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

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

### Kruh

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

### Sirevi

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

### Tjestenina

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

## RECEPTI

### KUHANJE NA VISOKOJ TEMPERATURI

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

#### Sir i šunka

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

#### Sir i rajčica

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

#### Sir i luk

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

#### Pizza mini pecivo

- 4 kriške kruha
- 40 g mocarela sira
- 2 žlica pizza umaka
- Ideje za pizza sastojke: narezane masline, fino smljeveni papar, čili, feferoni, tuna, sitni komadići kuhane piletine, narezane kuhane gljive, narezane rajčice itd.

1. Sendvič napravite tako da pizza umak namažete na donje kriške kruha. Dodajte mocarelu i sastojke prema želji.
2. Kuhajte 4 minute dok ne postane hruskavo i zlatne boje.
3. Poslužite salatom od rukole i parmezana, poprskano maslinovim uljem i vinskim octom.

### KUHANJE NA NISKOJ TEMPERATURI

#### Čokolada, lješnjak i Brie sir

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

## Mali voćni kolači – izrađuju se 4

Za ovaj recept trebat će vam papir za pečenje.

- 100 g zobene kaše
  - 25 g miješanih sjemenki (buča i sezam mogu dobro poslužiti)
  - 50 g suhog voća
  - 50 g maslaca
  - 1 žlica sirupa
  - 50 g smeđeg šećera
1. Zobenu kašu, sjemenke i osušeno voće stavite u odgovarajuću posudu za miješanje. Zajedno otopite maslac, sirup i smeđi šećer, ili u mikrovalnoj pećnici ili u vatrostalnoj posudi iznad zdjele s vodom.
  2. Kombinirajte sve sastojke i promiješajte tako da dobro prekrije svu zobenu kašu.
  3. Zagrijte toster za sendviče.
  4. Na donju ploču namjestite četvrtasti komad ne-ljepljivog papira za pečenje. Mora biti malo veći od ploče.
  5. Mješavinu podijelite jednako po pločama, zatvorite poklopac i kuhajte 6 – 7 minuta.
  6. Kada se skuha i poprimi zlatnu boju, pažljivo uklonite papir i kolače i pustite da se približno 1 sat hlade na žičanoj polici. Kada se ohladi, skinite papir za pečenje.

## Meki kolač s tri čokolade

- 75 g omekšanog maslaca
  - 75 g finog šećera
  - 1 veliko jaje
  - 60 g brašna s kvascem
  - 30 g kakao u prahu
  - 25 g mrvica bijele čokolade
  - 25 g mrvica mlječne čokolade
  - Malo mljeka
1. Smjestite omekšani maslac i fini šećer u pogodnu posudu za miješanje i miješajte dok ne napravite laganu i prozračnu kremu. Dodajte jaje i dobro promiješajte.
  2. Preklapanjem umiješajte brašno i kakao u prahu. Poprskajte s malo mljeka i čokoladnih mrvica, lagano promiješanim.
  3. Zagrijte toster za sendviče.
  4. U svaki vrući kalup stavite veliku žlicu mješavine, zatvorite poklopac i kuhajte 6 – 7 minuta dok se temeljito ne skuha.
  5. Pažljivo uklonite silikonskom lopaticom i pustite da se ohladi.

Ukusno je kada se jede dok je još malo toplo i prekriveno kristaliziranim šećerom.

## JAMSTVO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



## ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

## ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## ΜΕΡΗ

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

## ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

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

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



## ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΤΟΣΤΙΕΡΑΣ ΣΑΝΤΟΥΙΤΣΙΕΡΑΣ ΣΑΣ

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

### Διπλός έλεγχος θερμοκρασίας

Ο διπλός έλεγχος θερμοκρασίας, σας επιτρέπει να αλλάζετε τη ρύθμιση θερμοκρασίας για να φτιάχνετε διαφορετικά είδη φαγητών. Η ρύθμιση Χαμηλής θερμοκρασίας είναι ιδανική για φαγητά με υψηλό περιεχόμενο ζάχαρης (π.χ. γλυκίσματα και κουλουράκια). Η ρύθμιση Υψηλής θερμοκρασίας συνιστάται για να φτιάχνετε τoστ.

**Σημαντικά σημεία:** Αφήνετε πάντα ένα κενό 2cm γύρω από τη γέμιση του σάντουιτς. Ποτέ μην παραγεμίζετε το τoστ σας, ιδιαίτερα όταν χρησιμοποιείτε υλικά που περιέχουν χρωστικές τροφίμων ή χρωματιστά τυριά. Η πολλή γέμιση μπορεί να χυθεί και να λεκιάσει το περίβλημα της τοστιέρας.

1. Συνδέστε την τοστιέρα σαντουισιέρα σας στην κεντρική παροχή ρεύματος. Η πράσινη λυχνία ένδειξης λειτουργίας θα ανάψει όταν η τοστιέρα σαντουισιέρα σας αρχίσει να ζεσταίνεται.
2. Επιλέξτε την απαιτούμενη ρύθμιση θερμοκρασίας (Χαμηλή ή Υψηλή) χρησιμοποιώντας το διπλό έλεγχο θερμοκρασίας.
3. Όταν η τοστιέρα σαντουισιέρα σας έχει ζεσταθεί εντελώς η λυχνία ένδειξης θερμοκρασίας θα ανάψει. Η λυχνία αυτή θα ανάβει και θα σβήνει κατά τη διάρκεια του ψήσιματος.
4. Απλώστε στο ΕΞΩ μέρος του ψωμιού βούτυρο ή μαργαρίνη κατάλληλη για μαγείρεμα.
5. Τοποθετήστε τις δύο κάτω φέτες του ψωμιού στην κάτω πλάκα με τη "βουτυρωμένη" πλευρά τους προς τα κάτω. Ακουμπήστε τις γωνίες του ψωμιού με την κόρα προς τα κάτω στα αριστερά και στα δεξιά (σχ. 1).

6. Προσθέστε τη γέμιση. Οι βαθιές ραβδώσεις, σας επιτρέπουν να χρησιμοποιήσετε περισσότερα από τα αγαπημένα σας υλικά αλλά αφήνετε πάντα ένα κενό 2cm γύρω από τη γέμιση (σχ. 2). Αυτό θα επιτρέψει στην τοστιέρα σαντουισιέρα σας να "κλείσει" καλά το γύρω-γύρω του σάντουιτς και θα εμποδίσει τη γέμιση να χυθεί. Για καλύτερα αποτελέσματα, η μέγιστη ποσότητα τυριού, όταν χρησιμοποιείται ως το μόνο υλικό, δεν θα πρέπει να υπερβαίνει τα 60g. Αν προσθέσετε και άλλα υλικά, μειώστε την ποσότητα του τυριού για να αντισταθμίσει από αυτά.
7. Τοποθετήστε το υπόλοιπο ψωμί στο πάνω μέρος του σάντουιτς με τη βουτυρωμένη πλευρά του προς τα έξω (αυτό θα δώσει δύο σάντουιτς με χρυσάφι απόχρωση όσο ψήνεται).
8. Κλείστε και στερεώστε το καπάκι και αφήστε το σάντουιτς να ψηθεί για περίπου 4-5 λεπτά μέχρι να είναι χρυσάφι και ψημένο. Αφήστε το σάντουιτς στην τοστιέρα περισσότερο ή λιγότερο ανάλογα με τα γούστα σας.
9. Απελευθερώστε το μάνταλο και ανοίξτε το καπάκι. Προσέξτε τον ατμό που διαφεύγει-χρησιμοποιήστε μια πετσέτα της κουζίνας ή φορέστε γάντια φούρνου. Αφαιρέστε το ψημένο σάντουιτς με μια μη-μεταλλική σπάτουλα. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικές λεπίδες διότι μπορεί να προξενήσουν ζημιά στην DuraCeramic™ επιφάνεια των πλακών.
10. Μόλις ψηθεί προσέξτε όταν το τρώτε γιατί η γέμιση, ιδιαίτερα με φρούτα και νομάτες, μπορεί να είναι πολύ ζεστή.

## ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

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

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

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

## TURN ON YOUR CREATIVITY™

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

[www.turnonyourcreativity.com](http://www.turnonyourcreativity.com)

Turn  your creativity®

## ΙΔΕΕΣ ΓΙΑ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

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

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

### Ψωμιά

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

### Τυριά

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

### Φύλλο

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

## ΣΥΝΤΑΓΕΣ

### ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΣΕ ΥΨΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ

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

#### Τυρί και ζαμπόν

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

#### Τυρί και τομάτα

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

#### Τυρί και κρεμμύδι

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

#### Τσέπες Πίτσας

- 4 φέτες ψωμί
- 40g τυρί μοτσαρέλα
- 2 κουταλιές υλικά για πίτσα
- Ιδέες υλικών για πίτσα: ελιές σε φέτες, ψιλοκομμένες ανάμεικτες πιπεριές, καυτερή πιπεριά (τσίλι), πεπερόνι, τόνος, μαγειρεμένο ψιλοκομμένο κοτόπουλο, μαγειρεμένα μανιτάρια σε φέτες, τομάτα σε φέτες κτλ.

1. Φτιάξτε τα σάντουιτς απλώνοντας τα υλικά για πίτσα στις κάτω φέτες του ψωμιού. Προσθέστε τη μοτσαρέλα και τα υλικά για πίτσα που έχετε επιλέξει.
2. Ψήστε για 4 λεπτά μέχρι να ξεροψηθούν και να πάρουν χρυσαφί χρώμα.
3. Σερβίρετε με σαλάτα ρόκα και παρμεζάνα ραντισμένη με ελαιόλαδο και βαλσαμικό ξίδι.

### ΚΑΤΑΣΚΕΥΗ ΣΕ ΧΑΜΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ

#### Σοκολάτα, φουντούκια και μπρι

- 4 φέτες ψωμί μπριός
- 15g κομμένα και καβουρντισμένα φουντούκια
- 60g μπρι σε φέτες
- 15g σοκολάτα υγείας σε κομμάτια
- Μέλι (προαιρετικό)

1. Βουτυρώστε τη μια πλευρά καθεμιάς φέτας μπριός Βάλτε δύο φέτες στην κάτω πλάκα.
2. Φτιάξτε το σάντουιτς τοποθετώντας το τυρί στις κάτω φέτες του μπριός. Σκορπίστε από πάνω τα φουντούκια και τη σοκολάτα και ρίξτε μερικές σταγόνες μέλι αν θέλετε.
3. Σκεπάστε με τις άλλες δύο φέτες του μπριός και ψήστε για 3-4 λεπτά. Τα μπριός θα ψηθούν γρήγορα.
4. Βγάλτε τα από την σαντουισιέρα σας με προσοχή γιατί τα ψημένα σάντουιτς μπορεί να καίνε πολύ.

## Μπουκιές Μπισκότων Βρώμης με Φρούτα - 4 μερίδες

Θα χρειαστείτε να χρησιμοποιήσετε αντικολλητικό χαρτί ψησίματος για αυτή τη συνταγή.

- 100g βρώμη
  - 25g μεικτούς σπόρους (του πάνε οι κολοκυθόσποροι και οι σουσαμόσποροι)
  - 50g αποξηραμένα φρούτα
  - 50g βούτυρο
  - 1 κουταλιά σιρόπι
  - 50g μαύρη ζάχαρη
1. Βάλτε τη βρώμη, τους σπόρους και τα αποξηραμένα φρούτα σε ένα κατάλληλο δοχείο ανάμειξης. Λιώστε το βούτυρο, το σιρόπι και τη μαύρη ζάχαρη μαζί, είτε στο φούρνο μικροκυμάτων είτε σε ένα πυρίμαχο μπολ πάνω από μια κατσαρόλα νερό.
  2. Ανακατέψτε τα υλικά καλά έτσι ώστε να καλυφθεί όλη η βρώμη. Προθερμάνετε την τοστιέρα σας.
  3. Τοποθετήστε ένα τετράγωνο κομμάτι αντικολλητικού χαρτιού ψησίματος επάνω στην κάτω πλάκα. Το κομμάτι πρέπει να είναι λίγο μεγαλύτερο από την πλάκα.
  4. Διαιρέστε το μείγμα ανάμεσα στις πλάκες, κλείστε το καπάκι και ψήστε για 6–7 λεπτά.
  5. Μόλις ψηθούν και πάρουν χρυσαφί χρώμα, αφαιρέστε προσεκτικά το χαρτί και τα μπισκότα και αφήστε τα να κρυώσουν πάνω σε μια μεταλλική σχάρα για περίπου 1 ώρα. Ξεκολλήστε το αντικολλητικό χαρτί ψησίματος μόλις κρυώσουν.

## Μπουκιές τριπλής σπογγώδους σοκολάτας

- 75g μαλακωμένο βούτυρο
  - 75g ζάχαρη άχνη
  - 1 μεγάλο αυγό
  - 60g αλεύρι που φουσκώνει μόνο του
  - 30g κακάο (σκόνη)
  - 25g κομμάτια λευκή σοκολάτα
  - 25g κομμάτια σοκολάτα γάλακτος
  - Μερικές σταγόνες γάλα
1. Βάλτε το μαλακωμένο βούτυρο και τη ζάχαρη σε ένα κατάλληλο δοχείο ανάμειξης και ανακατέψτε τα μαζί μέχρι να γίνουν ένα ελαφρύ και αφράτο κρεμώδες μείγμα. Προσθέστε το αυγό και χτυπήστε καλά.
  2. Ρίξτε στο μείγμα το αλεύρι και το κακάο. Προσθέστε λίγες σταγόνες γάλα και τα κομμάτια σοκολάτας, και ανακατέψτε τα ελαφρά μέχρι να γίνουν ένα με το μείγμα.
  3. Προθερμάνετε την τοστιέρα σας.
  4. Βάλτε μια μεγάλη κουταλιά μείγματος μέσα σε κάθε καυτή φόρμα, κλείστε το καπάκι και ψήστε για 6-7 λεπτά μέχρι να ψηθούν καλά.
  5. Βγάλτε τα προσεκτικά με μια σπάτουλα από σιλικόνη και αφήστε τα να κρυώσουν.

Υπέροχα αν φαγωθούν ελαφρώς ζεστά πασπαλισμένα με ζάχαρη άχνη.

## ΕΓΓΥΗΣΗ

Παρακαλώ κρατείστε την απόδειξη σας καθώς θα σας ζητηθεί για οποιαδήποτε αξίωση στο πλαίσιο της παρούσας εγγύησης.

Η συσκευή αυτή έχει εγγύηση 2 ετών μετά την αγορά σας, όπως περιγράφεται στο παρόν έντυπο.

Κατά τη διάρκεια αυτής της περιόδου εγγύησης, στην απίθανη περίπτωση που η συσκευή δεν λειτουργεί πλέον λόγω σχεδιαστικού ή κατασκευαστικού ελαττώματος, παρακαλώ επιστρέψτε τη στο σημείο αγοράς, με την απόδειξή σας και αντίγραφο της παρούσας εγγύησης.

Τα δικαιώματά και οφέλη στο πλαίσιο αυτής της εγγύησης είναι επιπλέον των θερμοθετημένων σας δικαιωμάτων, τα οποία δεν επηρεάζονται από την παρούσα εγγύηση. Μόνο η Jarden Consumer Solutions (Europe) Ltd. ("JCS (Europe)") έχει το δικαίωμα να αλλάξει αυτούς τους όρους.

Η JCS (Europe) αναλαμβάνει εντός της περιόδου εγγύησης να επισκευάσει ή να αντικαταστήσει δωρεάν τη συσκευή, ή οποιοδήποτε μέρος της συσκευής βρίσκεται να μην λειτουργεί όπως θα έπρεπε, με την προϋπόθεση ότι:

- θα ειδοποιήσετε εγκαίρως το σημείο αγοράς ή τη JCS (Europe) για το πρόβλημα και
- η συσκευή δεν έχει τροποποιηθεί με οποιονδήποτε τρόπο ή έχει υποστεί βλάβη, εσφαλμένη χρήση, κατάχρηση, επισκευή ή τροποποίηση από άτομο που δεν έχει εξουσιοδοτηθεί από τη JCS (Europe).

Αυτή η εγγύηση δεν καλύπτει ελαττώματα που προκύπτουν λόγω εσφαλμένης χρήσης, βλάβης, κατάχρησης, χρήσης με λάθος τάση, ανωτέρας βίας, συμβάντων εκτός του ελέγχου της JCS (Europe), επισκευής ή τροποποίησης από άτομο που δεν έχει εξουσιοδοτηθεί από την JCS (Europe) ή αν δεν έχουν ακολουθηθεί οι οδηγίες χρήσης. Επίσης, η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει φυσικές φθορές, που περιλαμβάνουν και χωρίς να περιορίζονται στο ελαφρύ ξεθώριασμα και τις γρατσουνιές.

Τα δικαιώματα στο πλαίσιο αυτής της εγγύησης ισχύουν μόνο για τον αρχικό αγοραστή και δεν επεκτείνονται σε εμπορική ή δημόσια χρήση.

Εάν η συσκευή σας περιλαμβάνει εγγύηση ή γραπτή εγγύηση καλής λειτουργίας συγκεκριμένα για τη χώρα σας, παρακαλώ ανατρέξτε στους όρους και τις προϋποθέσεις της εν λόγω ισχύουσας εγγύησης ή γραπτής εγγύησης καλής λειτουργίας ή επικοινωνήστε με τον τοπικό εξουσιοδοτημένο πωλητή σας για περισσότερες πληροφορίες.

Απόβλητα ηλεκτρικών προϊόντων δεν θα πρέπει να απορρίπτονται με τα οικιακά απορρίμματα. Παρακαλώ κάντε ανακύκλωση όταν υπάρχουν εγκαταστάσεις. Στείλτε μας e-mail στη διεύθυνση enquiries@jardencs.com για περισσότερες πληροφορίες ανακύκλωσης και πληροφορίες για τα απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

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





# Breville®

**UK:** Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom  
e-mail: [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com)  
Tel: +44 (0)161 621 6900

**France:** Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
420 Rue D'Estienne D'Orves, 92700 Colombes, France  
email: [serviceinfoFrance@jardencs.com](mailto:serviceinfoFrance@jardencs.com)  
Téléphone: +33 (0)1 49 64 20 60

**España:** Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited  
Edif. Vázquez Krasnow  
C/ Camino de la Zarzuela, 21  
1º - Oficina 1B, 28023 – Aravaca, Madrid, España  
Tlf: +34 90 251 55 88

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

[www.breville.eu](http://www.breville.eu)



© 2016 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited.

All rights reserved. Imported and distributed by Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom.  
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited is a subsidiary of Newell Brands Inc. (NYSE: NWL).

The product supplied may differ slightly from the one illustrated due to continuing product development.  
Printed In China

Tous droits réservés. Distribué par Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom.  
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited est une filiale de Newell Brands Inc. (NYSE: NWL).

En raison du développement continu de nos produits, le produit livré risque de varier légèrement de l'illustration.  
Imprimé en Chine

Todos los derechos reservados. Distribuido por Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, Reino Unido.  
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited es una filial de Newell Brands Inc. (NYSE: NWL).

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