

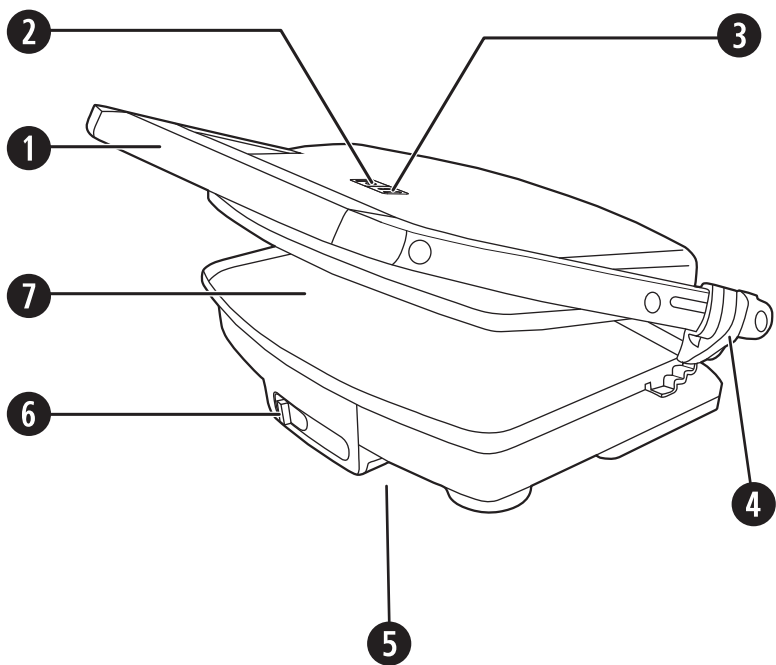
Breville®

Turn **on** your creativity®



VST071X

UK	Sandwich press Instructions for Use.....	4
FR	Appareil à sandwich Instructions	9
DE	Sandwichpresse Bedienungsanleitung	14
ES	Sandwichera Instrucciones de uso.....	19
PT	Tostadeira Instruções de Utilização	24
IT	Piastra pressa sandwich Istruzioni per l'uso.....	29
NL	Sandwichgrill Gebruiksaanwijzing	34
FI	Voileipäpuristin Käyttöohjeet.....	39
SE	Smörgåsgrill Návod k použití.....	43
DK	Sandwichgrill Brugsanvisning	48
NO	Sandwichpresse Bruksanvisning	52
PL	Tostownica Instrukcja użytkowania	56
CZ	Sendvičovač Návod k použití.....	61
RO	Presă pentru sandvișuri Instrucțiuni de utilizare.....	65
BG	Преса за сандвичи Инструкции за употреба	69
HR	Preša za sendviče Upute za upotrebu	75
GK	Πρέσα σάντουιτς Οδηγίες χρήσης.....	79



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.
- Never immerse any part of the appliance or power cord and plug in water or any other liquid.
- Never leave the appliance unattended when in use.

PARTS

- 1 Handle
- 2 Power light - green
- 3 Ready light - amber
- 4 Floating step hinge
- 5 Cord storage (undemeath)
- 6 Variable temperature control
- 7 Cooking plates with DuraCeramic™ coating

FEATURES**DuraCeramic™ coated cooking plates**

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 – this is a product built to last. Peace of mind comes from the fact that the DuraCeramic™ coating is PTFE and PFOA free, and this exclusive coating is durable and easy to clean.

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

Variable temperature control

The variable temperature control allows you to change the heat setting for cooking different types of food. A low temperature setting is ideal for cooking foods with a high sugar content (e.g. pastries and croissants). A higher temperature setting is recommended for breads and panini rolls.

Locking and unlocking the step hinge

The floating step hinge must be unlocked  before using the sandwich press otherwise the lid cannot be opened. The weight of the top cooking plate will gradually press down on the sandwich during cooking, unless you have moved the floating step hinge to position 1, 2, or 3. When storing or transporting the sandwich press, the floating step hinge must be locked . You must not use the lock to clamp down the top plate when the sandwiches are in your sandwich press or for pre-heating.

Using the floating step hinge

You can adjust the floating step hinge of your sandwich press to move the top cooking plate. This lets you place food on the bottom cooking plate (open sandwiches, bacon, eggs, etc.) and the top cooking plate will not come into contact with the food during cooking. You can move the top cooking plate to 3 different positions, depending on the thickness of the food that you are cooking, and how close to the food you want the cooking plate to be.

BEFORE FIRST USE

1. Remove any promotional labels or stickers from your sandwich press before use.
2. Place your sandwich press on a flat, level surface. Move the floating step hinge to unlocked  to release the top plate and open it.
3. Check that the cooking plates are clean and free of dust. If necessary, wipe over with a damp cloth.

USING YOUR SANDWICH PRESS

⚠ Take care around hot surfaces. The hot plates get VERY HOT. DO NOT touch any parts until completely cooled.

Steam will escape from all around the sandwich press during cooking and when opening the lid.

Note: During first use there may be a small amount of smoke and a slight burning odour. This is completely normal and will clear within a few minutes.

1. Always fully unwind the power cord from the cord storage area of the appliance before use. Insert the plug into a mains supply socket and switch the socket on.
2. Check that the cord is not overhanging the work surface. The Power light (green) will come on.
3. Select the required heat setting (low, medium or high) using the variable temperature control.
4. Allow the sandwich press to preheat in the closed position until the Ready light (amber) comes on. The Ready light will turn on and off during use.

Note: If you move the variable temperature control to a different heat setting, the Ready light goes out and will come on again when the sandwich press has preheated to the selected heat setting.

5. Place the prepared sandwich onto the bottom cooking plate. Always place sandwiches towards the rear of the bottom cooking plate.
6. Close the top cooking plate which has a floating plate that is designed to evenly press down on the sandwich. The lid must be closed for cooking.
If you are cooking thicker sandwiches, or open sandwiches, move the floating hinge step to setting 1, 2 or 3 to position the top cooking plate higher.
7. Toasting should take approximately 5–8 minutes. The exact toasting time will depend on the type of bread and the type of filling used.

8. When the sandwich is cooked, open the lid. Remove it using a plastic or wooden spatula. Never use metal tongs or a knife as these can cause damage to the DuraCeramic™ coating.

CLEANING

⚠ Always unplug your appliance before cleaning it.

Never immerse any part of the appliance or power cord and plug in water or any other liquid.

1. Switch off and unplug the sandwich press from the mains supply.
2. Allow your sandwich press to cool slightly. The unit is easier to clean when slightly warm.
3. Always clean your sandwich press after each use to prevent a build up of baked on foods.
4. Wipe the cooking plates with a soft cloth. If cooked-on food is not removed by this method, reheat the unit for 1–2 minutes, then brush with a little oil or melted butter. Allow to stand for five minutes then wipe with a damp cloth.
5. To clean the outside of the sandwich press wipe over with a damp cloth. Polish with a soft dry cloth.

To avoid damaging the DuraCeramic™ coating on the cooking plates, do not use harsh or abrasive cleaning materials.

Do not use spray-on non-stick coatings because they will affect the performance of the DuraCeramic™ coatings on the cooking plates.

STORAGE

1. Allow the sandwich press to cool fully before storing and ensure that the unit is clean.
2. Wrap the cord in the cord storage area below the unit.
3. Lock the plates together by first lowering the top plate and then moving the floating step hinge to locked . This will secure the plates together.
4. Store the unit upright. Alternatively, on a flat, level surface, away from the edge and where it cannot be easily knocked over.

TURN ON YOUR CREATIVITY™

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

Turn  your creativity®

RECIPE IDEAS

Bread

Most types of bread can be used; white, wholemeal, kibbled wheat, wholegrain, raisin loaf and so on. Your sandwich press is ideal for toasting foccacia, Turkish bread, baguettes as well as bread rolls. Raisin bread, brioche or other sweet breads which contain a high sugar content will tend to brown quicker, so we recommend using a lower heat setting.

Fillings

Try to use canned or pre-cooked fruit as fresh fruit may give off excessive juices when heated. Be careful when biting into sandwiches containing fillings such as cheese and tomato or jam, because they retain heat and can burn if eaten too quickly.

Never overfill your sandwich, especially when using ingredients that contain food colouring, or coloured cheeses. Too much filling can leak out and may stain the housing of your sandwich press.

Toasting bread

The unique flat plate design makes your sandwich press ideal for toasting plain breads, and Turkish bread, without any fillings or spreads. Try toasting Turkish bread with jams for a great alternative to standard breads at breakfast.

Reheating

If the sandwich is not being eaten immediately, place it on a paper napkin to absorb condensation. To keep for longer, place on a rack in an oven-proof dish to keep warm in a low oven, about 100°C. The sandwich will keep hot for up to 20 minutes this way, but will then begin to dry out.

Fat-free snacks

Due to the non-stick ceramic flat plate design, it is not necessary to use any butter or margarine on the outside of your toasted snacks.

RECIPES

Warming / toasting table

Food item	Temperature setting	Cooking time
Warming croissants	Low to Medium	3–4 minutes
Warming Danish pastries	Low to Medium	3–4 minutes
Warming flat breads	Medium	2–3 minutes
Toasting fruit bread	Medium	2–3 minutes
Toasting flavoured bagels	Medium	2–3 minutes
Toasted Madeira cake	Medium to High	2–3 minutes

Smoked ham bocadillo - serves 1

- 1 pre-cooked baguette, sliced lengthways
 - 50g smoked ham
 - 80g sliced cheese, Iberico or Manchego work well
 - Optional – aioli, ketchup or mustard
1. Adjust the temperature setting to medium–high.
 2. Preheat your sandwich press until the Ready light comes on.
 3. Arrange the ham and cheese slices onto the baguette, top with a little sauce of your choice, close the baguette and place onto the hot sandwich press.
 4. Adjust the hinge lid so that the top plate is just resting onto the bread and cook for 6–7 minutes, until the cheese has melted and the bread is crisp and golden.

Toasted Mexican style tortillas - serves 2

- 2 soft floury tortillas
 - 1 tsp chipotle paste
 - 75g salsa
 - 2 tbsp cooked mixed beans
 - 1 tbsp chopped coriander
 - 2 large handfuls of grated cheddar
1. Adjust the temperature setting to medium–high.
 2. Preheat your sandwich press until the Ready light comes on.
 3. Assemble the tortillas by mixing together the chipotle paste, salsa, mixed beans, coriander and cheddar.
 4. Divide between the 2 tortillas, placing the ingredients into the centre of the wrap. Carefully fold to encase the filling.
 5. Place onto the hot press, adjusting the hinge lid so that it covers the tortilla without touching the top.
 6. Cook for 7–8 minutes until piping hot.

Delicious served with some creamy guacamole and a green salad.

Toasted Italian focaccia - serves 2

- 2 small olive focaccia breads
 - 1½ tbsp pesto
 - 150g vine tomatoes, sliced
 - 100g mozzarella, drained and sliced
 - 1 large roasted red pepper from a jar of antipasto, sliced
 - Small handful of torn basil leaves
1. Adjust the temperature setting to medium–high.
 2. Preheat your sandwich press until the Ready light comes on.
 3. Assemble the focaccias by splitting the bread and filling with the ingredients.
 4. Place onto the hot press, adjusting the lid so that it covers the sandwiches without pressing them.
 5. Cook for 7–8 minutes until golden.

Antipasto rye bread - serves 2

- 4 slices rye bread
 - 2 tbsp pesto
 - 2 tbsp mixed antipasti, drained
 - 6 slices of salami
 - 4 slices Gruyère or Emmental cheese
1. Adjust the temperature setting to medium-high.
 2. Preheat your sandwich press until the Ready light comes on.
 3. Spread the rye bread with the pesto and top with the remaining ingredients.
 4. Adjust the hinge lid so that it covers the sandwiches without pressing them.
 5. Cook for 6–7 minutes, until golden, crisp and heated through.

Brie, caramelized pecans and dark chocolate crisp - serves 2

- 30g whole pecans
 - 15g butter
 - 1 tbsp brown sugar
 - Softened butter for spreading
 - 4 slices of white crusty bread
 - 100g sliced Brie
 - 30g dark chocolate, chopped
1. Place a small frying pan over low heat, melt the butter and brown sugar together.
 2. Add the pecans and increase the heat slightly until the pecans are lightly toasted in the buttery mixture.
 3. Remove from the heat and allow to cool.
 4. Adjust the temperature setting to medium-high.
 5. Preheat your sandwich press until the Ready light comes on.
 6. Spread the softened butter onto each slice of bread on 1 side only.
 7. Assemble the sandwiches with the Brie, a scattering of the chocolate and the cooled pecans, ensuring that the buttered side of the bread is to the outside.
 8. Place the closed sandwiches onto the hot press, adjust the hinge lid so that it covers the sandwiches until just resting on the top slice.
 9. Cook for 5–6 minutes until piping hot and golden.

Crispy brioche with berries and ice cream - serves 2

- 1 handful of strawberries, hulled and sliced
 - 1 handful of blueberries
 - 1 handful of raspberries, lightly crushed
 - 2 slices of brioche, thickly cut
 - Vanilla ice-cream or sweetened mascarpone
 - Icing sugar, sifted
1. Adjust the temperature setting to medium.
 2. Preheat your sandwich press until the Ready light comes on.

3. Place the sliced brioche onto the hot press, adjusting the hinge lid so that it just covers and rests on top of the bread.
4. Toast for 2–3 minutes until golden.

Serve warm with the mixed berries, vanilla ice cream and a dust of icing sugar. This recipe is also delicious made with toasted Madeira cake slices.

Sweet fig and maple glazed bacon focaccia - serves 2

- 2 small focaccia rolls
 - 4 slices of cooked and crispy maple-glazed bacon rashers
 - 80g ricotta cheese
 - 3 fresh figs, thinly sliced
 - 1 tbsp maple syrup
1. Adjust the temperature setting to medium-high.
 2. Preheat your sandwich press until the Ready light comes on.
 3. Split the focaccias in half and toast until golden and crisp. Spread with ricotta cheese, top with the bacon, figs and a drizzle of maple syrup.
 4. Place onto the hot press and cook for 4–5 minutes until warmed through.

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

⚠ This appliance must be earthed.

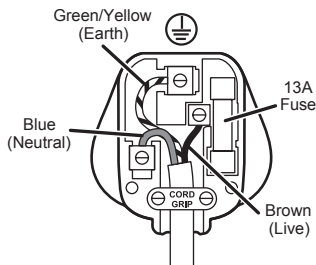
If the plug is not suitable for the socket outlets in your home, it can be removed and replaced by a plug of the correct type.

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

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

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

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



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

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
United Kingdom



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, même partiellement, l'appareil ou son cordon dans du liquide.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance au cours de son utilisation.

GUIDE DES PIÈCES

- 1 Poignée
- 2 Voyant d'alimentation (vert)
- 3 Voyant « prêt » (orange)
- 4 Charnière graduée
- 5 Stockage du cordon (en dessous)
- 6 Sélecteur de température variable
- 7 Plaques de cuisson avec revêtement DuraCeramic™

CARACTÉRISTIQUES

Plaques de cuisson avec revêtement DuraCeramic™

Les plaques de cuisson bénéficient du 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™ résiste également aux rayures : c'est donc un produit conçu pour durer. Le revêtement exclusif DuraCeramic™ ne contient ni PTFE, ni PFOA, ce qui ne peut que vous rassurer. Il est ainsi durable et facile à nettoyer.

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

Sélecteur de température variable

Le sélecteur de température variable vous permet de régler le niveau de chaleur pour préparer différents types d'aliments. Un réglage faible est idéal pour cuire des aliments avec une forte teneur en sucre (p. ex. les pâtisseries et les croissants). Un réglage élevé est recommandé pour les pains et les paninis.

Verrouillage et déverrouillage de la charnière graduée

La charnière graduée doit être déverrouillée  avant l'utilisation de l'appareil à sandwich, sinon le couvercle ne peut pas être ouvert. Le poids de la plaque de cuisson supérieure va appuyer graduellement sur le sandwich pendant sa cuisson à moins que vous ne mettiez la charnière graduée sur la position 1, 2 ou 3. Si vous devez ranger ou transporter l'appareil à sandwich, verrouillez  la charnière graduée. Vous ne devez pas utiliser le verrou pour rabattre la plaque supérieure lorsque les sandwiches sont dans l'appareil ou en cours de préchauffage.

Utilisation de la charnière graduée

Vous pouvez ajuster la charnière graduée de votre appareil à sandwich pour déplacer la plaque de cuisson supérieure. Cela vous permet de placer des aliments sur la plaque de cuisson inférieure sans que la plaque de cuisson supérieure ne les touche pendant la cuisson. Vous pouvez mettre la plaque de cuisson supérieure sur 3 positions différentes, selon l'épaisseur des aliments à cuire et la distance désirée avec cette plaque de cuisson.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Enlevez les étiquettes promotionnelles ou les autocollants de l'appareil à sandwich avant de l'utiliser.
2. Placez l'appareil à sandwich sur une surface plane et horizontale. Mettez la charnière graduée en position déverrouillée  pour débloquer et lever la plaque supérieure.
3. Assurez-vous que les plaques de cuisson sont propres et exemptes de poussière. Au besoin, essuyez la surface avec un chiffon humide.

UTILISATION DE VOTRE APPAREIL À SANDWICH

 **Faites attention à proximité des surfaces chaudes. Les plaques deviennent TRÈS CHAUDES. Ne touchez PAS les pièces avant qu'elles n'aient complètement refroidi.**

Il sort de la vapeur tout autour de l'appareil à sandwich pendant la cuisson et à l'ouverture du couvercle.

Remarque : lors de la première utilisation, vous pouvez constater une légère odeur de brûlé et un peu de fumée. Ce phénomène est parfaitement normal et disparaît rapidement.

1. Dévidez totalement le cordon d'alimentation de l'appareil avant son utilisation. Branchez ce cordon sur une prise murale et activez la prise.
2. Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne pend pas sur le bord du plan de travail. Le voyant d'alimentation (vert) s'allume.
3. Sélectionnez le réglage de chaleur requis (faible, moyen ou élevé) avec le sélecteur de température variable.
4. Laissez préchauffer la presse à sandwich en position fermée jusqu'à ce que le voyant Prêt à l'emploi (orange) s'allume. Ce voyant s'allume et s'éteint régulièrement pendant l'utilisation de l'appareil.

Remarque : si vous modifiez la position du thermostat réglable, le voyant Prêt à l'emploi s'éteint, puis s'allume à nouveau lorsque la température de la presse à sandwich correspond au réglage sélectionné.

5. En attendant que l'appareil soit prêt, préparez le sandwich. Vous le placerez ensuite sur la plaque de cuisson inférieure. Placez toujours les sandwiches vers l'arrière de la plaque de cuisson.
6. Fermez la plaque de cuisson supérieure. Il s'agit d'une plaque flottante conçue pour appuyer uniformément sur le sandwich. Le couvercle doit être fermé lors de la cuisson. Si vous préparez des sandwiches épais ou ouverts, mettez la charnière graduée sur le réglage 1, 2 ou 3 pour faire monter la plaque de cuisson supérieure.
7. Le grillage prend normalement de 5 à 8 minutes. La durée exacte du grillage dépend du type de pain et du type de garniture utilisé.
8. Une fois le sandwich cuit, ouvrez le couvercle. Enlevez-le avec une spatule en plastique ou en bois. N'utilisez pas de pinces en métal ou un couteau afin de ne pas endommager la revêtement DuraCeramic™.

NETTOYAGE

 **Débranchez systématiquement votre appareil avant de le nettoyer.**

Ne plongez pas, même partiellement, l'appareil ou son cordon dans du liquide.

1. Arrêtez et débranchez l'appareil à sandwich de la prise murale.
2. Laissez l'appareil à sandwich se refroidir légèrement. L'appareil se nettoie plus facilement lorsqu'il est légèrement chaud.
3. Nettoyez toujours votre appareil à sandwich après chaque utilisation pour éviter l'accumulation de résidus cuits.
4. Essuyez les plaques de cuisson avec un chiffon doux. Si cette méthode ne suffit pas à décoller la nourriture, faites chauffer l'appareil pendant 1 ou 2 minutes, puis brossez avec un peu d'huile ou de beurre fondu. Laissez reposer pendant cinq minutes, puis essuyez avec un chiffon humide.
5. Pour nettoyer l'extérieur de l'appareil à sandwich, essuyez-la avec un chiffon humide. Faites briller avec un chiffon doux et sec.

Afin de ne pas endommager le revêtement DuraCeramic™ des plaques de cuisson, n'utilisez pas de produits de nettoyage durs ou abrasifs.

N'appliquez pas de sprays anti-adhésifs, car ils risquent de nuire à la performance du revêtement DuraCeramic™ des plaques de cuisson.

RANGEMENT

1. Attendez que l'appareil à sandwich soit totalement froid et propre avant de le ranger.
2. Enroulez le cordon dans son logement sous l'appareil.
3. Pour empêcher les plaques de s'ouvrir, abaissez d'abord la plaque supérieure, puis mettez la charnière graduée en position verrouillée . Ceci permet de les maintenir en place.

4. Rangez l'appareil à la verticale ou sur une surface plane et horizontale, loin des bords et là où il ne peut pas facilement basculer.

TURN ON YOUR CREATIVITY™

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

Turn  your creativity®

IDÉES DE RECETTE

Pain

La majorité des pains peuvent être grillés : le pain blanc ou complet, le pain au blé concassé ou aux raisins, etc. Votre appareil à sandwich est idéal pour griller une focaccia, du pain turc, des baguettes ou des petits pains. Le pain aux raisins, les brioches ou les autres pains qui contiennent une forte teneur en sucre ont tendance à brunir plus rapidement, alors nous recommandons d'utiliser un réglage de chaleur faible.

Garnitures

Les fruits préculés ou en conserve sont à privilégier, car la cuisson des fruits frais a tendance à libérer trop de jus. Soyez prudent lorsque vous entamez un sandwich contenant des garnitures comme du fromage et des tomates ou de la confiture, car elles retiennent la chaleur et risquent de vous brûler si vous les mangez trop vite.

Ne remplissez jamais trop votre sandwich, 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 sandwich.

Grillage du pain

Avec son modèle unique de plaque à surface plane, l'appareil à sandwich est idéal pour griller le pain turc et le pain nature, sans aucune garniture ou tartina. Pour faire changement, faites griller du pain turc tartiné de confiture au lieu de manger des rôties ordinaires au petit déjeuner.

Réchauffage

Si le sandwich n'est pas mangé tout de suite, déposez-le sur une serviette en papier pour absorber la condensation. Pour le garder chaud pendant un certain temps, placez-le dans un four chauffé à 100 °C, dans un plat de cuisson muni d'une grille. Après 20 minutes, le sandwich chaud commencera toutefois à sécher.

Snacks sans matière grasse

Grâce à la surface plane en céramique anti-adhésive de la plaque, il n'est pas nécessaire d'utiliser du beurre ou de la margarine à l'extérieur de vos collations grillées.

RECETTES

Tableau de chauffage/grillage

Aliment	Réglage de température	Durée de cuisson
Chauffage des croissants	Faible à moyen	3 à 4 minutes
Chauffage des pâtisseries danoises	Faible à moyen	3 à 4 minutes
Chauffage des pains plats	Moyen	2 à 3 minutes
Grillage du pain aux fruits secs	Moyen	2 à 3 minutes
Grillage des bagels aromatisés	Moyen	2 à 3 minutes
Quatre-quarts grillé	Moyen à élevé	2 à 3 minutes

Bocadillo au jambon fumé (pour 1 personne)

- 1 baguette précuite, tranchée sur la longueur
 - 50 g de jambon fumé
 - 80 g de tranches de fromage (les fromages ibérique et manchego conviennent bien)
 - Facultatif : aioli, ketchup ou moutarde
1. Mettez le réglage de température sur moyen ou élevé.
 2. Préchauffez la presse à sandwich jusqu'à ce que le voyant Prêt à l'emploi s'allume.
 3. Disposez les tranches de jambon et de fromage sur la baguette, ajoutez de la sauce de votre choix, fermez la baguette et placez-la dans l'appareil à sandwich chaud.
 4. Actionnez la charnière du couvercle de façon à ce que la plaque supérieure ne fasse que toucher le pain et cuisez pendant 6 à 7 minutes, jusqu'à ce que le fromage ait fondu et que le pain soit doré et croustillant.

Tortillas grillées à la mexicaine (pour 2 personnes)

- 2 tortillas souples
 - 1 c. à café (5 ml) de pâte de chipotle
 - 75 g de salsa
 - 2 c. à soupe (30 ml) de mélange de fèves cuites
 - 1 c. à soupe (15 ml) de coriandre hachée
 - 2 grosses poignées de cheddar râpé
1. Mettez le réglage de température sur moyen ou élevé.
 2. Préchauffez la presse à sandwich jusqu'à ce que le voyant Prêt à l'emploi s'allume.
 3. Mélangez ensemble la pâte de chipotle, la salsa, le mélange de fèves, la coriandre et le cheddar.
 4. Divisez cette farce entre les 2 tortillas en plaçant les ingrédients au centre des galettes. Pliez-les avec soin autour de la garniture.
 5. Déposez-les dans l'appareil chaud et actionnez la charnière du couvercle de façon à ce qu'il surmonte les tortillas sans les toucher.
 6. Cuisez pendant 7 à 8 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien chaudes.

Elles sont délicieuses accompagnées de guacamole crémeux et d'une salade verte.

Foccacia grillée à l'italienne (pour 2 personnes)

- 2 petites foccacias aux olives
 - 1½ c. à soupe (22 ml) de pesto
 - 150 g de tomates mûres sur pied, coupées en rondelles
 - 100 g de mozzarella égouttée et coupée en tranches
 - 1 gros poivron rouge rôti extrait d'un pot d'antipasto, en lamelles
 - Une petite poignée de feuilles de basilic déchiquetées
1. Mettez le réglage de température sur moyen ou élevé.
 2. Préchauffez la presse à sandwich jusqu'à ce que le voyant Prêt à l'emploi s'allume.
 3. Assemblez les foccacias en tranchant le pain et en répartissant les ingrédients à l'intérieur.
 4. Déposez les sandwiches dans l'appareil chaud et ajustez le couvercle de façon à ce qu'il les surmonte sans les écraser.
 5. Cuisez pendant 7 à 8 minutes jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Antipasto sur pain de seigle (pour 2 personnes)

- 4 tranches de pain de seigle
 - 2 c. à soupe (30 ml) de pesto
 - 2 c. à soupe (30 ml) de mélange d'antipasto, égoutté
 - 6 tranches de salami
 - 4 tranches de gruyère ou d'emmental
1. Mettez le réglage de température sur moyen ou élevé.
 2. Préchauffez la presse à sandwich jusqu'à ce que le voyant Prêt à l'emploi s'allume.
 3. Étalez le pesto sur le pain de seigle et répartissez les ingrédients restants.

4. Actionnez la charnière du couvercle de façon à ce qu'il surmonte les sandwiches sans les écraser.
5. Cuisez pendant 6 à 7 minutes, jusqu'à ce que les sandwiches soient dorés, croustillants et bien chauds.

Sandwich grillé au brie, aux noix de pécan caramélisées et au chocolat noir (pour 2 personnes)

- 30 g de noix de pécan entières
 - 15 g de beurre
 - 1 c. à soupe (15 ml) de cassonade
 - Beurre ramolli à étaler
 - 4 tranches de pain blanc croustillant
 - 100 g de brie coupé en tranches
 - 30 g de chocolat noir en morceaux
1. Dans une petite poêle à frire sur feu doux, faites fondre le beurre et la cassonade ensemble.
 2. Ajoutez les noix de pécan et montez légèrement le feu pour les faire légèrement griller dans le mélange de beurre.
 3. Retirez du feu et laissez refroidir.
 4. Mettez le réglage de température sur moyen ou élevé.
 5. Préchauffez la presse à sandwich jusqu'à ce que le voyant Prêt à l'emploi s'allume.
 6. Étalez le beurre ramolli sur chaque tranche de pain, sur une seule face.
 7. Pour assembler les sandwiches, assurez-vous que la face beurrée du pain est à l'extérieur, étendez le brie et parsemez de chocolat et de noix de pécan refroidies.
 8. Déposez les sandwiches fermés dans l'appareil chaud et actionnez la charnière du couvercle de façon à ce qu'il ne fasse que toucher la tranche du haut.
 9. Cuisez pendant 5 à 6 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien chauds et dorés.

Brioche croustillante aux baies et à la crème glacée (pour 2 personnes)

- 1 poignée de fraises équeutées et coupées en lamelles
 - 1 poignée de myrtilles
 - 1 poignée de framboises légèrement écrasées
 - 2 tranches épaisses de brioche
 - Glace à la vanille ou mascarpone édulcoré
 - Sucre glace tamisé
1. Mettez le réglage de température sur moyen.
 2. Préchauffez la presse à sandwich jusqu'à ce que le voyant Prêt à l'emploi s'allume.
 3. Déposez la brioche tranchée dans l'appareil chaud et actionnez la charnière du couvercle de façon à ce qu'il ne fasse que toucher le pain.
 4. Grillez pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré.

Servez chaud avec le mélange de baies, la glace à la vanille et une touche de sucre glace. Une variante délicieuse de cette recette consiste à faire griller des tranches de quatre-quarts.

Foccacia sucrée aux figues et au bacon glacé au sirop d'érable (pour 2 personnes)

- 2 petites foccacias
 - 4 tranches de lard glacé au sirop d'érable, cuit et croustillant
 - 80 g de ricotta
 - 3 figues fraîches, coupées en fines lamelles
 - 1 c. à soupe (15 ml) de sirop d'érable
1. Mettez le réglage de température sur moyen ou élevé.
 2. Préchauffez la presse à sandwich jusqu'à ce que le voyant Prêt à l'emploi s'allume.
 3. Coupez les foccacias en deux et grillez jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Étalez la ricotta, répartissez le bacon et les figues et arrosez de sirop d'érable.
 4. Déposez dans l'appareil chaud et cuisez pendant 4 à 5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien chaudes.

GARANTIE

Veuillez 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.

Les déchets d'équipement électrique ne doivent pas être mélangés aux ordures ménagères. Veuillez recycler si vous en avez la possibilité. Envoyez-nous un email à enquiriesEurope@jardencs.com pour plus d'informations sur le recyclage et la directive WEEE.

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



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 Hängeschränken 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, verknotet, 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.

BESTANDTEILE

- 1 Griff
- 2 Betriebsleuchte - grün
- 3 Bereitschaftsleuchte - gelb
- 4 Stufenscharnier
- 5 Kabelaufwicklung (Unterseite)
- 6 Variabler Temperaturregler
- 7 Grillplatten mit DuraCeramic™-Beschichtung

GERÄTEBESCHREIBUNG**DuraCeramic™-beschichtete Grillplatten**

Die Grillplatten sind mit einer exklusiven DuraCeramic™-Beschichtung versehen. 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 zudem kratzfest – 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.

Variabler Temperaturregler

Mit dem variablen Temperaturregler können Sie die Heizstufe für unterschiedliche Lebensmittelarten ändern. Eine niedrige Heizstufe ist ideal für Nahrungsmittel mit hohem Zuckeranteil (z. B. Gebäck und Croissants). Eine höhere Heizstufe wird für Brote und Brötchen empfohlen.

Verriegeln und Entriegeln des Stufenscharniers

Das Stufenscharnier muss vor der Verwendung der Sandwichpresse entriegelt  werden, da sich ansonsten der Deckel nicht öffnen lässt. Das Gewicht der oberen Grillplatte drückt während des Grillvorgangs allmählich auf das Sandwich, es sei denn das Stufenscharnier befindet sich in Position 1, 2 oder 3. Beim Lagern oder Transportieren der Sandwichpresse muss das Stufenscharnier verriegelt  werden. Wenn sich die Sandwiches in der Sandwichpresse befinden und während der Vorwärmphase darf die Verriegelung nicht geschlossen werden.

Verwendung des Stufenscharniers

Sie können das Stufenscharnier der Sandwichpresse einstellen, um die obere Grillplatte zu bewegen. Somit können Sie Zutaten auf die untere Grillplatte legen, ohne dass diese von der oberen Grillplatte während des Toastvorgangs berührt werden. Die obere Grillplatte kann in drei verschiedene Positionen gebracht werden, je nachdem wie dick das Gericht ist, das Sie zubereiten, und wie nah sich die Zutaten zur Grillplatte befinden sollen.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie vor dem Gebrauch eventuell vorhandene Werbeaufkleber oder Etiketten vom Gerät.
2. Stellen Sie die Sandwichpresse auf eine flache, ebene Oberfläche. Bringen Sie das Stufenscharnier in die entriegelte Position , um die obere Platte freizugeben, und öffnen Sie sie.
3. Überprüfen Sie, ob die Grillplatten sauber und staubfrei sind. Wischen Sie sie erforderlichenfalls mit einem feuchten Tuch ab.

VERWENDEN DER SANDWICHPRESSE

 **Gehen Sie bei heißen Oberflächen mit Bedacht vor. Die erhitzten Platten werden EXTREM HEISS. BERÜHREN SIE KEINE Teile, bevor diese nicht komplett abgekühlt sind.**

Dampf tritt während des Grillvorgangs und beim Öffnen des Deckels überall aus der Sandwichpresse aus.

Hinweis: Während der ersten Nutzung kommt es möglicherweise zu einer geringen Rauchentwicklung und einem leicht verbrannten Geruch. Dies ist vollkommen normal und nach ein paar Minuten nicht mehr vorhanden.

1. Wickeln Sie das Stromkabel vor dem Gebrauch immer vollständig aus der Kabelaufwicklung. Schließen Sie das Gerät an einer Steckdose an und schalten Sie es ein.
2. Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht über die Arbeitsfläche hinausragt. Die Betriebsleuchte (grün) beginnt zu leuchten.
3. Wählen Sie die erforderliche Heizstufe (Niedrig, Mittel oder Hoch) mithilfe des variablen Temperaturreglers.
4. Lassen Sie die Sandwichpresse mit geschlossenem Deckel vorheizen, bis die gelbe Bereitschaftsleuchte zu leuchten beginnt. Während der Verwendung geht die Leuchte an und aus.

Hinweis: Wenn Sie die Temperatureinstellung mit dem variablen Temperaturregler verändern, erlischt die Bereitschaftsleuchte und geht erst wieder an, wenn die Sandwichpresse die ausgewählte Temperatur erreicht hat.

5. Bereiten Sie während dieser Zeit das Sandwich zu. Wenn es fertig ist, legen Sie es auf die untere Grillplatte. Legen Sie Sandwiches dabei immer auf den hinteren Teil der Grillplatte.
6. Schließen Sie die obere Grillplatte, die so konzipiert ist, dass sie gleichmäßig Druck auf das Sandwich ausübt. Der Deckel muss zum Grillen geschlossen sein. Wenn Sie dickere oder offene Sandwiches grillen, bringen Sie das Stufenscharnier in Position 1, 2 oder 3, um die obere Grillplatte höher zu stellen.
7. Der Toastvorgang sollte ungefähr 5 bis 8 Minuten in Anspruch nehmen. Die verwendete Brotsorte und die Füllung haben Einfluss auf die genaue Toastdauer.
8. Wenn das Sandwich fertig ist, öffnen Sie den Deckel. Verwenden Sie einen Holz- oder Kunststofföffel, um das Sandwich zu entnehmen. Verwenden Sie nie Zangen oder Messer aus Metall, da diese die DuraCeramic™-Beschichtung beschädigen.

REINIGUNG

 **Ziehen Sie stets das Stromkabel des Geräts von der Steckdose ab, bevor Sie es reinigen.**

Tauchen Sie Teile des Geräts oder Stromkabels nicht ins Wasser oder andere Flüssigkeiten.

1. Schalten Sie die Sandwichpresse aus und trennen Sie sie von der Stromzufuhr.
2. Lassen Sie das Gerät etwas abkühlen. Es ist leichter zu reinigen, wenn es noch etwas warm ist.
3. Sie sollten die Sandwichpresse nach jeder Verwendung reinigen, um zu vermeiden, dass sich angebackene Essensreste ansammeln.
4. Wischen Sie die Grillplatten mit einem weichen Tuch ab. Falls haftengebliebene Essensreste sich nicht auf diese Methode entfernen lassen, heizen Sie das Gerät für 1 bis 2 Minuten auf und streichen Sie etwas Öl oder Butter auf die Essensreste. Lassen Sie das Gerät fünf Minuten stehen und wischen Sie es dann erneut mit einem feuchten Tuch ab.
5. Reinigen Sie das Außengehäuse der Sandwichpresse mit einem feuchten Tuch. Polieren Sie es dann mit einem weichen trockenen Tuch.

Verwenden Sie keine harten oder scheuernden Reinigungsmittel, um eine Beschädigung der DuraCeramic™-Beschichtung zu vermeiden.

Verwenden Sie keine Antihaftsprays, da diese die DuraCeramic™-Beschichtung der Grillplatten beeinträchtigen.

LAGERUNG

1. Lassen Sie die Sandwichpresse vollständig abkühlen und überprüfen Sie, ob sie sauber ist, bevor Sie sie lagern.
2. Wickeln Sie das Stromkabel um die Kabelaufwicklung an der Unterseite.
3. Verriegeln Sie beide Platten miteinander, indem Sie zuerst die obere Platte herunterlassen und dann das Stufenscharnier verriegeln.  So halten die Grillplatten fest zusammen.
4. Lagern Sie das Gerät aufrecht. Alternativ können Sie auch eine flache, ebene Oberfläche wählen, entfernt vom Rand und wo es nicht einfach umgeworfen werden kann.

TURN ON YOUR CREATIVITY™

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

www.turnonyourcreativity.com

Turn  your creativity®

REZEPTVORSCHLÄGE

Brot

Es können die meisten Brotsorten verwendet werden: Weiß-, Vollkorn-, Weizen-, Rosinenbrot usw. Die Sandwichpresse ist ideal für das Toasten von Focaccia, Fladenbrot, Baguettes und Brötchen. Rosinenbrot, Brioche und andere süße Brotsorten mit einem höheren Zuckeranteil werden meistens schneller braun, weshalb eine niedrigere Hitzestufe empfohlen wird.

Belag

Verwenden Sie möglichst Dosen- oder vorgekochtes Obst, da aus frischem Obst beim Erhitzen möglicherweise viel Saft austritt. Wenn Sie in ein Sandwich beißen, das Käse und Tomaten oder Marmelade als Füllung enthält, sollten Sie vorsichtig sein, da diese Beläge die Hitze besonders gut speichern und Sie sich möglicherweise die Zunge oder den Gaumen daran verbrennen könnten.

Sie sollten das Sandwich nie übermäßig mit Zutaten belegen, die Lebensmittelfarbe oder gefärbten Käse enthalten. Bei einem Übermaß an Belag kann dieser austreten und Flecken auf dem Gehäuse der Sandwichpresse verursachen.

Toasten von Brot

Durch das einzigartige flache Plattendesign ist Ihre Sandwichpresse ideal zum Toasten von einfachen Brotsorten und Fladenbrot ohne Füllung und Aufstriche. Das Toasten von Fladenbrot mit Marmelade ist eine tolle Frühstücksalternative zum Standardbrot.

Aufwärmen

Wenn das Sandwich nicht sofort gegessen wird, legen Sie es auf eine Papierserviette, das Kondenswasser aufsaugen kann. Um es etwas länger warmzuhalten, legen Sie es in eine feuerfeste Form und schieben Sie diese in einen Ofen, den Sie auf ungefähr 100 °C aufgeheizt haben. Auf diese Weise bleibt das Sandwich ungefähr 20 Minuten heiß, beginnt danach jedoch auszutrocknen.

Fettfreie Snacks

Aufgrund des Antihalt-Keramikdesigns der Platten ist es nicht erforderlich, Butter oder Margarine zum Einfetten zu verwenden.

REZEPTE

Tabelle zum Aufwärmen/Toasten

Lebensmittel	Temperatureinstellung	Heizdauer
Aufwärmen von Croissants	Niedrig bis Mittel	3 bis 4 Minuten
Aufwärmen von Plundergebäck	Niedrig bis Mittel	3 bis 4 Minuten
Aufwärmen von flachen Brotsorten	Mittel	2 bis 3 Minuten
Toasten von Fruchtbrot	Mittel	2 bis 3 Minuten
Toasten von Bagels mit Geschmack	Mittel	2 bis 3 Minuten
Getoasteter Sandkuchen	Mittel bis Hoch	2 bis 3 Minuten

Geräuchertes Schinken-Bocadillo – 1 Portion

- 1 vorgebackenes Baguette, längs geschnitten
 - 50 g Räucherschinken
 - 80 g Käsescheiben (z. B. Iberico- oder Manchego-Käse)
 - Optional – Aioli, Ketchup oder Senf
1. Stellen Sie die Temperatur auf die mittlere bis hohe Stufe ein.
 2. Heizen Sie die Sandwichpresse vor, bis die Bereitschaftsleuchte zu leuchten beginnt.
 3. Legen Sie den Schinken und die Käsescheiben auf das Baguette, und geben Sie die Soße Ihrer Wahl dazu. Setzen Sie nun die obere Baguettehälfte auf und legen Sie das Baguette in die vorgeheizte Sandwichpresse.
 4. Stellen Sie das Stufenscharnier so ein, dass die obere Platte nur auf dem Brot aufliegt, und toasten Sie 6 bis 7 Minuten lang, bis der Käse verlaufen und das Brot knusprig und goldbraun ist.

Getoastete Tortillas auf mexikanische Art – 2 Portionen

- 2 weiche Tortillas
 - 1 Teelöffel Chipotle-Paste
 - 75 g Salsa
 - 2 Esslöffel gekochte gemischte Bohnen
 - 1 Esslöffel gehackter Koriander
 - 2 große Handvoll geriebener Cheddar-Käse
1. Stellen Sie die Temperatur auf die mittlere bis hohe Stufe ein.
 2. Heizen Sie die Sandwichpresse vor, bis die Bereitschaftsleuchte zu leuchten beginnt.
 3. Belegen Sie die Tortillas mit der Chipotle-Paste, der Salsa, den gemischten Bohnen, dem Koriander und dem Cheddar-Käse.
 4. Teilen Sie alles auf die 2 Tortillas auf und legen Sie dabei die Zutaten auf die Mitte des Wrap. Falten Sie sorgfältig, damit die Füllung ganz eingewickelt ist.
 5. Legen Sie alles auf die heiße Presse, und stellen Sie das Stufenscharnier so ein, dass der Deckel die Tortilla bedeckt, ohne den oberen Teil zu berühren.
 6. Toasten Sie alles 7 bis 8 Minuten lang, bis es ganz heiß ist.
- Schmeckt besonders lecker mit cremiger Guacamole und einem grünen Salat.

Getoastete italienische Focaccia – 2 Portionen

- 2 kleine Oliven-Focaccia
 - 1,5 Esslöffel Pesto
 - 150 g Strauchtomaten, in Scheiben geschnitten
 - 100 g Mozzarella, getrocknet und in Scheiben geschnitten
 - 1 große rote Paprika aus einem Antipasto-Glas, in Scheiben geschnitten
 - Eine kleine Handvoll Basilikumblätter
1. Stellen Sie die Temperatur auf die mittlere bis hohe Stufe ein.
 2. Heizen Sie die Sandwichpresse vor, bis die Bereitschaftsleuchte zu leuchten beginnt.
 3. Schneiden Sie das Brot auf, und belegen Sie es mit den Zutaten.
 4. Legen Sie die Focaccias auf die heiße Presse, und stellen Sie den Deckel so ein, dass er die Sandwiches bedeckt, ohne sie zu pressen.
 5. Garen Sie die Focaccias 7 bis 8 Minuten lang, bis sie goldbraun sind.

Antipasto-Roggenbrot – 2 Portionen

- 4 Scheiben Roggenbrot
 - 2 Esslöffel Pesto
 - 2 Esslöffel gemischte Antipasti, getrocknet
 - 6 Scheiben Salami
 - 4 Scheiben Gruyère oder Emmentaler
1. Stellen Sie die Temperatur auf die mittlere bis hohe Stufe ein.
 2. Heizen Sie die Sandwichpresse vor, bis die Bereitschaftsleuchte zu leuchten beginnt.
 3. Bestreichen Sie das Roggenbrot mit der Pesto und belegen Sie es mit den restlichen Zutaten.
 4. Stellen Sie das Stufenscharnier so ein, dass der Deckel die Sandwiches berührt, ohne sie zu pressen.
 5. Toasten Sie 6 bis 7 Minuten lang, bis alles goldbraun, knusprig und heiß ist.

Knusperzauber mit Brie, karamellisierten Pecannüssen und dunkler Schokolade – 2 Portionen

- 30 g ganze Pecannüsse
 - 15g Butter
 - 1 Esslöffel brauner Zucker
 - Weiche Butter zum Bestreichen
 - 4 Scheiben weißes, knuspriges Brot
 - 100 g Brie in Scheiben
 - 30 g dunkle Schokolade, in Stücken
1. Lassen Sie die Butter und den braunen Zucker zusammen in einer kleinen Pfanne bei niedriger Flamme zergehen.
 2. Geben Sie die Pecannüsse zu und erhöhen Sie die Hitze leicht, bis die Pecannüsse in der Buttermischung leicht angeröstet werden.
 3. Anschließend abkühlen lassen.
 4. Stellen Sie die Temperatur auf die mittlere bis hohe Stufe ein.
 5. Heizen Sie die Sandwichpresse vor, bis die Bereitschaftsleuchte zu leuchten beginnt.
 6. Bestreichen Sie jede Brotscheibe nur auf einer Seite mit der weichen Butter.
 7. Belegen Sie die Sandwiches mit dem Brie, und streuen Sie die Schokolade und die abgekühlten Pecannüsse darüber. Achten Sie darauf, dass die Seite des Brotes mit der Butter außen ist.
 8. Legen Sie die geschlossenen Sandwiches auf die heiße Presse, und stellen Sie das Stufenscharnier so ein, dass der Deckel auf der oberen Hälfte nur aufliegt.
 9. Garen Sie alles 5 bis 6 Minuten lang, bis es ganz heiß und goldbraun ist.

Knuspriges Brioche mit Beeren und Eiskrem – 2 Portionen

- 1 Handvoll Erdbeeren, Blätter und Stielansatz abgeschnitten, in Scheiben geschnitten
 - 1 Handvoll Heidelbeeren
 - 1 Handvoll Himbeeren, leicht zerstoßen
 - 2 Scheiben Brioche, dick geschnitten
 - Vanilleeis oder gesüßte Mascarpone
 - Puderzucker, gesiebt
1. Stellen Sie die Temperatur auf die mittlere Stufe ein.
 2. Heizen Sie die Sandwichpresse vor, bis die Bereitschaftsleuchte zu leuchten beginnt.
 3. Legen Sie das geschnittene Brioche auf die heiße Presse, und stellen Sie das Stufenscharnier so ein, dass der Deckel nur auf dem Brot aufliegt.
 4. Toasten Sie das Brioche 2 bis 3 Minuten lang, bis es goldbraun ist.

Warm mit den gemischten Beeren, dem Vanilleeis und dem Puderzucker servieren. Dieses Rezept schmeckt auch lecker mit getoasteten Sandkuchenscheiben.

Schinken-Focaccia mit süßen Feigen und Ahornsirupglasur – 2 Portionen

- 2 kleine Focaccia-Teile
 - 4 Scheiben gekochte, knusprige, Speckscheiben mit Ahornsirup überzogen
 - 80 g Ricotta
 - 3 frische Feigen, dünn geschnitten
 - 1 Esslöffel Ahornsirup
1. Stellen Sie die Temperatur auf die mittlere bis hohe Stufe ein.
 2. Heizen Sie die Sandwichpresse vor, bis die Bereitschaftsleuchte zu leuchten beginnt.
 3. Halbieren Sie die Focaccia und toasten Sie sie, bis sie goldbraun und knusprig sind. Belegen Sie sie mit Ricotta-Käse, fügen Sie dann die Speckstreifen und Feigen hinzu, und träufeln Sie zum Schluss den Ahornsirup darüber.
 4. Legen Sie die Focaccia auf die heiße Presse und toasten Sie sie 4 bis 5 Minuten lang gut durch.

GARANTIE

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

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

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

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

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

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

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

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

Elektrische Altgeräte dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Geben Sie, falls möglich, diese Geräte bei geeigneten Rücknahmestellen ab. Wenn Sie weitere Informationen zur Rücknahme und Entsorgung von Elektrogeräten erhalten möchten, senden Sie bitte eine E-Mail an die Adresse enquiriesEurope@jardencs.com.

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



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.
- Nunca sumerja parte alguna del aparato, el cable de alimentación o el conector en agua ni en ningún otro líquido.
- No deje nunca el aparato sin supervisión cuando lo esté utilizando.

PIEZAS

- 1 Asa
- 2 Luz de encendido - verde
- 3 Luz de preparado - ámbar
- 4 Bisagra flotante con muelle
- 5 Almacenamiento de cable (por debajo)
- 6 Control de temperatura variable
- 7 Placas de cocina con revestimiento DuraCeramic™

CARACTERÍSTICAS

Placas de cocina con revestimiento DuraCeramic™

Las planchas de grill 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 –se trata de un producto diseñado para que sea duradero. Para mayor tranquilidad, el exclusivo revestimiento DuraCeramic™ carece de PTFE y PFOA, además de ser duradero y fácil de limpiar. Revestimiento DuraCeramic™ –diseñado para soportar lo que le echen.

Control de temperatura variable

El control de temperatura variable permite cambiar el ajuste de calor para cocinar distintos tipos de alimentos. El ajuste de calor bajo es idóneo para cocinar alimentos con alto contenido de azúcar (por ejemplo, bizcochos y cruasanes). El ajuste de calor alto es el recomendado para panes y sándwiches.

Bloqueo y desbloqueo de la bisagra con muelle

La bisagra flotante con muelle debe desbloquearse  antes de usar la sandwichera, ya que de lo contrario la tapa no podrá abrirse. El peso de la placa superior hará presión gradualmente sobre el sándwich durante la preparación, a menos que haya movido la bisagra flotante con muelle a la posición 1, 2 o 3. Cuando guarde o transporte la sandwichera, deberá bloquear la bisagra flotante con muelle . No debe usarse el cierre para sujetar la placa superior cuando haya sándwiches en la sandwichera ni para precalentarla.

Uso de la bisagra flotante con muelle

Puede ajustar la bisagra flotante con muelle de la sandwichera para mover la placa superior. De este modo podrá colocar el alimento en la placa inferior y la placa superior no estará en contacto con el alimento durante la preparación. Puede mover la placa superior a tres posiciones distintas, según el grosor de lo que esté preparando y lo cerca de la placa que desee situarlo.

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

1. Retire las etiquetas y adhesivos promocionales de la sandwichera antes de usarla.
2. Coloque la sandwichera sobre una superficie plana y horizontal. Mueva la bisagra flotante con muelle para desbloquearla  y liberar y abrir la placa superior.
3. Compruebe que las placas están limpias y libres de polvo. Si es necesario, pase un paño húmedo.

USO DE LA SANDWICHERA

 **Tenga cuidado con las superficies calientes. Las placas calientes alcanzan ELEVADAS TEMPERATURAS. NO toque ninguna pieza hasta que se haya enfriado completamente.**

La sandwichera emitirá vapor durante la preparación y al abrir la tapa.

Nota: La primera vez que se utilice puede haber una pequeña cantidad de humo y un ligero olor a quemado. Esto es algo completamente normal que desaparecerá en unos minutos.

1. Desenrolle siempre por completo el cable de alimentación sacándolo del recogecables del aparato antes de su uso. Inserte el enchufe en una toma eléctrica con corriente.
2. Compruebe que el cable no queda suelto sobre la superficie de trabajo. Se iluminará la luz de encendido (verde).
3. Seleccione el ajuste de calor requerido (bajo, medio o alto) empleando el control de temperatura variable.
4. Deje que la sandwichera se precaliente en la posición cerrada hasta que se encienda la luz de preparado (ámbar). La luz de preparado se encenderá y apagará mientras la sandwichera está en uso.

Nota: Si mueve el control de temperatura variable a otro ajuste de calor diferente, la luz de preparado se apagará y volverá a encenderse cuando la sandwichera se haya precalentado con el ajuste de calor seleccionado.

5. En este tiempo, prepare el sándwich. Cuando esté preparado, colóquelo sobre la placa inferior. Coloque siempre los sándwiches en la parte posterior de la placa inferior.
6. Cierre la placa superior que lleva una placa flotante pensada para hacer una presión uniforme sobre el sándwich. La tapa debe estar cerrada para cocinar.
Si está preparando sándwiches más gruesos o sándwiches abiertos, mueva el muelle de la bisagra flotante hasta la posición 1, 2 o 3 para colocar la placa superior más arriba.
7. El sándwich tardará entre 5 y 8 minutos en prepararse. El tiempo exacto de preparación dependerá del tipo de pan y del relleno utilizados.
8. Cuando el sándwich esté listo, abra la tapa. Retírelo empleando una espátula de plástico o de madera. No utilice nunca pinzas metálicas ni cuchillos, ya que podrían provocar daños en el revestimiento DuraCeramic™.

LIMPIEZA

 **Desconecte siempre el aparato antes de limpiarlo.**

Nunca sumerja parte alguna del aparato, el cable de alimentación o el conector en agua ni en ningún otro líquido.

1. Apague y desconecte la sandwichera de la toma eléctrica.
2. Deje que la sandwichera se enfríe un poco. Resulta más fácil de limpiar mientras está ligeramente caliente.
3. Limpie siempre la sandwichera después de cada uso para evitar que se acumulen restos de alimentos cocinados.
4. Pase un paño suave por las planchas. Si no consigue retirar los restos de alimentos con este método, vuelva a calentar la unidad durante 1-2 minutos y luego aplique con una brocha un poco de aceite o mantequilla derretida. Espere unos cinco minutos y luego pase un paño húmedo.
5. Para limpiar la parte exterior de la sandwichera, pase un paño húmedo. Luego pase un paño seco y suave.

Para evitar dañar el revestimiento DuraCeramic™ de las placas, no utilice materiales de limpieza fuertes o abrasivos.

No utilice revestimientos antiadherentes pulverizados, ya que afectarán al rendimiento del revestimiento DuraCeramic™ de las placas.

ALMACENAMIENTO

1. Deje que la sandwichera se enfríe por completo antes de guardarla y asegúrese de que esté limpia.
2. Recoja el cable en el recogecables situado debajo de la unidad.
3. Bloquee las placas unidas bajando primero la placa superior y, a continuación, cerrando la bisagra flotante con muelle . Ello impedirá que las placas se separen.
4. Guarde la unidad en posición vertical. También puede dejarla sobre una superficie plana y horizontal, alejada de los bordes, donde no pueda caer accidentalmente.

TURN ON YOUR CREATIVITY™

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

Turn  your creativity®

IDEAS PARA RECETAS

Pan

Puede utilizar casi todos los tipos de pan: blanco, integral, de trigo triturado, de grano entero, pan de pasas, etc. La sandwichera es idónea para preparar foccacia, pan turco, baguettes y bollos de pan. El pan de pasas, el brioche y otros panes dulces con alto contenido de azúcar tienden a tostarse más rápidamente, por lo que se recomienda emplear un ajuste de calor más bajo.

Rellenos

Procure utilizar fruta enlatada o precocinada, ya que la fruta fresca puede emitir el jugo sobrante cuando se calienta. Tenga cuidado al morder sándwiches que contienen rellenos como queso, tomate o jamón, ya que retienen el calor y pueden quemar si se ingieren con demasiada rapidez.

Nunca llene en exceso el sándwich, sobre todo si utiliza ingredientes que contengan colorantes alimentarios o quesos de colores. El exceso de relleno podría gotear y manchar la carcasa de la sandwichera.

Tostar pan

Su exclusivo diseño de placa plana hace que su sandwichera sea idónea para tostar pan normal y pan turco, sin rellenos ni cremas de untar. Pruebe el pan turco tostado con mermelada como una excelente alternativa a los panes corrientes para el desayuno.

Recalentar

Si no se consume el sándwich inmediatamente, déjelo sobre una servilleta de papel para que absorba la condensación. Para conservarlo más tiempo, colóquelo en una rejilla en un plato apto para horno y manténgalo caliente en el horno a una temperatura baja de alrededor de 100°C. El sándwich se mantendrá caliente 20 minutos como máximo, pero luego empezará a secarse.

Aperitivos sin grasa

Gracias al diseño de placa cerámica antiadherente, no es necesario utilizar mantequilla ni margarina en el exterior de los aperitivos tostados.

RECETAS

Tabla para calentar/tostar

Alimento	Ajuste de temperatura	Tiempo de cocción
Calentar cruasanes	Baja a media	3-4 minutos
Calentar bollería	Baja a media	3-4 minutos
Calentar pan de pita	Media	2-3 minutos
Tostar pan de frutas	Media	2-3 minutos
Tostar roscas con sabores	Media	2-3 minutos
Tostar torta de Madeira	Media a alta	2-3 minutos

Bocadillo de jamón ahumado - para 1 persona

- 1 baguete precocida, cortada en rodajas a lo largo
 - 50 g de jamón ahumado
 - 80 g de queso en lonchas, por ejemplo, ibérico o manchego
 - Opcional – alioli, ketchup o mostaza
1. Ajustar la temperatura a un nivel medio-alto.
 2. Precaliente la sandwichera hasta que la luz de preparado se encienda.
 3. Colocar el jamón y las lonchas de queso sobre la baguete, cubrir con un poco de la salsa preferida, cerrar la baguete y colocarla sobre la sandwichera caliente.
 4. Ajustar la tapa abatible de modo que la placa superior se apoye en el pan y dejar 6-7 minutos hasta que el queso se funda y el pan quede crujiente y dorado.

Tortillas mexicanas tostadas - para 2 personas

- 2 tortillas blandas de harina
 - 1 cucharadita de pasta chipotle
 - 75 g de salsa
 - 2 cucharadas de frijoles mixtos cocidos
 - 1 cucharadita de cilantro troceado
 - 2 grandes puñados de cheddar rallado
1. Ajustar la temperatura a un nivel medio-alto.
 2. Precaliente la sandwichera hasta que la luz de preparado se encienda.
 3. Montar las tortillas mezclando la pasta chipotle, la salsa, los frijoles mixtos, el cilantro y el cheddar.
 4. Dividir los ingredientes entre las dos tortillas, colocándolos en el centro de la masa. Plegar con cuidado para cubrir el relleno.
 5. Colocar sobre la sandwichera caliente, ajustando la tapa abatible de modo que cubra la tortilla sin tocar la parte superior.
 6. Mantener 7-8 minutos hasta que esté muy caliente.
- Combina muy bien con guacamole cremoso y una ensalada verde.

Focaccia italiano tostado - para 2 personas

- 2 pequeños panes focaccia con aceitunas
 - 1½ cucharadas de pesto
 - 150 g de tomates en racimos, en lonchas
 - 100 g de mozzarella, escurrida y en rodajas
 - 1 pimiento rojo grande asado de un bote de antipasto, en rodajas
 - 1 puñado pequeño de hojas de albahaca picadas
1. Ajustar la temperatura a un nivel medio-alto.
 2. Precaliente la sandwichera hasta que la luz de preparado se encienda.
 3. Montar los focaccias distribuyendo el pan y el relleno con los ingredientes.
 4. Colocar sobre la sandwichera caliente, ajustando la tapa de modo que cubra los sándwiches sin hacer presión sobre ellos.
 5. Dejar 7-8 minutos hasta que se doren.

Pan de centeno con antipasto - para 2 personas

- 4 rebanadas de pan centeno
 - 2 cucharadas de pesto
 - 2 cucharadas de antipasto mixtos, escurridos
 - 6 rodajas de salami
 - 4 lonchas de queso gruyère o emmental
1. Ajustar la temperatura a un nivel medio-alto.
 2. Precaliente la sandwichera hasta que la luz de preparado se encienda.
 3. Untar el pan de centeno de pesto y cubrir con los restantes ingredientes.
 4. Ajustar la tapa abatible de modo que cubra los sándwiches sin hacer presión sobre ellos.
 5. Dejar 6-7 minutos hasta que estén dorados, crujientes y uniformemente calientes.

Brie, nueces pecanas caramelizadas y chocolate negro crujiente - para 2 personas

- 30 g de nueces pecanas enteras
 - 15 g de mantequilla
 - 1 cucharada de azúcar moreno
 - Mantequilla ablandada para untar
 - 4 rebanadas de pan blanco crujiente
 - 100 g de brie en lonchas
 - 30 g de chocolate negro, en trozos
1. Colocar una pequeña sartén a fuego lento, derretir la mantequilla y el azúcar moreno mezclados.
 2. Agregar las nueces pecanas y subir el fuego ligeramente hasta que las nueces estén ligeramente tostadas en la mezcla de mantequilla.
 3. Quitar del fuego y dejar que se enfríe.
 4. Ajustar la temperatura a un nivel medio-bajo.
 5. Precaliente la sandwichera hasta que la luz de preparado se encienda.
 6. Untar la mantequilla ablandada sobre cada rebanada de pan por un lado solo.
 7. Montar los sándwiches con el brie, una capa de chocolate y nueces pecanas enfriadas, asegurándose de que el lado con la mantequilla quede para fuera.
 8. Colocar los sándwiches cerrados sobre la sandwichera caliente, ajustar la tapa abatible de modo que cubra los sándwiches hasta que solo se apoye en la rebanada superior.
 9. Mantener 5-6 minutos hasta que estén muy calientes y dorados.

Brioche crujiente con frutos del bosque y helado - para 2 personas

- 1 puñado de fresas, desgranadas y en tiras
 - 1 puñado de arándanos
 - 1 puñado de frambuesas, ligeramente machacadas
 - 2 rebanadas de brioche, de corte grueso
 - Helado de vainilla o mascarpone dulce
 - Azúcar glasé, tamizado
1. Ajustar la temperatura a un nivel medio.
 2. Precaliente la sandwichera hasta que la luz de preparado se encienda.
 3. Colocar las rebanadas de brioche sobre la sandwichera caliente, ajustando la tapa abatible de modo que cubra y se apoye en el pan.
 4. Dejar 2-3 minutos hasta que se doren.

Servir templado con frutos del bosque variados, helado de vainilla y una capa de azúcar glas. Esta receta también combina perfectamente con rebanadas de torta de Madeira tostadas.

Focaccia de higos dulces y bacon glaseado con sirope de arce - para 2 personas

- 2 pequeños panes focaccia
 - 4 lonchas de bacon crujientes glaseadas con sirope de arce 80 g de requesón
 - 3 higos frescos, en rodajas finas
 - 1 cucharada de sirope de arce
1. Ajustar la temperatura a un nivel medio-alto.
 2. Precaliente la sandwichera hasta que la luz de preparado se encienda.
 3. Cortar las focaccias por la mitad y tostarlos hasta que queden dorados y crujientes. Untar con requesón, cubrir con el bacon, los higos y un chorro de sirope de arce.
 4. Colocar sobre la sandwichera y dejar 4-5 minutos hasta que se caliente uniformemente.

GARANTÍA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Los productos eléctricos desechados no se deben eliminar con la basura doméstica. Reciclelos donde existan instalaciones para tal fin. Envíenos un mensaje de correo electrónico a enquiriesEurope@jardencs.com para obtener más información sobre WEEE y el reciclaje.

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.
- Nunca submerja qualquer parte do utensílio ou cabo e ficha de alimentação em água ou qualquer outro líquido.
- Quando estiver a ser utilizado, nunca deixe o utensílio sem vigilância.

PEÇAS

- 1 Pega
- 2 Luz de alimentação - verde
- 3 Luz de pronta - âmbar
- 4 Patilha de suporte flutuante
- 5 Armazenamento do cabo (por baixo)
- 6 Controlo de temperatura variável
- 7 Placas de preparação com revestimento DuraCeramic™

CARACTERÍSTICAS

Placas de preparação revestidas com DuraCeramic™

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 - este é um produto feito para durar. A paz de espírito provém do facto do revestimento DuraCeramic™ não conter PTFE e PFOA e este revestimento exclusivo é duradouro e fácil de limpar.

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

Controlo de temperatura variável

O controlo de temperatura variável permite-lhe alterar a definição de calor para cozinhar diferentes tipos de alimentos. Uma definição de temperatura baixa é ideal para cozinhar alimentos com um elevado conteúdo de açúcar (ex.: bolos e croissants). Uma definição de temperatura alta é recomendada para fazer pães e rolos de panini.

Bloquear e desbloquear o suporte flutuante

O suporte flutuante tem de ser desbloqueado  antes de utilizar a tostadeira, caso contrário não conseguirá abrir a tampa. O peso da placa de preparação superior irá premir gradualmente a tostadeira durante a preparação, a não ser que tenha movido o suporte flutuante para a posição 1, 2 ou 3. Quando armazena ou transporta a tostadeira, o suporte flutuante tem de ser bloqueado . Não deve utilizar o bloqueio para fazer pressão sobre a placa superior quando as sandes estão na tostadeira ou para pré-aquecimento.

Utilizar a patilha flutuante de suporte

Pode ajustar a patilha flutuante de suporte da sua tostadeira para mover a placa de preparação superior. Tal permite-lhe colocar comida na placa de preparação inferior, de maneira que a placa de preparação superior não entre em contacto com a comida durante a preparação. Pode mover a placa de preparação superior em 3 posições diferentes, dependendo da espessura dos alimentos que está a cozinhar e quão perto quer que a placa de preparação esteja da comida que vai preparar.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1. Remova quaisquer etiquetas ou autocolantes promocionais da sua tostadeira antes de utilizar.
2. Coloque a tostadeira numa superfície plana e nivelada. Mova a patilha flutuante para a posição de desbloqueio  a fim de libertar a placa superior e a abrir.
3. Verifique se as placas de preparação estão limpas e sem pó. Se necessário, limpe com um pano húmido.

UTILIZAR A SUA TOSTADEIRA

 **Tenha cuidado com as superfícies quentes. As placas quentes ficam MUITO QUENTES. NÃO toque em qualquer parte até estarem totalmente frias.**

Irá sair vapor de toda a volta da tostadeira durante a preparação e quando abrir a tampa.

Nota: Durante a primeira utilização poderá haver uma pequena quantidade de fumo e um ligeiro odor a queimado. Tal é completamente normal e irá desaparecer dentro de alguns minutos.

1. Desenrole totalmente o cabo de alimentação da área de armazenamento de cabo no utensílio antes de utilizar. Insira a tomada na ficha e mude o interruptor para a posição "on".
2. Verifique que o cabo não está pendurado sobre a superfície de trabalho. A luz de alimentação (verde) acende.
3. Selecione a definição de calor desejada (baixo, médio ou alto) utilizando o controlo de temperatura variável.
4. Deixe que a tostadeira pré-aqueça na posição fechada até a luz de pronto (âmbar) se acender. A luz de pronto irá acender-se e apagar-se durante a utilização.

Nota: Se mudar no controlo de temperatura variável para uma definição de calor diferente, a luz de Pronto apaga-se e volta a acender quando a tostadeira tiver pré-aquecido para a definição de calor selecionada.

5. Durante este tempo, prepare a sandes. Quando estiver pronta, coloque na placa de preparação inferior. Coloque sempre as sandes mais próximas da parte traseira da placa de preparação inferior.
6. Feche a placa de preparação superior, a qual tem uma placa flutuante que está pensada para premir uniformemente as sandes. A tampa tem de estar fechada para preparação alimentar.
Se estiver a preparar sandes mais espessas, ou sandes abertas, mova a patilha flutuante para a posição 1, 2 ou 3 para colocar a placa de preparação superior mais alta.
7. A tostagem deverá demorar cerca de 5-8 minutos. O tempo exato de preparação irá depender do tipo de pão e do tipo de recheio utilizados.
8. Quando a sandes estiver cozinhada, abra a tampa. Remova-a utilizando uma espátula de plástico ou de madeira. Nunca utilize pinças de metal ou uma faca pois estas podem danificar o revestimento DuraCeramic™.

LIMPEZA

 **Desligue sempre o utensílio antes de o limpar.**

Nunca submerja qualquer parte do utensílio ou cabo e ficha de alimentação em água ou qualquer outro líquido.

1. Desligue o interruptor e retire da tomada a ficha de alimentação elétrica da tostadeira.
2. Deixe que a tostadeira arrefeça ligeiramente. A unidade é mais fácil de limpar quando está ligeiramente quente.
3. Limpe sempre a tostadeira após cada utilização para evitar a acumulação de alimentos preparados.
4. Limpe as placas de preparação com um pano macio. Se os alimentos cozinhados não forem removidos através deste método, reaqueça a unidade durante 1-2 minutos, depois pincele com um pouco de azeite ou manteiga derretida. Deixe repousar durante cinco minutos, depois limpe com um pano húmido.
5. Para limpar o exterior da tostadeira passe com um pano húmido. Volte a passar com um pano macio seco.

Para evitar danos no revestimento DuraCeramic™ das placas de preparação, não utilize materiais de limpeza agressivos ou abrasivos.

Não utilize spray de revestimento anti-aderente, pois este irá afetar o desempenho dos revestimentos DuraCeramic™ nas placas de preparação.

ARMAZENAMENTO

1. Deixe que a tostadeira arrefeça totalmente antes de armazenar e certifique-se de que a unidade está limpa.
2. Enrole o cabo na área de armazenamento do cabo por baixo da unidade.
3. Bloquee as placas juntas, baixando primeiro a placa superior e depois movendo a patilha flutuante para a posição bloqueada . Isto irá manter as placas juntas.
4. Guarde a unidade na vertical. Alternativamente, numa superfície plana e nivelada, longe da extremidade e onde não possa ser facilmente derrubada.

TURN ON YOUR CREATIVITY™

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

www.turnonyourcreativity.com

Turn  your creativity®

IDEIAS PARA RECEITAS

Pão

Podem ser utilizados a maioria dos pães; branco, farinha integral, trigo partido, grão inteiro, pão de passas e por aí além. A sua tostadeira é ideal para preparar foccacia, pão turco, baguettes, bem como pãezinhos. Pão de passas, brioche ou outros pães doces que contêm um elevado teor de açúcar terão tendência para escurecer mais depressa; como tal recomendamos utilizar uma definição de temperatura mais baixa.

Recheios

Experimente utilizar fruta enlatada ou pré-cozinhada, uma vez que a fruta fresca pode libertar sucos excessivos quando aquecida. Tenha cuidado quando morder sandes que contenham recheios como queijo e tomate ou compota, pois ficam quentes e podem queimar se for comidos demasiado depressa.

Nunca encha demasiado a sua sandes, especialmente quando utilizar ingredientes que contenham corantes alimentares ou queijos coloridos. O excesso de recheio pode sair para fora e manchar a estrutura da tostadeira.

Torrar pão

O design único de placa plana torna a sua tostadeira ideal para torrar pães planos e pão turco sem quaisquer recheios ou coberturas. Experimente pão turco torrado com doces, para uma excelente alternativa a pães normais ao pequeno-almoço.

Re-aquecer

Se a sandes não for imediatamente comida, coloque-a num guardanapo para absorver a condensação. Para guardar durante mais tempo, coloque num tabuleiro num prato que possa ir ao forno para manter quente a baixa temperatura, cerca de 100°C. Desta forma a sandes irá manter-se quente no máximo até 20 minutos, mas irá depois começar a secar.

Snacks sem gordura

Graças à placa de cerâmica anti-aderente, não é necessário utilizar qualquer manteiga ou margarina na parte de fora das sandes.

RECEITAS

Base de aquecimento / tosta

Alimento	Definição de temperatura	Tempo de preparação
Aquecer croissants	Baixo a Médio	3–4 minutos
Aquecer pastelaria	Baixo a Médio	3–4 minutos
Aquecer pão liso	Médio	2–3 minutos
Torrar pão de frutas	Médio	2–3 minutos
Torrar bagels com sabores	Médio	2–3 minutos
Torrar bolo da Madeira	Médio a Alto	2–3 minutos

Bocadillo de presunto - 1 dose

- 1 baguette pré-cozinhada, cortada no sentido longitudinal
- 50g de presunto
- 80g de queijo fatiado, Ibérico ou Manchego são bons
- Opcional – aioli, ketchup ou mostarda

1. Ajuste a definição de temperatura para médio-alto.
2. Pré-aqueça a sua tostadeira até a luz de pronto se acender.
3. Disponha as fatias de presunto e queijo na baguette, cubra com um pouco de molho à sua escolha, feche a baguette e coloque na tostadeira.
4. Ajuste a tampa com dobradiça para que a placa de cima assente ligeiramente sobre o pão e cozinhe durante 6-7 minutos até o queijo ter derretido e o pão estar crocante e dourado.

Tortilhas torradas ao estilo mexicano - 2 doses

- 2 tortilhas de farinha macias
- 1 colher de sopa de molho chipotle
- 75g de salsa
- 2 colheres de sopa de feijão variado cozinhado
- 1 colher de sopa de coentros cortados
- 2 mãos cheias de queijo cheddar ralado

1. Ajuste a definição de temperatura para médio-alto.
2. Pré-aqueça a sua tostadeira até a luz de pronto se acender.
3. Monte as tortilhas misturando o molho de chipotle, a salsa, os feijões de vários tipos, os coentros e o cheddar.
4. Divida entre duas tortilhas, coloque os ingredientes no centro do wrap. Dobre com cuidado para selar o recheio.
5. Coloque na tostadeira, ajuste a tampa para que esta tape a tortilha sem tocar na parte de cima.
6. Cozinhe durante 7-8 minutos até estar bastante quente.

Delicioso quando servido com guacamole cremoso e salada.

Focaccia italiana torrada - 2 doses

- 2 pães focaccia pequenos com azeitonas
- 1½ colher de sopa de pesto
- 150g de tomate em cacho, fatiado
- 100g de mozzarella, seco e fatiado
- 1 pimento vermelho assado grande, de um frasco de antipasto, fatiado
- Uma mão pequena de folhas de manjerição partidas

1. Ajuste a temperatura utilizando a definição médio-alta.
2. Pré-aqueça a sua tostadeira até a luz de pronto se acender.
3. Monte as focaccias dividindo o pão e enchendo com os ingredientes.
4. Coloque na tostadeira, ajuste a tampa para que esta tape as sandes sem as pressionar.
5. Cozinhe durante 7-8 minutos até ficarem douradas.

Pão de centeio antipasto - 2 doses

- 4 fatias de pão de centeio
- 2 colheres de sopa de pesto
- 2 colheres de sopa de antipasti misto escorrido
- 6 fatias de salame
- 4 fatias de queijo Gruyère ou Emmental

1. Ajuste a definição de temperatura para médio-alta.
2. Pré-aqueça a sua tostadeira até a luz de pronto se acender.
3. Barre o pão de centeio com o pesto e cubra com os restantes ingredientes.
4. Ajuste a tampa para que esta tape as sandes sem as pressionar.
5. Cozinhe durante 6-7 minutos até ficarem douradas, crocantes e quentes.

Crocante de brie, nozes caramelizadas e chocolate preto - 2 doses

- 30g de nozes de pecan inteiras
- 15g de manteiga
- 1 colher de sopa de açúcar louro
- Manteiga amolecida para espalhar
- 4 fatias de pão crocante branco
- 100g de Brie fatiado
- 30g de chocolate preto, cortado

1. Coloque uma frigideira pequena sobre lume baixo, derreta a manteiga e o açúcar louro.
2. Adicione as nozes de pecan e aumente ligeiramente o lume até as nozes ficarem ligeiramente tostadas na mistura de manteiga.
3. Retire do lume e deixe arrefecer.
4. Ajuste a definição de temperatura para médio-alto.
5. Pré-aqueça a sua tostadeira até a luz de pronto se acender.
6. Barre cada fatia de pão, apenas de um lado, com a margarina amolecida.
7. Monte as sandes com o Brie, um pouco de chocolate e as nozes pecan arrefecidas, certificando-se que o lado do pão com manteiga está do lado de fora.
8. Coloque as sandes fechadas na tostadeira, ajuste a tampa para que esta tape as sandes só até repousar sobre a fatia de cima.
9. Cozinhe durante 5-6 minutos até estarem bastante quentes e douradas.

Brioche crocante com bagas e gelado - 2 doses

- 1 mão cheia de morangos, sem pé e fatiados
- 1 mão cheia de mirtilos
- 1 mão cheia de framboesas, ligeiramente esmagadas
- 2 fatias de brioche, grossas
- Gelado de baunilha ou mascarpone adocicado
- Açúcar em pó, peneirado

1. Ajuste a definição de temperatura para médio.
2. Pré-aqueça a sua tostadeira até a luz de pronto se acender.
3. Coloque o brioche fatiado na tostadeira, ajuste a tampa para que fique a tapar e a descansar na parte superior do pão.
4. Toste durante 2-3 minutos até ficarem douradas.
5. Sirva quentes com a mistura de bagas, o gelado de baunilha e um pouco de açúcar em pó. Esta receita também é deliciosa com fatias de bolo da Madeira torradas.

Focaccia de figo doce e bacon com xarope de ácer - 2 doses

- 2 rolos de focaccia pequenos
 - 4 fatias finas de bacon caramelizadas e crocantes
 - 80g de queijo ricota
 - 3 figos frescos, finamente fatiados
 - 1 colher de sopa de xarope de ácer
1. Ajuste a definição de temperatura para médio-alto.
 2. Pré-aqueça a sua tostadeira até a luz de pronto se acender.
 3. Corte as focaccias ao meio e torre até ficarem douradas e crocantes. Espalhe o queijo ricotta, coloque o bacon por cima, os figos e um pouco de xarope de ácer.
 4. Coloque na tostadeira e cozinhe durante 4-5 minutos até ficarem quentes.

GARANTIA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

A eliminação de produtos elétricos não deve ser feita juntamente com o lixo doméstico. Recicle nas instalações corretas. Envie-nos um email para enquiriesEurope@jardencs.com para mais informação sobre reciclagem e REEE.

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 mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione e la spina in acqua o in altri liquidi.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando in uso.

COMPONENTI

- 1 Impugnatura
- 2 Spia di accensione - verde
- 3 Spia di Pronto - arancione
- 4 Cerniera a tacche mobile
- 5 Vano porta cavo (sotto)
- 6 Controllo temperatura variabile
- 7 Piastre di cottura con rivestimento in DuraCeramic™

CARATTERISTICHE

Piastre di cottura rivestite in DuraCeramic™

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: questo è un prodotto costruito per durare nel tempo. La tranquillità deriva dal fatto che 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 temperatura variabile

Il controllo temperatura variabile permette di modificare l'impostazione del calore per cucinare tipi diversi di alimenti. Un'impostazione a bassa temperatura è ideale per cucinare alimenti con un elevato contenuto di zuccheri (per es. pasticcini e biscotti). Un'impostazione a temperatura più elevata è consigliata per i vari tipi di pane e panini.

Blocco e sblocco della cerniera a tacche

La cerniera a tacche mobile deve essere sbloccata  prima di usare la piastra pressa sandwich; in caso contrario non è possibile aprire il coperchio. Il peso della piastra di cottura superiore preme progressivamente sul sandwich durante la cottura, a meno di non avere spostato la cerniera a tacche mobile nella posizione 1, 2 o 3. Quando si ripone o si trasporta la piastra pressa sandwich, la cerniera a tacche mobile deve essere bloccata . Non utilizzare il fermo per schiacciare la piastra superiore quando i sandwich si trovano nella piastra pressa sandwich o in fase di preriscaldamento.

Utilizzo della cerniera a tacche mobile

È possibile regolare la cerniera a tacche mobile della piastra pressa sandwich per spostare la piastra di cottura superiore. Questo consente di collocare degli alimenti sulla piastra di cottura inferiore senza che la piastra di cottura superiore entri a contatto con essi durante la cottura. È possibile spostare la piastra di cottura superiore in 3 diverse posizioni, a seconda dello spessore dell'alimento da cucinare o in base a quando si desidera che la piastra di cottura sia vicina all'alimento.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Prima dell'uso, togliere ogni etichetta promozionale o adesivo dalla piastra pressa sandwich.
2. Collocare la piastra pressa sandwich su una superficie piana e stabile. Portare la cerniera a tacche mobile nella posizione di sblocco  per rilasciare la piastra superiore e aprirla.
3. Verificare che le piastre di cottura siano pulite e prive di polvere. Se necessario, pulire con un panno umido.

UTILIZZO DELLA PIASTRA PRESSA SANDWICH

 **Procedere con cautela con le superfici calde. Le piastre calde diventano MOLTO CALDE. NON toccare alcuna parte fino a quando non si sono raffreddate completamente.**

Il vapore fuoriesce da tutto intorno la piastra pressa sandwich durante la cottura e quando si apre il coperchio.

Nota: In occasione del primo utilizzo potrebbe esservi una piccola quantità di fumo e un leggero odore di bruciato. Si tratta di un fenomeno assolutamente normale, destinato a scomparire entro pochi minuti.

1. Prima dell'uso, provvedere sempre a srotolare completamente il cavo di alimentazione estraendolo dall'apposito vano dell'apparecchio. Inserire la spina in una presa dell'alimentazione di rete e accendere.
2. Verificare che il cavo non sporga dal piano di lavoro. La spia di accensione (verde) si illumina.
3. Selezionare l'impostazione del calore desiderata (bassa, media o alta) utilizzando il comando della temperatura variabile.
4. Attendere che la piastra pressa sandwich si preriscaldi nella posizione chiusa, fino all'accensione della spia Pronto (arancione). La spia Pronto si accende e si spegne durante l'utilizzo.

Nota: se si sposta il comando di regolazione della temperatura su una diversa impostazione del calore, la spia Pronto si spegne e si riaccende quando la piastra pressa sandwich si preriscalda raggiungendo l'impostazione del calore selezionata.

5. Durante questo arco di tempo, preparare il sandwich. Quando si è pronti, collocare il sandwich sulla piastra di cottura inferiore. Collocare sempre i sandwich verso il retro della piastra di cottura inferiore.
6. Chiudere la piastra di cottura superiore, che è munita di una piastra mobile progettata per premere in modo uniforme sul sandwich. Il coperchio deve essere chiuso per la cottura. Se si stanno cucinando sandwich più spessi, oppure sandwich aperti, spostare la tacca della cerniera mobile sull'impostazione 1, 2 o 3 per posizionare più in alto la piastra di cottura superiore.
7. La tostatura dovrebbe richiedere circa 5-8 minuti. Il tempo di tostatura esatto dipende dal tipo di pane e di farciture utilizzati.
8. Quando il sandwich è pronto, aprire il coperchio. Rimuoverlo utilizzando una spatola di plastica o di legno. Non usare mai pinze di metallo o coltelli in quanto possono danneggiare il rivestimento in DuraCeramic™.

PULIZIA

 **Scollegare sempre l'apparecchio prima di pulirlo.**

Non immergere mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione e la spina in acqua o in altri liquidi.

1. Spegner e scollegare la piastra pressa sandwich dall'alimentazione di rete.
2. Lasciare sempre raffreddare leggermente la piastra pressa sandwich. L'unità è più facile da pulire quando è leggermente tiepida.
3. Pulire sempre la piastra pressa sandwich dopo ciascun utilizzo per evitare l'accumulo di alimenti tostati.
4. Pulire le piastre di cottura con un panno morbido. Se i residui di cibo non vengono rimossi con questo metodo, riscaldare di nuovo l'unità per 1-2 minuti, quindi spazzolare con un po' d'olio o di burro fuso. Attendere cinque minuti, quindi pulire con un panno umido.
5. Per pulire l'esterno della piastra pressa sandwich, passare un panno umido. Pulire con un panno morbido asciutto.

Per evitare di danneggiare il rivestimento in DuraCeramic™ sulle piastre di cottura, non utilizzare materiali detergenti abrasivi o aggressivi.

Non utilizzare rivestimenti spray non aderenti perché possono alterare le prestazioni dei rivestimenti in DuraCeramic™ sulle piastre di cottura.

CONSERVAZIONE

1. Attendere che la piastra pressa sandwich si raffreddi completamente prima di riporla e verificare che l'unità sia pulita.
2. Avvolgere il cavo nell'apposito vano sotto l'unità.
3. Bloccare le piastre insieme abbassando per prima cosa la piastra superiore e quindi spostando la cerniera a tacche mobile per bloccare in posizione . In questo modo si fissano insieme le piastre.
4. Conservare l'unità in posizione verticale. In alternativa, su una superficie orizzontale, a livello, lontano dal bordo e dove non può essere fatta cadere facilmente.

TURN ON YOUR CREATIVITY™

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

Turn  your creativity®

IDEE DI RICETTE

Pane

È possibile utilizzare la maggior parte dei tipi di pane: bianco, integrale, di grano spezzato, ai cereali integrali, all'uvetta ecc. La piastra pressa sandwich è ideale per tostare focacce, pane arabo, baguette e panini. Il pane all'uvetta, quello brioscato o altri tipi di pane dolce che contengono un elevato contenuto di zuccheri tendono a imbrunirsi più rapidamente, perciò si raccomanda un'impostazione del calore più bassa.

Farciture

Provare a utilizzare frutta sciroppata o precotta in quanto la frutta fresca, quando riscaldata, può produrre un'eccessiva quantità di succhi. Prestare attenzione quando si addentano sandwich contenenti farciture come formaggio, pomodoro o prosciutto, in quanto questi ingredienti trattengono il calore e possono provocare ustioni se consumati troppo rapidamente.

Non riempire mai in modo eccessivo il sandwich, soprattutto quando si utilizzano ingredienti contenenti coloranti per alimenti o formaggi colorati. Un eventuale riempimento eccessivo può fuoriuscire e macchiare l'alloggiamento della piastra pressa sandwich.

Tostatura del pane

Lo speciale design delle piastre rende la piastra pressa sandwich ideale per tostare pane casereccio e pane arabo, senza farciture o ingredienti spalmati. Provare a tostare il pane arabo con marmellate per un'ottima alternativa ai panini di tipo standard per la prima colazione.

Riscaldamento ripetuto

Nel caso in cui il sandwich non venga consumato immediatamente, metterlo su un tovagliolo di carta per assorbire la condensa. Per conservare più a lungo, collocare su una griglia in una pirofila per tenere in caldo in forno a bassa temperatura (circa 100° C). In questo modo il sandwich si manterrà caldo per 20 minuti al massimo, ma poi comincerà ad asciugarsi.

Spuntini senza grassi

Grazie al design delle piastre in ceramica non aderente, non è necessario usare burro o margarina sulla superficie esterna degli spuntini tostiti.

RICETTE

Tabella di riscaldamento / tostatura

Alimento	Impostazione temperatura	Tempo di cottura
Riscaldamento di croissant	Da bassa a media	3-4 minuti
Riscaldamento di pasticcini	Da bassa a media	3-4 minuti
Riscaldamento di piadine	Media	2-3 minuti
Tostatura di pane alla frutta	Media	2-3 minuti
Tostatura di ciambelle con aromi	Media	2-3 minuti
Tostatura di torta sabbiosa	Da media ad alta	2-3 minuti

Panino con prosciutto affumicato - 1 porzione

- 1 baguette precotta, tagliata longitudinalmente
 - 50 g di prosciutto affumicato
 - 80 g di formaggio a fette (Iberico o Manchego vanno benissimo)
 - Facoltativo – salsa aioli, ketchup o senape
1. Regolare la temperatura sull'impostazione medio-alta.
 2. Preriscaldare la piastra pressa sandwich fino a quando la spia Pronto si accende.
 3. Disporre le fette di prosciutto e formaggio sulla baguette, guarnire con un po' di salsa a scelta, chiudere la baguette e collocare sulla piastra pressa sandwich calda.
 4. Regolare il coperchio a cerniera in modo che la piastra superiore si appoggi semplicemente al pane e cuocere per 6-7 minuti, fino a fondere il formaggio e a rendere il pane croccante e dorato.

Tortillas tostate in stile messicano - 2 porzioni

- 2 tortillas di farina morbide
 - 1 cucchiaino di salsa di chipotle
 - 75 g di salsa
 - 2 cucchiai di fagioli misti cotti
 - 1 cucchiaio di coriandolo tritato
 - 2 grandi manciate di formaggio cheddar grattugiato
1. Regolare la temperatura sull'impostazione medio-alta.
 2. Preriscaldare la piastra pressa sandwich fino a quando la spia Pronto si accende.
 3. Assemblare le tortillas mescolando la pasta di chipotle, la salsa, i fagioli misti, il coriandolo e il formaggio cheddar.
 4. Dividere fra le 2 tortillas, mettendo gli ingredienti al centro del punto di avvolgimento. Ripiegare delicatamente per avvolgere la farcitura.
 5. Mettere sulla piastra pressa calda, regolando il coperchio a cerniera in modo che copra la tortilla senza toccare la parte in cima.
 6. Cuocere per 7-8 minuti fino a quando le tortillas sono fumanti.
- Deliziose servite con guacamole cremoso e un'insalata verde.

Focaccia italiana tostata - 2 porzioni

- 2 piccole focacce alle olive
 - 1 cucchiaio e ½ di pesto
 - 150 g di pomodorini a grappolo affettati
 - 100 g di mozzarella, scolata e affettata
 - 1 peperoncino grigliato grande, affettato
 - Una manciata di foglie di basilico sminuzzate
1. Regolare la temperatura sull'impostazione medio-alta.
 2. Preriscaldare la piastra pressa sandwich fino a quando la spia Pronto si accende.
 3. Assemblare le focacce aprendo il pane e riempiendolo con gli ingredienti.
 4. Mettere sulla piastra pressa calda, regolando il coperchio in modo che copra i sandwich senza premervi sopra.
 5. Cuocere per 7-8 minuti fino a ottenere la doratura.

Pane di segale con antipasti - 2 porzioni

- 4 fette di pane di segale
 - 2 cucchiai di pesto
 - 2 cucchiai di antipasti, scolati
 - 6 fette di salame
 - 4 fette di formaggio Gruviera o Emmental
1. Regolare la temperatura sull'impostazione medio-alta.
 2. Preriscaldare la piastra pressa sandwich fino a quando la spia Pronto si accende.
 3. Spalmare il pesto sul pane di segale e farcire con gli altri ingredienti.
 4. Regolare il coperchio a cerniera in modo che copra i sandwich senza premervi sopra.
 5. Cuocere per 6-7 minuti fino a quando i toast sono dorati, croccanti e riscaldati all'interno.

Formaggio Brie, noci di pecan caramellate e scaglie di cioccolato fondente - 2 porzioni

- 30 g di noci di pecan intere
 - 15 g di burro
 - 1 cucchiaio di zucchero di canna
 - Burro mantecato da spalmare
 - 4 fette di pane bianco crostoso
 - 100 g di formaggio Brie a fette
 - 30 g di cioccolato fondente tritato
1. Mettere un padellino su una fiamma bassa e sciogliere insieme burro e zucchero di canna.
 2. Aggiungere le noci di pecan e alzare leggermente la fiamma fino a quando le noci di pecan sono leggermente tostate nella miscela burrosa.
 3. Togliere dal fuoco e lasciare riscaldare.
 4. Regolare la temperatura sull'impostazione medio-alta.
 5. Preriscaldare la piastra pressa sandwich fino a quando la spia Pronto si accende.
 6. Spalmare il burro precedentemente mantecato su ciascuna fetta di pane, su un solo lato.
 7. Assemblare i sandwich con il Brie, una spruzzata di cioccolato e le noci di pecan raffreddate, assicurandosi che la parte imburrata del pane sia rivolta verso l'esterno.
 8. Mettere i sandwich chiusi sulla piastra pressa calda, regolando il coperchio a cerniera in modo che copra i sandwich fino a quando si appoggia leggermente alla fetta superiore.
 9. Cuocere per 5-6 minuti fino a quando i toast sono fumanti e dorati.

Brioche croccante con frutti di bosco e gelato - 2 porzioni

- 1 manciata di fragole, mondate e affettate
 - 1 manciata di mirtilli
 - 1 manciata di lamponi, finemente tritati
 - 2 fette di brioche, tagliate spesse
 - Gelato alla vaniglia o mascarpone dolce
 - Zucchero a velo, setacciato
1. Regolare la temperatura sull'impostazione media.
 2. Preriscaldare la piastra pressa sandwich fino a quando la spia Pronto si accende.
 3. Mettere la brioche affettata sulla piastra pressa calda, regolando il coperchio a cerniera in modo che semplicemente copra e si appoggi alla parte superiore del pane.
 4. Tostare per 2-3 minuti fino a ottenere la doratura.

Servire tiepido con i frutti di bosco misti, il gelato alla vaniglia e una spruzzata di zucchero a velo. Questa ricetta è deliziosa anche con fette di torta Madeira tostate.

Fico e focaccia alla pancetta con glassa di acero - 2 porzioni

- 2 panini di focaccia piccoli
 - 4 fette di pancetta cotta e croccante, con glassa di acero
 - 80 g di ricotta
 - 3 fichi freschi, tagliati sottili
 - 1 cucchiaino di sciroppo d'acero
1. Regolare la temperatura sull'impostazione medio-alta.
 2. Preriscaldare la piastra pressa sandwich fino a quando la spia Pronto si accende.
 3. Dividere a metà le focacce e tostare fino a quando sono dorate e croccanti. Spalmare la ricotta, guarnire con la pancetta, i fichi e un filo di sciroppo d'acero.
 4. Mettere sulla piastra pressa calda e cuocere per 4-5 minuti fino a riscaldare bene l'interno.

GARANZIA

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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 panini grill 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 bekneeld 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.

ONDERDELEN

- 1 Handgreep
- 2 Aan/uit-lampje (groen)
- 3 Gereed-lampje (oranje)
- 4 Zwevend scharniersysteem
- 5 Opbergruimte voor het snoer (aan onderkant)
- 6 Variabele temperatuurregeling
- 7 Grill platen met DuraCeramic™ antikleeflaag

FUNCTIES**Grill platen met DuraCeramic™ antikleeflaag**

De bakplaten zijn voorzien van de exclusieve DuraCeramic™ anti-aanbaklaag. Deze speciale, natuurlijke ceramische coating brengt warmte sneller en efficiënter over dan standaard anti-aanbaklagen, zodat u in minder tijd verrukkelijke snacks kunt bereiden. De DuraCeramic™ anti-aanbaklaag is bovendien krasbestendig: dit product is ontwikkeld met het oog op duurzaamheid! Voor extra gemoedsrust is DuraCeramic™ vrij van PTFE en PFOA. Deze exclusieve anti-aanbaklaag gaat lang mee en is makkelijk te reinigen.

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

Variabele temperatuurregeling

Met de variabele temperatuurregeling kan de juiste temperatuur worden gekozen voor de verschillende soorten snacks. De lage stand is ideaal voor snacks met een hoog suikergehalte (zoals gebak en croissants). Voor brood en panini's wordt een hogere temperatuur aanbevolen.

Het scharniersysteem vergrendelen en ontgrendelen

Het scharniersysteem moet vóór gebruik van de panini grill worden ontgrendeld , anders kan de klep niet worden geopend. Het gewicht van de bovenste grill platen drukt tijdens het roosteren geleidelijk aan meer op de sandwich, tenzij het scharnier in stand 1, 2 of 3 is gezet. Voordat de panini grill wordt opgeborgen of vervoerd, moet het scharniersysteem worden vergrendeld . De vergrendeling mag niet worden gebruikt om de bovenste bakplaat vast te klemmen bij het bereiden van tosti's of als het apparaat opwarmt.

Het zwevende scharniersysteem gebruiken

Het scharnier van uw panini grill wordt gebruikt om de positie van de bovenste grill plaat te veranderen. Zo kunt u snacks op de onderste grill plaat bereiden zonder dat de bovenste grill plaat in contact komt met het eten. De bovenste grill plaat kan in drie verschillende standen worden gezet, afhankelijk van de dikte van de snack die u bereidt en hoe dicht u de bovenste grill plaat boven het gerecht wilt hebben.

ALVORENS HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle labels en stickers van uw panini grill voordat u de grill gaat gebruiken.
2. Zet de panini grill op een platte en vlakke ondergrond. Ontgrendel het scharnier  om de klep met de bovenste grill plaat te openen.
3. Controleer of de grill platen schoon en stofvrij zijn. Neem ze zo nodig af met een vochtige doek.

DE PANINI GRILL GEBRUIKEN

⚠ Wees voorzichtig als u in de buurt van hete oppervlakken werkt. De grill platen worden ERG HEET. RAAK GEEN onderdelen aan totdat het apparaat volledig is afgekoeld.

Tijdens gebruik en wanneer de klep wordt geopend, komt er stoom vrij rondom de panini grill.

Opmerking: Bij het eerste gebruik kan er een weinig rook en een lichte brandlucht merkbaar zijn. Dit is normaal en verdwijnt na enkele minuten.

1. Rol altijd eerst het onder het apparaat opgerolde stroomsnoer helemaal uit voordat u het apparaat gaat gebruiken. Steek de stekker in een stopcontact.
2. Zorg dat het snoer niet over de rand van het werkblad hangt. Het aan/uit-lampje (groen) gaat branden.
3. Kies de gewenste temperatuur (laag, medium of hoog) met gebruik van de temperatuurstelling.
4. Laat de panini grill voorverwarmen met de klep gesloten totdat het Gereed-lampje (oranje) gaat branden. Tijdens gebruik gaat het Gereed-lampje af en toe branden.
Opmerking: Als u de variabele temperatuurregeling op een andere temperatuur zet, gaat het Gereed-lampje uit. Het lampje gaat weer branden als de panini grill de ingestelde temperatuur heeft bereikt.

5. Bereid in de tussentijd de sandwich. Plaats deze op de onderste grill plaat als het apparaat gereed is. Leg uw sandwiches altijd zoveel mogelijk naar achteren op de onderste grill plaat.
6. Sluit de bovenklep. Deze is voorzien van een zwevende grill plaat die gelijkmatige druk uitoefent op de sandwich. De klep moet tijdens gebruik zijn gesloten.
Als u dikkere of open sandwiches maakt, zet u het zwevende scharnier in stand 1, 2 of 3 om de bovenplaat hoger te zetten.
7. Roosteren duurt ongeveer 5 tot 8 minuten. De exacte kooktijd is afhankelijk van het soort brood en de vulling die u gebruikt.
8. Als de sandwich klaar is, opent u de klep. Verwijder de sandwich met een kunststof of houten spatel. Gebruik geen metalen voorwerpen, aangezien deze de DuraCeramic™ antikleeflaag kunnen beschadigen.

REINIGEN

⚠ Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat gaat reinigen.

Het apparaat altijd goed laten afkoelen voordat dit wordt gereinigd of opgeborgen.

1. Schakel de panini grill uit en verwijder de stekker uit het stopcontact.
2. Laat de grill iets afkoelen. Het apparaat is makkelijker te reinigen als het nog enigszins warm is.
3. Reinig uw panini grill na ieder gebruik. Zo voorkomt u dat de voedselresten zich ophopen.
4. Neem de grill platen af met een zachte doek. Voor aangebakken voedingsresten zet u het apparaat 1 tot 2 minuten aan en vet u de resten in met een klein beetje olie of gesmolten boter. Laat het apparaat vijf minuten staan en neem het dan af met een vochtige doek.
5. Neem de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek. Droog de oppervlakken met een zachte, droge doek.

Gebruik geen agressieve of schurende reinigingsmiddelen voor de grill platen; deze kunnen de DuraCeramic™ antikleeflaag beschadigen.

Gebruik geen anti-aanbak spray, aangezien hiermee de werking van de DuraCeramic™ antikleeflaag van de grill platen nadelig wordt beïnvloed.

OPBERGEN

1. Laat de panini grill volledig afkoelen en maak het apparaat schoon voordat het wordt opgeborgen.
2. Rol het stroomsnoer op in de opbergruimte voor het snoer onder het apparaat.
3. Vergrendel de grill platen door de bovenste grill plaat omlaag te zetten en het scharniersysteem te vergrendelen . De grill platen zijn zo stevig en veilig vergrendeld.
4. Berg het apparaat rechtopstaand op. Of zet dit op een platte, vlakke ondergrond uit de buurt van de rand van het werkblad op een plek waar het apparaat niet kan omvallen.

TURN ON YOUR CREATIVITY™

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

Turn  your creativity®

RECEPTIDEËN

Brood

U kunt de meeste broodsoorten gebruiken, zoals wit-, volkoren-, meergranen- en krentenbrood enz. Uw panini grill is ideaal voor het roosteren van focaccia, Turks brood, stokbrood en bolletjes. Krentenbrood, brioches en andere zoete broodsoorten met een hoog suikergehalte worden sneller bruin. Voor deze broodsoorten kunt u het beste een lagere temperatuur gebruiken.

Vulling

Gebruik bij voorkeur ingeblikt of gekookt fruit. Vers fruit geeft veelal te veel vocht af wanneer het wordt verwarmd. Wees voorzichtig met het eten van tosti's met vullingen zoals kaas en tomaat of jam. Deze vullingen kunnen erg heet zijn en brandwonden veroorzaken als ze te warm worden gegeten.

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.

Brood roosteren

Het unieke ontwerp met platte grill platen maakt uw panini grill ideaal voor het roosteren van gewoon brood en Turks brood zonder vullingen of beleg. Rooster bijvoorbeeld Turks brood met jam als heerlijk alternatief voor gewoon brood bij het ontbijt.

Warmhouden

Als de tosti niet meteen wordt opgegeten, legt u deze op een papieren servet om de condensatie te absorberen. Als u ze langer wilt bewaren, legt u ze op een rek in een ovenschaal en houdt u ze warm in de oven op ongeveer 100 °C. Tosti's kunnen zo ongeveer 20 minuten warm worden gehouden, maar gaan daarna uitdrogen.

Vetvrije snacks

Dankzij de antikleeflaag en de platte grill platen is het niet nodig boter of margarine op de buitenkant van uw tosti's of andere snacks te smeren.

RECEPTEN

Tabel voor opwarmen/roosteren

Etenswaar	Temperatuur	Kooktijd
Warme croissants	Laag tot medium	3 tot 4 minuten
Warme koffiebroodjes	Laag tot medium	3 tot 4 minuten
Warm plat brood	Medium	2 tot 3 minuten
Geroosterd fruit-/krentenbrood	Medium	2 tot 3 minuten
Geroosterde bagels	Medium	2 tot 3 minuten
Geroosterde Madeira-cake	Medium tot hoog	2 tot 3 minuten

Geroookte ham bocadillo, voor 1 persoon

- 1 stokbrood, in de lengte doorsneden
- 50 gram geroookte ham
- 80 gram plakjes kaas; bij voorkeur Iberico of Manchego
- Optioneel: aioli, ketchup of mosterd

1. Zet de temperatuur op medium tot hoog.
2. Verwarm de panini grill tot het Gereed-lampje gaat branden.
3. Beleg de onderhelft van het stokbrood met ham, plakjes kaas en de gewenste saus, sluit het stokbrood en leg dit op de warme panini grill.
4. Stel het scharnier zo in dat de bovenplaat net op het brood rust en rooster het brood 6 tot 7 minuten tot de kaas is gesmolten en het brood goudbruin en knapperig is.

Geroosterde Mexicaanse tortilla's, voor 2 personen

- 2 zachte (bloem)tortilla's
- 1 theelepel chipotle-pasta
- 75 gram salsa
- 2 eetlepels gekookte gemengde bonen
- 1 eetlepel fijngehakte koriander
- 2 x een flinke handvol geraspte kaas

1. Zet de temperatuur op medium tot hoog.
2. Verwarm de panini grill tot het Gereed-lampje gaat branden.
3. Meng de chipotle-pasta, salsa, gemende bonen, koriander en kaas.
4. Verdeel het mengsel over het midden van de twee tortilla's. Klap de tortilla nauwkeurig dicht om de vulling lekdicht te verpakken.
5. Leg ze op de voorverwarme bakplaat en stel het scharnier zo in dat de bovenplaat de tortilla's net niet raakt.
6. Rooster gedurende 7 tot 8 minuten tot de tortilla's en vulling goed warm zijn.

Serveer met romige guacamole en groene sla voor een verrukkelijke snack.

Geroosterde Italiaanse focaccia, voor 2 personen

- 2 kleine olijven-focaccia's
 - 1½ eetlepel pesto
 - 150 gram tomaten, in plakjes gesneden
 - 100 gram mozzarella, afgegoten en in plakjes gesneden
 - 1 grote geroosterde paprika uit een pot antipasto, gesneden
 - Klein handjevol verse basilicumblaadjes
1. Zet de temperatuur op medium tot hoog.
 2. Verwarm de panini grill tot het Gereed-lampje gaat branden.
 3. Vul de focaccia's met de ingrediënten.
 4. Leg ze op de voorverwarme grill plaat en stel het scharnier zo in dat de bovenklep de broodjes net raakt.
 5. Rooster gedurende 7 tot 8 minuten tot de broodjes goudbruin zijn.

Antipasti met roggebrood, voor 2 personen

- 4 sneetjes roggebrood
 - 2 eetlepels pesto
 - 2 eetlepels gemengde antipasti, afgegoten
 - 6 plakken salami
 - 4 plakken Gruyère of Emmental
1. Zet de temperatuur op medium tot hoog.
 2. Verwarm de panini grill tot het Gereed-lampje gaat branden.
 3. Smeer een laag pesto op het roggebrood en leg hier de overige ingrediënten op.
 4. Stel het scharnier zo in dat de bovenplaat de sandwiches net raakt.
 5. Rooster voor 6 tot 7 minuten tot de sandwiches goudbruin en knapperig zijn en de vulling goed warm is.

Brie, gekaramelliseerde pecannoten en pure chocoladesnippers, voor 2 personen

- 30 gram hele pecannoten
 - 15 gram boter
 - 1 eetlepel basterdsuiker
 - Zachte boter om te smeren
 - 4 sneetjes knapperig wit brood
 - 100 gram brie, in plakken gesneden
 - 30 gram pure chocola, fijngehakt
1. Zet een kleine koekenpan op een laag vuur en smelt hierin de boter en basterdsuiker.
 2. Voeg de pecannoten toe en zet de temperatuur iets hoger tot de noten licht geroosterd zijn in het botermengsel.
 3. Laat het mengsel afkoelen.
 4. Zet de temperatuur op medium tot hoog.
 5. Verwarm de panini grill tot het Gereed-lampje gaat branden.
 6. Besmeer elk sneetje aan één kant met de zachte boter.
 7. Leg op de andere kant van het brood (dus niet op de beboterde zijde) de brie en strooi hier chocola en de afgekoelde pecannoten over.
 8. Leg de gesloten sandwiches op de panini grill en stel het scharnier zo in dat de bovenplaat net op de bovenkant van de sandwich rust.
 9. Rooster gedurende 5 tot 8 minuten tot de sandwiches goudbruin en goed warm zijn.

Knapperige brioche met zachtfruit en ijs, voor 2 personen

- 1 handje aardbeien, schoongemaakt en in plakjes gesneden
 - 1 handje bosbessen
 - 1 handje frambozen, licht gekneusd
 - 2 sneetjes brioche, dik gesneden
 - Vanille-ijs of zoete mascarpone
 - Poedersuiker, gezeefd
1. Zet de temperatuur op medium.
 2. Verwarm de panini grill tot het Gereed-lampje gaat branden.
 3. Leg de sneetjes brioche op de panini grill en stel het scharnier zo in dat de bovenplaat net op de bovenkant van de sneetjes rust.
 4. Rooster gedurende 2 tot 3 minuten tot de sneetjes goudbruin zijn.

Serveer ze warm met het zachtfruit, vanille-ijs en besprenkeld met poedersuiker. Voor dit recept kunt u ook geroosterde plakken Madeira-cake gebruiken.

Focaccia met zoete vijgen en geglaceerd spek, voor 2 personen

- 2 kleine focaccia-broodjes
 - 4 plakken gekookt en knapperig, in ahornsiroop geglaceerd spek
 - 80 gram ricotta
 - 3 verse vijgen, in dunne plakjes gesneden
 - 1 eetlepel ahornsiroop
1. Zet de temperatuur op medium tot hoog.
 2. Verwarm de panini grill tot het Gereed-lampje gaat branden.
 3. Snijd de focaccia's doormidden en rooster ze goudbruin en knapperig. Beleg ze met een laag ricotta, een plakje spek, vijgen en besprenkel het geheel met ahornsiroop.
 4. Verwarm ze gedurende 4 tot 5 op de voorverwarme panini grill.

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.

Afgedankte elektrische producten mogen niet bij het huishoudelijk afval worden gegooid. Maak indien mogelijk gebruik van recyclemogelijkheden. E-mail ons op enquiriesEurope@jardencs.com voor meer recycling- en WEEE-informatie.

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



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 kaasu- tai sähköhellalle) 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 koskaan kasta laitetta tai sen virtajohtoa ja pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.
- Älä koskaan jätä laitetta valvomatta, kun se on käytössä.

OSAT

- 1 Kahva
- 2 Virran merkivalo – vihreä
- 3 Valmiusmerkivalo – keltainen
- 4 Porrastetusti säädettävä sarana
- 5 Johdon säilytyspaikka (laitteen alla)
- 6 Lämpötilansäädin
- 7 DuraCeramic™-pinnoitetut paahtolevyt

OMINAISUUDET

DuraCeramic™-pinnoitetut paahtolevyt

Paistolevyissä on ainutlaatuinen DuraCeramic™-pinnoite. Luonnonkeraaminen erikoispinnoite on suunniteltu siirtämään lämpöä nopeammin ja tehokkaammin kuin tavalliset tarttumattomat pinnoitteet, mikä nopeuttaa herkullisten välipalojen ja pikkupurtavien valmistusta kotona. Lisäksi DuraCeramic™-pinnoite on vaikeastinaarmuuntuva, joten tuote on 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.

Lämpötilansäädin

Lämpötilansäätimen avulla voit muuttaa lämpötila-asetuksia valmistaessasi erityyppisiä ruokia. Alhainen lämpötila-asetus sopii hyvin ruoille, joissa on paljon sokeria (esim. leivonnaiset ja keksit). Suosittelemme korkeampaa lämpötilaa leiville ja panineille.

Porrastetusti säädettävän saranan lukitseminen ja avaaminen
 Porrastetusti säädettävän saranan on lukitus on avattava  ennen kuin voileipäpuristinta käytetään, sillä muuten kansi ei auvau. Yläpaahtolevyn massa painaa voileipää paahtamisen aikana vähitellen liitteämmäksi, ellet ole siirtänyt porrastetusti säädettävää saranaa asentoon 1, 2 tai 3. Lukitse  porrastetusti säädettävä sarana aina kun et käytä voileipägrilliä tai kuljetat sitä. Lukitusta ei saa käyttää yläpaahtolevyn painamiseen alas voileivän paahtamisen tai laitteen esilämmituksen yhteydessä.

Porrastetusti säädettävän saranan käyttö

Voit siirtää yläpaahotelevyä säätämällä voileipägrillin porrastetusti säädettävää saranaa. Tämän ansiosta voit lisätä ruokia alapaahotelevylle niin, että ne eivät ole kosketuksissa alapaahotelevyn ruokien kanssa paahdamisen aikana. Voit siirtää ylintä paahotelevyä kolmeen eri asentoon sen mukaan, kuinka paksua paahdettava ruoka on ja kuinka lähellä paahotelevyä haluat ruoan olevan.

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

1. Poista voileipägrillistä mainostarrat ja etiketit ennen käyttöä.
2. Aseta voileipägrilli tasaiselle pinnalle. Vapauta ylälevyn lukitus siirtämällä porrastetusti säädettävän saranan lukitus avausasentoon  ja avaa ylälevy.
3. Varmista, että paahotelevyt ovat puhtaita ja ettei niissä ole pölyä. Puhdista tarvittaessa kostealla liinalla.

VOILEIPÄGRILLIN KÄYTTÖ

 **Ole varovainen, kun työskentelet kuumien paahtopintojen läheisyydessä. Paahotelevyt kuumenevat ERITTÄIN KUUMIKSI. ÄLÄ KOSKE mihinkään osiin, ennen kuin ne ovat täysin jäähtyneet.**

Voileipägrillistä nousee höyryä paahdamisen aikana ja kun kansi avataan.

Huomaa: Ensimmäisellä käyttökerralla saattaa syntyä jonkin verran savua ja lievää palaneen hajua. Tämä on täysin normaalia, ja savu ja haju häviävät muutamassa minuutissa.

1. Vedä virtajohto aina kokonaan ulos johdon säilytyspaikasta ennen laitteen käyttöä. Kytke verkkovirtajohto pistorasiaan.
2. Varmista, ettei johto roiku työskentelypinnan päällä. Virran merkivalo (vihreä) sytty.
3. Valitse tarvittava lämpötila-asetus (matala, keskilämpö tai korkea) lämpötilasäätimen avulla.
4. Esilämmitä voileipägrillia kansi kiinni, kunnes valmiustilan merkivalo (keltainen) sytty. Valmiustilan merkivalo syttyy ja sammuu käytön aikana.

Huomaa: Jos lämpötilasäädin siirretään eri asetukseen, valmiustilan merkivalo sammuu ja sytty uudelleen, kun voileipägrilli on esilämmitetty valittuun lämpötila-asetukseen.

5. Valmistelet tällä välin voileipä. Kun voileipä on valmis paahdettavaksi, aseta se alapaahotelevylle. Aseta voileivät aina alapaahotelevyn takaosaan.
6. Sulje yläpaahotelevy, jonka levy säätty itsestään niin, että se painaa voileipää. Kannen on oltava suljettuna paahdamisen aikana.
Jos paahdat paksumpia tai avonaisia voileipiä, siirrä porrastetusti säädettävää sarana asentoon 1, 2 tai 3, jotta yläpaahotelevy tulee ylemmäksi.
7. Paahdaminen kestää noin 5–8 minuuttia. Paahtoaikaan vaikuttavat valittu leipätyyppi ja täyte.
8. Kun voileipä on valmis, avaa kansi. Poista leipä käyttämällä muovista tai puusta lastaa. Älä käytä metallisia pihtejä tai veistä, sillä ne voivat vahingoittaa DuraCeramic™-pinnoitetta.

PUHDISTAMINEN

 **Poista pistoke aina pistorasiasta ennen kuin puhdistat laitetta.**

Älä koskaan kasta laitetta tai sen virtajohtoa ja pistoketta veteen tai muuhun nesteeseen.

1. Sammuta voileipägrilli ja irrota sen virtajohto verkkovirrasta.
2. Anna voileipägrillin jäähtyä hetken rauhassa. Laitte on helpompi puhdistaa, kun se on hieman lämmin.
3. Puhdista voileipägrilli aina käytön jälkeen, jottei paahdettaviin ruokiin tartu ylimääräisiä ruokajäämiä.
4. Pyyhi paahotelevyt pehmeällä liinalla. Jos et saa poistettua ruokatahraa liinalla pyyhkimällä, lämmitä laitetta uudelleen 1–2 minuuttia ja sivele pintaan hieman öljyä tai sulatettua voita. Anna laitteen olla viisi minuuttia ja pyyhi se sitten kostealla liinalla.
5. Puhdista laitteen ulkopinta pyyhkimällä se pehmeällä kostealla liinalla. Kiillota pehmeällä kuivalla liinalla.

Älä käytä puhdistukseen syövyttäviä tai hankaavia puhdistusaineita, sillä ne voivat vaurioittaa DuraCeramic™-pinnoitetta.

Älä käytä tarttumista ehkäiseviä suihkeita, sillä ne heikentävät paahotelevjen DuraCeramic™-pinnoitteen toimintaa.

SÄILYTYS

1. Anna voileipägrillin jäähtyä kokonaan ja varmista, että laite on puhdas ennen kuin valmistelet sen säilytystä varten.
2. Kiedo johto laitteen alla olevaan johdon säilytystilaan.
3. Lukitse levyt yhteen laskemalla ylälevy ensin alas ja siirrä sen jälkeen porrastetusti säädettävä sarana lukitusasentoon . Tämä pitää levyt yhdessä.
4. Säilytä laitetta pystyasennossa. Vaihtoehtoisesti voit säilyttää sitä tasaisella pinnalla pois pöytätason reunan vierestä, jottei se pääse putoamaan.

TURN ON YOUR CREATIVITY™

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

Turn  your creativity®

RESEPTI-IDEOITA

Leipä

Voit käyttää useimpia leipätyyppejä: vaaleaa, kokojyvää, karkeasti rouhittua vehnää, täysjyvää, rusinaleipää jne. Voileipägrilli sopii erinomaisesti focaccialeivän, pitaleivän, patonkien sekä sämpylöiden paahtamiseen. Rusinaleivissä, Brichoeissa ja muissa makeissa leivissä on enemmän sokeria, minkä vuoksi ne ruskistuvat nopeammin. Tästä syystä suosittelemme näille leipätyypeille alhaisempaa lämpötila-asetusta.

Täytteet

Suosittelamme käyttämään säilyke- tai esikypsennettyjä hedelmiä, koska tuoreista hedelmistä voi kuumennuksen aikana irrota liikaa mehuja. Ole varovainen syödessäsi voileipiä, joiden täytteessä on juustoa ja tomaattia tai hilloa, koska nämä ruoat ovat pitkään hyvin kuumia ja voivat polttaa suutasi, jos niitä syödään liian pian paahtamisen jälkeen.

Älä koskaan lisää voileipään liikaa täytettä äläkä varsinkaan silloin, jos täyte sisältää väriaineita tai värillisiä juustoja. Liika täyte voi vuotaa ulos ja värjätä voileipägrillin koteloa.

Leivän paahtaminen

Ainutlaatuisen tasaisen levymuotoilun ansiosta voit paahtaa myös pelkkää leipää tai pitaleipää ilman täytteitä tai levitteitä. Jos haluat maistuvan aamupalavaihtoehdon, paahtaa pitaleipää hillojen kanssa.

Uudelleenlämmittäminen

Jos voileipää ei syödä välittömästi, aseta se lautasliinalle, joka imee ylimääräisen kosteuden. Jos haluat sen säilyvän pidempään, aseta leipä ritilän päälle uuninkestävään astiaan ja pidä leipä lämpimänä uunissa matalassa paistolämpötilassa (n. 100 °C). Tällä tavoin voileipä pysyy kuumana noin 20 minuuttia, mutta alkaa sen jälkeen kuivua.

Rasvattomat napostelupalat

Tarttumattoman keraamisen levyn ansiosta sinun ei tarvitse levittää voita tai margariinia leipäsi ulkopinnoille.

RESEPTIÄ

Lämmitys-/paahtotaulukko

Ruoka	Lämpötila-asetus	Paistoaika
Croissanttien lämmittäminen	Matala–keskilämpö	3–4 minuuttia
Viinereiden lämmittäminen	Matala–keskilämpö	3–4 minuuttia
Litteiden leipien lämmittäminen	Keskilämpö	2–3 minuuttia
Hedelmää sisältävien leipien paahtaminen	Keskilämpö	2–3 minuuttia
Mauustettujen rinkelien paahtaminen	Keskilämpö	2–3 minuuttia
Sokerikakun paahtaminen	Keskilämpö–korkea	2–3 minuuttia

Savustettu kinkkubocadillo (1 annos)

- 1 esipaistettu patonki halkaistuna pituussuuntaisesti
- 50 g savustettua kinkkua
- 80 g juustoviipaleita (esim. Iberico tai Manchego)
- Lisäksi makusi mukaan aiolia, ketsuppia tai sinappia

1. Säädä lämpötila-asetukseksi keskilämpö–korkea.
2. Esilämmitä voileipägrilliiä, kunnes valmiustilan merkkivalo syttyy.
3. Asettele kinkku- ja juustoviipaleet patongille, lisää päälle haluamaasi kastiketta, sulje patonki ja aseta se voileipägrillin paahtolevylle.
4. Säädä kannen porrastetusti säädettävä sarana niin, että yläpaahtolevy lepää leivän päällä, ja paista n. 6–7 minuuttia, kunnes juusto on sulanut ja leipä on rapea ja pinta kullanruskea.

Paahdetut meksikolaistortillat (2 annosta)

- 2 pehmeää tortillalettua
- 1 tl chipotle-tahnaa
- 75 g salsakastiketta
- 2 rkl kypsennettyä papusekoitusta
- 1 rkl korianteria silputtuna
- 2 suurta kourallista cheddarjuustoraastetta

1. Säädä lämpötila-asetukseksi keskilämpö–korkea.
2. Esilämmitä voileipägrilliiä, kunnes valmiustilan merkkivalo syttyy.
3. Kokoa tortillat sekoittamalla chipotle-tahna, salsa, papusekoitus, korianteri ja cheddarjuustoraaste yhteen.
4. Jaa täyte kahdelle tortillaletulle niin, että täyte tulee keskelle lettua. Kääri lettu varovasti niin, että täyte jää lettukäärön sisään.
5. Aseta tortilla kuumalle grilliin ja säädä kannen säädettävä sarana niin, että kansi on tortillan päällä, muttei koske sen pintaan.
6. Paista 7–8 minuuttia, kunnes täyte on tulikuuma.

Tortilla on herkullisimmillaan, kun tarjoilet sen kermaisen guacamolen ja vihreän salaatin kera.

Paahdettua italialaista focacciaa (2 annosta)

- 2 pientä oliivifocaccialeipää
- 1½ rkl pestoa
- 150 g terttutomaatteja viipaloituina
- 100 g mozzarellaa nesteistä valutettuna ja viipaloituna
- 1 suuri paahdettu suippopaprika antipastosäilykkeestä viipaloituna
- Pieni kourallinen revittyjä basilikan lehtiä

1. Säädä lämpötila-asetukseksi keskilämpö–korkea.
2. Esilämmitä voileipägrilliiä, kunnes valmiustilan merkkivalo syttyy.
3. Kokoa focacciat halkaisemalla leivät ja täyttämällä ne täytteellä.
4. Aseta leivät voileipägrilliin ja säädä kansi niin, että se koskettaa leipiä, muttei paina niitä.
5. Paista 7–8 minuuttia, kunnes pinta on kullanruskea.

Ruisleipäantipasto (2 annosta)

- 4 ruisleipäviipaletta
 - 2 rkl pestoa
 - 2 rkl antipastosekoitusta valutettuna
 - 6 salamiviipaletta
 - 4 viipaletta Gruyère- tai Emmental-juustoa
1. Säädä lämpötila-asetukseksi keskilämpö–korkea.
 2. Esilämmitä voileipägrilliä, kunnes valmiustilan merkkivalo syttyy.
 3. Levitä pesto ruisleiville ja lisää päälle sen jälkeen muut täyteen ainekset.
 4. Säädä kannen saranaa niin, että kansi on leipien päällä, muttei paina niitä.
 5. Paista 6–7 minuuttia, kunnes pinta on kullanruskea ja rapea ja leivät ovat kauttaaltaan lämpimiä.

Brie-juusto, karamellisoitu pekaanipähkinä ja tummasuklaalastut (2 annosta)

- 30 g kokonaisia pekaanipähkinöitä
 - 15 g voita
 - 1 rkl ruskeaa sokeria
 - Pehmeää voita levitteeksi
 - 4 viipaletta valkoista rapeapintaista leipää
 - 100 g viipaloitua Brie-juustoa
 - 30 g tummaa suklaata pilkottuna
1. Sulata voi ja ruskea sokeri pienessä paistinpannussa matalalla lämmöllä.
 2. Lisää pekaanipähkinät ja nosta sitten hiukan lämpöä, kunnes pekaanipähkinät paahtuvat hiukan voiseoksessa.
 3. Poista seos levyiltä ja anna jäähtyä.
 4. Säädä lämpötila-asetukseksi keskilämpö–korkea.
 5. Esilämmitä voileipägrilliä, kunnes valmiustilan merkkivalo syttyy.
 6. Levitä pehmeää voita kummallekin leipäpuoliskolle (vain toiselle puolelle).
 7. Lisää Brie-juusto ja ripottele suklaat sekä jäähtyneet pähkinät leiville, mutta varmista, että voideltu pinta jää ulkopuolelle.
 8. Laita päällimmäiseksi toinen leipäviipale ja aseta leivät kuumaan voileipägrilliin niin, että kansi osuu kevyesti päällimmäisen leipäviipaleen päälle.
 9. Paista 5–6 minuuttia, kunnes pinta on kullanruskea.

Rapea Brioche marjojen ja jäätelön kera (2 annosta)

- 1 kourallinen mansikoita (keskiosat koverrettuina ja viipaloituina)
 - 1 kourallinen mustikoita
 - 1 kourallinen vadelmia kevyesti murskattuina
 - 2 paksua Brioche-viipaletta
 - Vaniljajäätelöä tai makeutettua Mascarpone-juustoa
 - Tomusokeria ripotteluun
1. Säädä lämpötila-asetukseksi keskilämpö.
 2. Esilämmitä voileipägrilliä, kunnes valmiustilan merkkivalo syttyy.
 3. Aseta Brioche-viipaleet paahtoleiville ja säädä kannen sarana niin, että kansi peittää viipaleet ja lepää niiden päällä.
 4. Paista 2–3 minuuttia, kunnes pinta on kullanruskea.

Tarjoile lämpiminä marjasekoituksen ja vaniljajäätelön kera. Ripottele pinnalle tomusokeria. Voit käyttää Briochen tilalla myös sokerikakkuviipaleita.

Makeaa viikunaa ja vaahterasiirapilla kuorutettua pekonifocacciaa (2 annosta)

- 2 pientä focacciasämpylää
 - 4 rapeaksi paistettua pekoniviipaletta, jotka on kuorutettu vaahterasiirapilla
 - 80 g Ricotta-juustoa
 - 3 tuoretta viikunaa ohueksi viipaloituina
 - 1 rkl vaahterasiirappia
1. Säädä lämpötila-asetukseksi keskilämpö–korkea.
 2. Esilämmitä voileipägrilliä, kunnes valmiustilan merkkivalo syttyy.
 3. Halkaise focacciat ja paahda, kunnes ne ovat kullanruskeita ja rapeita. Levitä päälle Ricotta-juustoa, pekoniit ja viikunat ja ripottele lopuksi päälle vaahterasiirappia.
 4. Aseta leivät voileipägrilliin ja paista 4–5 minuuttia, kunnes ne ovat kauttaaltaan lämmenneet.

TAKUU

Säilytä kuitti, koska tarvitset sitä mahdollisia takuuvaahteita varten.

Tuotteella on 2 vuoden takuu. Takuuajan lasketaan alkavan ostohetkellä.

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

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

JCS (Europe) sitoutuu määritettyä takuuajanjaksona 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.

Käytöstä poistettavia elektroniikkalaitteita ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana. Kierrätä mahdollisuuksien mukaan. Kirjoittamalla sähköpostiosoitteeseemme enquiriesEurope@jardencs.com saat lisätietoja kierrätyksestä ja elektroniikkalaiteromusta.

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



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 aldrig någon del av apparaten eller nätsladden och kontakten i vatten eller någon annan vätska.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt medan den är i bruk.

DELAR

- 1 Handtag
- 2 Strömlampa – grön
- 3 Klarlampa – orange
- 4 Flexibelt gångjärn
- 5 Sladdförvaring (under enheten)
- 6 Justerbart temperaturreglage
- 7 Tillagningsplattor med DuraCeramic™-beläggning

FUNKTIONER

DuraCeramic™-belagda tillagningsplattor

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. Det här är med andra ord en produkt som håller länge. DuraCeramic™ är fri från PTFE och PFOA, och den exklusiva beläggningen är både hållbar och lätt att göra ren.

DuraCeramic™-beläggningen klarar det mesta utan problem.

Justerbart temperaturreglage

Tack vare det justerbara temperaturreglaget kan du byta värmeinställning när du tillagar olika typer av livsmedel. En låg temperaturinställning är perfekt för tillagning av livsmedel med högt sockernehåll (t.ex. bakverk). En högre temperaturinställning rekommenderas för bröd och panini.

Låsa och låsa upp det flexibla gångjärnet

Det flexibla gångjärnet måste vara upplåst  för att det ska gå att öppna locket och använda smörgåsgrillen. Topplattans vikt gör att den gradvis pressas ned mot smörgåsen under tillagningen, om du inte har ställt in det flexibla gångjärnet på läge 1, 2 eller 3. När smörgåsgrillen förvaras eller transporteras ska det flexibla gångjärnet vara låst . Låset får inte användas för att pressa ner topplattan när det ligger smörgåsar i smörgåsgrillen eller medan den värms upp.

Använda det flexibla gångjärnet

Genom att justera det flexibla gångjärnet kan du flytta på smörgåsgrillens topplatta. Då kan du lägga ingredienser på den undre tillagningsplattan utan att topplattan kommer i kontakt med dem under tillagningen. Du kan välja mellan tre olika lägen för topplattan beroende på ingrediensernas tjocklek och hur nära maten du vill att plattan ska sitta.

INNAN APPARATEN ANVÄNDS FÖR FÖRSTA GÅNGEN

1. Ta bort alla reklamlappar och etiketter från smörgåsgrillen innan du använder den.
2. Ställ smörgåsgrillen på en plan, jämn yta. Lösögör topplattan genom att ställa in det flexibla gångjärnet på upplåst läge  och öppna grillen.
3. Kontrollera att tillagningsplattorna är rena och fria från damm. Torka av dem med en fuktig trasa om det behövs.

ANVÄNDA SMÖRGÅSGRILLEN

⚠ Var försiktig med de varma ytorna. Tillagningsplattorna blir MYCKET HETA. RÖR INTE delarna förrän de svalnat helt.

Ånga pyser ut runt hela smörgåsgrillen under tillagningen och när locket öppnas.

Obs! Vid första användningen kan det ryka lite om grillen och den kan lukta bränt. Det är helt normalt och slutar efter några minuter.

1. Vira alltid ut nätsladden helt och hållet från apparatens sladdförvaring innan den används. Sätt in kontakten i ett eluttag.
2. Kontrollera att sladden inte ligger över arbetsytan. Strömlampan (grön) tänds.
3. Välj temperaturinställning (låg, medel eller hög) med hjälp av det justerbara temperaturreglaget.
4. Låt smörgåsgrillen värmas upp i stängt läge tills klarlampan (gul) tänds. Klarlampan tänds och släcks medan grillen används.
Obs! Om du flyttar det justerbara temperaturreglaget till en annan värmeinställning släcks klarlampan och tänds igen när smörgåsgrillen har förvärmats till den valda värmeinställningen.
5. Förbered smörgåsen medan grillen värms upp. När den är klar lägger du den på den undre tillagningsplattan. Lägg alltid smörgåsarna mot den undre tillagningsplattans bakre del.
6. Stäng topplattan, som är rörlig och utformad för att pressa ned jämnt mot smörgåsen. Locket måste vara stängt under tillagningen.
Om du ska tillaga tjocka smörgåsar eller smörgåsar med bara en brödskiva höjer du upp topplattan genom att ställa in det flexibla gångjärnet på läge 1, 2 eller 3.
7. Rostningen bör ta omkring 5–8 minuter. Exakt hur lång tid det tar beror på vilken typ av bröd och vilka slags fyllningar du använder.

- Öppna locket när smörgåsen är klar. Ta ut smörgåsen med hjälp av en stekspade i plast eller trä. Använd aldrig metalltång eller kniv eftersom det kan göra att DuraCeramic™-beläggningen skadas.

RENGÖRING

⚠ Dra alltid ur apparatens kontakt innan du rengör den.

Doppa aldrig någon del av apparaten eller nätsladden och kontakten i vatten eller någon annan vätska.

- Stäng av smörgåsgrillen och dra ut kontakten ur eluttaget.
- Låt smörgåsgrillen svalna något. Det är lättare att rengöra den om den fortfarande är lite varm.
- Rengör smörgåsgrillen efter varje användning för att undvika att matrester bränns fast.
- Torka av tillagningsplattorna med en mjuk trasa. Om du inte får bort alla matrester på det sättet kan du värma upp enheten igen i 1–2 minuter och pensla med lite olja eller smält smör. Låt stå i fem minuter och torka sedan med en fuktig trasa.
- Rengör smörgåsgrillen utvändigt genom att torka av den med en fuktig trasa. Polera med en mjuk, torr trasa.

Undvik skador på DuraCeramic™-beläggningen genom att inte använda skarpa eller slipande rengöringsmedel.

Använd inte non-stick-spray eftersom det kan påverka funktionen hos tillagningsplattornas DuraCeramic™-beläggning.

FÖRVARING

- Låt smörgåsgrillen svalna helt innan du ställer undan den och se till att den är ren.
- Vira nätsladden runt sladdförvaringen på apparatens undersida.
- Lås plattorna vid varandra genom att först sänka topplattan och sedan ställa in det flexibla gångjärnet på låst läge . Då låses plattorna fast vid varandra.
- Förvara enheten upprätt. Du kan också placera den på en plan, jämn yta en bit in från kanten så att den inte ramlar ned.

TURN ON YOUR CREATIVITY™

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

Turn  your creativity®

RECEPT

Bröd

Det går att använda de flesta typer av bröd; vitt bröd, grahambröd, vetekrossbröd, fullkornsbröd, russinlimpa m.m. Smörgåsgrillen passar perfekt till att rosta focaccia, turkiskt bröd, baguetter och frallor. Russinlimpa, brioche och andra söta brödsorter med högt sockerinnehåll blir bruna fortare, så till dessa rekommenderas lägre värme.

Fyllning

Frukt bör vara tillagad eller inlagd eftersom färsk frukt utsöndrar mycket saft vid uppvärmning. Var försiktig när du biter i smörgåsar som innehåller ost, tomat eller sylt eftersom dessa ingredienser blir heta och kan brännas om du äter dem för fort.

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 smörgåsgrillens hölje.

Rosta bröd

Smörgåsgrillens unika utformning med flata plattor gör att den passar perfekt till att rosta vanligt bröd eller turkiskt bröd utan fyllning eller pålägg. Prova att rosta turkiskt bröd med sylt som ett gott alternativ till vanligt bröd vid frukosten.

Återuppvärmning

Om smörgåsen inte ska ätas genast kan du lägga den på en pappersservett som suger upp kondens. Om du vill spara smörgåsen längre lägger du den i en ugnsfast form och ställer på galler i nedre delen av ugnen på ca 100 °C. Då kan du hålla smörgåsen varm i ca 20 minuter, men efter det börjar den bli torr.

Fettfria mellanmål

Tack vare de flata non-stick-plattorna i stengods behöver du inte använda smör eller margarin på utsidan av det du rostar.

RECEPT

Tabell för uppvärmning och rostning

Livsmedel	Temperaturinställning	Tillagningstid
Värma croissanter	Låg till medel	3–4 minuter
Värma wienerbröd	Låg till medel	3–4 minuter
Värma tunnbröd	Medel	2–3 minuter
Rosta fruktbröd	Medel	2–3 minuter
Rosta smaksatta bagels	Medel	2–3 minuter
Rostad sockerkaka	Medel till hög	2–3 minuter

Bocadillo med rökt skinka – 1 portion

- 1 färdigbakad baguette, delad på längden
 - 50 g rökt skinka
 - 80 g skivad ost, gärna Iberico eller Manchego
 - Valfritt: aioli, ketchup eller senap
1. Ställ in temperaturen på medel till hög.
 2. Värm upp smörgåsgrillen tills klarlampan tänds.
 3. Placera ut skink- och ostskivorna på baguetten, lägg på valfri sås, stäng baguetten och lägg den på den varma smörgåsgrillen.
 4. Justera locket så att topplattan vilar lätt på brödet och tillaga i 6–7 minuter tills osten har smält och brödet är knaprigt och gyllenbrunt.

Rostade tortillabröd på mexikanskt vis – 2 portioner

- 2 mjuka mjöltortillas
 - 1 tsk chipotlepesta
 - 75 g salsa
 - 2 msk tillagade blandade bönor
 - 1 msk hackad koriander
 - 2 stora nävar riven cheddarost
1. Ställ in temperaturen på medel till hög.
 2. Värm upp smörgåsgrillen tills klarlampan tänds.
 3. Gör i ordning tortillabröden: Blanda chipotlepesta, salsa, blandade bönor, koriander och cheddarost.
 4. Fördela blandningen i mitten av varje tortillabröd. Vik bröden försiktigt så att fyllningen täcks.
 5. Lägg bröden på den varma grillen och justera locket så att det täcker bröden utan att vidröra dem.
 6. Tillaga i 7–8 minuter tills maten är rykande het.
- Jättegott tillsammans med krämig guacamole och en grönsallad.

Rostad italiensk focaccia – 2 portioner

- 2 små focacciabröd med oliver
 - 1½ msk pesto
 - 150 g kvisttomater, skivade
 - 100 g mozzarellaost, avrunnen och skivad
 - 1 stor rostad paprika ur en burk antipasto, skivad
 - 1 liten näve handrivna basilikablader
1. Ställ in temperaturen på medel till hög.
 2. Värm upp smörgåsgrillen tills klarlampan tänds.
 3. Skär itu focacciabröden och fyll dem med ingredienserna.
 4. Placera bröden på den varma grillen och justera locket så att det täcker smörgåsarna utan att pressa ned på dem.
 5. Tillaga i 7–8 minuter tills smörgåsarna är gyllenbruna.

Antipasto-rågbröd – 2 portioner

- 4 skivor rågbröd
 - 2 msk pesto
 - 2 msk blandad antipasti, avrunnen
 - 6 skivor salami
 - 4 skivor Gruyère eller Emmentaler
1. Ställ in temperaturen på medel till hög.
 2. Värm upp smörgåsgrillen tills klarlampan tänds.
 3. Bred pesto på rågbrödet och lägg på övriga ingredienser.
 4. Justera locket så att det täcker smörgåsarna utan att pressa ned dem.
 5. Tillaga i 6–7 minuter tills smörgåsarna är gyllenbruna, knapriga och genomvarma.

Krisp med brie, karamelliserade pecannötter och mörk choklad – 2 portioner

- 30 g hela pecannötter
 - 15 g smör
 - 1 msk farinsocker
 - Mjukt smör att breda
 - 4 skivor vitt bröd med skorpa
 - 100 g skivad brieost
 - 30 g mörk choklad, hackad
1. Sätt en liten stekpanna på låg värme och smält smöret och farinsockret tillsammans.
 2. Lägg i pecannötterna och höj värmen en aning tills nötterna rostats lätt i smörblandningen.
 3. Ta stekpannan från värmen och låt svalna.
 4. Ställ in temperaturen på medel till hög.
 5. Värm upp smörgåsgrillen tills klarlampan tänds.
 6. Bred det mjuka smöret på ena sidan av varje brödskiva.
 7. Lägg brieost på brödsnivorna och strö över den svalnade choklad- och pecannötsblandningen. Den smörade sidan av brödet ska vara på utsidan.
 8. Lägg ihop smörgåsarna och placera dem på den varma grillen. Justera locket så att det täcker smörgåsarna och vilar lätt på den övre brödskivan.
 9. Tillaga i 5–6 minuter tills fyllningen är rykande het och brödet gyllenbrunt.

Knaprig brioche med bär och glass – 2 portioner

- 1 näve jordgubbar, rensade och skivade
- 1 näve blåbär
- 1 näve hallon, lätt mosade
- 2 tjocka skivor briochebröd
- Vaniljglass eller sötd mascarpone
- Siktat florsocker

1. Ställ in temperaturen på medel.
2. Värm upp smörgåsgrillen tills klarlampan tänds.
3. Lägg det skivade briochebrödet på den varma grillen och justera locket så att det precis täcker brödet och vilar ovanpå det.
4. Rosta i 2–3 minuter tills brödet är gyllenbrunt.

Servera brödet varmt med de blandade bären, vaniljglassen och pudrat florsocker. Rätten blir jättegod även med rostade sockerkaksskivor.

Söt focaccia med fikon och lönnsirapsglaserad bacon – 2 portioner

- 2 små focacciabröd
- 4 skivor tillagad och knaprig lönnsirapsglaserad bacon 80 g ricottaost
- 3 färska fikon, tunt skivade
- 1 msk lönnsirap

1. Ställ in temperaturen på medel till hög.
2. Värm upp smörgåsgrillen tills klarlampan tänds.
3. Skär itu focacciabröden och rosta dem tills de är gyllenbruna och knapriga. Bred ricottaost på brödskvivorna, lägg på bacon och fikon och ringla lite lönnsirap över.
4. Lägg bröden på den varma grillen och tillaga i 4–5 minuter tills de är genomvarma.

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.

Kasserade elektriska produkter ska inte slängas tillsammans med hushållsavfall. Återvinning ska ske på avsedd plats. Kontakta oss per e-post på enquiriesEurope@jardencs.com för mer information om återvinning och om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter.

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



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 farerne 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.
- Nedsæk aldrig nogen del af apparatet eller ledningen og stikket i vand eller nogen anden væske.
- Lad aldrig apparatet være uden opsyn, når det er i brug.

DELE

- 1 Håndtag
- 2 Strømindikator – grøn
- 3 Klarindikator – gul
- 4 Trinindstilling
- 5 Ledningsopbevaring (under apparatet)
- 6 Variabel temperaturregulering
- 7 Stegeplader med DuraCeramic™-belægning

FUNKTIONER

DuraCeramic™-belagte stegeplader

Stegepladerne har den eksklusive DuraCeramic™-belægning. Denne særlige, naturlige keramiske belægning 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 – dette er et produkt, der er fremstillet, så det holder. Det giver ro i sindet, at DuraCeramic™-belægningen er fri for PTFE og PFOA, og den eksklusive belægning er både holdbar og nem at rengøre.

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

Variabel temperaturregulering

Den variable temperaturregulering lader dig ændre varmeindstillingen alt efter, hvilken mad du skal bage. En lav temperaturindstilling er ideel til fødevarer med et højt sukkerindhold (fx bagværk og croissanter). En højere temperaturindstilling anbefales til brød og paniniruller.

Oplåsning og låsning af trinindstillingen

Trinindstillingen skal låses op , før sandwichgrillen anvendes. Ellers kan låget ikke åbnes. Vægten af den øverste stegeplade vil gradvist presse sandwichen sammen under bagningen, medmindre du har flyttet trinindstillingen til position 1, 2 eller 3. Ved opbevaring eller transport af sandwichgrillen skal trinindstillingen være låst . Låsen må ikke bruges til at fastholde den øverste plade, når der er sandwich i maskinen eller til forvarmning.

Sådan bruger du trinindstillingen

Du kan justere trinindstillingen på sandwichgrillen ved at flytte den øverste stegeplade. Dette giver dig mulighed for at placere mad på den nederste stegeplade, og den øverste stegeplade kommer ikke i kontakt med maden under tilberedningen. Du kan flytte den øverste stegeplade til tre forskellige positioner, afhængigt af tykkelsen af den mad, du tilbereder, og afhængigt af hvor tæt på maden, du ønsker stegepladen skal være.

FØR APPARATET BRUGES FØRSTE GANG

1. Fjern alle reklamemærkater eller -klistermærker
2. Anbring sandwichgrillen på en flad, jævn overflade. Flyt trinindstillingen til den oplåste position  for at løsne den øverste plade og åbne den.
3. Kontroller, at stegepladerne er rene og fri for støv. Tør af med en fugtig klud, hvis det er nødvendigt.

SÅDAN BRUGES SANDWICHGRILLEN

 **Vær forsigtig omkring varme overflader. De varme plader kan blive MEGET VARME. Rør IKKE ved nogle dele, før de er helt kølet af.**

Der vil komme varm luft ud af sandwichgrillen under tilberedningen og når låget åbnes.

Bemærk: Første gang apparatet bruges kan der opleves lidt røg og en lidt brændt lugt. Det er helt normalt og forsvinder i løbet af et par minutter.

1. Rul altid ledningen helt ud af området til ledningsopbevaring, inden apparatet bruges. Sæt strømskiftet i en stikkontakt, og tænd for den.
2. Kontroller, at ledningen ikke hænger ind over arbejdsområdet. Strømindikator (grøn) lyser.
3. Vælg den påkrævede varmeindstilling (lav, middel eller varm) vha. den variable temperaturregulering.
4. Lad sandwichgrillen forvarme i den lukkede position, indtil klarindikatoren (gul) tændes. Klarindikator tændes og slukkes under brug.
Bemærk: Hvis du flytter den variable temperaturkontrol til en anden varmeindstilling, slukkes og tændes Klarindikator, når sandwichgrillen er forvarmet til den valgte varmeindstilling.

5. Saml sandwichen imens. Når sandwichen er samlet, placeres den på den nederste stegeplade. Anbring altid dine sandwich tæt på bagenden af den nederste stegeplade.

6. Luk den øverste stegeplade med en svævende plade, der er designet til at trykke jævnt ned på sandwichen. Låget skal lukkes for at opvarme sandwichen.
Hvis du opvarmer tyndere sandwich eller åbne sandwich skal trinindstillingen flyttes til indstilling 1, 2 eller 3, så den øverste stegeplade placeres højere oppe.

7. Ristningen bør tage cirka 5-8 minutter. Den nøjagtige ristningstid afhænger af typen af brød og fyld.

8. Når sandwichen er færdigvarmet, skal du åbne låget.

Fjern den med et køkkenredskab af plastik eller træ. Brug aldrig metaltænger eller metalknive, da de kan beskadige DuraCeramic™-belægningen.

RENGØRING

 **Frakobl altid apparatet før rengøring.**

Nedsænk aldrig nogen del af apparatet eller ledningen og stikket i vand eller nogen anden væske.

1. Sluk for apparatet, og træk sandwichgrillens strømskik ud af stikkontakten.
2. Lad altid sandwichgrillen køle en smule af. Det er lettere at rengøre apparatet, mens det stadig er en smule varmt.
3. Rengør altid sandwichgrillen efter hver brug for at forhindre ophobning af mad.
4. Aftør stegepladerne med en blød klud. Hvis der stadig sidder madrester fast, skal du lade apparatet varme op i 1-2 minutter og gubbe resterne med en smule olie eller smeltet smør. Lad apparatet stå i fem minutter, og tør efter med en fugtig klud.
5. Tør sandwichgrillen af udvendigt med en fugtig klud. Polér efter med en blød, tør klud.

Du undgår at beskadige DuraCeramic™-belægningen på stegepladerne ved at undlade at bruge skarpe eller slibende rengøringsmidler.

Undlad at bruge non-stick-spraymidler – de vil have en negativ indvirkning på stegepladernes DuraCeramic™-belægning.

OPBEVARING

1. Lad sandwichgrillen køle ned, inden du opbevarer den, og sørg for, at den er ren.
2. Vikl ledningen ind i området til ledningsopbevaring under apparatet.
3. Lås pladerne sammen ved først at sænke den øverste plade og derefter flytte trinindstillingen til den låste position . Derved holdes pladerne ind mod hinanden.
4. Opbevar apparatet i en oprejst position. Alternativt kan det opbevares på en flad, jævn overflade på afstand af en kant, hvor det ikke nemt kan vælte.

TURN ON YOUR CREATIVITY™

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

Turn  your creativity®

OPSKRIFTSIDEER

Brød

De fleste typer brød kan anvendes: Hvidt brød, brød af usigtet mel, grovmalet hvedmelbrød, fuldkornsbrød, rosinbrød osv. Din sandwichgrill er ideel til at riste focaccia, tyrkisk brød, flutes og kuvertbrød. Rosinbrød, brioche eller andet sødt brød med et højt sukkerindhold har en tendens til at blive hurtigere brunt, så vi anbefaler en lavere varmeindstilling.

Fyld

Forsøg at bruge frugt fra dåse eller forkogt frugt, da frisk frugt kan afgive frugtsaft, når den opvarmes. Vær forsigtig, når du bider i en sandwich, der indeholder fyld, som fx ost og tomat eller skinke, fordi den er varm, og du kan brænde dig, hvis du spiser den for hurtigt.

Fyld aldrig for meget i sandwichen, især når du bruger ingredienser, der indeholder madfarve eller farvet ost. Hvis sandwichen indeholder for meget fyld, kan det falde ud og tilsmudse sandwichgrillens udvendige side.

Ristning af brød

Det unikke flade pladedesign gør din sandwichgrill ideel til ristning af almindeligt brød og tyrkisk brød, uden fyld eller smørepålæg. Prøv at riste tyrkisk brød med marmelade. Det er et godt alternativ til almindeligt morgenmadsbrød.

Genopvarmning

Hvis sandwichen ikke spises øjeblikkeligt, skal den anbringes på en papirserviet, som kan opsuge den væske, den afgiver. Hvis du vil gemme sandwichen til senere, kan du placere den på en rist i et ovnfast fad i en ovn med en lav varmeindstilling på cirka 100 grader for at holde sandwichen varm. Sandwichen holdes varm i op til tyve minutter på denne måde, men begynder derefter at blive tør.

Fedtfrie snacks

På grund af det keramiske non-stick-pladedesign er det ikke nødvendigt at bruge smør eller margarine på den udvendige side af de snacks, du rister.

OPSKRIFTER

Tabel over opvarmning/ristning

Madvarer	Temperaturindstilling	Tilberedningstid
Opvarmning af croissanter	Lav til middel	3-4 minutter
Opvarmning af wienerbrød	Lav til middel	3-4 minutter
Opvarmning af fladbrød	Middel	2-3 minutter
Opvarmning af frugtbrød	Middel	2-3 minutter
Ristning af bagels med smag	Middel	2-3 minutter
Ristet Madeira-kage (engelsk sandkage)	Middel til høj	2-3 minutter

Bocadillo med røget skinke – 1 portion

- 1 forbagt flute – skåret på langs
- 50 g røget skinke
- 80 g ost i skiver, Iberico eller Manchego er velegnet
- Valgfrit – aioli, ketchup eller sennep

1. Juster temperaturindstillingen til middelhøj.
2. Forvarm sandwichgrillen, indtil Klarindikator tændes.

3. Placer skinken og osteskiverne på fluten, og fyld krydderi efter eget valg ovenpå, luk fluten, og anbring den på den varme sandwichgrill.
4. Juster hængsellåget, så den øverste plade hviler på brødet og tilbered i 6-7 minutter, indtil osten er smeltet, og brødet er sprødt og gyldent.

Ristede mexicanske tortillaer – 2 portioner

- 2 bløde tortillaer af mel
 - 1 tsk. chipotle-pasta
 - 75 g salsa
 - 2 spsk. kogte blandede bønner
 - 1 spsk. hakket koriander
 - 2 store håndfulde revet cheddarost
1. Juster temperaturindstillingen til middelhøj.
 2. Forvarm sandwichgrillen, indtil Klarindikator tændes.
 3. Saml tortillaerne ved at blande chipotle-pastaen, salsaen, de blandede bønner, korianderen og cheddarosten sammen.
 4. Del det mellem de to tortillaer, og anbring ingredienserne i midten af wrappen. Fold forsigtigt sammen for at omslutte fyldet.
 5. Anbring wrappen på den varme plade, og juster hængsellåget, så det dækker tortillaen uden at røre ved toppen.
 6. Bages i 7-8 minutter, indtil den er rygende varm.

Kan serveres med en cremet guacamole og en grøn salat.

Ristet italiensk focaccia – 2 portioner

- 2 små olivenfocacciabrød
 - 1½ spsk. pesto
 - 150 g stilktomater
 - 100 g mozzarella, tørret og skiveskåret
 - 1 stor ristet rødt peber fra et glas antipasto, skiveskåret
 - En lille håndfuld revede basilikumblade
1. Juster temperaturindstillingen til middelhøj.
 2. Forvarm sandwichgrillen, indtil Klarindikator tændes.
 3. Saml focacciaene ved at dele brødet og fylde det med ingredienserne.
 4. Anbring dem på den varme plade, og juster låget, så det dækker sandwichene uden at trykke dem ned.
 5. Bages i 7-8 minutter, indtil de er gyldne.

Antipasto med rygbrød – 2 portioner

- 4 stykker rygbrød
 - 2 spsk. pesto
 - 2 spsk. blandet antipasti, tørret
 - 6 skiver salami
 - 4 skiver Gruyère- eller Emmentalost
1. Juster temperaturindstillingen til middelhøj.
 2. Forvarm sandwichgrillen, indtil Klarindikator tændes.
 3. Fordel pestoen på rygbrødet, og fyld de øvrige ingredienser i.
 4. Juster hængsellåget, så det dækker sandwichene uden at trykke dem sammen.
 5. Bages i 6-7 minutter, indtil de er gyldne, sprøde og varme.

Brie, karamelliserede pekannødder og mørke chokoladestykker – 2 portioner

- 30 g hele pekannødder
 - 15 g smør
 - 1 spsk. farin
 - Blødt smør til at smøre på
 - 4 skiver hvidt brød med skorpe
 - 100 g brie i skiver
 - 30 g hakket mørk chokolade
1. Sæt en lille stegepande over lav varme, og smelt smørret og farinet sammen.
 2. Tilføj pekannødderne, og øg varmen en smule, indtil pekannødderne er let ristede i smørblandingen.
 3. Fjern det fra varmen, og lad blandingen køle af.
 4. Juster temperaturindstillingen til middelhøj.
 5. Forvarm sandwichgrillen, indtil Klarindikator tændes.
 6. Fordel det bløde smør på den ene side af alle brødskiver.
 7. Saml sandwichene med brieosten, en smule chokolade og de afkølede pekannødder, og sørg for, at brødets side med smør vender udad.
 8. Læg de lukkede sandwich på den varme plade, og juster hængsellaget, så det dækker sandwichene, indtil den hviler på det øverste stykke.
 9. Bages i 5-6 minutter, indtil de er rygende varme og gyldne.

Spred brioche med bær og is – 2 portioner

- 1 håndfuld jordbær, pillede og skiveskåret
 - 1 håndfuld blåbær
 - 1 håndfuld hindbær, let knuste
 - 2 skiver brioche, tykke skiver
 - Vanilleis eller sødet mascarpone
 - Flormelis, sigtet
1. Juster temperaturindstillingen til middel.
 2. Forvarm sandwichgrillen, indtil Klarindikator tændes.
 3. Anbring briocheosten i skiver på den varme plade, og juster hængsellaget, så det netop dækker og hviler på den øverste del af brødet.
 4. Ristes i 2-3 minutter, indtil de er gyldne.

Serveres varmt med de blandede bær, vanilleisen og en smule flormelis. Denne opskrift er også lækker med et stykke ristet Madeira-kage.

Focaccia med søde figner og ahornsglaseret bacon – 2 portioner

- 2 små focacciaruller
 - 4 stykker stegte og sprøde ahornsglaserede baconskiver
 - 80 g ricottaost
 - 3 friske figner, i tynde skiver
 - 1 spsk. hornsirup
1. Juster temperaturindstillingen til middelhøj.
 2. Forvarm sandwichgrillen, indtil Klarindikator tændes.

3. Del focacciabrødet i to dele, og rist det, indtil det er gyldent og sprødt. Påfør ricottaost, og fyld bacon, figner og en smule ahornsirup på.
4. Anbringes på den varme plade og steges i 4-5 minutter, indtil det er varmet godt igennem.

GARANTI

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

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

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

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

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

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

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



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 tilførselsslangen 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 strømmen etter bruk, før rengjøring.
- La alltid apparatet bli kaldt før rengjøring eller oppbevaring.

- Dypp aldri noen del av apparatet eller strømkabelen i vann eller annen væske.
- Ikke la apparatet være uten oppsyn når det er i bruk.

DELER

- 1 Håndtak
- 2 Strømlampe – grønn
- 3 Klar-lys – gul
- 4 Hengsel
- 5 Ledningsoppbevaring (under enheten)
- 6 Variable temperaturstyring
- 7 Stekeplater med DuraCeramic™-belegg

FUNKSJONER

Stekeplater med DuraCeramic™-belegg

Varmeplatene er belagt med eksklusivt DuraCeramic™-belegg. Dette spesialiserte, naturlige keramikkbelegget 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. Dette er et produkt som er laget for å vare lenge. DuraCeramic™-belegget er fritt for PTFE og PFOA, og dette eksklusive belegget er robust og enkelt å rengjøre.

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

Variable temperaturstyring

Den variable 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 croissant). Den høye temperaturen anbefales for brød og panini.

Låse hengselen.

Hengselen må låses opp  før du bruker sandwichpressen, ellers kan ikke lokket åpnes. Vekten til den øverste stekeplaten presses gradvis ned mot smørbrødet under steking med mindre du har flyttet hengselen til posisjon 1, 2 eller 3. Når sandwichpressen oppbevares eller transporteres, må hengselen være låst . Du må ikke bruke låsen til å presse toppplaten ned når smørbrødene er i sandwichpressen eller under forvarming.

Bruke hengselen

Du kan justere hengselen til å bevege den øverste stekeplaten. Det betyr at du kan legge mat på den nederste stekeplaten uten at den øverste varmeplaten kommer i kontakt med maten i løpet av steking. Du kan sette den øverste stekeplaten i tre forskjellige posisjoner avhengig av tykkelsen på maten du skal steke og hvor nær du vil at stekeplaten skal være.

FØR FØRSTE GANGS BRUK

1. Fjern alle reklamemerker eller andre klistremerker fra sandwichpressen før bruk.
2. Plasser sandwichpressen på en flat, jevn overflate. Sett hengselen i ulåst posisjon  for å frigjøre toppplaten og åpne den.
3. Kontroller at stekeplatene er rene og støvfrie. Tørk over med en fuktig klut om nødvendig.

SLIK BRUKER DU SANDWICHPRESSEN

⚠ Vær forsiktig med varme overflater. Varmeplatene blir SVÆRT VARME. IKKE rør noen deler før de er helt nedkjølt.

Det kommer damp fra sandwichpressen ved steking og når du åpner lokket.

Merk: Det kan komme litt røyk og brønnelukt først gang pressen brukes. Dette er helt normalt og opphører etter noen minutter.

1. Vikle alltid strømledningen helt ut av ledningsoppbevaringsrommet på enheten før bruk. Koble strømkontakten til et uttak.
2. Kontroller at ledningen ikke henger over kanten på arbeidsflaten. Strømlampen (grønn) tennes.
3. Velg anbefalt varmeinnstilling (lav, medium eller høy) med den variable temperaturkontrollen.
4. La sandwichpressen varmes opp lukket, helt til klar-lyset kommer på. Klar-lyset slås av og på under bruk.
Merk: Hvis du flytter den variable temperaturkontrollen til en annen varmeinnstilling, slukkes klar-lampen, og tennes igjen når sandwichpressen oppnår den valgte varmeinnstillingen.
5. Forbered smørbrødet imens. Legg det på den nederste stekeplaten når pressen er klar. Plasser alltid smørbrødene bakerst på den nederste stekeplaten.
6. Lukk den øverste stekeplaten, som har en bevegelig plate som presser jevnt ned på smørbrødet. Lokket må være igjen under steking.
Hvis du steker tykke smørbrød, eller åpne smørbrød, kan du sette hengselen i posisjon 1, 2 eller 3 slik at den øverste stekeplaten er høyere.
7. Stekingen tar 5–8 minutter. Nøyaktig steketid er avhengig av typen brød og fyllet som brukes.
8. Åpne lokket når smørbrødet er stekt. Ta det ut med en stekespatte i plast eller tre. Bruk aldri metallutstyr eller kniv fordi dette kan skade DuraCeramic™-belegget.

RENGJØRING

⚠ Ta alltid ut støpselet før rengjøring.

Dypp aldri noen del av apparatet eller strømkabelen i vann eller annen væske.

1. Slå av sandwichpressen og ta ut strømkontakten fra strømmettet.

2. La sandwichpressen avkjøles litt. Den er enklere å rengjøre når den er litt varm.
3. Rengjør alltid sandwichpressen etter hver bruk for å forhindre oppbygging av matrester.
4. Tørk av stekeplatene med myk klut. Hvis matrester ikke fjernes med denne metoden, kan du varme opp enheten i 1–2 minutter og deretter pensle på litt olje eller smeltet smør. La dette virke i fem minutter og tørk deretter av med en fuktig klut.
5. Utsiden av sandwichpressen rengjøres med en fuktig klut. Tørk med myk, tørr klut.

For å unngå skade på DuraCeramic™-belegget på stekeplatene må du ikke bruke sterke eller slpende rengjøringsmidler.

Ikke spray på klebefritt overflatebelegg fordi de kan påvirke ytelsen til DuraCeramic™-belegget på stekeplatene.

OPPBEVARING

1. La sandwichpressen avkjøles helt før oppbevaring og sørg for at den er ren.
2. Vikle ledningen rundt ledningsoppbevaringsområdet under enheten.
3. Lås platene sammen ved først å senke toppplaten og deretter bevege hengselen til låst posisjon . Dette sikrer platene sammen.
4. Oppbevare enheten stående. Den kan også oppbevares på et flatt, jevnt underlag unna kanten slik at den ikke kan velte.

TURN ON YOUR CREATIVITY™

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

www.turnonyourcreativity.com

Turn  your creativity®

OPPSKRIFTSIDEER

Brød

De fleste typer brød kan brukes: hvitt, fullkorn, grovmalt hvetet, fullkorn, rosinbrød osv. Sandwichpressen passer også til å steke foccacia, tyrkisk brød, bagetter samt rundstykker. Rosinbrød, brioche eller andre søte brød med høyt sukkerinnhold, brunes raskere, så vi anbefaler å bruke en lavere temperaturinnstilling.

Fyll

Prøv å bruke hermetisk eller forhåndskokt frukt ettersom fersk frukt avgir masse juice ved oppvarming. Vær forsiktig når du tar en bit av smørbrød med ost og tomat eller syltetøy – de bevarer varmen og kan brenne hvis du spiser dem for tidlig.

Ikke ha for mye fyll i smørbrødet, spesielt når du bruker ingredienser som inneholder matfarge, eller farget ost. For mye fyll kan lekket og gi flekker på sandwichpressen.

Riste brød

Den unike flate platen gjør at sandwichpressen passer til å riste vanlig brød og tyrkisk brød uten fyll. Prøv å riste tyrkisk brød med syltetøy som et alternativ til vanlig brød til frokost.

Varme på nytt

Hvis smørbrødet ikke blir spist med én gang, kan du legge det på en serviett for å absorbere kondens. Hold det varmt lenger ved å legge det på en rist i en ildfast form på lav ovnstemperatur (ca 100 °C). Smørbrødet holder seg varmt i opptil 20 minutter, men så begynner det å tørke ut.

Kalorifattige snacks

Den klebefrie keramiske platen gjør at du ikke trenger å bruke smør eller margarin når du tilbereder stekt snacks.

OPPSKRIFTER

Varme-/steketabell

Matvarer	Temperatur	Tilberedningstid
Varme croissant	Lav til medium	3–4 minutter
Varme wienerbrød	Lav til medium	3–4 minutter
Varme flattbrød	Medium	2–3 minutter
Steke fruktbrød	Medium	2–3 minutter
Steke bagel med smak	Medium	2–3 minutter
Steke madeira-kake	Medium til høy	2–3 minutter

Bocadillo med røkt skinke – 1 person

- 1 forhåndstekt bagett, skåret på langs
 - 50 g røkt skinke
 - 80 g ost i skiver – Iberica eller Manchego passer bra
 - Ekstra: aioli, ketchup eller sennep
1. Juster temperaturen til medium-høy
 2. Forhåndsvarm sandwichpressen til klar-lyset kommer på.
 3. Legg skinke og ost inni bagetten, tilsett ønsket saus, lukk bagetten og legg den på den varme sandwichpressen.
 4. Just hengselen slik at toppplaten hviler oppå brødet og stek i 6–7 minutter til osten har smeltet og brødet er sprøtt og gyllent.

Stekt mexicansk tortilla – 2 personer

- 2 myke tortilla
 - 1 ts chipotlesaus
 - 75 g salsa
 - 2 ss blandede bønner, forhåndskokte
 - 1 ss koriander, hakket
 - 2 store håndfuller revet ost
1. Juster temperaturen til medium-høy
 2. Forhåndsvarm sandwichpressen til klar-lyset kommer på.
 3. Bland chipotle, salsa, bønner, koriander og ost.
 4. Fordel mellom de to tortillaene og plasser fyllet i midten. Brett rundt fyllet.

5. Legg på den varme pressen og juster hengselokket slik at det dekker tortillaene uten å røre toppen.
 6. Stek i 7–8 minutter til rykende varm.
- Servert med guacamole og grønn salat.

Stekt italiensk foccacia – 2 personer

- 2 små olivenfocaccia
 - 1½ ss pesto
 - 150 g ferske tomater i skiver
 - 100 g mozzarella i skiver
 - 1 stor grillet rød paprika (kan kjøpes ferdig på glass) i skiver
 - Liten håndfull fersk basilikum, revet
1. Juster temperaturen til medium-høy
 2. Forhåndsvarm sandwichpressen til klar-lyset kommer på.
 3. Skjær brødet og legg i fyllet.
 4. Legg på den varme pressen og juster lokket slik at det dekker smørbrødet uten å trykke det ned.
 5. Stek i 7–8 minutter til gyllen.

Rugbrød med antipasto – 2 personer

- 4 skiver rugbrød
 - 2 ss pesto
 - 2 ss antipastiblanding, hell av olje
 - 6 skiver salami
 - 4 skiver ost (f.eks. Gruyère eller Emmental)
1. Juster temperaturen til medium-høy
 2. Forhåndsvarm sandwichpressen til klar-lyset kommer på.
 3. Spre pesto på rugskivene og legg resten av ingrediensene på toppen.
 4. Juster hengselen slik at platen dekker smørbrødene uten å trykke dem ned.
 5. Stek i 6–7 minutter til gyllen, sprø og gjennomvarm.

Smørbrød med Brie, karamelliserte pekannøtter og mørk sjokolade – 2 personer

- 30 g pekannøtter, hele
 - 15 g smør
 - 1 ss brunt sukker
 - Mykt smør
 - 4 skiver hvitt brød med skorpe
 - 100 g Brie i skiver
 - 30 g hakket mørk sjokolade
1. Smelt smør og brunt sukker i en stekepanne over lav varme.
 2. Tilsett pekannøttene og økt varmen litt til de er lett ristet i smørblandingen.
 3. Ta av varmen og avkjøl.
 4. Juster temperaturen til medium-høy
 5. Forhåndsvarm sandwichpressen til klar-lyset kommer på.
 6. Spre smør på den ene siden av skivene.
 7. Legg på Brie, litt sjokolade og de avkjølte pekannøttene og pass på at smørsiden er på utsiden.

8. Legg smørbrødet i den varme pressen, juster hengselen slik at platen hviler på den øverste skiven.
9. Stek i 5–6 minutter til gyllen og rykende varm.

Brioche med bær og is krem – 2 personer

- 1 håndfull jordbær i skiver
 - 1 håndfull blåbær
 - 1 håndfull bringebær, lett knust
 - 2 tykke skiver brioche
 - Vaniljeis eller søt marscapone
 - Melis, siktet
1. Juster temperaturen til medium.
 2. Forhåndsvarm sandwichpressen til klar-lyset kommer på.
 3. Legg briocheskivene på den varme pressen, juster hengselen slik at platen hviler på toppen av brødet.
 4. Stek i 2–3 minutter til gyllen.

Server varm med bærblendingen, vaniljeis og litt siktet melis. Denne oppskriften passer også til stekt madeira-kake.

Focaccia med søt fiken og bacon – 2 personer

- 2 små focaccia
 - 4 skiver sprøstekte baconskiver med lønnesirup
 - 80 g ricotta
 - 3 ferske fiken, i tynne skiver
 - 1 ss lønnesirup
1. Juster temperaturen til medium-høy
 2. Forhåndsvarm sandwichpressen til klar-lyset kommer på.
 3. Del focacciaene i to og stek til gyldne og sprø. Ta på ricottaost, bacon, fiken og litt lønnesirup.
 4. Legg i den varme pressen og stek i 4–5 minutter til gjennomvarme.

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 unnlatelse å følge bruksinstruksjonene, dekkes ikke av denne garantien.

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

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

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

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

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



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

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

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

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 zwisać nad krawędzią blatu ani dotykać gorących powierzchni; nie wolno go zapętląć, przycinać ani przyskakać.
- 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.
- Nigdy nie zanurzaj żadnej części urządzenia, przewodu zasilającego lub wtyczki w wodzie ani w żadnej innej cieczy.
- Nigdy nie pozostawiaj działającego urządzenia bez nadzoru.

CZĘŚCI

- 1 Uchwyt
- 2 Kontrolka zasilania — zielona
- 3 Kontrolka gotowości — pomarańczowa
- 4 Wielopoziomowy zawias pokrywy
- 5 Schowek na przewód (pod spodem)
- 6 Regulowane ustawienie temperatury
- 7 Płyty grzejne z powłoką DuraCeramic™

FUNKCJE**Płyty grzejne z powłoką DuraCeramic™**

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. Ponadto powłoka DuraCeramic™ jest odporna na zarysowania, co zwiększa trwałość produktu. 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.

Regulowane ustawienie temperatury

Regulowane ustawienie temperatury umożliwia zmianę mocy grzejnej podczas przygotowywania różnego rodzaju potraw. Niska temperatura to ustawienie idealne do przygotowywania potraw o dużej zawartości cukru (np. ciastek). Wysoka temperatura jest zalecana do opiekania pieczywa.

Zamykanie i otwieranie wielopoziomowego zawiasu pokrywy

Przed użyciem tostownicy należy odblokować wielopoziomowy zawias pokrywy . W przeciwnym razie nie będzie można jej otworzyć. Jeśli wielopoziomowy zawias pokrywy nie zostanie ustawiony w położeniu 1, 2 lub 3, górna płyta grzejna będzie swoją masą stopniowo naciskać na opiekane kanapki. Podczas przechowywania lub transportowania tostownicy wielopoziomowy zawias pokrywy musi być zablokowany . Nie wolno używać blokady do zamykania pokrywy, gdy w tostownicy są tosty, ani podczas wstępnego nagrzewania tostownicy.

Używanie wielopoziomowego zawiasu pokrywy

Za pomocą wielopoziomowego zawiasu pokrywę tostownicy można dostosować położenie górnej płyty grzejnej. Dzięki temu górna płyta grzejna nie musi dotykać pieczonej potrawy leżącej na dolnej płycie grzejnej. Górną płytę grzejną można ustawić w 3 różnych położeniach, w zależności od grubości przygotowywanych przekąsek i od żądanej odległości płyty od potrawy.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Przed użyciem tostownicy usuń z niej wszelkie naklejki promocyjne i informacyjne.
2. Postaw tostownicę na płaskiej, poziomej powierzchni. Odblokuj wielopoziomowy zawias pokryw , aby zwolnić i podnieść górną płytę grzejną.
3. Sprawdź, czy płyty grzejne są czyste i niezakurzone. W razie potrzeby wytrzyj je wilgotną szmatką.

KORZYSTANIE Z TOSTOWNICY

⚠ Zachowaj ostrożność w pobliżu gorących powierzchni. Płyty grzejne nagrzewają się do BARDZO WYSOKIEJ TEMPERATURY. NIE DOTYKAJ żadnych części urządzenia, dopóki całkiem nie ostygną.

Podczas pieczenia i przy otwieraniu pokryw z tostownicy będzie wydobywać się para.

Uwaga: Podczas pierwszego użycia może pojawić się niewielka ilość dymu i delikatny zapach spalinowy. Jest to zupełnie normalne i ustąpi po kilku minutach.

1. Przed użyciem urządzenia zawsze odwiń cały przewód zasilający z uchwytów mocujących. Podłącz wtyczkę do gniazdka zasilania i włącz je.
2. Sprawdź, czy przewód nie wisi nad blatem roboczym. Zaświeci się kontrolka zasilania (zielona).
3. Używając funkcji regulacji, wybierz odpowiednie ustawienie temperatury (niską, średnią lub wysoką).
4. Nagrzej zamkniętą tostownicę, aż zaświeci się kontrolka gotowości (pomarańczowa). Podczas użytkowania tostownicy kontrolka gotowości będzie się włączać i wyłączać.

Uwaga: W przypadku przesunięcia regulowanego ustawienia temperatury w inne położenie kontrolka gotowości zgaśnie i zaświeci się ponownie, gdy tostownica nagrzej się zgodnie z wybranym ustawieniem.

5. W czasie nagrzewania przygotuj tost. Kiedy będzie gotowy, połóż go na dolnej płycie grzejnej. Zawsze układaj tosty przy tylnej krawędzi dolnej płyty grzejnej.
6. Zamknij górną płytę grzejną z ruchomą częścią, która ma równo docisnąć tost. Podczas opiekania pokrywa musi być zamknięta. Jeśli przygotowujesz grubsze tosty lub grzanki bez górnej kromki, przestaw wielopoziomowy zawias pokryw w położenie 1, 2 lub 3, aby umieścić górną płytę grzejną wyżej.
7. Opiekanie powinno trwać około 5–8 minut. Dokładny czas opiekania zależy od typu pieczywa i składników nadzienia.

8. Gdy tost jest gotowy, otwórz pokrywę. Wyjmij tost, używając łopatkę z tworzywa sztucznego lub drewna. Nie używaj metalowych przyborów kuchennych ani noża, aby nie uszkodzić powłoki DuraCeramic™.

CZYSZCZENIE

Przed czyszczeniem zawsze odłączaj urządzenie od gniazdka.

Nigdy nie zanurzaj żadnej części urządzenia, przewodu zasilającego lub wtyczki w wodzie ani w żadnej innej cieczy.

1. Wyłącz tostownicę i odłącz ją od źródła zasilania.
2. Poczekaj, aż tostownica nieco ostygnie. Czyszczenie jest łatwiejsze, gdy urządzenie jest lekko ciepłe.
3. Czyść tostownicę po każdym użyciu, aby nie gromadziły się na niej przypieczone resztki jedzenia.
4. Przetrzyj płyty grzejne miękką szmatką. Jeśli przypieczonych resztek jedzenia nie da się w ten sposób usunąć, podgrzej tostownicę przez 1–2 minuty, a następnie posmaruj odrobiną oleju lub roztopionego masła. Odczekaj pięć minut i przetrzyj wilgotną szmatką.
5. Do czyszczenia tostownicy z zewnątrz użyj wilgotnej szmatki. Następnie wypoleruj urządzenie miękką, suchą szmatką.

Aby nie uszkodzić powłoki DuraCeramic™ na płytach grzejnych, nie używaj materiałów czyszczących o właściwościach ściernych.

Nie używaj zapobiegających przywieraniu środków w spreju, ponieważ mogą one osłabić właściwości powłoki DuraCeramic™ na płytach grzejnych.

PRZECHOWYWANIE

1. Przed odłożeniem tostownicy na miejsce przechowywania poczekaj, aż zupełnie ostygnie, i sprawdź, czy jest czysta.
2. Zwiń przewód zasilający w schowku od spodu urządzenia.
3. Zamknij płyty grzejne, opuszczając płytę górną i blokując wielopoziomowy zawias pokryw . Zapobiegnie to niepożądanemu otwieraniu tostownicy podczas przechowywania.
4. Przechowuj urządzenie w pozycji stojącej. Możesz też położyć je płaskiej, poziomej powierzchni, z dala od krawędzi blatu, tak aby nie można go było łatwo przewrócić.

TURN ON YOUR CREATIVITY™

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

Turn  your creativity®

PRZYKŁADOWE PRZEPISY

Pieczczywa

W tostownicy można używać większości rodzajów pieczywa: białego, ciemnego, pełnoziarnistego, gruboziarnistego, z bakaliami itp. Tostownica idealnie nadaje się też do opiekania chlebków focaccia, chlebków tureckich, bagietek i bulek. Chleb z rodzynkami, chałka i inne słodkie wypieki zawierające dużo cukru zwykle rumienią się szybko, zalecamy więc używanie niższego ustawienia temperatury.

Nadzienie tostów

Staraj się używać owoców z puszek lub blanszowanych, ponieważ świeże owoce mogą po podgrzaniu wydzielać dużo soku. Uważaj podczas jedzenia tostów nadziewanych serem, pomidorami lub dżemem, ponieważ takie nadzienia zatrzymują ciepło i można się nimi oparzyć.

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 zabrać obudowę tostownicy.

Opiekanie pieczywa

Dzięki unikatowej płaskiej konstrukcji płyt tostownica idealnie sprawdza się podczas opiekania zwykłego pieczywa i chlebka tureckiego, bez nadzienia i smarowania dodatkami. Spróbuj na przykład zamiast zwykłego pieczywa przygotować na śniadanie grzanki z chlebka tureckiego z dżemem.

Odgrzewanie

Tosty, które nie będą zjedzone od razu, przełóż na serwetkę papierową, aby wchłonęła wilgoć. Aby przechowywać je dłużej, przełóż je na kratkę w naczyniu żaroodpornym i wstaw do lekko nagrzanego piekarnika (około 100°C). W ten sposób tosty pozostaną ciepłe przez nawet 20 minut, potem jednak zaczną wysychać.

Beztłuszczowe przekąski

Ponieważ płyty grzejne są pokryte powłoką zawierającą przywieraniu, nie trzeba smarować opiekanych przekąsek masłem ani margaryną.

PRZEPISY

Tabela podgrzewania i opiekania

Typ produktu	Ustawienie temperatury	Czas opiekania
Podgrzewanie rogalików francuskich	Od niskiej do średniej	3–4 minuty
Podgrzewanie kruchych ciastek z nadzieniem	Od niskiej do średniej	3–4 minuty
Podgrzewanie chleba pita	Średnia	2–3 minuty
Opiekanie pieczywa z owocami	Średnia	2–3 minuty
Opiekanie bagli o różnych smakach	Średnia	2–3 minuty
Opiekane ciasto biszkoptowe	Od średniej do wysokiej	2–3 minuty

Bocadillo z wędzoną szynką — 1 porcja

- 1 podpieczona bagietka, pokrojona wzdłuż
 - 50 g wędzonej szynki
 - 80 g sera żółtego w plastrach, np. iberico lub manchego
 - Opcjonalnie: sos czosnkowy, keczup lub musztarda
1. Ustaw temperaturę od średniej do wysokiej.
 2. Nagrzej tostownicę, aż kontrolka gotowości zaświeci się.
 3. Ułóż plastry szynki i sera na bagietce, dodaj wybrany sos, zamknij bagietkę i włóż do gorącej tostownicy.
 4. Ustaw zawias porywy tak, aby górna płyta tylko lekko dotykała pieczywa, i opiekaj kanapkę przez 6–7 minut, aż ser się stopi, a bagietka stanie się chrupka i złocista.

Opiekane tortille meksykańskie — 2 porcje

- 2 miękkie tortille pszenne
 - 1 łyżeczka pasty chipotle
 - 75 g sosu salsa
 - 2 łyżki gotowanej fasoli (różne rodzaje)
 - 1 łyżka świeżej posiekanej kolendry
 - 2 duże garście tartego cheddara
1. Ustaw temperaturę od średniej do wysokiej.
 2. Nagrzej tostownicę, aż kontrolka gotowości zaświeci się.
 3. Wymieszaj pastę chipotle, sos salsa, fasolę, kolendrę i cheddar.
 4. Podziel nadzienie między 2 tortille, umieszczając je pośrodku placka. Złóż ostrożnie, zawijając nadzienie do środka.
 5. Włóż do gorącej tostownicy, ustawiając zawias pokrywy w takim położeniu, aby zakrywała tortille, ale nie dotykała ich.
 6. Opiekaj przez 7–8 minut, aż będą gorące.

Smakują idealnie z kremowym sosem guacamole i zieloną sałatą.

Opiekana włoska focaccia — 2 porcje

- 2 małe chlebki focaccia z oliwkami
- 1½ łyżki pesto
- 150 g pomidorków koktajlowych, pokrojonych w plastry
- 100 g sera mozzarella, odsączonego i pokrojonego w plastry
- 1 duża pieczona papryka konserwowa, pokrojona w plastry
- Mała garść porwanych na kawałki liści świeżej bazylii

1. Ustaw temperaturę od średniej do wysokiej.
2. Nagrzej tostownicę, aż kontrolka gotowości zaświeci się.
3. Przygotuj chlebki focaccia, rozcinając je i napelniając składnikami.
4. Włóż je do gorącej tostownicy, ustawiając pokrywę w takim położeniu, aby zakrywała grzanki, ale nie dotykała ich.
5. Opiekaj przez 7–8 minut, aż będą złociste.

Grzanki z żytniego chleba z antipasti — 2 porcje

- 4 kromki żytniego chleba
- 2 łyżki pesto
- 2 łyżki mieszanych warzyw konserwowych (tzw. antipasti: suszonych pomidorów, papryki, oliwek itp.), odsączonych z zalewy
- 6 plasterów salami
- 4 plastry sera żółtego (gruyère lub ementaler)

1. Ustaw temperaturę od średniej do wysokiej.
2. Nagrzej tostownicę, aż kontrolka gotowości zaświeci się.
3. Posmaruj chleb żytni pesto i nałóż pozostałe składniki.
4. Ustaw pokrywę w takim położeniu, aby zakrywała grzanki, ale nie dotykała ich.
5. Opiekaj przez 6–7 minut, aż grzanki będą chrupiące i złociste.

Chrupiące tosty z serem brie, karmelizowanymi orzechami

pekan i ciemną czekoladą — 2 porcje

- 30 g całych orzechów pekan
- 15 g masła
- 1 łyżka brązowego cukru
- Miękkie masło do smarowania
- 4 kromki białego chleba z chrupiącą skórką
- 100 g sera brie w plasterkach
- 30 g posiekanej ciemnej czekolady

1. W małej patelni stop na niewielkim ogniu masło z brązowym cukrem.
2. Dodaj orzechy i zwiększ trochę ogień, aż orzechy lekko się uprażą w maślanej masie.
3. Zdejmij z ognia i odstaw do wystudzenia.
4. Ustaw temperaturę od średniej do wysokiej.
5. Nagrzej tostownicę, aż kontrolka gotowości zaświeci się.
6. Posmaruj każdą kromkę chleba masłem (tylko z jednej strony).
7. Zrób kanapki z serem brie, wystudzonymi orzechami i kawałkami czekolady, tak aby posmarowana masłem strona kromki znalazła się na zewnątrz.

8. Włóż zamknięte kanapki do gorącej tostownicy, ustawiając zawias pokrywę w takim położeniu, aby tylko dotykał górnej kromki.
9. Opiekaj przez 5–6 minut, aż będą gorące i złociste.

Chrupiąca chałka z owocami leśnymi i lodami — 2 porcje

- 1 garść truskawek, pozbawionych szypulek i pokrojonych w plastry
- 1 garść jagód lub borówek amerykańskich
- 1 garść malin, lekko zgniecionych
- 2 grube kromki chałki
- Lody waniliowe lub słodki ser mascarpone
- Cukier puder, przesiany

1. Wybierz średnie ustawienie temperatury.
2. Nagrzej tostownicę, aż kontrolka gotowości zaświeci się.
3. Włóż kromki chałki do gorącej tostownicy, ustawiając zawias pokrywę w takim położeniu, aby tylko dotykał góry kromki.
4. Opiekaj przez 2–3 minuty, aż będą złociste.

Podawaj ciepłe z mieszanką owoców i lodami waniliowymi, posypane cukrem pudrem. W tym przepisie można też wykorzystać opiekane kawałki ciasta biszkoptowego.

Focaccia ze słodkimi figami i bekonem w syropie klonowym — 2 porcje

- 2 małe bułki focaccia
- 4 plastry gotowanego, chrupkiego bekonu glazurowanego w syropie klonowym
- 80 g sera ricotta
- 3 świeże figi, pokrojone w cienkie plastry
- 1 łyżka syropu klonowego

1. Ustaw temperaturę od średniej do wysokiej.
2. Nagrzej tostownicę, aż kontrolka gotowości zaświeci się.
3. Przekrój bułki focaccia na pół i opiekaj, aż będą złociste i chrupiące. Posmaruj serem ricotta, na wierzchu ułóż bekon i figi i skrop syropem klonowym.
4. Włóż do gorącej tostownicy i podgrzewaj przez 4–5 minut, aż środek będzie gorący.

GWARANCJA

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

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

Jeżeli w okresie gwarancyjnym urządzenie przestanie prawidłowo funkcjonować (co jest mało prawdopodobne) z powodu wad konstrukcyjnych lub wykonawczych, należy dokonać jego zwrotu w punkcie zakupu, załączając rachunek i kopię niniejszej gwarancji.

Prawa i świadczenia z tytułu niniejszej gwarancji uzupełniają prawa określone w przepisach, na które niniejsza gwarancja nie ma wpływu. Zmiany niniejszych warunków może dokonać tylko firma Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited („JCS (Europe)”).

Firma JCS (Europe) zobowiązuje się w okresie gwarancyjnym do przeprowadzenia bezpłatnej naprawy lub wymiany urządzenia lub dowolnej jego części, która funkcjonuje nieprawidłowo, pod warunkiem, że:

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

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

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

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

Nie należy wyrzucać zużytych artykułów elektrycznych razem z odpadami domowymi. Należy je, w miarę możliwości, poddać recyklingowi. W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat recyklingu lub dyrektywy WEEE, skontaktuj się z nami pod adresem enquiriesEurope@jardencs.com.

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



DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE PRO POZDĚJŠÍ POUŽITÍ

Toto zařízení mohou používat děti od 8 let, osoby s tělesným, senzorickým 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.
- Nikdy neponořujte jakoukoli část zařízení, napájecí kabel nebo zástrčku do vody či jiné tekutiny.
- Během používání nikdy nenechávejte zařízení bez dozoru.

SOUČÁSTI

- 1 Rukojeť
- 2 Kontrolka napájení – zelená
- 3 Kontrolka připravenosti – oranžová
- 4 Pohyblivý pant
- 5 Úložný prostor pro kabel (pod zařízením)
- 6 Variabilní regulátor teploty
- 7 Plotýnky s povrchovou vrstvou DuraCeramic™

FUNKCE

Plotýnky s povrchovou vrstvou DuraCeramic™

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. 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.

Variabilní regulátor teploty

Variabilní regulátor teploty umožňuje měnit výkon podle typu připravovaného pokrmu. Nízký teplotní výkon je ideální pro vaření pokrmů s obsahem cukru (např. cukroví či croissantů). Vysoký teplotní výkon se doporučuje pro chleby a večky panini.

Zajištění a odjištění pantu

Před použitím sendvičovače je nutné pohyblivý pant odjistit , jinak nelze otevřít víko. Pokud pohyblivý pant nepřesunete do polohy 1, 2 nebo 3, bude váha horní plotýnky postupně během pečení sendvič stlačovat. Při skladování nebo přepravě sendvičovače musí být pohyblivý pant zajištěn . Zámek nesmíte používat k přitlačování horní plotýnky, když jsou v sendvičovači sendviče, ani když se sendvičovač přehřívá.

POUŽITÍ POHYBLIVÉHO PANTU

Pomocí pohyblivého pantu lze posunovat horní plotýnku. To vám umožní sendvičovač nastavit tak, aby horní plotýnka nepřišla během pečení do kontaktu s pokrmem umístěným na spodní plotýnce. Horní plotýnku můžete posunout do 3 různých poloh – v závislosti na tloušťce pečeného pokrmu a v závislosti na požadované vzdálenosti pokrmu od plotýnky.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Před použitím ze sendvičovače sejměte veškeré reklamní štítky a nálepky.
2. Postavte sendvičovač na plochý a rovný povrch. Posunutím pohyblivého pantu do odjištěné polohy  uvolníte horní plotýnku a otevřete ji.
3. Zkontrolujte, zda jsou plotýnky čisté a bez prachu. V případě potřeby je otřete vlhkým hadříkem.

JAK SENDVIČOVAČ POUŽÍVAT

⚠ V blízkosti horkých povrchů buďte opatrní. Plotýnky budou během pečení VELMI HORKÉ. NEDOTÝKEJTE SE žádných součástí, dokud nevychladnou.

Během pečení a při otevření víka bude všude kolem sendvičovače unikat pára.

Poznámka: Při prvním použití se může objevit menší množství dýmu a mírný zápach spáleniny. Je to zcela normální jev, který do několika minut zmizí.

1. Před použitím vždy zcela odviňte napájecí kabel z úložného prostoru spotřebiče. Zapojte zástrčku do zásuvky a zapněte ji.
2. Zkontrolujte, zda kabel nevisí z pracovního povrchu. Rozsvítí se kontrolka napájení (zelená).
3. Pomocí variabilního regulátoru teploty zvolte požadovaný teplotní výkon (nízký, střední nebo vysoký).

4. Nechte sendvičovač předehřát v zavěšené poloze, dokud se nerozsvítí kontrolka připravenosti k použití (oranžová). Kontrolka připravenosti se bude během používání rozsvěcovat a zhasínat.

Poznámka: Jestliže nastavíte regulátor teploty na jinou úroveň, kontrolka připravenosti k použití zhasne a znovu se rozsvítí, jakmile se sendvičovač předehřeje na zvolenou teplotu.

5. Během rozehrávání si přichystejte sendvič. Až bude připraven, položte jej na spodní plotýnku. Sendviče vždy pokládejte k zadní straně spodní plotýnky.
6. Zavěte horní plotýnku vybavenou pohyblivým pantem, který je navržen tak, aby plotýnka sendvič stlačovala rovnoměrně. Při pečení musí být víko zavěšené. Pokud pečete tlustší sendviče nebo otevřený sendvič, přesuňte pohyblivý pant do polohy 1, 2 nebo 3, čímž horní plotýnku posunete výše.
7. Opékání by mělo trvat přibližně 5 až 8 minut. Přesný čas opékání závisí na typu použitého pečiva a náplně.
8. Jakmile bude sendvič opečený, otevřete víko. Sendvič vyjměte pomocí plastové nebo dřevěné stěrky. Nikdy nepoužívejte kovové kleště nebo nůž, protože by mohly poškodit vrstvu DuraCeramic™.

ČIŠTĚNÍ

⚠ Zařízení před čištěním vždy odpojte ze zásuvky.

Nikdy neponořujte jakoukoli část zařízení, napájecí kabel nebo zástrčku do vody či jiné tekutiny.

1. Sendvičovač vypněte a odpojte jej ze zásuvky.
2. Nechte sendvičovač trochu vychladnout. Zařízení se lépe čistí, když je mírně teplé.
3. Sendvičovač čistěte po každém použití, abyste zamezili hromadění připečených pokrmů.
4. Plotýnky otřete jemným hadříkem. Pokud připečený pokrm nelze tímto způsobem odstranit, přístroj znovu na 1 až 2 minuty zahřejte a poté potřete plotýnky trochou oleje nebo rozpuštěného másla. Nechte přístroj pět minut odpočinout a poté vytřete navlhčeným hadříkem.
5. Vnější části sendvičovače očistěte navlhčeným hadříkem. Vyleštěte jemným, suchým hadříkem.

Abyste předešli poškození povrchové vrstvy DuraCeramic™ na plotýnkách, nepoužívejte hrubé ani abrazivní čisticí prostředky.

Na nepřipravené povrchové vrstvy nepoužívejte spreje, protože by to mělo negativní vliv na účinnost povrchové vrstvy DuraCeramic™ na plotýnkách.

SKLADOVÁNÍ

1. Před uskladněním nechte zařízení zcela vychladnout a zkontrolujte, zda je čisté.
2. Kabel naviňte do úložného prostoru pod zařízením.
3. Uzamkněte plotýnky tak, že spustíte horní plotýnku a posunete pohyblivý pant do zajištěné polohy . Tím se plotýnky zajistí k sobě.
4. Zařízení uchovávejte nastojato. Případně je uchovávejte na plochém a rovném povrchu dostatečně daleko od hran a míst, kde by se zařízení mohlo snadno převrátit.

TURN ON YOUR CREATIVITY™

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

Turn  your creativity®

NÁPADY NA PŘÍPRAVU

Slané pečivo

Můžete použít většinu typů slanečného pečiva: bílé, celozrnné, z nahuře drcené mouky, s rozinkami atd. Sendvičovač je vhodný k opékání chleba focaccia, tureckého chleba, baget a také housek. Chléb s rozinkami, briošky a jiné sladké pečivo s vysokým obsahem cukru budou hnědnout rychleji, doporučujeme tedy použít nízký teplotní výkon.

Náplně

Používejte ovoce z konzerv nebo předvařené ovoce, protože čerstvé ovoce může po ohřátí pouštět nadměrné množství šťávy. Buďte opatrní při kousání do sendvičů obsahujících náplně, jako

například sýr, rajčata nebo džem, protože tyto náplně zůstávají horké, a pokud je budete jíst příliš rychle, můžete se popálit.

Sendvič nikdy nepřepřihuje, zvláště pokud používáte přísady obsahující potravinářská barviva nebo barvené sýry. Přílišné množství náplně může vytéci a zanechat skvrny na krytu sendvičovače.

Toustový chléb

Díky jedinečnému plochému provedení plotýnek je sendvičovač ideální k opékání toustového a tureckého chleba bez náplní či pomazánek. Ochutnejte toustový turecký chléb s džemem. Je to skvělá alternativa k běžným chlebům k snídani.

Opětovný ohřev

Pokud sendvič nebudete jíst hned, odložte jej na papírový ubrousek, který vsřebá vlhkost. Chcete-li sendvič udržet déle teplý, položte jej na rošt na žáruvzdorný talíř a nechte jej v troubě při nízké teplotě, přibližně 100 °C. Sendvič tímto způsobem vydrží teplý až 20 minut, poté však začne vysychat.

Chuťovky bez cukru

Díky nepřilnavým, plochým plotýnkám není nutné na povrchu opékaných sendvičů používat máslo nebo margarín.

RECEPTY

Tabulka ohřívání/opékání

Pokrm	Teplotní výkon	Doba pečení
Ohřívání croissantů	Nízký až střední	3 až 4 minuty
Ohřívání dánského pečiva	Nízký až střední	3 až 4 minuty
Ohřívání chlebových placek	Střední	2 až 3 minuty
Opékání ovocného pečiva	Střední	2 až 3 minuty
Opékání ochucených bagel	Střední	2 až 3 minuty
Opékání koláčů Madeira	Střední až vysoký	2 až 3 minuty

Bocadillo s uzenou šunkou – 1 porce

- 1 předpečená bageta rozříznutá podélně
- 50 g uzené šunky
- 80 g plátkového sýra, např. Iberico nebo Manchego
- Volitelně – česneková majonéza (aioli), kečup nebo hořčice

1. Teplotní výkon nastavte na střední až vysoký.
2. Předehřívajte sendvičovač, dokud se nerozsvítí kontrolka připravenosti k použití.
3. Na bagetu naskládejte šunku a plátkový sýr, přidejte trochu omáčky dle vašeho výběru, bagetu zavřete a vložte do rozehrátého sendvičovače.
4. Nastavte víko s panty tak, aby se horní plotýnka jen zlehka dotýkala bagety, a opékejte 6 až 7 minut, dokud se sýr nerozteče a bageta nebude křupavá a zlatavá.

Opékané mexické tortilly – 2 porce

- 2 měkké, moučné tortilly
- 1 polévková lžice pasty z papriček chipotle
- 75 g salsy
- 2 polévkové lžice uvařeného fazolové směsi
- 1 polévková lžice nasekaného koriandru
- 2 velké hrsti nastrouhaného čedaru

1. Teplotní výkon nastavte na střední až vysoký.
2. Předehřívajte sendvičovač, dokud se nerozsvítí kontrolka připravenosti k použití.
3. Připravte tortilly: smíchejte pastu z papriček chipotle, salsu, směs fazolí, koriandr a čedar.
4. Směs rozdělte na dvě tortilly a nandejte ji do středu tortilly. Tortilly opatrně přeložte tak, aby náplň nevytekla.
5. Vložte je do rozehrátého sendvičovače a nastavte víko s panty tak, aby překrývalo tortilly, ale nedotýkalo se jejich povrchu.
6. Pečte 7 až 8 minut, dokud pokrm nebude horký.

Skvělé chutná s krémovým guacamole a zeleným salátem.

Opékaný italský chléb focaccia – 2 porce

- 2 malé olivové chleby focaccia
- 1 ½ polévkové lžice pesta
- 150 g nakrájených keříkových rajčátek
- 100 g mozzarely, slité a nakrájené
- 1 velká, pečená nakládaná červená paprika, nakrájená
- Malá hrst bazalkových lístků

1. Teplotní výkon nastavte na střední až vysoký.
2. Předehřívajte sendvičovač, dokud se nerozsvítí kontrolka připravenosti k použití.
3. Připravte sendviče focaccia: chléb rozřízněte a naplňte přísadami.
4. Sendviče vložte do rozehrátého sendvičovače a nastavte víko s panty tak, aby přikrývalo sendviče, aniž by na ně tlačilo.
5. Pečte dozlatova 7 až 8 minut.

Chléb focaccia se sladkým fíkem a slaninou glazovaný javorovým sirupem – 2 porce

- 2 malé chleby focaccia
- 4 plátky křupavé slaniny s polevou z javorového sirupu
- 80 g sýru ricotta
- 3 čerstvé fíky, nakrájené na tenké plátky
- 1 polévková lžice javorového sirupu

1. Teplotní výkon nastavte na střední až vysoký.
2. Předehřívajte sendvičovač, dokud se nerozsvítí kontrolka připravenosti k použití.
3. Chleby focaccia rozkrojte napůl a opékejte dokřupava a dozlatova. Natřete sýrem ricotta, přidejte slaninu, fíky a pokapejte javorovým sirupem.
4. Vložte do rozehrátého sendvičovače a pečte 4 až 5 minut, dokud pokrm nebude prohrátý.

Žitný chléb s antipastou – 2 porce

- 4 plátky žitného chleba
 - 2 polévkové lžice pesta
 - 2 polévkové lžice antipasty, slité
 - 6 plátků salámu
 - 4 plátky syra Gruyère nebo ementálu
1. Teplotní výkon nastavte na střední až vysoký.
 2. Předehřívejte sendvičovač, dokud se nerozsvítí kontrolka připravenosti k použití.
 3. Potřete žitný chléb pestem a přidejte zbylé přísady.
 4. Nastavte víko s panty tak, aby přikrývalo sendviče, aniž by na ně tlačilo.
 5. Pečte 6 až 7 minut, dokud pokrm nebude křupavý, zlatavý a důkladně prohřátý.

Sýr Brie, karamelizované pekanové ořechy a kousky hořké čokolády – 2 porce

- 30 g celých pekanových ořechů
 - 15 g másla
 - 1 polévková lžice hnědého cukru
 - Povolené máslo na potírání
 - 4 plátky bílého, křupavého chleba
 - 100 g plátků syru Brie
 - 30 g nasekané hořké čokolády
1. Na mírný plamen postavte malou pánev a rozpustěte spolu máslo a cukr.
 2. Přidejte pekanové ořechy a pomalu zvyšujte teplotu, dokud se pekanové ořechy mírně neopečou v máslové směsi.
 3. Odstavte z plamene a nechte vychladnout.
 4. Teplotní výkon nastavte na střední až vysoký.
 5. Předehřívejte sendvičovač, dokud se nerozsvítí kontrolka připravenosti k použití.
 6. Plátky chleba potřete z jedné strany povoleným máslem.
 7. Na sendviče pokladte sýr Brie, nasypejte čokoládu a vychladlé pekanové ořechy. Strana potřená máslem musí směřovat ven.
 8. Vložte zavěšené sendviče do rozehrátého sendvičovače a nastavte víko s panty tak, aby spočívalo na horním plátku sendviče.
 9. Pečte 5 až 6 minut, dokud sendvič nebude horký a zlatavý.

Křupavá brioška s ovocem a zmrzlinou – 2 porce

- 1 hrst jahod, očištěných a nakrájených na plátky
 - 1 hrst borůvek
 - 1 hrst malin, mírně rozmačkaných
 - 2 silnější plátky briošky
 - Vanilková zmrzlina nebo slazené mascarpone
 - Moučkový cukr, prosetý
1. Teplotní výkon nastavte na střední.
 2. Předehřívejte sendvičovač, dokud se nerozsvítí kontrolka připravenosti k použití.
 3. Vložte nakrájenou briošku do rozehrátého sendvičovače a nastavte víko s panty tak, aby spočívalo na pečivu a zakrývalo je.

4. Pečte dozlatova 2 až 3 minuty.

Podávejte teplé se směsí ovoce, vanilkové zmrzliny a posypané moučkovým cukrem. Tento recept je také výborný s opečenými plátky koláče Madeira.

ZÁRUKA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Elektrická zařízení určená k likvidaci nesmí být zlikvidována jako domovní odpad. Jestliže je to možné, recyklujte prosím. Chcete-li získat více informací o recyklaci a směrnicích WEEE, napište nám na enquiriesEurope@jardencs.com.

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



INFORMAȚII IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

COMPONENTE

- 1 Mâner
- 2 Indicatorul luminos de alimentare (verde)
- 3 Indicatorul de disponibilitate (portocaliu)
- 4 Capac cu înălțime ajustabilă, în trepte
- 5 Spațiu de depozitare pentru cablu (sub aparat)
- 6 Control variabil al temperaturii
- 7 Plăci de preparare cu strat de acoperire DuraCeramic™

CARACTERISTICI**Plăci de preparare cu strat de acoperire DuraCeramic™**

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 gustările delicioase preparate acasă sunt gata mai repede. În plus, stratul DuraCeramic™ este rezistent la zgâriere – acest produs are o durată de viață îndelungată. Liniștea este asigurată de faptul că stratul DuraCeramic™ nu conține PTFE (politetrafluoretilenă) și PFOA (acid perfluoro-octanoic) și că acest strat exclusiv este rezistent și ușor de curățat.

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

Control variabil al temperaturii

Controlul variabil al temperaturii vă permite să schimbați setarea de încălzire pentru pregătirea diferitelor tipuri de alimente. Setarea de temperatură redusă este ideală pentru pregătirea alimentelor cu conținut înalt de zahăr (de ex. produsele de patiserie sau fursecurile). Setarea de temperatură înaltă este recomandată pentru diferite tipuri de pâini și chifle pentru panini.

Blocarea și deblocarea capacului în trepte

Mecanismul de blocare a capacului trebuie deblocat  înainte de utilizarea preseii pentru sandvișuri; în caz contrar, capacul nu va putea fi deschis. Greutatea plăcii de preparare superioare va presa sandvișurile în timpul preparării, exceptând cazul în care ați mutat mecanismul de blocare a capacului în poziția 1, 2 sau 3. Atunci când depozitați sau transportați presa pentru sandvișuri, mecanismul de blocare a capacului trebuie blocat . Nu utilizați mecanismul de blocare pentru a bloca placa superioară atunci când sandvișurile se află în presă sau în timpul preîncălzirii acestora.

Utilizarea sistemului de blocare a capacului

Puteți regla mecanismul de blocare a preseii pentru sandvișuri pentru a muta placa de preparare superioară. Acest lucru vă permite să așezați alimentele pe placa de preparare inferioară fără ca cea superioară să intre în contact cu alimentele în timpul preparării acestora. Puteți deplasa placa de preparare superioară în 3 poziții diferite, în funcție de grosimea alimentelor preparate și de distanța dorită între acestea și placa de preparare.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Îndepărtați orice etichete promoționale și/sau autocolante de pe presa pentru sandvișuri înainte de utilizare.
2. Așezați presa pentru sandvișuri pe o suprafață dreaptă și orizontală. Deplasați mecanismul de blocare în poziția deblocat  pentru a elibera și deschide placa superioară.
3. Asigurați-vă că plăcile de preparare sunt curate și nu prezintă praf. Dacă este necesar, ștergeți-le cu o lavetă umedă.

UTILIZAREA PRESEI PENTRU SANDVIȘURI

 **Nu atingeți suprafețele fierbinți. Plăcile de preparare ating temperaturi FOARTE ÎNALTE. NU atingeți nicio componentă înainte de răcirea completă a acestora.**

Din presa pentru sandvișuri, pe întreaga circumferință a acesteia, va ieși abur în timpul preparării alimentelor și în momentul deschiderii capacului.

Notă: La prima utilizare, veți putea observa o cantitate mică de fum și un ușor miros de ars. Acest lucru este normal și va dura numai câteva minute.

1. Desfășurați complet cablul de alimentare din zona de depozitare a acestuia înainte de utilizare. Introduceți ștecărul într-o priză de alimentare electrică și porniți priza.
2. Verificați cablul de alimentare pentru a vă asigura că nu iese în afara suprafeței de lucru. Se va aprinde indicatorul luminos de alimentare (verde).
3. Selectați setarea dorită de încălzire (redușă, medie sau înaltă) folosind controlul variabil al temperaturii.
4. Lăsați presa de sandvișuri să se preîncălzească în poziția închisă până când se aprinde indicatorul de disponibilitate (portocaliu). Indicatorul de disponibilitate se va aprinde și stinge în mod repetat în timpul utilizării.
Notă: Dacă mutați controlul variabil al temperaturii la o setare diferită de încălzire, indicatorul luminos de disponibilitate se

stinge și se va aprinde din nou când presa de sandvișuri s-a preîncălzit la setarea selectată de încălzire.

5. În această perioadă, pregătiți sandvișul. Atunci când acesta este gata, așezați-l pe placa de preparare inferioară. Plasați întotdeauna sandvișurile spre partea din spate a plăcii de preparare inferioare.
6. Coborâți placa de preparare superioară, a cărei balamă plutitoare este concepută pentru a asigura presarea uniformă a sandvișului. Pentru pregătirea alimentelor, capacul trebuie să fie închis.
Dacă pregătiți sandvișuri mai groase sau tartine, reglați mecanismul de blocare în poziția 1, 2 sau 3 pentru a ridica placa superioară de preparare.
7. În mod normal, pregătirea sandvișurilor va dura 5–8 minute. Durata exactă de preparare va depinde de tipul pâinii și al umpluturii utilizate.
8. Când sandvișurile sunt gata, deschideți capacul. Scoateți-l utilizând o spatulă din plastic sau din lemn. Nu utilizați niciodată clești metalici sau cuțite, deoarece acestea pot deteriora stratul DuraCeramic™.

CURĂȚAREA

 **Deconectați întotdeauna aparatul de la priză înainte de a îl curăța.**

Nu introduceți niciodată o parte a aparatului sau cablul și fișa de alimentare în apă sau în alte lichide.

1. Opriți presa de sandvișuri și deconectați-o de la priză.
2. Lăsați presa de sandvișuri să se răcească puțin. Unitatea este mai ușor de curățat dacă este caldută.
3. Curățați presa de sandvișuri după fiecare utilizare pentru a preveni acumularea resturilor de alimente.
4. Ștergeți plăcile de preparare cu o lavetă moale. Dacă nu puteți îndepărta resturile de alimente în acest mod, reîncălziți unitatea timp de 1–2 minute, apoi ungeți-o cu puțin ulei sau unt topit. Așteptați cinci minute, apoi ștergeți cu o lavetă umedă.
5. Pentru a curăța exteriorul preseii de sandvișuri, ștergeți unitatea cu o lavetă umedă. Lustruiți-o cu o lavetă moale, uscată.

Pentru a evita deteriorarea stratului DuraCeramic™ de pe plăcile de preparare, nu utilizați agenți agresivi sau abrazivi de curățare.

Nu utilizați agenți antiaderenți pulverizați, deoarece aceștia vor afecta performanțele stratului DuraCeramic™ de pe plăcile de preparare.

DEPOZITAREA

1. Lăsați presa pentru sandvișuri să se răcească complet și asigurați-vă că este curată înainte de a o depozita.
2. Înfășurați cablul de alimentare în compartimentul de depozitare de sub unitate.
3. Lipiți plăcile una de cealaltă coborând placa superioară și apoi aducând mecanismul de blocare în poziția de blocare . În acest mod, veți fixa plăcile în poziție.

4. Depozitați unitatea în poziție verticală. Alternativ, o puteți depozita pe o suprafață plată și orizontală, la distanță de margine, într-o poziție din care nu poate fi răsturnată cu ușurință.

TURN ON YOUR CREATIVITY™

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

Veniți cu noi acum la: www.turnonyourcreativity.com

Turn  your creativity®

IDEI DE REȚETE

Pâinea

Puteți utiliza majoritatea tipurilor de pâine – albă, integrală, din bulgur, neagră, cu stafide etc. Presa de sandvișuri este ideală pentru prăjirea specialităților precum focaccia, lipile, baghetele sau chiflele. Pâinea cu stafide, chiflele sau alte specialități dulci, cu conținut înalt de zahăr, tind să se rumenească mai rapid, deci vă recomandăm o setare de temperatură mai redusă.

Umplutura

Încercați să utilizați fructe la conservă sau din compot, deoarece fructele proaspete pot elimina o cantitate prea mare de suc atunci când sunt încălzite. Mușcați cu atenție din sandvișurile care conțin brânză, roșii sau gem, deoarece acestea păstrează căldura și pot provoca arsuri dacă sunt consumate prea repede.

Nu umpleți excesiv sandvișul, în special atunci când utilizați brânzeturi colorate sau ingrediente care conțin coloranți alimentari. Dacă adăugați prea multă umplutură, aceasta se poate scurge în afară, pătând carcasa presei de sandvișuri.

Prăjirea pâinii

Designul unic, plat al plăcilor face ca presa de sandvișuri să fie ideală pentru prăjirea pâinii și lipiilor simple, nu sub formă de tartină sau sandviș. Lipile unse cu gem și prăjite în presa de sandvișuri pot reprezenta o excelentă alternativă la pâinea obișnuită pentru micul dejun.

Reîncălzirea

Dacă sandvișul nu va fi mâncat imediat, așezați-l pe un șervețel de hârtie, care va absorbi condensul. Pentru a îl păstra cald mai mult timp, așezați-l pe grătarul cuptorului, într-un vas adecvat pentru cuptor, la o temperatură de cca 100°C. În acest mod, puteți păstra sandvișul cald timp de până la 20 de minute, însă acesta va începe să se usuce.

Gustări perfecte

Dat fiind designul plăcilor plate, antiaderente, din ceramică, nu este necesar să ungeți exteriorul gustărilor dvs. cu unt sau margarină.

REȚETE

Masă de încălzire/prăjire

Aliment	Setare de temperatură	Timp de preparare
Încălzirea croissantelor	Joasă-medie	3–4 minute
Încălzirea produselor de patiserie cu aluat danez	Joasă-medie	3–4 minute
Încălzirea lipiilor	Medie	2–3 minute
Prăjirea cozonacului	Medie	2–3 minute
Prăjirea covrigilor	Medie	2–3 minute
Prăjirea checului	Medie-înaltă	2–3 minute

Sandviș cu șuncă afumată – pentru 1 persoană

- 1 baghetă tăiată pe jumătate pe lungime
 - 50 g șuncă afumată
 - 80 g brânză feliată (preferabil Iberico sau Manchego)
 - Opțional – sos de usturoi, ketchup sau muștar
1. Reglați temperatura la setarea medie-înaltă
 2. Preîncălziți presa de sandvișuri până când se aprinde indicatorul de disponibilitate.
 3. Aranjați felii de șuncă și brânză pe baghetă, adăugați sosul preferat, închideți bagheta și așezați-o în presa de sandvișuri fierbinte.
 4. Reglați mecanismul de blocare astfel încât placa superioară să se sprijine ușor pe sandviș și așteptați timp 6–7 minute, până ce brânza s-a topit, iar pâinea este rumenită și crocantă.

Tortillas prăjite în stil mexican – pentru 2 persoane

- 2 tortillas moi, făinoase
 - 1 linguriță de pastă chipotle
 - 75 g de salsa
 - 2 linguri de fasole mixtă, gătită
 - 1 lingură de coriandru tocat
 - 2 mâini mari de brânză cheddar rasă
1. Reglați temperatura la setarea medie-înaltă.
 2. Preîncălziți presa de sandvișuri până când se aprinde indicatorul de disponibilitate.
 3. Amestecați pasta chipotle, salsa, fasolea, coriandru și brânza cheddar.
 4. Împărțiți amestecul între cele 2 tortillas, așezând ingredientele în centrul acestora. Pliați cu atenție cele două tortillas, acoperind umplutura.
 5. Așezați-le pe presă, reglând mecanismul de blocare astfel încât placa superioară să acopere cele două tortillas fără a le atinge. Timpul de preparare este de 7–8 minute, până ce alimentele sunt fierbinți.

Se servesc cu guacamole cremos și salată verde pentru o masă delicioasă.

Focaccia italiană prăjită – pentru 2 persoane

- 2 lipii focaccia cu măslina, mici
 - 1½ lingură de pesto
 - 150 g de roșii cherry, feliate
 - 100 g de mozzarella, uscată și feliată
 - 1 ardei roșu mare, copt (disponibil și în comerț), feliat
 - O mână de frunze de busuioc proaspăt
1. Reglați temperatura la setarea medie-înaltă.
 2. Preîncălziți presa de sandvișuri până când se aprinde indicatorul de disponibilitate.
 3. Taiati lipiile focaccia pe jumătate și introduceți ingredientele în acestea.
 4. Așezați-le pe presă, reglând mecanismul de blocare astfel încât placa superioară să acopere cele două focaccia fără a se sprijini pe acestea.
 5. Timpul de preparare este de 7–8 minute, până când cele două focaccia se rumenesc.

Antreuri din pâine de secară – pentru 2 persoane

- 4 felii de pâine de secară
 - 2 linguri de pesto
 - 2 linguri de antipasti italiene, scurse
 - 6 felii de salam
 - 4 felii de brânză Gruyère sau Emmental
1. Reglați temperatura la setarea medie-înaltă.
 2. Preîncălziți presa de sandvișuri până când se aprinde indicatorul de disponibilitate.
 3. Ungeți pâinea de secară cu pesto și adăugați celelalte ingrediente.
 4. Reglați mecanismul de blocare astfel încât placa superioară să acopere sandvișurile fără a se sprijini pe acestea.
 5. Lăsați sandvișurile în aparat timp de 6–7 minute, până ce sunt crocante, aurii și complet încălzite.

Sandvișuri cu ciocolată neagră cu brânză Brie și nuci pecan caramelizate – pentru 2 persoane

- 30 g de nuci pecan întregi
 - 15 g de unt
 - 1 lingură de zahăr brun
 - Unt tartinabil
 - 4 felii de pâine albă cu coajă tare
 - 100 g de brânză Brie feliată
 - 30 g de ciocolată neagră, mărunțită
1. Așezați o tigaie pe foc mic și topiți untul împreună cu zahărul brun.
 2. Adăugați nucile pecan și dați focul puțin mai tare până ce nucile pecan se prădesc ușor în amestecul de unt.
 3. Luați tigaia de pe foc și lăsați conținutul acesteia la răcit. Reglați temperatura la setarea medie-înaltă.
 4. Preîncălziți presa de sandvișuri până când se aprinde indicatorul de disponibilitate.
 5. Ungeți câte o parte a fiecărei felii de pâine cu untul tartinabil.

6. Adăugați în sandvișuri felii de Brie, fulgi de ciocolată și nucile pecan răcite, orientând către exterior părțile unse cu unt ale feliiilor de pâine.
7. Așezați sandvișurile în presa încălzită, reglând mecanismul de blocare astfel încât placa superioară să acopere sandvișurile sprijinindu-se ușor pe acestea.
8. Timpul de preparare este de 5–6 minute, până ce sandvișurile sunt rumenite și fierbinți.

Chiflă crocantă cu fructe de pădure și înghețată – pentru 2 persoane

- 1 mână de căpsuni, curățate și feliate
 - 1 mână de afine
 - 1 mână de zmeură, zdrobită ușor
 - 2 felii groase de chiflă
 - Înghețată de vanilie sau mascarpone îndulcit
 - Zahăr pudră strecurat
1. Reglați temperatura la setarea medie.
 2. Preîncălziți presa de sandvișuri până când se aprinde indicatorul de disponibilitate.
 3. Așezați feliile de chiflă pe presa de sandvișuri, reglând mecanismul de blocare astfel încât placa superioară să le acopere, sprijinindu-se ușor pe acestea.
 4. Timpul de preparare este de 2–3 minute, până când feliile de chiflă se rumenesc.

Se servesc calde, cu amestecul de fructe și înghețată de vanilie, presărate cu zahăr pudră. Această rețetă este la fel de delicioasă dacă utilizați felii de chech prăjite în presă.

Focaccia cu smochine dulci și bacon cu glazură de sirop de arțar – pentru 2 persoane

- 2 lipii focaccia mici
 - 4 felii de bacon prăjit, crocant, cu glazură de sirop de arțar 80 g ricotta
 - 3 smochine proaspete, tăiate în felii subțiri
 - 1 linguriță de sirop de arțar
1. Reglați temperatura la setarea medie-înaltă.
 2. Preîncălziți presa de sandvișuri până când se aprinde indicatorul de disponibilitate.
 3. Taiati lipiile focaccia în două pe lungime și prăjiți-le până ce sunt rumenite și crocante. Ungeți-le cu ricotta, adăugați feliile de bacon, smochinele și puțin sirop de arțar.
 4. Așezați-le pe presa fierbinte și așteptați 4–5 minute până ce sunt încălzite complet.

- 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 храняващия кабел да виси над ръба на работещ уред, да се докосва до горещи повърхности или да се навързва на възли, да се приклепва или зацепва.
- 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.
- Никога не потапяйте каквато и да е част от уреда или храняващия кабел и щепсела във вода или някаква друга течност.
- Никога не оставяйте уреда без наблюдение при употреба.

ЧАСТИ

- 1 Дръжка
- 2 Светлинен индикатор за храняване – зелен
- 3 Светлинен индикатор за готовност – оранжев
- 4 Подвижен ходов механизъм
- 5 Отделение за съхранение на кабела (под уреда)
- 6 Различно регулиране на температурата
- 7 Плочи за готвене с DuraCeramic™ покритие

ФУНКЦИИ

Плочи за готвене с DuraCeramic™ покритие

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 DuraCeramic™ покритието е устойчиво на надраскване – този продукт е създаден, за да бъде използван дълго време. Успокоението идва от факта, че DuraCeramic™ покритието не съдържа PTFE и PFOA, а и това изключително покритие е издръжливо и лесно за почистване.

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

Различно регулиране на температурата

Различното 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 кроасани). Настройката за висока температура се препоръчва за хлябове и панини.

Заклучване и отключване на ходовия механизъм

Подвижният ходов механизъм трябва да се отключи , преди да използвате пресата за сандвичи, защото в противен случай капакът не може да се отвори. Тежестта на горната плоча за готвене постепенно ще притиска сандвича по време на приготвянето му, освен ако не сте преместили подвижния ходов механизъм в позиции 1, 2 или 3. Когато съхранявате или транспортирате пресата за сандвичи, подвижният ходов механизъм трябва да е заключен . Заклучващият механизъм не бива да се използва за притискане на горната плоча, когато са сложени сандвичи в пресата или при предварително загряване.

Използване на подвижния ходов механизъм

Може да нагласите подвижния ходов механизъм на вашата преса за сандвичи така, че да местите горната плоча за готвене. Това ще ви позволи да поставите храна на долната плоча за готвене и горната плоча за готвене няма да бъде в контакт с храната по време на приготвянето ѝ. Може да преместите горната плоча за готвене на 3 различни позиции в зависимост от дебелината на храната, която ще приготвяте, и колко близо до храната искате да бъде плочата за готвене.

ПРЕДИ ПЪРВАТА УПОТРЕБА

1. Отстранете всички промоционални етикети или стикери от вашата преса за сандвичи преди употреба.
2. Поставете вашата преса за сандвичи на твърда равна повърхност. Преместете подвижния ходов механизъм, за да го отключите , да освободите горната плоча и да я отворите.
3. Проверете дали повърхностите за готвене са чисти и без прах по тях. Ако е необходимо, избършете с влажна кърпа.

УПОТРЕБА НА ПРЕСАТА ЗА САНДВИЧИ

 **Внимавайте с горещите повърхности.** Горещите повърхности стават **МНОГО ГОРЕЩИ**. НЕ пипайте никакви части, докато не изстинат напълно.

Пара ще излиза от всички страни на пресата за сандвичи по време на готвенето и при отваряне на капака.

Забележка: При първо използване може да има малко пушек и лека миризма на изгоряло. Това е напълно нормално и ще изчезне след няколко минути.

1. Винаги развивайте напълно храняващия кабел от отделението за съхранение на кабела в уреда преди употреба. Пъхнете храняващия кабел в електрическия контакт и включете уреда.
2. Проверете дали кабелът не виси над работната повърхност. Ще светне светлинният индикатор за храняването (зелен).
3. Изберете нужната настройка на температурата (ниска, средна или висока), като използвате регулатора за степента на температурата.

4. Изчакайте пресата за сандвичи да загрее предварително в затворено положение, докато светне светлинният индикатор за готовност (оранжев). Светлинният регулатор за готовност ще светва и ще угасва по време на използването.
Забележка: Ако преместите регулатора за температура на друга настройка за загряване, светлинният регулатор за готовност ще започне да светва и угасва, когато пресата за сандвичи се подгрее до избраната настройка за загряване.
5. През това време пригответе сандвича. Поставете приготвения сандвич върху долната плоча за готвене. Винаги поставяйте сандвичите навътре върху долната плоча.
6. Затворете горната плоча за готвене, която има подвижна плоча, която е проектирана така, че равномерно да притиска сандвича надолу. Капакът трябва да е затворен при готвене.
Ако приготвяте по-дебели сандвичи или сандвичи с отворен капак, преместете подвижния механизъм в позиция 1, 2 или 3, за да вдигнете по-високо горната плоча за готвене.
7. Препичането ще отнеме около 5–8 минути. Точното време за препичане ще зависи от вида хляб, както и от използвания пълнеж.
8. Когато сандвичът е готов, отворете капака. Извадете сандвича с помощта на пластмасова или дървена шпатула. Никога не използвайте метални щипки или нож, тъй като това може да повреди DuraCeramic™ покритието.

ПОЧИСТВАНЕ

⚠ Винаги изключвайте уреда от контакта преди почистване.

Никога не потапяйте каквато и да е част от уреда или хранявация кабел и щепсела във вода или някаква друга течност.

1. Изключете пресата за сандвичи и извадете хранявация кабел от контакта.
2. Оставете вашата преса за сандвичи да се охлади леко. Уредът се почиства по-лесно, когато е леко топъл.
3. Винаги почиствайте вашата преса за сандвичи след всяко ползване, за да предотвратите натрупване на загоряла храна.
4. Избършете плочите за готвене с мека кърпа. Ако са останали следи от приготвяната храна след това почистване, затоплете отново уреда за 1–2 минути, след което намажете леко с малко олио или разтопено масло. Оставете така за пет минути, след което избършете с влажна кърпа.
5. Почистете външните части на пресата за сандвичи с влажна кърпа. Полирайте с мека суха кърпа.

За да се предотврати повреда на DuraCeramic™ покритието на плочите за готвене, не използвайте остри или абразивни почистващи средства.

Не използвайте спрей за незалепащото покритие на плочите, защото това може да се отрази върху ефективността на покритието DuraCeramic™ на плочите за готвене.

СЪХРАНЕНИЕ

1. Оставете уреда да се охлади напълно, преди да го приберете, като се уверите, че е чист.
2. Навийте кабела в отделението за съхранение на кабела под уреда.
3. Заклучете плочите заедно, като първо свалите горната плоча и след това преместите подвижния ходов механизъм, за да я заклучите. Това ще обезопаси двете плочи.
4. Съхранявайте уреда изправен. Като алтернативен вариант го съхранявайте на твърда, равна повърхност далеч от ръба, където не може лесно да се обърне.

TURN ON YOUR CREATIVITY™

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

Turn  your creativity®

ИДЕИ ЗА РЕЦЕПТИ

Хляб

Могат да се използват повечето видове хляб: бял, пълнозърнест, от натрошена пшеница, многозърнест, хляб със стафиди и т.н. Вашата преса за сандвичи е идеална за препичане на фокачи, турски хляб, багети, както и кръгли хлебчета. Хляб със стафиди, козунак или други сладки хлябове, които имат високо съдържание на захар, се препичат по-бързо и затова препоръчваме да използвате настройка за по-ниска температура.

Пълнежи

Старайте се да използвате консервирани или предварително обработени плодове, тъй като плодовете могат да отделят значително количество сок при загряване. Внимавайте, когато отхвърпате от сандвичи с пълнеж от сирене и домати например или от конфитюр, защото пълнежът задържа топлината и може да ви изгори, ако се започне да се яде твърде скоро.

Никога не препълвайте вашия сандвич, особено когато използвате съставки, които съдържат хранителни оцветители или оцветени сирена. Твърде много пълнеж може да доведе до изтичане, което може да изцапа тостера ви за сандвичи.

Преписване на хляб

Уникалният дизайн на равната плоча прави вашата преса за сандвичи идеална за преписване на чист хляб и турски хляб без пълнеж или намазване. Преписвайте турски хляб с конфитюр като страхотна алтернатива на стандартните хлебчета за закуска.

Претопляне

Ако сандвичът не се изпече веднага, го поставете върху хартиена салфетка, която ще абсорбира кондензацията. За да го съхраните за по-дълго време, го поставете върху решетка в огнеупорна купа, за да го държите топъл във фурна на ниска температура около 100°C. По този начин сандвичът ще се запази топъл за около 20 минути, но след това ще започне да изсъхва.

Закуски без мазнина

Поради проектираната равна плоча с незалепващо керамично покритие, не е необходимо да ползвате масло или маргарин от външната страна на вашите печени закуски.

РЕЦЕПТИ

Таблица за загреване/печене

Хранителен продукт	Настройване на температурата	Време за приготвяне
Затопяване на кроасани	Ниска до средна	3–4 минути
Затопяване на датски сладкиши	Ниска до средна	3–4 минути
Затопяване на плоски хлябове	Средна	2–3 минути
Преписване на плодови хляб	Средна	2–3 минути
Преписване на ароматни бейгъли	Средна	2–3 минути
Препечен кекс „Мадейра“	Средна до висока	2–3 минути

Сандвич с пушена шунка – за 1 порция

- 1 предварително изпечена багета, нарязана по дължина 50 g пушена шунка
 - 80 g нарязано на филийки сирене, сирене Иберико и Манчего са много подходящи
 - По желание – сос Айоли, кетчуп или горчица
1. Нагласете температурата на средно висока.
 2. Загрейте предварително пресата за сандвичи, докато светне светлинният индикатор за готовност (жълт).
 3. Наредете филийките от шунка и сирене върху багетата, залейте с малко сос по ваш избор, затворете багетата и поставете върху горещата преса за сандвичи.
 4. Коригирайте механизма на капака така, че горната плоча само да застане върху хляба, и печете около 6–7 минути, докато сиренето се разтопи и хлябът стане хрупкав и златист.

Препечена мексиканска тортила – за 2 порции

- 2 меки тортили от брашно
 - 1 ч.л. паста чипотле
 - 75 g салса
 - 2 с.л. варен смесен боб
 - 1 с.л. нарязан кориандр
 - 2 големи шепа настъргано сирене чедър
1. Нагласете температурата на средно висока.
 2. Загрейте предварително пресата за сандвичи, докато светне светлинният индикатор за готовност (жълт).
 3. Направете тортилите, като смесите пастата чипотле, салсата, смесения боб, кориандъра и сиренето чедър.
 4. Разделете сместа между 2-те тортили, като поставете съставките в центъра. Внимателно завийте и покрийте пълнежа.
 5. Поставете върху горещата преса, като коригирате механизма на капака така, че да покрие тортилата, без да докосва повърхността ѝ.
 6. Печете около 7–8 минути, докато стане гореща.

За по-вкусен резултат поднесете с кремообразно гуакамоле и зелена салата.

Препечена италианска фокача – за 2 порции

- 2 малки маслиненни хлебчета фокача
 - 1½ с.л. песто
 - 150 g домати на грозд, нарязани на филийки
 - 100 g моцарела, изцедена и нарязана на филийки
 - 1 голяма печена червена чушка от буркан, нарязана
 - Малка шепа накъсани листа от босилек
1. Нагласете температурата на средно висока.
 2. Загрейте предварително пресата за сандвичи, докато светне светлинният индикатор за готовност (жълт).
 3. Пригответе фокачите, като разделите хлебчетата на две и ги напълните със съставките.
 4. Поставете върху горещата преса, като коригирате механизма на капака така, че да покрие сандвичите, без да ги притиска.
 5. Печете около 7–8 минути, докато станат златисти.

Предястие от ръжен хляб – за 2 порции

- 4 филии ръжен хляб
 - 2 с.л. песто
 - 2 с.л. смесени антипаста, изцедени
 - 6 резена салам
 - 4 резена сирене Грюйер или Ементал
1. Нагласете температурата на средно висока.
 2. Загрейте предварително пресата за сандвичи, докато светне светлинният индикатор за готовност (жълт).
 3. Намажете ръжения хляб с пестото и отгор сложете останалите съставки.
 4. Коригирайте механизма за капака така, че да покрие сандвичите, без да ги притиска.

- Запечете за 6–7 минути, докато стане златисто, хрупкаво и достатъчно топло.

Сирене Бри, карамелизирани пеканови орехи и натрошен черен шоколад – за 2 порции

- 30 g цели пеканови орехи
 - 15 g масло
 - 1 с.л. кафява захар
 - Размекнатото масло за намазване
 - 4 филии бял хрупкав хляб
 - 100 g сирене Бри на филийки
 - 30 g натрошен черен шоколад
- Поставете малък тиган на слаба температура, разтопете маслото и кафявата захар заедно.
 - Добавете пекановите орехи и леко увеличете температурата, докато орехите се запекат леко в маслената смес.
 - Махнете от котлона и оставете да се охлади.
 - Нагласете температурата на средно висока.
 - Загрейте предварително пресата за сандвичи, докато светне светлинният индикатор за готовност (жълт).
 - Намажете омекналото масло върху всяка филия хляб само от една страна.
 - Пригответе сандвичите със сирене Бри, поръсете с шоколад и охладените орехи, като внимавате намазаната с масло страна на хляба да остане от външната страна.
 - Поставете затворените сандвичи върху горещата преса, като коригирате механизма за капака така, че да покрие сандвичите, като само се опре на горната филия.
 - Печете около 5–6 минути, докато станат горещи и златисти.

Хрупкав козунак с горски плодове и сладолед – за 2 порции

- 1 шепа ягоди, почистени и нарязани
 - 1 шепа боровинки
 - 1 шепа малини, леко смачкани
 - 2 по-дебели резена козунак
 - Ванилов сладолед или подсладено маскарпоне
 - Пудра захар, пресята
- Нагласете температурата на средна.
 - Загрейте предварително пресата за сандвичи, докато светне светлинният индикатор за готовност (жълт).
 - Поставете нарязания козунак върху горещата преса, като коригирате механизма на капака така, че само да ги покрие като само се опре върху хляба.
 - Печете около 2–3 минути, докато станат златисти.

Поднесете ги топли с микс от горски плодове, ванилов сладолед и поръсени с пудра захар. Тази рецепта също става много вкусна с препечени филии от кекс „Мадейра“.

Сладка смокиня и глазирана с кленов сироп фокача с бекон – за 2 порции

- 2 малки фокачи
 - 4 филии изпечени и хрупкаво глазирани с кленов сироп тънки филийки бекон
 - 80 g сирене Рикота
 - 3 пресни смокини, нарязани на тънко
 - 1 с.л. кленов сироп
- Нагласете температурата на средно висока.
 - Загрейте предварително пресата за сандвичи, докато светне светлинният индикатор за готовност (жълт).
 - Разделете фокачите на две половини и препечете, докато станат златисти и хрупкави. Намажете със сирене Рикота, сложете отгоре бекон и смокините и поръсете с кленов сироп.
 - Поставете върху горещата преса и печете за 4–5 минути, докато се затоплят.

ГАРАНЦИЯ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Отпадъците от електрически продукти не трябва да се изхвърлят в контейнерите за отпадъци от домакинствата. Моля, рециклирайте такива отпадъци, където съществуват съоръжения за това. Изпратете ни имейл на: enquiriesEurope@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
United Kingdom



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 pažnju prilikom korištenja uređaja na površinama koje vrućina može oštetiti. Preporučuje se upotreba izolacijske podloge.
- Ovaj se uređaj ne smije postavljati na ili u blizini potencijalno vrućih površina (poput plinske ili električne peći).
- Nemojte dopustiti da kabel napajanja visi preko ruba radne površine, da dodiruje vruće površine ili da se zaplete, zaglavi ili prignječi.

- Nemojte koristiti uređaj ako je pao na pod ili ako postoje bilo kakvi vidljivi znakovi oštećenja.
- Pobrinite se da je uređaj isključen i odvojen od utičnice napajanja nakon korištenja i prije čišćenja.
- Uvijek pustite da se uređaj ohladi prije čišćenja ili spremanja.
- Nemojte nikada bilo koji dio uređaja ili kabel napajanja uranjati u vodu ili drugu tekućinu.
- Uređaj nikad ne ostavljajte da radi bez nadzora.

DIJELOVI

- 1 Rukohvat
- 2 Žaruljica napajanja – zelena
- 3 Žaruljica stanja pripravnosti – žuta
- 4 Preklap sa slobodnim pomakom
- 5 Spremanje kabela (s donje strane)
- 6 Kontrola varijabilne temperature
- 7 Ploče za kuhanje sa slojem DuraCeramic™

ZNAČAJKE

Ploče za kuhanje sa slojem DuraCeramic™

Ploče za kuhanje sadrže ekskluzivni sloj DuraCeramic™. Ovaj specijalizirani prirodni keramički sloj dizajniran je za brži prijenos topline i učinkovitiji je od standardnih ne-ljepljivih slojeva - što podrazumijeva kraća vremena kuhanja vaših ukusnih kućnih objeda. Dodano, DuraCeramic™ sloj otporan je na ogrebotine - 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 varijabilne temperature

Kontrola varijabilne temperature omogućuje vam promjenu postavke topline za kuhanje različitih vrsta hrane. Postavke niske temperature idealna je za kuhanje hrane s visokim udjelom šećera (npr. peciva i kroasani). Postavka više temperature preporučuje se za kruh i lizike.

Blokiranje i oslobađanje preklopa s pomakom

Preklap sa slobodnim pomakom mora se osloboditi  prije korištenja preše za sendviče jer se poklopac inače ne može otvoriti. Težina gornje ploče za kuhanje postepeno će pritiskati sendvič tijekom kuhanja, osim ako preklap sa slobodnim pomakom ne postavite u položaj 1, 2 ili 3. Kada spremate ili prenosite prešu za sendviče, preklap sa slobodnim pomakom mora biti blokiran . Zapor ne smijete koristiti da stisnete gornju ploču kada se sendviči nalaze u preši ili za potrebe zagrijavanja prije kuhanja.

Upotreba preklopa sa slobodnim pomakom

Možete prilagoditi preklap sa slobodnim pomakom na preši za sendviče da biste pomicali gornju ploču za kuhanje. To vam omogućuje smještanje hrane na donju ploču za kuhanje i gornja ploča neće doći u dodir s hranom tijekom kuhanja. Gornju ploču za kuhanje možete pomaknuti u 3 različita položaja, ovisno o debljini hrane koju kuhate i koliko želite da je ploča za kuhanje udaljena od hrane.

PRIJE PRVE UPOTREBE

1. Prije upotrebe s preše za sendviče uklonite sve reklamne oznake ili naljepnice.
2. Prešu za sendviče postavite na pravilnu i vodoravnu površinu. Pomaknite preklap sa slobodnim pomakom u oslobođeni položaj  da biste oslobodili gornju ploču i otvorili je.
3. Provjerite jesu li ploče za kuhanje čiste i bez prašine. Ako je potrebno, obrišite vlažnom krpom.

UPOTREBA PREŠE ZA SENDVIČE

⚠ Budite oprezni u blizini vrućih površina. Ploče za kuhanje postaju JAKO VRUĆE. NEMOJTE dodirivati nijedan dio dok se u potpunosti ne ohladi.

Tijekom kuhanja i prilikom otvaranja poklopca iz svih strana preše za sendviče izlazi će para.

Napomena: Tijekom prve upotrebe mogla bi se pojaviti manja količina dima i lagani miris paljevine. Ovo je potpuno uobičajeno i nestat će nakon nekoliko minuta.

1. Prije upotrebe uvijek u potpunosti razmotajte kabel napajanja iz područja za spremanje kabela. Utaknite utikač u električnu utičnicu i uključite utičnicu.
2. Kabel ne smije visiti s radne površine. Uključit će se žaruljica napajanja (zelena).
3. Upotrebom kontrole varijabilne temperature odaberite potrebnu postavku topline (nisko, srednje ili visoko).
4. Pustite da se preša za sendviče zagrijava u zatvorenom položaju dok se ne isključi žaruljica stanja pripravnosti (žuta). Žaruljica stanja pripravnosti uključivat će se i isključivati tijekom korištenja.
Napomena: ako kontrolu varijabilne temperature postavite na neku drugu postavku topline, žaruljica stanja pripravnosti isključit će se i ponovno će se uključiti kada se preša za sendviče zagrije na odabranu postavku topline.

5. Tijekom tog vremena pripremite sendvič. Kada je spremno, postavite na donju ploču za kuhanje. Sendviče uvijek postavite uz stražnji dio donje ploče za kuhanje.
6. Zatvorite gornju ploču za kuhanje koja ima slobodni preklap, dizajniran za ujednačeno pritisakanje na sendvič. Poklopac mora biti zatvoren tijekom kuhanja.
Ako kuhate deblje ili otvorene sendviče, pomaknite preklap sa slobodnim pomakom u položaj 1, 2 ili 3 da biste gornju ploču za kuhanje namjestili u viši položaj.
7. Izrada tosta trebala bi trajati približno 5 – 8 minuta. Točno vrijeme izrade tosta ovisit će o vrsti upotrijebljenog kruha i nadjeva.
8. Kada je sendvič kuhan, otvorite poklopac. Uklonite ga plastičnom ili drvenom žlicom. Nemojte nikad upotrebljavati metalnu žlicu ili nož jer oni mogu oštetiti sloj DuraCeramic™.

ČIŠĆENJE

⚠ Uređaj uvijek odvojite iz utičnice napajanja prije čišćenja. Nemojte nikada bilo koji dio uređaja ili kabel napajanja uranjati u vodu ili drugu tekućinu.

1. Isključite prešu za sendviče i odvojite je od izvora električnog napajanja.
2. Pustite da se preša za sendviče malo ohladi. Uređaj se lakše čisti dok je malo ugrijan.
3. Prešu za sendviče čistite nakon svake upotrebe kako biste spriječili nakupljanje zapečene hrane.
4. Ploče za kuhanje obrišite mekanom krpom. Ako se kuhana hrana ne ukloni ovom metodom, ponovno zagrijte uređaj na 1 – 2 minute, a zatim premažite s malo ulja ili otopljenog maslaca. Pustite da tako stoji 5 minuta, a zatim obrišite vlažnom krpom.
5. Vanjsku površinu preše za sendviče očistite vlažnom krpom.

Dobro osušite mekanom i suhom krpom.

Da biste izbjegli oštećenja DuraCeramic™ sloja na pločama za kuhanje, nemojte upotrebljavati grube ili abrazivne materijale za čišćenje.

Nemojte prskati slojeve protiv lijepljenja jer će oni utjecati na učinak DuraCeramic™ sloja na pločama za kuhanje.

SKLADIŠTENJE

1. Pustite da se preša za sendviče u potpunosti ohladi prije skladištenja i pobrinite se da je čista.
2. Namotajte kabel u prostor za spremanje ispod uređaja.
3. Blokirate ploče tako da prvo spustite gornju ploču, a zatim pomaknete zapor preklopa sa slobodnim pomakom u blokirani položaj. To će međusobno učvrstiti ploče.
4. Uređaj spremite u uspravnom položaju. Alternativno na pravilnoj i vodoravnoj površini, podalje od ruba i na mjestu gdje se ne može jednostavno prevrnuti.

TURN ON YOUR CREATIVITY™

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

Turn  your creativity®

IDEJE ZA RECEPTE

Kruh

Može se upotrijebiti većina vrsti kruha: bijeli, od neprosijanog brašna, izlomljenog zrna, integralnog brašna, kruh s grožđicama i tako dalje. Vaša preša za sendviče idealna je da izradu tosta od foccacije, somuna, baguetta, kao i žemlja. Kruh s grožđicama, brioches ili ostale vrste slatkog kruha koje sadrže visoki udio šećera brže poprimaju smeđu boju, pa preporučujemo nižu postavku topline.

Nadjevi

Pokušajte s upotrebom konzerviranog ili sušenog voća jer svježije voće prilikom zagrijavanja može puštati previše sokova. Pazite kada jedete sendviče s nadjevima kao što su sir, rajčica ili džem, jer oni zadržavaju toplinu i možete se opeći ako ih prebrzo jedete.

Nemojte nikada previše napuniti sendvič, posebice kada koristite sastojke koji sadržavaju boju za hranu ili obojeni sir. Prevelika količina nadjeva može iscuriti i umrljati kućište preše za sendviče.

Tost od kruha

Jedinstveni dizajn ravnih ploča čini vašu prešu za sendviče idealnom za izradu tosta od običnog kruha i somuna bez ikakvih nadjeva ili namaza. Pokušajte izraditi tost od somuna s džemom kao izvanrednu alternativu standardnom doručku.

Ponovno zagrijavanje

Ako se sendvič neće odmah jesti, postavite ga na papirnati ručnik kako bi upio vlagu. Da biste čuvali na dulje vrijeme, postavite ga na policu u vatrostalnoj posudi u pećnici zagrijanoj na temperaturi do 100 °C. Sendvič će na ovaj način zadržati toplinu do 20 minuta, ali će se zatim početi sušiti.

Grickalice bez masnoća

Uslijed dizajna ravne keramičke i ne-ljepljive ploče, na vanjskoj strani grickalice u tosteru nije neophodno upotrebljavati nikakav maslac ili margarin.

RECEPTI

Tablica zagrijavanja / izrade tosta

Hrana	Postavka temperature	Vrijeme kuhanja
Zagrijavanje žemlje	Nisko do srednje	3 – 4 minute
Zagrijavanje lisnatog tijesta	Nisko do srednje	3–4 minute
Zagrijavanje pogača	Srednje	2–3 minute
Tost od voćnog kruha	Srednje	2–3 minute
Tost od začinih peciva	Srednje	2–3 minute
Tost od biskvita	Srednje do visoko	2–3 minute

Bocadillo s dimljenom šunkom – 1 porcija

- 1 unaprijed pečeno pecivo, narezano dužinom
 - 50 g dimljene šunke
 - 80 g narezanog sira, Iberico ili Manchego mogu poslužiti
 - Opcionalno – preljev od češnjaka i maslinovog ulja, kečap ili gorčica
- Postavku temperature prilagodite na srednje-visoku.
 - Unaprijed zagrijavajte prešu za sendviče dok se ne isključi žaruljica stanja pripravnosti.
 - Posložite kriške šunke i sira na pecivo, začinite s malo umaka prema želji, zatvorite pecivo i postavite ga na vruću prešu za sendviče.

- Prilagodite preklopni poklopac tako da se gornja ploča tek oslanja na kruh i kuhajte 6 – 7 minuta dok se sir ne otopi i kruh postane hrskav i zlatne boje.

Tost od tortilje u meksičkom stilu – 2 porcije

- 2 mekane pobrašnjene tortilje
 - 1 žličica Chipotle umaka
 - 75 g salse
 - 2 žlice kuhanog miješanog graha
 - 1 žlica nasjeckanog korijandera
 - 2 velika prostohvata naribanog Cheddar sira
- Postavku temperature prilagodite na srednje-visoku.
 - Unaprijed zagrijavajte prešu za sendviče dok se ne isključi žaruljica stanja pripravnosti.
 - Složite tortilje tako da zajedno umiješate Chipotle umak, salsa, miješani grah, korijander i Cheddar.
 - Raspodijelite na 2 tortilje, smještajući sastojke u središte pogača. Pažljivo preklopite da biste obuhvatili nadjev.
 - Postavite na vruću prešu i prilagodite preklopni poklopac tako da prekriva tortilje bez dodirivanja vrha.
 - Kuhajte 7 – 8 minute dok ne postane jako vruće.

Ukusno se poslužuje uz malo kremastog Guacamola i zelenu salatu.

Tost od talijanskog Focaccia – 2 porcije

- 2 mala Focaccia kruha s maslinama
 - 1½ žlice Pesto umaka
 - 150 g malih rajčica, narezane
 - 100 g mocarela sira, osušen i narezan
 - 1 velika pržena crvena ljuta paprika iz teglice Antipasto umaka, narezana
 - Mali prostohvat rastrganih listova bosiljka
- Postavku temperature prilagodite na srednje-visoku.
 - Unaprijed zagrijavajte prešu za sendviče dok se ne isključi žaruljica stanja pripravnosti.
 - Složite Focaccije tako da razdvojite kruh i ispunite nadjevom. Postavite na vruću prešu i prilagodite poklopac tako da prekriva sendviče bez pritiskanja.
 - Kuhajte 7 – 8 minute dok ne postane zlatne boje.

Raženi kruh s Antipasto umakom – 2 porcije

- 4 kriške raženog kruha
 - 2 žlice Pesto umaka
 - 2 žlice miješanog Antipasto umaka, osušen
 - 6 kriške salame
 - 4 kriške Gruyère ili Emmental sira
- Postavku temperature prilagodite na srednje-visoku.
 - Unaprijed zagrijavajte prešu za sendviče dok se ne isključi žaruljica stanja pripravnosti.
 - Premažite raženi kruh Pesto umakom i na vrh dodajte ostale sastojke.
 - Prilagodite preklopni poklopac tako da prekriva sendviče bez pritiskanja.
 - Kuhajte 6 – 7 minute dok ne postane zlatne boje, hrskavo i temeljito zagrijano.

Brie sir, karamelizirani orasi i tamna čokolada – 2 porcije

- 30 g cijela oraha
 - 15 g maslaca
 - 1 žlica smeđeg šećera
 - Omekšani maslac za mazanje
 - 4 kriške bijelog kruha s koricom
 - 100 g narezanog Brie sira
 - 30 g tamne čokolade, nasjeckano
1. Stavite malu tavu iznad toplog izvora, te zajedno otopite maslac i smeđi šećer.
 2. Dodajte oraha i malo povećajte toplinu dok se orasi lagano ne ispeku u mješavini maslaca.
 3. Uklonite s izvora topline i pustite da se ohladi.
 4. Postavku temperature prilagodite na srednje-visoku.
 5. Unaprijed zagrijavajte prešu za sendviče dok se ne isključi žaruljica stanja pripravnosti.
 6. Namažite omekšani maslac na svaku krišku kruha samo na jednu stranu.
 7. Sastavite sendviče s Brie sirom, razbacanom čokoladom i ohlađenim orasima, pazеći da je strana kruha namazana maslacem okrenuta prema van.
 8. Zatvorene sendviče postavite na vruću prešu i prilagodite preklopni poklopac tako da prekriva sendviče i da se lagano oslanja na gornju krišku.
 9. Kuhajte 5 – 6 minute dok ne postane jako vruće i zlatne boje.

Hruskavi puter-kruh s bobicama i sladoledom – 2 porcije

- 1 prostohvat jagoda, bez jezgre i narezane
 - 1 prostohvat borovnica
 - 1 prostohvat malina, lagano udrobljenih
 - 2 kriške puter-kruha, debelo narezane
 - Sladoled od vanilije ili zaslađeni Mascarpone sir
 - Šećer u prahu, protresen
1. Postavku temperature prilagodite na srednju.
 2. Unaprijed zagrijavajte prešu za sendviče dok se ne isključi žaruljica stanja pripravnosti.
 3. Narezani puter-kruh postavite na vruću prešu i prilagodite preklopni poklopac tako da lagano prekriva i oslanja se na kruh.
 4. Pecite 2 – 3 minute dok ne postane zlatne boje.

Poslužite toplo s mješanim bobicama, sladoledom od vanilije i posuto šećerom u prahu. Ovaj je recept također ukusan s kriškama Madeira kolača pripremljenim u tosteru.

Focaccia sa slatkom smokvom i zapečenom slaninom na javorovom sirupu – 2 porcije

- 2 male Focaccije
 - 4 kriške kuhane i hruskavo zapečene tanke slanine na javorovom sirupu
 - 80 g Ricotta sira
 - 3 svježe smokve, tanko narezane
 - 1 žlica javorovog sirupa
1. Postavku temperature prilagodite na srednje-visoku.

2. Unaprijed zagrijavajte prešu za sendviče dok se ne isključi žaruljica stanja pripravnosti.
3. Podijelite Focaccije na pola i zagrijavajte u tosteru dok ne postane zlatne boje i hruskavo. Namažite Ricotta sirom, na vrh stavite slaninu, smokve i nakapajte javorovog sirupa.
4. Stavite u vruću prešu i kuhajte 4 – 5 minuta dok se temeljito ne zagrije.

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, događaje izvan kontrole tvrtke JCS (Europe), popravaka ili izmjena od strane osobe koju za to nije ovlastila tvrtka JCS (Europe) ili nepridržavanja uputa za korištenje, nisu pokrivene ovim jamstvom. Dodatno, uobičajeno habanje i trošenje uključujući, ali se ne ograničavajući na, manje promjene u boji ili ogrebotine, nije pokriveno ovim jamstvom.

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

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

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

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



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 ζέστη. 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 γκαζίου 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 ποτέ κάποιο μέρος της συσκευής ή το καλώδιο ρεύματος και το βύσμα στο νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επιτήρηση όσο βρίσκεται σε χρήση.

Μέση

- 1 Λαβή
- 2 Φως λειτουργίας - πράσινο
- 3 Φως ετοιμότητας - κόκκινο
- 4 Υποδοχή ελεύθερης απομάκρυνσης
- 5 Αποθήκευση καλωδίου (από κάτω)
- 6 Μεταβλητός έλεγχος θερμοκρασίας
- 7 Πλάκες με επίστρωση DuraCeramic™

Χαρακτηριστικά

Πλάκες με επίστρωση DuraCeramic™

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 αντικολλητικές επιστρώσεις - πράγμα που σημαίνει ταχύτερους χρόνους μαγειρέματος για τα πεντανόστιμα σπιτικά-σας σνακ. Επιπλέον η επίστρωση DuraCeramic™ είναι ανθεκτική στις γρατσουνιές – 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 και αυτή η αποκλειστική επίστρωση είναι ανθεκτική και εύκολη στον καθαρισμό.

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

Μεταβλητός έλεγχος θερμοκρασίας

Ο μεταβλητός έλεγχος θερμοκρασίας, σας επιτρέπει να αλλάζετε τη ρύθμιση θερμοκρασίας για να φτιάχνετε διαφορετικά είδη φαγητών. Μια ρύθμιση χαμηλής θερμοκρασίας είναι ιδανική για φαγητά με υψηλό περιεχόμενο ζάχαρης (π.χ. γλυκίσματα και κρουασάν). Μια ρύθμιση υψηλότερης θερμοκρασίας συνιστάται για ψωμιά και ψωμάκια πανί.

Κλειδωμα και ξεκλειδωμα της υποδοχής απομάκρυνσης

Η υποδοχή ελεύθερης απομάκρυνσης πρέπει να ξεκλειδωθεί  πριν τη χρήση της πρέσας σάντουιτς διαφορετικά το καπάκι δεν μπορεί να ανοιχτεί. Το βάρος της επάνω πλάκας θα πιέσει σταδιακά προς τα κάτω το σάντουιτς κατά τη διάρκεια του ψησίματος, εκτός εάν έχετε μετακινήσει την υποδοχή ελεύθερης απομάκρυνσης στη θέση 1, 2, ή 3. Όταν αποθηκεύετε ή μεταφέρετε την πρέσα σάντουιτς, η υποδοχή ελεύθερης απομάκρυνσης πρέπει να είναι κλειδωμένη . Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε το κλείσιμο για να κλείσετε σφιχτά την επάνω πλάκα όταν τα σάντουιτς βρίσκονται μέσα στην πρέσα ή για προθέρμανση.

Χρήση της υποδοχής ελεύθερης απομάκρυνσης

Μπορείτε να ρυθμίσετε την υποδοχή ελεύθερης απομάκρυνσης της πρέσας σας για να μετακινήσετε την επάνω πλάκα. Αυτό σας επιτρέπει να τοποθετήσετε φαγητό στην κάτω πλάκα και η επάνω πλάκα να μην έρθει σε επαφή με το φαγητό κατά τη διάρκεια του ψησίματος. Μπορείτε να μετακινήσετε την επάνω πλάκα σε 3 διαφορετικές θέσεις, ανάλογα με το πάχος του φαγητού που ψήνετε και με το πόσο κοντά στο φαγητό θέλετε να βρίσκεται η πλάκα.

Πριν την πρώτη χρήση

1. Αφαιρέστε τυχόν διαφημιστικές ετικέτες ή αυτοκόλλητα από την πρέσα σας πριν από τη χρήση.
2. Βάλτε την πρέσα σας σε μια επίπεδη επιφάνεια. Μετακινήστε την υποδοχή ελεύθερης απομάκρυνσης στη θέση ξεκλειδώματος  για να απελευθερώσετε την επάνω πλάκα και να την ανοίξετε.
3. Ελέγξτε ότι οι πλάκες είναι καθαρές και χωρίς σκόνη. Αν χρειάζεται, σκουπίστε τις με ένα βρεγμένο πανί.

Χρήση της πρέσας σας

 Προσέξτε γύρω από ζεστές επιφάνειες. Οι ζεστές πλάκες γίνονται ΚΑΥΤΕΣ. ΜΗΝ πιάνετε κανένα τμήμα μέχρι να κρυώσει εντελώς.

Ατμός θα διαφύγει γύρω από την πρέσα κατά το ψήσιμο και κατά το άνοιγμα του καπακιού.

Σημείωση: Κατά την πρώτη χρήση μπορεί να υπάρξει μια μυρωδιά καμένου και λίγος καπνός. Αυτό είναι εντελώς φυσιολογικό και θα σταματήσει μέσα σε λίγα λεπτά.

1. Ξετυλίξτε πλήρως το καλώδιο από το χώρο αποθήκευσης του καλωδίου της συσκευής πριν τη χρήση. Βάλτε τη συσκευή στην πρίζα και ανάψτε την.
2. Ελέγξτε ότι το καλώδιο δεν κρέμεται από την επιφάνεια εργασίας. Η φωτεινή ένδειξη τροφοδοσίας ρεύματος (πράσινη) θα ανάψει.

3. Επιλέξτε την απαιτούμενη ρύθμιση θερμοκρασίας (χαμηλή, μέτρια ή υψηλή) χρησιμοποιώντας τον μεταβλητό έλεγχο θερμοκρασίας.
4. Αφήστε την πρέσα να προθερμανθεί στην κλειστή θέση μέχρι να ανάψει το (πορτοκαλί) φως ετοιμότητας. Το φως ετοιμότητας θα αναβοσβήνει κατά τη διάρκεια της χρήσης. Σημείωση: Εάν μετακινήσετε το μεταβλητό έλεγχο θερμοκρασίας σε μια διαφορετική ρύθμιση θερμότητας, η λυχνία ετοιμότητας σβήνει και θα ανάψει ξανά, όταν η πρέσα έχει προθερμανθεί στην επιλεγμένη ρύθμιση θερμοκρασίας.
5. Κατ' αυτό το χρόνο ετοιμάστε το σάντουιτς. Όταν είναι έτοιμο τοποθετήστε το στην κάτω πλάκα. Τοποθετείτε πάντοτε τα σάντουιτς προς το πίσω μέρος της κάτω πλάκας.
6. Κλείστε την επάνω πλάκα που έχει μια υποδοχή ελεύθερης απομάκρυνσης που είναι σχεδιασμένη να πιέζει το σάντουιτς ομοιόμορφα. Το καπάκι πρέπει να είναι κλειστό για το ψήσιμο. Αν ψήνετε παχύτερα ή ανοιχτά σάντουιτς, μετακινήστε την υποδοχή ελεύθερης απομάκρυνσης στη ρύθμιση 1, 2 ή 3 για να τοποθετήσετε την επάνω πλάκα ψηλότερα.
7. Το ψήσιμο θα πρέπει να πάρει περίπου 5-8 λεπτά. Ο ακριβής χρόνος ψησίματος θα εξαρτηθεί από το είδος του ψωμιού και τον τύπο ζέμης που χρησιμοποιήθηκαν.
8. Όταν το σάντουιτς ψηθεί, ανοίξτε το καπάκι. Αφαιρέστε το χρησιμοποιώντας μια πλαστική ή ξύλινη σπάτουλα. Ποτέ μη χρησιμοποιείτε μεταλλικές λαβίδες ή μαχαίρια διότι μπορεί να κάνουν ζημιά στην επίστρωση DuraCeramic™.

Καθαρισμός

 Βγάξτε πάντα τη συσκευή σας από την πρίζα πριν την καθαρίσετε.

Μην βυθίζετε ποτέ κάποιο μέρος της συσκευής ή το καλώδιο ρεύματος και το βύσμα στο νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.

1. Σβήστε και βγάλτε από την πρίζα την πρέσα σας.
2. Αφήστε την πρέσα σας να κρυώσει λίγο. Η μονάδα είναι ευκολότερο να καθαριστεί όταν είναι λίγο ζεστή.
3. Καθαρίζετε πάντα την πρέσα σας μετά από κάθε χρήση για να αποφευχθεί η συσσώρευση ψημένου φαγητού.
4. Σκουπίστε τις πλάκες με μαλακό πανί. Αν το ψημένο φαγητό δεν αφαιρεθεί με τη μέθοδο αυτή, ξαναζεστάνετε τη μονάδα για 1-2 λεπτά, στη συνέχεια βουρτίστε τη με λίγο λάδι ή λιωμένο βούτυρο. Αφήστε τη για πέντε λεπτά και μετά σκουπίστε τη με ένα υγρό πανί.
5. Για να καθαρίσετε το εξωτερικό της πρέσας, σκουπίστε την με ένα υγρό πανί. Γυαλίστε τη με ένα μαλακό στεγνό πανί.

Για να αποφύγετε να κάνετε ζημιά στην επίστρωση DuraCeramic™ των πλακών, μην χρησιμοποιείτε σκληρά ή διαβρωτικά υλικά καθαρισμού.

Μην χρησιμοποιείτε σπρέι στα αντικολλλητικά επιστρώματα, διότι επηρεάζουν την απόδοση της επίστρωσης DuraCeramic™ στις πλάκες.

Αποθήκευση

1. Αφήστε την πρέσα να κρυώσει εντελώς πριν την αποθηκεύσετε και βεβαιωθείτε ότι η μονάδα είναι καθαρή.
2. Τυλίξτε το καλωδίο στην περιοχή αποθήκευσης του καλωδίου κάτω από τη μονάδα.
3. Κλειδώστε τις πλάκες μαζί χαμηλώνοντας πρώτα την επάνω πλάκα και έπειτα μετακινώντας την υποδοχή ελεύθερης απομάκρυνσης στο κλειδωμένο. Αυτό θα ασφαλίσει τις πλάκες μαζί.
4. Αποθηκεύστε τη μονάδα σε όρθια θέση. Διαφορετικά, σε μια επίπεδη επιφάνεια μακριά από την άκρη και σε θέση από την οποία δεν μπορεί να πέσει κάτω.

TURN ON YOUR CREATIVITY™

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

www.turnonyourcreativity.com

Turn  your creativity®

Ιδέες για συνταγές

Ψωμί

Μπορούν να χρησιμοποιηθούν τα περισσότερα είδη ψωμιού: άσπρο, ολικής αλέσεως, πιτυρούχο, πολύσπορο, σταφιδοψωμο κοκ. Η πρέσα σας είναι ιδανική για να ψήσετε focaccia, αραβική πίτα, φραντζολάκια καθώς και ψωμάκια. Σταφιδοψωμο, μπριός ή άλλα γλυκά ψωμιά τα οποία έχουν υψηλό περιεχόμενο σε ζάχαρη τείνουν να καούν γρήγορα, έτσι συνιστούμε χαμηλότερη ρύθμιση θερμοκρασίας.

Γεμίσεις

Προσπαθήστε να χρησιμοποιείτε κονσερβοποιημένα ή προμαγειρεμένα φρούτα διότι τα φρέσκα φρούτα μπορεί να βγάλουν υπερβολικούς χυμούς όταν θερμαίνονται. Προσέχετε όταν δαγκώνετε σάντουιτς που περιέχουν γεμίσεις όπως τυρί και ντομάτα ή μαρμελάδα, επειδή διατηρούν τη θερμότητα και μπορεί να καεί αν τα φάτε πάρα πολύ γρήγορα.

Ποτέ μην παραγεμίζετε το σάντουιτς σας, ιδιαίτερα όταν χρησιμοποιείτε υλικά που περιέχουν χρωστικές τροφίμων ή χρωματιστά τυριά. Η πολλή γέμιση μπορεί να χυθεί και να λεκιάσει το περίβλημα της πρέσας.

Φρυγάνισμα ψωμιού

Ο μοναδικός σχεδιασμός επίπεδων πλακών κάνει την πρέσα σας ιδανική για φρυγάνισμα ψωμιού και πίτας, χωρίς καμιά γέμιση ή επίχρισμα. Δοκιμάστε να φρυγανίσετε πίτα με μαρμελάδες για μια φανταστική εναλλακτική λύση των τυπικών ψωμιών για πρωινό.

Ξαναζέσταμα

Αν το σάντουιτς δεν φαγωθεί αμέσως, βάλτε το σε μια χαρτοπετσέτα για να απορροφήσει υγρασία. Για να το διατηρήσετε περισσότερο, βάλτε το σε μια σχάρα σε ένα πυρίμαχο πιάτο για να κρατηθεί ζεστό σε χαμηλό φούρνο, με θερμοκρασία περίπου 100°C. Με αυτόν τον τρόπο, το σάντουιτς θα διατηρηθεί ζεστό μέχρι και για 20 λεπτά, αλλά μετά θα αρχίσει να ξεραίνεται.

Σνακ χωρίς λιπαρά

Λόγω του σχεδιασμού των αντικολητικών επίπεδων πλακών, δεν χρειάζεται να χρησιμοποιήσετε βούτυρο ή μαργαρίνη στην εξωτερική πλευρά των ψημένων σας σνακ.

Συνταγές

Πίνακας ζεστάματος / ψησίματος

Είδος τροφίμου	Ρύθμιση θερμοκρασίας	Χρόνος ψησίματος
Ζέσταμα κρουασάν	Χαμηλή με Μέτρια	3-4 λεπτά
Ζέσταμα δανέζικων αρτοσκευασμάτων	Χαμηλή με Μέτρια	3-4 λεπτά
Ζέσταμα flatbread	Μέτρια	2-3 λεπτά
Φρυγάνισμα φρουτοψωμιού	Μέτρια	2-3 λεπτά
Φρυγάνισμα κουλουριών με γεύσεις	Μέτρια	2-3 λεπτά
Φρυγάνισμα κέικ Μαδέρα	Μέτρια με Υψηλή	2-3 λεπτά

Μποκαντίγιο με καπνιστό ζαμπόν - 1 μερίδα

- 1 προμαγειρεμένο φραντζολάκι, κομμένο κατά μήκος
- 50g καπνιστό ζαμπόν
- 80g τυρί σε φέτες, το Ιμπέρικο ή το Μαντσέγκο του πάνε
- Προαιρετικά - σιόδι (σκορδομαγιονέζα), κέτσαπ ή μουστάρδα

1. Θερμοκρασία σε μέτρια-ψηλή ρύθμιση.
2. Προθερμάνετε την πρέσα σας μέχρι να ανάψει το φως ετοιμότητας.
3. Τοποθετήστε το ζαμπόν και τις φέτες το τυρί στο φραντζολάκι, βάλτε από πάνω λίγη σάλτσα της επιλογής σας, κλείστε το φραντζολάκι και βάλτε το μέσα στη ζεστή πρέσα.
4. Ρυθμίστε την υποδοχή του κατακίου έτσι ώστε η επάνω πλάκα να ακουμπάει απαλά στο ψωμί και ψήστε για 6-7 λεπτά, μέχρι να λιώσει το τυρί και το ψωμί να ροδίσει και να ξεροψηθεί.

Ψητές τортiγiες μεξικάνικου στιλ - 2 μερίδες

- 2 μαλακές τортiγiες από αλεύρι
 - 1 κουταλάκι πάστα chipotle
 - 75g σάλτσα
 - 2 κουταλιές μαγειρεμένα ανάμεικτα φασόλια
 - 1 κουταλιά ψιλοκομμένο κόλιανδρο
 - 2 γεμάτες χούφτες τριμμένο τυρί τσένταρ
1. Θερμοκρασία σε μέτρια-υψηλή ρύθμιση.
 2. Προθερμάνετε την πρέσα σας μέχρι να ανάψει το φως ετοιμότητας.
 3. Φτιάξτε τις τортiγiες ανακατεύοντας μαζί την πάστα chipotle, τη σάλτσα, τα ανάμεικτα φασόλια, το κόλιανδρο και το τσένταρ.
 4. Διαιρέστε τα υλικά στις 2 τортiγiες , τοποθετώντας τη γέμιση στο κέντρο τους. Διπλώστε προσεκτικά για να περικλείσετε τη γέμιση.
 5. Βάλτε τις τортiγiες στη ζεστή πρέσα ρυθμίζοντας την υποδοχή του καπακιού έτσι ώστε να καλύπτει την τортiγiα χωρίς να ακουμπάει την κορυφή.
 6. Ψήστε για 7–8 λεπτά μέχρι να είναι καυτές.

Είναι υπέροχες αν σερβιριστούν με κρεμώδες γουακαμόλε και πράσινη σαλάτα.

Τοστ με ιταλική focaccia - 2 μερίδες

- 2 μικρές ιταλικές focaccia με ελιές
 - 1½ κουταλιά πέστο
 - 150g τοματίνια σε φέτες
 - 100g τυρί μοτσαρέλα στραγγισμένο και κομμένο σε φέτες
 - 1 μεγάλη ψητή κόκκινη πιπεριά από ένα βαζάκι με αντίπαсти
 - Μια χούφτα κομμένα φύλλα βασιλικού
1. Θερμοκρασία σε μέτρια-υψηλή ρύθμιση.
 2. Προθερμάνετε την πρέσα σας μέχρι να ανάψει το φως ετοιμότητας.
 3. Φτιάξτε τις focaccia χωρίζοντας το ψωμί στη μέση και γεμίζοντάς το με τα υλικά.
 4. Βάλτε τις στη ζεστή πρέσα ρυθμίζοντας την υποδοχή του καπακιού έτσι ώστε να καλύπτει τα σάντουιτς χωρίς να τα πιέζει.
 5. Ψήστε για 7–8 λεπτά μέχρι να πάρουν χρυσαφί χρώμα.

Ψωμί σίκαλης με αντίπαсти - 2 μερίδες

- 4 φέτες ψωμί σίκαλης
 - 2 κουταλιές πέστο
 - 2 κουταλιές ανάμεικτα αντίπαсти, στραγγισμένα
 - 6 φέτες σαλάμι
 - 4 φέτες γραβιέρα ή έμμενταλ
1. Θερμοκρασία σε μέτρια-υψηλή ρύθμιση.
 2. Προθερμάνετε την πρέσα σας μέχρι να ανάψει το φως ετοιμότητας.
 3. Απλώστε το πέστο στο ψωμί σίκαλης και βάλτε από πάνω τα υπόλοιπα υλικά.
 4. Ρυθμίστε την υποδοχή του καπακιού έτσι ώστε να καλύπτει τα σάντουιτς χωρίς να τα πιέζει.
 5. Ψήστε για 7–8 λεπτά μέχρι να πάρουν χρυσαφί χρώμα, να ξεροψηθούν και να ζεσταθούν εντελώς.

Μπρι, καραμελωμένα καρύδια πέκαν και τραγανιστή σοκολάτα - 2 μερίδες

- 30g ολόκληρα πέκαν
 - 15g βούτυρο
 - 1 κουταλιά μαύρη ζάχαρη
 - Μαλακωμένο βούτυρο για αλείμμα
 - 4 φέτες λευκό ψωμί
 - 100g φέτες μπρι
 - 30g κουβερτούρα, σε κομμάτια
1. Τοποθετήστε ένα μικρό τηγάνι σε χαμηλή φωτιά, λιώστε το βούτυρο και τη μαύρη ζάχαρη μαζί.
 2. Προσθέστε τα πέκαν και αυξήστε ελαφρώς τη θερμοκρασία μέχρις ότου τα πέκαν να ψηθούν λίγο μέσα στο μείγμα του βουτύρου.
 3. Αφαιρέστε από τη φωτιά και αφήστε τα να κρυώσουν.
 4. Θερμοκρασία σε μέτρια-υψηλή ρύθμιση.
 5. Προθερμάνετε την πρέσα σας μέχρι να ανάψει το φως ετοιμότητας.
 6. Απλώστε το μαλακωμένο βούτυρο σε κάθε μια από τις φέτες του ψωμιού, μόνο στη 1 πλευρά.
 7. Φτιάξτε το σάντουιτς με το μπρι, λίγη σοκολάτα και τα κρύα πέκαν, διασφαλίζοντας ότι η βουτυρωμένη πλευρά του ψωμιού είναι προς τα έξω.
 8. Βάλτε τα κλειστά σάντουιτς στη ζεστή πρέσα ρυθμίζοντας την υποδοχή του καπακιού έτσι ώστε να καλύπτει τα σάντουιτς μέχρι που να ακουμπάει στην επάνω φέτα.
 9. Ψήστε για 5-6 λεπτά μέχρι να είναι καυτά.

Ξερωπημένα μπριός με μούρα και παγωτό - 2 μερίδες

- 1 χούφτα φράουλες σε φέτες
 - 1 χούφτα μύρτιλλα
 - 1 χούφτα σμέουρα ελαφρώς λιωμένα
 - 2 χοντρά κομμένες φέτες μπριός
 - Παγωτό βανίλια ή ζαχαρούχο μασκαρπόνε
 - Ζάχαρη άχνη, κοσκινισμένη
1. Θερμοκρασία σε μέτρια ρύθμιση.
 2. Προθερμάνετε την πρέσα σας μέχρι να ανάψει το φως ετοιμότητας.
 3. Βάλτε τις φέτες τα μπριός στη ζεστή πρέσα ρυθμίζοντας την υποδοχή του καπακιού έτσι ώστε να καλύπτει και να ακουμπάει στην επάνω μέρος του ψωμιού.
 4. Ψήστε για 2-3 λεπτά μέχρι να πάρουν χρυσαφί χρώμα.

Σερβίρετε ζεστά με τα ανάμεικτα μούρα, παγωτό βανίλια και λίγη ζάχαρη άχνη. Η συνταγή αυτή είναι επίσης υπέροχη φτιαγμένη με φρυγανισμένες φέτες κέικ Μαδέρα.

Γλυκιά focaccia με σύκα και με μπέικον γλασαρισμένο με σφεντάμι - 2 μερίδες

- 2 μικρά ψωμάκια focaccia
 - 4 φέτες μπέικον μαγειρεμένο και γλασαρισμένο με σφεντάμι
 - 80g τυρί ρικότα
 - 3 φρέσκα σύκα σε λεπτές φέτες
 - 1 κουταλιά σιρόπι σφενταμιού
1. Θερμοκρασία σε μέτρια-υψηλή ρύθμιση.
 2. Προθερμάνετε την πρέσα σας μέχρι να ανάψει το φως ετοιμότητας.
 3. Χωρίστε στη μέση τις focaccia και ψήστε τις μέχρι να ξεροξηθούν και να πάρουν χρυσαφί χρώμα. Απλώστε το τυρί, βάλτε από πάνω το μπέικον, τα σύκα και λίγο σιρόπι σφενταμιού.
 4. Βάλτε τις στη ζεστή πρέσα και ψήστε για 4-5 λεπτά μέχρι να ζεσταθούν εντελώς.

ΕΓΓΥΗΣΗ

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

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

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

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

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

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

Απόβλητα ηλεκτρικών προϊόντων δεν θα πρέπει να απορρίπτονται με τα οικιακά απορρίμματα. Παρακαλώ κάντε ανακύκλωση όταν υπάρχουν εγκαταστάσεις. Στείλτε μας e-mail στη διεύθυνση enquiriesEurope@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
United Kingdom





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

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

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



© 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