

Breville®

Turn **on** your creativity®



**Opiekacz do kanapek
Duraceramic
VST070X**

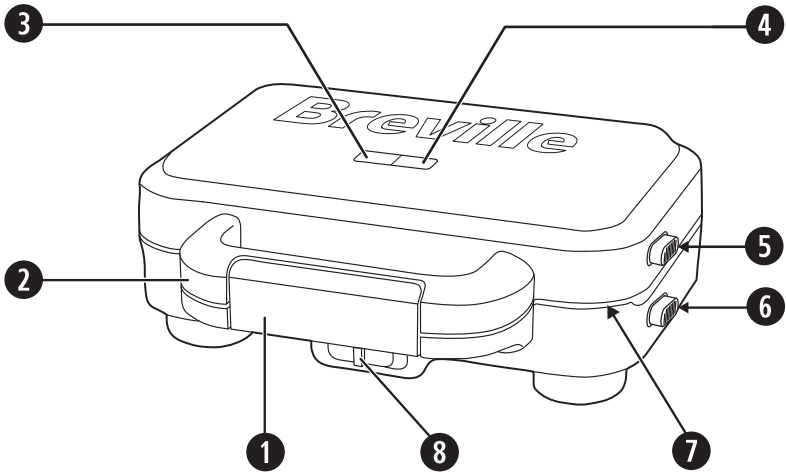


FIG. 1



FIG. 2

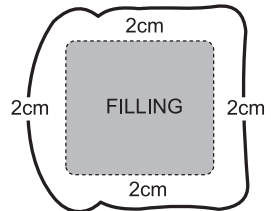
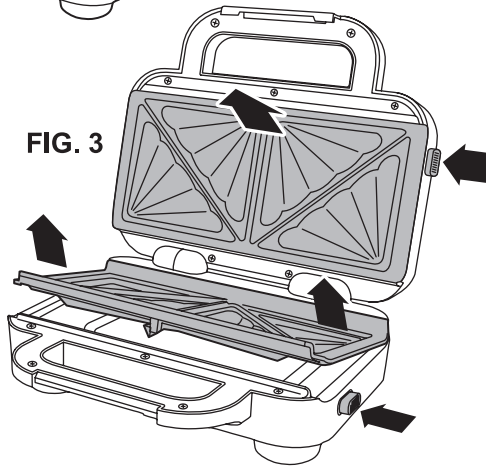


FIG. 3



WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA


UWAŻNIE PRZECZYTAJ I ZACHOWAJ NA PRZYSZŁOŚĆ.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

OPIS

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

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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

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

KORZYSTANIE Z TOSTOWNICY

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

Powłoka DuraCeramic™ — sprawdzi się w każdej sytuacji.

Dwa ustawienia temperatury

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

Ważne informacje:

- **Pamiętaj, żeby zawsze zostawić 2 cm odstępu między nadzieniem a brzegiem kromki.**
 - **Nigdy nie wkładaj do grzanek za dużo nadzienia, zwłaszcza jeśli używasz składników zawierających barwniki spożywcze albo kolorowych serów. Jeśli nadzienia będzie za dużo, może wypłynąć i zabarwić obudowę tostownicy.**
1. Podłącz tostownicę do gniazdka zasilania. Zaświeci się zielona kontrolka zasilania i tostownica zacznie się nagrzewać.
 2. Używając funkcji dwóch ustawień temperatury, wybierz odpowiednią moc (niską lub wysoką).
 3. Gdy tostownica w pełni się nagrzeje, zaświeci się kontrolka temperatury. Kontrolka ta będzie się zaświecać i gasnąć podczas opiekania.
 4. Posmaruj kanapki OD ZEWNĄTRZ masłem lub innym tłuszczem.
 5. Połóż obie kromki pieczywa na dolnej płycie, posmarowaną stroną do dołu. Umieść kromki tak, aby każda była skierowana górną skórką na zewnątrz urządzenia, czyli jedna na lewo, a druga na prawo (rys. 1).
 6. Dodaj dodatki. Głębiej wyprofilowane płyty grzejne pozwalają na użycie większej ilości ulubionych składników, ale pamiętaj, żeby wokół dodatków zostawić margines ok. 2 cm (rys. 2). Pozwoli to na właściwe formowanie kanapek i będzie zapobiegać wyciekaniu ich zawartości. W celu uzyskania najlepszego efektu ilość sera, gdy jest to jedyny składnik w kanapce, nie powinna przekraczać 60 g. W przypadku dodawania też innych składników zalecamy odpowiednio ograniczyć ilość sera.
 7. Umieść pozostałe kromki pieczywa na wierzchu, posmarowaną stroną na zewnątrz (pozwoli to uzyskać po opieczeniu apetyczny, złoty kolor kanapki).
 8. Zamknij pokrywę na zatrask i opiekaj przez mniej więcej 4–5 minut, aż do zrumienienia. Opiekaj dłużej lub krócej, zależnie od indywidualnych upodobań.
 9. Zwolnij zatrask i otwórz pokrywę. Uważaj na parę wydobywającą się z tostownicy — użyj ręcznika lub załóż rękawice kuchenne. Wyjmij gotową kanapkę, używając drewnianej lub sylikonowej łopatkę. Nie używaj metalowych przedmiotów, aby nie uszkodzić powłoki DuraCeramic™ na płytach grzejnych.
 10. Zachowaj ostrożność podczas jedzenia przygotowanych kanapek, ponieważ dodatki, zwłaszcza owoce lub pomidory, mogą być bardzo gorące.

CZYSZCZENIE

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

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

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

TURN ON YOUR CREATIVITY™

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

Turn  your creativity®

PRZYKŁADOWE PRZEPISY

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

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

Pieczycwo

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

Ser

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

Ciasto

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

PRZEPISY

PRZYGOTOWYWANIE POTRAW W WYSOKIEJ TEMPERATURZE

Przygotuj kanapki zgodnie z punktem Korzystanie z tostownicy. Każdy przepis zawiera liczbę składników do przygotowania dwóch opiekanych kanapek.

Ser i szynka

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

Ser i pomidor

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

Ser i cebula

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

Pizzowe kieszonki

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

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

PRZYGOTOWYWANIE POTRAW W NISKIEJ TEMPERATURZE

Czekolada, orzechy laskowe i ser brie

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

Ciastka zbożowo-owocowe — 4 szt.

Ten przepis wymaga wykorzystania papieru do pieczenia.

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

Potrójnie czekoladowe biszkopty

- 75 g miękkiego masła
 - 75 g drobnego cukru
 - 1 duże jajo
 - 60 g mąki typu self-rising (lub 60 g zwykłej mąki wymieszanej z 1/3 łyżeczki proszku do pieczenia)
 - 30 g kakao w proszku
 - 25 g kawałków białej czekolady
 - 25 g kawałków mlecznej czekolady
 - Trochę mleka
1. Włóż miękkie masło i cukier do miski i ucieraj, aż masa będzie lekka i puszysta. Dodaj jajo i dobrze ubij.
 2. Wmieszaj do masy mąkę z proszkiem i kakao. Dodaj trochę mleka i kawałki czekolady. Ostrożnie wymieszaj do połączenia składników.
 3. Rozgrzej tostownicę.
 4. Włóż do każdej formy dużą łyżkę masy, zamknij pokrywę i piecz przez 6–7 minut, aż ciastka będą upieczone w środku.
 5. Delikatnie wyjmij łyżką silikonową i ostudź.

Są pyszne jeszcze ciepłe, posypane cukrem pudrem.

GWARANCJA

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

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

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

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

Gwarancją nie są objęte uszkodzenia będące wynikiem niewłaściwego używania, zniszczenia, użytkowania przy nieprawidłowym napięciu, działania sił natury lub zdarzeń, na które firma JCS (Europe) nie ma wpływu, napraw dokonywanych przez osoby nie posiadające upoważnienia ze strony firmy JCS (Europe) lub postępowania niezgodnego z zasadami określonymi w instrukcji 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 użytkownika o charakterze komercyjnym i komunalnym.

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

To oznakowanie wskazuje, że produkt ten nie powinien być przekazywany jako odpad razem z innymi odpadami gospodarstwa domowego, lecz należy pozbywać się go oddzielnie na obszarze UE. Aby zapewnić jak najmniejsze zagrożenie dla środowiska lub zdrowia ludzkiego na skutek niekontrolowanego pozbywania się odpadów tego produktu zawierających szkodliwe substancje, należy poddawać go odpowiedzialnemu recyklingowi, aby promować ekologiczne ponowne wykorzystanie materiałów i zasobów. Należy zwracać produkt korzystając z dostępnego systemu zbiórki odpadów, lub skontaktować się ze sprzedawcą, od którego produkt został nabyty. Sprzedawca może przyjąć produkt i poddać go bezpiecznemu dla środowiska recyklingowi.

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



Breville®

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

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

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

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

www.breville.eu



© 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

Breville®

**Autoryzowany
importer i dystrybutor
w Polsce**

DLF
pomysł na lepsze życie

DLF Sp. z o.o.
ul. Sportowa 8c
81-300 Gdynia
tel.: +48 58 781 43 63
fax: +48 58 781 43 65
sekretariat@dlf.pl
www.dlf.pl

W przypadku pytań
zapraszamy do kontaktu
z Biurem Obsługi Klienta
Infolinia: 801 88 99 99*
z tel. kom: +48 58 781 66 63
e-mail: kontakt@breville-polska.pl
www.breville-polska.pl

* koszt połączenia jak za 1 impuls wg taryfy operatora