

Breville®

Turn **on** your creativity



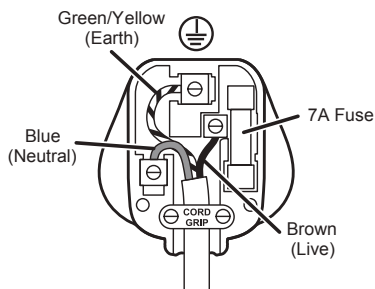
VST098X

GB	Instructions for Use.....	4
FR	Instructions	7
DE	Bedienungsanleitung	10
NL	Gebruiksaanwijzing	13
FI	Käyttöohjeet.....	16
SE	Bruksanvisning	19
CZ	Návod k použití.....	22
SK	Návod na používanie.....	25
PL	Instrukcja użytkowania	28
RO	Instrucțiuni de utilizare.....	31

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 7 amp socket and the plug must be disposed of immediately. If the plug fuse requires replacement, a fuse of the same rating as that fitted by the manufacturer must be used. In order to prevent a hazard do not fit a fuse of a lower or higher rating.



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

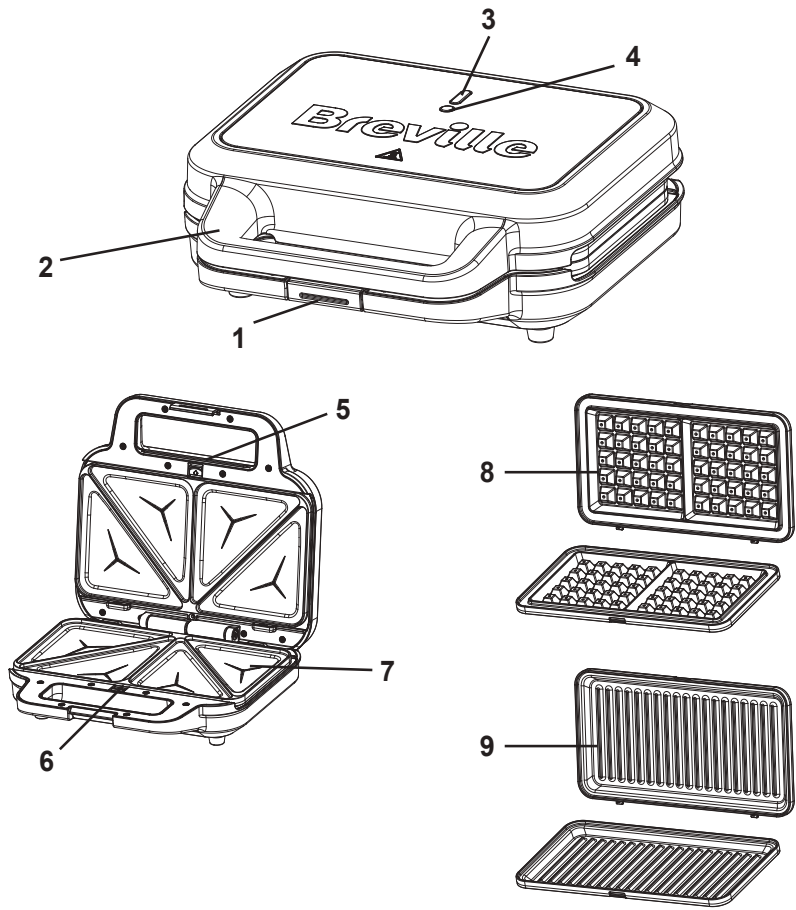


Fig. 1

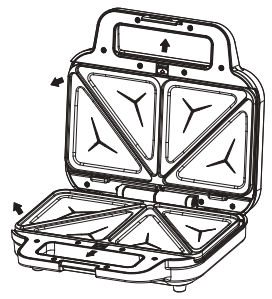


Fig. 2

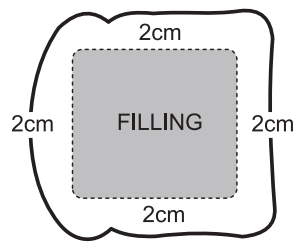


Fig. 3

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

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.

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

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

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

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.

Remove the plates and clean them in warm soapy water, rinse with clean water. (See Cleaning section for full details).

- Never use this appliance for anything other than its intended use. This appliance is for household use only. Do not use this appliance outdoors.
- Always ensure that hands are dry before handling the plug or switching on the appliance.
- Always use the appliance on a stable, secure, dry and level surface.
- Care is required when using the appliance on surfaces that may be damaged by heat. The use of an insulated pad is recommended.

- This appliance must not be placed on or near any potentially hot surfaces (such as a gas or electric hob).
- Never let the power cord hang over the edge of a worktop, touch hot surfaces or become knotted, trapped or pinched.
- Do not use the appliance if it has been dropped or if there are any visible signs of damage.
- Ensure the appliance is switched off and unplugged from the supply socket after use and before cleaning.
- Never leave the appliance unattended when in use.

PARTS

- 1 Latch with adjustable height
- 2 Handle
- 3 Green power light
- 4 Amber ready-to-cook light
- 5 Top cooking plate release button
- 6 Bottom cooking plate release button
- 7 Removable non-stick snack maker plates
- 8 Removable non-stick waffle plates
- 9 Removable non-stick panini plates

BEFORE FIRST USE

- Unpack your snack maker. You may wish to keep the packaging for future use.
- Wipe the cooking plates with absorbent paper or a soft damp cloth.
- Clean the outside of your snack maker with a soft damp cloth which has been wrung almost dry in warm soapy water. The cover can be polished with a soft dry cloth.

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

REMOVING AND CHANGING PLATES

- 1) Press the cooking plate release buttons and remove the plates from snack maker. (see Fig.2)

USING YOUR SNACK MAKER PLATES

Recipe ideas

Making toasties is easy and fun, they can be as creative or as simple as you like and make great snacks whether eaten at home or on the go.

Using basic ingredients delicious sweet or savoury meals can be made in minutes, perfect for any time of the day. Here are some classic toasted sandwich recipes that you may wish to try.

- Tuna Melt (tuna, onion, mayonnaise and cheese)
- Cheese and tomato
- Cheese, beans and ham
- Turkey, stuffing and cranberry
- Ham, Brie, mushrooms and rocket

- Bacon and cheese
- Chicken, red pepper and Brie
- Sweet chilli chicken
- Sausage and scrambled eggs
- Camembert and cranberry
- Chocolate and banana

Breads

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

Cheeses

Classic cheeses that melt easily like Cheddar, Gruyere and Emmental make excellent toasties. We've included some different cheeses in our recipes but why not experiment and get creative with your own favourite cheeses!

The perfect toastie

Take care around hot surfaces. The sandwich toaster plates get very hot. DO NOT touch any parts, or attempt to remove or replace the sandwich toaster plates until completely cooled.

Steam may escape from around the snack maker during cooking. Never leave your snack maker unattended while in use.

1. Plug your snack maker in to the mains supply socket and switch the socket on if required. The green power light will come on and your snack maker will start heating up.
2. When your snack maker is fully heated the amber ready-to-cook light will come on. This light will come on and go out during cooking.
3. Spread the OUTSIDE of the bread with butter or a spread suitable for cooking. Don't use a low fat spread or one which has a high water content.
4. Place the two lower slices of bread onto the bottom plate 'buttered' side down. Face the crusts of the bread to the left and right as shown below.
5. Add the filling. The deeper cooking plates allow you to use more of your favourite ingredients but always allow a 2cm gap around the filling as shown below. This will allow your snack maker to form a good seal and prevent the filling from leaking out. For best results, the maximum amount of cheese, when used as a single ingredient, should not exceed 60g. If you add other ingredients, reduce the amount of cheese to compensate for them. (see Fig.3)
6. Place the remaining bread on top with the buttered side on the outside (this will give your toastie a lovely golden colour during cooking).
7. Close and latch the lid and allow to cook for approx 7-8 minutes until golden and cooked. Leave the sandwich in the toaster for more or less time according to taste.
8. Release the latch and open the lid. Watch out for escaping steam—use a tea towel or wear oven gloves. Remove the

cooked sandwich with a non-metallic spatula. Don't use a metal blade as this can damage the non-stick surface of the plates.

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

Important points:

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

The perfect waffle

Take care around hot surfaces. The waffle plates get very hot. DO NOT touch any parts, or attempt to remove or replace the waffle plates until completely cooled.

Steam may escape from around the waffle maker during cooking. Never leave your waffle maker unattended while in use.

1. Plug your waffle maker into the mains supply socket and switch the socket on if required. The green power light will come on and your waffle maker will start heating up.
2. When your waffle maker is fully heated the amber ready-to-cook light will come on. This light will come on and go out during cooking.
3. Unclip the latch on the handle and open the lid.
4. Carefully pour your batter mix into the bottom waffle plate. For the perfect waffle, we recommend you pour a ladleful (about 75ml) into the centre of each grid of the waffle plate. Make sure you don't overfill the waffle plate as the mixture may spill over the edges of the plate.
5. Close the lid. DO NOT clip the latch shut during cooking. This allows the waffle to rise and the steam to release (you may notice the lid lift slightly as the waffle rises). Cook the waffle according to the recipe time.
6. When cooked, open the lid. Watch out for escaping steam – we recommend that you use a tea towel or wear oven gloves. Remove the waffle with a non-metallic spatula. Don't use a metal blade as this can damage the non-stick surface of the plates.
7. Unplug your waffle maker from the mains supply socket. Do not leave the waffle maker plugged in when not in use.

Important points:

1. DO NOT clip the latch shut during cooking, allows the waffle to rise.
2. Pour the batter mixture into the centre of each grid of the waffle plate and make sure you don't overfill the waffle plate.

The perfect panini

Take care around hot surfaces. The panini plates get very hot. DO NOT touch any parts, or attempt to remove or replace the panini plates until completely cooled.

Steam may escape from around the snack maker during cooking. Never leave your snack maker unattended while in use.

1. Plug your snack maker into the mains supply socket and switch the socket on if required. The green power light will come on and your snack maker will start heating up.
2. When your snack maker is fully heated the amber ready-to-cook light will come on. This light will come on and go out during cooking.
3. Unclip the latch on the handle and open the lid and place the panini onto the bottom cooking plate.
4. Toasting should take approximately 5-8 minutes. The exact toasting time will be a matter of taste. It will also depend on the type of bread and the type of filling used.
5. When cooked, open the lid. Watch out for escaping steam – we recommend that you use a tea towel or wear oven gloves. Remove the panini with a non-metallic spatula. Don't use a metal blade as this can damage the non-stick surface of the plates.
6. Unplug your snack maker from the mains supply socket. Do not leave the snack maker plugged in when not in use.

CARE AND CLEANING

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

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

1. Before cleaning your snack maker, switch it off and unplug it from the mains supply. Allow it to cool down fully.
2. Wipe the cooking plates with an absorbent paper or soft damp cloth.

3. Clean the outside of your snack maker with a soft damp cloth which has been wrung almost dry in warm soapy water. The cover can be polished with a soft dry cloth.
4. Press the cooking plate release buttons and remove the plates from your snack maker. Immerse the plates in warm, soapy water. Rinse with clean water. Wipe dry with a soft cloth. To avoid oxide forming on the uncoated surfaces of the plate, insert the plate back into your snack maker and heat for one minute with the lid closed. The cooking plates can also be washed in a dishwasher. (see Fig.2)
5. Clean the outside of your snack maker with a soft damp cloth which has been wrung almost dry in warm soapy water. The cover can be polished with a soft dry cloth.

AFTER SALES SERVICE

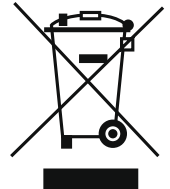
In the case the appliance does not operate but is under warranty, return the product to the place it was purchased for a replacement. Please be aware that a valid form of proof of purchase will be required. For additional support, please contact our Consumer Service Department at: 0800 028 7154 Alternatively, e-mail:

BrevilleEurope@newellco.com.

WASTE DISPOSAL

Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist.

E-mail us at BrevilleEurope@newellco.com for further recycling and WEEE information.



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

Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans, ainsi que par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites, ou encore des personnes n'ayant aucune connaissance ou expérience du produit, à condition d'être surveillés par un adulte qui leur aura appris à utiliser l'appareil et leur aura expliqué les risques encourus.

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

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

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

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

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

Veillez à toujours laisser refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger.

Ne plongez jamais l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide.

Ôtez les plaques et nettoyez-les dans de l'eau tiède savonneuse, puis rincez-les à l'eau claire. (Pour plus de détails, reportez-vous à la section Nettoyage).

- N'utilisez ce produit qu'aux fins pour lesquelles il est prévu. Cet appareil est conçu exclusivement pour une utilisation domestique. N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Assurez-vous que vos mains sont sèches avant de manipuler la prise ou de mettre l'appareil en marche.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable, sûre, sèche et horizontale.
- Une attention spéciale est nécessaire au cours de l'utilisation de l'appareil sur des surfaces pouvant être endommagées par la chaleur. L'utilisation d'un coussinet isolant 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 hors tension et débranché après utilisation et avant de procéder au nettoyage.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance au cours de son utilisation.

PIÈCES DÉTACHÉES

- 1 Loquet à hauteur réglable
- 2 Poignée
- 3 Voyant d'alimentation vert
- 4 Voyant ambre prêt à cuire
- 5 Bouton d'ouverture de la plaque de cuisson supérieure
- 6 Bouton d'ouverture de la plaque de cuisson inférieure
- 7 Plaques amovibles antiadhésives pour l'appareil à snacks
- 8 Plaques de gaufres amovibles antiadhésives
- 9 Plaques à panini amovibles antiadhésives

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Déballez votre appareil à snacks. Vous pouvez conserver l'emballage pour un usage ultérieur.
- Essayez les plaques de cuisson avec du papier absorbant ou un chiffon doux et humide.
- Nettoyez l'extérieur de votre appareil à snacks avec un chiffon doux et humide qui a été essoré dans de l'eau chaude savonneuse. Le couvercle peut être poli avec un chiffon doux et sec.

Notez que la première fois que vous utiliserez votre appareil à snacks, vous remarquerez peut-être une légère odeur de brûlé et un peu de fumée. Ce phénomène est tout à fait normal et disparaîtra rapidement.

RETRAIT ET CHANGEMENT DE PLAQUES

- 1) Appuyez sur les boutons d'ouverture des plaques de cuisson et retirez les plaques de l'appareil (voir fig.2).

UTILISATION DES PLAQUES DE L'APPAREIL À SNACKS**Idées de recettes**

Il est facile et amusant de préparer des toasts, qui peuvent être aussi créatifs ou aussi simples que vous le souhaitez et qui constituent d'excellents en-cas, qu'ils soient consommés à la maison ou sur le pouce.

En utilisant des ingrédients de base, il est possible de préparer en quelques minutes de délicieux repas sucrés ou salés, parfaits à tout moment de la journée. Voici quelques recettes classiques de sandwichs grillés que vous pouvez essayer.

- Thon fondu (thon, oignon, mayonnaise et fromage)
- Fromage et tomate
- Fromage, haricots et jambon

- Dinde, farce et canneberge
- Jambon, brie, champignons et roquette
- Bacon et fromage
- Poulet, poivron rouge et brie
- Poulet au piment doux
- Saucisse et œufs brouillés
- Camembert et canneberge
- Chocolat et banane

Pains

Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez un pain blanc de taille moyenne, d'une marque de supermarché. Pour varier les plaisirs, pourquoi ne pas utiliser du pain complet, du pain danois, des pains aux graines, des pains au levain et des pains aux fruits ?

Fromages

Les fromages classiques qui fondent facilement, comme le cheddar, le gruyère et l'emmental, font d'excellents toasts. Nous avons inclus différents fromages dans nos recettes, mais pourquoi ne pas expérimenter et faire preuve de créativité avec vos fromages préférés !

Le toast parfait

Faites attention aux surfaces chaudes. Les plaques du grille-pain deviennent très chaudes. NE TOUCHEZ AUCUNE pièce, n'essayez pas de retirer ou de remplacer les plaques du grille-pain avant qu'elles ne soient complètement refroidies.

De la vapeur peut s'échapper du pourtour de l'appareil pendant la cuisson. Ne laissez jamais votre appareil à snacks sans surveillance lorsqu'il est utilisé.

1. Branchez votre appareil à snacks sur la prise de courant et allumez la prise si nécessaire. Le voyant vert s'allume et l'appareil commence à chauffer.
2. Lorsque votre appareil est entièrement chauffé, le voyant ambre prêt à cuire s'allume. Ce voyant s'allume et s'éteint pendant la cuisson.
3. Tartinez l'EXTÉRIEUR du pain de beurre ou d'une pâte à tartiner adaptée à la cuisson. N'utilisez pas de pâte à tartiner à faible teneur en matières grasses ou à forte teneur en eau.
4. Placez les deux tranches de pain inférieures sur la plaque inférieure, côté beurré vers le bas. Orientez les croûtes du pain vers la gauche et la droite comme indiqué ci-dessous.
5. Ajoutez la garniture. Les plaques de cuisson plus profondes vous permettent d'utiliser davantage de vos ingrédients préférés, mais laissez toujours un espace de 2 cm autour de la garniture, comme indiqué ci-dessous. Cela permettra à l'appareil de former une bonne étanchéité pour éviter que la garniture ne s'écoule. Pour de meilleurs résultats, la quantité maximale de fromage, lorsqu'il est utilisé comme ingrédient unique, ne doit pas dépasser 60 g. Si vous ajoutez d'autres

ingrédients, réduisez la quantité de fromage pour compenser (voir fig.3).

6. Placez le reste du pain sur le dessus, le côté beurré à l'extérieur (cela donnera à votre toast une belle couleur dorée pendant la cuisson).
7. Fermez et verrouillez le couvercle, puis laissez cuire pendant environ 7-8 minutes, jusqu'à ce que les aliments soient dorés et cuits. Laissez le sandwich dans le grille-pain plus ou moins longtemps selon le goût.
8. Déverrouillez le loquet et ouvrez le couvercle. Attention à la vapeur qui s'échappe : utilisez un torchon ou portez des gants de cuisine. Retirez le sandwich cuit à l'aide d'une spatule non métallique. N'utilisez pas de lame métallique, car elle pourrait endommager la surface antiadhésive des plaques.
9. Une fois cuits, faites attention en mangeant car les garnitures, en particulier les fruits ou les tomates, peuvent être très chaudes.

Points importants :

- Laissez toujours un espace de 2 cm autour de la garniture.
- Ne remplissez jamais trop votre toast.
- Une trop grande quantité de garniture peut s'écouler et rendre le loquet difficile à fermer.

La gaufre parfaite

Faites attention aux surfaces chaudes. Les plaques à gaufres deviennent très chaudes. NE TOUCHEZ AUCUNE pièce, n'essayez pas d'enlever ou de remplacer les plaques à gaufres avant qu'elles ne soient complètement refroidies.

De la vapeur peut s'échapper autour du gaufrier pendant la cuisson. Ne laissez jamais votre gaufrier sans surveillance lorsqu'il est utilisé.

1. Branchez votre gaufrier sur la prise de courant et allumez la prise si nécessaire. Le voyant vert s'allume et votre gaufrier commence à chauffer.
2. Lorsque votre gaufrier est entièrement chauffé, le voyant ambre prêt à cuire s'allume. Ce voyant s'allume et s'éteint pendant la cuisson.
3. Déclipsez le loquet de la poignée et ouvrez le couvercle.
4. Versez délicatement votre mélange de pâte dans la plaque à gaufres inférieure. Pour une gaufre parfaite, nous vous recommandons de verser une louchée (environ 75 ml) au centre de chaque grille de la plaque à gaufres. Veillez à ne pas trop remplir la plaque à gaufres, car le mélange risque de déborder sur les bords.
5. Fermez le couvercle. NE CLIPSEZ PAS le loquet pendant la cuisson. Cela permet à la gaufre de monter et à la vapeur de s'échapper (vous remarquerez peut-être que le couvercle se soulève légèrement au fur et à mesure que la gaufre monte). Faites cuire la gaufre selon le temps indiqué dans la recette.
6. Une fois la cuisson terminée, ouvrez le couvercle. Attention à la vapeur qui s'échappe - nous vous recommandons

d'utiliser un torchon ou de porter des gants de cuisine. Retirez la gaufre à l'aide d'une spatule non métallique. N'utilisez pas de lame métallique, car elle pourrait endommager la surface antiadhésive des plaques.

7. Débranchez votre gaufrier de la prise de courant. Ne laissez pas le gaufrier branché lorsqu'il n'est pas utilisé.

Points importants :

1. NE FERMEZ PAS le loquet pendant la cuisson, cela permet à la gaufre de monter.
2. Versez le mélange de pâte au centre de chaque grille de la plaque à gaufres et veillez à ne pas trop la remplir.

Le panini parfait

Faites attention aux surfaces chaudes. Les plaques à panini deviennent très chaudes. NE TOUCHEZ PAS les pièces, n'essayez pas d'enlever ou de remettre les plaques à panini en place avant qu'elles ne soient complètement refroidies.

De la vapeur peut s'échapper du pourtour de l'appareil pendant la cuisson. Ne laissez jamais votre appareil à snacks sans surveillance lorsqu'il est utilisé.

1. Branchez votre appareil à snacks sur la prise de courant et allumez la prise si nécessaire. Le voyant vert s'allume et l'appareil commence à chauffer.
2. Lorsque votre appareil est entièrement chauffé, le voyant ambre prêt à cuire s'allume. Ce voyant s'allume et s'éteint pendant la cuisson.
3. Déclipsez le loquet de la poignée, ouvrez le couvercle et placez le panini sur la plaque de cuisson inférieure.
4. La cuisson du toast devrait durer environ 5 à 8 minutes. La durée exacte de la cuisson du toast est une question de goût. Elle dépend également du type de pain et du type de garniture utilisés.
5. Une fois la cuisson terminée, ouvrez le couvercle. Attention à la vapeur qui s'échappe - nous vous recommandons d'utiliser un torchon ou de porter des gants de cuisine. Retirez le panini à l'aide d'une spatule non métallique. N'utilisez pas de lame métallique, car elle pourrait endommager la surface antiadhésive des plaques.
6. Débranchez votre appareil à snacks de la prise de courant. Ne laissez pas l'appareil à snacks branché lorsqu'il n'est pas utilisé.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

⚠ Débranchez et éteignez votre appareil à snacks et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer. Ne plongez pas le corps principal, le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans un liquide quelconque.

N'utilisez jamais de laine d'acier, de tampons à récurer, de nettoyeurs abrasifs ou d'ustensiles métalliques pour nettoyer votre appareil à snacks.

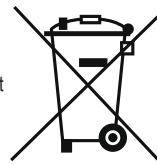
1. Avant de nettoyer votre appareil à snacks, éteignez-le et débranchez-le du secteur. Laissez le refroidir complètement.
2. Essuyez les plaques de cuisson avec un papier absorbant ou un chiffon doux et humide.
3. Nettoyez l'extérieur de votre appareil à snacks avec un chiffon doux et humide qui a été essoré dans de l'eau chaude savonneuse. Le couvercle peut être poli avec un chiffon doux et sec.
4. Appuyez sur les boutons d'ouverture des plaques de cuisson et retirez les plaques de votre appareil à snacks. Plongez les plaques dans de l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau claire. Essuyez avec un chiffon doux. Pour éviter la formation d'oxyde sur les surfaces non revêtues de la plaque, réinsérez la plaque dans votre appareil à snacks et faites-la chauffer pendant une minute avec le couvercle fermé. Les plaques de cuisson peuvent également être lavées au lave-vaisselle (voir fig.2).
5. Nettoyez l'extérieur de votre appareil à snacks avec un chiffon doux et humide qui a été essoré dans de l'eau chaude savonneuse. Le couvercle peut être poli avec un chiffon doux et sec.

SERVICE APRÈS-VENTE

Si l'appareil ne fonctionne pas mais est sous garantie, retournez-le au magasin dans lequel vous l'avez acheté pour qu'il soit remplacé. Notez qu'un justificatif d'achat valide vous sera demandé. Pour obtenir un support complémentaire, contactez notre service client comme suit : **Royaume-Uni : 0800 028 7154 | Espagne : 0900 81 65 10 | France : 0805 542 055.** Pour tous les autres pays, appelez le +44 800 028 7154. L'appel peut être facturé au tarif international en vigueur. Vous pouvez également nous contacter par e-mail à l'adresse suivante : BrevilleEurope@newellco.com.

MISE AU REBUT

Les produits électriques usagés ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Veuillez les recycler dans les installations conçues à cet effet. Pour tout renseignement concernant le recyclage et les informations DEEE, contactez-nous par e-mail à l'adresse BrevilleEurope@newellco.com.



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE DIESE HINWEISE SORGFÄLTIG DURCH UND VERWAHREN SIE SIE GUT

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie entsprechend in die sichere Anwendung eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.

Kinder dürfen das Gerät nicht als Spielzeug verwenden. Die Reinigung und Wartung des Geräts darf von Kindern ab 8 Jahren nur unter Aufsicht durchgeführt werden.

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

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

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

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

Lassen Sie das Gerät vor einer Reinigung oder der Lagerung stets abkühlen.

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

Entnehmen Sie die Platten und reinigen Sie sie in warmem Seifenwasser. Spülen Sie die Platten mit klarem Wasser. (Alle Einzelheiten hierzu finden Sie im Abschnitt zur Reinigung.)

- Setzen Sie das Gerät nie für Zwecke ein, für die es nicht bestimmt ist. Das Gerät wurde für die Verwendung in Privathaushalten entwickelt. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Stellen Sie immer sicher, dass Ihre Hände trocken sind, bevor Sie den Stecker berühren oder das Gerät einschalten.
- Verwenden Sie das Gerät nur auf einer stabilen, sicheren, trockenen und ebenen Unterlage.
- Besondere Vorsicht ist geboten, wenn das Gerät auf Oberflächen zum Einsatz kommt, die durch Hitze beschädigt werden können. Die Verwendung einer isolierenden Unterlage wird empfohlen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von oder auf Oberflächen, die heiß werden können (z. B. einen Herd oder Kochfelder).
- Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, heiße Oberflächen berührt, verknottet, eingeklemmt wird oder sich verfängt.

- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es heruntergefallen ist oder Beschädigungen sichtbar sind.
- Stellen Sie nach der Verwendung und vor dem Reinigen sicher, dass das Gerät ausgeschaltet und der Stecker aus der Steckdose gezogen ist.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nie unbeaufsichtigt.

TEILE

- 1 Verschluss mit einstellbarer Höhe
- 2 Griff
- 3 Grüne Betriebsleuchte
- 4 Gelbe Kochbereitschaftsleuchte
- 5 Entriegelungstaste für die obere Kochplatte
- 6 Entriegelungstaste für die untere Kochplatte
- 7 Abnehmbare, antihafbeschichtete Platten für Snack-Bereiter
- 8 Abnehmbare antihafbeschichtete Waffelplatten
- 9 Abnehmbare antihafbeschichtete Panini-Platten

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

- Packen Sie Ihren Snack-Bereiter aus. Sie können die Verpackung zur späteren Verwendung aufbewahren.
- Wischen Sie die Kochplatten mit saugfähigem Papier oder einem weichen, feuchten Tuch ab.
- Reinigen Sie die Außenseite Ihres Snack-Bereiters mit einem weichen, feuchten Tuch, das Sie in warmer Seifenlauge fast trocken ausgewrungen haben. Die Abdeckung kann mit einem weichen, trockenen Tuch poliert werden.

Beachten Sie, dass Sie bei der ersten Benutzung Ihres Snack-Bereiters einen leichten Brandgeruch und etwas Rauch wahrnehmen können. Das ist völlig normal und lässt bald nach.

ABNEHMEN UND WECHSELN VON PLATTEN

- 1) Drücken Sie die Entriegelungstasten der Kochplatten und nehmen Sie die Platten aus dem Snack-Bereiter. (siehe Abb.2)

VERWENDUNG DER SNACK-BEREITER-PLATTEN**Rezept-Ideen**

Die Herstellung von Toasties ist einfach und macht Spaß. Sie können so kreativ oder so einfach sein, wie Sie möchten, und sind ein toller Snack für zu Hause oder unterwegs.

Mit einfachen Zutaten lassen sich in wenigen Minuten köstliche süße oder herzhafte Gerichte zubereiten, die zu jeder Tageszeit passen. Hier sind einige klassische Rezepte für getoastete Sandwiches, die Sie vielleicht ausprobieren möchten.

- Tuna Melt (Thunfisch, Zwiebeln, Mayonnaise und Käse)
- Käse und Tomaten
- Käse, Bohnen und Schinken
- Truthahn, Stuffing und Cranberry
- Schinken, Brie, Champignons und Rucola
- Speck und Käse

- Hähnchen, rote Paprika und Brie
- Huhn mit süßem Chili
- Würstchen und Rührei
- Camembert und Cranberry
- Schokolade und Banane

Brote

Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie ein mittelgroßes, weißes Schnittbrot der Hausmarke eines Supermarktes verwenden. Zur Abwechslung können Sie Vollkornbrot, dänisches Brot, Körnerbrot, Sauerteigbrot und Fruchtbrot verwenden.

Käsesorten

Klassische, leicht schmelzende Käsesorten wie Cheddar, Gruyere und Emmentaler eignen sich hervorragend für Toasties. Wir haben einige unterschiedliche Käsesorten in unsere Rezepte aufgenommen, aber Sie können gerne experimentieren und kreative Varianten mit ihrem Lieblingskäse erstellen!

Der perfekte Toastie

Seien Sie vorsichtig bei heißen Oberflächen. Die Sandwichtoasterplatten werden sehr heiß. Berühren Sie KEINE Teile und versuchen Sie nicht, die Sandwichtoasterplatten zu entfernen oder auszutauschen, bevor sie nicht vollständig abgekühlt sind.

Während des Garvorgangs kann um den Snack-Bereiter herum Dampf austreten. Lassen Sie Ihren Snack-Bereiter niemals unbeaufsichtigt, wenn er in Betrieb ist.

1. Schließen Sie Ihren Snack-Bereiter an der Steckdose an und schalten Sie die Steckdose bei Bedarf ein. Die grüne Betriebsleuchte leuchtet auf und der Snack-Bereiter beginnt, sich aufzuheizen.
2. Wenn der Snack-Bereiter vollständig aufgeheizt ist, leuchtet die gelbe Kochbereitschaftsleuchte auf. Diese Leuchte leuchtet auf und erlischt während des Garvorgangs.
3. Bestreichen Sie die AUSSENSEITE des Brotes mit Butter oder einem zum Kochen geeigneten Aufstrich. Verwenden Sie keinen fettarmen Brotaufstrich oder einen solchen mit hohem Wassergehalt.
4. Legen Sie die beiden unteren Brotscheiben mit der „gebutterten“ Seite nach unten auf die untere Platte. Richten Sie die Krusten des Brotes, wie unten gezeigt, nach links und rechts.
5. Die Füllung hinzufügen. Die tieferen Kochplatten ermöglichen es Ihnen, mehr Ihrer Lieblingszutaten zu verwenden, aber lassen Sie immer einen Abstand von 2 cm um die Füllung herum, wie unten gezeigt. So kann Ihr Snack-Bereiter gut abdichten und verhindert so, dass die Füllung ausläuft. Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, sollte die maximale Käsemenge bei der Verwendung als Einzelzutat 60 g nicht überschreiten. Wenn Sie andere Zutaten hinzufügen, reduzieren Sie die Käsemenge, um diese auszugleichen. (siehe Abb. 3)

6. Legen Sie das restliche Brot mit der gebutterten Seite nach außen darauf (so erhält Ihr Toastie beim Backen eine schöne goldbraune Farbe).
7. Schließen und verriegeln Sie den Deckel und lassen Sie den Toastie ca. 7-8 Minuten garen, bis er goldbraun und durchgegart ist. Lassen Sie das Sandwich, je nach Geschmack, mehr oder weniger lange im Toaster.
8. Lösen Sie den Verschluss und öffnen Sie den Deckel. Achten Sie auf austretenden Dampf - verwenden Sie ein Geschirrtuch oder tragen Sie Ofenhandschuhe. Das fertige Sandwich mit einem nicht-metallischen Spatel herausnehmen. Verwenden Sie keine Metallklinge, da diese die antihafbeschichtete Oberfläche der Platten beschädigen kann.
9. Nach dem Garen ist beim Verzehr Vorsicht geboten, da die Füllungen, insbesondere Obst oder Tomaten, sehr heiß sein können.

Zu beachten:

- Lassen Sie immer einen Abstand von 2 cm um die Füllung herum.
- Machen Sie Ihren Toastie nie zu voll.
- Zu viel Füllung kann auslaufen und auch das Schließen des Verschlusses erschweren.

Die perfekte Waffel

Seien Sie vorsichtig bei heißen Oberflächen. Die Waffelplatten werden sehr heiß. Berühren Sie KEINE Teile und versuchen Sie nicht, die Waffelplatten zu entfernen oder auszutauschen, bevor sie nicht vollständig abgekühlt sind.

Während des Kochens kann Dampf aus dem Waffel-Bereiter entweichen. Lassen Sie Ihren Waffel-Bereiter niemals unbeaufsichtigt, während er in Betrieb ist.

1. Schließen Sie Ihren Waffel-Bereiter an der Steckdose an und schalten Sie die Steckdose bei Bedarf ein. Die grüne Betriebsleuchte leuchtet auf und der Waffel-Bereiter beginnt, sich aufzuheizen.
2. Wenn der Waffel-Bereiter vollständig aufgeheizt ist, leuchtet die gelbe Kochbereitschaftsleuchte auf. Diese Leuchte leuchtet auf und erlischt während des Garvorgangs.
3. Lösen Sie den Riegel am Griff und öffnen Sie den Deckel.
4. Gießen Sie die Teigmischung vorsichtig in die untere Waffelplatte. Für eine perfekte Waffel empfiehlt es sich, einen Schöpflöffel (ca. 75 ml) in die Mitte eines jeden Waffelgitters auf der Waffelplatte zu geben. Achten Sie darauf, dass Sie die Waffelplatte nicht zu voll machen, da der Teig sonst über den Rand der Platte schwappen kann.
5. Deckel schließen. Der Verschluss darf während des Kochens NICHT verriegelt werden. So kann die Waffel aufgehen und der Dampf entweichen (Sie werden feststellen, dass sich der Deckel leicht hebt, wenn die Waffel aufgeht). Die Waffeln entsprechend der im Rezept angegebenen Zeit backen.

- Wenn sie gar sind, den Deckel öffnen. Achten Sie auf austretenden Dampf - wir empfehlen Ihnen, ein Geschirrtuch zu benutzen oder Ofenhandschuhe zu tragen. Entfernen Sie die Waffel mit einem nicht-metallischen Spatel. Verwenden Sie keine Metallklinge, da diese die antihafbeschichtete Oberfläche der Platten beschädigen kann.
- Ziehen Sie den Netzstecker Ihres Waffel-Bereiters aus der Steckdose. Lassen Sie den Waffel-Bereiter nicht eingesteckt, wenn er nicht benutzt wird.

Zu beachten:

- Verriegeln Sie den Verschluss während des Backens NICHT, damit die Waffel aufgehen kann.
- Gießen Sie die Teigmischung in die Mitte eines jeden Gitters der Waffelplatte und achten Sie darauf, dass Sie die Waffelplatte nicht überfüllen.

Das perfekte Panini

Seien Sie vorsichtig bei heißen Oberflächen. Die Panini-Platten werden sehr heiß. Berühren Sie KEINE Teile und versuchen Sie nicht, die Paniniplatten zu entfernen oder auszutauschen, bevor sie nicht vollständig abgekühlt sind.

Während des Garvorgangs kann um den Snack-Bereiter herum Dampf austreten. Lassen Sie Ihren Snack-Bereiter niemals unbeaufsichtigt, wenn er in Betrieb ist.

- Schließen Sie Ihren Snack-Bereiter an der Steckdose an und schalten Sie die Steckdose bei Bedarf ein. Die grüne Betriebsleuchte leuchtet auf und der Snack-Bereiter beginnt, sich aufzuheizen.
- Wenn der Snack-Bereiter vollständig aufgeheizt ist, leuchtet die gelbe Kochbereitschaftsleuchte auf. Diese Leuchte leuchtet auf und erlischt während des Garvorgangs.
- Lösen Sie die Verriegelung am Griff, öffnen Sie den Deckel und legen Sie die Panini auf die untere Kochplatte.
- Das Toasten sollte etwa 5-8 Minuten dauern. Die genaue Toastzeit ist eine Frage des individuellen Geschmacks. Sie hängt außerdem von der Art des Brotes und der verwendeten Füllung ab.
- Wenn sie gar sind, den Deckel öffnen. Achten Sie auf austretenden Dampf - wir empfehlen Ihnen, ein Geschirrtuch zu benutzen oder Ofenhandschuhe zu tragen. Entfernen Sie die Panini mit einem nicht-metallischen Spatel. Verwenden Sie keine Metallklinge, da diese die antihafbeschichtete Oberfläche der Platten beschädigen kann.
- Ziehen Sie den Netzstecker Ihres Snack-Bereiters aus der Steckdose. Lassen Sie den Snack-Bereiter nicht eingesteckt, wenn er nicht benutzt wird.

PFLEGE UND REINIGUNG

⚠ Ziehen Sie den Netzstecker, schalten Sie den Snack-Bereiter aus und lassen Sie ihn vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen. Tauchen Sie das Gehäuse, das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Verwenden Sie niemals Stahlwolle, Scheuerschwämme, Scheuermittel oder metallische Utensilien für die Reinigung Ihres Snack-Bereiters.

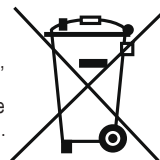
- Bevor Sie Ihren Snack-Bereiter reinigen, schalten Sie ihn aus und trennen Sie ihn vom Stromnetz. Lassen Sie ihn vollständig abkühlen.
- Wischen Sie die Kochplatten mit saugfähigem Papier oder einem weichen, feuchten Tuch ab.
- Reinigen Sie die Außenseite Ihres Snack-Bereiters mit einem weichen, feuchten Tuch, das Sie in warmer Seifenlauge fast trocken ausgewrungen haben. Die Abdeckung kann mit einem weichen, trockenen Tuch poliert werden.
- Drücken Sie die Entriegelungstasten der Kochplatten und nehmen Sie die Platten aus dem Snack-Bereiter. Tauchen Sie die Platten in warmes Seifenwasser. Mit klarem Wasser nachspülen. Mit einem weichen Tuch trocken wischen. Um zu vermeiden, dass sich auf den unbeschichteten Oberflächen der Platte Oxide bilden, setzen Sie die Platte wieder in Ihren Snack-Bereiter ein und erhitzen Sie sie eine Minute lang bei geschlossenem Deckel. Die Kochplatten können auch in der Spülmaschine gereinigt werden. (siehe Abb.2)
- Reinigen Sie die Außenseite Ihres Snack-Bereiters mit einem weichen, feuchten Tuch, das Sie in warmer Seifenlauge fast trocken ausgewrungen haben. Die Abdeckung kann mit einem weichen, trockenen Tuch poliert werden.

KUNDENDIENST

Sollte das Gerät während der Garantiezeit nicht ordnungsgemäß funktionieren, senden Sie es an die Verkaufsstelle zurück, um ein Ersatzgerät zu erhalten. Bitte beachten Sie, dass Sie einen Kaufbeleg vorweisen müssen. Weitere Unterstützung durch den Kundendienst erhalten Sie hier: **Großbritannien: 0800 028 7154 | Spanien: 0900 81 65 10 | Frankreich: 0805 542 055. Alle anderen Länder: +44 800 028 7154.** Möglicherweise werden internationale Fernsprechgebühren erhoben. Oder senden Sie eine E-Mail an: BrevilleEurope@newellco.com.

ENTSORGUNG

Ausgediente Elektroprodukte sollten nicht zusammen mit dem Haushaltsmüll entsorgt werden. Bitte zu einer Recyclinganlage bringen, falls vorhanden. Senden Sie eine E-Mail an BrevilleEurope@newellco.com, falls Sie weitere Recycling- und WEEE-Informationen benötigen.



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.

Houd het apparaat en stroomsnoer veilig uit de buurt van kinderen tot 8 jaar.

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

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

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

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

Geen enkel deel van het apparaat, het stroomsnoer of de stekker onderdompelen in water of een andere vloeistof.

Verwijder de bakplaten en reinig ze in warm water met afwasmiddel. Spoel ze goed af met schoon water. (Zie het gedeelte Reinigen voor de volledige informatie).

- Dit apparaat niet gebruiken voor een ander doel dan het bestemde doel. Dit apparaat is uitsluitend voor huishoudelijk gebruik. Het is niet geschikt voor gebruik buiten.
- Altijd ervoor zorgen dat uw handen droog zijn alvorens de stekker in het stopcontact te steken of te verwijderen of het apparaat aan te zetten.
- Altijd ervoor zorgen dat het apparaat op een stabiel, veilig, droog en plat oppervlak staat.
- Wees voorzichtig bij het gebruik van het apparaat op oppervlakken die door hitte kunnen worden beschadigd. Het gebruik van een geïsoleerde onderlegger wordt aanbevolen.

- Dit apparaat mag niet op of in de buurt van oppervlakken worden geplaatst die heet kunnen worden (zoals een fornuis).
- Het stroomsnoer nooit over de rand van een werkblad of aanrecht laten hangen, in aanraking laten komen met hete oppervlakken, of in de knoop, vast of bekneld laten raken.
- Het apparaat niet gebruiken als het is gevallen of zichtbare beschadiging vertoont.
- Na gebruik, alvorens het apparaat te reinigen, altijd controleren of het apparaat is uitgeschakeld en de stekker uit het stopcontact is verwijderd.
- Het apparaat nooit onbeheerd achterlaten wanneer dit in werking is.

ONDERDELEN

- 1 Vergrendeling met verstelbare hoogte
- 2 Handvat
- 3 Groen lampje voor Aan
- 4 Oranje lampje voor klaar
- 5 Ontgrendelingsknop bovenste bakplaat
- 6 Ontgrendelingsknop voor de onderste bakplaat
- 7 Verwijderbare snackplaten met antiaanbaklaag
- 8 Verwijderbare wafelplaten met antiaanbaklaag
- 9 Verwijderbare panini-platen met antiaanbaklaag

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

- Haal de snackmaker uit de verpakking. U kunt de verpakking bewaren voor toekomstig gebruik.
- Veeg de bakplaten schoon met absorberend papier of een zachte vochtige doek.
- Maak de buitenkant van de snackmaker schoon met een zachte vochtige doek die bijna droog is uitgewrongen in een warm sopje. De bovenklep kan met een zachte droge doek worden gepoetst.

De eerste keer dat u uw snackmaker gebruikt, kunt u een lichte brandlucht en een beetje rook waarnemen. Dit is volkomen normaal en zal snel verdwijnen.

DE PLATEN VERWIJDEREN EN VERWISSELEN

- 1) Druk op de ontgrendelingsknoppen van de bakplaten en neem de platen uit de snackmaker (zie Afb. 2).

DE PLATEN VAN UW SNACKMAKER GEBRUIKEN**Ideeën voor recepten**

Tosti's maken is makkelijk en leuk; ze kunnen zo net creatief of eenvoudig zijn als u zelf wilt en zijn heerlijke snacks, zowel voor thuis als onderweg.

Met eenvoudige ingrediënten maakt u in enkele minuten heerlijke zoete of hartige gerechten, perfect voor elk moment van de dag. Hier zijn enkele klassieke tostirecepten om te proberen.

- Tuna Melt (tonijn, ui, mayonaise en kaas)
- Kaas en tomaat
- Kaas, bonen en ham

- Kalkoen, vulling en cranberry
- Ham, brie, champignons en rucola
- Spek en kaas
- Kip, rode peper en brie
- Zoete chilikip
- Worst en roerei
- Camembert en cranberry
- Chocolade en banaan

Brood

Voor het beste resultaat gebruikt u medium, gesneden witbrood van het eigen merk van uw supermarkt. Probeer voor de afwisseling ook eens volkorenbrood, zacht brood, zadenbrood, zuurdesembrood en vruchtenbrood.

Kaas

Klassieke kazen die gemakkelijk smelten zoals Cheddar, Gruyère en Emmental kunnen prima voor tosti's worden gebruikt. We hebben een aantal verschillende kazen in onze recepten gebruikt, maar experimenteer vooral zelf en laat uw creativiteit los met uw eigen favoriete kazen!

De perfecte tosti

Wees voorzichtig in de buurt van hete oppervlakken. De platen van het tosti-ijs worden erg heet. Raak geen onderdelen aan en probeer de platen van het tosti-ijs niet te verwijderen of te vervangen voordat ze volledig zijn afgekoeld.

Tijdens het gebruik kunt u stoom rond de snackmaker zien. Laat uw snackmaker nooit onbeheerd achter als deze is ingeschakeld.

1. Steek de stekker van uw snackmaker in het stopcontact en schakel het stopcontact eventueel in. Het groene lampje gaat branden om aan te geven dat het apparaat is ingeschakeld; uw snackmaker begint op te warmen.
2. Wanneer uw snackmaker volledig is opgewarmd, gaat het oranje lampje branden om aan te geven dat het apparaat warm is. Dit lampje gaat tijdens het gebruik aan en uit.
3. Besmeer de BUITENKANT van het brood met boter of een spread die geschikt is om mee te bakken. Gebruik geen broodbeleg met een laag vetgehalte of een hoog watergehalte.
4. Leg de twee onderste sneetjes brood op de onderste plaat met de beboterde kant naar beneden. Leg de korsten van het brood naar links en rechts, zoals hieronder aangegeven.
5. Voeg de vulling toe. Met de diepere platen kunt u meer van uw favoriete ingrediënten gebruiken, maar laat altijd 2 cm ruimte rond de vulling, zoals hieronder aangegeven. Zo kan uw snackmaker een goede afdichting vormen en voorkomen dat de vulling eruit lekt. Voor de beste resultaten mag de maximale hoeveelheid kaas, als u alleen een tosti met kaas maakt, niet meer dan 60 g bedragen. Als u andere ingrediënten toevoegt, vermindert u de hoeveelheid kaas om deze te compenseren (zie Afb. 3).

6. Leg het resterende brood erop met de beboterde kant aan de buitenkant (zo krijgt uw tosti een mooie gouden kleur tijdens het bakken).
7. Sluit en vergrendel de bovenklep en laat uw tosti ongeveer 7-8 minuten bakken tot ze goudbruin en gaar zijn. Laat de boterham langer of korter op het tosti-ijs liggen, afhankelijk van de smaak.
8. Maak de vergrendeling los en open de bovenklep. Pas op voor ontsnappende stoom - gebruik een theedoek of draag ovenwanten. Verwijder de tosti met een niet-metalen spatel. Gebruik geen metalen keukengerei, want dat kan de antiaanbaklaag van de platen beschadigen.
9. Wees voorzichtig bij het eten, want de vulling, vooral fruit of tomaat, kan zeer heet zijn.

Belangrijke punten:

- Laat altijd 2 cm ruimte rond de vulling.
- Doe nooit te veel vulling op de tosti.
- Te veel vulling kan weglekken en ervoor zorgen dat de vergrendeling moeilijk sluit.

De perfecte wafel

Wees voorzichtig in de buurt van hete oppervlakken. De wafelplaten worden erg heet. Raak geen onderdelen aan en probeer de wafelplaten niet te verwijderen of terug te plaatsen voordat ze volledig zijn afgekoeld.

Tijdens het gebruik kunt u stoom rond het wafelijzer zien. Laat uw wafelijzer tijdens het gebruik nooit onbeheerd achter.

1. Steek de stekker van uw wafelijzer in het stopcontact en schakel het stopcontact eventueel in. Het groene lampje gaat branden om aan te geven dat het apparaat is ingeschakeld; uw wafelijzer begint op te warmen.
2. Wanneer uw wafelijzer volledig is opgewarmd, gaat het oranje lampje om aan te geven dat het apparaat warm is. Dit lampje gaat tijdens het gebruik aan en uit.
3. Maak de vergrendeling van het handvat los en open de bovenklep.
4. Giet het beslag voorzichtig in de onderste wafelplaat. Voor de perfecte wafel raden wij u aan een lepel (ongeveer 75 ml) in het midden van elk rooster van de wafelplaat te gieten. Zorg ervoor dat u de wafelplaat niet te vol doet, want het mengsel kan over de randen van de plaat lopen.
5. Sluit de bovenklep. Klem de vergrendeling NIET dicht tijdens het koken. Hierdoor gaat de wafel rijzen en ontsnapt de stoom (u kunt merken dat de bovenklep iets omhoog komt als de wafel stijgt). Bak de wafel volgens de recepttijd.
6. Open de bovenklep wanneer de wafel klaar is. Pas op voor ontsnappende stoom - wij raden u aan om een theedoek te gebruiken of ovenwanten te dragen. Verwijder de wafel met een niet-metalen spatel. Gebruik geen metalen keukengerei, want dat kan de antiaanbaklaag van de platen beschadigen.

7. Haal de stekker van uw wafelijzer uit het stopcontact. Laat de stekker van het wafelijzer niet in het stopcontact zitten als het niet wordt gebruikt.

Belangrijke punten:

1. Klem de vergrendeling NIET dicht tijdens het bakken, want hierdoor gaat de wafel rijzen.
2. Giet het beslagmengsel in het midden van elk rooster van de wafelplaat en zorg ervoor dat u de wafelplaat niet te vol doet.

De perfecte panini

Wees voorzichtig in de buurt van hete oppervlakken. De panini-platen worden erg heet. Raak geen onderdelen aan en probeer de panini-platen niet te verwijderen of terug te plaatsen totdat ze volledig zijn afgekoeld.

Tijdens het gebruik kunt u stoom rond de snackmaker zien. Laat uw snackmaker nooit onbeheerd achter als deze is ingeschakeld.

1. Steek de stekker van uw snackmaker in het stopcontact en schakel eventueel het stopcontact in. Het groene lampje gaat branden om aan te geven dat het apparaat is ingeschakeld; uw snackmaker begint op te warmen.
2. Wanneer uw snackmaker volledig is opgewarmd, gaat het oranje lampje branden om aan te geven dat het apparaat warm is. Dit lampje gaat tijdens het gebruik aan en uit.
3. Haal de ontgrendeling van het handvat los, zet de bovenklep omhoog en leg de panini op de onderste plaat.
4. Het roosteren duurt ongeveer 5-8 minuten. De exacte roostertijd is een kwestie van smaak. Het hangt ook af van het soort brood en de gebruikte vulling.
5. Open de bovenklep wanneer de wafel klaar is. Pas op voor ontsnappende stoom - wij raden u aan om een theedoek te gebruiken of ovenwanten te dragen. Verwijder de panini met een niet-metalen spatel. Gebruik geen metalen keukengerei, want dat kan de antiaanbaklaag van de platen beschadigen.
6. Haal de stekker van uw snackmaker uit het stopcontact. Laat de stekker van de snackmaker niet in het stopcontact als deze niet wordt gebruikt.

ONDERHOUD EN REINIGING

⚠ Haal de stekker uit het stopcontact, schakel het apparaat uit en laat het volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt. Dompel de behuizing, het snoer of de stekker niet onder in water of een andere vloeistof.

Gebruik nooit staalwol, schuurspunsjes, schurende schoonmaakmiddelen of metalen voorwerpen om uw snackmaker schoon te maken.

1. Schakel uw snackmaker uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u deze schoonmaakt. Laat het apparaat volledig afkoelen.
2. Veeg de platen schoon met absorberend papier of een zachte vochtige doek.

3. Maak de buitenkant van de snackmaker schoon met een zachte vochtige doek die bijna droog is uitgewrongen in een warm sopje. De bovenklep kan met een zachte droge doek worden gepoetst.
4. Druk op de ontgrendelingsknoppen van de platen en verwijder de platen uit uw snackmaker. Dompel de platen onder in warm water met zeep. Spoel met schoon water. Veeg droog met een zachte doek. Voorkom roestvorming op de ongecoate oppervlakken van de plaat door de plaat weer in uw snackmaker te plaatsen en deze gedurende één minuut met gesloten bovenklep op te warmen. De platen kunnen ook in de vaatwasmachine worden gewassen (zie Afb. 2).
5. Maak de buitenkant van de snackmaker schoon met een zachte vochtige doek die bijna droog is uitgewrongen in een warm sopje. De bovenklep kan met een zachte droge doek worden gepoetst.

AFTERSALES-SERVICE

Als het apparaat niet werkt en nog onder garantie is, kunt u hiervoor een vervanging krijgen door het defecte apparaat in te leveren bij het aankooppunt. U dient dan wel een geldig bewijs van aankoop te overhandigen. Voor meer support kunt u contact opnemen met onze afdeling voor klantenservice: **Vereinigd Koninkrijk: 0800 0287154 | Spanje: 0900 816510 | Frankrijk: 0805 542055** Voor alle andere landen kunt u het volgende nummer bellen: **+44 800 028 7154**. Er kunnen internationale beltarieven in rekening worden gebracht. U kunt ook een e-mail sturen aan: **BrevilleEurope@newellco.com**.

AFVALVERWIJDERING

Afgedankte elektrische apparaten mogen niet met het huisvuil worden weggegooid. Recycle uw apparaten indien de faciliteiten hiervoor bestaan. Stuur een e-mail aan **BrevilleEurope@newellco.com** voor verdere informatie omtrent recycling en AEEA.



TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

LUE TARKOIN JA PIDÄ TALLESSA MYÖHEMPÄÄ KÄYTTÖÄ VARTEN

Kahdeksan vuotta täyttäneet lapset, fyysisesti tai henkisesti vammaiset, aistivammaiset ja riittävää kokemusta tai tietämystä vailla olevat saavat käyttää laitetta, jos heitä on ohjattu tai opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja jos he ymmärtävät sen käyttöön liittyvät riskit. Children shall not play with the appliance. Tuotetta ei ole tarkoitettu lasten leikkikaluksi. Lapsi ei saa puhdistaa eikä huoltaa laitetta, paitsi jos hän on vähintään 8-vuotias ja toimenpide tapahtuu aikuisen valvonnassa. Pidä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.

Älä koskaan käytä laitetta ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän välityksellä.

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

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

Anna laitteen jäähtyä aina, ennen kuin puhdistat laitetta tai laitat sitä säilytykseen.

Älä upota varsinaista laitetta, sen osaa, johtoja tai pistotulppaa veteen tai muuhun nesteeseen.

Poista levyt ja puhdista ne lämpimällä saippuavedellä. Huuhtelee sitten puhtaalla vedellä. Täydet puhdistusohjeet löytyvät käyttöohjeen puhdistus-osiosta.

- Laitetta saa käyttää vain sen aiottuun käyttötarkoitukseen. Laitte on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu ulkokäyttöön.
- Varmista aina, että kätesi ovat kuivat, ennen kuin käsittelet pistoketta tai kytket laitteeseen virtaa.
- Laitteen on käytön aikana oltava vakaalla, kuivalla ja tasaisella alustalla.
- Ole varovainen, kun käytät laitetta mahdollisesti kuumuuden vaurioittamalla pinoilla. Eristetyksellä varustetun tynyn käyttöä suositellaan.
- Laitetta ei saa laittaa kuumille pinoille (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.

- Varmista, että virta on katkaistu laitteesta käytön jälkeen ja virtajohdon pistoke irrotettu pistorasiasta ennen laitteen puhdistamista.
- Älä koskaan jätä laitetta valvomatta, kun se on käytössä.

OSAT

- 1 Korkeussäädettävä valpa
- 2 Kahva
- 3 Vihreä virran merkivalo
- 4 Kellanuskea keittovalmiuden valo
- 5 Ylemmän paistolevyn irrotuspainike
- 6 Alemman paistolevyn irrotuspainike
- 7 Irrotettavat tarttumattomat välipalojen valmistuslevyt
- 8 Irrotettavat tarttumattomat vohvelilevyt
- 9 Irrotettavat tarttumattomat paninilevyt

ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖÄ

- Poista välipalalaitteet pakkauksestaan. Voit halutessasi säilyttää pakkauksen tulevaa käyttöä varten.
- Pyyhi paistolevyt imukykyisellä paperilla tai pehmeällä, kostealla liinalla.
- Puhdista voileipägrillin ulkopuoli pehmeällä, lämpimässä saippuavedessä kostutetulla liinalla, joka on puristettu lähes kuivaksi. Ulkopuoli voidaan kiillottaa pehmeällä, kuivalla liinalla.

Huomaa, että kun käytät välipalalaitetta ensimmäistä kertaa, saatat huomata lievän palaneen hajua ja jonkin verran savua. Tämä on täysin normaalia ja häviää pian.

LEVYJEN IRROTUS JA VAIHTO

- 1) Paina paistolevyn irrotuspainikkeita ja irrota levyt välipalalaitteesta. (katso kuva 2)

KÄYTTÄEN VÄLIPALALAITTEEN LEVYJÄ**Resepti-ideat**

Paahতোlepien tekeminen on helppoa ja hauskaa, ne voivat olla niin luovia tai yksinkertaisia kuin haluat ja voit tehdä hyviä välipaloja kotona syötäväksi tai matkalla.

Käyttämällä perusaineksia voit tehdä herkullisia makeita tai suolaisia ateroita minuuteissa, täydellisiä mihin aikaan päivästä tahansa. Tässä on joitain klassisia paahdettuja voileipäreseptejä, joita haluat ehkä kokeilla.

- Tuna melt (tonnikalaa, sipulia, majoneesia ja juustoa)
- Juustoa ja tomaattia
- Juustoa, papuja ja kinkkua
- Kalkkunaa, täytettä ja karpalaa
- Kinkkua, brietä, sieniä ja rucolaa
- Pekonia ja juustoa
- Kanaa, punapippuria ja briejuustoa
- Makeaa chilikanaa

- Makkaraa ja munakokkelia
- Camembertjuustoa ja karpaloa
- Suklaata ja banaania

Leivät

Saat parhaat tulokset käyttämällä supermarketin omaa merkkiä, keskikokoista, valkoista viipaloitua leipää. Vaihtelun vuoksi kannattaa kokeilla täysjyväpaahtoleipää, ranskanleipää, siemeniä sisältäviä leipiä, hapanleipää ja hedelmillä maustettuja leipiä.

Juustot

Perinteiset, helposti sulavat juustot, kuten Cheddar, Gruyere ja Emmental, sopivat erinomaisesti paahtoleipien tekoon. Resepteissämme on joukko erilaisia juustoja, mutta miksi et kokeilisi ja ryhtyisi luovaksi omien suosikkijuustojesi kanssa!

Täydellinen paahtoleipä

Varo kuumia pintoja. Leipänpaahdinlevyt kuumenevat erittäin kuumiksi. ÄLÄ KOSKETA mitään osia tai yritä poistaa tai vaihtaa leivänpaahtimen levyjä, ennen kuin ne ovat täysin jäähtyneet.

Paistamisen aikana välipalalaitteesta saattaa päästä höyryä. Älä koskaan jätä välipalalaitetta ilman valvontaa käytön aikana.

1. Kytke välipalalaite pistorasiaan ja kytke pistorasia päälle tarvittaessa. Vihreä virran merkivalo syttyy ja välipalalaite alkaa lämmitä.
2. Kun välipalalaite on täysin lämmennyt, kellanruskea valo syttyy. Tämä valo syttyy ja sammuu kypsentämisen aikana.
3. Levitä leivän ULKOPINNALLE voita tai paistamiseen sopivaa levitettä. Älä käytä vähärasvaista levitettä tai levitettä, jonka vesipitoisuus on suuri.
4. Aseta kaksi alempaa leipäviipaletta pohjalevylle "voideltu" puoli alaspäin. Käännä leivän kuoret vasemmalle ja oikealle alla esitetyllä tavalla.
5. Lisää täyte. Alempia paistolevyjä käyttämällä voit käyttää enemmän suosikkiainesosia, mutta jätä aina 2 cm: n väli täyteen ympärille alla esitetyllä tavalla. Näin välipalalaite voi muodostaa hyvän tiivisteän ja estää täyteen vuotamisen ulos. Jotta lopputulos olisi mahdollisimman hyvä, juustoa (ainoana täyteenä) saa olla enintään 60 g. Jos lisää muut ainesosia, vähennä juuston määrää niiden kompensoimiseksi. (katso kuva 3)
6. Laita jäljellä oleva leipä päälle ja voideltu puoli ylöspäin (näin paahtoleipä saa ihanan kultaisen värin kypsentämisen aikana).
7. Sulje ja lukitse kansi ja anna paistua noin 7-8 minuuttia, kunnes leipä on kullankeltainen ja kypsä. Paista voileipää pidemmän tai lyhyemmän ajan omien mieltymysten mukaan.
8. Avaa salpa ja kansi. Varo höyryä karkaamista - käytä astiapyyhettä tai patakintaita. Poista kypsä voileipä ei-metallisella lastalla. Älä käytä metalliterää, koska se voi vahingoittaa levyjen tarttumaton pintaa.

9. Kun leipä on kypsä, ole varovainen syödessäsi, koska täytteet, erityisesti hedelmät tai tomaatit, voivat olla hyvin kuumia.

Tärkeitä seikkoja:

- Jätä täyteen ympärille aina 2 cm: n väli.
- Älä koskaan ylitäytä paahtoleipäsiä.
- Ylimääräinen täyte voi vuotaa ulos ja vaikeuttaa myös salvan sulkemista.

Täydellinen vohveli

Varo kuumia pintoja. Vohvelilevyt kuumenevat. ÄLÄ KOSKETA mitään osia tai yritä poistaa tai vaihtaa vohvelilevyjä ennen kuin ne ovat täysin jäähtyneet.

Kypsennyksen aikana vohvelilaitteen ympäriltä saattaa päästä höyryä. Älä koskaan jätä vohvelilaitetta ilman valvontaa käytön aikana.

1. Kytke vohvelinlaite pistorasiaan ja kytke pistorasia tarvittaessa päälle. Vihreä virtavallo syttyy ja vohvelilaite alkaa lämmitä.
2. Kun vohvelilaite on täysin lämmennyt, kellanruskea valo syttyy. Tämä valo syttyy ja sammuu kypsentämisen aikana.
3. Avaa kahvan salpa ja avaa kansi.
4. Kaada taikinaseos varovasti alemmalle vohvelilevylle. Tehdäksesi täydellisen vohvelin, suosittelemme että kaadat kauhallisen (noin 75 ml) kunkin vohvelilevyn ruudukon keskelle. Varmista, ettet täytä vohvelilevyä liikaa, sillä seos voi läikkyä levyn reunojen yli.
5. Sulje kansi. ÄLÄ sulje salpaa kypsennyksen aikana. Näin vohveli pääsee nousemaan ja höyry vapautumaan (saatat havaita, että kansi nousee hieman vohvelin noustessa). Kypsennä vohveli reseptiajan mukaan.
6. Kun olet vohveli on kypsä, avaa kansi. Varo höyryä karkaamista - käytä astiapyyhettä tai patakintaita. Poista vohveli ei-metallisella lastalla. Älä käytä metalliterää, koska se voi vahingoittaa levyjen tarttumaton pintaa.
7. Irrota vohvelilaite pistorasiasta. Älä jätä vohvelilaitetta pistorasiaan, kun sitä ei käytetä.

Tärkeitä seikkoja:

1. ÄLÄ sulje salpaa kypsennyksen aikana, jotta vohveli pääsee nousemaan.
2. Kaada taikinaseos vohvelilevyn jokaisen ruudukon keskelle ja varmista, ettet täytä vohvelilevyä liikaa.

Täydellinen panini

Varo kuumia pintoja. Paninilevyt kuumenevat. ÄLÄ KOSKETA mitään osia tai yritä poistaa tai vaihtaa paninilevyjä ennen kuin ne ovat täysin jäähtyneet.

Paistamisen aikana välipalalaitteesta saattaa päästä höyryä. Älä koskaan jätä välipalalaitetta ilman valvontaa käytön aikana.

1. Kytke välipalalaite pistorasiaan ja kytke pistorasia päälle tarvittaessa. Vihreä virran merkkivalo syttyy ja välipalalaite alkaa lämmetä.
2. Kun välipalalaite on täysin lämmentynyt, kellanruskea valo syttyy. Tämä valo syttyy ja sammuu kypsentämisen aikana.
3. Avaa kahvan salpa ja avaa kansi ja aseta panini pohjalevyille.
4. Paahtaminen kestää noin 5-8 minuuttia. Tarkka paahtamisaika on makuasia. Se riippuu myös leipätyypistä ja käytetystä täytteestä.
5. Kun olet vohveli on kypsä, avaa kansi. Varo höyryn karkaamista - käytä astiapyyhettä tai patakintaita. Poista panini ei-metallisella lastalla. Älä käytä metalliterää, koska se voi vahingoittaa levyjen tarttumaton pinta.
6. Irrota välipalalaite pistorasiasta. Älä jätä välipalalaitetta pistorasiaan, kun sitä ei käytetä.

HOITO JA PUHDISTUS

⚠ Sammuta ja irrota välipalalaite pistorasiasta ja anna sen jäähtyä täysin ennen puhdistusta. Älä upota päärunkoa, johdinsarjaa tai pistoketta veteen tai mihinkään nesteeseen.

Älä koskaan käytä teräsvillaa, hankauspyyhkeitä, hiovia puhdistusaineita tai metallisia työvälineitä välipalalaitteen puhdistamiseen.

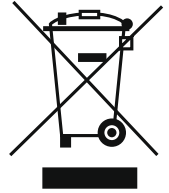
1. Ennen välipalalaitteen puhdistusta, sammuta se ja irrota verkkovirrasta. Anna laitteen jäähtyä kokonaan.
2. Pyyhi paistolevyt imukykyisellä paperilla tai pehmeällä, kostealla liinalla.
3. Puhdista voileipägrillin ulkopuoli pehmeällä, lämpimässä saippuavedessä kostutetulla liinalla, joka on puristettu lähes kuivaksi. Ulkopuoli voidaan kiillottaa pehmeällä, kuivalla liinalla.
4. Paina paistolevyn vapautuspainikkeita ja poista levyt välipalalaitteesta. Upota levyt lämpimään saippuaveteen. Huuhtelee puhtaalla vedellä. Pyyhi kuivaksi pehmeällä liinalla. Jottei hapettumaa muodostuisi levyn pinnoittamattomille pinnoille, aseta levy takaisin välipalalaitteeseen ja lämmitä sitä minuutin ajan kansi suljettuna. Paistolevyt voidaan pestä myös astianpesukoneessa (ks. kuva 2)
5. Puhdista voileipägrillin ulkopuoli pehmeällä, lämpimässä saippuavedessä kostutetulla liinalla, joka on puristettu lähes kuivaksi. Ulkopuoli voidaan kiillottaa pehmeällä, kuivalla liinalla.

MYYNIN JÄLKEINEN PALVELU

Jos laite ei toimi, mutta sen takuu on vielä voimassa, voit vaihtaa tuotteen uuteen ostopaikassasi. Huomaa, että siihen tarvitaan ostokuitti. Lisätukea saa ottamalla yhteyttä asiakaspalveluumme numeroon: **Yhdistynyt kuningaskunta: 0800 028 7154 | Espanja: 0900 81 65 10 | Ranska: 0805 542 055. Kaikki muut maat: +44 800 028 7154.** Kansainväliset hinnat voivat olla voimassa. Vaihtoehtoisesti voit lähettää sähköpostia osoitteeseen: BrevilleEurope@newellco.com.

LAITTEEN HÄVITTÄMINEN

Sähkötuotteita ei saa hävittää kotitalous-jätteiden mukana. Kierrätä laite mikäli se on mahdollista. Lähetä meille sähköpostia osoitteeseen BrevilleEurope@newellco.com niin saat lisätietoa kierrätyksestä ja WEEE-tiedoista.



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.

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

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

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

Låt alltid apparaten svalna före rengöring eller förvaring.

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

Ta bort grillplattorna och diska dem i varmt vatten med diskmedel, skölj noga av med rent vatten. (Se avsnittet rengöring för närmare detaljer).

- Använd aldrig denna apparat till någonting annat än det som den är avsedd för. Denna apparat är endast avsedd för hushållsanvändning. Apparaten får inte användas utomhus.
- Se alltid till att dina händer är torra innan du hanterar stickkontakten eller slår på apparaten.
- Använd alltid apparaten på ett stabilt, säkert, torrt och jämnt underlag.

- Var försiktig när du använder apparaten på ytor som kan skadas av värme. Använd ett karottunderlägg eller annat värmemetalligt material.
- Apparaten får inte placeras på eller i närheten av underlag som kan vara varma (t.ex. häll/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.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt medan den är i bruk.

DELAR

- 1 Spärr med justerbar höjd
- 2 Handtag
- 3 Grön strömlampa
- 4 Orange lampa för tillagning
- 5 Frigöringsknapp för övre kokplatta
- 6 Frigöringsknapp för nedre kokplatta
- 7 Avtagbara smörgårplattor med non-stick-beläggning
- 8 Avtagbara väffelplattor med non-stick-beläggning
- 9 Avtagbara paniniplattor med non-stick-beläggning

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

- Packa upp din snackmaskin. Du kanske vill behålla förpackningen för framtida bruk.
- Torka av kokplattorna med absorberande papper eller en mjuk fuktig trasa.
- Rengör utsidan av din snackmaskin med en mjuk fuktig trasa med varmt tvålatten som har vridits nästan torr i. Överdraget kan poleras med en mjuk torr trasa.

Observera att när du använder din snackmaskin första gången kan du märka en lätt brännande lukt och lite rök. Detta är helt normalt och kommer snart att försvinna.

TA BORT OCH BYTA PLATTOR

- 1) Tryck på kokplattans frigöringsknappar och ta bort plattorna från snackmaskinen. (se bild 2)

ANVÄNDA DINA SMÖRGÅSPLATTOR**Receptidéer**

Att göra toast är enkelt och roligt, de kan vara så kreativa eller så enkla som du vill och göra fantastiska snacks oavsett om de äts hemma eller när du är ute.

Med hjälp av basingredienser kan läckra söta eller salta måltider göras på några minuter, perfekt för alla tider på dagen. Här följer några klassiska recept på varma smörgåsar som du kanske vill prova.

- Tonfisk och ost (tonfisk, lök, majonnäs och ost)
- Ost och tomat

- Ost, bönor och skinka
- Kalkon, fyllning och tranbär
- Skinka, Brie, svamp och rucola
- Bacon och ost
- Kyckling, röd paprika och Brie
- Sweet chili kyckling
- Korv och ägggröra
- Camembert och tranbär
- Choklad och banan

Bröd

För bästa resultat, använd ett medeltjockt, vitt skivat bröd från egen etikett. För variation, varför inte prova att använda grovt bröd, i dansk stil, fröbröd, surdeg och fruktbröd.

Ostar

Klassiska ostar som smälter lätt som Cheddar, Gruyere och Emmental är utmärkte toaster. Vi har inkluderat några olika ostar i våra recept men varför inte experimentera och vara kreativ med dina egna favoritostar!

Den perfekta toasten

Var försiktig runt heta ytor. Smörgåsplattorna blir väldigt varma. RÖR INTE vid några delar eller försök att ta bort eller byta ut smörgåsplattorna tills de är helt svalnade.

Ånga kan strömma ut från snackmaskinen under tillagning.

Lämna aldrig din snackmaskin utan uppsikt när den används.

1. Anslut din snackmaskin till eluttaget och slå på uttaget om det behövs. Den gröna strömlampan tänds och din snackmaskin börjar värmas upp.
2. När din snackmaskin är riktigt uppvärmd tänds den orange lampan för tillagning. Denna lampa kommer att tändas och slockna under tillagningen.
3. Bred brödets UTSIDA med smör eller ett pålägg som lämpligt för matlagning. Använd inte pålägg med låg fetthalt eller med hög vattenhalt.
4. Lägg de två nedre brödkivorna på bottenplattan med den "smörade" sidan nedåt. Vänd brödkanterna till vänster och höger enligt bilden nedan.
5. Tillsätt fyllningen. De djupare kokplattorna gör att du kan använda fler av dina favorit ingredienser men tillåt alltid ett 2 cm mellanrum runt fyllningen som visas nedan. Detta gör att din snackmaskin kan bilda en bra tätning och förhindra att fyllningen läcker ut. För bästa resultat bör den maximala mängden ost, när den används som en enda ingrediens, inte överstiga 60 g. Om du lägger till andra ingredienser ska du använda mindre ost för att kompensera för dem. (se bild 3)
6. Lägg resten av brödet ovanpå med den smörade sidan på utsidan (detta ger din toast en härlig gyllene färg under tillagningen).

7. Stäng och lås locket och låt koka i ca 7-8 minuter tills den är gyllene och väl tillagad. Låt smörgåsen stå i snackmaskinen mer eller kortare tid efter smak.
8. Släpp spärren och öppna locket. Se upp för ånga som kan komma ut – använd en kökshandduk eller använd ugnshandskar. Ta bort den tillagade smörgåsen med en icke-metallisk spatel. Använd inte ett metallblad eftersom det kan skada plattornas non-stick-beläggning.
9. Var försiktig när du äter den färdiga smörgåsen eftersom fyllningar, särskilt frukt eller tomater, kan vara väldigt varma.

Viktiga punkter:

- Tillåt alltid ett 2 cm mellanrum runt fyllningen.
- Fyll aldrig din toast för mycket.
- För mycket fyllning kan läcka ut och även göra att spärren är svår att stänga.

Den perfekta väfflan

Var försiktig runt heta ytor. Väffelplattorna blir väldigt varma.

RÖR INTE vid några delar eller försök att ta bort eller byta ut väffelplattorna tills de har svalnat helt.

Ånga kan komma ut runt väffelmaskinen under tillagning.

Lämna aldrig din väffelmaskin utan uppsikt när den används.

1. Anslut din väffelmaskin till eluttaget och slå på uttaget vid behov. Den gröna strömlampan tänds och din väffelmaskin börjar värmas upp.
2. När din väffelmaskin är helt uppvärmd tänds den orange lampan för tillagning. Denna lampa kommer att tändas och slockna under tillagningen.
3. Lossa spärren på handtaget och öppna locket.
4. Häll försiktigt smetblandningen i den nedre väffelplattan. För den perfekta väfflan rekommenderar vi att du håller en slev (ca 75 ml) i mitten av varje ruta på väffelplattan. Se till att du inte överfyller väffelplattan eftersom blandningen kan rinna över plattans kanter.
5. Stäng locket. KLÄM INTE spärren under tillagning. Detta gör att väfflorna kan jäsa och ångan släpps ut (du kanske märker att locket lyfts något när väfflorna jäser). Tillaga väfflan enligt receptets tid.
6. Öppna locket när den är tillagad. Se upp för ånga som kommer ut – vi rekommenderar att du använder en kökshandduk eller bär ugnshandskar. Ta bort väfflan med en icke-metallisk spatel. Använd inte ett metallblad eftersom det kan skada plattornas non-stick-beläggning.
7. Koppla bort din väffelmaskin från eluttaget. Lämna inte väffelmaskinen ansluten när den inte används.

Viktiga punkter:

1. KLÄM INTE spärren under tillagning eftersom vägglan kan jäsa.
2. Häll smetblandningen i mitten av varje ruta på väffelplattan och se till att du inte överfyller väffelplattan.

Den perfekta paninin

Var försiktig runt heta ytor. Paniniplattorna blir väldigt varma. RÖR INTE vid några delar eller försök att ta bort eller byta ut paniniplattorna tills de har svalnat helt.

Ånga kan strömma ut från snackmaskinen under tillagning. Lämna aldrig din snackmaskin utan uppsikt när den används.

1. Anslut din snackmaskin till eluttaget och slå på uttaget om det behövs. Den gröna strömlampan tänds och din snackmaskin börjar värmas upp.
2. När din snackmaskin är riktigt uppvärmd tänds den orange lampan för tillagning. Denna lampa kommer att tändas och slockna under tillagningen.
3. Lossa spärren på handtaget och öppna locket och placera paninin på den nedre kokplattan.
4. Rostningen tar cirka 5-8 minuter. Den exakta rostningstiden är en smaksak. Det beror också på vilken typ av bröd och vilken typ av fyllning som används.
5. Öppna locket när den är tillagad. Se upp för ånga som kommer ut – vi rekommenderar att du använder en kökshandduk eller bär ugnshandskar. Ta bort paninin med en icke-metallisk spatel. Använd inte ett metallblad eftersom det kan skada plattornas non-stick-beläggning.
6. Koppla bort din snackmaskin från eluttaget. Lämna inte snackmaskinen ansluten när den inte används.

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

⚠ Koppla ur och stäng av din snackmaskin och låt den svalna helt innan du rengör den. Sänk inte ner huvuddelen, sladden eller kontakten i vatten eller vätska av något slag.

Använd aldrig stålull, skursvampar, slipande rengöringsmedel eller metallredskap för att rengöra din snackmaskin.

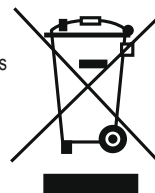
1. Stäng av snackmaskinen och koppla ur den från vägguttaget innan du rengör den. Låt den svalna helt.
2. Torka av kokplattorna med absorberande papper eller en mjuk fuktig trasa.
3. Rengör utsidan av din snackmaskin med en mjuk fuktig trasa med varmt tvålsvatten som har vridits nästan torr i. Överdraget kan poleras med en mjuk torr trasa.
4. Tryck på kokplattans frigöringsknappar och ta bort plattorna från snackmaskinen. Lägg plattorna i varmt tvålsvatten. Skölj med rent vatten. Torka av med en mjuk trasa. För att undvika att oxid bildas på plattans obelagda ytor, sätt tillbaka plattan i din snackmaskin och värm i en minut med locket stängt. Kokplattorna kan även diskas i diskmaskin. (se bild 2)
5. Rengör utsidan av din snackmaskin med en mjuk fuktig trasa med varmt tvålsvatten som har vridits nästan torr i. Överdraget kan poleras med en mjuk torr trasa.

SERVICE EFTER FÖRSÄLJNING

Om apparaten inte fungerar men omfattas av garanti ska du returnera produkten till det ställe där den köptes för byte. Var medveten om att ett giltigt inköpsbevis kommer att krävas. Om du behöver ytterligare support kontaktar du vår kundtjänstavdelning på: **Storbritannien: +44-(0)800 028 7154 | Spanien: +34-(0)900 81 65 10 | Frankrike: +33-(0)805 542 055. För alla övriga länder, ring +44-800 028 7154.** Internationella taxor kan gälla. Alternativt kan du skicka e-post till: **BrevilleEurope@newellco.com.**

AVFALLSHANTERING

Kasserade elprodukter ska inte slängas tillsammans med hushållsavfall. Återvinn dem på avsedda anläggningar. Skicka e-post till oss på BrevilleEurope@newellco.com om du vill veta mer om återvinning och WEEE-direktivet för hantering av elektriskt och elektroniskt avfall.



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

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

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

Udržujte přístroj a přívodní kabel mimo dosah dětí mladších než 8 let.

Zařízení nikdy neovládejte pomocí externího časovače nebo dálkového ovladače.

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

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

Před čištěním či uschováním vždy nechejte zařízení vychladnout.

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

Vyjměte plotýnky a umyjte je v teplé mýdlové vodě, opláchněte je čistou vodou. (Podrobné informace najdete v sekci Čištění).

- Nikdy nepoužívejte toto zařízení k jinému účelu, než k jakému je určeno. Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Nepoužívejte toto zařízení venku.
- Před manipulací se zástrčkou nebo před zapnutím zařízení se ujistěte, že máte suché ruce.
- Zařízení vždy používejte na stabilním, bezpečném, suchém a rovném povrchu.
- Při používání zařízení na povrchu, který může být poškozen vlivem tepla je třeba postupovat s opatrností. Doporučuje se použití izolované podložky.
- 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.
- Během používání nikdy nenechávejte zařízení bez dozoru.

DÍLY

- 1 Západa s nastavitelnou výškou
- 2 Násada
- 3 Zelená kontrolka napájení
- 4 Oranžové světlo Připraveno k vaření
- 5 Tlačítko uvolnění horní ohřívací desky
- A Tlačítko uvolnění spodní ohřívací desky
- 7 Odnímatelné nepřilnavé desky na přípravu svačiny
- 8 Odnímatelné nepřilnavé desky na vařování
- 9 Odnímatelné nepřilnavé desky na panini

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Vybalte nástroj na přípravu svačiny. Obal si můžete ponechat pro budoucí použití.
- Ohřívací desky otřete savým papírem nebo měkkým vlhkým hadříkem.
- Očistěte vnější stranu vašeho nástroje na přípravu svačiny měkkým vlhkým hadříkem z teplé mýdlové vody, který byl vyždímán téměř do sucha. Krypt lze leštit měkkým suchým hadříkem.

Při prvním použití nástroje na přípravu svačin můžete zaznamenat mírný zápach spálení a trochu kouře. To je zcela normální a brzy zmizí.

DEMONTÁŽ A VÝMĚNA DESEK

- 1) Stiskněte tlačítka pro uvolnění varné desky a vyjměte desky z nástroje na přípravu svačiny (viz obr. 2).

POUŽITÍ DESEK NA PŘÍPRAVU SVAČINY**Nápady na recepty**

Příprava toustů je snadná a zábavná. Mohou být tak kreativní nebo tak jednoduché, jak se vám líbí, a jsou z nich skvělé svačiny, ať už na doma, nebo na cesty.

Pomocí základních ingrediencí můžete během několika minut připravit lahodná sladká nebo slaná jídla, která jsou ideální pro jakoukoli denní dobu. Zde je několik klasických receptů na sendviče, které můžete vyzkoušet.

- Zapečený toust s tuňákem (tuňák, cibule, majonéza a sýr)
- Sýr a rajčata
- Sýr, fazole a šunka
- Krůta, nádivka a brusinky
- Šunka, brie, žampiony a rukola
- Slanina a sýr
- Kuře, červená paprika a brie

- Kuřecí sladké chilli
- Klobása a míchaná vejce
- Camembert a brusinky
- Čokoláda a banán

Pečivo

Pro dosažení nejlepších výsledků použijte střední, bílý krájený chléb supermarketové značky. Jako obměnu můžete zkusit použít celozrnný chléb, chléb dánského stylu, chleby se semínky, kváskový chléb nebo ovocné chleby.

Sýry

Klasické sýry, které se snadno rozpouštějí, jako čedar, gruyere a ementál, jsou na tousty výborné. Do receptů jsme dali několik různých sýrů, ale může experimentovat, být kreativní a použít svoje oblíbené sýry!

Perfektní toustíky

Dávejte pozor na horké povrchy. Desky sendvičovače jsou velmi horké. NEDOTÝKEJTE SE žádné části ani se nepokoušejte vyjmout ani vyměnit desky sendvičovače, dokud zcela nevychladnou.

Během přípravy může z nástroje na přípravu svačiny unikat pára. Během používání nikdy nenechávejte svůj nástroj na přípravu svačiny bez dozoru.

1. Zapojte nástroj na přípravu svačiny do síťové zásuvky a v případě potřeby zásuvku zapněte. Rozsvítí se zelená kontrolka napájení a nástroj na přípravu svačiny se začne zahřívat.
2. Když je nástroj na přípravu svačiny zcela zahřátý, rozsvítí se oranžová kontrolka. Připraveno k vaření. Tato kontrolka se během přípravy rozsvítí a zhasne.
3. Natřete VNĚJŠÍ stranu pečiva máslem nebo pomazánkou vhodnou k vaření. Nepoužívejte pomazánku s nízkým obsahem tuku ani pomazánku s vysokým obsahem vody.
4. Položte dva spodní krajíce pečiva na spodní desku namazanou stranou dolů. Kůrky pečiva musí směřovat vlevo a vpravo, jak je znázorněno níže.
5. Přidejte náplň. Hlubší ohřívací desky vám umožní použít více vašich oblíbených ingrediencí, ale vždy nechte kolem náplně mezeru 2 cm, jak je znázorněno níže. To umožní, aby byl nástroj na přípravu svačiny těsný a nedocházelo k úniku náplně. Pro dosažení nejlepších výsledků by maximální množství sýra jako jediné ingredience nemělo překročit 60 g. Pokud přidáte další přísady, pro kompenzaci snižte množství sýra (viz obr. 3).
6. Umístěte zbývající pečivo nahoru máslovou stranou ven (to dodá vašemu toustu během přípravy krásnou zlatavou barvu).
7. Zavřete a zajistěte víko západkou a nechte ohřívat asi 7–8 minut dozlatova a do uvaření. Podle chuti nechte sendvič v toustovači delší nebo kratší dobu.

8. Uvolněte západku a otevřete víko. Dávejte pozor na unikající páru – použijte utěrku nebo chňapky. Hotový sendvič vyjměte nekovovou špachtlí. Nepoužívejte kovový nůž, protože by mohlo dojít k poškození nepřilnavého povrchu desek.
9. Po uvaření dávejte pozor, když jíte, protože náplně, zejména ovoce nebo rajčata, mohou být velmi horké.

Důležité body:

- Vždy nechte kolem náplně 2cm mezeru.
- Nikdy toust nepřepíňujte.
- Příliš mnoho náplně může vytéct a také komplikovat zajištění západky.

Perfektní vafle

Dávejte pozor na horké povrchy. Vaflovací desky jsou velmi horké. NEDOTÝKEJTE SE žádné části ani se nepokoušejte vyjmout ani vyměnit desky vaflovače, dokud zcela nevychladnou.

Během přípravy může z vaflovače unikat pára. Během používání nikdy nenechávejte vaflovač bez dozoru.

1. Zapojte vaflovač do síťové zásuvky a v případě potřeby zásuvku zapněte. Rozsvítí se zelená kontrolka napájení a vaflovač se začne zahřívat.
2. Když je vaflovač zcela zahřátý, rozsvítí se oranžová kontrolka. Připraveno k vaření. Tato kontrolka se během přípravy rozsvítí a zhasne.
3. Odjistěte západku na násadě a otevřete víko.
4. Opatrně nalijte těsto do spodní desky vaflovače. Pro perfektní vafle doporučujeme nalít do středu každé mřížky desky vaflovače jednu naběračku (asi 75 ml). Desku vaflovače nepřepíňujete, protože by se směs mohla přelit přes okraje desky.
5. Zavřete víko. Během přípravy západku NEZAJIŠŤUJTE. To umožňuje, aby vafle nakynuly a pára se uvolňovala (můžete si všimnout, že se víko mírně zvedne, když vafle kyne). Vafli připravujte dobu uvedenou v receptu.
6. Až bude hotová, otevřete víko. Dávejte pozor na unikající páru – doporučujeme použít utěrku nebo chňapky. Vafli vyjměte nekovovou špachtlí. Nepoužívejte kovový nůž, protože by mohlo dojít k poškození nepřilnavého povrchu desek.
7. Odpojte vaflovač ze síťové zásuvky. Pokud vaflovač nepoužíváte, nenechávejte ho zapojený.

Důležité body:

1. Během přípravy západku NEZAJIŠŤUJTE, aby mohla vafle nakynout.
2. Nalijte směs těsta do středu mřížky desky vaflovače a nepřepíňujte ji.

Perfektní panini

Dávejte pozor na horké povrchy. Desky na panini jsou velmi horké. NEDOTÝKEJTE SE žádné části ani se nepokoušejte vyjmout ani vyměnit desky na panini, dokud zcela nevychladnou.

Během přípravy může z nástroje na přípravu svačiny unikat pára. Během používání nikdy nenechávejte svůj nástroj na přípravu svačiny bez dozoru.

1. Zapojte nástroj na přípravu svačiny do síťové zásuvky a v případě potřeby zásuvku zapněte. Rozsvítí se zelená kontrolka napájení a nástroj na přípravu svačiny se začne zahřívat.
2. Když je nástroj na přípravu svačiny zcela zahřátý, rozsvítí se oranžová kontrolka Připraveno k vaření. Tato kontrolka se během přípravy rozsvítí a zhasne.
3. Uvolněte západku na násadě, otevřete víko a umístěte panini na spodní ohřívací desku.
4. Opékání by mělo trvat přibližně 5–8 minut. Přesný čas opékání záleží na chuti. Závisí na typu chleba a typu použité náplně.
5. Až bude hotová, otevřete víko. Dávejte pozor na unikající páru – doporučujeme použít utěrku nebo chňapky. Panini odstraňte nekovovou špachtlí. Nepoužívejte kovový nůž, protože by mohlo dojít k poškození nepřilnavého povrchu desek.
6. Odpojte nástroj na přípravu svačiny ze síťové zásuvky. Nenechávejte nástroj na přípravu svačiny zapojený, když se nepoužívá.

PÉČE A ČIŠTĚNÍ

⚠ Odpojte a vypněte nástroj na přípravu svačiny a nechte ho před čištěním zcela vychladnout. Neponořujte samotný přístroj, sadu kabelů ani zástrčku do vody ani kapaliny jakéhokoli druhu.

Nikdy nepoužívejte ocelovou vlnu, drátěnky, abrazivní čisticí prostředky ani kovové nástroje k čištění nástroje na přípravu svačiny.

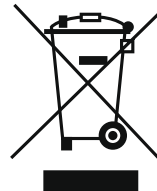
1. Před čištěním nástroje na výrobu svačiny ho vypněte a odpojte ze sítě. Nechte ho úplně vychladnout.
2. Ohřívací desky otřete savým papírem nebo měkkým vlhkým hadříkem.
3. Očistěte vnější stranu vašeho nástroje na přípravu svačiny měkkým vlhkým hadříkem z teplé mýdlové vody, který byl vyždímán téměř do sucha. Kryt lze leštit měkkým suchým hadříkem.
4. Stiskněte tlačítka pro uvolnění varné desky a vyjměte desky z nástroje na přípravu svačiny. Ponořte talíře do teplé, mýdlové vody. Opláchněte čistou vodou. Osušte měkkým hadříkem. Aby se zabránilo oxidaci na nechráněných plochách desek, vložte desku zpět do nástroje na přípravu svačiny a zahřívejte po dobu jedné minuty se zavřeným víkem. Ohřívací desky lze také umýt v myčce nádobí (viz obr. 2).
5. Očistěte vnější stranu vašeho nástroje na přípravu svačiny měkkým vlhkým hadříkem z teplé mýdlové vody, který byl vyždímán téměř do sucha. Kryt lze leštit měkkým suchým hadříkem.

POPRODEJNÍ SERVIS

Pokud přístroj nefunguje, ale stále je v záruční lhůtě, vraťte ho prodejci a požádejte o výměnu či opravu. Pamatujte, že při reklamaci bude vyžadován platný doklad o koupi. Pokud budete potřebovat další podporu, obraťte se na naše oddělení služeb zákazníkům: **Spojené království: 0800 028 7154 | Španělsko: 0900 81 65 10 | Francie: 0805 542 055. Všechny ostatní země: +44 800 028 7154.** Mohou být účtovány poplatky za mezinárodní hovor. Případně nám můžete napsat na e-mailovou adresu: **BrevilleEurope@newellco.com.**

LIKVIDACE ODPADU

Odpadní elektrická zařízení by neměla být likvidována společně s domovním odpadem. Pokud je to možné, měla by být odevzdána k řádné recyklaci. Další informace týkající se recyklace a odpadních elektrických a elektronických zařízení (OEEZ) získáte na adrese **BrevilleEurope@newellco.com.**



DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

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

Tento spotrebič môžu používať deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami alebo nedostatkom skúseností či znalostí, ak sú pod dohľadom alebo boli náležite poučené o bezpečnom používaní spotrebiča a chápu súvisiace riziká. Deti by sa so spotrebičom nemali hrať. Čistenie a údržbu výrobku nesmú vykonávať deti mladšie ako 8 rokov a deti bez dohľadu.

Udržujte prístroj a prívodný kábel mimodosahu detí mladších ako 8 rokov.

Spotrebič nikdy neovládate pomocou externého časovača alebo samostatného diaľkového ovládania.

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

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

Pred čistením alebo odložením nechajte spotrebič vychladnúť.

Žiadnu časť výrobku ani napájací kábel a zástrčku nikdy neponárajte do vody alebo inej kvapaliny.

Vyberte platne a vyčistite ich v teplej mydlovej vode, opláchnite ich čistou vodou. (Podrobné informácie nájdete v časti Čistenie.)

- Tento výrobok nikdy nepoužívajte na iný než určený účel. Výrobok je určený iba pre používanie v domácnosti. Výrobok nepoužívajte vo vonkajšom prostredí.
- Výrobok pripájajte do zásuvky alebo zapínajte iba so suchými rukami.
- Výrobok vždy používajte na stabilnom, bezpečnom suchom a rovnom povrchu.
- Pri používaní spotrebiča na povrchoch, ktoré môžu byť poškodené teplom, je potrebná opatnosť. Odporúča sa použitie izolovanej podložky.
- Spotrebič nikdy nekladte na horúce povrchy (napríklad plynový alebo elektrický sporák) ani vedľa nich.
- Napájací kábel nikdy nenechajte visieť cez hranu pracovnej dosky a zabráňte jeho styku s horúcimi povrchmi alebo jeho zauzleniu, zalomeniu alebo stlačeniu.
- Prístroj nepoužívajte, ak spadol na zem alebo sú na ňom viditeľné znaky poškodenia.

- Po použití a pred čistením spotrebiča sa presvedčte, že spotrebič je vypnutý a odpojený od sieťového napájania.
- Výrobok pri používaní nenechávajte bez dozoru.

DIELY

- 1 Západka s nastaviteľnou výškou
- 2 Rukoväť
- 3 Zelená kontrolka napájania
- 4 Žlté svetlo pripravené na zapekanie
- 5 Tlačidlo uvoľnenia hornej platne
- 6 Tlačidlo uvoľnenia spodnej platne
- 7 Odnímateľné nepriľnavé platne toastovača
- 8 Odnímateľné nepriľnavé platne na vafle
- 9 Odnímateľné nepriľnavé platne na panini

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Vybaľte svoj toastovač. Možno budete chcieť ponechať obal pre budúce použitie.
- Platne utrite absorpčným papierom alebo mäkkou vlhkou handričkou.
- Vonkajšiu časť vášho toastovača očistíte mäkkou vlhkou handričkou, ktorá bola vyžmýkaná takmer do sucha v teplej mydlovej vode. Kryt je možné leštiť mäkkou suchou handričkou.

Všimnite si, že pri prvom použití toastovača si môžete všimnúť mierny zápach pálenia a trochu dymu. To je úplne normálne a čoskoro zmizne.

ODSTRÁNENIE A VÝMENA PLATNÍ

- 1) Stlačte tlačidlá na uvoľnenie platní a vyberte dosky z toastovača. (pozri obr. 2)

POMOCOU PLATNÍ TOASTOVAČA**Nápady na recepty**

Príprava toastov je jednoduchá a zábavná, môžu byť tak kreatívne alebo jednoduché, ako sa vám páči, a robiť skvelé občerstvenie, či už sa jedia doma alebo na cestách.

Pomocou základných ingrediencií môžete pripraviť chutné sladké alebo slané jedlá v priebehu niekoľkých minút, ideálne pre akúkoľvek dennú dobu. Tu sú niektoré klasické sendvičové recepty, ktoré by ste mohli chcieť vyskúšať.

- Tavený tuniak (tuniak, cibuľa, majonéza a syr)
- Syr a paradajky
- Syr, fazuľa a šunka
- Turecko, plnka a brusnice
- Šunka, syr Brie, šunka a rukola
- Slanina a syr
- Kuracie mäso, červená paprika a brie
- Kuracie sladké chilli
- Klobása a miešané vajcia

- Camembert a brusnice
- Čokoláda a banán

Chlieb

Pre dosiahnutie najlepších výsledkov použite stredné, biele plátky chleba zo supermarketu. Pre rozmanitosť môžete skúsiť použiť celozrnný chlieb, chlieb v dánskom štýle, chleby so semenkami, kyslé cesto a ovocné chleby.

Syry

Klasické syry, ktoré sa ľahko rozpúšťajú ako Cheddar, Gruyere a Emmental, robia vynikajúce toasty. Zahrnuli sme niekoľko rôznych syrov do našich receptov, ale môžete experimentovať a byť kreatívny s vašimi vlastnými obľúbenými syrmi!

Perfektný toastie

Dávajte pozor na horúce povrchy. Platne na toastovanie sendvičov sú veľmi horúce. Nedotýkajte sa žiadnych častí ani sa nepokúšajte odstrániť alebo vymeniť platne na toastovanie sendvičov, kým úplne nevychladnú.

Para môže uniknúť z okolia toastovača počas zapekania. Nikdy nenechávajte svoj toastovač bez dozoru počas používania.

1. Zapojte toastovač do elektrickej zásuvky a v prípade potreby zásuvku zapnite. Rozsvieti sa zelená kontrolka napájania a váš toastovač sa začne zahrievať.
2. Keď je váš toastovač úplne zahriaty, rozsvieti sa žlté svetlo pripravené na zapekanie. Toto svetlo sa rozsvieti a zhasne počas zapekania.
3. VONKAJŠIU časť chleba potrite maslom alebo nátiarkou vhodnou na zapekanie. Nepoužívajte pomazánky s nízkym obsahom tuku alebo také, ktoré majú vysoký obsah vody.
4. Položte dva spodné plátky chleba na spodnú platňu „maslom“ dole. Obráťte kôrky chleba doľava a doprava, ako je znázornené nižšie.
5. Pridajte plnku. Hlbšie platne vám umožnia použiť viac vašich obľúbených ingrediencií, ale vždy nechajte 2 cm medzeru okolo náplne, ako je znázornené nižšie. To umožní vašmu toastovaču vytvoriť dobré tesnenie a zabrániť úniku náplne. Pre dosiahnutie najlepších výsledkov maximálne množstvo syra, ak sa používa ako jediná zložka, nemá prekročiť 60 g. Ak pridáte ďalšie prísady, znížte množstvo syra, aby ste ich kompenzovali. (pozri obr. 3)
6. Zvyšný chlieb položte navrch s maslovou stranou na vonkajšej strane (to dodá vášmu toastu krásnu zlatistú farbu počas prípravy).
7. Zatvorte a prilepte veko a nechajte zapekať približne 7-8 minút, kým nie je zlatistý a zapečený. Sendvič nechajte v hriankovači viac alebo menej času podľa chuti.
8. Uvoľnite západku a otvorte veko. Dávajte si pozor na únik pary - použite utierku alebo nosťe chňapky. Zapečený sendvič odstráňte nekovovou špachtľou. Nepoužívajte kovový nôž, pretože by to mohlo poškodiť neprírodný povrch platní.

9. Po zapečení dávajte pozor, keď jete, pretože náplne, najmä ovocie alebo paradajky, môžu byť veľmi horúce.

Dôležité body:

- Vždy nechajte okolo náplne 2 cm medzeru.
- Nikdy nepreplňujte svoj toast.
- Príliš veľa náplne môže uniknúť a tiež sťažiť zatvorenie západky.

Perfektné vafle

Dávajte pozor na horúce povrchy. Vaflovacie platne sú veľmi horúce. NEDOTÝKAJTE sa žiadnych častí, ani sa nepokúšajte odstrániť alebo vymeniť vaflovacie platne, kým úplne nevychladnú.

Para môže počas zapekania uniknúť z okolia vaflovača.

Nikdy nenechávajte vaflovač počas používania bez dozoru.

1. Zapojte vaflovač do sieťovej zásuvky a v prípade potreby zásuvku zapnite. Rozsvieti sa zelená kontrolka napájania a váš vaflovač sa začne zahrievať.
2. Keď sa vaflovač úplne zahreje, rozsvieti sa žlté svetlo pripravené na zapekanie. Toto svetlo sa rozsvieti a zhasne počas zapekania.
3. Uvoľnite západku na rukováti a otvorte veko.
4. Opatrne naliate cesto zmes do spodnej vaflovej platne. Pre dokonalé vafle odporúčame nalívať naberačkou (asi 75 ml) do stredu každej mriežky platne na vafle. Uistite sa, že platňu na vafle nepreplňujete, pretože zmes sa môže preliať cez okraje dosky.
5. Zatvorte veko. Počas zapekania nepripínajte západku. To umožňuje, aby vafle stúpali a para sa uvoľňovala (môžete si všimnúť, že sa veko mierne zdvihne, keď vafle stúpajú). Vafle pečieme podľa receptu.
6. Po upečení otvorte veko. Dávajte si pozor na unikajúcu paru – odporúčame použiť utierku alebo rukavice do rúry. Vafle odstráňte nekovovou špachtľou. Nepoužívajte kovový nôž, pretože by to mohlo poškodiť neprírodný povrch platní.
7. Odpojte vaflovač zo sieťovej zásuvky. Nenechávajte vaflovač zapojený, keď sa nepoužíva.

Dôležité body:

1. Počas pečenia nepripínajte západku, aby vafle stúpali.
2. Nalejte cesto do stredu každej mriežky platne na vafle a uistite sa, že ste vaflovú dosku nepreplnili.

Dokonalé panini

Dávajte pozor na horúce povrchy. Platne na panini sú veľmi horúce. Nedotýkajte sa žiadnych častí, ani sa nepokúšajte odstrániť alebo vymeniť platne na panini, kým úplne nevychladnú.

Para môže uniknúť z okolia toastovača počas zapekania. Nikdy nenechávajte svoj toastovač bez dozoru počas používania.

1. Zapojte toastovač do elektrickej zásuvky a v prípade potreby zásuvku zapnite. Rozsvieti sa zelená kontrolka napájania a váš toastovač sa začne zahrievať.

- Keď je váš toastovač úplne zahriaty, rozsvieti sa žlté svetlo pripravené na zapekanie. Toto svetlo sa rozsvieti a zhasne počas zapekania.
- Uvoľnite západku na rukoväti a otvorte veko a umiestnite panini na spodnú platňu.
- Zapekanie by malo trvať približne 5-8 minút. Presný čas zapekania bude otázkou vkusu. Bude tiež závisieť od typu chleba a typu použitej náplne.
- Po upečení otvorte veko. Dávajte si pozor na unikajúcu paru – odporúčame použiť utierku alebo rukavice do rúry. Panini odstráňte nekovovou špachtľou. Nepoužívajte kovový nôž, pretože by to mohlo poškodiť neprínavý povrch platní.
- Odpojte toastovač zo sieťovej napájacej zásuvky. Nenechávajte toastovač zapojený, keď sa nepoužíva.

STAROSTLIVOSŤ A ČISTENIE

⚠ Odpojte a vypnite svoj toastovač a pred čistením ho nechajte úplne vychladnúť. Hlavné teleso, súpravu káblov ani zástrčku neponárajte do vody alebo kvapaliny akéhokoľvek druhu.

Na čistenie toastovača nikdy nepoužívajte oceľovú vlnu, drátenky, abrazívne čistiace prostriedky alebo kovové náradie.

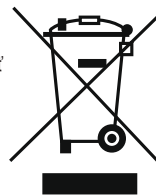
- Pred čistením toastovača ho vypnite a odpojte zo siete. Nechajte úplne vychladnúť.
- Platne utrite absorpčným papierom alebo mäkkou vlhkou handričkou.
- Vonkajšiu časť vášho toastovača očistite mäkkou vlhkou handričkou, ktorá bola vyžmýkaná takmer do sucha v teplej mydlovej vode. Kryt je možné leštiť mäkkou suchou handričkou.
- Stlačte tlačidlá na uvoľnenie platne a vyberte dosky z toastovača. Platne ponorte do teplej mydlovej vody. Opláchnite čistou vodou. Utrite do sucha mäkkou handričkou. Aby sa zabránilo tvorbe oxidu na nepotiahnutých povrchoch platne, vložte dosku späť do vášho toastovača a zohrievajte jednu minútu so zatvoreným vekom. Platne je možné umývať aj v umývačke riadu. (pozri obr. 2)
- Vonkajšiu časť vášho toastovača očistite mäkkou vlhkou handričkou, ktorá bola vyžmýkaná takmer do sucha v teplej mydlovej vode. Kryt je možné leštiť mäkkou suchou handričkou.

POPREDAJNÝ SERVIS

V prípade, že spotrebič nefunguje, ale je v záruke, vráťte výrobok na miesto, kde bol zakúpený, a požiadajte o jeho výmenu. Upozorňujeme, že budete potrebovať platný doklad o kúpe. Ak potrebujete ďalšiu podporu, kontaktujte naše oddelenie služieb zákazníkom na čísle: **Spojene kráľovstvo: 0800 028 7154 | Španielsko: 0900 81 65 10 | Francúzsko: 0805 542 055. V prípade všetkých ostatných krajín volajte na číslo +44 800 028 7154.** Môžu sa uplatňovať medzinárodné sadzby. Prípadne pošlite e-mail na adresu: **BrevilleEurope@newellco.com.**

LIKVIDÁCIA ODPADU

Odpadové elektrické výrobky sa nesmú likvidovať s domovým odpadom. Ak sú k dispozícii vhodné zariadenia, využite možnosť recyklácie. Ak potrebujete ďalšie informácie o recyklácii a OEEZ, napíšte nám e-mail na adresu BrevilleEurope@newellco.com.



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

Urządzenie to może być używane przez dzieci od 8. roku życia oraz osoby ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby nieposiadające doświadczenia ani wiedzy, pod warunkiem, że korzystają one z urządzenia pod nadzorem lub zostały poinstruowane, w jaki sposób używać urządzenia w sposób bezpieczny oraz mają świadomość ryzyka związanego z jego użytkowaniem.

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

Urządzenie wraz z przewodem należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia.

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

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

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

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.

Wymij płyty grzejne i umyj je w ciepłej wodzie z mydłem, a następnie spłucz czystą wodą. (Więcej informacji zamieszczono w sekcji „Czyszczenie”).

- Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym. Nie wolno go używać na zewnątrz.
- Nigdy nie dotykaj wtyczki ani wyłącznika zasilania wilgotnymi rękami.
- Zawsze używaj urządzenia na stabilnej, bezpiecznej, suchej i poziomej powierzchni.

- Należy zachować ostrożność podczas korzystania z urządzenia na powierzchniach uszkodzonych wskutek działania ciepła. Zaleca się stosowanie podkładki izolacyjnej.
- Tego urządzenia nie można umieszczać na żadnych potencjalnie gorących powierzchniach (takich jak kuchenki gazowe lub elektryczne) ani w ich pobliżu.
- Przewód zasilający nie może zwiisać nad krawędzią blatu ani dotykać gorących powierzchni; nie wolno go zapętląć, przycinać ani przyciskać.
- Nie należy korzystać z urządzenia, które zostało upuszczone, lub jeśli urządzenie nosi widoczne oznaki uszkodzeń.
- Po użyciu i przed czyszczeniem urządzenie musi zostać wyłączone i odłączone od gniazda zasilania.
- Nigdy nie pozostawiaj działającego urządzenia bez nadzoru.

CZĘŚCI

- 1 Zatrask z regulacją wysokości
- 2 Uchwyt
- 3 Zielony wskaźnik zasilania
- 4 Pomarańczowy wskaźnik gotowości
- 5 Przycisk zwalniający górną płytę grzejną
- 6 Przycisk zwalniający dolną płytę grzejną
- 7 Wymijowane nieprzywierające płyty do przekąsek
- 8 Wymijowane nieprzywierające płyty do gofrów
- 9 Wymijowane nieprzywierające płyty do panini

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Rozpakuj urządzenie do przekąsek. Możesz zachować opakowanie do wykorzystania w przyszłości.
- Wytrzyj płyty chłonnym papierem lub miękką wilgotną ściereczką.
- Wyczyść zewnętrzną część urządzenia miękką, wilgotną ściereczką, która została zanurzona w ciepłej wodzie z mydłem i wyciśnięta niemal do sucha. Pokrywę można wycierać miękką, suchą ściereczką.

Pamiętaj, że przy pierwszym użyciu wyczuwalny może być zapach spalenizny, a z urządzenia może wydobywać się trochę dymu. Jest to całkowicie normalne i wkrótce minie.

WYJMOWANIE I WYMIANA PŁYT

- 1) Naciśnij przyciski zwalniania płyty i wymij płyty z urządzenia. (patrz ryc. 2)

KORZYSTANIE Z PŁYT DO PRZEKĄSEK**Pomysły na przepisy**

Robienie tostów jest łatwe i przyjemne. Mogą być one złożone lub bardzo proste i świetnie sprawdzają się jako przekąska w domu i w podróży.

Przy użyciu podstawowych składników w kilka minut można przygotować pyszne słodkie lub słone dania, idealne na każdą porę dnia. Oto kilka klasycznych przepisów na tosty, które możesz wypróbować.

- Tuna Melt (tuńczyk, cebula, majonez i ser)
- Ser i pomidor
- Ser, fasola i szynka
- Indyk, farsz i żurawina
- Szynka, brie, pieczarki i rukola
- Bekon i ser
- Kurczak, czerwona papryka i brie
- Kurczak w słodkim sosie chilli
- Kielbasa i jajecznicza
- Camembert i żurawina
- Czekolada i banan

Pieczyno

Aby uzyskać najlepsze rezultaty, użyj białego chleba krojonego z supermarketu. Możesz też wypróbować chleb pełnoziarnisty, w stylu duńskim, chleb z ziarnami, na zakwasie czy owocowy.

Sery

Klasyczne sery, które łatwo się topią, takie jak cheddar, gruyere i emmentaler, świetnie nadają się do tostów. W naszych przepisach uwzględniliśmy kilka różnych serów, ale dlaczego nie poeksperymentować i wykazać się kreatywnością z własnymi ulubionymi serami?

Idealne tosty

Uważaj na gorące powierzchnie. Płyty opiekacza bardzo się nagrzewają. NIE dotykaj żadnych części ani nie próbuj wyjmować lub wymieniać płyt tostera, dopóki nie ostygną.

Podczas gotowania dookoła urządzenia może wydobywać się para. Nigdy nie pozostawiaj działającego urządzenia bez nadzoru.

1. Podłącz urządzenie do gniazdka sieciowego i włącz je w razie potrzeby. Zaświeci się zielony wskaźnik zasilania, a urządzenie zacznie się nagrzewać.
2. Gdy urządzenie jest nagrzane, zapali się pomarańczowy wskaźnik gotowości. Wskaźnik ten zaświeca się i gaśnie podczas gotowania.
3. Posmaruj ZEWNĘTRZNĄ stronę chleba masłem lub pastą nadającą się do pieczenia. Nie używaj pasty o niskiej zawartości tłuszczu ani takiej, która ma wysoką zawartość wody.
4. Połóż dwie dolne kromki chleba na dolnej płycie stroną „posmarowaną masłem” do dołu. Ułóż skórki chleba w lewą i prawą stronę, jak pokazano poniżej.
5. Dodaj nadzienie. Głębsze płyty do gotowania pozwalają na użycie większej ilości ulubionych składników, ale zawsze pozostaw 2 cm odstęp wokół nadzienia, jak pokazano poniżej. Umożliwi to zamknięcie tostów i zapobiegnie wyciekaniu nadzienia. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, maksymalna ilość sera używanego jako pojedynczy składnik nie powinna przekraczać 60 g. Jeśli dodasz inne składniki, zmniejsz ilość sera. (patrz ryc. 3)

6. Ułóż pozostały chleb na górze stroną posmarowaną masłem na zewnątrz (nada to tostom piękny złoty kolor podczas pieczenia).
7. Zamknij i zatrzaśnij pokrywkę i piec przez około 7–8 minut, aż będą złociste i gotowe. Pozostaw kanapkę w tosterze na mniej lub więcej czasu w zależności od upodobań.
8. Zwolnij zatrzaśniętą pokrywę. Uważaj na ulatniającą się parę – użyj ściereczki lub rękawic kuchennych. Wyjmij gotową kanapkę niemetalową szpatułką. Nie używaj metalowych przyrządów, ponieważ może to uszkodzić nieprzyswierającą powierzchnię płyt.
9. Po upieczeniu należy zachować ostrożność podczas jedzenia, ponieważ nadzienie, zwłaszcza owoce lub pomidory, może być bardzo gorące.

Ważne:

- Zawsze pozostawiaj 2 cm odstępu wokół nadzienia.
- Nigdy nie przepelniaj tosta.
- Zbyt dużo nadzienia może powodować wyciekanie i utrudniać zamknięcie urządzenia.

Idealny gofr

Uważaj na gorące powierzchnie. Płyty do gofrów bardzo się nagrzewają. NIE dotykaj żadnych części ani nie próbuj wyjmować lub wymieniać płyt do gofrów, dopóki nie ostygną.

Podczas gotowania dookoła urządzenia może wydobywać się para. Nigdy nie pozostawiaj działającego urządzenia bez nadzoru.

1. Podłącz urządzenie do gniazdka sieciowego i włącz je w razie potrzeby. Zapali się zielony wskaźnik zasilania, a urządzenie zacznie się nagrzewać.
2. Gdy urządzenie jest nagrzane, zaświeci się pomarańczowy wskaźnik gotowości. Wskaźnik ten zaświeca się i gaśnie podczas gotowania.
3. Odepnij zatrzaśnik na uchwycie i otwórz pokrywę.
4. Ostrożnie wlej ciasto na dolną płytę do gofrów. Aby uzyskać idealne gofry, zalecamy wlać chochlę (około 75 ml) na środek każdej płytki. Uważaj, aby nie przepelnili płyty do gofrów, ponieważ mieszanka może wylać się poza krawędzie.
5. Zamknij pokrywę. NIE WOLNO zamykać zatrzaśnika podczas gotowania. Dzięki temu gofry urosną i możliwe będzie wydobywanie się pary (możesz zauważyć, że pokrywa lekko unosi się, gdy gofry rosną). Piec gofry zgodnie z czasem podanym w przepisie.
6. Po upieczeniu otwórz pokrywę. Uważaj na wydobywającą się parę – zalecamy użycie ściereczki lub rękawic kuchennych. Wyjmij gofr niemetalową szpatułką. Nie używaj metalowych przyrządów, ponieważ może to uszkodzić nieprzyswierającą powierzchnię płyt.
7. Odłącz urządzenie od gniazdka sieciowego. Nie pozostawiaj urządzenia podłączonego do prądu, gdy nie jest używane.

Ważne:

1. NIE WOLNO zamykać zatrzasku podczas pieczenia, aby gofry urosły.
2. Wlej mieszankę ciasta na środek każdej płytki do gofrów i uważaj, aby jej nie przepelnić.

Idealne panini

Uważaj na gorące powierzchnie. Płyty do panini bardzo się nagrzewają. NIE dotykaj żadnych części ani nie próbuj wyjmować lub wymieniać płyt do panini, dopóki nie ostygną.

Podczas gotowania dookoła urządzenia może wydobywać się para. Nigdy nie pozostawiaj działającego urządzenia bez nadzoru.

1. Podłącz urządzenie do gniazdka sieciowego i włącz je w razie potrzeby. Zaświeci się zielony wskaźnik zasilania, a urządzenie zacznie się nagrzewać.
2. Gdy urządzenie jest nagrzane, zapali się pomarańczowy wskaźnik gotowości. Wskaźnik ten zaświeca się i gaśnie podczas gotowania.
3. Odepnij zatrzask na uchwyty, otwórz pokrywę i umieść panini na dolnej płycie.
4. Opiekanie powinno zająć około 5–8 minut. Dokładny czas opiekania zależy od upodobań. Zależy również od rodzaju chleba i użytego nadzienia.
5. Po upieczeniu otwórz pokrywę. Uważaj na wydobywającą się parę – zalecamy użycie ściereczki lub rękawic kuchennych. Wyjmij panini niemetalową szpatułką. Nie używaj metalowych przyrządów, ponieważ może to uszkodzić nieprzywierającą powierzchnię płyt.
6. Odłącz urządzenie od gniazdka sieciowego. Nie pozostawiaj urządzenia podłączonego do prądu, gdy nie jest używane.

PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

⚠ Odłącz i wyłącz urządzenie i pozwól mu całkowicie ostygnąć przed czyszczeniem.

Nie zanurzaj głównego korpusu, przewodu ani wtyczki w wodzie lub jakimkolwiek płynie.

Nigdy nie używaj wełny stalowej, szorstkich gąbek, ściernych środków czyszczących ani metalowych przyborów do czyszczenia urządzenia.

1. Przed czyszczeniem urządzenia wyłącz je i odłącz od źródła zasilania. Pozwól mu całkowicie ostygnąć.
2. Wytrzyj płyty grzejne chłonnym papierem lub miękką, wilgotną ściereczką.
3. Wyczyść zewnętrzną część urządzenia miękką, wilgotną ściereczką, która została zanurzona w ciepłej wodzie z mydłem i wyciśnięta niemal do sucha. Pokrywę można wycierać miękką, suchą ściereczką.
4. Naciśnij przyciski zwalniania płyt i wyjmij płyty z urządzenia. Zanurz płyty w ciepłej wodzie z mydłem. Splucz czystą wodą. Wytrzyj do sucha miękką ściereczką. Aby uniknąć tworzenia się tlenków na niepowlekanych powierzchniach płyty,

włóż płytę z powrotem do automatu do przekąsek i podgrzewaj przez minutę z zamkniętą pokrywką. Płyty można również myć w zmywarce. (patrz ryc. 2)

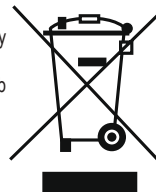
5. Wyczyść zewnętrzną część urządzenia miękką, wilgotną ściereczką, która została zanurzona w ciepłej wodzie z mydłem i wyciśnięta niemal do sucha. Pokrywę można wycierać miękką, suchą ściereczką.

OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA

W przypadku, gdy urządzenie nie działa, ale jest objęte gwarancją, należy zwrócić produkt do miejsca zakupu w celu wymiany. Należy pamiętać, że wymagany jest ważny dowód zakupu. Aby uzyskać dodatkową pomoc, prosimy o kontakt z działem obsługi klienta: **Wielka Brytania: 0800 028 7154 | Hiszpania: 0900 81 65 10 | Francja: 0805 542 055. Inne kraje: +44 800 028 7154.** Mogą obowiązywać stawki międzynarodowe. Można także napisać wiadomość e-mail: BrevilleEurope@newellco.com.

UTYLIZACJA

Zużytych artykułów elektrycznych nie należy wyrzucać razem z odpadami domowymi. Należy je w miarę możliwości poddać recyklingowi. Szczegółowe informacje na temat recyklingu lub dyrektywy WEEE można uzyskać pod adresem BrevilleEurope@newellco.com.



INFORMAȚII IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

CITIȚI CU ATENȚIE ACESTE INSTRUCȚIUNI ȘI PĂSTRAȚI-LE PENTRU A LE PUTEA CONSULTA ULTERIOR

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.

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

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

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

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.

Scoateți plăcile și curățați-le cu apă caldă cu săpun, clătiți-le cu apă curată. (Consultați secțiunea Curățarea pentru detalii complete.)

- Nu utilizați niciodată aparatul în alte scopuri decât cel pentru care a fost prevăzut. Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic. Nu utilizați acest aparat în exterior.
- Asigurați-vă întotdeauna că aveți mâinile uscate înainte de a manipula fișa sau de a porni aparatul.
- Utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață stabilă, sigură, uscată și orizontală.

- 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 muchia unui blat de lucru, să atingă suprafețe fierbinți sau să fie înnodat, prins sau ciupit.
- 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 de alimentare după utilizare și înainte de curățare.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.

PIESE

- 1 Încuietore cu înălțime reglabilă
- 2 Mâner
- 3 Indicator verde de alimentare
- 4 Indicator galben de preparare
- 5 Buton de eliberare a plăcii de gătit superioare
- 6 Buton de eliberare a plăcii de gătit inferioare
- 7 Plăci detașabile antiaderente pentru gustări
- 8 Plăci detașabile antiaderente pentru gofre
- 9 Plăci detașabile antiaderente pentru panini

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Despachetați aparatul de preparat gustări. Este posibil să doriți să păstrați ambalajul pentru utilizare ulterioară.
- Ștergeți plăcile de gătit cu hârtie absorbantă sau cu o lavetă moale și umedă.
- Curățați partea exterioară a aparatului de preparat gustări cu o lavetă moale și umezită cu apă caldă și săpun, stoarsă aproape complet. Capacul poate fi șters cu o lavetă moale și uscată.

Rețineți că prima dată când utilizați aparatul de preparat gustări, este posibil să observați un ușor miros de ars și puțin fum. Acesta este complet normal și va dispărea în curând.

ÎNDEPĂRTAREA ȘI SCHIMBAREA PLĂCILOR

- 1) Apăsăți butoanele de eliberare a plăcilor de gătit și scoateți plăcile din aparatul pentru gustări. (a se vedea Fig.2)

UTILIZAREA PLĂCILOR PENTRU APARATUL DE PREPARAT GUSTĂRI**Idei de rețete**

Prepararea sandvișurilor este ușoară și distractivă, pot fi creative sau simple după gust și sunt niște gustări grozave, fie că le consumați acasă sau din mers.

Folosind ingrediente de bază, se pot prepara în câteva minute mâncăruri delicioase, dulci sau savuroase, perfecte pentru orice moment al zilei. Iată câteva rețete clasice de sandvișuri calde pe care le puteți încerca.

- Tuna Melt (ton, ceapă, maioneză și brânză)
- Brânză și roșii
- Brânză, fasole și șuncă
- Curcan, umplutură și coacăze
- Șuncă, brânză Brie, ciuperci și rucola
- Șuncă și brânză
- Pui, ardei roșu și brânză Brie
- Pui cu sos chilli dulce
- Cârnați și omletă
- Camembert și coacăze
- Ciocolată și banane

Tipuri de pâine

Pentru cele mai bune rezultate, folosiți o pâine albă cu felii medii, de supermarket. Pentru varietate, încercați să folosiți pâine integrală, pâine daneză, pâine cu semințe, pâine cu maia și pâine cu fructe.

Tipuri de brânză

Brânzeturile clasice care se topecs ușor, cum ar fi Cheddar, Gruyere și Emmental, sunt excelente pentru sandvișuri. Am inclus câteva brânzeturi în rețetele noastre, dar puteți să experimentați și să fiți creativ cu brânzeturile preferate!

Sandvișul perfect

Lucrați cu atenție în apropierea suprafețelor fierbinți. Plăcile pentru sandvișuri se încălzesc foarte puternic. NU atingeți nicio piesă și NU încercați să scoateți sau să înlocuiți plăcile pentru sandvișuri până la răcirea completă.

Este posibil să iasă abur din aparatul de preparat gustări în timpul gătitului. Nu lăsați nesupravegheat aparatul de preparat gustări în timpul utilizării.

1. Conectați aparatul de preparat gustări la priză de alimentare de la rețea și porniți priză, dacă este necesar. Indicatorul verde de alimentare se va aprinde și aparatul de preparat gustări va începe să se încălzească.
2. Când aparatul de preparat gustări este complet încălzit, se aprinde indicatorul galben care arată că aparatul este gata de preparat. Acest indicator se aprinde și se stinge în timpul preparării.
3. Ungeți EXTERIORUL pâinii cu unt sau cu un produs tartinabil adecvat pentru gătit. Nu folosiți un produs tartinabil cu un conținut scăzut de grăsime sau cu un conținut ridicat de apă.
4. Așezați cele două felii inferioare de pâine pe placa inferioară, cu partea unsă în jos. Orientați partea de sus a feliiilor de pâine spre stânga și spre dreapta, precum în ilustrația de mai jos.
5. Adăugați umplutura. Plăcile de gătit mai adânci vă permit să folosiți mai multe ingrediente preferate, dar lăsați întotdeauna un spațiu de 2 cm în jurul umpluturii, așa cum se arată mai jos. Astfel, aparatul de preparat gustări va putea forma

o etanșare bună, împiedicând scurgerea umpluturii. Pentru rezultate optime, cantitatea maximă de brânză, când este folosită ca unic ingredient, nu trebuie să depășească 60 g. Dacă adăugați alte ingrediente, reduceți cantitatea de brânză pentru a compensa. (a se vedea Fig.3)

6. Puneți restul de pâine deasupra, cu partea unsă cu unt în exterior (astfel, sandvișul va avea o culoare aurie frumoasă în timpul gătitului).
7. Închideți și fixați capacul și lăsați sandvișurile să se gătească timp de aproximativ 7-8 minute, până când sunt aurii și coapte. Lăsați sandvișul în aparat mai mult sau mai puțin timp, după gust.
8. Deblocați încuietorea și deschideți capacul. Aveți grijă la aburul care iese - folosiți un prosop de bucătărie sau purtați mănuși de gătit. Îndepărtați sandvișul preparat cu o spatulă nemetalică. Nu folosiți o lamă metalică, deoarece aceasta poate deteriora suprafața antiaderentă a plăcilor.
9. Odată gătite, aveți grijă când le mâncați, deoarece umpluturile, în special fructele sau roșiile, pot fi foarte fierbinți.

Aspecte importante:

- Lăsați întotdeauna un spațiu de 2 cm în jurul umpluturii.
- Nu umpleți niciodată prea mult sandvișul.
- O cantitate prea mare de umplutură se poate scurge și, de asemenea, poate îngreuna închiderea încuietorii.

Gofra perfectă

Lucrați cu atenție în apropierea suprafețelor fierbinți. Plăcile pentru gofre se încălzesc foarte tare. NU atingeți nicio piesă și NU încercați să scoateți sau să înlocuiți plăcile pentru gofre până la răcirea completă.

Este posibil să iasă abur din aparatul de preparat gofre în timpul gătitului. Nu lăsați niciodată aparatul de preparat gofre nesupravegheat în timpul utilizării.

1. Conectați aparatul de preparat gofre la priză de alimentare de la rețea și porniți priză, dacă este necesar. Indicatorul verde de alimentare se va aprinde și aparatul de preparat gofre va începe să se încălzească.
2. Când aparatul de preparat gofre este complet încălzit, se aprinde indicatorul galben care arată că aparatul este gata de preparat. Acest indicator se aprinde și se stinge în timpul preparării.
3. Deblocați încuietorea de pe mâner și deschideți capacul.
4. Turnați cu grijă amestecul de aluat în placa pentru gofre inferioară. Pentru o gofră perfectă, turnați un polonic (aproximativ 75 ml) în centrul fiecărei grile a plăcii pentru gofre. Asigurați-vă că nu umpleți prea mult placa pentru gofre, deoarece amestecul se poate vărsa peste marginile plăcii.
5. Închideți capacul. NU blocați încuietorea în timpul preparării. Acest lucru permite gofrei să crească și eliberarea aburului (capacul se poate ridica ușor pe măsură ce gofra crește). Preparați gofra conform timpului din rețetă.

- După preparare, deschideți capacul. Aveți grijă la aburul care iese - folosiți un prosop de bucătărie sau purtați mănuși de gătit. Îndepărtați gofra cu o spatulă nemetalică. Nu folosiți o lamă metalică, deoarece aceasta poate deteriora suprafața antiaderentă a plăcilor.
- Deconectați aparatul de preparat gofre de la priză de alimentare. Nu lăsați aparatul de preparat gofre conectat la priză atunci când nu este utilizat.

Aspecte importante:

- NU blocați încuietorea în timpul preparării; astfel, se permite creșterea gofrei.
- Turnați amestecul de aluat în centrul fiecărei grile a plăcii pentru gofre și asigurați-vă că nu umpleți prea mult placa pentru gofre.

Un panini perfect

Lucrați cu atenție în apropierea suprafețelor fierbinți. Plăcile pentru panini se încălzesc foarte puternic. NU atingeți nicio piesă și NU încercați să scoateți sau să remonțați plăcile pentru panini înainte de răcirea completă.

Este posibil să iasă abur din aparatul de preparat gustări în timpul gătitului. Nu lăsați nesupravegheat aparatul de preparat gustări în timpul utilizării.

- Conectați aparatul de preparat gustări la priză de alimentare de la rețea și porniți priză, dacă este necesar. Indicatorul verde de alimentare se va aprinde și aparatul de preparat gustări va începe să se încălzească.
- Când aparatul de preparat gustări este complet încălzit, se aprinde indicatorul galben care arată că aparatul este gata de preparat. Acest indicator se aprinde și se stinge în timpul preparării.
- Deblocați încuietorea de pe mâner, deschideți capacul și așezați panini pe placa de preparat inferioară.
- Prepararea ar trebui să dureze aproximativ 5-8 minute. Timpul exact de preparare este o chestiune de gust. Depinde, de asemenea, de tipul de pâine și de tipul de umplutură folosită.
- După preparare, deschideți capacul. Aveți grijă la aburul care iese - folosiți un prosop de bucătărie sau purtați mănuși de gătit. Scoateți panini cu o spatulă nemetalică. Nu folosiți o lamă metalică, deoarece aceasta poate deteriora suprafața antiaderentă a plăcilor.
- Deconectați aparatul de preparat gustări de la priză de alimentare. Nu lăsați aparatul de preparat gustări conectat la priză atunci când nu este utilizat.

ÎNGRIJIRE ȘI CURĂȚARE

⚠️ Opriti aparatul de preparat gustări și deconectați-l de la priză, lăsându-l să se răcească complet înainte de a-l curăța. Nu introduceți corpul principal, setul de cabluri sau ștecherul în apă sau lichide de orice fel.

Nu folosiți niciodată bureți de sârmă, bureți abrazivi, detergenți abrazivi sau ustensile metalice pentru a curăța aparatul de preparat gustări.

- Înainte de a curăța aparatul de preparat gustări, opriti-l și deconectați-l de la priză. Lăsați-l să se răcească complet.
- Ștergeți plăcile de gătit cu o hârtie absorbantă sau cu o lavetă moale și umedă.
- Curățați partea exterioară a aparatului de preparat gustări cu o lavetă moale și umezită cu apă caldă și săpun, stoarsă aproape complet. Capacul poate fi șters cu o lavetă moale și uscată.
- Apăsăți butoanele de eliberare a plăcilor de gătit și scoateți plăcile din aparatul pentru gustări. Introduceți plăcile în apă caldă cu săpun. Clătiți cu apă curată. Ștergeți-le cu o lavetă moale. Pentru a evita oxidarea suprafețelor neacoperite ale plăcii, introduceți placa înapoi în aparatul de preparat gustări și încălziți-o timp de un minut, cu capacul închis. Plăcile de preparat pot fi spălate și în mașina de spălat vase (a se vedea Fig. 2)
- Curățați partea exterioară a aparatului de preparat gustări cu o lavetă moale și umezită cu apă caldă și săpun, stoarsă aproape complet. Capacul poate fi șters cu o lavetă moale și uscată.

SERVICIUL POST-VÂNZARE

În cazul în care aparatul nu funcționează, dar este în garanție, duceți produsul înapoi în locul de unde a fost achiziționat pentru a fi schimbat. Vă atragem atenția că va fi necesară o dovadă valabilă a achiziției. Pentru asistență suplimentară, contactați Departamentul de servicii pentru consumatori la: **Regatul Unit: 0800 028 7154 | Spania: 0900 81 65 10 | Franța: 0805 542 055. Pentru toate celelalte țări, sunați la +44 800 028 7154.** Se pot aplica tarife internaționale. Alternativ, trimiteți un e-mail la: **BrevilleEurope@newellco.com.**

ELIMINAREA DEȘEURILOR

Deșeurile provenite din produsele electrice nu trebuie eliminate împreună cu deșeurile menajere. Vă rugăm să le reciclați dacă aveți această posibilitate. Pentru informații suplimentare privind reciclarea și deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE), contactați-ne prin e-mail la **BrevilleEurope@newellco.com.**



Breville®

Newell Poland Services Sp. z o.o.,
Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Poland.
e-mail: BrevilleEurope@newellco.com.
Telephone: United Kingdom: 0800 028 7154 | Spain: 0900 81 65 10 | France: 0805 542 055.
For all other countries, please call +44 800 028 7154. International rates may apply.



© 2023 Newell Brands UK Limited. All rights reserved.
Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Poland.
Newell Brands UK Limited and Newell Poland Services Sp. z o.o. are subsidiaries of Newell Brands Inc.
The product you buy may differ slightly from the one shown on this carton due to continuing product development.
Made in China.
© 2023 Newell Brands UK Limited. Tous droits réservés.
Newell Brands UK Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, Royaume-Uni.
Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Pologne.
Newell Brands UK Limited et Newell Poland Services Sp. z o.o. sont des filiales de Newell Brands Inc.
En raison du développement continu de nos produits, l'appareil livré risque de varier légèrement de l'illustration sur l'emballage.
Fabriqué en Chine.
Wyprodukowano w Chinach.