

Breville®

Turn **on** your creativity®



VST070X

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

ČTĚTE POZORNĚ A USCHOVEJTE PRO POZDĚJŠÍ POUŽITÍ

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

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

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

Zařízení nikdy neovládejte pomocí externího časovače nebo dálkového ovladače.

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

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

Nepoužívejte toto zařízení venku.

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

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

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

POPISY

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

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

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

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

JAK SENDVIČOVAČ POUŽÍVAT

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

Povrchová vrstva DuraCeramic™ – poradí si se vším.

Duální regulátor teploty

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

Důležité body:

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

1. Zapojte sendvičovač do sítě. Rozsvítí se kontrolka napájení a sendvičovač se začne zahřívat.
2. Pomocí duálního regulátoru teploty zvolte požadovaný teplotní výkon (nízký nebo vysoký).
3. Jakmile sendvičovač dosáhne plného zahřátí, rozsvítí se kontrolka teploty. Tato kontrolka se bude během používání sendviče střídavě rozsvěcovat a zase zhasínat.
4. VNĚJŠÍ stranu toustového chleba potřete máslem nebo jiným produktem vhodným k namazání a vaření.
5. Na spodní plotýnky položte dva plátky chleba, a to stranou namazanou máslem dolů. Kůrka chleba by měla směřovat do stran (resp. doleva a doprava - obr. 1).
6. Na chléb naneste náplň. Hlubší profil plotýnek znamená, že můžete použít více vašich oblíbených ingrediencí, vždy však ponechte 2 cm volného místa mezi náplní a okrajem chleba (obr. 2). Díky tomu se sendvič dobře uzavře a náplň nebude vytékat ven. Nejlepšího výsledku dosáhnete, pokud množství sýra, použitého jako jediná ingredience ve vašem sendvičovači, nepřesáhne hmotnost 60 g. Použijete-li i jiné přísady, množství sýra adekvátně snižte.
7. Nakonec sendviče přiklopte zbylými dvěma plátky chleba, namazanými z vrchní strany máslem (tak sendvič získá při pečení hezkou nazlátlou barvu).
8. Zavřete sendvičovač, zajistěte víko západkou a nechte zhruba 4-5 minut péci, dokud není sendvič hotový a nemá zlatavou barvu. Délku přípravy sendviče přizpůsobte vlastní chuti.
9. Uvolněte západku a otevřete víko. Dávejte pozor, ať vás neopaří unikající pára: použijte utěrku na nádobí nebo chňapku. Hotový sendvič vytáhněte pomocí lopatky vyrobené z nekovového materiálu. Nepoužívejte kovovou lopatku, neboť ta může poškodit povrchovou vrstvu DuraCeramic™ plotýnek.
10. Hotový sendvič konzumujte opatrně, neboť jeho náplň, obzvláště pak ovoce či rajčata, může být velmi horká.

ČIŠTĚNÍ

▲ Sendvičovač vypněte a vypojte ze sítě a před čišněním ho nechte zcela vychladnout. Těleso sendvičovače, přírodní šňůru ani zástrčku nikdy neponořujte do vody ani žádné jiné kapaliny.

K čišnění sendvičovače nikdy nepoužívejte drátěnku, houbičky na mytí nádobí, pískové čisticí prostředky či kovové nádoby.

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

TURN ON YOUR CREATIVITY™

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

Turn  your creativity®

NÁPADY NA PŘÍPRAVU

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

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

Toustový chléb

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

Sýry

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

Sladké varianty

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

RECEPTY

VAŘENÍ PŘI VYSOKÉ TEPLOTĚ

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

Sýr a šunka

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

Sýr a rajčata

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

Sýr a cibule

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

Pizza taštičky

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

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

VAŘENÍ PŘI NÍZKÉ TEPLOTĚ

Čokoláda, lískové oříšky a sýr Brie

- 4 plátky sladkého chleba (brioche)
 - 15 g opražených a nasekaných lískových ořechů
 - 60 g syra Brie, na plátky
 - 15 g tmavé čokolády, nasekaná na kousky
 - med (nemusí být)
1. Jednu stranu každého plátku sladkého chleba potřete máslem. Do sendvičovače vložte dva plátky chleba.
 2. Vytvořte sendvič: na spodní plátek sladkého chleba přidejte sýr, posypte ho nasekanými oříšky a čokoládou a pokud chcete, polijte trochou medu.
 3. Navrch přiklopte zbývající dva plátky chleba a pečte 3-4 minuty. Sladký chléb se opeče rychle.
 4. Sendviče z přístroje vyjmejte opatrně, neboť budou velice horké.

Ovocné lívance z ovesných vloček – 4 kousky

Pro tento recept budete potřebovat pečicí papír.

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

Trojité čokoládový piškot

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

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

Podávejte teplý a posypaný moučkovým cukrem.

ZÁRUKA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

