

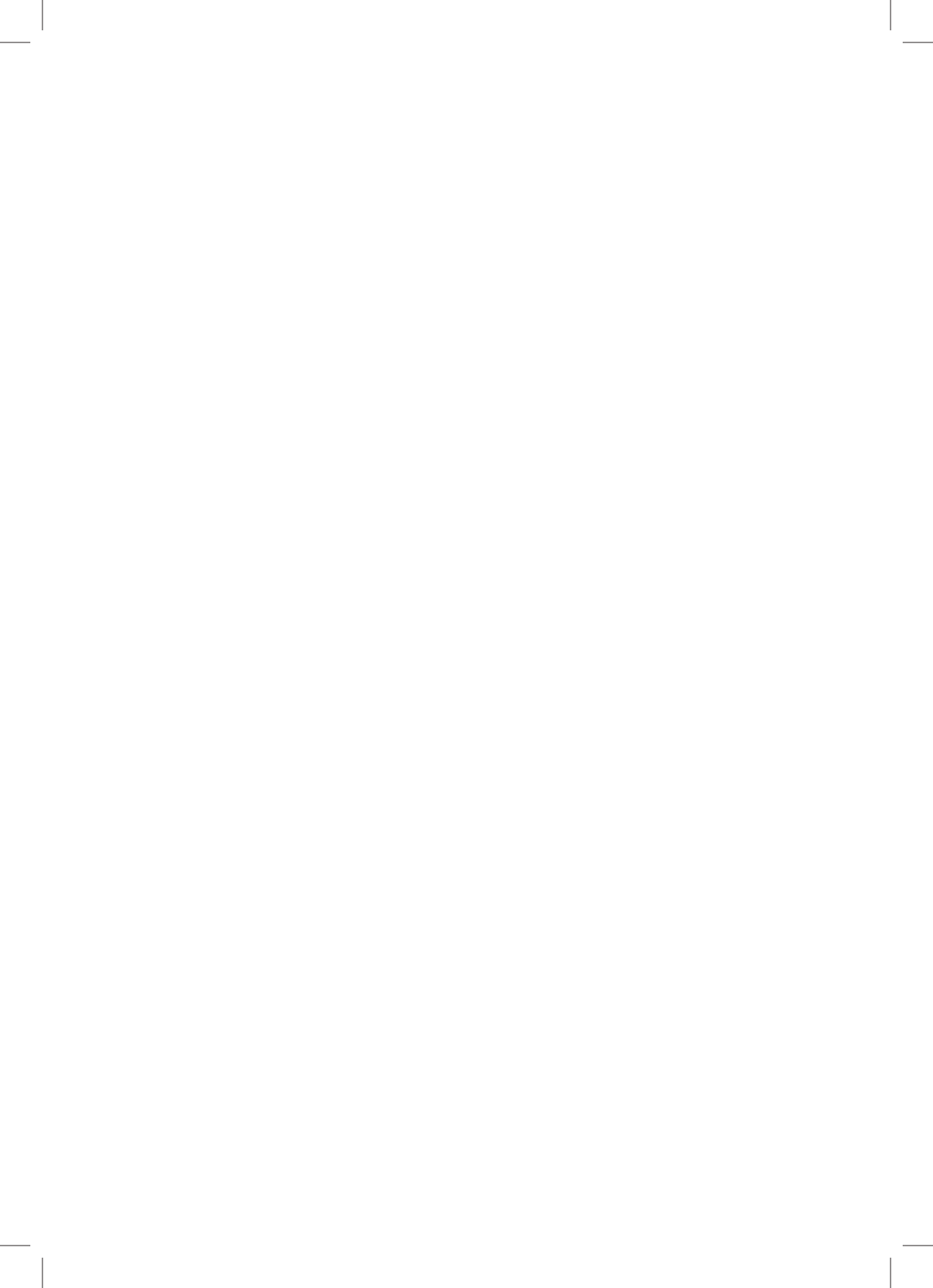
# Breville®

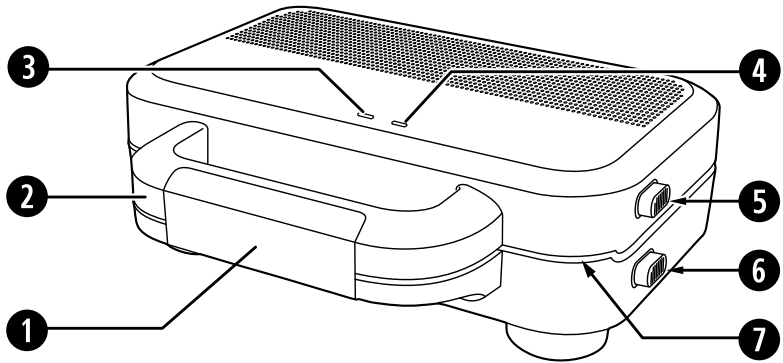
Turn **on** your creativity



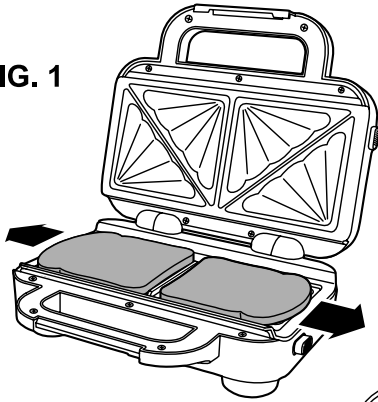
Opiekacz do kanapek High Gloss  
Instrukcja obsługi

VST074X

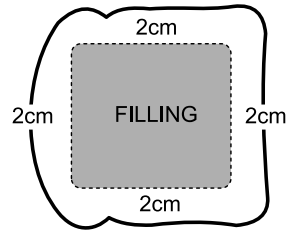




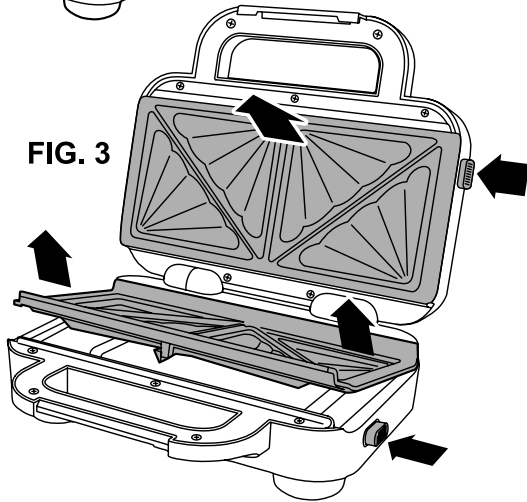
**FIG. 1**



**FIG. 2**



**FIG. 3**



## WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

**Przed przystąpieniem do użytkowania prosimy dokładnie zapoznać się z treścią instrukcji. Prawidłowe użycie urządzenia pozwoli uzyskać najlepsze rezultaty. Instrukcję należy zachować.**

Urządzenie to może być używane przez dzieci od 8 roku życia oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy, pod warunkiem, że korzystają z urządzenia pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie bezpiecznego używania urządzenia oraz mają świadomość ryzyka związanego z jego użytkowaniem. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Dzieci nie powinny czyścić ani konserwować urządzenia bez nadzoru. Podczas użytkowania urządzenia części mogą stać się gorące. Urządzenie oraz przewód należy przechowywać poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat. W celu uniknięcia zagrożenia, uszkodzony przewód zasilający może być wymieniony jedynie przez producenta, autoryzowany serwis lub wykwalifikowaną osobę. Nie wolno używać opiekacza pod szafkami ściennymi lub półkami. Nigdy nie obsługuj urządzenia za pomocą osobnego wyłącznika czasowego lub systemu zdalnego sterowania. Podczas działania urządzenia nie dotykaj jego metalowych części, ponieważ mogą być bardzo gorące. Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem. 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, gdy urządzenie jest używane na powierzchniach, które może uszkodzić wysoka temperatura. W takiej sytuacji zaleca się użycie podkładki izolacyjnej.
- Pieczywo może się zapalić, dlatego nie należy używać urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak firanki.
- Aby wyłączyć urządzenie, należy odłączyć przewód zasilający z gniazdka elektrycznego. Nie należy odłączać ciągnąc za przewód.
- Z urządzeniem nie należy używać przedłużacza.
- Tego urządzenia nie można umieszczać na żadnych potencjalnie gorących powierzchniach (takich jak kuchenki gazowe lub elektryczne) ani w ich pobliżu.
- Przewód zasilający nie może zwiisać nad krawędzią blatu ani dotykać gorących powierzchni; nie wolno go zapętląć, przycinać ani przyciskać.
- Nie używaj urządzenia, które zostało upuszczone lub posiada widoczne oznaki uszkodzenia.
- Przed czyszczeniem urządzenie musi zostać wyłączone i odłączone od gniazda zasilania.

- Przed czyszczeniem lub odłożeniem na miejsce przechowywania urządzenie musi ostygnąć.
- Nie zanurzaj w wodzie (ani innym płynie) obudowy, przewodu zasilającego ani wtyczki.

Nigdy nie pozostawiaj działającego urządzenia bez nadzoru.

**UWAGA: TO URZĄDZENIE NIE JEST PRZEZNACZONE DO UŻYTKU KOMERCYJNEGO.**

Używać urządzenia można wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.

Do użytku tylko w gospodarstwach domowych.

**NALEŻY ZACHOWAĆ INSTRUKCJĘ.**

## OPIS

1. Zatrask
2. Uchwyt
3. Kontrolka zasilania (zielona)
4. Kontrolka temperatury (żółta)
5. Przycisk zwalniający górną płytę grzejną
6. Przycisk zwalniający dolną płytę grzejną
7. Wyjmowane płyty grzejne z powłoką DuraCeramic™

## PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

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

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

## KORZYSTANIE Z OPIEKACZA

Płyty grzejne pokryte są powłoką DuraCeramic. To specjalna powłoka ceramiczna, która przekazuje ciepło szybciej i wydajniej niż zwykle powłoki zapobiegające przywieraniu, dzięki czemu pyszne domowe przekąski można przygotować szybciej.

Powłoka DuraCeramic™ jest też odporna na zarysowania i czterokrotnie trwalsza niż zwykle powłoki zapobiegające przywieraniu - będzie Ci służyć przez całe lata. Powłoka DuraCeramic™ nie zawiera PTFE ani PFOA, jest więc nie tylko trwała i łatwa do czyszczenia, ale też bezpieczna.

Powłoka DuraCeramic™ - sprawdzi się w każdej sytuacji.

Ważne informacje:

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

1. Podłącz opiekacz do gniazdka zasilania. Zaświeci się zielona kontrolka zasilania i opiekacz zacznie się nagrzewać.
2. Gdy opiekacz w pełni się nagrzej, zaświeci się kontrolka temperatury. Kontrolka ta będzie się zaświecać i gasnąć podczas opiekania.
3. Posmaruj kanapki OD ZEWNĄTRZ masłem lub innym tłuszczem.
4. Połóż obie kromki pieczywa na dolnej płycie, posmarowaną stroną od dołu. Umieść kromki tak, aby każda była skierowana górną skórką na zewnątrz urządzenia, czyli jedna na lewo, a druga na prawo (rys.1).
5. Dodaj dodatki. Głębiej wyprofilowane płyty grzejne pozwalają na użycie większej ilości ulubionych składników, ale pamiętaj żeby wokół dodatków zostawić margines ok. 2 cm (rys. 2). Pozwoli to na właściwe formowanie kanapek i będzie zapobiegać wyciekaniu ich zawartości. W celu uzyskania najlepszego efektu ilości sera, gdy jest to jedyny składnik w kanapce, jego ilość nie powinna przekraczać 60 g. W przypadku dodawania też innych składników zalecamy odpowiednio ograniczyć ilość sera.
6. Umieść pozostałe kromki pieczywa na wierzchu, posmarowaną stroną na zewnątrz (pozwoli to uzyskać po opieczniu apetyczny, złoty kolor kanapki).
7. Zamknij pokrywę na zatrask i opiekaj mniej więcej 4-5 minut, aż do zarumienienia. Opiekaj dłużej lub krócej, zależnie od indywidualnych upodobań.
8. Zwolnij zatrask i otwórz pokrywę. Uważaj na parę wydobywającą się z opiekacza - użyj ręcznika lub załóż rękawice kuchenne. Wyjmij gotową kanapkę, używając drewnianej lub silikonowej łopatk. Nie używaj metalowych przedmiotów, aby nie uszkodzić powłoki DuraCeramic na płytach grzejnych.
9. Zachowaj ostrożność podczas jedzenia przygotowanych kanapek, ponieważ dodatki, zwłaszcza owoce lub pomidory mogą być bardzo gorące.

## CZYSZCZENIE

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

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

1. Przetrzyj płyty grzejne ręcznikiem papierowym lub wilgotną, miękką szmatką.
2. Wyczyść opiekacz od zewnątrz miękką ściereczką lekko nawilżoną wodą z detergentem. Pokrywę można wytrzeć suchą, miękką szmatką.
3. Naciśnij przyciski zwalnające płyty grzejne i zdejmij płyty z opiekacza. Umyj płyty ciepłą wodą z mydłem. Oplucz czystą wodą. Wytrzyj do sucha miękką szmatką. Aby zapobiec utlenianiu powierzchni płyt niezabezpieczonych powłoką, umieść płytę ponownie w opiekaczu i nagrzewaj przez 1 minutę przy zamkniętej pokrywie.

Uwaga: Aby chronić powłokę DuraCeramic zalecamy myć płyty grzejne wyłącznie ręcznie.

## TURN ON YOUR CREATIVITY™

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

Turn  your creativity

## PRZYKŁADOWE PRZEPISY

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

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

## Pieczyczo

Możesz używać dowolnego rodzaju pieczywa, najlepsze będzie jasne ale możesz wypróbować także pełnoziarniste, na zakwasie lub z owocami.

## Ser

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

## Ciasto

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

## PRZEPISY

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

### Ser i szynka

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

### Ser i pomidor

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

### Ser i cebula

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

### Ser pleśniowy i karmelizowana cebula

- 4 kromki wiejskiego chleba (białego)
  - 1 cebula, pokrojona w plastry
  - 15 ml oleju roślinnego
  - 15 g brązowego cukru
  - 60–80 g sera pleśniowego (np. gorgonzola, rokfor, Saint Agur, stilton z niebieską pleśnią)
  - miękkie masło
1. Rozgrzać rondel na średnim ogniu, dodać olej i podsmażyć cebulę, aż się zeszkli. Zmniejszyć ogień, dodać cukier i dusić ok. 20 minut, mieszając od czasu do czasu, aż cebula się skarmelizuje i zmieni kolor na złoty. Odstawić na bok do ostygnięcia.
  2. Posmarować masłem cztery kromki pieczywa.
  3. Złożyć kanapki, wkładając do środka ser pleśniowy i skarmelizowaną cebulę.
  4. Opiekać przez 5 minut, aż uzyskają złoty kolor.

## Czekolada, orzechy laskowe i ser brie

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



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



**Autoryzowany  
importer i dystrybutor  
w Polsce**



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

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

\* koszt połączenia jak za 1 impuls wg taryfy operatora