

# Breville

## *Tost Makinesi* Kullanım Kılavuzu



BSG220/BSG520/BSG540EX

Yeni Breville Tost makinenizi satın aldığınız için

**TEBRİKLER!**

- 4 Breville için önce güvenlik gelir
- 6 Breville Tost makinenizi tanıyın
- 8 Breville Tost makinenizin kullanımı
- 9 Tost yapmak
- 10 Kapaksız sandvicin eritilmesi
- 12 En iyi sonuçlar için ipuçları
- 14 Bakım, temizlik ve muhafaza
- 16 Tarifler– İştah açıcılar (s17) –  
Tatlılar (s25)

Breville’de güvenliğe karşı çok duyarlıyızdır. Tüketici ürünlerini, siz değerli müşterilerimizin güvenliğini ön planda tutarak tasarlar ve üretiriz. Ancak, yine de sizlere her hangi bir elektrikli alet kullanırken çok dikkatli olmanızı ve aşağıdaki önlemleri almanızı öneririz.

# ÖNEMLİ GÜVENLİK ÖNLEMLERİ

## TÜM TALİMATLARI DİKKATLİCE OKUYUNUZ VE İLERİDE BAŞVURMAK ÜZERE SAKLAYINIZ.

- Cihazı kullanmadan önce tüm talimatları dikkatle okuyun ve ileride tekrar başvurmak üzere saklayın.
- Tost makinenizi ilk kez kullanmadan önce tüm ambalajlama malzemelerini ve satış etiketlerini çıkarınız.
- Küçük çocuklar için boğulma riskini ortadan kaldırmak amacıyla, bu cihazın fişine takılmış olan koruyucu kaplamayı çıkartın ve güvenli bir şekilde atın.
- Makineyi kullanım sırasında masa veya tezgahın kenarına yakın koymayın. Yüzeğin belli bir yükseklik seviyesinde, temiz olduğundan ve ıslak olmadığından emin olunuz.
- Tost makinesini duvarlar, perdeler ve diğer ısı ya da buhara duyarlı maddelerden mesafeli tutunuz.
- Bu makineyi sıcak bir gazlı ya da elektrikli ocağın üzerine veya yakınına ya da sıcak fırına temas edebileceği bir yere koymayın. Tost makinesini duvarlara belli bir mesafede kullanınız.
- Makinenin üstünde ve etrafında her taraftan hava sirkülasyonu için yeterli boşluk bırakınız.
- Tost makinesini ısıdan etkilenmesi muhtemel her hangi bir yüzeye koymayınız. Bu tür yüzeylerde ısıya dayanıklı bir altlık kullanılması önerilir.
- Makineyi evye üzerinde kullanmayınız.
- Tost makinesini her zaman kuru ve düz bir yüzey üzerinde kullanınız.
- Sıcak yüzeylere dokunmayın. Üst plakayı açmak için kulplardan tutarak kaldırınız. Gril Yükseklik Ayarını kullanırken dikkatli olunuz.
- Tost makinesini yalnız çalışır konumda bırakmayın.
- Tost makinesinin kapağı kapalıyken, kullanımdayken veya değilken üzerine asla hiçbir şey koymayınız.
- Tost makinesini temizlemeden, taşımadan, monte kurmadan, sökmeden veya kaldırmadan önce daima Makineyi güç prizinden kapatınız ve daha sonra fişini çekerek soğumasını bekleyiniz.
- Tost makinesini temizlerken aşındırıcı ve sert maddeler veya fırın temizleyicileri kullanmayınız.
- Dış gövdeyi ve yapışmaz pişirme plakalarını temiz tutunuz. Bu kitapta verilen temizlik talimatlarına uyun. ‘Bakım, Temizlik ve Garanti’ bölümüne bakın (Sayfa 11)
- Bu cihaz harici zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.

### TÜM ELEKTRİKLİ CİHAZLAR İÇİN ÖNEMLİ GÜVENLİK ÖNLEMLERİ

- Kullanımdan önce güç kablosunu tamamen çözünüz.
- Güç kablosunun bir masa veya tezgah kenarından sarkmasına, sıcak yüzeylere değmesine veya dolaşım düğüm olmasına izin vermeyin.
- Elektrik çarpmasına karşı, açma kapama düğmesini ya da araç gereçleri su ya da herhangi bir sıvı içine batırmayınız.
- Bu cihaz, (çocuklar dahil olmak üzere) fiziksel veya zihinsel engelleri olan ya da tecrübe ve bilgi bakımından eksik olan kişiler tarafından, yanlarında kişisel güvenliklerini sağlayacak ve cihazın kullanımı hakkında gerekli bilgileri verebilecek kişiler olmaksızın kullanılmamalıdır.
- Çocuklar cihazla oynamaları için gözetim altında tutulmalıdır.
- Cihazın düzenli olarak kontrol edilmesi önerilir. Olası bir tehlikeyi önlemek için güç kablosu, fiş veya cihaz herhangi bir şekilde hasar gördüyse, cihazı kullanmayın. İncelenmesi ve/veya onarım için cihazın tümünü Breville Servis Merkezine götürün.
- Temizlik haricindeki tüm bakım işlemleri Breville Yetkili Servisi tarafından gerçekleştirilmelidir.
- Bu cihaz sadece ev kullanımı içindir. Bu cihazı amacı dışında kullanmayın. Hareket halindeki taşıtlarda veya teknelerde kullanmayın. Açık havada kullanmayın. Yanlış kullanım yaralanmaya neden olabilir.
- Elektrikli cihazların kullanımında ekstra güvenlik sağlamak için bir artık akım cihazı (güvenlik anahtarı) takılması önerilir. Cihazı besleyen elektrik devresine 30mA'ı aşmayacak artık akım devresine sahip bir güvenlik anahtarı takılması önerilir. Uzman tavsiyesi için elektrikçinize danışın.

### ÖNEMLİ

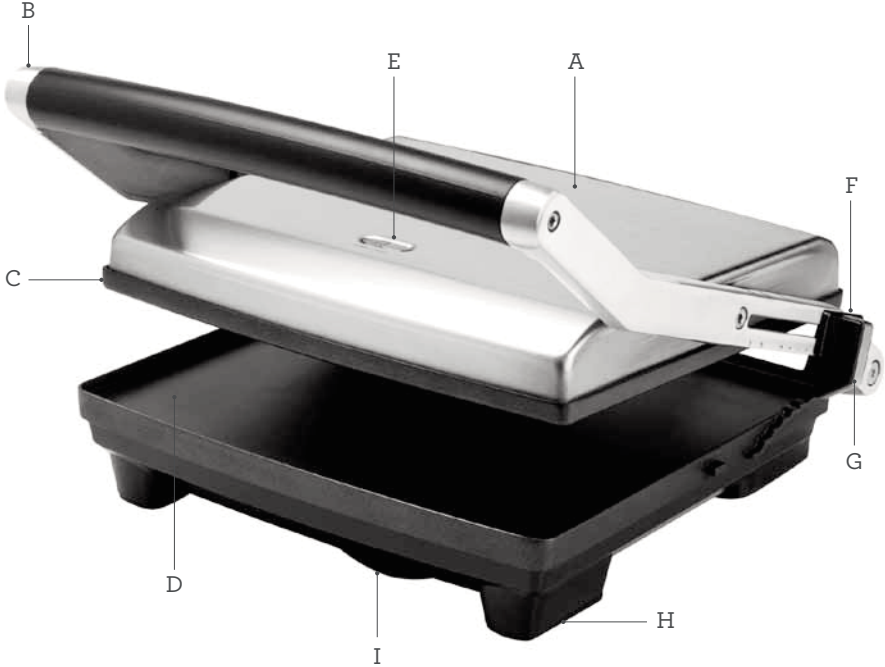
*Kullanmadan önce kablo muhafaza sistemin-den kabloyu tamamen çözünüz.*

## BU TALİMATLARI KAYDEDİNİZ.

Breville Tost makinenizi

# TANIYIN

## BREVILLE TOST MAKİNESİNİZİ TANIYIN



- A** Hızlı ısıtma ve çabuk tost için 2200W güç (BSG540) 2000W güç (BSG520 & BSG220).
- B** Güç ve dayanıklılık sunan dayanıklı pres döküm kollar
- C** Kayan üst plaka otomatik olarak tostun kalınlığı veya inceliğine göre kendini ayarlar.
- D** Düz yapılmaz plakalar ekstra çıtır tost sonuçları sağlar.
- E** Tost makinesinin ısıtma ya da kullanıma hazır olduğunu ifade eden 'POWER' ve 'READY' ışıkları
- F** Kapaksız tostlar eritmek, tost yapmak ve arasında her şeyi bastırabilmeniz için 4 ayarlı ayarlanabilen yükseklik kontrol klipsi.
- G** Ters saklanacağına plakaları yerine kilitlemek için güvenlik kilidi muhafaza klipsi
- H** Kaymaz ayaklar
- I** Tabanda uygun kablo sarma kısmı

Breville Tost makinenizin

# KULLANIMI

### İLK KULLANIMDAN ÖNCE

Tüm ticari materyal ve paketleme malzemelelerini kullanım öncesinde çıkartınız. Pişirme plakalarının temiz ve tozsuz olduğundan emin olunuz. Gerekliyse nemli bir bezle siliniz. Tost makinesini ilk kullanacağınızda hafif bir is kokusu olabilir. Bu durum parçaların bazılarının ısınmakta olmasından kaynaklanır. Önemli bir nokta değildir.

### TOST YAPMAK

1. Fişi 230 veya 240v güçte bir prize takınız ve ardından svici açık konumuna alınız. Kırmızı güç ışığı yanacaktır.
2. Tost makinesinin üst pişirme plakası kapalı olacak şekilde yeşil 'READY' (hazır) ışığı yanana kadar ısınmasını bekleyiniz.
3. Bu sürede sandvicinizi hazırlayınız. Tost makinesinin ön ısıtması tamamlandığında sandvicinizi alt pişirme plakasına koyunuz. Sandviçleri daima alt pişirme plakasının arkasına doğru koyunuz.
4. Üst pişirme plakasını kapatınız. Üst pişirme plakasında altında bulunan sandviçe eşit baskı yapabilmek üzere dizayn edilmiş bir kayan menteşe bulunur (Bknz şekil 1).

5. Tost yapmak yaklaşık 5-8 dakika sürmelidir. Tam tost yapma süresi damak tercihinize bağlıdır. Ayrıca ekmeğin ve içinde kullanılan malzemenin cinsine de bağlıdır.
6. Tostunuz kızardığında kulbu kullanarak tost makinesini açınız ve üst pişirme plakasını kaldırınız. Plastik ya da ahşap bir spatula yardımıyla tostunuzu alın. Asla yapışmaz kaplamaya hasar verebilecek metal maşa veya bıçak kullanmayınız.

### NOT

Daima tost makinesinin, ön ısıtma yapmasını yeşil 'READY' (hazır) ışığı yanana kadar bekleyiniz.

### NOT

Güvenli muhafaza kilidi klipsi tost makinesinde sandviç varken üst pişirme plakasının kelepçelenmesi için kullanılmamalıdır. Üst pişirme plakasının ağırlığı sandviçi pişirme sırasında yavaş yavaş bastıracaktır.

### NOT

Tost makinesini ilk kullandığınızda belli belirsiz derecede hafif bir is kokusu alabilirsiniz. Bu durum parçaların bazılarının ısınmakta olmasından kaynaklanır. Önemli bir nokta değildir.



Şek. 1

### ⚠ DİKKAT

**SICAK YÜZEY** - Cihaz çalışırken erişilebilir yüzeylerin sıcaklığı yüksek olabilir.

**Kullanmadan önce kablo muhafaza sisteminin kabloyu tamamen çözünüz.**

## BREVILLE TOST MAKİNESİNİN KULLANIMI

Tost makinesinin üst plakasının alt plakasının üzerinde birkaç kademeye sabitlenmesini sağlayabilecek Ayarlanabilen bir Yükseklik Kontrolü özelliği bulunmaktadır. Bu özellik Tost makinesinin açık tipte eriterek sandviç yapmak için ideal olan bir açık tost makinesi olarak kullanılabilmesini sağlar. Üst plaka kuvvetini uygulamadan kullanmanızı gerektirmeyecek tost yapımı hazırlamak için de kullanılabilir.

### KAPAKSIZ TOST ERİTME

1. Tost makinesinin, ön ısıtma yapmasını yeşil 'READY' (hazır) ışığı yanana kadar bekleyiniz.
2. Eritilecek tost ekmeğini alt plakaya yerleştiriniz.
3. Tost makinesinin sağ tarafında bulunan Ayarlanabilen Yükseklik Kontrolünü arzu edilen yüksekliğe alınız (Bknz. Şekil 2).
4. Yavaşça üst pişirme plakasını ayarlanabilen yükseklik kontrol klipsine değene kadar indiriniz.
5. Üst plaka arzu edilen ısıyı yayarak peynir veya az pişmiş gıdalar gibi iç malzemeleri eritecek ya da ızgaradaki yiyeceği hafif pişirecektir.
6. Tost eritmek yaklaşık 3-4 dakika sürmelidir. Ancak tam tost yapma süresi damak tercihinize bağlıdır. Aynı zamanda üst plakanın yüksekliğine göre de değişebilecektir.



Şek. 2



### Ayarlanabilen Yükseklik Kontrolü

Dakikalar içinde tüm kalınlıkta ekmeklerin tost yapılmasını ya da eritilmesini sağlar.



Şek. 3

### NOT

Ayarlanabilen Yükseklik Kontrolü, kol boyunca kayağı öne ve arkaya hareket ettirerek eritilecek kalın ve ince yiyeceklerin yerleştirilmesinde kullanılabilir.



Breville Tost Makinenizde

# EN İYİ SONUÇLAR İÇİN İPUÇLARI

### EKMEK

Çoğu ekmeç çeşidi kullanılabilir: beyaz, kepekli, kaba öğütölmüş buğday, kuru meyveli ve bunun gibi. Tost makinesi hamur işi, pide, bagetlerin yanı sıra yuvarlak ekmeklerin de bastırılmasında idealdir. Yüksek oranda şeker muhteviyatı içeren kuru meyveli ekmeç, çörekler veya diğ er tatlı ekmekler çok çabuk yanabilecektir.

### İÇ MALZEME

Taze meyve ısıtıldığında aşırı sulanabileceğinden konserve ya da önceden pişirilmiş meyve kullanmaya gayret ediniz. Peynir ve domates ya da jambon gibi iç malzemeler ısıyı tuttundan ve çok hızla tüketildiğinde yakabileceğinden bu tür malzemeli sandviçleri ısıırken dikkatli olunuz.

### TOST YAPMAK

Eşsiz düz plaka tasarımı tost makinesini düz ekmeç ve pideyi içine doldurulan veya üzerine yerleştirilen bir malzeme olmadan da bastırmak için ideal yapar. Kahvaltıdaکی standart ekmeklere süper bir alternatif olarak pideyi reçellerle bastırmayı deneyin.

### YAĞSIZ ATIŞTIRMALIKLAR

Yapışmaz düz plaka tasarımı sayesinde makinanede bastıracağınız aperiapliflere tereyağı ya da margarin sürmeye gerek yoktur.

Breville Tost Cihazınızın

# BAKIM, TEMİZLİK VE MUHAFAZASI

## BAKIM, TEMİZLİK VE MUHAFAZA

Temizlemeden önce cihazın gücünü kapatınız ve fişini prizden çekiniz. Akıllı tost makinenizin soğumasını bekleyiniz. Cihaz ılındığında temizliği çok daha kolay olacaktır.

Tost makinenizi her kullanımdan sonra daima temizleyerek yiyecek birikmesini önleyiniz.

Pişirme plakalarını yumuşak bir bezle siliniz. Üzerinde pişirilen yiyecekler bu yöntemle temizlenmediği takdirde üniteyi 1-2 dakika tekrar ısıtıp küçük bir miktar yağ veya eritilmiş tereyağı ile fırçalayınız. Beş dakika bu şekilde bırakıp nemli bir bezle siliniz.

### NOT

Pişirme plakaları yapışmaz yüzeyle kaplıdır, aşındırıcı maddeler kullanmayınız.

### NOT

Pişirme plakalarındaki yapışmaz yüzeyin performansını etkileyeceğinden yapışmaz kaplamada sprey kullanmayınız.

## SAKLAMA

Tost makinenizin muhafaza edilmesi:

1. Makineyi güç çıkışından kapatın ve güç kablosunun fişini prizden çekin.
2. Tost makinesinin tamamen soğumasını bekleyiniz.
3. Ayarlanabilen Yükseklik Kontrolünü ön kulba doğru kaydırarak 'LOCK' (KİLİTLİ) konumuna getirirseniz üst ve alt pişirme plakaları birbirine kilitlenecektir.



Şek. 4

4. Kabloyu sarınız ve cihazın altındaki kablo muhafaza alanına koyunuz (Bknz Şekil 5).
5. Düz, kuru yüksek bir yere koyunuz.



Şekil 5

### NOT

Tost makinesinde sandviç varken saklama klipsi üst plakayı kelepçelemek için kullanılmamalıdır.

## ⚠ UYARI

*Tost makinesinin hiçbir parçasını su ya da başka her hangi bir sıvıya batırmayınız.*

# TARİFLER

### OMLETLİ TOMBİK EKMEK İLE KÖZLENMİŞ KIRMIZI BİBER VE MANTAR

2 Kişilik

#### MALZEMELER

- 3 pastırma dilimi, ince kıyılmış
- 1 yemek kaşığı saf sızma zeytin yağı
- 100g düğme mantarı, doğranmış
- 1/3 fincan pırasa, ince doğranmış
- Taze çekilmiş karabiber
- 3 x 60g yumurta, hafif çırpılmış
- 1 çorba kaşığı taze doğranmış nane
- ¼ fincan ince dilimlenmiş közlenmiş kırmızı biber
- 1 büyük tombik ekmek, ikiye bölünmüş
- 125g dilimlenmiş İşveç peyniri
- Salata yeşillikleri, isteğe bağlı

#### YAPILIŞI

1. Tost makinesini 'READY' (hazır) ışığı yanana kadar önceden ısıtınız.
2. Bu esnada pastırmayı yapışmaz tavada çıtır olana kadar kızartınız. Tavadan alarak bir kenara koyunuz. Mantarları ve pırasaları tavada suyunu çekene kadar soteleyiniz. Tencereyi ateşten alın.
3. Yumurtayı hafif çırparak kara biber ve yeşillikleri ilave ediniz. Karışımı tavadaki mantarların üzerine dökünüz. Orta ateşe koyarak yumurtalar ortası yumuşak olacak şekilde hazır hale gelene kadar yaklaşık 3-5 dakika pişiriniz.
4. Omleti tavadan alıp irice kesiniz.
5. Sandviç hazırlamak için ekmeği yarıya bölün. Tombik ekmekleri omlet, kırmızı biber, peynir ve pastırma ile doldurunuz.
6. Tombik ekmeği kızarana kadar ve iyice ısınana kadar yaklaşık 8 dakika pişiriniz.
7. Salatalık yeşilliklerle servis yapınız.

### IZGARADA PIŞMIŞ LAVAŞLI TAVUK MANGO VE MAYONEZLİ FISTIK

2-3 Kişilik

#### MALZEMELER

- ¼ fincan mayonez
- ½ yemek kaşığı biber salsa
- 1 çay kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
- ½ yemek kaşığı mini limon suyu
- 125g konserve mango parçaları, suyu alınmış
- 1½ yemek kaşığı kavrulmuş dolmalık fıstık
- 1 ızgaralık tavuk göğsü, ince dilimlenmiş
- 2 yaprak lavaş ekmeği
- 1 avokado, doğranmış
- Salata yeşillikleri, isteğe bağlı

#### YAPILIŞI

1. Tost makinesini 'READY' (hazır) ışığı yanana kadar önceden ısıtınız.
2. Mayonez, salsa, but, meyve suyu, mango, fıstıklar ve tavuğu karıştırınız.
3. Tavuklu karışımı her bir lavaşın üzerine yayın. En üste de avokado koyup sıkıca sarınız.
4. Lavaş dürümleri kızarana kadar ve iyice ısınana kadar yaklaşık 8 dakika pişiriniz.
5. Dilimlenmiş olarak yeşil salata ile aç yapacak şekilde servis edilir.

### TUNA, BRIE & ENGİNAR RULOLARI

2 Kişilik

#### MALZEMELER

2 büyük çıtır yuvarlak ruloları  
100g siyah zeytin ezmesi  
200g konserve tuna, süzölmüş  
6 marine bebek enginar  
125g Brie peyniri, ince dilimlenmiş

#### YAPILIŞI

1. Tost makinesini 'READY' (hazır) ışığı yanana kadar önceden ısıtınız.
2. Ruloları yarıya bölerek zeytin ezmesi sürünüz. Tuna, enginar ve peynirle doldurunuz.
3. Kızarana kadar ve iyice ısınana kadar yaklaşık 8 dakika pişiriniz.

### MEKSİKA TORTİLLASI İLE CHORIZO VE EKŞİ KREMA

2-3 Kişilik

#### MALZEMELER

125g Meksika salsası  
¼ fincan kırmızı kuru fasulye  
1 yemek kaşığı taze kesilmiş frenk soğanı  
100g ince doğranmış chorizo (kırmızı biberle çeşnellendirilmiş İspanyol sucuğu)  
8 tortilla (pişmemiş tip)  
100g tzatziki dip sosu  
100g avokado dip sosu  
125g mozzarella peyniri, rendelenmiş  
Ekşi krema, servis ederken  
Salata yeşillikleri, isteğe bağlı

#### YAPILIŞI

1. Tost makinesini 'READY' (hazır) ışığı yanana kadar önceden ısıtınız.
2. Salsa, fasulye, soğan ve sucuğu karıştırınız. Karışımı kaşıkla 4 tortillaya da koyunuz. Değişik değişik tzatziki, avokado ve peynir katları ile ve ardından kalan 4 tortilla ile kapatarak 4 sandviç hazırlayınız. Fazla doldurmamaya dikkat ediniz.
3. Tortillaları kızarana kadar ve iyice ısınana kadar yaklaşık 8 dakika pişiriniz.
4. Ekşi krema ve salata yeşillikleri ile servis yapınız.

### ROZBİFLİ PİTA İLE PATLICAN VE HARDAL

2-3 Kişilik

#### MALZEMELER

- 2 yuvarlak Pita ekmeği
- 70g krema peynir
- 3 çay kaşığı çekirdekli hardal
- ½ yemek kaşığı limon suyu
- 1/3 fincan konserve rendelenmiş pancar, süzölmüş
- 100g az pişmiş ince kesilmiş biftek
- 70g marine edilmiş közlenmiş patlıcan

#### YAPILIŞI

1. Tost makinesini 'READY' (hazır) ışığı yanana kadar önceden ısıtınız.
2. Krema peynir, hardal ve limon suyunu karıştırınız. Her bir Pita ekmeğine krema peynirli karışımı sürünüz. Üstüne pancar, biftek ve patlıcanı kapatınız. Sıkıca sarınız.
3. Pita ekmeklerini kızarana kadar ve iyice ısınana kadar yaklaşık 10 dakika pişiriniz. Dilimlenmiş olarak servis yapınız.

### NANE VE DOMATES İLE BAHARATLI KUZU ETLİ PİTA

2-3 Kişilik

#### MALZEMELER

- 1 çorba kaşığı yağ
- 125g çekilmiş kuzu kıyması
- 2 çorba kaşığı ince kıyılmış soğan
- ½ fincan doğranmış domates
- 1 çorba kaşığı ince çekilmiş kıyma
- ¼ çay kaşığı çekilmiş kişniş
- 1 tutam toz zencefil
- ½ çay kaşığı toz kimyon
- ¼ çay kaşığı safran
- Tuz ve çekilmiş taze karabiber, tadımlık
- 3 pita ekmeği
- 3 dilim İsveç peyniri
- Servis yaparken Tatziki sos

#### YAPILIŞI

1. Tost makinesini 'READY' (hazır) ışığı yanana kadar önceden ısıtınız.
2. Bir yapışmaz tavada yağı kızdırarak kuzu kıymayı, soğanları, domatesi, naneyi, baharatları ve çeşnileri kararana kadar soteleyip pişiriniz. Süzünüz.
3. Pitaları ayırarak açın. Kuzu karışımı ile doldurup her birine peynir dilimi yerleştirin.
4. Pitaları kızarana kadar ve iyice ısınana kadar yaklaşık 10 dakika pişiriniz.
5. Tatziki sosu ile servis yapınız.

### PİDELİ SICAK SEZAR SALATASI

2 Kişilik

#### MALZEMELER

3 pastırma dilimi, ince kıyılmış  
2 yuvarlak pide  
1 ızgaralık tavuk fileto, ince dilimlenmiş  
1 katı yumurta, soyulmuş ve dilimlenmiş  
1/3 fincan hazır sarımsaklı ekmeç  
30g bebek ıspanak yaprağı  
60g taze rende Parmesan peyniri  
Sezar salata sosu, servis etmek için

#### YAPILIŞI

1. Tost makinesini 'READY' (hazır) ışığı yanana kadar önceden ısıtınız.
2. Bu esnada pastırmayı yapışmaz tavada çıtır olana kadar kızartınız. Sandviç hazırlamak için pideyi yarıya bölün. Pastırma, tavuk, yumurta, Sarımsaklı kıtırlar, ıspanak ve peynir ile doldurunuz.
3. Pideri kızarana kadar ve iyice pişene kadar yaklaşık 6 dakika pişiriniz.
4. Sezar salata sosu ile süsleyerek servis yapınız.

### AKDENİZ MISIR RULO KATLARI

2-3 Kişilik

#### MALZEMELER

2 burma ya da mısır ekmeğı rulosu  
2 yemek kaşığı pesto  
100g marine edilmiş közlenmiş patlıcan  
125g marine közlenmiş kırmızı biber  
60g közlenmiş dilimlenmiş tatlı patates  
100g marine yarı kurutulmuş domates, süzölmüş  
60g mantar, dilimlenmiş  
100g dilimlenmiş İsveç peyniri

#### YAPILIŞI

1. Tost makinesini 'READY' (hazır) ışığı yanana kadar önceden ısıtınız.
2. Ekmeç rulolarını yarıya bölerek pesto sürünüz. Patlıcan, biber, tatlı patates, kurutulmuş domates, mantar ve peynir.
3. Ekmeç dürümleri kızarana kadar ve iyice ısınana kadar yaklaşık 8 dakika pişiriniz.

### HUMUSLU ANTIPASTO ÇAVDAR

2-3 Kişilik

#### MALZEMELER

- 4 dilim çavdar ekmeği
- ½ yemek kaşığı saf sızma zeytin yağı
- 1 yemek kaşığı güneşte kurutulmuş domates salçası
- 60g humus
- 4 doldurulmuş asma yaprağı
- 200g enginar göbekleri, süzölüp dilimlenmiş
- 4 dilim İsveç peyniri

#### YAPILIŞI

1. Tost makinesini 'READY' (hazır) ışığı yanana kadar önceden ısıtınız.
2. Domates salçasını yağa katınız. Çavdar ekmeğine önce domates sonra da humus karışımını sürünüz. Asma yaprakları, enginar ve peynir ile 2 sandvici doldurunuz.
3. Kızarana kadar ve iyice ısınana kadar yaklaşık 8 dakika pişiriniz.
4. Yarıya bölünmüş olarak servis yapınız.

### İSPANAKLI GORGONZOLA PANINI

2 Kişilik

#### MALZEMELER

- 30g yeşillik ve sarımsaklı yağ
- 4 dilim ktır köy ekmeği
- 50g İngiliz ıspanak yaprakları
- 60g Gorgonzola peyniri, ufalanmış
- 60g marine edilmiş közlenmiş biber

#### YAPILIŞI

1. Tost makinesini 'READY' (hazır) ışığı yanana kadar önceden ısıtınız.
2. Yeşillik ve sarımsaklı tereyağını ekmeği dilimlerine sürerek ıspanak, peynir ve biberle doldurunuz.
3. Kızarana kadar ve iyice ısınana kadar yaklaşık 6 dakika pişiriniz.
4. Yarıya bölünmüş olarak servis yapınız.

### KEÇİ PEYNİRİ VE BİBERLİ TOMBİK EKMEK

2 Kişilik

#### MALZEMELER

- 1 büyük yuvarlak tombik ekme
- 90g yumuşak keçi peyniri
- ½ yemek kaşığı iri doğranmış İtalyan maydanoz
- ½ yemek kaşığı iri doğranmış fesleğen
- 1 diş sarımsak, ince doğranmış
- 1 yemek kaşığı kuru kapari
- 1 yemek kaşığı limon suyu
- ½ yemek kaşığı tatl Tai biberi sosu
- 60g marine edilmiş kızarmış kabak
- 50g yarı kurutulmuş domates

#### YAPILIŞI

1. Tost makinesini 'READY' (hazır) ışığı yanana kadar önceden ısıtınız.
2. Sandviç hazırlamak için ekmeği yarıya bölün. Keçi peyniri, maydanoz, fesleğen, sarımsak, kapari, limon suyu ve biber sosunu karıştırınız. Tombik ekmeği keçi peyniri karışımı ile doldurunuz. Kabak ve domatesi doldurunuz.
3. Tombik ekmeği kızarana kadar ve iyice ısınana kadar yaklaşık 8 dakika pişiriniz.

### BOCCONCİNİLİ PROSCIUTTO BAGET

2 Kişilik

#### MALZEMELER

- 2 küçük-orta yuvarlak baget
- 80g İtalyan prosciuttosu, ince dilimlenmiş
- 75g bocconcini peyniri, ince dilimlenmiş
- 4 fesleğen yaprağı
- Taze çekilmiş karabiber
- 1 yemek kaşığı saf sızma zeytin yağı

#### YAPILIŞI

1. Tost makinesini 'READY' (hazır) ışığı yanana kadar önceden ısıtınız.
2. Bageti yarıya bölünüz. Prosciutto, peynir ve fesleğen ile katları doldurunuz. Zevkinize göre tatlandırarak yağ serpiniz..
3. Bagetler kızarana kadar ve iyice ısınana kadar yaklaşık 6-8 dakika pişiriniz.
4. Yarıya bölünmüş olarak servis yapınız.

### IZGARA TAVUK VE SALSA VERDE SOSLU CIABATTA EKMEĞİ

2 Kişilik

#### MALZEMELER

- 1 ızgaralık tavuk fileto, dilimlenmiş
- 1 diş sarımsak, ince doğranmış
- 1/3 fincan doğranmış maydanoz
- 1 yemek kaşığı ince kıyılmış adaçayı
- ¼ fincan kırmızı biberle doldurulmuş yeşil zeytin, doğranmış
- 1 yemek kaşığı kuru kapari
- 1 yemek kaşığı saf sızma zeytin yağı
- ½ çay kaşığı iyice rendelenmiş misket limon kabuğu
- ½ yemek kaşığı limon suyu
- 4 büyük dilim Ciabatta ekmeği
- 4 büyük dilim İsveç peyniri

#### YAPILIŞI

1. Tost makinesini 'READY' (hazır) ışığı yanana kadar önceden ısıtınız.
2. Tavuk, sarımsak, maydanoz, adaçayı, zeytin, kapari, yağ, kabuk ve suyunu birleştiriniz. Ekmeği tavuk karışımı ve dilimlenmiş peynir ile doldurup 2 sandviç hazırlayınız.
3. Kızarana kadar ve iyice ısınana kadar yaklaşık 8-10 dakika pişiriniz.

### KARİDES VE SU TERELİ BUĞDAY EKMEĞİNDEN TOSTU

2 Kişilik

#### MALZEMELER

- 4 dilim öğütülmüş buğday ekmeği
- 70g krema peynir, yumuşatılmış
- 60g yeşillik ve sarımsaklı tereyağ
- 75g su teresi
- 400g orta pişmiş king karides, soyulmuş ve damarları alınmış

#### YAPILIŞI

1. Tost makinesini 'READY' (hazır) ışığı yanana kadar önceden ısıtınız.
2. Birleştirdiğiniz krema peyniri ve sarımsaklı tereyağı ekmeğe sürünüz. Su teresi ve karideslerle doldurarak 2 sandviç hazırlayınız.
3. Kızarana kadar ve iyice ısınana kadar yaklaşık 8 dakika pişiriniz.

### İSPANAK VE MAYONEZLE KİTİR KILIÇ BALIKLI TOMBİK EKMEK

2 Kişilik

#### MALZEMELER

- 250g taze kılıç balığı filetosu, ince dilimlenmiş  
1½ yemek kaşığı saf sızma yağ  
2 yemek kaşığı taze doğranmış yeşillik (fesleğen, frenk soğanı , kekik, dereotu)  
½ çay kaşığı paprika  
Tuz ve çekilmiş taze karabiber, tadımlık  
1 büyük tombik ekmek  
2 yemek kaşığı mayonez  
4 domates dilimi  
½ yemek kaşığı süzölmüş kapari  
6 bebek İngiliz ispanağı yaprağı

#### YAPILIŞI

1. Tost makinesini 'READY' (hazır) ışığı yanana kadar önceden ısıtınız.
2. Balık filetolarına zeytin yağının yarısını fırçayla sürünüz. Karıştırdığımız yeşillik, paprika ve çeşnilerle filetoları kaplayınız.
3. Kalan yağı tavada ısıtınız. Balığı altın rengi alana kadar kızartınız. Alıp süzünüz.
4. Sandviç hazırlamak için ekmeği yarıya bölüp mayonez sürün.. Balık, domates, kapari ve ispanakla doldurun.
5. Tombik ekmeği kızarana kadar ve iyice ısınana kadar yaklaşık 5 dakika pişiriniz.

#### NOT

Büyük tombik ekmeğin iki dilimlik tost makinesi BSG220 ve BSG520 modeline sığması için ikiye kesilmesi gerekebilir.

### İTALYAN FONTİNA PEYNİRLİ TOST

2 Kişilik

#### MALZEMELER

- 4 dilim beyaz ekmek  
100g İtalyan fontina peyniri, dilimlenmiş  
100g marine közlenmiş kırmızı biber  
100g dilimlenmiş marine mantar  
Taze çekilmiş kara biber, tadımlık

#### YAPILIŞI

1. Tost makinesini 'READY' (hazır) ışığı yanana kadar önceden ısıtınız.
2. Ekmeği kat kat peynir, dolmalık biber ve mantar ile doldurup, kara biberle tatlandırarak iki sandviç hazırlayınız.
3. Kızarana kadar ve iyice ısınana kadar yaklaşık 6-8 dakika pişiriniz.

#### NOT

Fontina peyniri yerine Parmesan ya da Romano peyniri de kullanabilirsiniz.

### ÇİKOLATALI KREMA PEYNİRLİ TOST

2 Kişilik

#### MALZEMELER

80g krema peynir, yumuşatılmış  
4 dilim eşit boyda köy ekmeği  
250g bitter tatlı çikolata, iri rendelenmiş  
Vanilyalı dondurma, birlikte servis etmek için

#### YAPILIŞI

1. Tost makinesini 'READY' (hazır) ışığı yanana kadar önceden ısıtınız.
2. Krema peyniri ekmeğin dilimlerine sürerek rendelenmiş çikolata serpin. Sandviç haline getirin.
3. Kızarana kadar ve iyice ısınana kadar yaklaşık 6 dakika pişiriniz.
4. Dondurma ile servis yapınız.

### ORMAN MEYVELERİ VE DONDURMA İLE KİTİR BRIOCHE

2 Kişilik

#### MALZEMELER

½ sepet çilek, sapları ayıklanmış  
½ sepet yaban mersini  
½ sepet frambuaz  
¼ fincan porto şarabı  
1 somun brioche (tatlı çörek tipi ekmeğin)  
Vanilyalı dondurma, birlikte servis etmek için  
Pudra şekeri, beraber servis etmek için

#### YAPILIŞI

1. Tost makinesini 'READY' (hazır) ışığı yanana kadar önceden ısıtınız.
2. Orman meyveleri ile şarabı pürüzsüz hale gelene kadar püre haline getiriniz. Daha sonra kullanmak üzere bir kenara ayırın. 4 dilim tatlı çörek kesip pişene kadar bastırınız, yaklaşık 5 dakika.
3. Bastırdığımız ekmeğin 2 büyük beyaz tabağa alın. Üstüne dondurma koyup meyve sosu serpiştiriniz.
4. Pudra şekeri serpererek hemen servis yapınız.

### ORMAN MEYVESİ VE MASCARPONE TOSTU

2 Kişilik

#### MALZEMELER

- 100g Mascarpone peyniri
- 4 dilim köy ekmeği
- ½ sepet çilek, sapları ayıklanmış ve dilimlenmiş
- ½ sepet frambuaz
- 1 yemek kaşığı bal

#### YAPILIŞI

1. Tost makinesini 'READY' (hazır) ışığı yanana kadar önceden ısıtınız.
2. Ekmek dilimlerine peyniri sürünüz. Meyvelerle doldurarak bal serpiştirip 2 sandviç hazırlayınız.
3. Kızarana kadar ve iyice ısınana kadar yaklaşık 8 dakika pişiriniz.

### TATLI NEKTARİN VE TARÇINLI TOST

2 Kişilik

#### MALZEMELER

- 40g tuzsuz tereyağ, yumuşamış
- 4 dilim soya ve keten tohumu tahıllı ekmeç
- 2 nektarin, soyulmuş ve dilimlenmiş
- 1 çay kaşığı öğütölmüş tarçın
- 2 yemek kaşığı pudra şekeri

#### YAPILIŞI

1. Tost makinesini 'READY' (hazır) ışığı yanana kadar önceden ısıtınız.
2. Ekmek dilimlerine tereyağı sürünüz. Dilimlenmiş nektarin ile doldurarak tarçınla şekeri birleştirep serpin ve bu şekilde sandvicin iki tarafını hazırlayın.
3. Kızarana kadar ve iyice ısınana kadar yaklaşık 8 dakika pişiriniz.

### TAZE NANE İLE İNCİR VE RICOTTALI TOMBİK EKMEK

2 Kişilik

#### MALZEMELER

- 2 küçük kabaran yuvarlak tombik ekmeK
- 80g taze ricotta peyniri
- 3 taze incir, ince dilimlenmiş
- 6 küçük taze nane yaprağı
- 1 yemek kaşığı pudra şekeri

#### YAPILIŞI

1. Tost makinesini 'READY' (hazır) ışığı yanana kadar önceden ısıtınız.
2. Sandviç hazırlamak için ekmeği yarıya bölün. Ricotta peyniri sürünüz. İncir, nane yaprakları ve serpilmiş pudra şekeri ile doldurunuz.
3. Kızarana kadar ve iyice ısınana kadar yaklaşık 8 dakika pişiriniz.

# Breville

## Breville Müşteri Hizmetleri Merkezi

### Avustralya Müşterileri

**Posta** Breville Customer

**Adresi:** Service Centre

PO Box 22

Botany

NSW 2019

AUSTRALIA

**Telefon:** Müşteri Hizmetleri:

1300 139 798

**Faks** (02) 9384 9601

Müşteri hizmetlerine

askus@breville.com.au

adresinden e-posta gönderiniz.

### TÜRKİYE - ENKAYGROUP

**İthalatçı:** AYKUT DIŞ TİC. LTD. ŞTİ

LEVENT CAD NO: 46/2

1. LEVENT - İSTANBUL

TÜRKİYE

**Telefon:** 0212 324 05 55

**Faks:** 0212 325 86 78

**E- Posta:** Müşteri Hizmetleri

info@enkaygroup.com

[www.breville.com.au](http://www.breville.com.au)

Breville, Breville Pty. Ltd. A.B.N. 98 000 092 928 firmasının tescilli bir markasıdır.

Telif Hakkı: Breville Pty. Ltd. 2010.

Devam eden ürün iyileştirmeye bağlı olarak, bu kitapçıktaki resim/fotoğraflarda gösterilen ürünler gerçek ürünlerden çok az farklı olabilir.

**Model BSG220/BSG520/BSG540EX Yayın - B10**