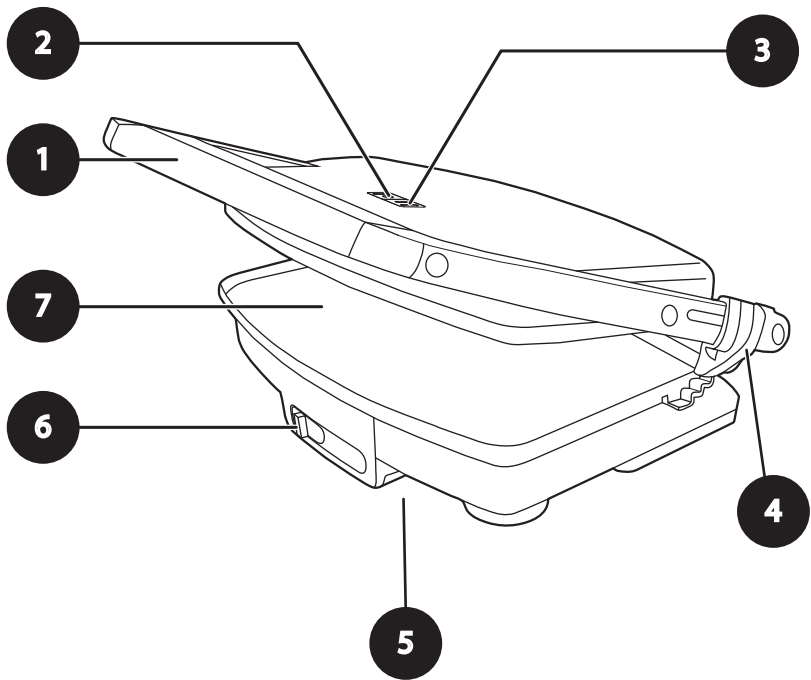


# Breville®

Turn **on** your creativity®





**INFORMAȚII IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA**

Citiți aceste instrucțiuni înainte de a utiliza aparatul și păstrați-le pentru consultări viitoare.

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.

Pâinea este combustibilă, de aceea nu utilizați aparatul lângă sau sub materiale combustibile precum draperiile. Nu utilizați niciodată prăjitorul de pâine sub corpuri suspendate sau rafturi.

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

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

Nu utilizați niciodată aparatul în scopuri diferite de destinația de utilizare prevăzută a acestuia. Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic. Nu utilizați acest aparat în exterior.

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

- Asigurați-vă întotdeauna că aveți mâinile uscate înainte de a manevra fișa sau de a porni aparatul.
- Utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață stabilă, sigură, uscată și plană.
- 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 marginea unui blat de lucru, să atingă suprafețe fierbinți sau să fie înnodat, prins sau strivit.
- 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 electrică după utilizare și înainte de curățare.
- 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.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.

**COMPONENTE**

- 1 Mâner
- 2 Led indicând alimentarea (verde)
- 3 Led indicând temperatura (portocaliu)
- 4 Capac cu înălțime ajustabilă, în trepte
- 5 Spațiu de depozitare pentru cablu (sub aparat)
- 6 Control variabil al temperaturii
- 7 Plăci de preparare cu strat de acoperire DuraCeramic™

**CARACTERISTICI****Plăci de preparare cu strat de acoperire DuraCeramic™**



Plăcile de preparare sunt acoperite cu stratul unic DuraCeramic™. Acest strat ceramic natural special este conceput în așa fel încât să transfere căldura mai rapid și mai eficient decât straturile neaderente standard, ceea ce înseamnă că gustările delicioase preparate acasă sunt gata mai repede. În plus, stratul DuraCeramic™ este rezistent la zgâriere și de 4 ori mai durabil decât straturile neaderente standard. Acest produs are o durată de viață îndelungată. Stratul DuraCeramic™ nu conține PTFE (politetrafluoretilenă) și PFOA (acidul perfluoro-octanoic), astfel că acest strat exclusiv este rezistent și ușor de curățat.

DuraCeramic™ – un strat de acoperire conceput pentru a rezista la orice provocare.

**Control variabil al temperaturii**

Controlul variabil al temperaturii vă permite să schimbați setarea de încălzire pentru pregătirea diferitelor tipuri de alimente. Setarea de temperatură redusă este ideală pentru pregătirea alimentelor cu conținut înalt de zahăr (de ex. produsele de patiserie sau fursecurile). Setarea de temperatură înaltă este recomandată pentru diferite tipuri de pâini și chifle pentru panini.


## Blocarea și deblocarea capacului în trepte

Mecanismul de blocare a capacului trebuie deblocat  înainte de utilizarea preseii pentru sandvișuri; în caz contrar, capacul nu va putea fi deschis. Greutatea plăcii de preparare superioare va presa sandvișurile în timpul preparării, exceptând cazul în care ați mutat mecanismul de blocare a capacului în poziția 1, 2 sau 3. Atunci când depozitați sau transportați presa pentru sandvișuri, mecanismul de blocare a capacului trebuie blocat . Nu utilizați mecanismul de blocare pentru a bloca placa superioară atunci când sandvișurile se află în presă sau în timpul preîncălzirii acestora.


## Utilizarea sistemului de blocare a capacului

Puteți regla mecanismul de blocare a preseii pentru sandvișuri pentru a muta placa de preparare superioară. Acest lucru vă permite să așezați alimentele pe placa de preparare inferioară fără a cea superioară să intre în contact cu alimentele în timpul preparării acestora. Puteți deplasa placa de preparare superioară în 3 poziții diferite, în funcție de grosimea alimentelor preparate și de distanța dorită între acestea și placa de preparare.

## ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Îndepărtați orice etichete promoționale și/sau autocolante de pe presa pentru sandvișuri înainte de utilizare.
2. Așezați presa pentru sandvișuri pe o suprafață dreaptă și orizontală. Deplasați mecanismul de blocare în poziția deblocat  pentru a elibera și deschide placa superioară.
3. Asigurați-vă că plăcile de preparare sunt curate și nu prezintă praf. Dacă este necesar, ștergeți-le cu o lavetă umedă.

## UTILIZAREA PRESEI PENTRU SANDVIȘURI

 **Nu atingeți suprafețele fierbinți. Plăcile de preparare ating temperaturi FOARTE ÎNALTE. NU atingeți nicio componentă înainte de răcirea completă a acestora.**

**Din presa pentru sandvișuri, pe întreaga circumferință a acesteia, va ieși abur în timpul preparării alimentelor și în momentul deschiderii capacului.**

**Notă:** La prima utilizare, veți putea observa o cantitate mică de fum și un ușor miros de ars. Acest lucru este normal și va dura numai câteva minute.

1. Desfășurați complet cablul de alimentare din zona de depozitare a acestuia înainte de utilizare. Introduceți ștecherul într-o priză de alimentare electrică și porniți priza.
2. Verificați cablul de alimentare pentru a vă asigura că nu iese în afara suprafeței de lucru. Lumina de alimentare și cea de disponibilitate se aprind.
3. Selectați setarea dorită de încălzire (redușă, medie sau înaltă) folosind controlul variabil al temperaturii.
4. Lăsați presa pentru sandvișuri să se încălzească în poziția închisă până ce indicatorul de disponibilitate se stinge. Indicatorul de disponibilitate se va aprinde și stinge în mod repetat în timpul utilizării.

5. În această perioadă, pregătiți sandvișul. Atunci când acesta este gata, așezați-l pe placa de preparare inferioară. Plasați întotdeauna sandvișurile spre partea din spate a plăcii de preparare inferioare.
6. Coborâți placa de preparare superioară, a cărei balamă plutitoare este concepută pentru a asigura presarea uniformă a sandvișului. Pentru pregătirea alimentelor, capacul trebuie să fie închis. Dacă pregătiți sandvișuri mai groase sau tartine, reglați mecanismul de blocare în poziția 1, 2 sau 3 pentru a ridica placa superioară de preparare.
7. În mod normal, pregătirea sandvișurilor va dura 5–8 minute. Durata exactă de preparare va depinde de tipul pâinii și al umpluturii utilizate.
8. Când sandvișurile sunt gata, deschideți capacul. Scoateți-l utilizând o spatulă din plastic sau din lemn. Nu utilizați niciodată clești metalici sau cuțite, deoarece acestea pot deteriora stratul DuraCeramic™.

## CURĂȚAREA

 **Deconectați întotdeauna aparatul de la priză înainte de a-l curăța.**


**Nu introduceți niciodată o parte a aparatului sau cablul și fișa de alimentare în apă sau în alte lichide.**

1. Opriti presa de sandvișuri și deconectați-o de la priză.
2. Lăsați presa de sandvișuri să se răcească puțin. Unitatea este mai ușor de curățat dacă este caldută.
3. Curățați presa de sandvișuri după fiecare utilizare pentru a preveni acumularea resturilor de alimente.
4. Ștergeți plăcile de preparare cu o lavetă moale. Dacă nu puteți îndepărta resturile de alimente în acest mod, reîncălziți unitatea timp de 1–2 minute, apoi ungeți-o cu puțin ulei sau unt topit. Așteptați cinci minute, apoi ștergeți cu o lavetă umedă.
5. Pentru a curăța exteriorul preseii de sandvișuri, ștergeți unitatea cu o lavetă umedă. Lustruiți-o cu o lavetă moale, uscată.

Pentru a evita deteriorarea stratului DuraCeramic™ de pe plăcile de preparare, nu utilizați agenți agresivi sau abrazivi de curățare.

Nu utilizați agenți antiaderenți pulverizați, deoarece aceștia vor afecta performanțele stratului DuraCeramic™ de pe plăcile de preparare.

## DEPOZITAREA

1. Lăsați presa pentru sandvișuri să se răcească complet și asigurați-vă că este curată înainte de a o depozita.
2. Înfășurați cablul de alimentare în compartimentul de depozitare de sub unitate.
3. Lipiți plăcile una de cealaltă coborând placa superioară și apoi aducând mecanismul de blocare în poziția de blocare . În acest mod, veți fixa plăcile în poziție.

4. Depozitați unitatea în poziție verticală. Alternativ, o puteți depozita pe o suprafață plată și orizontală, la distanță de margine, într-o poziție din care nu poate fi răsturnată cu ușurință.

### TURN ON YOUR CREATIVITY™

Lăsați echipa Breville® să vă ajute să vă activați creativitatea, deschizându-vă o poartă către o lume a alimentelor și băuturilor fără limite. Nu trebuie să vă deplasați departe – doar până la computer, tabletă sau mobil – unde veți descoperi site-ul nostru web GRATUIT cu recomandări și rețete de top care să vă stimuleze imaginația. Veniți cu noi acum la: [www.turnonyourcreativity.com](http://www.turnonyourcreativity.com)

Turn  your creativity®

### IDEI DE REȚETE

#### Pâinea

Puteți utiliza majoritatea tipurilor de pâine – albă, integrală, din bulgur, neagră, cu stafide etc. Presa de sandvișuri este ideală pentru prăjirea specialităților precum focaccia, lipiile, baghetele sau chiflele. Pâinea cu stafide, chiflele sau alte specialități dulci, cu conținut înalt de zahăr, tind să se rumenească mai rapid, deci vă recomandăm o setare de temperatură mai redusă.

#### Umplutura

Încercați să utilizați fructe la conservă sau din compot, deoarece fructele proaspete pot elimina o cantitate prea mare de suc atunci când sunt încălzite. Mușcați cu atenție din sandvișurile care conțin brânză, roșii sau gem, deoarece acestea păstrează căldura și pot provoca arsuri dacă sunt consumate prea repede.

Nu umpleți excesiv sandvișul, în special atunci când utilizați brânzeturile colorate sau ingredientele care conțin coloranți alimentari. Dacă adăugați prea multă umplutură, aceasta se poate scurge în afară, pătând carcasa presei de sandvișuri.

#### Prăjirea pâinii

Designul unic, plat al plăcilor face ca presa de sandvișuri să fie ideală pentru prăjirea pâinii și lipiilor simple, nu sub formă de tartină sau sandviș. Lipiile unse cu gem și prăjite în presa de sandvișuri pot reprezenta o excelentă alternativă la pâinea obișnuită pentru micul dejun.

#### Reîncălzirea

Dacă sandvișul nu va fi mâncat imediat, așezați-l pe un șervețel de hârtie, care va absorbi condensul. Pentru a-l păstra cald mai mult timp, așezați-l pe grătarul cuptorului, într-un vas adecvat pentru cuptor, la o temperatură de cca 100°C. În acest mod, puteți păstra sandvișul cald timp de până la 20 de minute, însă acesta va începe să se usuce.

#### Gustări perfecte

Dat fiind designul plăcilor plate, antiaderente, din ceramică, nu este necesar să ungeți exteriorul gustărilor dvs. cu unt sau margarină.

## REȚETE

### Masă de încălzire/prăjire

Aliment	Setare de temperatură	Temp de preparare
Încălzirea croissantelor	Joasă-medie	3-4 minute
Încălzirea produselor de patiserie cu aluat danez	Joasă-medie	3-4 minute
Încălzirea lipiilor	Medie	2-3 minute
Prăjirea cozonacului	Medie	2-3 minute
Prăjirea covrigilor	Medie	2-3 minute
Prăjirea checului	Medie-înalță	2-3 minute

#### Sandviș cu șuncă afumată – pentru 1 persoană

- 1 baghetă tăiată pe jumătate pe lungime
  - 50 g șuncă afumată
  - 80 g brânză feliată (preferabil Iberico sau Manchego)
  - Opțional – sos de usturoi, ketchup sau muștar
1. Reglați temperatura la setarea medie-înalță
  2. Preîncălziți presa de sandvișuri până la stingerea ledului de temperatură.
  3. Aranjați felii de șuncă și brânză pe baghetă, adăugați sosul preferat, închideți bagheta și așezați-o în presa de sandvișuri fierbinte.
  4. Reglați mecanismul de blocare astfel încât placa superioară să se sprijine ușor pe sandviș și așteptați timp de 6-7 minute, până ce vbrânza s-a topit, iar pâinea este rumenită și crocantă.

#### Tortillas prăjite în stil mexican – pentru 2 persoane

- 2 tortillas moi, făinoase
  - 1 linguriță de pastă chipotle
  - 75 g de salsa
  - 2 linguri de fasole mixtă, gătită
  - 1 lingură de coriandru tocat
  - 2 mâini mari de brânză cheddar rasă
1. Reglați temperatura la setarea medie-înalță.
  2. Preîncălziți presa de sandvișuri până la stingerea ledului de temperatură.
  3. Amestecați pasta chipotle, salsa, fasolea, coriandrul și brânza cheddar.
  4. Împărțiți amestecul între cele 2 tortillas, așezând ingredientele în centrul acestora. Pliăți cu atenție cele două tortillas, acoperind umplutura.
  5. Așezați-le pe presă, reglând mecanismul de blocare astfel încât placa superioară să acopere cele două tortillas fără a le atinge. Timpul de preparare este de 7-8 minute, până ce alimentele sunt fierbinți.

Se servesc cu guacamole cremos și salată verde pentru o masă delicioasă.

### **Focaccia italiană prăjită – pentru 2 persoane**

- 2 lipii focaccia cu măslină, mici
- 1½ lingură de pesto
- 150 g de roșii cherry, feliate
- 100 g de mozzarella, uscată și feliată
- 1 ardei roșu mare, copt (disponibil și în comerț), feliat
- O mână de frunze de busuioc proaspăt

1. Reglați temperatura la setarea medie-înaltă.
2. Preîncălziți presa de sandvișuri până la stingerea ledului de temperatură.
3. Tăiați lipiile focaccia pe jumătate și introduceți ingredientele în acestea.
4. Așezați-le pe presă, reglând mecanismul de blocare astfel încât placa superioară să acopere cele două focaccia fără a se sprijini pe acestea.
5. Timpul de preparare este de 7–8 minute, până când cele două focaccia se rumenesc.

### **Antreuri din pâine de secară – pentru 2 persoane**

- 4 felii de pâine de secară
- 2 linguri de pesto
- 2 linguri de antipasti italiene, scurse
- 6 felii de salam
- 4 felii de brânză Gruyère sau Emmental

1. Reglați temperatura la setarea medie-înaltă.
2. Preîncălziți presa de sandvișuri până la stingerea ledului de temperatură.
3. Ungeți pâinea de secară cu pesto și adăugați celelalte ingrediente.
4. Reglați mecanismul de blocare astfel încât placa superioară să acopere sandvișurile fără a se sprijini pe acestea.
5. Lăsați sandvișurile în aparat timp de 6–7 minute, până ce sunt crocante, aurii și complet încălzite.

### **Sandvișuri cu ciocolată neagră cu brânză Brie și nuci pecan caramelizate – pentru 2 persoane**

- 30 g de nuci pecan întregi
- 15 g de unt
- 1 lingură de zahăr brun
- Unt tartinabil
- 4 felii de pâine albă cu coajă tare
- 100 g de brânză Brie feliată
- 30 g de ciocolată neagră, mărunțită

1. Așezați o tigaie pe foc mic și topiți untul împreună cu zahărul brun.
2. Adăugați nucile pecan și dați focul puțin mai tare până ce nucile pecan se prăjesc ușor în amestecul de unt.
3. Luați tigaia de pe foc și lăsați conținutul acesteia la răcit. Reglați temperatura la setarea medie-înaltă.
4. Preîncălziți presa de sandvișuri până la stingerea ledului de temperatură.
5. Ungeți câte o parte a fiecărei felii de pâine cu untul tartinabil.

6. Adăugați în sandvișuri felii de Brie, fulgi de ciocolată și nucile pecan răcite, orientând către exterior părțile unse cu unt ale feliilor de pâine.
7. Așezați sandvișurile în presa încălzită, reglând mecanismul de blocare astfel încât placa superioară să acopere sandvișurile sprijinindu-se ușor pe acestea.
8. Timpul de preparare este de 5–6 minute, până ce sandvișurile sunt rumenite și fierbinți.

### **Chiflă crocantă cu fructe de pădure și înghețată – pentru 2 persoane**

- 1 mână de căpșuni, curățate și feliate
- 1 mână de afine
- 1 mână de zmeură, zdrobită ușor
- 2 felii groase de chiflă
- Înghețată de vanilie sau mascarpone îndulcit
- Zahăr pudră strecurat

1. Reglați temperatura la setarea medie.
2. Preîncălziți presa de sandvișuri până la stingerea ledului de temperatură.
3. Așezați feliile de chiflă pe presa de sandvișuri, reglând mecanismul de blocare astfel încât placa superioară să le acopere, sprijinindu-se ușor pe acestea.
4. Timpul de preparare este de 2–3 minute, până când feliile de chiflă se rumenesc.

Se servesc calde, cu amestecul de fructe și înghețată de vanilie, presărate cu zahăr pudră. Această rețetă este la fel de delicioasă dacă utilizați felii de chec prăjite în presă.

### **Focaccia cu smochine dulci și bacon cu glazură de sirop de arțar – pentru 2 persoane**

- 2 lipii focaccia mici
- 4 felii de bacon prăjit, crocant, cu glazură de sirop de arțar
- 80 g ricotta
- 3 smochine proaspete, tăiate în felii subțiri
- 1 linguriță de sirop de arțar

1. Reglați temperatura la setarea medie-înaltă.
2. Preîncălziți presa de sandvișuri până la stingerea ledului de temperatură.
3. Tăiați lipiile focaccia în două pe lungime și prăjiți-le până ce sunt rumenite și crocante. Ungeți-le cu ricotta, adăugați feliile de bacon, smochinele și puțin sirop de arțar.
4. Așezați-le pe presa fierbinte și așteptați 4–5 minute până ce sunt încălzite complet.

## GARANȚIE

Vă rugăm să păstrați chitanța, prezența acesteia fiind solicitată în cazul oricăror solicitări de reparație acoperite de garanție.

Garanția acestui aparat este de 2 ani de la data achiziției, conform informațiilor din acest document.

În timpul perioadei de garanție, în cazul puțin probabil în care aparatul nu mai funcționează din cauza unei defecțiuni de design sau de fabricație, înapoiati-l magazinului de unde l-ați achiziționat, împreună cu bonul de casă și o copie a acestei garanții.

Drepturile și beneficiile oferite conform acestei garanții sunt suplimentare față de drepturile dvs. legale, care nu sunt afectate de această garanție. Jarden Consumer Solutions (Europe) Ltd. („JCS (Europe)”) își rezervă dreptul de a modifica acești termeni.

JCS (Europe) își asumă, pe perioada garanției, obligația de a repara sau de a înlocui gratuit aparatul sau orice componentă a aparatului care se dovedește a nu funcționa, în următoarele condiții:

- să anunțați imediat magazinul sau JCS (Europe) despre apariția problemei;
- aparatul să nu fi fost modificat în niciun fel sau să nu fi fost supus deteriorărilor, întrebuințării greșite, abuzurilor, reparațiilor sau modificărilor efectuate de către alte persoane decât cele autorizate de JCS (Europe).

Defecțiunile care apar în urma utilizării neadecvate, deteriorării, abuzului, alimentării la tensiuni neadecvate, catastrofelor naturale, evenimentelor neprevăzute de JCS (Europe), reparației sau modificării de către o altă persoană decât cele autorizate de JCS (Europe) sau nerespectării instrucțiunilor de utilizare nu sunt acoperite de această garanție. În plus, uzura normală, incluzând, fără a se limita la, decolorările minore și zgârieturile nu sunt acoperite de această garanție.

Drepturile prevăzute în această garanție se vor aplica numai primului cumpărător și nu se extind în cazul utilizării comerciale sau comune.

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 provenite din echipamentele electrice și electronice, contactați-ne prin e-mail la adresa [enquiriesEurope@jardencs.com](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com).

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



# Breville®

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

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

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

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

[www.breville.eu](http://www.breville.eu)  
[www.breville-romania.ro](http://www.breville-romania.ro)



**© 2016 Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited.**

All rights reserved. Imported and distributed by Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom.  
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited is a subsidiary of Newell Brands Inc. (NYSE: NWL).

The product supplied may differ slightly from the one illustrated due to continuing product development.  
Printed In China