

# Breville®

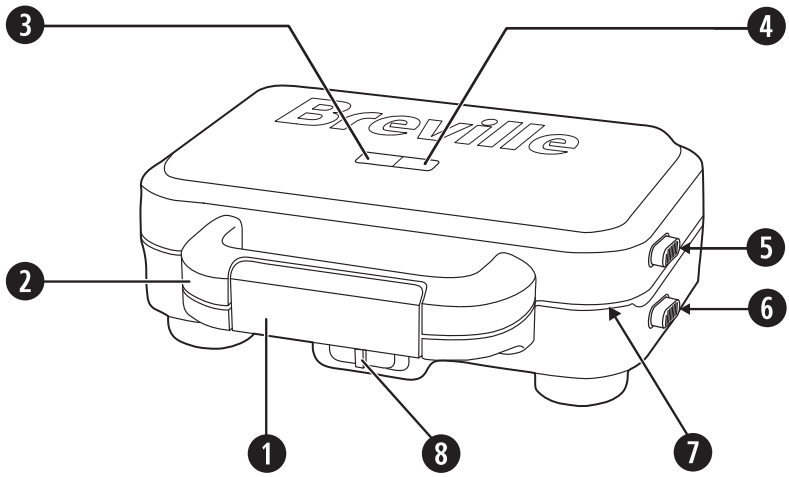
Turn **on** your creativity®



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

**VST070X**

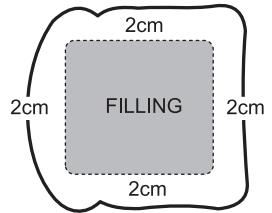




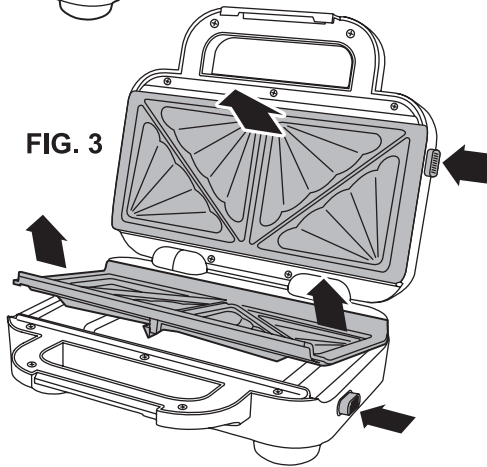
**FIG. 1**



**FIG. 2**



**FIG. 3**



**INFORMAȚII IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA**

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

Acest aparat poate fi utilizat de copiii 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 scufundați corpul principal, cablul sau ștecherul în apă sau în alt lichid.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.

**COMPONENTE**

- 1 Mecanism de blocare
- 2 Mâner
- 3 Led indicând alimentarea (verde)
- 4 Led indicând temperatura (portocaliu)
- 5 Buton de eliberare a plăcii de preparare superioare
- 6 Buton de eliberare a plăcii de preparare inferioare
- 7 Plăci de preparare detașabile cu strat DuraCeramic™
- 8 Control dual al temperaturii

**ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE**

- Despachetați prăjitorul de sandvișuri. Puteți păstra ambalajul pentru utilizare ulterioară.
- Scoateți și spălați bine plăcile de preparare, pentru a îndepărta impuritățile și reziduurile care pot rămâne după fabricație (urmați indicațiile din secțiunea Curățarea).
- Curățați exteriorul prăjitorului de sandvișuri cu o lavetă moale și umedă, stoarsă aproape complet în apă caldă cu săpun. Capacul se poate lustrui cu o lavetă moale și uscată.

Rețineți că, atunci când folosiți prăjitorul de sandvișuri prima dată, este posibil să simțiți un miros ușor de ars și puțin fum. Acest lucru este perfect normal și va dispărea în scurt timp.

**UTILIZAREA PRĂJITORULUI DE SANDVIȘURI**

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 găstările 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 dual al temperaturii

Controlul dual al temperaturii vă permite să schimbați setarea de încălzire pentru pregătirea diferitelor tipuri de alimente. Setarea de încălzire redusă este ideală pentru pregătirea alimentelor cu conținut înalt de zahăr (de ex. produsele de patiserie sau fursecurile). Setarea de încălzire ridicată este recomandată pentru sandvișuri.

### Aspecte importante:

- **Lăsați întotdeauna un spațiu de 2 cm în jurul umpluturii sandvișului.**
  - **Nu umpleți excesiv sandvișul, în special atunci când utilizați brânzeturi colorate sau ingrediente care conțin coloranți alimentari. Dacă adăugați prea multă umplutură, aceasta se poate scurge în afară, pătând carcasa prăjitorului de sandvișuri.**
1. Conectați prăjitorul de sandvișuri la priză de alimentare. Ledul verde indicând alimentarea se va aprinde, iar prăjitorul de sandvișuri va începe să se încălzească.
  2. Selectați setarea dorită de încălzire (redușă sau înaltă) folosind controlul dual al temperaturii.
  3. Când prăjitorul de sandvișuri este complet încălzit, se va aprinde ledul indicând temperatura. Acest led se va aprinde și se va stinge în timpul preparării.
  4. Ungeți EXTERIORUL feleii de pâine cu unt sau un produs tartinabil adecvat pentru preparare.
  5. Așezați cele două felii de pâine inferioare pe placa de jos, cu partea unsă în jos. Orientați părțile superioare ale feliiilor spre stânga și spre dreapta (fig. 1).
  6. Adăugați umplutura. Plăcile de preparare mai adânci vă permit să folosiți mai multe dintre ingredientele dvs. preferate, dar lăsați întotdeauna un spațiu de 2 cm în jurul umpluturii (fig. 2). Astfel, prăjitorul de sandvișuri va putea forma o etanșare bună, împiedicând scurgerea umpluturii. Pentru cele mai bune rezultate, cantitatea maximă de brânză, dacă este singurul ingredient folosit, nu trebuie să depășească 60 g. Dacă adăugați alte ingrediente, drept compensare, reduceți cantitatea de brânză.
  7. Așezați pâinea rămasă deasupra cu partea unsă în exterior (acest lucru va conferi sandvișului prăjit o culoare aurie excelentă în timpul preparării).
  8. Închideți și blocați capacul și lăsați sandvișurile să se prepare aproximativ 4–5 minute până când sunt aurii și prăjite. Lăsați sandvișul în prăjitor mai mult sau mai puțin timp, după gust.
  9. Deblocați încuietura și deschideți capacul. Aveți grijă la aburul care iese. Folosiți un șervet sau purtați mănuși pentru cuptor. Scoateți sandvișul prăjit cu o spatulă nemetalică. Nu folosiți o lamă metalică, deoarece aceasta va deteriora suprafața DuraCeramic™ a plăcilor.
  10. După preparare, aveți grijă când consumați sandvișul, deoarece umpluturile, în special de fructe sau roșii, pot fi foarte fierbinți.

## CURĂȚAREA

**▲ Deconectați și opriți prăjitorul de sandvișuri și lăsați-l să se răcească complet înainte de a-l curăța. Nu scufundați corpul principal, cablul sau ștecherul în apă sau în alt lichid.**

**Nu utilizați niciodată bureți din sârmă, lavete abrazive, substanțe de curățare abrazive sau ustensile metalice pentru a curăța prăjitorul de sandvișuri.**

1. Ștergeți plăcile de preparare cu hârtie absorbantă sau cu o lavetă moale și umedă.
2. Curățați exteriorul prăjitorului de sandvișuri cu o lavetă moale și umedă, stoarsă aproape complet în apă caldă cu săpun. Capacul se poate lustrui cu o lavetă moale și uscată.
3. Apăsăți butoanele de eliberare a plăcii de preparare și îndepărtați plăcile din prăjitorul de sandvișuri. Scufundați plăcile în apă caldută cu săpun. Clătiți cu apă curată. Uscați prin ștergere cu o lavetă moale. Pentru a evita oxidarea pe suprafețele fără niciun fel de înveliș ale plăcii, introduceți placa înapoi în prăjitorul de sandvișuri și încălziți timp de un minut cu capacul închis.  
Notă: vă recomandăm să spălați plăcile de preparare doar manual, pentru a proteja stratul DuraCeramic™.

## 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

Prepararea sandvișurilor prăjite este ușoară și distractivă. Folosind ingrediente de bază, se pot prepara în câteva minute gustări dulci delicioase și savuroase, perfecte pentru orice moment al zilei. Iată câteva combinații clasice de sandvișuri prăjite, pe care vă recomandăm să le încercați.

- Pastă de ton (ton, ceapă, maioneză și brânză)
- Brânză și roșii
- Brânză, fasole și șuncă
- Curcan, umplutură și merișoare
- Șuncă, brânză Brie, ciuperci și rucola
- Friptură și ciuperci
- Bacon, salată verde și roșii
- Bacon și brânză
- Pui, ardei roșu și brânză Brie
- Pui cu chilli dulce
- Brânză Camembert și merișoare
- Ciocolată și banane
- Caramel și mere

## Tipuri de pâini

Pentru cele mai bune rezultate, folosiți pâine albă feliată, medie. Ca o variantă, puteți încerca să folosiți pâine din făină integrală, pâine de seară de tip danez, pâine cu semințe, aluat acru și pâine cu fructe.

## Tipuri de brânză

Tipurile clasice de brânză care se topesc ușor, cum ar fi Cheddar, Jarlsberg, Fontina, Gruyere și Emmental, sunt excelente pentru sandvișuri prăjite, dar puteți experimenta și puteți deveni creativi cu propriile tipuri de brânză preferate!

## Produse de patiserie

Încercați să folosiți produse de patiserie rulate fin, cu crustă subțire, cu o varietate de umpluturi; acestea pot fi dulci sau sărate. Folosiți fructe de pădure proaspete sau congelate (dezghețate înaintea utilizării) sau căutați umpluturi de fructe la conservă la supermarketul local.

## REȚETE

### PREGĂTIREA LA TEMPERATURĂ ÎNALTĂ

Pentru preparare, urmați instrucțiunile de la Utilizarea prăjitorului de sandvișuri. Fiecare rețetă este pentru 2 sandvișuri prăjite.

#### Brânză și șuncă

- 4 felii de pâine
- Brânză Cheddar medie feliată
- 2 felii de șuncă

#### Brânză și roșii

- 4 felii de pâine
- Brânză Cheddar medie feliată
- 2 roșii medii

#### Brânză și ceapă

- 4 felii de pâine
- Brânză Cheddar medie feliată
- Inele de ceapă tăiate subțiri

#### Pernuțe pizza

- 4 felii de pâine
- 40 g mozzarella
- 2 linguri sos de pizza
- Idei pentru topping: măsline feliate, ardei de diferite tipuri, tocați fin, ardei iute, pepperoni, ton, carne de pui gătită și tocată, ciuperci gătită și feliate, roșii feliate etc.

1. Pregătiți sandvișul întinzând sosul de pizza pe feliile de pâine de jos. Adăugați mozzarella și toppingurile alese.
2. Lăsați sandvișul în aparat timp de 4 minute, până ce devine crocant și auriu.
3. Se servește cu salată de rucola și parmezan, stropită cu ulei de măsline și oțel balsamic.

### PREGĂTIREA LA TEMPERATURĂ SCĂZUTĂ

#### Ciocolată, alune de pădure și brânză Brie

- 4 felii de pâine brișă
  - 15 g de alune de pădure prăjite și tocate
  - 60 g de brânză Brie, feliată
  - 15 g ciocolată neagră, tocată
  - Miere (opțional)
1. Ungeți cu unt o parte a fiecărei felii de brișă. Așezați două felii pe placa de jos.
  2. Uniți sandvișul prăjit așezând brânza pe feliile de jos ale brișei. Presărați alunele și ciocolata și stropiți cu puțină miere dacă doriți.
  3. Acoperiți cu celelalte două felii de brișă și preparați 3–4 minute. Brișa se va prăji rapid.
  4. Scoateți cu grijă din prăjitorul de sandvișuri, deoarece sandvișurile prăjite vor fi extrem de fierbinți.

#### Batoane de cereale cu fructe – pentru 4 buc.

Pentru această rețetă, veți avea nevoie de hârtie de copt.

- 100 g ovăz
  - 25 g amestec de semințe (de exemplu, de dovleac și susan)
  - 50 g fructe uscate
  - 50 g unt
  - 1 lingură de sirop
  - 50 g zahăr brun
1. Adăugați ovăzul, semințele și fructele uscate într-un vas adecvat pentru amestecare. Amestecați și topiți untul, siropul și zahărul brun în cuptorul cu microunde sau într-un vas termorezistent așezat peste o cratiță cu apă.
  2. Combinați toate ingredientele, amestecându-le bine pentru a acoperi complet ovăzul.
  3. Preîncălziți prăjitorul de sandvișuri.
  4. Așezați o bucată dreptunghiulară de hârtie de copt pe placa inferioară. Aceasta trebuie să fie puțin mai mare decât placa. Împărțiți în mod egal amestecul pentru batoane între cele două jumătăți ale aparatului, închideți capacul și lăsați amestecul la copt timp de 6–7 minute.
  5. Odată ce acesta devine auriu, scoateți cu atenție hârtia de copt și batoanele și lăsați-le să se răcească, așezate pe un grătar, timp de cca 1 oră. După răcire, desprindeți hârtia de copt.

## Prăjituri cu trei tipuri de ciocolată

- 75 g unt moale
- 75 g zahăr pudră
- 1 ou mare
- 60 g făină cu agent de creștere
- 30 g pudră de cacao
- 25 g fulgi de ciocolată albă
- 25 g fulgi de ciocolată cu lapte
- Puțin lapte

1. Adăugați untul moale și zahărul pudră într-un vas adecvat pentru amestecare și frecați până ce amestecul devine ușor și pufoș. Adăugați oul și amestecați bine.
2. Adăugați făina și pudra de cacao și amestecați. Adăugați laptele și fulgii de ciocolată; amestecați ușor pentru a le combina cu celelalte ingrediente.
3. Preîncălziți prăjitorul de sandvișuri.
4. Așezați câte o lingură mare de amestec în fiecare formă, închideți capacul și lăsați amestecul la copt timp de 6–7 minute, până ce acesta este bine pătruns.
5. Scoateți prăjiturile cu grijă, folosind o spatulă din silicon, și lăsați-le la răcit.

Prăjiturile sunt delicioase dacă sunt servite călduțe, presărate cu zahăr pudră.

## GARANȚIE

Vă rugăm să păstrați chitanța, prezența acesteia fiind solicitată în cazul oricărui 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, înapoiați-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