

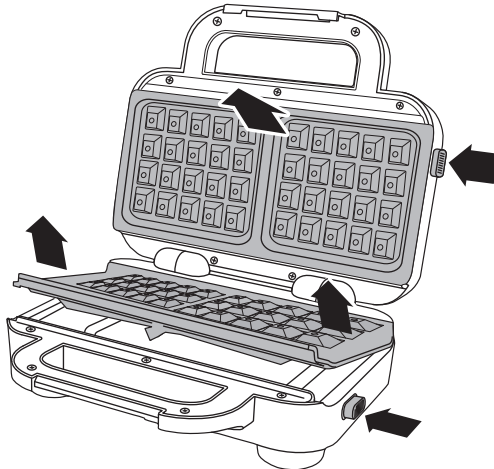
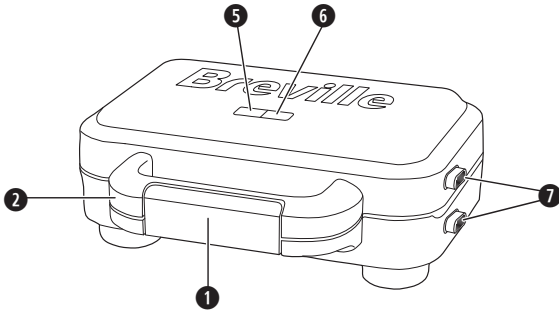
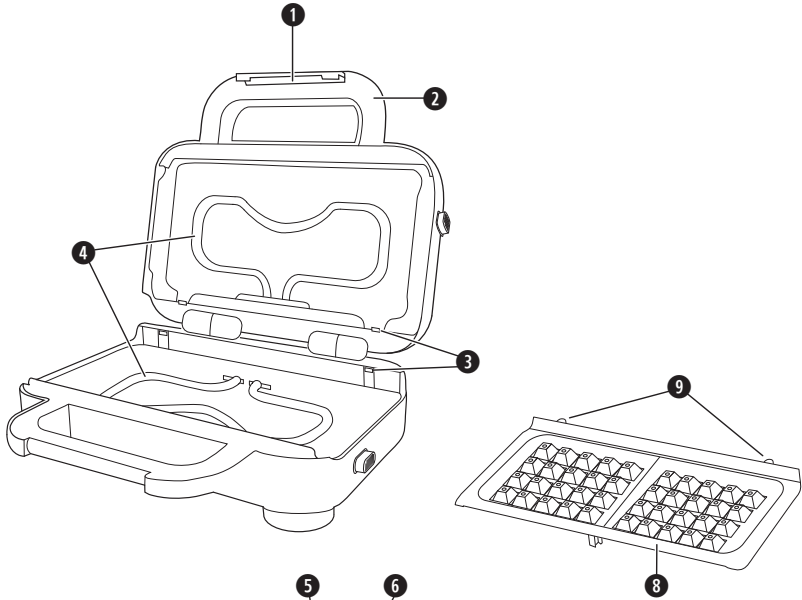
Breville®

Turn **on** your creativity®

VST072X



www.breville-romania.ro



INFORMAȚII IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

CITIȚI ACESTE INSTRUCȚIUNI ÎNAINTE DE A UTILIZA APARATUL ȘI PĂSTRAȚI-LE PENTRU CONSULTARE 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.

Nu utilizați niciodată aparatul sub dulapuri, perdele sau alte materiale inflamabile.

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 ștecherul 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 de alimentare după utilizare, înainte de demontarea sau înlocuirea plăcilor pentru gofre 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 Încuietoare
- 2 Mâner
- 3 Fante de poziționare
- 4 Elemente de încălzire
- 5 Indicator luminos de alimentare (verde)
- 6 Indicator luminos de disponibilitate (portocaliu)
- 7 Butoane de eliberare
- 8 Plăci pentru gofre cu strat de acoperire DuraCeramic™ (x2)
- 9 Aripioare de poziționare

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- Despachetați aparatul pentru gofre. Puteți păstra ambalajul pentru utilizare ulterioară.
- Scoateți și spălați bine plăcile pentru gofre, pentru a îndepărta impuritățile și reziduurile care pot rămâne după fabricație (urmați indicațiile din secțiunea *Curățarea*).
- Curățați exteriorul aparatului pentru gofre folosind o lavetă moale, umedă. Capacul se poate lustrui cu o lavetă moale și uscată.

Vă atragem atenția că, la prima utilizare a aparatului pentru gofre, este posibil să simțiți un miros ușor de ars și puțin fum. Acest lucru este perfect normal și va dispărea în scurt timp.

FUNCȚII

Plăci pentru gofre cu strat DuraCeramic™

Plăcile pentru gofre 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 – acest produs are o durată de viață îndelungată. Siguranța și ușurința în utilizare este asigurată de faptul că stratul DuraCeramic™ nu conține PTFE (politetrafluoretilenă) și PFOA (acid perfluoro-octanoic) și că acest strat exclusiv este rezistent și ușor de curățat.

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

UTILIZAREA APARATULUI PENTRU GOFRE

▲ Nu atingeți suprafețele fierbinți. Plăcile pentru gofre ating temperaturi foarte înalte. NU ATINGEȚI nicio componentă și nu încercați să demontați sau să înlocuiți plăcile pentru gofre înainte de răcirea completă a aparatului.

În timpul preparării, pe la marginile aparatului pentru gofre poate ieși abur.

Nu lăsați niciodată aparatul pentru gofre nesupravegheat în timpul funcționării.

1. Conectați aparatul pentru gofre la priza de alimentare și porniți priza de la întrerupător, dacă este cazul. Ledul verde de alimentare se va aprinde, iar aparatul pentru gofre va începe să se încălzească.
2. Când aparatul pentru gofre este complet încălzit, se va aprinde ledul portocaliu care indică disponibilitatea. Acest led se va aprinde și se va stinge în timpul preparării.
3. Deblocați încuietorea de pe mâner și deschideți capacul.
4. Turnați cu grijă aluatul în placa inferioară pentru gofre. Pentru o gofră perfectă, vă recomandăm să turnați un polonic (cca 75 ml) în centrul fiecărei celule a plăcii pentru gofre. Evitați umplerea excesivă a plăcii pentru gofre, deoarece amestecul se poate revărsa peste marginile acesteia.
5. Încideți capacul. NU blocați încuietorea în timpul preparării. Acest lucru permite creșterea aluatului și eliberarea aburului (puteți observa capacul ridicându-se ușor pe măsură ce aluatul de gofre crește). Preparați gofra conform timpului indicat în rețetă.
6. La sfârșit, deschideți capacul. Aveți grijă la aburul care iese; folosiți un șervet sau purtați mănuși pentru cuptor. Scoateți gofra cu o spatulă nemetalică. Nu folosiți o lamă metalică, deoarece aceasta va deteriora suprafața DuraCeramic™ a plăcilor.
7. Deconectați aparatul pentru gofre de la priza electrică. Nu lăsați aparatul pentru gofre conectat la priză atunci când nu îl utilizați.

CURĂȚAREA

▲ Opriti aparatul pentru gofre, deconectați-l de la priză și lăsați-l să se răcească complet înainte de a îl curăța. Nu scufundați corpul principal, cablul sau ștecherul în apă sau în alt lichid.

Nu utilizați niciodată bureții din sârmă, lavete abrazive, substanțe de curățare abrazive sau ustensile metalice pentru a curăța aparatul pentru gofre.

1. Ștergeți plăcile pentru gofre cu hârtie absorbantă sau cu o lavetă moale, umedă.
2. Curățați exteriorul aparatului pentru gofre folosind o lavetă moale, umedă. Capacul se poate lustrui cu o lavetă moale și uscată.
3. Demontați plăcile pe rând. Apăsăți butonul de eliberare corespunzător și ridicați placa de pe elementul de încălzire.
4. Scufundați plăcile în apă caldă cu săpun. Clătiți cu apă curată. Uscați prin ștergere cu o lavetă moale. Notă: Recomandăm spălarea manuală a plăcilor, care va permite protejarea stratului DuraCeramic™.
5. Instalați plăcile pe rând. Ghidați aripioarele de poziționare în fantele aflate pe partea cu balamale a aparatului pentru gofre. Presați ușor placa în poziție, pe elementul de încălzire. Notă: Placa de jos este puțin mai subțire decât cea de sus. Plăcile pot fi montate numai în poziția corespunzătoare (superioară sau inferioară) de pe aparatul pentru gofre.

DEPOZITAREA

- Lăsați aparatul pentru gofre să se răcească complet și asigurați-vă că este curat înainte de a îl depozita.
- Blocați plăcile pentru gofre cu ajutorul încuietorii. Înfășurați cablul de alimentare în zona de depozitare a acestuia.
- Depozitați aparatul 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.

SFATURI ȘI RECOMANDĂRI

- Atunci când pregătiți aluatul pentru gofre clasice și de lux, nu amestecați prea mult. În mod ideal, aceste aluaturi trebuie să rămână puțin neomogenizate. Un aluat omogen va avea ca rezultat gofre greu de mestecat, care nu vor crește bine.
- Dacă preparați mai multe serii de gofre, le puteți păstra calde în cuptor până ce vor fi gata toate seriile. Aranjați-le într-un singur strat pe o tavă de cuptor și introduceți-le în cuptorul reglat la temperatură redusă. În acest mod, toată lumea se va putea bucura de gofre în același timp.
- Gofrele sunt ușor de congelat și reîncălzit. Lăsați-le să se răcească complet, apoi așezați 2 gofre una peste cealaltă, cu o bucată de hârtie de copt între ele. Înfășurați-le în folie de plastic sau introduceți-le într-o pungă de congelator. Pentru a le reîncălzi, este suficient să introduceți gofrele congelate în prăjitorul de pâine.

REȚETE

Gofre clasice – pentru 12 buc.

- 280 g de făină simplă
- 2 lingurițe de praf de copt
- 50 g zahăr pudră
- 1 linguriță de sare
- 425 ml de lapte
- 1 linguriță de esență de vanilie
- 3 ouă mari
- 125 g de unt topit

1. Amestecați făina, praful de copt, zahărul și sarea într-un vas.
2. Bateți laptele, esența de vanilie și ouăle într-un alt vas.
3. Realizați o cavitate în ingredientele uscate și adăugați amestecul de lapte, împreună cu untul. Bateți ingredientele până ce acestea abia încep să se amestece; aluatul va fi încă neomogenizat. Nu amestecați prea mult. Pentru rezultate optime, lăsați aluatul câteva minute.
4. Preîncălziți aparatul pentru gofre până când se aprinde indicatorul de disponibilitate.
5. Ungeți ambele plăci pentru gofre folosind un spray cu ulei alimentar, apoi turnați uniform cca 75 ml de aluat în centrul fiecărei celule a plăcii pentru gofre.
6. Coborâți capacul, însă nu blocați încuietoarea. Lăsați gofra la preparat timp de aproximativ 7 minute, până ce devine aurie.

Aceasta va fi delicioasă dacă este servită cu iaurt grecesc, fructe de pădure proaspete și puțină miere.

Gofre de lux – pentru 12 buc.

- 250 g de făină simplă
- 2 lingurițe de praf de copt
- 1 lingură de zahăr
- ½ linguriță de sare
- 3 gălbenușuri de ou, bătute
- 3 albușuri de ou, bătute spumă tare
- 400 ml de lapte
- 115 ml ulei vegetal

1. Amestecați făina, praful de copt, zahărul și sarea într-un vas.
2. Bateți laptele, gălbenușurile de ou și uleiul vegetal într-un vas separat.
3. Realizați o cavitate în ingredientele uscate și adăugați amestecul de lapte. Bateți ingredientele până ce acestea abia încep să se amestece; aluatul va fi încă neomogenizat. Nu amestecați prea mult.
4. Introduceți cu grijă în amestec albușurile de ou bătute, până ce acestea încep să se combine cu restul ingredientelor; nu amestecați prea mult.
5. Preîncălziți aparatul pentru gofre până când se aprinde indicatorul de disponibilitate.
6. Ungeți ambele plăci pentru gofre folosind un spray cu ulei alimentar, apoi turnați uniform cca 75 ml de aluat în centrul fiecărei celule a plăcii pentru gofre.

7. Coborâți capacul, însă nu blocați încuietoarea. Lăsați gofra la preparat timp de aproximativ 7 minute, până ce devine aurie.

Ce-ar fi să încercați gofrele cu beza și lămâie? Este suficient să acoperiți gofra cu cremă de lămâie, bezele zdrobite și frișcă.

Gofră cu ciocolată – pentru 12 buc.

- 200 g de făină simplă
- 100 g zahăr pudră
- 45 g pudră de cacao
- 1 linguriță de sare
- ½ linguriță bicarbonat de sodiu
- 450 ml de lapte
- 1 linguriță de esență de vanilie
- 3 ouă mari
- 60 g unt topit și răcit
- 110 g fulgi de ciocolată simpli

1. Amestecați făina, zahărul, pudra de cacao, sarea și bicarbonatul de sodiu într-un vas.
2. Bateți laptele, esența de vanilie și ouăle într-un alt vas.
3. Realizați o cavitate în ingredientele uscate și adăugați amestecul de lapte, împreună cu untul. Amestecați până ce aluatul este bine omogenizat.
4. Adăugați fulgii de ciocolată și amestecați.
5. Preîncălziți aparatul pentru gofre până când se aprinde indicatorul de disponibilitate.
6. Ungeți ambele plăci pentru gofre folosind un spray cu ulei alimentar, apoi turnați uniform cca 75 ml de aluat în centrul fiecărei celule a plăcii pentru gofre.
7. Coborâți capacul, însă nu blocați încuietoarea. Lăsați la preparat timp de cca 7 minute.

Ce spuneți de puțină înghețată de vanilie, fistic zdrobit și zmeură proaspătă ca sugestie de servire?

Gofre multocereale cu chia – pentru 6 buc.

- 250 ml lapte bătut
- 190 ml lapte
- 50 g chutney de ceapă
- 1 ou bătut
- 2 linguri de semințe de chia
- 1 linguriță de esență de vanilie
- 160 g de făină integrală
- 40 g fulgi de ovăz
- 25 g migdale măcinate
- 2 lingurițe de praf de copt
- 2 lingurițe zahăr
- ¼ linguriță de sare

1. Amestecați laptele bătut, laptele, chutney-ul de ceapă, oul, semințele de chia și esența de vanilie într-un vas de dimensiuni medii. Lăsați amestecul timp de 2 minute pentru a permite îmbibarea și îngroșarea semințelor de chia cu amestecul.
2. Amestecați făina, fulgii de ovăz, migdalele măcinate, praful de copt, zahărul și sarea într-un vas separat.

3. Realizați o cavitate în ingredientele uscate și adăugați amestecul de lapte; apoi, amestecați până ce obțineți un aluat gros și omogen.
4. Preîncălziți aparatul pentru gofre până când se aprinde indicatorul de disponibilitate.
5. Ungeți ambele plăci pentru gofre folosind un spray cu ulei alimentar, apoi turnați uniform cca 75 ml de aluat în centrul fiecărei celule a plăcii pentru gofre.
6. Coborâți capacul, însă nu blocați încuietoarea. Lăsați gofra la preparat timp de aproximativ 7 minute, până ce devine aurie.

Pentru o gustare sănătoasă în orice moment al zilei, ce-ar fi să serviți aceste gofre cu spanac călit și un ou poșat moale?

Gofre cu cartofi – pentru 6 buc.

- 2 linguri de unt
 - 1 ceapă tăiată fin
 - 1 linguriță de usturoi tocat fin
 - 360 g de piure de cartofi
 - 30 g de făină simplă
 - 2 ouă
 - ¼ linguriță de sare
 - ¼ linguriță de piper negru măcinat
1. Căliți ușor ceapa și usturoiul în unt până ce se înmoaie (cca 5–7 minute).
 2. Adăugați într-un vas piureul de cartofi, amestecul de ceapă, făina, ouăle și condimentele. Amestecați bine pentru a obține un aluat gros, omogen.
 3. Preîncălziți aparatul pentru gofre până când se aprinde indicatorul de disponibilitate.
 4. Ungeți ambele plăci pentru gofre folosind un spray cu ulei alimentar, apoi turnați uniform cca 75 ml de aluat în centrul fiecărei celule a plăcii pentru gofre.
 5. Coborâți capacul, însă nu blocați încuietoarea. Lăsați gofra la preparat timp de 7 minute, până ce devine aurie.

Ce-ar fi să serviți gofrele de cartofi cu friptură de vită tăiată în felii subțiri, rucola și un sos balsamic?

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, 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; și
- 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.

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



Breville®

UK: Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited
Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, United Kingdom
e-mail: 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
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
Tlf: +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

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

Tous droits réservés. Distribué par Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, Royaume-Uni.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited est une filiale de Newell Brands Inc. (NYSE: NWL).

En raison du développement continu de nos produits, le produit livré risque de varier légèrement de l'illustration.
Imprimé en Chine

Todos los derechos reservados. Distribuido por Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited, 5400 Lakeside, Cheadle Royal Business Park, Cheadle, SK8 3GQ, Reino Unido.
Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited es una filial de Newell Brands Inc. (NYSE: NWL).

El producto suministrado puede diferir ligeramente del mostrado en la imagen debido al desarrollo permanente de los productos.
Impreso en China