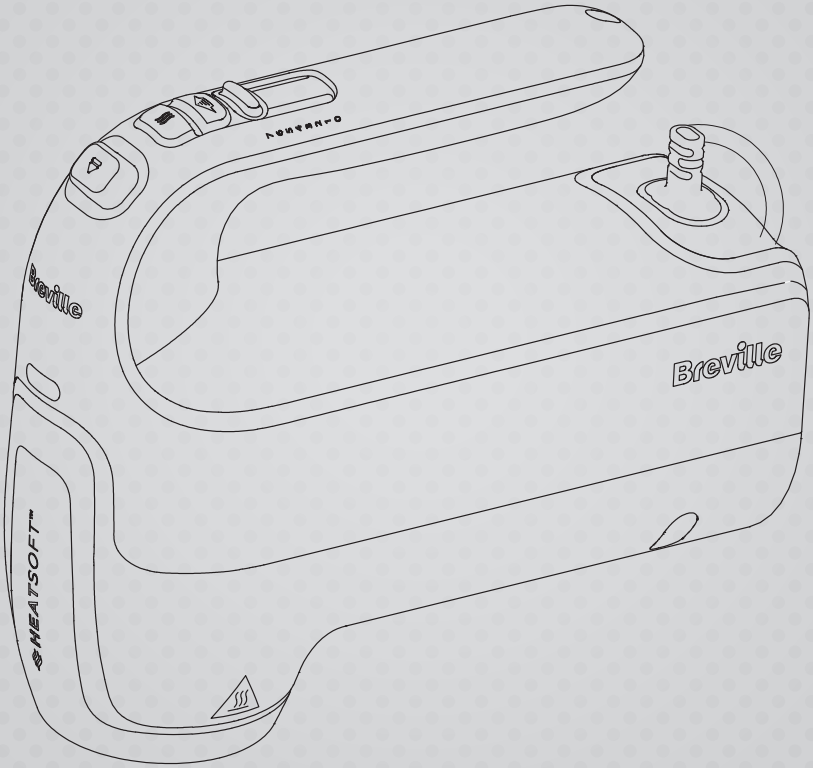
Breville®

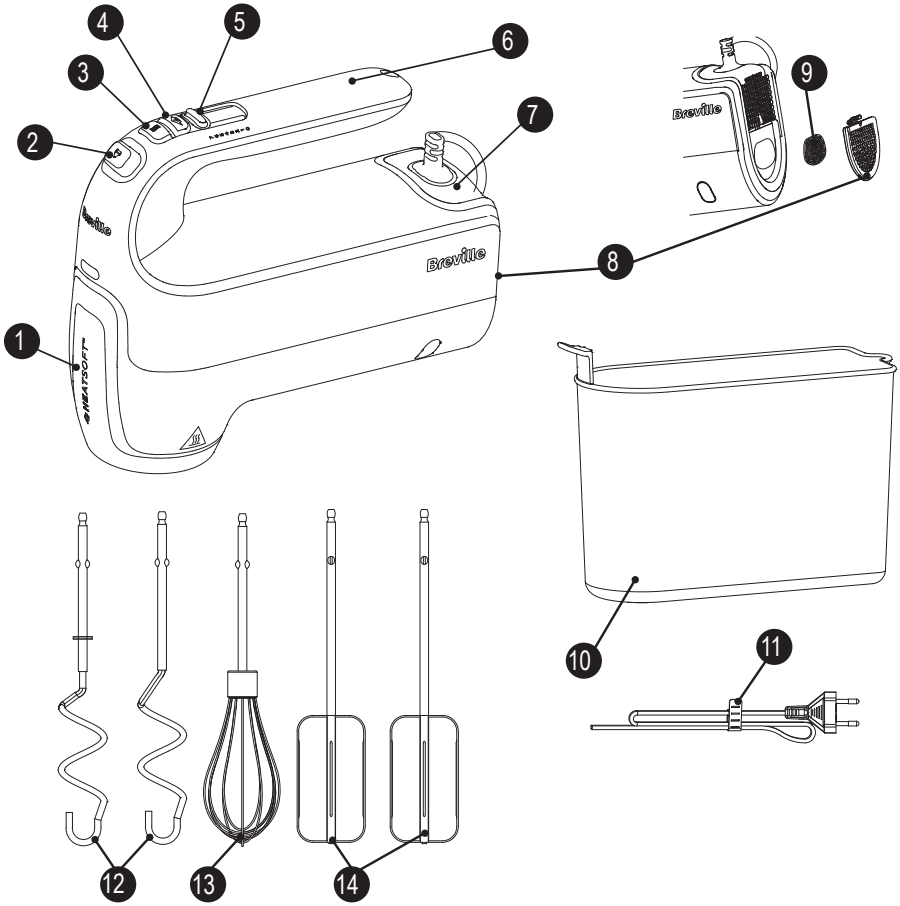
Turn on your creativity®



Hand Mixer with **HEAT**SOFT™ Technology

VFM021X

EN Instructions for Use 5
FR Instructions 11
ES Instrucciones de uso 16
PL Instrukcja użytkowania 22
IT Istruzioni per l'uso 27
DE Bedienungsanleitung 33
PT Instruções de Utilização 38
NL Gebruiksaanwijzing 44
SE Bruksanvisning 49
CZ Návod k použití 54
RO Instrucţiuni de utilizare 59


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
Breville
HEATSOFT

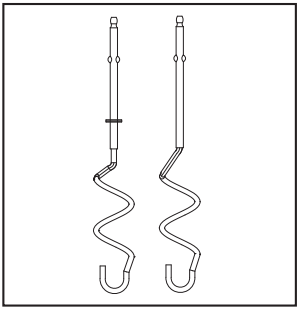


Figure 1

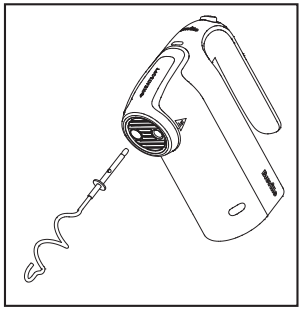


Figure 2

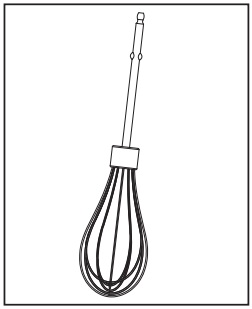


Figure 3

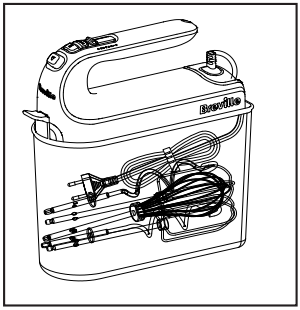


Figure 4

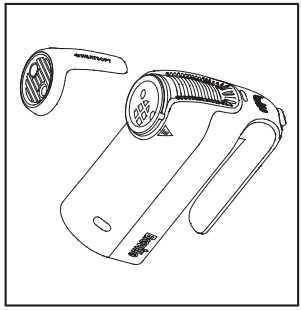


Figure 5

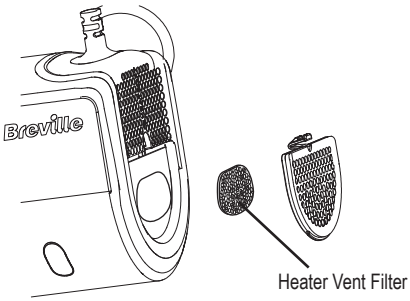


Figure 6

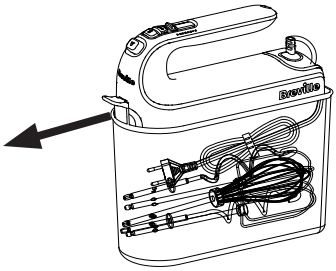


Figure 7

GWARANCJA

Prosimy o zachowanie rachunku, ponieważ jego okazanie będzie konieczne w przypadku jakichkolwiek roszczeń gwarancyjnych.

Niniejszy produkt objęty gwarancją obowiązującą przez okres 2 lat od daty zakupu produktu, zgodnie z warunkami określonymi w tym dokumencie.

Jeżeli w okresie gwarancyjnym urządzenie przestanie prawidłowo funkcjonować (co jest mało prawdopodobne) z powodu wad konstrukcyjnych lub wykonawczych, należy dokonać jego zwrotu w punkcie zakupu, załączając rachunek i kopię niniejszej gwarancji.

Prawa i świadczenia z tytułu niniejszej gwarancji uzupełniają prawa określone w przepisach, na które niniejsza gwarancja nie ma wpływu. Zmiany niniejszych warunków może dokonać tylko firma Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited („JCS (Europe)").

Firma JCS (Europe) zobowiązuje się w okresie gwarancyjnym do przeprowadzenia bezpłatnej naprawy lub wymiany urządzenia lub dowolnej jego części, która funkcjonuje nieprawidłowo, pod warunkiem, że:

Użytkownik powinien natychmiast poinformować o zaistniałym problemie punkt sprzedaży lub firmę JCS (Europe); oraz

- Urządzenie nie było w żaden sposób modyfikowane, uszkodzone lub eksploatowane w niewłaściwy sposób ani naprawiane przez osobę nie posiadającą upoważnienia ze strony firmy JCS (Europe).

Gwarancją nie są objęte uszkodzenia będące wynikiem niewłaściwego używania, zniszczenia, użytkowania przy nieprawidłowym napięciu, działania sił natury lub zdarzeń, na które firma JCS (Europe) nie ma wpływu, napraw dokonywanych przez osoby nie posiadające upoważnienia ze strony firmy JCS (Europe) lub postępowania niezgodnego z zasadami określonymi w instrukcji użytkowania. Ponadto, niniejsza gwarancja nie obejmuje normalnego zużycia i zniszczenia, w tym między innymi, drobnych odbarwień i zadrapań.

Prawa określone w tej gwarancji dotyczą tylko pierwotnego nabywcę produktu i nie obejmują użytkowania o charakterze komercyjnym i komunalnym.

Jeżeli do urządzenia załączona jest ulotka gwarancyjna przeznaczona dla danego kraju, prosimy odwołać się do warunków określonych w tej gwarancji, która zastępuje niniejszą gwarancję, lub skontaktować się z lokalnym autoryzowanym dealerem w sprawie uzyskania dokładniejszych informacji.

Nie należy wyrzucać zużytych artykułów elektrycznych razem z odpadami domowymi. Należy je, w miarę możliwości, poddać recyklingowi. W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat recyklingu lub dyrektywy WEEE, skontaktuj się z nami pod adresem enquiriesEurope@jardencs.com.

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

IMPORTANTI INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER LA CONSULTAZIONE FUTURA

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio. L'apparecchio può essere utilizzato da individui con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o privi di esperienza, se sotto supervisione oppure qualora siano state loro impartite istruzioni in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e qualora comprendano i rischi che ne possono derivare. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

Tenere l'apparecchio e il relativo cavo al di fuori della portata di bambini.

Non utilizzare mai il presente apparecchio per fini diversi da quello della sua destinazione d'uso. Il presente apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

Nel caso in cui il cavo di alimentazione sia danneggiato, deve essere sostituito dalla casa produttrice, dal servizio di assistenza o da persone debitamente qualificate al fine di evitare possibili rischi.

Questo apparecchio genera calore durante l'utilizzo. Adottare le debite precauzioni al fine di evitare il rischio di ustioni, bruciature, incendi o altri danni a persone o proprietà provocati dal contatto con l'esterno dell'apparecchio mentre questo è in uso o in fase di raffreddamento.

Scollegare sempre l'apparecchio dalla presa elettrica se lasciato incustodito e prima delle operazioni di montaggio, smontaggio o pulizia, nonché prima di avvicinarsi a parti in movimento durante l'utilizzo.

Lasciare sempre raffreddare l'apparecchio prima delle operazioni di montaggio, smontaggio e pulizia, nonché prima di riporlo.

Non immergere il corpo principale dell'apparecchio, il cavo dell'alimentazione

o la spina nell'acqua o in altri liquidi. I ganci per impasto, i frullini e la frusta devono essere lavati in acqua calda saponata o in lavastoviglie. Consultare la sezione relativa alla pulizia per maggiori informazioni.

Tutti gli accessori (frullini, ganci per impasto, frusta) non devono essere utilizzati per più di 4 minuti e 30 secondi. Quando si miscelano carichi estremamente pesanti, l'apparecchio non deve essere utilizzato per più di 1 minuto e 30 secondi oppure utilizzare la funzione HeatSoft™ in caso di funzionamento per più di 5 minuti in modo continuo.

IMPORTANTE: in caso di surriscaldamento dell'apparecchio a causa di un carico eccessivo, si attiva il meccanismo di sicurezza, impedendo il funzionamento del mixer. In tal caso, spegnere il mixer nel punto della presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio per 10 minuti prima di riaccenderlo.

- Controllare sempre che le mani siano asciutte prima di maneggiare la presa o di accendere l'apparecchio.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile, sicura, asciutta e piana.
- L'apparecchio non deve essere collocato sopra o in prossimità di superfici potenzialmente calde (come cucine a gas o elettriche).
- Evitare sempre che il cavo di alimentazione penzoli sopra il bordo di un piano di lavoro, tocchi superfici calde oppure si attorcigli, resti intrappolato o schiacciato.
- Non utilizzare l'apparecchio nel caso in cui sia stato fatto cadere o presenti segni visibili di danneggiamento.
- Utilizzare esclusivamente accessori o connettori consigliati dalla casa produttrice.
- Rimuovere gli accessori dall'apparecchio prima di lavarli o pulirli.
- Tenere le dita, i capelli e gli indumenti lontani dalle parti in movimento dell'apparecchio quando è in uso.

PRECAUZIONI RELATIVE AL CALORE

1. Non attivare la funzione HeatSoft™ mentre il mixer si trova nel contenitore per la conservazione.
2. Non mettere altri oggetti nel contenitore per la conservazione, che è destinato esclusivamente al contenuto di questa scatola.
3. Non toccare o tenere le mani sotto l'ugello di calore mentre la funzione HeatSoft™ è attivata.
4. Non lasciare la funzione HeatSoft™ attivata mentre l'unità è appoggiata sul piano di lavoro sulla propria base.
5. Non utilizzare se il coperchio dello sfiato dell'elemento riscaldante e il filtro non sono in posizione.

COMPONENTI

1. Beccuccio magnetico
2. Pulsante di espulsione del sbattitori
3. Pulsante HeatSoft™
4. Pulsante Boost
5. Comando a 7 velocità
6. Impugnatura ergonomica
7. Cavo di alimentazione
8. Coperchio sfiato dell'elemento riscaldante
9. Filtro sfiato dell'elemento riscaldante
10. Custodia per la conservazione
11. Fascetta per il cavo di alimentazione
12. Ganci per impasto
13. Frusta
14. Sbattitori

UTILIZZO DEL MIXER MANUALE

Informazioni sullo sbattitore elettrico manuale

Lo sbattitore elettrico manuale Breville® con tecnologia HeatSoft™ è stato progettato per consentire all'utilizzatore di preparare piatti da forno quando arriva l'ispirazione. Niente più attese che ingredienti come il burro raggiungano la temperatura ambiente! Ora è possibile ammorbidire e miscelare in un unico passaggio!

Lo sapevate?

Molte ricette prevedono che ingredienti come il burro siano a temperatura ambiente. Il burro raggiunge la temperatura ambiente solo dopo essere stato lasciato per ore sul piano di lavoro. Se si utilizza il burro freddo, direttamente dal frigorifero, i piatti preparati al forno risulteranno densi e pesanti. Il burro riscaldato nel micro-onde o sciolto può creare un impasto oleoso che produce biscotti piatti e mollicci. Grazie a ingredienti a temperatura ambiente si ottengono risultati più morbidi e piatti preparati al forno di qualità migliore.

Pulsante HeatSoft™:

Il pulsante HeatSoft™ consente di ammorbidire il burro durante la miscelatura. La tecnologia HeatSoft™ utilizza una quantità moderata di calore per portare gli ingredienti freddi a temperatura ambiente durante la miscelatura, eliminando la necessità di pianificare in anticipo.

Pulsante Boost

Il pulsante Boost consente di aumentare ulteriormente l'impostazione della velocità selezionata premendo semplicemente un pulsante.

Pulsante di espulsione dello sbattitore

Il pulsante di espulsione dello sbattitore consente di premere separatamente con il pollice per rilasciare i frullini, i ganci per impasto o la frusta.

ATTENZIONE: assicurarsi che il mixer manuale sia scollegato dall'alimentazione elettrica prima di staccare o inserire qualsiasi accessorio.

Gestione del cavo di alimentazione

La fascetta fornita in dotazione con il cavo di alimentazione lo mantiene organizzato quando avvolto.

Frullini

Il design dei frullini consente di ottenere risultati rapidi e omogenei per tutti i tipi di miscele. I frullini sono lavabili in lavastoviglie.

Ganci per impasto

Utilizzare i ganci per impasto (Figura 1) per impastare l'impasto per la pizza o per il pane, nonché altre miscele e impasti di notevole consistenza. Utilizzare a basse velocità per ottenere risultati ottimali.

Sbattitore

La frusta (Figura 3) viene utilizzata per battere l'aria in miscele come albumi, tuorli o panna.

Custodia per la conservazione

Consente di conservare lo sbattitore elettrico manuale, gli accessori e il cavo di alimentazione in modo pratico tutti insieme, per agevolare l'accesso e in caso di viaggi (Figura 4).

Ugello beccuccio magnetico

Il beccuccio magnetico può essere rimosso per facilitare la pulizia (Figura 5).

Preparazione del mixer

Prima di utilizzare il mixer per la prima volta, lavare i frullini, i ganci per impasto e la frusta. Risciacquare e asciugare.

Per inserire i frullini nell'unità, assicurarsi prima che il comando della velocità sia impostato su "0 (OFF)" e che l'unità sia scollegata dall'alimentazione elettrica. Assicurarsi quindi che l'ugello magnetico sia in posizione. Inserire i frullini uno per volta, collocando l'estremità a stelo dei frullini negli appositi fori situati nella parte inferiore del mixer. Ruotare leggermente il frullatore e spingerlo fino a quando non scatta in posizione.

Nota bene: i frullini sono intercambiabili, mentre i ganci per impasto non lo sono. Quando si utilizzano i ganci per impasto, il gancio per impasto con il collare sullo stelo (Figura 2) entra nel foro grande del mixer. Se i ganci per impasto non scattano in posizione negli appositi fori, invertirli e riprovare.

Inserire il cavo in una presa elettrica adatta.

Mantecatura del burro/scrematura

1. Tagliare il burro freddo in cubetti di circa 2,5 cm e unirli allo zucchero in una terrina.
2. Premere il pulsante HeatSoft™ una volta, quindi accendere i frullini. Iniziare a miscelare impostando la velocità su 1 per circa 45 secondi o fino a quando non ci sono più pezzi di burro di grandi dimensioni. Passare quindi alla velocità 5-7 per il resto del tempo indicato nello schema.
   NOTA: quando il pulsante HeatSoft™ è in funzione, una spia bianca si accende e la ventola dissipa-calore entra in funzione.

Quantità di zucchero (grammi)	Quantità di burro (grammi)	Tempo di mantecatura (minuti)
100 g	100 g	Da 1 a 1½ minuti
200 g	200 g	Da 2 a 2 ½ minuti

   ATTENZIONE: ⚠ non toccare o tenere le mani sotto l'ugello di calore mentre la funzione HeatSoft™ è attivata.
   NOTA: disattivare la funzione HeatSoft™ allo scadere del tempo indicato nella tabella sopra riportata al fine di evitare una scrematura eccessiva.
3. Al termine della scrematura, premere di nuovo il pulsante HeatSoft™ per disattivare l'erogazione di calore; la spia bianca si spegne e la ventola si disattiva.
4. Continuare a miscelare con il resto degli ingredienti attenendosi alla ricetta. Per ulteriori dettagli consultare la sezione relativa alla miscelatura.

Miscelatura

1. Unire il resto degli ingredienti nella terrina.
   NOTA: per evitare schizzi, avviare l'unità alla velocità più bassa, quindi aumentare lentamente fino alla velocità desiderata.
2. Guidare lentamente il mixer sui lati e attraverso il centro della terrina, procedendo nella stessa direzione. Prestare attenzione a non sbattere eccessivamente la miscela. Se si sbatte eccessivamente alcune miscele possono indurirsi.
   NOTA: nel caso in cui sia necessario raschiare la ciotola, arrestare il mixer, quindi raschiare i lati e la parte inferiore della terrina con una spatola di gomma secondo necessità. Portare il comando della velocità su "0 (OFF)" mentre si uniscono gli ingredienti. Assicurarsi di collocare i frullini sopra la terrina in modo tale che l'eventuale miscela in eccesso ricada nella terrina.
3. Al termine della miscelatura, impostare il comando della velocità su "1", sollevare lentamente i frullini dalla terrina e pulire la miscela in eccesso. Assicurarsi di impostare l'unità su "0 (OFF)" prima di estrarre completamente i frullini dalla terrina.

Espulsione dei frullini, dei ganci per impasto o della frusta

ATTENZIONE: prima dell'espulsione di qualsiasi accessorio, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione elettrica.

Assicurarsi che il comando della velocità sia nella posizione "0 (OFF)" e che il cavo sia staccato dalla presa elettrica. Premere il pulsante di espulsione dei frullini per rilasciare gli accessori.

Regolazione della velocità

1. Portare il selettore della velocità su un valore compreso fra 1 e 7; per spegnere, impostare su "0 (OFF)".
2. Per attivare immediatamente una velocità superiore, premere e tenere premuto il pulsante Boost. La velocità passerà a 7; dopo il rilascio del pulsante tornerà all'impostazione originale.
3. **NOTA:** questa funzionalità va utilizzata per brevi scariche. Per miscelature prolungate, utilizzare la velocità 7.

Guida alla velocità per il mixer manuale

Velocità	Attività
1 Mescolare	Utilizzare questa velocità per cominciare ad ammorbidire il burro con il pulsante HeatSoft™. Utilizzare inoltre quando si mescolano ingredienti liquidi o quando si uniscono ingredienti secchi e liquidi alternandoli in una ricetta. Utilizzare quando si preparano dei pudding già pronti o istantanei.
2 Unire	Utilizzare quando una ricetta richiede che gli ingredienti vengano uniti fra loro. Utilizzare per pani a preparazione rapida o muffin che richiedono un'azione rapida, sufficiente per miscelare.
3 Miscelare	Utilizzare quando si preparano miscele per torte oppure se le istruzioni richiedono una velocità media. Utilizzare per amalgamare burro e zucchero. **NOTA:** questa è la velocità massima consigliata per utilizzare i ganci per impasto.
4-5 Battere	Utilizzare quando si prepara una glassa da una ricetta o già confezionata. Utilizzare quando si monta la panna per i dessert.
6-7 Montare	Utilizzare per schiacciare le patate al fine di ottenere una consistenza soffice e leggera. Utilizzare quando si montano gli albumi.
Pulsante Boost	In caso di miscelature particolarmente difficili, premere il pulsante per attraversare agevolmente la miscela.

MANUTENZIONE DELLO SBATTITORE

Manutenzione e pulizia

ATTENZIONE: prima delle operazioni di pulizia, spegnere l'apparecchio, scollegarlo dall'alimentazione elettrica ed espellere eventuali accessori.

1. Prima di pulire qualsiasi parte del mixer, impostare il comando della velocità sulla posizione "0 (OFF)" per spegnere l'apparecchio. Scollegare quindi il cavo dalla presa ed espellere i frullini.
2. I frullini, i ganci per impasto e la frusta possono essere lavati in acqua calda saponata o in lavastoviglie. L'apparecchio è dotato di un ugello magnetico progettato per essere rimosso per la pulizia (farlo sempre raffreddare prima). L'apparecchio è lavabile in lavastoviglie e può essere lavato in acqua saponata. Non utilizzare pagliette metalliche per evitare graffi.
3. Per agevolare la pulizia, premere la linguetta estesa per staccare il coperchio dello sfiato dell'elemento riscaldante. Rimuovere quindi il filtro dello sfiato dell'elemento riscaldante. Lavare con acqua saponata e lasciare asciugare prima di rimetterlo nell'unità. A seconda dell'utilizzo, il filtro deve essere lavato ogni 3-6 mesi. Non utilizzare se il coperchio dello sfiato dell'elemento riscaldante e il filtro non sono in posizione.

   ATTENZIONE: Non immergere lo sbattitore elettrico o il cavo di alimentazione in acqua o altro liquido. La mancata osservanza di questa norma può provocare scosse elettriche, lesioni o danni al prodotto.
4. Per rimuovere le macchie più ostinate sul mixer manuale, pulire le superfici con un panno, leggermente inumidito con acqua saponata o un detergente delicato e non abrasivo.
5. Non utilizzare detergenti o materiali abrasivi per pulire qualsiasi parte del mixer manuale o della custodia poiché potrebbero graffiare il prodotto.

Conservazione

ATTENZIONE:

1. non conservare alcun materiale, ad eccezione del mixer, dei suoi accessori, del cavo di alimentazione e del manuale d'uso, nella custodia.
2. Non attivare la funzione HeatSoft™ e non accendere l'apparecchio mentre è conservato nella custodia.

Utilizzo della custodia

La custodia è progettata per aiutare a riporre tutti gli accessori e l'unità nello stesso luogo.

Per rimuovere il mixer manuale dalla custodia, allontanare la linguetta anteriore dal mixer ed estrarre l'apparecchio (Figura 7).

Per rimetterlo nella custodia, fare in modo che l'ugello magnetico sia rivolto verso la linguetta posta sulla custodia. Spingere il mixer e la linguetta farà clic sul mixer.

NOTA: lasciare 20-25 cm cavo non avvolto dal retro dell'unità per inserirlo nella custodia (Figura 7).

Sostituzione del filtro di sfiato dell'elemento riscaldante

Il filtro di sfiato dell'elemento riscaldante deve essere sostituito quando è usurato o danneggiato.

Manutenzione

Questo apparecchio non contiene parti sostituibili dall'utente. Tutti gli interventi tecnici che esulano da quelli descritti nelle sezioni dedicate alla pulizia e alla sostituzione del filtro dello sfiato dell'elemento riscaldante devono essere eseguiti esclusivamente da un rappresentante autorizzato del servizio di assistenza. Consultare la sezione relativa alla garanzia.

Risoluzione dei problemi

1. Problema: Lo sbattitore elettrico manuale smette di funzionare.
   a. Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa e attendere 30 minuti prima di ricominciare a utilizzare l'apparecchio.
2. Problema: inserimento dei frullini e di altri accessori nel mixer manuale.
   a. Ruotare i frullini o altri accessori leggermente in senso orario fino a quando si agganciano all'unità.
3. Problema: rimozione dei frullini o di altri accessori dal mixer manuale.
   a. Scollegare il mixer, quindi premere verso il basso il pulsante di espulsione del frullino ed estrarre delicatamente gli accessori.
4. Problema: la funzione HeatSoft™ continua a essere attiva.
   a. Premere il pulsante HeatSoft™ una volta per disattivare la funzione oppure scollegare il cavo di alimentazione dalla presa.
5. Problema: non è possibile reinserire il coperchio della ventola dell'elemento riscaldante.
   a. Controllare che la linguetta di blocco del coperchio della ventola dell'elemento riscaldante non sia rotta. Qualora fosse rotta, chiamare il servizio di assistenza clienti per richiedere il pezzo di ricambio (il numero è riportato nella sezione garanzia alle pagine 32).
6. Problema: manca qualche componente.
   a. Chiamare il servizio di assistenza clienti (il numero è riportato nella sezione garanzia alle pagine 32) per richiedere i pezzi di ricambio.

RICETTE

Tortine cupcake

Ricetta per: 12 tortine cupcake

- 125 g di burro refrigerato, a cubetti
- 125 g di zucchero semolato
- 2 uova grandi
- 1 cucchiaino di estratto di vaniglia
- 125 g di farina autolievitante
- 2 cucchiai di latte

1. Preriscaldare il forno a 190 ˚C (170 ˚C se ventilato).
2. Versare burro e zucchero in una grande terrina.
3. Premere il pulsante HeatSoft™ e miscelare utilizzando la velocità 1, passando alla velocità 5 per circa 2 minuti fino a ottenere un impasto morbido e cremoso.
4. Disattivare la funzione HeatSoft™.
5. Aggiungere le uova una alla volta, miscelando bene fra un'aggiunta e l'altra a velocità 7. Unire delicatamente la vaniglia.
6. Aggiungere farina e latte; utilizzando la velocità 1, mescolare delicatamente fino a ottenere un impasto omogeneo
7. Versare delicatamente la miscela con il cucchiaio nei cupcake, riempiendoli per tre quarti.
8. Cuocere al centro del forno per circa 20-22 minuti fino a quando le tortine si gonfiano e assumono un colore dorato. Mettere su una griglia a raffreddare.

Biscotti con gocce di cioccolato

Ricetta per: 30 biscotti

- 150 g di burro refrigerato, a cubetti
- 125 g di zucchero di canna leggero
- 100 g di zucchero semolato
- 2 cucchiaini di estratto di vaniglia
- 1 tuorlo d'uovo di grandezza media
- 1 uovo di grandezza media
- 300 g di farina normale
- 1 cucchiaino di bicarbonato di soda
- 200 g di gocce di cioccolato al latte

1. Preriscaldare il forno a 170 ˚C (150 ˚C se ventilato). Rivestire 2 teglie con carta da forno.
2. Aggiungere il burro in una terrina con entrambi i tipi di zucchero.
3. Premere il pulsante HeatSoft™ e miscelare a velocità 1 fino ad amalgamare e ammorbidire, quindi aumentare la velocità portandola a 7 per circa 2 minuti.
4. Disattivare la funzione HeatSoft™.
5. Aggiungere la vaniglia e le uova, quindi mescolare fino a ottenere un impasto leggero e cremoso.
6. Mescolare lentamente unendo la farina e il bicarbonato di soda fino ad amalgamare, quindi ripiegare le gocce di cioccolato.
7. Preparare delle palline con 2 cucchiai di impasto e metterle su vassoi preparati in precedenza a 3 cm di distanza. Premere leggermente verso il basso.
8. Mettere i vassoi in forno e cuocere per circa 15 minuti. Lasciare raffreddare per alcuni minuti sul vassoio prima di trasferire su una griglia.

GARANZIA

Conservare lo scontrino d'acquisto poiché esso sarà necessario per qualsiasi reclamo esposto in base alle condizioni di questo certificato di garanzia.

Questo prodotto è garantito per 2 anni dall'acquisto, secondo le modalità descritte nel presente documento.

Durante il periodo di validità della garanzia, nell'improbabile eventualità che l'apparecchiatura si guasti a causa di un problema tecnico o di fabbricazione, riportarla al punto d'acquisto insieme allo scontrino fiscale e ad una copia di questo certificato di garanzia.

I diritti spettanti all'acquirente in base alle condizioni di questo certificato di garanzia sono in aggiunta a quelli previsti dalla legge che non risultano alterati dalle condizioni di questo certificato. Solo Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited ("JCS (Europe)") ha l'autorità di modificare queste condizioni.

JCS (Europe) si impegna a riparare o a sostituire gratuitamente nell'arco del periodo di garanzia qualsiasi parte dell'apparecchiatura dovesse risultare difettosa, a condizione che:

- Si segnali tempestivamente il problema al punto d'acquisto o a JCS (Europe); e
- l'apparecchiatura non sia stata modificata in alcun modo né soggetta a danni, uso improprio o abuso, a riparazione o alterazione per opera di un tecnico non autorizzato da JCS (Europe).

I guasti intervenuti durante l'uso normale, per uso improprio, danno, abuso, tensione incorretta, cause naturali, eventi non determinati da JCS (Europe), riparazione o alterazione per opera di un tecnico non autorizzato da JCS (Europe) o la mancata ottemperanza alle istruzioni d'uso sono esclusi dalla presente garanzia. Inoltre, l'uso normale compreso, a titolo di esempio, una lieve alterazione del colore (sbiadimento) e i graffi, non sono coperti dalla presente garanzia.

I diritti spettante all'utente ai sensi della presente garanzia si applicano unicamente all'acquirente originale e non si estendono all'uso commerciale o comunitario.

Se l'apparecchiatura è fornita con un accordo specifico per il paese o una cartolina di garanzia, consultare le condizioni di tale accordo, che prevalgono su quelle esposte in questa sede oppure rivolgersi a un rivenditore autorizzato per ulteriori informazioni.

I prodotti elettrici vanno smaltiti separatamente dai rifiuti domestici. Consegnarli ad un centro di riciclaggio, se disponibile. Scrivere a enquiriesEurope@jardencs.com per istruzioni sul riciclaggio e informazioni sulla direttiva RAEE.

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

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

© 2019 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. (NASDAQ: 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. (NASDAQ: 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. (NASDAQ: NWL).

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

VFM021X 12/18
GCDS-Bre508174-SL
P.N. 196311