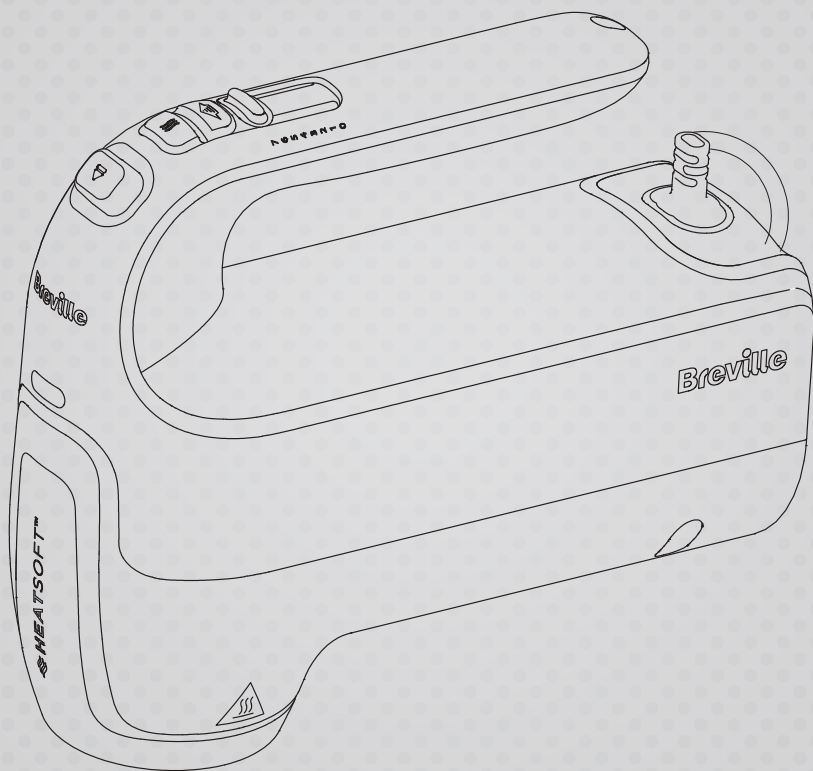


# Breville®

Turn **on** your creativity®



Ręczny Mikser technologia

**HEATSOFT™**

**VFM021X**

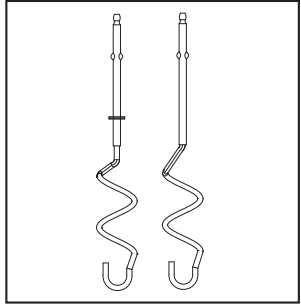


Figure 1

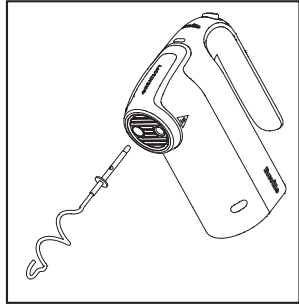


Figure 2

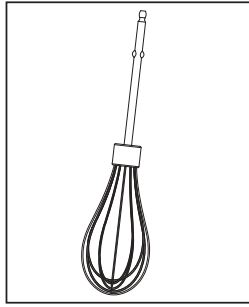


Figure 3

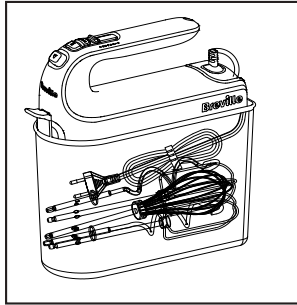


Figure 4

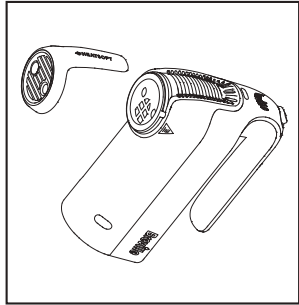


Figure 5

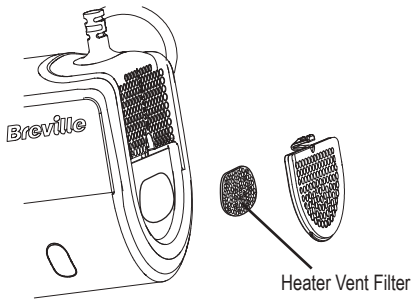


Figure 6

Heater Vent Filter

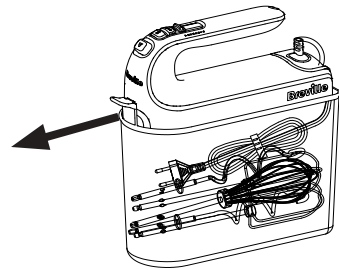
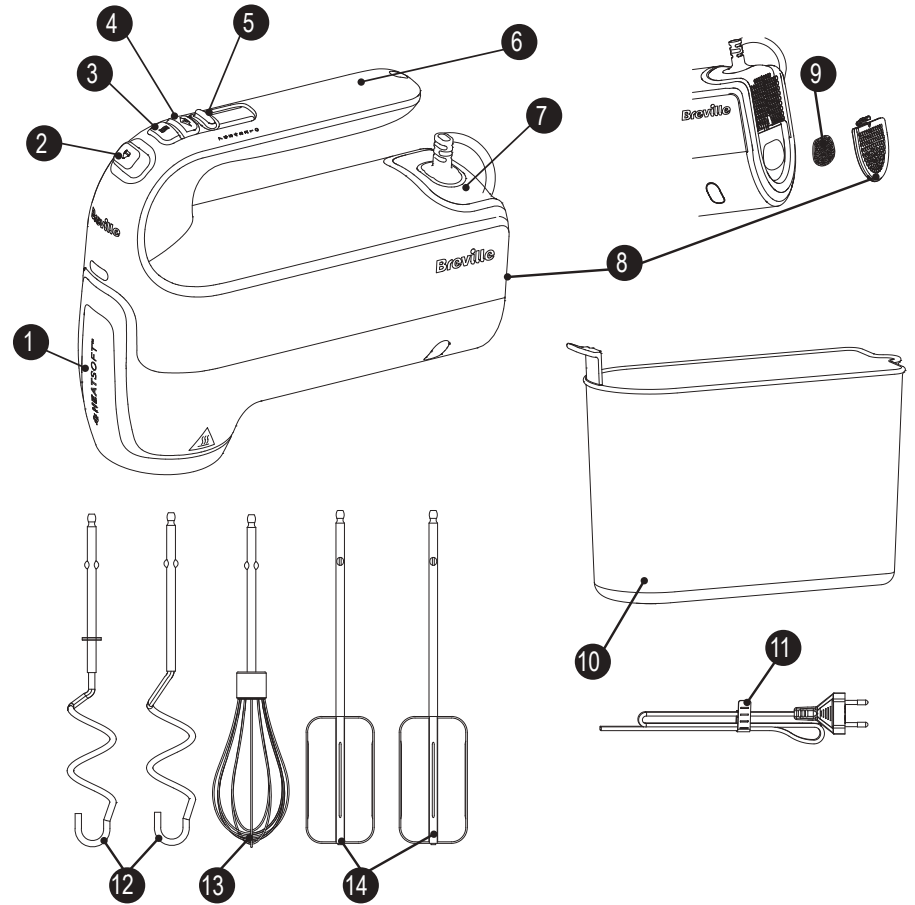


Figure 7



**WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE  
BEZPIECZEŃSTWA****UWAŻNIE PRZECZYTAJ I ZACHOWAJ NA  
PRZYSZŁOŚĆ.**

Dzieci nie powinny używać tego urządzenia. Urządzenia mogą być używane przez

czuciowej lub psychicznej, lub osoby niemające doświadczenia ani wiedzy, pod warunkiem że korzystają z nich pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego używania urządzenia i mają świadomość ryzyka związanego z jego użytkowaniem. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.

Przechowuj urządzenie i przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Nigdy nie używaj urządzenia niezgodnie z przeznaczeniem. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym. Nie wolno go używać na zewnątrz.

W celu uniknięcia zagrożenia uszkodzony przewód zasilający może być wymieniony jedynie przez producenta, autoryzowany

Urządzenie wytwarza ciepło podczas działania. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności, aby nie dopuścić do spalenia, oparzenia, pożaru ani jakichkolwiek obrażeń u osób oraz szkód materialnych w wyniku dotknięcia gorących powierzchni podczas działania urządzenia lub stygnięcia. Zawsze wyłączaj i odłączaj urządzenie od gniazdka zasilania, gdy jest zostawiane bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem, czyszczeniem lub zbliżaniem się do części, które poruszają się podczas użytkowania urządzenia.

Przed montażem, demontażem, czyszczeniem lub odłożeniem do przechowywania urządzenie musi ostygnąć. Nie zanurzaj korpusu urządzenia, przewodu

zasilającego ani wtyczki w wodzie ani żadnej innej cieczy. Mieszaki do ciasta, trzepaki i ubijaczkę należy myć w gorącej wodzie z mydłem lub w zmywarce do naczyń. Szczegółowe informacje na ten temat można znaleźć w części dotyczącej czyszczenia.

Akcesoriów (trzepaków, mieszaków do ciasta, ubijaczki) nie należy używać dłużej niż 4 minuty i 30 sekund. Podczas mieszania bardzo ciężkich produktów urządzenia nie należy używać dłużej niż półtorej minuty. Funkcji HeatSoft™ nie należy używać dłużej niż 5 minut bez przerwy.

**WAŻNE:** jeśli mikser przegrzeje się na skutek pracy z nadmiernym obciążeniem, nastąpi aktywacja wyłącznika termicznego, który wyłączy urządzenie i uniemożliwi jego działanie. W takim przypadku należy odłączyć mikser od gniazdka zasilania i pozostawić go do ostygnięcia na 10 minut przed ponownym włączeniem.

- Nigdy nie dotykaj wtyczki ani wyłącznika zasilania wilgotnymi rękami.
- Zawsze używaj urządzenia na stabilnej, bezpiecznej, suchej i poziomej powierzchni.
- Tego urządzenia nie można umieszczać na żadnych potencjalnie gorących powierzchniach (takich jak kuchenki gazowe lub elektryczne) ani w ich pobliżu.
- Przewód zasilający nie może zwisać nad krawędzią blatu ani dotykać gorących powierzchni; nie wolno go zapętląć, przycinać ani przyciskać.
- Nie używaj urządzenia, które zostało upuszczone lub ma widoczne oznaki uszkodzenia.
- Nie wolno używać żadnych akcesoriów ani przystawek, które nie są zalecane przez producenta.
- Przed myciem lub czyszczeniem akcesoriów odłącz je od urządzenia.
- Trzymaj palce, włosy i ubranie z dala od ruchomych części działającego urządzenia.

**OSTRZEŻENIA DOTYCZĄCE WYSOKIEJ  
TEMPERATURY**

1. Nie włączaj funkcji HeatSoft™, gdy mikser znajduje się w pojemniku do przechowywania.
2. Nie umieszczaj w pojemniku do przechowywania żadnych elementów poza zawartością tego pudełka.

3. Nie dotykaj dyszy ciepłego powietrza ani nie umieszczaj pod nią rąk, gdy funkcja HeatSoft™ jest włączona.
4. Nie włączaj funkcji HeatSoft™, gdy urządzenie znajduje się na podstawie ustawionej na blacie.
5. Nie używaj tej funkcji bez założonej osłony nawiewu ciepłego

**CZĘŚCI**

- 1 Dysza magnetyczna
- 2 Przycisk zwalniania trzepaków
- 3 Przycisk HeatSoft™
- 4 Przycisk zwiększania mocy
- 5 7-stopniowy regulator prędkości
- 6 Ergonomiczny uchwyt
- 7 Przewód zasilający
- 8 Osłona nawiewu ciepłego powietrza
- 9 Filtr nawiewu ciepłego powietrza
- 10 Pojemnik do przechowywania
- 11 Pasek przewodu zasilającego
- 12 Mieszaki do ciasta
- 13 Ubijaczka
- 14 Trzepaki


**UŻYWANIE MIKSERA RĘCZNEGO****Podstawowe informacje na temat miksera ręcznego**

Mikser ręczny Breville® z technologią HeatSoft™ pomoże Ci zrealizować wszelkie kulinarne inspiracje w każdej chwili. Nie musisz już czekać, aż składniki takie jak masło osiągną temperaturę pokojową. Teraz możesz je podgrzewać i miksować jednocześnie.

**Czy wiesz, że...?**

Wiele przepisów wymaga, aby składniki takie jak masło miały temperaturę pokojową. Ogrzanie masła do temperatury pokojowej wymaga pozostawienia go na kilka godzin na blacie, poza lodówką. Jeśli użyjesz zimnego masła prosto z lodówki, ciasto będzie ciężkie i gęste. Masło podgrzane w kuchenke mikrofalowej lub roztopione może z kolei spowodować, że ciasto będzie oleiste, przez co ciastka będą wilgotne i niewyrośnięte. Używanie składników w temperaturze pokojowej pozwala uzyskać bardziej puszyste ciasto i smaczniejsze wypieki.

**Przycisk HeatSoft™:**

Przycisk HeatSoft™  umożliwia jednoczesne miksowanie i podgrzewanie masła. Technologia HeatSoft™ delikatnie ogrzewa zimne składniki ciepłym powietrzem, doprowadzając je do temperatury pokojowej, co eliminuje konieczność planowania pieczenia z wyprzedzeniem.

**Przycisk zwiększania mocy**

Funkcja zwiększania mocy umożliwia szybkie zwiększenie mocy wybranego ustawienia prędkości jednym przyciskiem.

**Przycisk zwalniania trzepaków**

Przycisk zwalniania trzepaków umożliwia zwolnienie trzepaków, mieszaków do ciasta lub ubijaczki przy użyciu kciuka.

**PRZESTROGA:** Przed odłączeniem lub podłączeniem akcesoriów należy się upewnić, że mikser jest odłączony od gniazdka zasilania.

**Zwijanie przewodu zasilającego**

Pasek przewodu zasilającego dostarczany wraz z przewodem umożliwia spięcie zwiniętego przewodu.

**Trzepaki**

Konstrukcja trzepaków zapewnia dokładne i szybkie miksowanie różnych produktów. Trzepaki można myć w zmywarce.

**Mieszaki do ciasta**

Mieszaków do ciasta (patrz rys. 1) można używać do wyrabiania ciasta na chleb, pizzę lub innych ciężkich mas bądź ciast. Najlepsze rezultaty osiąga się, używając ustawień niższych prędkości.

**Ubijaczka**

Ubijaczka (patrz rys. 3) służy do napowietrzania produktów takich jak białka jajek, żółtka lub śmietana.

**Pojemnik do przechowywania**

Umożliwia przechowywanie miksera ręcznego, akcesoriów i przewodu zasilającego w jednym miejscu, zapewniając wygodny dostęp do nich oraz ułatwiając ich transport (patrz rys. 4).

**Dysza magnetyczna**

Dyszę magnetyczną można odłączyć w celu jej łatwiejszego wyczyszczenia (patrz rys. 5).

**Przygotowanie miksera do pracy**

Przed pierwszym użyciem miksera umyj trzepaki, mieszaki do ciasta oraz ubijaczkę. Opłucz je i wysusz.

Przed podłączeniem trzepaków do urządzenia upewnij się, że regulator prędkości jest ustawiony na „0 (OFF)” (Wyl.) i że urządzenie jest odłączone od gniazdka zasilania. Następnie upewnij się, że dysza magnetyczna znajduje się na swoim miejscu. Podłącz po kolei trzepaki, umieszczając ich trzonki w otworach na spodniej części miksera. Lekko przekręć trzepak i wepchnij głębiej jego trzonek, aż zablokuje się z kliknięciem.


Pamiętaj, że trzepaki można podłączać po dowolnej stronie, nie dotyczy to jednak mieszaków do ciasta. Podczas podłączania mieszaków do ciasta pamiętaj, że mieszak z kołnierzem na trzonku (patrz rys. 2) należy podłączyć do dużego otworu w mikserze. Jeśli mieszaki do ciasta nie zablokują się w otworach z kliknięciem, wyjmij je i spróbuj ponownie.

Podłącz przewód zasilający do gniazdka zasilania.

## Zmiękczenie/ucieranie masła

1. Pokrój zimne masło w kostkę o boku ok. 2,5 cm i umieść wraz z cukrem w misie.
2. Naciśnij jednokrotnie przycisk HeatSoft™, a następnie włącz trzepaki. Rozpocznij miksowanie przy ustawieniu prędkości 1 przez około 45 sekund lub do momentu, kiedy masło zostanie rozdrobnione. Następnie miksuj z ustawieniem prędkości 5–7 przez pozostały czas zalecany w tabeli.  
**UWAGA:** po naciśnięciu przycisku HeatSoft™ zaświeci się biała kontrolka i włączy się nawiew ciepłego powietrza.

Ilość cukru (w gramach)	Ilość masła (w gramach)	Czas zmiękczenia (W minutach)
100 g	100 g	1–1 ½ minuty
200 g	200 g	2–2 ½ minuty

**PRZESTROGA:**  nie dotykaj dyszy ciepłego powietrza ani nie umieszczaj pod nią ręk, gdy funkcja HeatSoft™ jest włączona.

**UWAGA:** po upływie czasu podanego w tabeli powyżej wyłącz funkcję HeatSoft™, aby uniknąć nadmiernego zmiękczenia masła.

3. Po zakończeniu ucierania naciśnij ponownie przycisk HeatSoft™ aby wyłączyć nadmuch ciepłego powietrza. Biała kontrolka zgaśnie i nawiew się wyłączy.
4. Kontynuuj miksowanie, dodając pozostałe składniki zgodnie z przepisem. Szczegółowe informacje można znaleźć w części dotyczącej miksowania.

## Miksowanie

1. Dodaj pozostałe składniki do misy.  
**UWAGA:** aby uniknąć rozprysków, uruchom urządzenie z najniższym ustawieniem prędkości i powoli zwiększaj je dożądanego ustawienia.
2. Powoli przesuwaj mikser wzdłuż ścianek i przez środek misy, w jednym kierunku. Uważaj, aby nie ubić nadmiernie masy. Nadmierne ubicie może sprawić, że niektóre rodzaje mas stana się zbyt twarde.  
**UWAGA:** Jeśli występuje konieczność zeszkobania masy ze ścianek i dna misy, zatrzymaj mikser i zeskrób masę gumową łopatką. Dodając składniki do misy, ustaw regulator prędkości na „0 (OFF)” (Wyl.). Pamiętaj o ustawieniu trzepaków nad misą, aby nadmiar masy z trzepaków spadł z powrotem do misy.
3. Po zakończeniu miksowania ustaw regulator prędkości na „1” i powoli wyjmij trzepaki z misy, aby oczyścić się z masy. Przed całkowitym wyjęciem trzepaków z misy ustaw regulator prędkości na „0 (OFF)” (Wyl.).

## Odłączanie trzepaków, mieszaków do ciasta lub ubijaczki

**PRZESTROGA:** przed odłączeniem akcesoriów wyłącz urządzenie i odłącz je od gniazdka zasilania.

Upewnij się, że regulator prędkości jest w pozycji „0 (OFF)” (Wyl.) i że przewód zasilający został odłączony od gniazdka zasilania. Naciśnij przycisk zwalniania trzepaków. Akcesoria zostaną odłączone.

## Regulacja prędkości

1. Regulator prędkości można przesuwac w zakresie ustawień od 1 do 7 oraz w pozycję „0 (OFF)” (Wyl.), aby wyłączyć urządzenie.
2. Aby błyskawicznie zwiększyć obroty, naciśnij i przytrzymaj przycisk zwiększenia mocy. Prędkość zwiększy się do ustawienia 7 i utrzyma na tym poziomie do momentu zwolnienia przycisku, po czym powróci do oryginalnego ustawienia.
3. **UWAGA:** tej funkcji należy używać do chwilowego zwiększenia mocy. Aby miksować z większą prędkością przez dłuższy czas, używaj ustawienia 7.

## Objaśnienie ustawień prędkości miksera ręcznego

Prędkość	Rodzaje miksowania
1 Mieszanie	Ustawienie używane do zmiękczenia masła z włączoną funkcją HeatSoft™. Używane również do mieszania płynnych składników lub łączenia suchych i płynnych składników na przemian, zgodnie z przepisem. Używane do przygotowywania gotowych deserów w proszku.
2 Miksowanie	Ustawienie używane, gdy przepis wymaga połączenia składników. Używane do ciasta na chleb lub babeczki wymagające szybkiego wyrabiania, ograniczającego się do połączenia składników.
3 Mieszanie składników na gładką masę	Ustawienie używane do przygotowywania ciast lub mas wymagających miksowania ze średnią prędkością. Używane również do miksowania masła z cukrem na gładką masę. <b>UWAGA:</b> to maksymalne ustawienie zalecane do stosowania z mieszakami do ciasta.
4–5 Ubijanie	Ustawienie używane do przygotowywania polewy na podstawie przepisu lub z proszku. Używane również do ubijania śmietany do deserów.
6–7 Roztrzepywanie	Ustawienie używane do miksowania ziemniaków na lekkie i puszyste purée. Używane również do ubijania białek jajek.
Przycisk zwiększania mocy	Podczas miksowania szczególnie ciężkich składników naciśnij ten przycisk, aby ułatwić miksowanie.

## KONSERWACJA MIKSERA

### Konserwacja i czyszczenie

**OSTRZEŻENIE:** przed czyszczeniem urządzenia wyłącz urządzenie i odłącz je od gniazdka zasilania oraz odłącz od niego wszelkie akcesoria.

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia jakichkolwiek elementów miksera ustaw regulator prędkości na „0 (OFF)” (Wyl.), aby wyłączyć urządzenie. Następnie odłącz przewód zasilający od gniazdka zasilania i odłącz trzepaki od miksera.
2. Trzepaki, mieszaki do ciasta i ubijaczkę można myć w gorącej wodzie z mydłem lub w zmywarce do naczyń. Urządzenie jest wyposażone w dyszę magnetyczną, którą należy zdjąć do czyszczenia (należy zawsze poczekać, aż dysza wystygnie). Dyszę można myć w zmywarce do naczyń lub w wodzie z mydłem. Nie należy używać myjki, aby nie zarysować dyszy.
3. Aby łatwiej oczyścić dyszę, naciśnij wystającą wypustkę w celu zdjęcia osłony nawiewu ciepłego powietrza. Następnie

wodą z mydłem i osusz przed umieszczeniem z powrotem w urządzeniu. Filtr należy czyścić co 3–6 miesięcy, w zależności od intensywności użytkowania. Nie używaj tej funkcji bez

**OSTRZEŻENIE:** Nie zanurzaj miksera, przewodu zasilania i wtyczki w wodzie, ani w żadnym innym płynie. Może to spowodować porażenie prądem, obrażenia ciała lub uszkodzenie produktu.

4. Aby usunąć uporczywe zabrudzenia z miksera ręcznego, przetrzyj jego powierzchnię szmatką lekko zwilżoną wodą z mydłem lub łagodnym, nieżrącym środkiem czyszczącym.
5. Nie używaj żadnych żrących środków czyszczących ani materiałów ściernych do czyszczenia jakiegokolwiek części miksera ręcznego lub pojemnika do przechowywania, ponieważ może to spowodować ich zarysowanie.

### Przechowywanie

#### OSTRZEŻENIE:

1. w pojemniku do przechowywania nie należy przechowywać żadnych materiałów ani urządzeń poza mikserem, jego akcesoriami, przewodem zasilającym i instrukcją obsługi.
2. Nie włączaj funkcji HeatSoft™ ani samego miksera, gdy urządzenie znajduje się w pojemniku do przechowywania.

### Używanie pojemnika do przechowywania

Pojemnik do przechowywania ułatwia przechowywanie wszystkich akcesoriów i urządzenia w jednym miejscu.

Aby wyjąć mikser ręczny z pojemnika do przechowywania, odsuń wypustkę z przodu miksera i wyjmij mikser z pojemnika (patrz rys. 7).

Aby umieścić mikser z powrotem w pojemniku do przechowywania, ustaw mikser dyszą magnetyczną zwróconą w stronę wypustki w pojemniku do przechowywania. Wepchnij mikser do pojemnika tak, aby wypustka go zablokowała.

**UWAGA:** zwijając przewód zasilający, zostaw około 8–10 cali (20–25 cm) niezwiniętego przewodu zasilającego z tyłu urządzenia, aby umożliwić ułożenie go w pojemniku do przechowywania (patrz rys. 7).

### Wymiana filtra nawiewu ciepłego powietrza

Filtr nawiewu ciepłego powietrza należy wymienić, gdy ulegnie zużyciu lub uszkodzeniu.

### Konserwacja

Urządzenie nie zawiera żadnych części podlegających naprawie przez użytkownika. Wszystkie czynności serwisowe poza opisanymi w sekcji dotyczącej czyszczenia ciepłego powietrza powinny być wykonywane wyłącznie przez pracownika autoryzowanego serwisu. Więcej informacji można znaleźć w gwarancji.

### Rozwiązywanie problemów

1. Problem: mikser ręczny przestał działać.
  - a. Odłącz przewód zasilający od gniazdka zasilania i odczekaj 30 minut przed ponowną próbą użycia urządzenia.
2. Problem: podłączanie trzepaków i innych akcesoriów do miksera ręcznego.
  - a. Lekko obróć akcesoria w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara póki nie zablokują się w urządzeniu.
3. Problem: odłączanie trzepaków i innych akcesoriów od miksera ręcznego
  - a. Odłącz mikser od gniazdka zasilania, a następnie naciśnij przycisk zwalniania trzepaków i ostrożnie wysuń akcesoria z urządzenia.
4. Problem: funkcja HeatSoft™ wciąż działa.
  - a. Naciśnij jednokrotnie przycisk HeatSoft™, aby wyłączyć funkcję, lub odłącz przewód zasilający od gniazdka zasilania.
5. Problem: nie można zainstalować z powrotem osłony nawiewu ciepłego powietrza.
  - a. Sprawdź, czy wypustka blokująca osłonę nawiewu ciepłego powietrza nie jest uszkodzona. Jeśli jest uszkodzona, skontaktuj się telefonicznie z działem obsługi klienta, aby zamówić część zamienną (numer można znaleźć w części dotyczącej gwarancji na stronach 27).
6. Problem: brakujące komponenty.
  - a. Skontaktuj się telefonicznie z działem obsługi klienta, aby zamówić części zamienne (numer można znaleźć w części dotyczącej gwarancji na stronach 27).



## PRZEPISY

### Babeczki

#### Liczba porcji: 12 babeczek

- 125 g schłodzonego masła, pokrojonego w kostkę
- 125 g cukru pudru
- 2 duże jajka
- 1 łyżeczka ekstraktu waniliowego
- 125 g mąki ze środkiem spulchniającym
- 2 łyżki mleka

1. Rozgrzej piekarnik do temperatury 190°C (170°C z termoobiegiem).
2. Umieść masło i cukier w dużej misie.
3. Naciśnij przycisk HeatSoft™ i miksuj masło z cukrem na miękką, kremową masę przez około 2 minuty, używając początkowo ustawienia prędkości 1, na następnie zwiększając to ustawienie do 5.
4. Wyłącz funkcję HeatSoft™.
5. Dodaj pojedynczo jajka, miksując masę cały czas z ustawieniem 7. Dodaj do masy wanilię i wymieszaj ją ostrożnie.
6. Dodaj mąkę i mleko; wymieszaj ostrożnie na gładką masę przy użyciu ustawienia 1.
7. Przelóż masę ostrożnie do foremek na babeczki, wypełniając je w ¾.
8. Piecz na środkowej półce piekarnika przez około 20–22 minut na złoty kolor, aż wyrosną. Ustaw na kratce i pozostaw do ostygnięcia.

### Ciasteczka z kawałkami czekolady

#### Liczba porcji: 30 ciasteczek

- 150 g schłodzonego masła, pokrojonego w kostkę
- 125 g drobnego, jasnego brązowego cukru
- 100 g cukru pudru
- 2 łyżeczki ekstraktu waniliowego
- 1 średnie żółtko jajka
- 1 średnie jajko
- 300 g mąki
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- 200 g czekolady mlecznej w kawałkach

1. Rozgrzej piekarnik do temperatury 170°C (150°C z termoobiegiem). Wylóż 2 blachy papierem do pieczenia.
2. Umieść masło w misie wraz z dwoma rodzajami cukru.
3. Naciśnij przycisk HeatSoft™ i zmiksuj masło z cukrem, używając początkowo ustawienia 1, aby zmiękczyć masło i połączyć je z cukrem, a następnie zwiększ prędkość do ustawienia 7 na około 2 minuty.
4. Wyłącz funkcję HeatSoft™.
5. Dodaj ekstrakt waniliowy i jajka, zmiksuj na lekką i kremową masę.
6. Nie przerywając miksowania, dodawaj stopniowo mąkę i sodę oczyszczoną, aby połączyć je z masłem, a następnie dodaj kawałki czekolady i wymieszaj z ciastem.
7. Uformuj w kulki porcje ciasta wielkości 2 płaskich łyżek i ułóż je na blasze, w odległości około 3 cm od siebie. Rozplaszcz kulki, naciskając je lekko.
8. Wstaw blachy do piekarnika i piecz przez około 15 minut. Pozostaw do ostygnięcia na kilka minut na tacy przed wyjęciem na kratkę.

## 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

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

- uszkodzenie lub eksploatację w niewłaściwy sposób ani naprawiane przez osobę nie posiadającą upoważnienia ze

Gwarancją nie są objęte uszkodzenia będące wynikiem niewłaściwego użytkowania, zniszczenia, użytkowania przy nieprawidłowym napięciu, działania sił natury lub zdarzeń, na

(Europe) lub postępowania niezgodnego z zasadami określonymi w instrukcji użytkownika. 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 użytkownika 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 dealerm 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](mailto:enquiriesEurope@jardencs.com).

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



# Breville®

**Autoryzowany  
importer i dystrybutor  
w Polsce**

**DLF**  
*pomyśl na lepsze życie*

DLF Sp. z o.o.  
ul. Sportowa 8c  
81-300 Gdynia  
tel.: +48 58 781 43 63  
fax: +48 58 781 43 65  
sekretariat@dlf.pl  
www.dlf.pl

W przypadku pytań  
zapraszamy do kontaktu  
z Biurem Obsługi Klienta  
Infolinia: 801 88 99 99\*  
z tel. kom: +48 58 781 66 63  
e-mail: kontakt@breville-polska.pl  
www.breville-polska.pl

\* koszt połączenia jak za 1 impuls wg taryfy operatora