

Breville®

Live more effortless



Solo SnackMaster

VST102X

WAŻNE ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, aby zminimalizować ryzyko pożaru, porażenia prądem elektrycznym i/lub obrażeń ciała, między innymi:

1. Przed użyciem produktu należy przeczytać wszystkie instrukcje.
2. **⚠️ OSTRZEŻENIE:** To urządzenie wytwarza ciepło podczas użytkowania. Element grzejny i sąsiadujące z nim powierzchnie nagrzewają się podczas użytkowania urządzenia i mogą pozostać gorące jeszcze przez pewien czas po wyłączeniu urządzenia. Użyj uchwytów lub pokręteł. Zawsze chroń dłonie, używając antypoślizgowych rękawic kuchennych lub podobnych akcesoriów.
3. Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie umieszczaj ani nie zanurzaj przewodu, wtyczek ani urządzenia w wodzie lub innej cieczy.
4. Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, jeśli są nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.
5. Urządzenie to nie jest przeznaczone do zabawy. Dzieciom nie wolno czyścić ani konserwować urządzenia bez nadzoru.
6. Odłączaj urządzenie od gniazdka, gdy nie jest używane a także przed przystąpieniem do czyszczenia. Przed założeniem lub zdjęciem części oraz przed czyszczeniem należy odczekać, aż urządzenie ostygnie. Aby odłączyć, ustaw dowolny element sterujący w pozycji OFF, a następnie wyjmij przewód zasilający z gniazdka. Nie odłączaj urządzenia ciągnąc za przewód. Zawsze chwytaj za wtyczkę i pociągaj, aby ją odłączyć.
7. Nie używaj żadnego urządzenia, jeśli przewód lub wtyczka są uszkodzone, po wystąpieniu awarii lub uszkodzeniu urządzenia w jakikolwiek sposób. Nie należy podejmować prób wymiany lub łączenia uszkodzonego przewodu. Zwróć urządzenie producentowi (patrz gwarancja) w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.
8. Nie dopuść do tego, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu roboczego, dotykał gorących powierzchni ani do tego, by uległ zaplątaniu, uwężeniu lub ściśnięciu.
9. Przed dotknięciem wtyczki lub włączeniem urządzenia zawsze sprawdzaj, czy masz suche ręce.
10. Nie umieszczaj urządzenia na mokrych powierzchniach lub w ich pobliżu ani na źródłach ciepła, takich jak gorący palnik gazowy lub elektryczny bądź nagrzany piekarnik.
11. Należy zachować szczególną ostrożność podczas

12. Produkt należy umieścić na stabilnej powierzchni, a uchwyty ustawić tak, aby nie dopuścić do rozlania gorących płynów.
13. Stosowanie akcesoriów niezalecanych przez producenta urządzenia może spowodować obrażenia.
14. Nie należy stosować na zewnątrz ani w celach komercyjnyh.
15. Nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem. Niewłaściwe użycie może spowodować obrażenia ciała.
16. Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas jego użytkowania.
17. Przeznaczone do stosowania wyłącznie na blatach kuchennych. Zachowaj odstęp 152 mm (6 cali) od ściany i ze wszystkich stron. Zawsze używaj urządzenia na suchej, stabilnej i równej powierzchni.
18. Należy zachować ostrożność przy otwieraniu pokrywy w trakcie lub po zakończeniu cyklu gotowania. Wydobytą się para może spowodować oparzenia.
19. Podstawa grzewcza jest narażona na ciepło resztkowe pochodzące z cyklu gotowania. Nie dotykaj podstawy grzewczej bezpośrednio po zakończeniu gotowania. Przed przeniesieniem urządzenia pozostaw je do ostygnięcia.
20. **⚠️** Powierzchnie produktu mogą się nagrzewać w trakcie użytkowania.
21. **⚠️** Nie dotykaj metalowych części urządzenia podczas użytkowania, ponieważ mogą się one bardzo nagrzać.
22. Aby uniknąć przeciążenia obwodu, nie podłączaj tego urządzenia do obwodu, do którego podłączone jest inne urządzenie o dużej mocy.
23. Chleb może się przypalić, dlatego nie należy używać urządzenia w pobliżu lub pod materiałami łatwopalnymi, takimi jak zasłony. Nigdy nie używaj urządzenia pod wiszącymi szafkami lub półkami.
24. Jeżeli podczas gotowania niektórych potraw urządzenie emituje dużą ilość dymu, należy zmniejszyć temperaturę lub odłączyć urządzenie od zasilania, aż dym przestanie się wydzielać. W razie konieczności przykryj dołączoną pokrywą lub inną odporną na ciepło osłoną. Zapewnij odpowiednią wentylację.
25. Nie należy używać z programatorem, timerem, bezprzewodowym adapterem wtyczki lub gniazdkiem umożliwiającym zdalne sterowanie ani podłączać do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany przez dostawcę energii.
26. Wyjmij płyty i umyj je w ciepłej wodzie z mydłem, a następnie opłucz czystą wodą. Instrukcje dotyczące czyszczenia powierzchni mających kontakt z żywnością znajdują się w części Czyszczenie.

DOTYCZY URZĄDZEN Z PŁYTĄ GRZEJNĄ:

27. W przypadku płyt grzejnych posiadających powierzchnię

OSTRZEŻENIE – Jeśli powierzchnia jest pęknięta, wyłącz urządzenie, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.

28. **OSTRZEŻENIE** – Może dojść do obrażeń w wyniku nadmiernego rozlania płynów z płyt grzewczych w trakcie ich użytkowania. Podczas czyszczenia należy zachować ostrożność, ponieważ zewnętrzne części urządzenia mogą być gorące, a także może rozlać się gorący płyn.

UWAGI:

- Należy zachować ostrożność podczas korzystania z urządzenia na powierzchniach, które mogą ulec uszkodzeniu pod wpływem ciepła. Zalecane jest stosowanie podkładki izolacyjnej.
- Niektóre powierzchnie blatów i stołów nie są przystosowane do wytrzymywania długotrwałego ciepła wytwarzanego przez niektóre urządzenia. Nie należy stawiać urządzeń grzewczego na drewnianym stole z powłoką. Aby zapobiec ewentualnym uszkodzeniom powierzchni, zalecamy umieszczenie pod frytkownicą podkładki ochronnej lub podstawki.
- Nie używaj urządzenia, jeśli upadło lub nosi widoczne ślady uszkodzenia.

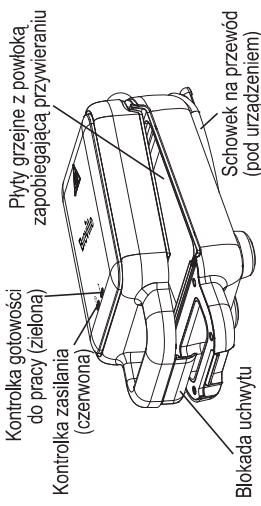
ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

Urządzenie to jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak:

- pomieszczenia socjalne dla pracowników w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
- domy mieszkalne na wsi;
- pomieszczenia dla gości w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych;
- obiekty w rodzaju pensjonatów.

CHARAKTERYSTYKA



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Rozpakuj urządzenie. Opakowanie można zachować do wykorzystania w przyszłości.
- Przetrzyj płyty grzejne ręcznikiem papierowym lub miękką, wilgotną ściereczką.

- Zewnętrzna część urządzenia SnackMaster należy miękką ściereczką zamoczoną w ciepłej wodzie z mydłem a następnie wyżętą prawie do sucha. Obudowę można polerować miękką suchą szmatką.

UWAGA: Przy pierwszym użyciu urządzenia SnackMaster możesz poczuć lekki zapach spalenizny i zauważyć nieznaczny ilość dymu. Jest to całkowicie normalne i wkrótce minie.

KORZYSTANIE Z URZĄDZENIA SNACKMASTER

Pomyśły na przepis

Tosty są łatwe i przyjemne w przygotowaniu. Mogą być kreatywne lub jak prosie, jak tylko chcesz, i świetnie nadają się na przekąskę zarówno w domu, jak i w podróży. Z podstawowych składników można w kilka minut przygotować pyszne dania słodkie lub wytrawne idealne na każdą okazję. Oto kilka klasycznych przepisów na tosty, które możesz wypróbować.

- Tuna Melt (tuńczyk, cebula, majonez i ser)
- Ser i pomidor
- Ser, fasola i szynka
- Indyk z farszem i żurawiną
- Szynka, ser brie, pieczarki i rukola
- Bekon i ser
- Kurczak, czerwona papryka i ser brie
- Słodki kurczak chili
- Kiełbasa i jezcznica
- Camembert i żurawina
- Czekolada i banan

Pieczyczo

Najlepsze efekty daje użycie krojonego białego pieczywa średniej grubości marki własnej supermarketu. Dla uzyskania idealnego smaku i chrupkości, pieczywo razowe lub spróbuj pieczywa pełnoziarnistego, pieczywa razowego chleba z ziarnami, chleba na zakwasie i ciasta z owocami.

Sery

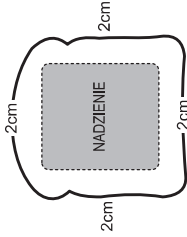
Klasyczne sery, które łatwo się topią, takie jak cheddar, gruyère i ementaler świetnie nadają się do tostów. W innych przepisach uwzględniłmy kilka różnych serów, ale eksperymentuj! Puść wodze fantazji i użyj swoich ulubionych serów!

Idelany tost

Nawet jeśli znasz się na obsłudze opiekacza, warto zapamiętać kilka wskazówek.

1. Podłącz urządzenie SnackMaster do gniazdka sieciowego. W razie potrzeby włącz gniazdko. Zapali się czerwona lampka zasilania. SnackMaster zacznie się nagrzewać.
2. Gdy urządzenie SnackMaster będzie całkowicie nagrzane, zapali się zielona lampka informująca o gotowości do pracy. Ta lampka będzie się zapalać i gasnąć podczas pracy.

3. Posmaruj ZEWNĘTRZNĄ stronę chleba masłem lub innym produktem do smarowania pieczywa nadającym się do opiekania. Nie używaj produktów o niskiej zawartości tłuszczu lub o wysokości zawartości wody.
4. Pokoź dolne kromki chleba na dolnym talerzu, stroną posmarowaną do dołu. Pokoź chleb skórka do góry.
5. Dodaj nadzienie. Zawsze zostawiaj 2 cm wolnego miejsca wokół nadzienia, jak pokazano poniżej. Zapobiegnie to wylekaniu nadzienia.



Jeżeli jedynym składnikiem jest ser, jego ilość nie powinna przekraczać 60 g. Wtedy efekt będzie najlepszy. Jeśli dodasz inne składniki, zmniejsz odpowiednio ilość sera.

6. Pozostałą kromkę chleba połów na wierzchu stroną posmarowaną na zewnątrz (nada to tostowi podczas pieczenia piękny, złoty kolor).
7. Zamknij i zairzajnij pokrywę. Opiekaj kanapkę przez 4–5 minut, aż nabierze złotego koloru i będzie gotowa do spożycia. Pozostaw kanapkę w tosterze na dłuższy lub krótszy czas zależnie od upodobań.
8. Zwolnij zairzask i otwórz pokrywę. Uważaj na ulatniającą się parę – użyj ściereki kuchennej lub załóż rękawice termoizolacyjne. Wyjmij opieczoną kanapkę za pomocą szpatułki z materiału innego niż metal. Nie używaj metalowych ostrzy, gdyż mogą one uszkodzić zapobiegającą przywieraniu powłokę płyt.
9. Podczas spożywania opieczonych produktów należy zachować ostrożność ponieważ nadzienie – zwłaszcza owocowe i pomidorowe – może być bardzo gorące.

Ważne informacje:

- Zawsze należy pozostawić 2 cm wolnego miejsca wokół wypiekania.
- Nigdy nie przepelniaj tostów.
- Zbyt duża ilość nadzienia może wyciec i utrudnić zairzasknięcie zairzasku.
- W przypadku używania w tym urządzeniu papieru pergaminowego lub podobnego należy zachować ostrożność. Sprawdź, czy nadaje się on do celów kulinarnych oraz użycia w piekarnikach, i stale kontroluj go pod kątem oznak przegrzania. Jeśli zauważysz jakikolwiek zmianę, zaprzestań stosowania.

PRZEPISY

PASZTECKI Z KIELBASA, FASOLĄ I SEREM - proporcje

na 2 sztuki

- 1 opakowanie (320 g) gotowego ciasta kruchego
- 1 mała puszka (200 g) kielbas i fasoli
- 2 kawałki sera cheddar po 50g
- 1 duże jajko
- Sól i pieprz
- Olej do posmarowania

1. Rozłóż ciasto na posypanej mąką powierzchnii.
2. Rozwałkuj trochę, aby zwiększyć jego rozmiar.
3. Przekrój na pół, potem znowu na pół, aby otrzymać 4 części.
4. W razie potrzeby przytnij brzegi (muszą pasować do urządzenia Solo SnackMaster)
5. Wyjmij małe kielbaski z puszek fasoli i przekrój je wzdłuż na pół.

6. Wbij jajko do małej miski lub kubka, dodaj trochę soli i pieprzu i roztrzep widelcem.
7. Pokoź ser na dwóch kawałkach ciasta.
8. Rozłóż kielbasę i fasolę na wierzchu, pozostawiając niewielki margines przy krawędziach.
9. Zwiłz brzegi odrobina wody i przykroj ciastem.
10. Przyciśnij widelcem krawędzie na całym obwodzie, aby dobrze je uszczelnić.
11. Posmaruj roztrzeptanym jajkiem.

12. Posmaruj urządzenie SnackMaster niewielką ilością oleju, podłącz je do prądu i pozostaw do nagrzania.
13. Włóż pasztecik i piecz przez 5 minut, po czym ostrożnie przewróć go na drugą stronę i dopiecz przez kolejne 5 minut.
14. Podczas pieczenia pasztecika powtórz czynności, używając pozostałych składników.
15. Wyjmij upieczony pasztecik i odłóż go na talerz.
16. W ten sam sposób upiecz drugi pasztecik.
17. Aby wykorzystać roztrzepane jajko, wlej je do rozgrzanego urządzenia SnackMaster, gdy oba paszteciki będą już upieczone, i pozostaw na 1 ½ minuty, aby się ścięło.

18. Wyjmij omelet ze SnackMastera i przekrój go na pół. Podawaj z gorącymi pasztecikami i kleksem ketchupu.

TOST Z SZYNKĄ I SEREM - proporcje na 1 sztukę

- 2 grube kromki białego chleba
- Mielkie masło do smarowania
- 2 cienkie plasterki szynki
- 1 gruby plaster sera cheddar (około 100 g)
- Musztarda lub mieszanka marynat do kanapek (opcjonalnie)

1. Rozgrzej opiekacz Solo SnackMaster.
2. Posmaruj obie kromki chleba masłem tylko z jednej strony.
3. Przygotuj kanapkę, kładąc na chlebie ser, szynkę oraz

4. Umieść kanapkę w opiekaczu SnackMaster i zamknij pokrywę.

5. Opiekaj przez ok. 5–6 minut, aż tost będzie chrupiący i złoty.

OMLET Z JAJEK - proporcje na 1 omelet

- 1 duże jajko
- Sól i pieprz
- Olej roślinny do smarowania

1. Posmaruj płyty odrobina oleju roślinnego, używając czystego ręcznika kuchennego.
2. Rozgrzej opiekacz Solo SnackMaster.
3. Wbij jajko do czystej filizanki lub miseczki, dodaj przyprawę i ubij tak, aby składniki się połączyły.
4. Wylej jajko na dolną płytę opiekacza SnackMaster i zamknij pokrywę.
5. Opiekaj przez ok. 1 ½ minuty.
6. Ostrożnie wyjmij upieczony omelet za pomocą silikonowej szpatułki.
7. Zjedz ciepły.

Wskazówka: aby zrobić nieco większy omelet, użyj 2 średnich jajek i opiekaj go przez ok. 2 minuty, aż będzie lekki i puszysty.

ZAPIEKANKA NAAN Z CURRY WARZYNNYM - proporcje na 2 sztuki

- 1 opakowanie prostokątnych chlebków naan (2 sztuki w opakowaniu)
 - 1 puszka warzywnego curry 400 g
 - 1 łyżeczka marynowanej limonki lub bakłazana
 - Chutney z mango do maczania
 - Olej roślinny do posmarowania
1. Przekrój oba chlebki na pół, aby uzyskać 4 kawałki.
 2. Przytnij krawędzie tak, aby chlebki zmieściły się w opiekaczu Solo SnackMaster.

3. Posmaruj brzegi każdego chlebka niewielką ilością wody.
4. Nałóż na 2 placki odrobine curry i ułóż na nich marynatę.
5. Na wierzchu połóż kawałek chlebka naan, aby powstały 2 kanapki.
6. Posmaruj płyty opiekacza SnackMaster niewielką ilością oleju roślinnego, podłącz urządzenie do prądu i pozostaw je do nagrzania.
7. Włóż kanapki do opiekacza, zamknij pokrywę i piecz przez ok. 5–6 minut.
8. Ostrożnie wyjmij zapiekankę naan ze SnackMastera i opiecz drugą kanapkę.
9. Podawaj z miseczką chutneyu do maczania.

GORĄCE CIASTKO - proporcje na 1 sztukę

- 50 g miękkiego masła
- 50 g drobnokrystalicznego cukru
- 1 duże jajko
- 50 g maki z proszkiem do pieczenia
- ½ łyżeczki ekstraktu waniliowego
- Niewielka ilość mleka
- Olej roślinny do smarowania
- Cukier puder do posypania

1. Umieść wszystkie składniki w małym rozdrabniacz lub ręcznym blenderze i zmiksuj do konsystencji surowego ciasta.
2. Posmaruj płyty odrobina oleju roślinnego, używając czystego ręcznika kuchennego.
3. Rozgrzej opiekacz Solo SnackMaster.
4. Włóż ciasto łyżką do formy i rozprowadź je we wszystkie 4 strony, a następnie zamknij pokrywę.
5. Opiekaj przez 4–5 minut do uzyskania złotego koloru a następnie ostrożnie wyjmij na talerz.
6. Posyp odrobina cukru pudru. Jest to idealna przekąska na wynos.

7. Możesz też położyć na wierzchu body, sos owocowy owoce jagodowe, aby szybko przygotować smaczny deser.
- Wskazówka: dobrze sprawdzić się również gotowa mieszanka do pieczenia biszkoptu, do której dodaj jajko, wodę lub mleko.**

ZESTAW PROTEINOWY NA BRUNCH - proporcje na 1 porcję

- 50 g sera wiejskiego
- 2 duże jajka
- Zmielony czarny pieprz
- Szczypota oregano
- Czosnek/cebula w proszku (opcjonalnie)
- 1 kielbaska z kurczaka
- ½ awokado w plasterkach
- 2 łyżki hummusu
- Olej roślinny do smarowania
- Siracha
- Liście rukoli

1. Rozgrzej opiekacz Solo SnackMaster i posmaruj go niewielką ilością oleju.
2. Włóż serek wiejski i 1 duże jajko do małego rozdrabniacza lub ręcznego blendera.
3. Dodaj trochę zmielonego czarnego pieprzu, oregano, jeżeli trzeba, nieco czosnku lub cebuli w proszku.
4. Zmiksuj na gładką masę, a następnie przelej do SnackMastera i zamknij pokrywę.
5. Podczas opiekania potrawy podgrzej talerz i unwił folii aluminiowej.
6. Po upływie 3 minut ostrożnie wyjmij omelet proteinowy z opiekacza za pomocą silikonowej szpatułki.

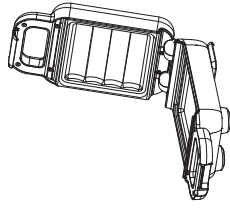
8. Kiełbasę z kurczaka włóż do SnackMastera, zamknij pokrywę i opiekaj przez ok. 4 minuty, od czasu do czasu obracając, aby równomiernie się zmieniła.
9. Wyjmij kiełbasę i wytrzyj płyty czystym papierowym ręcznikiem, lekko natłuszczając je olejem.
10. Wbij jajko do osobnego kubka lub bezpośrednio na dółną płytę opiekacza SnackMaster. Przechyl opiekacz, aby biało rozpląnęło się po całej płycie.
11. Opiekaj przez około 1 minutę.
12. Delikatnie zamknij pokrywkę na kolejne 30 sekund (jeżeli żółtko ma być płynne) albo na czas o 30 sekund dłuższy (jeżeli konsystencja ma być bardziej zwaarta).
13. Podczas opiekania dodaj do omeletu hummus, plasterki awokado i pokrojoną kiełbasę z kurczaka, a następnie skrop sosem siracha.
14. Ostrożnie wyjmij gotowe jajko z opiekacza i połóż je na wcześniej przygotowanych produktach. Na wierzchu połóż garść liści rukoli.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE URZĄDZENIA

⚠ Przed rozpoczęciem czyszczenia opiekacza SnackMaster odłącz go od zasilania i wyłącz, a następnie odczekaj, aż całkowicie ostygnie. Nie zanurzaj korpusu urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani w żadnym płynie.

Do czyszczenia opiekacza SnackMaster nigdy nie używaj druciaków, szorstkich gąbek, ściernych środków czyszczących ani przyborów metalowych.

1. Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia SnackMaster wyłącz je i odłącz od zasilania. Pozostaw do całkowitego ostygnięcia.
2. Przetrzyj płyty grzejne ręcznikiem papierowym lub miękką, wilgotną ściereczką.
3. Zewnętrzną część urządzenia SnackMaster należy czyścić miękką ściereczką zamoczoną w ciepłej wodzie z mydłem, a następnie wyżełć niemal do sucha. Obudowę można polerować miękką suchą szmatką.



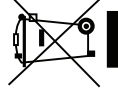
SERWIS POSPRZEDAŻOWY

Jeżeli urządzenie nie działa, ale jest objęte gwarancją, należy je zwrócić do miejsca zakupu w celu wymiany. Należy pamiętać, że konieczny będzie ważny dowód zakupu. Jeżeli potrzebujesz dodatkowej pomocy, prosimy o kontakt z naszym działem obsługi klienta pod poniższymi numerami. **Wielka Brytania: 0800 028 7154 | Hiszpania: 0900 81 65 10 | Francja: 0805 542 055. W przypadku pozostałych krajów należy dzwonić pod numer +44 800 028 7154.** Mogą obowiązywać stawki za połączenia międzynarodowe. Można też wysłać e-mail na adres: BrevilleEurope@newellco.com.

UTYLIZACJA ODPADÓW

To urządzenie jest oznaczone symbolem przekreślonego pojemnika na odpady zgodnie z dyrektywą europejską 2012/19/UE oraz Ustawą o zużyciu i sprzęcie elektrycznym i elektronicznym. Oznakowanie to informuje, że po zakończeniu użytkowania sprzętu nie można go wyrzucać wraz z innymi odpadami gospodarczymi. Użytkownik sprzętu ma obowiązek przekazać go instytucji odbierającej zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny. Punkty zbiórki są prowadzone m.in. przez hurtowników i detalistów sprzedających ten sprzęt oraz przez gminne jednostki organizacyjne prowadzące działalność w zakresie zbierania odpadów. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego skutków wynikających z obecności niebezpiecznych składników oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.

Więcej informacji na temat recyklingu oraz zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego można uzyskać, pisząc na adres BrevilleEurope@newellco.com.



INFORMACJE DOTYCZĄCE ZUŻYCIA ENERGII I GOSPODARKI ENERGIA

Pobór mocy po wyłączeniu. Gdy urządzenie nie wykonuje swojej podstawowej funkcji, pobiera maksymalnie 0 W mocy.

Gospodarka energią. Urządzenie nie jest wyposażone w funkcję automatycznego gospodarowania energią i po odłączeniu od źródła zasilania wyłącza się po 0 minutach.



Holmes Products (Europe) Limited, 420 Rue d'Estienne d'Orves, Colombes, Cedex 92705, France

(EU) Newell Poland Services Sp. Z.o.o., Plac Andersa 7, Poznan 61-894, Poland

For Customer Service details, please see the website.

Para más información sobre el Servicio de Atención al Cliente, consulte el sitio web.

Pour plus d'informations sur le service clientèle, veuillez consulter le site Internet.

Einzelheiten zum Kundendienst finden Sie auf der Website.

Se venligst hjemmesiden for oplysninger om kundeservice.

Podrobnosti o zákaznickém servisu naleznete na webových stránkách.

For detaljer om kundeservice, se nettstedet.

För mer information om kundtjänst, se webbplatsen.

Pentru detalii privind Serviciul Client, vă rugăm să consultați site-ul web.

Szczegóły dotyczące obsługi klienta znajdują się na stronie internetowej.

www.breville.eu

e-mail: BrevilleEurope@newellco.com



© 2026 Sunbeam Products, Inc.

Made in China
Fabricado en China
Fabriqué en Chine
Hergestellt in China
Lavet i Kina
Vyrobeno v Číně
Laget i Kina
Tillverkad i Kina
Fabricat în China
Wyprodukowano w Chinach



iCOOK580_VST102X_26MLM1 (EMEA)_GCDS-JC

P.N. NWL0001849486