

Breville®

Turn **on** your creativity®



www.breville-romania.ro

VHG026X

RO	grătarul esențial	
	Instrucțiuni de utilizare.....	4

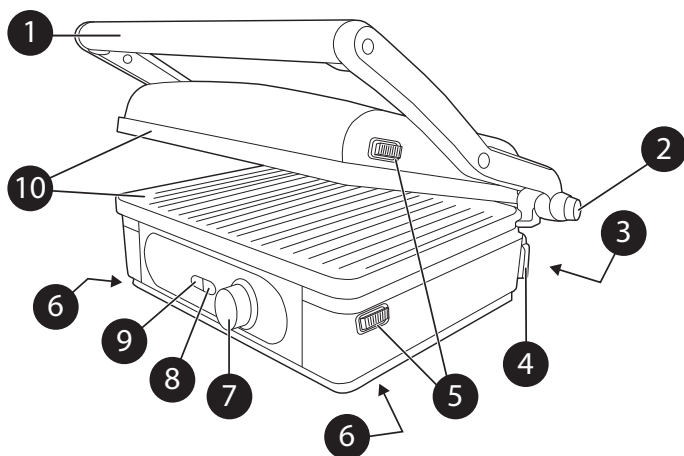


FIG. 1

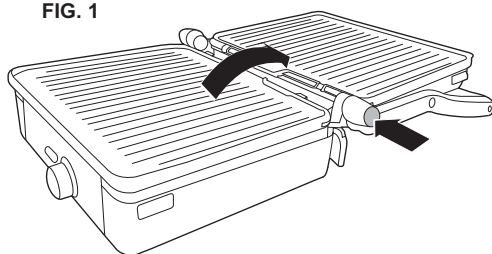
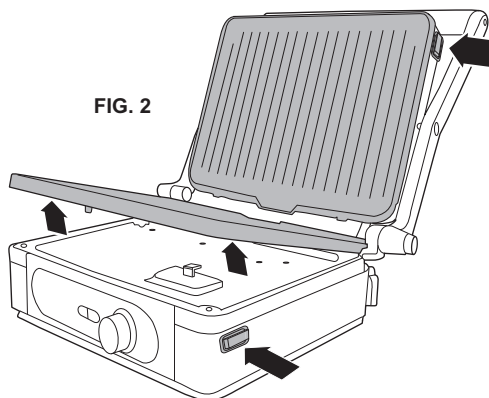


FIG. 2



INFORMAȚII IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

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

Acest aparat poate fi utilizat de copii 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.

Lăsați întotdeauna spațiu adecvat deasupra și pe toate laturile pentru circulația aerului. 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 fișa sau de a porni aparatul.
- Utilizați întotdeauna aparatul pe o suprafață stabilă, sigură, uscată și plană.
- Este necesară o atenție deosebită la utilizarea aparatului pe suprafețe care pot fi deteriorate de căldură. Se recomandă folosirea unei plăci izolate.

- Acest aparat nu trebuie plasat pe sau lângă suprafețe care pot atinge temperaturi înalte (cum ar fi plitele cu gaz sau electrice).
- Nu lăsați niciodată cablul de alimentare să atârne peste marginea unui blat de lucru, să atingă suprafețe fierbinți sau să fie înnodat, prins sau strivit.
- Nu utilizați aparatul dacă a fost scăpat pe jos sau dacă prezintă semne vizibile de deteriorare.
- Asigurați-vă că aparatul este oprit și deconectat de la priza electrică după utilizare și înainte de curățare.
- Lăsați întotdeauna aparatul să se răcească înainte de curățarea sau depozitarea acestuia.
- Nu scufundați corpul principal, cablul sau ștecherul în apă sau în alt lichid.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.

COMPONENTE

- 1 Mâner
- 2 Buton de eliberare a balamalei
- 3 Tavă pentru picurare (în spate)
- 4 Spațiu de depozitare pentru cablu (în spate)
- 5 Butoane de eliberare a plăcilor
- 6 Piciorușe de poziționare (sub aparat)
- 7 Buton de control al temperaturii
- 8 Indicator luminos de disponibilitate (portocaliu)
- 9 Indicator luminos de alimentare (verde)
- 10 Plăci de preparare detașabile cu strat DuraCeramic™

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

Despachetați grătarul. Puteți păstra ambalajul pentru utilizare ulterioară.

- Scoateți și spălați bine plăcile de preparare, pentru a îndepărta impuritățile și reziduurile care pot rămâne după fabricație (urmați indicațiile din secțiunea *Curățarea*).
- Ștergeți tava pentru picurare cu un burete moale și umed și uscați-o temeinic.
- Curățați exteriorul grătarului cu o lavetă moale și umedă. Capacul se poate lustrui cu o lavetă moale și uscată.

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

CARACTERISTICI

Plăci de preparare cu strat DuraCeramic™

Plăcile de preparare sunt acoperite cu stratul unic DuraCeramic™. Acest strat ceramic natural special este conceput în așa fel încât să transfere căldura mai rapid și mai eficient decât straturile neaderente standard, ceea ce înseamnă că gustările delicioase preparate acasă sunt gata mai repede. În plus, stratul DuraCeramic™ este rezistent la zgâriere – acest produs are o durată de viață îndelungată. Liniștea 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 GRĂTARULUI

▲ Nu atingeți suprafețele fierbinți. Plăcile de preparare ating temperaturi FOARTE ÎNALTE. NU atingeți nicio componentă înainte de răcirea completă a acestora.

Pe întreaga circumferință a grătarului va ieși abur în timpul preparării alimentelor. Nu lăsați niciodată grătarul nesupravegheat în timpul funcționării.

1. Desfășurați complet cablul de alimentare din spațiul de depozitare a acestuia înainte de utilizare. Verificați cablul de alimentare pentru a vă asigura că nu iese în afara suprafeței de lucru.
2. Introduceți tava pentru picurare în locașul din spatele grătarului. Tava pentru picurare colectează excesul de grăsime. Nu utilizați grătarul fără a avea montată tava pentru picurare.
3. Închideți capacul, introduceți ștecherul într-o priză electrică și porniți priza. Se aprinde indicatorul luminos verde de alimentare.
4. Selectați temperatura necesară utilizând butonul de control al temperaturii.
5. Lăsați grătarul să se încălzească în poziția închisă până când se aprinde indicatorul luminos portocaliu de disponibilitate.
6. Ridicați capacul și puneți alimentele pe placa inferioară.
7. Coborâți capacul. Placa de preparare superioară este mobilă, fiind concepută pentru a asigura presarea treptată a alimentelor în timpul preparării. Frigeți alimentele până când sunt rumenite și pătrunse. Durata exactă de frigere depinde de gust. De asemenea, depinde de tipul și de grosimea alimentelor. Consultați secțiunea *Instrucțiuni de preparare* pentru mai multe informații.
8. Când ați terminat de gătit, ridicați cu atenție capacul, cu un șervet sau o mânășă pentru cuptor, având grijă la aburul care iese.
9. Scoateți alimentele cu ustensile nemetalice. Nu utilizați niciodată clești metalici sau cuțite, deoarece acestea pot deteriora stratul DuraCeramic™.

10. Deconectați grătarul de la priza electrică. Nu lăsați grătarul în priză dacă este gol sau nesupravegheat.
11. Scoateți tava pentru picurare glisând-o în afară și aruncați conținutul după fiecare utilizare.

UTILIZAREA GRĂTARULUI DESCHIS

▲ Lăsați grătarul să se răcească complet. Deschideți grătarul la maxim, astfel încât ambele plăci să fie plate înainte de a porni unitatea și de a încălzi plăcile de preparare.

1. Introduceți tava pentru picurare în locașul din spatele grătarului. Când este montată, tava pentru picurare colectează excesul de grăsime de la ambele plăci de preparare.
2. Apăsăți butonul de eliberare a balamalei, apoi ridicați capacul.
3. Continuați să ridicați capacul și coborâți-l cu grijă în poziție plată, orizontală (fig. 1).
4. Introduceți ștecherul într-o priză electrică și porniți priza. Se aprinde indicatorul luminos verde de alimentare.
5. Selectați temperatura necesară utilizând butonul de control al temperaturii.
6. Lăsați grătarul să se încălzească până când se aprinde indicatorul luminos portocaliu de disponibilitate.
7. Puneți alimentele pe oricare din plăcile de preparare sau pe ambele. Frigeți alimentele până când sunt rumenite și pătrunse. Durata de frigere depinde de tipul și de grosimea alimentelor. Vă atragem atenția că prepararea alimentelor pe grătarul deschis poate dura mai mult decât atunci când capacul grătarului este închis.

CURĂȚAREA

▲ Scoateți grătarul din priză, opriți-l și lăsați-l să se răcească complet înainte de a-l curăța. Nu scufundați corpul principal, cablul sau ștecherul în apă sau în alt lichid. Nu utilizați niciodată bureți din sârmă, lavete abrazive, substanțe de curățare abrazive sau ustensile metalice pentru a curăța grătarul.

Asigurați-vă întotdeauna că elementii de pe partea inferioară a plăcilor de preparare sunt complet uscați înainte de a-i introduce la loc în poziția corespunzătoare pe grătar.

1. Ștergeți plăcile de preparare cu hârtie absorbantă sau cu o lavetă moale și umedă.
2. Curățați exteriorul grătarului cu o lavetă moale și umedă. Capacul se poate lustrui cu o lavetă moale și uscată.
3. Ridicați capacul la 90 de grade. Apăsăți butoanele de eliberare a plăcilor și scoateți plăcile glisându-le cu grijă de pe grătar (fig. 2).
4. Scufundați plăcile de preparare în apă caldă cu săpun. Clătiți cu apă curată. Uscați prin ștergere cu o lavetă moale.
Notă: vă recomandăm să spălați plăcile grătarului doar manual, pentru a proteja stratul DuraCeramic™.

- Asigurați-vă că plăcile de preparare sunt introduse la loc în mod corect, aliniind ghidajele plăcilor cu clemele și împingând plăcile cu grijă pentru a le bloca în poziția corespunzătoare.

DEPOZITAREA

- Lăsați grătarul să se răcească complet și asigurați-vă că este curat înainte de a-l depozita.
- Închideți capacul și introduceți tava pentru picurare în locașul din spatele unității.
- Înfășurați cablul de alimentare în spațiul de depozitare din spatele unității.
- Depozitați unitatea pe o suprafață plată și orizontală, la distanță de margine, într-o poziție din care nu poate fi răsturnată cu ușurință.

TURN ON YOUR CREATIVITY™

Lăsați echipa Breville® să vă ajute să vă activați creativitatea, deschizându-vă o poartă către o lume a alimentelor și băuturilor fără limite. Nu trebuie să vă deplasați departe – doar până la computer, tabletă sau mobil – unde veți descoperi site-ul nostru web GRATUIT cu recomandări și rețete de top care să vă stimuleze imaginația. Veniți cu noi acum la: www.turnonyourcreativity.com

Turn  your creativity®

INSTRUCȚIUNI DE PREPARARE

Recomandări pentru preparare

- Vă recomandăm să gătiți peștele și fructele de mare pe grătarul în poziția deschisă. Placa de preparare superioară este grea și poate strivi alimentele fragile când este închisă.
- Pentru cele mai bune rezultate, lăsați carnea roșie și de pasăre să ajungă la temperatura camerei înainte de preparare.
- Pentru orice tip de carne, se recomandă să stea o perioadă înainte de servire. Circa 5 minute pe o farfurie caldă sunt suficiente.
- Nu puneți sare pe alimente înainte de frigere, deoarece aceasta extrage umezeala și vă poate usca alimentele. Condimentați în schimb cu piper negru și puneți sare când alimentele sunt gătite.
- Vă recomandăm să ungeți alimentele cu puțin ulei înainte de frigere. Se poate folosi un spray cu ulei cu nivel redus de calorii în loc de ulei obișnuit.
- La prepararea alimentelor de grosimi diferite, se recomandă să le deplasați pe grătar pentru a le găti uniform.
- La prepararea alimentelor cu conținut ridicat de grăsimi (de ex., pui cu piele), asigurați-vă că goliți tava pentru picurare în mod regulat.

Carne roșie și de pasăre

Notă: durata de gătire pentru friptură depinde de grosimea cărnii și de gust.

Aliment	Durată	Temperatură
File de vită	Mediu, 5–6 minute	Ridicată
Mușchi de vită	Mediu-în sânge, 3–6 minute	Ridicată
Antricot de vită	Mediu-în sânge, 3–6 minute	Ridicată
Pulpă de vită	Mediu-în sânge, 3–6 minute	Ridicată
Mușchi de vită cu os	Mediu-în sânge, 4–7 minute	Ridicată
Hamburger de vită	4–6 minute	Ridicată
Cârnat, subțire	4–5 minute, întoarceți pentru rumenire uniformă	Ridicată
Cârnat, gros	5–6 minute, întoarceți pentru rumenire uniformă	Ridicată
Cotlet de porc	6–8 minute	Ridicată
File de porc	3–4 minute	Ridicată
Pulpă de miel	3–6 minute	Ridicată
Antricot de miel	6–8 minute, pentru grosimi diferite, întoarceți pentru gătire uniformă	Ridicată
Chebab	4–6 minute	Ridicată
Jambon	3–4 minute	Ridicată
Piept de curcan	4–5 minute	Ridicată
Piept de pui	5–7 minute	Ridicată
Piept de pui, bățut	5–6 minute	Ridicată
Pulpe de pui (cu os, cu piele)	15–20 minute	Medie

Pește și fructe de mare (utilizați grătarul deschis)

Aliment	Durată	Temperatură
File de somon	3–4 minute	Medie/ridicată
Cotlet de ton	3–4 minute	Medie/ridicată
Creveți tigrați cruzi	1–2 minute	Medie/ridicată
Cotlet de pește spadă	5–6 minute	Medie/ridicată
File de cod	4–5 minute	Medie/ridicată
File de biban de mare	3–4 minute	Medie/ridicată
Scoici	3–4 minute	Medie/ridicată

Legume

Aliment	Durată	Temperatură
Sparanghel	2–3 minute	Ridicată
Vânătă, feliată	2–3 minute	Ridicată
Dovlecel, feliat	2–3 minute	Ridicată
Cepe, feliate	2–3 minute	Ridicată
Ciuperci, tăiate în jumătate	2–3 minute	Ridicată
Ardei, curățați de semințe și tăiați în jumătate	3–4 minute	Ridicată
Porumb pe știulete	6–8 minute, întorcând pentru rumenire uniformă	Ridicată

Gustări și sandvișuri

Aliment	Durată	Temperatură
Sandvișuri prăjite (șuncă, brânză etc.)	3–4 minute	Ridicată
Panini	4–5 minute	Ridicată
Quesadilla	3–4 minute	Ridicată
Încălzire chifle	2–3 minute	Medie

Fructe (utilizați grătarul deschis)

Aliment	Durată	Temperatură
Banană, tăiată în jumătate pe lungime	1–2 minute	Medie/ridicată
Nectarine, tăiate în jumătate	2–3 minute	Medie/ridicată
Ananas, feliat	1–2 minute	Medie/ridicată

REȚETE

Hamburgeri de vită de casă, 4 porții

- Ulei vegetal
 - 500 g carne de vită tocată slabă
 - 1 ceapă roșie, tăiată cubulețe
 - 2 căței de usturoi, tocați mărunț
 - 1 ou mediu
 - Sare și piper
 - 1 linguriță muștar de Dijon (opțional)
 - 1 lingură oregano proaspăt tocat (opțional)
1. Puneți puțin ulei vegetal într-o tigaie și încălziți-o la foc mediu. Adăugați ceapa și sotați-o câteva minute, fără a o rumeni.
 2. Adăugați usturoiul și continuați gătirea câteva minute la foc mic.
 3. Luați tigaia de pe foc și lăsați conținutul acesteia la răcit.
 4. Puneți carnea de vită într-un vas pentru amestecare, împreună cu amestecul de ceapă răcit și restul ingredientelor. Amestecați bine.
 5. Împărțiți amestecul în 4 porții. Formați hamburgeri din amestec cu mâinile (poate ajuta dacă vă udați puțin pe mâini). Puneți-i în frigider să se răcească și să se întărească.
 6. Ungeți hamburgerii cu puțin ulei și puneți-i pe grătarul încălzit la setarea ridicată. Frigeți-i 6–8 minute, până când sunt pătrunși.
- Serviți cu ciabatta cu coajă tare sau chifle brișă, salată proaspătă de năsturel sau alte frunze și sosurile sau garniturile preferate.

Pui înfășurat în șuncă, 4 porții

- 4 piepturi de pui fără piele, bătute ușor (circa 2 cm grosime)
 - Ulei de măsline
 - Piper negru proaspăt măcinat
 - 4 felii de șuncă
 - Coaja de la 2 lămâi
 - 3 crenguțe de cimbru proaspăt, frunzele culese și strivite
1. Puneți feliile de șuncă pe un fund de tocat. Puneți câte un piept de pui peste fiecare felie, astfel încât să poată fi înfășurată peste partea de mijloc a fiecărui piept (încă nu înfășurați puilul).
 2. Stropiți fiecare piept de pui cu ulei de măsline, puneți puțin piper negru, coajă de lămâie și câteva frunze de cimbru.
 3. Înfășurați șunca în jurul puilului.
 4. Puneți puilul pe grătarul încălzit la setarea ridicată, cu partea de îmbinare a șuncii în jos.
 5. Ungeți suprafața bucăților de pui cu ulei de măsline, închideți capacul și frigeți-le 4–5 minute, până când se rumenesc și se pătrund.
 6. Luați-le de pe grătar și puneți-le pe o farfurie caldă, lăsându-le să stea câteva minute.
 7. Feliati-le pe diagonală și serviți cu asparagus la grătar și cartofi noi sau cu o salată crocantă.

Glazură picantă cu chipotle, 2 porții

- 2 linguri ulei de ardei iute sau de măsline
- 1 cățel de usturoi mediu, tocat mărunt
- 2 lingurițe pastă de ardei iute chipotle
- Coaja dată pe răzătoare și zeama de la 1 lămâie verde
- 1 lingură de miere

1. Amestecați toate ingredientele și marinați carnea la temperatura camerei circa 1 oră.
2. Scoateți carnea din marinată și puneți-o pe grătarul încălzit la setarea ridicată. Frigeți după gust.
3. Lăsați-o să stea înainte de servire.

Condimente afumate pentru grătar, 2 porții

- 1 lingură semințe de fenicul
- 1 linguriță paprica afumată
- 1 linguriță zahăr brun
- 1 lingură semințe de chimion
- ½ linguriță sare de mare

1. Pisați toate ingredientele într-un mojar cu pistil sau într-un mini-robot de bucătărie până când amestecul este omogen și fin.
2. Frecați carnea roșie sau de pasăre cu amestecul pisat și lăsați-o să se marineze 1–2 ore sau peste noapte pentru o mai mare intensitate a aromei.
3. Ungeți carnea cu puțin ulei înainte de frigere.

Unt cu ardei iute, coriandru și lămâie verde, 2 porții

- 100 g unt tartinabil
- Coaja de la 1 lămâie verde
- 1 ardei iute roșu (după cât de condimentat doriți să fie), curățat de semințe și tocat foarte mărunt
- 1 mână de coriandru, tocat
- Fulgi din sare de mare și piper negru proaspăt măcinat

1. Combinați ingredientele într-un vas potrivit și bateți-le bine.
2. Puneți untul pe o bucată de hârtie de copt și rulați-l formând un cilindru mic.
3. Păstrați-l la frigider până la servire. Taiati o felie mică și puneți-o peste carnea preparată la grătar, lăsând untul să se topească puțin înainte de servire.

Frigărui de halloumi și legume, 4 porții

- 2 dovlecei medii
- 1 ardei roșu, tocat în bucăți mari
- 1 ceapă roșie mare
- 250 g brânză halloumi (taiată în 16 cuburi)
- 16 roșii cireșă
- 1 lingură ulei de măsline
- 2 linguri zeamă de lămâie
- 2 lingurițe frunze de cimbru proaspăt tocate
- 1 linguriță muștar de Dijon
- Pita grecească pentru servire

1. Taiati dovleceii în rondele și ceapa roșie în bucăți mari. Înfrigeți legumele și brânza pe 8 frigărui mici sau 4 mari.
2. Puneți uleiul de măsline, zeama de lămâie, frunzele de cimbru tocate și muștarul într-un bol mic și amestecați-le bine.
3. Ungeți frigăruiile cu marinata. Puneți frigăruiile pe grătarul încălzit la setarea medie. Frigeți-le până când brânza s-a rumenit și legumele s-au înmuiat puțin.
4. Luați frigăruiile de pe grătar, apoi puneți pita grecească pe grătar și încălziți-o.

Serviți frigăruiile stropite cu restul de marinată și cu pita grecească încălzită.

Banane la grătar cu sos caramel

cu migdale și fistic, 2 porții

- Nu decojiți bananele, pentru a păstra pulpa intactă și a fi mai ușor de pus și de luat de pe grătar.
- 2 banane mari, cu coajă și tăiate în jumătate pe lungime
- 220 g zahăr pudră
- 250 ml smântână grasă
- 60 g fulgi de migdale prăjiți
- 50 g fistic tocat
- Înghețată de vanilie pentru servire

1. Puneți zahărul pudră și 2 linguri de apă într-o cratiță cu fund gros. Rotiți încet cratița pentru a dizolva zahărul și încălziți ușor până când fierbe și capătă o culoare caramel aurie. Acest pas durează circa 5 minute.
2. Luați cratița de pe foc și adăugați smântâna cu grijă, vor sări stropi la început, dar amestecul se va întări adăugând smântâna.
3. Puneți cratița înapoi pe foc și încălziți ușor, amestecând caramelul cu smântâna.
4. Luați cratița de pe foc când amestecul este uniform, adăugați migdalele și fisticul și puneți-o deoparte.
5. Ungeți partea tăiată a bananelor cu puțin unt topit sau ulei și puneți-le pe grătarul încălzit la setarea medie/ridicăta. **Nu închideți capacul.**
6. Frigeți bananele câteva minute, întoarceți-le și lăsați-le încă 1 minut.
7. Puneți bananele cu grijă pe o farfurie caldă și decojiți-le.

Puneți deasupra o cupă de înghețată de vanilie și o porție generoasă de sos cald.

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, înapoiati-l magazinului de unde l-ați achiziționat, împreună cu bonul de casă și o copie a acestei garanții.

Drepturile și beneficiile oferite conform acestei garanții sunt suplimentare față de drepturile dvs. legale, care nu sunt afectate de această garanție. Jarden Consumer Solutions (Europe) Ltd. („JCS (Europe)”) își rezervă dreptul de a modifica acești termeni.

JCS (Europe) își asumă, pe perioada garanției, obligația de a repara sau de a înlocui gratuit aparatul sau orice componentă a aparatului care se dovedește a nu funcționa, în următoarele condiții:

- să anunțați imediat magazinul sau JCS (Europe) despre apariția problemei;
- aparatul să nu fi fost modificat în niciun fel sau să nu fi fost supus deteriorărilor, întrebuințării greșite, abuzurilor, reparațiilor sau modificărilor efectuate de către alte persoane decât cele autorizate de JCS (Europe).

Defecțiunile care apar în urma utilizării neadecvate, deteriorării, abuzului, alimentării la tensiuni neadecvate, catastrofelor naturale, evenimentelor neprevăzute de JCS (Europe), reparației sau modificării de către o altă persoană decât cele autorizate de JCS (Europe) sau nerespectării instrucțiunilor de utilizare nu sunt acoperite de această garanție. În plus, uzura normală, incluzând, fără a se limita la, decolorările minore și zgârieturile nu sunt acoperite de această garanție.

Drepturile prevăzute în această garanție se vor aplica numai primului cumpărător și nu se extind în cazul utilizării comerciale sau comune.

Deșeurile provenite din produsele electrice nu trebuie eliminate împreună cu deșeurile menajere. Vă rugăm să le reciclați dacă aveți această posibilitate. Pentru informații suplimentare privind reciclarea și deșeurile provenite din echipamentele electrice și electronice, contactați-ne prin e-mail la adresa enquiriesEurope@jardencs.com.

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
Tif: +34 90 251 55 88

For Customer Service details, please see the website.

Pour le service consommateurs, veuillez consultez le site web.

Para más información de servicio, por favor visite nuestra página web.

www.breville.eu

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