

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

CITIȚI CU ATENȚIE ACESTE INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ ÎNAINTE DE A UTILIZA APARATUL!

Respectați întotdeauna aceste instrucțiuni de siguranță când utilizați acest aparat pentru a evita vătămarea corporală sau deteriorarea aparatului. Acest aparat trebuie utilizat numai așa cum se descrie în acest manual de instrucțiuni.

1. **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că deschiderile de ventilație din carcasa aparatului sau din structura încorporată nu prezintă nicio obstrucție.
2. **AVERTISMENT:** Nu utilizați decât dispozitivele mecanice sau alte mijloace pentru accelerarea procesului de dezghețare recomandate de producător.
3. **AVERTISMENT:** Nu deteriorați circuitul de agent de refrigerare.
4. Nu depozitați în acest aparat substanțe explozive, cum ar fi cele în recipiente cu aerosoli cu agent propulsor inflamabil.
5. Aparatul nu este prevăzut pentru utilizarea cu ajutorul unui cronometru extern sau al unui sistem de comandă de la distanță.
6. Aparatul nu este prevăzut pentru utilizarea de către persoane cu capacitate fizică, senzorială sau mentală redusă sau lipsite de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate sau au fost instruite să utilizeze aparatul de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
7. Copiii trebuie să fie întotdeauna supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu produsul.
8. Acest aparat trebuie să nu fie utilizat de copii. Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor în timpul utilizării și după aceea.
9. Verificați întotdeauna aparatul înainte de utilizare pentru a vă asigura că nu prezintă semne vizibile de deteriorare. Nu utilizați aparatul dacă este deteriorat sau dacă a fost scăpat jos. În caz de deteriorare sau defectiune tehnică, contactați linia de asistență pentru clienți Cuisinart (consultați „Garanție internațională” de la pagina 50).
10. Nu utilizați aparatul în cazul în care cablul de alimentare este deteriorat. În cazul deteriorării cablului, întrerupeți imediat utilizarea. Cablurile de alimentare deteriorate trebuie să fie înlocuite de producător. Trimiteți aparatul la centrul de asistență pentru clienți (consultați „Garanție internațională”

de la pagina 50) Consumatorul trebuie să nu încerce să repare aparatul pe cont propriu.

11. Nu trageți niciodată de cablu pentru a deconecta aparatul.
12. Nu înfășurați cablul în jurul corpului principal al aparatului în timpul utilizării sau după aceea.
13. Asigurați-vă întotdeauna că tensiunea utilizată corespunde cu tensiunea indicată pe aparat pe partea de jos a carcasei.
14. Deconectați întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare cu energie electrică dacă se lasă nesupravegheat și înainte de asamblare, dezasamblare sau curățare.
15. Acest aparat este doar pentru uz casnic, în interior, și nu este destinat unor utilizări precum: în bucătării utilizate de angajați din magazine, birouri și alte medii de lucru, în ferme, de către clienții din hoteluri, moteluri și alte tipuri de reședințe turistice, unități de cazare ce oferă cazare și micul dejun.
16. Acest produs respectă pe deplin toate legislațiile corespunzătoare din UE și Regatul Unit și standardele relevante pentru acest tip și clasă de aparat. Societatea noastră este certificată ISO9001:2015 și evaluăm în permanență performanța sistemului nostru de gestionare a calității. Dacă aveți întrebări cu privire la siguranța și conformitatea produselor noastre, contactați departamentul nostru de servicii pentru clienți (consultați „Garanție internațională” la pagina 50).



AVERTISMENT: Pungile din polietilenă sau ambalajul aparatului pot fi periculoase. Pentru a evita pericolul de sufocare, nu le lăsați la îndemâna bebelușilor și a copiilor. Aceste pungi nu sunt jucării.

AVERTISMENT



Pericol

Gaz extrem de inflamabil

Acest produs conține gazul refrigerant R600a.

R600a are o eficiență mai mare și un impact mai mic asupra mediului, comparativ cu gazele fluorurate.

Gazul este inflamabil, dar în condiții normale de funcționare nu prezintă niciun risc pentru utilizator, deoarece este conținut în siguranță într-un sistem etanș în interiorul produsului. Dacă produsul este scăpat sau deteriorat, există risc de degajare a gazului. În astfel de circumstanțe, gazul s-ar putea aprinde dacă este expus la surse de aprindere, cum ar fi flăcările deschise.

Când transportați acest produs, aveți grijă să nu îl scăpați pe jos sau să nu îl deteriorați.

Dacă există o scurgere sau se suspectează scurgeri de gaz refrigerant:

Aerisiți imediat camera deschizând ușile și ferestrele timp de câteva minute.

Evitați flăcările deschise și alte surse potențiale de aprindere.

NU utilizați produsul dacă suspectați o scurgere de gaz refrigerant.

Nu aruncați acest produs împreună cu deșeurile menajere.

Trebuie să fie predat la un punct de colectare adecvat pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

SIGURANȚĂ ÎN TIMPUL UTILIZĂRII

- Aparatul trebuie să rămână în poziție verticală în permanență. Dacă aparatul este întors pe o parte sau cu susul în jos, va trebui să îl puneți în poziție verticală și să așteptați 24 de ore înainte de a-l utiliza.
- Înainte de prima utilizare, îndepărtați toate materialele de ambalare, precum și orice etichete și autocolante promoționale.
- Utilizați aparatul doar în scopul prevăzut.
- Așezați aparatul pe o suprafață stabilă și plană, lângă o priză.
- Nu așezați aparatul pe sau lângă o plită cu gaz sau electrică încălzită sau într-un cuptor încălzit.
- Nu lăsați cablul să atârne peste marginea unei mese de bucătărie sau a unei suprafețe de lucru. Evitați contactul dintre cablu și suprafețele fierbinți.
- Nu utilizați accesorii sau atașamente cu acest aparat, altele decât cele recomandate de Cuisinart.
- Evitați contactul cu piesele aflate în mișcare. Țineți mâinile, părul, hainele și spatulele și alte ustensile departe în timpul funcționării pentru a reduce riscul de vătămare corporală gravă și/sau deteriorare a aparatului.
- Asigurați-vă întotdeauna că aveți mâinile uscate înainte de a scoate ștecherul din priză.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la priză atunci când nu îl utilizați, înainte de a monta sau de a scoate componente și înainte de curățare.
- Nu scufundați baza carcasei sau motorul în apă sau în alte lichide și nu le puneți în mașina de spălat vase.

CARACTERISTICILE PRODUSULUI

1. **Motor**
2. **Capac**
3. **Paletă**
4. **Bol**
5. **Bază**

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

1. Conectați aparatul la o priză de alimentare.  se va aprinde și aparatul va emite un semnal sonor pentru a indica faptul că este gata de utilizare.
2. Pregătiți ingredientele conform rețetei.
3. Așezați bolul de amestecare în bază. Asigurați-vă că bolul de amestecare este aliniat corect și introdus complet.
4. Asigurați-vă că motorul este montat în capac (trebuie să se audă un clic). Conectați paleta de amestecare la motor în partea inferioară a capacului.
5. Turnați ingredientele în bolul de amestecare.
6. Poziționați capacul aliniind săgeata de pe capac cu pictograma de deblocare de pe bază. Rotiți în sensul acelor de ceasornic pentru a bloca capacul în poziție. Pâlnia ingredientele de aromare este centrată în față și se poate vedea clar logoul Cuisinart când este în poziția de blocare.
7. Apăsăți pe butonul de pornire/oprire  pentru a porni aparatul. Ecranul va afișa 4 setări presetate.
8. Selectați presetarea dorită de pe ecran.
 - a. **Înghețată** 
 - i. Când se selectează opțiunea Înghețată, pe afișaj apare durata de preparare implicită în minute.
 - b. **Șerbet** 
 - i. Când se selectează opțiunea Șerbet, pe afișaj apare durata de preparare implicită în minute.
 - c. **Iaurt înghețat** 
 - i. Când se selectează opțiunea Iaurt înghețat, pe afișaj apare durata de preparare implicită în minute.
 - d. **Menținere la rece** 
 - i. Când se selectează opțiunea Menținere la rece, pe afișaj apare durata implicită în minute.
9. Dacă doriți să reglați durata presetată, apăsați pe săgețile -/+.
10. Când sunteți gata, apăsați pe butonul Start/Stop  pentru a lansa programul.
 - a. Ingredientele de aromare, cum ar fi bucățele de ciocolată și nuci, pot fi adăugate spre sfârșitul duratei de amestecare. După ce deliciale congelate au început să se îngroașe (de obicei cu 5 minute după finalizarea preparării), adăugați ingredientele de aromare prin pâlnia special prevăzută în acest sens.
 - b. **NOTĂ:** Pentru a opri aparatul în orice moment, apăsați pe butonul de pornire/oprire.

11. Cronometrul va număra invers până la „0” și aparatul va emite un semnal sonor când desertul este gata.
12. Opriți aparatul apăsând pe butonul de pornire/oprire. Scoateți capacul rotindu-l în sens invers acelor de ceasornic pentru a-l debloca. Ridicați capacul de pe bolul de amestecare. Scoateți bolul de amestecare de pe bază ridicându-l cu ajutorul mânerului. Scoateți paleta de amestecare de la motor/capac.

NOTĂ: dacă aparatul nu este închis, va trece automat în modul de menținere la rece.

Pentru a întrerupe amestecarea:

Apăsăți pe butonul Start/Stop în orice moment al ciclului de răcire/amestecare pentru a întrerupe amestecarea. Pentru a reporni, apăsați din nou pe butonul Start/Stop.

Pentru a adăuga timp:

Dacă desertul nu este gata sau doriți să adăugați timp, apăsați pe butonul Start/Stop pentru a întrerupe funcționarea aparatului. Apăsăți pe săgeata -/+ pentru a crește sau a micșora durata în trepte de 1 minut. Mențineți apăsat pentru defilarea rapidă a minutelor.

NOTĂ: când preparați mai multe loturi de delicii congelate unul după altul, acordați timp suplimentar compresorului pentru a se adapta la răcire. Lăsați aparatul să se odihnească timp de 10 minute între loturi.

Menținere la rece:

La sfârșitul programului, se aprinde „” și aparatul trece automat în ciclul de menținere la rece, a cărui durată este de 1 oră.

NOTĂ: Compresorul va fi pornit în timpul ciclului de menținere la rece. La sfârșitul ciclului, aparatul va emite un semnal sonor și va reveni automat în starea de așteptare.

NOTĂ: Funcția de amestecare nu este activată în timpul ciclului de menținere la rece. Puteți opri aparatul în orice moment în timpul ciclului de menținere la rece.

CARACTERISTICĂ DE SIGURANȚĂ

Aparatul Cuisinart® ICE90 este prevăzut cu o funcție de siguranță care oprește automat aparatul în cazul supraîncălzirii motorului. Acest sistem de siguranță se poate activa în caz de încărcare excesivă, dacă aparatul a funcționat pentru o perioadă excesiv de lungă sau dacă bucățile de ingrediente de aromare (nuci etc.) sunt extrem de mari. Pentru a reseta aparatul, apăsați pe butonul de pornire/oprire și deconectați-l. Lăsați aparatul să se odihnească. După 10 minute, puteți reporni aparatul și continua prepararea desertului.

SUGESTII ȘI RECOMANDĂRI

Durata de preparare depinde de rețetă, cantitatea preparată și temperatura ingredientelor folosite. Toate rețetele se prepară în 35 până la 60 de minute.

- Înghețata onctuoasă se prepară în 35-45 de minute.
- Înghețata mai fermă se prepară în 45-60 de minute.
- Aparatul de înghețată prepară înghețată folosind ingrediente naturale și proaspete, adică fără conservanți etc. care se găsesc în înghețata din comerț. Prin urmare, nu va avea aceeași consistență fermă. Pentru o consistență mai fermă, transferați desertul într-un recipient etanș și păstrați-l la congelator timp de cel puțin 2 ore înainte de servire.
- Ingredientele bine răcite necesită durate de amestecare mai scurte.
- Adăugați celelalte ingrediente, de exemplu, bucățele de ciocolată și nuci, cu aproximativ 5 minute înainte de finalizarea amestecării.
- Nucile și alte ingrediente nu ar trebui să fie mai mari decât o bucățiță de ciocolată.
- Ar trebui să începeți cu maximum 1 litru de amestec în aparatul de înghețată. Pe măsură ce amestecul îngheață, volumul său va crește.
- Unele rețete conțin ingrediente gătite în prealabil. Pentru cele mai bune rezultate, amestecul trebuie răcit peste noapte înainte de utilizare.
- Înainte de congelare, majoritatea amestecurilor pot fi păstrate la frigider până la 3 zile.
- Puteți înlocui smântâna pentru frișcă și laptele integral folosite în multe rețete cu smântână și lapte cu conținut scăzut de grăsime. Totuși, cu cât conținutul de grăsime este mai mare, cu atât rezultatul este mai bogat și mai cremos. Utilizarea de ingrediente cu conținut scăzut de grăsime poate schimba gustul, consistența și textura desertului. Când înlocuiți ingrediente, asigurați-vă că folosiți aceeași cantitate de înlocuitor ca și ingredientul prevăzut inițial.
- De asemenea, puteți înlocui zahărul cu îndulcitori artificiali. Dacă rețeta necesită gătire prealabilă, adăugați îndulcitorul după ce ingredientele au fost gătite. Amestecați bine pentru a dizolva îndulcitorul. Când preparați serbet, verificați coacerea și dulceața fructelor înainte de a începe. Procesul de congelare reduce dulceața fructelor, astfel încât acestea nu vor avea un gust la fel de dulce ca amestecul din rețetă. Dacă fructul are un gust acrișor, adăugați zahăr la preparare. Dacă fructul este foarte copt sau dulce, reduceți cantitatea de zahăr specificată în rețetă.
- Umpleți bolul de amestecare până la o înălțime maximă de 4 cm sub margine. Țineți cont de acest lucru dacă doriți să adăugați ingrediente suplimentare spre finalul preparării.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

- Curățați bine fiecare piesă înainte de prima utilizare și după fiecare utilizare.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la priză înainte de curățare.
- Spălați bolul de amestecare, paletetele de amestecare și capacul în apă caldă cu detergent de vase. Motorul trebuie curățat doar cu o lavetă, nu îl scufundați în apă. Uscați bine toate componentele. Nu spălați niciuna dintre componente în mașina de spălat vase.
- Asigurați-vă că aparatul este depozitat în poziție verticală.
- Ștergeți baza carcasei cu o lavetă curată și umedă; nu folosiți produse de curățare abrazive sau bureți abrazivi.
- Nu scufundați niciodată baza motorului în apă sau alt lichid și nu o puneți în mașina de spălat vase.

ELIMINAREA APARATELOR ELECTRICE ȘI ELECTRONICE LA SFÂRȘITUL DURATEI LOR DE VIAȚĂ.



Acest simbol  de pe produs sau de pe ambalajul acestuia indică faptul că acest produs nu poate fi tratat ca deșeu menajer. Trebuie să fie predat la un punct de colectare adecvat pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, veți ajuta la prevenirea consecințelor negative potențiale asupra mediului și sănătății umane, care ar putea fi, de altfel, cauzate de manipularea necorespunzătoare a deșeurilor acestui produs. Pentru informații mai detaliate despre reciclarea acestui produs, contactați administrația locală sau serviciul de eliminare a deșeurilor menajere.

REȚETE

Pentru a vă ajuta să începeți să utilizați noul aparat de înghețată Ice Cream & Gelato Professional am inclus câteva idei de rețete în acest manual de instrucțiuni. Pentru mai multe idei de rețete și inspirație, vă rugăm să vizitați site-ul nostru web [www. cuisinart.co.uk](http://www.cuisinart.co.uk). De asemenea, puteți împărtăși propriile idei de rețete pe pagina noastră de Facebook, Cuisinart UK.

Înghețată

Înghețată simplă de vanilie.....	5
Înghețată de ciocolată	5
Înghețată de căpșuni	6

Șerbet

Șerbet de portocale, mango și fructul pasiunii	6
Șerbet de prosecco și grepfrut	6

Iaurt înghețat

Iaurt înghețat cu piersici	7
Iaurt înghețat cu miere	7

Înghețată simplă de vanilie

110 ml	de lapte integral
75 g	de zahăr tos
225 ml	de smântână pentru frișcă
1 lingură	de extract de vanilie

1. Turnați laptele și zahărul într-un castron de dimensiuni medii și amestecați cu un tel până când zahărul se dizolvă. Adăugați smântâna și vanilia, acoperiți și dați la frigider pentru cel puțin 2 ore, de preferință peste noapte.
2. Amestecați cu un tel și turnați amestecul în bolul mașinii de înghețată. Acoperiți cu capacul.
3. Porniți aparatul și fixați durata între 40 și 50 de minute.
4. Pentru o înghețată cu textură mai fermă, amestecați în aparatul de înghețată o durată mai lungă.
5. Serviți sau păstrați într-un recipient etanș la congelator.

Variații:

Bucățele de ciocolată cu mentă: nu adăugați vanilie, înlocuind-o cu 1 linguriță de extract de mentă. Tăiați 50 g de ciocolată cu lapte în bucăți foarte mici și adăugați-le în ultimele 5 minute de amestecare.

Fursecuri și cremă: adăugați 70 g de fursecuri tocate grosier, de exemplu, cu bucățele de ciocolată, în ultimele 5 minute de amestecare.

Înghețată de ciocolată

110 ml	de lapte integral
50 g	de zahăr tos
100 g	de ciocolată cu lapte, ruptă în bucăți de 1 cm
225 ml	de smântână pentru frișcă
1 lingură	de extract de vanilie

1. Încălziți laptele, smântâna și vanilia într-o tigaie de dimensiuni medii la foc mediu până când încep să facă bule de jur-împrejur.
2. Puneți zahărul și ciocolata într-un robot de bucătărie și tocați-le fin. Adăugați laptele fierbinte în robot și amestecați până obțineți o compoziție omogenă.
3. Transferați într-un castron de dimensiuni medii pentru a se răci complet. Acoperiți și lăsați la frigider pentru minimum 2 ore, de preferat peste noapte.

- 4. Amestecați cu un tel și turnați amestecul în mașina de înghețată. Acoperiți cu capacul.
- 5. Porniți aparatul și fixați durata între 40 și 50 de minute.
- 6. Pentru o înghețată cu textură mai fermă, amestecați în aparatul de înghețată o durată mai lungă.
- 7. Serviți sau păstrați într-un recipient etanș la congelator.

Înghețată de căpșuni

- | | |
|-----------|---|
| 150 g | de căpșuni proaspete, curățate și feliate |
| 1 lingură | de suc de lămâie |
| 80 ml | de lapte integral |
| 75 g | de zahăr tos |
| 150 ml | de smântână pentru frișcă |
| 1 lingură | de extract de vanilie |
- 1. Într-un castron de dimensiuni mici, combinați căpșunile, suc de lămâie și 25 g de zahăr. Amestecați ușor și lăsați să stea la frigider timp de 2 ore. Strecurați căpșunile, păstrând suc. Pasați jumătate din căpșuni și adăugați-le în suc pus deoparte, lăsând căpșunile rămase deoparte.
 - 2. Turnați laptele și restul de zahăr într-un castron de dimensiuni medii și amestecați cu un tel până când zahărul se dizolvă. Încorporați smântâna, căpșunile pasate și vanilia. Acoperiți și lăsați la frigider pentru minimum 2 ore, de preferat peste noapte.
 - 3. Amestecați cu un tel și turnați amestecul în mașina de înghețată. Acoperiți cu capacul.
 - 4. Porniți aparatul și fixați durata între 40 și 50 de minute. Cu cinci minute înainte de terminarea preparării înghețatei, adăugați căpșunile puse deoparte în amestec prin pâlnia de pe capac.
 - 5. Pentru o înghețată cu textură mai fermă, amestecați în aparatul de înghețată o durată mai lungă.
 - 6. Serviți sau păstrați într-un recipient etanș la congelator.

N.B. Această înghețată va avea un aspect „natural” roz foarte pal. Dacă doriți un roz mai intens, adăugați câteva picături de colorant alimentar roșu până când obțineți culoarea dorită.

Șerbet de portocale, mango și fructul pasiunii

- | | |
|-----------|-------------------------------------|
| 150 g | de cuburi de mango |
| 90 g | de zahăr tos |
| 2 linguri | de suc de lămâie |
| | coaja de la o jumătate de portocală |
| 500 ml | de suc de portocale neîndulcit |
| 2 bucăți | de fructul pasiunii |

- 1. Combinați cuburile de mango, zahărul, suc de lămâie și coaja de portocală într-un castron de dimensiuni medii. Lăsați să stea timp de 1 oră.
- 2. Amestecați bine și pasați într-un blender.
- 3. Adăugați suc de portocale și pulpa de fructul pasiunii.
- 4. Acoperiți și lăsați la frigider pentru minimum 2 ore, de preferat peste noapte.
- 5. Cu paleta pentru gelato montată, turnați amestecul de șerbet în aparatul de înghețată/gelato. Acoperiți cu capacul.
- 6. Porniți aparatul și fixați durata între 40 și 50 de minute. Șerbetul este gata când amestecul începe să se îngroașe. Șerbetul va avea o textură moale.
- 7. Serviți sau păstrați într-un recipient etanș la congelator.

Șerbet de prosecco și grepfrut

- | | |
|-------|-----------------------------------|
| 90 ml | de apă |
| 90 g | de zahăr |
| | coajă rasă de la 1 grepfrut |
| | sucul de la 2 grepfruturi |
| | un praf de sare |
| 75 ml | de prosecco (vin spumant italian) |

- 1. Combinați apa, zahărul, coaja de grepfrut și sarea într-o cratiță mică spre medie, la foc mediu-mic. Gătiți amestecul până când zahărul se dizolvă.
- 2. Turnați suc de grepfrut în amestecul de zahăr/coajă de grepfrut și amestecați cu un tel. Acoperiți și lăsați la frigider pentru minimum 2 ore, de preferat peste noapte.
- 3. Strecurați amestecul și încorporați cu un tel

proseccoul.

4. Turnați amestecul în aparatul de înghețată/gelato. Acoperiți cu capacul.
5. Porniți aparatul și fixați durata la 45 de minute. Șerbetul este gata când amestecul începe să se îngroașe. Șerbetul va avea o textură moale.
6. Serviți sau păstrați într-un recipient etanș la congelator.

în mașina de înghețată. Acoperiți cu capacul.

4. Porniți aparatul și fixați durata între 40 și 50 de minute. Iaurtul înghețat se poate servi când începe să se îngroașe. Pentru iaurt înghețat cu consistența mai fermă, lăsați mașina să funcționeze mai mult timp.
5. Serviți sau păstrați într-un recipient etanș la congelator.

Iaurt înghețat cu piersici

200 g	de felii de piersici în suc, din conservă
225 g	de iaurt grecesc
75 ml	de lapte integral
35 g	de zahăr tos

1. Scurgeți piersicile și păstrați 50 ml din suc. Puneți piersicile într-un blender.
2. Adăugați iaurtul grecesc, laptele, zahărul și sucul de piersici pus deoparte. Procesati într-un blender până obțineți o compoziție omogenă și zahărul s-a dizolvat.
3. Acoperiți și răciți pentru minimum 2 ore, de preferat peste noapte.
4. După ce s-a răcit, bateți din nou amestecul cu un tel și turnați-l în mașina de înghețată. Acoperiți cu capacul.
5. Porniți aparatul și fixați durata între 40 și 50 de minute. Iaurtul înghețat se poate servi când începe să se îngroașe. Pentru iaurt înghețat cu consistența mai fermă, lăsați mașina să funcționeze mai mult timp.
6. Serviți sau păstrați într-un recipient etanș la congelator.

Iaurt înghețat cu miere

375 g	de iaurt grecesc
150 ml	de lapte integral
75 g	de miere cu consistență lichidă

1. Combinați iaurtul grecesc, laptele și mierea. Amestecați până se omogenizează.
2. Acoperiți și lăsați la frigider pentru minimum 2 ore, de preferat peste noapte.
3. După ce s-a răcit, amestecați din nou cu un tel și turnați

Cuisinart



CUISINART
ZI du Val de
Calvigny 59141
Iwuy - Franța

www.cuisinart.eu

Garanție internațională

ROMÂNĂ: CUISINART facilitează accesul la departamentul de servicii pentru clienți din fiecare țară. Pentru mai multe detalii privind departamentul de servicii pentru clienți din zona dvs., apălați:

Franța ▶ TELVERDE 00 800 2011 2014

Belgia ▶ TELVERDE 00 800 5000 6000

Țările de Jos ▶ +31 (79) 363 4242

Germania ▶ TELVERDE 00 800 5000 6000

Italia ▶ TELVERDE 00 800 5000 6000

Spania ▶ TELVERDE 00 800 5000 6000

Portugalia ▶ TELVERDE 00 800 5000 6000

Polonia ▶ TELVERDE 00 800 5000 6000

Chitanță - Bon fiscal

Cumpărător

**Vă rugăm să păstrați acest certificat de garanție împreună cu documentul de achiziție original.*

Linie telefonică: 00 800 5000 6000
cuisinart_international@conair.com

ROMÂNĂ: GARANȚIE

Cuisinart oferă o garanție de 3 ani. În această perioadă, oferim schimbarea standard a aparatului (cu unul identic sau echivalent). Pentru a beneficia de garanție, la acest certificat de garanție trebuie să se atașeze documentul de achiziție original (bon sau chitanță) împreună cu datele dumneavoastră de contact complete. Garanția nu acoperă daunele rezultate din utilizarea necorespunzătoare, cădere, demontare sau reparare de către persoane neautorizate. Această garanție nu afectează în niciun fel drepturile dumneavoastră legale.