

Cuisinart®



MINI PREP PRO

ECH4PE

Cuisinart®

Užívateľská príručka

Mini mixér Cuisinart® ECH4PE

1. BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Pred použitím spotrebiča si pozorne prečítajte všetky pokyny a uložte ich na bezpečnom mieste na budúce použitie. Pri používaní spotrebiča vždy dodržujte všetky bezpečnostné opatrenia, aby ste predišli jeho poškodeniu alebo zraneniu osôb. Tento spotrebič musí byť používaný len tak, ako je popísané v tejto príručke.

- Spotrebič je určený len na domáce použitie vo vnútorných priestoroch. Nie je určený na použitie v prostrediach, ako sú kuchynky pre zamestnancov a ďalších pracovných či komerčných prostrediach; alebo pre zákazníkov v hoteloch a motelloch, či ďalších prostrediach typu ubytovacích služieb.
- Tento spotrebič nesmú používať osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami alebo osoby, ktoré majú nedostatočné skúsenosti a znalosti, bez dohľadu osoby zodpovednej za jej bezpečnosť, alebo bez zoznámenia s pokynmi týkajúcimi sa používania spotrebiča.
- Deti by mali byť vždy pod dohľadom, aby bolo zaistené, že sa s týmto spotrebičom nebudú hrať.
- Tento spotrebič nesmú používať deti. Počas a po jeho použití udržiavajte spotrebič a jeho napájací kábel mimo dosah detí.
- Pri nesprávnom používaní spotrebiča hrozí nebezpečie zranenia.
- Pokiaľ je poškodený napájací kábel, spotrebič prestaňte hneď používať. Poškodený napájací kábel musí byť vymenený v autorizovanom servise, poverenom popredajnom servise alebo odborníkom, inak hrozí nebezpečie úrazu.
- Po použití, pred čistením, a pred montážou alebo demontážou, spotrebič vždy odpojte zo zásuvky. Nenechávajte spotrebič bez dozoru, keď je zapojený.
- **POZOR:** Buďte veľmi opatrný pri manipulácii s ostrými čepielkami nožov, pri vyprázdňovaní nádoby a pri čistení. Nedotýkajte sa kovových ostrých častí alebo rezných čepelí. Tieto diely sú extrémne ostré a kontakt by vám mohol spôsobiť zranenie.
- **VAROVANIE:** Pri manipulácii s horúcimi tekutinami dbajte zvýše-

- nej opatrnosti, hrozí riziko zranenia spôsobené pretečením, obarením parou či vystrieknutím kvapaliny. Aby sa predišlo obareniu parou, je lepšie spracovávať menšie množstvo pri nízkej rýchlosti.
- Pred použitím vždy skontrolujte spotrebič a príslušenstvo, či nevykazuje známky poškodenia. Pokiaľ spotrebič spadol alebo vyzerá poškodený, nepoužívajte ho.
 - Na odpojenie spotrebiča ťahajte za zástrčku, nikdy nie za kábel.
 - Počas používania alebo po použití neomotávajte napájací kábel okolo jeho hlavnej časti.
 - Uistite sa, že použité napájacie napätie zodpovedá napätiu, uvedenému na štítku (na spodnej strane krytu spotrebiča).
 - Napájací kábel nenechávajte visieť cez okraj pracovnej plochy či kuchynského stola.
 - Zabráňte kontaktu napájacieho kábla so zdrojom tepla.
 - Pred vyťahnutím zástrčky zo zásuvky sa uistite, že máte suché ruky.
 - Čepele nekladte priamo na kryt základne.
Najskôr sa vždy uistite, že je pracovná nádoba správne upevnená na svojom mieste.
 - Pred zapnutím spotrebiča sa uistite, že sú čepele správne zaistené na vretene motora (dávejte pozor na kontakt s ostrými hranami), a že je viečko správne nasadené. Na mechanizmus viečka nevyvíjajte nadmernú silu, ani mechanizmus neblokujte.
 - Čepele vložte do nádoby ešte pred pridaním ingrediencií.
 - Pokiaľ je spotrebič v prevádzke, ruky, stierku a iné náčinie alebo pomôcky udržiavajte v dostatočnej vzdialenosti od pohybujúcich sa ostrých častí (čepelí alebo kotúčov). Plastovú stierku použite len pri zastavenom motore.
 - Počas mixovania, sekania, atď., nikdy nestláčajte potraviny rukou. Vždy používajte pomôcku, určenú na tlačenie.
 - Pred odobratím viečka nádoby sa uistite, že sa motor zastavil, hrozí riziko úrazu od pohybujúcich sa ostrých častí.
 - Pred vybratím čepele veľmi opatrne odoberte nádobu zo základne motora.
 - Zapojený spotrebič nenechávajte bez dozoru.

- Po použití spotřebiča sa uistite, že sú čepele a pracovná nádoba dôkladne vyčistené, a pred uložením úplne suché.
- Aby sa znížilo riziko zranenia, čepele neskladujte na drieku motora, s výnimkou prípadu, že je nádoba správne zaistená na svojom mieste a spotrebič sa používa. Čepele alebo ostré časti skladujte vždy mimo dosah detí.
- Všetky časti, okrem základne s motorom, je možné čistiť v umývačke riadu (doporučujeme ich umývať len v hornom koši). Ak umývate čepele alebo iné ostré príslušenstvo ručne, urobte tak opatrne. Pri manipulácii ich držte za plastový driek. Nenechávajte ich vo vode, na ktorej je pena zo saponátu, čepele by sa vám mohli stratiť z dohľadu. Príslušenstvo s ostrými časťami držte vždy za plastový stred, a vnútro náboja vyčistite dodanou kefou.
- Základňu s motorom neponárajte do vody alebo inej kvapaliny, ani ju neumiestňujte do umývačky na riad.



- **VAROVANIE:** Polyetylenové vrecká/iné obalové materiály môžu byť nebezpečné. Aby ste predišli riziku udusenía, uchovávajte ich mimo dosah dočiat a detí. Obalové materiály nie sú určené na hranie.



Likvidácia vyslúžilých elektrických a elektronických zariadení

V záujme všetkých a na aktívne podieľanie sa na spoločnom úsilí o ochrane životného prostredia:

- Nevyhadzujte do zmiešaného domového odpadu.
- Využite systém zberných miest s licenciou na recykláciu vyradených elektrických a elektronických zariadení (EEZ), v súlade s národnou legislatívou.

Niektoré materiály môžu byť zrecyklované alebo znova použité.

2. ÚVOD

Gratulujeme Vám k zakúpeniu mini kuchynského mixéra Cuisinart®!

Už viac než 30 rokov je cieľom Cuisinart vyrábať to najkvalitnejšie vybavenie do kuchyne. Všetky produkty Cuisinart sú navrhnuté na výnimočne dlhú životnosť a na jednoduché používanie, aby poskytovali každý eň vynikajúcu výkonnosť.

Pokiaľ sa chcete dozvedieť o našich produktoch a nápadoch viac, navštívte naše webové stránky www.cuisinart.eu

3. FUNKCIE PRODUKTU (viď obálka tohto návodu)

1. Viečko

2. Pracovná nádoba s rukoväťou

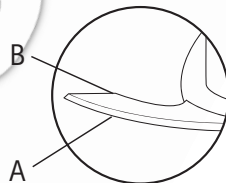
3. Čepel' (tvarovaná ostrá čepel', plochá tupá čepel') so systémom uzamknutia BladeLock

4. Ovládacie spínače

5. Základňa

6. Stierka (nie je zobrazená)

Obr. 1



4. POUŽÍVANIE

BEZPEČNOSŤ POČAS POUŽÍVANIA

- S čepelou zaobchádzajte veľmi opatrne, je veľmi ostrá.
- Čepel' nekladte priamo na základňu. Vždy sa uistite, že je pracovná nádoba na svojom mieste.
- Pred zapnutím spotrebiča sa uistite, že je čepel' správne zaistená na vretene motora (pozor na kontakt s ostrými hranami), a že je viečko správne nasadené. Na mechanizmus viečka nevyvíjajte nadmernú silu, ani mechanizmus neblokujte.
- Čepel' vložte do nádoby ešte pred pridaním ingrediencií.
- Pri spracovaní horúcich tekutín buďte veľmi opatrní. Nahromadenie pary by mohlo spôsobiť vystrieknutie tekutiny.
- Pred odobratím viečka vždy počkajte, až sa čepel' úplne zastaví.
- Pred vybratím čepele veľmi opatrne odoberte nádobu zo základne motora.
- Zapojený alebo zapnutý spotrebič nenechávajte bez dozoru.
- Pokiaľ je spotrebič v prevádzke, ruky, stierku a iné náčinie alebo pomôcky udrzte v dostatočnej vzdialenosti od pohybujúcich sa ostrých častí.
- Pred čistením alebo odobratím čepele spotrebič odpojte od siete.
- Po použití spotrebiča sa uistite, že sú čepel' a pracovná nádoba dôkladne vyčistené, a pred uložením úplne suché.

A. ZOSTAVENIE A ROZLOŽENIE

1. Základňu mini kuchynského mixéra umiestnite na rovný, suchý a stabilný povrch.
2. Umiestnite pracovnú nádobu na základňu motora s rukoväťou smerujúcou dopredu a mierne vľavo od ovládacieho panela (nádobu sa zasunie do základne).

3. Otáčajte nádobou proti smere hodinových ručičiek, kým nezapadne na základne svoje miesto.

Poznámka: Pracovná nádoba musí byť bezpečne zaistená v správnej pozícii, tzn. keď je rukoväť v strede ovládacieho panela.

4. Opatrne uchopte zostavu s nožmi za jej plastový diel a opatrne ju umiestnite nad vreteno motora. Zatlačte zostavu dole, kým nezapadne na miesto. Spodná časť zostavy čepele by sa mala takmer dotýkať dna pracovnej nádoby.

Poznámka: Zostavu čepele vždy držte za plastovú časť, čepeľ je veľmi ostrá.

Poznámka: Zostavu čepele nekladajte na driek motora, kým nie je pracovná nádoba zaistená.

Poznámka: Najskôr vložte zostavu čepele do pracovnej nádoby, a až potom pridajte ingrediencie.

5. Do pracovnej nádoby pridajte potraviny, ktoré chcete spracovať.

6. Na pracovnú nádobu umiestnite viečko. Západka viečka musí byť umiestnená naľavo od rukoväte pracovnej nádoby. Otočte viečkom proti smere hodinových ručičiek (smerom k rukoväti), aby zapadlo na svoje miesto.

Poznámka: Pracovná nádoba a viečko musia byť pevne zaistené v blokovacom zariadení. Po bezpečnom nasadení započujete hlasité cvaknutie. Pokiaľ nie sú pracovná nádoba a viečko bezpečne nasadené, motor môže pracovať prerušovane.

7. Na odobratie viečka uchopte ľavou rukou základňu spotrebiča, pevne uchopte rukoväť u hornej strany viečka a otočte ním v smere hodinových ručičiek.

Poznámka: Pred odobratím viečka sa uistite, že sa motor úplne zastavil a čepele sa už nepohybujú.

POZOR: Pred nasadením alebo odobratím pracovnej nádoby zo základne je nutné vždy odobrať viečko.

8. Na vybratie čepele uchopte tento diel za plastovú časť a jemne zatiahnite hore, aby sa uvoľnil zámok z vretena motora, ktorý drží plastový driek.

9. Pred odobratím pracovnej nádoby zo základne najskôr odoberte viečko. Ľavou rukou uchopte základňu, pravou rukou uchopte rukoväť pracovnej nádoby a otočte s ňou v smere hodinových ručičiek, aby sa odomkol zámok, potom pracovnú nádobu zdvihnite zo základne.

B. DUÁLNE ČEPELE (viď obr. 1)

Potraviny môžete spracovávať pomocou duálnej čepele. K dispozícii je čepeľ s ostrými, tvarovými hranami (A) - ideálne na sekanie/mixovanie, alebo pomocou čepele s plochou, tupejšou hranou (B) - ideálne na mletie a sekanie.

C. POUŽÍVANIE SPÍNAČOV

Na zapnutie jednoducho stlačte jeden z dvoch spínačov a podržte ho požadovanú dobu.

Na **sekanie, výrobu pyré** alebo **mixovanie** potravín použite **čepeľ s ostrými hranami** a spínač rýchlosti '**Chop**' (Sekanie).

Na **mletie/sekanie tvrdých potravín** použite **čepeľ s tupými hranami** a spínač rýchlosti '**Grind**' (Mletie).

Pokiaľ používate **čepeľ s ostrými hranami**, najlepšie je '**pulzné**' zapnutie. Často stačia dva alebo tri pulzy. Potraviny často kontrolujte, aby ste zabránili ich nadmernému spracovaniu, miesto jemne nasekaného mäsa by mohla vzniknúť vodnatá pasta.

Poznámka: Vzhľadom k výkonnému motoru doporučujeme počas prevádzky spotrebič jednou rukou podržať.

Na mletie je najlepšia neprerušovaná prevádzka. Pri potrebe spracovania potravín na dobu dlhšie než 10 sekúnd použite pulzovanie, približne každých 10 sekúnd, aby potraviny poklesli na dno pracovnej nádoby. Budete mať konzistentnejšie výsledky.

DÔLEŽITÉ: Spotrebič nikdy nepoužívajte nepretržite dlhšie než 20 sekúnd.

D. SPRACOVANIE POTRAVÍN

1. Nasadte pracovnú nádobu a čepeľ (viď časť A).
2. Vložte potraviny do pracovnej nádoby. Uistite sa, že sú potraviny nakrájané na malé kúsky o rovnakej veľkosti, a že nie je pracovná nádoba preplnená.
3. Zaistite viečko na svojom mieste.
4. V závislosti na potravine, ktorú požadujete spracovať, stlačte na požadovanú dobu príslušný spínač, napr. 'Chop' alebo 'Grind', (viď časť C a časť Techniky spracovania potravín).
5. Po spracovaní počkajte, až sa čepeľ prestane pohybovať. Odpojte spotrebič od napájania, odoberte viečko a pracovnú nádobu.

Poznámka: Viečko odoberte vždy pred nasadením alebo odobratím pracovnej nádoby zo základne.

6. Ak chcete z pracovnej nádoby vybrať tekutiny a omáčky, jednoducho ich vylejte. Systém BladeLock bude držať čepeľ bezpečne na svojom mieste.
7. Ak chcete z pracovnej nádoby odstrániť hustejšie ingrediencie, opatrne vyberte zostavu čepele (držte ju za hornú časť plastového drieku). Jemným ťahom hore uvoľníte zámok čepele a odoberte čepeľ z pracovnej nádoby. Potraviny vyberte z nádoby pomocou stierky.

Potraviny sa občas pri spracovaní prichytia k stenám nádoby. Pokiaľ k tomu dôjde, vypnite spotrebič a akonáhle sa čepeľ zastaví, odoberte viečko a pomocou stierky potraviny zoškrábnite späť k stredu nádoby. Do nádoby nesiahajte rukou.

Môžete tiež obracať chod motora striedaním funkcií 'Chop' a 'Grind'. To pomôže spojiť ingrediencie a vyčistiť steny pracovnej nádoby.

Poznámka: Nepoužívajte spotrebič bez vložených potravín v pracovnej nádobe.

Techniky spracovania potravín

Následujúca časť obsahuje užitočné rady a tipy, ako tento spotrebič používať na dosiahnutie správnych výsledkov spracovania. Doporučujeme, aby ste si používanie týchto techník nacvičili pred spracovaním potravín, ktoré budete pripravovať k vašemu jedlu.

Poznámka: Nespracováajte mrazené potraviny.

| Ingrediencie | Funkcie | | Komentáre |
|-----------------------|---------|-------|--|
| | Chop | Grind | |
| Ančovičky | ✓ | | Najskôr scedte. Rozpoľte. |
| Slanina | ✓ | | Mala by byť chrumkavá |
| Maslo | ✓ | | Nakrájajte na 1,5 cm kúsky. Najlepšie o izbovej teplote. |
| Zeler | ✓ | | Nakrájajte na 1,5 cm dlhé kúsky. |
| Syr – mäkký, chladený | ✓ | | |

| Ingredencie | Funkcie | | Komentáre |
|------------------------|---------|-------|---|
| | Chop | Grind | |
| Syr – polomäkky | ✓ | | |
| Syr – pevný, chladený | ✓ | | |
| Syr - tvrdý | | ✓ | Nakrájajte na 1,5 cm kúsky. Naraz spracujte 50 g. |
| Čokoláda | | ✓ | Maximálne 25 g naraz, nakrájajte na 1,5 cm kúsky. |
| Tyčinky škorice | | ✓ | Nakrájajte na 1,5 cm kúsky. |
| Kávové zrna | | ✓ | Maximálne 50 g naraz |
| Suché čerstvé bylinky | ✓ | | |
| Cesnak | ✓ | | |
| Mäso, hydina, ryby | ✓ | | Malo by byť veľmi studené, ale nie mrazené. |
| Hríby | ✓ | | Pevné, čerstvé hríby. Nakrájajte na rovnaké kúsky, nie väčšie než 1,5 cm. |
| Muškatový oriešok | | ✓ | Pulzujte približne 5krát, aby ste ho rozlomili, a potom spracujte nepretržite. |
| Orechy | ✓ | ✓ | V závislosti na požadovanej konzistencii je možné použiť ktorúkoľvek funkciu (podrobnosti viď ďalšie strana). |
| Olivy | ✓ | | Použite vykôstkované olivy. |
| Cibuľa, šalotka | ✓ | | |
| Papriky | ✓ | | Nakrájajte na 1,5 cm kúsky. |
| Korenie celé | | ✓ | |
| Semiačka (napr. rasca) | | ✓ | |
| Zelenina, varená | ✓ | | Mala by byť uvarená do mäkka. |

Pre najlepšie výsledky:

- Aby ste dosiahli rovnomerných výsledkov, veľké kusy vždy nakrájajte na menšie kúsky o rovnakej veľkosti (približne 1,5 cm).
- Čepel s ostrou hranou použite na sekanie, pyré a mixovanie. Je ideálne na sekanie mäkkších potravín, ako sú bylinky, zeler, cibuľa, cesnak a väčšina syrov. Hodí sa tiež na pyré z varenej zeleniny, na prípravu majonézy a miešanie šalátových dresingov.
- Čepel s tupou hranou použite na mletie kávových zŕn a korení, a na sekanie tvrdých potravín, ako sú zrnká korenia, semiačka, čokoláda a orechy.

POZOR: Pracovnú nádobu nepreťažujte. Preťaženie spôsobuje nekonzistentné výsledky a namáha motor. Po spracovaní by potraviny nemali dosahovať vyššie, než do 2/3 výšky stredového plastového drieku zostavy čepele.

Poznámka: Vezmite prosím na vedomie, že hoci kapacita prázdnej nádoby je 900 ml, pre optimálne využitie produktu platia nasledujúce maximálne kapacity naplnenia:

- **700ml - kapacita zmesi**
- **450ml - kapacita riedkej tekutiny**

Sekanie čerstvých bylín

Pred sekaním musia byť bylinky, pracovná nádoba a čepel dôkladne vyčistené a suché. Z bylín odstráňte stonky. Vložte bylinky do pracovnej nádoby a použite spínač 'Chop' a 'pulzovanie', kým nebudú bylinky nasekané na požadovanú konzistenciu.

Sekanie mäsa, hydiny, rýb a mäkkých

Potraviny by mali byť veľmi studené, ale nie mrazené. Potraviny krájajte na 1.5 cm kúsky. Použite spínač 'Chop' a 'pulzovanie', kým nebude všetko rovnomerne nasekané. V prípade potreby použite súvislé spracovanie po dobu niekoľkých sekúnd pre jemnejšie nasekanie. Pokiaľ sa potraviny zachytia okolo okrajov nádoby, k ich uvoľneniu zo stien použite stierku.

Sekanie orechov

V závislosti na požadovanej konzistencii môžete použiť buď funkciu 'Chop' alebo 'Grind'. Pre hrubo nasekané orechy ich spracovávajú nepretržite pomocou spínača 'Chop', kým nebudú nasekané na požadovanú konzistenciu. Proces sekania často kontrolujte, aby sa orechy nezhluovali na jednom mieste. Prípadne použite stierku k opätovnému rovnomernému rozloženiu orechov v pracovnej nádobe. Pokiaľ požadujete jemnejšiu konzistenciu (práškovú), použite nepretržite funkciu 'Grind', kým nedosiahnete požadovanej konzistencie.

Výroba pyré

Potraviny nakrájajte na 1,5 cm kúsky a vložte do pracovnej nádoby. Pomocou spínača 'Chop' a 'pulzovania' nasekajte nahrubo, a potom priebežne spracovávajú, kým nedosiahnete požadovanej textúry.

Poznámka: Výnimku z tohto postupu tvoria varené zemiaky. Pri spracovaní kovovou čepelou vytvárajú lepiú štruktúru.

Mletie kávových zŕn a tvrdých potravín

Do pracovnej nádoby pridajte kávové zrná alebo tvrdé potraviny. Použite spínač 'Grind' a spracujte ich nepretržitým chodom, kým nedosiahnete požadovanej konzistencie. Spracovanie kávových zŕn môže trvať o niečo dlhšie, preto používajte 'pulzovanie' približne každých 10 sekúnd, aby zrná klesli na dno pracovnej nádoby.

Pridávanie tekutín

Tekutiny, ako sú voda, olej a rôzne príchute, môžete pridávať za chodu spotrebiča. Tekutiny nalejte do pracovnej nádoby jedným z dvoch otvorov vo viečku.

Poznámka: Tekutinu pridávajte vždy len jedným otvorom. Druhý otvor musí zostať voľný, aby mohol cirkulovať vzduch.

5. RIEŠENIE PROBLÉMOV

Motor sa nezapne alebo sa neotáča čepel:

Skontrolujte, či je zástrčka správne zapojená do zásuvky.

Skontrolujte, či sú pracovná nádoba a viečko zaistené na svojom mieste (vid', časť A).

Uistite sa, že používate vždy len jeden z ovládacích spínačov.

Potraviny sú nasekané nerovnomerne:

Buď sekáte veľmi veľa potravín naraz, alebo sú kúsky veľmi veľké. Skúste potraviny nakrájať na menšie kúsky rovnakej veľkosti, a spracovať menšie množstvo na dávku.

Potraviny sú nasekané veľmi jemne alebo sú vodnaté:

Potraviny boli spracované nadmerne. Použite krátke pulzy alebo ich spracujte kratšiu dobu.

Potraviny sa hromadia na viečku alebo na stenách pracovnej nádoby:

Zrejme spracováte veľmi veľa potravín. Vypnite spotrebič. Keď sa čepel prestane pohybovať, odoberte viečko a očistite pracovnú nádobu a viečko stierkou. Chod motora tiež môžete obrátiť striedaním medzi funkciami 'Chop' a 'Grind'. To pomôže spojiť ingrediencie a vyčistiť steny pracovnej nádoby.

Potraviny sa prilepia na čepel:

Zrejme spracováte veľmi veľa potravín. Vypnite spotrebič. Keď sa čepel prestane pohybovať, opatrne ju vyberte. Pomocou stierky odstráňte potraviny z čepele a z pracovnej nádoby, a potom začnite znova.

6. ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Pokiaľ spotrebič nepoužívate, ponechajte ho odpojený zo zásuvky.
- Všetky časti okrem základne s motorom môžete mať v umývačke riadu. Doporučujeme ich umývať v umývačke na hornom koši. Kvôli vplyvu intenzívnej teploty vody v umývačke riadu by umývanie pracovnej nádoby, viečka a príslušenstva na spodnom koši mohlo časom spôsobiť poškodenie týchto dielov. Pracovnú nádobu vložte do umývačky dnom hore.
- Vezmite, prosím, na vedomie, že pokiaľ budete umývať čepele ručne, je nutné byť veľmi opatrný, čepel je veľmi ostrá. Preto čepel nikdy nenechávajte ležať v nádobe s roztokom vody a čistiaceho roztoku, pretože by vám v pene mohla zmiznúť z dohľadu.
- Pri vkladaní a vyberaní čepele do/z umývačky riadu dbajte zvýšenej opatrnosti. Čepel vždy držte za jej plastovú časť.
- Na zjednodušenie čistenia opláchnite pracovnú nádobu, viečko a čepel hneď po použití, aby na nich potraviny zbytočne nezaschli.

- Sekanie určitých druhov potravín (napr. korenie) môže spôsobiť poškrábanie, zmatnenie alebo zmenu farby pracovnej nádoby.
- K čisteniu základne s motorom nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky. Len ju utrite vlhkou handričkou a potom dôkladne usušte.
- Čistiace prostriedky nanášajte na handričku, nie priamo na základňu s motorom.
- Pred uskladnením sa vždy uistite, že boli čepele po každom použití dôkladne vyčistené a úplne suché.



www.cuisinart.eu

CUISINART
ZI du Val de Caligny
59141 Iwuy
France

Medzinárodná záruka

CUISINART zaisťuje zákaznícky servis v každej krajine.

Hot Line: 00 800 5000 6000
cuisinart_international@conair.com

Faktúra - doklad o nákupe

Kupujúci

.....
.....

• Prosim, uschovajte si tento záručný list s originálnym dokladom o nákupe.

ZÁRUKA CUISINART

Cuisinart poskytuje 3ročnú záruku, ak to nie je v rozpore so zákonnou záručnou dobou jednotlivých krajín. Počas tejto doby ponúkame štandardnú výmenu spotrebiča (rovnakého alebo ekvivalentného). Aby bolo možné záruku využiť, k tomuto záručnému listu je treba pripojiť originálny doklad o zakúpení (predajný doklad, faktúra, účtenka) spolu s vašimi úplnými kontaktnými údajmi. Záruka sa nevzťahuje na škody spôsobené nesprávnym použitím, pádom, rozobraním alebo opravou neoprávnenými osobami. Táto záruka žiadnym spôsobom neovplyvňuje vaše práva vyplývajúce zo zákona.

BABYLISS SARL
99 avenue Aristide Briand
92120 Montrouge France

www.cuisinart.eu