

**EAC**

Мультиварка электрическая бытовая  
Производитель: BaByliss SARL  
99 Avenue Aristide Briand  
92120, Монруж, Франция  
Факс 33 (0) 1 46 56 47 52  
Сделано в Китае  
Дата производства (неделя, год): см. на товаре

**BABYLISS SARL**  
99 avenue Aristide Briand  
92120 Montrouge  
France

[www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

FAC 2021 / 04

IB-20/387



**COOKING**  
GRMC3E  
Q177a

**Cuisinart®**

**Cuisinart®**

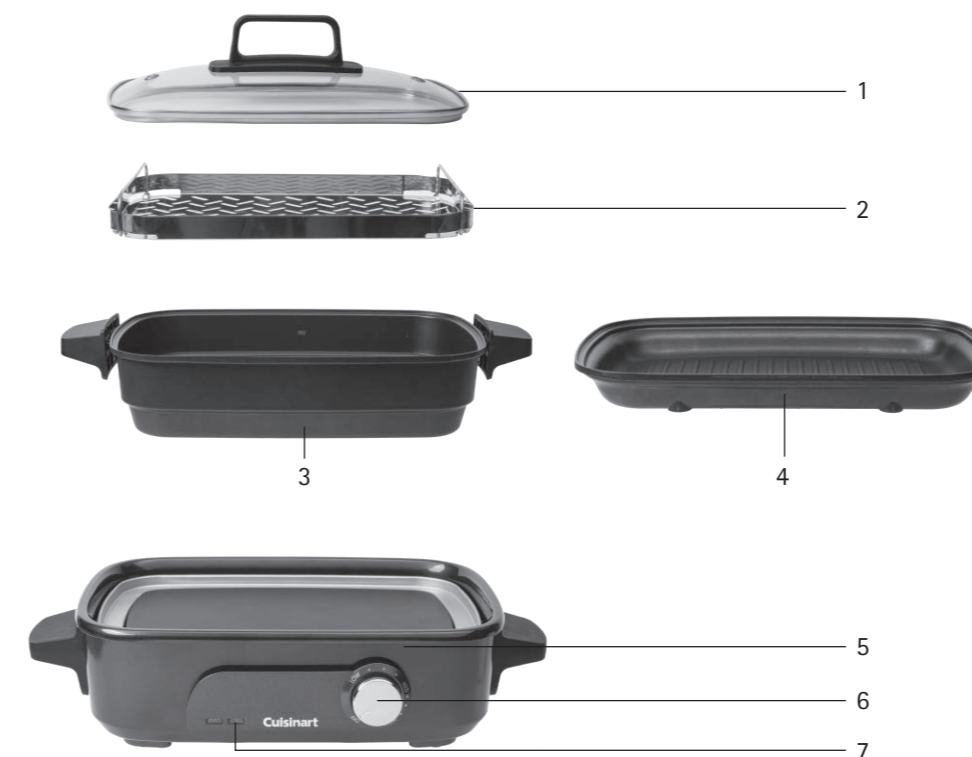


Fig. 1



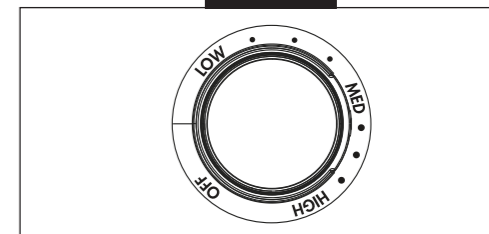
Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



## SOMMAIRE

1. Consignes de sécurité . . . . .	6
2. Utilisation . . . . .	6
3. Assemblage . . . . .	6
4. Préchauffer l'appareil . . . . .	6
5. Conseils et astuces . . . . .	7
6. Conseils de cuisson . . . . .	7
7. Conseils d'utilisation du gril . . . . .	8
8. Instructions de cuisson . . . . .	9
9. Temps de cuisson à la vapeur . . . . .	10
10. Nettoyage et entretien . . . . .	11
11. Recettes . . . . .	12
Garantie internationale . . . . .	152

## CONTENTS

1. Safety Cautions . . . . .	18
2. Use . . . . .	22
3. Assembly Instructions. . . . .	23
4. Preheating the appliance. . . . .	23
5. Hints and Tips . . . . .	23
6. Cooking Tips . . . . .	24
7. Grilling Tips . . . . .	24
8. Cooking Function Guidelines . . . . .	26
9. Steaming Chart . . . . .	27
10. Cleaning & Maintenance . . . . .	28
11. Recipes . . . . .	28
International Guarantee . . . . .	152

## INHALT

1. Sicherheitshinweise . . . . .	34
2. Gebrauchsanleitung . . . . .	39
3. Montageanleitung . . . . .	39
4. Vorheizen des Geräts . . . . .	40
5. Tipps & Tricks . . . . .	40
6. Tipps zum Kochen . . . . .	41
7. Tipps zum Grillen . . . . .	41
8. Hinweise zur Kochfunktion . . . . .	42
9. Tabelle zum Dampfgaren . . . . .	43
10. Reinigung & Pflege . . . . .	44
11. Rezepte . . . . .	45
Internationale Garantie . . . . .	152

## INHOUD

1. Veiligheidswaarschuwingen. . . . .	51
2. Gebruik . . . . .	56
3. Montage-instructies . . . . .	56
4. Het apparaat voorverwarmen . . . . .	56
5. Handige tips . . . . .	57
6. Kooktips . . . . .	57
7. Grill-tips. . . . .	58
8. Richtlijnen voor de kook/bakfunctie . . . . .	59
9. Stoomtabel . . . . .	60
10. Reiniging & Onderhoud . . . . .	61
11. Recepten . . . . .	62
Internationale garantie . . . . .	152

## CONTENUTO

1. Istruzioni di sicurezza . . . . .	68
2. Utilizzo . . . . .	73
3. Istruzioni di montaggio . . . . .	73
4. Preriscaldare l'apparecchio . . . . .	73
5. Consigli e suggerimenti. . . . .	74
6. Consigli per cuocere . . . . .	74
7. Consigli per grigliare . . . . .	75
8. Istruzioni di cottura . . . . .	76
9. Tabella dei tempi per cottura al vapore . . . . .	77
10. Pulizia e manutenzione . . . . .	78
11. Ricette . . . . .	79
Garanzia internazionale . . . . .	152

## CONTENIDO

1. Precauciones de seguridad . . . . .	85
2. Modo de empleo . . . . .	89
3. Instrucciones de montaje . . . . .	90
4. Precalentamiento del aparato . . . . .	90
5. Consejos y sugerencias . . . . .	90
6. Consejos de preparación . . . . .	91
7. Consejos para la parrilla . . . . .	91
8. Directrices de la función de cocción . . . . .	93
9. Tabla de vapor . . . . .	94
10. Limpieza y mantenimiento . . . . .	95
11. Recetas . . . . .	95
Garantía Internacional . . . . .	152

## ÍNDICE

1. Instruções de segurança. . . . .	101
2. Modo de emprego . . . . .	106
3. Instruções de montagem . . . . .	106
4. Pré-aquecimento . . . . .	106
5. Dicas e sugestões . . . . .	107
6. Sugestões para cozinhar . . . . .	107
7. Sugestões para grelhar . . . . .	108
8. Guia de temperaturas . . . . .	109
9. Quadro de cozedura ao vapor . . . . .	110
10. Limpeza e manutenção . . . . .	111
11. Receitas . . . . .	111
Garantia internacional . . . . .	152

## SPIS TREŚCI

1. Wskazówki bezpieczeństwa . . . . .	117
2. Użytkowanie. . . . .	122
3. Instrukcja montażu . . . . .	122
4. Podgrzewanie wstępne urządzenia . . . . .	122
5. Porady i wskazówki . . . . .	123
6. Wskazówki dotyczące gotowania . . . . .	123
7. Wskazówki dotyczące grillowania . . . . .	124
8. Instrukcje dotyczące funkcji gotowania . . . . .	126
9. Tabela gotowania na parze . . . . .	127
10. Czyszczenie i konserwacja . . . . .	128
11. Przepisy. . . . .	128
Gwarancja międzynarodowa . . . . .	152

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Меры безопасности . . . . .	134
2. Руководство по эксплуатации . . . . .	140
3. Инструкции по сборке . . . . .	140
4. Предварительный подогрев . . . . .	140
5. Полезные советы . . . . .	141
6. Советы по приготовлению в варочной чаше . . . . .	141
7. Советы по приготовлению на гриле . . . . .	142
8. Рекомендации по приготовлению продуктов . . . . .	143
9. Таблица приготовления на пару . . . . .	144
10. Уход и обслуживание . . . . .	145
11. Рецепты . . . . .	146
Международная гарантия . . . . .	152

# 1. PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA (TŁUMACZENIE ORYGINALNEJ INSTRUKCJI OBSŁUGI)

PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ  
PONIŻSZE PRZEPISY BEZPIECZEŃSTWA!

## • **OSTROŻNIE:** RYZYKO OPARZEŃ



- **OSTRZEŻENIE:** Bardzo gorące powierzchnie.
- **NIE DOTYKAĆ** gorących powierzchni, gdyż może dojść do powstania obrażeń. Zawsze używać uchwytu.

## • **URZĄDZENIA NIE WOLNO POZOSTAWIAĆ BEZ NADZORU.**

Nie pozostawiać bez nadzoru w trakcie użytkowania, po każdym użyciu odłączyć od sieci. Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru po włączeniu lub podłączeniu do sieci.

- **WAŻNE:** Należy zachować szczególną ostrożność podczas pracy z gorącymi cieczami, aby uniknąć obrażeń spowodowanych przelewaniem się, parowaniem i rozpryskiwaniem.
- **OSTRZEŻENIE:** Należy zachować ostrożność podczas zdejmowania pokrywki, gdy woda się gotuje.
- **OSTROŻNIE:** Umieścić pokrywkę tak, by para wydostawała się z dala od uchwytu.
- Wszelkie meble znajdujące się w pobliżu muszą być w stanie wytrzymać wzrost temperatury o 85°C powyżej temperatury otoczenia w pomieszczeniu, w którym znajduje się urządzenie podczas jego użytkowania. Urządzenie wymaga zachowania odstępu 100 mm z przodu, z tyłu i z boku urządzenia oraz co najmniej 700 mm między płytą grzewczą a spodem każdej poziomej powierzchni znajdującej się powyżej. Niektóre rodzaje mebli kuchennych pokrytych winylem lub laminatem są szczególnie podatne na uszkodzenia termiczne lub odbarwienie nawet w temperaturach niższych od podanych w wytycznych powyżej. Za wszelkie szkody spowodowane przez zainstalowanie urządzenia niezgodnie z niniejszą instrukcją odpowiada właściciel. Nie wolno używać tego urządzenia do przechowywania przedmiotów ani w charakterze powierzchni

roboczej.

- Nie wolno korzystać z grilla w pobliżu materiałów palnych, jak zastony lub meble, ani pod nimi.
- Nieprzeznaczone dla dzieci poniżej 8. roku życia. Urządzenie i przewód zasilający należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia podczas i po zakończeniu użytkowania.
- Dzieci nie powinny czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że mają co najmniej 8 lat i wykonują te czynności pod nadzorem.
- Urządzenie może być obsługiwane przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych także nieposiadające odpowiedniej wiedzy i doświadczenia, jeśli pozostają one pod nadzorem i przekazano im instrukcje stosowania urządzenia w bezpieczny sposób oraz jeśli zrozumiały związane z tym ryzyka.
- Dzieci powinny być zawsze pod opieką, aby zapewnić, że nie bawią się tym urządzeniem.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie jest przeznaczone do użytku w: kuchniach pracowników w sklepach, biurach i innych miejscach pracy, gospodarstwach, przez klientów hoteli, moteli i innych miejsc mieszkalnych, obiektów noclegowych, pokoi gościnnych.
- Nie wolno używać urządzenia, jeśli przewód zasilający jest uszkodzony. W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego należy natychmiast przerwać użytkowanie. Jeśli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi on zostać wymieniony przez producenta. Zwrócić urządzenie do Centrum Obsługi Klienta (więcej informacji na ten temat można znaleźć w punkcie „Serwis posprzedażowy w Wielkiej Brytanii”). Użytkownikowi nie wolno podejmować prób naprawy urządzenia.
- Nie należy pozostawiać przewodu zasilającego zwisającego nad krawędzią stołu kuchennego czy blatu roboczego.
- Przewód zasilający nie może się stykać ze źródłem ciepła.
- Ponieważ powierzchnie zewnętrzne mogą się nagrzewać

się podczas użytkowania urządzenia, należy zachować ostrożność, by powierzchnie urządzenia nie stykały się z innymi powierzchniami wrażliwymi na działanie ciepła.

- Nie należy używać metalowych przyborów kuchennych, ponieważ może to spowodować uszkodzenie płyt grzewczych.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze odłączyć urządzenie od gniazdka sieciowego i poczekać, aż ostygnie.

## **BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE**

- Zawsze upewnić się, że napięcie zasilania odpowiada napięciu określonymu na urządzeniu. Jest ono wskazane na spodzie obudowy.
- Urządzenie nie może być obsługiwane za pomocą zewnętrznego zegara ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Zawsze odłączać urządzenie od sieci elektrycznej, jeśli ma ono pozostać bez nadzoru oraz przed montażem, demontażem lub czyszczeniem.
- Nie wolno wyciągać wtyczki z gniazda sieciowego za przewód zasilający.
- Przed dotknięciem przewodu zasilania i wyjęciem wtyczki z gniazda sieciowego należy zawsze upewnić się, że ręce są suche.

## **BEZPIECZEŃSTWO OGÓLNE**

- Przed pierwszym użyciem usunąć z urządzenia wszystkie materiały opakowaniowe oraz wszelkie etykiety promocyjne.
- Przed każdym użyciem należy zawsze sprawdzać urządzenie pod kątem zauważalnych oznak uszkodzenia. Nie używać urządzenia, jeśli jest uszkodzone lub upadło. W przypadku uszkodzenia lub awarii urządzenia należy skontaktować się z infolinią obsługi klienta Cuisinart (więcej informacji na ten temat można znaleźć w punkcie „Serwis posprzedażowy w Wielkiej Brytanii”).

- Przed włączeniem urządzenia upewnić się, że płyty są prawidłowo zamontowane i zablokowane w odpowiednim położeniu.
- Nie używać urządzenia do jakichkolwiek celów innych niż zgodne z jego przeznaczeniem.
- Nie dotykać gorących powierzchni; gdy urządzenie jest włączone i podczas stygnięcia używać uchwytu.
- Urządzenie wielofunkcyjne powinno zostać ustawione na stabilnej, płaskiej, odpornej na działanie wysokiej temperatury powierzchni, w pobliżu gniazdka elektrycznego.
- Nie wolno podejmować prób przesuwania ani podnoszenia urządzenia wielofunkcyjnego za uchwyt, podczas podnoszenia urządzenia należy stabilnie trzymać je od spodu.
- Nie umieszczać niczego na urządzeniu, gdy jest ono w użyciu lub gdy jest gorące.
- Podczas gotowania nie zawijać żywności w folię plastikową, worki polietylenowe ani folię metalową. Może to spowodować uszkodzenie płyt grzewczych i stworzyć zagrożenie pożarowe.
- Nie używać z urządzeniem żadnych akcesoriów ani dodatków innych niż zalecane przez firmę Cuisinart.
- Nie umieszczać urządzenia na palniku gazowym ani elektrycznym ani w pobliżu i nie wkładać do nagrzanego piekarnika.
- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru po włączeniu lub podłączeniu do sieci.
- Regularnie sprawdzać wszystkie elementy przed użyciem. Jeśli jakiś element jest uszkodzony, **NIE WOLNO KORZYSTAĆ Z URZĄDZENIA.**
- Aby uniknąć obrażeń ciała lub ewentualnego pożaru, nie zakrywać urządzenia podczas użytkowania.
- Nie wolno zanurzać podstawy urządzenia, przewodu ani wtyczki w wodzie ani innych cieczach, ani myć w zmywarce, co pozwoli na zapewnienie ochrony przed pożarem, porażeniem prądem elektrycznym i obrażeniami.

- Aby odłączyć urządzenie, przestawić regulator w położenie WYŁ. i wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Po użyciu urządzenie należy wyłączyć i odłączyć od sieci.
- Po użyciu urządzenia, a przed jego umyciem należy je odłączyć od sieci. Przed montażem lub demontażem elementów, a przed czyszczeniem urządzenia poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Zaleca się ostrożne mycie płyt ręcznie. W przypadku mycia płyt w zmywarce można je umieszczać wyłącznie na górnej półce.



**UWAGA:** Worki polietylenowe, w których znajduje się produkt lub jego opakowania mogą stanowić zagrożenie. Aby uniknąć ryzyka uduszenia, przechowywać je w miejscach niedostępnych dla niemowląt i dzieci. Worki te nie służą do zabawy.

Produkt ten jest w pełni zgodny ze wszystkimi obowiązującym przepisami UE i Wielkiej Brytanii oraz normami odnoszącymi się do tego urządzeń tego typu i klasy. Nasza firma uzyskała certyfikat ISO9001:2015 i nieustannie weryfikuje działanie naszego systemu zarządzania jakością. W przypadku jakichkolwiek pytań dotyczących bezpieczeństwa i zgodności produktów prosimy o kontakt z naszym działem obsługi klienta (patrz punkt „Gwarancja międzynarodowa” na stronie 152).



## **UTYLIZACJA URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH NA KONIEC OKRESU EKSPLOATACJI**

Symbol umieszczony na produkcie lub jego opakowaniu wskazuje, że produkt ten nie może być traktowany jako odpad komunalny. Powinien on zostać dostarczony do właściwego punktu zbiórki zajmującego się recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Zapewnienie prawidłowej utylizacji produktu pomaga w zapobieganiu potencjalnym negatywnym skutkom

dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które w przeciwnym razie mogłyby być spowodowane niewłaściwym postępowaniem z odpadami tego produktu. Aby uzyskać bardziej szczegółowe informacje na temat recyklingu tego produktu, należy skontaktować się z biurem lokalnego samorządu lub służbami utylizacji odpadów komunalnych.

## 2. WSTĘP

### **Gratulujemy zakupu urządzenia wielofunkcyjnego Cuisinart Cooking!**

Od ponad 30 lat celem firmy Cuisinart jest produkcja najdoskonalszych urządzeń kuchennych. Wszystkie produkty Cuisinart zostały zaprojektowane z myślą o wyjątkowo długim okresie eksploatacji, są łatwe w użyciu i zapewniają doskonałą wydajność dzień po dniu.

Aby dowiedzieć się więcej o naszych produktach lub odkryć nasze przepisy, odwiedź naszą stronę internetową [www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

## 3. SPECYFIKACJA PRODUKTU (patrz okładka)

1. Zdejmowana pokrywka z uchwytem
2. Zdejmowany stelaż do gotowania na parze ze stali nierdzewnej – do umieszczania składników na poziomie pary
3. Zdejmowana nieprzywierająca płyta grillowa – do grillowania
4. Zdejmowana nieprzywierająca misa do gotowania – do gotowania, rumienienia, podsmażania, gotowania na parze i rusztu i pieczenia na płycie
5. Podstawa urządzenia
6. Pokrętło regulacji temperatury
7. Kontrolki
8. Przewód zasilający (nie pokazano)

## 4. UŻYTKOWANIE

Urządzenie wielofunkcyjne Cooking to uniwersalny sprzęt kuchenny. Może być użytkowane na różne sposoby, w zależności od przygotowywanej potrawy.

### **Grill**

Użyj urządzenia Cooking do obsmażania mięsa i do grillowania burgerów, ryb i warzyw. Gdy używasz urządzenia Cooking jako grilla, skorzystaj z przenośnej, nieprzywierającej płyty do grillowania. Możesz jej użyć ze szklaną pokrywką, żeby ograniczyć pryskanie.



## Gotowanie

Urządzenia Cooking można używać do przygotowania zapiekanek, gulaszu lub potraw z mięsa, ryb, warzyw lub ryżu i makaronów w sosach. Urządzenia Cooking można również użyć do przyrumieniania / podsmażania składników podstawowych w przepisie przed dodaniem płynów/sosów.

W przypadku używania urządzenia Cooking w ten sposób należy używać nieprzywierającej płyty i szklanej pokrywki.

## Gotowanie na parze

Urządzenia Cooking można użyć do gotowania na parze niemal wszystkiego, od brokułów do piersi kurczaka. Użyć stalowego stelażu do gotowania na parze umieszczając go wewnątrz misy do gotowania – wystarczy wlać wodę do misy do poziomu oznaczonego na misie. Użyć szklanej pokrywki, która pozwala na delikatne uwalnianie pary wodnej.

## Przed pierwszym użyciem

Przed pierwszym użyciem urządzenia Cuisinart Cooking sprawdzić, czy usunięto wszystkie elementy opakowania i wszystkie części zostały dokładnie wyczyszczone (patrz sekcja „Czyszczenie i konserwacja”)

# 5. INSTRUKCJA MONTAŻU

Umieścić urządzenie Cooking na czystej, płaskiej powierzchni, przeznaczonej do gotowania. Urządzenie Cooking można ustawić na trzy sposoby:

### • Ustawienie z płytą grillową: (Fig. 1)

Umieścić płytę grillową na płycie grzejnej.

### • Ustawienie z misą do gotowania: (Fig. 2)

Umieścić misę do gotowania na płycie grzewczej. Używać ze szklaną pokrywką.

### • Ustawienie do gotowania na parze: (Fig. 3)

Umieścić misę do gotowania na płycie grzewczej i ustawić stelaż do gotowania na parze w misie do gotowania. Używać ze szklaną pokrywką.

# 6. PODGRZEWANIE WSTĘPNE URZĄDZENIA

Po złożeniu urządzenia Cooking z tacą odpowiednią dla danego przepisu można rozpocząć użytkowanie go.

Aby uzyskać optymalne rezultaty, przed użyciem należy nagrzać urządzenie.

- Podłączyć urządzenie do odpowiedniego gniazda sieciowego.
- Choć płyty/misy mają powłokę nieprzywierającą, zalecamy przygotowanie ich przy użyciu sprayu do smażenia lub oleju. Olej należy nakładać papierowym ręcznikiem lub pędzlem do ciasta.
- Obrócić pokrętko regulacji temperatury i ustawić żądany poziom podgrzewania: niski, średni lub wysoki. (Fig. 4)

**UWAGA:** Temperaturę należy dostosować do przygotowywanej potrawy. Na przykład w

przypadku stosowania urządzenia Cooking jako grilla należy użyć wysokiej temperatury do opiekania mięs, a niskiej do przygotowania bardziej delikatnych składników, jak krewetki lub warzywa.

- Po ustawieniu pokrętła z przodu urządzenia zapali się czerwona kontrolka informująca, że urządzenie jest włączone i nagrzewa się.
- Gdy urządzenie osiągnie optymalną temperaturę, zapali się zielona kontrolka informująca, że jest gotowe do przygotowania potraw.

**UWAGA:** Osiągnięcie wybranej temperatury może potrwać do 10 minut, w zależności od wybranego ustawienia temperatury. Podczas nagrzewania należy założyć szklaną pokrywkę, gdyż pomoże to skrócić czas nagrzewania.

Zalecenia można znaleźć w tabeli wskazówek dla funkcji gotowania i gotowania na parze na stronach 15 i 16.

## 7. PORADY I WSKAZÓWKI

- Czas podgrzewania może być różny, w zależności od wielu czynników. Wybrana temperatura, aktualna temperatura płyty grillowej lub misy do gotowania, zawartość misy do gotowania: te wszystkie czynniki mogą wpływać na czas podgrzewania.
- Zawsze używać nieprzywierających przyborów kuchennych. Metalowe przybory kuchenne mogą uszkadzać powłokę nieprzywierającą.


### WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GOTOWANIA

- Misy do gotowania można używać do zrumienienia i podsmażania. Zrumienienie czy podsmażenie, jak w naczyniu do zapiekania lub na patelni na kuchence, to często pierwszy etap przygotowania potraw duszonych lub wolno gotowanych.
- Równomierne przyrumienienie zapewnia nieumieszczenie zbyt dużej ilości składników w misie. Składniki powinny pokrywać dno misy do gotowania równomiernie rozłożoną warstwą, w razie potrzeby potrawę należy więc przygotowywać partiami.
- Wiele przepisów wymaga przyrumieniania i obsmażenia przed gotowaniem. Niektóre składniki wydzielają większe ilości tłuszczu niż jest to pożądane w przypadku gotowego dania. Aby usunąć nadmiar tłuszczu, ostrożnie wyjąć mięsę do gotowania z podstawy używając rękawic kuchennych i odlać tłuszcz przez narożnik misy do gotowania. Włożyć z powrotem mięsę do podstawy i dokończyć gotowanie potrawy.
- W misie do gotowania można przyrządzać składniki w sosach, co idealnie się sprawdzi w przypadku dań z makaronu, zapiekanek i wielu innych. Podczas gotowania należy zawsze używać szklanej pokrywy.
- Podczas gotowania z użyciem sosów/płynów nie przekraczać maksymalnego poziomu napełnienia, oznaczonego wyraźnie z napisem „MAX” na misie do gotowania. Jeśli dojdzie do przepełnienia misy, istnieje ryzyko, że płyn może się wylać z misy do gotowania, co może skutkować uszkodzeniem podstawy urządzenia.
- Podczas przyrumieniania mięsa niewielkie kawałki, które pozostały na dnie misy do gotowania mogą zostać użyte do aromatyzowania potrawy. Wystarczy wlać niewielką ilość płynu (np. wina czy wywaru) do patelni i zdrapać przyrumienione resztki drewnianą łyżką.
- Przy użyciu misy do gotowania można przygotowywać jajko w koszulce lub gotowaną rybę.

### **Wskazówki dotyczące grillowania**

- Nie umieszczać zbyt dużo składników w misie do gotowania. Wszystkie składniki poddawane grillowaniu powinny mieć płaską powierzchnię pochłaniającą ciepło.
- Przed grillowaniem pokroić składniki na równie kawałki, by zapewnić równomierną obróbkę termiczną.
- Płaskie chlebki można odgrzewać przy użyciu misy do gotowania, lecz należy ją najpierw nasmarować niewielką ilością oleju.
- Choć odradzamy stosowanie szklanej pokrywy podczas grillowania, gdyż może ona powodować nadmierne skraplanie się wody, można jej użyć do ochrony przed rozpryskiwaniem tłuszczu oraz zabezpieczenia potrawy przed stygnięciem po przygotowaniu.
- Przed umieszczeniem składników potrawy na powierzchni do grillowania należy sprawdzić, czy urządzenie się nagrzało.
- Do obracania składników potrawy używać drewnianych lub odpornych na działanie wysokiej temperatury przyborów z tworzywa sztucznego, co pozwoli uniknąć zarysowania powierzchni nieprzywierającej.

### **Wskazówki dotyczące gotowania na parze**

- Gotowanie na parze to jedna z najzdrowszych metod gotowania, ponieważ powoduje utratę najmniejszej ilości składników odżywczych w procesie gotowania.
- Aby rozpocząć gotowanie na parze, napełnić misę do gotowania wodą do poziomu wskaźnika gotowania na parze . Umieścić składniki w stelażu do gotowania na parze. Zakryć pokrywką i wybrać żądaną temperaturę. Zalecenia można znaleźć w tabeli wskazówek dla funkcji gotowania i gotowania na parze na stronach 15 i 16.
- Przy umieszczeniu w stelażu do gotowania na parze cięższych składników, jak kukurydza w kolbie, umieszczać je na najpierw na środku stelażu, a kolejne bliżej krawędzi.
- Podczas gotowania na parze ryb i owoców morza używać mniejszej ilości wody (ok. 700 ml).
- Przy zdejmowaniu pokrywy należy zawsze zachować ostrożność. Pokrywkę należy zdejmować odsuwając się od urządzenia, gdyż wydostająca się para jest bardzo gorąca.

## 8. INSTRUKCJE DOTYCZĄCE FUNKCJI GOTOWANIA

FUNKCJA	USTAWIENIATEMPERATURY
<b>Grill</b>	
Steki, hamburgery, kotlety, drób, kielbaski	WYSOKA
Bekon	WYSOKA
Warzywa	ŚREDNIA/WYSOKA
<b>Gotowanie</b>	
Zapiekanki	ŚREDNIA
Mięso, drób	WYSOKA
Warzywa	ŚREDNIA/WYSOKA
Jajka (smażenie)	ŚREDNIA/WYSOKA
Risotto	ŚREDNIA
Naleśniki	ŚREDNIA/WYSOKA
Paella	ŚREDNIA/WYSOKA
<b>Gotowanie na parze</b>	
Warzywa, drób	WYSOKA
Ryby, skorupiaki	ŚREDNIA
Pierogi	WYSOKA

## 9. TABELA GOTOWANIA NA PARZE

POTRAWA	ILOŚĆ	PRZYGOTOWANIE	CZAS GOTOWANIA
Szparagi	Ok. 450 g	Przycięte	10–12 minut
Brokuły	1 duża główka (ok. 450 g)	Różyczki ok. 5 cm	10–12 minut
Małe marchewki	Ok. 450 g	Całe	18–20 minut
Kalafior	1 średnia główka (ok. 500 g)	Różyczki ok. 5 cm	15 minut
Kolby kukurydzy	4 sztuki	Łuskane	15–18 minut
Zielona fasolka	Ok. 450 g	Przycięte	15–17 minut
Groszek	Ok. 450 g	Przycięty/łuskany	10–11 minut
Młode ziemniaki	Ok. 450 g	Całe	25–30 minut
Ziemniaki	Ok. 450 g	Plastry lub kawałki 2 cm	20 minut
Słodkie ziemniaki	Ok. 450 g	Plastry lub kawałki 2 cm	14–15 minut
Dynia piżmowa	Ok. 450 g	W kostkach	20 minut
Kabaczek/cukinia	Ok. 450 g	Plastry 10 cm	12–14 minut
Drób	Ok. 450 g (ok. 2 duże piersi bez kości)	Całe	20–25 minut
Krewetki*	Ok. 450 g (duże)	Obrane i oczyszczone	8–10 minut
(łosoś, miecznik itp.)	Ok. 450 g	Pokrojone na porcje	Cienkie filety: 8–10 minut Grube filety: 15–20 minut
Jaja na twardo	12 jaj	-	15–20 minut

\* należy tu użyć 700 ml wody

**UWAGA:** Podczas gotowania na parze owoców morza należy użyć ustawienia temperatury ŚREDNIA. Wszystkie pozostałe czynności związane z gotowaniem na parze można wykonywać na ustawieniu WYSOKA.

**UWAGA:** Czas gotowania obejmuje czas nagrzewania się, 6 minut. Wszystkie potrawy powinny być umieszczone na tacy do gotowania na parze przed włączeniem.

## 10. CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed pierwszym użyciem i po każdym użyciu należy dokładnie oczyścić każdy element.
- Po zakończeniu gotowania należy ustawić regulator temperatury w położeniu WYŁ. i odłączyć przewód zasilający od sieci.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia pozostawić urządzenie do ostygnięcia.
- Podstawy urządzenia nie wolno zanurzać w wodzie ani innych cieczach. Obudowę i panel sterowania wystarczy oczyścić czystą wilgotną ściereczką.
- Płyty/elementy do grillowania można myć ręcznie lub na górnej półce zmywarki. Podczas czyszczenia nie należy używać metalowych przedmiotów, jak noże. Spowoduje to uszkodzenie powłoki nieprzywierającej.
- Nie wolno zanurzać wtyczki ani przewodu w wodzie lub w innych cieczach.
- Przed schowaniem sprawdzić, czy wszystkie elementy są czyste i suche.

**UWAGA:** Nie należy używać środków czyszczących o właściwościach ściernych, ostrych narzędzi ani szorstkich myjek, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki nieprzywierającej.

**UWAGA:** Jeśli do powierzchni miski do gotowania przywarły resztki jedzenia, napełnić ją ciepłą wodą z detergentem i pozostawić ją do namoczenia przed czyszczeniem.

## 11. PRZEPISY

### A. PRZEPISY KULINARNE

#### KURCZAK Z ESTRAGONEM

**Liczba porcji:** 4.      **Czas:** 10 minut      **Czas gotowania:** 30 minut

##### **Składniki:**

8 ud z kurczaka, po usunięciu nadmiaru tłuszczu

Sól morska i świeżo mielony pieprz czarny

1 łyżeczka masła

1 łyżeczka oliwy

4 ząbki czosnku, obrane i lekko zmiążdżone

1 cytryna, pokrojona na ćwiartki

8 cebulek (dymka), z odkrojoną górną i dolną częścią

1 łyżeczka estragonu, posiekanego, plus całe gałązki do dekoracji

50 ml białego wytrawnego wina, opcjonalnie (lub dodatkowo 50 ml wody w przypadku przygotowania potrawy bez wina)

150 ml bulionu drobiowego

2 łyżeczki śmietanki pełnotłustej

##### **Sposób przygotowania:**

- Obficie przyprawić mięso drobiowe solą i pieprzem.
- Użyć miski do gotowania i podgrzać Cooking do wartości temperatury ŚREDNIA – WYSOKA. Gdy zapali się zielona kontrolka, dodać masło i oliwę.
- Umieścić w środku udka z kurczaka, skórką do dołu. Gotować przez kilka minut, aż skórka

zacznie zabierać koloru.

- Odwrócić mięso i gotować przez kilka minut, dodając czosnek, pokrojoną cytrynę, posiekany estragon i dymkę.
- Gotować nadal bez pokrywki, przez 5–10 minut, aż drób równomiernie się zarumieni.
- Wlać wino i gotować, aż sos lekko się zredukuje.
- Wlać bulion i wymieszać wszystko, by składniki sosu się połączyły.
- Założyć pokrywkę na urządzenie Cooking i zmniejszyć temperaturę do wartości NISKA–ŚREDNIA. Gotować przez kolejne 20 minut lub do momentu, aż kurczak będzie ugotowany.
- Wlać śmietankę, sprawdzić, czy potrawa jest odpowiednio przyprawiona i podgrzać.
- Podawać z groszkiem, polawszy obficie sosem. Posypać liśćmi estragonu.

## **SZAKSZUKA**

**Liczba porcji:** 4.

**Czas:** 10 minut

**Czas gotowania:** 30 minut

### **Składniki:**

3 łyżeczka oliwy

1 duża cebula, drobno posiekana

2 zielone papryki, drobno posiekane

2 ząbki czosnku, obrane i posiekane

1 łyżeczka mielonej kolendry

1 łyżeczka słodkiej papryki

1 łyżeczka mielonego kminu rzymskiego

Sól i pieprz

2 puszki pomidorków koktajlowych w soku

4 duże jajka

### **Do podania**

½ łyżeczki mielonego sumaku

5 g świeżej kolendry, z usuniętymi łodygami

Limonka pokrojona na ćwiartki

### **Sposób przygotowania:**

- Używając miski do gotowania podgrzać 3 łyżeczki oliwy w urządzeniu Cooking używając nastawienia temperatury ŚREDNIE. Gdy zapali się zielona kontrolka, dodać cebulę, paprykę, czosnek, przyprawy, sól i pieprz i gotować przez 10 minut bez pokrywki, regularnie mieszając.
- Dodać pomidory z puszek i wymieszać, aż składniki się połączą. Zakryć i gotować z ustawieniem temperatury NISKA–ŚREDNIA, aż mieszanina się zredukuje i zacznie gęstnieć, około 15 minut.
- Skosztować i przyprawić, a następnie ostrożnie wbić jaja do mieszaniny, równomiernie je rozmieszczając. Posypać niewielką ilością sumaku po wierzchu i założyć pokrywkę. Zmniejszyć ustawienie temperatury i gotować ostrożnie, aż jaja się zetną.
- Przed podaniem zdjąć pokrywkę i posypać świeżo posiekaną kolendrą.

## B. PRZEPISY NA GRILLA

### BURGERY Z MIĘSA KRABA I SAŁATKA Z KOPRU WŁOSKIEGO

**Liczba porcji:** 2

**Czas:** 15 minut  
+ 2 h schładzania

**Czas gotowania:** 10 minut

#### **Składniki:**

##### **Burgery z mięsa kraba:**

100 g świeżego mięsa kraba białego  
50 g panierki panko  
1 łyżeczka majonezu  
1 małe jajko  
1 łyżeczka nasion kopru włoskiego  
Otarta skórka z 1 cytryny  
½ papryczki chilli, drobno posiekanej  
Garść świeżej pietruszki, drobno posiekanej

##### **Salatka z kopru włoskiego:**

60 g kopru włoskiego, drobno posiekanego  
60 g białej kapusty, drobno posiekanej  
30 g czerwonej cebuli, drobno posiekanej  
1 łyżeczka majonezu  
Sok z ½ cytryny

#### **Do podania**

2 ciabatty, brioszki lub bułki do wyboru  
Liście młodego szpinaku

#### **Sposób przygotowania:**

- Umieścić składniki burgera z kraba w misce i starannie wymieszać aż do połączenia. Przyprawić i uformować z mieszanki 2 burgery o takich samych rozmiarach. Umieścić burgery na talerzu, zakryć folią spożywczą i schładzać w lodówce przez co najmniej 2 godziny.
- Umieścić w misce koper włoski, białą kapustę i czerwoną cebulę. Dodać majonez i sok z cytryny i wymieszać tak, by równomiernie pokryć sosem wszystkie warzywa. Doprawić do smaku i schłodzić do chwili podania.
- Użyć płyty do grillowania i ustawić temperaturę na wartość WYSOKA. Gdy zapali się zielona kontrolka, umieścić burgery na grillu. Gotować przez ok. 5 minut, aż będą chrupiące i przyrumienione na złotobrazowo.
- Przed podaniem umieścić na każdej dolnej części bułki liście młodego szpinaku i sałatkę z kopru włoskiego, następnie ułożyć burgery i zakryć drugą połową bułki.



## STEKI Z KALAFIORA Z PRZYPRAWĄ MEKSYKAŃSKĄ

**Liczba porcji:** 4

**Czas:** 12 minut

**Czas gotowania:** 10 minut

### **Składniki:**

#### **Mieszanka przypraw:**

- 1 łyżeczka nasion kminu rzymskiego
- 1 łyżeczka mielonej kolendry
- 1 łyżeczka suszonego oregano
- 1 łyżeczka wędzonej papryki
- ½ łyżeczki pieprzu cayenne
- 4 łyżeczki oliwy
- Sól i pieprz do smaku
- 4 średnie plastry kalafiora i młode liście wewnętrzne

#### **Sos jogurtowy:**

- 100 ml zwykłego jogurtu
- 30 ml mleka
- Sok z ½ cytryny
- Sól

#### **Do podania**

- Miękkie łodygi brokułów na parze
- Świeża zielona fasolka na parze

#### **Sposób przygotowania:**

- Użyć płyty do grillowania i ustawić temperaturę na wartość WYSOKA.
- W małej miseczce połączyć przyprawy i oliwę. Przyprawić do smaku.
- Posmarować plastry kalafiora mieszanką przypraw za pomocą pędzelka.
- Gdy zapali się zielona kontrolka, umieścić 2 przyprawione plastry kalafiora na płycie do grillowania i gotować przez 5 minut z każdej strony, aż zmiękną i ściemnieją. Powtórzyć z resztą kalafiora. Pod koniec gotowania dodać młode liście.
- Gdy kalafior się piecze, przygotować sos jogurtowy, łącząc jogurt, mleko i sok z cytryny. Przyprawić do smaku.
- Podawać z sosem jogurtowym i brokułami oraz fasolką na parze.

## C. PRZEPISY NA POTRAWY NA PARZE

### ROLADKI Z SOLI Z CUKINIĄ

**Liczba porcji:** 4

**Czas:** 10 minut

**Czas gotowania:** 15 minut

#### **Składniki:**

4 pozbawione skóry filety z soli (ok. 900 g)  
100 g cukinii, grubo startej  
2 sardele, drobno posiekane  
1 łyżeczka pietruszki, drobno posiekana  
1 łyżeczka octu z sherry  
1 łyżeczka oliwy  
½ czerwonej papryczki chilli, drobno posiekanej  
½ łyżeczki drobnego cukru  
Sól i świeżo mielony pieprz  
Papryka  
4 plasterki cytryny  
4 gałązki koperku  
Patyczki

#### **Sposób przygotowania:**

- Wlać 700 ml wody do miski do gotowania urządzenia Cooking i założyć tacę do gotowania na parze.
- W małej miseczce połączyć cukinię, sardele, pietruszkę, ocet z sherry, oliwę, czerwone chilli, cukier, pieprz i sól.
- Rozłożyć tartą cukinię na filetach z soli i ciasno zwinąć, spinając patyczkami.
- Posypać solę papryką i umieścić na każdej roladce plasterek cytryny.
- Równomiernie rozłożyć roladki z soli na tacy do gotowania na parze i zabezpieczyć szklaną pokrywką. Ustawić temperaturę na wartość ŚREDNIA i gotować solę na parze przez 15 minut lub do momentu, gdy ryba będzie całkowicie ugotowana.
- Po zakończeniu gotowania pozostawić na 1 minutę.
- Wyjąć patyczki, udekorować gałązkami koperku i podawać z blanszowanym szpinakiem.

## PUDDINGI Z DŻEMEM MALINOWYM

**Liczba porcji:** 6

**Czas:** 10 minut

**Czas gotowania:** 30 minut

### Składniki:

- 150 g dżemu malinowego
- 120 g niesolonego masła, miękkiego, plus trochę do wysmarowania foremek
- 120 g brązowego cukru pudru
- 120 g mąki z proszkiem do pieczenia
- 2 średnie jajka z wolnego wybiegu
- ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- ½ łyżeczki esencji waniliowej
- Szczypta soli

### Sposób przygotowania:

- Wlać wodę do miski do gotowania urządzenia Cooking i założyć tacę do gotowania na parze.
- Nasmarować masłem 6 małych foremek do puddingu.
- Umieścić 2 łyżeczki dżemu malinowego na dnie każdej foremki.
- Pozostałe składniki puddingu ubić w misce do chwili uzyskania lekkiej i puszystej masy. Delikatnie przełożyć masę do poszczególnych foremek i wyrównać od góry tak, by powierzchnia była płaska.
- Do przykrycia foremek wyciąć 6 kwadratów z folii aluminiowej, na tyle dużych, by zakryły foremki, zostawiając nieco miejsca na rosnącą masę.
- Nasmarować spodnią część kwadratów z folii. Zrobić na środku zakładkę i umieścić folię na foremkach tak, aby przylegała ciasno do krawędzi foremek.
- Równomiernie rozłożyć foremki na tacy do gotowania na parze i zabezpieczyć szklaną pokrywką. Ustawić temperaturę na wartość ŚREDNIA i gotować na parze przez 30 minut.
- Po zakończeniu gotowania ostrożnie wyjąć foremki, zdjąć folię i wyrzucić ją.
- Przed podaniem wyłożyć puddingi na talerzyki.

# Cuisinart®



**CUISINART**  
99 avenue Aristide Briand  
92120 MONTROUGE - FRANCE

[www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

**Garantie Internationale / International Guarantee/ Internationale Garantie / Internationaal  
garantiebewijs / Garanzia Internazionale / Garantía Internacional / Garantia Internacional / Gwarancja  
międzynarodowa / Международная гарантия**

**FRANÇAIS :** CUISINART vous garantit une mise en relation facilitée avec ses services consommateurs de tous les pays. Pour connaître les coordonnées de votre service consommateur, composez le :

**ENGLISH :** CUISINART guarantees easier contact with its customer services in every country. For details of the customer services in your area, call:

**DEUTSCH :** CUISINART gewährleistet Ihnen eine unkomplizierte Kontaktaufnahme mit den Kundendienststellen in allen Ländern. Um die Adresse Ihres Kundendienstes zu erfahren, wählen Sie:

**NEDERLANDS :** CUISINART garandeert u een eenvoudig contact met de klantenservice in alle landen. Om telefonisch contact met de klantenservice te verkrijgen, raadpleegt u het volgende nummer:

**ITALIANO :** CUISINART garantisce in ogni paese un facile contatto con i propri servizi di assistenza ai consumatori. Per conoscere i dettagli del vostro servizio consumatori, telefonate al numero:

**ESPAÑOL :** CUISINART le facilita la comunicación con los servicios de atención al cliente de todos los países. Para conocer los datos de su servicio de atención al cliente, marque el:

**PORTUGUÊS :** A CUISINART facilita o acesso aos seus serviços de apoio ao consumidor em todos os países. Para entrar em contacto com o seu serviço de apoio ao consumidor, marque o número:

**POLSKI :** Firma CUISINART zapewnia Państwu łatwy kontakt ze swoim działem obsługi klientów we wszystkich krajach. Aby uzyskać dane kontaktowe działu obsługi klientów w Państwa kraju, należy wybrać numer:

**РУССКИЙ :** CUISINART гарантирует наличие сервисных центров в любой стране. При приобретении изделий домашнего применения торговой марки CUISINART на территории Российской Федерации, информация по ближайшим сервисным центрам и их адресам предоставляется по телефону:

France **N°VERT 00 800 2011 2014**

Belgique, België,  
Belgien **GREEN NUMBER 00 800 5000 6000**

Nederland **+31 (79) 363 4242**

Deutschland **GREEN NUMBER 00 800 5000 6000**

Italia **GREEN NUMBER 00 800 5000 6000**

España **GREEN NUMBER 00 800 5000 6000**

Portugal **GREEN NUMBER 00 800 5000 6000**

Polska **GREEN NUMBER 00 800 5000 6000**

Россия **+7 495 729 76 13  
+7 495 018 59 47**

**Facture - Ticket de caisse / Receipt - Sales ticket / Rechnung - Kassenschein /  
Factuur - Kasticket / Fattura - scontrino / Factura - Tique de caja /  
Factura - talão de caixa / Faktura - Paragon / Квитанция - Кассовый чек**

**Acheteur / Purchaser / Käufer / Koper / Acquirente / Comprador / Comprador / Nabywca / Покупатель**

- *Merci de conserver cette carte de garantie avec l'original de votre preuve d'achat.*
- *Please keep this warranty card with your original proof of purchase.*
- *Bitte bewahren Sie diese Garantiekarte zusammen mit dem Original Ihres Kaufbelegs auf.*
- *Bewaar deze garantiekaart goed, samen met uw originele aankoopbewijs*
- *Conservare il presente attestato di garanzia con l'originale della prova d'acquisto.*
- *Debe conservar este certificado de garantía junto con el original de su prueba de compra.*
- *Conservar este certificado de garantía com o original do comprovativo de compra.*
- *Proszę zachować tę kartę gwarancyjną z oryginałem dowodu zakupu.*
- *Пожалуйста, сохраните данный гарантийный талон вместе с оригиналами документов, подтверждающих Вашу покупку.*

Hot Line: 00 800 5000 6000  
[cuisinart\\_international@conair.com](mailto:cuisinart_international@conair.com)

**FRANÇAIS : GARANTIE uniquement d'application en France + DOM/COM (Martinique, Réunion, Guyane, Guadeloupe, Mayotte, Saint-Pierre-et-Miquelon, Saint-Barthélemy), Nouvelle Calédonie, Polynésie Française, Wallis-et-Futuna**

3 ans de garantie à compter de la date d'achat sur présentation d'une preuve d'achat.

- Un échange standard (produit identique ou à défaut produit équivalent) du produit sera effectué pendant cette période (ticket de caisse ou facture). La garantie couvre tout défaut de fabrication ou vice de matière mais s'applique sous certaines conditions. En particulier :

- L'appareil doit avoir été utilisé exclusivement et conformément à sa destination, telle qu'indiquée dans la notice d'utilisation et pour un usage non professionnel.
- La garantie exclut les détériorations résultant d'une mauvaise utilisation, d'une chute, de démontage, réparation ou modification effectués par des personnes non autorisées par Cuisinart, d'une négligence, d'une utilisation à une tension électrique non appropriée ou avec des accessoires ou consommables non adaptés.
- Les accessoires et consommables ne sont pas pris en charge dans le cadre de cette garantie.
- La garantie ne s'applique pas pour les dommages causés par une catastrophe naturelle telle qu'un incendie ou dégât des eaux.

Nos produits peuvent être réparés, échangés ou remboursés, au choix exclusif de Cuisinart et de son revendeur.

Cette garantie Cuisinart vient en complément de la garantie légale de conformité telle que mentionnée aux articles L.211-4 à L.211-13 du code de la consommation et de celle relative aux défauts de la chose vendue, dans les conditions prévues aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code Civil.

**Extrait du Code de la consommation :**

Art. L.211-4. « Le vendeur est tenu de livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité ».

Art. L.211-12. « L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien ».

Art. L.211-5. « Pour être conforme au contrat, le bien doit :

1. Être propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :
  - correspondre à la description donnée par le vendeur et posséder les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
  - présenter les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage.
2. Présenter les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou être propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté ».

**Extrait du Code civil :**

Art. 1641. « Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage, que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus ».

Art. 1648 - alinéa 1er. « L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice »

**Pièces détachées et accessoires :**

Ce produit n'étant pas réparable, aucune pièce détachée de réparation n'est disponible.

Toutefois, vous pouvez vous procurer les différents accessoires et consommables indispensables à l'utilisation du produit pendant une période d'au moins 5 ans à compter de la date d'achat. Pour cela, merci de contacter le service consommateurs Cuisinart.

**FRANÇAIS : GARANTIE (pays autres que la France)**

Cuisinart vous offre 3 ans de garantie contre tout défaut de fabrication. Un échange standard (produit identique ou à défaut produit équivalent) du produit sera effectué pendant cette période. Pour en bénéficier, le présent bon doit comporter l'original de la preuve d'achat (ticket de caisse ou facture) ainsi que vos coordonnées complètes. La garantie exclut les détériorations résultant d'une mauvaise utilisation, d'une chute, de démontage ou de réparation par des personnes non autorisées. Cette garantie contractuelle vient en complément de la garantie légale.

**ENGLISH: GUARANTEE**

Cuisinart offers you a 3-year warranty. We offer a standard exchange of the appliance (identical or equivalent) during this period. To benefit from the warranty, the original proof of purchase (sales ticket or receipt) must be attached to this warranty slip along with your full contact details. The warranty does not cover damage resulting from misuse, falls, dismantling, or repair by unauthorized persons. This guarantee in no way affects your rights under statutory law.

**DEUTSCH: GARANTIE**

Cuisinart bietet 3 Jahre Garantie. In diesem Zeitraum erfolgt ein Standardumtausch des Geräts (identisches Produkt oder gegebenenfalls gleichwertiges Produkt). Um auf diese Garantie zurückgreifen zu können, muss dem vorliegenden Garantieschein das Original des Einkaufsbelegs

(Kassenzettel oder Rechnung) beigelegt werden. Die Garantie schließt Schäden aufgrund einer unsachgemäßen Verwendung, eines Sturzes, eines Zerlegens oder einer Reparatur durch nicht autorisierte Personen aus. Diese Garantie schränkt auf keinen Fall Ihre gesetzlichen Rechte ein.

**NERLANDS: GARANTIE**

Cuisinart biedt u 3 jaar garantie. Tijdens eventuele reparatie wordt standaard een vervangend product (een zelfde of vergelijkbaar apparaat) beschikbaar gesteld. Om hiervan gebruik te kunnen maken dient u deze volledig ingevulde bon en het originele aankoopbewijs te overleggen. De garantie omvat niet beschadigingen voortvloeiend uit een verkeerd gebruik, een val, demontage of herstelling door onbevoegde personen. Deze garantie heeft op geen enkele manier invloed op uw rechten volgens de statutaire wet.

**ITALIANO: GARANZIA**

Cuisinart vi offre 3 anni di garanzia. Durante tale periodo sarà effettuato uno scambio standard (prodotto identico o, in mancanza, prodotto equivalente). Per beneficiare della garanzia, il presente buono deve essere accompagnato dall'originale della prova di acquisto (scontrino o fattura) e dai vostri dati completi. Dalla garanzia sono esclusi deterioramenti dovuti ad un errato utilizzo, a cadute, a smontaggio o a riparazione eseguiti da personale non autorizzato. La presente garanzia non influisce in alcun modo sui vostri diritti in base alle normative vigenti.

**ESPAÑOL: GARANTÍA**

Cuisinart le ofrece 3 años de garantía. Durante este periodo se llevará a cabo un cambio estándar (producto idéntico o, en su defecto, producto equivalente). Para utilizarla, debe adjuntar a este bono el original de la prueba de compra (tique de caja o factura), así como sus datos completos. La garantía excluye el deterioro derivado de una utilización incorrecta, una caída, el desmontaje o la reparación realizados por personal no autorizado. Lo dispuesto en este contrato de garantía no puede afectar en modo alguno a los derechos que le otorga la legislación de su país.

**PORTUGUÊS: GARANTIA**

A Cuisinart oferece 3 anos de garantia contra qualquer defeito de fabrico. Durante esse periodo será efetuada uma troca padrão (produto idéntico ou, na sua falta, produto equivalente). Para beneficiar da garantia, esta deve ser acompanhada do comprovativo de compra (talão de caixa ou factura), bem como dos dados completos do comprador. Da garantia são excluídas as deteriorações resultantes de uma utilização deficiente, de uma queda, de desmontagem ou de reparação por pessoas não autorizadas. O disposto no presente garantia contratual não afeta os direitos legais vigentes no país do comprador.

**POLSKI: GWARANCJA**

Firma Cuisinart udziela gwarancji 3-letniej dotyczącej wad produkcyjnych. W tym okresie przeprowadzona zostanie standardowa wymiana (na produkt identyczny lub równoważny). Aby z niej skorzystać, niniejszy bon musi zawierać oryginalny dowód zakupu (paragon lub fakturę) oraz Państwa pełne dane identyfikacyjne. Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń wynikających z niewłaściwego użytkowania, upadku, demontażu lub przeprowadzenia naprawy przez osoby nieupoważnione. Niniejsza gwarancja umowna stanowi uzupełnienie gwarancji prawnej.

**РУССКИЙ: ГАРАНТИЯ**

При приобретении товаров домашнего применения торговой марки Cuisinart на территории Российской Федерации мы даем гарантию на все заводские дефекты в течение 3 (трех) года (гарантийный срок). В случае обнаружения в указанный гарантийный срок дефектов, вызванных недостаточным качеством материалов или сборки в изделии, приобретенном в Российской Федерации, в гарантийный период оно может быть заменено на новое или аналогичное в соответствии с Федеральным законом «О защите прав потребителей». Гарантийная замена производится при предъявлении документов, подтверждающих покупку товара (чек, квитанция, гарантийный талон с отметками и т.п.) при условии соблюдения правил эксплуатации, описанных в инструкции по эксплуатации изделия.

Гарантия на изделия не распространяется в случаях механических повреждений, вызванных ненадлежащим использованием, выхода из строя изделия из-за попадания внутрь инородных предметов, жидкостей, насекомых и т.п., его падения; разборки, ремонта или преобразования лицами, не уполномоченными Cuisinart и/или если использованы неоригинальные детали; вскрытия пломб на изделии; использования изделий в условиях и режимах, отличающихся от бытовых; нарушения инструкций по эксплуатации.

Гарантия не распространяется на аксессуары и комплектующие. В случае предъявления претензий в соответствии с условиями настоящей Гарантии передателю изделие целиком вместе с гарантийным талоном в любой из центров сервисного обслуживания.

Гарантийный срок – 3 года  
Срок службы – 3 года