

Cuisinart®

MANUAL DE INSTRUÇÕES



Máquina de Café Espresso Aço Inox

EM-200

Para sua segurança e para desfrutar continuamente deste aparelho, leia com atenção as instruções antes de usar.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

Nós, da Cuisinart somos muito conscientes. Projetamos e fabricamos produtos com a segurança que você, consumidor, precisa. Pedimos que você tenha um grau de cuidado ao usar aparelhos elétricos e siga as seguintes precauções de segurança:

Ao usar aparelhos elétricos, sempre tomar precauções básicas de segurança, incluindo o seguinte:

- 1. LEIA ATENTAMENTE TODAS AS INSTRUÇÕES ANTES DE OPERAR O APARELHO E GUARDE-AS PARA CONSULTA NO FUTURO.**
2. Desconectar da tomada quando não for usar e antes de limpar. Deixar esfriar antes de colocar ou tirar peças e antes de limpar o aparelho.
3. Para se proteger contra incêndio, choque e ferimentos, não mergulhar o aparelho, o fio ou a tomada em água ou outro líquido.
4. Este aparelho é apenas para uso doméstico.
5. Só usar este aparelho para a finalidade para a qual ele foi projetado.
6. Este aparelho não deve ser usado por ou perto de crianças ou pessoas com determinadas incapacidades.
7. Não deixar o aparelho sem assistência durante o uso.
8. Não tocar em superfícies quentes. Usar as alças.
9. Usar sempre o aparelho sobre uma superfície plana e seca.
10. Para desconectar, desligar todos os controles e remover o plugue da tomada da parede.
11. Não deixar o aparelho sobre ou perto de queimador a gás ou elétrico aceso e nem tocar superfícies quentes.
12. Não deixar o fio pendurado na extremidade de mesa ou balcão, onde ele pode ficar preso.
13. O uso de acessórios não recomendados pela Cuisinart pode causar ferimentos, incêndio ou choque.
14. Seguir estritamente as instruções de limpeza e cuidados.
15. Não usar este aparelho em veículos recreacionais ou barcos.
16. Não usar em ambientes externos.
17. Desligar primeiro o aparelho e em seguida remover a tomada da parede quando o aparelho não for usado por algum período e antes de limpar.
18. Não recomendamos usar extensão. No entanto, se for necessário, a extensão deve ser do tipo com aterramento e sua potência nominal deve ser a mesma ou mais alta do que a voltagem do aparelho. Inspecionar regularmente o fio elétrico, a tomada e o aparelho, procurando por danos. Se houver algum dano, não usar o aparelho e levá-lo à autorizada Cuisinart.
19. Para qualquer manutenção, levar o aparelho à autorizada Cuisinart.
20. Não operar aparelhos elétricos que estejam com o fio ou a tomada danificado, se o aparelho apresentar mal funcionamento ou se ele foi danificado de alguma maneira. Levar o aparelho à autorizada mais próxima para ser examinado, consertado ou ajustado.
21. Não operar o aparelho dentro de armários. Quando guardar o aparelho, sempre desconectá-lo da tomada elétrica. Se isso não for feito, há risco de causar incêndio, especialmente se houver proximidade com a parede ou porta do armário.
22. Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas em relação ao uso do aparelho por alguém que seja responsável por sua segurança.
23. Crianças devem ser supervisionadas para que não brinquem com o aparelho.
24. Não remova o porta-filtro durante o uso, pois ele estará pressurizado e há risco de queimaduras.
25. O jato de água liberado pela função Vapor é quente. Abra sua válvula de controle lentamente. Tenha cuidado pois há risco de queimaduras.

GUARDAR ESTAS INSTRUÇÕES APENAS PARA USO DOMÉSTICO

ALERTA : RISCOS DE INCÊNDIO OU CHOQUE ELÉTRICO



O raio com a seta dentro de um triângulo alerta o usuário da presença de voltagem perigosa não isolada dentro do compartimento do aparelho, que pode ser de grandeza suficiente para constituir em risco de incêndio ou choque elétrico além de ferimento em pessoas.



O ponto de exclamação dentro de um Triângulo alerta o usuário da presença de importantes instruções operacionais e de manutenção (serviços) na literatura que acompanha o aparelho.

INSTRUÇÕES ESPECIAIS DE SEGURANÇA

1. Usar apenas água fria no reservatório de água. Não usar qualquer outro líquido.
2. Nunca ligar a máquina sem água dentro.
3. Assegure-se que o porta-filtro está firmemente seguro ao usar o aparelho.
4. Nunca remover o porta-filtro durante a operação, pois o aparelho estará sob pressão.

NOTA: Por motivo de segurança, recomendamos conectar este aparelho Cuisinart diretamente na tomada. Não recomendamos usar extensões.

INSTRUÇÕES ESPECIAIS SOBRE O FIO ELÉTRICO

É fornecido um fio curto para reduzir o risco que o mesmo fique preso ou que alguém possa tropeçar em um fio mais longo.

Há fios mais longos disponíveis, que podem ser usados tomando-se alguns cuidados.

Se for usada extensão, a potência nominal da extensão deve ser pelo menos a mesma do aparelho, e o fio mais longo deve ser arrumado de forma a não ficar pendurado sobre a extremidade da mesa ou balcão, onde possa ser puxado por crianças ou onde pessoas possam tropeçar.

IMPORTANTE INSTRUÇÕES PARA DESEMBALAR

1. abrir a caixa.
2. Remover a proteção de papelão.
3. Remover o aparelho da caixa.
4. Remover os três filtros de infusão, a concha/compactador e o porta-filtro da estrutura de espuma.
5. Remover o coletor de espuma do meio da máquina de espresso e remover a estrutura de espuma da cafeteira.

Sugerimos guardar o material de embalagem caso a máquina precise ser transportada no futuro. Manter sacos plásticos fora do alcance de crianças.

CONTEÚDO

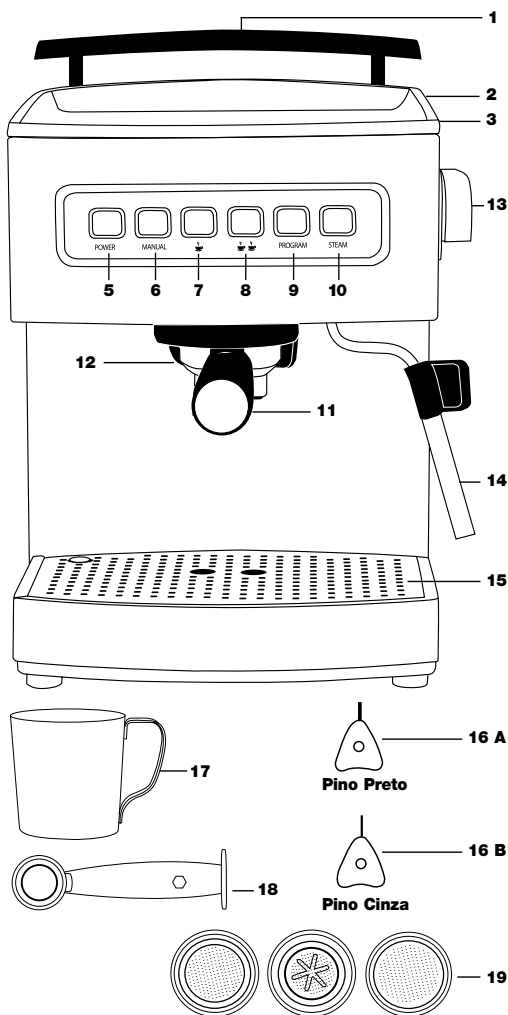
Informações Importantes	2
Instruções para desembalar.	3
Funções e Benefícios, Diagrama.	4
Espresso Perfeito	5
Preparação da sua Máquina de	
Café Espresso	5
Preparo Antes de Usar	6
Guia para o Espresso Perfeito.	7
Guia de Texturização do leite.	8
Uso da função Água Quente.	8
Limpeza e Manutenção.	9
Garantia	11

FUNÇÕES E BENEFÍCIOS

1. **Tampa do Reservatório de Água**
2. **Reservatório de Água de 1,5L**
3. **Placa de Aquecimento**
4. **bomba de 15 bar (não mostrada)**
5. **Botão Power (Força)** Usado para ligar e desligar a máquina, acende quando pressionado.
6. **Botão Manual**
Usado para preparo contínuo de café espresso.
7. **Botão 1 Xícara** - ☕
Usado para preparo de uma única porção de café espresso. – 44ml
8. **Botão 2 Xícaras** ☕☕
Usado para preparo de duas porções de café espresso. 89ml
9. **Botão Program (Programação)**
Usado para programar a quantidade em ml desejada.
10. **Botão Steam (vaporizador)**
Usado para fazer vapor de leite para preparar cappuccino. Piscará quando estiver pronto para uso
11. **Porta-filtro**
Pode ser usado com pó de café ou sachê para espresso. Ele possui 2 posições: travado e destravado para facilitar a limpeza.
12. **Encaixe do porta filtro**
Para facilitar o ajuste do porta filtro.
13. **Botão Vapor e Água Quente**
Usada para ativar o vaporizador e Água Quente.
14. **Vaporizador**
Usado para fazer vapor de leite para preparar cappuccino.
15. **Bandeja de Gotejamento Removível**
Bandeja com grelha removível.
16. **Pinos de Limpeza**
A – Use o pino preto (Pino maior) para limpar o excesso de leite que gruda dentro do vaporizador
B – Use o Pino Cinza (Pino Menor) para limpar partículas de café que grudam dentro da cesta do filtro.
17. **Jarra de Leite em Aço Inoxidável**
Usado para fazer vapor de leite para

preparar cappuccino.

18. **Concha para medir compactador**
Usar um lado como concha e o outro para compactar o pó de café no filtro antes da fervura.
19. **Filtro de Infusão**
Use o filtro de 1 xícara para o espresso dose única, de 2 xícaras para o espresso duplo e de café sachê para café espresso sachê.
20. **Sem BPA (não mostrado)** Todo material que entra em contato com o café não contém Bisfenol-A.



A JORNADA PARA OBTER O ESPRESSO PERFEITO

Há quatro elementos básicos para preparar o café perfeito:

Elemento 1: Água

Ao preparar um espresso, a água deve fluir pelo filtro no ritmo correto. O fluxo de água pode ser ajustado variando a pressão com que o café é comprimido no filtro ou alterando a moagem do café. Se a água fluir muito lentamente, o café ficará muito forte, muito escuro e amargo, com creme espumoso desigual em cima. Se a velocidade da água for muito rápida, o café ficará fraco, não desenvolvendo todo seu aroma. O café ficará diluído e não haverá a quantidade adequada de creme em cima.

Elemento 2: Café

Embora a maior parte do líquido seja água, todo aroma deve vir do café. Para obter a mesma qualidade excelente de café que você experimenta em cafeterias, é preciso usar a mesma qualidade de grãos. Se referir moer seus próprios grãos, comprá-los frescos e inteiros para cerca de duas semanas, para obter grãos sempre frescos. Na medida em que o grão de café se quebra, seu aroma se dissipa rapidamente. Se não for prático comprar em pequenas quantidades, recomendamos separar grandes porções de grãos e armazená-los em recipientes à prova de ar em local fresco e seco. Eles não devem ficar guardados por mais de 1 mês. Não refrigerar ou congelar grãos de café.

Elemento 3: Moagem

A moagem correta do café é essencial para extrair o melhor aroma. Se usar café pré-moído, compre moagem do tipo espresso própria para máquinas de espresso/cappuccino. Se a moagem for muito fina, o café poderá ficar muito forte e amargo, com um creme escasso e desigual; se a moagem for muito grossa, a água passará rapidamente resultando em pouco creme em cima do espresso.

Elemento 4: Compactação do Pó de Café



Se preferir usar pó de café espresso no lugar de sachê, a compactação do café é uma parte muito importante da preparação. Use a concha fornecida para encher o filtro e usar o compactador (com a extremidade reta da concha medidora), pressionar os grãos para compactar usando pressão moderada. Se necessário, adicionar mais café e compactar novamente até o nível desejado de café. Não encher demais o filtro. O café moído deve ser compactado com pressão moderada. Se o pó de café não for compactado firmemente, a água fluirá pelo café muito rapidamente e o café ficará fraco.

Nota: Se o café for compactado com muita firmeza, a água flui pelo café muito lentamente e o café ficará muito forte.

PREPARAÇÃO DA SUA MAQUINA DE CAFÉ ESPRESSO

1. Colocar a máquina sobre uma superfície seca e estável.

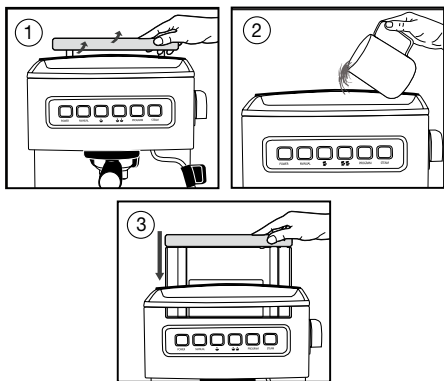
IMPORTANTE: Na primeira vez em que a máquina for usada ou se ela ficar muito tempo sem uso, ela deve ser enxaguada como segue:

2. Inserir o plugue na tomada da parede. Pressionar a tecla Power para ligar a máquina de espresso (1). A luz da tecla Power acende isso indica que a máquina está ligada. Os botões  e  piscarão isso indica que a máquina está aquecendo.

NOTA: Antes de ligar a máquina de café espresso assegure-se de que o controle de vapor e água quente esteja posição O.

Caso contrário, os botões manuais e Vapor irão piscar até que o controle retorne a posição O.

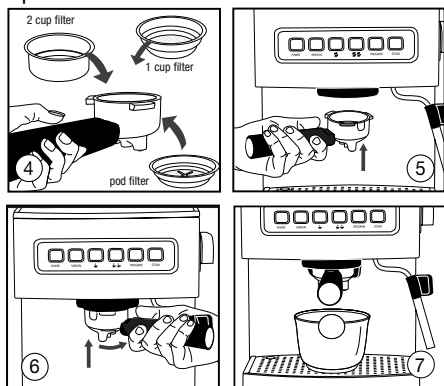
3. Certifique-se que a bandeja de gotejamento e grelha estão no lugar.



4. Para encher a máquina com água, basta levantar a tampa do reservatório de água na parte superior da máquina (1) e encher de água fresca ou filtrada (2) ou remova o reservatório de água e encha de água e depois encaixe firmemente até a tampa do reservatório estiver nivelada com máquina de café espresso.

IMPORTANTE: A máquina não irá funcionar até que o reservatório esteja devidamente no lugar.

5. Ajuste o porta filtros tanto para 1 xícara, 2 xícaras ou café sache (4). Segurar a alça do porta-filtro no encaixe (5) (6).
6. Colocar um recipiente de tamanho adequado sob os bicos (7).
7. Pressionar o Botão Manual e deixar a água escorrer por aproximadamente 5 à 10 Segundos.



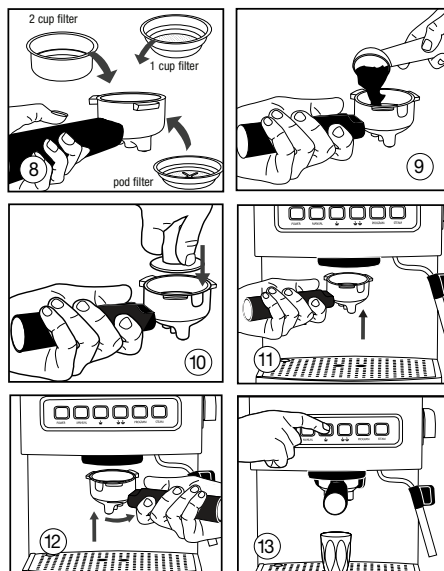
NOTA: Se o reservatório de água estiver vazio, o aparelho não funcionará e os botões manuais ☕ e ☕ piscarão até que o reservatório esteja completo.

PROGRAMAÇÃO DA SUA MÁQUINA

A máquina de café espresso Cuisinart programável possui programação por capacidades. Com base nas medidas de café dose única ☕ e duplo ☕☕ as funções de café espresso estão fixadas em 44ml e 89ml. No entanto, seguindo alguns passos simples, você pode pré-programar o tamanho ideal de servir conforme abaixo:

Programação ☕ Café Espresso Único

1. Prepare o porta-filtro com o filtro de infusão espresso único (8) e complete com café moído (9). Usando o compactador de pó para comprimir ligeiramente o café moído (10), ou usar um único Sachê de café espresso com o porta-filtro Sachê.
Prenda o suporte de porta-filtro para cima na posição correta de onde sairá a bebida (11-12).



2. Coloque uma xícara sob ambos os bicos de saída da bebida.

3. Para iniciar a programação pressione o botão “Program”. A luz azul ao redor do botão “Program” ira acender.
4. Pressione o botão ☕ espresso único para iniciar a infusão (13). A luz em volta do botão ☕ espresso único piscará.
5. Permita que o café expresso derrame até atingir o nível desejado. Uma vez que é atingido, interrompa pressionando o botão espresso único ☕. Um sinal sonoro será emitido que significa uma nova configuração para o café único esta programada e armazenada na memória da maquina.
6. A máquina de café expresso em seguida, retornara à modo de operação normal e estara pronta para fazer outro espresso.

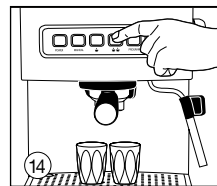
Programação Café Espresso Duplo ☕☕

1. Prepare o porta-filtro. Encaixe o filtro para espresso duplo (8) e complete com café moído (9). Usando a ferramenta compactador de pó para comprimir ligeiramente o café moído (10). Prenda o suporte de porta-filtro para cima na posição correta de onde sairá a bebida (11-12).
2. Coloque as duas xícaras sob os dois bicos de saída da bebida.
3. Para iniciar a programação pressione o botão “Program”. A luz azul ao redor do botão “Program” ira acender.
4. Pressione o botão ☕☕ espresso duplo uma vez para iniciar o derrame do café (14). a luz ao redor do botão piscará.
5. Permita que o café expresso derrame até atingir o nível desejado. Uma vez que é atingido, interrompa pressionando o botão espresso duplo ☕☕. Um sinal sonoro será emitido que significa uma nova configuração para o café duplo foi programada e armazenada na memória da máquina.
6. A máquina de café expresso, então, retornará ao modo de operação normal e estará pronta para fazer outro espresso com o premir de um botão.

Redefinindo as configurações de fábrica

Para reverter para as configurações originais de fábrica:

1. Pressione o botão “program” uma vez.
2. Pressione e segure o botão “manual” e “program”.
3. Mantenha pressionando ambos botões por cerca de 3 segundos ou até ouvir dois bips. Quando você ouvir 2 bips, a luz ao redor do ☕ e ☕☕ botões piscarão, e depois disso, a luz do botão “program” ficara contínua. A máquina de café expresso terá retornado para as definições originais de fábrica e da próxima vez o espresso único ou espresso duplo derramara 44ml e 89ml.

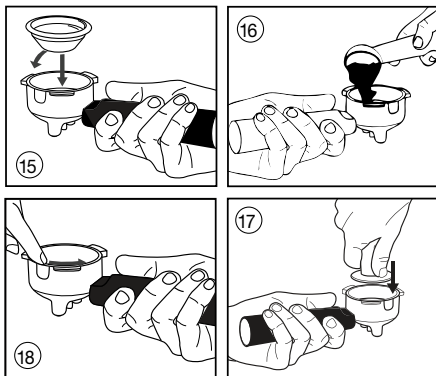


GUIA DO ESPRESSO PERFEITO

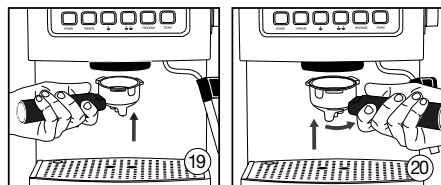
1. Você pode pré-aquecer as xícaras enchendo-as com água quente; isso ajuda a preservar a cremosidade do espresso.
2. Selecionar o filtro apropriado e inserir na alça do porta-filtro (15). **DICA:** Usar o filtro de uma xícara para um só espresso e o de duas xícaras para dois espressos, e o filtro para sachê para um espresso.
3. Usando a concha medidora, colocar pó de café no filtro de infusão (16). Usar uma concha para uma xícara e duas conchas para duas xícaras ou colocar o sachê no filtro.
4. Usando a ferramenta de compactação, aplique uma moderada pressão (17). Adicione mais café e novamente, se necessário, para levar o café para nível.
5. Tirar todo excesso de pó de café ao redor da cesta de filtro (18).

IMPORTANTE: Cuidado para não encher demais o filtro com pó de café isso pode fazer com que o porta-filtro transborde.

DICA: O compactador deve estar seco para que pó de café não fique preso a ele.



6. Prenda o suporte de porta-filtro para cima na posição correta de onde sairá a bebida (19-20)



NOTA: Verifique se a máquina de café espresso está pronta para ser usada. Lembre-se que se luz dos botões, ☕ e ☕☕ estiverem acesas a máquina ainda esta ajustando a temperatura do sistema.

7. Pressione o botão para quantidade desejada – manual para um derrame contínuo (20), espresso único ☕ para 45ml ou espresso duplo ☕☕ 89ml.

NOTA: Quando utilizar o modo manual você deve pressionar o botão uma vez para iniciar o derrame e novamente para parar o derrame. No entanto, com o uso do único e duplo das operações de café expresso você só precisa pressionar os botões uma única vez para iniciar o derrame e o programa automaticamente ira interromper quanto atingir o nível préprogramado.

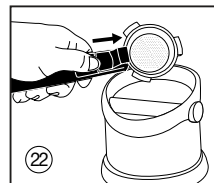
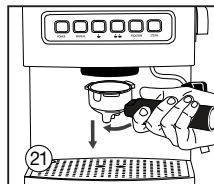
8. Verifique o gotejamento do café. A fluidez Ideal é escuro e caramelo com reflexos avermelhados.

9. Servir imediatamente.

Cuidados com a máquina de café espresso

10. Remover o alça do porta-filtro do encaixe (21).

11. Jogar o pó de café ou o preparado usado do filtro do porta-filtro (22). Colocar o suporte do porta-filtro na posição de trava ao jogar fora o pó de café para a cesta ficar no lugar.



Modo Espera- Após 30 minutos de não utilização a máquina de café entrará automaticamente no modo de suspensão. Uma indicação de que a máquina está no modo de espera é que a luz de energia vai piscar lentamente. Após mais 1 hora e meia de não utilização, o máquina de café expresso será desligada.

GUIA PARA TEXTURIZAR O LEITE

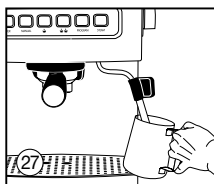
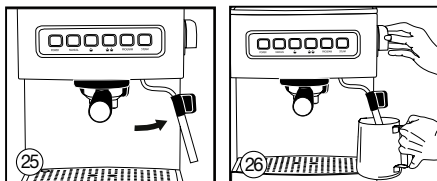
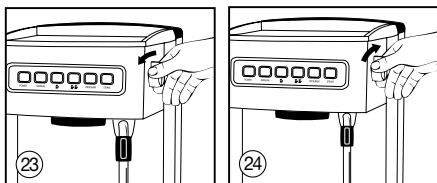
Texturização é a vaporização do leite. O vapor faz duas coisas: aquece o leite misturando ar para formar uma textura cremosa. Para chegar ao espresso ideal, a perfeita texturização do leite requer tempo e prática.

1. Determine a quantidade de leite necessária com base no número de xícaras que deseja preparar.

DICA: Lembre-se que o volume do leite aumenta quase o dobro com a texturização.

2. Despejar leite gelado na jarra de leite até cerca da metade.
3. Pressione o botão de vapor que irá piscar, e tornar-se constante quando estiver pronto para uso.
4. Tirar toda a umidade de dentro do vaporizador com a alavanca sobre a bandeja de gotejamento, ativar o vapor girando o botão controle de água quente para esquerda (23) Uma vez que toda a umidade tenha sido eliminada girar o botão de água quente para a posição O.(24)

5. Virar a alavanca até a lateral da máquina (25).



6. Colocar a alavanca dentro do leite para que o bico fique até a metade abaixo da superfície e ative a função vapor ☁ e água quente girando o botão lateral para a esquerda.
7. A jarra deve ficar em um ângulo de forma que a alavanca descansa sobre o bico da jarra; Abaixar a jarra até a ponta do bico ficar embaixo da superfície do leite. Isso cria um redemoinho no leite (27).

NOTA: Não deixar o vapor se espalhar desigualmente para não criar espuma/bolhas grandes. Se isso acontecer, levantar a jarra para que o bico de vapor desça mais no leite.

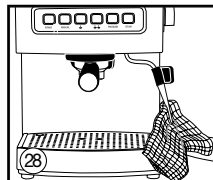
8. Quando o vapor aquece texturizando o leite, o nível do leite no coletor sobe. Se isso acontecer, nivelar o leite mantendo a ponta do bico abaixo da superfície.
9. Depois de criar espuma levantar a jarra até que o bico de vapor esteja no centro do leite

Dica: A quantidade de espuma varia de acordo com a bebida que estiver sendo preparada; por exemplo, o cappuccino requer quantidade maior de espuma.

10. Parar o vapor imediatamente girando o controle de água quente e vapor na posição central.

IMPORTANTE: Não ferver o leite.

11. Remover o coletor, limpar o bico e a alavanca usando um pano úmido (28) e despejar um pouco de espuma.



USO DA FUNÇÃO ÁGUA QUENTE

1. Coloque a xícara ou recipiente debaixo do bico de vapor e água quente e ative a função água quente girando o controle de vapor e água quente na posição água quente (38).
2. Quando obtiver a quantidade desejada, interrompa girando o botão vapor/água quente (Steam/hot water) para a posição O.
3. Remover a xícara ou recipiente e girar a alavanca de vapor/água quente sobre a bandeja de gotejamento para coletar qualquer respingo

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Sempre desligar a Máquina de Café Espresso e remover o plugue da tomada antes de limpar.

Nunca mergulhar em água ou outro líquido. Para limpar, basta passar um pano úmido e secar antes de guardar.

LIMPEZA DOS FILTROS, PORTA-FILTROS, SUPORTE E CABEÇA DE FERVURA

- Os filtros e o suporte de filtro de aço inoxidável devem ser lavados em água corrente logo após o uso para remover partículas de café. Também pode-se usar um pino de limpeza para limpar as aberturas.
- Periodicamente, deixar água corrente através da máquina com o suporte de filtro no lugar, mas sem pó de café para lavar quaisquer partículas de café. A parte interna do encaixe

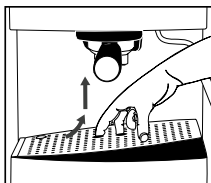
deve ser limpa com um pano úmido para remover partículas de pó de café.

LIMPEZA DO COMPARTIMENTO EXTERNO/ PLACA DE AQUECIMENTO

- O alojamento externo e a placa de aquecimento podem ser limpos com um pano úmido macio. Não usar agentes abrasivos ou limpadores agressivos.

LIMPEZA DA BANDEJA DE GOTEJAMENTO

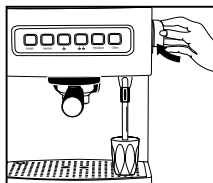
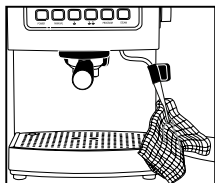
- A bandeja de gotejamento pode ser removida depois de remover a grelha e ser limpa com um pano úmido macio. Não usar agentes abrasivos ou limpadores agressivos
- A bandeja pode ser lavada com detergente suave e em seguida enxaguando bem. Usar detergente não abrasivo para limpar. Não usar agentes ou escovas abrasivos.



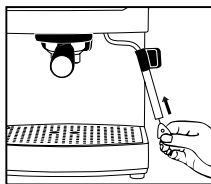
DICA: Não lavar nenhum acessório na Lava-louças.

LIMPEZA DA ALAVANCA DE VAPOR

- Limpar sempre a alavanca de vapor após uso.
- Limpar a alavanca com pano úmido e com a alavanca virada para baixo na bandeja de gotejamento, ajustar o botão de função na posição de água quente. Isso solta todo leite restante dentro da alavanca.
- O controle de vapor/água quente de estar na posição O. Pressione a tecla Power, e desconecte o fio da tomada e aguarde a máquina esfriar.



- Se a alavanca de vapor continuar bloqueada, usar o pino para limpar.



DESCALCIFICAÇÃO

Descalcificação é a remoção de depósitos de cálcio que se formam com o tempo em peças metálicas da máquina.

Para obter o melhor desempenho de sua máquina, descalcificar o aparelho periodicamente.

A frequência dependerá da dureza da água da sua torneira e da frequência com que o aparelho é usado. Para limpar, encher o reservatório com uma mistura de $\frac{1}{3}$ de vinagre branco e $\frac{2}{3}$ de água.

A tecla Power deve estar na posição Off e o aparelho deve estar desconectado. Remover o porta filtro.

Despejar a solução descalcificante no reservatório de água e ligar a máquina novamente.

Colocar um recipiente grande sob o encaixe do porta-filtro e a alavanca de vapor. Ao atingir a temperatura de fervura, a luz de aquecimento apagará.

Aperte o botão manual e quando seu recipiente estiver cheio aperte o botão manual novamente, e deixe metade da solução passar pelo porta-filtro.

Apertar o botão vapor, e girar o controle de vapor e água quente para a esquerda quando o botão vapor parar de piscar, deixar o restante da solução passar pela alavanca de vapor. Quando a solução para de correr, volte o controle de vapor e água quente para posição central.

Após a descalcificação, deixar um ciclo de água fresca passar pelo aparelho antes de usá-lo para preparar café.

CERTIFICADO DE GARANTIA CUISINART

Solicitamos a todos que, ao abrir a embalagem do produto Cuisinart, antes de qualquer ação com relação a ele, leiam com atenção o manual e principalmente verifiquem se a voltagem do aparelho é compatível com a da sua tomada. Garantimos que os aparelhos elétricos Cuisinart são isentos de defeitos de materiais e de manufatura. Nossa obrigação sob este termo de Garantia se limita à troca ou conserto gratuito, desde que executados em nossa rede autorizada de assistência técnica, das peças ou conjuntos que apresentem defeitos de fabricação, e problemas ocorridos durante o transporte até o revendedor de sua escolha, valendo sempre a data de venda ao consumidor. Esta garantia não se aplica caso seja comprovado uso indevido do produto. Este produto Cuisinart se destina ao uso doméstico; não recomendamos seu uso em locais comerciais sob pena de perda da Garantia. Não autorizamos terceiros que não sejam posto autorizado Cuisinart a efetuar conserto em nossos produtos, bem como não autorizamos terceiras pessoas a assumirem em nosso nome qualquer responsabilidade em relação à venda ou uso de qualquer produto.

Esta garantia tem prazo de validade de doze meses (um Ano) a partir da data da venda ao primeiro consumidor, devendo constar na nota fiscal o CPF do mesmo. ATENÇÃO: A NOTA FISCAL deverá ser apresentada com a garantia no exercício de seus direitos.

M.CASSAB COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA

SAC: 0800 77 06 222

www.mcassab.com.br

www.cuisinartbrasil.com.br

N.º de série: _____

Data da Compra: _____

Nome e Carimbo da Loja: _____

Cuisinart®

SAVOR THE GOOD LIFE®



Cafeteiras



Liquidificadores



Extratores
de suco



Grelhadores



Panelas

A Cuisinart oferece uma extensa gama de produtos de primeira qualidade para tornar mais fácil sua vida na cozinha. Experimente outros de nossos aparelhos, panelas e utensílios.

www.cuisinart.com
www.cuisinartbrasil.com.br

©2013 Conair Corporation
Cuisinart® é marca
registrada de Conair Corporation

150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520
Printed in China

10CE113901

IB-7262B-PT