

Cuisinart®



**2 в 1 Кухонний комбайн
та Блендер**

ЗМІСТ

1. ВСТУП	3
2. БЛЕНДЕР	3
A. Описання	3
B. Встановлення робочої чаші.....	4
C. Зняття робочої чаші	4
D. Панель управління	5
E. Використання блендера.....	5
F. Поради від шеф-кухаря	6
G. Питання/відповіді	7
H. Чищення та зберігання	8
3. КУХОННИЙ КОМБАЙН	8
A. Описання	8
B. Встановлення робочої чаші	9
C. Зняття робочої чаші	9
D. Панель управління	10
E. Використання комбайна.....	10
F. Поради від шеф-кухаря	12
G. Чищення та зберігання аксесуарів	13
H. Питання/відповіді	14
4. ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ	15

1. ВСТУП

Вітаємо Вас з покупкою!

Більше 30 років компанія Cuisinart® створює кухонні прилади, що дозволяють пристрасним кулінарам-аматорам та професійним кухарям виражати свої творчі ідеї у повному обсязі.

Всі прилади Cuisinart® створюються в результаті тісного співробітництва інженерів та найвидатніших кулінарів, таких як Поль Бокюз. У кожному приладі поєднуються надійність, інновації, ефективність та ергономічність.

Наша продукція, що виготовляється з професійних матеріалів, таких як сатинована нержавіюча сталь, з легкістю підійде до інтер'єру будь-якої кухні завдяки її простому та елегантному дизайну.

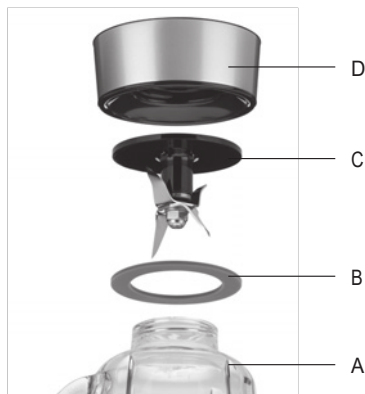
2. БЛЕНДЕР

А. Описання

1. Кришка
2. Мірний ковпачок зі шкалою (60 см)
3. Скляна робоча чаша зі шкалою (1.75л)
4. Ніж з 4 лезами
5. Гумовий ущільнювач
6. Кільце-фіксатор з захисними виступами
7. Електронна панель управління
8. Блок мотору
9. Ніжки, що не ковзають



В. Встановлення робочої чаші



- Зніміть кришку, переверніть робочу чашу (А) догори дном та поставте її на рівну поверхню.
- Надіньте гумову прокладку (В) на отвір на дні чаші.
- Переверніть блок ножів (С) та вставте його в отвір чаші. **БУДЬТЕ ДУЖЕ ОБЕРЕЖНІ - ЛЕЗА ДУЖЕ ГОСТРІ.**
- Надіньте кільце-фіксатор (D) на блок ножів та добре закрутіть його за годинниковою стрілкою.

Примітка: кільце-фіксатор має захисні виступи, які не дозволяють приладу вмикатися, якщо чаша неправильно встановлена.

- Після монтажу всіх частин переверніть чашу дном униз.
- Закрийте чашу кришкою.
- Вставте мірний ковпачок в отвір у кришці та поверніть його за годинниковою стрілкою, щоб зафіксувати його на місці.

Примітка: під час роботи приладу робоча чаша завжди повинна бути закрита кришкою.

- Обережно поставте чашу на корпус мотору. Неправильне розміщення може пошкодити захисні виступи.

Примітка: чашу можна встановити на мотор у 4 різних положеннях. Ручка може знаходитися зліва або справа, за Вашим бажанням.

- Вставте вилку приладу в розетку. Тепер він готовий до роботи.

С. Зняття робочої чаші

- Вимкніть прилад та відключіть його від мережі.
- Підніміть та зніміть робочу чашу з блоку мотору (не відкручуйте чашу від кільця-фіксатора, пока вона знаходиться на моторі).
- Відкрутіть мірний ковпачок проти годинникової стрілки та зніміть його з кришки.
- Зніміть кришку.
- Щоб помити чашу, переверніть її та поставте на рівну поверхню. Відкрутіть кільце-фіксатор проти годинникової стрілки.
- Обережно зніміть ніж. **БУДЬТЕ ДУЖЕ ОБЕРЕЖНІ - ЛЕЗА ДУЖЕ ГОСТРІ.**
- Зніміть гумову прокладку.


Примітка: не загубіть цю деталь - вона необхідна для правильної роботи приладу та його водонепроникності.

D. Панель управління



O/I УВІМК/ВИМК




 (ВИСОКА ШВИДКІСТЬ): збивання

 (НИЗЬКА ШВИДКІСТЬ): змішування




 Подрібнення льоду

PULSE Імпульсний режим

I. Налаштування швидкості , та

- Натисніть кнопку O/I. Індикатор над нею почне блимати, показуючи, що прилад знаходиться у режимі очікування.
- Виберіть швидкість (,  або ) і натисніть відповідну кнопку. Прилад увімкнеться.
- Під час роботи блендера буде світитися відповідний індикатор.
- Під час роботи блендера Ви можете змінити швидкість. Просто натисніть потрібну кнопку.
- Щоб зробити паузу під час роботи, натисніть кнопку швидкості, що використовується на даний момент.
- Щоб зупинити блендер, натисніть кнопку O/I.

II. Кнопка PULSE

- У цьому режимі прилад працює акуратніше та чіткіше, вмикаючись імпульсно, з інтервалами.
- Натисніть кнопку O/I. Індикатор почне блимати, показуючи, що прилад знаходиться в режимі очікування. Натисніть кнопку **PULSE**. Індикатор буде світитися, показуючи, що ця функція увімкнена.
- Натисніть та відпустіть відповідну кнопку швидкості (,  або ). Повторюйте цю дію стільки, скільки потрібно.




E. Використання блендера

- Перед першим використанням приладу рекомендуємо ретельно помити усі його компоненти.

УВАГА: будьте максимально обережні з гострими деталями.

- Поставте блок мотору на рівну поверхню.
- Зберіть робочу чашу (див.. розділ 2B) та встановіть її на мотор.
- Покладіть у чашу всі необхідні інгредієнти та закрийте кришкою. Під час роботи можна додати інші продукти. Для цього зніміть з кришки мірний ковпачок та додайте продукти крізь отвір. Після додавання всіх продуктів закрийте отвір ковпачком.

УВАГА: загальна кількість інгредієнтів (рідких та твердих) не повинна перевищувати 1,75 л).

- Натисніть кнопку O/I.
- Виберіть швидкість (,  або ).
- Можна працювати в імпульсному режимі. Для цього натисніть кнопку **PULSE**, а потім натискайте та відпускайте потрібну кнопку швидкості, стежачи за тим, щоб продукти після кожного інтервалу роботи падали на дно чаші.
- Не перемішуйте продукти надто довго. Цей прилад дозволяє Вам отримати потрібний результат всього за кілька секунд.
- Після завершення роботи натисніть кнопку O/I та відключіть прилад від мережі.

УВАГА: ніколи не торкайтесь руками нічого всередині чаші, поки прилад підключений до мережі.

- Ніколи не кладіть лід або заморожені продукти та не наливайте дуже холодні рідини в робочу чашу, яка щойно була помита у посудомийній машині. Також не можна наливати та класти дуже гарячі рідини та продукти в холодну чашу.

- Ніколи не наливайте у чашу киплячі рідини та не кладіть у неї тверді заморожені продукти (окрім кубиків льоду та заморожених фруктів, нарізаних шматочками по 1,5 см).
- Перед тим як наливати киплячі рідини у чашу, дайте їм охолонути принаймні 5 хвилин.

ПРИМІТКА: при роботі з гарячими рідинами залишайте мірний ковпачок трохи відкритим, щоб виходила пара. При приготуванні гарячих супів наповнюйте робочу чашу не більше, ніж на 2/3 її об'єму.

- Продукти іноді можуть прилипати до стінок чаші або до лез. За допомогою дерев'яної лопатки відокремте продукти та покладіть їх у центр чаші.

УВАГА: користуйтеся лопаткою лише тоді, коли блендер вимкнений. Ніколи не використовуйте металеві предмети. Вони можуть пошкодити чашу або леза.

- Після завершення роботи натисніть кнопку 0/1 та відключіть прилад від мережі.
- Не зберігайте продукти та рідини у робочій чаші. Після кожного використання з неї треба все вийняти та помити її.
- Прилад оснащений запобіжником від перегріву, що відновлюється після спрацьовування. При перевантаженні прилад вимикається, запобігаючи перегріванню. В цьому випадку відключіть прилад від мережі та дайте йому охолонути протягом, щонайменш, 15 хвилин. Потім вийміть частину продуктів і знову увімкніть прилад.

Ф. Поради від шеф-кухаря



- Спочатку наливайте у чашу рідини, а потім додавайте тверді продукти, щоб суміш була більш однорідною.
- Тверді інгредієнти нарізайте кубиками (1,5 - 2,5 см) для отримання більш однорідної суміші.
- Для вимірювання рідин (напр., алкоголю) використовуйте мірний ковпачок. Після додавання у чашу інгредієнтів ставте ковпачок на місце. При роботі з гарячими інгредієнтами трохи відкривайте ковпачок, щоб виходила пара.
- Перед роботою зі свіжою зеленню, часником, цибулею, хлібними крихтами, горіхами, спеціями тощо переконайтесь, що чаша та ніж повністю сухі.
- Якщо продукти прилипають до стінок чаші, користуйтеся імпульсним режимом роботи. Час роботи повинен бути коротким, а паузи достатньо довгими, поки леза не зупиняться.
- Гарячі продукти перед обробкою повинні трохи охолонути, щоб у чаші не накопичувалася пара, яка може підіймати кришку. Залишайте мірний ковпачок трохи відкритим.
- Якщо при приготуванні холодних коктейлей продукти погано перемішуються, починайте роботу з рідких інгредієнтів.

G. Питання/відповіді

ЩО РОБИТИ, ЯКЩО:	ВІДПОВІДЬ:
прилад не працює?	Переконайтесь, що прилад правильно підключений.
з робочої чаші протікає рідина?	Перевірте, щоб чаша була правильно зібрана та правильно встановлена гумова прокладка.
суміш випліскується через кришку?	Загальна кількість інгредієнтів (рідких та твердих) не повинна перевищувати 1,75 л.
мотор починає працювати повільніше?	Кількість продуктів перевищує рекомендований максимум. Заберіть частину продуктів з робочої чаші, розділивши їх на 2 порції.
ніж не рухається?	Заберіть частину продуктів з робочої чаші. Поріжте великі продукти на шматочки та використовуйте імпульсний режим роботи.
ніж не рухається навіть після виймання з робочої чаші частини продуктів?	Вимкніть прилад та вийміть вилку з розетки. Ніж, напевно, неправильно встановлений. Перевірте, чи правильно зібраний блендер.

Н. Чищення та зберігання

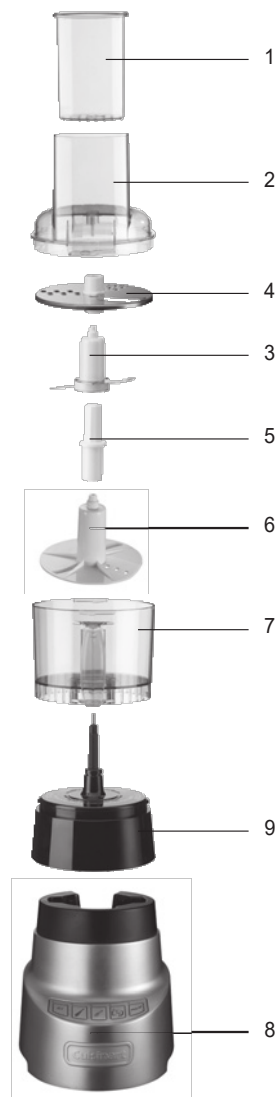
- Прилад можна залишати в кухні на робочій поверхні. Відключайте його від мережі.
- Перед чищенням приладу завжди відключайте його від мережі. Чашу необхідно мити перед першим використанням і після кожного використання, щоб залишки продуктів не присихали.
- Для чищення зніміть чашу з мотору. Сполосніть її всередині, якщо треба, щоб змити залишки продуктів. Потім зніміть з чаші кільце-фіксатор (див. розділ 2С).
- Всі компоненти приладу, окрім блоку мотору, можна мити у посудомийній машині.
- Якщо Ви миєте ніж вручну, будьте дуже обережні. Щоб не поранитися, не залишайте ніж у мильній воді, де його потім не видно.
- Для чищення блоку мотору використовуйте вологу губку з невеликою кількістю нейтрального миючого засобу. Не використовуйте жорсткі, абразивні губки.

УВАГА: ніколи не занурюйте блок мотору у воду або інші рідини та ніколи не мийте його у посудомийній машині.

3. КУХОННИЙ КОМБАЙН

А. Описання

1. Штовхач
2. Кришка
3. Ріжучий ніж з нержавіючої сталі
4. Двосторонній дисковий ніж для нарізки ломтиками/натирання
5. З'єднувальний стрижень
6. Насадка для збивання
7. Робоча чаша
8. Корпус комбайну
9. Блок мотору



V. Встановлення робочої чаші

- Однією рукою тримайте корпус комбайну, а іншою - ручку робочої чаші. Прикрутіть чашу до корпусу, обертаючи її за годинниковою стрілкою, поки не почуєте клацання.
- Встановіть чашу з корпусом на блок мотору.

Примітка: чашу можна встановити на мотор в 4 різних положеннях. Ручка може знаходитися зліва або справа, за Вашим бажанням.

- Вставте ріжучий ніж, двосторонній дисковий ніж або насадку для збивання, як описано нижче:

1. Ріжучий дисковий ніж

- Встановіть ніж на центральну вісь чаші. При натисканні на нього він повинен легко опускатися та майже діставати до дна чаші.

УВАГА, НІЖ ДУЖЕ ГОСТРИЙ. Завжди тримайте ніж за серцевину.

2. Двосторонній дисковий ніж

- Встановіть з'єднувальний стрижень на центральну вісь чаші.
- Встановіть на стрижень дисковий ніж.
- **УВАГА:** для запобігання травм завжди тримайте ніж за пластикову серцевину.

Для нарізання ломтиками: встановлюйте диск ріжучим лезом догори.

Для натирання: встановлюйте диск терткою догори.

3. Насадка для збивання

- Встановіть насадку на центральну вісь чаші.
- Закрийте чашу кришкою та поверніть її за годинниковою стрілкою до клацання.
- Вставте штовхач у завантажувальну трубку закругленою стороною назовні.

- Підключіть прилад до мережі живлення. Тепер він готовий до роботи.

C. Зняття робочої чаші

- Тримайте чашу однією рукою, а іншою відкритіть кришку проти годинникової стрілки.
- Зніміть ріжучий ніж, двосторонній ніж або насадку для збивання з чаші.
- Добре тримайте однією рукою корпус комбайну, а іншою - ручку чаші. Відкрутіть чашу проти годинникової стрілки та зніміть її з корпусу комбайну.
- Зніміть корпус комбайну з блоку мотору.

D. Панель управління



- O/I** УВІМК/ВИМК
(ВИСОКА ШВИДКІСТЬ): пюре
(НИЗЬКА ШВИДКІСТЬ): нарізка, нарізка ломтиками, натирання
- (ПОДРІБНЕННЯ ЛЬОДУ): збивання
- PULSE** (ІМПУЛЬСНИЙ РЕЖИМ)

I. Налаштування швидкості , та

- Натисніть кнопку **O/I**. Індикатор над нею почне блимати, показуючи, що прилад знаходиться у режимі очікування.
- Виберіть швидкість (, або) і натисніть відповідну кнопку. Прилад увімкнеться.
- Під час роботи комбайну буде світитися відповідний індикатор.
- Під час роботи комбайну Ви можете змінювати швидкість. Просто натисніть потрібну кнопку.
- Щоб зробити паузу під час роботи, натисніть кнопку швидкості, що використовується на даний момент.
- Для зупинення комбайну натисніть кнопку **O/I**.

II. Кнопка **PULSE**

- В цьому режимі прилад працює акуратніше та чіткіше, вмикаючись імпульсно, з інтервалами.
- Натисніть кнопку **O/I**. Індикатор почне блимати, показуючи, що прилад знаходиться в режимі очікування. Натисніть кнопку **PULSE**. Індикатор буде світитися, показуючи, що ця функція увімкнена.
- Натисніть та відпустіть відповідну кнопку швидкості. Повторюйте цю дію стільки, скільки потрібно.

E. Використання комбайну

I. Нарізка або приготування пюре

Щоб подрібнити продукти, наприклад, цибулю, використовуйте ріжучий ніж та дійте наступним чином.

- Перед завантаженням у комбайн продукти поріжте на шматочки.
- За один раз можна покласти до 250 г продуктів.
- Для оптимального контрольованого результату рекомендуємо почати роботу в імпульсному режимі, стежачи за тим, щоб продукти після кожного інтервалу роботи падали на дно чаші.
- Постійно перевіряйте консистенцію, щоб не обробляти продукти надто довго.
- Рекомендуємо під час роботи притримувати рукою кришку приладу для більшої стійкості.
- Після зупинки мотору, якщо треба, зніміть залишки продуктів зі стінок чаші лопаткою.


Для нарізання свіжої ароматної зелені використовуйте ріжучий ніж та дійте наступним чином.

- Чаша та ніж повинні бути абсолютно чистими та сухими.
- Відріжте стебла і залиште тільки листочки або інші делікатні частини рослин.
- Покладіть зелень у чашу. Використовуйте імпульсний режим роботи, поки зелень не буде порізана так, як Вам треба. Якщо її добре просушити після нарізки, то її можна зберігати в холодильнику 4-5 днів.

Для нарізання м'яса, курки, риби та морепродуктів беріть ріжучий ніж та дійте наступним чином.


- Продукти повинні бути холодними, але не замороженими.
- Наріжте продукти шматочками (десь по 3 см).
- Натисніть кнопку і нехай мотор попрацює кілька секунд. Вимкніть прилад, і після зупинки мотору зніміть залишки продуктів зі стінок чаші лопаткою.

Щоб зробити пюре, використовуйте ріжучий ніж та дійте наступним чином.


- Поріжте продукти великими шматочками, натисніть кнопку  і чекайте, поки не отримаєте потрібну консистенцію.

ПРИМІТКА: не використовуйте цей спосіб для яблук та картоплі.

II. Нарізка ломтиками та натирання

- Встановіть у комбайн дисковий ніж для нарізки ломтиками/натирання (див. розділ 3В), тримаючи його за пластикову серцевину, та закрийте робочу чашу кришкою.
- Покладіть продукти у завантажувальну трубку та вставте штовхач.
- Натисніть кнопку  та акуратно натисніть на штовхач.
- Під час роботи Ви можете забрати штовхач та додати продукти, не вимикаючи комбайн.

УВАГА: ніколи не встромляйте пальці або лопатку у завантажувальну трубку.

- Після нарізання/натирання всіх інгредієнтів натисніть кнопку . Перед тим, як знімати кришку, почекайте, поки зупиниться ніж. Потім зніміть ніж, тримаючи його за серцевину.

Для нарізання круглих, середнього розміру фруктів та овочів дійте наступним чином.

- Зріжте краї, щоб фрукт/овоч міг рівно лежати на диску.
- Вибирайте тверді, не дуже стиглі фрукти та овочі.
- Перед нарізанням видаляйте з фруктів та овочів серцевини, насіння або кісточки.
- Щоб отримати довгі ломтики або вузькі смужки, наріжте продукти шматочками за шириною завантажувальної трубки та закладайте їх горизонтально.

ПРИМІТКА: на м'які продукти натискайте дуже обережно, щоб не роздавити їх.

Для нарізання м'яса (в тому числі птиці):



- Наріжте м'ясо за шириною завантажної трубки.
- Покладіть шматок м'яса у трубку плоскою стороною вниз та притисніть штовхачем.

ПРИМІТКА: для нарізання сирого м'яса заморозьте шматочки, щоб вони були тверді, але легко протикалися кінчиком ножа.

ПРИМІТКА: якщо м'ясо варене, воно повинно бути охолодженим.

III. Збивання

За допомогою насадки для збивання можна збивати ячні білки.

- Вставте насадку, як описано у розділі 3В.
- Покладіть білки у чашу та закрийте кришку.
- Натисніть кнопку  або .
- Збивайте білки, поки вони не стануть густими.

Порада: для отримання кращого результату додайте дрібку солі або пару крапель лимонного соку. Також рекомендуємо забрати штовхач із завантажувальної трубки, щоб білки були більш легкими.

- За допомогою насадки для збивання Ви також можете приготувати:
 - збиті вершки (крем шантил'ї, сабайон, тирамісу тощо)
 - майонез (беарнський соус, айолі, крем муслін тощо)
 - меренги (французькі, італійські)
 - соус вінегрет

IV. Додавання продуктів під час роботи

- У штовхачі є отвір, крізь який Ви можете рівномірно додавати рідкі інгредієнти. Під час роботи комбайну наливайте рідину в отвір. Це особливо зручно при приготуванні майонеза та інших соусів.
- Також можна додавати невеликі продукти або продукти, нарізані шматочками (сир, м'ясо або зубчики часнику). Кладіть продукти у завантажувальну

трубку. Після додавання всіх продуктів одразу ж встановіть штовхач на місце, щоб запобігти бризкам та травмам.

V. Вийняття продуктів з комбайну

- Натисніть кнопку 0/1 та зачекайте, поки ніж зупиниться.
- Зніміть кришку, повернувши її проти годинникової стрілки.
- Під час вийняття продуктів стежте, щоб ніж не випав та не поранив Вас.

F. Поради від шеф-кухаря



- Перед нарізанням в комбайні поріжте великі продукти на шматочки по 3 см. Це забезпечить більш якісний результат. Чим більше шматки, тим більше часу триватиме приготування.
- Для нарізання користуйтеся імпульсним режимом. Після кожного інтервалу роботи продукти падають зі стінок чаші на дно і, таким чином, краще нарізаються.
- Завжди перевіряйте консистенцію. Не працюйте з продуктами надто довго. Це стосується і подрібнення льоду.
- При нарізанні зелені чаша та ніж повинні бути сухими. Чим більше зелені, тим дрібніше вона буде порізана. Після нарізання її можна покласти у герметичний контейнер та заморозити.
- Для ідеального нарізання перців вийміть ніжки та насіння. Інший кінець перця не відріжайте, щоб він не розламався.
- Нарізання сиру: не кожен сир можна нарізати ломтиками. М'які сири зазвичай нарізаються гірше, дуже тверді можуть пошкодити ніж або сам комбайн. Ніколи не пробуйте нарізати сир, який не ріжеться звичайним ножом.

- Для приготування майонезу можна також використовувати ріжучий ніж. Процес дуже швидкий і дає відмінні результати.
- Для приготування більш густих страв, наприклад, вершкового крему, необхідно попередньо розм'якшити вершкове масло, щоб не утворювались грудочки.

Г. Чищення та зберігання аксесуарів

- Прилад можна залишати в кухні на робочій поверхні. Відключайте його від мережі.
- Перед чищенням приладу завжди відключайте його від мережі. Чашу необхідно мити перед першим використанням і після кожного використання, щоб залишки продуктів не присихали. Не зберігайте у чаші продукти та рідини.
- Якщо Ви миєте ніж вручну, будьте дуже обережні. Щоб не поранитися, не залишайте ніж у мильній воді, де його потім не видно.
- Зберігайте ножі у недоступному для дітей місці.
- Всі компоненти приладу, окрім блоку мотору, можна мити у посудомийній машині.
- Для чищення блоку мотору використовуйте вологу губку з невеликою кількістю нейтрального миючого засобу. Не використовуйте жорсткі, абразивні губки.

УВАГА: ніколи не занурюйте блок мотору у воду або інші рідини та ніколи не мийте його у посудомийній машині.

Н. Питання/відповіді

ЩО РОБИТИ, ЯКЩО:	ВІДПОВІДЬ:
прилад не працює?	Переконайтесь, що прилад підключений до мережі.
мотор не запускається?	Блокувальна система захисту не дає мотору вмикатися, якщо прилад неправильно зібраний. Переконайтесь, що чаша та кришка правильно встановлені. Якщо мотор все ж не запускається, перевірте мережний шнур та розетку.
мотор починає працювати повільніше?	Кількість продуктів перевищує рекомендований максимум. Заберіть частину продуктів з робочої чаші, розділивши їх на 2 порції.
прилад вимикається під час роботи?	Кришка може бути не зафіксована. Перевірьте, чи надійно встановлена кришка. Аварійна система захищає прилад від перегрівання при його перенавантаженні. Натисніть кнопку 0/1 та відключіть прилад від мережі. Почекайте 10-15 хвилин, поки прилад охолоне, і знову увімкніть його.
ніж не рухається?	Заберіть частину продуктів з робочої чаші. Поріжте великі продукти на шматочки та використовуйте імпульсний режим роботи.
ніж не рухається навіть після виймання з робочої чаші частини продуктів?	Вимкніть прилад та вийміть вилку з розетки. Ніж, напевно, неправильно встановлений. Перевірте, чи правильно зібраний комбайн.
продукти нарізаються або змішуються неоднорідно?	Перед обробкою продукти треба нарізати однаковими шматочками (десь по 3 см). Розділіть продукти на кілька порцій, щоб прилад не перегрівався.
ломтики виходять неоднаковими та нерівними?	Наріжте продукти однаковими шматочками та покладіть у завантажувальну трубку. Рухайте штовхач рівномірно.
деякі продукти залишаються на поверхні ножа?	Маленькі шматочки продуктів можуть залишатися на ножі. Це нормально. Доріжте ці шматочки вручну та додайте до нарізаних у комбайні.

4. ТЕХНІКА БЕЗПЕКИ

УВАГА: поліетиленові пакети від приладу або упаковки можуть бути небезпечними для маленьких дітей. Щоб уникнути удушення, не дозволяйте дітям грати з ними.



- При роботі з приладом завжди дотримуйтесь вказівок у даній інструкції.
- Завжди встановлюйте блок мотору на рівну, стійку, чисту та суху поверхню.
- Поводьтеся з ножами дуже обережно. Не торкайтесь їхніх гострих частин.
- Перед закладенням продуктів завжди встановлюйте ніж на місце.
- Ніколи не встановлюйте ніж на стрижень мотору, якщо чаша не зафіксована на місці.
- Перед увімкненням приладу переконайтесь, що ніж встановлений на стрижень мотору максимально глибоко, і правильно закріплена кришка.
- Користуйтеся лопаткою лише після зупинення мотору. Не торкайтесь деталей, що рухаються.
- При натиранні та нарізці ломтиками завжди користуйтеся штовхачем. Ніколи не проштовхуйте продукти пальцями або іншими предметами.
- Перед тим, як вийняти штовхач або зняти кришку, дочекайтесь повного зупинення ножа.
- Не торкайтесь нічого всередині чаші та не торкайтесь ножа, якщо прилад увімкнений в розетку.
- Вимикайте прилад і виймайте вилку з розетки при заміні деталей або доторканні до деталей, що рухаються під час роботи приладу.
- Перед тим, як виймати ніж, зніміть чашу з корпусу приладу.
- Використовуйте лише ті деталі, які постачає або рекомендує компанія Cuisinart®.
- Ніколи не занурюйте корпус приладу в воду або іншу рідину.
- Ніколи не ставте прилад поблизу джерела тепла.
- Завжди відключайте прилад від мережі після використання, перед збиранням та розбиранням, перед вийманням продуктів та чищенням. Не залишайте увімкнений у мережу прилад без нагляду. При відключенні від мережі завжди беріться за вилку, а не за кабель.
- Стежте за тем, щоб кабель не звисав з робочої поверхні та не прилягав до гарячих предметів та поверхонь.
- Не залишайте ніж у приладі, якщо Ви не використовуєте прилад. Зберігайте ножі у недоступному для дітей місці.
- Не перевантажуйте прилад. Якщо мотор зупинився, вимкніть прилад та вийміть вилку з розетки. Заберіть частину продуктів, почекайте 15 хвилин і знову увімкніть прилад.
- Даний прилад не призначений для використання людьми (у т.ч. дітьми) з обмеженими фізичними та розумовими здібностями, а також без знань та досвіду роботи з приладом. Вони можуть користуватися приладом тільки під наглядом особи, відповідальної за їхню безпеку, або дотримуючись інструкцій, наданих цією особою. За дітьми потрібно наглядати, щоб переконатися, що вони не грають з приладом.
- Не користуйтеся приладом, якщо його мережний шнур пошкоджений, якщо прилад упав або у Вас є підозри, що прилад пошкоджений.
- Якщо мережний шнур пошкоджений, він має бути замінений виробником, працівниками сервісного центру або іншим кваліфікованим спеціалістом, щоб уникнути небезпеки.
- Не намагайтеся самостійно ремонтувати прилад.
- Даний прилад відповідає основним вимогам Директив 2004/108/ЕЕС (електромагнітна сумісність) та 2006/95/ЕЕС (безпека побутового електричного обладнання).
- Не використовуйте прилад надворі.
- Даний прилад призначений тільки для використання у побуті.

Відпрацьовані електричні та електронні прилади.

Виходячи зі спільних інтересів, а також для активної підтримки захисту навколишнього середовища:



- Не викидайте старі прилади разом зі звичайним побутовим сміттям.
- Здавайте старі прилади у відповідні пункти збору, які існують у Вашій країні.

Деякі матеріали таким чином можуть бути піддані переробці та заново використані.