

# Cuisinart®



**MINI PREP PRO**

ECH4PE

# Cuisinart®

Uživatelská příručka

Mini mixer Cuisinart® ECH4PE

# 1. BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte veškeré pokyny a uložte je na bezpečném místě pro budoucí použití. Při používání spotřebiče vždy dodržujte veškerá bezpečnostní opatření, abyste předešli jeho poškození nebo zranění osob. Tento spotřebič musí být používán pouze tak, jak je popsáno v této příručce.

- Spotřebič je určen pouze pro domácí použití ve vnitřních prostorech. Není určen pro použití v prostředí, jako jsou kuchyně pro zaměstnance a dalších pracovních či komerčních prostředích; nebo pro zákazníky v hotelech a motelech, či dalších prostředích typu ubytovacích služeb.
- Tento spotřebič nesmí používat osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osoby, které mají nedostatečné zkušenosti a znalosti, bez dohledu osoby zodpovědné za její bezpečnost, nebo bez seznámení s pokyny týkající se používání spotřebiče.
- Děti by měly být vždy pod dohledem, aby bylo zajištěno, že si s tímto spotřebičem nebudou hrát.
- Tento spotřebič nesmí používat děti. Během a po jeho použití udržujte spotřebič a jeho napájecí kabel mimo dosah dětí.
- Při nesprávném používání spotřebiče hrozí nebezpečí zranění.
- Pokud je poškozený napájecí kabel, spotřebič přestaňte ihned používat. Poškozený napájecí kabel musí být vyměněn v autorizovaném servisu, pověřeném poprodejním servisu nebo odborníkem, jinak hrozí nebezpečí úrazu.
- Po použití, před čištěním, a před montáží nebo demontáží, spotřebič vždy odpojte ze zásuvky. Nenechávejte spotřebič bez dozoru, když je zapojený.
- **POZOR:** Buďte velmi opatrní při manipulaci s ostrými břity nožů, při vyprazdňování nádoby a při čištění. Nedotýkejte se kovových ostrých částí nebo řezných břitů. Tyto díly jsou extrémně ostré a kontakt by vám mohl způsobit zranění.
- **VAROVÁNÍ:** Při manipulaci s horkými tekutinami dbejte zvýšené

- opatrnosti, hrozí riziko zranění způsobené přetečením, opaření párou či vystříknutím kapaliny. Aby se předešlo opaření párou, je vhodnější zpracovávat menší množství při nízké rychlosti.
- Před použitím vždy zkontrolujte spotřebič a příslušenství, zda nevykazuje známky poškození. Pokud spotřebič spadl nebo vypadá poškozený, nepoužívejte jej.
  - Pro odpojení spotřebiče tahejte za zástrčku, nikdy ne za kabel.
  - Během používání nebo po použití neomotávejte napájecí kabel kolem jeho hlavní části.
  - Ujistěte se, že použité napájecí napětí odpovídá napětí, uvedenému na štítku (na spodní straně krytu spotřebiče).
  - Napájecí kabel nenechávejte viset přes okraj pracovní plochy či kuchyňského stolu.
  - Zabraňte kontaktu napájecího kabelu se zdrojem tepla.
  - Před vytažením zástrčky ze zásuvky se ujistěte, že máte suché ruce.
  - Čepele nepokládejte přímo na kryt základny.  
Nejprve se vždy ujistěte, že je pracovní nádoba správně upevněna na svém místě.
  - Před zapnutím spotřebiče se ujistěte, že jsou čepele řádně zajištěny na vřetenu motoru (dávejte pozor na kontakt s ostrými hranami), a že je víko správně nasazeno. Na mechanismus víka nevyvíjejte nadměrnou sílu, ani mechanismus neblokuje.
  - Čepele vložte do nádoby ještě před přidáním ingrediencí.
  - Pokud je spotřebič v provozu, ruce, stěrku a jiné náčiní nebo pomůcky udržujte v dostatečné vzdálenosti od pohybujících se ostrých částí (čepelí nebo kotoučů). Plastovou stěrku použijte pouze při zastaveném motoru.
  - Během mixování, sekání, atd., nikdy nestlačujte potraviny rukou. Vždy používejte pomůcku, určenou na tlačení.
  - Před sejmutím víka nádoby se ujistěte, že se motor zastavil, hrozí riziko úrazu od pohybujících se ostrých částí.
  - Před vyjmutím čepele velmi opatrně sejměte nádobu ze základny motoru.
  - Zapojený spotřebič nenechávejte bez dozoru.

- Po použití spotřebiče se ujistěte, že jsou čepele a pracovní nádoba důkladně vyčištěny, a před uložením zcela suché.
- Aby se snížilo riziko zranění, čepele neskladujte na dřívku motoru, s výjimkou případu, že je nádoba správně zajištěna na svém místě a spotřebič se používá. Čepele nebo ostré části skladujte vždy mimo dosah dětí.
- Všechny části, kromě základny s motorem, lze čistit v myčce nádobí (doporučujeme je mýt pouze v horním koši). Pokud myjete čepele nebo jiné ostré příslušenství ručně, učiňte tak opatrně. Při manipulaci je držte za plastový dřík. Nenechávejte je ve vodě, na které je pěna ze saponátu, čepele by se vám mohly ztratit z dohledu. Příslušenství s ostrými částmi držte vždy za plastový střed, a vnitřek náboje vyčistěte dodaným kartáčkem.
- Základnu s motorem neponořujte do vody nebo jiné kapaliny, ani ji neumísťte do myčky nádobí.



- **VAROVÁNÍ:** Polyetylenové sáčky/jiné obalové materiály mohou být nebezpečné. Abyste předešli riziku udušení, uchovávejte je mimo dosah kojenců a dětí. Obalové materiály nejsou určeny na hraní.



### **Likvidace vysloužilých elektrických a elektronických zařízení**

V zájmu všech a pro aktivní podílení se na společném úsilí o ochranu životního prostředí:

- Nevyhazujte do směsného domovního odpadu.
- Využijte systém sběrných míst s licencí pro recyklaci vyřazených elektrických a elektronických zařízení (EEZ), v souladu s národní legislativou.

Některé materiály mohou být zrecyklovány nebo znovu použity.

## 2. ÚVOD

### Gratulujeme Vám k zakoupení mini kuchyňského mixeru Cuisinart®!

Již více než 30 let je cílem Cuisinart vyrábět to nejkvalitnější vybavení do kuchyně. Veškeré produkty Cuisinart jsou navrženy pro výjimečně dlouhou životnost a pro snadné používání, aby poskytovaly každý den vynikající výkonnost.

Pokud se chcete dozvědět o našich produktech a nápadech více, navštivte naše webové stránky [www.cuisinart.eu](http://www.cuisinart.eu)

## 3. FUNKCE PRODUKTU (viz obálka tohoto návodu)

### 1. Víko

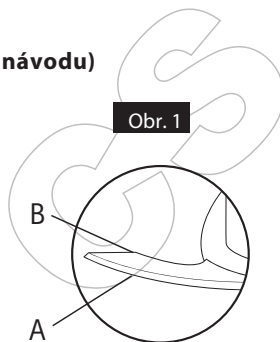
### 2. Pracovní nádoba s rukojetí

### 3. Čepel (tvarovaná ostrá čepel, plochá tupá čepel) se systémem uzamčení BladeLock

### 4. Ovládací spínače

### 5. Základna

### 6. Stěrka (není zobrazena)



## 4. POUŽÍVÁNÍ

### BEZPEČNOST BĚHEM POUŽÍVÁNÍ

- S čepelí zacházejte velmi opatrně, je velmi ostrá.
- Čepel nepokládejte přímo na základnu. Vždy se ujistěte, že je pracovní nádoba na svém místě.
- Před zapnutím spotřebiče se ujistěte, že je čepel řádně zajištěna na vřetenu motoru (pozor na kontakt s ostrými hranami), a že je víko správně nasazeno. Na mechanismus víka nevyvíjejte nadměrnou sílu, ani mechanismus neblokuje.
- Čepel vložte do nádoby ještě před přidáním ingrediencí.
- Při zpracování horkých tekutin buďte zvláště opatrní. Nahromaděná pára by mohlo způsobit vystříknutí tekutiny.
- Před sejmutím víka vždy počkejte, až se čepel zcela zastaví.
- Před vyjmutím čepel velmi opatrně sejměte nádobu ze základny motoru.
- Zapojený nebo zapnutý spotřebič nenechávejte bez dozoru.
- Pokud je spotřebič v provozu, ruce, stěrku a jiné náčiní nebo pomůcky udržujte v dostatečné vzdálenosti od pohybujících se ostrých částí.
- Před čištěním nebo sejmutím čepel spotřebič odpojte od sítě.
- Po použití spotřebiče se ujistěte, že jsou čepel a pracovní nádoba důkladně vyčištěny, a před uložením zcela suché.

### A. SESTAVENÍ A ROZLOŽENÍ

1. Základnu mini kuchyňského mixeru umístěte na rovný, suchý a stabilní povrch.
2. Umístěte pracovní nádobu na základnu motoru s rukojetí směřující dopředu a mírně vlevo od ovládacího panelu (nádobu se zasune do základny).

3. Otáčejte nádobou proti směru hodinových ručiček, dokud nezapadne na základně své místo.

**Poznámka:** Pracovní nádoba musí být bezpečně zajištěna ve správné pozici, tzn. když je rukojeť na středu ovládacího panelu.

4. Opatrně uchopte sestavu s noži za její plastový díl a opatrně ji umístěte nad vřeteno motoru.

Zatlačte sestavu dolů, dokud nezapadne na místo. Spodní část sestavy čepele by se měla téměř dotýkat dna pracovní nádoby.

**Poznámka:** Sestavu čepele vždy držte za plastovou část, břit je velmi ostrý.

**Poznámka:** Sestavu čepele nevkládejte na dřík motoru, dokud není pracovní nádoba zajištěna.

**Poznámka:** Nejprve vložte sestavu čepele do pracovní nádoby, a až pak přidejte ingredience.

5. Do pracovní nádoby přidejte potraviny, které chcete zpracovat.

6. Na pracovní nádobu umístěte víko. Západka víka musí být umístěna nalevo od rukojeti pracovní nádoby. Otočte víkem proti směru hodinových ručiček (směrem k rukojeti), aby zapadlo na své místo.

**Poznámka:** Pracovní nádoba a víko musí být pevně zajištěny v blokovacím zařízení. Po bezpečném nasazení uslyšíte hlasité cvaknutí. Pokud nejsou pracovní nádoba a víko bezpečně nasazené, motor může pracovat přerušovaně.

7. Pro sejmutí víka uchopte levou rukou základnu spotřebiče, pevně uchopte rukojeť u horní strany víka a otočte jím ve směru hodinových ručiček.

**Poznámka:** Před sejmutím víka se ujistěte, že se motor zcela zastavil a čepele se již nepohybují.

**POZOR:** Před nasazením nebo sejmutím pracovní nádoby ze základny je nutné vždy sejmut víko.

8. Pro vyjmutí čepele uchopte tento díl za plastovou část a jemně zatáhněte nahoru, aby se uvolnil zámek z vřetena motoru, který drží plastový dřík.

9. Před sejmutím pracovní nádoby ze základny nejprve sejměte víko. Levou rukou uchopte základnu, pravou rukou uchopte rukojeť pracovní nádoby a otočte s ní ve směru hodinových ručiček, aby se odemkl zámek, pak pracovní nádobu zvedněte ze základny.

## B. DUÁLNÍ ČEPELE (viz obr. 1)

Potraviny můžete zpracovávat pomocí duální čepele. K dispozici je čepel s ostrými, tvarovanými hranami (**A**) - ideální pro sekání/mixování, nebo pomocí čepele s plochou, tupější hranou (**B**) - ideální pro mletí a sekání.

## C. POUŽÍVÁNÍ SPÍNAČŮ

Pro spuštění jednoduše stiskněte jeden ze dvou spínačů a podržte jej požadovanou dobu.

Pro **sekání, výrobu pyré** nebo **mixování** potravin použijte **čepel s ostrými hranami** a spínač rychlosti '**Chop**' (Sekání).

Pro **mletí/sekání tvrdých potravin** použijte **čepel s tupými hranami** a spínač rychlosti '**Grind**' (Mletí).

Pokud používáte **čepel s ostrými hranami**, nejlepší je '**pulzní**' spouštění. Často stačí dva nebo tři pulzy. Potraviny často kontrolujte, abyste zabránili jejich nadměrnému zpracování, místo jemně nasekaného masa by mohla vzniknout vodnatá pasta.

**Poznámka:** Vzhledem k výkonnému motoru doporučujeme během provozu spotřebič jednou rukou podržet.

Pro mletí je nejlepší nepřerušovaný provoz. Při potřebě zpracování potravin na dobu delší než 10 sekund použijte pulzování, přibližně každých 10 sekund, aby potraviny poklesly na dno pracovní nádoby. Budete mít konzistentnější výsledky.

**DŮLEŽITÉ:** Spotřebič nikdy neprovozujte nepřetržitě déle než 20 sekund.

## D. ZPRACOVÁNÍ POTRAVIN

1. Nasadte pracovní nádobu a čepel (viz část A).
2. Vložte potraviny do pracovní nádoby. Ujistěte se, že jsou potraviny nakrájeny na malé kousky o stejné velikosti, a že není pracovní nádoba přeplněná.
3. Zajistěte víko na svém místě.
4. V závislosti na potravině, kterou požadujete zpracovat, stiskněte na požadovanou dobu příslušný spínač, např. 'Chop' nebo 'Grind', (viz část C a část Techniky zpracování potravin).
5. Po zpracování vyčkejte, až se čepel přestane pohybovat. Odpojte spotřebič od napájení, sejměte víko a pracovní nádobu.

**Poznámka:** Víko sejměte vždy před nasazením nebo sejmutím pracovní nádoby ze základny.

6. Chcete-li z pracovní nádoby vyjmout tekutiny a omáčky, jednoduše je vylijte. Systém BladeLock bude držet čepel bezpečně na svém místě.
7. Chcete-li z pracovní nádoby odstranit hustější ingredience, opatrně vyjměte sestavu čepele (držte ji za horní část plastového dřívku). Jemným tahem nahoru uvolníte zámek čepele a sejměte čepel z pracovní nádoby. Potraviny vyjměte z nádoby pomocí stěrky.

Potraviny se občas při zpracování přichytí ke stěnám nádoby. Pokud k tomu dojde, vypněte spotřebič a jakmile se čepel zastaví, sejměte víko a pomocí stěrky potraviny seškrábněte zpět ke středu nádoby. Do nádoby nesahejte rukou.

Můžete také obracet chod motoru střídáním funkcí 'Chop' a 'Grind'. To pomůže spojit ingredience a vyčistit stěny pracovní nádoby.

**Poznámka:** Nepoužívejte spotřebič bez vložených potravin v pracovní nádobě.

### Techniky zpracování potravin

Následující část obsahuje užitečné rady a tipy, jak tento spotřebič používat pro dosažení správných výsledků zpracování. Doporučujeme, abyste si používání těchto technik nacvičili před zpracováním potravin, které budete připravovat k vašemu jídlu.

**Poznámka:** Nezpracovávejte zmrazené potraviny.

Ingredience	Funkce		Komentáře
	Chop	Grind	
Ančovičky	✓		Nejprve sceďte. Rozpulte.
Slanina	✓		Mělo by být křupavá.
Máslo	✓		Nakrájejte na 1,5 cm kousky. Nejlépe o pokojové teplotě.
Celer	✓		Nakrájejte na 1,5 cm dlouhé kousky.
Sýr – měkký, chlazený	✓		

Ingredience	Funkce		Komentáře
	Chop	Grind	
Sýr – poloměkký	✓		
Sýr – pevný, chlazený	✓		
Sýr - tvrdý		✓	Nakrájejte na 1,5 cm kousky. Najednou zpracujte 50 g.
Čokoláda		✓	Maximálně 25 g najednou, nakrájejte na 1,5 cm kousky.
Tyčinky skořice		✓	Nakrájejte na 1,5 cm kousky.
Kávová zrna		✓	Maximálně 50 g najednou
Suché čerstvé bylinky	✓		
Česnek	✓		
Maso, drůbež, ryby	✓		Mělo by být velmi studené, ale ne zmrzlé.
Houby	✓		Pevné, čerstvé houby. Nakrájejte na stejné kousky, ne větší než 1,5 cm.
Muškatový oříšek		✓	Pulzujte přibližně 5krát, abyste jej rozlomili, a poté zpracujte nepřetržitě.
Ořechy	✓	✓	V závislosti na požadované konzistenci lze použít kteroukoli funkci (podrobnosti viz další strana).
Olivy	✓		Použijte vypeckované olivy.
Cibule, šalotka	✓		
Papriky	✓		Nakrájejte na 1,5 cm kousky.
Pepř celý		✓	
Semínka (např. kmín)		✓	
Zelenina, vařená	✓		Měla by být uvařená do měkka.



## Pro nejlepší výsledky:

- Abyste dosáhli rovnoměrných výsledků, velké kusy vždy nakrájejte na menší kousky o stejné velikosti (přibližně 1,5 cm).
- Čepel s ostrou hranou použijte pro sekání, pyré a mixování. Je ideální pro sekání měkkých potravin, jako jsou bylinky, celer, cibule, česnek a většina sýrů. Hodí se také na pyré z vařených zeleniny, pro přípravu majonézy a míchání salátových dresinků.
- Čepel s tupou hranou použijte pro mletí kávových zrn a koření, a pro sekání tvrdých potravin, jako jsou zrnka pepře, semínka, čokoláda a ořechy.

**POZOR:** Pracovní nádobu nepřetěžujte. Přetížení způsobuje nekonzistentní výsledky a namáhá motor. Po zpracování by potraviny neměly dosahovat výše, než do 2/3 výšky středového plastového dřívku sestavy čepele.

**Poznámka:** Vezměte prosím na vědomí, že ačkoli kapacita prázdné nádoby je 900 ml, pro optimální využití produktu platí následující maximální kapacity naplnění:

- **700ml - kapacita směsi**
- **450ml - kapacita řídké tekutiny**

## Sekání čerstvých bylinek

Před sekáním musí být bylinky, pracovní nádoba a čepel důkladně vyčištěny a suché. Z bylinek odstraňte stonky. Vložte bylinky do pracovní nádoby a použijte spínač 'Chop' a 'pulzování', dokud nebudou bylinky nasekané na požadovanou konzistenci.

## Sekání masa, drůbeže, ryb a měkkýšů

Potraviny by měly být velmi studené, ale ne zmrazené. Potraviny krájejte na 1.5 cm kousky. Použijte spínač 'Chop' a 'pulzování', dokud nebude vše rovnoměrně nasekané. V případě potřeby použijte souvislé zpracování po dobu několika sekund pro jemnější nasekání. Pokud se potraviny zachytí kolem okrajů nádoby, k jejich uvolnění ze stěn použijte stěrku.

## Sekání ořechů

V závislosti na požadované konzistenci můžete použít buď funkci 'Chop' nebo 'Grind'. Pro nahrubo nasekané ořechy je zpracovávejte nepřetržitě pomocí spínače 'Chop', dokud nebudou nasekané na požadovanou konzistenci. Proces sekání často kontrolujte, aby se ořechy neshlukovaly na jednom místě. Případně použijte stěrku k opětovnému rovnoměrnému rozložení ořechů v pracovní nádobě. Pokud požadujete jemnější konzistenci (práškovou), použijte nepřetržitě funkci 'Grind', dokud nedosáhnete požadované konzistence.

## Výroba pyré

Potraviny nakrájejte na 1,5 cm kousky a vložte do pracovní nádoby. Pomocí spínače 'Chop' a 'pulzování' nasekejte nahrubo, a poté průběžně zpracovávejte, dokud nedosáhnete požadované textury.

**Poznámka:** Výjimku z tohoto postupu tvoří vařené brambory. Při zpracování kovovou čepelí vytvářejí lepivou strukturu.

## Mletí kávových zrn a tvrdých potravin

Do pracovní nádoby přidejte kávová zrna nebo tvrdé potraviny. Použijte spínač 'Grind' a zpracujte je nepřetržitým chodem, dokud nedosáhnete požadované konzistence. Zpracování kávových zrn může trvat o něco déle, proto používejte 'pulzování' přibližně každých 10 sekund, aby zrna klesla na dno pracovní nádoby.

## Přidávání tekutin

Tekutiny, jako jsou voda, olej a různé příchutě, můžete přidávat za chodu spotřebiče. Tekutiny nalijte do pracovní nádoby jedním ze dvou otvorů ve víku.

**Poznámka:** Tekutinu přidávejte vždy pouze jedním otvorem. Druhý otvor musí zůstat volný, aby mohl cirkulovat vzduch.

## 5. ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

### **Motor se nespustí nebo se neotáčí čepel:**

Zkontrolujte, zda je zástrčka řádně zapojena do zásuvky.

Zkontrolujte, zda jsou pracovní nádoba a víko zajištěny na svém místě (viz, část A).

Ujistěte se, že používáte vždy pouze jeden z ovládacích spínačů.

### **Potraviny jsou nasekány nerovnoměrně:**

Buď sekáte příliš mnoho potravin najednou, nebo jsou kousky příliš velké. Zkuste potraviny nakrájet na menší kousky stejné velikosti, a zpracovat menší množství na dávku.

### **Potraviny jsou nasekány příliš jemně nebo jsou vodnaté:**

Potraviny byly zpracovány nadměrně. Použijte krátké pulzy nebo je zpracujte kratší dobu.

### **Potraviny se hromadí na víku nebo na stěnách pracovní nádoby:**

Zřejmě zpracováváte příliš mnoho potravin. Vypněte spotřebič. Když se čepel přestane pohybovat, sejměte víko a očistěte pracovní nádoby a víko stěrkou. Chod motoru také můžete obrátit střídáním mezi funkcemi 'Chop' a 'Grind'. To pomůže spojit ingredience a vyčistit stěny pracovní nádoby.

### **Potraviny se přilepí na čepel:**

Zřejmě zpracováváte příliš mnoho potravin. Vypněte spotřebič. Když se čepel přestane pohybovat, opatrně ji vyjměte. Pomocí stěrky odstraňte potraviny z čepele a z pracovní nádoby, a pak začněte znovu.

## 6. ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- Pokud spotřebič nepoužíváte, ponechte jej odpojený ze zásuvky.
- Všechny části kromě základny s motorem můžete mýt v myčce nádobí. Doporučujeme je mýt v myčce na horním roštu. Kvůli vlivu intenzivní teploty vody v myčce nádobí by mytí pracovní nádoby, víka a příslušenství na spodním roštu mohlo časem způsobit poškození těchto dílů. Pracovní nádoby vložte do myčky dnem vzhůru.
- Vezměte, prosím, na vědomí, že pokud budete mýt čepel ručně, je nutné být velmi opatrný, čepel je velmi ostrá. Proto čepel nikdy nenechávejte ležet v nádobě s roztokem vody a čisticího roztoku, protože by vám v pěně mohla zmizet z dohledu.
- Při vkládání a vyjímání čepele do/z myčky nádobí dbejte zvýšené opatrnosti. Čepel vždy držte za její plastovou část.
- Pro zjednodušení čištění opláchněte pracovní nádoby, víko a čepel ihned po použití, aby na nich potraviny zbytečně nezaschly.

- Sekání určitých druhů potravin (např. koření) může způsobit poškrábání, zmatnění nebo změnu barvy pracovní nádoby.
- K čištění základny s motorem nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky. Pouze ji otřete vlhkým hadříkem a pak důkladně osušte.
- Čisticí prostředky nanášejte na hadřík, nikoli přímo na základnu s motorem.
- Před uskladněním se vždy ujistěte, že byly čepele po každém použití důkladně vyčištěny a zcela suché.



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

**CUISINART**  
Zl du Val de Caligny  
59141 Iwuy  
France

#### Mezinárodní záruka

CUISINART zajišťuje zákaznický servis v každé zemi.

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

#### Faktura - doklad o nákupu

Kupující

.....  
.....

• Prosim, uschovejte si tento záruční list s originálním dokladem o nákupu.

#### ZÁRUKA CUISINART

Cuisinart poskytuje 3letou záruku, pokud to není v rozporu se zákonnou záruční dobou jednotlivých zemí. Během této doby nabízíme standardní výměnu spotřebiče (stejněho nebo ekvivalentního). Aby bylo možné záruku využít, k tomuto záručnímu listu je třeba připojit originální doklad o koupi (prodejní doklad, faktura, účtenka) spolu s vašimi úplnými kontaktními údaji. Záruka se nevztahuje na škody způsobené nesprávným použitím, pádem, rozebráním nebo opravou neoprávněnými osobami. Tato záruka žádným způsobem neovlivňuje vaše práva vyplývající ze zákona.

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

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