

Tefal®



Hachoir 5 secondes - 500 ml
5 second Chopper - 500 ml

www.tefal.com

Ref: 20 10 667 872 - PA 01/20

FR

EN

RU

TR

NL

DE

ES

PT

IT

DA

FI

NO

SV

PL

CS

SK

HU

RO

BG

HR

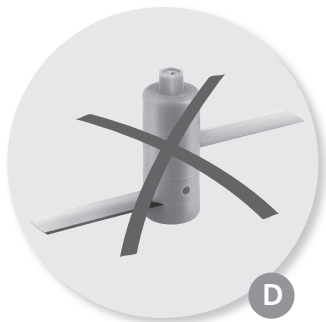
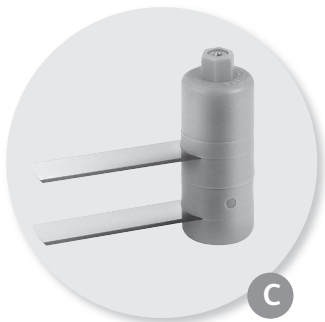
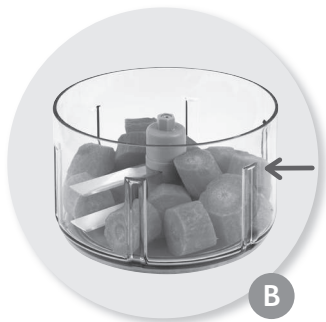
SL

UK

EL

AR

FA



Nous vous remercions pour l'achat de ce Hachoir Tefal® 5 secondes.

Ce hachoir manuel comprend : fig A

- 1 bol anti-dérapant d'une capacité de 500ml
- 1 couvercle intégrant le mécanisme de traction et un système de verrouillage
- 1 rotor breveté composé de deux lames inox indépendantes.

Précautions d'emploi

Afin de garantir un résultat optimal, remplissez le bol à moitié avec des morceaux pré-découpés et sans peau.

Ne pas utiliser avec de la viande avec des os, vous endommageriez définitivement les lames.

Consignes de sécurité

Ces lames doivent être uniquement utilisées avec le HACHOIR Tefal® 5 secondes 500ml.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou par des personnes souffrant d'un handicap contraire à une utilisation sécurisée.

Utilisez cet appareil sur un plan de travail stable et sec.

Évitez de remplir le bol à plus de la moitié de sa contenance totale. - fig. B

Lors de la fermeture du bol, enclenchez le système de verrouillage

Ce produit ne convient pas à la conservation des aliments

Les lames inox de haute qualité sont extrêmement tranchantes. Prenez toutes les précautions nécessaires pour protéger vos doigts lors de leur manipulation. Des gants sont recommandés.

Toujours utiliser le rotor dans le bol prévu à cet effet avec le couvercle fermé.

Cet appareil permet de hacher des ingrédients solides.

Ne pas faire fonctionner cet appareil si :

- le bol est vide
- les lames du rotor sont endommagées
- l'appareil est visiblement endommagé ou présente un quelconque dysfonctionnement
- en cas de blocage du mécanisme.

En fin d'utilisation, rangez toujours les rotors dans leur étui de protection.

Ce produit a été conçu pour un usage domestique et non professionnel.

Toute utilisation professionnelle entraîne une perte de garantie et nous déclinons alors toute responsabilité.

Utilisation

1. Sortez toutes les pièces de la boîte et nettoyez soigneusement toutes les pièces à la main avant la première utilisation. Tenez compte SVP des conseils formulés à la rubrique «Nettoyage».

2. Placez le bol sur un plan de travail stable et sec.

3. Retirez le rotor de son étui de protection.

4. Placez ensuite le rotor dans le bol en alignant les lames pour optimiser l'espace pour les aliments à hacher. - fig. C, D

5. Coupez les aliments volumineux tel que les oignons ou les carottes dans une taille inférieure à la longueur des lames afin de ne pas bloquer les lames du rotor.
6. Placez les ensuite dans le bol en vous assurant que le rotor reste droit.
7. Installez le couvercle sur le bol en veillant à ce que la tête hexagonale du rotor s'encastre dans la gorge correspondante du couvercle.
8. Posez une main sur le couvercle pour le maintenir sur le plan de travail et saisissez fermement la poignée de l'autre main.
9. Le premier mouvement de traction doit être effectué avec force et rapidité. Exercez ce mouvement toujours de manière horizontale.
10. Accompagnez le retour de la poignée lorsque le cordon de traction est entièrement déroulé et ne le lâchez pas.
11. Si les lames du rotor se bloquent, ne forcez pas. Retirez le rotor pour enlever avec précaution les aliments et coupez-les en morceaux plus petits avant de replacer le rotor en veillant toujours à l'alignement des lames pour optimiser le volume disponible.
12. Le bol transparent vous permet d'observer la finesse de coupe obtenue. Répétez la traction de la poignée, jusqu'à obtenir la finesse désirée. Il faut considérer environ 5 tractions pour un premier niveau de hachage mais cela dépendra également du type d'aliment.

Nettoyage

Toutes les pièces passent au lave-vaisselle à l'exception du couvercle qu'il faut laver à la main ou avec une éponge en évitant de mouiller la corde de traction donc sans immersion dans l'eau.

Pour prolonger la durée de vie du produit, nous recommandons le lavage à la main.

GARANTIE

Ce produit est garanti 10 ans à partir de la date d'achat contre tout vice de fabrication sauf législation spécifique en vigueur dans le pays d'achat.

La garantie s'applique uniquement sur les produits ayant subi des conditions normales d'utilisation et d'entretien.

Sont exclus de la garantie : les pièces d'usure (lames, aspect) et défauts d'usure liés à l'utilisation ou à toute autre cause d'origine naturelle ; les dommages dus à une utilisation ou une manipulation non-conforme (un coup, un choc, une chute, etc) ; les dommages résultant du non-respect des consignes d'utilisation et de nettoyage indiquées.

Cette garantie contractuelle sera acquise sur présentation du justificatif d'achat.

Pour rappel, la garantie légale en France est encadrée par les dispositions suivantes :

Article L217-4 du Code de la consommation

Le vendeur livre 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.

Article L217-5 du Code de la consommation

Le bien est conforme au contrat :

1° S'il est propre à l'usage habituellement attendu d'un bien semblable et, le cas échéant :

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente 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° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou est propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

Article L217-12 du Code de la consommation

L'action résultant du défaut de conformité se prescrit par deux ans à compter de la délivrance du bien.

Article L217-16 du Code de la consommation

Lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant le cours de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui restait à courir.

Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention.

Article 1641 du Code de la consommation

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.

Article 1648, al.1er du Code civil

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.

EN

Congratulations on your purchase of the Tefal® 5 second chopper.

This manual chopper includes: fig A

- 1 anti-slip container with a 500ml capacity
- 1 lid with pull mechanism and a locking system
- 1 patented cutting rotor composed of two independent stainless steel blades.

Safety instructions

In order to get an optimal result, fill in half the container with pre-cut pieces without skin.

Do not use the appliance with meat with bones, you would definitely damage

the blades.

Safety information

This appliance must be used only on the Tefal® 5 SECONDS Chopper 500ml.

This appliance should never be used by children or by people with a disability which would prevent them from using it safely.

This appliance is not a toy. Keep it out of the reach of children.

Use the appliance on a stable and dry working surface.

Avoid filling in more than half the container. - fig. B

Set the locking system when closing the bowl.

The high quality blades of the cutting rotor are extremely sharp. Be very careful to protect your fingers when you use them. Gloves are recommended.

Always use the cutting rotors in the adapted container with the lid closed.

This appliance is conceived for solid ingredients.

Do not operate the appliance if:

- the container is empty
- the blades of the cutting rotor are damaged
- there is visible damage on the appliance or it is not functioning properly
- if the mechanism is blocked.

Always store the cutting rotors in their protective case, when you do not use the appliance.

This product is designed for household use and not professional use.

If it is used for professional purposes, the warranty will be void and no liability will be assumed.

Using

1. Remove all the parts from the box and clean them thoroughly by hand before using for the first time. Please refer to the instructions under «Cleaning» section.
2. Place the container on a stable and dry working surface.
3. Remove the cutting rotor from its protective case.
4. Place the cutting rotor in the container with the blades above one another to optimize the space for the ingredients you want to chop. - fig. C, D
5. Cut the big ingredients such as carrots or onions in a piece shorter than the length of the blades so that they will not block the blades of the cutting rotor.
6. Then place them in the container while making sure that the cutting rotor will remain straight.
7. Place the lid on the container making sure that the hexagon on the cutting rotor fits into the recess in the lid.
8. Place one hand on top of the lid to hold the appliance down on the working surface. Then use the other hand to grip the pull mechanism on the lid.
9. The first pulling motion needs to be done with strength and speed. Execute this motion always in an horizontal way.
10. Maintain your grip while the pulling mechanism retracts and do not let it go.
11. If the blades of the cutting rotor become blocked, do not force. Remove the cutting rotor to carefully remove the ingredients and cut them in smaller pieces before putting back the cutting rotor in the container taking care of the alignment

of the blades to optimize the volume available.

12. The transparent container let you see the fineness of the cutting. Repeat the pulling until you get the expected result. You need about 5 pulls for a first level of chopping but it will also depend of the type of ingredient.

Cleaning

All parts are dishwasher-safe except the lid that you have to handwash or clean with a sponge while avoiding to put water on the pull mechanism, that is to say without immersing it in the sink.

To prolong the life of your product, we recommend hand washing.

GUARANTEE

This product is guaranteed for 10 years against manufacturing defects, unless specific legislation or agreements are in force in the country of purchase.

The guarantee applies only to products under normal use and maintenance conditions.

It does not cover: wear parts (blades, aspect) and wear defects related to use or natural process ; any damages caused by improper use or handling (a fall, a blow, a shock, etc) ; damages resulting from failure to observe the safety instructions. This contractual warranty will be acquired upon presentation of the purchase receipt.

HELPLINE: For full guarantee terms and conditions, use and care and further help and advice please visit:

www.Tefal.co.uk Alternatively call: UK: 0345 602 1454, ROI: 01 677 4003

AUSTRALIA / NEW ZEALAND - 1300 307 824 - Australia / 0800 700 711 - New Zealand. Alternatively www.Tefal.com.au or www.Tefal.co.nz

In Australia, our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failures does not amount to a major failure. This Guarantee does not cover freight or any other costs incurred by you in making a claim. To claim, please contact the customer service phone number.

For all other countries, please consult our website www.tefal.com for further information.

RU

Поздравляем с приобретением измельчителя Tefal® 5 seconds!

В комплект ручного измельчителя входят: (рис. А)

- 1 контейнер с нескользящей поверхностью емкостью 500 мл;
- 1 крышка с механизмом вытягивания и системой блокировки;
- 1 запатентованный режущий ротор, состоящий из двух независимых ножей из нержавеющей стали.

Информация о мерах безопасности

Для достижения лучших результатов заполняйте контейнер наполовину

предварительно нарезанными продуктами, очиженными от кожуры. Не используйте устройство для измельчения мяса с костями, иначе можно повредить ножи.

Информация о мерах безопасности

Это устройство можно использовать только с измельчителем Tefal® 5 SECONDS на 500 мл.

Не допускается использование этого прибора детьми или взрослыми с ограниченными возможностями, которые не позволяют использовать прибор безопасно.

Прибор не предназначен для использования в качестве игрушки. Храните прибор в недоступном для детей месте.

Используйте прибор на устойчивой и сухой поверхности.

Не заполняйте контейнер более чем наполовину. (рис. В)

Закрывая чашу, используйте систему блокировки.

Высококачественные ножи режущего ротора очень острые. При использовании ножей следите за тем, чтобы не поранить пальцы.

Рекомендуется надевать перчатки.

Всегда закрывайте крышку контейнера измельчителя при работе режущих роторов.

Данное устройство предназначено для твердых ингредиентов.

Не используйте прибор в следующих случаях:

- при пустом контейнере;
- при повреждении ножей режущего ротора;
- при наличии видимых повреждений прибора или неправильной работе прибора;
- при блокировке механизма.

Когда прибор не используется, храните режущие роторы в защитных футлярах.

Данный прибор предназначен для бытового, а не профессионального применения.

Если прибор используется в профессиональных целях, гарантия на него будет считаться недействительной, и компания-изготовитель не несет никакой ответственности за него.

Использование

1. Извлеките все детали из упаковки и тщательно промойте их вручную перед первым использованием. См. инструкции в разделе «Чистка».
2. Установите контейнер на прочную сухую поверхность.
3. Извлеките режущий ротор из защитного футляра.
4. Поместите режущий ротор в контейнер. Ножи должны размещаться друг над другом, чтобы оптимизировать пространство для измельчаемых ингредиентов. (рис. С, D)
5. Нарезайте крупные ингредиенты, например, морковь или огурцы на кусочки, длина которых не превышает длину ножей, иначе более крупные куски могут заблокировать режущий ротор.

6. Поместите кусочки в контейнер и убедитесь, что режущий ротор расположен ровно.
7. Закройте крышку контейнера, убедившись, что шестигранник на режущем роторе вошел в углубление на крышке.
8. Поместите одну руку на крышку, удерживая прибор на рабочей поверхности. Затем другой рукой возьмитесь за вытягивающий механизм.
9. Первое тянущее движение необходимо выполнить быстро и с усилием. Всегда выполняйте это движение в горизонтальной плоскости.
10. Удерживайте вытяжной механизм, не давая ему стягиваться.
11. В случае блокировки ножей режущего ротора не применяйте чрезмерных усилий. Извлеките из контейнера режущий ротор и ингредиенты. Затем порежьте ингредиенты на более мелкие кусочки. Поместите их в контейнер. Вставьте в контейнер режущий ротор. Следите за тем, чтобы ножи были выровнены, чтобы оптимизировать рабочий объем контейнера.
12. Прозрачный контейнер позволяет контролировать процесс измельчения. Повторяйте вытягивающие движения до тех пор, пока не получите нужный результат. В зависимости от типа ингредиентов для первого уровня измельчения необходимо выполнить примерно 5 вытягивающих движений.

Чистка

Все детали прибора, за исключением крышки, допускается мыть в посудомоечной машине. Крышку необходимо мыть вручную или чистить ее с помощью губки. При этом необходимо следить за тем, чтобы вода не попала в вытягивающий механизм. То есть нельзя опускать крышку в воду в мойке.

Для продления срока службы продукта мы рекомендуем мыть его вручную.

ГАРАНТИЯ

На данный товар действует гарантия от производственных дефектов сроком 10 лет с даты розничной продажи. Законодательство действующее в стране приобретения товара не распространяется на данную гарантию.

Гарантия распространяется только на изделия, которые используются в нормальных условиях с достаточным обслуживанием.

Из гарантии исключаются: изнашиваемые части (ножи, внешняя отделка) и дефекты, связанные с износом при нормальной эксплуатации; любые повреждения, вызванные нарушением правил эксплуатации или обращения (падения, удары и пр.); повреждения, связанные несоблюдением техники безопасности.

Гарантийное обслуживание предоставляется по предъявлению чека на покупку.

TR

Tefal® 5 seconds doğrayıcı'yı satın aldığınız için tebrikler.

Bu manuel doğrayıcı aşağıdaki parçaları içerir: şek. A

Bu manuel doğrayıcı aşağıdaki parçaları içerir: şek. A

- 1 adet 500 ml kapasiteli kayma önleyici hazne

- 1 adet çekme mekanizmalı kapak ve bir kilitleme sistemi
- İki adet bağımsız paslanmaz çelik bıçaktan oluşan 1 adet patentli kesme rotoru.

Güvenlik talimatları

En iyi sonuçları almak için, doğranacak yiyecekleri önceden kesip kabuklarını soyarak kabın yarısına kadar doldurun.

Cihazı kemikli et doğramak için kullanmayın, aksi halde bıçaklar zarar görür.

Güvenlik bilgileri

Bu cihaz yalnızca Tefal® 5 SECONDS Doğrayıcı 500ml ile birlikte kullanılmalıdır. Bu cihaz, çocuklar veya bu cihazı güvenli bir şekilde kullanmalarını engelleyecek bir sakatlığı olan kişiler tarafından kesinlikle kullanılmamalıdır.

Bu cihaz oyuncak değildir. Çocukların ulaşamayacağı yerlerde saklayın.

Cihazı sabit ve kuru bir çalışma yüzeyinde kullanın.

Haznenin yarısından fazlasını doldurmayın. - şek. B

Kaseyi kapatırken kilitleme sistemini ayarlayın.

Kesme rotorunun yüksek kaliteli bıçakları son derece keskindir. Bıçakları kullanırken parmaklarınıza dikkat edin. Eldiven kullanılması tavsiye edilir.

Kesme rotorunu her zaman hazneye takılı halde ve kapağı kapalı şekilde kullanın. Bu cihaz katı malzemeler için tasarlanmıştır.

Cihazı aşağıdaki durumlarda çalıştırmayın:

- hazne boşsa

- kesme rotorunun bıçakları hasarlıysa

- cihazda gözle görülür bir arıza varsa veya cihaz düzgün bir şekilde çalışmıyorsa

- mekanizmaya herhangi bir malzeme takılmışsa.»

Cihazı kullanmadığınızda kesme rotorlarını mutlaka rotorların koruyucu kılıfında saklayın.

Bu ürün evde kullanım için tasarlanmıştır, profesyonel kullanım için uygun değildir.

Profesyonel amaçlarla kullanılırsa garanti geçersiz sayılır ve hiçbir sorumluluk kabul edilmez.

Kullanım

1. Tüm parçaları kutudan çıkarın ve ilk defa kullanmadan önce elinizle iyice temizleyin. Lütfen «Temizlik» bölümündeki talimatlara bakın.

2. Hazneyi sabit ve kuru bir çalışma yüzeyine yerleştirin.

3. Kesme rotorunu koruyucu kılıfından çıkarın.

4. Doğramak istediğiniz malzemeler için en uygun alanı oluşturmak üzere kesme rotorunu, bıçaklar birbirinin üstüne gelecek şekilde hazneye yerleştirin. - şek. C, D

5. Kesme rotorunun bıçaklarını engellemeleri için havuç veya soğan gibi büyük malzemeleri bıçakların boyundan daha kısa parçalar halinde kesin.

6. Ardından malzemeleri hazneye yerleştirin ve kesme rotorunun düz durduğundan emin olun.

7. Haznenin kapağını kapatın ve kesme rotorunun üzerindeki altıgenin kapaktaki girintiye oturduğundan emin olun.

8. Cihazı çalışma yüzeyinde sabit tutmak için bir elinizi kapağın üst kısmına koyun. Ardından kapağın üzerindeki çekme mekanizmasını kavramak için diğer elinizi

kullanın.

9. İlk çekme hareketinin düz ve hızlı bir şekilde yapılması gerekir. Bu hareketi her zaman yatay bir şekilde gerçekleştirin.

10. Çekme mekanizması geri toplanırken mekanizmayı kavramaya devam edin ve bırakmayın.

11. Malzemeler kesme rotorunun bıçaklarına takılırsa zorlamayın. Kesme rotorunu dışarı çıkarın. Malzemeleri dikkatli bir şekilde çıkarın ve daha küçük parçalar halinde kesin. Sonra kullanılabilir hacmi en uygun hale getirmek için bıçakları hizalamaya dikkat ederek kesme rotorunu tekrar hazneye yerleştirin.

12. Şeffaf hazne sayesinde malzemelerin ne kadar kesildiğini görebilirsiniz. İsteddiğiniz sonucu alana kadar çekme işlemi tekrarlayın. Birinci seviyede doğrama için yaklaşık 5 çekme hareketi yapmanız gerekir ancak bu, malzemenin türüne de bağlıdır.

Temizlik

Kapak hariç tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir. Kapağı, çekme mekanizmasını ıslatmadan yani, lavaboya sokmadan elinizde yıkamanız veya bir sünger ile temizlemeniz gerekir.

Tavalarınızın uzun ömürlü olması için , elde yıkamayı tavsiye ediyoruz.

GARANTİ

Bu ürün, 10 yıl süresince üretim hatalarına karşı garantilidir. Yerel kanuni haklarınız bu belgede yer alan hiçbir ifadeden etkilenmez.

Garanti sadece normal kullanım ve bakım koşulları altındaki ürünler için geçerlidir. Aşınma parçalarını (bıçaklar, görünüm) ve kullanıma veya doğal sürece bağlı aşınma kusurlarını; uygunsuz kullanım veya taşıma nedeniyle meydana gelen hasarları (düşme, darbe, sarsıntı vb); güvenlik talimatlarına uyulmamasından kaynaklanan hasarları kapsamaz.

Bu sözleşme garantisini, satın alma makbuzunun ibraz edilmesi ile geçerlilik kazanır.

NL

Bedankt voor de aankoop van deze Tefal® 5 seconds hakmolen.

Deze handmatige hakmolen omvat: fig A

Deze handmatige hakmolen omvat: fig A

- 1 antislipkom met een inhoud van 500 ml

- 1 deksel met daarin het trekmechanisme en vergrendelsysteem

- 1 gepatenteerde draaischroef met twee onafhankelijke roestvrijstalen messen.

Gebruiksvoorzorgen

Vul de kom voor de helft met vooraf gesneden en geschilde stukken om een optimaal resultaat te garanderen.

Gebruik niet met vlees met beenderen, want zo zult u de messen blijvend beschadigen.

Veiligheidsinstructies

Dit apparaat mag enkel worden gebruikt met de Tefal® 5 seconds hakmolen 500ml

Dit toestel mag niet worden gebruikt door kinderen of personen met een handicap die geen veilig gebruik mogelijk maakt.

Dit toestel is geen speelgoed. Berg het op buiten het bereik van kinderen.

Gebruik dit toestel op een stabiel en droog werkvlak.

Vul de kom niet voor meer dan de helft van zijn totale inhoud. - fig. B

Gebruik het vergrendelsysteem om de kom te sluiten.

De roestvrijstalen messen van hoge kwaliteit zijn vlijmscherp. Neem alle nodige voorzorgen om uw vingers tijdens het gebruik ervan te beschermen. Handschoenen zijn aanbevolen.

Gebruik altijd de speciaal hiervoor ontworpen draaischroeven in de kom, met het deksel gesloten.

Met dit toestel kunt u vaste ingrediënten hakken.

Gebruik het toestel niet als:

- de kom leeg is
- de messen van de draaischroef beschadigd zijn
- het toestel zichtbaar beschadigd is of een defect vertoont
- het mechanisme geblokkeerd is.

Berg de draaischroeven na gebruik altijd op in hun beschermhoes.

Dit product werd ontworpen voor een huishoudelijk en niet-professioneel gebruik.

Elk professioneel gebruik maakt de garantie ongeldig en wij wijzen elke verantwoordelijkheid van de hand.

Gebruik

1. Neem alle onderdelen uit de doos en maak ze zorgvuldig en met de hand schoon voor u ze gebruikt. Hou aub rekening met het advies in de rubriek 'Reiniging'.

2. Plaats de kom op een stabiel en droog werkvlak.

3. Neem de draaischroef uit zijn beschermhoes.

4. Plaats de draaischroef vervolgens in de kom, met de messen op één lijn, om de ruimte voor het hakken van de voeding te optimaliseren. - fig. C, D

5. Snij grote ingrediënten zoals uien of wortels in stukken kleiner dan de lengte van de messen om te voorkomen dat ze de messen van de draaischroef blokkeren.

6. Leg ze vervolgens in de kom en controleer of de draaischroef recht blijft.

7. Plaats het deksel op de kom en let erop dat de zeshoekige kop van de draaischroef in de opening in het deksel past.

8. Leg één hand op het deksel om het op het werkvlak te houden en neem de handgreep stevig vast met de andere hand.

9. De eerste trekbeweging moet krachtig en snel worden uitgevoerd. Voer deze beweging altijd horizontaal uit.

10. Hou vast terwijl het trekmechanisme volledig afrolt en laat niet los.

11. Forceer niets als de messen van de draaischroef blokkeren. Verwijder de draaischroef om de voeding voorzichtig weg te nemen en snij ze in kleinere stukken alvorens de draaischroef terug te plaatsen. Let er altijd op de messen op één lijn te zetten om het beschikbare volume te maximaliseren.

12. Dankzij de transparante kom kunt u zien hoe fijn er wordt gesneden. Blijf aan

de handgreep trekken tot de voeding fijn genoeg is. Hou rekening met ongeveer 5 trekbewegingen voor een eerste hakniveau, maar dit hangt ook af van het type van voeding.

Reiniging

Alle onderdelen mogen in de vaatwasser, met uitzondering van het deksel, dat moet worden afgewassen met de hand of met een spons. Maak het treksnoer niet nat, dus dompel het niet onder in water.

Alle onderdelen mogen in de vaatwasser, met uitzondering van het deksel, dat moet worden afgewassen met de hand of met een spons. Maak het treksnoer niet nat, dus dompel het niet onder in water.

Om de levensduur van het product te verlengen, raden wij aan de pan met de hand af te wassen.

GARANTIE

Dit product heeft een garantie van 10 jaar vanaf de aankoopdatum op fabricagefouten, tenzij de wetgeving in het land van aankoop anders aangeeft.

De garantie is alleen geldig wanneer de producten normaal zijn gebruikt en onderhouden.

De garantie geldt niet voor: slijtageonderdelen (messen, optische staat) en defecten door gebruik of natuurlijk slijtageproces; schade die is ontstaan door ondeskundig gebruik of hantering (val, slag, schok e.d.); schade die ontstaat door niet-inachtname van de veiligheidsinstructies.

De contractuele garantie geldt alleen op vertoon van de aankoopbon.

DE

Wir freuen uns, dass Sie sich für den 5 Seconds Zerkleinerer von Tefal entschieden haben.

Dieser manuelle Zerkleinerer umfasst: Abb. A

Dieser manuelle Zerkleinerer umfasst: Abb. A

- 1 rutschfesten Behälter mit einem Fassungsvermögen von 500 ml
- 1 Deckel mit eingebautem Zugmechanismus und Verriegelungssystem
- 1 patentierten Rotor, bestehend aus zwei separaten Edelstahlklingen.

Bedienungshinweise

Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, füllen Sie den Behälter zur Hälfte mit bereits grob zerstückeltem Hackgut ohne Haut bzw. Schale.

Kein Fleisch mit Knochen verarbeiten, da die Klingen dadurch unwiederbringlich beschädigt werden.

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät darf nur für den Tefal® 5 SECONDS Zerkleinerer 500ml verwendet werden.

Das Gerät darf nicht von Kindern oder Personen mit einer Behinderung verwendet werden, die keinen sicheren Gebrauch des Gerätes zulässt.

Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

Verwenden Sie das Gerät auf einer stabilen und trockenen Arbeitsfläche.
Den Behälter möglichst nicht über die Hälfte seines Fassungsvermögens befüllen.
- fig. B

Setzen Sie das Verriegelungssystem ein, wenn Sie den Behälter schließen.

Die hochwertigen Edelstahlklingen sind extrem scharf. Treffen Sie alle notwendigen Vorkehrungen, um Ihre Finger beim Hantieren mit den Klingen zu schützen. Handschuhe sind empfehlenswert.

Die Rotoren immer im dafür vorgesehenen Behälter mit geschlossenem Deckel verwenden.

Das Gerät ist für feste Zutaten vorgesehen.

Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn:

- der Behälter leer ist,
- die Rotorklingen beschädigt sind,
- das Gerät sichtlich beschädigt ist bzw. eine Störung unterschiedlichster Art aufweist,
- der Mechanismus blockiert ist.

Nach dem Gebrauch verstauen Sie die Rotoren immer in seiner Schutzhülle.

Das Gerät ist für den haushaltsüblichen, nicht gewerblichen Gebrauch ausgelegt. Bei gewerblichem Gebrauch erlischt die Garantie und wir übernehmen keinerlei Haftung.

Gebrauch

1. Nehmen Sie alle Teile aus der Verpackung und reinigen Sie sie vor dem ersten Gebrauch sorgfältig mit der Hand. Beachten Sie dabei die unter dem Punkt „Reinigung“ angeführten Hinweise.

2. Stellen Sie den Behälter auf eine stabile und trockene Arbeitsfläche.

3. Nehmen Sie den Rotor aus der Schutzhülle.

4. Setzen Sie dann den Rotor in den Behälter ein, wobei die Klingen in einer Linie ausgerichtet sein sollen, um den Raum zum Zerkleinern der Zutaten zu optimieren. - fig. C, D

5. Schneiden Sie große Zutaten wie Zwiebeln oder Karotten in Stücke, die kleiner sind als die Länge der Klingen, um die Rotorklingen nicht zu blockieren.

6. Geben Sie diese in den Behälter, aber stellen Sie sicher, dass der Rotor gerade sitzt.

7. Setzen Sie den Deckel auf den Behälter, wobei sicherzustellen ist, dass sich der Sechskant-Kopf des Rotors in die entsprechende Aussparung des Deckels einfügt.

8. Legen Sie eine Hand auf den Deckel, um ihn gegen die Arbeitsfläche zu drücken, und ergreifen Sie mit der anderen Hand fest den Griff.

9. Die erste Zugbewegung muss kräftig und rasch ausgeführt werden. Der Zug muss immer in waagrechte Richtung erfolgen.

10. Lassen Sie den Griff wieder zurückgleiten, wenn das Zugseil vollständig ausgefahren ist, wobei Sie den Griff nicht loslassen.

11. Falls die Rotorklingen blockieren, keine Kraft anwenden. Nehmen Sie den Rotor heraus, entfernen Sie vorsichtig die Zutaten und schneiden Sie sie in noch kleinere Stücke, bevor Sie den Rotor wieder einsetzen. Achten Sie dabei immer auf die Ausrichtung der Klingen, um das verfügbare Volumen zu maximieren.

12. Durch den transparenten Behälter können Sie den Feinheitsgrad beobachten. Ziehen Sie so oft am Griff, bis das Hackgut fein genug ist. Für eine erste Zerkleinerung muss man ca. 5 Mal ziehen, doch dies hängt ebenso von der Art der Zutaten ab.

Reinigung

Alle Teile sind spülmaschinene geeignet, außer dem Deckel, der mit der Hand oder mit einem Schwamm gereinigt werden muss, ohne das Zugseil zu befeuchten, d.h. er darf nicht in Wasser getaucht werden.

Alle Teile sind spülmaschinene geeignet, außer dem Deckel, der mit der Hand oder mit einem Schwamm gereinigt werden muss, ohne das Zugseil zu befeuchten, d.h. er darf nicht in Wasser getaucht werden.

Um die Lebenszeit ihres Kochgeschirrs zu verlängern, empfehlen wir es mit der Hand zu spülen.

GARANTIE

Die Groupe SEB Gmbh (Theodor-Stern-Kai 60596 Frankfurt am Main, Deutschland) gewährt für dieses Produkt eine Herstellergarantie für die Dauer von 10 Jahren. Die Garantie beginnt mit dem Zeitpunkt des Kaufs des neuen Produkts bei einem Groupe Seb-Händler. Der Garantieschutz gilt weltweit. Die Garantie umfasst Mängel und Schäden, die auf Herstellungs- und Materialfehlern beruhen. Verschleißteile (Klingen, Erschelnungsbild) sind von der Garantie ausgeschlossen. Bei unsachgemäßer Verwendung des Produkts(Sturz, Schlag, Erschütterung usw.) entfällt der Garantieschutz. Garantieleistung ist nach Wahl von Groupe Seb die kostenlose Lieferung von Ersatzteilen, der kostenlose Ersatz des Produkts oder eine Gutschrift über die Höhe des Kaufpreises in Form eines Codes bei einem E-Commerce-Händler. Um die Garantie geltend zu machen, wenden Sie sich bitte mit aussagekräftigen Bildern des defekten Produktes und dem Kaufbeleg per E-Mail (contact-de@groupeseb.com) an unseren Kundendienst oder kontaktieren den Kundendienst telefonisch unter der Rufnummer +49 (0)212 / 387400

Unabhängig von dieser Garantie stehen Ihnen Ihre gesetzlichen Rechte als Verbraucher zu und werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Insbesondere Ihre gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer bei Mängeln der Kaufsache – wie etwa Nacherfüllung, Rücktritt, Minderung des Kaufpreises oder Schadens- oder Aufwendungsersatz (siehe § 437 BGB) – werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt oder berührt.

Weitere Einzelheiten finden Sie im Internet unter www.tefal.de/kundendienst/garantie-und-servicepartner.

ES

Le agradecemos que haya adquirido una picadora Tefal® 5 secondes.

Esta picadora manual incluye: fig A

- 1 vaso antideslizante con capacidad de 500 ml
- 1 tapa con el mecanismo de tracción incorporado y un sistema de bloqueo
- 1 rotor patentado compuesto por dos cuchillas de acero inoxidable independientes.

Instrucciones de uso

Con el fin de garantizar un resultado óptimo, llene el vaso hasta la mitad con trozos de alimentos previamente cortados y pelados.

No utilice el aparato para picar carne con huesos, ya que las cuchillas podrían dañarse de por vida.

Recomendaciones de seguridad

Estas cuchillas solo deben utilizarse con la PICADORA Tefal® 5 SECONDES 500ml. Este aparato no deberá ser utilizado por niños ni por personas con alguna discapacidad que les impida usar el aparato de forma segura.

Este aparato no es un juguete. Manténgalo fuera del alcance de los niños.

Utilice el aparato sobre una superficie seca y estable.

Evite llenar el vaso más allá de la mitad de su capacidad total. - fig. B

Cuando cierre el vaso, active el sistema de bloqueo.

Las cuchillas de acero inoxidable de alta calidad están muy afiladas. Tome todas las precauciones necesarias para proteger los dedos al manipularlas. Se recomienda el uso de guantes.

Utilice siempre los rotores del vaso suministrado a tal efecto con la tapa cerrada.

Este aparato está pensado para picar ingredientes sólidos.

No ponga en marcha el aparato en ninguno de los siguientes casos:

- Si el vaso está vacío.
- Si las cuchillas del rotor están dañadas.
- Si el aparato presenta daños visibles o algún fallo de funcionamiento.
- Si el mecanismo está bloqueado.

Guarde siempre los rotores en su estuche protector cuando haya terminado de utilizarlo.

Este producto está diseñado para uso doméstico y no con fines profesionales. Cualquier uso efectuado con fines profesionales conllevará la pérdida de la garantía, sin que podamos asumir ninguna responsabilidad en tal caso.

Uso

1. Saque todas las piezas de la caja y límpielas a mano con cuidado antes de utilizar el aparato por primera vez. Tenga en cuenta las recomendaciones indicadas en el apartado «Limpieza».

2. Coloque el vaso sobre una superficie seca y estable.

3. Saque el rotor de su estuche protector.

4. A continuación, coloque el rotor en el vaso, alineando las cuchillas con el fin de optimizar el espacio para los alimentos que vaya a picar. - fig. C, D

5. Corte los alimentos grandes, como cebollas o zanahorias, en trozos de tamaño inferior a la longitud de las cuchillas del rotor, para evitar que estas se bloqueen.

6. A continuación, colóquelos en el vaso, asegurándose de que el rotor se mantenga recto.

7. Coloque la tapa en el vaso, procurando que el cabezal hexagonal del rotor quede encajado en la ranura correspondiente de la tapa.

8. Coloque una mano encima de la tapa para que el aparato no se mueva sobre la superficie utilizada y, con la otra mano, agarre el mango con firmeza.

9. El primer movimiento de tracción deberá realizarse con fuerza y rapidez. Ejecute dicho movimiento siempre de manera horizontal.
10. Acompañe el movimiento de retroceso del mango una vez que el cable de tracción esté completamente desenrollado y no lo suelte.
11. Si las cuchillas del rotor se bloquean, no las fuerce. Retire el rotor para quitar con cuidado los alimentos y córtelos en trozos más pequeños; después, vuelva a colocar el rotor, procurando siempre que las cuchillas queden alineadas para optimizar el espacio disponible.
12. El vaso transparente le permitirá observar el grosor del corte realizado. Repita el movimiento de tracción del mango hasta que obtenga el grosor deseado. Deberán calcularse aproximadamente 5 movimientos de tracción en una primera fase de picado, pero ello dependerá también del tipo de alimento.

Limpieza

Todas las piezas pueden lavarse en el lavavajillas, excepto la tapa, que deberá lavarse a mano o con una esponja, evitando que el cable de tracción se moje (por tanto, no deberá sumergirse en agua).

A fin de prolongar la vida útil de su producto recomendamos el lavado a mano.

GARANTIA

Este producto tiene una garantía de 10 años contra defectos de fabricación. Esta garantía no afecta los derechos legales de los que se pueden beneficiar todos los consumidores localmente.

La garantía solo se aplica a productos en condiciones de uso y mantenimiento normales.

No incluye: piezas desgastadas (cuchillas, apariencia) y daños provocados por el desgaste derivado del uso o de un proceso natural, cualquier daño causado por un uso o manipulación incorrectas (caídas, golpes, sobrecargas, etc), daños derivados del incumplimiento de estas instrucciones de seguridad.

Esta garantía contractual se obtiene al presentar el recibo de compra.

PT

Agradecemos a sua aquisição da Picadora Tefal® 5 segundos

Esta picadora manual inclui: fig. A

- 1 vaso antideslizante con capacidad de 500 ml
- 1 tapa con el mecanismo de tracción incorporado y un sistema de bloqueo
- 1 rotor patentado compuesto por dos cuchillas de acero inoxidable independientes.

Instruções de utilização

A fim de garantir um resultado ótimo, encha a taça até metade com pedaços de alimentos previamente cortados e sem pele.

Não utilizar o aparelho para cortar carne com osso porque tal danificaria permanentemente as lâminas.

Instruções de segurança

Estas lâminas devem ser utilizadas exclusivamente com a PICADORA Tefal® 5

SEGUNDOS 500ml.

Este aparelho não deve ser manuseado por crianças ou por pessoas com deficiência incapacitante de uma utilização segura.

Este aparelho não é um brinquedo. Manter longe do alcance das crianças.

Manuseie este aparelho sobre uma superfície estável e seca.

Evite encher a taça com mais do que metade da sua capacidade total. - fig. B

Quando fechar a taça acione o sistema de bloqueio.

As lâminas inox de elevada qualidade são extremamente afiadas. Tome todas as precauções necessárias para proteger os seus dedos durante o manuseio. Recomenda-se a utilização de luvas.

Utilize sempre os rotores na taça adaptada para esse efeito com a tampa fechada.

Este aparelho é concebido para cortar ingredientes sólidos.

Não coloque o aparelho em funcionamento se:

- a taça estiver vazia
- as lâminas do rotor estiverem danificadas
- o aparelho estiver visivelmente danificado ou não funcionar adequadamente
- o mecanismo estiver bloqueado.

Quando terminar a utilização arrume sempre os rotores na respetiva caixa de proteção.

Este aparelho produto destina-se a uma utilização doméstica e não profissional.

Toda a utilização profissional implica uma perda de garantia e não assumimos quaisquer responsabilidades.

Utilização

1. Retire todas as peças da caixa e limpe-as cuidadosamente à mão antes da primeira utilização. Pedimos que tenha em atenção as recomendações mencionadas na rubrica «Limpeza».
2. Coloque a taça numa superfície estável e seca.
3. Retire o rotor da sua caixa de proteção.
4. A seguir, coloque o rotor na taça alinhando as lâminas para otimizar o espaço para os alimentos a cortar - figs. C, D
5. Corte os alimentos de maior dimensão como cebolas ou cenouras em pedaços mais pequenos do que o comprimento das lâminas para que não bloqueiem as lâminas do rotor.
6. De seguida, coloque-os na taça verificando se o rotor permanece direito.
7. Instale a tampa na taça assegurando que a cabeça hexagonal do rotor encaixa na respetiva abertura da tampa.
8. Pouse a mão sobre a tampa para mantê-la firme sobre a superfície de trabalho e insira a pega com a outra mão.
9. O primeiro movimento de tração deve ser realizado de forma firme e rápida. Realize este movimento sempre de modo horizontal.
10. Acompanhe o movimento de retrocesso da pega quando o cabo de tração estiver completamente desenrolado e não o solte.
11. Não deve forçar as lâminas do rotor se estas bloquearem. Retire o rotor para extrair os alimentos com cuidado e cortá-los em pedaços mais pequenos antes

de substituir o rotor, assegurando sempre que as lâminas ficam alinhadas para otimizar o volume disponível.

12. A taça transparente permite observar a espessura fina do corte obtido. Repita a tração da pega até obter a espessura fina desejada. São necessários cerca de 5 trações para um primeiro nível de corte, mas tal depende de igual modo do tipo de alimento.

Limpeza

Todas as peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça, exceto a tampa que é preciso lavar manualmente com uma esponja, evitando molhar o cabo de tração, daí a proibição de imersão em água.

Para prolongar a vida útil da sua frigideira, recomendamos que a lave à mão.

GARANTIA

Este produto é garantido durante 10 anos contra qualquer vício de fabrico. Esta garantia não afeta os direitos legais dos quais os consumidores beneficiam a nível local.

A garantia aplica-se exclusivamente a produtos em condições de utilização e manutenção normais.

A garantia não cobre: peças de desgaste (lâminas, aspeto) e problemas por desgaste relacionados com a utilização ou outro causa de origem natural; danos causados por uso ou manuseamento indevido (uma queda, uma pancada, um choque, etc.); danos resultantes do não cumprimento das instruções de segurança.

A presente garantia contratual será adquirida mediante apresentação do recibo de compra.

IT

La ringraziamo per aver acquistato questo tritatutto Tefal® 5 secondi.

Questo tritatutto manuale comprende: fig A

- 1 recipiente antiscivolo della capacità di 500ml
- 1 coperchio che integra il meccanismo di trazione ed un sistema di bloccaggio
- 1 rotore brevettato composto da due lame indipendenti in acciaio inox.

Precauzioni d'uso

Per ottenere un risultato ottimale, riempire il recipiente a metà con pezzettini tagliati e senza buccia.

Non utilizzare con carne con ossi; si rischia di danneggiare irrimediabilmente le lame.

Norme di sicurezza

Queste lame devono essere utilizzate esclusivamente con il TRITATUTTO Tefal® 5 SECONDI 500ml.

Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini o da persone disabili la cui disabilità possa compromettere la sicurezza d'uso.

Questo apparecchio non è un giocattolo. Conservarlo fuori dalla portata dei bambini.

Utilizzare l'apparecchio su una superficie di appoggio stabile e asciutta.
Evitare di riempire il recipiente oltre la metà della capacità totale. - fig B
Nel chiudere il recipiente, attivare il meccanismo di bloccaggio.

Le lame in acciaio inox di alta qualità sono estremamente taglienti. Adottare tutte le precauzioni necessarie per proteggere le dita quando si maneggiano le lame. Si raccomanda di indossare guanti.

Utilizzare sempre i rotori nel recipiente apposito con il coperchio chiuso.

Questo apparecchio consente di tritare ingredienti solidi.

Non azionare l'apparecchio nei casi seguenti:

- il recipiente è vuoto
- le lame del rotore sono danneggiate
- l'apparecchio presenta danni visibili o una qualsiasi anomalia di funzionamento
- in caso di bloccaggio del meccanismo.

Una volta terminata l'utilizzazione, riporre sempre i rotori nella custodia di protezione.

Questo apparecchio è stato progettato per un uso domestico, non professionale
Qualsiasi utilizzo professionale comporta l'annullamento della garanzia, ed in questo caso decliniamo qualsiasi responsabilità.

Utilizzo

1. Estrarre tutti i pezzi dalla confezione e lavare accuratamente a mano tutti i pezzi prima del primo utilizzo. Si prega di tenere conto dei consigli che si trovano al capitolo «Pulizia».
2. Collocare il recipiente su una superficie di appoggio stabile e asciutta.
3. Estrarre il rotore dalla custodia di protezione.
4. Collocare quindi il rotore nel recipiente allineando le lame per ottimizzare lo spazio per gli alimenti da tritare. - fig C, D
5. Gli alimenti voluminosi, come le cipolle o le carote, devono prima essere ridotti ad una dimensione inferiore alla lunghezza delle lame, in modo da non bloccare le lame del rotore.
6. Porli quindi nel recipiente facendo attenzione a fare in modo che il rotore resti diritto.
7. Mettere il coperchio sul recipiente facendo in modo che la testa esagonale del rotore s'incastri nella scanalatura corrispondente del coperchio.
8. Poggiare una mano sul coperchio per mantenerlo sulla superficie di appoggio, quindi impugnare saldamente la maniglia con l'altra mano.
9. Il primo movimento di trazione deve essere effettuato con forza e rapidità. Esercitare sempre questo movimento in senso orizzontale.
10. Accompagnare il ritorno dell'impugnatura quando la cordicella di trazione è interamente svolta, senza rilaspiarla.
11. Se le lame del rotore si bloccano, non forzare. Estrarre il rotore per rimuovere con cura gli alimenti e tagliarli a pezzi più piccoli prima di ricollocare il rotore, facendo sempre attenzione all'allineamento delle lame per ottimizzare il volume disponibile.
12. Il recipiente trasparente consente di osservare la finezza di taglio ottenuta.

Esercitare di nuovo una trazione sull'impugnatura fino ad ottenere la finezza desiderata. Per un primo livello di tritatura, occorre procedere a circa 5 trazioni, ma dipende anche dal tipo di alimento.

Pulizia

Tutti i pezzi sono lavabili in lavastoviglie, salvo il coperchio, che deve essere lavato a mano o con una spugna evitando di bagnare la cordicella di trazione (non lasciare a bagno).

Per prolungare la durata del prodotto, si consiglia il lavaggio a mano.

GARANZIA

Questo prodotto è garantito per 10 anni dalla data di acquisto contro qualsiasi difetto di fabbricazione a parte legislazione diversa in vigore nel paese del acquisto.

La garanzia si applica unicamente ai prodotti in condizioni di uso e di manutenzione normali.

Non copre: parti soggette a usura (lame, aspetto) e difetti di usura legati all'uso o a processi naturali; eventuali danni causati da uso o manipolazione impropria (cadute, urti, scosse); danni causati dal mancato rispetto delle raccomandazioni di sicurezza.

Questa garanzia contrattuale sarà ottenuta dietro presentazione della ricevuta d'acquisto.

DA

Tillykke med dit køb af Tefal® 5 seconds-hakkeren.

Med denne manuelle hakker medfølger: fig. A

- 1 skridsikker beholder, der rummer 500 ml
- 1 låg med trækmechanisme og et låsesystem
- 1 patenteret roterende kniv, der består af to adskilte klinger i rustfrit stål.

Sikkerhedsanvisninger

For et optimalt resultat skal beholderen fyldes halvt med forudskårede stykker uden skind.

Brug ikke apparatet til at hakke kød med ben, dette vil forårsage skade på klingerne.

Sikkerhedsoplysninger

Dette apparat må udelukkende anvendes på Tefal® 5 SECONDS hakker 500 ml
Dette apparat må ikke benyttes af børn eller personer med nedsat funktionsevne, der gør, at de ikke kan bruge apparatet på sikker vis.

Dette apparat er ikke et stykke legetøj. Opbevar det uden for børns rækkevidde.

Brug apparatet på en plan og tør arbejdsflade.

Undgå at fylde beholderen mere end halvt op. - fig. B

Slå låsesystemet til når skålen lukkes.

Den roterende knivs klinger er i høj kvalitet og er meget skarpe. Vær meget opmærksom på at beskytte dine fingre, når du bruger dem. Det anbefales at bruge handsker.

Brug altid den roterende kniv i den tilpassede beholder med et tillukket låg.

Dette apparat er beregnet til faste ingredienser.

Apparatet bør ikke benyttes, hvis:

- beholderen er tom
- den roterende knivs klinger er beskadiget
- apparatet er synligt beskadiget, eller hvis det ikke fungerer korrekt
- mekanismen er blokeret.

Opbevar altid de roterende knive i de medfølgende beskyttende hylstre, når du ikke bruger apparatet.

Dette produkt er beregnet til brug i private hjem og ikke til erhvervmæssig brug. I tilfælde af brug til erhvervmæssige formål vil garantien være ugyldig, og der hæftes ikke for skader.

Brug

1. Fjern alle dele fra æsken, og rengør dem grundigt i hånden, inden de bruges første gang. Læs anvisningerne i afsnittet «Rengøring».
2. Placer apparatet på en plan og tør arbejdsflade.
3. Tag den roterende kniv ud af det beskyttende hylster.
4. Placer den roterende kniv i beholderen med klingerne over hinanden for at give mest mulig plads til de ingredienser, du ønsker at hakke. - fig. C, D
5. Skær store ingredienser som f.eks. gulerødder eller løg i stykker, der er mindre end klingernes længde, således at de ikke blokerer den roterende knivs klinger.
6. Placer dem i beholderen, mens du sikrer dig, at den roterende kniv vil forblive lige.
7. Sæt låget på beholderen, mens du sikrer dig, at sekskanten på den roterende kniv passer ind i hullet i låget.
8. Placer en hånd oven på låget for at holde apparatet nede mod arbejdsfladen. Brug den anden hånd til at gribe fast om trækkemekanismen på låget.
9. Den første trækkende bevægelse skal udføres med kraft og høj fart. Udfør altid denne bevægelse vandret.
10. Giv ikke slip, mens trækkemekanismen trækkes tilbage.
11. Hvis den roterende knivs klinger blokeres, må du ikke gennemtvinge bevægelsen. Fjern den roterende kniv, og fjern forsigtigt ingredienserne. Skær dem i mindre stykker, før den roterende kniv igen placeres i beholderen. Sørg for, at klingernes position giver mest mulig plads til ingredienserne.
12. Den gennemsigtige beholder giver mulighed for at se, hvor fint ingredienserne er skråret. Gentag trækkebevægelsen, indtil du opnår det ønskede resultat. For første niveau af hakning skal du bruge 5 træk, men det afhænger også af ingrediensstypen.

Rengøring

Alle dele kan vaskes i opvaskemaskinen med undtagelse af låget, som skal vaskes i hånden eller rengøres med en svamp. Undgå at trækkemekanismen kommer i kontakt med vand, dvs. nedsænkes i vasken.

For at forlænge pandens levetid, anbefaler vi vask i hånden.

GARANTI

Dette produkt er omfattet af en garanti på 10 år på produktionsfejl. Dine lokale lovmæssige rettigheder påvirkes ikke af nogen i dette dokument nævnte erklæringer.

Garantien gælder kun for produkter, der anvendes under normale brugs- og vedligeholdelsesbetingelser.

Den gælder ikke for: sliddele (knive, vinkel) og sliddefekter i forbindelse med brug eller naturlige processer, alle skader forårsaget af forkert brug eller håndtering (et fald, et slag, et chok etc), skader opstået på grund af manglende hensyntagen til sikkerhedsanvisningerne.

Der kan gøres brug af den kontraktmæssige garanti ved fremvisning af købskvitteringen.

FI

Kiitos, että ostit tämän Hachoir Tefal® 5 secondes -laitteen.

Tähän leikkuriin kuuluvat seuraavat osat (kuva A):

- yksi 500 ml:n vetoinen liukumaton kulho
- yksi kansi, jossa on vetomekanismi ja lukitusjärjestelmä
- yksi patentoitu roottori, joka sisältää kaksi erillistä ruostumatonta terää.

Käyttöohjeet

Varmistat parhaan lopputuloksen kuorimalla ja paloittelemalla ainekset ensin ja täyttämällä kulhon puoleenväliin asti.

Älä käytä laitetta lihaan, jossa on luita, sillä tämä vioittaa teriä varmasti.

Turvallisuusohjeet

Teriä saa käyttää vain HACHOIR Tefal® 5 SECONDS 500ml -laitteen kanssa.

Lapset eivät saa käyttää laitetta. Jos henkilöllä on jokin vamma, hän saa käyttää laitetta vain siten, että sen käyttö on turvattu.

Tämä laite ei ole lelu. Säilytä laite lasten ulottumattomissa.

Käytä laitetta vakaalla ja kuivalla työtasolla.

Vältä täyttämästä kulhoa yli puoleenväliin sen kokonaisvetoisuudesta (kuva B).

Kun kulho on peitetty kannella, lukitse lukitusjärjestelmä.

Korkealaatuiset ruostumattomat terät ovat erittäin teräviä. Tee kaikki tarvittavat varotoimet sormien suojaamiseksi terien käsittelyn aikana. Suojakäsineiden käyttö on suositeltavaa.

Käytä aina roottoreita laitteeseen kuuluvassa kulhossa ja siten, että kansi on suljettu.

Laitteella voi hienontaa kiinteitä aineksia.

Älä käytä laitetta, jos

- kulho on tyhjä
- roottorin terät ovat vioittuneet
- laite on selkeästi vaurioitunut tai siinä on jokin toimintahäiriö
- mekanismi on jumiutunut.

Pane roottorit aina käytön jälkeen niiden suojakoteloon.

Tuote on suunniteltu vain kotikäyttöön, ei ammattikäyttöön.

Tuotteen ammattikäyttö johtaa takuun mitätöitymiseen, eikä valmistaja ota mitään vastuuta tällaisesta käytöstä.

Käyttö

1. Ota kaikki osat laatikosta ja puhdistane huolellisesti käsin ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa. Ota huomioon otsikon "Puhdistus" alla annetut ohjeet.
2. Aseta kulho vakaalle ja kuivalle työtasolle.
3. Ota roottori sen suojakotelosta.
4. Aseta sitten roottori kulhoon siten, että terät ovat samansuuntaiset, jotta silputtaville aineksille on mahdollisimman paljon tilaa (kuvat C ja D).
5. Leikkaa suurikokoiset ainekset, kuten sipulit ja porkkanat, terien pituutta pienemmiksi paloiksi, jotta ne eivät jumiuta roottorin teriä.
6. Aseta palat sitten kulhoon ja varmista, että roottori on oikeassa asennossa.
7. Aseta kansi kulhoon ja tarkista, että roottorin kuusikulmainen pää sijoittuu kannen sitä vastaavaan aukkoon.
8. Pidä toinen käsi kannella pitääksesi laitteen paikallaan työtasolla ja tartu lujasti kahvaan toisella kädellä.
9. Ensimmäinen vetoliike on tehtävä voimakkaasti ja nopeasti. Tee liike aina vaakasuuntaan.
10. Jatka kahvan liikettä kunnes vetonauha on kiertynyt kokonaan auki, äläkä irrota otettasi.
11. Jos roottorin terät jumiutuvat, älä liikuta niitä väkisin. Ota roottori pois, jotta voit varovasti ottaa ainekset kulhosta, ja leikkaa ne pienemmiksi paloiksi ennen kuin asetat roottorin takaisin paikoilleen. Varmista aina, että terät osoittavat samaan suuntaan, jotta kulhoon sopii mahdollisimman paljon aineksia.
12. Läpinäkyvän kulhon avulla voit seurata silputtavien aineiden hienousastetta. Vedä kahvasta uudelleen, kunnes saavutat halutun hienousasteen. Ensimmäisen hienousasteen saavuttamiseksi tarvitaan noin viisi vetoa, mutta tämä riippuu myös aineiden tyypistä.

Puhdistus

Kaikki osat kantta lukuun ottamatta voidaan pestä astianpesukoneessa. Kansi on pestävä käsin tai pesusienellä siten, että vetonauha ei kostu eikä kantta upoteta veteen.

Suosittelemme tuotteen pesua käsin, jotta käyttöikä pitenee.

TAKUU

Tällä tuotteella on 10 vuoden valmistusvirhetakuu. Mitkään tässä asiakirjassa esitetty ei vaikuta paikallisiin laillisiin oikeuksiisi.

Takuu koskee ainoastaan tavallisissa olosuhteissa käytettyjä ja huollettuja tuotteita.

Takuu ei koske käytön tai luonnollisen prosessin aiheuttamaa osien kulumista (terät, ulkonäkö) ja kulumisen vaikutuksia, epäasianmukaisesta käytöstä tai käsittelystä (putoaminen, isku, törmäys) aiheutuneita vahinkoja tai vahinkoja, jotka ovat aiheutuneet turvallisuusohjeiden noudattamatta jättämisestä.

Sopimustakuuta voi hyödyntää esittämällä ostokuitin.

NO

Gratulerer med din nye 5 Seconds matkutter fra Tefal.

Den manuelle matkutteren består av: Fig A

- 1 sklisikker beholder med 500 ml kapasitet
- 1 lokk med trekkmechanisme og låsesystem
- 1 patentert kutterrotor med to uavhengige blader i rustfritt stål.

Sikkerhetsinstruksjoner

For optimalt resultat fyller du beholderen halvt opp med forskårede stykker uten skinn.

Ikke bruk apparatet til å kutte kjøtt med ben, det vil skade bladene.

Sikkerhetsinformasjon

Dette apparatet skal kun brukes på Tefal® 5 SECONDS matkutter 500 ml.

Apparatet må ikke brukes av barn eller av personer med fysiske eller mentale innskrenkninger som forhindrer trygg bruk.

Apparatet er ikke et leketøy. Oppbevares utenfor barns rekkevidde.

Apparatet må bare brukes på en stabil og tørr overflate.

Unngå å fylle beholderen mer enn halvt opp. - Fig. B

Aktiver låsesystemet når bollen lukkes.

Høykvalitets-bladene på kutterrotoren er ekstremt skarpe. Vær forsiktig og beskytt fingrene når du bruker dem. Vi anbefaler å bruke hansker.

Bruk bare kutterrotoren i den tilpassede beholderen og hold alltid lokket lukket under bruk.

Apparatet er ment for bruk med faste ingredienser.

Ikke bruk apparatet hvis

- beholderen er tom
- bladene på kutterrotoren er skadet
- det er synlige skader på apparatet eller det ikke fungerer korrekt
- mekanismen er blokkert.

Oppbevar alltid kutterrotorene i beskyttelsesetuiene når du ikke bruker apparatet.

Produktet er konstruert for bruk i husholdninger og ikke til profesjonell bruk.

Hvis det brukes til profesjonelle formål er garantien ugyldig og ethvert ansvar fraskrives.

Bruk

1. Ta ut alle deler fra esken og rengjør dem grundig for hånd før første gangs bruk. Se instruksjonene i avsnittet «Rengjøring».
2. Plasser beholderen på en stabil og tørr overflate.
3. Ta ut kutterrotoren fra beskyttelsesetuiet.
4. Plasser kutterrotoren i beholderen med bladene plassert over hverandre for å optimalisere plassen for ingrediensene du vil kutte. - fig. C, D
5. Skjær opp store ingredienser som gulrøtter og løk i biter som er mindre enn lengden på bladene, slik at de ikke blokkerer bladene på kutterrotoren.
6. Plasser dem deretter i beholderen, sørg for at kutterrotoren blir værende rett.

7. Plasser lokket på beholderen og sørg for at sekskanten på kutterrotoren passer inn i sporet på lokket.
8. Plasser en hånd på toppen av lokket og hold apparatet nede mot arbeidsoverflaten. Bruk den andre hånden til å trekke i mekanismen på lokket.
9. Utfør det første trekket kraftig og raskt. Bevegelsen må alltid utføres horisontalt.
10. Hold fast grepet mens trekkmekanismen trekkes tilbake og ikke slipp den.
11. Ikke bruk rå makt dersom bladene på kutterrotoren er blokkert. Fjern kutterrotoren forsiktig, ta ut ingrediensene og skjær dem i mindre biter før du legger kutterrotoren tilbake i beholderen. Sørg for at bladene plasseres riktig slik at volumet i beholderen optimaliseres.
12. I den gjennomsiktige beholderen kan du størrelsen på kutteresultatet. Gjenta trekkbevegelsen til du får ønsket resultat. Du trenger omtrent 5 trekk for første kuttenivå, men dette avhenger av typen ingredienser.

Rengjøring

Aller deler er egnet for oppvaskmaskin, bortsett fra lokket, som må håndvaskes eller rengjøres med en svamp. Ikke legg det ned i vann for å unngå at det kommer vann inn i trekkmekanismen.

For å forlenge pannens levetid, anbefaler vi oppvask for hånd.

GARANTI

Dette produktet har en garanti på 10 år mot fabrikkfeil. Denne garantien påvirker ikke eventuelle nasjonale forbrukerrettigheter.

Garantie gjelder bare for produkter ved normal bruk og vedlikeholdsbetingelser. Dekker ikke: slitedeler (blader, plassering) og slitasjedefekter relatert til bruk eller naturlige prosesser, skader på grunn av feil bruk eller håndtering (fall, støt, sjokk osv.), skader på grunn av at sikkerhetsinstruksjonene ikke er fulgt.

Den kontraktsfestede garantien aktiveres når kvitteringen på kjøpet fremlegges.

SV

Vi gratulerer till ditt inköp av Tefal® 5-sekundershackare.

Den manuelle hackaren består av: fig. A

- 1 glidsäker behållare med 500 ml volym
- 1 lock med dragmekanism och ett låssystem
- 1 patenterad skärrotor bestående av två självständiga rostfria stålknivar.

Säkerhetsanvisningar

Du uppnår bästa resultat om du fyller halva behållaren med förskurna bitar utan skal.

Använd inte apparaten för kött med ben; det skulle skada knivarna.

Säkerhetsinformation

Apparaten får endast användas med Tefal® 5-SEKUNDERS-hackare 500 ml.

Denna apparat ska inte användas av barn eller av personer med en funktionsnedsättning som gör att de inte kan använda den på ett säkert sätt.

Denna apparat är ingen leksak. Håll den utom räckhåll för barn.

Använd apparaten på en stabil och torr arbetsyta.

Undvik att fylla behållaren till mer än hälften. - fig. B

Använd låssystemet när skålen stängs.

Skärrotorns högkvalitetsknivar är ytterst vassa. Skydda fingrarna noggrant då du använder dem. Skyddshandskar rekommenderas.

Använd alltid skärrotorn i den därför avsedda behållaren med locket stängt.

Apparaten är utformad för fasta ingredienser.

Använd inte apparaten om:

- behållaren är tom
- skärrotorns knivar är skadade
- det finns synliga skador på apparaten eller om den inte fungerar korrekt
- mekanismen är blockerad.

Förvara alltid skärrotorerna i skyddshöljet då apparaten inte används.

Produkten är utformad för hushållsanvändning och inte för yrkesmässig användning.

Om den används yrkesmässigt blir garantin ogiltig och inget ansvar övertas.

Användning

1. Ta ut alla delar ur kartongen och rengör dem grundligt för hand före den första användningen. Se instruktionerna under avsnittet "Rengöring".
2. Ställ behållaren på en stabil och torr arbetsyta.
3. Ta ut skärrotorn ur dess skyddshölje.
4. Sätt skärrotorn i behållaren med knivarna ovanför varandra för att få så mycket plats som möjligt för de ingredienser du vill hacka. - fig. C, D
5. Skär de stora ingredienserna, som morötter eller lök, i bitar som är kortare än knivarna, så att de inte kan blockera skärrotorns knivar.
6. Lägg dem sedan i behållaren och se samtidigt till att skärrotorn förblir rak.
7. Lägg locket på behållaren och se till att skärrotorns sexhörning passar in i locket insänkning.
8. Lägg en hand på locket för att hålla nere maskinen på arbetsytan. Grip sedan tag i dragmekanismen på locket med den andra handen.
9. Den första dragrörelsen måste göras med schvung. Utför alltid denna rörelse horisontellt.
10. Håll kvar greppet medan dragmekanismen återgår och släpp det inte.
11. Använd inte våld om skärrotorns knivar blockeras. Ta av skärrotorn för att försiktigt ta ur ingredienserna och skära dem i mindre bitar innan du sätter tillbaka skärrotorn i behållaren och kontrollerar knivarnas inriktning för att optimera den tillgängliga volymen.
12. Den genomskinliga behållaren gör att du kan se hur finskurna ingredienserna är. Dra upprepade gånger tills du når önskat resultat. För en första grovhackning behöver du dra cirka 5 gånger, men det beror också på typen av ingrediens.

Rengöring

Alla delar kan diskas i maskin utom locket, som måste handdiskas eller rengöras med svamp utan att dragmekanismen utsätts för vatten. Den får alltså inte sänkas ned i diskhon.

För att förlänga pannans livslängd rekommenderas handdisk.

GARANTI

Denna produkt är garanterad i 10 år mot fabriktionsfel. Dina lokala lagstadgade rättigheter påverkas inte av några uttalanden i detta dokument.

Garantin gäller bara produkter som används och underhålls på ett normalt sätt. Detta täcker inte: de delar som utsätts för slitage (blad, vinkel) och slitagedefekter kopplade till användning eller till naturliga processer, alla skador som orsakats av olämplig användning eller hantering (ett fall, ett slag, en hård stöt m.m.), eller skador till följd av att säkerhetsanvisningar inte följts.

Denna avtalsgaranti kan fås vid uppvisning av köpkvittot.

PL

Dziękujemy za zakup szatkownicy Tefal® 5 sekund.

Części szatkownicy ręcznej: rys. A

- 1 pojemnik z zabezpieczeniem antypoślizgowym o pojemności 500 ml
- 1 pokrywa z mechanizmem rozciągania i systemem blokady
- 1 opatentowany rotor złożony z dwóch niezależnych ostrzy ze stali nierdzewnej.

Środki ostrożności

Aby zagwarantować optymalny wynik, należy napełnić misę do połowy wysokości pokrojonymi kawałkami bez skóry.

Nie używać do mięsa z kością, istnieje ryzyko nieodwracalnego uszkodzenia nożu

Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Ostryż można używać tylko z SZATKOWNICĄ Tefal® 5 SEKUND 500 ml.

Urządzenia nie mogą używać dzieci lub osoby z niepełnosprawnością uniemożliwiającą bezpieczne korzystanie z urządzenia.

Urządzenie nie jest zabawką. Przechowywać je poza zasięgiem dzieci.

Używać urządzenia na stabilnym i suchym blacie roboczym.

Nie napełniać pojemnika powyżej połowy jego całkowitej pojemności. - rys. B

Podczas zamykania pojemnika uruchomić system blokady

Noże ze stali nierdzewnej wysokiej jakości są bardzo ostre. Zachować niezbędną ostrożność i chronić palce podczas kontaktu z nożami. Zaleca się używanie rękawiczek.

Używać rotorów w pojemniku przewidzianym w tym celu z zamkniętą pokrywą.

Urządzenie umożliwia siekanie składników stałych.

Nie włączać urządzenia, jeżeli:

- pojemnik jest pusty,
- noże rotora są uszkodzone,
- urządzenie jest widocznie uszkodzone lub nie działa prawidłowo
- mechanizm zablokował się.

Po zakończeniu używania urządzenia odkładać rotory do pokrowca ochronnego.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytkowania w domu, a zatem nie może być używane do celów komercyjnych.

Używanie do celów komercyjnych wiąże się z utratą gwarancji, a producent jest zwolniony z wszelkiej odpowiedzialności.

Obsługa

1. Wyjąć wszystkie części z pudełka i dokładnie umyć ręcznie przed pierwszym użyciem. Stosować się do zaleceń zawartych w części „Czyszczenie”.
2. Umieścić pojemnik na stabilnej i suchej powierzchni.
3. Wyjąć rotor z pokrowca ochronnego.
4. Następnie umieścić rotor w pojemniku, wyrównując ostrza w celu optymalnego przygotowania miejsca na produkty do posiekania. - rys. C, D
5. Pociąć większe produkty, takie jak cebula lub marchewka na części mniejsze niż długość ostrza, aby nie blokować noży rotora.
6. Następnie umieścić je w pojemniku, upewniając się, że rotor jest prosty.
7. Nałożyć pokrywę na pojemnik, tak aby sześciokątna głowica rotora znalazła się w odpowiednim otworze pokrywy.
8. Położyć rękę na pokrywie w celu utrzymania urządzenia na powierzchni roboczej i chwycić mocno uchwyt drugą ręką.
9. Pierwszy ruch należy wykonać z odpowiednią siłą i szybkością. Ruch należy wykonywać zawsze w sposób poziomy.
10. Powrót uchwytu następuje wtedy, gdy sznurek rozwinie się całkowicie, nie należy go wypuszczać.
11. Jeżeli ostrza rotora zablokują się, nie używać siły. Wyjąć rotor, aby móc ostrożnie wyjąć produkty i pokroić je na mniejsze kawałki przed ponownym włożeniem rotora. Należy dopilnować dostosowania noży, aby optymalnie wykorzystała dostępną ilość.
12. Przezroczysty pojemnik pozwala obserwować uzyskany stopień siekania. Powtarzać ruch uchwytu do czasu uzyskania pożądanego efektu. Należy wykonać około 5 ruchów w celu uzyskania pierwszego stopnia rozdrobnienia, jednak zależy to również od rodzaju produktu.

Czyszczenie

Wszystkie części można myć w zmywarce z wyjątkiem pokrywy, którą należy umyć ręcznie gąbką, unikając zamoczenia sznurka, zatem nie należy zanurzać jej w wodzie.

Aby wydłużyć czas użytkowania patelni, rekomendujemy zmywanie ręczne.

GWARANCJA

Produkt ten objęty jest gwarancją na wady fabryczne na okres 10 lat. Gwarancja firmy Tefal nie ma wpływu na prawa lokalne przysługujące każdemu konsumentowi.

Gwarancja obejmuje wyłącznie produkty użytkowane i utrzymywane zgodnie z przeznaczeniem.

Gwarancją nie są objęte: części eksploatacyjne (ostrza, elementy wpływające na wygląd urządzenia) ani uszkodzenia wynikające ze zużycia w następstwie eksploatacji lub procesów występujących w sposób naturalny; uszkodzenia wynikające z niewłaściwego użytkowania urządzenia lub obchodzenia się z nim (upadku, uderzenia, potrząsania itd.); uszkodzenia spowodowane nieprzebrnięciem instrukcji bezpieczeństwa.

Niniejszej gwarancji umownej udziela się na podstawie paragonu.

Děkujeme Vám za nákup mixéru Tefal® 5 Seconds.

Součástí balení tohoto manuálního mixéru je: obr. A

- 1 protiskluzová mísa o objemu 500 ml
- 1 víko, jehož součástí je tažný mechanismus a uzamykací systém
- 1 patentovaný rotor sestávající ze dvou nezávislých nožů z nerezové oceli.

Opatření pro použití

Pro zajištění nejlepšího výsledku naplňte mísu do poloviny předem nakrájenými kusy zbavenými slupky.

Nepoužívejte na maso s kostmi, trvale byste poškodili nože.

Bezpečnostní pokyny

Tyto nože musejí být používány výlučně s MIXÉREM Tefal® 5 SECONDS 500 ml.

Tento přístroj nesmí používat děti nebo osoby se zdravotním postižením v rozporu se zásadami bezpečného používání.

Tento přístroj není hračka. Uchovávejte jej mimo dosah dětí.

Tento přístroj používejte na stabilní a suché pracovní ploše.

Nenaplňujte mísu více než do poloviny jejího celkového objemu. – obr. B

Při zavírání mísy zajistěte uzamykací systém.

Vysoce kvalitní nože z nerezové oceli jsou velmi ostré. Dbejte zvýšené opatrnosti, abyste ochránili své prsty při manipulaci s nimi. Doporučujeme použití rukavic.

Vždy používejte rotory v míse, která je k tomu určena, s uzavřeným víkem.

Tento přístroj umožňuje krájet pevné přísady.

Nikdy přístroj nepoužívejte, pokud:

- je mísa prázdná
- jsou nože rotoru poškozené
- je přístroj viditelně poškozen, nebo vykazuje jakoukoliv poruchu
- dojde k zablokování mechanismu.

Po použití vždy uložte rotory ochranného pouzdra.

Tento výrobek byl navržen pro domácí, nikoliv pro profesionální používání.

Jakékoli profesionální používání má za následek ztrátu záruky a odmítnutí jakékoliv odpovědnosti z naší strany.

Použití

1. Vyjměte všechny součásti z krabice a před prvním použitím všechny součásti ručně důkladně vyčistěte. Řiďte se radami uvedenými v kapitole „Čištění“.
2. Umístěte mísu na stabilní a suchou pracovní plochu.
3. Vyjměte rotor z jeho ochranného pouzdra.
4. Poté umístěte rotor do misky a zarovnejte nože tak, abyste uvolnili co nejvíce prostoru pro potraviny, které se mají nasekat. – obr. C, D
5. Velké potraviny, jako jsou cibule nebo mrkve, nakrájejte na velikost menší, než je délka nožů, aby nezablokovaly nože rotoru.
6. Poté je umístěte do mísy a ujistěte se, že rotor je stále vzpřímený.
7. Nasadte na mísu víko a ujistěte se, že šestihřanná hlava rotoru zapadá do

odpovídající drážky víka.

8. Umístěte jednu ruku na víko tak, abyste jej drželi na pracovní ploše a druhou rukou pevně uchopíte rukojeť.

9. První tažný pohyb musí být prováděn silně a rychle. Vykonávejte tento pohyb vždy vodorovně.

10. Při úplném odvinutí tažného lanka rukojeť nepouštějte a pokračujte tak, že ji vrátíte.

11. Pokud jsou nože rotoru zablokovány, nesnažte se je odblokovat silou. Vyměňte rotor, abyste mohli opatrně vyndat potraviny a nakrájete je na menší kousky. Poté umístěte rotor na jeho místo a vždy se ujistěte, že jsou nože zarovnané tak, aby byl uvolněn co největší prostor.

12. Průhledná mísa umožňuje sledovat jemnost nasekaných potravin. Opakujte tažení rukojetí, dokud nedosáhnete požadované jemnosti. Pro první úroveň nasekání je zapotřebí zhruba 5 tahů, bude to však rovněž záviset na druhu potraviny.

Čištění

Všechny součásti lze mýt v myčce s výjimkou víka, které je třeba mýt v ruce houbou tak, aby se nenamočilo tažné lanko, tj. bez ponoření do vody.

Chcete-li prodloužit životnost pánve, doporučujeme ruční mytí.

ZÁRUKA

Na tento výrobek je poskytnuta záruka na výrobní vady 10 let. Zákonná práva v místě prodeje nejsou ovlivněna žádnými ustanoveními v tomto dokumentu.

Záruka se vztahuje pouze na výrobky, které se používají a udržují za normálních podmínek.

Záruka se netýká: opotřebených součástí (čepule, celkový stav) a vad z opotřebení souvisejících s užíváním nebo přirozeným procesem opotřebení; jakýchkoli škod vzniklých v důsledku nesprávného užívání či zacházení (pád, úder, otřes atd.) ; škody vyplývající z nedodržení bezpečnostních pokynů.

Smluvní záruka se uplatňuje po předložení účtenky.

SK

Ďakujeme vám za nákup krájača Tefal® 5 sekúnd.

Tento ručný krájač obsahuje: obr. A

- 1 protišmykovú misku s kapacitou 500ml
- 1 viečko so zabudovaným ťahacím mechanizmom a blokovacím systémom
- 1 patentovaný rotor zložený z dvoch nezávislých nožov z nehrdzavejúcej ocele.

Preventívne opatrenia pri používaní

Na dosiahnutie optimálneho výsledku naplňte misku do polovice kúskami, x ktoré ste najskôr ošúpali a nakrájali.

Nepoužívajte mäso s kosťami, inak si nože natrvalo zničíte.

Bezpečnostné pokyny

Tieto nože sa musia použiť výlučne s KRÁJAČOM Tefal® 5 SEKÚND 500ml.

Toto zariadenie nemôžu používať deti ani osoby so zdravotným postihnutím,

ktoré by im mohlo brániť v jeho bezpečnom používaní.
Toto zariadenie nie je hračka. Uchovávajúte mimo dosahu detí.
Toto zariadenie používajte na stabilnej a suchej pracovnej ploche.
Misku nenaplňte viac ako do polovice jej celkového objemu. - obr. B
Pri zatváraní misky zaistíte blokovací systém.

Vysoko kvalitné nože z nehrdzavejúcej ocele sú mimoriadne ostré. Pri manipulácii s nimi prijmite všetky potrebné opatrenia na ochranu vašich prstov. Odporúča sa použitie rukavíc.

Rotory vždy používajte s miskou, ktorá je na to určená, a s uzavretým vrchnákom.
Toto zariadenie umožňuje krájať tuhé prísady.

Zariadenie nepoužívajte, keď:

- je miska prázdna
- nože rotora sú poškodené
- zariadenie je viditeľne poškodené alebo vykazuje akúkoľvek nefunkčnosť
- je mechanizmus zablokovaný.

Na konci použitia vždy vložte rotor do ochranného puzdra.

Toto zariadenie je určené na domáce, nie na profesionálne použitie

Akékoľvek profesionálne použitie bude viesť k strate záruky, pričom v takomto prípade odmietame akúkoľvek zodpovednosť.

Používanie

1. Vytiahnite zo škatule všetky časti zariadenia a pred prvým použitím ich všetky dôkladne ručne očistite. Držte sa pokynov uvedených v časti „Čistenie“.
2. Položte misku na suchú a stabilnú pracovnú plochu.
3. Vytiahnite rotor z ochranného puzdra.
4. Potom vložte rotor do misky a vyrovnajte nože, aby ste optimalizovali priestor pre potraviny, ktoré chcete nasekať. - obr. C, D
5. Väčšie potraviny, ako je cibuľa alebo mrkva, nakrájajte na veľkosť menšiu, ako je dĺžka nožov, aby ste nezablokovali nože rotora.
6. Vložte ich do misky a uistite sa, že rotor zostane kolmo.
7. Položte vrchnák na misku a uistite sa, že šesťhranná hlava rotora zapadla do zodpovedajúcej drážky vrchnáka.
8. Položte jednu ruku na vrchnák, aby ste ho udržali na pracovnom povrchu a druhou rukou pevne uchopíte rukoväť.
9. Na prvýkrát treba potiahnuť silno a rýchlo. Tento pohyb vykonávajúte vždy v horizontálnej polohe.
10. Zatiahnite za rukoväť, kým nie je šnúrka úplne odvinutá, a nepúšťajte ju.
11. Ak sú nože rotora zablokované, nepoužívajte silu. Pred výmenou rotora vytiahnite rotor a opatrne vyberte potraviny a nakrájajte ich na menšie kúsky. Vždy sa uistite, že zarovnáte nože tak, aby sa maximalizoval dostupný objem.
12. Priehľadná miska vám umožňuje sledovať jemnosť krájania. Opakovane ťahajte rukoväťou, kým nedosiahnete požadovanú jemnosť. Na nakrájanie celého objemu misky treba približne päť potiahnutí, ale to bude závisieť aj od typu potraviny.

Čistenie

Všetky časti je možné umývať v umývačke s výnimkou vrchnáka, ktorý treba umývať ručne alebo hubkou, aby sa predišlo namočeniu tahacej šnúrky, pričom nenamáčajte vrchnák do vody.

Ak chcete predĺžiť životnosť panvice, odporúčame ju umývať ručne.

ZÁRUKA

Na tento výrobok je poskytnutá záruka na výrobné vady 10 rokov. Záonné práva v mieste predaja nie sú ovplyvnené žiadnym ustanovením v tomto dokumente.

Záruka platí len pre výrobky, ktoré sa používajú v súlade s určením a pri ktorých sa vykonáva predpísaná údržba.

Záruka sa nevzťahuje na: diely podliehajúce opotrebeniu (čepele, komponenty) a poruchy spôsobené opotrebením v dôsledku používania alebo prirodzeného procesu; akékoľvek poškodenia spôsobené nesprávnym používaním alebo manipuláciou (pád, úder, náraz atď.); poškodenia spôsobené nedodržaním bezpečnostných pokynov.

Túto zmluvnú záruku si možno uplatniť po predložení dokladu o kúpe.

HU

Köszönjük, hogy megvásárolta a Tefal® 5 másodperes aprítót.

Ez a kézi aprító a következőket tartalmazza: A. ábra

- 1 db 500 ml-es, csúszásmentes edény

- 1 db, a húzó- és zárórendszert is magában foglaló tetőt

- 1 db szabadalmaztatott forgórész 2 önálló inox pengével.

Övintézkedések a használatához

Az optimális eredmény biztosítása érdekében az edényt csak félig töltsen meg felvágott és meghámozott alapanyagokkal.

Ne használja csontos hús aprításához, mert az tartósan károsíthatja a pengéket.

Biztonsági előírások

Ezek a pengék kizárólag a 500 ml-es Tefal® 5 másodperces aprítóhoz használhatóak.

Az eszközt nem használhatják gyermekek, illetve fogyatékossgal élő személyek, mert ez összeegyeztethetetlen a biztonságos használattal.

Az eszköz nem játék! Gyermekektől távol tartandó.

Az eszközt stabil és száraz munkafelületen használja.

Az edényt ne töltsen meg a felénél jobban. - B. ábra

Miután bezárta az edényt, illessze a helyére a zárórendszert.

A kiváló minőségű inox pengék különösen élesek. Használatukkor járjon el rendkívül óvatosan ujjai védelme érdekében. Kesztyű használata javasolt.

A forgórészeket a hozzá tartozó edényben mindig zárt fedéllel használja.

Ez az eszköz lehetővé teszi szilárd alapanyagok aprítását.

Ne járassa az eszközt, ha:

- a tál üres,

- a forgórész pengéi megsérültek,

- az eszköz láthatóan sérült, vagy bármilyen funkciózavart mutat,
- a mechanizmus elakadt.

Ha végzett, mindig rakja el a forgórészeket a védőtartójukba.

Ezt a készüléket kizárólag otthoni, nem pedig professzionális használatra tervezték

A professzionális használat a garancia elvesztését, és részünkről a felelősségvállalás elutasítását vonja maga után.

Használat

1. Vegye ki az összes alkatrészt a dobozból és kézzel alaposan tisztítsa meg őket el az első használat előtt. Kérjük, vegye figyelembe a „Tisztítás” rész alatt szereplő tanácsokat.
2. Az edényt helyezze stabil és száraz munkafelületre.
3. Vegye ki a forgórészt a védőtartójából.
4. Ezt követően helyezze a forgórészt az edénybe, a pengéket úgy beállítva, hogy az aprítandó ételhez a helykihasználás a lehető legoptimálisabb legyen. C., D. ábra
5. A nagyobb mennyiségű ételeket, mint pl. a hagymát vagy a répát vágja a pengék hosszánál kisebb darabokra, hogy azok ne akasszák meg a forgórész pengéit.
6. Ezt követően helyezze őket az edénybe, ügyelve arra, hogy a forgórész egyenesen álljon.
7. Helyezze a fedelet az edényre, ügyelve arra, hogy a forgórész hatszögű feje a fedél ehhez kialakított részébe kerüljön.
8. Helyezze egyik kezét a fedélre, hogy a munkafelületen tartsa, másik kezével pedig fogja meg szorosan a fogantyút.
9. Az első húzó mozdulatot erősen és gyorsan kell végezni. Ezt a mozgást mindig vízszintesen végezze.
10. A húzószinór kihúzását követően ne engedje el hirtelen a fogantyút, hanem lassan engedje vissza.
11. Ha a forgórész pengéi elakadnak, ne erőltesse a használatot. Vegye ki a forgórészt és óvatosan vegye ki az ételt, majd vágja kisebb darabokra, mielőtt visszahelyezné a forgórészt, a rendelkezésre álló rész optimalizálás érdekében mindig ügyelve rá, hogy a pengék megfelelően álljanak.
12. Az átlátszó edénynek köszönhetően figyelemmel kísérheti az aprítás finomságát. Addig ismételve a fogantyú húzását, amíg el nem éri a kívánt finomságot. Az első aprítási fokozat eléréséhez kb. 5 húzásra van szükség, de ez az élelmiszer típusától is függ.

Tisztítás

Valamennyi alkatrész mosogatógépben is elmosható, kivéve a fedelet, amelyet a húzószinór eláztatásának elkerülése érdekében kézzel, vagy szivaccsal ajánlott tisztítani, tehát vízbemérés nélkül.

A serpenyő élettartamának meghosszabbítása érdekében, javasoljuk, hogy kézzel mosogassa a terméket.

GARANCIA

Gyártási hibákra 10 év garanciát vállal a gyártó. A helyi törvényi szabályozást nem írja felül ez a dokumentum.

A garancia kizárólag a rendeltetés szerint használt és karbantartott termékekre alkalmazandó.

A garancia nem terjed ki a következőkre: kopórészek (pengék, külső) és használatlaltal vagy természetes folyamattal összefüggő, elhasználódásból eredő hibák; helytelen használat vagy kezelés okozta károk (esés, ütés, rázódás stb.); a biztonsági előírások betartásának elmulasztásából eredő károk.

E szerződéses garanciát a beszerzést igazoló nyugta bemutatásakor szerzik meg.

RO

Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui tocător Tefal® 5 secunde.

Acest tocător manual cuprinde: fig. A

- 1 bol antialunecare cu o capacitate de 500 ml
- 1 capac care include un mecanism de tragere și un sistem de blocare
- 1 rotor patentat format din două lame independente din inox.

Măsuri de precauție pentru utilizarea tocătorului

Pentru a garanta un rezultat optim, umpleți bolul pe jumătate cu bucățix pretăiate și fără coajă.

Nu utilizați tocătorul cu bucăți de carne cu os pentru a nu deteriora lamele.

Instrucțiuni de siguranță

Aceste lame trebuie utilizate doar cu TOCĂTORUL Tefal® 5 SECONDS de 500 ml.

Pentru o utilizare în condiții de siguranță, acest aparat nu trebuie să fie folosit de către copii sau de către persoane cu dizabilități.

Acest aparat nu este o jucărie. Nu-l lăsați la îndemâna copiilor.

Utilizați acest aparat pe o suprafață de lucru stabilă și uscată.

Nu umpleți bolul mai mult de jumătate din capacitatea sa. - fig. B

La închiderea bolului, cuplați sistemul de blocare.

Lamele din inox de înaltă calitate sunt foarte ascuțite. Luați toate măsurile de precauție necesare pentru a vă proteja degetele în timpul manipulării lamelor. Se recomandă purtarea de mănuși.

Utilizați întotdeauna rotoarele în bolul acoperit cu capac, prevăzut în acest scop.

Acest aparat permite tocarea de ingrediente solide.

Nu lăsați aparatul să funcționeze dacă:

- bolul este gol
- lamele rotorului sunt deteriorate
- aparatul este vizibil deteriorat sau funcționează defectuos
- mecanismul este blocat.

După utilizare, așezați rotoarele în suportul de protecție.

Acest produs a fost conceput pentru uz casnic și neprofesional.

Orice utilizare în scop profesional are ca rezultat pierderea garanției și suntem scutiți de orice responsabilitate.

Utilizare

- 1 Dezambalați toate piesele și curățați-le cu grijă, manual, înainte de prima utilizare. Respectați instrucțiunile specificate în secțiunea „Curățare”.
- 2 Așezați bolul pe o suprafață de lucru stabilă și uscată.
- 3 Scoateți rotorul din suportul de protecție.
- 4 Așezați apoi rotorul în bol aliniind lamele pentru a optimiza spațiul pentru alimentele care trebuie tocate. - fig. C, D
- 5 Tăiați alimentele mari precum ceapa sau morcovii în bucăți mai mici decât lungimea lamelor pentru a nu bloca lamele rotorului.
- 6 Introduceți-le apoi în bol asigurându-vă că rotorul este așezat în poziție dreaptă.
- 7 Acoperiți bolul cu capacul asigurându-vă că introduceți capul hexagonal al rotorului în tubul corespunzător al capacului.
- 8 Țineți capacul cu o mână pentru a-l menține nemișcat pe suprafața de lucru și trageți tare cu cealaltă de mână de mâner.
- 9 Prima mișcare de tragere trebuie să fie efectuată cu putere și rapid. Executați întotdeauna această mișcare orizontal.
10. Permiteți mânerului să revină în poziția inițială atunci când cablul de tragere este complet desfăcut și nu-l eliberați.
11. Dacă lamele rotorului se blochează, nu forțați. Scoateți rotorul pentru a îndepărta cu atenție alimentele și tăiați-le în bucăți mai mici înainte de a refixa rotorul, asigurându-vă întotdeauna că aliniați lamele pentru a optimiza volumul disponibil.
12. Bolul transparent vă permite să observați gradul de finețe cu care sunt tocate alimentele. Repetați mișcarea de tragere a mânerului până obțineți gradul de finețe dorit. Trebuie să luați în considerare aproximativ 5 mișcări de tragere pentru un prim nivel de tocare, însă acest lucru depinde și de tipul de alimente.

Curățare

Toate componentele pot fi spălate în mașina de spălat vase, cu excepția capacului care trebuie spălat cu mâna sau cu un burete, având grijă să nu udați cablul de tragere; acesta nu trebuie introdus în apă.

Pentru a prelungi viața tigăii, vă recomandăm să o spălați manual.

GARANȚIE

Acest produs este garantat pentru 10 ani împotriva defectelor de fabricație. Drepturile dumneavoastră statutare locale nu sunt afectate de nicio declarație din acest document.

Garanția se aplică doar produselor folosite în condiții normale de utilizare și întreținere.

Aceasta nu acoperă: componente de uzură (lame, aspect) și defecte de uzură legate de folosire sau de procese naturale; orice defecțiune cauzată de folosirea sau manevrarea necorespunzătoare (cădere, lovire, șoc etc); defecțiuni cauzate de nerespectarea instrucțiunilor de siguranță

Această garanție contractuală se va obține la prezentarea bonului de cumpărare.

Благодарим Ви, че закупихте този чопър Tefal® 5 seconds.

Този ръчен чопър включва : фиг. А

- 1 купа с противоплъзгаща основа с вместимост 500 мл
- 1 капак, включващ задвижващия механизъм и заключваща система
- 1 патентован ротор с два независими ножа от неръждаема стомана.

Мерки за безопасност

За оптимални резултати напълнете купата до половината с предварително нарязани и обелени парчета.

Да не се използва за рязане на месо с костите, тъй като ще повредите непоправимо ножовете.

Инструкции за безопасност

Тези ножове трябва да се използват единствено с чопъра Tefal® 5 SECONDS 500 ml.

Този уред не трябва да се използва от деца или хора с увреждания, несъвместими с безопасната му употреба.

Този уред не е играчка. Съхранявайте го далеч от достъпа на деца.

Използвайте този уред върху стабилна и суха работна повърхност.

Избягвайте да пълните купата повече от половината от обема и` - фиг. В

При затваряне на купата, задействайте заключващата система.

Ножовете от висококачествена неръждаема стомана са много остри.

Вземете всички необходими мерки, за да предпазите пръстите си, докато боравите с тях. Препоръчително е да използвате ръкавици.

Винаги използвайте роторите в предвидената за това купа със затворен капак.

Този уред позволява да се режат твърди продукти.

Не използвайте този уред, ако:

- купата е празна
- ножовете на ротора са повредени
- уредът е видимо повреден или не работи добре
- механизмът е блокирал.

След употреба винаги прибирайте роторите в техния предпазен калъф.

• Този уред не е предназначен за професионална, а само за домашна употреба.

Употребата му за професионални цели води до анулиране на гаранцията, като в такъв случай не носим никаква отговорност за последствията.

Употреба

1. Извадете всички части от кутията и ги измийте грижливо на ръка преди първата употреба. Моля, следвайте указанията от раздел „Почистване“.
2. Поставете купата върху стабилен и сух работен плот.
3. Извадете ротора от предпазния калъф.
4. След това поставете ротора в купата, като подравните ножовете, за да оптимизирате обема за продуктите за рязане. - фиг. С, D

5. Предварително нарежете дългите продукти като моркови и праз лук на парчета, чиито размер да не надвишава дължината на ножовете, за да не ги блокирате.
6. След това ги поставете в купата, като се уверите, че роторът остава прав.
7. Поставете капака на купата така, че шестостенната глава на ротора да влезе в съответния отвор на капака.
8. Натиснете с една ръка капака, за да придържате уреда към работния плот, а с другата хванете здраво дръжката.
9. Първото дърпане трябва да е силно и бързо. Трябва винаги да дърпате в хоризонтална плоскост.
10. След пълното развиване на връвта следвайте връщането на дръжката с ръка и не я пускайте.
11. Ако остриетата на ротора блокират, не упражнявайте усилие. Свалете внимателно ротора, за да извадите продуктите, след което ги нарежете на по-дребни парчета, преди да поставите отново ротора, като внимавате, остриетата да са подравнени за оптимизиране на наличния обем.
12. Прозрачната купа Ви позволява да наблюдавате едрината на рязане продуктите. Продължавайте да дърпате ръчката до получаване на желаната едрина на рязане. Трябва да се предвидят около 5 дърпания за първото ниво на рязане, но това зависи също от вида на продукта.

Почистване

Всички части могат да се мият в съдомиялна машина, с изключение на капака, който трябва да се мие на ръка или с гъба, като се избягва да се мокри връвта, тоест без да се потапя във вода.

За да се удължи живота на вашия тиган, препоръчваме измиване на ръка.

ГАРАНЦИЯ

Този продукт е с гаранция 10 години срещу производствени дефекти, освен ако не в сила друго според законодателството в държавата на закупуване. Гаранцията е приложима само за продукти, които отговарят на нормалните условия за употреба и поддръжка.

Тя не покрива: износени части (остриета, външна част) и дефекти от износвания, свързани с употреба или естествен процес; всякакви повреди, причинени от неправилна употреба или боравене (падане, изгаряне от претоварване, електрически удар и др.); повреди поради неспазване на инструкциите за безопасност.

Договорното задължение за гаранция ще бъде придобито след представяне на касова бележка.

HR

Hvala što ste kupili sjeckalicu Tefal® 5 sekundi.

Ručna sjeckalica sastoji se od: sl. A

- 1 posude sa zaštitom od klizanja kapaciteta 500 ml

- 1 poklopca s vučnim mehanizmom i sustavom zaključavanja

- 1 patentiranog rotora koji se sastoji od dvije odvojene oštrice od nehrđajućeg čelika.

Mjere opreza pri uporabi

Radi optimalnog rezultata napunite posudu do polax voćem ili povrćem koje ste prethodno narezali na komade i ogulili.

Ne upotrebljavajte s mesom s kostima jer ćete time trajno oštetiti oštrice.

Sigurnosne upute

Ove oštrice upotrebljavaju se samo sa sjeckalicom Tefal® 5 SEKUNDI 500 ml.

Uređaj ne smiju upotrebljavati djeca ili osobe s invaliditetom jer to nije u skladu sa sigurnom uporabom.

Ovaj uređaj nije igračka. Čuvajte ga izvan doseg djece.

Uređaj upotrebljavajte na stabilnoj i suhoj radnoj površini.

Izbjegavajte puniti posudu više od polovice ukupnog kapaciteta. - sl. B

Pri zatvaranju posude aktivirajte sustav zaključavanja.

Visokokvalitetne oštrice od nehrđajućeg čelika iznimno su oštre. Poduzmite sve potrebne mjere predostrožnosti kako biste zaštitili prste prilikom rukovanja oštricama. Preporučuje se uporaba rukavica.

Uvijek upotrebljavajte rotore u posudi predviđenoj za tu svrhu sa zatvorenim poklopcem.

Ovaj uređaj omogućuje usitnjavanje krutih sastojaka.

Ne upotrebljavajte uređaj:

- ako je posuda prazna
- ako su oštrice na rotoru oštećene
- ako je uređaj vidljivo oštećen ili neispravan
- ako je mehanizam zablokiran.

Nakon uporabe uvijek pohranite rotore u njihovu zaštitnu navlaku.

Uređaj je predviđen za uporabu u kućanstvu i neprofesionalnu uporabu

Svaka profesionalna uporaba uređaja dovodi do gubitka jamstva i u tom slučaju odričemo se svake odgovornosti.

Uporaba

1. Uklonite sve dijelove uređaja iz kutije i temeljito ih ručno očistite prije prve uporabe. Pogledajte savjete u odjeljku „Čišćenje”.

2. Stavite posudu na stabilnu, suhu radnu površinu.

3. Izvadite rotor iz zaštitne navlake.

4. Postavite rotor u posudu i poravnajte oštrice jednu iznad druge kako biste oslobodili maksimalan prostor za hranu za sjeckanje. - sl. C, D

5. Izrežite velike komade hrane kao što su luk ili mrkva na veličinu manju od duljine oštrica kako biste spriječili blokiranje oštrica.

6. Ubacite ih u posudu i pritom pazite da rotor bude uspravan.

7. Postavite poklopac na zdjelicu i pripazite da šesterokutna glava rotora uđe u odgovarajući otvor na poklopcu.

8. Stavite jednu ruku na poklopac kako biste zadržali uređaj na radnoj površini i drugom rukom čvrsto uhvatite ručku.

9. Prvi pokret povlačenja mora biti snažan i brz. Ovaj pokret uvijek izvodite vodoravno.

10. Dopustite ručki da se pomakne natrag kad se vučna traka potpuno odmota, no ne puštajte je iz ruke.

11. Ako se oštrice rotora zablokiraju, ne pomičite ih silom. Izvadite rotor kako biste pažljivo uklonili hranu i izrezali je na manje komade prije ponovnog postavljanja rotora i pazite da su oštrice poravnate kako bi se maksimalno optimizirao raspoloživ prostor.

12. Prozirna posuda omogućuje da vidite koliko su namirnice sitno isjeckane. Ponovite povlačenje ručke dok ne dobijete željenu veličinu nasjeckane hrane. Potrebno je oko 5 povlačenja za prvu razinu sjeckanja, ali to će također ovisiti o vrsti hrane.

Čišćenje

Strojno pranje dopušteno je za sve dijelove osim poklopca koji se mora prati ručno ili spužvom, a pritom se vučna traka ne smije smočiti, odnosno ne smije se uroniti u vodu.

Kako bi produljili vijek trajanja vaše tave, preporučamo ručno pranje.

JAMSTVO

Uređaj ima jamstvo 10 godina na tvorničke pogreške. Bilo koja izjava ovog dokumenta ne utječe na prava i zakone važeće u vašoj zemlji.

Jamstvo se primjenjuje samo na proizvode pri uobičajenim uvjetima uporabe i održavanja.

Ne obuhvaća: potrošne dijelove (oštrice, izgled) i nedostatke uslijed trošenja povezane s uporabom ili prirodnim procesima; svu štetu uzrokovanu neispravnom uporabom ili rukovanjem (pad, udarac, nagli udarac itd.); štetu uslijed nepoštivanja sigurnosnih uputa.

Ovo ugovorno jamstvo ostvaruje se po predodženi računa.

SL

Zahvaljujemo se vam za nakup noža za sekljanje Tefal® 5 sekund.

Ta ročni nož za sekljanje uključuje: slika A

- 1 nedersečo posodo s prostornino 500 ml
- 1 pokrov, ki vključuje vlečni mehanizem in sistem zaklepanja
- 1 patentiran rotor z dvema samostojnima reziloma iz nerjavnega jekla.

Previdnostni ukrepi

Da bi zagotovili optimalni rezultat, posodo do polovice napolnite z narezanimi koščkix brez lupine.

Ne uporabljajte za rezanje mesa s kostmi, ker bi popolnoma poškodovali rezila.

Varnostna navodila

Ta rezila se lahko uporabljajo samo z NOŽEM ZA SEKLJANJE Tefal® 5 SEKUND 500 ml.

Te naprave ne smejo uporabljati otroci ali invalidne osebe brez varnostnega nadzora.

Ta naprava ni igrača. Hranite jo izven dosega otrok.
To napravo uporabljajte na stabilni in suhi delovni površini.
Posode ne napolnite več kot do polovice. - slika B
Med zapiranjem posode vklopite sistem zapiranja.

Visokokakovostna rezila iz nerjavnega jekla so izjemno ostra. Med ravnanjem z napravo upoštevajte vse previdnostne ukrepe za zaščito prstov. Priporočljive so rokavice.

Vedno uporabljajte rotor(-je), predvidene za ta namen, s pokritim pokrovom.

Ta naprava omogoča sekljanje trdih sestavin.

Te naprave ne uporabljajte, če:

- je posoda prazna
- so rezila rotorja poškodovana
- je naprava vidno poškodovana ali kakorkoli nepravilno deluje
- je mehanizem blokiran.

Ob koncu uporabe rotorje vedno pospravite v zaščitni etui.

Ta izdelek je namenjen izključno za domačo in neprofesionalno uporabo.

Vsaka profesionalna uporaba povzroči razveljavitev garancije in zanjo ne prevzemamo nobene odgovornosti.

Uporaba

1. Iz škatle izvlecite vse sestavne dele in jih pred prvo uporabo ročno temeljito operite. Upoštevajte nasvete iz rubrike «Čiščenje».
2. Posodo postavite na ravno in suho delovno površino.
3. Izvlecite rotor iz zaščitnega etuija.
4. Nato vstavite rotor v posodo in poravnajte rezila, da optimizirate prostor za živila, ki jih želite sesekljati. - slika C, D
5. Večja živila, kot so čebula ali korenje, narežite v velikosti, manjši od dolžine rezil, da ne blokirate rezil rotorja.
6. Nato jih vstavite v posodo in se prepričajte, da rotor ostane v ravnem položaju.
7. Namestite pokrov na posodo in pri tem pazite, da se šesterokotna glava rotorja vstavi v ustrezno odprtino pokrova.
8. Namestite roko na pokrov, da ga zadržite na delovni površini in z drugo roko čvrsto primite ročico.
9. Prvo vlečenje morate izvesti na silo in hitro. Ta premik vedno izvedite vodoravno.
10. Nadzorujte povratek ročice, če je vlečna vrstica popolnoma odvita, in je ne spustite.
11. Če so rezila rotorja blokirana, ne delujte s silo. Izvlecite rotor, da previdno odstranite vsa živila in jih narežite na majhne koščke, preden rotor zamenjate, ter pri tem vedno pazite, da so rezila poravnana, saj tako optimizirate razpoložljivo količino.
12. Skozi prozorno posodo vidite, kako tanko so živila razrezana. Ponovno povlecite ročico, da pridobite želeno tankost. Za prvo stopnjo sekljanja je treba približno petkrat povleči, odvisno tudi od vrste živila.

Čišćenje

Vse dele lahko perete v pomivalnem stroju, razen pokrova, ki ga morate prati ročno ali z gobico, pri tem pa paziti, da ne zmočite vlečnega kabla, torej brez potapljanja v vodo.

Da posodi podaljšate življenjsko dobo, priporočamo ročno pranje.

JAMSTVO

Ta proizvod vam nudi 10 letno garancijo za vse proizvodne napake, razen za posebne uradne zahteve, ki so določene v državi, kjer se izdelek prodaja.

Garancija velja samo za proizvode pod normalnimi pogoji uporabe in vzdrževanja. Ne zajema: delov, ki se obrabijo (rezila, raztezanje), in okvar zaradi obrabe, povezanih z uporabo ali naravnim procesom; poškodb zaradi nepravilne uporabe ali ravnanja (padec, udarec, udar itd.); poškodb zaradi neupoštevanja varnostnih navodil.

Ta pogodbena garancija se uveljavi ob predložitvi računa.

UK

Дякуємо за придбання цього подрібнювача Tefal® 5 seconds.

У комплект постачання цього ручного подрібнювача входять: рис. А

- 1 нековзна чаша об'ємом 500 мл

- 1 кришка з механізмом тяги та системою блокування

- 1 запатентований ротор, що складається з двох незалежних лез із нержавіючої сталі.

Запобіжні заходи під час використання

Щоб забезпечити оптимальні результати, заповнюйте чашу наполовину, попередньо порізавши інгредієнти на шматки та очистивши їх від шкірки.

Не використовуйте м'ясо з кістками, ви назавжди пошкодите леза.

Інструкції з техніки безпеки

Ці леза слід використовувати лише з ПОДРІБНЮВАЧЕМ Tefal® 5 SECONDS 500 мл.

Цей пристрій не дозволяється використовувати дітям або особам з інвалідністю, яка перешкоджає безпечному використанню.

Цей пристрій не є іграшкою. Зберігайте його в недосяжному для дітей місці.

Використовуйте цей пристрій на стійкій і сухій робочій поверхні.

Уникайте наповнення чаші більш ніж на половину від її загального об'єму.

– рис. В

Закриваючи чашу, переконайтеся, що вона заблокована.

Леза з високоякісної нержавіючої сталі надзвичайно гострі. Вживайте всіх необхідних запобіжних заходів, щоб захистити пальці, коли берете леза руками. Рекомендується використовувати рукавички.

Завжди використовуйте ротори в спеціальній чаші із закритою кришкою.

Цей прилад дає змогу подрібнювати тверді інгредієнти.

Не вмикайте пристрій у таких випадках:

- чаша порожня;
- леза ротора пошкоджені;
- прилад помітно пошкоджений або несправний;
- у разі блокування механізму.

Після закінчення використання завжди зберігайте ротори в захисному футлярі.

Цей виріб призначений для домашнього і непрофесійного використання. Будь-яке професійне використання призводить до втрати гарантії, і в такому разі ми знімаємо із себе будь-яку відповідальність.

Використання

1. Перед першим використанням витягніть усі частини з коробки та ретельно очистьте їх. Зверніть увагу на поради в розділі «Очищення».
2. Помістіть чашу на стійку, суху поверхню.
3. Вийміть ротор із захисного футляра.
4. Потім установіть ротор у чаші, вирівнявши леза, щоб максимально збільшити простір для подрібнюваних продуктів. – рис. С, D
5. Розріжте великі продукти, такі як цибуля або морква, до розміру, меншого за довжину лез, щоб не блокувати леза ротора.
6. Помістіть їх у чашу, переконавшись, що ротор залишається у вертикальному положенні.
7. Установіть кришку на чашу, переконавшись, що шестигранна головка ротора входить у відповідний паз на кришці.
8. Покладіть одну руку на кришку, щоб тримати чашу на робочій поверхні, і міцно візьміться за ручку іншою рукою.
9. Перший рух тяги має здійснюватися сильно і швидко. Виконуйте цей рух завжди по горизонталі.
10. Стежте за поверненням ручки, коли шнур привода повністю розмотаний, і не відпускайте його.
11. Якщо леза ротора заблокуються, не застосовуйте силу. Видаліть ротор, щоб обережно вийняти продукти, і поріжте їх на менші шматки, перш ніж знову встановити ротор. Завжди стежте за рівним положенням лез, щоб максимально збільшити доступний об'єм.
12. Прозора чаша дає змогу спостерігати за ступенем подрібнення. Тягніть за ручку повторно, доки не досягнете потрібного ступеня подрібнення. Слід потягнути за ручку приблизно 5 разів для першого рівня подрібнення, але це також буде залежати від типу продуктів.

Очищення

Усі частини можна мити в посудомийній машині, за винятком кришки, яку слід мити вручну або губкою, уникаючи намокання шнура, тобто не занурюючи у воду.

Для збільшення строку служби Вашої сковороди, ми рекомендуємо мити її руками.

ΓΑΡΑΝΤΙΑ

На даний товар діє гарантія від виробничих дефектів протягом 10 років з дати роздрібного продажу. Законодавство чинне в країні придбання товару не поширюється на цю обмежену гарантію.

Гарантія поширюється лише на вироби, які використовуються за нормальних умов і належно обслуговуються.

Гарантія не надається на зношені частини (ножі, елементи зовнішнього оздоблення) й дефекти, пов'язані зі зношуванням під час нормальної експлуатації, на будь-які ушкодження, спричинені неналежним використанням або поводженням (падіння, удари, тощо), дефекти, що виникли внаслідок порушення інструкції техніки безпеки.

Гарантійне обслуговування надається по пред'явленні чека на покупку.

EL

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε αυτή τη συσκευή κοπής Tefal® 5 secondes.

Αυτή η συσκευή περιλαμβάνει: σχ. Α

- 1 αντιολισθητικό δοχείο χωρητικότητας 500ml

- 1 καπάκι, το οποίο περιλαμβάνει το μηχανισμό έλξης και ένα σύστημα ασφάλισης

- 1 πατενταρισμένο δρομέα ο οποίος αποτελείται από δύο ανεξάρτητες ανοξειδωτες λεπίδες.

Προφυλαξεις κατα τη χρηση

Για να διασφαλίσετε το καλύτερο δυνατό αποτέλεσμα, γεμίστε το δοχείο μέχρι τη μέση με κομμάτια χ που έχετε ήδη κόψει και ξεφλουδίσει.

Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με κρέας με κόκαλα γιατί θα προκαλέσετε σοβαρές βλάβες στις λεπίδες.

Οδηγίες ασφάλειας

Αυτές οι λεπίδες πρέπει να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά με το HACHOIR Tefal® 5 SECONDS 500ml.

Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά ή άτομα με αναπηρία και αντίθετα με τους κανόνες ασφαλούς λειτουργίας.

Η συσκευή αυτή δεν είναι παιχνίδι. Φυλάσσετε την σε μέρος όπου δεν φτάνουν τα παιδιά.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αυτή σε σταθερή και στεγνή επιφάνεια εργασίας.

Αποφεύγετε να γεμίζετε το δοχείο πάνω από το μισό της συνολικής του χωρητικότητας. - σχ. Β

Όταν κλείνετε το δοχείο, να συμπλέκετε το σύστημα ασφάλισης.

Οι ανοξειδωτες λεπίδες υψηλής ποιότητας είναι εξαιρετικά αιχμηρές. Όταν τις χειρίζεστε να παίρνετε κάθε απαραίτητη προφύλαξη ώστε να προστατεύσετε τα δάχτυλά σας. Συνιστάται η χρήση γαντιών.

Να χρησιμοποιείτε πάντα τους δρομείς στο δοχείο που προβλέπεται για το σκοπό αυτό με το καπάκι κλειστό.

Η συσκευή αυτή επιτρέπει την κοπή στερεών συστατικών.

Μην θέτετε τη συσκευή αυτή σε λειτουργία εάν:

- το δοχείο είναι άδειο
- οι λεπίδες του δρομέα έχουν υποστεί βλάβη
- η συσκευή έχει υποστεί εμφανή βλάβη ή παρουσιάζει οποιαδήποτε δυσλειτουργία
- σε περίπτωση εμπλοκής του μηχανισμού.

Στο τέλος της χρήσης, να φυλάσσετε πάντα τους δρομείς στην προστατευτική τους θήκη.

Το προϊόν αυτό προορίζεται για οικιακή και όχι για επαγγελματική χρήση. Οποιαδήποτε επαγγελματική χρήση συνεπάγεται απώλεια της εγγύησης και αποποίηση κάθε ευθύνης.

Χρήση

1. Πριν από την πρώτη χρήση βγάλτε όλα τα εξαρτήματα από το κουτί και καθαρίστε προσεκτικά όλα τα μέρη με το χέρι. Παρακαλείστε να τηρήσετε τις συμβουλές του κεφαλαίου «Καθαρισμός».
2. Τοποθετήστε το δοχείο σε σταθερή και στεγνή επιφάνεια εργασίας.
3. Βγάλτε τον δρομέα από την προστατευτική του θήκη.
4. Τοποθετήστε έπειτα τον δρομέα στο δοχείο ευθυγραμμίζοντας τις λεπίδες ώστε να βελτιστοποιήσετε το χώρο για τα τρόφιμα που θα κοπούν. - σχ. C, D
5. Κόψτε τα ογκώδη τρόφιμα όπως τα κρεμμύδια ή τα καρότα σε μέγεθος μικρότερο από το μήκος των λεπίδων ώστε να μην εμπλακούν οι λεπίδες του δρομέα.
6. Τοποθετήστε τα έπειτα στο δοχείο προσέχοντας να μένει ο δρομέας ευθύς.
7. Τοποθετήστε το καπάκι στο δοχείο προσέχοντας να στερεώνεται η εξαγωγική κεφαλή του δρομέα μέσα στην αντίστοιχη αυλάκωση του καπακιού.
8. Βάλτε το ένα χέρι στο καπάκι ώστε να το κρατήσετε στην επιφάνεια εργασίας και πιάστε σταθερά τη λαβή με το άλλο χέρι.
9. Η πρώτη κίνηση έλξης πρέπει να γίνεται δυνατά και γρήγορα. Κάνετε αυτήν την κίνηση πάντα οριζοντίως.
10. Συνοδεύστε την επιστροφή της λαβής όταν το καλώδιο έλξης έχει εκτυλιχθεί πλήρως και μην το χαλαρώνετε.
11. Εάν εμπλακούν οι λεπίδες του δρομέα μην ασκείτε πίεση. Τραβήξτε τον δρομέα για να βγάλετε προσεκτικά τα τρόφιμα και κόψτε τα σε πιο μικρά κομμάτια πριν τοποθετήσετε ξανά τον δρομέα προσέχοντας πάντα την ευθυγράμμιση ώστε να βελτιστοποιείτε τον διαθέσιμο όγκο.
12. Το διαφανές δοχείο σας επιτρέπει να παρατηρείτε τη λεπτότητα της κοπής. Επαναλάβετε την έλξη της λαβής έως ότου πετύχετε την επιθυμητή λεπτότητα. Πρέπει να προβλέπετε περίπου 5 έλξεις για ένα πρώτο επίπεδο τεμαχισμού, ωστόσο αυτό εξαρτάται επίσης από το είδος του τροφίμου.

Καθαρισμός

Όλα τα μέρη μπαίνουν στο πλυντήριο πιάτων εκτός από το καπάκι, το οποίο πρέπει να πλένεται στο χέρι ή με ένα σφουγγάρι αποφεύγοντας να βρέχετε το καλώδιο έλξης, χωρίς λοιπόν βύθιση σε νερό.

Για να παρατείνετε την ζωή του σκέους σας, προτείνουμε πλύσιμο του σκέους στο χέρι

Αυτό το προϊόν έχει εγγύηση για 10 έτη για ελαττώματα κατασκευής. Εάν υπάρχει ειδική νομοθεσία που ισχύει στη χώρα αγοράς δεν επηρεάζεται από οποιαδήποτε δήλωση σε αυτό το φυλλάδιο.

Η εγγύηση ισχύει μόνο σε προϊόντα κάτω από συνθήκες κανονικής χρήσης και συντήρησης.

Δεν καλύπτει: φθαρμένα μέρη (λεπίδες, μορφή) και ελαττώματα φθοράς που σχετίζονται με τη χρήση ή τη φυσική διαδικασία, οποιαδήποτε ζημιά προκαλείται από μη ενδεδειγμένη χρήση ή χειρισμό (πτώση, χτύπημα, δόνηση), ζημιές εξαιτίας μη τήρησης των οδηγιών ασφαλείας.

Αυτή η συμβατική εγγύηση θα ζητηθεί με την παρουσίαση της απόδειξης αγοράς.

AR

نشكركم على شراء مفرمة Tefal® 5 ثواني.

تتكون هذه المفرمة اليدوية من: شكل A

1 - وعاء مضاد للإنزلاق سعته 500 مل

1 - غطاء يشمل عملية السحب والقفل

1 - قطعة دوارة كهربائية حائزة على براءة إختراع مكونة من شفتين منفصلتان مصنعة من الفولاذ المقاوم للصدأ.

احتياطات التشغيل

للحصول على نتائج مرضية، قم بملئ نصف الوعاء بالقطع المقطعة والمزوعة الجلد.

لا يستخدم مع اللحم الغير مخلي من العظام لان هذا سيؤددي حتما لتلف الشفرات.

تعليمات السلامة

يجب استخدام هذه الشفرات فقط مع مفرمة Tefal® 5 ثواني 500 مل.

يجب عدم استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال أو من قبل الأشخاص الذين يعانون من إعاقة تمنعهم من الاستخدام الآمن لهذا الجهاز.

هذا الجهاز ليس لعبة. يخزن بعيدا عن متناول الأطفال.

يستخدم هذا الجهاز على سطح مستقر وجاف.

يجب عدم ملئ الوعاء لأكثر من نصف سعته الإجمالية. - شكل B

عند إغلاق الوعاء، قم بتعشيق نظام القفل

الشفرات المصنعة من الفولاذ المقاوم للصدأ ذات جودة عالية حادة للغاية. يرجى اتخاذ جميع الاحتياطات اللازمة لحماية أصابعك

عند العمل بها. ينصح بإرتداء القفازات.

لا بد من إستخدام القطاعة الدوارة داخل الوعاء المخصص لها مع غلق الغطاء.

يفرم هذا الجهاز المكونات الصلبة.

لا تستخدم الجهاز إذا:

- كان الوعاء فارغا

- كانت شفرات القطاعة الدوارة تالفة

- الجهاز تالف بشكل واضح أو لا يعمل بشكل صحيح

- في حال تعطل التشغيل.

عند إنهاء الإستخدامضع القطاعة الدوارة في جراب الحفظ الخاص بها.

تم تصميم هذا المنتج للاستخدام المنزلي وليس للاستخدام المهني

الاستخدام المهني لهذا المنتج يفقده الضمان ونحن غير مسؤولين عن ذلك.

الاستخدام

1. قم بإخراج جميع القطع من العلبه ونظفهم يدويا بعناية قبل الاستخدام الأول. يرجى إتباع النصائح في جزء «تنظيف».

2. قم بوضع الوعاء على سطح ثابت وجاف.

3. قم بإخراج القطاعة الدوارة من جراب الحماية.
4. ضع القطاعة الدوارة في الوعاء مع محاذاة الشفرات فوق بعضها البعض حسب المكونات المراد فرمها. شكل C و D
5. تقطع المكونات الكبيرة مثل البصل والجزر إلى قطع أقصر من طول الشفرات حتى لا تتوقف حركة شفرات القطاعة الدوار.
6. قم بوضع تلك المكونات في الوعاء مع مراعاة أن تكون القطاعة الدوارة مستقيمة.
7. قم بوضع الغطاء مع مراعاة أن تدخل الرأس السداسية الشكل للقطاعة الدوارة في فجوة الغطاء.
8. قم بوضع إحدى اليدين على الغطاء لتثبيت الجهاز على السطح وإسحب المقبض باليد الأخرى بقوة.
9. يجب أن يتم سحب المقبض بقوة وبسرعة. دائماً ما يتم السحب في وعية أفقية.
10. عندما يكون حبل السحب مشدود كلياً فلا تقلته من يدك حتى يرجع المقبض إلى مكانه.
11. إذا توقفت شفرات القطاعة الدوارة فلا تحركها بالقوة. يتم نزع القطاعة الدوارة بحذر لتفريغ المحتويات وتصغير حجمها قبل إعادة تركيب القطاعة الدوارة مع مراعاة دائماً ضبط الشفرات لتناسب مع حجم المكونات.
12. يمكنك الوعاء الشفاف من ملاحظة العنومة التي حصلت عليها. قم بسحب المقبض مرة أخرى حتى تحصل على النتيجة المرجوة. بالنسبة للمستوى الأول من الفرم فسوف تحتاج لخمس مرات سحب لكن هذا يعتمد على نوعية العناصر المراد فرمها.

التنظيف

1) يمكن غسل جميع الأجزاء في غسالة الأطباق فيما عد الغطاء فيجب تنظيفه يدوياً أو بسفنجة مع مراعاة عدم غمر حبل السحب بالماء.

لإطالة عمر المقلاة، ننصح بتنظيفها يدوياً

الضمان

يتمتع هذا المنتج بضمان 10 سنة ضد الأعطال التصنيعية، ما لم يتعارض ذلك مع القوانين السارية المفعول في البلد التي تم فيه شراء المنتج.

ينطبق الضمان على المنتجات فقط في ظروف الاستخدام والصيانة العادية.

لا يشمل ذلك: الأجزاء المعرضة للتآكل (الشفرات، الجزء الأمامي) عيوب التآكل المتعلقة بالاستخدام أو بعملية طبيعية؛ أي أضرار ناجمة عن التعامل أو الاستخدام غير السليم (سقوط، ضربة، صدمة... إلخ): الأضرار الناجمة عن عدم مراعاة تعليمات السلامة. يتم الحصول على هذا الضمان التعاقدى عند تقديم إيصال الشراء.

FA

از این که خردکن 5 ثانیه‌ای Tefal® را خریداری کرده‌ای سپاسگزار شما هستیم.

این خردکن دستی شامل موارد زیر می‌شود: شکل A

- 1 کاسه ضد لغزش با ظرفیت 500 میلی‌لیتر

- 1 درپوش که به مکانیسم کشش و سیستم قفل شدن مجهز است

- 1 روتور انحصاری که از دو تیغه فولادی ضدزنگ جدا از هم تشکیل شده است.

هشدارهایی برای استفاده

برای اطمینان از نتایج مطلوب، کاسه را تا نیمه از از قطعات برش داده و پوست‌کننده پر کنید.

از خردکن برای خرد کردن گوشت استخوان‌دار استفاده نکنید زیرا به‌طور قطعی به تیغه‌ها آسیب می‌زند.

دستورالعمل‌های امنیتی

از این تیغه‌ها فقط با خردکن 5 ثانیه‌ای و 500 میلی‌لیتری Tefal® استفاده کنید.

این وسیله نباید مغایر با استفاده ایمن، توسط کودکان یا افراد دارای ناتوانی به‌کار برده شود.

این خردکن یک وسیله بازی نیست. آن را از دسترس کودکان دور نگاه دارید.

از این وسیله روی یک میز آشپزخانه ثابت و خشک استفاده کنید.

از پر کردن کاسه بیشتر از نصف ظرفیت آن خودداری کنید. - شکل B

هنگام بستن کاسه، از سیستم قفل کردن استفاده کنید

تیغه‌های ضدزنگ با کیفیت، بسیار تیز هستند. هنگام به‌کارگیری، همه احتیاط‌های لازم را برای محافظت از انگشتان خود انجام

دهید. توصیه می‌شود دستکش بپوشید.

همیشه از روتورها در کاسه‌ای که برای انجام این کار ارائه شده است استفاده کنید و درپوش را ببندید.

این وسیله به شما امکان می‌دهد مواد جامد را خرد کنید.

از این وسیله نباید در شرایط زیر استفاده کنید:

- کاسه خالی باشد

- تیغه‌های روتور آسیب دیده باشند

- وسیله به وضوح آسیب دیده یا عملکرد بدی داشته باشد

- در صورتی که مکانیزم سم وسیله متوقف شده باشد.

وقتی کارتان تمام شد، همیشه روتورها را در جلد محافظ قرار دهید.

این وسیله برای خانه و استفاده غیر حرفه‌ای طراحی شده است،

هرگونه استفاده حرفه‌ای منجر به از بین رفتن ضمانت می‌شود و ما هیچ‌گونه مسئولیتی برعهده نمی‌گیریم.

استفاده

1. همه قطعات را از جعبه خارج کنید و قبل از اولین استفاده همه آن‌ها را با دست تمیز کنید. لطفاً به نکته‌های موجود در بخش

«تمیز کردن» توجه کنید.

2. کاسه را روی میز آشپزخانه ثابت و تمیزی قرار دهید.

3. روتور را از جلد محافظ خارج کنید.

4. سپس روتور را در کاسه قرار دهید و تیغه‌ها را تراز کنید تا فضا را برای مواد غذایی خرد شده بهینه کنید.

5. مواد غذایی حجیم مانند پیاز یا هویج را به اندازه‌هایی کوچک‌تر از طول تیغه‌ها برش دهید تا مسیر تیغه‌های روتور مسدود

نشود.

6. آن‌ها را در کاسه بریزید تا مطمئن شوید روتور درست قرار گرفته باشد.

7. درپوش را روی کاسه قرار دهید و مطمئن شوید که سر شش ضلعی روتور در شکاف مربوطه در درپوش جای بگیرد.

8. یک دست را روی درپوش بگذارید تا روی میز آشپزخانه بماند و با دست دیگر دسته را محکم بگیرید.

9. اولین حرکت کششی باید با قدرت و سرعت انجام شود. همیشه این حرکت را به صورت افقی انجام دهید

10. وقتی طناب کاملاً کشیده می‌شود، بازگشت دسته را دنبال کنید و آن را رها نکنید.

11. اگر تیغه‌های روتور قفل شدند، به آن نیرو وارد نکنید. روتور را بردارید تا مواد غذایی را با دقت خارج کنید و قبل از

جای‌گذاری مجدد روتور، آن‌ها را به قطعات کوچک‌تر برش بزنید؛ همیشه مطمئن شوید تیغه‌ها تراز هستند تا حجم در دسترس را

بهینه سازید.

12. کاسه شفاف به شما امکان می‌دهد تا ریز بودن برش‌های به دست آمده را مشاهده کنید. تا وقتی که به نتیجه دلخواهتان

برسید، کشیدن دسته را تکرار کنید. برای اولین سطح از خرد کردن باید 5 بار کشیدن را در نظر بگیرید اما این تعداد به نوع غذا

نیز بستگی دارد.

میز کردن

همه قطعات قابل شستن در ماشین ظرفشویی هستند به‌جز درپوش که باید با دست یا اسفنج و بدون خیس کردن بند کشش -

بدون فرو بردن آن در آب - شسته شود.

برای طولانی شدن عمر تابه، شستن با دست را توصیه می‌کنیم.

ضمانت

این محصول 10 سال در برابر نقص تولید گارانتی می‌شود، مگر اینکه قانون یا موافقت نامه خاص در کشور خرید دارای

ارزش قانونی باشد.

ضمانت‌نامه تنها شامل محصولات می‌شود که تحت شرایط نگهداری و استفاده معمولی قرار بگیرند.

شامل این موارد نمی‌شود: قطعات فرسوده (تیغه‌ها، ظاهر دستگاه) و نقص‌های فرسودگی ناشی از استفاده یا روند طبیعی؛ هر

نوع آسیبی که در نتیجه استفاده یا کاربرد نادرست ایجاد شود (افتادن، ضربه، تکان و غیره)؛ آسیب‌های ناشی از عدم رعایت

دستورالعمل‌های ایمنی.

این ضمانت‌نامه قراردادی، در ازای رسید خرید ارائه می‌شود.