

Moulinex®

hachoir manuel
manual chopper



900 ml

www.moulinex.com

FR

EN

DE

NL

ES

IT

PT

FI

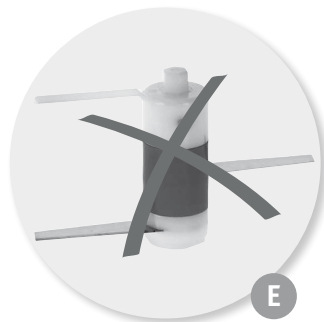
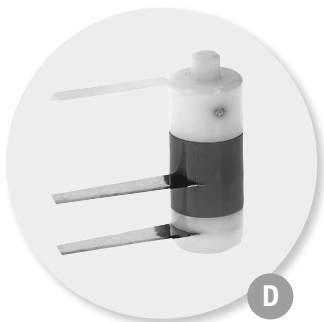
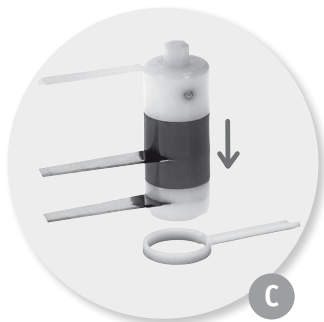
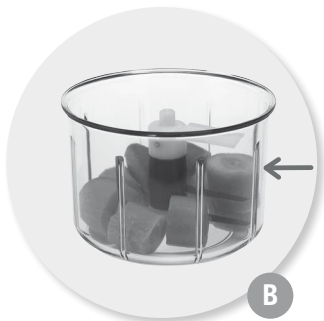
RU

UK

PL

AR

FA



Das neue Schwandsystem. ■ La nouvelle manière de couper
Revolution. ■ Un taglio al passato
International Patents Pending
All rights reserved.
US 2011/0200254-A1
www.azzaprozsa.ch

PROZSA

UTILISATION ET ENTRETIEN HACHOIR 5 SECONDES

Nous vous remercions pour l'achat de ce hachoir MOULINEX 5 secondes.

Ce hachoir manuel comprend : **fig. A**

- 1 bol anti-dérapant d'une capacité de 900ml,
- 1 couvercle intégrant le mécanisme de traction,
- 1 rotor breveté composé de deux lames inox indépendantes,
- 1 étui de rangement et protection des lames,
- 1 raclette à fixer sous le rotor pour couper des herbes et aérer la préparation.

Le hachoir MOULINEX 5 secondes vous rendra service pendant de nombreuses années si vous tenez compte des consignes suivantes.

PRECAUTIONS 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 des glaçons ou de la viande avec des os, vous endommageriez définitivement les lames.

En revanche, la majorité des fruits, légumes, noix, herbes et autres aliments peuvent être hachés avec le MOULINEX 5 SECONDES.

CONSIGNES DE SECURITE

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

Cet appareil n'est pas un jouet. Rangez-le hors de portée des enfants.

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

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

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, aucun liquide ne doit être utilisé.

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 le rotor dans son 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. Mettez la raclette sur la table, elle doit être stable (sinon tournez-la). Tenez la raclette d'une main et le rotor de l'autre par l'ailette fixe (vert clair) avec les lames orientées de la même façon et insérez le rotor dans la raclette. Elle fera monter les herbes, l'ail et le piment du fond du bol pour les hacher très finement. Retirez l'ailette lors de l'utilisation d'autres ingrédients. - fig. C
5. Placez ensuite le rotor dans le bol en alignant les lames pour optimiser l'espace pour les aliments à hacher. - fig. D, E
6. 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.
7. Placez les ensuite dans le bol en vous assurant que le rotor reste droit.
8. Installez le couvercle sur le bol en veillant à ce que la tête hexagonale du rotor s'encastre dans la gorge correspondante du couvercle.
9. Posez une main sur le couvercle pour le maintenir sur le plan de travail et saisissez fermement la poignée de l'autre main.
10. Le premier mouvement de traction doit être effectué avec force et rapidité. Exercez ce mouvement toujours de manière horizontale.
11. Accompagnez le retour de la poignée lorsque le cordon de traction est entièrement déroulé et ne le lâchez pas.
12. 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.
13. 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.

S'il arrivait toutefois que l'eau pénètre dans le couvercle par mégarde, ce dernier est doté dans le fond d'une évacuation. Il suffit de la dévisser avec une pièce de monnaie et de vidanger l'eau. Laisser ensuite sécher pendant plusieurs heures. Une fois le couvercle séché, revisser l'évacuation. Ne pas dévisser toute autre partie du couvercle, risque de blessure.

Il est recommandé de nettoyer le rotor à la main pour une plus longue durée de vie du

produit. Soyez extrêmement prudent lors de cette manipulation, car les lames sont très tranchantes.

RANGEMENT SÉCURISÉ DU ROTOR

Placez d'abord la lame inférieure du rotor dans son étui de protection. Faites ensuite pivoter l'axe en plastique surmontant la seconde lame jusqu'à ce que la lame soit correctement positionnée et appuyez dessus pour l'insérer dans l'étui de protection. Veillez à ne pas vous blesser en touchant les lames très tranchantes. - fig. F

USE & CARE 5 SECONDS CHOPPER

Congratulations on your purchase of the MOULINEX 5 seconds chopper.

This manual chopper includes : fig. A

- 1 anti-slip container with a 900ml capacity,
- 1 lid with pull mechanism,
- 1 patented cutting rotor composed of two independent stainless steel blades,
- 1 sheath for a safe storing of the cutting rotor,
- 1 lifting aid for lightweight foods or foods that stick.

The MOULINEX 5 seconds chopper will help you prepare your meals for a long time to come if you take note of the following instructions.

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 ice or meat with bones, you would definitely damage the blades. However, most fruits, vegetables, nuts, aromatic herbs and other food can be chopped with the MOULINEX 5 SECONDS.

SAFETY INFORMATION

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.

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 rotor in the adapted container with the lid closed.

This appliance is conceived for solid ingredients, no liquid should be used.

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 rotor in its 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

EN

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. Put the lifting aid on the table, it must be stable (otherwise just turn it). Hold the wing with one hand and with the other hand hold the cutting rotor on the fixed wing and the blades in the same position as the fixed wing (light green), then push the cutting rotor from the top on the lifting aid. It will lift up the herbs, garlic, chili from the bottom of the container and chop it very finely. Remove lifting aid when using other ingredients. - fig. C
5. 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. D, E
6. 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.
7. Then place them in the container while making sure that the cutting rotor will remain straight.
8. Place the lid on the container making sure that the hexagon on the cutting rotor fits into the recess in the lid.
9. 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.
10. The first pulling motion needs to be done with strength and speed. Execute this motion always in an horizontal way.
11. Maintain your grip while the pulling mechanism retracts and do not let it go.
12. 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.
13. 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.

However, if water does get inside the lid accidentally, use a coin to unscrew the drain at the base of the lid and remove the water. Then, let it dry for several hours. Once it is dry, close the drain again. Do not unscrew or open any other parts on the lid, danger of injury. It is recommended to handwash the cutting rotor for a longer life of your product. Be extremely careful when doing so as the blades are very sharp.

SAFE STORAGE OF THE CUTTING ROTOR

First, place the lower blade of the cutting rotor in its protective case. Then rotate the plastic axle above the second blade until the blade is in the correct position and press it into the protective case. Be careful not to injure yourself on the sharp blades. - fig. F

DE

GEBRAUCH UND PFLEGE DES 5 SECONDS ZERKLEINERERS

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

Dieser manuelle Zerkleinerer umfasst: fig. A

- 1 rutschfesten Behälter mit einem Fassungsvermögen von 900 ml
- 1 Deckel mit eingebautem Zugmechanismus
- 1 patentierten Rotor, bestehend aus zwei separaten Edelstahlklingen
- 1 Hülle zur Aufbewahrung und zum Schutz der Klingen
- 1 Schaber, der unter dem Rotor befestigt wird, zum Schneiden von Kräutern und Auflockern der Zubereitung.

Der 5 Seconds Zerkleinerer von MOULINEX wird Ihnen viele Jahre dienen, wenn Sie folgende Hinweise beachten.

BEDIENUNGSHINWEISE

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

Keine Eiswürfel und kein Fleisch mit Knochen verarbeiten, da die Klingen dadurch unwiederbringlich beschädigt werden.

Es können jedoch fast alle Obst- und Gemüsesorten, Nüsse, Kräuter und andere Zutaten mit dem 5 Seconds Zerkleinerer von MOULINEX zerkleinert werden.

SICHERHEITSHINWEISE

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

Den Rotor immer im dafür vorgesehenen Behälter mit geschlossenem Deckel verwenden. Das Gerät dient ausschließlich zum Zerkleinern fester Zutaten; es darf keine Flüssigkeit verwendet werden.

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 den Rotor 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. Legen Sie den Schaber auf den Tisch; er soll stabil sein (ansonsten drehen). Halten Sie den Schaber mit einer Hand und den Rotor am steifen Flügel (hellgrün) mit der anderen Hand, wobei die Klingen gleich ausgerichtet sein sollen, dann fügen Sie den Rotor in den Schaber ein. Dieser löst Kräuter, Knoblauch und Chili vom Boden des Behälters, um sie ganz fein zu hacken. Bei der Verarbeitung anderer Zutaten können Sie den Schaber entfernen. - **fig. C**
5. 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. D, E**
6. Schneiden Sie große Zutaten wie Zwiebeln oder Karotten in Stücke, die kleiner sind als die Länge der Klingen, um die Rotorklingen nicht zu blockieren.
7. Geben Sie diese in den Behälter, aber stellen Sie sicher, dass der Rotor gerade sitzt.
8. Setzen Sie den Deckel auf den Behälter, wobei sicherzustellen ist, dass sich der Sechskant-Kopf des Rotors in die entsprechende Aussparung des Deckels einfügt.
9. Legen Sie eine Hand auf den Deckel, um ihn gegen die Arbeitsfläche zu drücken, und ergreifen Sie mit der anderen Hand fest den Griff.

10. Die erste Zugbewegung muss kräftig und rasch ausgeführt werden. Der Zug muss immer in waagrechte Richtung erfolgen.
11. Lassen Sie den Griff wieder zurückgleiten, wenn das Zugseil vollständig ausgefahren ist, wobei Sie den Griff nicht loslassen.
12. 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.
13. 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 spülmaschineneeignet, 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.

Sollte versehentlich Wasser in den Deckel eindringen, verfügt dieser über einen Auslass im Boden. Dieser kann mit einer Münze abgeschraubt werden, um das Wasser abfließen zu lassen. Dann einige Stunden trocknen lassen. Sobald der Deckel trocken ist, den Auslass wieder anbringen. Keinen anderen Teil des Deckels abschrauben, da Verletzungsgefahr besteht. Es empfiehlt sich, den Rotor mit der Hand zu reinigen, um die Lebensdauer des Produktes zu erhöhen. Seien Sie dabei äußerst vorsichtig, da die Klingen extrem scharf sind.

SICHERE AUFBEWAHRUNG DES ROTORS

Stecken Sie zuerst die untere Klinge des Rotors in die Schutzhülle. Dann drehen Sie die Kunststoffachse über der zweiten Klinge, bis die Klinge richtig positioniert ist und drücken Sie an, um sie in die Schutzhülle einzufügen. Achten Sie darauf, die scharfen Klingen nicht zu berühren, um sich nicht zu verletzen. - **fig. F**

GEBRUIK EN ONDERHOUD 5 SECONDS HAKMOLEN

Bedankt voor de aankoop van deze MOULINEX 5 seconds hakmolen.

Deze handmatige hakmolen omvat: **fig. A**

- 1 antislipkom met een inhoud van 900 ml,
- 1 deksel met daarin het trekmechanisme,
- 1 gepatenteerde draaischroef met twee onafhankelijke roestvrijstalen messen,
- 1 hoes voor de opberging en bescherming van de messen,
- 1 trekker om op de draaischroef te bevestigen, om kruiden te hakken en de bereiding luchtig te maken.

U zult nog vele jaren genieten van de MOULINEX 5 seconds hakmolen als u de volgende instructies in acht neemt.

GEBRUIKSVOORZORGEN

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

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

U kunt de meeste vruchten, groenten, noten, kruiden en andere ingrediënten hakken met de MOULINEX 5 SECONDS.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

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 draaischroef in de kom, met het deksel gesloten.

Met dit toestel kunt u vaste ingrediënten hakken. Gebruik geen vloeistoffen.

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 draaischroef na gebruik altijd op in zijn 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. Zet de trekker op de tafel, want hij moet stabiel zijn (draai hem anders om). Hou de trekker met één hand vast, en de draaischroef met de andere aan de vaste vleugel (lichtgroen), met de messen in dezelfde richting, en steek de draaischroef in de

trekker. Hij brengt de kruiden, de knoflook en de pepers van de bodem van de kom omhoog om ze heel fijn te hakken. Neem de vleugel weg wanneer u andere ingrediënten gebruikt. - fig. C

5. 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. D, E
6. 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.
7. Leg ze vervolgens in de kom en controleer of de draaischroef recht blijft.
8. Plaats het deksel op de kom en let erop dat de zeshoekige kop van de draaischroef in de opening in het deksel past.
9. Leg één hand op het deksel om het op het werkvlak te houden en neem de handgreep stevig vast met de andere hand.
10. De eerste trekbeweging moet krachtig en snel worden uitgevoerd. Voer deze beweging altijd horizontaal uit.
11. Hou vast terwijl het trekmechanisme volledig afrolt en laat niet los.
12. 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.
13. 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.

Als het toch gebeurt dat er water in het deksel dringt, is dit deksel in de bodem voorzien van een afvoer. U moet deze gewoon losschroeven met een muntstuk en leeggieten. Laat dan enkele uren drogen. Schroef de afvoer er weer op zodra het deksel droog is. Schroef geen andere onderdelen van het deksel los, om verwondingen te voorkomen.

Om een langere levensduur van het product te garanderen, wordt aanbevolen om de draaischroef met de hand af te wassen. Let hierbij heel goed op, want de messen zijn vlijmscherp!

BEVEILIGDE OPBERGING VAN DE DRAAISCHROEF

Steek het onderste mes van de draaischroef in zijn beschermhoes. Laat de plastic as op het tweede mes vervolgens draaien tot het mes correct is geplaatst en druk erop om het in de beschermhoes te steken. Let erop u niet te verwonden aan de vlijmscherpe messen. - fig. F

USO Y MANTENIMIENTO DE LA PICADORA 5 SECONDES

Le agradecemos que haya adquirido una picadora MOULINEX 5 secondes.

Esta picadora manual incluye: fig. A

- 1 vaso antideslizante con capacidad de 900 ml
- 1 tapa con el mecanismo de tracción incorporado
- 1 rotor patentado compuesto por dos cuchillas de acero inoxidable independientes
- 1 estuche para guardar y mantener protegidas las cuchillas
- 1 raspador acoplable bajo el rotor para picar hierbas y airear la preparación.

Siguiendo las instrucciones que figuran a continuación, conseguirá que la picadora MOULINEX 5 secondes le dure muchos años

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 hielo o carne con huesos, ya que las cuchillas podrían dañarse de por vida.

No obstante, la picadora MOULINEX 5 SECONDES es capaz de picar la mayoría de las frutas, verduras, frutos secos, hierbas y otros alimentos.

RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD

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

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 el rotor del vaso suministrado a tal efecto con la tapa cerrada.

Este aparato está pensado para picar ingredientes sólidos: no deberán utilizarse líquidos.

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 el rotor 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. Coloque el raspador sobre la mesa, de manera que se mantenga estable (en caso contrario, gírelo). Sujete el raspador con una mano y el rotor con la otra por la lengüeta fija (verde claro), de manera que las cuchillas queden orientadas en la misma dirección, e inserte el rotor en el raspador. Este hará que las hierbas, el ajo y el pimentón suban desde el fondo del vaso para poder picarlos de forma fina. Retire la lengüeta cuando vaya a utilizar otros ingredientes. - fig. C
5. 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. D, E
6. 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.
7. A continuación, colóquelos en el vaso, asegurándose de que el rotor se mantenga recto.
8. Coloque la tapa en el vaso, procurando que el cabezal hexagonal del rotor quede encajado en la ranura correspondiente de la tapa.
9. 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.
10. El primer movimiento de tracción deberá realizarse con fuerza y rapidez. Ejecute dicho movimiento siempre de manera horizontal.
11. Acompañe el movimiento de retroceso del mango una vez que el cable de tracción esté completamente desenrollado y no lo suelte.
12. 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.
13. 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).

No obstante, por si llegase a penetrar agua en la tapa accidentalmente, esta dispone de un sistema de evacuación. Bastará con desatornillarlo usando una moneda y vaciar el agua. A continuación, deje que se seque durante varias horas. Una vez que la tapa se haya secado, vuelva a atornillar el sistema de evacuación. No desatornille ninguna otra pieza de la tapa, ya que podría hacerse daño.

Se recomienda limpiar el rotor a mano para prolongar la vida útil del producto. Tenga mucha precaución a la hora de manipularlo, ya que las cuchillas están muy afiladas.

ALMACENAJE SEGURO DEL ROTOR

En primer lugar, coloque la cuchilla inferior del rotor en su estuche protector. A continuación, gire el eje de plástico para elevar la segunda cuchilla hasta que esta quede correctamente colocada y presiónela para insertarla en el estuche protector. Procure no hacerse daño tocando las cuchillas, puesto que están muy afiladas. - fig. F

UTILIZZO E MANUTENZIONE TRITATUTTO 5 SECONDS

La ringraziamo per aver acquistato il tritatutto MOULINEX 5 SECONDS.

Questo tritatutto manuale comprende: fig. A

- 1 contenitore antiscivolo con una capacità di 900 ml;
- 1 coperchio con meccanismo di trazione;
- 1 rotore brevettato composto da due lame inox indipendenti;
- 1 custodia per riporre e proteggere le lame;
- 1 raschietto da fissare sotto il rotore per tagliare le erbe e raccogliere dal fondo gli alimenti.

Per prolungare la durata del tritatutto MOULINEX 5 SECONDS, si raccomanda di rispettare le seguenti istruzioni.

PRECAUZIONI D'USO

Per ottenere un risultato ottimale, riempire il contenitore fino a metà con pezzi già tagliati e privi di pelle.

Non introdurre cubetti di ghiaccio o carne con ossa, per evitare di danneggiare le lame. Con MOULINEX 5 SECONDS è possibile tritare la maggior parte della frutta e della verdura, noci, erbe aromatiche e altri alimenti.

NORME DI SICUREZZA

Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di bambini o persone con handicap le cui abilità non ne consentano un utilizzo in piena sicurezza.

Questo prodotto non è un giocattolo. Conservare fuori della portata dei bambini.

Utilizzare l'apparecchio su un piano di lavoro stabile e asciutto.

Non riempire il contenitore oltre la metà. - fig. B

Le lame inox di alta qualità sono estremamente taglienti. Prestare la dovuta attenzione nel maneggiarle, al fine di proteggere le dita. Si raccomanda l'utilizzo di guanti.

Utilizzare sempre il rotore nell'apposito contenitore con il coperchio chiuso.
Non versare liquidi all'interno del contenitore. Utilizzare solo ingredienti solidi.
Non utilizzare l'apparecchio se:

- il contenitore è vuoto;
- le lame del rotore risultano danneggiate;
- l'apparecchio è visibilmente danneggiato o presenta un malfunzionamento;
- il meccanismo è bloccato.

A fine utilizzo, riporre sempre il rotore nella sua custodia.

Questo apparecchio è stato progettato per il solo uso domestico.

Qualsiasi utilizzo a scopo professionale non vincolerà il costruttore ad alcuna responsabilità né garanzia.

UTILIZZO

1. Estrarre tutti i pezzi dalla confezione e lavarli accuratamente a mano, prima dell'uso. Rispettare le istruzioni descritte nella sezione «Pulizia».
2. Posizionare il contenitore su un piano di lavoro stabile e asciutto.
3. Estrarre il rotore dalla sua custodia.
4. Mettere il raschietto sul tavolo, affinché sia stabile (in caso contrario, basterà girarlo). Tenere il raschietto con una mano e il rotore con l'altra attraverso l'aletta fissa (verde chiaro), con le lame orientate nella stessa direzione. Inserire il rotore nel raschietto. In questo modo, sarà possibile sollevare le erbette, l'aglio e il peperoncino dal fondo del contenitore e tritare molto finemente. Quando si utilizzano altri ingredienti, estrarre l'aletta. - **fig. C**
5. Successivamente, posizionare il rotore nel contenitore facendo combaciare le lame per ottimizzare lo spazio destinato agli alimenti da tritare. - **fig. D, E**
6. Tagliare gli alimenti più voluminosi, come le cipolle o le carote, in pezzi di una lunghezza inferiore a quella delle lame, per evitare di bloccare le lame del rotore.
7. Quindi, posizionare gli alimenti nel contenitore, verificando che il rotore sia dritto.
8. Mettere il coperchio sul contenitore inserendo correttamente la testa esagonale del rotore nella scanalatura del coperchio.
9. Appoggiare una mano sul coperchio per tenere fermo l'apparecchio sul piano di lavoro. Con l'altra mano, afferrare saldamente l'impugnatura.
10. Il primo movimento di trazione deve essere effettuato con forza e rapidità. Eseguire questo movimento in modo orizzontale.
11. Accompagnare il movimento di ritorno del sistema di trazione senza mollare bruscamente la presa
12. Se le lame del rotore si bloccano, non forzare. Togliere il rotore per rimuovere accuratamente gli alimenti e tagliarli a pezzetti più piccoli, prima di rimontare il rotore. Allineare sempre le lame per ottimizzare il volume disponibile.
13. Il contenitore trasparente permette di osservare il grado di finezza del taglio. Ripetere il movimento di trazione, fino a raggiungere lo spessore desiderato. Per un primo livello di tritatura, occorrono circa 5 trazioni (anche a seconda del tipo di alimento).

PULIZIA

Tutti i pezzi possono essere lavati in lavastoviglie, ad eccezione del coperchio che dovrà essere lavato a mano o con una spugna, evitando di bagnare il meccanismo di trazione (non immergere nell'acqua).

Sul fondo del coperchio, tuttavia, è previsto uno scarico, nel caso in cui l'acqua penetri inavvertitamente. Basterà svitare lo scarico servendosi di una moneta e far fuoriuscire l'acqua. A questo punto, lasciare asciugare per alcune ore. Quando il coperchio è asciutto, riavvitare lo scarico. Non svitare nessun'altra parte del coperchio, al fine di evitare ogni possibile rischio di ferita.

Per prolungare la durata dell'apparecchio, si raccomanda di lavare a mano il rotore. Effettuare questa operazione con la massima prudenza, poiché le lame sono estremamente affilate.

COME RIPORRE IL ROTORE IN MODO SICURO

Inserire subito la lama inferiore del rotore nell'apposita custodia. Poi, ruotare l'asse di plastica sulla seconda lama fino a raggiungere una posizione corretta. Far pressione per inserire la lama nella sua custodia. Maneggiare le lame con estrema cautela, per evitare infortuni. - fig. F

UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO DA PICADORA 5 SECONDES

Obrigado por adquirir esta picadora MOULINEX 5 secondes.

A picadora manual inclui: fig. A

- 1 taça antiderrapante com capacidade de 900 ml,
- 1 tampa que integra o mecanismo de tracção,
- 1 rotor patenteado composto por duas lâminas de aço inoxidável independentes,
- 1 estojo de arrumação e protecção das lâminas,
- 1 raspadeira para fixar no rotor para cortar ervas e arejar a preparação.

A picadora MOULINEX 5 secondes poderá funcionar durante vários anos se tiver em conta as recomendações seguintes.

PRECAUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Para garantir um resultado excelente, encha a taça até meio com pedaços pré-cortados e descascados.

Não utilize com cubos de gelo ou carne com osso, pois poderia causar danos permanentes nas lâminas.

Por outro lado, a maioria dos frutos, legumes, nozes, ervas e outros alimentos podem ser picados com a MOULINEX 5 SECONDES.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Este aparelho não deve ser utilizado por crianças ou por pessoas que sofram de deficiência que não permita uma utilização segura.

Este aparelho não é um brinquedo. Arrume-o fora do alcance das crianças.

Utilize este aparelho numa bancada estável e seca.

Evite encher a taça com mais de metade da capacidade total. - **fig. B**

As lâminas de aço inoxidável são extremamente cortantes. Tome todas as precauções necessárias para proteger os dedos durante a sua manipulação. Recomenda-se a utilização de luvas.

Utilize sempre o rotor na taça prevista para esse efeito com a tampa fechada.

Este aparelho permite picar ingredientes sólidos, não devendo ser utilizado qualquer líquido.

Não coloque o aparelho em funcionamento se:

- a taça estiver vazia,
- as lâminas do rotor estiverem danificadas,
- o aparelho estiver visivelmente danificado ou apresentar qualquer funcionamento indevido,
- o mecanismo estiver bloqueado.

Quando terminar a utilização, arrume sempre o rotor no seu estojo de protecção.

Este produto foi concebido para uma utilização doméstica e não profissional

Qualquer utilização profissional implica a perda da garantia e, nesse caso, o fabricante declina qualquer responsabilidade.

UTILIZAÇÃO

1. Retire todas as peças da caixa e limpe cuidadosamente todas as peças à mão antes da primeira utilização. Tenha em conta os conselhos formulados na rubrica «Limpeza».
2. Coloque a taça numa bancada estável e seca.
3. Retire o rotor do estojo de protecção.
4. Coloque a raspadeira sobre a mesa; deve ficar estável (caso contrário, rode-a). Segure a raspadeira com uma mão e o rotor com a outra pela pá fixa (verde claro) com as lâminas orientadas da mesma forma e insira o rotor na raspadeira. Esta fará subir as ervas, o alho e a pimenta do fundo da taça para os picar finamente. Retire e pá quanto utilizar outros ingredientes. - **fig. C**
5. Em seguida, coloque o rotor na taça alinhando as lâminas para otimizar o espaço para os alimentos a picar. - **fig. D, E**
6. Corte os alimentos volumosos, como cebolas ou cenouras, com um tamanho inferior ao comprimento das lâminas para não bloquear as lâminas do rotor.
7. Depois, coloque-os na taça certificando-se de que o rotor fica direito.
8. Instale a tampa na taça garantindo que a cabeça hexagonal do rotor encaixa na ranhura correspondente da tampa.
9. Coloque uma mão sobre a tampa para manter o aparelho na bancada e, com a outra mão, segure a pega com firmeza.
10. O primeiro mecanismo de tracção deve ser efectuado com força e rapidez. Realize este movimento sempre de forma horizontal.

11. Acompanhe o retorno da pega quando o cabo de tracção estiver totalmente desenrolado, sem soltar.
12. Se as lâminas do rotor bloquearem, não force. Retire o rotor para remover cuidadosamente os alimentos e corte-os em pedaços mais pequenos antes de voltar a colocar o rotor, tendo sempre em atenção o alinhamento das lâminas para otimizar o volume disponível.
13. A taça transparente permite observar a espessura de corte obtida. Repita a tracção da pega até obter a espessura desejada. São necessários cerca de 5 movimentos de tracção para um primeiro nível de picado, mas isso dependerá também do tipo de alimento.

LIMPEZA

Todas as peças podem ser lavadas na máquina de lavar loiça, excepto a tampa, que é necessário lavar manualmente ou com uma esponja evitando molhar o cabo de tracção, não o mergulhando em água.

No entanto, se penetrar água na tampa acidentalmente, esta dispõe de uma base de evacuação. Basta desapertá-la com uma moeda e escorrer a água. Depois, deixe secar durante algumas horas. Quando a tampa estiver seca volte a apertar a base de evacuação. Não desaperte qualquer outra parte da tampa, pois podem ocorrer ferimentos. Recomenda-se a limpeza do rotor manualmente para uma maior duração do produto. Tenha bastante cuidado durante esta manipulação, pois as lâminas são extremamente cortantes.

ARRUMAÇÃO SEGURA DO ROTOR

Primeiro, coloque a lâmina inferior do rotor no estojo de protecção. Em seguida, rode o eixo de plástico sobrepondo a segunda lâmina até que fique correctamente posicionada e exerça pressão na parte superior para inserir o conjunto no estojo de protecção. Tenha cuidado para não se ferir tocando nas lâminas extremamente cortantes. - fig. F

5 SECONDS -LEIKKURIN KÄYTTÖ JA HOITO

Onnittelut MOULINEX 5 seconds -leikkurin hankkimisesta.

Tämän käsikäyttöisen leikkurin mukana toimitetaan: fig. A

- 1 luistamaton säiliö, tilavuus 900 ml,
- 1 kansi vetomekanismilla,
- 1 patentoitu leikkuuroottori, joka koostuu kahdesta erillisestä, ruostumattomasta teräksestä valmistetusta terästä,
- 1 suojakotelo leikkuuroottorin turvallista säilytystä varten,
- 1 nostoapuväline kevyitä ja tarttuvia ruokia varten.

MOULINEX 5 seconds -leikkuri toimii apunasi keittiössä pitkään, kunhan noudatat seuraavia ohjeita.

TURVALLISUUSTIEDOT

Optimaaliset tulokset saavutat täyttämällä säiliön puolilleen leikattuja ja kuorittuja paloja.

Älä leikkaa laitteella jäätä tai lihaa, jossa on luita, koska se vaurioittaa varmasti teriä. MOULINEX 5 SECONDS -leikkurilla voidaan kuitenkin silputa useimpia hedelmiä, vihanneksia, pähkinöitä, aromaattisia yrttejä ja muita ruokia.

TURVALLISUUSTIEDOT

Tämän laitteen käyttö on kielletty lapsilta ja henkilöiltä, joilla on laitteen turvallisen käytön estävä vamma.

Tämä laite ei ole lelu. Pidä se lasten ulottumattomissa.

Käytä laitetta vakaalla ja kuivalla työtasolla.

Vältä täyttämästä säiliötä yli puolilleen. - fig. B

Leikkuuroottorin korkealaatuiset terät ovat erittäin terävät. Ole hyvin varovainen ja suojaa sormesi, kun käytät teriä. Suosittelemme hansikkaita.

Käytä leikkuuroottoria aina sovitetussa säiliössä sen kansi suljettuna.

Tämä laite on tarkoitettu kiinteille aineille. Nesteitä ei tule käyttää.

Älä käytä laitetta, jos:

- säiliö on tyhjä
- leikkuuroottorin terät ovat vaurioituneet
- laitteessa on näkyviä vaurioita tai se ei toimi asianmukaisesti
- mekanismin toiminta on estynyt.

Säilytä leikkuuroottoria aina sen suojakotelossa, kun laite ei ole käytössä.

Tämä tuote on tarkoitettu kotitalouskäyttöön, ei ammattimaiseen käyttöön.

Jos tuotetta käytetään ammattimaisiin tarkoituksiin, takuu mitätöityy ja valmistajan vastuu raukeaa.

KÄYTTÖ

1. Poista kaikki osat pakkauksesta ja puhdista ne huolellisesti käsin ennen ensimmäistä käyttökertaa. Lisätietoja on Puhdistus-osion ohjeissa.
2. Aseta säiliö vakaalle ja kuivalle työtasolle.
3. Poista leikkuuroottori sen suojakotelosta.
4. Aseta nostoapuväline pöydälle, joka on vakaa (muuten vain käännä sitä). Pidä siivestä kiinni toisella kädellä ja ota leikkuuroottori toiseen käteen. Aseta leikkuuroottori kiinni pidettävälle siivelle siten, että terät ovat samassa asennossa kuin siipi (vaaleanvihreä). Paina sitten leikkuuroottori kiinni nostoapuvälineeseen yläpuolelta. Apuväline nostaa esimerkiksi yrtit, valkosipulin ja chilin säiliön pohjalta sekä silppuaa ne hyvin hienoksi. Poista nostoapuväline muita ruoka-aineita käytettäessä. - fig. C
5. Aseta leikkuuroottori säiliöön siten, että terät ovat päällekkäin. Tämä optimoi pilkottaville aineille käytettävissä olevan tilan. - fig. D, E

- Leikkaa isot ruoka-aineet, kuten porkkanat ja sipulit, terien pituutta lyhyemmiksi paloiksi, jotta ne eivät estä leikkuuroottorin terien toimintaa.
- Aseta ruoka-aineet säiliöön ja varmista, että leikkuuroottori pysyy suorassa.
- Aseta säiliön kansi paikoilleen ja varmista, että leikkuuroottorin kuusikulmio asettuu sopivasti kannen syvennykseen.
- Pidä laitetta paikoillaan työtasolla asettamalla käsi kannen päälle. Ota sitten toisella kädellä kiinni kannen vetomekanismista.
- Ensimmäisen vetoliikkeen on oltava voimakas ja nopea. Tee tämä liike aina vaakaasuuntaisesti.
- Säilytä ote vetomekanismin vetäytyessä sisään, äläkä päästä siitä irti.
- Jos leikkuuroottorin terien liike estyy tukoksen takia, älä pakota niitä voimalla liikkumaan. Irrota leikkuuroottori ja poista ruoka-aineet huolellisesti. Leikkaa aineet pienemmiksi paloiksi, ennen kuin asetat leikkuuroottorin takaisin säiliöön. Varmista, että terät ovat samansuuntaisesti, jotta säiliössä on mahdollisimman paljon tilaa.
- Läpinäkyvän säiliön ansiosta voit tarkkailla leikkuun karkeutta. Toista vetotoimintoa, kunnes hienous on haluttu. Ensimmäisen tason leikkuun saavuttaa noin 5 vedolla, mutta tämä riippuu myös ruoka-aineiden tyypistä.

PUHDISTUS

Kaikki osat kantta lukuun ottamatta voidaan pestä astianpesukoneessa. Kansi on pestävä käsin tai puhdistettava pesusienellä. Vetomekanismiin ei saa päästää vettä eli kantta ei saa upottaa veteen.

Jos vettä kuitenkin pääsee kannen sisään vahingossa, kierrä kannen pohjassa oleva tyhjennysaukko auki kolikolla ja valuta vesi pois. Anna kannen sitten kuivua useiden tuntien ajan. Kun kansi on kuiva, sulje aukko. Älä avaa mitään muita kannen osia. Tapaturmavaara.

Tuotteen käyttöä pidetään pidettäväksi on suositeltavaa pestä leikkuuroottori käsin. Tee se erittäin varovasti, sillä terät ovat hyvin terävät.

LEIKKUUROOTTORIN TURVALLINEN SÄILYTYS

Aseta leikkuuroottorin alempi terä ensin suojakoteloon. Kierrä sitten toisen terän päällä olevaa muovista akselia, kunnes terä on oikeassa asennossa. Paina se sitten suojakotelon sisään. Varo vahingoittamasta itseäsi terävillä terillä. - fig. F

РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ 5 SECONDS

Поздравляем с приобретением измельчителя MOULINEX 5 seconds!

В комплект ручного измельчителя входят: fig. A

- 1 контейнер с нескользящей поверхностью емкостью 900 мл;

- 1 крышка с механизмом вытягивания;
- 1 запатентованный режущий ротор, состоящий из двух независимых ножей из нержавеющей стали;
- 1 футляр для хранения режущего ротора;
- 1 приспособление для мелких или липких продуктов.

Измельчитель «MOULINEX 5 seconds» надолго станет вашим кухонным помощником при соблюдении следующих инструкций.

ИНФОРМАЦИЯ О МЕРАХ БЕЗОПАСНОСТИ

Для достижения лучших результатов заполняйте контейнер наполовину предварительно нарезанными продуктами, очиженными от кожуры.

Не используйте устройство для измельчения льда или мяса с костями, иначе можно повредить ножи.

В измельчителе MOULINEX 5 SECONDS можно измельчать большинство фруктов, овощей, орехов, зелени и другие продукты.

ИНФОРМАЦИЯ О МЕРАХ БЕЗОПАСНОСТИ

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. - **fig. B**

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 режущего ротора.

Данный прибор предназначен для твердых ингредиентов, поэтому не следует добавлять в контейнер жидкости.

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 режущий ротор в защитном футляре.

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. Установите загрузочное приспособление на столе (поверхность стола должна быть устойчивой, иначе приспособление может опрокинуться). Удерживая выступ одной рукой, а другой рукой режущий ротор на неподвижном выносе, установите ножи в такое же положение, как на неподвижном выносе (выделено свето-зеленым цветом) и протолкните режущий ротор сверху от приспособления для загрузки. Приспособление приподнимает зелень, чеснок, перец-чили со дна контейнера, обеспечивая их измельчение. При работе с другими ингредиентами снимите приспособление для подъема. - fig. C
5. Поместите режущий ротор в контейнер. Ножи должны размещаться друг над другом, чтобы оптимизировать пространство для измельчаемых ингредиентов. - fig. D, E
6. Нарезьте крупные ингредиенты, например, морковь или огурцы на кусочки, длина которых не превышает длину ножей, иначе более крупные куски могут заблокировать режущий ротор.
7. Поместите кусочки в контейнер и убедитесь, что режущий ротор расположен ровно.
8. Закройте крышку контейнера, убедившись, что шестигранник на режущем роторе вошел в углубление на крышке.
9. Поместите одну руку на крышку, удерживая прибор на рабочей поверхности. Затем другой рукой возьмитесь за вытягивающий механизм.
10. Первое тянущее движение необходимо выполнить быстро и с усилием. Всегда выполняйте это движение в горизонтальной плоскости.
11. Удерживайте вытяжной механизм, не давая ему втягиваться.
12. 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.
13. 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.

RU

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.

Если вода случайно попала в крышку, с помощью монетки выкрутите сливную пробку в основании крышки и слейте воду. Затем несколько часов подождите, пока крышка высохнет. Когда крышка высохнет, закрутите сливное отверстие. Не откручивайте и не открывайте другие элементы крышки. Это может привести к повреждению прибора или к травмам пользователя. Для обеспечения долгого срока службы прибора рекомендуется мыть режущий ротор вручную. При этом необходимо соблюдать особую осторожность, так как ножи очень острые.

БЕЗОПАСНОЕ ХРАНЕНИЕ РЕЖУЩЕГО РОТОРА

Прежде всего поместите нижнее лезвие режущего ротора в защитный чехол. Затем поверните пластиковую ось над вторым ножом так, чтобы нож находился в правильном положении, затем вставьте его в защитный футляр. Соблюдайте осторожность, иначе можно пораниться острыми ножами. - fig. F

ВИКОРИСТАННЯ ТА ДОГЛЯД ЗА ПОДРІБНЮВАЧЕМ «5 SECONDS»

Вітаємо з придбанням подрібнювача MOULINEX «5 seconds».

До комплекту цього ручного подрібнювача входить: **fig. A**

- 1 контейнер ємністю 900 мл із захистом від ковзання;
- 1 кришка з механізмом тяги;
- 1 запатентований ріжучий ротор, що складається із двох незалежних лез із нержавіючої сталі;
- 1 футляр для безпечного зберігання ріжучого ротора;
- 1 скребок для легких продуктів і продуктів, що прилипають.

Подрібнювач MOULINEX «5 seconds» довго допомагатиме Вам у приготуванні їжі, якщо Ви будете дотримуватися таких інструкцій.

ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Щоб отримати оптимальний результат, наповніть контейнер наполовину попередньо нарізаними шматочками без шкірки.

Не використовуйте пристрій для подрібнення льоду чи м'яса з кістками, щоб не пошкодити леза. Однак більшість фруктів, овочів, горіхів, ароматичних трав та інших продуктів можна подрібнювати за допомогою подрібнювача MOULINEX «5 SECONDS».

ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Цей пристрій не призначений для використання дітьми та людьми з обмеженими можливостями, якщо це перешкоджатиме безпечній експлуатації пристрою.

Цей пристрій — не іграшка. Зберігайте його в недоступному для дітей місці.

Використовуйте пристрій на стійкій і сухій робочій поверхні.

Не заповнюйте контейнер більш ніж наполовину. - **fig. B**

Високоякісні леза ріжучого ротора дуже гострі. Будьте дуже обережні, щоб захистити свої пальці при їх використанні. Рекомендуємо одягати рукавички.

Завжди використовуйте ріжучий ротор у контейнері, що додається, із закритою кришкою.

Цей пристрій призначений для подрібнення твердих інгредієнтів. Не дозволяється використовувати його з рідинами.

Не використовуйте пристрій, якщо:

- контейнер порожній;
- леза ріжучого ротора пошкоджені;
- пристрій має видимі пошкодження або працює неналежним чином;
- механізм заблокований.

Завжди зберігайте ріжучий ротор у захисному футлярі, коли Ви не використовуєте пристрій.

Цей пристрій призначений для побутового, а не професійного використання.

Якщо пристрій використовується для професійних цілей, гарантія втрачає чинність, а компанія не несе жодної відповідальності.

ВИКОРИСТАННЯ

1. Перед першим використанням пристрою вийміть усі деталі з коробки і ретельно помийте їх руками. Див. інструкції в розділі «Чищення».
2. Установіть контейнер на стійкій і сухій робочій поверхні.
3. Вийміть ріжучий ротор із захисного футляра.
4. Покладіть скребок на стіл, він має перебувати в стійкому положенні (інакше просто переверніть його). Тримайте скребок однією рукою, а іншою тримайте ріжучий ротор на фіксованій лопаті, щоб леза були у такому ж положенні, що й лопать (світло-зелена), тоді вставте ріжучий ротор у скребок. Він підійматиме трави, часник, чилі з дна контейнера та дуже дрібно їх подрібнюватиме. Знімайте скребок для подрібнення інших інгредієнтів. - **fig. C**
5. Установіть ріжучий ротор у контейнер так, щоб леза були одне над одним, для оптимізації простору для інгредієнтів, які необхідно подрібнити. - **fig. D, E**
6. Поріжте великі інгредієнти, такі як морква чи цибуля, на шматочки, коротші за леза, щоб вони не блокували леза ріжучого ротора.
7. Тоді помістіть їх у контейнер і переконайтеся, що ріжучий ротор не перехилився.
8. Установіть кришку на контейнері так, щоб шестигранна голівка на ріжучому роторі увійшла у виїмку на кришці.
9. Покладіть одну руку на кришку, щоб притиснути пристрій до робочої поверхні. А іншою рукою візьміться за ручку на кришці.
10. Перший раз необхідно потягнути сильно і швидко. Виконуйте цей рух завжди у горизонтальному напрямку.
11. Не відпускайте ручку, поки механізм повертається у вихідне положення.
12. Якщо леза ріжучого ротора застрягли, не застосовуйте силу. Вийміть ріжучий ротор, щоб обережно дістати інгредієнти та порізати їх на менші шматочки, перш ніж знову установити ріжучий ротор у контейнері, вирівнявши при цьому леза для оптимізації доступного простору.
13. Прозорий контейнер дає змогу стежити за ступенем подрібнення. Повторюйте рух, поки не отримаєте бажаного результату. Потрібно потягнути 5 разів для першого ступеня подрібнення, але це залежатиме також від типу інгредієнта.

ЧИЩЕННЯ

Усі деталі можна мити у посудомийній машині, окрім кришки, яку потрібно мити вручну або чистити губкою, уникаючи при цьому потрапляння води на механізм тяги, тобто не занурюючи кришку в раковину.

Однак, якщо вода все одно випадково потрапить у кришку, за допомогою монети відкрутіть водовідвідник на основі кришки та видаліть воду. Дайте кришці висохнути протягом кількох годин. Коли вона висохне, знову закрийте водовідвідник. Не відкручуйте і не відкривайте жодну іншу деталь на кришці, щоб уникнути травм.

Рекомендується мити ріжучий ротор вручну, щоб подовжити термін експлуатації пристрою. При цьому будьте вкрай обережні, оскільки леза дуже гострі.

БЕЗПЕЧНЕ ЗБЕРІГАННЯ РІЖУЧОГО РОТОРА

Спочатку помістіть нижнє лезо ріжучого ротора в захисний футляр. Потім поверніть пластмасовий вал над другим лезом, поки воно не стане у правильному положенні, і всуньте лезо у захисний футляр. Будьте обережні, щоб не поранитися гострими лезами. – fig. F

OBŚLUGA I KONSERWACJA SZATKOWNICY 5 SECONDS

Dziękujemy za zakup szatkownicy MOULINEX 5 seconds

Szatkownica ręczna składa się z fig. A

- 1 misy antypoślizgowej o pojemności 900ml,
- 1 pokrywy z wbudowanym mechanizmem ciągnącym,
- 1 opatentowanego wirnika zawierającego dwa niezależne ostrza ze stali nierdzewnej,
- 1 pokrowca do przechowywania i zabezpieczenia ostrzy,
- 1 nakładki mocowanej na wirniku do siekania ziół i mieszania potraw.

Szatkownica MOULINEX 5 seconds będzie Państwu służyć przez wiele lat, jeżeli zastosują się Państwo do następujących zaleceń

UWAGI DOTYCZĄCE OBSŁUGI

Aby zagwarantować optymalny rezultat, napełniać misę do połowy kawałkami obranych i pokrojonych produktów.

Nie dodawać kostek lodu lub mięsa z kością, ponieważ ostrza mogą ulec nieodwracalnemu uszkodzeniu.

Urządzenie MOULINEX 5 SECONDS można używać do siekania większości owoców, warzyw, orzechów, ziół i innych artykułów żywnościowych

ZALECENIA DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Urządzenia nie mogą używać dzieci ani osoby, których niepełnosprawność uniemożliwia bezpieczne korzystanie z urządzenia.

Urządzenie nie jest zabawką. Należy je trzymać z dala od dzieci.

Używać urządzenia na stabilnej i suchej powierzchni.

Nie napełniać misy ponad połowę jej całkowitej pojemności. – fig. B

Wysokiej jakości ostrza ze stali nierdzewnej są bardzo ostre. Zachować niezbędną ostrożność w celu ochrony palców podczas obsługi urządzenia. Zaleca się stosowanie rękawic.

Zawsze używać wirnika w misie do tego przeznaczony z zamkniętą pokrywą.

Urządzenie jest przeznaczone do siekania składników stałych, nie używać płynów.

Nie uruchamiać urządzenia, jeżeli:

- misa jest pusta,
- ostrza wirnika są uszkodzone,
- urządzenie ma widoczne uszkodzenia lub działa nieprawidłowo,
- nastąpiło zablokowanie mechanizmu.

Po zakończeniu używania umieszczać zawsze wirnik w pokrowcu ochronnym.

Produkt jest przeznaczony do użytku domowego i niekomercyjnego.

Używanie urządzenia w celach komercyjnych powoduje utratę gwarancji i uchylenie się producenta od odpowiedzialności.

OBSŁUGA

1. Wyjąć wszystkie części z pudełka i dokładnie umyć ręcznie przed pierwszym użyciem. Zastosować się do zaleceń przedstawionych w części „Mycie”.
2. Umieścić miskę na stabilnej i suchej powierzchni roboczej.
3. Wyjąć wirnik z pokrowca ochronnego.
4. Położyć nakładkę na stole, nakładka musi być stabilna (jeżeli nie, obrócić ją). Wziąć nakładkę do jednej ręki, a wirnik do drugiej, chwytając za stałą łopatkę (jasnozielona) z ostrzami skierowanymi w ten sam sposób i umieścić wirnik w nakładce. Nakładka podnosi ziola, czosnek i przyprawy z dna misy, co pozwala poszatkować je bardzo drobno. Wyjąć łopatkę podczas używania innych składników. - fig. C
5. Następnie umieścić wirnik w misie, wyrównując ostrza, aby zapewnić optymalne miejsce dla składników do szatkowania. - fig. D, E
6. Większe produkty, takie jak cebula lub marchew, pociąć na kawałki mniejsze niż długość ostrzy, aby nie doprowadzić do zablokowania ostrzy wirnika.
7. Następnie umieścić je w misie, upewniając się, że wirnik jest prosty.
8. Nałożyć pokrywę na misę w taki sposób, aby sześciokątna główka wirnika znalazła się w odpowiednim otworze pokrywy.
9. Położyć rękę na pokrywie, aby utrzymać urządzenie na płaszczyźnie roboczej i mocno chwycić drugą ręką uchwyt mechanizmu ciągnącego w pokrywie.
10. Pierwsze pociągnięcie należy wykonać szybko i mocno. Wykonywać ten ruch zawsze w płaszczyźnie poziomej.
11. Podtrzymywać uchwyt, kiedy mechanizm ciągnący chowa się i nie puszczać go.
12. Jeżeli ostrza wirnika zablokują się, nie używać siły. Wyjąć wirnik, aby ostrożnie usunąć produkty i pociąć je na mniejsze kawałki, a następnie ponownie włożyć wirnik, pamiętając o wyrównaniu ostrzy, aby zoptymalizować dostępną ilość produktu.
13. Przezroczysta misa pozwala obserwować uzyskany stopień szatkowania. Ponownie uruchamiać mechanizm ciągnący do czasu uzyskaniażądanego stopnia szatkowania. Należy wykonać około pięciu pociągnięć do uzyskania pierwszego stopnia szatkowania, lecz zależy to również od rodzaju produktu.

MYCIE

Wszystkie części z wyjątkiem pokrywy można myć w zmywarce. Pokrywę myć ręcznie lub zmywakiem, unikając zamoczenia mechanizmu ciągnącego, co oznacza, że nie należy zanurzać pokrywy w wodzie. Pokrywa posiada jednak mechanizm odprowadzający na wypadek, gdyby przez nieostrożność dostała się do niej woda. Wystarczy odkręcić pokrywę monetą i usunąć wodę. Następnie pozostawić do wyschnięcia na kilka godzin. Po wysuszeniu dokręcić z powrotem mechanizm odprowadzający. Nie odkręcać innych części pokrywy. Istnieje ryzyko zranienia.

Zaleca się ręczne mycie wirnika w celu zapewnienia większej żywotności produktu. Podczas tej czynności należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ ostrza są bardzo ostre.

BEZPIECZNE PRZECHOWYWANIE WIRNIKA

Najpierw umieścić ostrze wewnętrzne wirnika w pokrowcu ochronnym. Następnie obrócić plastikową osłonę nad drugim ostrzem do momentu odpowiedniego ustawienia ostrza i nacisnąć na nie w celu wprowadzenia do pokrowca. Uważać na skaleczenia, dotykając bardzo ostrych ostrzy. - fig. F

تمیز کردن

تمام قطعات به جز درب است که شما باید با دست بشوئید و یا با یک اسفنج تمیز کنید در حالی که از قرار دادن آب در مکانیسم کشش اجتناب می کنید، این است که بدون غوطه ور کردن آن در سید نک می گویند ماشین ظرفشویی امن می باشد.

با این حال، اگر تصادفی آب داخل درب شود، از یک سکه برای باز کردن محل تخلیه در پایه درب استفاده کرده و آب را خارج کنید. سپس، اجازه دهید تا به مدت چند ساعت خشک شود. پس از خشک شدن، دوباره محل تخلیه را ببندید. باز نکنید یا قسمت های دیگر بر روی درب را باز کنید، د، خطر آسیب.

توصیه می شود که روتور برش را برای عمر طولانی تر محصول خود با دست بشوئید. هنگام انجام این کار بسیار مراقب باشید چون تیغه ها بسیا تیز هستند.

نخیره سازی امن روتور برش

ابتدا، تیغه پائین تر روتور برش را در وضعیت محافظ خود قرار دهید. سپس محور پلاستیکی را بالای تیغه دوم بچرخانید تا زمانی که تیغه در موقعیت درست باشد و آن را در وضعیت محافظ فشار دهید. مراقب باشید که با تیغه های تیز به خودتان آسیب نرسانید.

- تیغه روتور برش آسیب دیده است

- آسیب قابل مشاهده در دستگاه وجود دارد یا به درستی کار نمی کند

- اگر مکانیسم مسدود شده است.

همیشه روتور برش را در وضعیت محافظ خود ذخیره کنید، هنگامی که از دستگاه استفاده نمی کنید.

این دستگاه برای استفاده خانگی طراحی شده است و نه استفاده حرفه ای.

اگر دستگاه برای مقاصد حرفه ای استفاده شود، ضمانت از درجه اعتبار ساقط شده و هیچگونه مسئولیتی به عهده گرفته نخواهد شد.

استفاده

1. تمام قطعات را از جعبه بردارید و آنها را قبل از استفاده برای اولین بار، با دست کاملاً تمیز کنید. لطفاً به دستورالعمل زیر بخش رزمیز کردن مراجعه کنید.
2. ظرف را روی یک سطح کار ثابت و خشک قرار دهید.
3. روتور برش را از قاب محافظ خود بردارید.
4. کمک به بلند کردن اجسام را بر روی میز قرار دهید، باید پایدار باشد (در غیر این صورت فقط آن را روشن کنید). بال را با یک دست نگه دارید و با دست دیگر روتور برش را در بال ثابت و تیغه را در همان موقعیت به عنوان بال ثابت (نور سبز) نگه دارید، سپس از بالای کمک برای بلند کردن، روتور برش را فشار دهید. سبزی، سیر، فلفل قرمز را از ته ظرف بلند کرده و بسیدار ریز خرد خواهد کرد. کمک برای بلند کردن را هنگام استفاده از دیگر مواد تشکیل دهنده بردارید.
5. روتور برش را در ظرف با تیغه های بالاتر از یکدیگر برای بهینه سازی فضا، برای موادی که می خواهید ریز کنید قرار دهید.
6. مواد بزرگ مانند هویج یا پیاز را در قطعه کوتاه تر از طول تیغه برش دهید به طوری که آنها تیغه های روتور برش را مسدود نمی کنند.
7. سپس آنها را در ظرف در حالی که مطمئن شوید که روتور برش، مستقیم باقی خواهد ماند قرار دهید.
8. درب را در ظرف قرار دهید و مطمئن شوید که شش گوشه در روتور برش متناسب با شکاف در درب می باشد.
9. یک دست در بالای درب قرار دهید تا دستگاه بر روی سطح کار نگه داشته شود. سپس از دست دیگر برای چسبیدن مکانیسم کشش بر روی درب استفاده کنید.
10. اولین حرکت کشش باید با قدرت و سرعت انجام شود. این حرکت را همیشه در یک راه افقی اجرا کنید.
11. تسلط خود را در حال کشیدن مکانیسم حفظ کنید و اجازه رفتن را به آن ندهید.
12. اگر تیغه های روتور برش مسدود می شود، از فشار آوردن خودداری کنید. روتور برش را بردارید تا به دقت مواد را برداشته و آنها را در قطعات کوچکتر برش دهید قبل از آنکه روتور برش در ظرف مراقبت از تراز تیغه برای بهینه سازی حجم موجود قرار داده شود.
13. ظرف شفاف به شما اجازه می دهد تا ظرفیت برش را رویت کنید. کشش را تکرار کنید تا زمانی که شما نتیجه انتظار را بدست آورید. شما نیاز به حدود 5 کشش برای سطح اول خرد کردن دارید اما آن نیز بستگی به نوع مواد دارد.

التخزين الآمن للقطاعة الدوارة

أولاً، توضع الشفرة السفلية من القطاعة الدوارة في حقيبة الحماية. ثم يُدار المحور البلاستيكي فوق الشفرة الثانية إلى أن يصل إلى الموقع الصحيح ويضغط في حقيبة الحماية. يرجى الحرص أن لا تجرح نفسك حيث أن الشفرات حادة جداً.

استفاده و مراقبت خرد كن 5 ثانيه (MOULINEX 5 seconds)

خريد خرد كن 5 ثانيه مولينكس را به شما تبریک می گوئیم (MOULINEX 5 seconds)
این خرد کن دستی شامل موارد زیر است:

- 1 ظرف ضد لغزش با ظرفیت 900 میلی لیتر
 - 1 درب با مکانیسم کشش
 - 1 روتور منحصر به فرد برش متشکل از دو تیغه فولادی ضد زنگ
 - 1 غلاف برای ذخیره سازی امن روتور برش
 - 1 کمک برای بلند کردن غذاهای سبک یا غذاهائی که می چسبند
- خرد کن مولینکس 5 ثانيه (MOULINEX 5 seconds) ای به شما کمک خواهد کرد که غذای خود را برای یک مدت طولانی آماده کنید در صورتی که شما به دستور العمل های زیر توجه داشته باشید.

اطلاعات ایمنی

به منظور رسیدن به نتیجه مطلوب، نیمی از ظرف را با قطعات از پیش برش خورده بدون پوست پر کنید.

از راه اندازی دستگاه با موادی چون یخ یا گوشت با استخوان خودداری کنید، شما قطعاًس به تیغه ها آسیب می رسانید. هر چند، بسیاری از میوه ها، سبزیجات، آجیل، گیاهان معطر و مواد غذائی دیگر را می توان با مولینکس 5 ثانيه خرد کرد (MOULINEX 5 seconds).

اطلاعات ایمنی

این دستگاه نباید توسط کودکان و یا افرادی با ناتوانی در یادگیری استفاده شود چون مانع استفاده آنان با خیال راحت می گردد.

این دستگاه یک اسباب بازی نیست. آن را دور از دسترس کودکان نگه دارید.

از دستگاه بر روی سطح کار ثابت و خشک استفاده کنید.

از پر کردن بیش از نیمی از ظرف اجتناب کنید.

تیغه های با کیفیت بالای روتور برش بسیار تیز است. هنگامی که از آنها استفاده می کنید، بسیار مراقب حفاظت از انگشتان خود باشید. دستکش توصیه می شود.

همیشه از روتور برش در ظرف سازگار با درب بسته استفاده کنید.

این دستگاه برای مواد جامد در نظر گرفته شده است، هیچ مایعی نباید استفاده شود.

از راه اندازی دستگاه خودداری کنید در صورتیکه:

- ظرف خالی است

1. تُخرج جميع الأجزاء والقطع من الصندوق وتُنظف يدوياً تنظيفاً جيداً قبل الإستعمال للمرة الأولى. يرجى العودة الى إرشادات الإستعمال تحت عنوان فقرة التنظيف.
2. توضع الحاوية على سطح ثابت وجاف ليكون مكاناً لتشغيل المنتج.
3. تُنزع القطاعة الدوارة من جيب الحماية الخاص بها.
4. ضع الرافعة المساعدة على الطاولة، يجب أن تكون ثابتة (وإلا أدرها). امسك الجناح بيد، وباليد الأخرى حمل القطاعة الدوارة على الجناح الثابت والشفرات في نفس الموقع كالجناح الثابت (اخضر فاتح)، ثم ادفع القطاعة الدوارة من أعلى الرافعة المساعدة. سوف ترفع الأعشاب، الثوم، الفليفلة من قعر الحاوية وتفرمها فرماً ناعماً. انزع الرافعة المساعدة عند استعمال مكونات مختلفة.
5. ضع القطاعة الدوارة في الحاوية مع الشفرات فوق بعضها البعض لتحسين وضبط المسافة حسب المكونات التي يراد فرمها.
6. تُقطع المكونات الكبيرة مثل الجزر أو البصل الى قطع أقصر من طول الشفرات لكي لا توقف حركة شفرات القطاعة الدوارة.
7. ثم ضعها في الحاوية مع الحرص مع التأكد بأن القطاعة الدوارة تبقى مستقيمة.
8. ضع الغطاء على الحاوية مع التأكد بأن الشكل السداسي على القطاعة الدوارة يدخل في فجوة الغطاء.
9. ضع إحدى اليدين على قمة الغطاء للإمساك بالمنتج وتثبيتته على سطح مساحة العمل. ثم استعمل اليد الأخرى للإمساك بسحب ميكانيكية الغطاء.
10. حركة السحب الأولى تتطلب قوة وسرعة للقيام بها. تُنفذ هذه الحركة دائماً بالوضعية الأفقية.
11. حافظ على قبضتك أثناء سحب الميكانيكية ولا تدعها تفلت.
12. إذا توقفت حركة شفرات القطاعة الدوارة، لا تحاول تحريكها بالقوة. انزع القطاعة الدوارة لتفريغ المكونات بعناية، وقطع المكونات الى قطع اصغر مما هي عليه قبل إعادة تركيب القطاعة الدوارة في الحاوية مع الحرص على وضعية الشفرات لكي تتناسب مع الحجم الموجود.
13. تُتيح لك الحاوية الشفافة رؤية نسبة نعومة المكونات. أعد السحب الى أن تحصل على النتيجة المرجوة. سوف تحتاج الى ٥ مرات للسحب للمستوى الأول من الفرم، ولكن ذلك يخضع لنوعية المكونات.

التنظيف

جميع الأجزاء هي قابلة للتنظيف في جلاية الصحنون ما عدا الغطاء الذي يجب تنظيفه يدوياً بواسطة اسفنجة مع الحرص على تجنب تعريض قسم الميكانيك فيه للماء، أو بكلام آخر، عدم غمره بالماء. على كل حال، إذا تسرب الماء الى داخل الغطاء بالصدفة، يمكن أن تستعمل قطعة نغود معدنية لفك المسرب في قاعدة الغطاء وإزالة الماء. ثم يترك بضع ساعات لكي يجف تماماً. و بمجرد أن يجف، يُغلق المسرب في قاعدة الغطاء ثانية. لا تحاول تفكيك الأجزاء الأخرى من الغطاء، لخطر الإصابة بالجروح.

كما ننصح بتنظيف القطاعة الدوارة يدوياً لإطالة عمر المنتج. يرجى توخي الحرص الشديد عند القيام بذلك لأن الشفرات حادة جداً.

الإستعمال والعناية في مفرمة الـ ٥ ثواني (MOULINEX 5 seconds)

تهانينا على شرائك مفرمة (مولينكس الـ ٥ ثواني)

MOULINEX 5 seconds

يشمل دليل المفرمة هذا على ما يلي:

- ١ - حاوية ضد الإنزلاق بسعة قدرها ٩٠٠ مللتر
 - ١ - غطاء مع سحب ميكانيكي
 - ١ - قطاعة دوارة ببراءة إختراع مؤلفة من شفرتين مستقلتين من الإستانلس ستيل.
 - ١ - جيب للتخزين الآمن للقطاعة الدوارة
 - ١ - رافعة مساعدة للطعام الخفيف أو للطعام القابل للإلتصاق.
- سوف تُساعدك مفرمة (مولينكس الـ ٥ ثواني) MOULINEX 5 seconds على تحضير وجباتك لوقت طويل إذا اتبعت الإرشادات التالية.

معلومات من أجل السلامة

للحصول على نتائج مثالية، إملاً نصف الحاوية بقطع من المكونات المُشترَبة والمُسبقة التقطيع. لا تستعمل المنتج مع مكعبات الثلج أو اللحوم دون نزع العظام منها، حتى لا تتلف الشفرات. على كل حال، معظم الفواكه، الخضار، الأعشاب المطيبة و أنواع أخرى من الطعام يمكن فرمها في مفرمة زرفقززن ٥ تظهقمايذ.

معلومات من أجل السلامة

- يجب أن لا يُستعمل هذا المنتج بواسطة الأطفال أو بواسطة الأشخاص ممن يُعانون نقصاً في قواهم تمنعهم من استعمال المنتج بشكل آمن.
- هذا المنتج ليس لعبة. يُرجى إبقاؤه بعيداً عن متناول الأطفال.
- يجب استعمال المنتج فوق سطح ثابت وجاف.
- تجنب تعبئة الحاوية بأكثر من النصف.
- شفرات التقطيع الدوارة ذات الجودة العالية هي حادة جداً. يُرجى الحرص على عدم تعريض إصابعك للإصابة أثناء الإستعمال. ننصح باستعمال القفازات.
- يُرجى استعمال القطاعة الدوارة في الحاوية بحيث يكون الغطاء مقفلاً.
- أعد هذا المنتج للمكونات الجامدة، يجب عدم استعمال المكونات السائلة فيه.
- يُرجى عدم تشغيل المنتج في الحالات التالية.
- إذا كانت الحاوية فارغة
- إذا كانت شفرات التقطيع الدوارة تالفة.
- إذا ظهر على المنتج عطب ملحوظ، أو إذا لم يعد المنتج يؤدي العمل بشكل صحيح.
- إذا تعطلت فيه الميكانيكية.
- يُرجى تخزين القطاعة الدوارة في حقيبتها الحافظة، عندما لا يكون المنتج قيد الإستعمال.
- صمم هذا المنتج للإستعمال المنزلي، وليس للإستعمال التجاري أو المهني.
- إذا تم استعمال هذا المنتج لأغراض تجارية أو مهنية، تُصبح الكفالة بحكم الساقطة ولا تتحمل الشركة المصنعة أية مسؤولية.