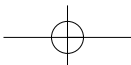
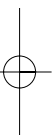
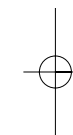
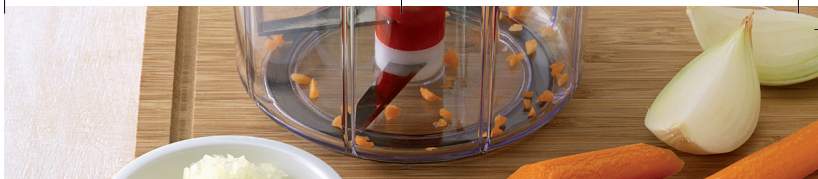


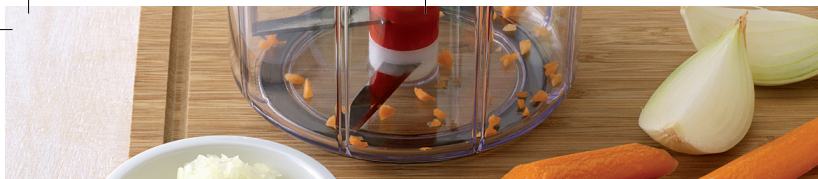


finecut





(D)	Gebrauchs- und Pflegehinweise	Seite	4 – 11
(GB)	Instructions for use and care	Page	12 – 19
(F)	Notice d'utilisation et d'entretien	Page	20 – 27
(E)	Instrucciones de uso y mantenimiento	Página	28 – 35
(I)	Istruzioni d'uso e manutenzione	Pagina	36 – 43
(P)	Avisos de utilização e conservação	Página	44 – 51
(NL)	Gebruiks- en onderhoudsinstructies	Pagina	52 – 59
(TR)	Kullanma ve bakım bilgileri	Sayfa	60 – 67
(RUS)	Инструкции по применению и уходу	страница	68 – 75
(GR)	Οδηγίες ρήσης και περιποίησης	Σελίδα	76 – 83



D Fissler finecut

finecut Obst- und Gemüseschneider

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des finecut Obst- und Gemüseschneiders! Der finecut Obst- und Gemüseschneider eignet sich hervorragend zum Zerkleinern von Früchten, Gemüse und Kräutern sowie zum Trockenschleudern von Kräutern und zum Mixen/Mischen von Suppen/Soßen.

Um lange Freude an diesem Produkt zu haben und eine optimale Lebensdauer zu erzielen, beachten Sie bitte die nachfolgenden Hinweise.



Bestandteile

1. Aufbewahrungsdeckel
2. Behälter (0,9 Liter)
3. Mixer-Einsatz
4. Spachtel zum Reinigen des Behälters
5. Deckel mit Zugmechanismus
6. Schleuderkörbchen
7. Schneidrotor mit zwei Klingen
8. Schutzhülle des Schneidrotors
9. Auftriebsflügel für leichtes und schnell haftendes Schneidgut



Fissler finecut



Sicherheitshinweise

- Die beiden Klingen am Schneidrotor sind sehr scharf. Bitte seien Sie bei der Verwendung und Reinigung sehr vorsichtig, damit Sie sich nicht verletzen.
- Bewahren Sie den Schneidrotor immer in der Schutzhülle auf.
- Betätigen Sie den Zugmechanismus nur, wenn Sie mit der anderen Hand den Deckel fest herunterdrücken. Heben Sie den Deckel niemals ab, wenn der Schneidrotor noch in Bewegung ist.
- Das Gerät nicht leer betreiben.
- Dieses Gerät darf von Kindern oder Personen mit einer Behinderung, die eine sichere Verwendung unmöglich macht, nicht verwendet werden.
- Dieses Gerät ist kein Kinderspielzeug. Bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Verwenden Sie das Gerät nur auf einer stabilen und trockenen Arbeitsplatte.
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn:
 - die Klingen am Schneidrotor beschädigt sind
 - das Gerät sichtbare Schäden oder Funktionsstörungen aufweist
- Das Produkt wurde für den haushaltsüblichen und nicht für professionellen Gebrauch entwickelt. Im Falle einer professionellen Nutzung erlischt die Garantie und es wird keine Haftung übernommen.



D Fissler finecut

Verwendung Zerkleinern von Früchten oder Gemüse

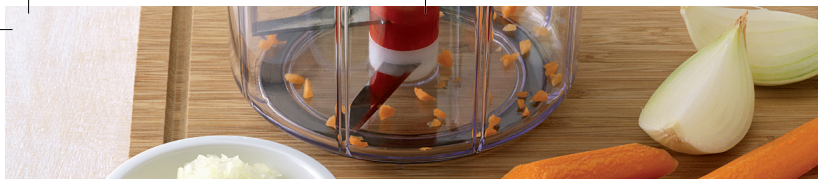


1. Nehmen Sie alle Bestandteile aus der Verpackung.
2. Reinigen Sie alle Bestandteile vor dem ersten Gebrauch gründlich per Hand. Beachten Sie dabei bitte die Hinweise unter dem Abschnitt „Reinigung“.
3. Stellen Sie den Behälter (2) auf eine stabile und trockene Arbeitsplatte. Nehmen Sie den Schneidrotor (7) aus der Schutzhülle (8) und befestigen Sie an der Unterseite des Schneidrotors (7) den Auftriebsflügel (9), der leichtes und schnell haftendes Schneidgut (z.B. Petersilie) nach oben wirbelt. Der Auftriebsflügel (9) passt nur in einer Stellung auf die Unterseite des Schneidrotors (7). Bei korrekter Anbringung zeigt der Auftriebsflügel (9) in die entgegengesetzte Richtung des am Schneidrotor (7) angebrachten Abweisers, wobei der Flügel des Auftriebsflügels (9) nach oben zeigen muss. Setzen Sie anschließend den Schneidrotor (7) auf die Vorrichtung im Behälter (2). Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht an den scharfen Klingen verletzen.
Um das maximale Volumen des Behälters (2) nutzen zu können, sollten die Klingen des Schneidrotors (7) beim Befüllen des Behälters übereinander stehen.



Fissler finecut 

4. Geben Sie jetzt das Obst oder das Gemüse, das Sie zerkleinern möchten, in den Behälter (2). Großes Schnittgut, wie z.B. Zwiebeln oder Karotten, halbieren oder vierteln, bevor Sie es in den Behälter (2) geben, damit die Klingen des Schneidrotors (7) nicht blockieren.
5. Setzen Sie nun den Deckel (5) auf den Behälter (2). Achten Sie hierbei darauf, dass der Sechskant des Schneidrotors (7) in die dafür vorgesehene Einkerbung des Deckels (5) gelangt.
6. Nun ist der finecut Obst- und Gemüseschneider betriebsbereit. Legen Sie eine Hand auf den finecut Obst- und Gemüseschneider und drücken Sie dabei das Gerät auf die Unterlage, bevor Sie mit der anderen Hand den Zugmechanismus am Deckel (5) umgreifen.
7. Achten Sie darauf, die erste Zugbewegung kräftig und mit einer schnellen Bewegung auszuführen. Drehen Sie den Griff des Zugmechanismus (5) um 90 Grad, so können Sie kräftiger ziehen.
8. Lassen Sie den Zugmechanismus bei vollem Auszug nicht los, sondern folgen Sie mit Ihrer Hand dem Zugmechanismus, während die Automatik den Zugmechanismus zurückholt.
Sollten die Klingen des Schneidrotors (7) blockieren, dann entnehmen Sie vorsichtig das Schnittgut und teilen Sie es erneut, bevor Sie es wieder in den Behälter (2) geben. Auch jetzt sollten die Klingen des Schneidrotors (7) übereinander stehen, damit das maximale Volumen des Behälters (2) genutzt werden kann.



D Fissler finecut

Schnittresultate

- Nach 5-6 Zügen: grob bis mittel geschnitten
- Nach 7-12 Zügen: mittel bis fein geschnitten
- Nach 13-20 Zügen: fein bis sehr fein geschnitten

Trockenschleudern von Kräutern



Anstelle des Schneidrotors (7) kann auch ein Schleuderkörbchen (6) in den Behälter (2) eingesetzt werden. Dieses eignet sich sehr gut zum Trockenschleudern von frisch gewaschenen Kräutern, Beeren etc. Hier sollte der Zugmechanismus am Deckel (5) mit Gefühl betätigt werden, damit der Inhalt durch den Zirkulationseffekt nicht zu stark zusammengepresst wird.

Mixen und Mischen



Des Weiteren kann auch ein Mixer-Einsatz (3) in den Behälter (2) des finecut Obst- und Gemüseschneiders eingesetzt werden. Dieser eignet sich hervorragend zum Mixen/Mischen von Soßen oder Suppen.



Fissler finecut



Frishalten



Setzen Sie den Aufbewahrungsdeckel (1) des finecut Obst- und Gemüseschneiders auf den Behälter (2), so können Sie das Schnittgut oder die zubereitete Soße/Suppe hervorragend im Kühlschrank frisch halten.

Reinigung

Alle Teile, außer dem Deckel mit Zugmechanismus (5) und dem Aufbewahrungsdeckel (1), sind spülmaschinengeeignet.

Den Deckel mit Zugmechanismus (5) niemals in die Spülmaschine geben oder in Spülwasser eintauchen, ein einfaches Abwischen mit einem feuchten Schwamm ist ausreichend. Sollte trotzdem einmal Wasser in den Deckel (5) gelangen, befindet sich am Boden des Deckels (5) ein Wasserablauf. Diesen mit einer Münze aufschrauben und das Wasser entleeren. Anschließend mehrere Stunden trocknen lassen. Nach dem Trocknen den Wasserablauf wieder zuschrauben.

Sollten Sie den Schneidrotor (7) per Hand spülen, seien Sie vorsichtig, da die Klingen sehr scharf sind. Lassen Sie den Schneidrotor (7) nicht zusammen mit anderem Geschirr im Spülbecken liegen, da Sie sich so sehr leicht verletzen können.



D Fissler finecut

Sichern des Schneidrotors

Setzen Sie zunächst die untere Klinge des Schneidrotors (7) in die Schutzhülle (8) ein. Anschließend drehen Sie an der roten Kunststoffachse oberhalb der zweiten Klinge, bis die Klinge in der richtigen Position ist, und drücken diese in die Schutzhülle (8). Achten Sie darauf, dass Sie sich nicht an den scharfen Klingen verletzen.

Zubehör

Folgende Bestandteile des finecut Obst- und Gemüseschneiders sind auch einzeln erhältlich:

- Deckel mit Zugmechanismus
- Behälter (0,9 Liter) mit Aufbewahrungsdeckel
- Schneidrotor mit zwei Klingen
- Mixer-Einsatz
- Spachtel zum Reinigen des Behälters
- Schleuderkorbchen
- Auftriebsflügel für leichtes und leicht haftendes Schneidgut

So haben Sie die Möglichkeit, mit einem Deckel mit Zugmechanismus (5) sowie mehreren Schneidrotoren (7) und Behältern (2) verschiedenes Obst, Gemüse oder Kräuter parallel zu verarbeiten.



Fissler finecut 

Gewährleistung

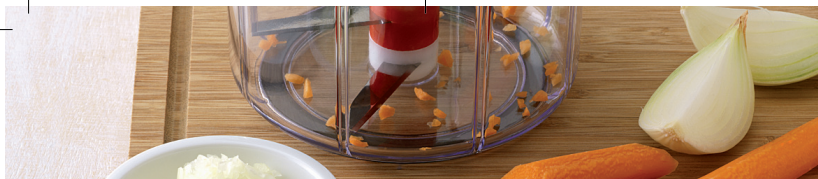
Bei Beanstandungen innerhalb der aktuellen gesetzlichen Gewährleistung geben Sie bitte den finecut Obst- und Gemüseschneider zusammen mit dem Kassenbeleg an Ihren Händler zurück oder schicken Sie ihn gut verpackt direkt an den Fissler Kundendienst, D-55768 Hoppstädten-Weiersbach, Tel. +49 (0)6781-403-556, bzw. Fissler GmbH, Kefergasse 2, A-1140 Wien 14, Tel. +43 (0)222-91476220.

Ausgeschlossen von der Gewährleistung sind Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind, z. B. Verfärbung, Kratzer, Fall auf den Boden, Beschädigungen der Klingen (z.B. durch das Zerkleinern von sehr festen Lebensmitteln, wie Nüssen oder Würfelzucker) oder unsachgemäße Reinigung. Ebenso ausgenommen sind rein optische Gebrauchsspuren.

Service

Alle Ersatzteile können Sie bei Ihrem Fissler führenden Fachgeschäft (Händlerliste auf www.fissler.de/www.fissler.com) oder in den Fachabteilungen der Warenhäuser kaufen. Gern hilft Ihnen auch unser Kundendienst. Weitere Informationen finden Sie unter www.fissler.de/www.fissler.com.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem neuen finecut Obst- und Gemüseschneider.



Fissler finecut

finecut fruit and vegetable cutter

Congratulations on your purchase of the finecut fruit and vegetable cutter. The finecut fruit and vegetable cutter is ideal for chopping fruits, vegetables and herbs, spin-drying herbs, and mixing or blending soups and sauces.

To make sure that you will be able to enjoy your product for a long time to come, please take note of the following instructions.



Parts:

1. Storage lid
2. Container (0.9 liter)
3. Mixer insert
4. Spatula for cleaning the container
5. Lid with pull mechanism
6. Spin basket
7. Cutting rotor with two blades
8. Protective case for cutting rotor
9. Lifting aid for lightweight foods or foods that stick



Fissler finecut **GB**

Safety information:

- The two blades on the cutting rotor are very sharp. To avoid injury, please be very careful when using and cleaning the blades.
- Always store the cutting rotor in the protective case.
- Only operate the pull mechanism when you are firmly holding down the lid with your other hand. Never lift the lid while the rotor is still moving.
- Never operate the appliance when it is empty.
- 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.
- Only use the appliance on a stable, dry working surface.
- Do not operate the appliance if:
 - the blades on the cutting rotor are damaged;
 - there is visible damage on the appliance or it is not functioning properly.
- 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.



Fissler finecut

*Using the finecut:
Chopping fruits and vegetables*



1. Remove all the parts from the packaging.
2. Clean all the parts thoroughly by hand before using for the first time. Please refer to the instructions under 'Cleaning.'
3. Place the container (2) on a stable, dry working surface. Remove the cutting rotor (7) from the protective case (8) and attach the lifting aid (9) to the underside of the cutting rotor (7). This directs lightweight foods or foods that stick (e.g. parsley) upwards. The lifting aid (9) will only fit on to the underside of the cutting rotor (7) in one position. If attached correctly, the lifting aid (9) will be facing in the opposite direction from the deflector on the cutting rotor (7). The blade of the lifting aid (9) should be pointing upwards. Then position the cutting rotor (7) on the holder inside the container (2). Be careful not to injure yourself on the sharp blades. To make full use of the container (2), the blades of the cutting rotor (7) should be above one another when you fill the container.



Fissler finecut 

4. Now place the fruits or vegetables you want to chop in the container (2). Large items such as onions or carrots should be cut into halves or quarters before they are placed in the container (2) so that they do not block the blades of the cutting rotor (7).
5. Now place the lid (5) on the container (2). Make sure that the hexagon on the cutting rotor (7) fits into the recess in the lid (5).
6. The finecut fruit and vegetable cutter is now ready to use. Place one hand on top of the finecut fruit and vegetable cutter and hold the appliance down on the working surface. Then use the other hand to grip the pull mechanism on the lid (5).
7. The first pulling motion needs to be quite vigorous and rapid. Rotate the handle of the pull mechanism (5) by 90 degrees so you can pull more effectively.
8. Do not let go of the pull mechanism once it is fully extended; maintain your grip while the pull mechanism automatically retracts.
If the blades of the cutting rotor (7) become blocked, carefully remove the food and cut it up some more before putting it back in the container (2). Again, the blades of the cutting rotor (7) should be above one another so you can make full use of the container (2).



Fissler finecut

Cutting results:

- after 5 – 6 pulls: coarsely to medium chopped
- after 7 – 12 pulls: medium to finely chopped
- after 13 – 20 pulls: finely to very finely chopped

Spin-drying herbs:



Instead of the cutting rotor (7), a spin basket (6) can also be placed in the container (2). This is ideal for spin-drying freshly washed herbs, berries, etc. The pull mechanism on the lid (5) needs to be operated more gently to make sure the content isn't pressed together too much by the centrifugal effect.

Mixing and blending:



A mixer insert (3) can also be placed in the container (2) of the finecut fruit and vegetable cutter. This is ideal for mixing or blending sauces and soups.



Fissler finecut 

Keeping food fresh:



Place the storage lid (1) of the finecut fruit and vegetable cutter on the container (2) to keep chopped food or prepared sauces or soups fresh in the refrigerator.

Cleaning:

All parts except the lid with the pull mechanism (5) and the storage lid (1) are dishwasher-safe.

Never put the lid with the pull mechanism (5) in the dishwasher or immerse it in the sink. Simply wipe it clean with a damp sponge. If water does get into the lid (5), use a coin to unscrew the drain at the base of the lid (5). Remove the water, then let the lid dry for several hours. Once it is dry, close the drain again.

If you are washing the cutting rotor (7) by hand, please be careful, as the blades are very sharp. Do not leave the cutting rotor (7) lying in the sink with other dishes, as this could very easily result in injury.



Fissler finecut

Safe storage of the cutting rotor:

First place the lower blade of the cutting rotor (7) in the protective case (8). Rotate the red plastic axle above the second blade until the blade is in the correct position, then press it into the protective case (8). Be careful not to injure yourself on the sharp blades.

Accessories:

The following parts of the finecut fruit and vegetable cutter are also available separately:

- Lid with pull mechanism
- Container (0.9 liter) with storage lid
- Cutting rotor with two blades
- Mixer insert
- Spatula for cleaning the container
- Spin basket
- Lifting aid for lightweight foods or foods that stick

By using these accessories, you can use one lid with the pull mechanism (5) with several cutting rotors (7) and containers (2) to process different fruits, vegetables or herbs at the same time.

**Fissler finecut** 

Warranty:

If you experience any problems within the statutory warranty period, please return the finecut fruit and vegetable cutter, together with your receipt, to your retailer or send it, carefully packaged, directly to Fissler Customer Service: Fissler Kundendienst, D-55768 Hoppstädten-Weiersbach (Germany), Phone +49 (0)6781-403-556.

The warranty does not cover damage caused by improper use, such as discoloration, scratches, being dropped onto the floor; damage to the blades (e.g. by chopping very hard foods such as nuts or sugar cubes), or improper cleaning. The warranty does not cover purely visual signs of use.

Service:

All replacement parts can be purchased from your Fissler specialty store or from specialty departments in department stores. Our customer service team will also be happy to help. For more information, please go to www.fissler.com.

We hope you will enjoy using your Fissler finecut fruit and vegetable cutter:



(F) Fissler finecut

Coupe-fruits/coupe-légumes finecut

Nous vous félicitons d'avoir acheté le coupe-fruits/coupe-légumes finecut. Cet accessoire est idéal comme hachoir à légumes, fruits et fines herbes, comme mini-essoreuse pour fines herbes fraîches et comme bol mélangeur pour soupes et sauces.

Il vous rendra service pendant de longues années si vous tenez compte des conseils d'entretien suivants.



Pièces :

1. couvercle de conservation
2. Bol (0,9 litre)
3. Fouet batteur
4. Spatule pour le nettoyage du bol
5. Couvercle avec cordon de traction
6. Petit panier essoreur
7. Couteau double lame
8. Étui de protection du couteau
9. Raclette pour remonter les aliments collés au fond



Fissler finecut **F**

Consignes de sécurité :

- Les deux lames du couteau sont extrêmement tranchantes. Prenez toutes les précautions nécessaires pour éviter de vous blesser lors de l'utilisation et du nettoyage.
- Rangez toujours le couteau dans son étui de protection.
- N'utilisez le cordon de traction que si vous maintenez fermement le couvercle de l'autre main. Ne jamais retirer le couvercle si le couteau est en rotation.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou par des personnes souffrant d'un handicap s'opposant à une utilisation sécurisée.
- Cet appareil n'est pas un jouet. Rangez-le hors de portée des enfants.
- N'utilisez cet appareil que sur un plan de travail stable et sec.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil si :
 - les lames du couteau sont endommagées.
 - l'appareil est visiblement endommagé ou présente un quelconque dysfonctionnement.
- 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 prise de responsabilité.



(F) Fissler finecut

Utilisation : Hachoir à légumes ou fruits



1. Sortez toutes les pièces de la boîte.
2. Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces à la main. Tenez compte SVP des conseils formulés à la rubrique « Nettoyage ».
3. Placez le bol (2) sur un plan de travail stable et sec. Retirez le couteau (7) de son étui de protection (8) et fixez la raclette (9) sur la face inférieure du couteau (7). Elle empêchera les produits légers (persil par exemple) de s'agglutiner dans le bol. La raclette (9) ne peut être placée sur la face intérieure du couteau (7) que dans une seule position. Si le montage est effectué correctement, la raclette (9) se trouve à l'opposé du butoir placé sur le couteau (7), l'aile de la raclette devant être orientée vers le haut. Placez ensuite le couteau (7) sur le dispositif placé dans le bol (2). Veillez à ne pas vous blesser en touchant les lames très tranchantes. Afin de pouvoir utiliser la plus grande partie du volume du bol (2), veillez à ce que les lames du couteau (7) soient superposées quand vous remplissez le bol.



Fissler finecut **F**

4. Mettez maintenant les fruits ou les légumes que vous voulez hacher dans le bol (2). Coupez en deux ou en quatre les produits volumineux (oignons ou carottes par exemple) avant de les mettre dans le bol (2), afin de ne pas bloquer les lames du couteau (7).
5. Placez maintenant le couvercle (5) sur le bol (2). Veillez à ce que la tête hexagonale du couteau (7) s'encastre dans la gorge correspondante dans le couvercle (5).
6. Le coupe-fruits / coupe-légumes finecut est maintenant prêt à l'emploi. Posez une main sur le coupe-fruits / coupe-légumes finecut en appuyant sur l'appareil pour le maintenir sur le plan de travail avant de saisir de l'autre main le cordon de traction du couvercle (5).
7. Le premier mouvement de traction doit être effectué avec force et rapidité. En faisant pivoter la poignée du cordon de traction (5) de 90 degrés, vous pourrez exercer une plus grande traction.
8. Ne lâchez pas le cordon de traction quand il est entièrement déroulé mais accompagnez-le de la main pendant qu'il s'enroule automatiquement. Si les lames du couteau (7) se bloquent, enlevez avec précaution le contenu du bol et coupez-le en morceaux plus petits avant de les remettre dans le bol (2). Cette fois aussi, veillez à ce que les lames du couteau (7) soient superposées pour que tout le volume disponible du bol (2) puisse être utilisé.



(F) Fissler finecut

Finesse de la coupe :

- après 5 à 6 tractions : hachage grossier à moyen
- après 7 à 12 tractions : hachage moyen à fin
- après 13 à 20 tractions : hachage fin à très fin

Mini-essoreuse pour fines herbes fraîches :



Vous pouvez remplacer le couteau (7) par le mini-panier essoreur (6) se plaçant dans le bol (2). Il est idéal pour essorer les fines herbes, les baies etc. qui viennent d'être lavées. Nous vous conseillons de doser la traction exercée sur le cordon de traction du couvercle (5) afin d'éviter de comprimer le contenu du bol (effet de circulation).

Fonction de bol mélangeur :



Vous pouvez également utiliser le fouet batteur (3) dans le bol (2) du coupe-fruits / coupe-légumes finecut. Ce fouet est l'accessoire idéal pour mixer sauces ou soupes.



Fissler finecut



Conservation fraîcheur :



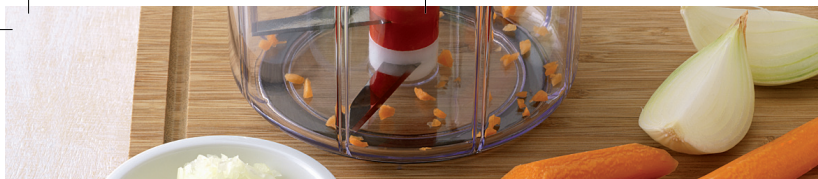
Placez le couvercle de conservation (1) du coupe-fruits / coupe-légumes finecut sur le bol (2) pour pouvoir conserver au réfrigérateur les produits hachés ou la sauce/soupe prête à l'emploi.

Nettoyage :

Toutes les pièces, exception faite du couvercle avec cordon de traction (5) et du couvercle de conservation (1), se lavent en lave-vaisselle.

Ne jamais mettre le couvercle avec cordon de traction (5) dans le lave-vaisselle ou dans l'eau de vaisselle : il suffit de l'essuyer avec une éponge humide. S'il arrivait toutefois que de l'eau pénètre dans le couvercle (5), 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.

Soyez extrêmement prudent(e) si vous lavez le couteau (7) à la main, car les lames sont très tranchantes. Ne laissez pas tremper le couteau (7) avec de la vaisselle dans l'évier, car vous risqueriez facilement de vous blesser.



(F) Fissler finecut

Rangement sécurisé du couteau :

Placez d'abord la lame inférieure du couteau (7) dans son étui de protection (8). Faites ensuite pivoter l'axe en plastique rouge surmontant la seconde lame jusqu'à ce que la lame soit correctement positionnée et appuyez dessus pour l'insérer dans l'étui de protection (8). Veillez à ne pas vous blesser en touchant les lames très tranchantes.

Accessoires :

Les accessoires suivants peuvent être achetés séparément pour le coupe-fruits/coupe-légumes finecut :

- Couvercle avec cordon de traction
- Bol (0,9 litre) avec couvercle de conservation
- Couteau double lame
- Fouet batteur
- Spatule pour le nettoyage du bol
- Petit panier essoreur
- Raclette pour remonter les aliments collés au fond

En disposant d'un couvercle à cordon de traction (5) et de plusieurs couteaux (7) et bols (2), vous pouvez préparer simultanément plusieurs variétés de fruits, de légumes ou de fines herbes.



Fissler finecut **F**

Garantie :

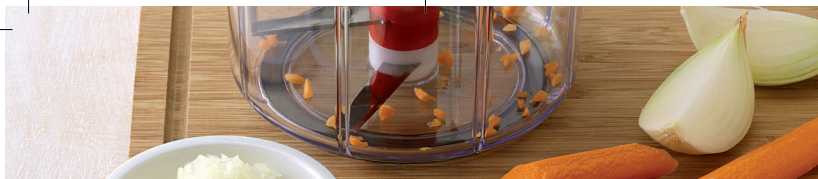
En cas de réclamation pendant le délai de garantie légale en cours, veuillez retourner le coupe-fruits / coupe-légumes finecut avec le ticket de caisse à votre revendeur ou envoyez-le, correctement emballé, directement au SAV Fissler: Fissler Kundendienst, D-55768 Hopstädten-Weiersbach, tél +49 (0)6781-403-556

Ne sont pas couverts par la garantie les dommages résultant d'une utilisation non conforme (taches, rayures, chute sur le sol, lames endommagées, notamment par le hachage de produits très durs tels que fruits secs ou sucre en morceaux) ou d'un nettoyage inadéquat. Sont également exclues les traces d'utilisation purement esthétiques.

SAV :

Toutes les pièces de rechange sont disponibles chez votre revendeur spécialisé Fissler ou dans les rayons spécifiques des grands magasins. N'hésitez pas à vous adresser à notre SAV. De plus amples informations sont disponibles sur le site www.fissler.com.

Nous sommes convaincus que votre coupe-fruits / coupe-légumes finecut vous rendra longtemps service.



E Fissler finecut

Cortadora de frutas y verduras finecut

¡Enhorabuena! Ha adquirido una cortadora de frutas y verduras finecut de Fissler, un utensilio perfecto para trocear frutas y verduras, picar y secar hierbas aromáticas así como para elaborar sopas y salsas.

A fin de disfrutar de este producto durante más tiempo, siga los consejos que aparecen a continuación.



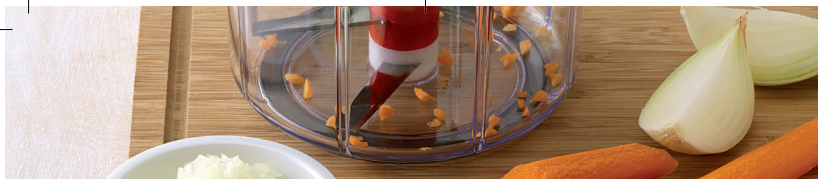
Componentes:

1. Tapa de conservación
2. Recipiente (0,9 litros)
3. Accesorio mezclador
4. Espátula, para limpiar el recipiente
5. Tapa con tirador
6. Cesta de secado
7. Rotor de corte con dos cuchillas
8. Funda protectora de cuchillas
9. Hoja de elevación para alimentos ligeros y que se adhieren a las paredes

**Fissler finecut** **E**

Indicaciones de seguridad:

- Las dos cuchillas de la cortadora están muy afiladas; tenga mucho cuidado al manipularlas y limpiarlas para evitar cortarse.
- Coloque la funda protectora en las cuchillas cuando vaya a guardar la cortadora.
- Sujete la tapa con una mano mientras acciona el tirador con la otra. Nunca levante la tapa hasta que el rotor se haya detenido por completo.
- No utilice la cortadora vacía.
- No permita que los niños o personas no capacitadas para utilizar la cortadora de forma segura, la utilicen.
- Este utensilio no es un juguete. Manténgalo fuera del alcance de los niños.
- Utilice la cortadora únicamente sobre una superficie de trabajo estable y seca.
- No utilice la cortadora en los siguientes casos:
 - Si las cuchillas están dañadas.
 - Si la cortadora muestra daños o problemas de funcionamiento.
- Este producto ha sido diseñado para uso doméstico, en ningún caso para uso profesional. Si se utiliza para un uso distinto al prescrito, la garantía pierde su validez y el fabricante no asume ninguna responsabilidad por los posibles daños causados.



E Fissler finecut

Uso: Trocear frutas y verduras



1. Saque todos los componentes del embalaje.
2. Limpie a mano todas las piezas antes del primer uso. Al hacerlo, tenga en cuenta los consejos del apartado "Limpieza".
3. Coloque el recipiente (2) sobre una superficie de trabajo estable y seca. Saque el rotor de corte (7) de la funda protectora (8) y fije en la parte inferior del rotor (7) la hoja de elevación (9), que impulsa hacia arriba los alimentos ligeros y que se adhieren a las paredes del recipiente con facilidad, como el perejil. La hoja de elevación (9) sólo se puede colocar en una posición en la parte inferior del rotor de corte (7). Si se ha colocado correctamente, la hoja señalará en la dirección contraria a la pieza superior del rotor de corte (7), mientras que la parte inclinada de la hoja de elevación (9) estará situada hacia arriba. A continuación, inserte el rotor de corte (7) en el recipiente (2). Al hacerlo, tenga cuidado de no cortarse con las cuchillas.
A fin de aprovechar la máxima capacidad del recipiente (2) deben colocarse las cuchillas del rotor de corte (7) una sobre la otra antes de introducir los alimentos.



Fissler finecut **E**

4. A continuación, coloque la fruta o verdura que desee trocear en el recipiente (2). Corte los alimentos grandes, como las cebollas o las zanahorias, en dos o cuatro partes antes de introducirlos en el recipiente (2) para que las cuchillas (7) no se bloqueen.
5. Coloque la tapa (5) en el recipiente (2). El hexágono del rotor de corte (7) debe coincidir con la ranura correspondiente de la tapa (5).
6. La cortadora finecut ya está preparada. Sitúe una mano sobre la cortadora y sujétela firmemente sobre la base antes de tirar con la otra mano del tirador de la tapa (5).
7. El primer movimiento debe ser fuerte y rápido. Gire el tirador (5) 90 grados para poder tirar con más fuerza.
8. No suelte el tirador cuando se haya desplegado el mecanismo giratorio, en lugar de eso acompañe el movimiento con la mano hasta que se pliegue de nuevo.
Si las cuchillas del rotor de corte (7) se bloquean, retire con cuidado el alimento y vuelva a cortarlo antes de introducirlo de nuevo en el recipiente (2). Una vez más, las cuchillas del rotor de corte (7) deben estar situadas una sobre la otra para aprovechar la máxima capacidad del recipiente (2).



E Fissler finecut

Tamaños de corte:

- 5-6 tirones: trozos grandes – medios
- 7-12 tirones: trozos medios – pequeños
- 13-20 tirones: trozos pequeños – muy pequeños

Secar hierbas aromáticas:



En lugar del rotor de corte (7) también se puede colocar una cesta de secado (6) en el recipiente (2). Esta cesta es muy útil para secar hierbas aromáticas frescas recién lavadas, frutas pequeñas, etc. En este caso, debe tirarse con suavidad del tirador de la tapa (5) para que el efecto de centrifugado no comprima demasiado el alimento.

Mezclar:



La cortadora finecut incorpora igualmente un accesorio mezclador (3), que se coloca en el recipiente (2), y que permite elaborar salsas y sopas muy fácilmente.



Fissler finecut **E**

Conservar:



Coloque la tapa de conservación (1) de la cortadora finecut en el recipiente (2) para conservar en el frigorífico los alimentos que ha cortado, o las sopas y salsas que ha elaborado.

Limpieza:

Todos los componentes, excepto la tapa con tirador (5) y la tapa de conservación (1), se pueden lavar en el lavavajillas.

La tapa con tirador (5) no debe introducirse en el lavavajillas ni sumergirse en agua; sólo es necesario pasarle un paño húmedo para limpiarla. Si a pesar de ello, entra agua en la tapa (5), en la base de la misma hay un orificio de desagüe. Desenrosque la tapa de este orificio utilizando una moneda y deje salir el agua. Después, deje secar la tapa varias horas. Una vez seca, vuelva a colocar la tapa del orificio de desagüe.

Si lava el rotor de corte (7) a mano, tenga mucho cuidado con las cuchillas ya que están muy afiladas. No mezcle el rotor de corte (7) con otros utensilios en el fregadero ya que podría cortarse.



E Fissler finecut

Protección del rotor de corte:

Coloque primero la cuchilla inferior del rotor de corte (7) en la funda protectora (8). A continuación, gire la segunda cuchilla por el eje de plástico rojo que tiene en la parte superior; hasta que la cuchilla esté situada en la posición correcta e introdúzcala en la funda protectora (8) presionando. Al hacerlo, tenga cuidado de no cortarse.

Accesorios:

Los siguientes componentes de la cortadora de frutas y verduras finecut pueden adquirirse por separado:

- Tapa con tirador
- Recipiente (0,9 litros) con tapa de conservación
- Rotor de corte con dos cuchillas
- Accesorio mezclador
- Espátula, para limpiar el recipiente
- Cesta de secado
- Hoja de elevación para alimentos ligeros y que se adhieren a las paredes

Con estos accesorios puede trabajar simultáneamente con una tapa con tirador (5) y varios rotores de corte (7) y recipientes (2) para trocear o picar distintas frutas, verduras e hierbas aromáticas.

**Fissler finecut** **E**

Garantía:

En caso de reclamaciones contempladas por la garantía legal actual, entregue la cortadora finecut junto con el tique de compra en la tienda donde la adquirió o envíela bien envuelto directamente al Servicio de atención al cliente de Fissler: Fissler Kundendienst, D-55768 Hoppstädten-Weiersbach, Tel. +49 (0)6781-403-556.

Quedan excluidos de esta garantía los daños causados por un uso indebido como, por ejemplo, decoloración, arañazos, caídas, daños en las cuchillas (p. e.: al trocear alimentos muy duros, como nueces o azúcar en terrones) o por una limpieza inadecuada. Asimismo, quedan excluidas las marcas de uso meramente estéticas.

Atención al cliente:

Todos los repuestos de la cortadora pueden adquirirse en las tiendas especializadas Fissler o en los departamentos especializados de los grandes almacenes. Nuestro servicio de atención al cliente está a su disposición. Si desea conocer más información, visite www.fissler.com.

Esperamos que disfrute con su nueva cortadora de frutas y verduras finecut de Fissler.



① Fissler finecut

Il tagliafrutta e tagliaverdure finecut

Congratulazioni per aver acquistato il tagliafrutta e tagliaverdure finecut. Questo utensile è particolarmente adatto per sminuzzare frutta, verdure ed erbe aromatiche, per centrifugare erbe aromatiche nonché per mixare/miscelare zuppe e salse.

Per usufruire a lungo di questo prodotto e garantire una durata ottimale, vi preghiamo di seguire attentamente le indicazioni di seguito riportate.



Parti

1. Coperchio salvafreschezza
2. Recipiente (0,9 litri)
3. Accessorio mixer
4. Spatola per pulire il recipiente
5. Coperchio con meccanismo di trazione
6. Cestello per centrifugare
7. Rotore di taglio con due lame
8. Involucro protettivo del rotore di taglio
9. Aletta rotante che spinge verso l'alto gli alimenti leggeri e che aderiscono facilmente

**Fissler finecut** **1**

Indicazioni di sicurezza

- 'Le due lame del rotore di taglio sono molto affilate. Per evitare di ferirvi, osservate la massima cautela durante l'utilizzo e la pulizia di queste lame.
- Conservate sempre il rotore di taglio nell'apposito involucro.
- Azionate il meccanismo di trazione solo se con l'altra mano state premendo il coperchio saldamente. Non sollevate mai il coperchio quando il rotore è ancora in movimento.
- Non azionate mai l'utensile se il recipiente è vuoto.
- Questo utensile non può venire utilizzato da bambini o da persone con impedimenti che non consentono un utilizzo sicuro dell'attrezzo.
- Questo utensile non è un giocattolo, pertanto tenetelo lontano dalla portata dei bambini.
- Utilizzate questo utensile solo dopo averlo appoggiato su un piano di lavoro stabile e asciutto.
- Non azionate l'utensile se:
 - le lame del rotore di taglio sono danneggiate;
 - l'utensile presenta danni o anomalie di funzionamento evidenti.
- Questo prodotto è stato concepito per un uso domestico e non professionale. Laddove l'utensile venisse destinato ad un uso professionale, la garanzia si estinguerrebbe e non sarebbe assunta alcuna responsabilità.



① Fissler finecut

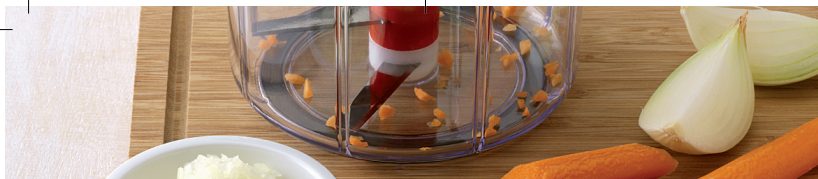
Utilizzi *Sminuzzare frutta e verdure*



1. Estraete tutte le parti dalla confezione.
2. Pulite tutte le parti a fondo e a mano prima di utilizzare l'utensile per la prima volta. Per eseguire tale operazione siete pregati di seguire le indicazioni riportate nel capitolo "Pulizia".
3. Appoggiate il recipiente (2) su un piano di lavoro stabile e asciutto. Rimuovete l'involucro protettivo (8) del rotore di taglio (7) e fissate alla base del rotore (7) l'aletta (9) che ruotando spinge verso l'alto gli alimenti leggeri e che aderiscono facilmente (p. es. il prezzemolo). L'aletta (9) può essere posizionata in un solo modo sulla base del rotore di taglio (7). Se applicata correttamente, l'aletta (9) è rivolta in posizione opposta alla protezione applicata al rotore (7); l'aletta deve essere rivolta verso l'alto. In seguito posizionate il rotore di taglio (7) sul dispositivo presente nel recipiente (2) facendo attenzione a non ferirvi con le lame affilate. Per poter sfruttare al massimo la capacità del recipiente (2), le lame del rotore (7) devono essere sovrapposte durante la fase di riempimento del recipiente.

**Fissler finecut 1**

4. Ora mettete nel recipiente (2) la frutta o la verdura che volete sminuzzare. Tagliate a metà o in quarti gli alimenti più grandi, come ad esempio le cipolle o le carote, prima di metterli nel recipiente (2) in modo da evitare che le lame del rotore di taglio (7) si blocchino.
5. Ora riponete il coperchio (5) sul recipiente (2) facendo attenzione che l'esagono del rotore (7) si incastri perfettamente nell'apposito intaglio del coperchio (5).
6. A questo punto il tagliafrutta e tagliaverdure finecut è pronto per l'uso. Appoggiate una mano sull'utensile ed esercitate una pressione sulla sua base prima di azionare il meccanismo di trazione sul coperchio (5) con l'altra mano.
7. Eseguite il primo movimento di trazione con forza e rapidità. Girate l'impugnatura del meccanismo di trazione (5) di 90 gradi per poter tirare con maggior forza.
8. Quando la cordicella del meccanismo è completamente tirata, non smettete di tirare ma assecondate con la mano il meccanismo di trazione mentre il dispositivo automatico ritrae la cordicella.
Se le lame del rotore di taglio (7) dovessero bloccarsi, estraete con cautela gli alimenti e tagliateli nuovamente prima di rimetterli nel recipiente (2). Anche in questo caso le lame del rotore di taglio (7) devono essere sovrapposte per poter sfruttare al massimo la capacità del recipiente (2).



① Fissler finecut

Risultati del taglio:

- dopo 5-6 trazioni: taglio grossolano – medio
- dopo 7-12 trazioni: taglio medio – fine
- dopo 13-20 trazioni: taglio fine – molto fine

Centrifugare erbe aromatiche



Al posto del rotore di taglio (7) è possibile inserire nel recipiente (2) anche un cestello per centrifugare alimenti (6). Questo è particolarmente indicato per centrifugare e asciugare erbe, bacche, ecc. appena lavate. In questo caso il meccanismo di trazione sul coperchio (5) deve essere azionato a propria discrezione in modo tale da evitare una compressione eccessiva del contenuto tramite l'effetto della rotazione.

Mixare e miscelare



Nel recipiente (2) del tagliafrutta e tagliaverdure finecut è possibile inserire anche un accessorio mixer (3) che serve a mixare e miscelare salse e zuppe.



Fissler finecut ①

Conservare al fresco



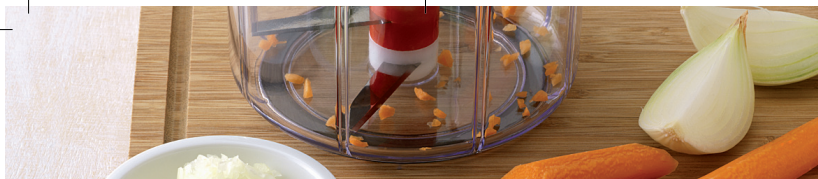
Chiudete il recipiente (2) con il coperchio salvafreschezza (1) del tagliafrutta e tagliaverdure finecut; in questo modo gli alimenti tagliati o la salsa/la zuppa che avete preparato potranno essere conservati al meglio in frigorifero.

Pulizia

Tutte le parti di questo utensile, ad eccezione del coperchio con il meccanismo di trazione(5) e del coperchio salvafreschezza (1), possono essere lavate in lavastoviglie.

Evitate assolutamente di lavare il coperchio con il meccanismo di trazione (5) in lavastoviglie o di immergerlo nell'acqua usata per il lavaggio delle stoviglie; è sufficiente pulire il coperchio con una spugna umida. Qualora tuttavia dovesse penetrare dell'acqua nel coperchio (5), sul fondo di quest'ultimo è presente un dispositivo di scolo per l'acqua che potete svitare con una moneta. Fate scolare l'acqua, lasciate asciugare il coperchio per diverse ore e, una volta asciutto, riavvitare il dispositivo di scolo per l'acqua.

Se lavate il rotore di taglio (7) a mano, prestate la massima attenzione poiché le lame sono molto affilate. Non mettete il rotore (7) nel lavandino insieme ad altre stoviglie; in questo modo potreste ferirvi molto facilmente.



① Fissler finecut

Assicurare il rotore di taglio

Innanzitutto ponete la lama inferiore del rotore (7) nell'apposito involucro protettivo (8). Poi fate ruotare l'asse rossa di plastica al di sopra della seconda lama finché quest'ultima non sarà fissata nella giusta posizione e spingetela nell'involucro protettivo (8). Nell'eseguire queste operazioni fate attenzione a non ferirvi con le lame affilate.

Accessori

Le seguenti parti del tagliafrutta e tagliaverdure finecut possono essere acquistate anche singolarmente:

- coperchio con meccanismo di trazione
- recipiente (0,9 litri) con coperchio salvafreschezza
- rotore di taglio con due lame
- accessorio mixer
- spatola per pulire il recipiente
- cestello per centrifugare
- aletta rotante che spinge verso l'alto gli alimenti leggeri e che aderiscono facilmente

In questo modo acquistando un solo coperchio con meccanismo di trazione (5) e diversi rotori (7) e recipienti (2), potete lavorare parallelamente a diversi tipi di frutta, verdure o erbe aromatiche.

**Fissler finecut**

Garanzia

In caso di reclami avvenuti nel rispetto della vigente garanzia legale, siete pregati di restituire il tagliafrutta e tagliaverdure finecut munito di scontrino di cassa al vostro rivenditore o di spedirlo ben richiuso nella sua confezione direttamente al servizio clienti Fissler: Fissler Kundendienst, D-55768 Hoppstädten-Weiersbach, tel. +49 (0)6781-403-556.

Non sono coperti da garanzia i danni provocati da un utilizzo improprio, come ad esempio scolorimento, graffi, caduta a terra, danneggiamento delle lame (p. es. dovuto allo sminuzzamento di alimenti molto duri, come noccioline o zollette di zucchero), o da una pulizia inadeguata. Sono esclusi anche segni puramente estetici dovuti all'usura del prodotto.

Servizio di assistenza

I pezzi di ricambio sono in vendita nei negozi specializzati Fissler o nei reparti specializzati dei grandi magazzini. Il nostro servizio clienti inoltre è a vostra completa disposizione. Ulteriori informazioni sono disponibili sul sito Internet www.fissler.com.

Vi auguriamo buon lavoro con il vostro nuovo tagliafrutta e tagliaverdure finecut firmato Fissler!



P Fissler finecut

Cortador de frutas e legumes finecut

Muito obrigado pela sua aquisição do cortador de frutas e legumes finecut. O cortador de frutas e legumes finecut é optimamente adequado para triturar frutas, legumes e ervas, assim como para a secagem de ervas e para mexer/misturar sopas/molhos.

Para desfrutar deste produto durante muito tempo, atingindo uma óptima vida útil do mesmo, observe as seguintes indicações.



Peças:

1. Tapa de conservação
2. Recipiente (0,9 litros)
3. Peça de mistura
4. Espátula para limpar o recipiente
5. Tapa mecanismo de accionamento por corda
6. Recipiente de centrifugação
7. Rotor de corte com duas lâminas
8. Capa de protecção do rotor de corte
9. Pá de movimento ascensional para um material a cortar leve de aderência rápida



Fissler finecut



Instruções de segurança:

- As duas lâminas e o rotor de corte são muito afiados. Tenha muito cuidado durante a utilização e a limpeza para não se ferir.
- Mantenha sempre o rotor de corte na capa de protecção.
- Accione o mecanismo de accionamento por corda apenas quando premir bem a tampa com a outra mão. Nunca eleve a tampa, caso o rotor ainda se encontre em movimento.
- Nunca opere o aparelho enquanto estiver vazio.
- Este aparelho não pode ser utilizado por crianças nem por pessoas portadoras de deficiência, o que impossibilita uma utilização segura.
- Este aparelho não é um brinquedo. Mantenha-o fora do alcance das crianças.
- Utilize o aparelho somente sobre uma superfície de trabalho estável e seca.
- Não colocar este aparelho em funcionamento, se:
 - as lâminas no rotor de corte estiverem danificadas.
 - o aparelho apresentar danos visíveis ou falhas de funcionamento.
- O produto foi desenvolvido para uso doméstico e não para uso profissional. No caso de uma utilização profissional, expira a garantia e não é assumida qualquer responsabilidade civil.



(P) Fissler finecut

*Utilização:
Triturar frutas e legumes*

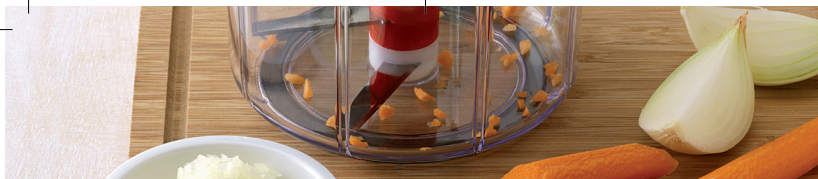


1. Retire todas as peças da embalagem.
2. Limpe cuidadosamente todas as peças à mão, antes da primeira utilização. Neste processo, observe as indicações no parágrafo "Limpeza".
3. Coloque o recipiente (2) numa superfície de trabalho estável e seca. Retire o rotor de corte (7) da capa de protecção (8) e fixe a pá de movimento ascensional (9) no lado inferior do rotor de corte (7), o material a cortar leve e de rápida aderência (por exemplo, salsa) é impulsionado para cima. A haste de sustentação (9) apenas se adapta numa única posição ao lado inferior do rotor de corte (7). Se colocado correctamente, a pá de movimento ascensional (9) fica virada na direcção contrária à do deflector montado no rotor de corte (7), devendo a pá de movimento ascensional (9) estar virada para cima. De seguida, coloque o rotor de corte (7) no dispositivo dentro do recipiente (2). Tenha cuidado para não se ferir nas lâminas afiadas. Para poder utilizar a maior superfície possível do recipiente (2), as lâminas do rotor de corte (7) devem estar sobrepostas ao encher o recipiente.



Fissler finecut 

4. Agora, deite os frutos ou os legumes que pretende triturar para dentro do recipiente (2). Deve cortar os alimentos grandes ao meio ou em quartos, como por exemplo, cebolas ou cenouras, antes de os colocar no recipiente (2) para que as lâminas do rotor de corte (7) não bloqueiem.
5. Coloque agora a tampa (5) no recipiente (2). Simultaneamente, observe que o sextavado do rotor de corte (7) chega ao entalhe da tampa (5) previsto para o efeito.
6. Agora, o cortador de frutas e legumes finecut está operacional. Coloque uma mão no cortador de frutas e legumes finecut e prima o aparelho contra a base, antes de agarrar com a outra mão o mecanismo de accionamento por corda na tampa (5).
7. Tenha atenção para que o primeiro movimento de accionamento seja executado com força e com um movimento rápido. Rode o manípulo do mecanismo de accionamento por corda (5) 90 graus, desta forma pode puxar com mais força.
8. Nunca largue o mecanismo de accionamento por corda completamente, mas sim acompanhe o mecanismo com a sua mão, enquanto o sistema automático puxa o mecanismo.
Caso as lâminas do rotor de corte (7) bloqueiem, retire cuidadosamente o alimento a cortar e separe-o novamente, antes de o voltar a colocar no recipiente (2). Também nesta altura, as lâminas do rotor de corte (7) devem estar sobrepostas para que se possa utilizar o máximo da superfície do recipiente (2).



P Fissler finecut

Resultados de corte:

- após 5-6 activações: corte grosso – médio
- após 7-12 activações: corte médio - fino
- após 13-20 activações: corte fino – muito fino

Secagem de ervas:



Em vez do rotor de corte (7) pode também ser colocado o recipiente de centrifugação (6) no recipiente. Este é especialmente adequado para a secagem de ervas, bagas, etc., acabadas de lavar. Aqui, deve accionar-se o mecanismo de accionamento por corda na tampa (5) conforme necessário, para que o conteúdo não seja demasiado comprimido pelo efeito de centrifugação.

Mexer e misturar:



Para além disso, pode também ser colocada uma peça de mistura (3) no recipiente (2) do cortador de legumes e de frutas. A peça de mistura é optima-mente adequada para mexer/misturar molhos ou sopas.



Fissler finecut



Conservação:



Coloque a tampa de conservação (1) do cortador de legumes e de frutas no recipiente (2), desta forma pode conservar muito bem o alimento a cortar ou o molho/a sopa preparados no frigorífico.

Limpeza:

Todas as peças, excepto a tampa com o mecanismo de accionamento por corda (5) e a tampa de conservação (1), estão adequados à máquina de lavar. Nunca colocar a tampa com o mecanismo de accionamento por corda (5) na máquina de lavar, nem mergulhar em água de lavagem. Uma simples limpeza com uma escova húmida é o suficiente. Se, no entanto, entrar água na tampa (5), existe um dreno de água no fundo da tampa (5). Desaparafusar este dreno com uma moeda e esvaziar a água. De seguida, deixar secar durante várias horas. Após a secagem voltar a fechar o dreno da água. Caso lave o rotor de corte (7) à mão, tenha cuidado porque as lâminas são muito afiadas. Não coloque o rotor de corte (7) junto a outra louça no lava-louça, porque pode-se ferir com muita facilidade.



Fissler finecut

Guardar o rotor de corte de forma segura:

Em primeiro lugar, coloque a lâmina inferior do rotor de corte (7) na capa de protecção (8). De seguida, rode a segunda lâmina até a lâmina estar na posição correcta, rodando-a no eixo de plástico vermelho, e empurre a lâmina até esta estar na capa de protecção (8). Tenha cuidado para não se ferir nas lâminas afiadas.

Acessórios:

As peças seguintes do cortador de frutas e legumes finecut estão disponíveis também individualmente:

- Tampa mecanismo de accionamento por corda
- Recipiente (0,9 litros) com tampa de conservação
- Rotor de corte com duas lâminas
- Peça de mistura
- Espátula para limpar o recipiente
- Recipiente de centrifugação
- Pá de movimento ascensional para alimentos a cortar leves de aderência rápida

Desta forma, tem a possibilidade de preparar várias frutas, legumes ou ervas simultaneamente com uma única tampa com mecanismo de accionamento por corda (5), assim como com vários rotores (7) e recipientes (2).



Fissler finecut **P**

Garantia:

No caso de reclamações dentro das disposições legais actuais de garantia em vigor, devolva o cortador de frutas e legumes finecut juntamente com o recibo ao seu representante comercial ou envie-o bem embalado directamente para a assistência técnica da Fissler: Fissler Kundendienst, D-55768 Hoppstädten-Weiersbach, tel. +49 (0)6781-403-556.

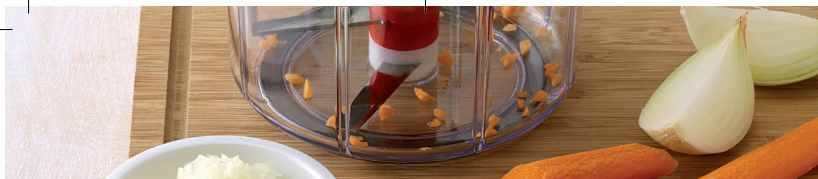
Não estão incluídos na garantia danos ocorridos devido ao uso indevido, por exemplo, descoloração, riscos, quedas, danos nas lâminas (por exemplo, devido à trituração de alimentos rijos como nozes ou açúcar em cubos) ou limpeza inadequada. Estão igualmente excluídas vestígios de utilização meramente visuais.

Serviço:

Pode comprar todas as peças sobressalente nas lojas especializadas da Fissler ou nas secções especializadas das grandes superfícies.

A nossa assistência técnica terá todo o prazer em ajudá-lo. Para mais informações consulte o site www.fissler.com.

Desejamos que desfrute do seu novo cortador de frutas e legumes finecut .


Fissler finecut

finecut – fruit- en groentesnijder

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van de finecut - fruit- en groentesnijder. De finecut - fruit- en groentesnijder is bijzonder geschikt voor het klein snijden van vruchten, groenten en kruiden, het droogslingeren van verse kruiden en het mixen/mengen van soepen/sauzen.

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door om een optimale levensduur van het product te kunnen bereiken.



Onderdelen:

1. Bewaardeksel
2. Reservoir (0,9 liter)
3. Mix-element
4. Spatel voor het reinigen van het reservoir
5. Deksel met trekmechanisme
6. Droogmandje
7. Rotor met twee mesjes
8. Beschermkapje voor de rotor
9. Verdeelelement voor licht en snel plakkend snijdgode

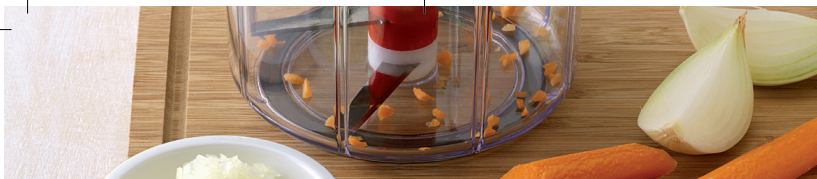


Fissler finecut



Veiligheidsinstructies:

- Beide mesjes op de rotor zijn heel scherp! Houd hier rekening mee bij het gebruik en de reiniging.
- Bewaar de rotor altijd in het beschermkapje.
- Activeer het trekmechanisme alleen terwijl u het deksel met uw andere hand stevig naar beneden drukt. Verwijder het deksel nooit als de rotor nog in beweging is.
- Gebruik het apparaat nooit leeg.
- Houd dit product buiten het bereik van personen die niet op de hoogte zijn van deze veiligheidsinstructies.
- Dit apparaat is geen kinderspeelgoed. Bewaar het buiten het bereik van kinderen.
- Gebruik het apparaat alleen op een stabiel en droog werkvlak.
- Gebruik het apparaat niet, wanneer:
 - de mesjes op de rotor beschadigd zijn.
 - het apparaat zichtbare schade of storingen vertoont.
- Het product werd ontwikkeld voor huishoudelijk gebruik, niet voor industrieel gebruik. Bij het niet naleven van deze veiligheidsinstructies vervalt de garantie en kan er geen aansprakelijkheid worden aanvaard.



Fissler finecut

*Gebruiksmogelijkheden:
Klein snijden van vruchten of groenten*



1. Haal alle onderdelen uit de verpakking.
2. Reinig alle onderdelen voor het eerste gebruik grondig met de hand. Volg daarbij de aanwijzingen in de paragraaf "Reiniging" op.
3. Plaats het reservoir (2) op een stabiel en droog werkvlak. Haal de rotor (7) uit het beschermkapje (8) en bevestig de verdeelelement (9), die licht en snel plakkend snijgoed (bijv. peterselie) omhoog wervelt, aan de onderzijde van de rotor (7). De verdeelelement (9) past slechts in één positie op de onderzijde van de rotor (7). Bij correct aanbrengen wijst de verdeelelement (9) in de tegenovergestelde richting van het op de rotor (7) aangebrachte keerstaafje, waarbij de vleugel van de verdeelelement (9) naar boven moet wijzen. Zet vervolgens de rotor (7) op de daarvoor bestemde houder in het reservoir (2). Let erop, dat u zich niet verwondt aan de scherpe mesjes.
Om het de maximale volume-inhoud van het reservoir (2) te kunnen gebruiken, dienen de mesjes van de rotor (7) bij het vullen van het reservoir boven elkaar te staan.



Fissler finecut **NL**

4. Doe nu de vruchten of de groenten die u wilt kleinsnijden in het reservoir (2). Groot snijgoed (bijv. uien of wortelen) halveren of in vieren delen voordat u deze in het reservoir doet. Dit voorkomt blokkering van de mesen op de rotor.
5. Plaats nu het deksel (5) op het reservoir (2). Let er daarbij op, dat de zeskant van de rotor (7) in de daarvoor bestemde inkeping van het deksel (5) wordt geplaatst.
6. De finecut fruit- en groentesnijder is nu klaar voor gebruik. Plaats één hand op de finecut fruit- en groentesnijder houd het deksel stevig op het reservoir gedrukt, terwijl u met de andere hand het trekmechanisme bedient.
7. Let erop, dat u de eerste trekbeweging krachtig en met een snelle beweging uitvoert. Draai de greep van het trekmechanisme (5) 90 graden. Zo kunt u krachtiger trekken.
8. Laat het trekmechanisme als het volledig is uitgetrokken niet los, maar volg het trekmechanisme met de hand, terwijl het automatische mechanisme het trekmechanisme terug laat lopen.
Indien de mesjes van de rotor (7) blokkeren, dient u het snijgoed voorzichtig te verwijderen en het opnieuw te verdelen, voordat u het weer in het reservoir (2) doet. Ook nu dienen de mesjes van de rotor (7) boven elkaar te staan, zodat de maximale volume-inhoud van het reservoir (2) kan worden benut.



Fissler finecut

Snijresultaten:

- na 5-6 trekbewegingen: grof – middelfijn gesneden
- na 7-12 trekbewegingen: middelfijn – fijn gesneden
- na 13-20 trekbewegingen: fijn – zeer fijn gesneden

Droogslingeren van kruiden:



In plaats van de rotor (7) kan er ook een droogmandje (6) in het reservoir (2) worden geplaatst. Dit is zeer geschikt voor het droogslingeren van verse kruiden, bessen, etc. Hierbij dient het trekmechanisme op het deksel (5) met beleid te worden gebruikt, zodat de inhoud door het centrifugale effect niet te sterk wordt samengedrukt.

Kloppen en mengen:



Daarnaast kan in het reservoir (2) van de finecut – fruit- en groentesnijder ook een mixerinzet (3) worden geplaatst. Deze is uitstekend geschikt voor het kloppen/mengen van sauzen of soepen.



Fissler finecut



Vershouden:



Zet het bewaardeksel (1) op de finecut fruit- en groentesnijder op het reservoir (2). Daarmee kunt u het snijgoed of de bereide saus/soep in de koelkast uitstekend vers houden.

h

Reiniging:

Alle onderdelen, behalve het deksel met trekmechanisme en het bewaardeksel (1), zijn geschikt voor de afwasmachine

Doe het deksel met trekmechanisme (5) nooit in de afwasmachine en dompel hem nooit onder in water. Eenvoudig afnemen met een vochtige doek is voldoende. Voor het geval er toch eens water in het deksel (5) loopt, is er in de onderzijde van het deksel (5) een waterafvoer opgenomen. Schroef dit open met een munt en laat het water wegllopen. Vervolgens enkele uren laten drogen. Na het drogen de waterafvoer weer dichtschroeven.

Wees voorzichtig als u de rotor (7) met de hand afwast, omdat de mesjes zeer scherp zijn. Laat de rotor (7) niet samen met ander keukengerei of serviesgoed in de spoelbak liggen. U zou zich zo heel makkelijk kunnen verwonden.



Fissler finecut

Beschermen van de snijrotor:

Plaats eerst het onderste mesje van de rotor (7) in het beschermkapje (8). Verdraai vervolgens de rode kunststofas boven het tweede mesje tot het mesje in de juiste stand staat en druk dit in het beschermkapje (8). Let erop, dat u zich niet verwondt aan de scherpe mesjes.

Accessoires:

De volgende onderdelen van de finecut fruit- en groentesnijder zijn ook los verkrijgbaar:

- Deksel met trekmechanisme
- Reservoir (0,9 liter)
- Rotor met twee mesjes
- Mix-element
- Spatel, voor het reinigen van het reservoir
- Droogmandje
- Verdeelement voor licht en snel plakkend snijgoed

Zo heeft u de mogelijkheid om met een deksel met trekmechanisme en meerdere rotoren en reservoirs verschillende vruchten, groenten of kruiden tegelijkertijd te verwerken.

**Fissler finecut**

Garantie:

Bij aanspraken binnen de huidige wettelijke garantie dient u de finecut fruit- en groentesnijder samen met de kassabon aan uw winkelier te retourneren of hem deugdelijk verpakt direct aan de Fissler Nederland B.V., Postbus 4, 4630 AA Hoogerheide, Tel. 0164-243050 te zenden.

Uitgesloten van garantie is schade die door ondeskundig gebruik is ontstaan, bijv. verkleuring, krassen, val op de vloer, beschadiging van de mesjes (bijv. door het kleinsnijden van zeer harde voedingsmiddelen zoals noten of suikerklontjes) of onjuiste reiniging. Ook zuiver optische gebruikssporen zijn uitgesloten.

Service:

Alle reserveonderdelen zijn verkrijgbaar bij de Fissler dealer of op speciale afdelingen van warenhuizen. Ook onze klantenservice helpt u graag. Op www.fissler.com vindt u meer informatie.

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe Fissler finecut fruit- en groentesnijder.



Fissler finecut

finecut – Meyve ve sebze kesme cihazı

finecut - Meyve ve sebze kesme cihazını satın aldığınız için sizi kutluyoruz. finecut - Meyve ve sebze kesme cihazı, meyve, sebze ve bitkileri (maydonoz, derotu, roka vb.) doğramanın yanı sıra, bunları hızlı çevirme yöntemi ile kurutmak ve çorba/sos kanştırmak için de çok uygundur.

Bu üründen uzun süre zevk alabilmeniz ve gereçlerinizin ömrünün ideal uzunlukta olabilmesi için, lütfen aşağıdaki bilgi ve uyarılara dikkat ediniz.



Cihazın parçaları:

1. Muhafaza etme kapağı
2. Kap (0,9 litre)
3. Mikser ünitesi
4. Kazıma aleti (spatula/mala), kabı temizlemek için
5. Çekip çevirme mekanizmalı kapak
6. Hızlı çevirme sepeti
7. İki bıçaklı kesme çarkı
8. Kesme çarkının koruyucu kılıfı
9. Hafif ve çabuk yapışan besinler için havalandırma kanadı



Fissler finecut



Güvenlik bilgileri:

- Kesme çarkındaki iki bıçak çok keskindir. Lütfen kullanırken ve temizlerken, yaralanmamak için çok dikkatli olunuz. Kesme çarkını daima koruyucu kılıf içinde muhafaza ediniz.
- Çekip çevirme mekanizmasını sadece diğer elinizle kapağı sıkıca aşağı bastırınca çalıştırınız. Çark henüz döndüğü sürece, kapağı kesinlikle kaldırmayınız.
- Cihazı boş çalıştırmayınız.
- Bu cihaz, güvenli bir kullanımı imkansız yapan bir rahatsızlığı olan kişiler veya çocuklar tarafından kullanılmamalıdır.
- Bu cihaz bir çocuk oyuncakı değildir. Cihazı, çocukların erişemeyeceği bir yerde saklayınız.
- Cihazı sadece sağlam ve kuru bir çalışma plakasının ya da tezgahının üzerinde kullanınız. Aşağıdaki durumlarda cihazı devreye sokmayınız:
 - Kesme çarkının bıçakları hasarlıysa.
 - Cihazda görünür hasarlar veya fonksiyon anızaları varsa.
- Bu ürün, evdeki kullanım ve evde işlenecek miktarlar için tasarlanmıştır ve profesyonel veya ticari kullanım için uygun değildir. Profesyonel veya ticari bir kullanım halinde, ürünün garantisi geçersiz olur ve herhangi bir sorumluluk üstlenilmez.



Fissler finecut

Kullanım: Meyve veya sebzelerin doğranması



1. Tüm parçaları ambalajdan çıkarınız.
2. Tüm parçaları, ilk kez kullanmadan önce iyice elden yıkayıp temizleyiniz. Bu işlemden sonra, „Temizleme“ bölümünde verilen ilgili bilgi ve uyarılara dikkat ediniz.
3. Kabı (2) sağlam ve kuru bir çalışma plakası veya tezgahı üzerine yerleştiriniz. Kesme çarkını (7) koruyucu kılıftan (8) çıkarınız ve kesme çarkının (7) alt tarafına, hafif ve çabuk yapışan kesilecek besinleri (örn. maydanoz) yukarıya havalandıran, havalandırma kanadını (9) sabitleyiniz. Havalandırma kanadı (9) sadece bir konumda kesme çarkının (7) alt tarafına uyur: Havalandırma kanadı (9) doğru takılırsa, kesme çarkına (7) takılmış olan deflektörün (sap-tıncı) tersi yöne bakar; havalandırma kanadının (9) kanat kısmı yukarı doğru bakmalıdır. Ardından kesme çarkını (7) kabın (2) içindeki tertibata takınız. Keskin bıçakların yaralanmanıza sebep olmamasına dikkat ediniz. Kabın (2) azami yüzeyini kullanabilmek için, kaba besin doldurulurken kesme çarkının (7) bıçakları üst üste durmalıdır.



Fissler finecut **TR**

4. Şimdi doğramak istediğiniz meyve veya sebzeyi kabın (2) içine doldurunuz. Örn. soğan veya havuç gibi kesilecek büyük besinleri kabın (2) içine yerleştirmeden önce ikiye veya dörde bölünüz ki, kesme çarkının (7) bıçakları bloke olmasın.
5. Şimdi kapağı (5) kabın (2) üzerine takınız. Bu işlemde, kesme çarkının (7) altı köşeli parçasının, kapağın (5) bu işlem için öngörölmüş yuvasına girmesine dikkat ediniz.
6. Artık finecut - Meyve ve sebze kesme cihazı çalışmaya hazırdır. Bir elinizi finecut - Meyve ve sebze kesme cihazının üzerine koyunuz ve cihazı üzerine yerleştirildiği plakaya bastırınız ve sonra diğer eliniz ile kapaktaki (5) çekip çevirme mekanizmasını kavrayınız.
7. İlk çekme hareketini güçlü ve hızlı bir hamle ile uygulamaya dikkat ediniz. Çekip çevirme mekanizmasının (5) tutamağını 90 derece çeviriniz, böylelikle daha güçlü çekebilirsiniz.
8. Çekip çevirme mekanizmasının telini tamamen dışarı çektikten sonra serbest bırakmayınız ve otomatik sistem çekip çevirme mekanizmasının telini geri çekerken eliniz ile geri çekimi takip ediniz. Kesme çarkının (7) bıçakları bloke olursa, dikkatlice kesilecek besinleri kabın içinden çıkartınız ve tekrar kabın (2) içine yerleştirmeden önce bu besinleri yeniden bölüp küçültünüz. Kesme çarkının (7) bıçakları şimdi de üst üste durmalıdır ki, kabın (2) azami hacmi kullanılabilirsin.



Fissler finecut

Kesme sonuçları:

- 5 ila 6 çekmeden sonra: Kaba – orta büyüklükte kesme
- 7 ila 12 çekmeden sonra: Orta – küçük büyüklükte kesme
- 13 ila 20 çekmeden sonra: Küçük – çok küçük büyüklükte kesme

Hızlı çevirme yöntemi ile bitkilerin kurutulması:



Kesme çarkı (7) yerine, kabın (2) içine bir hızlı çevirme sepeti (6) de yerleştirilebilir. Bu ünite, taze yıkanmış bitkilerin, böğürtlen türü meyvelerin vs. hızlı çevrilerek kurutulması için de çok uygundur. Kurutulmak istenen besinlerin sirkülasyon etkisi ile çok fazla sıkıştırılmaması için, bu işlemde kapaktaki (5) çekip çevirme mekanizması itinayla çalıştırılmalıdır.

Karıştırma:



finecut - Meyve ve sebze kesme cihazının kabının (2) içine bir mikser ünitesi (3) de takılabilir. Bu ünite, sos ve çorba karıştırma işlemi için çok uygundur.



Fissler finecut



Taze tutma:



finecut - Meyve ve sebze kesme cihazının muhafaza etme kapağını (1) kabın (2) üzerine takınız, böylelikle kesilmiş besinleri veya sosları/çorbaları mükemmel bir şekilde buzdolabına koyup, taze tutulmasını sağlayabilirsiniz.

Temizlenmesi:

Çekip çevirme mekanizmalı kapak (5) ve muhafaza etme kapağı (1) hariç, tüm parçalar bulaşık makinesinde yıkanmaya elverişlidir.

Çekip çevirme mekanizmalı kapağı (5) kesinlikle bulaşık makinesine koymayınız veya bulaşık deterjanlı suya sokmayınız; sadece nemli bir sünger ile basit bir şekilde silmek yeterlidir. Eğer kapağın (5) içine yine de su girecek olursa, kapağın (5) tabanında bir su boşaltma tertibatı vardır. Bu tertibatı bir madeni para ile açınız ve suyu boşaltınız. Ardından birkaç saat kurumaya bırakınız. Kuruduktan sonra, su boşaltma tertibatını yine kapatıp vidalayınız.

Kesme çarkını (7) elden yıkayacak olursanız, dikkatli olunuz, çünkü bıçaklar çok keskindir. Kesme çarkını (7) başka bulaşıklar ile birlikte bulaşık lavabosunun içinde bırakmayınız, çünkü bu parça çok çabuk yaralanmanıza neden olabilir.



Fissler finecut

Kesme arkının emniyetlenmesi:

Kesme arkının (7) nce alt bıçağını koruyucu kılıf (8) içine yerleřtiriniz. Ardından ikinci bıçağın st tarafındaki kırmızı plastik ekseni, bıçak doėru konumda oluncaya kadar çeviriniz ve koruyucu kılıfın (8) içine bastırınız. Keskin bıçakların yaralanmanıza sepep olmamasına dikkat ediniz.

Aksesuarlar:

Sebze ve meyve doėrama aleti finecut'ın beraberindeki parçalar ayrı ayrı olarak da mevcuttur.

- finecut - Meyve ve sebze kesme cihazının ařaidaki parçaları tek tek de satın alınabilir:
- ekip evirme mekanizmalı kapak
- Muhafaza etme kapaklı kap (0,9 litre)
- İki bıçaklı kesme arkı
- Mikser nitesi
- Kabı temizlemek için kazıyıy (spatula/mala)
- Hızlı evirme sepeti
- Hafif ve kolay yapıřan besinler için havalandırma kanadı

Bu sayede, çekip çevirme mekanizmalı bir kapak (5), birden fazla kesme arkı (7) ve kap (2) ile, farklı meyve, sebze veya bitkiler aynı zamanda iřlenebilir.



Fissler finecut



Garanti:

Güncel yasal garanti servisi dahilindeki şikayetlerde, finecut - Meyve ve sebze kesme cihazını ve ilgili satın alma fişini veya faturasını satıcınıza teslim ediniz veya uygun şekilde ambalajlanmış olarak doğrudan Fissler yetkili servisimize gönderiniz: Fissler Kundendienst, D-55768 Hoppstaeden-Weiersbach, Tel. +49 (0)6781 - 403-556.

Örn. renk değişimi, çizikler, yere düşme, bıçakların zarar görmesi (örn. fındık veya küp şeker gibi çok sert besinlerin doğranması sonucunda) veya yanlış yapılan temizleme çalışmaları gibi gerektiği şekilde yapılmayan veya amaca aykırı kullanımdan kaynaklanan hasarlar garanti kapsamına girmez. İşlevsel olmayıp, sadece görünüş ile ilgili olan kullanım izleri de garanti kapsamına girmez.

Servis:

Tüm yedek parçaları, Fissler ürünleri satan yetkili satıcınızdan (satıcı listesi için bakınız www.fissler.com) veya büyük süper marketlerin ilgili ürünler satan bölümlerinden satın alabilirsiniz. Yetkili servisimiz de size memnuniyetle yardımcı olacaktır. Daha fazla bilgi için bakınız www.fissler.com.

Yeni finecut - Meyve ve sebze kesme cihazınızı zevkle kullanıp eğlenceli zaman geçirmenizi diliyoruz.



Fissler finecut

finecut – Блендер для измельчения фруктов и овощей

От всей души поздравляем вас с покупкой блендера для измельчения фруктов и овощей finecut. finecut – блендер для измельчения фруктов и овощей – великолепно подходит для измельчения фруктов, овощей и зелени, а также для осушки свежей зелени и смешивания/миксирования супов и соусов.

Чтобы в течение продолжительного времени наслаждаться уникальными возможностями этого блендера и обеспечить ему оптимальный срок службы, пожалуйста, соблюдайте приведенные ниже инструкции по использованию.



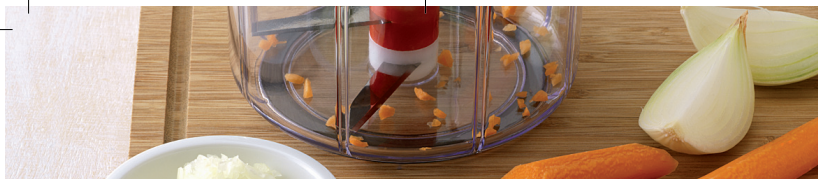
Составные части:

1. Крышка для чаши для хранения измельченных продуктов
2. Чаша (0,9 литра)
3. Миксерная насадка
4. Лопатка для чистки чаши
5. Крышка с тяговым механизмом
6. Корзина центрифуги
7. Режущий ротор с двумя лезвиями
8. Защитный чехол для режущего ротора
9. Разрыхляющая лопасть для легких и липких продуктов

Fissler finecut 

Указания по технике безопасности:

- Оба лезвия на режущем роторе являются очень острыми. Пожалуйста, будьте очень осторожны при использовании блендера и его чистке, чтобы не пораниться.
- Храните режущий ротор только в специальном защитном чехле.
- Приводите тяговый механизм в действие только в том случае, если другой рукой нажимаете на крышку. Никогда не снимайте крышку, пока ротор еще находится в движении.
- Не эксплуатируйте устройство пустым.
- Это устройство не предусмотрено для использования детьми или людьми с инвалидностью, которая делает безопасную эксплуатацию устройства невозможным.
- Это устройство не является детской игрушкой. Поэтому храните его в недоступном для детей месте.
- Используйте устройство только на прочной и сухой рабочей поверхности.
- Не включайте устройство, если:
 - повреждены лезвия на режущем роторе.
 - если на устройстве имеются видимые повреждения или оно работает с неполадками.
- Изделие было разработано для домашнего, а не профессионального использования. В случае профессионального использования действие гарантии прекращается, и производитель не несет ответственности за возможные последствия.



Fissler finecut

Использование: Измельчение фруктов или овощей



1. Достаньте все детали блендера из упаковки.
2. Перед первым включением блендера тщательно очистите все его детали вручную. При этом, пожалуйста, соблюдайте указания из раздела «Чистка».
3. Установите чашу (2) на прочную и сухую рабочую поверхность. Достаньте режущий ротор (7) из защитного чехла (8) и закрепите на нижней стороне режущего ротора (7) разрыхляющую лопасть (9), которая разрыхляет легкие и липкие продукты (например, петрушку). Разрыхляющая лопасть (9) становится на нижней стороне режущего ротора (7) только в одном положении. Если разрыхляющая лопасть (9) установлена правильно, она указывает в противоположную от расположенного на режущем роторе (7) щитка сторону, при этом разрыхляющая лопасть (9) должна указывать вверх. Затем установите режущий ротор (7) на устройство в чаше (2). Пожалуйста, будьте осторожны, чтобы не пораниться острыми лезвиями. Чтобы по максимуму использовать площадь чаши (2), лезвия режущего ротора (7) в процессе заполнения чаши должны находиться параллельно одно над другим.



Fissler finecut 

4. Теперь положите в чашу (2) фрукты или овощи, которые Вы собираетесь измельчить. Продукты большого размера, такие как, например, луковицы или морковь нужно разрезать на две или четыре части, и лишь после этого положить в чашу (2), благодаря этому лезвия режущего ротора (7) не будут заблокированы.
5. Теперь установите крышку (5) на чашу (2). При этом следите за тем, чтобы шестигранник режущего ротора (7) вошел в предназначенную для этого выемку в крышке (5).
6. Теперь finecut – блендер для измельчения фруктов и овощей – готов к эксплуатации. Положите одну руку на finecut - блендер для измельчения фруктов и овощей – при этом прижмите устройство к рабочей поверхности, на которой оно находится. Затем, другой рукой возьмитесь за ручку тягового механизма на крышке (5).
7. Следите за тем, чтобы первое тяговое движение было сильным и быстрым. Поверните ручку тягового механизма (5) на 90 градусов, чтобы можно было потянуть за нее сильнее.
8. Не отпускайте ручку тягового механизма после достижения точки максимального вытягивания, пусть Ваша рука остается на ручке, когда она автоматически будет притягиваться обратно к крышке. Если лезвия режущего ротора (7) заблокируются, осторожно выньте продукты, которые Вы собираетесь измельчить, из чаши, и разрежьте их дополнительно на несколько частей. Лишь после этого засыпьте их обратно в чашу (2). И в этом случае лезвия режущего ротора (7) должны располагаться параллельно одно над другим, чтобы можно было использовать максимальную площадь чаши (2).



Fissler finecut

Результаты измельчения:

- после 5-6 тяговых движений: грубое – среднее измельчение
- после 7-12 тяговых движений: среднее – мелкое измельчение
- после 13-20 тяговых движений: мелкое – очень мелкое измельчение

Осушка зелени:



Вместо режущего ротора (7) в чаше (2) может устанавливаться корзина центрифуги (6). Она очень хорошо подходит для осушки промытой зелени, ягод и др. В данном случае тяговым механизмом на крышке (5) нужно пользоваться без излишних усилий, чтобы содержимое корзины не слишком сильно спрессовывалось под воздействием циркуляционного эффекта.

Смешивание и миксирование:



Кроме того, в чашу (2) finecut – блендера для измельчения фруктов и овощей – можно вставить и миксерную насадку (3). Эта насадка великолепно подходит для смешивания/миксирования соусов или супов.



Fissler finecut 

Хранение свежих продуктов:



Установите крышку для хранения (1) finecut – блендера для измельчения фруктов и овощей – на чашу (2), благодаря этому измельченные продукты или приготовленный соус/суп можно будет прекрасно хранить в холодильнике.

Чистка:

Все детали, кроме крышки с тяговым механизмом (5) и крышки для хранения (1), можно мыть в посудомоечной машине.

Крышку с тяговым механизмом никогда не мойте в посудомоечной машине и не погружайте в воду для мойки, достаточно просто протереть ее влажной губкой. Если, несмотря на это, вода все же попадет в крышку (5), для удаления этой воды нужно воспользоваться спускным клапаном на днище крышки (5). Его нужно отвинтить с помощью монетки и слить воду. После этого крышка должна просохнуть в течение нескольких часов. После просушивания крышки, спускной клапан следует снова завинтить.

Если Вы будете промывать режущий ротор (7) вручную, будьте осторожны, так как лезвия устройства очень острые. Не оставляйте режущий ротор (7) в мойке вместе с другой посудой, вследствие этого очень легко можно пораниться.

**Fissler finecut**

Хранение режущего ротора:

Сначала вставьте нижнее лезвие режущего ротора (7) в специальный защитный чехол (8). Затем поверните красную пластиковую ось над вторым лезвием таким образом, чтобы лезвие располагалось в правильном положении, и вдавите его в защитный чехол (8). Пожалуйста, будьте осторожны, чтобы не пораниться острыми лезвиями.

Принадлежности:

Следующие детали finecut – блендера для измельчения фруктов и овощей – можно приобрести дополнительно:

- Крышка с тяговым механизмом
- Чаша (0,9 литра) с крышкой для хранения измельченных продуктов
- Режущий ротор с двумя лезвиями
- Миксерная насадка
- Лопатка, для чистки чаши
- Корзина центрифуги
- Разрыхляющая лопасть для легких и липких продуктов

Так что у Вас есть возможность параллельно измельчать различные фрукты, овощи или зелень с помощью дополнительной крышки с тяговым механизмом (5), а также нескольких режущих роторов (7) и чаш (2).

Fissler finecut 

Гарантия:

В случае рекламаций в рамках действительной законодательной гарантии, пожалуйста, возвратите finecut – блендер для измельчения фруктов и овощей – вместе с покупным чеком в магазин или пришлите его в хорошо упакованном виде непосредственно на адрес сервисной службы Рамо, ул. 3-я Парковая д.41а, 105 483 Москва, Россия, тел.: (495) 234 61 016 факс (495) 742 93 05 или Fissler Kundendienst, D-55768 Hoppstädten-Weiersbach, тел.: +49 (0) 6781-403-556.

Исключается из гарантии ущерб, который возник вследствие ненадлежащего использования, например, перекрашивания, царапин, падения на пол, повреждения лезвий (например, вследствие измельчения очень твердых продуктов, таких как орехи или сахар-рафинад) или ненадлежащей чистки. Из гарантии также исключены чисто оптические следы использования.

Сервис:

Все запасные части можно приобрести в ведущих магазинах Fissler или в специализированных отделах торговых центров. Наша сервисная служба также с удовольствием окажет Вам помощь. Дополнительную информацию Вы найдете на сайте www.fissler.com.

Желаем Вам получить много удовольствия от использования нового устройства от Fissler - finecut – блендера для измельчения фруктов и овощей.



Fissler finecut

Κόφτης φρούτων και λαχανικών finecut

Σας συγχαίρουμε για την αγορά του κόφτη φρούτων και λαχανικών finecut. Ο κόφτης φρούτων και λαχανικών finecut ενδείκνυται για τον τεμαχισμό φρούτων, λαχανικών και χορταρικών, το στέγνωμα χορταρικών μέσω περιστροφής και την ανάμιξη για σούπες και σάλτσες.

Για να απολαύσετε το προϊόν σας για μεγάλο χρονικό διάστημα, λάβετε υπόψη τις ακόλουθες υποδείξεις.



Εξαρτήματα:

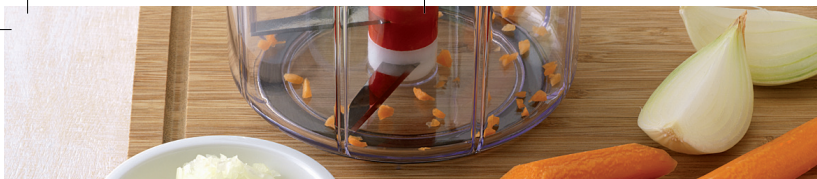
1. Καπάκι αποθήκευσης
2. Δοχείο (0,9 λίτρα)
3. Αναδευτήρας
4. Σπάτουλα για καθαρισμό του δοχείου
5. Καπάκι με μηχανισμό έλξης
6. Καλάθι περιστροφής
7. Περιστρεφόμενο μαχαίρι με δύο λεπίδες
8. Προστατευτική θήκη μαχαιριού
9. Εξάρτημα για αποκόλληση ελαφρών τροφών από τη βάση του δοχείου



Fissler finecut 

Υποδείξεις ασφαλείας:

- Οι δύο λεπίδες του περιστρεφόμενου μαχαιριού είναι πολύ αιχμηρές. Κατά τη χρήση και τον καθαρισμό των λεπίδων, προσέχετε ιδιαίτερα να μην τραυματιστείτε.
- Φυλάσσετε πάντα το περιστρεφόμενο μαχαίρι στην προστατευτική θήκη.
- Λειτουργείτε το μηχανισμό έλξης μόνο εφόσον πιέζετε σταθερά προς τα κάτω το καπάκι με το άλλο χέρι. Μην ανασκώνετε ποτέ το καπάκι, ενώ το μαχαίρι βρίσκεται σε κίνηση.
- Μην θέτετε ποτέ τη συσκευή σε λειτουργία όταν είναι άδεια.
- Η συσκευή δεν πρέπει ποτέ να χρησιμοποιείται από παιδιά ή άτομα με αναπηρία που δεν επιτρέπει την ασφαλή χρήση της.
- Η συσκευή δεν είναι παιχνίδι. Κρατήστε την μακριά από παιδιά.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο πάνω σε σταθερή και στεγνή επιφάνεια.
- Μην θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία όταν:
 - οι λεπίδες του περιστροφικού μαχαιριού είναι φθαρμένες.
 - Η συσκευή παρουσιάζει ορατές ζημιές ή δεν λειτουργεί σωστά.
- Το προϊόν έχει σχεδιαστεί για οικιακή και όχι για επαγγελματική χρήση. Σε περίπτωση επαγγελματικής χρήσης, η εγγύηση παύει να ισχύει και καμία απαίτηση δεν είναι αποδεκτή.



Fissler finecut

Χρήση:

Τεμαχισμός φρούτων και λαχανικών



1. Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από τη συσκευασία.
2. Πριν από την πρώτη χρήση, καθαρίστε σχολαστικά όλα τα εξαρτήματα με το χέρι. Λάβετε υπόψη σας τις σχετικές υποδείξεις στην ενότητα «Καθαρισμός».
3. Τοποθετήστε το δοχείο (2) πάνω σε μια σταθερή και στεγνή επιφάνεια. Αφαιρέστε το περιστρεφόμενο μαχαίρι (7) από την προστατευτική θήκη (8) και στερεώστε στην κάτω πλευρά του περιστρεφόμενου μαχαιριού (7) το εξάρτημα για αποκόλληση (9), το οποίο κατευθύνει προς τα πάνω τις ελαφρές τροφές που κολλούν εύκολα στη βάση του δοχείου (π.χ. το μαϊντανό). Το εξάρτημα για αποκόλληση (9) ταιριάζει μόνο σε μία θέση στην κάτω πλευρά του περιστρεφόμενου μαχαιριού (7). Όταν τοποθετηθεί σωστά, το εξάρτημα (9) θα βλέπει προς την αντίθετη κατεύθυνση του εκτροπέα που βρίσκεται πάνω στο περιστρεφόμενο μαχαίρι (7). Η λεπίδα του εξαρτήματος (9) πρέπει να δείχνει προς τα πάνω. Στη συνέχεια, τοποθετήστε το περιστρεφόμενο μαχαίρι (7) πάνω στο στήριγμα μέσα στο δοχείο (2). Προσέξτε ώστε να μην τραυματιστείτε από τις αιχμηρές λεπίδες.
Για να μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την πλήρη επιφάνεια του δοχείου (2), όταν το γεμίζετε, οι λεπίδες του περιστρεφόμενου μαχαιριού (7) θα πρέπει να βρίσκονται η μία πάνω από την άλλη.



Fissler finecut 

4. Βάλτε τώρα τα φρούτα ή τα λαχανικά που θέλετε να τεμαχίσετε μέσα στο δοχείο (2). Κόψτε στη μέση ή στα τέσσερα τα μεγάλα κομμάτια τροφών, όπως κρεμμύδια ή καρότα, προτού τα τοποθετήσετε στο δοχείο (2), ώστε να μην μπλοκάρουν οι λεπίδες του περιστρεφόμενου μαχαιριού (7).
5. Τοποθετήστε τώρα το καπάκι (5) πάνω στο δοχείο (2). Βεβαιωθείτε ότι το εξάγωνο του περιστρεφόμενου μαχαιριού (7) εφαρμόζει στην εγκοπή μέσα στο καπάκι (5).
6. Τώρα ο κόφτης φρούτων και λαχανικών finecut είναι έτοιμος για χρήση. Βάλτε το ένα χέρι στην κορυφή του κόφτη φρούτων και λαχανικών finecut και κρατήστε τη συσκευή προς τα κάτω πάνω στην επιφάνεια εργασίας. Στη συνέχεια, πιάστε με το άλλο χέρι το μηχανισμό έλξης πάνω στο καπάκι (5).
7. Η πρώτη ελκτική κίνηση χρειάζεται να είναι αρκετά δυνατή και γρήγορη. Περιστρέψτε τη λαβή του μηχανισμού έλξης (5) κατά 90 μοίρες, ώστε να μπορείτε να τραβήξετε πιο αποτελεσματικά.
8. Όταν ο μηχανισμός έλξης επεκταθεί πλήρως, μη τον απελευθερώσετε, αλλά συνεχίστε να τον κρατάτε ενώ ο μηχανισμός έλξης θα επανέρχεται αυτόματα στη θέση του.
Αν οι λεπίδες του περιστρεφόμενου μαχαιριού (7) μπλοκάρουν, τότε αφαιρέστε προσεκτικά τις τροφές και τεμαχίστε τις λίγο ακόμα, προτού το επανατοποθετήσετε μέσα στο δοχείο (2). Οι λεπίδες του περιστρεφόμενου μαχαιριού (7) θα πρέπει να βρίσκονται πάλι η μία πάνω από την άλλη, ώστε να μπορεί να χρησιμοποιηθεί η πλήρης επιφάνεια του δοχείου (2).



Fissler finecut

Αποτελέσματα τεμαχισμού:

- μετά από 5-6 τραβήγματα: χοντρός – μεσαίος τεμαχισμός
- μετά από 7-12 τραβήγματα: μεσαίος – λεπτός τεμαχισμός
- μετά από 13-20 τραβήγματα: λεπτός – πολύ λεπτός τεμαχισμός

Στέγνωμα χορταρικών μέσω περιστροφής:



Αντί για το περιστρεφόμενο μαχαίρι (7), μπορείτε να τοποθετήσετε μέσα στο δοχείο (2) το καλάθι περιστροφής (6). Αυτό ενδείκνυται ιδιαίτερα για το στέγνωμα φρέσκων πλυμένων χορταρικών, καρπών κλπ. με περιστροφή. Τότε ο μηχανισμός έλξης στο καπάκι (5), θα πρέπει να λειτουργήσει πιο μαλακά, ώστε το περιεχόμενο να μην συμπιεστεί πολύ από την φυγόκεντρο δύναμη.

Ανάμιξη:



Επιπλέον, μέσα στο δοχείο (2) του κόφτη φρούτων και λαχανικών finecut, μπορείτε να τοποθετήσετε τον αναδευτήρα (3). Αυτός ενδείκνυται κυρίως για να αναμινγύετε σάλτσες ή σουπές.



Fissler finecut 

Διατηρώντας τις τροφές φρέσκες:



Τοποθετήστε το καπάκι αποθήκευσης (1) του κόφτη φρούτων και λαχανικών finecut πάνω στο δοχείο (2): έτσι μπορείτε να διατηρήσετε τις τεμαχισμένες τροφές ή τις έτοιμες σάλτσες ή σούπες φρέσκες, μέσα στο ψυγείο.

Καθαρισμός:

Όλα τα μέρη, εκτός από το καπάκι με το μηχανισμό έλξης (5) και το καπάκι αποθήκευσης (1), ενδείκνυνται για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων. Ποτέ μην τοποθετείτε το καπάκι με το μηχανισμό έλξης (5) μέσα στο πλυντήριο πιάτων ή το βυθίζετε μέσα σε μπωλ πλυσίματος. Το μόνο που χρειάζεται να κάνετε, είναι να το σκουπίσετε με ένα νωπό σφουγγάρι. Ωστόσο, αν εισχωρήσει νερό στο καπάκι (5), υπάρχει στο πάτο του ένα στόμιο στραγγίσματος. Χρησιμοποιήστε ένα νόμισμα για να το ξεβιδώσετε και αδειάστε το νερό. Στη συνέχεια, αφήστε το να στεγνώσει για αρκετές ώρες. Αφού στεγνώσει, κλείστε ξανά το στόμιο στραγγίσματος.

Αν πρέπει να πλύνετε το περιστρεφόμενο μαχαίρι (7) στο χέρι, να είστε πολύ προσεκτικοί, καθώς οι λεπίδες είναι πολύ αιχμηρές. Μην αφήνετε το περιστρεφόμενο μαχαίρι (7) μέσα σε μπωλ πλυσίματος μαζί με άλλα σκεύη, γιατί έτσι μπορεί πολύ εύκολα να τραυματιστείτε.



Fissler finecut

Προστασία περιστρεφόμενου μαχαιριού:

Τοποθετήστε πρώτα την κάτω λεπίδα του περιστρεφόμενου μαχαιριού (7) μέσα στην προστατευτική θήκη (8). Έπειτα, περιστρέψτε τον κόκκινο πλαστικό άξονα πάνω από τη δεύτερη λεπίδα, μέχρι η λεπίδα να έρθει στη σωστή θέση και πιέστε την στην προστατευτική θήκη (8). Προσέξτε ώστε να μην τραυματιστείτε από τις αιχμηρές λεπίδες.

Εξαρτήματα:

Τα παρακάτω εξαρτήματα του κόφτη φρούτων και λαχανικών finecut είναι επίσης διαθέσιμα ξεχωριστά:

- Καπάκι με μηχανισμό έλξης
- Δοχείο (0,9 λίτρα) με καπάκι αποθήκευσης
- Περιστρεφόμενο μαχαίρι με δύο λεπίδες
- Αναδευτήρας
- Σπάτουλα για καθαρισμό του δοχείου
- Καλάθι περιστροφής
- Εξάρτημα για αποκόλληση ελαφρών τροφών από τη βάση του δοχείου

Χρησιμοποιώντας αυτά τα εξαρτήματα, μπορείτε να επεξεργαστείτε παράλληλα διαφορετικά φρούτα, λαχανικά ή χορταρικά, χρησιμοποιώντας ένα καπάκι με μηχανισμό έλξης (5) και περισσότερα περιστρεφόμενα μαχαίρια (7) και δοχεία (2).



Fissler finecut 

Εγγύηση:

Εάν αντιμετωπίζετε προβλήματα μέσα στα πλαίσια της νόμιμης περιόδου εγγύησης, παρακαλούμε επιστρέψτε τον κόφτη φρούτων και λαχανικών finecut μαζί με την απόδειξη αγοράς στο εμπορικό κατάστημα ή αποστείλετέ τον καλά συσκευασμένο μαζί με την απόδειξη αγοράς απευθείας στο τμήμα εξυπηρέτησης πελατών της BERSON, Αγαμέμνονος 47, 17675 Καλλιθέα, Αθήνα, τηλ. (0030) 210 94 78 700.

Η εγγύηση δεν καλύπτει ζημιές που έχουν προκληθεί από λανθασμένη χρήση, π.χ. αποχρωματισμός, γδαρσίματα, πτώση στο πάτωμα, φθορές στις λεπίδες (π.χ. από τον τεμαχισμό πολύ σκληρών τροφών, όπως καρύδια ή ζάχαρη σε κύβους), ή λανθασμένο καθαρισμό. Η εγγύηση δεν καλύπτει επίσης τα εμφανώς ορατά σημάδια χρήσης.

Εξυπηρέτηση πελατών:

Όλα τα ανταλλακτικά μπορείτε να τα προμηθευτείτε από τον έμπορο της Fissler ή από τα εξειδικευμένα τμήματα των καταστημάτων. Επίσης το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών με χαρά θα σας βοηθήσει. Για περισσότερες πληροφορίες ανατρέξτε στην ηλεκτρονική διεύθυνση www.fissler.com.

Ελπίζουμε να ευχαριστηθείτε με τη λειτουργία του κόφτη φρούτων και λαχανικών finecut της Fissler!



Fissler GmbH, Harald-Fissler-Straße 1, 55743 Idar-Oberstein, Germany
Tel. +49 6781-403-0, Fax. +49 6781-403-321
www.fissler.de, www.fissler.com