

Tefal[®]

ingenio[®]



FR

NL

EN

DE

NO

SV

DA

KR

ES

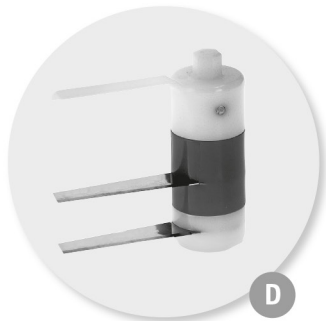
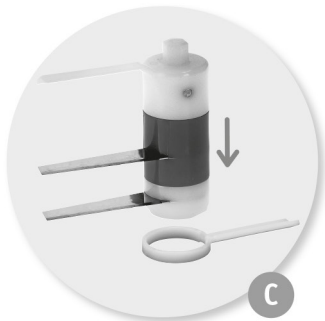
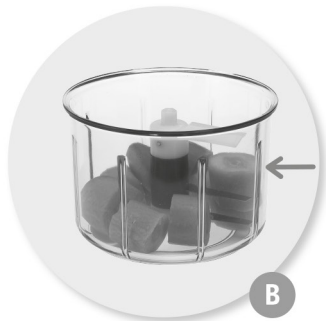
TR

RU

AR

HACHOIR MANUEL 5 secondes
MANUEL CHOPPER 5 seconds

www.tefal.com



UTILISATION ET ENTRETIEN HACHOIR INGENIO® 5 SECONDES*

(* : pour un premier résultat de coupe)

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

Ce hachoir manuel comprend (**): fig A

- 1 bol anti-dérapant d'une capacité de 900ml

- 1 couvercle intégrant le mécanisme de traction et un système de verrouillage

- 1 rotor breveté composé de deux lames inox indépendantes - fig.W ; pour hacher tous vos fruits, légumes, noix et herbes (pommes, fraises, tomates, concombre, noix, persil, ...)

- 1 rotor breveté composé de lames à purées indépendantes en inox - fig X ; pour hacher tous vos légumes cuits (pomme de terre, carottes, courgette, potiron, ...)

- 1 rotor breveté composé de lames à sauces indépendantes en inox - fig Y ; pour émulsionner vos mayonnaises, sauces et crèmes chantilly.

- 1 rotor breveté composé de lames à glaçons indépendantes en inox - fig Z ; pour faire de la glace pilée pour réussir vos cocktails.

- 4 étuis de rangement et protection des lames.

- 1 raclette à fixer sous le rotor pour couper des herbes et aérer la préparation - fig C.

**** : Liste générique, le nombre et le type de lames peuvent varier en fonction du kit choisi.**

Le hachoir Tefal INGENIO 5 secondes vous rendra service pendant de nombreuses années si vous tenez compte des consignes suivantes :

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

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

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

Ne pas utiliser les lames à purée -fig X-, à sauce -fig Y-, multiusage -fig W- avec des légumes, vous endommageriez définitivement les lames. Seules les lames à glaçons - fig Z- sont faites pour piler la glace en toute sûreté.

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Ces lames doivent être uniquement utilisées avec le HACHOIR TEFAL® INGENIO® 5 SECONDS 900ml.

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

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

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 les rotors dans le bol prévu à cet effet avec le couvercle fermé.

Cet appareil permet de hacher des ingrédients solides. Les lames purées -fig X- et sauce

- Y- peuvent être utilisées avec des liquides.

Ne pas faire fonctionner cet appareil si :

- le bol est vide

- les lames du rotor sont endommagées

- l'appareil est visiblement endommagé ou présente un quelconque dysfonctionnement

- en cas de blocage du mécanisme.

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

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

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

UTILISATION

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

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

3. Retirez le rotor de son étui de protection.

4. 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 les rotors 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 DES ROTORS

Placez d'abord la lame tranchante inférieure du rotor dans son étui de protection. Faites ensuite pivoter l'axe en plastique surmontant la seconde lame tranchante 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 manipulant les lames très tranchantes. Les lames à trous sont non coupantes - fig. F

GEBRUIK EN ONDERHOUD INGENIO® 5 SECONDS HAKMOLEN*

(*: voor een topkwaliteitsresultaat)

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

Deze handmatige hakmolen omvat (**): fig A

- 1 antislipkom met een inhoud van 900 ml

- 1 deksel met daarin het trekmechanisme en vergrendelsysteem

- 1 gepatenteerde draaischroef met twee onafhankelijke roestvrijstalen messen - fig.W; voor het hakken van al uw fruit, groenten, noten en kruiden (appels, aardbeien, tomaten, noten, kruiden enz.).

- 1 gepatenteerde draaischroef voor hakken en stampen met onafhankelijke roestvrijstalen messen - fig X; voor het fijnstampen van al uw gekookte groenten of fruit (aardappelen, wortelen, courgette, pompoen)

- 1 gepatenteerde draaischroef voor sauzen met onafhankelijke roestvrijstalen messen - fig Y; voor het emulgeren van al uw sauzen, mayonaise of slagroom.

- 1 gepatenteerde draaischroef voor het malen van ijs met onafhankelijke roestvrijstalen messen - fig Z; voor het malen van ijs voor de meest geslaagde cocktails.

- 4 hoezen 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 - fig C.

****:** *Generische lijst; het aantal en type messen hangt af van de gekozen kit.*

U zult nog vele jaren genieten van de Tefal INGENIO 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 vlees met beenderen, want zo zult u de messen blijvend beschadigen.

Gebruik het pureermes -fig X-, het sausmes -fig Y-, of het standaardmes -fig W- niet met

ijs, want zo zult u de messen blijvend beschadigen. Het mes voor het malen van ijs -fig Z- is het enige mes dat hiervoor in aanmerking komt.

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

VEILIGHEIDSinSTRUCTIES

Dit apparaat mag enkel worden gebruikt met de TEFAL® INGENIO® 5 seconds hakmolen 900ml

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

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

Gebruik dit toestel op een stabiel en droog werkvlak.

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

Gebruik het vergrendelsysteem om de kom te sluiten

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

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

Met dit toestel kunt u vaste ingrediënten hakken. De pureer- en sausmessen -fig X- en -fig Y- kunnen worden gebruikt voor 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 draaischroeven na gebruik altijd op in hun beschermhoes.

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

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

GEBRUIK

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

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

3. Neem de draaischroef uit zijn beschermhoes.

4. 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 afrot 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 munstuk en leeggetten. 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 DRAAISCHROEVEN

Stek het onderste hakmes van de draaischroef in zijn beschermhoes. Laat de plastic as op het tweede hakmes 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. De gaten voor de messen zijn niet scherp - fig. F

USE & CARE INGENIO® 5 SECONDS CHOPPER*

(*: for a first chopping result)

Congratulations on your purchase of the Tefal® INGENIO® 5 seconds chopper.

This manual chopper includes (**): fig A

- 1 anti-slip container with a 900ml capacity

- 1 lid with pull mechanism and a locking system

- 1 patented cutting rotor composed of two independent stainless steel blades - fig.W ;

for chopping all your fruits, vegetables, nuts and herbs (apples, strawberries, tomatoes, nuts, herbs, ...).

- 1 patented cutting and mashing rotor composed of independent stainless steel blades

- fig X ; for mashing all your cooked vegetables or fruits (potatoes, carrots, courgette,

pumpkin)

- 1 patented and sauce rotor composed of independent stainless steel blades - fig Y ; for emulsifying all your sauces, mayonnaise or chantilly cream.

- 1 patented and ice crusher rotor composed of independent stainless steel blades - fig Z ; for crushing ice to success in all your cocktails.

- 4 sheaths for a safe storing of the cutting rotors

- 1 lifting aid for lightweight foods or foods that stick - fig C.

****:** **Generic list, the number and type of blades can be different depending on the chosen kit.**

The Tefal INGENIO 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 meat with bones, you would definitely damage the blades.

Do not use puree blade -fig X-, sauce blade -figY-, essential blade -fig W- with ice, you would definitely damage the blades. The Ice crusher blade -fig Z- are the only one to be used safely with ice.

However, most fruits, vegetables, nuts, aromatic herbs and other food can be chopped with the Tefal® INGENIO® 5 SECONDS.

SAFETY INFORMATION

This appliance must be used only on the TEFAL® INGENIO® 5 SECONDS Chopper 900ml. This appliance should never be used by children or by people with a disability which would prevent them from using it safely.

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

Use the appliance on a stable and dry working surface.

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

Set the locking system when closing the bowl.

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

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

This appliance is conceived for solid ingredients. The puree and sauce blades -fig X and fig Y- can be used with liquids.

Do not operate the appliance if :

- the container is empty

- the blades of the cutting rotor are damaged

- there is visible damage on the appliance or it is not functioning properly

- if the mechanism is blocked.

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

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

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

USING

1. Remove all the parts from the box and clean them thoroughly by hand before using for the first time. Please refer to the instructions under «Cleaning» section.
2. Place the container on a stable and dry working surface.
3. Remove the cutting rotor from its protective case.
4. 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 rotors for a longer life of your product. Be extremely careful when doing so as the blades are very sharp.

SAFE STORAGE OF THE CUTTING ROTORS

First, place the lower cutting blade of the rotor in its protective case. Then rotate the plastic axle above the second cutting 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. The holes-blades are not sharp- fig. F

GEBRAUCH UND PFLEGE DES INGENIO® 5 SECONDS ZERKLEINERERS*

(*: für ein erstes Zerkleinerungsergebnis)

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

Dieser manuelle Zerkleinerer umfasst (**): Abb. A

- 1 rutschfesten Behälter mit einem Fassungsvermögen von 900 ml

- 1 Deckel mit eingebautem Zugmechanismus und Verriegelungssystem

- 1 patentierter Rotor, bestehend aus zwei separaten Edelstahlklingen - Abb. W; zum Schneiden jeder Art von Obst, Gemüse, aller Nüsse und Kräuter (Äpfel, Erdbeeren, Tomaten, Nüsse, Kräuter...)

- 1 patentierter Schneid- und Stampf-Rotor mit separaten Edelstahlklingen - Abb. X; zum Stampfen von gegartem Gemüse oder Obst (Kartoffeln, Karotten, Zucchini, Kürbis)

- 1 patentierter Saucen-Rotor mit separaten Edelstahlklingen - Abb. Y; zum Emulgieren von Saucen, Mayonnaise oder Schlagsahne

- 1 patentierter Eis-Crush-Rotor mit separaten Edelstahlklingen - Abb. Z; zum Eis-Crushen, für gelungene Cocktails

- 4 Hüllen zur Aufbewahrung und zum Schutz der Klingen

- 1 Schaber, der unter dem Rotor befestigt wird, zum Schneiden von Kräutern und Auflockern der Zubereitung - Abb. C

*****: Allgemeine Liste, die Anzahl und Art der Klingen kann je nach Gerät variieren.**

Der INGENIO® 5 Seconds Zerkleinerer von Tefal 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.

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

Verwenden Sie nicht die Püree-Klinge -Abb. X-, Saucen-Klinge -Abb. Y-, Mehrzweckklinge -Abb. W- mit Eis, da dies zwangsläufig zu einer Beschädigung der Klingen führen würde. Ausschließlich die Eis-Crush-Klinge - Abb. Z - kann sicher für Eis verwendet werden.

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

SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Gerät darf nur für den TEFAL® INGENIO® 5 SECONDS Zerkleinerer 900ml verwendet werden.

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

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

Verwenden Sie das Gerät auf einer stabilen und trockenen Arbeitsfläche.

Den Behälter möglichst nicht über die Hälfte seines Fassungsvermögens befüllen. - fig. B
Setzen Sie das Verriegelungssystem ein, wenn Sie den Behälter schließen.

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

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

Das Gerät ist für feste Zutaten vorgesehen. Die Püree-Klinge und die Saucen-Klinge - Abb. X und Abb. Y - können für Flüssigkeiten 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 die Rotoren immer in seiner Schutzhülle.

Das Gerät ist für den haushaltsüblichen, nicht gewerblichen Gebrauch ausgelegt.

Bei gewerblichem Gebrauch erlischt die Garantie und wir übernehmen keinerlei Haftung.

GEBRAUCH

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

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

3. Nehmen Sie den Rotor aus der Schutzhülle.

4. 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 DER ROTOREN

Stecken Sie zuerst die untere Schneideklinge des Rotors in die Schutzhülle. Dann drehen Sie die Kunststoffachse über die zweite Schneideklinge, 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. Die Loch-Klingen sind nicht scharf- Abb. F

BRUK OG PLEIE AV INGENIO® 5 SECONDS MATKUTTER*

(*: for et førsteklases kutteresultat)

Gratulerer med din nye INGENIO® 5 Seconds matkutter fra Tefal.

Den manuelle matkutteren består av (**): Fig A

- 1 sklisikker beholder med 900 ml kapasitet
- 1 lokk med trekkmekanisme og låsesystem
- 1 patentert kutterotor med to uavhengige blader i rustfritt stål -fig. W: for kutting av frukt, grønnsaker, nøtter og urter (epler, jordbær, tomat, nøtter, urter,...)
- 1 patentert kutte- og stapperotor med uavhengige blader i rustfritt stål - fig. X: for stapping av kokte grønnsaker eller frukt (poteter, gulrøtter, squash, gresskar,...)
- 1 patentert sauserotor med uavhengige blader i rustfritt stål - fig. Y: for utjevning av sauser, majones og pisket krem.
- 1 patentert iskuserotor med uavhengige blader i rustfritt stål - fig. Z: for knusing av is til cocktailer.
- 4 etuier for trygg oppbevaring av kutterotoren
- 1 løftehjelp for lette ingredienser eller mat som kleber - fig. C

****:** *Generell liste. Antallet og typen blader kan være avhengig av valgt sett.*

Tefal INGENIO 5 Seconds matkutter vil være en god hjelper på kjøkkenet i mange år hvis du bruker den i samsvar med de følgende anvisningene.

SIKKERHETSINSTRUKSJONER

NO

For optimalt resultat fyller du beholderen halvt opp med forskårede stykker uten skinn. Ikke bruk apparatet til å kutte kjøtt med ben, det vil skade bladene. Bruk ikke purébladet - fig. X, sausebladet - fig. Y, hovedbladet - fig. W med is, da dette vil skade bladene. Isknuserbladet - fig. Z - er det eneste som kan brukes med is uten risiko. Derimot kan de fleste frukter, grønnsaker, nøtter, krydderurter og annen mat kuttes med Tefal INGENIO® 5 SECONDS.

SIKKERHETSINFORMASJON

Dette apparatet skal kun brukes på TEFAL® INGENIO® 5 SECONDS matkutter 900 ml. Apparatet må ikke brukes av barn eller av personer med fysiske eller mentale innskrenkninger som forhindrer trygg bruk. Apparatet er ikke et leketøy. Oppbevares utenfor barns rekkevidde. Apparatet må bare brukes på en stabil og tørr overflate. Unngå å fylle beholderen mer enn halvt opp. - Fig. B Aktiver låsesystemet når bollen lukkes. Høykvalitets-bladene på kutterrotoren er ekstremt skarpe. Vær forsiktig og beskytt fingrene når du bruker dem. Vi anbefaler å bruke hansker. Bruk bare kutterrotoren i den tilpassede beholderen og hold alltid lokket lukket under bruk. Apparatet er ment for bruk med faste ingredienser. Puré- og sausbladene - fig. X og Y - kan brukes med væsker. Ikke bruk apparatet hvis
- beholderen er tom
- bladene på kutterrotoren er skadet
- det er synlige skader på apparatet eller det ikke fungerer korrekt
- mekanismen er blokkert
Oppbevar alltid kutterrotorene i beskyttelsesetuiene når du ikke bruker apparatet. Produktet er konstruert for bruk i husholdninger og ikke til profesjonell bruk. Hvis det brukes til profesjonelle formål er garantien ugyldig og ethvert ansvar fraskrives.

BRUK

1. Ta ut alle deler fra esken og rengjør dem grundig for hånd før første gangs bruk. Se instruksjonene i avsnittet «Rengjøring».
2. Plasser beholderen på en stabil og tørr overflate.
3. Ta ut kutterrotoren fra beskyttelsesetuiet.
4. Sett løfteredskapet på bordet. Det skal være stabilt (er det ikke det, kan du ganske enkelt dreie det). Hold i vingen med den ene hånden og kutterrotoren på den faste vingen med den andre hånden, og bladene i samme posisjon som den faste vingen (lysegroønn). Skyv så kutterrotoren fra toppen av løfteredskapet. Krydder, løk, chili osv. løftes opp fra bunnen av beholderen og hakkes i svært små stykker. Fjern løfteredskapet når du bruker andre ingredienser. - fig. C
5. Plasser kutterrotoren i beholderen med bladene plassert over hverandre for å optimalisere plassen for ingrediensene du vil kutte. - fig. D, E
6. Skjær opp store ingredienser som gulrøtter og løk i biter som er mindre enn lengden på bladene, slik at de ikke blokkerer bladene på kutterrotoren.
7. Plasser dem deretter i beholderen, sørg for at kutterrotoren blir værende rett.
8. Plasser lokket på beholderen og sørg for at sekskanten på kutterrotoren passer inn i

sporet på lokket.

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

RENGJØRING

Alle deler er egnet for oppvaskmaskin, bortsett fra lokket, som må håndvaskes eller rengjøres med en svamp. Ikke legg det ned i vann for å unngå at det kommer vann inn i trekkmekanismen. Hvis det likevel skulle komme vann inn i lokket utilsiktet, kan du bruke en mynt til å skru av utløpet nederst på lokket og fjerne vannet. La det deretter tørke i noen timer. Så snart det er tørt, lukkes utløpet igjen. Ikke skru av eller åpne andre deler på lokket: Fare for personskader! Det anbefales å håndvaske kutterrotoren for å forlenge levetiden på produktet. Gå forsiktig frem, da bladene er svært skarpe.

TRYGG OPPBEVARING AV KUTTERROTORN

Plasser det nederste kuttebladet på rotoren i beskyttelsesetuiet. Roter deretter plastakselen over det andre kuttebladet til bladet er i korrekt posisjon og trykk det ned i beskyttelsesetuiet. Pass på å ikke skade deg på de skarpe bladene. Hullene-bladene er ikke skarpe - fig. F

ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL INGENIO® 5-SEKUNDERSHACKARE*

(*: för bästa hackresultat)

Vi gratulerar till ditt inköp av Tefal® INGENIO® 5-sekundershackare.

Den manuella hackaren består av (**): fig. A

- 1 glidsäker behållare med 900 ml volym
- 1 lock med dragmekanism och ett låssystem
- 1 patenterad skärrotor bestående av två självständiga rostfria stålknivar – fig.W, för att hacka frukter, grönsaker, nötter och örter (äpplen, jordgubbar, tomater, nötter, örter, ...).
- 1 patenterad skär- och purérotor bestående av självständiga rostfria stålknivar – fig X, för att mosa kokta grönsaker eller frukter (potatis, morötter, squash, pumpa)
- 1 patenterad särorotor bestående av självständiga rostfria stålknivar – fig Y, för att vispa såser, majonnäs eller vispgräddor.
- 1 patenterad iskrossrotor bestående av självständiga rostfria stålknivar – fig Z, för att

krossa is till alla typer av cocktails.

– 4 höljen för säker förvaring av skärrotorn

– 1 lyfthjälper för lättare livsmedel eller livsmedel som fastnar – fig. C

****:** *Allmän lista, antalet och typen av knivar kan skilja sig åt beroende på vilken sats som väljs.*

Tefal INGENIO 5-sekundershackare hjälper dig att tillreda måltider under lång tid framöver om du följer nedanstående instruktioner.

SÅKERHETSANVISNINGAR

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

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

Använd inte purekniven -fig. X-, säskniven -fig. Y-, multifunktionskniven -fig. W- till is; detta skadar knivarna. Iskrosskniven -fig. Z- är den enda som är säker att använda till is. Däremot kan de flesta frukter, grönsaker, nötter, kryddörter och annan mat hackas med Tefal® INGENIO® 5 SEKUNDER.

SÅKERHETSINFORMATION

Apparaten får endast användas med TEFAL® INGENIO® 5-SEKUNDERS-hackare 900 ml.

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

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

Använd apparaten på en stabil och torr arbetsyta.

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

Använd låssystemet när skålen stängs.

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

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

Apparaten är utformad för fasta ingredienser. Puré- och säsknivar -fig X och fig Y- kan användas tillsammans med vätskor.

Använd inte apparaten om:

– behållaren är tom

– skärrotorns knivar är skadade

– det finns synliga skador på apparaten eller om den inte fungerar korrekt

– mekanismen är blockerad.

Förvara alltid skärrotorerna i skyddshöljet då apparaten inte används.

Produkten är utformad för hushållsanvändning och inte för yrkesmässig användning.

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

ANVÄNDNING

1. Ta ut alla delar ur kartongen och rengör dem grundligt för hand före den första användningen. Se instruktionerna under avsnittet "Rengöring".

2. Ställ behållaren på en stabil och torr arbetsyta.

3. Ta ut skärrotorn ur dess skyddshölje.

4. Placera lyfthjälpen på bordet och se till att den är stabil (vrid den annars). Håll vingen med den ena handen och skärrotorn på den fasta vingen med den andra handen och håll bladen i samma position som den fasta vingen (ljusgrön). Skjut sedan på skärrotorn från lyfthjälpens topp. Den kommer att lyfta upp örterna, vitlöken och chilin från

behållarens botten och hacka det mycket fint. Ta bort lyfthjälpen när andra ingredienser används. - fig. C

5. Sätt skärrotorn i behållaren med knivarna ovanför varandra för att få så mycket plats som möjligt för de ingredienser du vill hacka. - fig. D, E

6. Skär de stora ingredienserna, som morötter eller lök, i bitar som är kortare än knivarna, så att de inte kan blockera skärrotorns knivar.

7. Lägg dem sedan i behållaren och se samtidigt till att skärrotorn förblir rak.

8. Lägg locket på behållaren och se till att skärrotorns sexhörning passar in i locket insänkning.

9. Lägg en hand på locket för att hålla nere maskinen på arbetsytan. Grip sedan tag i dragmekanismen på locket med den andra handen.

10. Den första dragrörelsen måste göras med schvung. Utför alltid denna rörelse horisontellt.

11. Håll kvar greppet medan dragmekanismen återgår och släpp det inte.

12. Använd inte våld om skärrotorns knivar blockeras. Ta av skärrotorn för att försiktigt ta ur ingredienserna och skära dem i mindre bitar innan du sätter tillbaka skärrotorn i behållaren och kontrollerar knivarnas inriktning för att optimera den tillgängliga volymen.

13. Den genomskinliga behållaren gör att du kan se hur finskurna ingredienserna är. Dra upprepade gånger tills du når önskat resultat. För en första grovhackning behöver du dra cirka 5 gånger, men det beror också på typen av ingrediens.

RENGÖRING

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

Om vatten ändå skulle råka komma innanför locket ska avloppet i locket bas öppnas med hjälp av ett mynt och vattnet avlägsnas. Låt det sedan torka i flera timmar. Stäng avloppet igen då locket väl är torrt. Skruva inte ur eller öppna några andra delar på locket, det medför skaderisk.

För att produkten ska få längre livslängd bör skärrotorn handdiskas. Var ytterst försiktig då du diskar knivarna eftersom de är mycket vassa.

SÅKER FÖRVARING AV SKÄRROTORERNA

Lägg först rotorns undre skärkniv i skyddshöljet. Vrid sedan plastaxeln ovanför den andra skärkniven tills kniven är i rätt läge och tryck in den i skyddshöljet. Var försiktig så att du inte skadar dig på de vassa knivarna. Hållknivarna är inte vassa - fig. F

BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE AF INGENIO® 5 SECONDS-HAKKEREN*

(*: for et førsteklases hakkeresultat)

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

Med denne manuelle hakker medfølger (**): fig. A

– 1 skridsikker beholder, der rummer 900 ml

– 1 låg med trækmechanisme og et låsesystem

- 1 patenteret roterende kniv, der består af to adskilte klinger i rustfrit stål - fig. W; til hakning af al din frugt, grøntsager, nødder og urter (æbler, jordbær, tomater, nødder og urter, ...). - 1 patenteret skære- og purérotor, der består af adskilte klinger i rustfrit stål - fig. X; til mosning af kogte grøntsager eller frugter (kartofler, gulerødder, squash, græskar) - 1 patenteret saucerotor, der består af adskilte klinger i rustfrit stål - fig. Y; til knusning af is til alle dine cocktails. - 4 hylstre
- 1 hylster til sikker opbevaring af den roterende kniv - 1 løftestøtte til lette eller klæbrige fødevarer - fig. C.

****:** *Generisk liste, antallet og typen af klingerne kan være forskellige afhængige af det valgte sæt.*

Tefal 5 seconds-hakkeren hjælper dig med at forberede dine måltider i mange år, hvis du er opmærksom på de følgende anvisninger.

SIKKERHEDSANVISNINGER

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

Brug ikke apparatet til at hakke kød med ben, dette vil forårsage skade på klingerne. Anvend ikke klingerne til puré - fig. X-, sauce - fig. Y, grundklingen - fig. W - til is, dette vil med sikkerhed skade klingerne. Klingen beregnet til isknusning - fig. Z er de eneste klinger, der kan anvendes sikkert til is.

Derimod kan de fleste former for frugt, grøntsager, nødder, krydderurter og andre fødevarer hakkes med Tefal® INGENIO® 5 seconds.

SIKKERHEDSOPLYSNINGER

Dette apparat må udelukkende anvendes på Tefal® INGENIO® 5 SECONDS hakker 900 ml. Dette apparat må ikke benyttes af børn eller personer med nedsat funktionsevne, der gør, at de ikke kan bruge apparatet på sikker vis.

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

Brug apparatet på en plan og tør arbejdsflade.

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

Slå låsesystemet til når skålen lukkes.

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

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

Dette apparat er beregnet til faste ingredienser. Klingerne til puré og sauce - fig. X og fig. Y - kan anvendes til flydende ingredienser.

Apparatet bør ikke benyttes, hvis:

- beholderen er tom

- den roterende knivs klinger er beskadiget

- apparatet er synligt beskadiget, eller hvis det ikke fungerer korrekt

- mekanismen er blokeret.

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

Dette produkt er beregnet til brug i private hjem og ikke til erhvervmæssig brug.

I tilfælde af brug til erhvervmæssige formål vil garantien være ugyldig, og der hæftes ikke for skader.

BRUG

1. Fjern alle dele fra æsken, og rengør dem grundigt i hånden, inden de bruges første gang. Læs anvisningerne i afsnittet «Rengøring».

2. Placer apparatet på en plan og tør arbejdsflade.

3. Tag den roterende kniv ud af det beskyttende hylster.

4. Placer løfteanordningen på bordet, den skal være stabil (hvis ikke, så drej den). Hold vingen med den ene hånd, og hold med den anden hånd den roterende kniv på den fastgjorte vinge og knivene i den samme position som den fastgjorte vinge (lyseg grøn), og skub dernæst den roterende kniv på løfteanordningen oppefra. Den løfter krydderurter, hvidløg og chili fra bunden af beholderen og snitter det meget fint. Flyt løfteanordningen, hvis der anvendes andre ingredienser. - fig. C

5. Sæt låget på beholderen i beholderen med klingerne over hinanden for at give mest mulig plads til de ingredienser, du ønsker at hakke. - fig. D, E

6. Skær store ingredienser som f.eks. gulerødder eller løg i stykker, der er mindre end klingernes længde, således at de ikke blokerer den roterende knivs klinger.

7. Placer dem i beholderen, mens du sikrer dig, at den roterende kniv vil forblive lige.

8. Sæt låget på beholderen, mens du sikrer dig, at sekskanten på den roterende kniv passer ind i hullet i låget.

9. Placer en hånd oven på låget for at holde apparatet nede mod arbejdsfladen. Brug den anden hånd til at gribe fast om trækmechanismen på låget.

10. Den første trækkelige bevægelse skal udføres med kraft og høj fart. Udfør altid denne bevægelse vandret.

11. Giv ikke slip, mens trækmechanismen trækkes tilbage.

12. Hvis den roterende knivs klinger blokeres, må du ikke gennemtvinge bevægelsen. Fjern den roterende kniv, og fjern forsigtigt ingredienserne. Skær dem i mindre stykker, før den roterende kniv igen placeres i beholderen. Sørg for, at klingernes position giver mest mulig plads til ingredienserne.

13. Den gennemsnitlige beholder giver mulighed for at se, hvor fint ingredienserne er skråret. Gentag trækkebevægelsen, indtil du opnår det ønskede resultat. For første niveau af hakning skal du bruge 5 træk, men det afhænger også af ingrediensstypen.

RENGØRING

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

Hvis vand ved et uheld skulle komme ind i låget, kan du bruge en mønt til at skrue lågets bund løs for at fjerne vandet. Lad det derefter tørre i flere timer. Når det er tørt, kan du skrue låget sammen igen. Pas på, det er farligt at skrue løs eller åbne andre dele af låget. For at forlænge den roterende knivs levetid anbefaler vi, at du vasker den i hånden. Vær yderst forsigtig i denne forbindelse, da klingerne er meget skarpe.

SIKKER OPBEVARING AF DE ROTERENDE KNIVE

Placer først den roterende knivs nederste skæreklinge i det medfølgende beskyttende hylster. Drej derefter plastikakslen hen over den anden skæreklinge, indtil klingerne er i den korrekte position, og tryk den ind i det beskyttende hylster. Vær forsigtig ikke at komme til skade på de skarpe klinger. Klingerne med huller er ikke skarpe - fig. F

INGENIO* 5 세컨즈 초퍼 사용 및 관리*

(*: 첫 번째 초핑 결과를 위해)

테팔 INGENIO* 5 세컨즈 초퍼 구입을 축하합니다.

본 수동식 제품에 포함된 품목 (**): 그림 A

- 900 ml 용량의 미끄럼방지 용기 1개

- 당김 장치와 잠금 시스템이 있는 뚜껑 1개

- 2개의 독립적인 스테인레스강 칼날로 구성된 전매특허 절삭 회전자 1개 - 그림 W. 모든 과일, 야채, 견과, 허브(사과, 딸기, 토마토, 견과, 허브 등)의 초핑.

- 독립적인 스테인레스강 칼날로 구성된 전매특허 절삭 및 으깬 회전자 1개 - 그림 X. 모든 조리 야채 또는 과일(감자, 당근, 서양호박, 호박)의 으깬.

- 독립적인 스테인레스강 칼날로 구성된 전매특허 소스 회전자 1개 - 그림 Y. 모든 소스, 마요네즈 또는 샐러드 크림의 유화.

- 독립적인 스테인레스강 칼날로 구성된 전매특허 채빙 회전자 - 그림 Z. 모든 칩에 넣는 얼음 분쇄.

- 절삭 회전자의 안전 보관용 케이스 4개

- 간식류 또는 야채류용 들어올리기 도구 1개 - 그림 C

****:** 칼날의 일반적인 목록, 개수 및 유형은 선택한 키트에 따라 다를 수 있습니다.

다음 안내사항을 주의한다면 테팔 INGENIO* 5 세컨즈 초퍼는 오랜 시간 준비해야 하는 음식에 많은 도움이 될 것입니다.

안전 안내

최상의 효과를 얻으려면 껍질을 벗기고 미리 자른 조각을 용기에 반 정도 채웁니다. 뼈가 있는 고기를 기기에 사용하면 반드시 칼날에 손상을 주게 됩니다.

튀레 칼날(그림 X), 소스 칼날(그림 Y), 필수 칼날(그림 W)을 얼음과 함께 사용하지 마십시오. 칼날이 손상됩니다. 얼음 분쇄기 칼날(그림 Z)만 얼음과 함께 안전하게 사용할 수 있습니다.

하지만, 대부분의 과일, 야채, 견과류, 방향성 허브, 기타 음식은 테팔 INGENIO* 5 세컨즈로 자를 수 있습니다.

안전 정보

이 기기는 TEFAL® INGENIO* 5 세컨즈 초퍼 900ml에서만 사용해야 합니다.

기기를 안전하게 사용하지 못하는 장애가 있는 사람이나 어린이가 절대로 이 기기를 사용해서는 안됩니다.

이 기기는 장난감이 아닙니다. 어린이의 손이 닿지 않도록 하십시오.

안정적이고 견조한 작업면에서 기기를 사용하십시오.

용기를 반 이상 채우지 마십시오. - 그림 B

보울을 닫을 때는 잠금 시스템을 설정하십시오.

절삭 회전자의 고급 칼날은 매우 날카롭습니다. 칼날을 사용할 때 손가락을 다치지 않도록 주의하십시오. 잠금을 작동하는 것이 좋습니다.

절삭 회전자는 항상 알맞은 용기에 넣어 뚜껑을 닫고 사용하십시오.

이 기기는 고품 식재료를 위해 고안되었습니다. 튀레와 소스 칼날(그림 X 및 그림 Y)은 액체에 사용할 수 있습니다.

다음 경우 기기를 작동하지 마십시오.

- 용기가 빈 경우

- 절삭 회전자의 칼날이 손상된 경우

- 기기 파손이 보이거나 기기가 올바르게 기능하지 않는 경우

- 장치가 막힌 경우

기기를 사용하지 않을 때는 항상 절삭 회전자를 보호 케이스에 넣어 보관하십시오.

본 제품은 가정용으로 설계되었으며, 전문가용이 아닙니다.

본 제품을 전문적인 용도로 사용한 경우, 보증은 무효화되고 어떤 책임도 지지 않습니다.

사용

1. 상자에서 모든 부품을 꺼낸 후, 처음 사용하기 전에 부품을 손으로 깨끗하게 청소하십시오. 안내서의 《세척》 단원을 참조하십시오.

2. 안정적이고 견조한 작업면 위에 용기를 놓습니다.

3. 보호 케이스에서 절삭 회전자를 분리합니다.

4. 리프팅 보조장치를 테이블 위에 놓고 흔들리지 않도록 고정합니다(그렇지 않으면 돌아갑니다). 날개를 한 손으로 잡고 다른 손으로 고정 날개의 절삭 로터와 블레이드를 고정 날개(연두색)와 동일한 위치로 잡은 다음, 절삭 로터를 리프팅 보조장치의 위에서 누릅니다. 이렇게 하면 용기 아래의 허브, 마늘, 고추가 위로 올라와서 매우 미세하게 잘립니다. 다른 식재료를 사용할 때는 리프팅 보조장치를 제거합니다. - 그림 C

5. 절삭 회전자를 칼날과 함께 용기에 넣고 절삭하려는 식재료가 맞도록 공간을 최적화합니다. - 그림 D, E

6. 자른 조각이 절삭 회전자 칼날을 막지 않도록 당근이나 양파와 같이 큰 식재료는 칼날 길이보다 작은 조각으로 자릅니다.

7. 절삭 회전자가 똑바로 되어 있는지 확인하면서 식재료를 용기에 담습니다.

8. 절삭 회전자의 육각형이 뚜껑의 홈에 잘 끼워지는지 확인하면서 용기의 뚜껑을 닫습니다.

9. 한 손을 뚜껑 위에 올려놓고 작업면 위의 기기를 아래로 누릅니다. 다음에는 다른 한 손으로 뚜껑의 당김 장치를 잡습니다

10. 첫 당김 작동에는 힘과 속도가 필요합니다. 이 작동은 항상 수평 방향으로 수행하십시오.

11. 당김 장치가 복귀하는 동안 잠은 상태를 유지하고 놓지 마십시오.

12. 절삭 회전자의 칼날이 막힌 경우 힘을 가하지 마십시오. 절삭 회전자를 식재료에서 조심스럽게 꺼낸 다음, 식재료를 더 작은 조각으로 자르고 유용 공간을 최적화하기 위해 칼날의 정렬을 주의하면서 절삭 회전자를 용기에 다시 끼웁니다.

13. 뚜껑 용기를 통해 절삭의 세분화 정도를 확인합니다. 원하는 결과를 얻을 때까지 당김을 반복합니다. 절삭 첫 단계에는 약 5회의 당김이 필요하지만 이것도 식재료 유형에 따라 다릅니다.

세척

뚜껑을 제외한 모든 부품은 식기세척기에 사용할 수 있습니다. 뚜껑은 당김 장치에 물이 들어가지 않도록 주의하면서 손으로 세척하고 스펀지로 닦아야 합니다.

뚜껑을 싱크대 물에 담그지 마십시오.

하지만, 뚜껑 안으로 물이 우발적으로 들어간 경우, 동전을 사용하여 뚜껑 바닥의 배출구를 풀고 물을 제거하십시오. 그 다음, 여러 시간 동안 뚜껑을 건조시킵니다. 건조를 마친 후, 배출구를 다시 닫습니다. 손상될 위험성이 있으니 뚜껑의 다른 부분은 풀거나 열지 마십시오.

제품의 오랜 수명을 위해 절삭 회전자는 손으로 세척하는 것이 바람직합니다. 칼날은 매우 날카로우므로 세척할 때 극히 조심하십시오.

절삭 회전자의 안전 보관

먼저 회전자의 하단 절삭 칼날을 보호 케이스에 넣습니다. 그 다음, 두 번째 절삭 칼날이 올바른 위치에 들어갈 때까지 칼날 위로 플라스틱 축을 돌려 끼우고 보호 케이스 안으로 넣습니다. 날카로운 칼날에 다치지 않도록 주의하십시오. 구멍 날은 날카롭지 않습니다—그렇지

USO Y MANTENIMIENTO DE LA PICADORA INGENIO® 5 SECONDES

(*: Para un resultado de primera)

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

Esta picadora manual incluye (**): fig A

- 1 vaso antideslizante con capacidad de 900 ml

- 1 tapa con el mecanismo de tracción incorporado y un sistema de bloqueo

- 1 rotor patentado compuesto por dos cuchillas de acero inoxidable independientes

- fig.W; para picar todas tus frutas, verduras, frutos secos y hierbas (manzanas, fresas, tomates, frutos secos, perejil, ...). -1 rotor patentado para cortar y triturar compuesto por

cuchillas independientes de acero inoxidable - fig X ; para triturar todos tus vegetales y

frutas cocinados (patatas, zanahorias, calabacines, calabazas) -1 rotor patentado

para salsas compuesto por cuchillas independientes de acero inoxidable - fig Y ; para

emulsionar todas tus salsas, mayonesas y cremas chantilli. -1 rotor patentado para picar

hielo compuesto por cuchillas independientes de acero inoxidable - fig. Z ; para picar

hielo de manera óptima para tus cóctels.

- 4 estuches para guardar y mantener protegidas las cuchillas

- 1 raspador acoplable bajo el rotor para picar hierbas y airear la preparación -fig. C

****:** *Listo genérica, la cantidad y el tipo de cuchillas puede variar en función del kit que elija.*

Siguiendo las instrucciones que figuran a continuación, conseguirá que la picadora INGENIO Tefal 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 carne con huesos, ya que las cuchillas podrían dañarse de por vida.

No utilice la cuchilla para puré -fig X-, la cuchilla para salsas -fig. Y- o la multiusos -fig. W- con hielo; podrían dañarse de por vida. La cuchilla para hielo -fig Z- es la única apta

para tal fin.

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

RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD

Estas cuchillas solo deben utilizarse con la PICADORA TEFAL® INGENIO® 5 SECONDES 900ml

Este aparato no deberá ser utilizado por niños ni por personas con alguna discapacidad que les impida usar el aparato de forma segura.

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

Utilice el aparato sobre una superficie seca y estable.

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

Cuando cierre el vaso, active el sistema de bloqueo.

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

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

Este aparato está pensado para picar ingredientes sólidos. Pueden utilizarse las cuchillas para puré y salsas -fig. X y fig Y- para los 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 los rotores en su estuche protector cuando haya terminado de utilizarlo.

Este producto está diseñado para uso doméstico y no con fines profesionales

Cualquier uso efectuado con fines profesionales conllevará la pérdida de la garantía, sin que podamos asumir ninguna responsabilidad en tal caso.

USO

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

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

3. Saque el rotor de su estuche protector.

4. 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

ES

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 desatornillar 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 los rotores 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 DE LOS ROTORES

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

INGENIO® 5 SECONDS DOĞRAYICI KULLANIM VE BAKIM BİLGİLERİ*

(*: İlk doğrama sonucu için)

Tefal INGENIO® 5 seconds doğrayıcı'yı satın aldığımız için tebrikler.

Bu manuel doğrayıcı aşağıdaki parçaları içerir (**): şek. A

- 1 adet 900 ml kapasiteli kayma önlüyici hazne

- 1 adet çekme mekanizmalı kapak ve bir kilitleme sistemi

- İki adet bağımsız paslanmaz çelik bıçaktan oluşan 1 adet patentli kesme rotoru - şek. W; bütün meyvelerinizi, sebzelerinizi, sert kabukluları ve bitkileri doğramak için (elmalar, çilekler, domatesler, sert kabuklular, bitkiler,...).

- Bağımsız paslanmaz çelik bıçaktan oluşan 1 adet patentli kesme ve kıyma rotoru - şek. X; pişmiş sebze veya meyvelerinizi püre haline getirmek için (patatesler, havuçlar, kabaklar, balkabağı)

- Bağımsız paslanmaz çelik bıçaklardan oluşan 1 adet patentli sos rotoru - şek. Y; soslarınızı, mayonez veya krem şantiyi emülsiyon haline getirmek için.

- Bağımsız paslanmaz çelik bıçaklardan oluşan 1 adet patentli buz kırıcı rotor - şek. Z; tüm kokteyllerinizde kullanmak üzere buz kırıcı.

- Kesme rotorunu güvenli bir şekilde saklamak için 4 adet kılıf

- Hafif gıdalar veya yapışan gıdalar için bir ayırma aparatı - şek. C.

****:** Genel liste; bıçakların sayısı ve tipi seçilen kite göre farklı olabilir.

Aşağıdaki talimatları dikkate almanız durumunda Tefal INGENIO 5 seconds doğrayıcıyı yemeklerinizi hazırlamak için uzun bir süre kullanabilirsiniz.

GÜVENLİK TALİMATLARI

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

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

Püre bıçağını (şek. X), sos bıçağını (şek. Y), esas bıçağı (şek. W) buzla kullanmayın, bıçakların zarar görme ihtimali yüksektir. Buzla güvenli şekilde kullanılacak tek bıçak parçalama bıçağıdır (şek. Z).

Ancak Tefal INGENIO® 5 SECONDS ile çoğu meyve ve sebze, fındık, aromatik bitki ve başka yemek malzemeleri doğranabilir.

GÜVENLİK BİLGİLERİ

Bu cihaz yalnızca TEFAL® INGENIO® 5 SECONDS Doğrayıcı 900ml ile birlikte kullanılmalıdır. Bu cihaz, çocuklar veya bu cihazı güvenli bir şekilde kullanmalarını engelleyecek bir sakatlığı olan kişiler tarafından kesinlikle kullanılmamalıdır.

Bu cihaz oyuncak değildir. Çocukların ulaşamayacağı yerlerde saklayın.

Cihazı sabit ve kuru bir çalışma yüzeyinde kullanın.

Haznenin yarısından fazlasını doldurmayın. - şek. B

Kaseyi kapatırken kilitleme sistemini ayarlayın.

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

Kesme rotorunu her zaman hazneye takılı halde ve kapağı kapalı şekilde kullanın.

Bu cihaz katı malzemeler için tasarlanmıştır. Püre ve sos bıçakları (şek. X ve şek. Y), sıvı malzemeler için kullanılabilir.

Cihazı aşağıdaki durumlarda çalıştırmayın:

- hazne boşsa

- kesme rotorunun bıçakları hasarlıysa

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

- mekanizmaya herhangi bir malzeme takılmışsa.

Cihazı kullanmadığınızda kesme rotorlarını mutlaka rotorların koruyucu kılıfında saklayın.

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

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

TR

KULLANIM

1. Tüm parçaları kutudan çıkarın ve ilk defa kullanmadan önce elinizle iyice temizleyin. Lütfen «Temizlik» bölümündeki talimatlara bakın.
2. Hazneyi sabit ve kuru bir çalışma yüzeyine yerleştirin.
3. Kesme rotorunu koruyucu kılıfından çıkarın.
4. Yükseltme parçasını masaya koyun. Parça sabit durmalı (durmuyorsa ters çevirin). Bir elinizle yükseltme parçasını tutun ve diğer elinizle sabit kanatçığın kesme rotorunu ve bıçakları, sabit kanatçık (açık yeşil) ile aynı konumda tutun. Sonra kesme rotorunu üstten yükseltme parçasının içine ittirin. Bu parça bitkileri, sarımsağı veya acı biberi kabin alt kısmından yukarı doğru yükselterek çok ince kıyılmasını sağlar. Başka malzemeler kullanıyorsanız yükseltme parçasını çıkarın. - şek. C
5. Doğramak istediğiniz malzemeler için en uygun alanı oluşturmak üzere kesme rotorunu, bıçakları birbirinin üstüne gelecek şekilde hazneye yerleştirin. - şek. D, E
6. Kesme rotorunun bıçaklarını engellemeleri için havuç veya soğan gibi büyük malzemeleri bıçakların boyundan daha kısa parçalar halinde kesin.
7. Ardından malzemeleri hazneye yerleştirin ve kesme rotorunun düz durduğundan emin olun.
8. Haznenin kapağını kapatın ve kesme rotorunun üzerindeki altigenin kapaktaki girintiye oturduğundan emin olun.
9. Cihazı çalışma yüzeyinde sabit tutmak için bir elinizi kapağın üst kısmına koyun. Ardından kapağın üzerindeki çekme mekanizmasını kavramak için diğer elinizi kullanın.
10. İlk çekme hareketinin düz ve hızlı bir şekilde yapılması gerekir. Bu hareketi her zaman yatay bir şekilde gerçekleştirin.
11. Çekme mekanizması geri toplanırken mekanizmayı kavramaya devam edin ve bırakmayın.
12. Malzemeler kesme rotorunun bıçaklarına takılırsa zorlamayın. Kesme rotorunu dışarı çıkarın. Malzemeleri dikkatli bir şekilde çıkarın ve daha küçük parçalar halinde kesin. Sonra kullanılabilir hacmi en uygun hale getirmek için bıçakları hizalamaya dikkat ederek kesme rotorunu tekrar hazneye yerleştirin.
13. Şeffaf hazne sayesinde malzemelerin ne kadar kesildiğini görebilirsiniz. İsteddiğiniz sonucu alana kadar çekme işlemini tekrarlayın. Birinci seviyede doğrama için yaklaşık 5 çekme hareketi yapmanız gerekir ancak bu, malzemenin türüne de bağlıdır.

TEMİZLİK

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

Ancak kapağın içine kazara su girerse bir bozuk para yardımıyla kapağın tabanındaki tahliye alanını açın ve suyu dışarı akıtın. Ardından birkaç saat kurummasını bekleyin. Kurduktan sonra tahliye alanını tekrar kapatın. Kapaktaki diğer herhangi bir parçayı sökmeyin veya açmayın, yaralanma tehlikesi vardır.

Ürünün daha uzun ömürlü olması için kesme rotorunun elde yıkanmasını tavsiye edilir. Bıçaklar son derece keskin olduğundan yıkama işlemi sırasında çok dikkatli olun.

KESME ROTORLARININ GÜVENLİ BİR ŞEKİLDE SAKLANMASI

Öncelikle rotorun alt kısmındaki kesme bıçağını koruyucu kılıfın içine yerleştirin. Ardından ikinci kesme bıçağının üzerindeki plastik aksı bıçak doğru konuma gelene

kadar döndürün ve koruyucu kılıfın içine doğru bastırın. Keskin bıçakların sizi yaralamaması için dikkatli olun. Delikler-bıçaklar keskin değildir- şek. F

РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ INGENIO® 5 SECONDS*

(* Для первоклассного измельчения)

Поздравляем с приобретением измельчителя Tefal® INGENIO® 5 seconds!

В комплект ручного измельчителя входят (**): (рис. А)

- 1 контейнер с нескользящей поверхностью емкостью 900 мл;
- 1 крышка с механизмом вытягивания и системой блокировки;
- 1 запатентованный режущий ротор, состоящий из двух независимых ножей из нержавеющей стали (рис. W), для измельчения любых фруктов, овощей, орехов и трав (яблоко, клубники, помидоров, орехов, трав и т.п.);
- 1 запатентованный режущий и пюрирующий ротор, состоящий из независимых ножей из нержавеющей стали (рис. X) для пюрирования любых овощей и фруктов после термической обработки (картофеля, моркови, кабачков, тыквы);
- 1 запатентованный соусный ротор, состоящий из независимых ножей из нержавеющей стали (рис. Y) для приготовления соусов, майонеза или взбитых сливок;
- 1 запатентованный усиленный ротор, состоящий из двух независимых ножей из нержавеющей стали (рис. Z), для измельчения льда для коктейлей;
- 4 футляра для хранения режущих роторов;
- 1 подъемное приспособление для мелких или липких продуктов (рис. С).

****:** *Общий перечень, номер и тип ножей может отличаться в зависимости от выбранного комплекта.*

Измельчитель Tefal INGENIO 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, очищенными от кожуры.

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

Запрещается использовать для измельчения льда пюрирующий нож (рис. X), соусный нож (рис. Y) или основной нож (рис. W), т.к. можно их повредить. Безопасно использовать для измельчения льда можно только специальный нож (рис. Z).

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

ИНФОРМАЦИЯ О МЕРАХ БЕЗОПАСНОСТИ

Это устройство можно использовать только с измельчителем TEFAL® INGENIO® 5 SECONDS на 900 мл.

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

Прибор не предназначен для использования в качестве игрушки. Храните прибор

в недоступном для детей месте.

Используйте прибор на устойчивой и сухой поверхности.

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

Закрывая чашу, используйте систему блокировки.

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

Всегда закрывайте крышку контейнера измельчителя при работе режущих роторов.

Данное устройство предназначено для твердых ингредиентов. С жидкостями можно использовать пюрирующий и соусный ножи (рис. X и рис. Y).

Не используйте прибор в следующих случаях:

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

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

Данный прибор предназначен для бытового, а не профессионального применения. Если прибор используется в профессиональных целях, гарантия на него будет считаться недействительной, и компания-изготовитель не несет никакой ответственности за него.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. Извлеките все детали из упаковки и тщательно промойте их вручную перед первым использованием. См. инструкции в разделе «Чистка».
2. Установите контейнер на прочную сухую поверхность.
3. Извлеките режущий ротор из защитного футляра.
4. 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. (рис. С)
5. Поместите режущий ротор в контейнер. Ножи должны размещаться друг над другом, чтобы оптимизировать пространство для измельчаемых ингредиентов. (рис. 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.

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 открывайте 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 РЕЖУЩИХ РОТОРОВ

Прежде всего поместите нижнее режущее лезвие ротора в защитный чехол. Затем поверните пластиковую ось над вторым режущим ножом так, чтобы нож находился в правильном положении, затем вставьте его в защитный футляр. Соблюдайте осторожность, иначе можно пораниться острыми ножами. Прорези в ножах не острые. (рис. F)

الإستعمال والعناية لمفرمة® INGENIO الـ ه ثوان *

(*: للنتائج الأولى في الغرم)

تهانينا على شرائك مفرمة® INGENIO الـ ه ثوان

يشمل دليل المفرمة هذا على ما يلي (**): شكل A

– حاوية ضد الإنزلاق بسعة قدرها ٩٠٠ مللتر

– غطاء مع سحب ميكانيكي

– ١ قطعة دوارة ببراءة إختراع مؤلفة من شفرتين مستقلتين من الإستانلس ستيل – شكل W: لغرم جميع الفواكه، الخضار، المكسرات والأعشاب (فلاح، فراولة، طماطم، مكسرات، أعشاب، ..)

– ١ قطعة وهراسة دوارة ببراءة إختراع مؤلفة من شفرتين مستقلتين من الإستانلس ستيل – شكل X: لهرس جميع أنواع الخضار المطهوه أو الفواكه (بطاطس، جزر، كوسى واليقطين).

– ١ قطعة دوارة للصلصة ببراءة إختراع مؤلفة من شفرتين مستقلتين من الإستانلس ستيل – شكل Y:

- للإستحلاب ولكل الصلصات والمايونيز أو كريمًا شانتينييه.
- ١ - قطعة دوّارة لتحميط التلّج ببراءة إختراع مؤلفة من شفرتين مستقلتين من الإستانلس ستيل - شكل Z ؛
لتحميط التلّج لإنجاح جميع الكوكيتلات .
- ٤ جيب لتخزين الأمان للقطاعات الدوّارة
١ - رافعة مساعدة للطعام الخفيف أو للطعام القابل للإلتصاق شكل C .
** قائمة عامة، يمكن أن يختلف عدد ونوع الشفرات حسب المجموعة التي تختارها.
سوف تُستخدم مفرمة Tefal® INGENIO® الـ ه ثوان على تحضير وجباتك لوقت طويل إذا اتبعت الإرشادات التالية.

معلومات من أجل السلامة

- للحصول على نتائج مثالية، إملاً نصف الحاوية بقطع من المكونات المُقسّمة والمُسبّقة التقطع.
لا تستعمل المنتج مع مكعبات التلّج أو اللحوم دون نزع العظام منها، حتى لا تتلف الشفرات.
لا تستعمل شفرة البورييه - شكل X؛ شفرة الصلصة - شكل Y؛ الشفرة الأساسية - شكل W لتحميط مكعبات التلّج لأن ذلك سوف يؤدّي إلى إتلافها. إن شفرة تحميط مكعبات التلّج - شكل Z هي الشفرة الوحيدة التي يمكن إستعمالها للتلّج بسلامة.
على كل حال، مُظفّر الفواكه، الخضار، الأعشاب المُطَيّبة وأنواع أخرى من الطعام يمكن فرمها في مفرمة Tefal® INGENIO® الـ ه ثوان

معلومات من أجل السلامة

- يجب أن يُستعمل هذا الجهاز مع مفرمة Tefal® INGENIO® الـ ه ثوان سعة ٩٠٠ مللتر فقط.
يجب أن لا يُستعمل هذا المنتج بواسطة الأطفال أو بواسطة الأشخاص ممن يُعانون نقصاً في قوَاهم الجسدية
تمنع من استعمال المنتج بشكل آمن.
هذا المنتج ليس لعبة. يُرجى إبقاؤه بعيداً عن متناول الأطفال.
يجب استعمال المنتج فوق سطح ثابت وجاف.
تجنّب تعبئة الحاوية بأكثر من النصف - شكل B
اضبط نظام الإقفال عند إغلاق الوعاء.

- شفرات التقطيع الدوّارة ذات الجودة العالية هي حادة جداً. يُرجى الحرص على عدم تعريض أصابعك للإصابة
أثناء الإستعمال. تنصح باستعمال القفازات.
يُرجى استعمال القطاعة الدوّارة في الحاوية بحيث يكون الغطاء مقلّلاً.
أعد هذا المنتج للمكونات الجامدة، يجب عدم استعمال المكونات السائلة فيه.
شفرة البورييه وشفرة الصلصة شكل X وشكل Y يمكن إستعمالها في تحضير المكونات السائلة.
يُرجى عدم تشغيل المنتج في الحالات التالية.
- إذا كانت الحاوية فارغة.
- إذا كانت شفرات التقطيع الدوّارة تالفة.
- إذا ظهر على المنتج عطب ملحوظ، أو إذا لم يعد المنتج يؤدي العمل بشكل صحيح.
- إذا تعطلت فيه الميكانيكية.
يُرجى تخزين القطاعات الدوّارة في حقائبها الحافظة، عندما لا يكون المنتج قيد الإستعمال.
صمم هذا المنتج للإستعمال المنزلي، وليس للإستعمال التجاري أو المهني.
إذا تم إستعمال هذا المنتج لأغراض تجارية أو مهنية، تُصبح الكفالة بحكم الساقطة ولا تتحمل الشركة المُصنّعة أي مسؤولية.

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

التنظيف

- جميع الأجزاء هي قابلة للتنظيف في جلاية الصحون ما عدا الغطاء، الذي يجب تنظيفه يدوياً بواسطة اسفنجة مع الحرص على تجنّب تعريض قسم الميكانيك فيه للماء، أو بكلام آخر، عدم غمره بالماء.
على كل حال، إذا تسرب الماء إلى داخل الغطاء بالصدفة، يمكن أن تستعمل قطعة نفوذ 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 تُحاول تفكيك الأجزاء الأخرى من الغطاء، لخطر الإصابة بالجروح.
كما ننصح بتنظيف القطاعة الدوّارة يدوياً لإطالة عمر المنتج. يُرجى توخي الحرص الشديد عند القيام بذلك لأن الشفرات حادة جداً.

التخزين الآمن للقطاعة الدوّارة

- أولاً، توضع الشفرة السفلية من القطاعة الدوّارة في حقيبة الحماية. ثم يُدار المحور البلاستيكي فوق الشفرة الثانية إلى أن يصل إلى الموقع الصحيح ويضبط في حقيبة الحماية. يرجى الحرص أن لا تخرج نفسك حيث أن الشفرات حادة جداً. تقرب الشفرات ليست حادة شكل F

