

Tefal®



FR

NL

EN

DE

NO

SV

DA

KR

ES

TR

RU

AR

HACHOIR MANUEL 5 secondes
MANUAL CHOPPER 5 seconds

www.tefal.com

UTILISATION ET ENTRETIEN HACHOIR 5 SECONDES

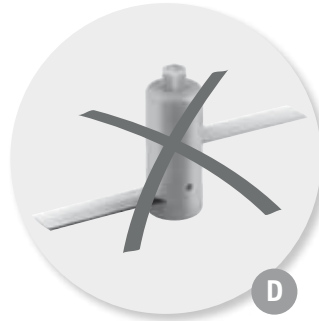
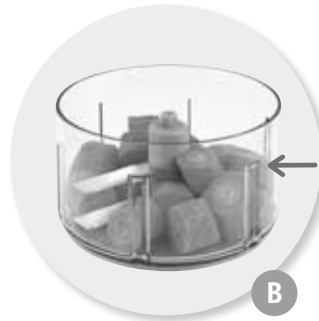
Nous vous remercions pour l'achat de ce hachoir Tefal 5 secondes.

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

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

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

FR



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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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

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

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

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

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

Cet appareil permet de hacher des ingrédients solides, aucun liquide ne doit être utilisé.

Ne pas faire fonctionner cet appareil si :

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

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

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

UTILISATION

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

NETTOYAGE

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

Il est recommandé de nettoyer le rotor à la main pour une plus longue durée de vie du produit. Soyez extrêmement prudent lors de cette manipulation, car les lames sont très tranchantes.

GEBRUIK EN ONDERHOUD 5 SECONDS HAKMOLEN

Bedankt voor de aankoop van deze Tefal 5 seconds hakmolen.
Deze handmatige hakmolen omvat: - **fig A**

- 1 antislipkom met een inhoud van 500 ml,
- 1 deksel met daarin het trekmechanisme,
- 1 gepatenteerde draaischroef met twee onafhankelijke roestvrijstalen messen.

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

GEBRUIKSVOORZORGEN

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

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

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

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

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

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

Gebruik dit toestel op een stabiel en droog werkvlak.

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

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

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

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

Gebruik het toestel niet als:

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

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

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

GEBRUIK

1. Neem alle onderdelen uit de doos en maak ze zorgvuldig en met de hand schoon voor u ze gebruikt. Hou aub rekening met het advies in de rubriek 'Reiniging'.
2. Plaats de kom op een stabiel en droog werkvlak.
3. Neem de draaischroef uit zijn beschermhoes.
4. Plaats de draaischroef vervolgens in de kom, met de messen op één lijn, om de

NL

FR

ruimte voor het hakken van de voeding te optimaliseren. - **fig C, D**

5. Snij grote ingrediënten zoals uien of wortels in stukken kleiner dan de lengte van de messen om te voorkomen dat ze de messen van de draaischroef blokkeren.
6. Leg ze vervolgens in de kom en controleer of de draaischroef recht blijft.
7. Plaats het deksel op de kom en let erop dat de zeshoekige kop van de draaischroef in de opening in het deksel past.
8. Leg één hand op het deksel om het op het werkvlak te houden en neem de handgreep stevig vast met de andere hand.
9. De eerste trekbeweging moet krachtig en snel worden uitgevoerd. Voer deze beweging altijd horizontaal uit.
10. Hou vast terwijl het trekmechanisme volledig afrolt en laat niet los.
11. Forceer niets als de messen van de draaischroef blokkeren. Verwijder de draaischroef om de voeding voorzichtig weg te nemen en snij ze in kleinere stukken alvorens de draaischroef terug te plaatsen. Let er altijd op de messen op één lijn te zetten om het beschikbare volume te maximaliseren.
12. Dankzij de transparante kom kunt u zien hoe fijn er wordt gesneden. Blijf aan de handgreep trekken tot de voeding fijn genoeg is. Hou rekening met ongeveer 5 trekbewegingen voor een eerste hakniveau, maar dit hangt ook af van het type van voeding.

REINIGING

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

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!

USE & CARE 5 SECONDS CHOPPER

Congratulations on your purchase of the Tefal 5 seconds chopper.

This manual chopper includes : - **fig A**

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

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

SAFETY INSTRUCTIONS

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

Do not use the appliance with ice or meat with bones, you would definitely damage the blades.

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

SAFETY INFORMATION

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

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

Use the appliance on a stable and dry working surface.

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

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

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

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

Do not operate the appliance if :

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

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

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

USING

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

rotor to carefully remove the ingredients and cut them in smaller pieces before putting back the cutting rotor in the container taking care of the alignment of the blades to optimize the volume available.

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

CLEANING

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

It is recommended to handwash the cutting rotor for a longer life of your product. Be extremely careful when doing so as the blades are very sharp.

Den Behälter möglichst nicht über die Hälfte seines Fassungsvermögens befüllen. - **fig B**
Die hochwertigen Edelstahlklingen sind extrem scharf. Treffen Sie alle notwendigen Vorkehrungen, um Ihre Finger beim Hantieren mit den Klingen zu schützen. Handschuhe sind empfehlenswert.

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

Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn:

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

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

GEBRAUCH

1. Nehmen Sie alle Teile aus der Verpackung und reinigen Sie sie vor dem ersten Gebrauch sorgfältig mit der Hand. Beachten Sie dabei die unter dem Punkt „Reinigung“ angeführten Hinweise.
2. Stellen Sie den Behälter auf eine stabile und trockene Arbeitsfläche.
3. Nehmen Sie den Rotor aus der Schutzhülle.
4. Setzen Sie dann den Rotor in den Behälter ein, wobei die Klingen in einer Linie ausgerichtet sein sollen, um den Raum zum Zerkleinern der Zutaten zu optimieren. - **fig C, D**
5. Schneiden Sie große Zutaten wie Zwiebeln oder Karotten in Stücke, die kleiner sind als die Länge der Klingen, um die Rotorklingen nicht zu blockieren.
6. Geben Sie diese in den Behälter, aber stellen Sie sicher, dass der Rotor gerade sitzt.
7. Setzen Sie den Deckel auf den Behälter, wobei sicherzustellen ist, dass sich der Sechskant-Kopf des Rotors in die entsprechende Aussparung des Deckels einfügt.
8. Legen Sie eine Hand auf den Deckel, um ihn gegen die Arbeitsfläche zu drücken, und ergreifen Sie mit der anderen Hand fest den Griff.
9. Die erste Zugbewegung muss kräftig und rasch ausgeführt werden. Der Zug muss immer in waagrechte Richtung erfolgen.
10. Lassen Sie den Griff wieder zurückgleiten, wenn das Zugseil vollständig ausgefahren ist, wobei Sie den Griff nicht loslassen.
11. Falls die Rotorklingen blockieren, keine Kraft anwenden. Nehmen Sie den Rotor heraus, entfernen Sie vorsichtig die Zutaten und schneiden Sie sie in noch kleinere Stücke, bevor Sie den Rotor wieder einsetzen. Achten Sie dabei immer auf die Ausrichtung der Klingen, um das verfügbare Volumen zu maximieren.
12. Durch den transparenten Behälter können Sie den Feinheitsgrad beobachten. Ziehen Sie so oft am Griff, bis das Hackgut fein genug ist. Für eine erste Zerkleinerung muss man ca. 5 Mal ziehen, doch dies hängt ebenso von der Art der Zutaten ab.

GEBRAUCH UND PFLEGE DES 5 SECONDS ZERKLEINERERS

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

Dieser manuelle Zerkleinerer umfasst: - **fig A**

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

Der 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.

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

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

SICHERHEITSHINWEISE

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

Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Bewahren Sie es außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Verwenden Sie das Gerät auf einer stabilen und trockenen Arbeitsfläche.

REINIGUNG

Alle Teile sind spülmaschinengeeignet, 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.

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.

BRUK OG PLEIE AV 5 SECONDS MATKUTTER

Gratulerer med din nye 5 Seconds matkutter fra Tefal.

Den manuelle matkutteren består av: - **fig A**

- 1 sklisikker beholder med 500 ml kapasitet,
- 1 lokk med trekkmekanisme,
- 1 patentert kutterotor med to uavhengige blader i rustfritt stål.

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

SIKKERHETSINSTRUKSJONER

For optimalt resultat fyller du beholderen halvt opp med forskårede stykker uten skinn. Ikke bruk apparatet til å kutte is eller kjøtt med ben, det vil skade bladene. Derimot kan de fleste frukter, grønnsaker, nøtter, krydderurter og annen mat kuttes med Tefal 5 SECONDS.

SIKKERHETSINFORMASJON

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**

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

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

Apparatet er ment for bruk med faste ingredienser; ikke bruk det til væsker.

Ikke bruk apparatet hvis:

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

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 kutterotoren fra beskyttelsesetuiet.
4. Plasser kutterotoren i beholderen med bladene plassert over hverandre for å optimalisere plassen for ingrediensene du vil kutte. - **fig C, D**
5. Skjær opp store ingredienser som gulrøtter og løk i biter som er mindre enn lengden på bladene, slik at de ikke blokkerer bladene på kutterotoren.
6. Plasser dem deretter i beholderen, sørg for at kutterotoren blir værende rett.
7. Plasser lokket på beholderen og sørg for at sekskanten på kutterotoren passer inn i sporet på lokket.
8. Plasser en hånd på toppen av lokket og hold apparatet nede mot arbeidsoverflaten. Bruk den andre hånden til å trekke i mekanismen på lokket.
9. Utfør det første trekket kraftig og raskt. Bevegelsen må alltid utføres horisontalt.
10. Hold fast grepet mens trekkmekanismen trekkes tilbake og ikke slipper den.
11. Ikke bruk rå makt dersom bladene på kutterotoren er blokkert. Fjern kutterotoren forsiktig, ta ut ingrediensene og skjær dem i mindre biter før du legger kutterotoren tilbake i beholderen. Sørg for at bladene plasseres riktig slik at volumet i beholderen optimaliseres.
12. I den gjennomsiktige beholderen kan du størrelsen på kutteresultatet. Gjenta trekkbevegelsen til du får ønsket resultat. Du trenger omtrent 5 trekk for første kuttetnivå, 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.

Det anbefales å håndvaske kutterotoren for å forlenge levetiden på produktet. Gå forsiktig frem, da bladene er svært skarpe.

ANVÄNDNING OCH SKÖTSEL 5-SEKUNDERSHACKARE

Vi gratulerar till ditt inköp av Tefal 5-sekundershackare.

Den manuelle hackaren består av: - **fig A**

- 1 glidsäker behållare med 500 ml volym,

- 1 lock med dragmekanism,
- 1 patenterad skärrotor bestående av två selvstændige rostfria stålknivar.

Tefal 5-sekundershackere hjælper dig att tillreda måltider under lång tid framöver om du följer nedanstående instruktioner.

SÄKERHETSANVISNINGAR

Du uppnår bästa resultat om du fyller halva behållaren med förskurna bitar utan skal. Använd inte apparaten för is eller kött med ben; det skulle skada knivarna. Däremot kan de flesta frukter, grönsaker, nötter, kryddörter och annan mat hackas med Tefal 5 SEKUNDER.

SÄKERHETSINFORMATION

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**

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, ingen vätska får användas.

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.

Produkten är utformad för hushållsanvändning och inte för yrkesmässig användning.

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

ANVÄNDNING

1. Ta ut alla delar ur kartongen och rengör dem grundligt för hand före den första användningen. Se instruktionerna under avsnittet "Rengöring".
2. Ställ behållaren på en stabil och torr arbetsyta.
3. Ta ut skärrotorn ur dess skyddshölje.
4. Sätt skärrotorn i behållaren med knivarna ovanför varandra för att få så mycket plats som möjligt för de ingredienser du vill hacka. - **fig C, D**
5. Skär de stora ingredienserna, som morötter eller lök, i bitar som är kortare än knivarna, så att de inte kan blockera skärrotorns knivar.
6. Lägg dem sedan i behållaren och se samtidigt till att skärrotorn förblir rak.
7. Lägg locket på behållaren och se till att skärrotorns sexhörning passar in i lockets insänkning.

8. Lägg en hand på locket för att hålla nere maskinen på arbetsytan. Grip sedan tag i dragmekanismen på locket med den andra handen.
9. Den första dragrörelsen måste göras med schvung. Utför alltid denna rörelse horisontellt.
10. Håll kvar greppet medan dragmekanismen återgår och släpp det inte.
11. Använd inte våld om skärrotorns knivar blockeras. Ta av skärrotorn för att försiktigt ta ur ingredienserna och skära dem i mindre bitar innan du sätter tillbaka skärrotorn i behållaren och kontrollerar knivarnas inriktning för att optimera den tillgängliga volymen.
12. Den genomskinliga behållaren gör att du kan se hur finskurna ingredienserna är. Dra upprepade gånger tills du når önskat resultat. För en första grovhackning behöver du dra cirka 5 gånger, men det beror också på typen av ingrediens.

RENGÖRING

Alla delar kan diskas i maskin utom locket, som måste handdiskas eller rengöras med svamp utan att dragmekanismen utsätts för vatten. Den får alltså inte sänkas ned i diskhon. För att produkten ska få längre livslängd bör skärrotorn handdiskas. Var ytterst försiktig då du diskar knivarna eftersom de är mycket vassa.

BRUG OG VEDLIGEHOLDELSE AF 5 SECONDS-HAKKEREN

Tillykke med dit køb af Tefal 5 seconds-hakkeren.

Med denne manuelle hakker medfølger: - **fig A**

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

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

SIKKERHETSANVISNINGER

For et optimalt resultat skal beholderen fyldes halvt med forudskårede stykker uden skind. Brug ikke apparatet til at hakke is eller kød med ben, dette vil forårsage skade på klingerne. Derimod kan de fleste former for frugt, grønsager, nødder, krydderter og andre fødevarer hakkes med Tefal 5 seconds.

SIKKERHETSOPLYSNINGER

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**

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 – ikke 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.

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

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

BRUG

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

RENGØRING

Alle dele kan vaskes i opvaskemaskinen med undtagelse af låget, som skal vaskes i

hånden eller rengøres med en svamp. Undgå at trækemekanismen kommer i kontakt med vand, dvs. nedsænkes i vasken.

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.

5 세컨즈 초퍼 사용 및 관리

테팔 5 세컨즈 초퍼 구입을 축하합니다.

본 수동식 제품에 포함된 품목: - **그림 A**

- 500 ml 용량의 미끄럼방지 용기 1개,
- 당김 장치에 있는 뚜껑 1개,
- 2개의 독립적인 스테인레스강 칼날로 구성된 전매특허 절삭 회전자 1개.

다음 안내사항을 주의한다면 테팔 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 고기나 얼음을 기기에 사용하면 반드시 칼날에 손상을 주게 됩니다. 하지만, 대부분의 과일, 야채, 견과류, 방향성 허브, 기타 음식은 테팔 5 세컨즈 초퍼를 사용할 수 있습니다.

안전 정보

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

이 기기는 장난감이 아닙니다. 어린이의 손이 닿지 않도록 하십시오.

안정적이고 건조한 작업면에서 기기를 사용하십시오.

용기를 반 이상 채우지 마십시오. - **그림 B**

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

절삭 회전자는 항상 알맞은 용기에 넣어 뚜껑을 닫고 사용하십시오.

이 기기는 고형 식재료를 위해 고안된 것이므로 액체는 사용하지 마십시오.

다음 경우 기기를 작동하지 마십시오:

- 용기가 빈 경우
- 절삭 회전자의 칼날이 손상된 경우
- 기기 파손이 보이거나 기기가 올바르게 기능하지 않는 경우
- 장치가 막힌 경우.

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 청소합니다. 안내서의 «세척» 단원을 참조하십시오.
2. 안정적이고 건조한 작업면 위에 용기를 놓습니다.
3. 보호 케이스에서 절삭 회전자를 분리합니다.
4. 절삭 회전자를 칼날과 함께 용기에 넣고 절삭하려는 식재료에 맞도록 공간을 최적화합니다. - 그림 C, D
5. 자른 조각이 절삭 회전자 칼날을 막지 않도록 당근이나 양파와 같이 큰 식재료는 칼날 길이보다 작은 조각으로 자릅니다.
6. 절삭 회전자가 똑바로 되어 있는지 확인하면서 식재료를 용기에 담습니다.
7. 절삭 회전자의 육각형이 뚜껑의 홈에 잘 끼워지는지 확인하면서 용기의 뚜껑을 닫습니다.
8. 한 손을 뚜껑 위에 올려놓고 작업면 위의 기기를 아래로 누릅니다. 다음에는 다른 한 손으로 뚜껑의 당김 장치를 잡습니다
9. 첫 당김 작동에는 힘과 속도가 필요합니다. 이 작동은 항상 수평 방향으로 수행하십시오.
10. 당김 장치 가 복귀하는 동안 잡은 상태를 유지하고 놓지 마십시오.
11. 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.
12. 투명 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. 제품의 오랜 수명을 위해 절삭 회전자는 손으로 세척하는 것이 바람직합니다. 칼날은 매우 날카로우므로 세척할 때 극히 조심하십시오.

USO Y MANTENIMIENTO DE LA PICADORA 5 SECONDES

Le agradecemos que haya adquirido una picadora Tefal 5 secondes.

Esta picadora manual incluye: - fig A

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

Seguindo las instrucciones que figuran a continuación, conseguirá que la picadora 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 hielo o carne con huesos, ya que las cuchillas podrían dañarse de por vida.

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

RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD

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

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

Utilice el aparato sobre una superficie seca y estable.

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

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

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

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

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

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

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

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

USO

1. Saque todas las piezas de la caja y límpielas a mano con cuidado antes de utilizar el aparato por primera vez. Tenga en cuenta las recomendaciones indicadas en el apartado «Limpieza».
2. Coloque el vaso sobre una superficie seca y estable.
3. Saque el rotor de su estuche protector.
4. A continuación, coloque el rotor en el vaso, alineando las cuchillas con el fin de optimizar el espacio para los alimentos que vaya a picar. - fig C, D
5. Corte los alimentos grandes, como cebollas o zanahorias, en trozos de tamaño

inferior a la longitud de las cuchillas del rotor, para evitar que estas se bloqueen.

6. A continuación, colóquelos en el vaso, asegurándose de que el rotor se mantenga recto.
7. Coloque la tapa en el vaso, procurando que el cabezal hexagonal del rotor quede encajado en la ranura correspondiente de la tapa.
8. Coloque una mano encima de la tapa para que el aparato no se mueva sobre la superficie utilizada y, con la otra mano, agarre el mango con firmeza.
9. El primer movimiento de tracción deberá realizarse con fuerza y rapidez. Ejecute dicho movimiento siempre de manera horizontal.
10. Acompañe el movimiento de retroceso del mango una vez que el cable de tracción esté completamente desenrollado y no lo suelte.
11. Si las cuchillas del rotor se bloquean, no las fuerce. Retire el rotor para quitar con cuidado los alimentos y córtelos en trozos más pequeños; después, vuelva a colocar el rotor, procurando siempre que las cuchillas queden alineadas para optimizar el espacio disponible.
12. El vaso transparente le permitirá observar el grosor del corte realizado. Repita el movimiento de tracción del mango hasta que obtenga el grosor deseado. Deberán calcularse aproximadamente 5 movimientos de tracción en una primera fase de picado, pero ello dependerá también del tipo de alimento.

LIMPIEZA

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

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

5 SECONDS DOĞRAYICI KULLANIM VE BAKIM BİLGİLERİ

Tefal 5 seconds doğrayıcı'yı satın aldığınız için tebrikler.

Bu manuel doğrayıcı aşağıdaki parçaları içerir: - **şek. A**

- 1 adet 500 ml kapasiteli kayma önleyici hazne,
- 1 adet çekme mekanizmalı kapak,
- İki adet bağımsız paslanmaz çelik bıçaktan oluşan 1 adet patentli kesme rotoru.

Aşağıdaki talimatları dikkate almanız durumunda Tefal 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 buz veya kemikli et doğramak için kullanmayın, aksi halde bıçaklar zarar görür.

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

GÜVENLİK BİLGİLERİ

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**

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

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

Bu cihaz katı malzemeler için tasarlanmıştır, sıvılar için kullanılmamalıdır.

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.

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

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

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. Doğramak istediğiniz malzemeler için en uygun alanı oluşturmak üzere kesme rotorunu, bıçaklar birbirinin üstüne gelecek şekilde hazneye yerleştirin. - **şek. C, D**
5. Kesme rotorunun bıçaklarını engellemeleri için havuç veya soğan gibi büyük malzemeleri bıçakların boyundan daha kısa parçalar halinde kesin.
6. Ardından malzemeleri hazneye yerleştirin ve kesme rotorunun düz durduğundan emin olun.
7. Haznenin kapağını kapatın ve kesme rotorunun üzerindeki altgenin kapaktaki girintiye oturduğundan emin olun.
8. Cihazı çalışma yüzeyinde sabit tutmak için bir elinizi kapağın üst kısmına koyun. Ardından kapağın üzerindeki çekme mekanizmasını kavramak için diğer elinizi kullanın.
9. İlk çekme hareketinin düz ve hızlı bir şekilde yapılması gerekir. Bu hareketi her zaman yatay bir şekilde gerçekleştirin.
10. Çekme mekanizması geri toplanırken mekanizmayı kavramaya devam edin ve bırakmayın.
11. Malzemeler kesme rotorunun bıçaklarına takılırsa zorlamayın. Kesme rotorunu dışarı çıkarın. Malzemeleri dikkatli bir şekilde çıkarın ve daha küçük parçalar

halinde kesin. Sonra kullanılabilir hacmi en uygun hale getirmek için bıçakları hizalamaya dikkat ederek kesme rotorunu tekrar hazneye yerleştirin.

12. Şeffaf hazne sayesinde malzemelerin ne kadar kesildiğini görebilirsiniz. İsteddiğiniz sonucu alana kadar çekme 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 ıslatmadan yani, lavaboya sokmadan elinizde yıkamanız veya bir sünger ile temizlemeniz gerekir.

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

РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ИЗМЕЛЬЧИТЕЛЯ 5 SECONDS

Поздравляем с приобретением измельчителя Tefal 5 seconds!

В комплект ручного измельчителя входят: - **fig A**

- 1 контейнер с несскользящей поверхностью емкостью 500 мл,
- 1 крышка с механизмом вытягивания,
- 1 запатентованный режущий ротор, состоящий из двух независимых ножей из нержавеющей стали.

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

ИНФОРМАЦИЯ О МЕРАХ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

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

ИНФОРМАЦИЯ О МЕРАХ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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

Используйте прибор на устойчивой и сухой поверхности.

Не заполняйте контейнер более чем наполовину. - **fig B**

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

Всегда закрывайте крышку контейнера измельчителя при работе режущего ротора.

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

Не используйте прибор в следующих случаях:

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

Данный прибор предназначен для бытового, а не профессионального применения.

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

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. Извлеките все детали из упаковки и тщательно промойте их вручную перед первым использованием. См. инструкции в разделе «Чистка».
2. Установите контейнер на прочную сухую поверхность.
3. Извлеките режущий ротор из защитного футляра.
4. Поместите режущий ротор в контейнер. Ножи должны размещаться друг над другом, чтобы оптимизировать пространство для измельчаемых ингредиентов. - **fig C,D**
5. Нарезьте крупные ингредиенты, например, морковь или огурцы на кусочки, длина которых не превышает длину ножей, иначе более крупные куски могут заблокировать режущий ротор.
6. Поместите кусочки в контейнер и убедитесь, что режущий ротор расположен ровно.
7. Закройте крышку контейнера, убедившись, что шестигранник на режущем роторе вошел в углубление на крышке.
8. Поместите одну руку на крышку, удерживая прибор на рабочей поверхности. Затем другой рукой возьмитесь за вытягивающий механизм.
9. Первое тянущее движение необходимо выполнить быстро и с усилием. Всегда выполняйте это движение в горизонтальной плоскости.
10. Удерживайте вытяжной механизм, не давая ему втягиваться.
11. В случае блокировки ножей режущего ротора не применяйте чрезмерных усилий. Извлеките из контейнера режущий ротор и ингредиенты. Затем порежьте ингредиенты на более мелкие кусочки. Поместите их в контейнер.

Вставьте в контейнер режущий ротор. Следите за тем, чтобы ножи были выровнены, чтобы оптимизировать рабочий объем контейнера.

12. Прозрачный контейнер позволяет контролировать процесс измельчения. Повторяйте вытягивающие движения до тех пор, пока не получите нужный результат. В зависимости от типа ингредиентов для первого уровня измельчения необходимо выполнить примерно 5 вытягивающих движений.

ЧИСТКА

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

Для обеспечения долгого срока службы прибора рекомендуется мыть режущий ротор вручную. При этом необходимо соблюдать особую осторожность, так как ножи очень острые.

الأولى. يُرجى العودة الى إرشادات الإستعمال تحت عنوان فقرة ز التنظيفس.

2. توضع الحاوية على سطح ثابت وجاف ليكون مكاناً لتشغيل المنتج.
3. تُنزع القطاعة الدوّارة من جيب الحماية الخاص بها.
4. ضع القطاعة الدوّارة في الحاوية مع الشفرات فوق بعضها البعض لتحسين وضبط المسافة حسب المكونات التي يراد فرمها. fig. C, D
5. تقطع المكونات الكبيرة مثل الجزر أو البصل الى قطع أقصر من طول الشفرات لكي لا توقف حركة شفرات القطاعة الدوّارة.
6. ثم ضعها في الحاوية مع الحرص مع التأكد بأن القطاعة الدوّارة تبقى مستقيمة.
7. ضع الغطاء على الحاوية مع التأكد بأن الشكل السداسي على القطاعة الدوّارة يدخل في فجوة الغطاء.
8. ضع إحدى اليدين على قمة الغطاء للإمساك بالمنتج وتثبيتته على سطح مساحة العمل. ثم استعمل اليد الأخرى للإمساك بسحب ميكانيكية الغطاء.
9. حركة السحب الأولى تتطلب قوة وسرعة للقيام بها. تُنفذ هذه الحركة دائماً بالوضعية الأفقية.
10. حافظ على قبضتك أثناء سحب الميكانيكية ولا تدعها تفلت.
11. إذا توقفت حركة شفرات القطاعة الدوّارة، لا تحاول تحريكها بالقوة. انزع القطاعة الدوّارة لتفريغ المكونات بعناية، وقطع المكونات الى قطع اصغر مما هي عليه قبل إعادة تركيب القطاعة الدوّارة في الحاوية مع الحرص على وضعية الشفرات لكي تتناسب مع الحجم الموجود.
12. تتيح لك الحاوية الشفافة رؤية نسبة نعومة المكونات. أعد السحب الى أن تحصل على النتيجة المرجوة. سوف تحتاج الى ٥ مرات للسحب للمستوى الأول من الفرم، ولكن ذلك يخضع لنوعية المكونات.

التنظيف

جميع الأجزاء هي قابلة للتنظيف في جلاية الصحون ما عدا الغطاء الذي يجب تنظيفه يدوياً بواسطة اسفنجة مع الحرص على تجنب تعريض قسم الميكانيك فيه للماء، أو بكلام آخر، عدم غمره بالماء. كما ننصح بتنظيف القطاعة الدوّارة يدوياً لإطالة عمر المنتج. يرجى توخي الحرص الشديد عند القيام بذلك لأن الشفرات حادة جداً.

الإستعمال والعناية في مفرمة الـ 5 ثواني

تهانينا على شرائك مفرمة (مولينكس الـ 5 ثواني) Tefal 5 seconds

يشمل دليل المفرمة هذا على ما يلي: fig. A

- ١ حاوية ضد الإنزلاق بسعة قدرها ٥٠٠ مللتر.

- ١ غطاء مع سحب ميكانيكي.

- ١ قطعة دوارة ببراءة إختراع مؤلفة من شفتين مستقلتين من الإستانلس ستيل.

سوف تُساعدك مفرمة (مولينكس الـ 5 ثواني) Tefal 5 seconds على تحضير وجباتك لوقت طويل إذا اتبعت الإرشادات التالية.

معلومات من أجل السلامة

للحصول على نتائج مثالية، إملأ نصف الحاوية بقطع من المكونات المُقشَّرة والمُسبَّقة التقطع. لا تستعمل المِنْتِج مع مكعبات الثلج أو اللحوم دون نزع العظام منها، حتى لا تتلف الشفرات. على كل حال، معظم الفواكه، الخضار، الأعشاب المطيبة وأنواع أخرى من الطعام يمكن فرمها في مفرمة Tefal 5 seconds.

معلومات من أجل السلامة

يجب أن لا يُستعمل هذا المنتج بواسطة الأطفال أو بواسطة الأشخاص ممن يُعانون نقصاً في قواهم تمنعهم من استعمال المِنْتِج بشكل آمن.

هذا المنتج ليس لعبة. يرجى إبقاؤه بعيداً عن متناول الأطفال.

يجب استعمال المنتج فوق سطح ثابت وجاف.

تجنب تعبئة الحاوية بأكثر من النصف. fig. B

شفرات التقطيع الدوّارة ذات الجودة العالية هي حادة جداً. يُرجى الحرص على عدم تعريض أصابعك للإصابة أثناء الإستعمال. ننصح باستعمال القفازات.

يرجى إستعمال القطاعة الدوّارة في الحاوية بحيث يكون الغطاء مقللاً.

إعد هذا المنتج للمكونات الجامدة، يجب عدم استعمال المكونات السائلة فيه.

يرجى 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.

صمم هذا المنتج للإستعمال المنزلي، وليس للإستعمال التجاري أو المهني.

إذا تم استعمال هذا المنتج لأغراض تجارية أو مهنية، تصبح الكفالة بحكم الساقطة ولا تتحمل الشركة المصنعة أية مسؤولية.

الإستعمال

1. تُخرج جميع الأجزاء والقطع من الصندوق وتُنظَّف يدوياً تنظيفاً جيداً قبل الإستعمال للمرة