

# Tefal®



Hachoir 5 secondes - 900 ml  
5 second Chopper - 900 ml

[www.tefal.com](http://www.tefal.com)

Ref: 20 10 104 711 - PA 02/19

FR

EN

RU

TR

NL

DE

ES

PT

IT

DA

FI

NO

SV

PL

CS

SK

HU

RO

BG

HR

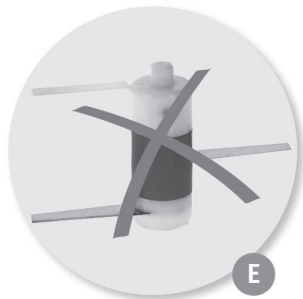
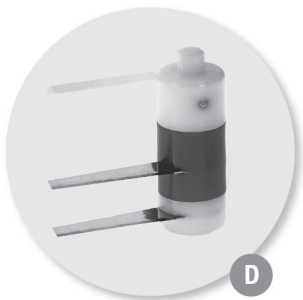
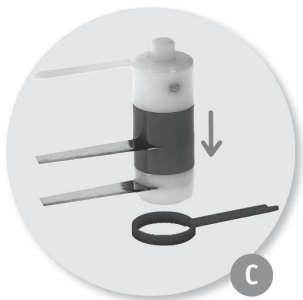
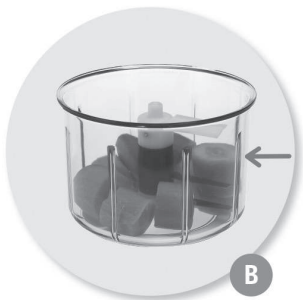
SL

UK

EL

AR

FA





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

**Ce hachoir manuel comprend<sup>(\*\*)</sup> :** 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 raclette à fixer sous le rotor pour couper des herbes et aérer la préparation - fig C.
- 1 rotor breveté composé de lames à purées indépendantes en inox - fig X. Pour hacher tous vos fruits, légumes, noix et herbes (pommes, fraises, tomates, concombre, noix, persil, ...).
- 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.

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

#### Précautions d'emploi

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

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

#### Consignes de sécurité

Ces lames doivent être uniquement utilisées avec le HACHOIR TEFAL® 5 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.

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.

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

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.

### 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

### GARANTIE

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

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

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

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

#### *Article L217-4 du Code de la consommation*

Le vendeur livre un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la délivrance.

Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa responsabilité.

#### *Article L217-5 du Code de la consommation*

Le bien est conforme au contrat :

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

- s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités que celui-ci a présentées à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ;
- s'il présente les qualités qu'un acheteur peut légitimement attendre eu égard aux déclarations publiques faites

par le vendeur, par le producteur ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ;  
2° Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou est propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté.

*Article L217-12 du Code de la consommation*

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

*Article L217-16 du Code de la consommation*

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

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

*Article 1641 du Code de la consommation*

Le vendeur est tenu de la garantie à raison des défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus.

*Article 1648, al.1er du Code civil*

L'action résultant des vices rédhibitoires doit être intentée par l'acquéreur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

## EN

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

**This manual chopper includes\*\*):** fig A

- 1 anti-slip container with a 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 lifting aid for lightweight foods or foods that stick - fig C.
- 1 patented cutting and mashing rotor composed of independent stainless steel blades - fig X. For chopping all your fruits, vegetables, nuts and herbs (apples, strawberries, tomatoes, nuts, herbs, ...).
- 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.

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

### Safety instructions

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

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

### Safety information

This appliance must be used only on the TEFAL® 5 SECOND 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.

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.

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

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.

### 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

### GUARANTEE

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

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

It does not cover: wear parts (blades, aspect) and wear defects related to use or natural process ; any damages

caused by improper use or handling (a fall, a blow, a shock, etc) ; damages resulting from failure to observe the safety instructions.

This contractual warranty will be acquired upon presentation of the purchase receipt.

**HELPLINE:** For full guarantee terms and conditions, use and care and further help and advice please visit: [www.Tefal.co.uk](http://www.Tefal.co.uk) Alternatively call: UK: 0345 602 1454, ROI: 01 677 4003

AUSTRALIA / NEW ZEALAND - 1300 307 824 - Australia / 0800 700 711 - New Zealand. Alternatively [www.Tefal.com.au](http://www.Tefal.com.au) or [www.Tefal.co.nz](http://www.Tefal.co.nz)

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

## RU

*Поздравляем с приобретением измельчителя Tefal® 5 seconds!*

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

- 1 контейнер с нескользящей поверхностью емкостью 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 подъемное приспособление для мелких или липких продуктов (рис. С).
- 1 патентованный ротор для нарезки и перетирания с отдельными ножами из нержавеющей стали (рис. X). Взбивание пюре из фруктов, овощей, орехов и трав (яблоки, клубника, помидоры, орехи, травы и пр.);
- 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.

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

### Информация о мерах безопасности

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

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

### Информация о мерах безопасности

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

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.

Для продления срока службы сковороды мы рекомендуем мыть её вручную.

Если вода случайно попала в крышку, с помощью монетки выкрутите сливную пробку в основании крышки и слейте воду. Затем несколько часов подождите, пока крышка высохнет. Когда крышка высохнет, закрутите сливное отверстие. Не откручивайте и не открывайте другие элементы крышки. Это может привести к повреждению прибора или к травмам пользователя.

#### **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)

#### ГАРАНТИЯ

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

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

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

Гарантийное обслуживание предоставляется по предъявлению чека на покупку.

#### TR

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

**Bu manuel doğrayıcı aşağıdaki parçaları içerir<sup>(\*\*)</sup>:** şek. A

- 1 adet 900 ml kapasiteli kayma önleyici hazne

- 1 adet çekme mekanizmalı kapak ve bir kilitleme sistemi

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

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

- Bağımsız paslanmaz çelik bıçaklardan oluşan 1 adet patentli kesme ve ezme rotoru - şek. X. Tüm meyvelerinizi, sebzelerinizi, kuruyemişlerinizi ve otlarınızı doğramak için (elma, çilek, domates, kuruyemişler, otlar,...)

- 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.

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

#### Güvenlik talimatları

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

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

#### Güvenlik bilgileri

Bu cihaz yalnızca TEFAL® 5 SECONDS Doğrayıcı 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 parmaklarınıza dikkat edin. Eldiven kullanılması tavsiye edilir.**

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

Bu cihaz katı malzemeler için tasarlanmıştır.

Cihazı aşağıdaki durumlarda çalıştırmayın:

- hazne boşsa

- kesme rotorunun bıçakları hasarlıysa

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

- mekanizmaya herhangi bir malzeme takılmıřsa.

Cihazı kullanmadığınızda kesme rotorlarını mutlaka rotorların koruyucu kılıfında saklayın.

Bu ürün evde kullanım için tasarlanmıřtır, profesyonel kullanım için uygun deęildir.

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

#### **Kullanım**

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

2. Hazneyi sabit ve kuru bir çalıřma yüzeyine yerleřtirin.

3. Kesme rotorunu koruyucu kılıfından çıkarın.

4. Yükseltme parçasını masaya koyun. Parça sabit durmalı (durmuyorsa ters çevirin). Bir elinizle yükseltme parçasını tutun ve dięer elinizle sabit kanatçığın kesme rotorunu ve bıçakları, sabit kanatçık (açık yeřil) ile aynı konumda tutun. Sonra kesme rotorunu üstten yükseltme parçasının içine ittirin. Bu parça bitkileri, sarımsaęı veya acı biberi kabın alt kısmından yukarı doęru yükselterek çok ince kıyılmasını saęlar. Bařka malzemeler kullanıyorsanız yükseltme parçasını çıkarın. - řek. C

5. Doęramak istediğiniz malzemeler için en uygun alanı oluřturmak üzere kesme rotorunu, bıçaklar birbirinin üstüne gelecek řekilde hazneye yerleřtirin. - řek. D, E

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

7. Ardından malzemeleri hazneye yerleřtirin ve kesme rotorunun düz durduęundan emin olun.

8. Haznenin kapaęını kapatın ve kesme rotorunun üzerindeki altıgenin kapaktaki girintiye oturduęundan emin olun.

9. Cihazı çalıřma yüzeyinde sabit tutmak için bir elinizi kapaęın üst kısmına koyun. Ardından kapaęın üzerindeki çekme mekanizmasını kavramak için dięer elinizi kullanın.

10. İlk çekme hareketinin düz ve hızlı bir řekilde yapılması gerekir. Bu hareketi her zaman yatay bir řekilde gerçekteřtirin.

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

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

13. Şeffaf hazne sayesinde malzemelerin ne kadar kesildiğini görebilirsiniz. İsteddiğiniz sonucu alana kadar çekme iřlemini tekrarlayın. Birinci seviyede doęrama için yaklaşık 5 çekme hareketi yapmanız gerekir ancak bu, malzemenin türüne de baęlıdır.

#### **Temizlik**

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

Tavalarınızın uzun ömürlü olması için , elde yıkamayı tavsiye ediyoruz.

Ancak kapaęın içine kazara su girerse bir bozuk para yardımıyla kapaęın tabanındaki tahliye alanını açın ve suyu dıřarı aktırın. Ardından birkaç saat kurumasını bekleyin. . Kuruduktan sonra tahliye alanını tekrar kapatın. Kapaktaki dięer herhangi bir parçayı sökmeyin veya açmayın, yaralanma tehlikesi vardır.

#### **Kesme rotorlarının güvenli bir řekilde saklanması**

Öncelikle rotorun alt kısmındaki kesme bıçaęını koruyucu kılıfın içine yerleřtirin. Ardından ikinci kesme bıçaęının üzerindeki plastik aksı bıçak doęru konuma gelene kadar döndürün ve koruyucu kılıfın içine doęru bastırın. Keskin bıçakların sizi yaralamaması için dikkatli olun. Delikler-bıçaklar keskin deęildir- řek. F

#### **GARANTİ**

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

Garanti sadece normal kullanım ve bakım kořulları altındaki ürünler için geçerlidir.

Ařınma parçalarını (bıçaklar, görünüm) ve kullanıma veya doęal süreçte baęlı aşınma kusurlarını; uygunsuz kullanım veya taşıma nedeniyle meydana gelen hasarları (düşme, darbe, sarsıntı vb); güvenlik talimatlarına

uyulmamasından kaynaklanan zararları kapsamaz.

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

**NL**

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

**Deze handmatige hakmolen omvat\*\*):** fig A

- 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 trekker om op de draaischroef te bevestigen, om kruiden te hakken en de bereiding luchtig te maken - fig C.
- 1 gepatenteerde draaischroef voor snijden en pureren met onafhankelijke roestvrijstalen messen - fig X. Voor het hakken van fruit, groenten, nootjes en kruiden (appelen, aardbeien, tomaatjes, nuts, herbs, ...).
- 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.

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

#### Gebruiksaanwijzingen

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

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

#### Veiligheidsinstructies

Dit apparaat mag enkel worden gebruikt met de TEFAL® 5 SECONDS hakmolen 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.

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 afrolt en laat niet los.
12. Forceer niets als de messen van de draaischroef blokkeren. Verwijder de draaischroef om de voeding voorzichtig weg te nemen en snij ze in kleinere stukken alvorens de draaischroef terug te plaatsen. Let er altijd op de messen op één lijn te zetten om het beschikbare volume te maximaliseren.
13. Dankzij de transparante kom kunt u zien hoe fijn er wordt gesneden. Blijf aan de handgreep trekken tot de voeding fijn genoeg is. Hou rekening met ongeveer 5 trekbewegingen voor een eerste hakniveau, maar dit hangt ook af van het type van voeding.

#### Reiniging

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

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

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

#### Beveiligde opberging van de draaischroeven

Steek 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

#### GARANTIE

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

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

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

De contractuele garantie geldt alleen op vertoon van de aankoopbon.

#### DE

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

**Dieser manuelle Zerkleinerer umfasst<sup>TM</sup>:** Abb. A

- 1 rutschfesten Behälter mit einem Fassungsvermögen von 900 ml
- 1 Deckel mit eingebautem Zugmechanismus und Verriegelungssystem
- 1 patentierten 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 Schaber, der unter dem Rotor befestigt wird, zum Schneiden von Kräutern und Auflockern der Zubereitung - Abb. C
- 1 patentierter Schneid- und Pürierrotor, bestehend aus separaten Edelstahlklingen Zum Zerkleinern aller Arten

von Obst, Gemüse, Nüssen und Kräutern (Äpfel, Erdbeeren, Tomaten, Nüsse, Kräuter, ...) - Abb. X.

- 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

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

#### Bedienungshinweise

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

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

#### Sicherheitshinweise

Dieses Gerät darf nur für den TEFAL® 5 SECONDS Zerkleinerer 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.

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.

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

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.

#### 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

#### GARANTIE

Für dieses Produkt wird eine Garantie auf Material- und Herstellungsfehler gewährt. Es gelten die Verbraucherrechte des Landes in dem das Produkt gekauft wurde.

Die Garantie gilt nur für Produkte, die bestimmungsgemäß verwendet und instand gehalten werden.

Die Garantie erstreckt sich nicht auf Folgendes: Verschleißteile (Klingen, Erscheinungsbild) und Verschleißschäden, die auf die Nutzung oder natürliche Ursachen zurückzuführen sind; durch unsachgemäße Verwendung oder Handhabung entstandene Schäden (Sturz, Schlag, Erschütterung usw.); durch Nichtbeachtung der Sicherheitshinweise entstandene Schäden.

Diese vertragliche Garantie wird bei Vorlage des Kaufbelegs gewährt.

#### ES

*Le agradecemos que haya adquirido una picadora Tefal® 5 segundos.*

**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 sus frutas, verduras, frutos secos y hierbas (manzanas, fresas, tomates, frutos secos, perejil, ...)

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

-1 rotor patentado para cortar y machacar formado por cuchillas de acero inoxidable independientes - fig. X; Para cortar todas sus frutas, verduras, frutos secos y hierbas (manzanas, fresas, tomates, frutos secos, hierbas, etc.).

-1 rotor patentado para salsas compuesto por cuchillas independientes de acero inoxidable - fig Y ; para emulsionar todas sus 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.

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

### Instrucciones de uso

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

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

### Recomendaciones de seguridad

Estas cuchillas solo deben utilizarse con la PICADORA TEFAL® 5 SECONDES 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.

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 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.

#### Limpeza

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

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

No obstante, por si llegase a penetrar agua en la tapa accidentalmente, esta dispone de un sistema de evacuación. Bastará con desatornillarla 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.

#### 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

#### GARANTIA

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

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

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

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

#### PT

*Agradecemos a sua aquisição da Picadora Tefal® 5 segundos*

**Esta picadora manual inclui (\*\*):** fig. A

- 1 taça antiderrapante com capacidade de 900ml

- 1 tampa com sistema de tração e bloqueio integrados

- 1 eixo patenteado composto por duas lâminas em aço inoxidável independentes - fig. W; para cortar todas as suas frutas, legumes, nozes e ervas (maçãs, morangos, tomates, pepinos, nozes, salsa, ...).

- 1 acessório raspador que se coloca sob o eixo para cortar as ervas e arejar a preparação - fig. C.

- 1 eixo patenteado para cortar e amassar constituído por lâminas de aço inoxidável independentes - fig. X. Para picar todas as frutas, legumes, nozes e ervas aromáticas (maçãs, morangos, tomates, pepino, nozes, salsa, etc.).

- 1 eixo patenteado para molhos constituído por lâminas de aço inoxidável independentes - fig. Y; para emulsionar todos os molhos, maionese ou chantili.

- 1 eixo patenteado para picar gelo constituído por lâminas de aço inoxidável independentes - fig. Z; para que os seus cocktails sejam sempre um sucesso.

\*\* : lista genérica, o número e o tipo de lâminas podem variar em função do kit escolhido.

#### Instruções de utilização

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

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

#### Instruções de segurança

Estas lâminas devem ser utilizadas exclusivamente na PICADORA TEFAL® 5 SEGUNDOS 900ml.

Este aparelho não deve ser manuseado por crianças ou por pessoas com deficiência incapacitante que não lhes

permita utilizar o aparelho de forma segura.  
Este aparelho não é um brinquedo. Mantenha-o fora do alcance das crianças.  
Utilize este aparelho sobre uma superfície estável e seca.  
Evite encher a taça com mais do que metade da sua capacidade total. - fig. B  
Quando fechar a taça acione o sistema de bloqueio.

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

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

Este aparelho permite picar ingredientes sólidos.

Não coloque o aparelho em funcionamento se:

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

Após cada utilização guarde sempre as lâminas no estojo de proteção.

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

Qualquer utilização para fins profissionais invalida a garantia e declinamos qualquer responsabilidade.

#### Utilização

1. Retire todas as peças da embalagem e limpe-as cuidadosamente à mão antes da primeira utilização. Pedimos que tenha em atenção as recomendações mencionadas na rubrica «Limpeza».

2. Coloque a taça numa superfície estável e seca.

3. Retire o eixo do estojo de proteção.

4. Coloque o acessório para raspar sobre a mesa, que deve ser estável (caso contrário vire o ao contrário). Peque no acessório com uma mão e o eixo noutra, segure o eixo pela saliência fixa (verde claro), de modo que as lâminas estejam na mesma direção e insira o rotor na raspadeira. Desta forma, as ervas, o alho e a pimenta não ficam no fundo da taça e permite cortá-los mais finamente. Retire a saliência durante a preparação de outros ingredientes. - fig. C

5. A seguir, coloque o eixo na taça alinhando as lâminas para otimizar o espaço para os alimentos a picar-figs. D, E

6. Corte os alimentos de maior dimensão como cebolas ou cenouras em pedaços com tamanho inferior ao comprimento das lâminas para que não bloqueiem as lâminas do eixo.

7. De seguida, coloque-os na taça certificando-se de que o eixo permanece direito.

8. Coloque a tampa na taça certificando-se de que a cabeça hexagonal do eixo encaixa na respetiva abertura da tampa.

9. Pouse a mão sobre a tampa para mantê-la firme sobre a superfície de trabalho e segure a pega com a outra mão.

10. O primeiro movimento de tração deve ser realizado de forma firme e rápida. Realize esta ação sempre num movimento horizontal.

11. Acompanhe o movimento de retrocesso da pega quando o cabo de tração estiver completamente desenrolado e não o solte.

12. Não deve forçar as lâminas do eixo se estas bloquearem. Retire o eixo para extrair os alimentos com cuidado e cortá-los em pedaços mais pequenos antes de substituir o eixo, assegurando sempre que as lâminas ficam alinhadas para otimizar o volume disponível.

13. A taça transparente permite observar a finura do corte obtido. Repita a tração da pega até obter o resultado desejado. São necessários cerca de 5 trações para um primeiro nível de corte, mas tal depende de igual modo do tipo de alimento.

#### Limpeza

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

Para prolongar a vida útil do seu produto, recomendamos que o lave à mão.

Se per ventura, entrar água acidentalmente na tampa, ela tem um fundo de escoamento. Basta desenroscá-lo com uma moeda e deixar escorrer a água. Deixe secar durante várias horas. Quando a tampa estiver bem seca, volte a aparafusar o fundo. Nunca tente des aparafusar qualquer outra parte da tampa por forma a evitar qualquer ferimento.

#### Arrumação segura dos eixos

Primeiro, coloque a lâmina cortante inferior do no respetivo estojo de proteção. Depois, é necessário rodar o eixo de plástico adicionando a segunda lâmina cortante até esta ficar corretamente posicionada, pressionando para inseri-la no estojo de proteção. Tome precauções para evitar ferimentos no manuseio das lâminas extremamente afiadas. As lâminas com orifícios não são afiadas - fig. F.

#### GARANTIA

Este produto tem uma garantia de 10 anos contra qualquer defeito de fabrico. Esta garantia não afeta os direitos legais dos quais os consumidores beneficiam a nível local.

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

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

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

#### IT

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

**Questo tritatutto manuale comprende\*\*:** fig A

- 1 recipiente antiscivolo della capacità di 900ml
- 1 coperchio che integra il meccanismo di trazione ed un sistema di bloccaggio
- 1 rotore brevettato composto da due lame indipendenti in acciaio inox - fig W; per tritare frutta, verdure, noci ed erbe aromatiche (mele, fragole, pomodori, cetriolo, noci, prezzemolo, ...).
- 1 raschietto da fissare sotto il rotore per tagliare le erbe e aerare la preparazione - fig C.
- 1 rotore brevettato per tagliare e pestare, composto di lame indipendenti in acciaio inossidabile - fig X. Per tagliare tutta la tua frutta, verdura, frutta a guscio ed erbe (mele, fragole, pomodori, frutta a guscio, erbe...).
- 1 rotore brevettato per salse composto di lame indipendenti in acciaio inossidabile - fig. Y. Per emulsionare tutte le tue salse, la maionese o la panna montata.
- 1 rotore tritaghiaccio brevettato composto di lame indipendenti in acciaio inossidabile - fig. Z. Per tritare alla perfezione il ghiaccio per i tuoi cocktail.

\*\* : Lista generica, il numero e il tipo di lame può variare a seconda del kit scelto.

#### Precauzioni d'uso

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

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

#### Norme di sicurezza

Queste lame devono essere utilizzate esclusivamente con il TRITATUTTO TEFAL® 5 SECONDI 900ml.

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

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

Utilizzare l'apparecchio su una superficie di appoggio stabile e asciutta.

Evitare di riempire il recipiente oltre la metà della capacità totale. - fig B

Nel chiudere il recipiente, attivare il meccanismo di bloccaggio

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

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

Questo apparecchio consente di tritare ingredienti solidi.

Non azionare l'apparecchio nei casi seguenti:

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

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

Questo apparecchio è stato progettato per un uso domestico, non professionale

Qualsiasi utilizzo professionale comporta l'annullamento della garanzia, ed in questo caso decliniamo qualsiasi responsabilità.

#### Utilizzo

1. Estrarre tutti i pezzi dalla confezione e lavare accuratamente a mano tutti i pezzi prima del primo utilizzo. Si prega di tenere conto dei consigli che si trovano al capitolo «Pulizia».
2. Collocare il recipiente su una superficie di appoggio stabile e asciutta.
3. Estrarre il rotore dalla custodia di protezione.
4. Poggiare il raschietto sul tavolo; deve essere stabile (oppure, girarlo). Reggere il raschietto con una mano ed il rotore con l'altra, dall'aletta fissa (verde chiaro), con le lame orientate nello stesso modo ed inserire il rotore nel raschietto. Consentirà di far risalire le erbe aromatiche, l'aglio ed il peperoncino dal fondo del recipiente, in modo da poterli tritare molto finemente. Togliere l'aletta quando si utilizzano altri ingredienti. - fig C
5. Collocare quindi il rotore nel recipiente allineando le lame per ottimizzare lo spazio per gli alimenti da tritare. - fig D, E
6. Gli alimenti voluminosi, come le cipolle o le carote, devono prima essere ridotti ad una dimensione inferiore alla lunghezza delle lame, in modo da non bloccare le lame del rotore.
7. Porli quindi nel recipiente facendo attenzione a fare in modo che il rotore resti dritto.
8. Mettere il coperchio sul recipiente facendo in modo che la testa esagonale del rotore s'incastri nella scanalatura corrispondente del coperchio.
9. Poggiare una mano sul coperchio per mantenerlo sulla superficie di appoggio, quindi impugnare saldamente la maniglia con l'altra mano.
10. Il primo movimento di trazione deve essere effettuato con forza e rapidità. Esercitare sempre questo movimento in senso orizzontale.
11. Accompagnare il ritorno dell'impugnatura quando la cordicella di trazione è interamente svolta, senza rilasciarla.
12. Se le lame del rotore si bloccano, non forzare. Estrarre il rotore per rimuovere con cura gli alimenti e tagliarli a pezzi più piccoli prima di ricollocare il rotore, facendo sempre attenzione all'allineamento delle lame per ottimizzare il volume disponibile.
13. Il recipiente trasparente consente di osservare la finezza di taglio ottenuta. Esercitare di nuovo una trazione sull'impugnatura fino ad ottenere la finezza desiderata. Per un primo livello di tritatura, occorre procedere a circa 5 trazioni, ma dipende anche dal tipo di alimento.

#### Pulizia

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

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

Se dovesse tuttavia penetrare accidentalmente acqua nel coperchio, il coperchio è dotato di un sistema di scarico sul fondo. Basta svitarlo con una moneta ed eliminare l'acqua. Lasciar poi asciugare per diverse ore. Quando il coperchio è asciutto, riavvitare il sistema di scarico. Non svitare nessun'altra parte del coperchio, in quanto si rischia di ferirsi.

#### Custodia di sicurezza per i rotori

Inserire prima la lama affilata inferiore del rotore nella custodia di protezione. Ruotare quindi l'asse in plastica al di sopra della seconda lama affilata finché la lama non è posizionata correttamente e premerla per inserirla nella custodia di protezione. Fare attenzione a non tagliarsi mentre si maneggiano le lame, che sono molto taglienti. Le lame forate non sono taglienti - fig F

## GARANZIA

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

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

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

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

## DA

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

**Med denne manuelle hakker medfølger<sup>™</sup>**: 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 hylster til sikker opbevaring af den roterende kniv - 1 løftestøtte til lette eller klæbrige fødevarer - fig. C.
- 1 patenteret rotor med skær og til mosning, der består af adskilte klinger i rustfrit stål - fig X. Til at skære frugt, grøntsager, nødder og urter (æbler, jordbær, tomater, nødder, urter, ...).
- 1 patenteret saucerotor, der består af adskilte klinger i rustfrit stål - fig. Y;
- 1 patenteret iskknusningsrotor, der består af adskilte klinger i rustfrit stål - fig Z ; til brug for knusning af is, så du får succes med alle dine cocktails.

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

## Sikkerhedsanvisninger

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

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

## Sikkerhedsoplysninger

Dette apparat må udelukkende anvendes på TEFAL® 5 SECONDS hakker 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.

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 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 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 (lysegrøn), 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. Placer den roterende kniv 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 trækemekanismen på låget.
10. Den første trækkende bevægelse skal udføres med kraft og høj fart. Udfør altid denne bevægelse vandret.
11. Giv ikke slip, mens trækemekanismen 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 trækemekanismen kommer i kontakt med vand, dvs. nedsænkes i vasken.

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

Hvis vand ved et uheld skulle komme ind i låget, kan du bruge en mønt til at skruе lågets bund løs for at fjerne vandet. Lad det derefter tørre i flere timer. Når det er tørt, kan du skruе låget sammen igen. Pas på, det er farligt at skruе løs eller åbne andre dele af låget.

#### 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 klingene 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

#### GARANTI

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

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

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

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

#### FI

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

**Tähän leikkuriin kuuluvat seuraavat osat<sup>(\*)</sup>:** kuva A

- yksi 900 ml:n vetoinen liukumaton kulho

- yksi kansi, jossa on vetomekanismi ja lukitusjärjestelmä

- yksi patentoitu roottori, joka sisältää kaksi erillistä ruostumatonta terää (kuva W) ja jolla voit silputa kaikki hedelmät, vihannekset, pähkinät ja yrtit (perunat, mansikat, tomaatit, kurkku, pähkinät, persilja jne.)
  - yksi kaavin, joka voidaan kiinnittää roottorin alapuolelle yrttien pilkkomista ja seoksen kuohkeuttamista varten (kuva C)
  - 1 patentoitu leikkaus- ja soseutus pää, joka koostuu erillisistä ruostumattomasta teräksestä valmistetuista teristä (kuva X). Soveltuu kaikkien hedelmien, vihannesten, pähkinöiden ja yrttien pilkkomiseen (omenat, mansikat, tomaatit pähkinät, yrtit jne.).
  - 1 patentoitu kastikepää, joka koostuu erillisistä ruostumattomasta teräksestä valmistetuista teristä (kuva Y). Soveltuu kaikkien kastikkeiden, majoneesin tai kermavaahdon valmistukseen.
  - 1 patentoitu jään murskauspää, joka koostuu erillisistä ruostumattomasta teräksestä valmistetuista teristä (kuva Z). Soveltuu jään murskaamiseen onnistuneita cocktaileja varten.
- \*\* : Yleinen luettelo; terien lukumäärä ja tyyppi voivat vaihdella valitun laitteen mukaan.

### Käyttöohjeet

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

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

### Turvallisuusohjeet

Teriä saa käyttää vain HACHOIR TEFAL® 5 SECONDS 900ml -laitteen kanssa.

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

Tämä laite ei ole lelu. Säilytä laite lasten ulottumattomissa.

Käytä laitetta vakaalla ja kuivalla työtasolla.

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

Kun kulho on peitetty kannella, lukitse lukitusjärjestelmä

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

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

Laitteella voi hienontaa kiinteitä aineksia.

Älä käytä laitetta, jos

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

Pane roottorit aina käytön jälkeen niiden suojakoteloon.

Tuote on suunniteltu vain kotikäyttöön, ei ammattikäyttöön.

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

### Käyttö

1. Ota kaikki osat laatikosta ja puhdista ne huolellisesti käsin ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa. Ota huomioon otsikon "Puhdistus" alla annetut ohjeet.
2. Aseta kulho vakaalle ja kuivalle työtasolle.
3. Ota roottori sen suojakotelosta.
4. Pane kaavin pöydälle siten, että se on vakaa (käännä sitä tarvittaessa). Pidä kaavinta yhdessä kädessä ja roottoria toisessa kiinteässä lavasta (kirkkaanvihreä) siten, että terät osoittavat samaan suuntaan, ja liitä roottori kaapimeen. Kaavin nostaa yrtit, valkosipulin ja maustepaprikan kulhon pohjalta, jotta ne voidaan silputa hyvin hienoksi. Ota lapa pois ennen muiden ainesten käsittelyä (kuva C)
5. Aseta sitten roottori kulhoon siten, että terät ovat samansuuntaiset, jotta silputtaville aineksille on mahdollisimman paljon tilaa (kuvat D ja E).
6. Leikkaa suurikokoiset ainekset, kuten sipulit ja porkkanat, terien pituutta pienemmiksi paloiksi, jotta ne eivät jumiuuta roottorin teriä.

7. Aseta palat sitten kulhoon ja varmista, että roottori on oikeassa asennossa.
8. Aseta kansi kulhoon ja tarkista, että roottorin kuusikulmainen pää sijoittuu kannen sitä vastaavaan aukkoon.
9. Pidä toinen käsi kannella pitääksesi laitteen paikallaan työtasolla ja tartu lujasti kahvaan toisella kädellä.
10. Ensimmäinen vetoliike on tehtävä voimakkaasti ja nopeasti. Tee liike aina vaakasuuntaan.
11. Jatka kahvan liikettä kunnes vetonauha on kiertynyt kokonaan auki, äläkä irrota otettasi.
12. Jos roottorin terät jumituvat, älä liikuta niitä väkisin. Ota roottori pois, jotta voit varovasti ottaa ainekset kulhosta, ja leikkaa ne pienemmiksi paloiksi ennen kuin asetat roottorin takaisin paikoilleen. Varmista aina, että terät osoittavat samaan suuntaan, jotta kulhoon sopii mahdollisimman paljon aineksia.
13. Läpinäkyvän kulhon avulla voit seurata silputtavien ainesten hienousastetta. Vedä kahvasta uudelleen, kunnes saavutat halutun hienousasteen. Ensimmäisen hienousasteen saavuttamiseksi tarvitaan noin viisi vetoa, mutta tämä riippuu myös ainesten tyypistä.

#### Puhdistus

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

Suosittelemme tuotteen pesua käsin, jotta käyttöikä pitenee

Jos kanteen kuitenkin vahingossa pääsee vettä, kannen alaosaan on poistoaukko. Kierrä poistoaukko auki kolikolla ja päästä vesi pois. Anna sen jälkeen kannen kuivua useita tunteja. Kun kansi on kuiva, kierrä poistoaukko kiinni. Älä kierrä auki mitään muuta kannen osaa, sillä tästä aiheutuu loukkaantumisvaara.

#### Roottorin turvallinen säilytys

Aseta ensin roottorin alempi leikkaava terä suojakoteloon. Kierrä sitten toisen leikkaavan terän yläpuolella olevaa muovista akselia, kunnes terä on oikeassa asennossa, ja paina se alaspäin, jotta voit asettaa terän suojakoteloon. Varo, että et loukkaa itseäsi käsitellessäsi erittäin teräviä teriä. Elokossa olevat terät eivät ole leikkaavia (kuva F)

#### TAKUU

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

Takuu koskee ainoastaan tavallisissa olosuhteissa käytettyjä ja huollettuja tuotteita.

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

Sopimustakuuta voi hyödyntää esittämällä ostokuitin.

## NO

*Gratulerer med din nye 5 Seconds matkutter fra Tefal.*

**Den manuelle matkutteren består av\*\*:** Fig A

- 1 sklisikker beholder med 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, tomater, nøtter, urter,...)
- 1 løftehjelp for lette ingredienser eller mat som kleber - fig. C
- 1 patentert kutte- og moserotor bestående av enkeltblader i rustfritt stål - fig X. For å kutte frukt, grønnsaker, nøtter og urter (epler, jordbær, tomater, valnøtter, persille...).
- 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.

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

#### Sikkerhetsinstruksjoner

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

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



## Sikkerhetsinformasjon

Dette apparatet skal kun brukes på TEFAL® 5 SECONDS matkutter 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 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 apparatet hvis

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

Oppbevar alltid kutterotorene 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 kutterotoren 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 kutterotoren på den faste vingen med den andre hånden, og bladene i samme posisjon som den faste vingen (lysegrønn). Skyv så kutterotoren 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 kutterotoren 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 kutterotoren.

7. Plasser dem deretter i beholderen, sørg for at kutterotoren blir værende rett.

8. Plasser lokket på beholderen og sørg for at sekskanten på kutterotoren 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 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.

13. I den gjennomsiktige beholderen kan du størrelsen på kutteresultatet. Gjenta trekkbevegelsen til du får ønsket resultat. Du trenger omtrent 5 trekk for første kutt nivå, 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.

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

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!

#### Trygg oppbevaring av kutterrotoren

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

#### GARANTI

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

Garantien gjelder bare for produkter ved normal bruk og vedlikeholdsbetingelser.

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

Den kontraktsfestede garantien aktiveres når kvitteringen på kjøpet fremlegges.

#### SV

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

**Den manuelle hackaren består av\*\*):** fig. A

- 1 glidsäker behållare med 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 lyfthjälper för lättare livsmedel eller livsmedel som fastnar – fig. C
- 1 kniv för att hacka och mosa som består av separata blad av rostfritt stål – fig X. För att hacka frukt och bär, grönsaker, nötter och örter (äpplen, jordgubbar, tomater, nötter, örter etc.).
- 1 patenterad såsrotor bestående av självständiga rostfria stålknivar – fig Y, för att vispa såser, majonnäs eller visprädde.
- 1 patenterad iskrossrotor bestående av självständiga rostfria stålknivar – fig Z, för att krossa is till alla typer av cocktails.

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

#### Säkerhetsanvisningar

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

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

#### Säkerhetsinformation

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

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 lockets 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 diskhön.

För att förlänga pannans livslängd rekommenderas handdisk.

Om vatten ändå skulle råka komma innanför locket ska avloppet i lockets 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.

### Säker 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

### GARANTI

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

Garantin gäller bara produkter som används och underhålls på ett normalt sätt.

Detta täcker inte: de delar som utsätts för slitage (blad, vinkel) och slitage-defekter kopplade till användning eller till naturliga processer, alla skador som orsakats av olämplig användning eller hantering (ett fall, ett slag, en hård stöt m.m.), eller skador till följd av att säkerhetsanvisningar inte följts.

Denna avtalsgaranti kan fås vid uppvisning av köpkvittot.

Dziękujemy za zakup szatkownicy Tefal® 5 sekund.

**Części szatkownicy ręcznej<sup>\*\*\*</sup>:** rys. A

- 1 pojemnik z zabezpieczeniem antypoślizgowym o pojemności 900 ml
- 1 pokrywa z mechanizmem rozciągania i systemem blokady
- 1 opatentowany rotor złożony z dwóch niezależnych ostrzy ze stali nierdzewnej - rys. W; do siekania owoców, warzyw, orzechów i ziół (jabłka, truskawki, pomidory, ogórki, orzechy, natka pietruszki itp.).
- 1 akcesorium mocowane pod rotorem do siekania ziół i napowietrzania potrawy - rys. C.
- 1 opatentowany wirnik tnąco-trący wyposażony w niezależne ostrza ze stali nierdzewnej – rys. X, przeznaczony do rozdrabniania owoców, warzyw, orzechów i ziół (jabłek, truskawek, pomidorów, orzechów, ziół itp.).
- 1 opatentowany wirnik do sosów wyposażony w niezależne ostrza ze stali nierdzewnej – rys. Y, przeznaczony do emulgowania sosów, przygotowywania majonezu, a także ubijania śmietany.
- 1 opatentowany wirnik do kruszenia lodu wyposażony w niezależne ostrza ze stali nierdzewnej – rys. Z, przeznaczony do skutecznego kruszenia lodu do koktajli.

\*\* : Lista ogólna – liczba i rodzaj ostrzy mogą się różnić w zależności od wybranego zestawu.

#### Środki ostrożności

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

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

#### Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Ostrzy można używać tylko o SZATKOWNICĄ TEFAL® 5 SEKUND 900 ml.

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

Urządzenie nie jest zabawką. Przechowywać je poza zasięgiem dzieci.

Używać urządzenia na stabilnym i suchym blacie roboczym.

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

Podczas zamykania pojemnika uruchomić system blokady

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

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

Urządzenie umożliwia siekanie składników stałych.

Nie włączać urządzenia, jeżeli:

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

Po zakończeniu używania urządzenia odkładać rotory do pokrowca ochronnego.

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

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

#### Obsługa

1. Wyjąć wszystkie części z pudełka i dokładnie umyć ręcznie przed pierwszym użyciem. Stosować się do zaleceń zawartych w części „Czyszczenie”.
2. Umieścić pojemnik na stabilnej i suchej powierzchni.
3. Wyjąć rotor z pokrowca ochronnego.
4. Położyć akcesorium do siekania na stole, akcesorium musi być stabilne, (w przeciwnym razie obrócić je). Chwycić akcesorium jedną ręką, a rotor drugą za nieruchomy element (jasno zielony) z ostrzami skierowanymi

- w ten sam sposób i nałożyć rotor na akcesorium. Akcesorium przemieści ziola, czosnek i przyprawy na dno pojemnika, aby posiekać je drobno. Wyjąć element podczas używania innych składników. - rys. C
5. Następnie umieścić rotor w pojemniku, wyrównując ostrza w celu optymalnego przygotowania miejsca na produkty do posiekania. - rys. D, E
- (6) Pociąć większe produkty, takie jak cebula lub marchewka na części mniejsze niż długość ostrza, aby nie blokować noży rotora.
7. Następnie umieścić je w pojemniku, upewniając się, że rotor jest prosty.
8. Nałożyć pokrywę na pojemnik, tak aby sześciokątna głowica rotora znalazła się w odpowiednim otworze pokrywy.
9. Położyć rękę na pokrywie w celu utrzymania urządzenia na powierzchni roboczej i chwycić mocno uchwyty drugą ręką.
10. Pierwszy ruch należy wykonać z odpowiednią siłą i szybkością. Ruch należy wykonywać zawsze w sposób poziomy.
11. Powrót uchwytu następuje wtedy, gdy sznurek rozwinie się całkowicie, nie należy go wypuszczać.
12. Jeżeli ostrza rotora zablokują się, nie używać siły. Wyjąć rotor, aby móc ostrożnie wyjąć produkty i pokroić je na mniejsze kawałki przed ponownym włożeniem rotora. Należy dopilnować dostosowania noży, aby optymalnie wykorzystała dostępną ilość.
13. Przezroczysty pojemnik pozwala obserwować uzyskany stopień siekania. Powtarzać ruch uchwytu do czasu uzyskania pożądanego efektu. Należy wykonać około 5 ruchów w celu uzyskania pierwszego stopnia rozdrobnienia, jednak zależy to również od rodzaju produktu.

#### Czyszczenie

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

Aby wydłużyć czas użytkowania patelni, rekomendujemy zmywanie ręczne.

Jeżeli woda dostanie się do pokrywy przez nieuwagę, w spodzie pokrywy znajduje się spust. Wystarczy go odkręcić monetą i spuścić wodę. Następnie pozostawić do wyschnięcia przez kilka godzin. Po wysuszeniu pokrywy, dokręcić spust. Nie odkręcać innych części pokrywy, ponieważ wiąże się to z ryzykiem zranienia.

#### Bezpieczne przechowywanie rotorów

W pokrowcu ochronnym umieścić najpierw dolne ostrze tnące rotora. Następnie obrócić plastikową osłonę drugim ostrzem tnącym do momentu prawidłowego ustawienia ostrza i nacisnąć od góry w celu włożenia do pokrowca ochronnego. Zachować ostrożność podczas kontaktu z nożami, ponieważ są bardzo ostre. Ostrza z otworami nie są ostre - rys. F

#### GWARANCJA

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

Gwarancja obejmuje wyłącznie produkty użytkowane i utrzymywane zgodnie z przeznaczeniem.

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

Niniejszej gwarancji umownej udziela się na podstawie paragonu.

#### CS

*Děkujeme Vám za nákup mixéru Tefal® 5 Seconds.*

**Součástí balení tohoto manuálního mixéru je<sup>(\*)</sup>:** obr. A

- 1 protiskluzová mísa o objemu 900 ml

- 1 víko, jehož součástí je tažný mechanismus a uzamykací systém

- 1 patentovaný rotor sestávající ze dvou nezávislých nožů z nerezové oceli - obr. W; pro krájení ovoce, zeleniny, ořechů a bylin (jablka, jahody, rajčata, okurky, ořechy, petržel...).

- 1 stěrka, která se připevňuje pod rotor pro nasekání bylin a provzdušnění receptu – obr. C.
  - 1 patentovaný řezací a rozmělnovací rotor, sestávající ze samostatných čepelí z nerezové oceli - obr. X. Na krájení a sekání ovoce, zeleniny, ořechů a bylinných rostlin (jablka, jahody, rajčata, ořechy, bylinné rostliny, ...).
  - 1 patentovaný rotor na výrobu omáček, sestávající ze samostatných čepelí z nerezové oceli - obr. Y; k emulgování všech Vašich omáček, majonézy či šlehačky.
  - 1 patentovaný rotor na drčení ledu, sestávající ze samostatných čepelí z nerezové oceli - obr. Z; na drčení ledu k úspěšnému použití v jakémkoli Vašem koktejlu.
- \*\* : Obecný seznam, počet a typ čepelí se mohou lišit v závislosti na zvolené sadě.

#### Opatření pro použití

Pro zajištění nejlepšího výsledku naplňte mísu do poloviny předem nakrájenými kusy zbavenými slupky. Nepoužívejte na maso s kostmi, tvale byste poškodili nože.

#### Bezpečnostní pokyny

Tyto nože musejí být používány výlučně s MIXÉREM TEFAL® 5 SECONDS 900 ml.

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

Tento přístroj není hračka. Uchovávejte jej mimo dosah dětí.

Tento přístroj používejte na stabilní a suché pracovní ploše.

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

Při zavírání mísy zajistěte uzamykací systém

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

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

Tento přístroj umožňuje krájet pevné přísady.

Nikdy přístroj nepoužívejte, pokud:

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

Po použití vždy uložte rotory ochranného pouzdra.

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

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

#### Použití

1. Vyměte všechny součásti z krabice a před prvním použitím všechny součásti ručně důkladně vyčistěte. Řídte se radami uvedenými v kapitole „Čištění“.
2. Umístěte mísu na stabilní a suchou pracovní plochu.
3. Vyměte rotor z jeho ochranného pouzdra.
4. Umístěte stěrku na stůl, musí být stabilní (pokud není, otočte ji). Jednou rukou uchopte stěrku druhou rukou a rotor za pevnou čepel (světle zelená) s noži orientovanými stejným směrem a vložte rotor do stěrky. Bude vyzvedávat bylinky, česnek a chilli ze spodní části mísy, aby je bylo možné velmi jemně nasekat. Při použití jiných přísad stěrku odstraňte. – obr. C
5. Poté umístěte rotor do mísky a zarovnejte nože tak, abyste uvolnili co nejvíce prostoru pro potraviny, které se mají nasekat. – obr. D, E
6. Velké potraviny, jako jsou cibule nebo mrkve, nakrájejte na velikost menší, než je délka nožů, aby nezablokovaly nože rotoru.
7. Poté je umístěte do mísy a ujistěte se, že rotor je stále vzpřímený.
8. Nasadte na mísu víko a ujistěte se, že šestihřanná hlava rotoru zapadá do odpovídající drážky vika.
9. Umístěte jednu ruku na víko tak, abyste jej drželi na pracovní ploše a druhou rukou pevně uchopte rukojeť.
10. První tažný pohyb musí být prováděn silně a rychle. Vykonavejte tento pohyb vždy vodorovně.
11. Při úplném odvinutí tažného lanka rukojeť nepouštějte a pokračujte tak, že ji vrátíte.

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

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

#### Čištění

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

Chcete-li prodloužit životnost pánve, doporučujeme ruční mytí.

Pokud nicméně voda nedopatřením zateče do víka, je na dně opatřeno vypouštěcím otvorem. Stačí jej odšroubovat mincí a vypustit vodu. Poté jej nechte několik hodin vysušit. Jakmile je víko suché, opět vypouštěcí otvor zašroubujte. Neodšroubovávejte žádnou jinou část víka, hrozí nebezpečí zranění.

#### Bezpečné skladování rotorů

Nejprve umístěte spodní sekací nůž rotoru do ochranného pouzdra. Poté otáčejte plastovým čepem nad druhým sekacím nožem, dokud nebude nůž ve správné poloze, a zatlačte dolů, abyste jej zasunuli do ochranného pouzdra. Dbejte na to, abyste se při manipulaci s velmi ostrými noži nezranili. Děrované nože nejsou ostré – obr. F

#### ZÁRUKA

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

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

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

Smluvní záruka se uplatňuje po předložení účtenky.

## SK

*Ďakujeme vám za nákup krájača Tefal® 5 sekúnd.*

**Tento ručný krájač obsahuje<sup>\*\*\*</sup>:** obr. A

- 1 protišmykovú misku s kapacitou 900ml
- 1 viečko so zabudovaným ťahacím mechanizmom a blokovacím systémom
- 1 patentovaný rotor zložený z dvoch nezávislých nožov z nehrdzavejúcej ocele - obr. W; na sekanie ovocia, zeleniny, orechov a bylínok (jablká, jahody, rajčiny, uhorky, vlašské orechy, petržlen...).
- 1 stierka, ktorá sa upevňuje pod rotor na krájanie bylínok a na prevzdušnenie prípravy - obr. C.
- 1 patentovaný rotor na krájanie a roztlačanie zložený z nezávislých čepelí z nehrdzavejúcej ocele - obr. X. Pre krájanie všetkých druhov ovocia, zeleniny, orechov a bylínok (jablká, jahody, paradajky, orechy, bylinky, ...).
- 1 patentovaný rotor na omáčky zložený z nezávislých čepelí z nehrdzavejúcej ocele - obr. Y; pre vytvorenie všetkých druhov omáčok, majonézy alebo omáčky Chantilly.
- 1 patentovaný rotor na drvenie ľadu zložený z nezávislých čepelí z nehrdzavejúcej ocele - obr. Z; pre drvenie ľadu na vytvorenie výborných kokteílův.

**\*\*\*: Všeobecný zoznam, počet a typ čepelí sa môže líšiť v závislosti od zvolenej súpravy.**

#### Preventívne opatrenia pri používaní

Na dosiahnutie optimálneho výsledku naplňte misku do polovice kúskami, ktoré ste najskôr ošúpali a nakrájali. Nepoužívajte mäso s kosťami, inak si nože natrvalo zničíte.

#### Bezpečnostné pokyny

Tieto nože sa musia použiť výlučne s KRÁJAČOM TEFAL® 5 SEKÚND 900ml.

Toto zariadenie nemôžu používať deti ani osoby so zdravotným postihnutím, ktoré by im mohlo brániť v jeho bezpečnom používaní.

Toto zariadenie nie je hračka. Uchovávajte mimo dosahu detí.

Toto zariadenie používajte na stabilnej a suchej pracovnej ploche.  
Misku nenaplňte viac ako do polovice jej celkového objemu. - obr. B  
Pri zatváraní misky zaistíte blokovací systém

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

Rotory vždy používajte s miskou, ktorá je na to určená, a s uzavretým vrchnákom.

Toto zariadenie umožňuje krájať tuhé prísady.

Zariadenie nepoužívajte, keď:

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

Na konci použitia vždy vložte rotor do ochranného puzdra.

Toto zariadenie je určené na domáce, nie na profesionálne použitie

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

### Používanie

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

### Čistenie

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

Ak chcete predĺžiť životnosť panvice, odporúčame ju umývať ručne.

Ak sa však do vrchnáka voda náhodou dostane, je možné ju zo spodnej časti odpustiť. Stačí, ak tento otvor odskrutkujete mincou a vodu vypustíte. Následne ho nechajte niekoľko hodín vysušiť. Keď sa vrchnák osuší, odtok zaskrutkujte späť. Neodskrutkujte žiadnu inú časť vrchnáka, inak vám hrozí poranenie.



## Bezpečné uloženie rotora

Najskôr umiestnite spodný nôž rotora do ochranného puzdra. Potom otočte plastový hriadel nad druhý ostrý nôž, kým sa nôž nedostane do správnej polohy a zatlačte ho smerom hore, aby ste ho vložili do ochranného puzdra. Dávajte pozor, aby ste sa pri manipulácii s veľmi ostrými nožmi nezranili. Lopatky s dierami nie sú ostré - obr. F

## ZÁRUKA

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

Záruka platí len pre výrobky, ktoré sa používajú v súlade s určením a pri ktorých sa vykonáva predpísaná údržba. Záruka sa nevzťahuje na: diely podliehajúce opotrebeniu (čepele, komponenty) a poruchy spôsobené opotrebením v dôsledku používania alebo prirodzeného procesu; akékoľvek poškodenia spôsobené nesprávnym používaním alebo manipuláciou (pád, úder, náraz atď.); poškodenia spôsobené nedodržaním bezpečnostných pokynov.

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

## HU

*Köszönjük, hogy megvásárolta a Tefal® 5 másodperes aprítót.*

**Ez a kézi aprító a következőket tartalmazza<sup>(\*)</sup>:** A. ábra

- 1 db 900 ml-es, csúszásmentes edény

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

- 1 db szabadalmaztatott forgórész 2 önálló inox pengével - W. ábra; a gyümölcsök, zöldségek, dió és zöldfűszerek aprításához (alma, eper, paradicsom, uborka, dió, petrezselyem...).

- 1 támaszték a forgórész alá a zöldfűszerek aprításához és a levegőztetéshez - C. ábra

- 1 szabadalmaztatott vágó- és zúzórotor, független rozsdamentes acél pengékkel - X. ábra. Gyümölcsök, zöldségek, héjas gyümölcsűek és fűszernövények (alma, eper, paradicsom, héjas gyümölcsűek, fűszernövények stb.) aprításához.

- 1 szabadalmaztatott szószkészítő rotor, független rozsdamentes acél pengékkel - Y. ábra; szószok, majonéz vagy Chantilly krém emulgeálásához.

- 1 szabadalmaztatott jégaprító rotor, független rozsdamentes acél pengékkel - Z. ábra; jégtöréshez, hogy minden koktél sikeres legyen.

**\*\***: Általános felsorolás, a pengék száma és típusa a választott készlettől függően eltérő lehet.

## Óvintézkedések a használatához

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

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

## Biztonsági előírások

Ezek a pengék kizárólag a 900 ml-es TEFAL® 5 másodperces aprítóhoz használhatóak.

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

Az eszköz nem játék! Gyermekektől távol tartandó.

Az eszközt stabil és száraz munkafelületen használja.

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

Miután bezárta az edényt, illessze a helyére a zárórendszert.

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

A forgórészeket a hozzá tartozó edényben mindig zárt fedéllel használja.

Ez az eszköz lehetővé teszi szilárd alapanyagok aprítását.

Ne járassa az eszközt, ha:

- a tál üres,

- a forgórész pengéi megsérültek,

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

Ha végzett, mindig rakja el a forgórészeket a védőtartójukba.

Ezt a készüléket kizárólag otthoni, nem pedig professzionális használatra tervezték

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

### Használat

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

### Tisztítás

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

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

Arra az esetre, ha véletlenül mégis víz kerülne a fedélbe, annak az alján található egy elvezető. Ezt elegendő kitekerni egy pénzérmével, majd kiüríteni a vizet. Ezt követően hagyja néhány órán keresztül száradni. Ha a fedél megszáradt, tekerje vissza az elvezetőt. A fedél többi részét ne szedje szét, mert sérülés kockázatával járhat.

### A forgórészek biztonságos tárolása

Először helyezze a forgórészben található aprító pengét a védőtartóba. Ezt követően fordítsa el a műanyag tengelyt a második vágópenge fölé, amíg a penge megfelelően nem helyezkedik el, majd nyomja meg, hogy a védőtartóba illeszkedjen. Vigyázzon, hogy ne sérüljön meg a rendkívül éles pengék kezelésekor. A lyukas pengék nem élesek - F. ábra

### GARANCIA

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

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

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

## RO

Vă mulțumim pentru achiziționarea acestui tocător Tefal® 5 secunde.

**Acest tocător manual cuprinde\*\*:** fig. A

- 1 bol antialunecare cu o capacitate de 900 ml
- 1 capac care include un mecanism de tragere și un sistem de blocare
- 1 rotor patentat format din două lame independente din inox - fig. W; pentru tocarea tuturor tipurilor de fructe, legume, nuci și verdețuri (mere, căpșuni, roșii, castraveți, nuci, pătrunjel etc.).
- 1 racletă care trebuie fixată sub rotor pentru a tăia verdețurile și pentru a aerisi preparatul - fig. C.
- 1 rotor patentat pentru tăiere și pasare, alcătuit din lame independente din oțel inoxidabil - fig. X; pentru tăierea fructelor, a legumelor, a fructelor cu coajă lemnoasă și a ierburilor aromatice (mere, căpșuni, roșii, fructe cu coajă lemnoasă, ierburii aromatice, ...)
- 1 rotor patentat și utilizat pentru sosuri, alcătuit din lame independente din oțel inoxidabil - fig. Y; pentru emulsionarea sosurilor, a maionezei sau a cremei Chantilly.
- 1 rotor patentat și utilizat pentru a mărunți gheața, alcătuit din lame independente din oțel inoxidabil - fig. Z; pentru a mărunți gheața, asigurând reușita cocktailurilor dumneavoastră.

\*\* : Listă generică, numărul și tipul de lame pot diferi în funcție de kitul ales.

### Măsuri de precauție pentru utilizarea tocătorului

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

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

### Instrucțiuni de siguranță

Aceste lame trebuie utilizate doar cu TOCĂTORUL TEFAL® 5 SECONDS de 900 ml.

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

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

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

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

La închiderea bolului, cuplați sistemul de blocare.

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

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

Acest aparat permite tocarea de ingrediente solide.

Nu lăsați aparatul să funcționeze dacă:

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

După utilizare, așezați rotoarele în suportul de protecție.

Acest produs a fost conceput pentru uz casnic și neprofesional.

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

### Utilizare

1 Dezamblați toate piesele și curățați-le cu grijă, manual, înainte de prima utilizare. Respectați instrucțiunile specificate în secțiunea „Curățare”.

2 Așezați bolul pe o suprafață de lucru stabilă și uscată.

3 Scoateți rotorul din suportul de protecție.

4 Așezați racleta pe masă; aceasta trebuie să fie așezată într-o poziție stabilă (în caz contrar, rotiți-o). Țineți racleta cu o mână, iar cu cealaltă mână ridicați rotorul de paleta fixă (de culoare verde deschis) cu lamele orientate în același fel și introduceți-l în racletă. Aceasta va ridica verdețurile, usturoiul și piperul de pe fundul bolului pentru

a le toca foarte mărunț. Îndepărtați paleta când utilizați alte ingrediente. - fig. C

5. Așezați apoi rotorul în bol aliniind lamele pentru a optimiza spațiul pentru alimentele care trebuie tocate. - fig. D, E

6. Taiăți alimentele mari precum ceapa sau morcovii în bucăți mai mici decât lungimea lamelor pentru a nu bloca lamele rotorului.

7. Introduceți-le apoi în bol asigurându-vă că rotorul este așezat în poziție dreaptă.

8. Acoperiți bolul cu capacul asigurându-vă că introduceți capul hexagonal al rotorului în tubul corespunzător al capacului.

9. Țineți capacul cu o mână pentru a-l menține nemișcat pe suprafața de lucru și trageți tare cu cealaltă de mână de mână.

10. Prima mișcare de tragere trebuie să fie efectuată cu putere și rapid. Executați întotdeauna această mișcare orizontal.

11. Permiteți mânerului să revină în poziția inițială atunci când cablul de tragere este complet desfăcut și nu-l eliberați.

12. Dacă lamele rotorului se blochează, nu forțați. Scoateți rotorul pentru a îndepărta cu atenție alimentele și tăiați-le în bucăți mai mici înainte de a reface rotorul, asigurându-vă întotdeauna că aliniați lamele pentru a optimiza volumul disponibil.

13. Bolul transparent vă permite să observați gradul de finețe cu care sunt tocate alimentele. Repetați mișcarea de tragere a mânerului până obțineți gradul de finețe dorit. Trebuie să luați în considerare aproximativ 5 mișcări de tragere pentru un prim nivel de tocare, însă acest lucru depinde și de tipul de alimente.

#### Curățare

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

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

Dacă totuși se întâmplă să pătrundă apă în capac, acesta este prevăzut în partea inferioară cu un tub de evacuare. Este suficient să-l deșurubați cu ajutorul unei monede și să evacuați apa. Lăsați-l apoi să se usuce timp de câteva ore. După ce capacul s-a uscat, reînșurubați tubul de evacuare. Nu deșurubați nicio altă parte a capacului; există riscul de rănire.

#### Depozitarea în condiții de siguranță a rotoarelor

Așezați mai întâi lama inferioară a rotorului în suportul de protecție. Rotiți apoi axul de plastic de deasupra celei de a doua lame până ce aceasta este corect poziționată și apăsați pentru a o introduce în suportul de protecție. Aveți grijă să nu vă răniți în timp ce manipulați lamele foarte ascuțite. Lamele cu orificii nu sunt ascuțite - fig. F

#### GARANȚIE

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

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

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

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

#### BG

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

**Този ръчен чопър включва<sup>(\*)</sup>:** фиг. А

- 1 купа с противоплъзгача основа с вместимост 900 мл

- 1 капак, включващ задвижващия механизъм и заключваща система

- 1 патентован ротор с два независими ножа от неръждаема стомана - фиг. W; за нарязване на всякакви плодове, зеленчуци, ядки и подправки (ябълки, домати, краставици, орехи, магданоз, ...)

- 1 монтирана под ротора стъргалка за рязане на подправки и разбъркване на сместа - фиг. С.

-1 патентован ротор за нарязване и намачкване, съставен от отделни остриета от неръждаема стомана - фиг. X. За нарязване на всичките Ваши плодове, зеленчуци, ядки и зелени подправки (ябълки, ягоди, домати, ядки, зелени подправки, ...).

- 1 патентован ротор за сос, съставен отделни остриета от неръждаема стомана - фиг. Y ; за емулгиране на всичките Ваши сосове, майонеза или сметанов крем „Шантили“.

- 1 патентован ротор за ледотрошачка, съставен отделни остриета от неръждаема стомана - фиг. Z ; за натрошаване на лед, за да имате успех при всички Ваши коктейли.

\*\* : Общ списък, броят и типът на остриетата може да варира в зависимост от избрания комплект.

#### Мерки за безопасност

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

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

#### Инструкции за безопасност

Тези ножове трябва да се използват единствено с чопъра TEFAL® 5 SECONDS 900 ml.

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

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

Използвайте този уред върху стабилна и суха работна повърхност.

Избягвайте да пълните купата повече от половината от обема ѝ. - фиг. B

При затваряне на купата, задействайте заключващата система.

**Ножовете от висококачествена неръждаема стомана са много остри. Вземете всички необходими мерки, за да предпазите пръстите си, докато боравете с тях. Препоръчително е да използвате ръкавици.**

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

Този уред позволява да се режат твърди продукти.

Не използвайте този уред, ако:

- купата е празна

- ножовете на ротора са повредени

- уредът е видимо повреден или не работи добре

- механизмът е блокирал.

След употреба винаги прибирайте роторите в техния предпазен калъф.

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

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

#### Употреба

1. Извадете всички части от кутията и ги измийте грижливо на ръка преди първата употреба. Моля, следвайте указанията от раздел „Почистване“.

2. Поставете купата върху стабилен и сух работен плот.

3. Извадете ротора от предпазния калъф.

4. Поставете лопатката върху плота, тя трябва да е стабилна (в противен случай я завъртете). С едната ръка хванете лопатката, а с другата ротора за неподвижното крило (светлозелено) с насочени в една посока ножове и поставете ротора в лопатката. Лопатката служи да повдига подправките, чесъна и пипера от дъното на купата за финото им нарязване. Свалете лопатката при рязане на други продукти. - фиг. C

5. След това поставете ротора в купата, като подравните ножовете, за да оптимизирате обема за продуктите за рязане. - фиг. D, E

6. Предварително нарежете дългите продукти като моркови и праз лук на парчета, чиито размер да не надвишава дължината на ножовете, за да не ги блокирате.

7. След това ги поставете в купата, като се уверите, че роторът остава прав.

8. Поставете капака на купата така, че шестостенната глава на ротора да влезе в съответния отвор на капака.

9 Натиснете с една ръка капака, за да придържате уреда към работния плот, а с другата хванете здраво дръжката.

10. Първото дърпане трябва да е силно и бързо. Трябва винаги да дърпате в хоризонтална плоскост.

11. След пълното развиване на връвта следвайте връщането на дръжката с ръка и не я пускайте.

12. Ако остриетата на ротора блокират, не упражнявайте усилие. Свалете внимателно ротора, за да извадите продуктите, след което ги нарежете на по-дребни парчета, преди да поставите отново ротора, като внимавате, остриетата да са подравнени за оптимизиране на наличния обем.

13. Прозрачната купа Ви позволява да наблюдавате едрината на рязане продуктите. Продължавайте да дърпате ръчката до получаване на желаната едрина на рязане. Трябва да се предвидят около 5 дърпания за първото ниво на рязане, но това зависи също от вида на продукта.

#### Почистване

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

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

Ако все пак по невнимание допуснете да проникне вода в капака, същият е снабден с отвор за оттичане на дъното. Достатъчно е да развиее капачката с монета, за да изтече водата. След това оставете капака да съхне няколко часа. След като изсъхне завийте отново капачката. Не развивайте никоя от другите части на капака, тъй като има риск от нараняване.

#### Безопасно съхранение на роторите

Първо поставете долния нож на ротора в защитния калъф. След това завъртете пластмасовата ос над втория нож, докато ножът застане в необходимото положение и натиснете, за да го вкарате в предпазния калъф. Ножовите са много остри, внимавайте да не се нараните, докато боравите с тях. Ножовите с отвори не са остри - фиг. F

#### ГАРАНЦИЯ

Този продукт е с гаранция 10 години срещу производствени дефекти, освен ако не в сила друго според законодателството в държавата на закупуване.

Гарантията е приложима само за продукти, които отговарят на нормалните условия за употреба и поддръжка.

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

## HR

*Hvala što ste kupili sjeckalicu Tefal® 5 sekundi.*

**Ručna sjeckalica sastoji se od\*\*:** sl. A

- 1 posude sa zaštitom od klizanja kapaciteta 900 ml

- 1 poklopca s vučnim mehanizmom i sustavom zaključavanja

- 1 patentiranog rotora koji se sastoji od dvije odvojene oštrice od nehrđajućeg čelika - sl. W; za sjeckanje svih vrsta voća, povrća, orašastih plodova i začinskog bilja (jabuka, jagoda, rajčica, krastavaca, oraha, peršina,...).

- 1 podizača koji se pričvršćuje ispod rotora za sjeckanje začinskog bilja i rahljenje smjese - sl. C

- 1 patentirani rotor za sjeckanje i miksanje sastavljen od odvojenih oštrica od nehrđajućeg čelika - slika X. Za sjeckanje svih vrsta voća, povrća, orašastih plodova i začinskog bilja (jabuke, jagode, rajčice, orašasti plodovi, začinsko bilje itd.).

- 1 patentirani rotor za umake sastavljen od odvojenih oštrica od nehrđajućeg čelika - slika Y; za izradu emulzija za sve vrste umaka, majonezu ili šlag.

- 1 patentirani rotor za drobljenje leda sastavljen od odvojenih oštrica od nehrđajućeg čelika - slika Z; za uspješno drobljenje leda za sve vrste koktela.

\*\* : Generički popis, broj i vrsta oštrica može se razlikovati ovisno o odabranom kompletu.

## Mjere opreza pri uporabi

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

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

## Sigurnosne upute

Ove oštrice upotrebljavaju se samo sa sjeckalicom Tefal® 5 SEKUNDI 900 ml.

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

Ovaj uređaj nije igračka. Čuvajte ga izvan dosega djece.

Uređaj upotrebljavajte na stabilnoj i suhoj radnoj površini.

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

Pri zatvaranju posude aktivirajte sustav zaključavanja

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

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

Ovaj uređaj omogućuje usitnjavanje krutih sastojaka.

Ne upotrebljavajte uređaj:

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

Nakon uporabe uvijek pohranite rotore u njihovu zaštitnu navlaku.

Uređaj je predviđen za uporabu u kućanstvu i neprofesionalnu uporabu

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

## Uporaba

1. Uklonite sve dijelove uređaja iz kutije i temeljito ih ručno očistite prije prve uporabe. Pogledajte savjete u odjeljku „Čišćenje“.
2. Stavite posudu na stabilnu, suhu radnu površinu.
3. Izvadite rotor iz zaštitne navlake.
4. Postavite podizač na stol; mora biti stabilan (ako nije, okrenite ga). Držite ga jednom rukom dok drugom držite rotor s fiksnim jezičkom (svijetlozeleno) dok su oštrice okrenute u istom smjeru kao jezičak i umetnite rotor u podizač. To će podignuti začinsko bilje, češnjak i čili s dna posude i nasjeckati ih sasvim sitno. Izvadite podizač pri sjeckanju drugih sastojaka. - sl. C
5. Postavite rotor u posudu i poravnajte oštrice jednu iznad druge kako biste oslobodili maksimalan prostor za hranu za sjeckanje. - sl. D, E
6. Izrežite velike komade hrane kao što su luk ili mrkva na veličinu manju od duljine oštrica kako biste spriječili blokiranje oštrica.
7. Ubacite ih u posudu i pritom pazite da rotor bude uspravan.
8. Postavite poklopac na zdjelicu i pripazite da šesterokutna glava rotora uđe u odgovarajući otvor na poklopcu.
9. Stavite jednu ruku na poklopac kako biste zadržali uređaj na radnoj površini i drugom rukom čvrsto uhvatite ruku.
10. Prvi pokret povlačenja mora biti snažan i brz. Ovaj pokret uvijek izvodite vodoravno.
11. Dopustite ručki da se pomakne natrag kad se vučna traka potpuno odmoti, no ne puštajte je iz ruke.
12. Ako se oštrice rotora zablokiraju, ne pomičite ih silom. Izvadite rotor kako biste pažljivo uklonili hranu i izrezali je na manje komade prije ponovnog postavljanja rotora i pazite da su oštrice poravnate kako bi se maksimalno optimizirao raspoloživ prostor.
13. Prozirna posuda omogućuje da vidite koliko su namirnice sitno isjeckane. Ponovite povlačenje ručke dok ne dobijete željenu veličinu nasjeckane hrane. Potrebno je oko 5 povlačenja za prvu razinu sjeckanja, ali to će također ovisiti o vrsti hrane.

## Čiščenje

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

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

Međutim, ako voda slučajno uđe u poklopac, na njegovu dnu nalazi se odvod. Jednostavno ga otvorite kovanicom i ispuštite vodu. Ostavite ga da se suši nekoliko sati. Nakon što se poklopac osuši, ponovno zatvorite odvod. Nemojte odvit drugi dio poklopca jer postoji opasnost od ozljeda.

## Sigurno skladištenje rotora

Prvo stavite donju oštricu rotora u njegovu zaštitnu navlaku. Zatim zakrenite plastičnu osovinu iznad druge oštrice dok oštrica ne bude u pravilnom položaju i pritisnite je kako biste je uložili u zaštitnu navlaku. Pazite da se ne ozlijedite dok rukujete vrlo oštrim oštricama. Perforirane oštrice nisu oštre - sl. F

## JAMSTVO

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

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

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

Ovo ugovorno jamstvo ostvaruje se po predočenju računa.

## SL

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

**Ta ročni nož za sekljanje uključuje<sup>(\*)</sup>:** slika A

- 1 nedersečo posodo s prostornino 900 ml

- 1 pokrov, ki vključuje vlečni mehanizem in sistem zaklepanja

- 1 patentiran rotor z dvema samostojnima reziloma iz nerjavnega jekla - slika W; za sekljanje vseh vrst sadja, zelenjave, orehov in zelišč (jabolka, jagode, paradižniki, kumare, orehi, peteršilj, ...).

- 1 strgalo, ki se pritrdi pod rotor, za rezanje zelišč in prezačenje pripravka - slika C.

- 1 patentiran rotor za rezanje in mečkanje - slika X. Za rezanje sadja, zelenjave, oreščkov in zelišč (jabolk, jagod, paradižnika, oreščkov, zelišč ...).

- 1 patentiran rotor za omake, sestavljen iz samostojnih rezil iz nerjavečega jekla - slika Y; za pripravo vseh vrst omak, majoneze ali stepene smetane.

- 1 patentiran rotor za drobljenje ledu, sestavljen iz samostojnih rezil iz nerjavečega jekla - slika Z; za popolno drobljenje ledu za vse vaše koktajle.

\*\* Splošni seznam, število in vrsta rezil se lahko razlikujejo na podlagi izbranega kompleta.

## Previdnostni ukrepi

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

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

## Varnostna navodila

Ta rezila se lahko uporabljajo samo z NOŽEM ZA SEKLJANJE TEFAL® 5 SEKUND 900 ml.

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

Ta naprava ni igrača. Hranite jo izven dosega otrok.

To napravo uporabljajte na stabilni in suhi delovni površini.

Posode ne napolnite več kot do polovice. - slika B

Med zapiranjem posode vklopite sistem zapiranja

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

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

Ta naprava omogoča sekljanje trdih sestavin.



Te naprave ne uporabljajte, če:

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

Ob koncu uporabe rotorje vedno pospravite v zaščitni etui.

Ta izdelek je namenjen izključno za domačo in neprofesionalno uporabo.

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

### Uporaba

1. Iz škatle izvlecite vse sestavne dele in jih pred prvo uporabo ročno temeljito operite. Upoštevajte nasvete iz rubrike «Čiščenje».
2. Posodo postavite na ravno in suho delovno površino.
3. Izvlecite rotor iz zaščitnega etuja.
4. Strgalo postavite na mizo, ki mora biti stabilna (sicer jo obrnite). Strgalo držite z eno roko, z drugo roko pa držite rotor za nepremično lopatico (svetlo zeleno) z rezili, obrnjenimi v isto smer, in rotor vstavite v strgalo. Strgalo iz dna posode dvignite zelišča, česen in začimbe, da jih na tanko nareže. Med uporabo drugih sestavin odstranite loputo. - slika C
5. Nato vstavite rotor v posodo in poravnajte rezila, da optimizirate prostor za živila, ki jih želite sesekljati. - slika D, E
6. Večja živila, kot so čebula ali korenje, narežite v velikosti, manjši od dolžine rezil, da ne blokirate rezil rotorja.
7. Nato jih vstavite v posodo in se prepričajte, da rotor ostane v ravnem položaju.
8. Namestite pokrov na posodo in pri tem pazite, da se šesterokotna glava rotorja vstavi v ustrezno odprtino pokrova.
9. Namestite roko na pokrov, da ga zadržite na delovni površini in z drugo roko čvrsto primate ročico.
10. Prvo vlečenje morate izvesti na silo in hitro. Ta premik vedno izvedite vodoravno.
11. Nadzorujte povratek ročice, če je vlečna vrvica popolnoma odvita, in je ne spustite.
12. Če so rezila rotorja blokirana, ne delujte s silo. Izvlecite rotor, da previdno odstranite vsa živila in jih narežite na majhne koščke, preden rotor zamenjate, ter pri tem vedno pazite, da so rezila poravnana, saj tako optimizirate razpoložljivo količino.
13. Skozi prozorno posodo vidite, kako tanko so živila razrezana. Ponovno povlecite ročico, da pridobite zeleno tankost. Za prvo stopnjo sekljanja je treba približno petkrat povleči, odvisno tudi od vrste živila.

### Čiščenje

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

Da posodi podaljšate življenjsko dobo, priporočamo ročno pranje.

Če kljub temu voda nehote pronica v pokrov, je na dnu pokrova odtok. S kovancem ga preprosto odvijte in izpraznite vodo. Nato počakajte več ur, da se posuši. Ko je pokrov suh, ponovno privijte odtok. Ne odvijajte nobenega drugega dela pokrova, ker se lahko poškodujete.

### Varno shranjevanje rotorjev

Najprej vstavite spodnje ostro rezilo rotorja v zaščitni etui. Nato vrtite plastično os nad drugim ostrim rezilom, dokler rezilo ni v pravilnem položaju in pritisnete zgoraj, da ga vstavite v zaščitni etui. Pazite, da se pri ravnanju z zelo ostrimi rezili ne poškodujete. Rezila z luknjicami niso ostra - slika F

### JAMSTVO

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

Garancija velja samo za proizvode pod normalnimi pogoji uporabe in vzdrževanja.

Ne zajema: delov, ki se obrabijo (rezila, raztezanje), in okvar zaradi obrabe, povezanih z uporabo ali naravnim procesom; poškodb zaradi nepravilne uporabe ali ravnanja (padec, udarec, udar itd.); poškodb zaradi neupoštevanja varnostnih navodil.

Та погодбена гаранція се увелжави об предлоžitvi računa.

## UK

Дякуємо за придбання цього подрібнювача Tefal® 5 seconds.

**У комплект постачання цього ручного подрібнювача входять<sup>(\*)</sup>:** рис. А

- 1 нековзна чаша об'ємом 900 мл
- 1 кришка з механізмом тяги та системою блокування
- 1 запатентований ротор, що складається з двох незалежних лез із нержавіючої сталі – рис. W для подрібнювання всіх фруктів, овочів, горіхів та трав (яблука, полуниця, помідори, огірки, горіхи, петрушка тощо).
- 1 лопатка, що кріпиться під ротором, для розрізання трави та аерації суміші – рис. С.
- 1 патентований ротор для нарізування й розчавлювання, що складається з незалежних лез з нержавіючої сталі - рис. X - нарізування фруктів, овочів, горіхів і трав (яблука, суниця, томати, горіхи, трави, тощо).
- 1 патентований ротор для соусів, що складається з незалежних лез з нержавіючої сталі - рис Y - утворення емульсії при готуванні соусів, майонезу або збитих вершків.
- 1 патентований подрібнювач льоду, що складається з незалежних лез з нержавіючої сталі - рис. Z - подрібнення льоду для коктейлів.

**\*\* :** Загальний перелік, кількість і тип лез можуть відрізнятись залежно від вибраного набору.

### Запобіжні заходи під час використання

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

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

### Інструкції з техніки безпеки

Ці леза слід використовувати лише з ПОДРІБНЮВАЧЕМ TEFAL® 5 SECONDS 900 мл.

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

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

Використовуйте цей пристрій на стійкій і сухій робочій поверхні.

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

Закриваючи чашу, переконайтеся, що вона заблокована

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

Завжди використовуйте ротори в спеціальній чаші із закритою кришкою.

Цей прилад дає змогу подрібнювати тверді інгредієнти.

Не вмикайте пристрій у таких випадках:

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

Після закінчення використання завжди зберігайте ротори в захисному футлярі.

Цей виріб призначений для домашнього і непрофесійного використання

Будь-яке професійне використання призводить до втрати гарантії, і в такому разі ми знімаємо із себе будь-яку відповідальність.

### Використання

1. Перед першим використанням витягніть усі частини з коробки та ретельно очистьте їх. Зверніть увагу на поради в розділі «Очищення».
2. Помістіть чашу на стійку, суху поверхню.
3. Вийміть ротор із захисного футляра.

4. Покладіть лопатку на стіл, вона має бути стояти рівно (якщо це не так, поверніть її). Тримайте лопатку однією рукою та ротор іншою рукою за фіксований виступ (світло-зелений), при цьому леза мають бути спрямовані однаково, і вставте ротор у лопатку. Вона підійматиме трави, часник і перець із дна чаші, щоб дуже тонко подрібнити їх. Зніміть цей виступ, коли використовуєте інші інгредієнти. – рис. 3
5. Потім установіть ротор у чаші, вирівнявши леза, щоб максимально збільшити простір для подрібнюваних продуктів. – рис. D, E
6. Розріжте великі продукти, такі як цибуля або морква, до розміру, меншого за довжину лез, щоб не блокувати леза ротора.
7. Помістіть їх у чашу, переконавшись, що ротор залишається у вертикальному положенні.
8. Установіть кришку на чашу, переконавшись, що шестигранна головка ротора входить у відповідний паз на кришці.
9. Покладіть одну руку на кришку, щоб тримати чашу на робочій поверхні, і міцно візьміться за ручку іншою рукою.
10. Перший рух тяги має здійснюватися сильно і швидко. Виконуйте цей рух завжди по горизонталі.
11. Стежте за поверненням ручки, коли шнур привода повністю розмотаний, і не відпускайте його.
12. Якщо леза ротора заблокуються, не застосуйте силу. Видаліть ротор, щоб обережно вийняти продукти, і поріжте їх на менші шматки, перш ніж знову встановити ротор. Завжди стежте за рівним положенням лез, щоб максимально збільшити доступний об'єм.
13. Прозора чаша дає змогу спостерігати за ступенем подрібнення. Тягніть за ручку повторно, доки не досягнете потрібного ступеня подрібнення. Слід потягнути за ручку приблизно 5 разів для першого рівня подрібнення, але це також буде залежати від типу продуктів.

#### Очищення

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

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

Якщо, однак, вода випадково потрапляє на кришку, вона має піддон для стікання води. Просто відкрутіть його монетою і злийте воду. Дайте висохнути протягом декількох годин. Коли кришка висохне, прикрутіть піддон для стікання води. Не відкручуйте будь-яку іншу частину кришки, це може призвести до травмування.

#### Безпечне зберігання роторів

Спочатку покладіть нижнє лезо ротора в захисний футляр. Потім поверніть пластиковий вал над другим ріжучим лезом, доки лезо не буде правильно розміщене, і натисніть, щоб вставити його в захисний футляр. Будьте обережні, щоб не поранитися, беручи дуже гострі леза руками. Леза з дірками не ріжучі – рис. F

#### ГАРАНТІЯ

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

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

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

Гарантійне обслуговування надається по пред'явленні чека на покупку.

**EL**

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

**Αυτή η συσκευή περιλαμβάνει<sup>(\*)</sup>: σχ. Α**

- 1 αντιολισθητικό δοχείο χωρητικότητας 900ml

- 1 καπάκι, το οποίο περιλαμβάνει το μηχανισμό έλξης και ένα σύστημα ασφάλισης
  - 1 πατενταρισμένο δρομέα ο οποίος αποτελείται από δύο ανεξάρτητες ανοξειδωτες λεπίδες - σχ.W, για να κόβετε όλα σας τα φρούτα, τα λαχανικά, τους ξηρούς καρπούς και τα μυρωδικά (μήλα, φράουλες, ντομάτες, αγγούρια, καρύδια, βασιλικό ...).
  - 1 ζύστρα που τοποθετείται κάτω από τον δρομέα για το κόψιμο μυρωδικών και τον αερισμό των παρασκευών - σχ. C.
  - 1 πατενταρισμένος ρότορας κοπής και πολτοποιήσης που αποτελείται από ανεξάρτητες λεπίδες ανοξειδωτου χάλυβα - εικόνα X. Για να κόβετε όλα σας τα φρούτα, τα λαχανικά, τους καρπούς και τα βότανα (μήλα, φράουλες, ντομάτες, καρποί, βότανα, ...).
  - 1 πατενταρισμένος ρότορας σως που αποτελείται από ανεξάρτητες λεπίδες ανοξειδωτου χάλυβα - εικόνα Y. Για να γαλακτώνετε όλες τις σως σας, τη μαγιονέζα ή την κρέμα σαντιγί.
  - 1 πατενταρισμένος ρότορας παγοθραύστη που αποτελείται από ανεξάρτητες λεπίδες ανοξειδωτου χάλυβα - εικόνα Z. Για θραύση πάγου για επιτυχημένα κοκτέιλ.
- \*\* :** Ο γενικός κατάλογος, ο αριθμός και ο τύπος λεπίδων μπορεί να διαφέρουν, ανάλογα με τα σύνεργα που επιλέγονται.

### Προφυλαξεις κατα τη χρηση

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

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

### Οδηγίες ασφάλειας

Αυτές οι λεπίδες πρέπει να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά με το HACHOIR TEFAL® 5 SECONDS 900ml.

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

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

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αυτή σε σταθερή και στεγνή επιφάνεια εργασίας.

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

Όταν κλείνετε το δοχείο, να συμπλέκετε το σύστημα ασφάλισης

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

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

Η συσκευή αυτή επιτρέπει την κοπή στερεών συστατικών.

«Μην θέτετε τη συσκευή αυτή σε λειτουργία εάν:

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

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

Το προϊόν αυτό προορίζεται για οικιακή και όχι για επαγγελματική χρήση

Οποιαδήποτε επαγγελματική χρήση συνεπάγεται απώλεια της εγγύησης και αποποίηση κάθε ευθύνης.

### Χρήση

1. Πριν από την πρώτη χρήση βγάλτε όλα τα εξαρτήματα από το κουτί και καθαρίστε προσεκτικά όλα τα μέρη με το χέρι. Παρακαλέστε να τηρήσετε τις συμβουλές του κεφαλαίου «Καθαρισμός».

2. Τοποθετήστε το δοχείο σε σταθερή και στεγνή επιφάνεια εργασίας.

3. Βγάλτε τον δρομέα από την προστατευτική του θήκη.

4. Τοποθετήστε την ζύστρα στο τραπέζι, καθώς πρέπει να είναι σταθερή (διαφορετικά γυρίστε την). Κρατήστε την ζύστρα με το ένα χέρι και τον δρομέα με το άλλο από το σταθερό πτερύγιο (ανοιχτό πράσινο) με τις λεπίδες στραμμένες με τον ίδιο τρόπο και εισαγάγετε τον δρομέα στην ζύστρα. Θα ανασκάνει τα μυρωδικά, το σκόρδο και την πιπεριά από τον πυθμένα του δοχείου για να τα κόψει πολύ λεπτά. Τραβήξτε το πτερύγιο κατά τη χρήση άλλων συστατικών. - σχ. C

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

### Καθαρισμός

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

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

Εάν ωστόσο από απροσεξία βραχεί το καπάκι, χρησιμοποιήστε το σύστημα εκκένωσης που βρίσκεται στο κάτω μέρος. Αρκεί να το ξεβιδώσετε με ένα κέρμα και να αδειάσετε το νερό. Αφήστε το έπειτα να στεγνώσει για αρκετές ώρες. Μόλις στεγνώσει το καπάκι, ξαναβιδώστε την οπή εκκένωσης. Μην ξεβιδώσετε οποιοδήποτε άλλο μέρος του καπακιού, καθώς κινδυνεύετε να τραυματιστείτε.

### Ασφαλής φύλαξη των δρομέων

Τοποθετήστε αρχικά την κατώτερη λεπίδα κοπής του δρομέα στην προστατευτική θήκη της. Περιστρέψτε έπειτα τον πλαστικό άξονα πάνω από τη δεύτερη λεπίδα κοπής έως ότου τοποθετηθεί σωστά η λεπίδα και πιέστε την από πάνω ώστε να εισαχθεί στην προστατευτική θήκη. Προσέξτε να μην τραυματιστείτε κατά το χειρισμό των πολύ αιχμηρών λεπίδων. Οι λεπίδες με τις σπές δεν είναι αιχμηρές - σχ. F

### ΕΓΓΥΗΣΗ

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

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

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

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

AR

تشكرکم على شراء مفرمة Tefal® 5 ثواني.

تتكون هذه المفرمة اليدوية من (\*\*): شكل A س

- وعاء مضاد للإزلاق سعته 900 مل

- 1 غطاء يشمل عملية السحب والقفل

- 1 قطعة دوارة كهربائية حائزة على براءة إختراع مكونة من شفتين منفصلتان مصنعة من الفولاذ المقاوم للصدأ - شكل W: لغرم الفاكهة

والخضروات والمكسرات والأعشاب (التفاح والقراولة والطماطم والخيار والمكسرات والبقودونس، ...).

- 1 كاشط لينثت تحت القطاعة الدوارة لتقطيع الأعشاب وتهووية المكونات - شكل C.

- جزء دوارة مسجل براءة اختراع القطع والهرس يتكون من شفرات مستقلة من الفولاذ المقاوم للصدأ - شكل X. لتقطيع جميع الفواكه

والخضراوات والمكسرات والأعشاب (نجاح، فراولة، طماطم، مكسرات، أعشاب، ...).

- جزء دوار مسجل براءة اختراع لعمل الصلصة يتكون من شفرات مستقلة من الفولاذ المقاوم للصدأ - شكل Y، لاستحلاب جميع أنواع الصلصات أو المايونيز أو كريم الشانتي.

- جزء دوار مسجل براءة اختراع لوحدة جرش الثلج يتكون من شفرات مستقلة من الفولاذ المقاوم للصدأ - شكل Z، لجرش الثلج لتحقيق النجاح في جميع مشروبات الكوكتيل.

\*\* : قد تختلف القائمة العامة، وعدد الشفرات ونوعها تبعاً للأداة المختارة.

#### احتياطات التشغيل

للحصول على نتائج مرضية، قم بملئ نصف الوعاء بالقطع المقطعة والمزوجة الجلد. لا يستخدم مع اللحم الغير مخلي من العظام لان هذا سيؤددي حتما لتلف الشفرات.

#### تعليمات السلامة

يجب استخدام هذه الشفرات فقط مع مفرمة 5 Tefal® ثواني 900 مل.

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

هذا الجهاز ليس لعبة. يخزن بعيدا عن متناول الأطفال.

يستخدم هذا الجهاز على سطح مستقر وجاف.

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

عند إغلاق الوعاء، قم بتعشيق نظام القفل

الشفرات المصنعة من الفولاذ المقاوم للصدأ ذات جودة عالية حادة للغاية. يرجى اتخاذ جميع الاحتياطات اللازمة لحماية أصابعك عند العمل بها. ينصح بإرتداء القفازات.

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

يفرم هذا الجهاز المكونات الصلبة.

لا تستخدم الجهاز إذا :

- كان الوعاء فارغا

- كانت شفرات القطاعة الدوارة تالفة

- الجهاز تالف بشكل واضح أو لا يعمل بشكل صحيح

- في حال تعطل التشغيل.

عند إنهاء الإستخدامضع القطاعة الدوارة في جراب الحفظ الخاص بها.

تم تصميم هذا المنتج للاستخدام المنزلي وليس للاستخدام المهني

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

#### الاستخدام

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

2. قم بوضع الوعاء على سطح ثابت وجاف.

3. قم بإخراج القطاعة الدوارة من جراب الحماية.

4. قم بوضع الكاشط على الطاولة. لا بد أن تكون ثابتة (ان لم تكن ثابتة قم بلصقها).

5. ضع القطاعة الدوارة في الوعاء مع معاذرة الشفرات فوق بعضها البعض حسب المكونات المراد فرمها. شكل D و E

6. تقطع المكونات الكبيرة مثل البصل والجزر إلى قطع أقصر من طول الشفرات حتى لا تتوقف حركة شفرات القطاعة الدوارة.

7. قم بوضع تلك المكونات في الوعاء مع مراعاة أن تكون القطاعة الدوارة مستقيمة.

8. قم بوضع الغطاء مع مراعاة أن تدخل الرأس السداسية الشكل للقطاعة الدوارة في فجوة الغطاء.

9. قم بوضع إحدى اليدين على الغطاء لتثبيت الجهاز على السطح وإسحب المقبض باليد الأخرى بقوة.

10. يجب أن يتم سحب المقبض بقوة وبسرعة. دائما ما يتم السحب في وعية أفقية.

11. عندما يكون حبل السحب مشدود كليا فلا تقلته من يدك حتى يرجع المقبض إلى مكانه.

12. إذا توقفت شفرات القطاعة الدوارة فلا تحركها بالقوة. يتم نزع القطاعة الدوارة بحذر لتفريغ المحتويات وتصغير حجمها قبل إعادة تركيب القطاعة الدوارة مع مراعاة دائما ضبط الشفرات لتناسب مع حجم المكونات.

13. يمكنك الوعاء الشفاف من ملاحظة النعومة التي حصلت عليها. قم بسحب المقبض مرة أخرى حتى تحصل على النتيجة المرجوة. بالنسبة للمستوى الأول من الفرم فسوف تحتاج لخمس مرات سحب لكن هذا يعتمد على نوعية العناصر المراد فرمها.

#### التنظيف

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

لإطالة عمر الملقاة، ننصح بتنظيفها يدوياً

إذا تسرب الماء داخل الغطاء بالخطأ، فالغطاء مزود من الأسفل بفتحة صرف. يمكن فتحها بقطعة لنقود لتفريغ المياه. يترك ليصف لبضعة ساعات. بمجرد أن يجف الغطاء، تغلق الفتحة مرة أخرى. لا تحاول فك الأجزاء الأخرى من الغطاء حتى لا تصاب بجروح.

## تخرین آمن للقطع الدوارة

توضع الشفرة السفلية من القطاعة الدوارة في جراب الحفظ الخاص بها. يتم لف المحور البلاستيكي فوق لبشرة الثانية إلى أن يتم وضعه بشكل صحيح وتم الضغط عليه لوضعه داخل جراب الحماية. يرجى الحرص أن لا تجرح نفسك لأن الشفرات حادة جدا. الشفرات المثقوبة ليست حادة - شكل F

### الضمانة

يتمتع هذا المنتج بضمانة 10 سنة ضد الأعطال التصنيعية، ما لم يتعارض ذلك مع القوانين السارية المفعول في البلد التي تم فيه شراء المنتج. ينطبق الضمان على المنتجات فقط في ظروف الاستخدام والصيانة العادية. لا يشمل ذلك: الأجزاء المعرضة للتآكل (الشفرات، الجزء الأمامي) عيوب التآكل المتعلقة بالاستخدام أو بعملية طبيعية؛ أي أضرار ناجمة عن التعامل أو الاستخدام غير السليم (سقوط، ضربة، صدمة... إلخ)؛ الأضرار الناجمة عن عدم مراعاة تعليمات السلامة. يتم الحصول على هذا الضمان التعاقدية عند تقديم إيصال الشراء.

## FA

از این که خردکن ۵ ثانیه‌ای Tefal\* را خریداری کرده‌ای سپاسگزار شما هستیم.

این خردکن دستی شامل موارد زیر می‌شود (\*\*): شکل A

- 1 کاسه ضد لغزش با ظرفیت 900 میلی‌لیتر

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

- 1 روتور انحصاری که از دو تیغه فولادی ضدزنگ جدا از هم تشکیل شده است - شکل W؛ برای خرد کردن انواع میوه، سبزیجات، آجیل، محصولات گیاهی (سیب، توت‌فرنگی، گوجه، خیار، آجیل، جعفری و ...)

- 1 غلتک که برای خرد کردن گیاهان خشک و هوادهی به مخلوط، در زیر روتور نصب می‌شود - شکل C

- 1 روتور انحصاری خردکننده و برش‌دهنده که از تیغه‌های فولادی ضدزنگ جدا از هم تشکیل شده است - شکل X برای خرد کردن انواع میوه، سبزیجات، آجیل و محصولات گیاهی (سیب، توت‌فرنگی، گوجه، آجیل، محصولات گیاهی، ...)

- 1 روتور انحصاری تهیه سس که از تیغه‌های فولادی ضدزنگ جدا از هم تشکیل شده است - شکل Y؛ برای حالت امولسیون همه سس‌ها، مایونز یا خامه زده شده.

- 1 روتور انحصاری یخ‌شکن که از تیغه‌های فولادی ضدزنگ جدا از هم تشکیل شده است - شکل Z؛ برای خرد کردن یخ جهت استفاده در انواع کوکتل‌ها.

\*\* لیست کلی، تعداد و نوع تیغه‌ها می‌تواند بسته به کیت انتخاب شده متفاوت باشد.

### هشدارهایی برای استفاده

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

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

### دستورالعمل‌های امنیتی

از این تیغه‌ها فقط با خردکن ۵ ثانیه‌ای و 900 میلی‌لیتری Tefal\* استفاده کنید.

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

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

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

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

هنگام بستن کاسه، از سیستم قفل کردن استفاده کنید

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

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

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

از این وسیله نباید در شرایط زیر استفاده کنید:

- کاسه خالی باشد

- تیغه‌های روتور آسیب دیده باشند

- وسیله به‌وضوح آسیب دیده یا عملکرد بدی داشته باشد

- در صورتی که مکانیزم وسیله متوقف شده باشد.

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

این وسیله برای خانه و استفاده غیرحرفه‌ای طراحی شده است،

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

استفاده

1. همه قطعات را از جعبه خارج کنید و قبل از اولین استفاده همه آن‌ها را با دست تمیز کنید. لطفاً به نکته‌های موجود در بخش «تمیز کردن» توجه کنید.
2. کاسه را روی میز آشپزخانه ثابت و تمیزی قرار دهید.
3. روتور را از جلد محافظ خارج کنید.
4. غلتک را روی میز قرار دهید، باید ثابت باشد (مگر اینکه آن را بچرخانید). غلتک را با یک دست و روتور را با پره ثابت (سبز روشن) در دست دیگر بگیرید به طوری که تیغه‌ها در یک سمت قرار گرفته باشند و روتور را وارد غلتک کنید. این کار گیاهان خشک، سیر و فلفل را از پایین کاسه به بالا می‌برد تا بسیار خوب خرد شوند. هنگام استفاده برای سایر مواد، پره را جدا کنید. شکل C
5. سپس روتور را در کاسه قرار دهید و تیغه‌ها را تراز کنید تا فضا را برای مواد غذایی خردشده بهینه کنید.
6. مواد غذایی حجیم مانند پیاز یا هویج را به اندازه‌هایی کوچک‌تر از طول تیغه‌ها برش دهید تا مسیر تیغه‌های روتور مسدود نشود.
7. آن‌ها را در کاسه بریزید تا مطمئن شوید روتور درست قرار گرفته باشد.
8. درپوش را روی کاسه قرار دهید و مطمئن شوید که سرش ضلعی روتور در شکاف مربوطه در درپوش جای بگیرد.
9. یک دست را روی درپوش بگذارید تا روی میز آشپزخانه بماند و با دست دیگر دسته را محکم بگیرید.
10. اولین حرکت کششی باید با قدرت و سرعت انجام شود. همیشه این حرکت را به صورت افقی انجام دهید.
11. وقتی طناب کاملاً کشیده می‌شود، بازگشت دسته را دنبال کنید و آن را رها نکنید.
12. اگر تیغه‌های روتور قفل شدند، به آن نیرو وارد نکنید. روتور را بردارید تا مواد غذایی را با دقت خارج کنید و قبل از جای گذاری مجدد روتور، آن‌ها را به قطعات کوچک‌تر برش بریزید؛ همیشه مطمئن شوید تیغه‌ها تراز هستند تا حجم در دسترس را بهینه سازید.
13. کاسه شفاف به شما امکان می‌دهد تا ریز بودن برش‌های به دست آمده را مشاهده کنید. تا وقتی که به نتیجه دلخواهتان برسید، کشیدن دسته را تکرار کنید. برای اولین سطح از خرد کردن باید 5 بار کشیدن را در نظر بگیرید اما این تعداد به نوع غذا نیز بستگی دارد.

#### تمیز کردن

همه قطعات قابل شستن در ماشین ظرف‌شویی هستند به جز درپوش که باید با دست یا اسفنج و بدون خیس کردن بند کشش - بدون فرو بردن آن در آب - شسته شود.

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

اما اگر آب به صورت ناخواسته وارد درپوش شد، یک تخلیه‌کننده در قسمت پایین آن وجود دارد. کافی است آن را با سکه‌ای باز و آب را تخلیه کنید. چند ساعت صبر کنید تا خشک شود. وقتی درپوش خشک شد، محل خروج آب را ببندید. هیچ‌کدام از بخش‌های درپوش را باز نکنید زیرا خطر جراحت وجود دارد.

#### نگهداری ایمن روتورها

ابتدا تیغه پایین روتور در جلد محافظ آن قرار دهید. سپس میله پلاستیکی را روی تیغه برش دوم بچرخانید تا تیغه در جای درست قرار بگیرد و آن را برای قرار دادن در جلد محافظ به پایین فشار دهید. مراقب باشید که با در دست گرفتن تیغه‌های بسیار تیز، به خودتان آسیب نزنید. تیغه‌های سوراخ‌شده تیز نیستند - شکل F

#### ضمانت

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

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

شامل این موارد نمی‌شود: قطعات فرسوده (تیغه‌ها، ظاهر دستگاه) و نقص‌های فرسودگی ناشی از استفاده یا روند طبیعی؛ هر نوع آسیبی که در نتیجه استفاده یا کاربرد نادرست ایجاد شود (افتادن، ضربه، تکان و غیره)؛ آسیب‌های ناشی از عدم رعایت دستورالعمل‌های ایمنی. این ضمانت‌نامه قراردادی، در ازای رسید خرید ارائه می‌شود.