



MARQUE: TEFAL
REFERENCE: HACHOIR 5SEC K0981114
CODIC: 4331354



NOTICE
↓

Tefal®

ingenio®



FR

NL

EN

DE

NO

SV

DA

KR

ES

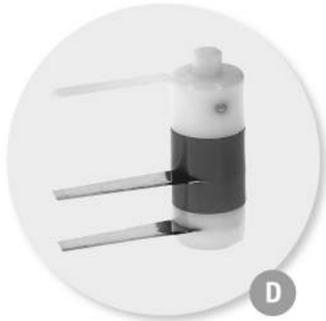
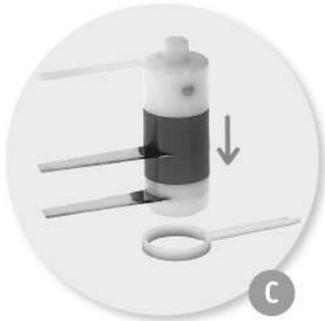
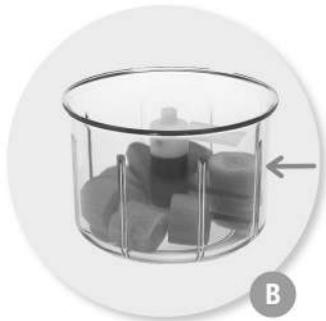
TR

RU

AR

HACHOIR MANUEL 5 secondes
MANUEL CHOPPER 5 seconds

www.tefal.com



UTILISATION ET ENTRETIEN HACHOIR INGENIO® 5 SECONDES*

(* : pour un premier résultat de coupe)

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

Ce hachoir manuel comprend (**): fig A

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

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

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

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

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

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

- 4 étuis de rangement et protection des lames.

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

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

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

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

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

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

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

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Y- peuvent être utilisées avec des liquides.

Ne pas faire fonctionner cet appareil si :

- le bol est vide

- les lames du rotor sont endommagées

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

- en cas de blocage du mécanisme.

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

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

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

UTILISATION

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

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

3. Retirez le rotor de son étui de protection.

4. Mettez la raclette sur la table, elle doit être stable (sinon tournez-la). Tenez la raclette d'une main et le rotor de l'autre par l'ailette fixe (vert clair) avec les lames orientées de la même façon et insérez le rotor dans la raclette. Elle fera monter les herbes, l'ail et le piment du fond du bol pour les hacher très finement. Retirez l'ailette lors de l'utilisation d'autres ingrédients. - fig. C

5. Placez ensuite le rotor dans le bol en alignant les lames pour optimiser l'espace pour les aliments à hacher. - fig. D, E

6. Coupez les aliments volumineux tel que les oignons ou les carottes dans une taille inférieure à la longueur des lames afin de ne pas bloquer les lames du rotor.

7. Placez les ensuite dans le bol en vous assurant que le rotor reste droit.

8. Installez le couvercle sur le bol en veillant à ce que la tête hexagonale du rotor s'encastre dans la gorge correspondante du couvercle.

9. Posez une main sur le couvercle pour le maintenir sur le plan de travail et saisissez fermement la poignée de l'autre main.

10. Le premier mouvement de traction doit être effectué avec force et rapidité. Exercez ce mouvement toujours de manière horizontale.

11. Accompagnez le retour de la poignée lorsque le cordon de traction est entièrement déroulé et ne le lâchez pas.

12. Si les lames du rotor se bloquent, ne forcez pas. Retirez le rotor pour enlever avec précaution les aliments et coupez-les en morceaux plus petits avant de replacer le rotor en veillant toujours à l'alignement des lames pour optimiser le volume disponible.

13. Le bol transparent vous permet d'observer la finesse de coupe obtenue. Répétez la traction de la poignée, jusqu'à obtenir la finesse désirée. Il faut considérer environ 5 tractions pour un premier niveau de hachage mais cela dépendra également du type d'aliment.

NETTOYAGE

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

