

PTS Extra Chef

63FLFL11882



Tupperware®

 Printed on 100 % recycled paper.

© 2014 Dart Industries Inc. All rights Reserved.

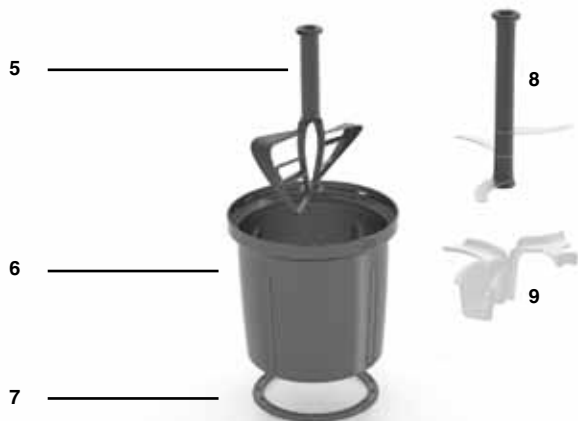
PTS Extra Chef



Tupperware®



www.tupperware.eu/extrachef



Congratulations and thank you for choosing the **Power Time Savers Extra Chef** from Tupperware. This fantastic new Power Time Savers solution chops and blends various types of food in no time. Thanks to the curved blades and the speed of the cord mechanism, it chops food very fast and into tiny pieces with minimal effort. And with the specially designed whisk, it becomes very easy to prepare dressings, mousse or different types of sauces. On top of that, you can use the Speedy Chef cover which offers a complete whipping and whisking solution! Tupperware adds flavour to your life!



Tupperware®

Preserving your future™

Use a low temperature programme on your dishwasher to save energy and protect the environment.

How to assemble and operate the PTS Extra Chef

- Make sure the anti-skid rim (7) is assembled on the outside bottom of the PTS Extra Chef container (6).
- Place the container on the countertop. Remove the blade protector (9) from the blade axle (8) carefully as blades are sharp. Position the blade axle or the paddle whisk (5) in the centre of the container over the pin.
- Place ingredients in the container. To ensure best performance, fill to a maximum of 250g solid food, or for liquid ingredients, to the maximum fill line at 800ml. For fiber sensitive produce such as leeks, consider filling to a maximum of 200g.
- Place the adaptor ring (4) on the PTS Extra Chef container by screwing the bayonet clockwise until you feel the adaptor ring is locked on the container.
- Place the pull cord cover (1) on the adaptor ring by screwing the bayonet

clockwise until you feel the cover is locked on the adaptor ring.

- Place the PTS Extra Chef on the countertop. Hold the PTS Extra Chef firmly by placing one hand on the cover and with the other hand pull horizontally the cord in fast movements.
- As the PTS Extra Chef has an anti-slip rim under its container, it will not slide around while you are pulling the cord (make sure countertop is clean and dry). After 2 or 3 pulls, take the PTS Extra Chef in both hands and shake it to regroup ingredients, place it back on the countertop and continue pulling until you have reached the desired result.
- Take the cover off by removing the complete top cover (adaptor ring and pull cord cover) and remove the blade axle or the paddle whisk carefully before scraping out the food.



!WARNING! Avoid touching the blades as they are extremely sharp.

- To use the funnel (3), open the soft cap (2) in the adaptor ring and place the funnel in the recess opening. The funnel has a closed position while measuring, and an open position for pouring while mixing. This is indicated by the symbol on the funnel (10). The funnel has a capacity of 50ml and measurements as indicated inside the funnel (11) (15ml, 30ml and 50ml). To ensure that you can easily continue pulling the pull cord while having the funnel in place, position the pull cord cover in the adaptor ring with the pull cord at an angle of 90 or 180 degrees with the funnel. Then screw the bayonet clockwise to fix the pull cord cover in the adaptor ring.
- To use the Speedy Chef function, use the container (6) of the PTS Extra Chef

PTS Extra Chef

and place the Speedy Chef cover and whisks on top of it.

How to disassemble the PTS Extra Chef

- Remove the PTS Extra Chef pull cord cover from the adaptor ring by unscrewing the bayonet counterclockwise.
- Remove the adaptor ring by unscrewing the bayonet counterclockwise. You can then remove the adaptor ring from the container by pulling it.
- To disassemble the PTS Extra Chef pull cord cover into top cover (13) and bottom cover (14): use the back of a tea spoon in the slot provided in the cover (12).
- Remove the blade axle or the paddle whisk by holding them at the top. Store the blade axle in the blade protector.

Use and care

!WARNING! Clean the blades with caution as they are very sharp.

- In order not to harm yourself, wash the blades separately by hand under running water (immediately after use).
- The top of the pull cord cover needs to be cleaned by hand with a wet cloth in order to keep the mechanism functioning properly. Hand-wash the soft cap it is not dishwasher safe. The other parts of the PTS Extra Chef can be placed into the dishwasher with the anti-skid rim assembled on the product.
- Let the top of the cover dry completely before reassembling it with the bottom of the cover. Put the cover back together by aligning the slot on the top and bottom of the cover. The slot is marked by 2 indentations; apply pressure all around the cover with your hands until you hear a click.
- The PTS Extra Chef was not developed for crushing and chopping very hard items such as ice or parmesan as this

would damage the blades and the mechanism, but for soft and semi-soft ingredients where high speed is necessary. It is not recommended to chop exclusive use of abrasive ingredients/preparations (dried biscuits, breadcrumb, corn flakes...) as it may scratch the inside wall of the base.

- Smaller parts do result in easier cutting and faster results, especially for the semi-hard food. Make sure the product is properly closed and locked before starting to pull.
- When making a mixture of food ingredients with cold liquids, always prepare solid food first, adding the liquid only at the end of the preparation.
- Keep the PTS Extra Chef out of reach of children.
- Do not blend hot liquids.

Guarantee

Tupperware **PTS Extra Chef** is manufactured with great care and precision from the finest quality materials, approved for use in contact with food. It has the same quality guarantee as all Tupperware products, which ensures you will receive a replacement if a product presents any manufacturing or material defect during normal domestic use. This guarantee does not include replacement for used blades, nor does it cover rusting or damage to product resulting from negligent use or misuse of the product.

www.tupperwarebrands.com

Félicitations et merci d'avoir choisi l'**Extra Chef** de Tupperware. Cette nouvelle solution absolument fantastique permet de hacher et de mélanger toutes sortes d'aliments en un temps record. Grâce à ses Lames recourbées et à la vitesse de son mécanisme à tirette, les aliments sont hachés finement à très grande vitesse et pratiquement sans effort. La Pale spécialement étudiée s'avère quant à elle très pratique pour préparer en toute simplicité des vinaigrettes, des mousses ou différents types de sauces. Et vous pouvez en plus utiliser le Couvercle Speedy Chef qui vous offre une solution complète pour fouetter et battre vos aliments !

Tupperware donne du goût à votre vie !



Tupperware®

Preserving your future™

Utilisez le programme basse température de votre lave-vaisselle pour économiser de l'énergie et protéger l'environnement.

Montage et utilisation de l'Extra Chef

- Assurez-vous que le Disque antidérapant (7) est assemblé sur le dessous de la Base de l'Extra Chef (6).
- Posez la Base sur le plan de travail. Retirez l'Etui de protection des Lames (9) de l'Insert 3 Lames (8) en faisant bien attention, car les Lames sont extrêmement tranchantes. Placez l'Insert 3 Lames ou la Pale (5) sur l'axe central de la Base.
- Versez les ingrédients dans la Base. Afin d'assurer les meilleures performances, respectez le remplissage maximum de 250 g pour les aliments solides et la ligne de remplissage maximum de 800 ml pour les liquides. Pour les aliments fibreux comme les poireaux, respectez un remplissage maximum de 200 g.
- Installez l'Adaptateur (4) sur la Base de l'Extra Chef en vissant la baïonnette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'Adaptateur soit fixé sur la Base.

- Installez le Couvercle à tirette (1) sur l'Adaptateur en vissant la baïonnette dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le Couvercle soit fixé sur l'Adaptateur.



- Posez l'Extra Chef sur le plan de travail. Tenez fermement l'Extra Chef en posant une main sur le Couvercle et, de l'autre main, tirez horizontalement sur la tirette en effectuant des mouvements rapides.
- Le Disque antidérapant sous la Base de l'Extra Chef empêche ce dernier de glisser lorsque vous tirez sur la tirette (assurez-vous auparavant que la surface de travail soit propre et sèche). Après 2 ou 3 tractions, saisissez l'Extra Chef à deux mains et secouez-le pour regrouper les ingrédients, posez-le à nouveau sur la surface de travail et recommencez les mouvements de traction jusqu'à obtenir le résultat souhaité.
- Ôtez le Couvercle en enlevant toute la partie supérieure (Adaptateur et Couvercle à tirette), puis retirez prudemment l'Insert 3 Lames et la Pale avant de racler les ingrédients hachés.

ATTENTION ! Évitez de toucher les Lames, car elles sont extrêmement tranchantes.

- Pour utiliser l'Entonnoir (3), ôtez le Capuchon souple (2) de l'Adaptateur et introduisez l'Entonnoir dans l'ouverture. L'Entonnoir est réglable en position fermée pour les mesures et en position ouverte pour verser les ingrédients à mixer. Ces positions sont indiquées par le symbole visible sur l'Entonnoir (10). L'Entonnoir dispose d'une capacité de 50 ml et les mesures sont indiquées à l'intérieur (11) (15 ml, 30 ml et 50 ml). Pour tirer sur la tirette en toute sécurité lorsque l'Entonnoir est en place, insérez le Couvercle à tirette dans l'Adaptateur de telle sorte que le cordon fasse un angle de 90 ou 180 degrés par rapport à l'Entonnoir. Vissez ensuite la baïonnette dans le sens des aiguilles d'une montre pour fixer le Couvercle à tirette dans l'Adaptateur.

Extra Chef

- Pour utiliser la fonction Speedy Chef, utilisez la Base (6) de l'Extra Chef et posez le Couvercle du Speedy Chef avec les Fouets dessus.

Démontage de l' Extra Chef

- Retirez le Couvercle à tirette de l'Extra Chef de l'Adaptateur en dévissant la baïonnette dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre.
- Enlevez l'Adaptateur en dévissant la baïonnette dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre. Vous pouvez ensuite retirer l'Adaptateur de la Base en tirant dessus.
- Pour séparer la partie supérieure (13) et la partie inférieure (14) du Couvercle à tirette de l'Extra Chef : insérez le manche d'une cuiller à café dans la fente du Couvercle (12).
- Retirez l'Insert 3 Lames ou la Pale en les tenant par le haut. Rangez l'Insert 3 Lames dans son Etui de protection.

Utilisation et entretien

ATTENTION ! Les lames sont extrêmement tranchantes. Nettoyez-les avec la plus grande précaution.

- Pour éviter tout risque de blessure, lavez les lames séparément à la main sous un jet d'eau (immédiatement après usage).
- La partie supérieure du Couvercle à tirette se lave à la main à l'aide d'un torchon humide pour que le mécanisme continue à fonctionner normalement. Le Capuchon souple se lave à la main, il ne passe pas au lave-vaisselle. Les autres éléments de l'Extra Chef sont compatibles avec le lave-vaisselle, le Disque antidérapant assemblé sur le dessous de la Base.
- Faites sécher complètement la partie supérieure du Couvercle avant de la fixer à la partie inférieure. Remettez le Couvercle en place en alignant la fente sur la partie supérieure et inférieure du Couvercle. La fente est munie de 2 encoches ; appuyez uniformément sur le Couvercle jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

- L'Extra Chef n'a pas été conçu pour broyer ou hacher des ingrédients durs tels que des glaçons ou du parmesan, car cela risquerait d'endommager les lames et le mécanisme ; il a été conçu pour des ingrédients tendres ou moyennement tendres nécessitant un mécanisme à haute vitesse. Il est déconseillé d'utiliser l'appareil pour hacher exclusivement des préparations ou des ingrédients abrasifs (biscuits secs, miettes de pain, cornflakes, etc.), car cela risque de rayer les parois de la Base.
- Les ingrédients en petits morceaux sont plus faciles et plus rapides à couper, surtout s'il s'agit d'aliments moyennement durs. Veillez à ce que l'appareil soit correctement fermé et verrouillé avant de tirer sur le cordon.
- Lorsque vous préparez un mélange d'ingrédients comprenant des liquides froids, commencez toujours par les aliments solides et n'ajoutez les liquides qu'en fin de préparation.
- Tenez l'Extra Chef hors de portée des enfants.
- Ne mélangez jamais des liquides chauds.

Garantie

L'**Extra Chef** de Tupperware est fabriqué avec beaucoup de soin et de précision à partir de matériaux de qualité, approuvés pour le contact alimentaire. Il présente les mêmes qualités que tous les produits Tupperware ; il sera donc remplacé gratuitement s'il révèle un défaut de fabrication ou une anomalie au niveau du matériau durant une utilisation domestique normale. Cette garantie n'inclut pas le remplacement des lames émoussées et ne couvre ni la rouille ni les dégâts du produit résultant de négligence ou d'une mauvaise utilisation du produit.

www.tupperware.be
www.tupperware.fr
www.tupperware.ch

Vielen Dank, dass Sie sich für den **Extra-Chef** von Tupperware entschieden haben. Zerkleinern oder Aufschlagen - zwei Einsätze machen es möglich. Die geschwungenen Schneidemesser und der rasante Zugmechanismus schneiden alles schnell und mit geringem Aufwand in kleine Stückchen. Der speziell entwickelte Röhreinsatz macht zudem die Zubereitung von Dressings, Mousse oder verschiedenen Arten von Saucen ganz einfach. Zusätzlich ist der Extra-Chef mit dem Aufsatz des Speedy-Chefs kombinierbar und bietet damit eine Lösung zum Aufschlagen von beispielsweise Eiweiß.

Tupperware bringt Würze in Ihr Leben!



Tupperware®

Preserving your future™

Verwenden Sie ein Niedrigtemperaturprogramm Ihrer Spülmaschine, um Energie zu sparen und die Umwelt zu schonen.

Montage- und Gebrauchsanleitung für den Extra-Chef

- Befestigen Sie den Anti-Rutsch-Ring (7) von unten am Behälterboden (6).
- Stellen Sie den Behälter auf die Arbeitsplatte. Entfernen Sie den Klingenschutz (9) vorsichtig vom Schneideinsatz (8). Dabei die Klingen nicht berühren, sie sind äußerst scharf. Setzen Sie den Schneide- oder den Röhreinsatz (5) mittig in den Behälter ein.
- Geben Sie die Zutaten in den Behälter. Für ein optimales Ergebnis beachten Sie bitte die folgenden Füllangaben: max. 250 g feste Lebensmittel, max. 800 ml für flüssige Zutaten (siehe maximale Fülllinie) und max. 200 g für faserige Lebensmittel wie z. B. Lauch.
- Setzen Sie den Adapter (4) auf den Behälter (6) und drehen Sie den Bajonettverschluss im Uhrzeigersinn, bis der Adapter fest mit dem Behälter verbunden ist.

- Setzen Sie den Deckel mit Zugmechanismus (1) auf den Adapter und drehen Sie den Bajonettverschluss im Uhrzeigersinn, bis der Deckel fest verschlossen auf dem Adapter sitzt.
- Stellen Sie den Extra-Chef auf die Arbeitsplatte. Halten Sie das Produkt fest, indem Sie eine Hand auf den Deckel legen und mit der anderen Hand mit schnellen Bewegungen parallel zur Arbeitsfläche an der Schnur ziehen. 
- Dank des Anti-Rutsch-Rings rutscht der Behälter beim Ziehen an der Schnur nicht weg (die Arbeitsplatte sollte sauber und trocken sein). Schütteln Sie den Extra-Chef nach mehrmaligem Ziehen, um die Zutaten zu vermischen. Stellen Sie ihn wieder auf die Arbeitsplatte und ziehen Sie so lange, bis die gewünschte Stückchengröße erreicht ist.
- Nehmen Sie den Deckel ab, indem Sie den kompletten oberen Aufsatz (Adapter und Deckel mit Zugmechanismus) abnehmen. Entfernen Sie dann vorsichtig den Schneide- oder den Röhreinsatz, bevor Sie den Inhalt entnehmen.

!ACHTUNG! Dabei die Klingen nicht berühren, sie sind äußerst scharf.

- Bei der Verwendung des Trichters (3), den flexiblen Verschluss (2) im Adapter öffnen und den Trichter einsetzen. Für ein bequemes Abmessen hat der Trichter eine geschlossene Position. Durch Drehen des Trichters auf die offene Position können Flüssigkeiten ganz einfach zugegeben werden. Die entsprechende Position wird durch das Symbol (10) auf dem Trichter angezeigt. Der Trichter verfügt über ein Gesamtfassungsvermögen von 50 ml, darüberhinaus hat er Markierungen bei 15 ml und 30 ml (11). Dadurch ist das Zumessen besonders einfach. Damit Sie problemlos an der Schnur ziehen können, setzen Sie den Deckel mit Zugmechanismus so in den Adapter ein, dass sich der Zugmechanismus gegenüber des Trichters befindet.

Extra-Chef

- Für die Speedy-Chef-Funktion einfach den Speedy-Chef-Aufsatz mit Rührbesen in den Behälter setzen.

Anwendung und Pflege

!ACHTUNG! Reinigen Sie den Schneideinsatz sehr vorsichtig, da Klingen äußerst scharf sind.

- Zum Reinigen trennen Sie den oberen Teil des Deckels mit Zugmechanismus (13) vom unteren Teil (14), indem Sie einen Teelöffel in den Spalt des Deckelrandes(12) stecken und etwas drehen.
- Entnehmen Sie den Schneid- oder den Röhreinsatz, indem Sie sie oben festhalten. Bewahren Sie den gereinigten Schneideinsatz im Klingenschutz auf.
- Um Verletzungen zu vermeiden, den Schneideinsatz separat mit der Hand unter fließendem Wasser reinigen.
- Das Deckeloberteil mit Zugmechanismus nur mit einem feuchten Tuch abwischen, um die Funktion des Zugmechanismus zu erhalten. Die übrigen Teile können - mit Ausnahme des Schneideinsatzes und des flexiblen Verschlusses (2) - in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Vor dem Zusammensetzen des oberen Deckels alle Teile vollständig abtrocknen. Dann die Ober- und Unterseite des Deckels an den Aussparungen ausrichten und anschließend den Deckel überall fest zudrücken, bis ein „Klick“ hörbar ist.
- Der Extra-Chef eignet sich nicht zum Zerkleinern sehr harter Lebensmittel, wie Eiswürfel oder Parmesan, da diese die Klingen und den Mechanismus beschädigen würde. Er eignet sich für weiche und halbweiche Zutaten, für die eine hohe Geschwindigkeit erforderlich ist. Es ist nicht empfehlenswert, scheuernde Zutaten/Zubereitungen (trockenes Gebäck, Brotkrumen, Cornflakes ...) zu zerkleinern, da hierdurch die Behälterwände verkratzt werden können.

- Kleinere Stücke können einfacher zerkleinert werden und führen schneller zum Ergebnis. Vergewissern Sie sich, dass der Extra-Chef ordnungsgemäß verschlossen ist, bevor Sie mit dem Ziehen beginnen.
- Beim Mischen von Lebensmitteln mit kalten Flüssigkeiten bereiten Sie immer zuerst die festen Zutaten zu und geben dann die Flüssigkeit am Ende der Zubereitung hinzu.
- Bewahren Sie den Extra-Chef außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Nicht geeignet zur Verarbeitung von heißen Lebensmitteln.

Garantie

Der **Extra-Chef** unterliegt - mit Ausnahme des Schneideinsatzes und des Zugmechanismus - der 30-jährigen Tupperware-Garantie (Deutschland). In Österreich und der Schweiz gilt die zeitlich nahezu unbegrenzte Langzeit-Garantie. Produkte bzw. Einzelteile mit Materialfehlern oder Fabrikationsmängeln können Sie mit Hilfe Ihrer Tupperware-Beraterin/Ihres Tupperware-Beraters jederzeit im Rahmen dieser Garantie kostenlos ersetzen lassen.

www.tupperware.de
www.tupperware.at
www.tupperware.be
www.tupperware.ch

Wij danken u voor uw aankoop. U hebt gekozen voor de **Extra Chef** van Tupperware. Met dit fantastische nieuwe toestel kunt u snel en krachtig verschillende etenswaren fijnhakken en mengen. Dankzij de gebogen hakmessen en het snelle koordmechanisme hakt u uw etenswaren in een recordtempo en zonder al te veel moeite fijn. En met de speciaal ontworpen garde bereidt u heel eenvoudig al uw dressings, mousses of verschillende sauzen. Bovendien kunt u het deksel van de Speedy Chef gebruiken om uw ingrediënten te mixen en op te kloppen! Tupperware brengt smaak in uw leven!



Tupperware®

Preserving your future™

Gebruik een vaatwasprogramma op lage temperatuur om energie te besparen en het milieu te beschermen.

Montage en gebruik van de Extra Chef

- Breng eerst de antislipping (7) onderaan aan de buitenkant van de Extra Chef kom (6) aan.
- Zet de kom vervolgens op het werkblad. Verwijder de mesbescherming (9) voorzichtig van het snijhulpstuk (8). Let op, de messen zijn scherp. Schuif het snijhulpstuk of het menghulpstuk (5) op de pin in het midden van de kom.
- Doe de ingrediënten in de kom. Vul voor een optimale performantie met maximaal 250 g vast voedsel of tot aan de maximale vullijn van 800 ml voor vloeibare ingrediënten. Voor vezelige ingrediënten zoals prei, maximaal tot 200 g vullen.
- Plaats de afsluitring (4) op de kom van de Extra Chef en draai het mechanisme in wijzerzin tot de afsluitring mooi op de kom vastzit.
- Plaats het deksel met treksysteem (1) op de afsluitring en draai er het mechanisme in wijzerzin op tot het deksel mooi op de afsluitring vastzit.

- Zet de Extra Chef op het werkblad. Neem de Extra Chef stevig vast door één hand op het deksel te plaatsen en trek met uw andere hand met snelle horizontale bewegingen aan de koord.



- Dankzij de antisliprand aan de onderkant van de kom zal de Extra Chef niet wegglijden als u aan de koord trekt (zorg wel voor een proper en droog werkblad). Trek 2 of 3 keer. Neem dan de Extra Chef met beide handen vast en schud om de ingrediënten te herschikken. Plaats hem dan terug op het werkblad en trek opnieuw aan de koord tot u het gewenste resultaat verkrijgt.
- Verwijder de bovenkant van het deksel (afsluitring en deksel met treksysteem) en verwijder voorzichtig het snij- of menghulpstuk voordat u het voedsel eruit schraapt.

WAARSCHUWING! Raak de messen niet aan, want ze zijn erg scherp.

- Om de trechter (3) te gebruiken, moet u eerst het zachte dopje (2) in de afsluitring aanbrengen en de trechter in de uitsparing plaatsen. Sluit de trechter bij het afmeten van de ingrediënten en draai hem open als u de afgewogen hoeveelheid tijdens het mixen wilt toevoegen. Het symbool (10) op de trechter geeft de positie aan. De trechter heeft een capaciteit van 50 ml en is voorzien van diverse maataanduidingen (11) aan de binnenkant (15 ml, 30 ml en 50 ml). Plaats het deksel met het treksysteem zo op de afsluitring dat de koord in een hoek van 90° of 180° op de trechter staat. Draai daarna het mechanisme in wijzerzin tot het deksel met het treksysteem vastzit op de afsluitring. Zo kunt u heel gemakkelijk aan de koord trekken terwijl u de trechter gebruikt.
- Om de Speedy Chef functie te gebruiken, moet u het deksel en de

Extra Chef

garde van de Speedy Chef op de kom (6) van de Extra Chef monteren.

Demontage van de Extra Chef

- Verwijder het Extra Chef deksel met treksysteem van de afsluitring door het mechanisme in tegenwijzerzin los te draaien.
- Verwijder de afsluitring door het mechanisme in tegenwijzerzin te draaien. U kunt de afsluitring dan heel eenvoudig van de kom trekken.
- Om de boven- (13) en de onderkant (14) van het Extra Chef deksel met treksysteem uit elkaar te halen: steek de achterkant van een koffielepeltje in de sleuf op de rand van het deksel (12).
- U kunt het snij- of menghulpstuk verwijderen door er bovenaan aan te trekken. Schuif de mesbescherming over het snijhulpstuk als u het wilt opbergen.

Gebruik en onderhoud

WAARSCHUWING! Maak de hakmessen voorzichtig schoon, want ze zijn erg scherp.

- Reinig de hakmessen met de hand. Houd ze – meteen na gebruik – één voor één onder stromend water om te vermijden dat u zichzelf verwondt.
- De bovenkant van het deksel met trekkoordmechanisme dient met de hand met een vochtige doek gereinigd te worden zodat het mechanisme correct blijft werken. De andere onderdelen van de ExtraChef mogen in de vaatwasmachine. Laat hierbij de antislipring op het product.
- Zorg ervoor dat de bovenkant van het deksel helemaal droog is voordat u het terug op de onderkant van het deksel plaatst. Zet het deksel terug in elkaar door de sleuf bovenaan en onderaan het deksel op één lijn te brengen. De sleuf heeft 2 inkepingen, oefen met uw handen druk uit op het hele deksel tot u een klik hoort.

- De Extra Chef is niet geschikt om er ijs of andere harde materies mee te hakken of te snijden, omdat dat de messen en het mechanisme zou beschadigen. Hij werd echter wel ontworpen om er zachte en iets stevigere ingrediënten mee fijn te hakken, waarvoor een hogere snelheid nodig is. Het is niet aanbevolen om de Extra Chef te gebruiken voor het fijnhakken van schurende ingrediënten/bereidingen (droge koekjes, broodkruimels, ontbijtgranen ...), want er kunnen hierdoor krassen op de binnenkant van de basis komen.
- Kleinere stukjes (vooral bij iets hardere etenswaren) zijn gemakkelijker en sneller te versnijden. Zorg ervoor dat het apparaat goed dicht en vergrendeld is voordat u aan de koord trekt.
- Als u verschillende ingrediënten met o.a. een koude vloeistof wilt samenvoegen, moet u eerst de vaste substanties verwerken en pas op het einde van de bereiding de vloeistof toevoegen.
- Houd de Extra Chef buiten het bereik van kinderen.
- Meng geen warme vloeistoffen.

Garantie

De **Extra Chef** van Tupperware werd met de grootste zorg en nauwkeurigheid gemaakt uit de beste materialen, goedgekeurd voor gebruik met voedsel. Dit product valt onder dezelfde kwaliteitsgarantie als alle andere Tupperware producten. Dit garandeert dat u een nieuw product krijgt als het oude product een productie- of materiaalfout vertoont tijdens normaal gebruik thuis. Deze garantie omvat de vervanging van gebruikte lemmeten niet, en dekt ook het roesten of beschadigen van het product niet tengevolge van slordig of verkeerd gebruik van het product.

www.tupperware.nl
www.tupperware.be

Congratulazione e grazie per aver scelto il **Moschettiere Chef** di Tupperware. Questa nuova e straordinaria soluzione Salva Tempo sminuzza e miscela vari tipi di alimenti in un attimo. Grazie alle lame curve e alla velocità del meccanismo a corda, sminuzza molto velocemente e in pezzi piccolissimi con il minimo sforzo. E grazie alla speciale frusta, preparare condimenti, mousse o diversi tipi di salse non è mai stato così facile. Inoltre è possibile utilizzare il coperchio Speedy Chef che garantisce una soluzione completa da ogni punto di vista! Tupperware dà gusto alla vita!



Tupperware®

Preserving your future™

Utilizzare un programma a bassa temperatura sulla lavastoviglie per risparmiare energia e proteggere l'ambiente.

Montaggio e funzionamento del Moschettiere Chef

- Montare la protezione antiscivolo (7) sul bordo esterno del contenitore base di Moschettiere Chef (6).
- Posizionare il contenitore sul piano di lavoro. Rimuovere la protezione delle lame (9) con la massima cautela poiché le lame sono affilate. Posizionare l'asse delle lame (8) o la frusta (5) al centro del contenitore sopra al perno.
- Versare gli ingredienti nel contenitore. Per un migliore utilizzo, non immettere più di 250 g di alimenti solidi e 800 ml di liquidi (alimenti come i porri, massimo 200 g).
- Sistemare l'anello adattatore (4) sulla base di Moschettiere Chef avvitando l'attacco a baionetta in senso orario fin quando l'anello adattatore non risulterà bloccato sul contenitore.
- Posizionare il coperchio del meccanismo a corda (1) sull'anello adattatore avvitando l'attacco a baionetta in senso orario fin quando il coperchio non risulterà bloccato sull'anello adattatore.

- Posizionare Moschettiere Chef sul piano di lavoro. Tenerlo fermo appoggiando una mano sul coperchio e tirando orizzontalmente con l'altra mano la corda con movimenti veloci.



- Dal momento che Moschettiere Chef dispone di una protezione antiscivolo, non scivolerà mentre si tira la corda (accertarsi però che il piano di lavoro sia pulito e asciutto). Dopo 2 o 3 tiri della corda, afferrare Moschettiere Chef con entrambe le mani e scuoterlo in modo da rimescolare gli ingredienti, riappoggiarlo quindi sul piano di lavoro e continuare a tirare fin quando gli ingredienti non avranno raggiunto la consistenza desiderata.
- Prelevare il coperchio (anello adattatore e coperchio del meccanismo a corda) e rimuovere l'asse delle lame o il frullino a paletta con la massima cautela prima di recuperare gli ingredienti al suo interno.

AVVERTENZA! Non toccare le lame perché sono estremamente affilate.

- Per utilizzare l'imbuto (3), aprire il tappo morbido (2) dell'anello adattatore e posizionare l'imbuto nell'apertura. L'imbuto dispone di una posizione chiusa che permette di misurare e di una posizione aperta per poter versare gli ingredienti durante la miscelazione. Prestare attenzione al simbolo riportato sull'imbuto (10). L'imbuto ha una capacità di 50 ml e le misure sono indicate al suo interno (11) (15 ml, 30 ml e 50 ml). Per poter continuare a tirare la corda senza problemi mentre si utilizza l'imbuto, posizionare il coperchio del meccanismo a corda nell'anello adattatore con la corda a 90° o 180° gradi rispetto all'imbuto. Avvitare quindi l'attacco a baionetta in senso orario in modo da fissare il coperchio del meccanismo a corda all'anello adattatore.
- Per poter utilizzare la funzione Speedy Chef, utilizzare la base (6) di Moschettiere Chef e posizionare il coperchio Speedy Chef con le fruste sopra di esso.

Moschettiere Chef

Smontaggio del Moschettiere Chef

- Rimuovere il coperchio del meccanismo a corda del Moschettiere Chef dall'anello adattatore svitando l'attacco a baionetta in senso antiorario.
- Rimuovere l'anello adattatore svitando l'attacco a baionetta in senso antiorario. È possibile rimuovere l'anello adattatore tirandolo fuori dal contenitore.
- Smontaggio del coperchio del meccanismo a corda del Moschettiere Chef dal coperchio superiore (13) e inferiore (14): utilizzare il dorso di un cucchiaino inserendolo nell'apposita fessura del coperchio (12).
- Rimuovere l'asse delle lame o la frusta tenendoli per la parte superiore. Conservare l'asse delle lame nell'apposito dispositivo protettivo.

Impiego e cura

AVVERTENZA! Pulire le lame con la massima cautela poiché sono molto affilate.

- Si consiglia di lavare le lame con cura a mano sotto l'acqua corrente (subito dopo l'uso).
- La parte superiore del coperchio con il sistema a corda deve essere lavata a mano con un panno umido, si sconsiglia il lavaggio in lavastoviglie per preservare a lungo la funzionalità ed evitare rotture. Il resto dei componenti di Moschettiere Chef possono essere lavati in lavastoviglie, anche con la guarnizione antiscivolo inserita.
- Lasciare asciugare bene la parte superiore del coperchio prima di riassembrarla con la parte inferiore. Rimontare il coperchio allineando la fessura della parte superiore con quella della parte inferiore del coperchio. La fessura è indicata da 2 tacche; applicare una pressione uniforme su tutto il perimetro del coperchio con entrambe le mani fin quando non si sente un clic.
- Il Moschettiere Chef non è stato concepito per tritare e sminuzzare alimenti particolarmente duri come ad es. il ghiaccio o il parmigiano che

potrebbero danneggiare le lame e il meccanismo, ma solo per ingredienti morbidi e semi-morbidi per cui è richiesta un'elevata velocità. Si sconsiglia di sminuzzare alimenti come biscotti secchi, pane duro, cornflakes... che potrebbero graffiare la parete interna della base.

- Pezzi piccoli risultano più facili e più veloci da tagliare specialmente se si tratta di ingredienti semi-duri. Prima di iniziare a tirare accertarsi che il dispositivo sia ben chiuso e bloccato.
- Quando si vuole realizzare una miscela di ingredienti con liquidi freddi preparare sempre prima gli ingredienti solidi aggiungendo il liquido solo al termine della preparazione.
- Mantenete Moschettiere Chef fuori dalla portata dei bambini.
- Non miscelare liquidi bollenti.

Garanzia

Il **Moschettiere Chef** di Tupperware è prodotto con grande cura e precisione con materiali della migliore qualità approvati per l'uso a contatto con gli alimenti. Possiede la stessa garanzia di qualità di tutti i prodotti Tupperware, che assicura la spedizione di un dispositivo sostitutivo qualora un prodotto presentasse un difetto di produzione o di materiale durante il normale utilizzo domestico. La presente garanzia non comprende la sostituzione delle lame usate, né la formazione di ruggine o i danni al prodotto dovuti a negligenza o uso improprio del prodotto.

www.tupperware.it
www.tupperware.ch

Felicidades y gracias por escoger el **Extra Chef** de Tupperware. Este fantástico producto pica y mezcla rápidamente distintos tipos de alimentos. Gracias a sus cuchillas curvadas y a la velocidad de su mecanismo de cuerda, pica rápidamente y sin apenas esfuerzo. Además, gracias a sus barillas de diseño, es muy fácil preparar aliños, cremas y distintos tipos de salsas. También puede utilizar la tapa del Speedy Chef y acoplarla a la base del Extra Chef para montar nata o batir.

¡Tupperware añade sabor a la vida!



Tupperware®

Preserving your future™

Utilice un programa de baja temperatura en su lavavajillas para ahorrar energía y proteger el medioambiente.

Cómo montar y utilizar el Extra Chef

- Asegúrese de que el aro antideslizante (7) esté acoplado a la base del Extra Chef (6).
- Apoye el producto sobre una encimera. Retire con cuidado el protector de las cuchillas (8-9), ya que están muy afiladas. Coloque el eje de cuchillas, o las barillas (5), en el centro del recipiente, sobre el pasador.
- Añada los ingredientes necesarios. Para un mejor resultado, introducir ingredientes sólidos hasta un máximo de 250 g; para ingredientes líquidos, llenar hasta la línea de llenado máximo marcada en 800 ml. Para ingredientes fibrosos (por ejemplo, puerros) introducir hasta un máximo de 200 g.
- Coloque el adaptador de la tapa (4) sobre el Extra Chef, atornillando la bayoneta en sentido horario hasta que la note bloqueada sobre el recipiente.
- Coloque la tapa con el mecanismo de cuerda (1) sobre el adaptador, enroscando la bayoneta en sentido

horario hasta que la note bloqueada sobre él.

- Coloque el Extra Chef sobre la encimera. Sujételo firmemente colocando una mano sobre la tapa y, con la otra, tire de la cuerda horizontalmente con movimientos rápidos.
- Dado que el Extra Chef cuenta con un aro antideslizante en la base, no se moverá mientras tira de la cuerda (asegúrese de trabajar sobre una encimera limpia y seca). Después de tirar 2 ó 3 veces, sujete el Extra Chef con ambas manos y agítelo para reagrupar los ingredientes, vuelva a apoyarlo sobre la encimera y continúe tirando hasta obtener el resultado deseado.
- Retire la tapa desmontando la cubierta superior en su totalidad (adaptador y componente con mecanismo de cuerda) y extraiga con cuidado el eje de cuchillas o las barillas antes de sacar los alimentos.



ADVERTENCIA evite tocar las cuchillas, ya que están muy afiladas.

- Para utilizar el embudo (3), abra la tapita (2) del adaptador y coloque el embudo en la abertura. El embudo tiene una posición cerrada, para la medición de líquidos, y una abierta para verterlos mientras mezcla. Éstas se indican mediante pictogramas grabados en el embudo (10). El embudo tiene una capacidad de 50 ml y medidas indicadas en su interior (11) (15 ml, 30 ml y 50 ml). Para asegurarse de poder continuar tirando fácilmente de la cuerda con el embudo en su posición, coloque la tapa con el mecanismo de cuerda en el adaptador con la cuerda posicionada en un ángulo de 90 o 180 grados respecto al embudo. A continuación, atornille la bayoneta en sentido horario para fijar

Extra Chef

la tapa con el mecanismo de cuerda al adaptador.

- Para acoplar el Speedy Chef, utilice la base del Extra Chef y monte la tapa Speedy Chef sobre ella.

Cómo desmontar el Extra Chef

- Separe la tapa con el mecanismo de cuerda del adaptador, desatornillando la bayoneta en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Retire el adaptador desatornillando la bayoneta en sentido contrario a las agujas del reloj. Después podrá extraerlo del recipiente tirando de él.
- Para desmontar la tapa con el mecanismo de cuerda en dos partes, la tapa superior (13) y la inferior (14): introduzca la parte de atrás de una cucharilla en la ranura existente en la tapa (12).
- Desmonte el eje de cuchillas o las barillas sujetándolas por su parte superior. Guarde el eje de cuchillas en el protector.

Uso y cuidados

ADVERTENCIA limpie las cuchillas con cuidado, ya que están muy afiladas.

- Para evitar lesionarse, lave las cuchillas por separado introduciéndolas manualmente bajo un chorro de agua (inmediatamente tras su uso).
- La parte superior de la tapa, donde se aloja el mecanismo de cuerda, debe limpiarse a mano con un paño húmedo para asegurar el correcto funcionamiento del mismo. La tapita para el embudo no es apta para su uso en el lavavajillas. El resto de componentes del Extra Chef sí son aptos para el lavavajillas, incluido el aro antideslizante cuando esté acoplado a la base del producto.
- Deje secar completamente la parte superior de la tapa antes de volver a montarla en la parte inferior. Vuelva a

unir la tapa alineando la ranura de la parte superior en la inferior. La ranura está marcada con 2 muescas; presione todo el contorno de la tapa con ambas manos hasta escuchar un "clic".

- El Extra Chef no ha sido diseñado para triturar ni picar alimentos muy duros, como hielo o queso parmesano, ya que podría dañar las cuchillas y el mecanismo, pero sí para ingredientes blandos y semiblandos, para los que es necesario emplear una alta velocidad. No se recomienda picar ingredientes como galletas secas, migas de pan, copos de maíz... sin añadir líquido ya que podrían arañar la superficie interior de la base.
- Los trozos más pequeños facilitan el corte y ofrecen resultados más rápidos, especialmente en alimentos semi-duros. Asegúrese de que el producto esté correctamente cerrado y bloqueado antes de empezar a tirar.
- Prepare primero los ingredientes sólidos antes de añadir a la mezcla los ingredientes líquidos.
- Mantenga el Extra Chef fuera del alcance de los niños.
- No verter en el interior del Extra Chef líquidos calientes.

Garantía

El **Extra Chef** de Tupperware ha sido fabricado con sumo cuidado y precisión con materiales de la más alta calidad, aprobados para su uso alimenticio. Dispone de la misma garantía de calidad que el resto de productos Tupperware, que asegura que, si algún producto presenta cualquier defecto de fabricación o material bajo condiciones normales de uso, será sustituido por otro. Esta garantía no incluye la sustitución de las cuchillas usadas, la oxidación ni daños debidos a un uso negligente o inadecuado del producto.

www.tupperware.es

Parabéns e obrigado por ter escolhido o **Extra Chef** da Tupperware. Esta fantástica solução corta e mistura vários tipos de alimentos de forma extremamente rápida. Graças às lâminas curvas e à velocidade do mecanismo de corda, é possível cortar alimentos de forma extremamente rápida e em pedaços pequeninos sem grande esforço. E com o batedor especialmente concebido, é muito fácil preparar coberturas, mousses ou vários tipos de molho. Para além disso, pode usar a tampa do Speedy Chef que fornece uma solução completa para bater e envolver! A Tupperware adiciona sabor à sua vida!



Tupperware®

Preserving your future™

Use um programa de temperatura baixa na máquina para poupar energia e proteger o ambiente.

Como montar e utilizar o Extra Chef

- Certifique-se de que a base anti-deslizante (7) se encontra montada no fundo exterior do recipiente Extra Chef (6).
- Coloque o recipiente na bancada. Retire o protector da lâmina (9) do eixo da lâmina (8) com cuidado, dado que as lâminas são afiadas. Posicione o eixo da lâmina ou o batedor de pás (5) no centro do recipiente sobre o pino.
- Coloque ingredientes dentro do recipiente. Para garantir a melhor performance do produto, deve colocar no máximo 250 gr de alimentos sólidos, e para ingredientes líquidos deve no máximo preencher até à linha dos 800 ml. Para alimentos fibrosos como o alho francês, considere o máximo de preenchimento de 200 gr.
- Coloque o anel adaptador (4) no recipiente Extra Chef, apertando a baioneta no sentido dos ponteiros do relógio até sentir que o anel adaptador está trancado no recipiente.

- Coloque a tampa de puxa-corda (1) no anel adaptador, apertando a baioneta no sentido dos ponteiros do relógio até sentir que a tampa está trancada no anel adaptador.



- Coloque o Extra Chef na bancada. Segure o Extra Chef com firmeza, colocando uma mão sobre a tampa e, com a outra, puxe a corda na horizontal em movimentos rápidos.
- Dado que o Extra Chef tem uma base anti-deslizante sob o recipiente, não irá rodar enquanto puxar a corda (certifique-se de que a bancada está limpa e seca). Após 2 ou 3 puxões, segure no Extra Chef com ambas as mãos e abane-o para reagrupar os ingredientes, volte a colocá-lo na bancada e continue a puxar até obter o resultado desejado.
- Retire a tampa, removendo a tampa superior completa (anel adaptador e tampa de puxa-corda) e remova o eixo da lâmina ou o batedor de varas com cuidado antes de raspar os alimentos para fora do recipiente.

AVISO! Evite tocar nas lâminas dado que estas são extremamente afiadas.

- Para usar o funil (3), abra a tampa macia (2) no anel adaptador e coloque o funil na ranhura. O funil tem uma posição fechada ao medir e uma posição aberta para deitar ao misturar. Isto é indicado pelo símbolo no funil (10). O funil tem uma capacidade de 50 ml e medidas conforme indicado dentro do funil (11) (15 ml, 30 ml e 50 ml). Para garantir que consegue continuar a puxar facilmente a corda com o funil encaixado, posicione a tampa de puxa-corda no anel adaptador com o puxa-corda num ângulo de 90° ou 180° em relação ao funil. Em seguida, aperte a baioneta no sentido dos ponteiros do relógio para fixar a tampa de puxa-corda no anel adaptador.

Extra Chef

- Para usar a função Speedy Chef, use o recipiente (6) do Extra Chef e coloque a tampa do Speedy Chef com as varas montadas.

Como desmontar o Extra Chef

- Remova a tampa de puxa-corda do Extra Chef do anel adaptador, desapertando a baioneta no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio.
- Remova o anel adaptador, desapertando a baioneta no sentido oposto ao dos ponteiros do relógio. Pode então remover o anel adaptador do recipiente, puxando-o.
- Para desmontar a tampa de puxa-corda do Extra Chef na tampa superior (13) e tampa inferior (14): use o cabo de uma colher de chá na ranhura que se encontra na tampa (12).
- Retire o eixo da lâmina ou o batedor de varas, segurando-os no topo. Armazene o eixo da lâmina no protector da lâmina.

Utilização e tratamento

AVISO! Limpe as lâminas com cuidado dado que são muito afiadas.

- Para não se magoar, lave as lâminas à parte e à mão com água corrente (imediatamente depois de usar).
- O topo da tampa de puxa-corda(1) deve ser limpo à mão com um pano húmido para que o mecanismo continue a funcionar corretamente. Lave à mão a tampa macia(2) pois esta não é adequada para lavar na máquina de lavar a loiça. Os outros elementos do Extra Chef podem ser colocados e lavados na máquina de lavar a loiça.
- Deixe o topo da tampa secar completamente antes de voltar a montá-la na tampa inferior. Volte a colocar a tampa, alinhando a ranhura do topo e fundo da tampa. A ranhura é marcada por 2 reentrâncias; aplique pressão à volta da tampa com as suas mãos até ouvir um clique.

- O Extra Chef não foi concebido para esmagar e cortar ingredientes muito duros tais como gelo ou parmesão, dado que isso iria danificar as lâminas e o mecanismo; foi antes concebido para ingredientes moles e semi-moles em que é necessária alta velocidade. Não é recomendado cortar exclusivamente ingredientes/preparações abrasivas (bolachas secas, migalhas, flocos de milho...) dado que poderá arranhar a parede interna da base.
- Os pedaços mais pequenos facilitam o corte e obtêm resultados mais rápidos, especialmente se forem alimentos semi-duros. Certifique-se de que o produto está devidamente fechado e trancado antes de começar a puxar.
- Ao misturar alimentos com líquidos frios, prepare sempre os alimentos sólidos em primeiro lugar, adicionado apenas os líquidos no final da preparação.
- Mantenha o Extra Chef fora do alcance das crianças.
- Não misture líquidos quentes.

Garantia

O **Extra Chef** da Tupperware é fabricado com grande cuidado e precisão a partir de materiais da maior qualidade, aprovados para o uso em contacto com alimentos. Tem a mesma Garantia de Qualidade que todos os produtos da Tupperware, o que lhe garante que irá receber um substituto se um produto apresentar qualquer tipo de defeito de fabrico ou de material durante o uso doméstico normal. Esta garantia não inclui a substituição de lâminas usadas, nem cobre o enferrujamento ou danos no produto provocados por utilização negligente ou utilização incorrecta do produto.

www.tupperware.pt

Tillykke, og tak fordi du har valgt at købe **Extra Chef** fra Tupperware. Dette fantastiske tidsbesparende produkt hakker og blander mange forskellige ingredienser på rekordtid. Takket være formen på knivblade og hastigheden af linemekanismen, hakkes lynhurtigt og i meget små stykker med minimal anstrengelse. Og med det specialdesignede piskeris bliver det endnu lettere at lave dressinger, mousse og saucer. Og med Speedy Chef låget kan du oven i købet piske og røre mange forskellige ingredienser!

Tupperware giver dit liv smag!



Tupperware®

Preserving your future™

Brug et lavtemperaturprogram på din opvaskemaskine for at spare energi og beskytte lavenergi-program.

Sådan samles og betjenes Extra Chef

- Kontrollér, at den skridsikre gummiring (7) er monteret under bunden på Extra Chef beholderen (6).
- Stil beholderen på køkkenbordet. Tag knivbeskytteren (9) af knivbladets akse (8), vær forsigtig, da knivbladene er skarpe. Sæt knivakslen eller piskeren (5) ned i midten af beholderen over tappen.
- Læg ingredienser i beholderen. For at sikre, at produktet fungerer optimalt, fyld da maks. 250 g faste ingredienser og max. 8 dl flydende ingredienser i. Fyld kun med maks. 200 g fiberholdige ingredienser, så som porrer.
- Sæt tilpasningslåget (4) på Extra Chef beholderen ved at skruer bajonetten i urets retning, indtil du kan mærke, at tilpasningslåget er låst fast på beholderen.
- Sæt låget med linemekanismen (1) oven på tilpasningslåget ved at skruer

bajonetten i urets retning, indtil du kan mærke, at tilpasningsringen er låst fast på tilpasningslåget.

- Stil Extra Chef på køkkenbordet. Hold Extra Chef godt fast ved at anbringe en hånd på låget, og brug den anden til at trække vandret i linen med faste bevægelser.
- Da Extra Chef har skridsikre gummiring under beholderen, vil den ikke glide, mens du trækker i linen (sørg for at køkkenbordet er rent og tørt). Når du har trukket 2 eller 3 gange, bør du ryste Extra Chef med begge hænder for at løsne ingredienserne, stille den tilbage på køkkenbordpladen og blive ved med at trække, indtil du har opnået det ønskede resultat.
- Tag låget af ved at tage hele toplåget (tilpasningslåg og linelåg) og tag dernæst forsigtigt knivaksen eller piskeren op, inden du skraber maden ud.



ADVARSEL! Undgå at berøre knivbladene, da de er meget skarpe.

- Tragten (3) anvendes ved at åbne det bløde dæksel (2) i tilpasningslåget og sætte tragten i åbningen. Tragten kan lukkes, mens du afmåler ingredienser, og åbnes så du kan hælde ingredienser i under blendning. Dette vises med symbolet på tragten (10). Tragten har en kapacitet på 50ml og måleenheder på indersiden (11): (15ml, 30ml og 50ml). For at du nemt kan fortsætte med at trække i linen, mens tragten er påsat, sættes linelåget i tilpasningslåget med linen i en 90 eller 180 graders vinkel i forhold til tragten. Skru dernæst bajonetten i urets retning for at fastgøre linelåget i tilpasningslåget.

- Speedy Chef funktionen anvendes ved at bruge Extra Chef's beholder (6) og anbringe Speedy Chef II låg og piskeris oven på det.

Sådan adskilles Extra Chef

- Tag linelåget til Extra Chef af tilpasningslåget ved at skrue bajonetten mod urets retning.
- Tag tilpasningslåget af ved at skrue bajonetten af mod urets retning. Du kan derefter trække tilpasningslåget af beholderen.
- Adskil Extra Chef ved at skille linelåget fra toplåget (13) og underlåget (14): Sæt bagsiden af en teske i sprækken på låget (12).
- Hold øverst på knivaksen eller piskeren når de tages op. Opbevar knivaksen i knivbeskytteren.

Brug og pleje

ADVARSEL! Rengør knivbladene forsigtigt, da de er meget skarpe.

- For ikke at beskadige dig selv, bør du vaske knivbladene separat i hånden under rindende vand (straks efter brug).
- For optimal funktionalitet, tørres låget med liniemekanismen af med en fugtig klud. Vask gummidel til tragten i hånden, da den ikke tåler opvaskemaskine. De øvrige ExtraChef dele inkl. den skridsikre gummiring i bunden af beholderen tåler opvaskemaskine.
- Lad den øverste del af låget tørre helt, før du samler det igen med den nederste del af låget. Sæt låget tilbage på plads ved at nivellere sprækken på lågets øverste og nederste del. Sprækken er markeret med 2 fordybninger. Tryk rundt på hele låget med hænderne, indtil du hører et klik.
- Extra Chef er ikke fremstillet til at knuse eller hakke meget hårde

ingredienser såsom is eller parmesan, da dette vil beskadige knivblade og mekanisme. Men til bløde og halvbløde ingredienser, er meget høj hastighed nødvendig. Vi fraråder at hakke ridsende ingredienser/produkter (tvebakker, rasp, corn flakes m.m.), da det kan ridse beholderens inderside.

- Halvhårde ingredienser hakkes bedre og hurtigere, hvis de først skæres i mindre stykker. Sørg for, at produktet er lukket forsvarligt, inden du begynder at trække i linen.
- Ved blanding af forskellige ingredienser med kold væske, skal de faste ingredienser altid bearbejdes først, og væsken først tilsættes til sidst.
- Hold Extra Chef uden for børns rækkevidde.
- Blend ikke varme væsker.

Garanti

Tupperware **Extra Chef** er fremstillet med stor omhu og præcision af de fineste råmaterialer og er godkendt til at komme i kontakt med madvarer. Den har den samme kvalitetsgaranti som alle andre Tupperware produkter, hvilket sikrer udskiftning, hvis et produkt har defekter, der skyldes fremstillings- eller materialefejl opstået ved normal husholdningsbrug. Denne garanti omfatter ikke udskiftning af brugte knivblade og heller ikke rust- eller produktskader, der skyldes, at produktet ikke er blevet plejet ordentligt eller er blevet mishandlet.

www.tupperware.dk

Tack för att du valt denna **Extra Chef** från Tupperware. Denna fantastiska och tidsbesparande produkt hackar och mixar olika slags livsmedel på nolltid. Tack vare formen på knivbladen och den snabba snörmekanismen hackas ingredienserna i mycket små bitar snabbt och med minimal ansträngning. Och med den specialdesignade vispen går det lekande lätt att göra dressingar, mousse och olika slags såser. Dessutom kan du använda Speedy Chef II locket för en komplett visplösning!

Tupperware sätter smak på livet!



Tupperware®

Preserving your future™

Spara energi och skydda miljön genom att använda ett maskindiskprogram med låg temperatur.

Hur man monterar och använder Extra Chef

- Se till att den glidsäkra gummiringen (7) är monterad på undersidan av Extra Chef-behållaren.
- Placera behållaren på köksbänken. Ta bort knivskyddet (9) från knivaxeln (8). Var försiktig för knivbladen är vassa. Placera knivaxeln eller spadvispen (5) mitt i behållaren över piggen.
- Lägg ingredienserna i behållaren. För att få bäst resultat, fyll behållaren maximalt med 250 g fasta ingredienser och maximalt 8 dl för flytande ingredienser. För fiberkänsliga ingredienser som t.ex. purjolök fylls behållaren maximalt med 200 g.
- Placera adapterringen (4) på Extra Chef-behållaren genom att skruva bajonettfästet medsols tills du känner att adapterringen låses fast på behållaren.

- Placera locket med snöre (1) på adapterringen genom att skruva locket medsols tills du känner att det är låst på adapterringen.



- Placera Extra Chef på köksbänken. Håll Extra Chef stadigt genom att sätta ena handen på locket, och dra snabbt vågrätt i snöret med andra handen.
 - Eftersom Extra Chef har en glidsäker gummiring under behållaren, glider den inte runt medan du drar i snöret (se till att arbetsbänken är ren och torr). När du har dragit två eller tre gånger tar du Extra Chef i båda händerna och skakar den så att ingredienserna blandas. Sätt sedan tillbaka den på arbetsbänken och fortsätt att dra tills du har uppnått önskat resultat.
 - Ta av locket genom att avlägsna hela överdelen (adapterringen och locket med snöre) och ta bort knivaxeln eller spadvispen försiktigt innan du skrapar ut maten.
- WARNING! Undvik att röra knivbladen. De är mycket vassa.**
- Om du vill använda tratten (3), öppna den mjuka proppen (2) i adapterringen och placera tratten i öppningen. Tratten kan hållas stängd under uppmätning och öppen för att hålla i ingredienser under mixning. Det indikeras genom symbolen på tratten (10). Tratten har en kapacitet på 50 ml och mått som visas på insidan av tratten (11) (15, 30 och 50 ml). För att säkerställa att du lätt kan dra i snöret medan tratten sitter i, placera snörlocket i adapterringen så att snöret är i 90 eller 180 graders vinkel mot tratten. Skruva därefter medsols så att locket låses fast i adapterringen.

Extra Chef

- För att använda Speedy Chef-funktionen, använd behållaren (6) till Extra Chef och placera Speedy Chef II locket och vispar ovanpå.

Hur man tar isär Extra Chef

- Ta bort Extra Chef-locket med snöre från adapterringen genom att skruva locket motsols.
- Ta bort adapterringen genom att skruva locket motsols. Därefter kan du dra bort adapterringen från behållaren.
- För att ta isär Extra Chef-locket i överdel (13) och underdel (14): stick in baksidan av en tesked i skåran på locket (12).
- Ta bort knivaxeln eller spadvispen genom att fatta tag i dem högst upp. Förvara knivaxeln i knivskyddet.

Användning och skötsel

WARNING! Var försiktig när du rengör knivbladen. De är mycket vassa.

- För att du inte ska skada dig bör du diska knivbladen separat för hand under rinnande vatten (genast efter användning).
- För optimal funktion, torka av locket med linjemekanisk med en fuktig trasa. Tvätta gummidelen till tratten för hand, eftersom den inte tål maskindisk. Övriga delar till ExtraChef inklusive den halkfria gummiringen i botten på behållaren tål maskindisk.
- Låt lockets överdel torka helt innan du sätter ihop den med lockets underdel igen. När locket har rengjorts sätter du ihop det igen genom att rikta in öppningen på lockets över- och underdel. Öppningen är märkt med två skåror. Tryck jämnt med händerna på hela locket tills du hör ett klick.
- Extra Chef är inte konstruerad för att krossa och hacka mycket hårda ingredienser som is eller parmesan,

- eftersom det kan skada knivbladen och mekanismen, utan för mjuka och halvhårda ingredienser som måste bearbetas med hög hastighet. Det är inte lämpligt att mixa nötande ingredienser ensamma (torra kakor, ströbröd, cornflakes osv.) eftersom de kan skrapa insidan på behållaren.
- Mindre bitar är lättare att skära och ger snabbare resultat, särskilt när det gäller halvhårda livsmedel. Se till att produkten är ordentligt stängd och låst innan du drar i snöret.
 - När du mixar livsmedel med kalla vätskor bör du alltid bereda de fasta livsmedlen först och tillsätta vätskan först i slutet av tillredningen.
 - Förvara Extra Chef utom räckhåll för barn.
 - Mixa inte varma vätskor.

Garanti

Tupperware **Extra Chef** tillverkas med stor omsorg och precision av material med högsta kvalitet som godkännts för att komma i kontakt med livsmedel. Den har samma kvalitetsgaranti som alla Tupperwares produkter och ger dig rätt till en ersättningsprodukt om den uppvisar något tillverknings- eller materiafel vid normal användning i hemmet. Garantin omfattar inte utbyte av använda knivblad och inte heller rost på locket eller skador på produkten till följd av vårdslös eller felaktig användning.

www.tupperware.se

Gratulerer og takk for at du kjøpte **Extra Chef** fra Tupperware. Dette fantastiske tidsbesparende produktet hakker og blander ulike typer mat veldig raskt. Takket være formene på knivbladene og hastigheten på snormekanismen hakker den mat veldig raskt, og i veldig små biter uten at du må anstrenge deg. Og med den spesialdesignede vispen blir det veldig enkelt å tilberede dressinger, mousse eller ulike typer sauser. I tillegg kan du bruke Speedy Chef II lokket som tilbyr en komplett løsning til visping og pisking!

Tupperware setter smak på tilværelsen din!



Tupperware®

Preserving your future™

Bruk et lavenergi program på oppvaskmaskinen for å spare energi og beskytte miljøet.

Hvordan montere og betjene Extra Chef

- Kontroller at den sklisliske gummiringen (7) er satt på under bunnen av Extra Chef beholderen (6).
- Plasser beholderen på benken. Fjern forsiktig knivbeskyttelsen (9) fra knivakselen (8) ettersom knivene er skarpe. Plasser knivakselen eller vispen (5) i midten av beholderen over tappen.
- Plasser ingredienser i beholderen. For å sikre at produktet virker optimalt, fyll maks. 250 g faste ingredienser eller maks. 8 dl flytende ingredienser. Fyll maks. 200 g fiberholdige ingredienser (som f.eks. purreløk).
- Plasser adapterringen (4) på Extra Chef beholderen ved å skru bajonetten med klokken til du kjenner at adapterringen er låst på beholderen.
- Plasser lokket med snor-mekanismen (1) på adapterringen ved å skru bajonetten med klokken til du

kjenner at adapterringen er låst på adapterringen.

- Plasser Extra Chef på benken. Hold Extra Chef i et fast grep ved å plassere den ene hånden på lokket, og med den andre hånden drar du horisontalt i snoren med raske bevegelser.



- Ettersom Extra Chef har en sklisliske gummiring under beholderen vil den ikke skli mens du drar i snoren (kontroller at benken er ren og tørr). Etter å ha dratt 2 eller 3 ganger, tar du Extra Chef med begge hendene og rister den for å fordele ingrediensene, setter den tilbake på benken og fortsetter å dra i snoren inntil du har hakket til ønsket resultat.

- Ta av lokket før du fjerner hele topplokket (adapterring og lokket med snor-mekanisme) og fjern forsiktig knivakselen eller vispen før du skrapet ut maten.

ADVARSEL! Unngå å berøre knivbladene, da de er meget skarpe.

- Hvis du vil bruke trakten (3), åpne den myke hetten (2) i adapterringen og plasser trakten i fordypningsåpningen. Trakten har en lukket posisjon under måling og en åpen posisjon til helling under blanding. Dette indikeres av symbolet på trakten (10). Trakten har en kapasitet på 50 ml og målinger som angitt på innsiden av trakten (11) (15 ml, 30 ml og 50 ml). For å sikre at du lett kan fortsette å trekke i drasnoren mens trakten er i bruk, plasser lokket med snor-mekanismen i adapterringen med drasoren i en vinkel på 90 eller 180 grader til trakten. Skru deretter bajonetten med klokken til å feste lokket med snor-mekanisme i adapteringen.

- Hvis du vil bruke Speedy Chef funksjonen, bruk Extra Chef beholderen og plasser Speedy Chef II lokket og vispene på toppen av det.

Hvordan demontere Extra Chef

- Fjern Extra Chef drasnor-lokket fra adapterringen ved å skruе bajonetten mot klokken.
- Fjern adapterringen ved å skruе bajonetten mot klokken. Du kan deretter fjerne adapterringen fra beholderen ved å dra i den.
- For å demontere Extra Chef drasnor-lokket i det øvre lokket (13) og nedre lokket (14): bruk baksiden av en teskje i sporet i lokket (12).
- Fjern knivakselen eller vispen ved å holde dem øverst. Oppbevar knivakselen i knivbeskyttelsen.

Bruk og vedlikehold

ADVARSEL! Rengjør knivbladene forsiktig, da de er meget skarpe.

- For ikke å påføre deg skader, bør du vaske knivbladene separat for hånd under rennende vann (umiddelbart etter bruk).
- Lokkets øvre del, med snormekanismen, skal tørkes av med en fuktig klut. Håndvask gummidelen til trakten, da den ikke tåler maskinoppvask. De øvrige ExtraChef delene inkl. den sklisikre gummiringen i bunnen av beholderen tåler maskinoppvask.
- La toppen av lokket tørke helt før du monterer det sammen med bunnen av lokket. Sett lokket sammen igjen ved å tilpasse sporene på toppen og bunnen av lokket til hverandre. Sporet er merket med 2 hakk. Press rundt hele kanten på lokket med hendene til du hører et klikk.
- Extra Chef er ikke tiltenkt knusing og hakking av harde elementer som is eller parmesan, da dette vil kunne skade

knivbladene og mekanismen, men til myke og halv-myke ingredienser der høy hastighet er nødvendig. Det anbefales ikke å hakke kun skurende ingredienser/tilberedninger (tørre kjeks, brødsmler, corn flakes, osv.) da dette kan skrape opp innsiden av beholderen.

- Halv-harde ingredienser hakkes bedre om de først kuttes i mindre biter. Kontroller at produktet er riktig lukket og låst før du begynner å dra.
- Når du lager til en blanding av ingredienser som inkluderer kald væske, tilbered alltid den faste maten først, og legg til væsken til slutt.
- Hold Extra Chef utenfor barns rekkevidde.
- Ikke blande varme væsker.

Garanti

Tupperware **Extra Chef** er fremstilt med største omhu og nøyaktighet og av førsteklasses materialer som er godkjente for kontakt med mat. Det har samme kvalitetsgaranti som alle Tupperware produktene, noe som betyr at du får et erstatningsprodukt hvis det viser seg at et produkt har produksjons- eller materialfeil under normal hjemmebruk. Denne garantien inkluderer ikke erstatning for brukte kniver, og dekker heller ikke rusting eller skade på produktet grunnet skjødesløs bruk eller misbruk av produktet.

www.tupperware.no

Kiitos että valitsit Tupperwaren **Extra Chef** -tuotteen – olet tehnyt hyvän valinnan! Tämä upea uusi tuote pilkkoo ja sekoittaa monenlaisia ruoka-aineita käden käänteessä. Kaarevien terien ja nopean narumekanismin ansiosta se silppuaa ainekset nopeasti ja vaivattomasti pieniksi paloiksi. Erikoisvalmisteisen vispilän ansiosta sillä on lisäksi helppo vaahdottaa sekä valmistaa kastikkeita ja kuorrutuksia. Voit myös käyttää Speedy Chef II-kantta, jolloin vatkauksmahdollisuuksia on vielä enemmän!

Tupperware tuo makua elämääsi!



Tupperware®

Preserving your future™

Käytä astianpesukoneessa energian säästämiseksi ja ympäristön suojelemiseksi alhaista lämpötilaa.

Extra Chef -tuotteen kokoaminen ja käyttäminen

- Varmista, että liukumista estävä kumirengas (7) on kiinnitetty Extra Chef-astian (6) pohjaan.
- Aseta astia työtasolle. Irrota terien suojus (9) teräkselistä (8) varovasti – terät ovat hyvin teräviä. Aseta teräkseli tai vispilä (5) astian keskelle tapin päälle.
- Mittaa ainekset astiaan. Varmistaaksesi parhaan mahdollisen toimintakyvyn, täytä enintään 250 g kiinteitä aineksia ja enintään 8 dl nestemäisiä aineksia. Täytä enintään 200 g kuituja sisältäviä aineksia, kuten purjoo.
- Aseta sovitinrenkas (4) Extra Chef-astian päälle kiertämällä sitä myötäpäivään, kunnes tunnet, että rengas on lukittunut kiinni astiaan.

- Aseta vetonarun sisältävä kansi (1) sovitinrenkaan päälle ja kierrä sitä, kunnes tunnet, että kansi on lukittunut kiinni sovitinrenkaaseen.



- Aseta Extra Chef työtasolle. Pidä Extra Chef -silppuria tiukasti paikallaan painamalla kantta kädellä. Vedä toisella kädellä narua vaakasuoraan sivulle nopein liikkein.
- Extra Chefin astiaosan pohjassa on liukumista estävä kumirengas, joten se ei liu'u ympäriinsä, kun vedät narusta (varmista kuitenkin, että työtason pinta on puhdas ja kuiva). Muutaman vedon jälkeen ota Extra Chef-silppurista kiinni molemmiin käsiin ja ravistele sitä hieman, jotta aineet irtoavat. Sen jälkeen aseta silppuri takaisin työtasolle ja jatka narun vetämistä, kunnes ainekset on silputtu sopivan kokoisiksi.

- Poista kansi irrottamalla yläkansin (sovitinrenkas ja vetonarun sisältävä kansi) kokonaisuudessaan. Irrota sitten teräkseli tai vispilä varovasti, ennen kuin kaavit ainekset astiasta.

VAROITUS: Vältä koskemasta teriä, sillä ne ovat erittäin teräviä.

- Jos haluat käyttää suppiloa (3), avaa sovitinrenkaan pehmeä korkki (2) ja aseta suppilo aukkoon. Suppilo voidaan pitää suljettuna, kun aineksia mitataan, ja avata kaatamista varten, kun sekoitetaan. Suppilossa on tätä kuvaava symboli (10). Suppilon tilavuus on 50 ml, ja sen sisällä on mittamerkinnot (11) (15 ml, 30 ml ja 50 ml). Jotta voit helposti jatkaa vetonarun vetämistä, kun suppilo on käytössä, aseta vetonarun sisältävä kansi sovitinrenkaaseen niin, että vetonaru on 90:n tai 180 asteen kulmassa suppiloon nähden. Kierrä sitten myötäpäivään niin, että vetonarun sisältävä kansi lukittuu sovitinrenkaaseen.

- Kun käytät Speedy Chef-toimintoa, käytä Extra Chef-astiaa (6) ja aseta Speedy Chef II-tuotteen kansi ja vispilät sen päälle.

Extra Chef -tuotteen purkaminen

- Irrota Extra Chef-tuotteen vetonarun sisältävä kansi sovitinrenkaasta kiertämällä kantta vastapäivään.
- Irrota sovitinrenkas kiertämällä sitä vastapäivään. Sen jälkeen voit irrottaa sovitinrenkaan astiasta vetämällä sen irti.
- Kun haluat purkaa Extra Chef-tuotteen vetonarun sisältävän kannen yläkanneksi (13) ja alakanneksi (14): työnnä teelusikan pää kannessa olevaan koloon (12).
- Irrota teräkseli tai vispilä tarttumalla niihin yläpäästä. Säilytä teräkseli terien suojuksessa.

Käyttö ja huolto

VAROITUS: Puhdista terät varovasti, sillä ne ovat erittäin terävät.

- Oman turvallisuutesi tähden pese terät erikseen käsin juoksevan veden alla (välittömästi käytön jälkeen).
- Varmistaaksesi parhaan mahdollisen toimintakyvyn, kuivaa kansi, jossa narumekanismi kostealla rievulla. Pese suppilon kumiosa käsin, koska se ei ole konepesun kestävä. Muut ExtraChefin osat, sisältäen astian pohjassa olevan liukumista estävän kumirenkaan, voi pestä astianpesukoneessa.
- Anna kannen yläosan kuivua kunnolla, ennen kuin liität sen kannen alaosaan. Kokoa kansi asettamalla kannen ylä- ja alaosan lovi kohdalleen. Lovi on merkitty kahdella sisennyksellä; paina kantta joka puolelta käsilläsi, kunnes kuulet napsahduksen.
- Extra Chef-tuotetta ei ole kehitetty erittäin kovien aineiden, kuten jään tai parmesaanin, murskaamiseen ja

pilkkomiseen: ne voivat vaurioittaa teriä ja mekanisme. Pehmeiden ja puolikovien aineiden pilkkomiseen on käytettävä suurta nopeutta. Emme suosittele naarmuttavien aineiden tai valmistaiden (kuivat keksit, kuivat leivänpalat, maissilastut jne.) silppuamista, koska ne voivat naarmuttaa astian sisäpintoja.

- Puolikovat elintarvikkeet silppuuntuvat paremmin ja nopeammin, mikäli ne leikataan ensin pienemmiksi paloiksi. Varmista, että tuote on kunnolla kiinni ja lukittuna, ennen kuin vedät narusta.
- Kun sekoitat ruoka-aineita ja kylmiä nesteitä keskenään, valmista aina kiinteät aineet ensin ja lisää neste vasta lopuksi.
- Pidä Extra Chef poissa lasten ulottuvilta.
- Älä sekoita kuumia nesteitä.

Takuu

Tupperwaren **Extra Chef** on valmistettu huolellisesti ja tarkasti laadukkaista materiaaleista, ja se on hyväksytty elintarvikkeikäyttöön. Sillä on sama laatutakuu kuin kaikilla Tupperware-tuotteilla. Jos tuotteessa ilmenee valmistus- tai materiaalivirhe normaalissa kotikäytössä, voit vaihtaa tuotteen korvaavaan tuotteeseen. Takuu ei kata terien kulumista eikä ruostumista tai vaurioita, jotka ovat aiheutuneet tuotteen huolimattomasta tai virheellisestä käytöstä.

www.tupperware.fi

Συγχαρητήρια και ευχαριστούμε που διαλέξατε το **Έξτρα Σεφ** της Tupperware. Αυτή η φανταστική νέα λύση εξοικονομεί χρόνο και ενέργεια που ψιλοκόβει και αλέθει διάφορους τύπους τροφίμων σε χρόνο μηδέν. Χάρη στις κυρτές λεπίδες και τον ταχύτατο μηχανισμό του, ψιλοκόβει πολύ γρήγορα και σε πολύ μικρά τεμάχια με ελάχιστη προσπάθεια. Και με το ειδικής σχεδίασης αναδευτήρα του η προετοιμασία ντρέσινγκ, μους και διαφόρων σαλτσών γίνεται πανεύκολη. Επιπλέον, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το κάλυμμα του Σπίντυ Σεφ το οποίο είναι η ιδανική λύση για ανακάτεμα και χτύπημα.

H Tupperware κάνει τη ζωή σας πιο γευστική!



Tupperware®

Preserving your future™

Χρησιμοποιήστε ένα πρόγραμμα χαμηλής θερμοκρασίας στο πλυντήριο πιάτων σας για να εξοικονομήσετε ενέργεια και να προστατέψετε το περιβάλλον.

Πώς να συναρμολογήσετε και λειτουργήσετε το Έξτρα Σεφ

- Βεβαιωθείτε ότι η αντιολισθητική βάση (7) έχει συναρμολογηθεί στο εξωτερικό κάτω μέρος του δοχείου Έξτρα Σεφ (6).
- Τοποθετήστε το δοχείο πάνω στον πάγκο. Βγάλτε προσεκτικά το προστατευτικό της λεπίδας (9) από τον άξονα της λεπίδας (8) καθώς οι λεπίδες είναι κοφτερές. Τοποθετήστε τον άξονα της λεπίδας ή τον αναδευτήρα (5) στο κέντρο του δοχείου πάνω από την προεξοχή.
- Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στο δοχείο. Για να εξασφαλιστεί η καλύτερη δυνατή απόδοση, γεμίστε το ανώτερο έως 250γρ. για στέρεες τροφές, έως 800ml για υγρές τροφές. Για ευαίσθητα τρόφιμα με ίνες όπως τα πράσα, να το γεμίζετε το ανώτερο έως 200γρ.
- Τοποθετήστε το δακτύλιο προσαρμογής (4) πάνω στο δοχείο Έξτρα Σεφ βιδώνοντάς το δεξιόστροφα μέχρι να καταλάβετε ότι ο δακτύλιος προσαρμογής έχει ασφαλίσει πάνω στο δοχείο.
- Τοποθετήστε το καπάκι (1) πάνω στο δακτύλιο προσαρμογής βιδώνοντάς

το δεξιόστροφα μέχρι να καταλάβετε ότι το καπάκι έχει ασφαλίσει πάνω στο δακτύλιο προσαρμογής.



- Τοποθετήστε το Έξτρα Σεφ πάνω στον πάγκο. Κρατήστε καλά το Έξτρα Σεφ τοποθετώντας το ένα χέρι στο καπάκι και με το άλλο τραβήξτε το κορδόνι με γρήγορες κινήσεις οριζόντια.
 - Καθώς το Έξτρα Σεφ έχει αντιολισθητική βάση κάτω από το δοχείο του, δε θα γλιστρά καθώς τραβάτε το κορδόνι (βεβαιωθείτε ότι το πάγκο είναι καθαρός και στεγνός). Αφού τραβήξετε 2 ή 3 φορές πιάστε ο Έξτρα Σεφ και με τα δυο σας χέρια και κουνήστε το καλά για να ανακατευτούν τα υλικά. Τοποθετήστε τον ξανά επάνω στον πάγκο συνεχίζοντας να τραβάτε μέχρι να επιτύχετε το επιθυμητό αποτέλεσμα.
 - Αφαιρέστε το καπάκι βγάζοντάς το ολόκληρο (δακτύλιο προσαρμογής και καπάκι με κορδόνι) και βγάλτε τον άξονα, της λεπίδας ή τον αναδευτήρα προσεκτικά πριν απομακρύνετε το ψιλοκομμένο τρόφιμο.
- ### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Αποφύγετε να αγγίξετε τις λεπίδες καθώς είναι εξαιρετικά κοφτερές.
- Για να χρησιμοποιήσετε το χωνί (3), ανοίξτε το μαλακό κάλυμμα (2) στον δακτύλιο προσαρμογής και τοποθετήστε το χωνί στην εσοχή. Το χωνί είναι σε κλειστή θέση ενώ μετράτε, και σε ανοιχτή θέση για να ρίχνετε μέσα τα συστατικά ενώ τα αναμειγνύετε. Αυτό υποδηλώνεται από το σύμβολο στο χωνί (10). Το χωνί έχει χωρητικότητα 50ml και μετρήσεις όπως υποδηλώνονται στο εσωτερικό του χωνιού (11) (15ml, 30ml και 50ml). Για να βεβαιωθείτε ότι μπορείτε εύκολα να συνεχίσετε να τραβάτε το κορδόνι ενώ έχετε τοποθετήσει το χωνί στη θέση του, τραβήξτε το κάλυμμα του κορδονιού στο δακτύλιο προσαρμογής έχοντας το κορδόνι σε γωνία 90 ή 180 μοιρών με το χωνί. Κατόπιν βιδώστε το δεξιόστροφα για να στερεώσετε το καπάκι στο δακτύλιο προσαρμογής.
 - Για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία Σπίντυ Σεφ, χρησιμοποιήστε το δοχείο

(6) του Έξτρα Σεφ και τοποθετήστε το καπάκι Σπίντυ Σεφ και τους αναδευτήρες πάνω του.

Πώς να αποσυναρμολογήσετε το Έξτρα Σεφ

- Βγάλτε το καπάκι με το κορδόνι του Έξτρα Σεφ από τον δακτύλιο προσαρμογής ξεβιδώνοντάς το αριστερόστροφα.
- Αφαιρέστε το δακτύλιο προσαρμογής ξεβιδώνοντάς τον αριστερόστροφα. Μπορείτε τότε να βγάλετε το δακτύλιο προσαρμογής από το δοχείο τραβώντας τον.
- Για να αποσυναρμολογήσετε το καπάκι του Έξτρα Σεφ σε επάνω καπάκι (13) και κάτω καπάκι (14): τοποθετήστε τη λαβή ενός κουταλιού του γλυκού στην εσοχή που υπάρχει στο καπάκι (12).
- Αφαιρέστε τον άξονα των λεπίδων ή τον αναδευτήρα κρατώντας τα από την κορυφή. Αποθηκεύστε τον άξονα της λεπίδας μέσα στο προστατευτικό.

Χρήση και συντήρηση

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Καθαρίζετε τις λεπίδες με προσοχή γιατί είναι εξαιρετικά κοφτερές.

- Για να μην κοπείτε πλένετε τις λεπίδες ξεχωριστά με το χέρι κάτω από τρεχούμενο νερό (αμέσως μετά τη χρήση).
- Να πλένετε με ένα υγρό πανί το πάνω μέρος απο το κορδόνι του καλύμματος έτσι ώστε ο μηχανισμός να λειτουργήσει σωστά. Πλύνετε στο χέρι το μαλακό κάλυμμα και όχι στο πλυντήριο πιάτων. Τα υπόλοιπα μέρη του Έξτρα Σεφ μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων με την αντιολισθητική βάση επάνω στο δοχείο.
- Αφήστε το επάνω μέρος από το καπάκι να στεγνώσει εντελώς προτού το προσαρμόσετε ξανά στη βάση του. Προσαρμόστε ξανά το καπάκι ευθυγραμμίζοντας την εσοχή του με το επάνω μέρος και τη βάση του. Η εσοχή οριοθετείται από 2 εγκοπές. Ασκήστε πίεση σε όλο το καπάκι με τα χέρια σας μέχρι να ακούσετε ένα κλικ.

- Το Έξτρα Σεφ δεν σχεδιάστηκε για να συνθλιβεί ή να κόβει πολύ σκληρά υλικά όπως ο πάγος ή η παρμεζάνα καθώς κάτι τέτοιο θα προκαλούσε ζημιά στις λεπίδες και το μηχανισμό, αλλά για μαλακά και ημίσκληρα υλικά όπου είναι απαραίτητη η μεγάλη ταχύτητα. Συνιστάται για να κόβει συγκεκριμένα σκληρά υλικά/παρασκευάσματα όπως (ξερά μπισκότα, φρυγανιά, κορν φλέικς...) καθώς μπορεί να γρατζουνιστεί το εσωτερικό τοίχωμα της βάσης.
- Τα μικρότερα κομμάτια κόβονται ευκολότερα και γρηγορότερα, ειδικά τα ημίσκληρα τρόφιμα. Βεβαιωθείτε ότι έχετε κλείσει και ασφαλίσει σωστά το δοχείο πριν ξεκινήσετε να τραβήξετε το κορδόνι.
- Όταν φτιάχνετε ένα μείγμα με συστατικά τροφίμων και κρύα υγρά, να επεξεργάζεστε πρώτα τα στερεά τρόφιμα, προσθέτοντας το υγρό μόνο στο τέλος της επεξεργασίας.
- Κρατήστε το Έξτρα Σεφ μακριά από τα παιδιά.
- Μην αναμειγνύετε ζεστά υγρά.

Εγγύηση

Το Έξτρα Σεφ της Tupperware έχει κατασκευαστεί με μεγάλη φροντίδα και ακρίβεια από υλικά εξαιρετικής ποιότητας, εγκεκριμένα για χρήση σε επαφή με τροφές. Διαθέτει την ίδια εγγύηση ποιότητας όπως όλα τα προϊόντα της Tupperware, η οποία εξασφαλίζει ότι θα αντικατασταθεί το προϊόν σας εάν παρουσιάσει οποιοδήποτε ελάττωμα κατασκευής ή υλικών κατά την κανονική οικιακή χρήση. Η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει την αντικατάσταση χρησιμοποιημένων λεπίδων, ούτε το σκούριασμα ή τη φθορά του προϊόντος που προκύπτει από αμέλεια ή εσφαλμένη χρήση του προϊόντος.

www.tupperware.gr

Благодарим Вас за выбор комбайна "Экстра-шеф" (1,3 л) компании Tupperware. Это потрясающее новое изделие мгновенно измельчает и смешивает любые продукты. Благодаря наличию изогнутых лезвий и высокой скорости шнурового механизма система легко и быстро измельчает продукты. А с помощью венчика особой конструкции можно легко приготовить заправки для салатов, муссы или соусы. Кроме того, вы можете использовать миксер "От Шефа", обеспечивающий превосходное взбивание!

Tupperware добавляет вкус в вашу жизнь!



Tupperware®

Preserving your future™

Используйте низкотемпературную программу посудомоечной машины, чтобы сэкономить энергию и защитить окружающую среду.

Сборка и эксплуатация комбайна "Экстра-шеф"

- Убедитесь, что в нижней части основания комбайна (6) установлен противоскользящий обод (7).
- Поставьте основание комбайна на стол. Аккуратно снимите защитный чехол (9) с оси с лезвиями (8), так как лезвия очень острые. Наденьте ось с лезвиями или лопатку с венчиком (5) на стержень в центре контейнера.
- Поместите ингредиенты в контейнер. Для лучшего результата и функционирования изделия, заполняйте изделие максимум на 250 г твердыми ингредиентами и на 800 мл жидкими. Максимальный объем для заполнения волокнистыми продуктами, такими как лук порей, 200 г.
- Установите переходное кольцо (4) на основание комбайна и закручивайте его по часовой стрелке до тех пор, пока не почувствуете, что кольцо зафиксировано на контейнере.
- Установите крышку со шнуровым механизмом (1) на переходное кольцо и закручивайте ее по часовой стрелке до тех пор, пока не почув-

ствуете, что крышка зафиксирована на кольце.

- Поставьте комбайн "Экстра-шеф" на стол. Крепко удерживайте комбайн, держа одну руку на крышке, а другой рукой быстро дергайте за шнур.
- Поскольку контейнер противоскользящим ободом он не будет двигаться, пока вы будете дергать за шнур (стол должен быть чистым и сухим). Дернув за шнур 2–3 раза, возьмите комбайн в обе руки и потрясите его, чтобы перегруппировать ингредиенты, затем снова поставьте его на стол и дергайте за шнур дальше, пока не измельчите продукт до требуемого размера.
- Снимите крышку, полностью сняв верхнюю часть (переходное кольцо и крышку со шнуровым механизмом), и аккуратно извлеките ось с лезвиями или лопатку с венчиком, прежде чем вынимать продукт.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не прикасайтесь к лезвиям: они очень острые.

- Перед использованием воронки (3) откройте гибкий клапан (2) в переходном кольце и вставьте воронку в отверстие. При измерении объема воронка находится в закрытом положении, при наливании и перемешивании — в открытом. Положения обозначены символами на воронке (10). Объем воронки составляет 50 мл, и на ее внутренней поверхности нанесены деления (11) (15 мл, 30 мл и 50 мл). Чтобы обеспечить удобство работы при вставленной воронке, установите крышку со шнуром на переходное кольцо так, чтобы шнур находился под углом 90 или 180 градусов к воронке. Затем закрутите крышку со шнуром по часовой стрелке так, чтобы зафиксировать ее на переходном кольце.
- Чтобы использовать миксер "От Шефа", возьмите основание (6) комбайна "Экстра-шеф" и вставьте крышку миксера "От Шефа" с венчиками.

использование комбайна "Экстра-шеф"

- Снимите крышку со шнуровым механизмом комбайна "Экстра-шеф" с переходного кольца, поворачивая ее против часовой стрелки.
- Снимите переходное кольцо, откручивая его против часовой стрелки. Затем извлеките переходное кольцо из контейнера.
- Чтобы разобрать крышку со шнуровым механизмом комбайна "Экстра-шеф" на верхнюю (13) и нижнюю (14) части, поместите ручку чайной ложки в отверстие в крышке (12).
- Снимите ось с лезвиями или лопатку с венчиком, удерживая ее за верх. Поместите ось с лезвиями в защитный чехол.

Использование и уход

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Мойте лезвия очень аккуратно, так как они очень острые.

- Чтобы не пораниться, мойте лезвия вручную по отдельности под струей воды (сразу после использования).
- Мойте верхнюю часть крышки в ручную влажной салфеткой во избежание поломки и повреждения механизма. Гибкий клапан также мойте в ручную. Остальные части комбайна «Экстра-Шеф» можно мыть в посудомоечной машине. Убедитесь, что противоскользкий обод прикреплен к дну основания изделия.
- Верхняя часть крышки должна полностью высохнуть, прежде чем ее можно будет установить на нижнюю часть крышки. После мойки снова соберите крышку, соединив верхнюю и нижнюю части. Отверстие отмечено 2 пазами; нажимайте на корпус руками, пока не услышите щелчок.
- Комбайн "Экстра-шеф" не предназначен для измельчения очень твердых продуктов, таких как лед или сыр пармезан, поскольку это

может повредить механизму; однако его можно использовать для мягких и не слишком твердых продуктов, для измельчения которых требуются большие скорости. Не рекомендуется измельчать ингредиенты, которые могут привести к истиранию (сухие бисквиты, панировочные сухари, кукурузные хлопья и т. д.) и повреждению внутренней поверхности основания.

- Измельчение небольших кусочков будет более удобным и быстрым, особенно для полутвердой пищи. Перед началом измельчения убедитесь, что крышка комбайна правильно закрыта и зафиксирована.
- При смешивании ингредиентов пищи с холодными жидкостями следует сначала приготовить твердую пищу, добавляя жидкость только в конце процесса.
- Храните комбайн "Экстра-шеф" в недоступном для детей месте.
- Не следует смешивать горячие жидкости.

Гарантия

Комбайн "Экстра-шеф" компании Tupperware изготавливается в соответствии с высокими стандартами качества и точности из первоклассных материалов, разрешенных для использования в контакте с пищевыми продуктами. На комбайн распространяется та же гарантия качества, что и на всю продукцию Tupperware. Она обеспечивает получение замены в том случае, если при обычном использовании изделия в домашних условиях были выявлены дефекты изготовления или материала. Настоящая гарантия не включает замену использованных лезвий и не покрывает случаи коррозии или повреждений изделия вследствие небрежного или неправильного использования изделия.

www.tupperware.ru

Čestitamo i zahvaljujemo vam na kupnji rezača **Power Time Savers Extra Chef** tvrtke Tupperware. Naš novi proizvod iz serije „Power Time Savers“ omogućava brzo i jednostavno sjeckanje hrane. Rezač bez muke usitnjava hranu zahvaljujući zakrivljenim nožićima i mehanizmu poteznog konopca. A priprema moussesa i raznih vrsta umaka zbog posebne metlice postaje vrlo jednostavna. Osim toga, poklopac Speedy Chef predstavlja potpuno rješenje za istući i umutiti kreme! Tupperware obogaćuje vaš život!



Tupperware®

Preserving your future™

Upotrebljavajte niskotemperaturni program perilice posuda radi uštede energije i zašтите okoliša.

Sastavljanje i rukovanje rezačem PTS Extra Chef

- Postavite protuklizni obruč (7) na vanjsku donju stranu posude rezača PTS Extra Chef (6).
- Postavite posudu na radnu površinu. Oprezno skinite štitnik sječiva (9) s osovine (8) jer su nožići oštra. Postavite držač nožića ili metlicu (5) na sredinu posude, iznad igle.
- U posudu stavite namirnice. Kako bi osigurali što bolji rezultat, u bazu stavite maksimalno 250 g krute hrane, ili ako radite s tekućim namirnicama, maksimalna zapremina baze je 800 ml koja je označena na bazi. Za vlaknaste i osjetljive namirnice poput poriluka maksimalna preporučena količina je 200 g.
- Stavite prsten (4) na posudu rezača PTS Extra Chef okretanjem navoja nadesno dok ne osjetite da se prsten blokirao na posudi.

- Stavite poklopac s poteznim konopcem (1) na prsten okretanjem navoja nadesno dok ne osjetite da se poklopac blokirao na prstenu.



- Stavite PTS Extra Chef na radnu površinu. Čvrsto primite PTS Extra Chef tako da jednom rukom pritisnete poklopac, a drugom rukom brzim pokretima povlačite konopac.
- Zbog protukliznog obruča ispod posude PTS Extra Chef neće kliziti dok povlačite konopac (radna površina mora biti čista i suha). Nakon 2 do 3 povlačenja primite PTS Extra Chef objema rukama i protresite ga kako biste razasuli namirnice, vratite ga na radnu površinu i nastavite povlačiti dok ne postignete željeni rezultat.
- Skinite poklopac tako da izvadite gornji poklopac (prsten i poklopac s poteznim konopcem), a zatim oprezno izvadite držač nožića ili metlicu iz hrane.

!UPOZORENJE! Ne dodirujte nožiče jer su iznimno oštra.

- Za upotrebu lijevka (3) otvorite meki čep (2) na prstenu i stavite lijevak u urezani otvor. Lijevak ima zatvoreni položaj pri mjerenju i otvoreni položaj za ulijevanje pri miješanju. To je naznačeno simbolom na lijevku (10). Lijevak ima zapreminu od 50 ml i označene mjere u lijevku (11) (15 ml, 30 ml i 50 ml). Kako biste lako povlačili konopac s postavljenim lijevkom, postavite poklopac s poteznim konopcem na prsten tako da je potezni konopac pod kutom od 90 ili 180 stupnjeva prema lijevku. Zatim okrenite navoj nadesno kako biste učvrstili poklopac s poteznim konopcem u prstenu.

- Za upotrebu funkcije Speedy Chef na posudu (6) rezača PTS Extra Chef stavite poklopac Speedy Chef i metlice.

Rastavljanje rezača PTS Extra Chef

- Skinite poklopac s poteznim konopcem PTS Extra Chef s prstena okretanjem navoja nalijevo.
- Skinite prsten okretanjem navoja nalijevo. Sada povlačenjem možete skinuti prsten s posude.
- Kako biste rastavili poklopac s poreznim konopcem PTS Extra Chef na gornji (13) i donji poklopac (14): utaknite dršku žličice u žlijeb na poklopcu (12).
- Izvadite držač nožića ili metlicu tako da ih primate na vrhu. Spremite držač nožića u štitnik sječiva.

Upotreba i održavanje

!UPOZORENJE! Oprezno čistite sječiva jer su iznimno oštra.

- Kako se ne biste ozlijedili, operite nožiće odvojeno pod tekućom vodom odmah nakon upotrebe.
- Gornji dio poklopca s mehanizmom na konopac, treba ručno čistiti koristeći mokru krpu kako bi mehanizam ostao funkcionalan. Gornji dio poklopca s mehanizmom nikad ne perite u perilici za suđe, nego uvijek ručno. Ostale dijelove PTS Extra Chef-a možete prati u perilici za suđe, uz rub koji sprječava proklizavanje.
- Pričekajte da se gornji dio poklopca potpuno osuši, a zatim ga spojite s donjim dijelom poklopca. Sastavite poklopac tako da poravnate žlijeb na gornjem i donjem dijelu poklopca. Žlijeb je obilježen dvama utorima. Rukama pritisnite cijeli obrub poklopca dok ne uskoči.

- Rezač PTS Extra Chef nije konstruiran za drobljenje i sjeckanje vrlo tvrdih predmeta kao što su led ili parmezan jer bi to oštetilo nožiće i mehanizam poteznog konopca, nego je namijenjen za meke i polumeke namirnice za koje je potrebna velika brzina rezanja. Ne preporučujemo sjeckanje grubih namirnica (kekse, krušnih mrvica, kukuruznih pahuljica itd.) jer one mogu ogrepsti unutrašnjost posude.
- Manji dijelovi lakše se i brže režu, naročito kada je hrana polutvrda. Prije povlačenja konopca proizvod ispravno zatvorite i blokirajte.
- Kada pripremate namirnice s hladnim tekućinama, uvijek najprije pripremite krutu hranu, a tekućinu dodajte tek na kraju pripreme.
- Držite rezač PTS Extra Chef podalje od djece.
- Ne stavljajte vruće tekućine.

Jamstvo

Proizvod Tupperware **PTS Extra Chef** proizveden je s velikom brigom i preciznošću od najkvalitetnijih materijala odobrenih za upotrebu s hranom. Za njega vrijedi isto jamstvo kvalitete kao i za sve Tupperwareove proizvode, kojim se jamči zamjena ako se na proizvodu pojave nedostaci u izvedbu ili materijalu pri uobičajenoj kućanskoj upotrebi. Ovo jamstvo ne obuhvaća zamjenu istrošenih sječiva niti hrđanje ili štete na proizvodu nastale nemarnom upotrebom ili zloupotrebom proizvoda.

www.tupperware.hr

www.tupperware.ba

www.tupperware.rs

www.tupperware.me

Gratulujeme vám a děkujeme za to, že jste si vybrali výrobek **Unišéf** od společnosti Tupperware. Toto fantastické nové řešení z řady Power Time Savers okamžitě naseká a zamíchá různé typy potravin. Díky zakřiveným břitům a rychlosti kabelového mechanismu tento přístroj velmi rychle a s minimální námahou naseká všechny potraviny na velmi malé kousky. Pomocí speciálně navržené metly velmi snadno připravíte zálivky, pěny nebo různé druhy omáček. Navíc můžete použít kryt Rychlíku, který nabízí kompletní řešení pro šlehání!

Tupperware okoření váš život!



Tupperware®

Preserving your future™

Při umývání v myčce na nádobí používejte nízkoteplotní program, abyste šetřili energii a chránili životní prostředí.

Sestavení a používání výrobku Unišéf

- Zkontrolujte, že je vně na spodní části nádoby Unišéf (6) nasazen protiskluzový okraj (7).
- Umístěte nádobu na pracovní desku. Z osy s čepelemi (8) sejměte chránič čepele (9). Buďte opatrní, protože čepele jsou ostré. Do středu nádoby na čep umístěte osu s čepelemi nebo lopatkovou metlu (5).
- Do nádoby vložte přísady. Pro zajištění nejlepšího výkonu, naplňte nádobu pevnými potravinami v maximálním množství 250g, anebo tekutými přísadami maximálně po rysku, označující 800ml. Potraviny obsahující vlákna, jako je například pórek, vložte do nádoby v maximálním množství 200g.
- Na nádobu Unišéf umístěte nastavný kroužek (4) šroubováním bajonetu po směru hodinových ručiček, dokud není kroužek na nádobě pevně nasazen.
- Na nastavný kroužek umístěte kryt

s tažným kabelem (1) a otáčejte bajonetem po směru hodinových ručiček, dokud neucítíte, že je kryt k nastavnému kroužku pevně připojen.



- Umístěte nádobu Unišéf na pracovní desku. Držte nádobu Unišéf pevně tím, že na kryt položíte jednu ruku a druhou rukou budete rychlými vodorovnými pohyby tahat za kabel.
- Díky tomu, že je nádoba Unišéf vybavena protiskluzovým okrajem, nebude při táhání za kabel klouzat (zkontrolujte, že je pracovní deska čistá a suchá). Po 2 nebo 3 zatáhnutích uchopte nádobu Unišéf oběma rukama a zatřepte jí, aby se vše promíchalo, poté ji dejte zpět na pracovní desku a pokračujte v tahání, dokud nedosáhnete požadovaného výsledku.
- Chcete-li vyškrabat potraviny z nádoby, sejměte celý horní kryt (nastavný kroužek a kryt s tažným kabelem) a opatrně vyjměte osu s čepelemi nebo lopatkovou metlu.

UPOZORNĚNÍ! Nedotýkejte se břitů, jsou extrémně ostré.

- Chcete-li použít nálevku (3), otevřete měkký uzávěr (2) nastavného kroužku a umístěte nálevku do odtokového otvoru. Pro odměrování má nálevka zavřenou polohu a pro nalévání během míchání otevřenou polohu. Aktuální polohu zobrazuje symbol na nálevce (10). Objem nálevky je 50 ml a na vnitřní straně nálevky (11) jsou uvedeny hodnoty objemu (15, 30 a 50 ml). Abyste mohli dále tahat za kabel i ve chvíli, kdy je umístěna nálevka, umístěte na nastavný kroužek kryt s tažným kabelem tak, aby kabel svíral s nálevkou úhel 90 nebo 180 stupňů. Upevněte kryt s tažným kabelem na nastavný kroužek zašroubováním

Unišéf

bajonetu ve směru hodinových ručiček.

- Chcete-li použít funkci Rychliku, použijte nádobu (6) výrobku Unišéf a umístěte na ni kryt Rychliku a metly.

Demontáž výrobku Unišéf

- Šroubováním bajonetu proti směru hodinových ručiček sejměte z nástavného kroužku přístroje Unišéf kryt s tažným kabelem.
- Šroubováním bajonetu proti směru hodinových ručiček sejměte nástavný kroužek. Potom můžete nástavný kroužek zatažením odstranit z nádoby.
- Demontáž krytu s tažným kabelem výrobku Unišéf na horní kryt (13) a dolní kryt (14): Do otvoru v krytu (12) zasuňte rukojeť kávové lžičky.
- Držte osu s čepelemi nebo lopatkovou metlu v horní části a vyjměte je. Uložte osu s čepelemi do chrániče čepelí.

Použití a péče

!UPOZORNĚNÍ: Břity čistěte velmi opatrně, jsou velmi ostré.

- Abyste se neporanili, omyjte břity bez dotyku ruky pod tekoucí vodou (okamžitě po použití).
- Vrchní část krytu s tahacím mechanismem čistete pouze ruce pomocí vlhké houbičky, aby nešlo k porušení správné funkčnosti tohoto mechanismu. Mytí v mycce na nádobí tohoto mechanismu není bezpečné, mohlo by dojít k narušení jeho funkčnosti. Ostatní části výrobku Super šéf, mimo vrchní části krytu a sekacích britu, jsou vhodné pro mytí v mycce na nádobí včetně protiskluzového kroužku, umístěného na spodní části nádoby.
- Předtím, než nádobu znovu sestavíte, nechte horní část krytu zcela oschnout. Dejte zpět jednotlivé části krytu tak, že spojíte otvor v horní a ve spodní části. Otvor je označený 2 vroubky. Kryt pevně tiskněte po celém kraji oběma

rukama, dokud neuslyšíte cvaknutí.

- Nádobu Unišéf není určena k drcení nebo sekání velmi tvrdých materiálů jako např. ledu nebo parmezánu, protože by došlo k poškození břitů a mechanismu. Mixér je určen pro měkké a poloměkké přísady, které vyžadují vysokou rychlost zpracování. Nedoporučujeme sekát hrubé přísady (sušenky, tvrdé pečivo, kukuřičné vločky...), protože by mohlo dojít k poškrábání vnitřní stěny nádoby.
- Snazšího řezání a rychlejších výsledků dosáhnete s menšími kousky, zvláště v případě středně tvrdých potravin. Než začnete tahat za kabel, ujistěte se, že je výrobek řádně zavřen a zablokován.
- Při míchání potravinových přísad se studenými tekutinami vždy nejprve připravte tuhé potraviny a tekutiny přilijte až na konec.
- Nádobu Unišéf uchovávejte mimo dosah dětí.
- Nvmíchávejte horké tekutiny.

Záruka

Výrobek **Unišéf** společnosti Tupperware byl velmi pečlivě vyroben z nej kvalitnějších materiálů a byl schválen pro použití na potraviny. Má stejnou záruku na kvalitu jako všechny ostatní výrobky společnosti Tupperware, což zaručuje, že v případě jakékoli výrobní závady či vady materiálu vám bude výrobek vyměněn. Tato záruka nezahrnuje nahrazení použitých čepelí ani nekryje rezavění nebo poškození produktu způsobené nedbalým nebo nesprávným používáním produktu.

www.tupperware.cz

Gratulujeme vám a ďakujeme, že ste sa rozhodli pre produkt **Unišéf** od spoločnosti Tupperware. Tento fantastický produkt z radu Power Time Savers za niekoľko sekúnd naseká a rozmixuje rôzne typy potravín. Vďaka zahnutým čepeľiam a rýchlosti káblového mechanizmu tento prístroj veľmi rýchlo a bez námahy naseká všetky prísady na malé kúsky. Pomocou špeciálne navrhnutej metličky je veľmi jednoduché pripraviť polevy, peny alebo rôzne druhy omáčok. Navyše môžete nasadiť kryt Rýchlika a využiť všetky jeho funkcie šľahania!

Tupperware okorení váš život!



Tupperware®

Preserving your future™

Pri umývaní v umývačke riadu používajte program s nízkou teplotou, aby ste šetřili energiu a chránili životné prostredie.

Zostavenie a používanie produktu Unišéf

- Nezabudnite nainštalovať protišmykový okraj (7) na vonkajšiu spodnú časť nádoby produktu Unišéf (6).
- Položte nádobu na pracovnú dosku. Zložte ochranný kryt čepeľí (9) z tyče s čepeľami (8). Postupujte opatrne, pretože čepele sú ostré. Na kolík v strede nádoby umiestnite tyč s čepeľami alebo lopatkový šľahač (5).
- Do nádoby vložte prísady. Pre zabezpečenie najlepšieho výkonu, naplňte nádobu pevnými potravinami v maximálnom množstve 250 g, alebo tekutými prísadami maximálne po rysku, označujúcu 800 ml. Potraviny obsahujúce vlákna, ako je napríklad pór, vložte do nádoby v maximálnom množstve 200g.
- Na nádobu produktu Unišéf založte krúžok adaptéra (4) otáčaním bajonetu doprava, kým necítite, že krúžok adaptéra je zaistený na nádobe.

- Na krúžok adaptéra založte kryt s ťahacím káblom (1) zaskrutkovaním bajonetu doprava, kým nebudete cítiť, že kryt je zaistený na krúžku adaptéra.



- Položte produkt Unišéf na pracovnú dosku. Jednou rukou držte produkt Unišéf za kryt a druhou rukou rýchlymi pohybmi ťahajte za kábel.
- Na spodnej strane nádoby produktu Unišéf sa nachádza protišmykový okraj, vďaka ktorému sa produkt pri ťahaní za kábel nebude šmýkať po pracovnej doske (pracovná doska musí byť čistá a suchá). Po 2 alebo 3 zatiahnutiach uchopte produkt Unišéf oboma rukami a zatraсте ním, aby sa prísady premiešali. Potom ho položte späť na pracovnú dosku a pokračujte v ťahaní za kábel, kým nedosiahnete požadovaný výsledok.
- Odstráňte kryt zložením celej hornej časti (krúžok adaptéra aj kryt s ťahacím káblom), opatrne vyberte tyč s čepeľami alebo lopatkový šľahač a až potom vyberte spracované potraviny pomocou stierky.

UPOZORNENIE! Nedotýkajte sa čepeľí, sú mimoriadne ostré.

- Ak chcete použiť lievik (3), otvorte mäkké veko (2) na krúžku adaptéra a do otvoru vložte lievik. Lievik má zatvorenú polohu na meranie množstva prísad a otvorenú polohu na prilievanie prísad počas mixovania. Aktuálnu polohu indikuje symbol na lieviku (10). Objem lievika je 50 ml a na jeho vnútornej strane sa nachádzajú označenia množstva prísad (11) (15 ml, 30 ml a 50 ml). Aby bolo možné jednoducho ťahať za ťahací kábel aj s nainštalovaným lievikom, umiestnite kryt s ťahacím káblom do krúžku adaptéra tak, aby ťahací kábel zvieral s lievikom uhol 90 alebo 180 stupňov. Potom zaskrutkovaním bajonetu v smere pohybu hodinových ručičiek zaistíte kryt s ťahacím káblom na krúžku s adaptérom.

Unišéf

- Ak chcete použiť funkciu Unišéf, zoberte nádobu (6) produktu Unišéf a položte na ňu kryt Rýchlika s metličkami.
- Produkt Unišéf nie je určený na drvenie ani sekacie veľmi tvrdých predmetov, napr. ľadu alebo parmezánu. Poškodilo by to čepele a mechanizmus. Je určený na spracovanie mäkkých a polomäkkých prísad, u ktorých je potrebná vysoká rýchlosť spracovania. Neodporúča sa sekať alebo používať drsné prísady (suché sušienky, strúhanka, kukuričné vločky...), pretože by mohli poškríbať vnútornú stenu nádoby.

Rozloženie produktu Unišéf

- Oddel'te kryt s ťahacím káblom produktu Unišéf od krúžku s adaptérom odskrutkovaním bajonetu doľava.
- Krúžok adaptéra vyberte odskrutkovaním bajonetu doľava. Potom môžete potiahnutím oddeliť krúžok adaptéra od nádoby.
- Ak chcete kryt s ťahacím káblom produktu Unišéf rozdeliť na vrchný kryt (13) a spodný kryt (14): zasuňte zadnú časť čajovej lyžičky do otvoru v kryte (12).
- Vyberte tyč s čepeľami alebo lopatkovú šľahač za hornú časť. Tyč s čepeľami vložte do ochranného krytu čepeľí.
- Rýchlejšie sa spracujú menšie kusy prísad, najmä v prípade stredne tvrdých potravín. Skôr než začnete ťahať, skontrolujte, či je produkt správne zatvorený a zaistený.
- Keď pripravujete zmes potravín a studených tekutín, najskôr vždy spracujte pevné prísady a tekutiny pridajte až na konci prípravy.

Použitie a starostlivosť

!UPOZORNENIE! Čepele čistite veľmi opatrne, sú veľmi ostré.

- Aby ste sa neporanili, čepele umývajte ručne pod tečúcou vodou oddelene od ostatných častí (hneď po použití).
- Vrchnú časť krytu s ťahacím mechanizmom čistite iba ručne pomocou vlhkej hubky, aby nedošlo k porušeniu správnej funkčnosti tohto mechanizmu. Umývanie v umývačke riadu tohto mechanizmu nie je bezpečné, mohlo by dôjsť k narušeniu jeho funkčnosti. Ostatné časti výrobku Super šéf, okrem vrchnej časti krytu a sekacích čepeľí, sú vhodné na umývanie v umývačke riadu vrátane protišmykového krúžku, umiestneného na spodnej časti nádoby.
- Pred tým, než k nádobe znova pripojíte dolnú časť krytu, nechajte hornú časť krytu úplne uschnúť. Znova zložte kryt tak, že zarovnáte otvor v hornej a v spodnej časti krytu. Otvor je označený 2 zárezmi – kryt pevne tlačte po celom kraji oboma rukami, kým nezastaví cvaknutie.

- Produkt Unišéf uchovávajte mimo dosahu detí.
- Nespracúvajte horúce tekutiny.

Záruka

Produkt **Unišéf** od spoločnosti Tupperware bol vyrobený s veľkou starostlivosťou a presnosťou z najkvalitnejších materiálov schválených na používanie v styku s potravinami. Má všetky kvalitatívne záruky ako ostatné produkty značky Tupperware, čo vám zaručí, že v prípade výskytu výrobných chyby alebo chyby materiálu vám bude výrobok vymenený za nový. Táto záruka nezahŕňa nahradenie použitých čepeľí ani sa nevzťahuje na hrdzavenie krytu alebo poškodenie produktu spôsobené neďbalým alebo nesprávnym používaním.

www.tupperware.sk

Dziękujemy za zakup i gratulujemy wyboru **Extra Szefa** firmy Tupperware. Ten fantastyczny, nowy produkt błyskawicznie rozdrabnia i miesza wiele składników. Dzięki zakrzywionym ostrzom oraz szybkości mechanizmu sznurkowego Extra Szef sieka żywność szybko i bardzo drobno bez żadnego wysiłku. Specjalna konstrukcja trzepaczki ułatwia przygotowywanie różnych typów sosów czy musów. Ponadto można użyć pokryw od Kuchcika, który jest niezastąpioną pomocą kuchenną w ubijaniu i mieszaniu! Tupperware dodaje smaku Twojemu życiu!



Tupperware®

Preserving your future™

Czyszcząc urządzenie w zmywarce do naczyń, zalecamy wybór programu niskotemperaturowego, który pozwala oszczędzać energię i sprzyja ochronie środowiska.

Montaż i obsługa Extra Szefa

- Upewnić się, że obręcz antypoślizgowa (7) jest zamontowana do zewnętrznej strony spodu pojemnika Extra Szefa (6).
- Postawić pojemnik na blacie. Ostrożnie zdjąć osłonę ostrzy (9) z osi z ostrzami (8), ponieważ ostrza są bardzo ostre. Umieścić oś z ostrzami lub trzepaczkę (5) na bolcu w środku pojemnika.
- Umieścić składniki w pojemniku. Aby zapewnić najlepszą wydajność, należy wypełniać pojemnik maksymalnie 250g dla składników stałych, a dla płynnych składników 800ml.
- Umieścić pierścień pośredni (4) na pojemniku Extra Szefa i obrócić zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, aby zablokować zatrzask bagnetowy.
- Umieścić pokrywę z mechanizmem sznurkowym (1) na pierścieniu pośrednim i obrócić zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, aby zablokować zatrzask bagnetowy.

- Postawić Combi Szefa na blacie. Jedną ręką mocno przytrzymując jego pokrywę, drugą szybko pociągać poziomo sznurek.
- Obręcz antypoślizgowa na spodzie pojemnika Extra Szefa zapobiega ślizganiu się podczas pociągania sznurka (należy upewnić się, że blat jest czysty i suchy). Po 2 lub 3 pociągnięciach przytrzymać Extra Szefa obiema rękami i potrząsnąć nim, aby rozmieszać składniki. Postawić go na blacie i kontynuować, aż do osiągnięcia pożądanego efektu.
- Zdjąć całą pokrywę górną (pierścień pośredni i pokrywa z mechanizmem sznurkowym) i wyjąć najpierw oś z ostrzami lub trzepaczkę, a następnie rozdrobnioną zawartość.



UWAGA! Nie należy dotykać ostrzy, ponieważ są bardzo ostre.

- Aby korzystać z lejka (3), należy otworzyć i wyjąć miękką zatyczkę (2) z pierścienia pośredniego i umieścić lejek w otworze. Lejek jest wyposażony w zamknięcie, które umożliwia odmierzanie (zamknięty) i wlewanie podczas mieszania (otwarty). Bieżąca pozycja jest oznaczona symbolem na lejku (10). Lejek ma pojemność 50 ml, a na miarce wewnątrz lejka (11) znajdują się trzy oznaczenia: 15, 30 i 50 ml. Aby umożliwić łatwe pociąganie sznurka po zamocowaniu lejka, należy ustawić pokrywę z mechanizmem sznurkowym na pierścieniu pośrednim, tak aby uchwyt sznurka znajdował się pod kątem 90 lub 180 stopni względem lejka. Obrócić ją zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara, aby zablokować zatrzask bagnetowy.
- Aby korzystać z funkcji Kuchcika, należy umieścić jego pokrywę z trzepaczkami na pojemniku (6) Extra Szefa.

Demontaż Extra Szefa

- Zdjąć pokrywę z mechanizmem sznurkowym z pierścienia pośredniego, obracając ją przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara, aby odblokować zatrzask bagnetowy.
- Obrócić pierścień pośredni przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara, aby odblokować zatrzask bagnetowy. Zdjąć go z pojemnika, pociągając pierścień.
- Aby rozłączyć pokrywę z mechanizmem sznurkowym (13) i podstawę pokrywy (14) Extra Szefa: włożyć końcówkę łyżeczki do otworu w pokrywie (12).
- Wyjąć oś z ostrzami lub trzepaczkę, trzymając je za górną część. Założyć osłonę ostrzy.

Użytkowanie i konserwacja

UWAGA! Ostrza należy czyścić ostrożnie, ponieważ są bardzo ostre.

- Aby uniknąć zranienia, należy myć (bezpośrednio po użyciu) ostrza oddzielnie, trzymając je pod bieżącą wodą.
- Dla prawidłowego działania mechanizmu sznurkowego górna część pokrywy z mechanizmem powinna być czyszczona wilgotną ściereczką. Miękką zatyczkę z pierścienia pośredniego należy myć ręcznie. Pozostałe części Extra Szefa można myć w zmywarce, wraz z obręczą antypoślizgową, umieszczoną na produkcie.
- Przed ponownym złożeniem pokrywy odczekać, aż całkowicie wyschnie. Połączyć obie części razem, wyrównując otwór na górze i na dole pokrywy. Otwór jest oznaczony za pomocą 2 symboli; docisnąć pokrywę aż do usłyszenia kliknięcia.
- Extra Szefa nie można używać do rozgniatacia i rozdrabniania bardzo twardych produktów, takich jak lód lub ser parmezan, ponieważ spowoduje

to uszkodzenie ostrzy i mechanizmu.

Można go używać wyłącznie do miękkich i średnio miękkich składników, w przypadku których wymagana jest duża prędkość. Nie zalecamy rozdrabniania ani przygotowywania składników o właściwościach ściernych (suchych herbatników, okruchów chleba, płatków kukurydzianych itd.), ponieważ mogą porysować wewnętrzną stronę pojemnika.

- Pokrojenie żywności na mniejsze kawałki przyspiesza i ułatwia uzyskanieżądanego efektu, szczególnie w przypadku średnio miękkich składników. Przed pociągnięciem sznurka należy upewnić się, że pokrywa Extra Szefa jest prawidłowo zamknięta i zablokowana.
- Podczas mieszania składników z zimnymi płynami należy najpierw przygotować produkty stałe, a płyn dodać dopiero pod koniec.
- Extra Szef należy przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
- Nie należy mieszać gorących płynów.

Gwarancja

Extra Szef firmy Tupperware jest produkowany z ogromną starannością i precyzją z materiałów o najwyższej jakości, dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Posiada on taką samą gwarancję jakości, jak wszystkie inne produkty firmy Tupperware, co oznacza, że w przypadku stwierdzenia wady wykonania lub materiału podczas jego normalnego użytkowania producent zapewnia bezpłatną wymianę. Gwarancja nie obejmuje wymiany zużytych ostrzy ani uszkodzeń powstałych wskutek korozji lub niedbałego czy niezgodnego z przeznaczeniem użytkowania produktu.

www.tupperware.pl

Gratulálunk a vásárláshoz, és köszönjük, hogy a Tupperware **KombiSéf** terméket választotta. Ezzel a fantasztikus új megoldással időt takaríthat meg a különféle ételek aprítása és turmixolása során. A hajlított pengének és a húzószinóros mechanizmusnak köszönhetően a készülékkel gyorsan és könnyedén apró darabokra aríthatja az alapanyagokat. A speciális tervezésű keverőfej segítségével rendkívül könnyen készíthet el különféle önteteket, habokat vagy szószokat. Ezenkívül a Gyorskeverő tetejével kombinálva a terméket, tökéletes a habveréshez is. A Tupperware-rel ízezebben főzhet!



Tupperware®

Preserving your future™

Energiaakárékonysági és környezetvédelmi megfontolásból alacsony hőmérsékletű programot állított be a mosogatógépen.

A KombiSéf összeszerelése és használata

- Szerelje a csúszásgátló gyűrűt (7) a KombiSéf edény (6) aljára kívülről.
- Helyezze az edényt az asztalra. Távolítsa el a késvédőt (9) a pengékről (8), legyen óvatos, a kések élesek. Helyezze a késtengelyt vagy a keverőlapátot (5) az edény közepén lévő tuskére.
- Tegye a hozzávalókat az edénybe. A megfelelő teljesítményhez maximum 250g szilárd ételt, vagy maximum 800 ml folyékony hozzávalót töltsünk az edénybe. Rostos hozzávalók esetén maximum 200 g ételt tegyünk az edénybe.
- Helyezze az adaptergyűrűt (4) a KombiSéf edényre, és forgassa el a bajonettzárat az óramutató járásával megegyező irányban, amíg érzi, hogy az adaptergyűrű az edényhez rögzült.
- Helyezze a húzószinóros fedelet (1) az adaptergyűrűre, és forgassa el a bajonettzárat az óramutató járásával

megegyező irányban, amíg érzi, hogy a fedél az adaptergyűrűhöz rögzült.

- Helyezze a KombiSéfet az asztalra. Tartsa erősen a KombiSéfet egyik kezét a fedélre helyezve, másik kezével pedig gyors mozdulatokkal ismételtlen húzza meg a zsinórt vízszintes irányban.



- Mivel a KombiSéf csúszásgátló gyűrűvel rendelkezik az edény alján, nem fog csúszkálni, miközben meghúzza a zsinórt (ügyeljen rá, hogy az asztal tiszta és száraz legyen). 2 vagy 3 húzást követően, fogja meg két kézzel a KombiSéfet és rázza össze annak tartalmát, majd helyezze vissza az asztalra, és húzogassa addig a zsinórt, amíg el nem éri a kívánt eredményt.

- Vegye le a fedelet, eltávolítva a fedél felső részét (adaptergyűrű és húzószinóros fedél) és óvatosan távolítsa el a pengéket vagy keverőlapátot, mielőtt áthelyezné az edényből az ételt.

FIGYELMEZTETÉS! Ne nyúljon a késekhez, mert azok rendkívül élesek.

- A tölcser (3) használatához, nyissa fel a puha kupakot (2) az adaptergyűrűn, és helyezze a tölcser a nyílásba. A tölcser méréshez zárt pozícióba, keverés közben folyadék hozzáöntésére nyitott pozícióba állítható. Ezt a tölcseren lévő szimbólum (10) jelzi. A tölcser kapacitása 50 ml, és a tölcser belsejében beosztás (11) segíti a mérést (15 ml, 30 ml és 50 ml). Annak érdekében, hogy a húzószinór a tölcser használata esetén is könnyen használható legyen, a húzószinóros fedelet úgy helyezze az adaptergyűrűre, hogy a húzószinór a tölcserhez képest 90 vagy 180 fokban helyezkedjen el. Ezután fordítsa el a bajonettzárat az óramutatóval megegyező irányban, a húzószinóros fedélnek az adaptergyűrűhöz történő rögzítéséhez.
- A habverő funkció használatához, használja a KombiSéf edényét (6), és

KombiSéf

helyezze rá a Gyorskeverő fedelet és habverőket.

A KombiSéf szétszerelése

- Távolítsa el a KombiSéf húzózsínóros fedelet az adaptergyűrűről, az óramutató járásával ellenkező irányban forgatva a bajonettzárat.
- Távolítsa el az adaptergyűrűt, az óramutató járásával ellenkező irányban forgatva a bajonettzárat. Ezután eltávolíthatja az adaptergyűrűt az edényről, felfelé húzva azt.
- A KombiSéf húzózsínóros fedél felső (13) és alsó (14) részre való szétszereléséhez: használja egy teáskanál nyelét a fedélen lévő résbe helyezve. (12).
- A pengék vagy a keverőlapát eltávolításához felül fogja meg azokat. A pengéket a késvédőben tárolja.

Használat és karbantartás

FIGYELMEZTETÉS! Óvatosan mossa el a késeket, mert azok rendkívül élesek.

- A késeket külön mossa el, kézzel, folyó víz alatt, a sérülések elkerülése érdekében (használat után azonnal).
- A húzózsínóros tetőt kézzel, egy nedves ronggyal mossa el. A puha tető mosogatógépben nem mosható. A KombiSéf egyéb részei mosogatógépben tisztíthatóak, a csúszásgátló gyűrőt levéve az edényről.
- Szárítsa meg teljesen a fedél felső részét, mielőtt visszaszerelné azt a fedél alsó részére. Szerelje össze a fedelet, a fedél alsó és felső részét összeillesztve. A megfelelő illesztési pontot 2 bemélyedés jelzi; fejtse ki nyomást a fedél pereme mentén, amíg kattantást nem hall.
- A KombiSéfet nem tervezték nagyon kemény anyagok, például jég vagy parmezán sajt aprítására vagy darálására, a kések erre nem alkalmasak, mivel tönkremennének. A készülék leginkább puha és félpuha alapanyagok feldolgozására szolgál,

ahol nagy sebességre van szükség. Nem javasoljuk kizárólag csiszoló hatású összetevők/készítmények aprítását (száraz keksz, zsemlemorzsa, kukoricapehely...), mivel azok megkarcolhatják az edény belső oldalát.

- A kisebb darabok könnyebben és gyorsabban apríthatók, különösen félkemény ételek esetén. Mielőtt meghúzná a zsinórt, ellenőrizze, hogy a készülék fedele megfelelően záródott és rögzült-e.
- Ha hideg folyadék felhasználásával készít ételkeveréket, először mindig készítse el a szilárd anyagokat, a folyadékot pedig csak a végén adja hozzá.
- Tartsa a KombiSéfet gyermekektől elzárva.
- Ne keverjen forró folyadékokat.

Garancia

A Tupperware **KombiSéf** terméket nagy gondnal és precizitással gyártották, a legjobb minőségű, konyhai használatra alkalmas anyagokból. A termékre ugyanaz a minőséggarancia vonatkozik, mint minden Tupperware termékre. Ennek értelmében kicseréljük a terméket, ha normál háztartási használat mellett bármilyen gyártási vagy anyaghiba jelentkezik rajta. Ez a garancia nem vonatkozik a használt pengék cseréjére, illetve azok rozsdásodására vagy a termék hanyagságból vagy helytelen használatból adódó sérüléseire.

www.tupperware.hu

Õnnitleme ja täname teid, et valisite Tupperware'i seadme **Power Time Savers Extra Chef**. Uus fantastiline lahendus Power Time Savers hekseldab ja segab erinevat liiki toiduaineid imekiiresti. Tänu kaarjatele teradele ja nõormehhanismi kiirusele hekseldab see toiduained väga kiiresti väikesteks tükikesteks erilist jõudu rakendamata. Spetsiaalse konstruktsiooniga vispel muudab väga hõlpsaks salatikastmete, vahtude ja eri liiki kastmete valmistamise. Lisaks saab kasutada seadme Speedy Chef kaant, mis võimaldab ka vahustada ja kloppida. Tupperware annab elule maitse!



Tupperware®

Preserving your future™

Kasutage nõudepesumasinas madala temperatuuriga programmi – nii säästate energiat ja kaitsete keskkonda.

PTS Extra Chefi kokkupanek ja kasutamine

- Veenduge, et libisemisvastane ääris (7) on PTS Extra Chefi anuma (6) põhja välisküljel.
- Asetage anum tööpinnaile. Eemaldage tera kaitseseade (9) teravõllilt (8) ettevaatlikult, kuna terad on teravad. Asetage teravõll või labavispel (5) anuma keskel tihvti kohale.
- Asetage koostisained anumasse. Selleks, et tagada parimad tulemused, täitke anum kuni 250 g tahket toituga. Vedelate koostisainete maksimaalne maht on kuni 800 ml jooneni. Kiudainete tundlikud toiduained, nagu porrulauk vajalik täita kuni 200 g-jooneni.
- Aetage vahekaas (4) PTS Extra Chefi anumale, kruvides bajonetti päripäeva, kuni tunnete, et vahekaas on anumale lukustunud.
- Asetage tõmbenööri kaas (1)

vahekaanele, kruvides bajonetti päripäeva, kuni tunnete, et kaas on vahekaanele lukustunud.

- Asetage PTS Extra Chef tööpinnaile. Hoidke PTS Extra Chefi kindlalt paigal, asetades ühe käe kaanele ja tõmmates teise käega rõhtsate kiirete liigutustega nõörist.
 - Kuna PTS Extra Chefil on libisemisvastane ääris anuma all, ei libise see nõörist tõmbamise ajal (veenduge, et tööpind on puhas ja kuiv). Pärast kahte-kolme tõmme võtke PTS Extra Chefist mõlema käega kinni ja raputage seda, et koostisained segunek, pange seade tagasi tööpinnaile ja jätkake nõörist tõmbamist, kuni saate soovitud tulemuse.
 - Võtke kaas maha, eemaldades täielikult pealmise osa (vahekaas ja tõmbenööri kaas) ja eemaldage teravõll või labavispel ettevaatlikult, enne kui toiduained välja kraabite.
- HOIATUS! Vältige terade puudutamist, sest need on väga teravad.**
- Lehtri (3) kasutamiseks avage vahekaane pehme otsak (2) ja asetage lehter süvendisse. Lehtril on mõõtmise ajal suletud asend ja segamise ajal valamiseks avatud asend. Sellele osutab tingmärk lehtril (10). Lehter on mahuga 50 ml ja lehtri sees märgitud mahud (11) (15 ml, 30 ml ja 50 ml). Et nõörist oleks lehtri kasutamise ajal lihtne tõmmata, paigutage tõmbenööri vahekaande nii, et tõmbenööri nurk lehtri suhtes on 90 või 180 kraadi. Seejärel kruvige bajonetti päripäeva, et fikseerida tõmbenööri kaas vahekaanes.
 - Funktsiooni Speedy Chef kasutamiseks kasutage anumad (6) PTS Extra Chef



ja asetage sellele funktsiooni Speedy Chef kaas ja visplid.

PTS Extra Chefi lahtivõtmine

- Eemaldage PTS Extra Chefi tõmbenöör vahekaanest, kruvides bajonetti vastupäeva.
- Eemaldage vahekaas, kruvides bajonetti vastupäeva. Vahekaane saab anumalt eemaldada tõmmates.
- PTS Extra Chefi lahtivõtmiseks tõmmake tõmbenöör pealmisse (13) ja alumisse kaande (14): kasutage selleks teelusika saba kaanes oleva pilu abil (12).
- Eemaldage teravõll või labavisplid, hoides neid pealtpoolt. Hoidke teravõlli tera kaitseseadmes.

Kasutamine ja hooldus

HOIATUS! Puhastage terasid ettevaatlikult, sest need on väga teravad.

- Et end mitte vigastada, peske terad käsitsi ühekaupa voolava vee all (kohe pärast kasutamist).
- Tõmbenööri kate tuleb puhastada käsitsi märja lapiga, et hoida mehhanism korralikult toimimas. Pese käsitsi pehme noa kate, see ei ole nõudepesumasinakindel. Muud Extra Chefi osad saab paigutada nõudepesumasinasse, samuti ka libisemiskindel rõngas anuma põhjas.
- Laske kaane pealmisel osal enne alumise osaga kokkupanekut täielikult ära kuivada. Pange kaas kokku, seades kaane pealmises ja alumises osas olevad pilud kohakuti. Pilu on tähistatud kahe sälguga. Vajutage kaanele, kuni kuulete klõpsu.
- PTS Extra Chef ei ole mõeldud selleks, et purustada ja hekseldada väga kõvu toiduaineid nagu jää või Parmesan, kuna see võib kahjustada

teri ja mehhanismi, see on mõeldud pehmetele ja poolpehmetele koostisainetele, mille puhul on vajalik suur kiirus. Ei ole soovitatav hekseldada ainult abrasiivseid koostisaineid/ valmistisi (kuivad küpsised, saiapuru, maisihelbed ...), kuna need võivad kriimustada nõu sisepinda.

- Väiksemad tükid ei hõlbusta lõikamist ega anna kiiremaid tulemusi, eriti poolkõvade toiduainete puhul. Veenduge, et toode on nõuetekohaselt suletud ja lukustatud, enne kui hakkate tõmbama.
- Segude valmistamisel külmade vedelikega toiduainetest valmistage alati esmalt tahked toiduained, lisades vedeliku alles lõpus.
- Hoidke seadet PTS Extra Chef lastele kättesaamatus kohas.
- Ärge segage kokku kuumi vedelikke.

Garantii

Tupperware'i **PTS Extra Chef** on valmistatud suure hoole ja täpsusega parima kvaliteediga materjalidest, mida on lubatud kasutada koos toiduainetega. Sellel on samasugune kvaliteedigarantii nagu kõigil Tupperware'i toodetel, mis tagab toote asendamise juhul, kui normaalse koduse kasutamise käigus ilmnevad tootmis- või materjalivead. Garantii alla ei kuulu kasutatud terade asendamine, samuti ei kata see roostetamist või toote kahjustumist, mis tuleneb toote hoolimatust või väärast kasutusest.

www.tupperware.ee

Sveikiname ir dėkojame, kad pasirinkote „Tupperware“ gaminį „**Extra Chef**“. Šis naujas puikus pjaustymo įtaisas greitai pjausto įvairiausių tipo maisto produktus. Išlenkti peiliai ir mechanizmas su virvele akimirksniu viską sukapoja labai smulkiai, ir tam nereikalauja jokių pastangų. O specialiai sukurtame inde paprasta gaminti padažus, putėsius arba įvairiausių užpilus. Be to, ant indo galite naudoti ir „Speedy chef“ dangtį - taip gausite puikų plakiklį.

„Tupperware“ suteikia prieskonio jūsup gyvenimui!



Tupperware®

Preserving your future™

Indaplovėje naudokite nedidelės temperatūros programą – taip taupsite energiją ir tausosite aplinką.

Kaip surinkti ir paruošti „Extra Chef“

- Patikrinkite, kad nepraslystantis apvadas (7) būtų uždėtas ant „Extra Chef“ indo apačios (6).
- Padėkite indą ant stalviršio. Nuimkite peilių apsaugą (9) nuo peilių (8); būkite atsargūs, nes peiliai labai aštrūs. Dėkite peilius arba maišytuvą (5) indo centre ant kuoliuko.
- Dėkite maistą į indą. Geriausių rezultatų pasieksite, jei dėsite ne daugiau kaip 250 g kietų, arba ne daugiau kaip 800 ml skystų ingredientų. Skaidulinių daržovių, tokių kaip porai, dėkite ne daugiau kaip 200 g.
- Uždėkite tarpinį dangtį (4) ant „Extra Chef“ indo prisukdami pagal laikrodžio rodyklę, kol tarpinis žiedas gerai prisispaus prie indo.
- Uždėkite dangtelį su virveliniu mechanizmu (1) ant tarpinio dangtelio ir sukite pagal laikrodžio rodyklę,

kol dangtelis prisispaus prie tarpinio dangčio.

- Padėkite „Extra Chef“ ant paviršiaus. Tvirtai laikykite „Extra Chef“, vieną ranką padėję ant dangtelio, o kita greitais judesiais traukite laidą horizontaliai.
- Kadangi „Extra Chef“ turi nepraslystantį žiedą indo apačioje, jis neslydinės, kol trauksite virvelę (paviršius turi būti sausas ir švarus). Po 2 ar 3 patraukimų abiem rankom paimkite „Extra Chef“ ir pakratykite, kad susimaišytų ingredientai, padėkite atgal ant stalviršio ir vėl traukite virvutę, kol pasieksite norimą rezultatą.
- Nuimkite dangtį (tarpinį dangtį ir dangtelį su virveliniu mechanizmu), tada išimkite peilius arba maišytuvą ir nubraukite nuo jų maistą.



PERSPĖJIMAS! Stenkitės neliesti ašmenų, nes jie itin aštrūs.

- Jei norite naudoti piltuvėlį (3), atidarykite minkštą tarpinio dangčio dangtelį (2) ir įkiškite piltuvėlį į ertmę. Piltuvėlis turi dvi pozicijas: uždarą (matavimui) ir atvirą (ingredientų supylimui). Tai parodyta simboliu ant piltuvėlio (10). Piltuvėlis yra 50 ml talpos, jo viduje yra matavimo skalė (11) (15 ml, 30 ml ir 50 ml). Kad piltuvėlis netrukdytų traukti virvelės, dangtelį su mechanizmu uždėkite taip, kad virvelė traukimo kryptis būtų 90 arba 180 laipsnių kampų nuo piltuvėlio. Tada užfiksuokite dangtelį, pasukdami pagal laikrodžio rodyklę tarpiniame dangtyje.
- Norėdami pasinaudoti „Speedy Chef“ funkcija, paimkite „Extra Chef“ indą (6)

Extra Chef

ir uždėkite „Speedy Chef“ dangtelį su maišytuvais.

Kaip išardyti „Extra Chef“

- Nuimkite „Extra Chef“ dangtelį su mechanizmu nuo tarpinio dangčio atsukdami prieš laikrodžio rodyklę.
- Nuimkite tarpinį dangtį atsukdami prieš laikrodžio rodyklę.
- Norėdami atskirti virvelinį mechanizmą (14) nuo jo gaubto (13), ikiškite arbatinio šaukštelio kotelį į angą dangtelyje (12).
- Išimkite peilius arba maišytuvą laikydami už viršaus. Laikykite ašmenis jų laikiklyje.

Naudojimas ir priežiūra

PERSPĖJIMAS! Ašmenis valykite labai atidžiai, nes jie labai aštrūs.

- Kad nesusižeistumėte, plaukite ašmenis atskirai rankomis, pakišdami po vandens stovė iš karto po naudojimo.
- Kad mechanizmas veiktų be sutrikimų, viršutinę dangtelio dalį (su virvele) valykite rankomis drėgnu audeklu. Minkštąjį dangtelį plaukite rankomis, jo negalima plauti indaplovėje. Kitas gaminio dalis galima plauti indaplovėje, tuo metu guminis žiedas, saugantis nuo slydimo, turi būti pritvirtintas prie indo dugno.
- Prieš vėl sudėdami dangtelio su virveliniu mechanizmu viršutinę ir apatinę dalis, leiskite joms visiškai išdžiūti. Sudėkite dangtelio dalis, sulygiuodami angą viršutinėje ir apatinėje dalyse. Anga yra pažymėta 2 danteliais; paspaudykite rankomis aplink dangtelio kraštą, kol išgirsite spragtelėjimą.
- „Extra Chef“ neskirtas smulkinti ir

- pjaustyti labai kietus produktus, pvz.: ledą arba parmezano sūrį, nes tokie produktai gali sugadinti ašmenis ir mechanizmą. Šis prietaisas skirtas pusiau minkštiems ingredientams, kuriuos reikia greitai ir smulkiai supjaustyti. Nerekomenduojama pjaustyti produktų aštriais kampais (sausainių, džiovėsių, sausų pusryčių ir panašių), nes jie gali subraižyti vidines indo sienes.
- Kuo mažesni maisto (ypač pusiau kieto) gabaliukai, tuo juos pjaustyti lengviau ir greičiau. Prieš pradėdami traukti virvutę, patikrinkite, kad indas būtų sandariai uždarytas ir užfiksuotas.
- Kai maišote maisto produktus su šaltais skysčiais, pirmiausia susmulkinkite kietus ingredientus, tada pilkite skystį.
- „Extra Chef“ laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Neplaukite karštų skysčių.

Garantija

„Tupperware“ „Extra Chef“ yra pagamintas kruopščiai ir tiksliai iš geriausių kokybiškų medžiagų, patvirtintų naudojimui liečiantis su maistu. Jam suteikta tokia pati kokybės garantija, kaip ir visiems „Tupperware“ gaminiams. Ši garantija užtikrina, kad gaminys bus pakeistas, atsiradus gamybos ar medžiagos brokui, naudojant įprastinėmis buitinėmis sąlygomis. Ši garantija neapima panaudotų peilių keitimo bei produkto rūdijimo ar pažeidimo dėl neatidaus ar netinkamo jo naudojimo.

www.tupperware.lt

Apsveicam un pateicamies, ka izvēlējāties Tupperware **Extra Chef**. Šis fantastiskais jaunais Power Time Savers izstrādājums ātri sasmalcina un samaisa dažādus ēdienus. Pateicoties izliektajiem asmeņiem un auklas mehānisma ātrumam, tas viegli un ļoti ātri sasmalcina produktus smalkos gabaliņos. Savukārt īpašā dizaina putojamais ļauj ārkārtīgi viegli pagatavot salātu mērces, dažādas citas mērces un uzpūteni. Turklāt, izmantojot Speedy Chef vāku, iegūsiet vispusīgu kuļšanas un putošanas ierīci!

Tupperware piešķir jūsu dzīvei garšu!



Tupperware®

Preserving your future™

Trauku mazgājamajai mašīnai izvēlieties zemas temperatūras programmu, lai taupītu elektroenerģiju un saudzētu vidi.

Kā salikt un lietot Extra Chef

- Pārliecinieties, lai pretslīdēšanas balstgredzens (7) būtu uzlikts smalcinātāja tvertnes (6) pamatnes ārpusē.
- Novietojiet tvertni uz darba virsmas. Uzmanīgi noņemiet asmeņu aizsargu (9) no asmeņu ass (8), jo asmeņi ir asi. Ievietojiet asmeņu asi vai putotāju ar lāpstīņām (5) tvertnes centrā virs tapas.
- Ievietojiet tvertnē sastāvdaļas. Dažādu produktu sasmalcināšanai vai putošanai mēs iesakām ievērot šādas proporcijas: dārzeņus vai augļus ievietot traukā sagrieztos gabalos līdz 250 gr, puravu ne vairāk kā 200 gr, šķidrumu līdz 800 ml.
- Uzlieciet smalcinātāja tvertnei savienotājgredzenu (4), pagriežot pulksteņrādītāja kustības virzienā, līdz tas ir nofiksēts.
- Uzlieciet auklas vāku (1) savienotājgredzenam, pagriežot pulksteņrādītāja kustības virzienā, līdz tas ir nofiksēts.

- Novietojiet smalcinātāju uz darba virsmas. Stingri pieturiet smalcinātāju, novietojot vienu roku uz tā vāku, ar otru roku paralēli darba virsmai strauji raujiet auklu.



- Tā kā smalcinātāja tvertnes apakšā ir pretslīdēšanas balstgredzens, raujot auklu, ierīce neslīdēs (darba virsmai jābūt sausai un tīrai). Pēc tam, kad 2 vai 3 reizes esat parāvuši auklu, satveriet smalcinātāju abās rokās un pakratiet to, lai samaisītos tvertnes saturs, tad novietojiet to atkal uz darba virsmas un turpiniet auklas raušanu līdz sasniegtu vēlamais rezultāts.
- Pirms ēdiena izņemšanas, uzmanīgi noņemiet visu vāku (savienotājgredzenu un auklas vāku) un asmeņu asi vai putotāju ar lāpstīņām.

BRĪDINĀJUMS! Izvairieties pieskarties asmeņiem, jo tie ir ārkārtīgi asi.

- Lai izmantotu piltuvi (3), atveriet mīksto vāciņu (2) savienotājgredzenā un ievietojiet padziļinātajā atverē piltuvi. Mērot piltuves atvere ir aizvērta, bet maisot – atvērta, lai caur to varētu tvertnē ieliet un iebērt. To norāda apzīmējums uz piltuves (10). Piltuves tilpums ir 50 ml, un arī tās iekšpusē ir tilpuma mēru atzīmes (11) (15 ml, 30 ml un 50 ml). Lai viegli varētu pavilkt auklu arī tad, kad izmantojat piltuvi, novietojiet auklas vāku savienotājgredzenā tā, lai aukla un piltuve veidotu 90 vai 180 grādu leņķi. Tad pagrieziet vāku pulksteņrādītāja kustības virzienā, lai to nofiksētu.
- Lai izmantotu Speedy Chef iespēju, uz smalcinātāja tvertnes (6) novietojiet Speedy Chef vāku un putojamās slotiņas.

Kā izjaukt Extra Chef

- Noņemiet smalcinātāja auklas vāku, pagriežot to pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam.
- Noņemiet savienotājgredzenu, pagriežot to pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam. Tad izņemiet savienotājgredzenu no tvertnes.
- Lai izjauktu smalcinātāja auklas vāku, sadalot to augšējā vākā (13) un apakšējā vākā (14), ievietojiet tējkarotes rokturi vāka atverē (12).
- Asmeņu asi vai putotāju ar lāpstīnām izņemiet, turot tos augšpusē. Asmeņu asi glabājiet asmeņu aizsargā.

Lietošana un kopšana

BRĪDINĀJUMS! Tīriet asmeņus ļoti uzmanīgi, jo tie ir ļoti asi.

- Lai nesavainotos, (tūlīt pēc lietošanas) mazgājiet asmeņus atsevišķi ar rokām tekošā ūdenī.
- Visas detaļas, izņemot asmeņus un vāku, kurā ir mehānisms ar auklu, var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
- Pirms atkal salikt vāka daļas, ļaujiet augšējai daļai pilnībā nožūt. Salieciet vāku, savietojot abu daļu atveres. Atveri iezīmē 2 ierobojuumi; ar rokām spiediet uz vāka malām līdz sadzirdēsiet klikšķi.
- Extra Chef ir izstrādāts mīkstiņiem vai vidēji cietiņiem produktiem, kuru sasmalcināšanai nepieciešams liels ātrums, nevis ļoti cietiņiem produktiem, piemēram, ledum vai parmezānam, jo to smalcināšana varētu bojāt asmeņus un mehānismu. Ierīci nav ieteicams lietot raupju produktu (cietu cepumu, rīvmaizes, kukurūzas pārslu) smalcināšanai, jo tādējādi varat saskrāpēt tvertnes iekšpusi.
- Mazāki gabali sasmalcināmi vieglāk un ātrāk, jo īpaši puscietaie produkti. Pirms sākat raut auklu, pārlicinieties,

vai izstrādājums ir atbilstoši aizvērts un aizslēgts.

- Jaucot produktus ar aukstiņiem šķidrumiem, vienmēr vispirms apstrādājiet cietos produktus, šķidrumus pievienojot tikai gatavošanas beigās.
- Glabājiet Extra Chef ierīci bērniem nepieejamā vietā.
- Neizmantojiet karstu šķidrumu jaukšanai.

Garantija

Tupperware **Extra Chef** tiek ražoti, ievērojot īpašu rūpību un precizitāti, no augstākās kvalitātes materiāliem, kas ir apstiprināti lietošanai ar pārtikas produktiem. Tiem ir piemērojama tāda pati kvalitātes garantija kā visiem Tupperware izstrādājumiem, kas nodrošina to apmaiņu, ja izstrādājumam tiek konstatēti kādi ražošanas vai materiālu defekti, pareizi to lietojot mājas apstākļos. Šī garantija neietver izstrādājuma nomaiņu lietotu asmeņu, rūsas vai bojājumu gadījumā, kas radušies naža nepareizas un nevērīgas lietošanas rezultātā.

www.tupperware.lv

Tupperware'ın **Büyük Şef** modelini seçtiğiniz için tebrik Yeni Büyük Şef ile çeşitli gıdaları zaman kaybetmeden doğrayabilir, ve karıştırabilirsiniz. Açılı bıçakları ve ipli mekanizması sayesinde yiyeceklerinizi çok fazla enerji harcamadan doğrayabilirsiniz. Çırpıcısı sayesinde krema çırpabilir, çeşitli soslar hazırlayabilirsiniz. Süper Şef ve Süper Şef II'nin üst kapağını Büyük Şef ile de kullanabilirsiniz.

Tupperware hayatınıza lezzet katar!



Tupperware®

Preserving your future™

Enerji tasarrufu yapmak ve çevreyi korumak için bulaşık makinanızda düşük sıcaklık programlarını kullanın.

Büyük Şef'in kurulumu ve kullanımı

- Kayma önleyici altlıkların (7) Büyük Şef'in (6) alt kısmına takılı olduğundan emin olun.
- Gövdeyi tezgaha koyun. Bıçak koruyucusunu (9) bıçak milinden (8) çıkarın, bıçaklar keskin olduğu için dikkatli olun. Bıçak milini veya çırpıcılığı kabin ortasındaki pime yerleştirin.
- Malzemeleri kaba doldurun. En iyi performansı almak için, katı gıdaları en fazla 250g, sıvı gıdaları da maksimum 800ml seviyesine kadar doldurun. Lifli gıdaları (pirasa vs..) en fazla 200gr. koyun.
- Adaptör halkasını (4) Büyük Şef'in gövdesine sürgüsünü saat yönünde çevirerek yerleştirin, kilitlendiğini hissedene kadar çevirin.
- Kapağı (1) adaptör halkasının üzerine yerleştirin ve sürgüyü saat yönünde kilitlendiğini hissedene kadar çevirin.

- Büyük Şef'i tezgaha koyun. Bir elinizle kapağa bastırıp diğer elinizle ipli mekanizmayı yatay hareketlerle ileri geri çekin. Bastırıp diğer elinizle kordonu yatay olarak hızlı hareketlerle oynatarak tutun.



- Büyük Şef'in alt kısmında kaymayı önleyici altlıklar olduğu için siz ipi çekerken kaymayacaktır. (tezgahın kuru ve temiz olduğundan emin olun) 2 veya 3 çekme sonrasında Büyük Şef'i iki elinizle kavrayıp, içindekileri karıştırmak için sallayın. Tekrar tezgaha yerleştirip istediğiniz sonucu elde edene kadar çekmeye devam edin.
- Tüm üst kapağı (adaptör halkası ve kapak) çıkarın ve bıçak milini veya çırpıcılığı dikkatle ve yiyecekleri sıçratmadan çıkarın.

!UYARI! Bıçaklara dokunmaktan kaçının, aşırı derecede keskindirler.

- Ağzılığı (3) kullanmak için, adaptör halkasındaki yumuşak kapağı (2) açın ve sıvı aktarıcılığı aradaki açıklığa yerleştirin. Ağzılık kullanım esnasında kapalı, dökme esnasında açık pozisyonda durmaktadır. Bu ağzılığın sembolü (10) ile gösterilmektedir. Ağzılığın kapasitesi 50ml'dir ve içindeki (11) ölçüler belirtildiği gibidir (15ml, 30ml ve 50ml). Ağzılık takılıyken kordonu kolaylıkla çekebilmeniz için, kordonu adaptör halkasına ağzılığa 90 veya 180 derece açı yapacak şekilde yerleştirin. Sonrasında kordonu adaptör halkasına sabitlemek için sürgüyü saat yönünde çevirin.

Büyük Şef

Büyük Şef'in parçalarına ayrılması

- Büyük Şef'in kordonunu sürgüyü saat yönünün tersine çevirerek adaptör halkasından çıkarın.
- Sürgüyü saat yönünün tersine çevirerek adaptör halkasını çıkarın. Sonrasında adaptör halkasını çekerek kaptan çıkartabilirsiniz.
- Üst kapaktaki (13) ve alt kapaktaki (14) Büyük Şef'in kordonunu çıkarmak için: Kapakta bulunan yuvada (12) çay kaşığının arka tarafını kullanın.
- Bıçak milini veya çırpıcıyı çekerek çıkarın. Bıçak milini bıçak koruyucuda saklayın.

Kullanım ve bakım

!UYARI! Bıçakları dikkatle temizleyin, aşırı derecede keskindirler.

- Kendinize zarar vermemek için bıçakları akan musluğun altında ayrıca temizleyin (kullanımdan hemen sonra).
- Çekme ipini kullanımdan sonra ıslak bir bez ile temizleyin. Üst kapağın makinede yıkanması tavsiye edilmemektedir. Kaydırmaz silikon parçası hariç gövdesi bulaşık makinesinde yıkamaya uygundur.
- Tekrar takmadan önce kapağın üst tarafının tamamen kurummasını bekleyin. Kapağı tekrar takarken kapağın üst ve alt taraflarındaki yuvaları hizalayın. Yuva 2 çentikle işaretlenmiştir; klik sesi duyana kadar kapağın tamamını elinizle bastırın.
- Büyük Şef buz veya parmesan gibi çok sert öğeleri ezmek veya parçalamak için tasarlanmamıştır, bu işlem bıçaklara ve mekanizmaya zarar verecektir, yalnızca yüksek hızın gerekli olduğu yumuşak veya az yumuşak öğelerle kullanılmalıdır. Aşındırıcı öğeler/

karışımlar (kurutulmuş bisküviler, ekme kırıntısı, mısır gevreği...) kullanılması tavsiye edilmemektedir, bunlar iç duvarı çizebilirler.

- Daha küçük parçalar özellikle az yumuşak yiyeceklerde daha kolay kesme ve daha hızlı sonuç anlamına gelmektedir. Çekmeye başlamadan önce ürünün doğru şekilde kapatıldığından ve kilittendiğinden emin olun.
- Yiyecekler ve soğuk sıvılarla bir karışım hazırlarken, her zaman önce sert yiyecekleri hazırlayın, sonrasında sıvıyı ekleyin.
- Büyük Şef'i çocukların ulaşamayacağı yerlerde saklayın.
- Sıcak sıvıları çırpmayın.

Garanti

Tupperware **Büyük Şef'i** en iyi kalite malzemelerle büyük özen ve dikkat gösterilerek imal edilmiş, yiyeceklerle teması onaylanmıştır. Ürünün normal ev içi kullanım esnasında herhangi bir imalat veya malzeme kusurunun görülmesi durumunda değiştirilmesini kapsayan tüm diğer Tupperware imalatı ürünler ile aynı Kalite Garantisine sahiptir. Bu garanti kullanılmış bıçaklar, paslanma veya ürün üzerinde hatalı ya da ihmalkar kullanımdan doğan hasarları kapsamamaktadır.

www.tupperware.com.tr

Čestitamo in zahvaljujemo se vam, ker ste se odločili za posodo **Power Time Savers Extra Chef** podjetja Tupperware. Ta izvrstna rešitev iz linije izdelkov, s katerimi boste prihranili čas (PTS), omogoča sekljanje in mešanje različnih vrst živil v zelo kratkem času. Ukrivljena rezila in hitri vrvični mehanizem omogočajo izredno hitro sekljanje živil na drobne koščke s kar najmanj truda. S posebno oblikovano metlico lahko izjemno preprosto pripravite prelive, penaste kreme ali različne vrste omak. Poleg tega lahko uporabite pokrov Speedy Chef, ki je popolna rešitev za stepanje in penjenje!

Tupperware začinja vaše življenje!



Tupperware®

Preserving your future™

Pri pomivanju v pomivalnem stroju uporabljajte program z nizko temperaturo, saj boste tako prihranili pri energiji in pomagali varovati okolje.

Sestavljanje in uporaba posode PTS Extra Chef

- Obvezno namestite protizdrsni obroč (7) na zunanji spodnji rob posode PTS Extra Chef (6).
- Postavite posodo na kuhinjski pult. Previdno odstranite zaščitni pokrov rezil (9) s sekljalnega vstavka (8), saj so rezila ostra. Postavite sekljalni ali stepalni vstavek (5) na nastavek na sredini posode.
- Dodajte sestavine v posodo. Za najboljši rezultat napolnite z največ 250 g trde hrane oziroma pri tekočih sestavinah do črte za 800 ml, ki označuje največjo dovoljeno količino. Pri sadju in zelenjavi, ki je še posebno občutljiva zaradi vlaken (na primer por), napolnite do največ 200 g.
- Na posodo PTS Extra Chef namestite prehodni obroč (4) tako, da nastavek privijate v desno, dokler ne začutite, da je obroč pritrjen na posodo.

- Namestite pokrov z vlečno vrvico (1) na prehodni obroč tako, da privijate nastavek v desno, dokler ne začutite, da je pokrov pritrjen na prehodni obroč.



- Postavite posodo PTS Extra Chef na kuhinjski pult. Z eno roko na pokrovu trdno držite posodo PTS Extra Chef, z drugo roko pa s hitrimi gibi vlecite vrvico v vodoravni smeri.
- Dno posode PTS Extra Chef obdaja protizdrsni obroč, zato ne bo zdrsnila po pultu, medtem ko vlečete vrvico (kuhinjski pult naj bo čist in suh). Po 2 ali 3 potegih primite posodo PTS Extra Chef z obema rokama in jo stresite, da se sestavine enakomerno porazdelijo, nato znova postavite posodo na kuhinjski pult in vlecite vrvico, dokler ne dosežete zelenega rezultata.
- Snemite pokrov tako, da odstranite celoten zgornji pokrov (prehodni obroč in pokrov z vlečno vrvico), ter previdno odstranite sekljalni oziroma stepalni vstavek, preden postrgate živila iz posode.

OPOZORILO! Ne dotikajte se rezil, saj so izjemno ostra.

- Če želite uporabiti lijak (3), odprite mehki pokrov (2) na prehodnem obroču in vstavite lijak v odprtino. Lijak ima zaprti položaj za merjenje in odprti položaj za nalivanje med mešanjem. Položaja označuje oznaka na lijaku (10). Lijak ima prostornino 50 ml, v notranjosti lijaka pa so oznake količin (11) (15 ml, 30 ml in 50 ml). Da bi zagotovili preprosto vlečenje vlečne vrvice, tudi ko je lijak nameščen, postavite pokrov z vlečno vrvico v prehodni obroč tako, da bo vlečna vrvica pod kotom 90 ali 180 stopinj glede na lijak. Nato privijte nastavek v desno, da pritrдите pokrov z vlečno vrvico v prehodni obroč.

PTS Extra Chef

- Če želite uporabiti funkcijo Speedy Chef, uporabite posodo (6) PTS Extra Chef in nanjo namestite pokrov Speedy Chef ter stepalno metlico.

Razstavljanje posode PTS Extra Chef

- Odstranite pokrov PTS Extra Chef z vlečno vrvico s prehodnega obroča tako, da odvijete nastavek v levo.
- Za odstranjevanje prehodnega obroča odvijte nastavek v levo. Nato lahko odstranite prehodni obroč tako, da ga povlečete s posode.
- Razstavljanje pokrova z vlečno vrvico PTS Extra Chef na zgornji (13) in spodnji pokrov (14): zadnji konec čajne žličke potisnite v režo na pokrovu (12).
- Primite sekljalni oziroma stepalni vstavek na zgornjem koncu, da ga boste odstranili. Na sekljalni vstavek namestite zaščitni pokrov rezil.

Uporaba in nega

OPOZORILO! Pri čiščenju rezil bodite previdni, saj so zelo ostra.

- Da se ne bi poškodovali, rezila ločeno pomijte ročno pod tekočo vodo (tako jo uporabite).
- Vrhnji del pokrova na poteg je treba čistiti ročno z mokro krpo, saj le tako zagotovimo pravilno delovanje naprave. Mehek pokrov umivajte na roke, nikoli v pomivalnem stroju. Druge dele naprave PTS Extra Chef lahko perete v pomivalnem stroju, skupaj z robom, ki preprečuje drsenje.
- Zgornji del pokrova se mora popolnoma posušiti, preden ga sestavite s spodnjim delom pokrova. Pokrov znova sestavite tako, da poravnate reži na zgornjem in spodnjem delu pokrova. Režo označujeta 2 zarezi; z rokama pritisknite po celotnem obodu pokrova, da se spne.
- Posoda PTS Extra Chef ni namenjena

- drobljenju in seklanju zelo trdih živil, kot sta led ali parmezan, saj bi ta poškodovala rezila in mehanizem. Primerna je za pripravljanje mehkih in poltrdih sestavin, ki zahtevajo hitrost. Seklanje grobih sestavin/pripravkov (prepečenca, krušnih drobtin, koruznih kosmičev ...) ni priporočljivo, saj lahko opraskajo notranjo steno posode.
- Seklanje bo lažje, priprava pa hitrejša, če boste uporabili manjše koščke, zlasti pri poltrdih živilih. Izdelek morate obvezno pravilno zapreti in pritrditi, preden začnete vleči.
- Pri pripravljanju mešanice sestavin s hladnimi tekočinami vedno najprej pripravite trdna živila, tekočino pa dodajte proti koncu priprave.
- Shranite posodo PTS Extra Chef tako, da ne bo dosegljiva otrokom.
- Ne mešajte vročih tekočin.

Garancija

Posoda **PTS Extra Chef** podjetja Tupperware je skrbno in natančno izdelana iz najbolj kakovostnih materialov, ki so odobreni za uporabo v stiku s hrano. Zanj velja enako zagotovilo kakovosti kot za vse druge izdelke Tupperware, kar vam zagotavlja, da boste prejeli nadomesten izdelek ob kakršnih koli poškodbah pri domači uporabi zaradi izdelave ali materiala. Garancija ne vključuje zamenjave rabljenih rezil ali rjavenja ali poškodb izdelka, ki bi nastala zaradi malomarnosti ali neustrezne uporabe izdelka.

www.tupperware.si

Tupperware дүкенінен **Power Time Savers Extra Chef** өнімін таңдағаныңызбен құттықтаймыз және алғысымызды білдіреміз. Бұл ғажайып жаңа Power Time Savers шешімі уақыт жоғалтпай өртүрлі тағамдарды ұсақтайды және араластырады. Доғалы пышақтары мен сым механизмінің жылдамдығы арқасында ол аз күшпен тағамды жылдам және кіші бөліктерге ұсақтайды. Ал арнайы өзірленген ұрғышпен сәндеу, мусс, немесе түрлі тұздықтар жасау өте оңай болады. Оның үстіне толық көтеру және ұру шешімін ұсынатын Speedy Chef құралын пайдалана аласыз!

Tupperware өміріңізге жағымды дем қосады!



Tupperware®

Preserving your future™

Энергияны үнемдеу және қоршаған ортаны қорғау үшін ыдыс жуғышта төмен температура бағдарламасын пайдаланыңыз.

PTS Extra Chef құралын жинау және қолдану жолы

- Сырғуға қарсы жиіктің (7) PTS Extra Chef контейнерінің (6) сыртқы түбіне орнатылғанын тексеріңіз.
- Контейнерді үстелге қойыңыз. Пышақ қорғағыш қапты (9) пышақ осінен (8) абайлап алыңыз, себебі пышақтар өткір. Пышақ осін немесе қалақша ұрғышты (5) контейнердің ортасына істіктің үстіне қойыңыз.
- Ингредиенттерді контейнерге салыңыз. Ең жоғары деңгейдегі өнімділікті қамтамасыз ету үшін, қатты тағамнан ең көбі 250 г салыңыз, немесе сұйық ингредиенттерді алсақ, ең көбі 800 мл деңгейін көрсететін жолға дейін толтырыңыз. Сопақ басты пияз төрізді талшықтарға сезімтал өнімдерге келсек, ең көбі 200 г-ға дейін толтыруды ескеріңіз.
- Адаптор деңгелегін (4) PTS Extra Chef контейнеріне істікті сағат

тілінің бағытымен адаптор деңгелегі контейнерге бекітілгенше бұрау арқылы қойыңыз.

- Адаптор деңгелегіндегі сымды тарту қақпағын (1) адаптор деңгелегіне істікті сағат тілінің бағытымен қақпақ адаптор деңгелегіне бекітілгенше бұрау арқылы қойыңыз.
- PTS Extra Chef құралын үстелге қойыңыз. PTS Extra Chef құралын бір қолды қақпаққа қойып, екінші қолмен сымды жылдам қозғалыспен көлденеңінен тарту арқылы мықтап ұстаңыз.
- PTS Extra Chef құралында контейнерінің астында сырғуға қарсы жиек болғандықтан, сымды тартып жатқанда ол сырғымайды (үстелдің таза және құрғақ екендігін тексеріңіз). 2-3 рет тартқаннан кейін, PTS Extra Chef құралын екі қолдап ұстап, ингредиенттерді қайта топтау үшін оны шайқаңыз, оны үстел үстіне қайта қойып, қажетті нәтижеге қол жеткізгенше тартуды жалғастырыңыз.
- Толық жоғарғы қақпақты (адаптор деңгелегі мен сымды тарту қақпағы) алу арқылы қақпақты алып, тамақты алмастан бұрын пышақ осін немесе қалақша ұрғышты шығарыңыз.



!ЕСКЕРТУ! Пышақтарды ұстамаңыз, себебі олар өте өткір.

- Түтікті (3) пайдалану үшін адаптор деңгелегіндегі жұмсақ қақпақты (2) ашып, түтікті ойық саңылауға салыңыз. Өлшеу кезінде түтік жабық позицияда, ал араластыру кезінде құю үшін ашық позицияда болады. Бұл түтіктегі таңба (10) арқылы көрсетіледі. Түтік сыйымдылығы 50 мл, ал өлшемдері түтіктің (11) ішінде (15 мл, 30 мл және 50 мл) көрсетілген. Түтікті орнынан қозғалтпай тарту сымын тартуды оңай жалғастыру үшін, сымды тарту қақпағын адаптор деңгелегіне тарту сымын 90 немесе 180 градус бұрышта түтікпен салыңыз. Тарту сымының қақпағын адаптор деңгелегіне бекіту үшін

істікті сағат тілінің бағытымен бұраңыз.

- Speedy Chef функциясын пайдалану үшін, PTS Extra Chef контейнерін (6) пайдаланыңыз және Speedy Chef қақпағын және ұрғыштарды оның үстіне қойыңыз.

PTS Extra Chef құралын бөлшектеу жолы

- PTS Extra Chef тарту сымы қақпағын адаптор дөңгелегінен істікті сағат тілінің шешіп бағытына қарсы бұрау арқылы алыңыз.
- Адаптор дөңгелегін істікті сағат тілінің шешіп бағытына қарсы бұрау арқылы алыңыз. Одан кейін адаптор дөңгелегін контейнерден оны тарту арқылы ала аласыз.
- PTS Extra Chef тарту сымы қақпағын жоғарғы қақпаққа (13) және төменгі қақпаққа (14) бөлшектеу үшін: қақпақтағы (12) ұяшыққа шай қасықтың артқы жағын пайдаланыңыз.
- Пышақ осін немесе қалақша ұрғышты үстінен ұстау арқылы алыңыз. Пышақ осын пышақ қорғағышта сақтаңыз.

Пайдалану және күтім көрсету !ЕСКЕРТУ! Пышақтарды абайлап тазалаңыз, себебі олар өте өткір.

- Өзіңізді жарақаттап алмау үшін, пышақтарды ағынды су астында қолыңызбен жуыңыз (қолданғаннан кейін бірден).
- Тетіктің тиісті түрде жұмыс етуін қамтамасыз ету мақсатында бауы бар қақпақтың жоғарғы бетін қолмен ылғалды шүберекті қолдана тазалау керек. Жұмсақ қақпағын ыдыс-аяқ жуатын машинада жуаңыз, оны тек қолмен жууға болады. PTS Extra Can Chef басқа бөліктерін ыдыс-аяқ жуатын машинаға, онда сырғуға қарсы жиі бар болса, салуға болады.
- Жоғарғы қақпақты төменгі қақпаққа қайта салмастан бұрын оны толық кептіріңіз. Қақпақтың үстіңгі және төменгі ұясын туралау арқылы

қақпақты қайта салыңыз. Ұя 2 көртікпен белгіленген; сырт еткен дыбыс естілгенше қақпақ айналасын қолмен басыңыз.

- PTS Extra Chef құралы пышақтар мен механизмді зақымдайтын мұз немесе пармезан сияқты өте қатты заттарды емес, жоғары жылдамдық қажет жұмсақ және орташа жұмсақ ингредиенттерді ұсатуға және ұсақтауға арналған. Қырғыш ингредиенттердің/тағамдардың (құрғақ печеньелер, нан қаттылары, жүгері ұлпалары...) ерекше қолданысын ұсақтау ұсынылмайды, себебі ол негіздің ішкі қабырғасын сыруы мүмкін.
- Кіші бөліктер, өсіресе орташа қатты тағамдар, оңай кесу және жылдам нәтиже береді. Тартпастан бұрын өнімнің дұрыс жабылып, құлыптанғанын тексеріңіз.
- Салқын сұйықтықтармен тағам ингредиенттерінің қоспасын жасағанда, қатты тағамды ерқашан бірінші жасап, тек дайындау соңында сұйықтық қосыңыз.
- PTS Extra Chef құралын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
- Ыстық сұйықтықтарды араластырмаңыз.

Кепілдік

Tupperware құралы **PTS Extra Chef** тағам өнімдерімен жанасып пайдалануға рұқсат етілген аса күтіммен және ең жақсы сапалы материалдардан өндірілген. Оған барлық Tupperware өнімдері сияқты сапа кепілдігі берілген, ол ыдысты өдеттегі тұрмыстық жағдайда пайдаланған кезде, өнімде кез келген өндіріс немесе материал ақаулығы байқалса, оның ауыстырылып берілуін қамтамасыз етеді. Бұл кепілдік пайдаланылған пышақтарды ауыстыруды қамтымайды, өрі өнімді салғырт пайдаланудан немесе дұрыс пайдаланбаудан туындаған тот басуды немесе зақымды қамтымайды.

www.tupperwarebrands.com

Vă felicităm și vă mulțumim pentru că ați ales aparatul **PTS Extra Chef** de la Tupperware. Această nouă soluție fantastică din gama roboților de bucătărie manuali toacă și amestecă diferite alimente la o viteză uluitoare. Grație lamelor curbate și vitezei mecanismului cu cablu, aparatul toacă alimentele foarte repede, în bucăți foarte mici, cu un efort minim. Totodată, cu ajutorul telului special vă va fi foarte ușor să preparați dressing-uri, spume sau diferite sosuri. Mai mult, puteți folosi capacul Speedy Chef care vă oferă o soluție completă pentru mixare și baterie!

Tupperware adaugă savoare vieții dumneavoastră!



Tupperware®

Preserving your future™

Folosiți un program cu temperatură scăzută la mașina de spălat vase pentru a economisi energie și proteja mediul.

Asamblarea și utilizarea PTS Extra Chef

- Asigurați-vă că sub recipientul PTS Extra Chef (6) este montată bordura antialunecare (7).
- Așezați recipientul pe blatul de lucru. Îndepărtați cu grijă (lamelile sunt foarte ascuțite) dispozitivul de protecție a lamei (9) de pe axul lamei (8). Așezați axul lamei sau telul (5) în centrul recipientului, deasupra axului.
- Așezați ingredientele în recipient. Pentru a vă asigura de performanța dorită, umpleți baza cu maximum 250 g alimente solide. Pentru lichide ghidați-vă după semnul de 800 ml ce reprezintă maximul de umplere. Pentru produse fibroase, cum ar fi prazul, umpleți baza cu maxim 200 g.
- Așezați inelul adaptor (4) pe recipientul PTS Extra Chef, rotind sistemul baionetă în sens orar, până ce simțiți că inelul adaptor s-a blocat pe recipient.

- Așezați capacul cablului de tragere (1) pe inelul adaptor, înșurubând sistemul baionetă în sens orar, până ce capacul se fixează pe inelul adaptor.



- Așezați PTS Extra Chef pe blatul de lucru. Țineți bine aparatul așezând o mână pe capac, iar cu cealaltă mână trageți orizontal de cablu, cu mișcări rapide.
- Deoarece PTS Extra Chef are sub recipient o bordură antialunecare, el nu va aluneca în timp ce trageți de cablu (asigurați-vă că blatul de lucru este curat și uscat). După 2 sau 3 trageri, luați aparatul cu ambele mâini și scuturați-l pentru a reamesteca ingredientele, așezați-l din nou pe blatul de lucru și trageți în continuare, până la obținerea rezultatului dorit.

- Scoateți capacul îndepărtând tot ansamblul superior (inelul adaptor și capacul cablului de tragere) și scoateți cu atenție axul lamei sau telul înainte de a scoate alimentele.

AVERTISMENT! Evitați să atingeți lamelile deoarece sunt foarte ascuțite.

- Pentru a folosi pâlnia (3), deschideți capacul moale (2) al inelului adaptor și așezați pâlnia în deschiderea adânciturii. Pâlnia are o poziție închisă pentru măsurare și una deschisă pentru a turna în timpul mixării. Acest lucru este indicat de simbolul de pe pâlnie (10). Pâlnia are o capacitate de 50 ml, iar măsurătorile sunt cele indicate în interiorul ei (11) (15, 30 și 50 ml). Pentru a vă asigura că puteți trage în continuare de cablul de tragere, cu pâlnia montată, așezați capacul cablului de tragere în inelul adaptor, cu cablul de tragere la un unghi de 90 sau 180 de grade față de pâlnie. Apoi rotiți sistemul baionetă în sens orar, pentru a fixa capacul cablului de tragere în inelul adaptor.

PTS Extra Chef

- Pentru a folosi funcția Speedy Chef, folosiți recipientul (6) al PTS Extra Chef și așezați deasupra capacul Speedy Chef și telurile.

Demontarea PTS Extra Chef

- Scoateți capacul cablului de tragere PTS Extra Chef de pe inelul adaptor, deșurubând în sens invers acelor de ceasornic sistemul baionetă.
- Scoateți inelul adaptor deșurubând în sens invers acelor de ceasornic sistemul baionetă. Apoi puteți scoate inelul adaptor de pe recipient, trăgând de el.
- Pentru a demonta capacul cablului de tragere PTS Extra Chef în capacul superior (13) și capacul inferior (14): folosiți coada unei lingurițe în fanta din capac (12).
- Scoateți axul lamei sau telul, ținându-le de partea de sus. Păstrați axul lamei în dispozitivul de protecție a lamei.

Utilizare și întreținere

AVERTISMENT! Curățați lamele cu atenție deoarece sunt foarte ascuțite.

- Pentru a nu vă răni, spălați lamele separat, cu mâna, sub jet de apă (imediat după utilizare).
- Capacul superior ce conține cablul trebuie curățat manual cu o lavetă umedă. Astfel veți păstra mecanismul în bună funcționare timp îndelungat. De asemenea și capacul inferior pe care se fixează mecanismul. Baza se poate spăla la mașina de spălat vase, inclusiv cu banda antialunecare montată.
- Lăsați capacul superior să se usuce complet înainte de a-l reasambla cu capacul inferior. Remontați capacele, aliniind fanta de pe capacul superior și cel inferior. Fanta este marcată cu 2 semne; apăsați pe toată suprafața capacului până ce auziți un clic.
- PTS Extra Chef nu a fost conceput pentru zdrobirea și tocarea alimentelor

foarte tari precum gheața sau parmezanul, întrucât acestea ar deteriora lamele și mecanismul, ci pentru ingrediente moi și semimoi, unde este necesară viteză mare. Nu se recomandă tocarea exclusivă a ingredientelor/preparatelor abrazive (biscuiți uscați, pesmet, fulgi de porumb etc.), deoarece acestea pot zgâria pereții interiori.

- Introducerea alimentelor în bucăți mai mici facilitează tăierea și ajută la obținerea unor rezultate mai rapide, mai ales în cazul alimentelor semitari. Asigurați-vă că produsul este bine închis și blocat înainte de a începe să trageți de cablul de tragere.
- Atunci când amestecați alimente cu lichide reci, preparați mai întâi alimentele solide și adăugați lichidul doar la final.
- Nu lăsați PTS Extra Chef la îndemâna copiilor.
- Nu mixați lichide fierbinți.

Garanție

Produsul **PTS Extra Chef** de la Tupperware este fabricat cu cea mai mare grijă și precizie, din materiale de cea mai bună calitate, aprobat totodată pentru utilizarea în contact cu alimentele. Acesta prezintă aceeași garanție a calității ca toate produsele Tupperware, fapt care asigură că veți primi un înlocuitor în cazul în care produsul prezintă orice defect de fabricație sau material în timpul utilizării casnice normale. Această garanție nu include înlocuirea lamelor uzate, nu acoperă apariția ruginii sau deteriorarea produsului ca urmare a utilizării neglijente sau necorespunzătoare.

www.tupperware.ro

Поздравления и благодарим, че избрахте **Power Time Savers Extra Chef** от Tupperware. Това фантастично ново решение Power Time Savers кълца и смесва различни видове храна на мига. Благодарение на извитите режещи остриета и на скоростта на механизма с корда уредът кълца храна много бързо и на малки парченца с минимално усилие. А бъркалката със специален дизайн прави изключително лесно приготвянето на дресинги, мусове или различни видове сосове. Освен това, можете да използвате капака на Speedy Chef, който предлага цялостно решение за разбиване и миксиране! Tupperware добавя наслада в живота ви!



Tupperware®

Preserving your future™

Използвайте програма с ниска температура на вашата съдомиялна машина, за да пестите енергия и да опазвате околната среда.

Как да сглобите и как да работите с PTS Extra Chef

- Уверете се, че пръстена срещу плъзгане (7) е монтиран на външната долна страна на контейнера на PTS Extra Chef (6).
- Поставете контейнера върху кухненския плот. Свалете внимателно протектора на режещото острие (9) от оста с остриета (8), тъй като те са остри. Поставете оста с режещи остриета или бъркалката (5) върху оста в центъра на контейнера.
- Поставете продуктите в контейнера. Препоръчителните максимални дози са 250 гр. твърди продукти, 800 мл. течни продукти и 200 гр. крехки продукти.
- Поставете адапторния пръстен (4) върху контейнера на PTS Extra Chef, като завъртате байонета в посока на часовниковата стрелка, докато почувствате, че адапторният пръстен се фиксира към контейнера.
- Поставете капака с корда за дърпане (1) върху адапторния пръстен, като завъртите байонета по посока на часовниковата стрелка, докато усетите, че капакът се фиксира към

адапторния пръстен.

- Поставете PTS Extra Chef върху кухненския плот.

Дръжте

PTS Extra Chef здраво, като поставите едната ръка на капака, а с другата издърпайте хоризонтално кордата с бързи движения.



- Тъй като PTS Extra Chef разполага с пръстен против плъзгане под контейнера си, той няма да се плъзга, докато дърпате кордата (уверете се, че подложката е чиста и суха). След 2 или 3 издърпвания вземете PTS Extra Chef в двете си ръце и го разклатете, за да разбъркате съставките, поставете го обратно на плота и продължете да дърпате до постигане на желания резултат.
- Махнете капака, като развиете целия горен капак (адапторния пръстен и капака с корда) и извадете оста с режещи остриета или бъркалката внимателно, преди да изсипете храната.

ВНИМАНИЕ! Не докосвайте режещите остриета, тъй като те са изключително остри.

- За да използвате фунията (3), отворете мекото капаче (2) на адапторния пръстен и поставете фунията в отвора. Фунията има затворено положение за измерване и отворено положение за наливане по време на миксиране. Това е указано от символа на фунията (10). Фунията е с вместимост 50 mL и маркировка за количество от вътрешната ѝ страна (11) (15 mL, 30 mL и 50 mL). За да можете лесно да продължите да дърпате кордата, докато фунията е поставена, сложете капака с кордата в адапторния пръстен, като кордата е под ъгъл от 90 или 180 градуса спрямо фунията. След това завъртете байонета по посока на часовниковата стрелка, за да фиксирате капака с корда за дърпане в адапторния пръстен.
- За да използвате функцията Speedy Chef, използвайте контейнера (6) на PTS Extra Chef и поставете капака

PTS Extra Chef

и бъркалките на Speedy Chef върху него.

Разглобяване на PTS Extra Chef

- Свалете капака с корда за дърпане на PTS Extra Chef от адапторния пръстен, като развivate байонета в посока, обратна на часовниковата стрелка.
- Махнете адапторния пръстен, като развivate байонета в посока, обратна на часовниковата стрелка. След това можете да извадите адапторния пръстен от контейнера, като го издърпате.
- За да разглобите PTS Extra Chef, дръпнете капака с корда за дърпане и разделете горния капак (13) и долния капак (14): използвайте задната част на чаена лъжичка в слота на капака (12).
- Извадете оста с режещи остриета или бъркалката, като ги хванете в горната им част. Поставете оста с режещи остриета в протектора за режещи остриета.

Употреба и поддръжка

!ВНИМАНИЕ! Почиствайте режещите остриета внимателно, тъй като те са много остри.

- За да не се нараните, мийте режещите остриета отделно на ръка под течаща вода (веднага след употреба).
- Почиствайте горната част на капака и гумения пръстен на ръка с мокра кърпа. Останалите части от съда могат да се почистват в миялна машина.
- Оставете горната част на капака да се подсуши напълно, преди да я разглобите от долната част на капака. Сглобете капака обратно, като подравните каналчето в горната и в долната част на капака. Каналът е маркиран с 2 вдлъбнатини; натиснете целия капак с ръце, докато чуete щракване.
- PTS Extra Chef не е разработен за трошене и кълцане на много твърди продукти, като например, лед или пармезан, тъй като това би повредило режещите остриета и механизма, а се използва за мек и полумек съставки, където

е необходима висока скорост. Не се препоръчва кълцането само на абразивни съставки/храни (сухи бисквити, галета, корнфлейкс...), тъй като това може да надраска вътрешната стена на основата.

- По-малките парчета се режат полесно и по-бързо, особено при полутвърди храни. Уверете се, че съдът е добре затворен и закрепен преди да започнете да дърпате.
- Когато пригответе смес от хранителни съставки със студени течности, винаги първо пригответе твърдата храна, като добавяте течността едва накрая на приготвянето.
- Съхранявайте PTS Extra Chef далеч от достъп на деца.
- Не миксирайте горещи течности.

Гаранция

PTS Extra Chef на Tupperware е произведен с голямо внимание и прецизност от висококачествени материали, одобрен е за използване при допир с храна. Той има същата гаранция за качество като всички останали продукти на Tupperware, което ви гарантира, че ще бъде направена подмяна, ако даден продукт се окаже с производствен дефект или с дефект на материала по време на нормална домашна употреба. Тази гаранция не включва подмяна на използвани остриета, като също така не обхваща ръждясване или увреждане на продукта вследствие на небрежно използване или неправилната му употреба.

www.tupperware.bg

طريقة فك جهاز PTS Extra Chef

- اخلع غطاء سلك السحب بجهاز PTS Extra Chef من حلقة المهايأة من خلال فك المسمار عكس اتجاه حركة عقارب الساعة.
- اخلع حلقة المهايأة من خلال فك المسمار عكس اتجاه حركة عقارب الساعة. عندئذ يمكنك خلع حلقة المهايأة من الوعاء عن طريق سحبها منه.
- لتفكيك غطاء سلك السحب بجهاز PTS Extra Chef إلى غطاء علوي (13) وغطاء سفلي (14): أدخل ظهر ملعقة شاي في المنفذ الموجود بالغطاء (12).
- اخلع محور الأنصال أو المضرب عن طريق تثبيتهم في الوضع العلوي. قم بتخزين محور الأنصال في واعي الأنصال.

الاستخدام والعناية

تحذير! قم بتنظيف الشفرات بحرص شديد، فهي حادة للغاية.

- كي لا تعرض نفسك للضرر، اغسل الأنصال يدويا بشكل منفصل بالماء الجاري (بعد الاستخدام مباشرة).

- أما الجزء العلوي من غطاء سلك السحب فيجب تنظيفه يدويا باستخدام قطعة قماش مبللة، وذلك للحفاظ على عمل آلية الحركة بشكل صحيح. اغسل الإطار المضاد للانزلاق والغطاء الطري يدوياً حيث إنهما لا يتحملان الغسل في غسالة الأطباق. أما باقي أجزاء جهاز

PTS Extra Chef فيمكن وضعها في غسالة الأطباق.

- يجب تنظيف الجزء العلوي من غطاء حبل السحب يدويا مع استخدام قطعة قماش رطبة للحفاظ على كفاءة أداء الآلية بشكل سليم. اغسل الغطاء المرن يدويا، فهو غير مناسب للغسل في غسالة الأطباق.

يمكن وضع الأجزاء الأخرى من جهاز PTS

Extra Chef داخل غسالة الأطباق مع الإطار المضاد للانزلاق المركب على المنتج.

- اترك الجزء العلوي من الغطاء يجف تماماً قبل إعادة تجميعه مع الجزء السفلي. قم بتجميع جزأي الغطاء معاً من خلال محاذاة منفذي الجزء العلوي والسفلي معاً. المنفذان مميّزان بعلامتين، اضغط على جميع أجزاء الغطاء بيديك حتى تسمع صوت

التثبيت.

- لم يتم تصميم جهاز PTS Extra Chef لفرم وتقطيع المواد شديدة الصلابة مثل الثلج أو جبن بارميزيان، فذلك قد يؤدي إلى تلف الأنصال وآلية الحركة، ولكنه مصمم للمكونات الطرية وشبه الطرية التي تتطلب سرعة عالية. لا ينصح بالاقتران على استخدام المكونات/المواد الخادشة (البسكويت المجفف، رقائق الزرة، كورن فليكس ...) حيث إنها قد تخدش الجانب الداخلي للقاعدة.
- الأجزاء الصغيرة تجعل القطع أسهل وأسرع، خاصة مع الطعام شبه الصلب. تأكد أن الجهاز مغلق بصورة صحيحة ومؤمن قبل البدء في سحب السلك.
- عند صنع خليط من مكونات الطعام مع سوائل باردة، قم أولاً بتحضير الطعام الصلب، ثم أضف السائل في نهاية عملية التحضير.
- احتفظ بجهاز PTS Extra Chef بعيداً عن متناول الأطفال.
- لا تقم بمزج سوائل ساخنة.

الضمان

جهاز **PTS Extra Chef** من تابروير Tupperware مصنوع بعناية ودقة فائقة من أجود الخامات ومصروح باستخدامه مع المواد الغذائية. ويتمتع بنفس ضمان الجودة الخاص بمنتجات تابروير Tupperware. وهذا الضمان يتيح لك استبدال المنتج في حالة ظهور أية عيوب تصنيع أو عيوب بالخامات خلال الاستخدام المنزلي المعتاد. ولا يشمل هذا الضمان توفير بديلا للشفرات المستهلكة ولا يغطي أيضا الأضرار الحاصلة للجهاز والناجمة عن الإهمال أو سوء الاستخدام.

www.tupperwarebrands.com

نهنك ونشكر على اختيارك للجهاز المذهل الموفر

للمجهود والوقت **Power Time Savers Extra**

Chef من تابروير Tupperware. هذا الحل الرائع

الجديد **Power Time Savers** يقوم بقطع ومزج أنواع

مختلفة من الطعام في آن واحد. بفضل الأنصال

المقوسة وسرعة آلية تحريك السلك يتم تقطيع الطعام

بسرعة فائقة إلى قطع صغيرة جدًا وبأقل مجهود. ومع

المضرب المصمم بشكل خاص يصبح من السهل تحضير

الصلصات أو الموسية أو أنواع الصوص المختلفة. علاوة

على ذلك يمكنك استخدام الغطاء **Speedy Chef** الذي

يقدم لك حلا متكاملًا لضرب وخفق الطعام!

تابروير Tupperware تجعل لحياتك مذاقًا خاصًا!



Tupperware®

Preserving your future™

قم بتشغيل غسالة الأطباق على برنامج ذي درجة حرارة منخفضة لغرض توفير الطاقة والمساهمة في حماية البيئة.

طريقة تجميع وتشغيل

جهاز PTS Extra Chef

• تأكد أن الإطار المضاد للانزلاق (7) مركب بالقاعدة

الخارجية لوعاء PTS Extra Chef (6).

• ضع الوعاء على سطح العمل بالمطبخ. اخلع واقية

الأنصال (9) من محور الأنصال (8) بحذر، لأن

الأنصال حادة. قم بتركيب محور الأنصال أو

المضرب (5) على الساق في مركز الوعاء. ضع

المكونات في الوعاء.

• لضمان الأداء الأفضل، املاً حتى 250 جم من

الطعام الصلب، أو بالنسبة للمكونات السائلة، املاً

حتى خط الماء الأقصى عند 800 ميليلتر. بالنسبة

للأطعمة حساسة الألياف، مثل الكراث، احرص على

ملء حتى 200 جم بحد أقصى.

• قم بتركيب حلقة المهايأة (4) على وعاء

PTS Extra Chef عن طريق إدارة المسمار في

اتجاه حركة عقارب الساعة حتى تشعر بثبات حلقة

المهايأة على الوعاء.

• قم بتركيب غطاء سلك السحب (1) على حلقة المهايأة

عن طريق إدارة المسمار في اتجاه حركة عقارب

الساعة حتى تشعر بثبات الغطاء على حلقة المهايأة.

• ضع جهاز PTS Extra Chef على

سطح العمل بالمطبخ. قم بتثبيت

جهاز

PTS Extra Chef جيداً من خلال

وضع إحدى يديك على الغطاء، واسحب السلك باليد

الأخرى بشكل أفقي في حركات سريعة.

• ونظرًا لأن جهاز PTS Extra Chef مزود بإطار

مضاد للانزلاق أسفل وعائه، فإنه لن ينزلق منك

أثناء قيامك بسحب السلك (تأكد أن سطح العمل

بالمطبخ نظيف وجاف). بعد سحبتيْن أو ثلاث

سحبات، أمسك جهاز PTS Extra Chef بكلتا يديك

وقم بهزه لإعادة تجميع المكونات، ثم ضعه مرة

أخرى على سطح العمل بالمطبخ واستمر في سحب

السلك حتى تصل إلى النتيجة المرغوبة.

• اخلع الغطاء عن طريق خلع الغطاء العلوي بالكامل

(حلقة المهايأة وغطاء سلك السحب)، ثم اخلع محور

الأنصال أو المضرب بحذر قبل إخراج الطعام.

تحذير! تجنب ملامسة الشفرات، فهي حادة للغاية.

• لاستخدام القمع (3)، افتح الغطاء الطري (2) في

حلقة المهايأة وضع القمع في فتحة التجويف. القمع

له وضع مغلق أثناء القياس، وآخر مفتوح للصب

أثناء الخلط. وكلا الوضعين مميزين برمز على القمع

(10). تبلغ سعة القمع 50 ملل وعلامات القياس

داخل القمع هي كما مشار إليها (11) (15 ملل و

30 ملل و 50 ملل). للتأكد أنك تستطيع الاستمرار

في سحب السلك بسهولة بينما القمع مركب في

مكانه، قم بوضع غطاء سلك السحب في حلقة

المهايأة بحيث يكوّن سلك السحب زاوية 90 أو 180

درجة مع القمع. ثم قم بإدارة المسمار في اتجاه

حركة عقارب الساعة لتثبيت غطاء سلك السحب في

حلقة المهايأة.

• لاستخدام وظيفة Speedy Chef استخدم وعاء

(6) جهاز PTS Extra Chef وضع غطاء جهاز

ومضارب Speedy Chef فوقه.

PTS Extra Chef