

Enrico

SALAD CHEF SET

GEBRAUCHSANLEITUNG – INSTRUCTION MANUAL – HANDLEIDING – MODE D'EMPLOI
ARTIKEL NUMMER: 811.129



**Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes Aufmerksam durch und
bewahren Sie Diese zum Späteren nachlesen auf.**

Before using this appliance, read the safety instructions carefully.

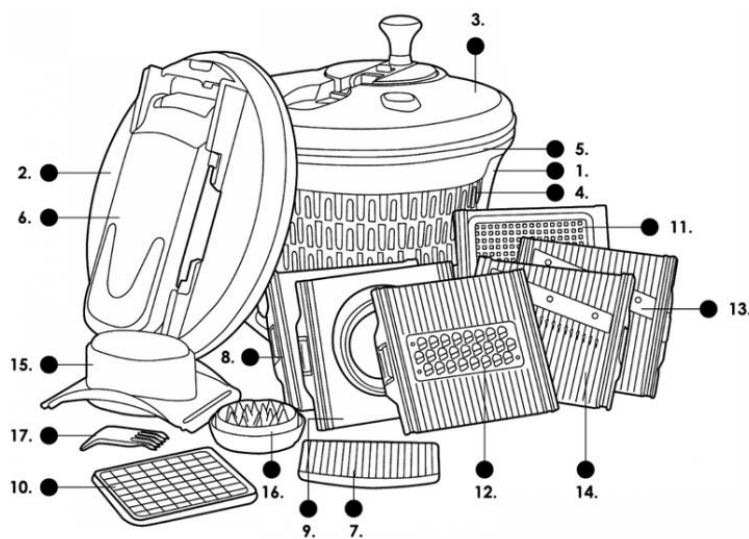
Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig voordat u het apparaat in gebruik neemt.

**Veillez lire attentivement le présent mode d'emploi avant la mise en service de l'appareil et le
conserver pour toute consultation ultérieure.**

Handbuch

Eigenschaften:

- Enthält sechs austauschbare Messer zum Schneiden, Reiben, Hobeln, Spiralschneiden und Stiftschneiden.
- Der Kurbelgriff ist für eine einfache und platzsparende Lagerung einklappbar.
- Verschließbarer Korb für einfachen Transport.
- Soft-Griff bietet Rutschfestigkeit.
- Der rutschfeste Boden hält das Gerät in Position und sorgt für Sicherheit auf Ihrer Arbeitsplatte.
- Wird zum einfachen Reinigen einzeln geliefert.
- 5-l-Schüssel im Lieferumfang enthalten.
- Die transparente Schüssel ist perfekt, um direkt am Tisch zu servieren.
- Der Deckel-Aufsatz ist spülmaschinenfest.



1. Transparente Schüssel
2. Deckel
3. Schleuder-Deckel
4. Perforierter Korb
5. Perforierter Korbdeckel
6. Klappbarer Hobelschieber
7. Geriffelte Abdeckung
8. Spiralschneidmesser
9. Stiftschneidmesser
10. Hack-/Würfelmesser
11. Hack-Würfelpresse
12. Reibemesser
13. Schneidmesser
14. Stiftmesser
15. Handschutz
16. Runder Griff mit Stiften
17. Reiniger

Gelieferte Teile:



Stiftmesser



Reibemesser



Hackmesser



Schneidmesser



Spiralschneidmesser

So verwenden Sie den Salad Chef:

Salatschleuder:



1



2



3



4

- Setzen Sie den perforierten Korb (4) in die transparente Schüssel (1). Klicken Sie den Korbdeckel (5) auf die transparente Schüssel.
- Verriegeln Sie den Griff vor der Benutzung und klappen Sie ihn zum einfachen und platzsparenden Aufbewahren ein.
- Gießen Sie überschüssiges Wasser über den Auslass am Deckel ab (2).
- Verschließbarer Korb (4) für einfachen Transport.

Hacken:

- Setzen Sie den Deckel (2) fest auf die transparente Schüssel (1), wählen Sie das gewünschte Messer und führen Sie es in den Deckel ein, bis Sie ein Klicken hören. Siehe Abb. 1 zum Entfernen des Messers: drücken Sie die zwei Riegel an den Seiten des Messers, um es zu entriegeln.
- Setzen Sie die flache Seite des Obstes/Gemüses auf das Messer und drücken Sie den klappbaren Hobelschieber (6) nach unten. Siehe Abb. 2.
- Ausbau des klappbaren Hobelschiebers: entfernen Sie den klappbaren Schieber (6), indem Sie den Deckel umdrehen, die beiden Kunststoffriegel zusammendrücken und den klappbaren Schieber so entriegeln. Siehe Abb. 3.
 - Um den klappbaren Hobelschieber (6) einzubauen, drücken Sie die beiden Riegel zusammen und setzen Sie den Schieber von unten ein.
- Mit dem Reiniger (17) können Sie überschüssiges oder übriggebliebenes Obst/Gemüse entfernen. Siehe Abb. 4.

Hinweis: Der klappbare Schieber (6) ist nur bei Verwendung des Würfeinsatzes nötig.

Reiben, Schneiden:

- Führen Sie das gewünschte Messer ein, bis Sie ein Klicken hören und setzen Sie dann die geriffelte Abdeckung (7) ein. Versichern Sie sich, dass die geriffelte Abdeckung (6) richtig über den betreffenden Riegeln sitzt und drücken Sie sie dann vorsichtig nach unten, bis Sie ein Klicken hören. Siehe Abb. 5.
- Obst/Gemüse dank des Handschutzes (15) einfach und sicher schneiden. Siehe Abb. 6.

Spiralschneiden:

- Wählen Sie das Spiralschneidemesser (8) oder das Stiftschneidemesser (9) und setzen Sie es ein. Setzen Sie das Obst oder Gemüse ein und üben Sie einen leichten Druck aus, bis es das Messer berührt. Drehen Sie das Obst oder Gemüse dann im Uhrzeigersinn. Verwenden Sie den runden Griff mit Stiften (16), um Ihre Finger zu schützen, wenn Obst oder Gemüse klein werden. Siehe Abb. 7.

Vorsicht: Die Messer sind extrem scharf, gehen Sie vorsichtig damit um und heben Sie sie außerhalb der Reichweite von Kindern auf.



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3



Abb. 4



Abb. 5



Abb. 6

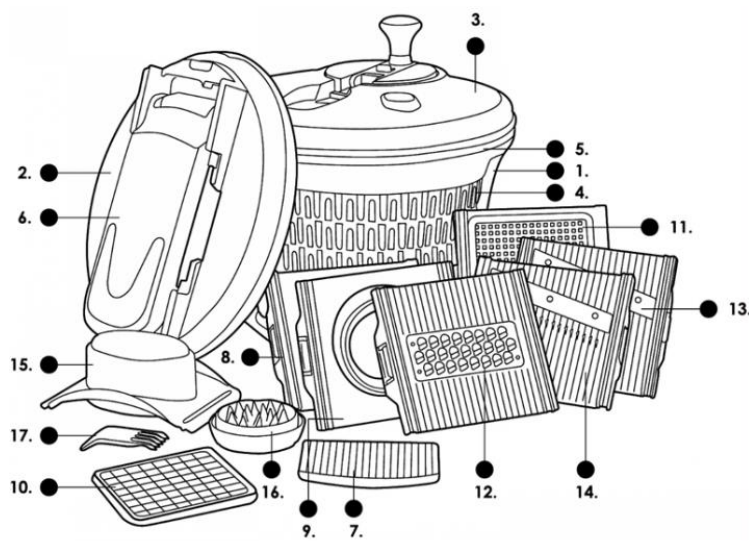


Abb. 7

Instruction manual

Features:

- Includes 6 stainless steel interchangeable blades for slicing, grating, chopping, spiral slicing and julienne slicing.
- Spinner handle folds flat for easy storage and space-saving.
- Lockable basket for easy take-away.
- Softgrip handle provides non-slip protection.
- Non-skid base keeps unit in place and secures on your counter.
- Comes apart for easy cleaning.
- 5 L bowl included.
- Clear bowl is perfect for serving salad straight to the table.
- Top-rack dishwasher safe.



1. Clear bowl
2. Lid
3. Spinner lid
4. Perforated basket
5. Perforated basket lid
6. Hinged chopping pusher
7. Ridged cover
8. Spiral slicing blade
9. Julienne spiral slicing blade
10. Chopping/Dicing blade
11. Chopping Dicing press
12. Grating blade
13. Slicing blade
14. Julienne blade
15. Hand guard
16. Round spiked grip
17. Cleaner

Featured parts:



Julienne blade

Grating blade

Chopping blade

Slicing blade

Spiral slicing blades

How to use the Salad Chef:

Salad spinner:



- Place the perforated basket(4) into the clear bowl(1). Clip the spinner lid(3) onto the clear bowl.

- Lock the handle before use and folds flat for easy storage and space-saving.
- Drain excess water from spout on the lid(2).
- Lockable basket(4) for easy take-away.

Chopping:

- Secure the lid(2) onto the top of the clear bowl(1) and choose the desired blade and insert into the lid until you hear a click. See Fig. 1 to remove blade: push the two tabs on both sides of the blade to release the blade.
- Place the flat side of the food on the blade and push down the hinged chopping pusher(6). See Fig. 2.
- To disassemble the hinged chopping pusher: remove the hinged pusher(6) by turning the lid upside down, pinching the two plastic tabs together and releasing the hinged pusher. See Fig. 3.
 - To install the hinged chopping pusher(6), push the two tabs together and slide the pusher in from underneath.
- With the cleaner(17) it is possible to clean excess or leftover food. See Fig. 4.

Note: The hinged chopping pusher(6) is only required when using the dicing attachment.

Grating, slicing:

- Insert desired blade until you hear a click and then place the ridged cover(7). Make sure that the ridged cover(7) that the tabs are aligned with the correct slots before pushing down gently until you hear a click. See Fig. 5.
- Slice food easily and safely with the hand guard(15). See Fig. 6.

Spiral slicing:

- Select the Spiral slicing blade(8) or the Julienne spiral slicing blade(9) and insert it into the blade. Insert the fruit or vegetable and apply gentle pressure until it is in contact with the blade, then start turning the fruit or vegetable clockwise. Use the round spiked grip(16) to protect your fingers if the fruit or vegetable becomes too small. See Fig. 7.

Caution: Blades are extremely sharp, handle with care and keep out reach of Children.



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6

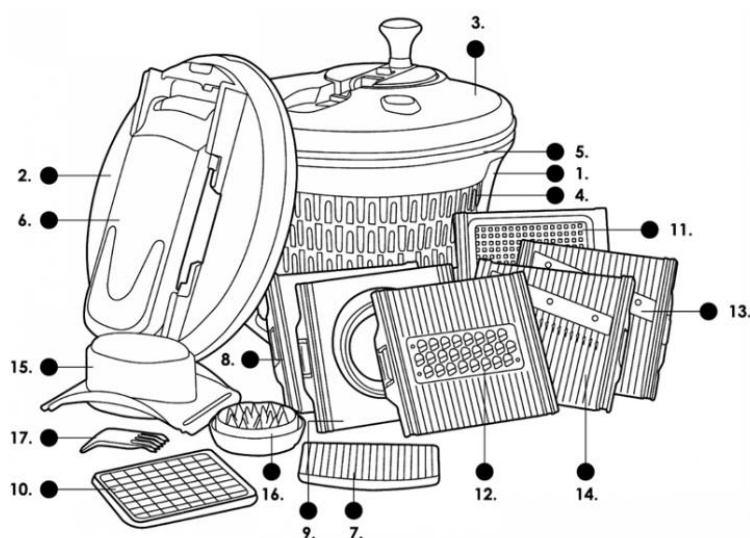


Fig. 7

Gebruiksaanwijzing

Functies:

- Inclusief 6 roestvrijstalen verwisselbare messen voor snijden, raspen, hakken, spiraal snijden en julienne snijden.
- Inklapbaar hengsel voor gemakkelijk opbergen en ruimtebesparing.
- Vergrendelbare mand.
- Soft-grip hengsel voor antislip bescherming.
- Antislip voetjes voor op het plaats houden en vastzetten van de schaal
- Gemakkelijk uit elkaar te halen voor snelle reiniging.
- Inclusief 5 L schaal
- Doorzichtige schaal voor het serveren van de salade rechtstreeks op tafel.
- Vaatwasser bestendig in het bovenste rek



1. Doorzichtige schaal
2. Deksel
3. Draaideksel
4. Mand
5. Deksel mand
6. Hak deksel
7. Plaat voor snijden
8. Spiraal snijder
9. Julienne spiraal snijder
10. Hak mes
11. Hak basis
12. Rasp
13. Schaaf
14. Julienne schaaf
15. Snij beschermer
16. Puntig handvat
17. Schoonmaaktool

Functies onderdelen:



Julienne schaaf



Rasp



Hak mes



Schaaf



Spiraal snijders



Gebruik van de Salad Chef:

Sla centrifuge:



1



2



3



4

- Plaats de mand(4) in de doorzichtige schaal(1). Bevestig het draaideksel(3) op de schaal.

- Sluit het hengsel voor gebruik. Klap het hengsel in voor gemakkelijk opbergen en ruimtebesparing.
- Giet het water af via de uitloop in het deksel.
- Afsluitbare mand(4).

Gebruik van de hakker:

- Zet het deksel(2) op de bovenkant van de kom (1) en kies het gewenste mes en bevestig het mes totdat u een klik hoort. Zie Afb. 1 om het mes te verwijderen: duw de twee lipjes aan beide zijden van het mes naar binnen om deze los te maken.
 - Plaats het item dat gesneden moet worden in het midden met de platte kant naar beneden. Druk met twee handen de hak deksel(6) naar beneden. Zie Afb. 2.
 - Om het hak deksel(6) te verwijderen: duw de twee plastic lipjes aan de binnenzijde naar binnen en ontkoppel het hak deksel(6). Zie Afb. 3.
 - Om de hak deksel(6) te bevestigen: duw de twee plastic clipjes aan de binnenzijde naar binnen en schuif het hak deksel erop.
 - Met de schoonmaaktool(17) is het mogelijk om overtollige etensresten te verwijderen. Zie Afb. 4.
- Let op: het hak deksel(6) is alleen nodig bij het gebruiken van de hak-accessoires.**

Hakken en snijden

- Bevestig het gewenste mes totdat u een klik hoort. Bevestig dan de plaat voor het snijden(7). Zorg ervoor dat deze zo geplaatst wordt, dat de lipjes op één lijn liggen met de juiste bevestiging, duw deze dan zachtjes naar beneden totdat u een klik hoort. Zie Afb. 5.
- Snijd uw eten makkelijk en veilig met de snij beschermer(15). Zie Afb. 6.

Spiraal snijden:

- Selecteer de gewenste spiraal snijder en bevestig deze op het deksel. Plaats het item dat gesneden moet worden in de spiraal, totdat deze zachtjes in contact komt met het mes. Draai het item met de klok mee. Gebruik het puntige handvat(16) voor het beschermen van uw vingers als het item te klein wordt. Zie Afb. 7.



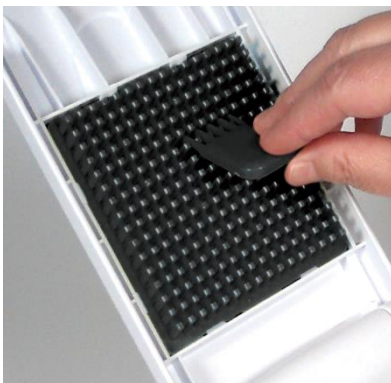
Afb. 1



Afb. 2



Afb. 3



Afb. 4



Afb. 5



Afb. 6



Afb. 7

Manuel d'instructions



ATTENTION :

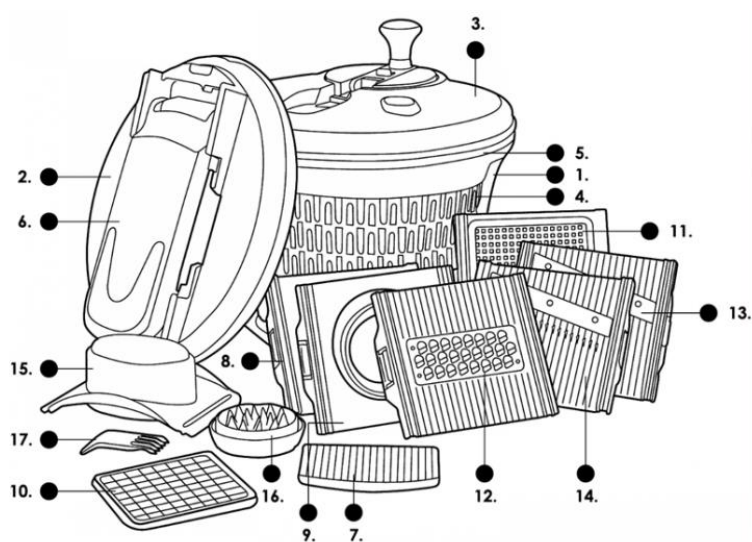
Les lames sont très tranchantes, prenez soin de ne pas vous couper et utilisez le peigne pour nettoyer les aliments restés coincés entre les lames.

Tenir hors de portée des enfants et des animaux.

Cet appareil est destiné à un usage alimentaire uniquement.

Caractéristiques :

- Inclut 6 lames interchangeables en acier inoxydable pour émincer, râper, hacher, trancher en spirale et en julienne.
- Poignée pivotante rabattable pour un rangement facile et peu encombrant.
- Panier verrouillable pour un transport facile.
- Poignée Softgrip assurant une protection anti-dérapante.
- Base antidérapante maintenant l'unité en place et se fixant sur votre plan de travail.
- Livré à part pour un nettoyage facile.
- Bol de 5 L inclus.
- Le bol transparent est idéal pour servir la salade directement à table.
- Peut être lavé au lave-vaisselle dans le compartiment supérieur.



1. Bol transparent
2. Couvercle
3. Couvercle pivotant
4. Panier perforé
5. Couvercle de panier perforé
6. Poussoir de hachoir articulé
7. Couvercle côté
8. Lame tranchante à spirale
9. Lame tranchante à spirale pour julienne
10. Lame hachoir / pour découpe en dés
11. Presse hachoir / en dés
12. Lame à râper
13. Lame à émincer
14. Lame pour julienne
15. Protège-main
16. Poignée ronde pointue
17. Nettoyant

Outils principaux :



Lame pour julienne



Lame à râper



Lame hachoir



Lame à émincer



Lame tranchante à spirale



Comment utiliser le Salad Chef :

Essoreuse à salade :



- Placer le panier perforé(4) dans le bol transparent(1). Fixer le couvercle du panier(5) sur le bol transparent.
- Verrouiller la poignée avant utilisation et la rabattre pour un rangement facile et un gain de place.
- Égoutter l'excès d'eau du bec sur le couvercle.
- Panier verrouillable(4) pour un transport facile.

Hacher :

- Fixer le couvercle (2) sur la partie supérieure du bol transparent (1) et choisir la lame désirée, puis l'insérer dans le couvercle jusqu'à entendre un clic. Voir Fig. 1 pour enlever la lame : pousser les deux languettes sur les deux côtés de la lame pour retirer la lame.
- Placer le côté plat de la nourriture sur la lame et pousser vers le bas le poussoir à hacher articulé (6). Voir Fig. 2.
- Pour démonter le poussoir à hacher articulé : retirer le poussoir articulé(6) en retournant le couvercle à l'envers, en pinçant en même temps les deux languettes en plastique, puis retirer le poussoir articulé. Voir Fig. 3.
 - Pour installer le poussoir à hacher articulé (6), pousser en même temps les deux languettes et faire glisser le poussoir depuis le dessous.
- À l'aide du nettoyant(17) il est possible de nettoyer l'excès ou les restes de nourriture. Voir Fig. 4.
Remarque : Le poussoir à hacher articulé (6) est nécessaire uniquement lorsque vous utilisez l'accessoire de découpe en cubes.

Râper, émincer :

- Insérer la lame souhaitée jusqu'à entendre un clic, puis placer le couvercle rigide (7). S'assurer que le couvercle côtelé(6) et les languettes sont alignées avec les fentes correspondantes avant de pousser lentement jusqu'à entendre un clic. Voir Fig. 5.
- Émince facilement la nourriture et en toute sécurité grâce au protège-main(15). Voir Fig. 6.

Découpe en spirale :

- Sélectionnez la lame de coupe en spirale (8) ou en julienne (9) puis l'insérer dans la lame. Insérer le fruit ou le légume et appliquer une légère pression jusqu'à ce qu'il soit en contact avec la lame, puis commencer à tourner le fruit ou légumes dans le sens horaire. Utiliser la poignée ronde pointue(16) pour protéger vos doigts si le fruit ou le légume devient trop petit. Voir Fig. 7.

Avertissement : Les lames sont extrêmement tranchantes, manipuler avec soin et maintenir hors de la portée des enfants.



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7

Nettoyage :



ATTENTION :

Les lames sont très tranchantes, prenez soin de ne pas vous couper et utilisez le peigne pour nettoyer les aliments restés coincés entre les lames.

- Nettoyer à la main avec de l'eau chaude savonneuse **en manipulant avec précaution, les lames sont extrêmement tranchantes**
- Peut être lavé au lave-vaisselle dans le compartiment supérieur.

Mesa Products International B.V.
Havenstraat 57 a, 7005 AG, Doetinchem
Pays-Bas