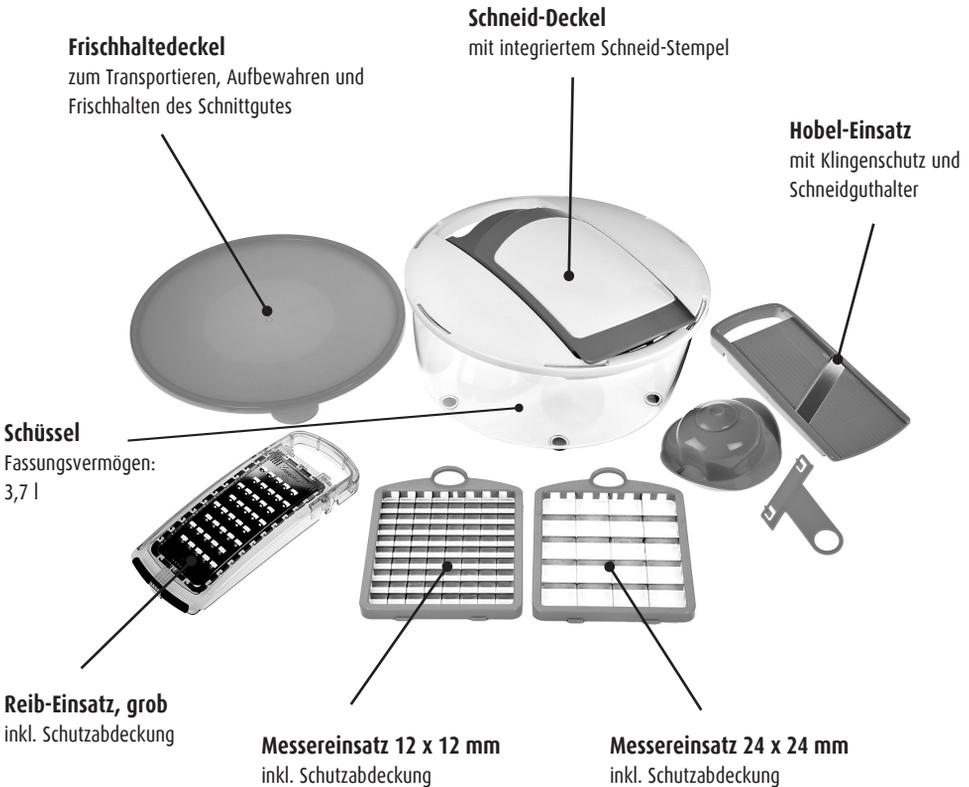


Gebrauchsanleitung



Sehr geehrte Genius-Kundin, sehr geehrter Genius-Kunde,

vom Beginn der Kochvorbereitung bis zum Servieren der Mahlzeit vergeht in der Regel eine lange Zeit. Man muss viel schneiden, würfeln, stifteln, reiben, in Scheiben schneiden, frisch halten, anrichten und letztendlich servieren. Das kostet nicht nur viel Zeit, sondern man benötigt auch unzählige Küchenhelfer, Messer, Schüsseln, Schneidbretter u.v.m., die man nicht immer gleich zur Hand hat und die viel Stauraum in der Küche in Anspruch nehmen. Mit dem Salat Chef Express aus dem Hause Genius besitzen Sie ein geniales System zur Zubereitung von Salaten, Gemüse- und Obstgerichten und vielem mehr - alles praktisch in einem Set! Einfacher und platzsparender geht es nicht!



Der Salat Chef Express im praktischen Einsatz

① Den Schneid-Deckel auf die Schüssel setzen und im Uhrzeigersinn drehen bis er einrastet.



② Den Schneid-Stempel aufklappen, um den Messereinsatz einzulegen. Dazu den Messereinsatz mit der dem Griff gegenüberliegenden Seite zuerst in die Öffnung einführen, sodass er vor dem Steg auf dem Rahmen des Schneid-Deckels gestützt wird. Dann die Seite mit dem bogenförmigen Griff herunterdrücken, bis der Messereinsatz flach auf dem Rahmen aufliegt.



Achtung!

Beim Öffnen des Schneid-Stempels den Salat Chef Express nicht an der hinteren Grifföffnung festhalten, durch den hochklappenden Schneid-Stempel besteht Verletzungsgefahr (Einklemmen der Finger).



③ Schneidgut auf den Messereinsatz legen. Bei großen Stücken oder Stücken, die hochkant geschnitten werden sollen, das Schneidgut mit der Hand fixieren und mit dem Schneid-Stempel leicht andrücken, sodass es nicht mehr verrutschen kann. Lebensmittel mit Schale wie Paprikaschoten, Äpfel oder Birnen immer mit der Schale nach oben auf den Messereinsatz legen. So sparen Sie Kraft beim Schneiden.



④ Beide Hände auf die Oberfläche des Schneid-Stempels legen und kraftvoll hinunterdrücken, bis der Schneid-Stempel komplett im Schneid-Deckel aufliegt und das Schneidgut in die Schüssel fällt. Fertig! Für weiteres Schneiden einfach den Schneid-Stempel wieder öffnen und das nächste Schneidgut einlegen.

⑤ Zum Abnehmen den Schneid-Deckel gegen den Uhrzeigersinn drehen bis er sich gelöst hat und anheben.



Achtung!

- Beim Einlegen des Messereinsatzes darauf achten, dass der bogenförmige Griff nach oben zeigt. Richtig eingelegt liegt der Messereinsatz flach im Schneid-Deckel auf, die grüne Seite zeigt nach oben (siehe hierzu auch den Aufkleber auf dem Schneid-Deckel). Zum Herausnehmen lässt sich der Messereinsatz am bogenförmigen Griff leicht anheben.
- Die Messereinsätze sollten immer in den mitgelieferten Schutzabdeckungen aufbewahrt werden. So sind die geschliffenen Messer geschützt und bleiben länger scharf, eine Verletzung an den Messern ist so ausgeschlossen. Bitte achten Sie darauf, dass die Schutzabdeckung auf der richtigen Seite des Messereinsatzes angebracht wird, sodass der bogenförmige Griff in die dafür vorgesehenen Schlitze der Schutzabdeckung gleitet (siehe Aufkleber auf der Schutzabdeckung).

Tipps

- Tauchen Sie vor Arbeitsbeginn die Messereinsätze ins Wasser. Nasse Messer schneiden schneller, und Sie benötigen weniger Kraft. Während des Schneidens werden die Klingen durch die Feuchtigkeit des Gemüses etc. feucht gehalten.
- Um **Würfel** zu schneiden, legen Sie das Schneidgut flach auf den Messereinsatz. Für eine Kartoffelsuppe z.B. schneiden Sie die Kartoffel zunächst in dicke Scheiben. Zum Würfeln lassen sich mehrere Scheiben über- und nebeneinander auf den Messereinsatz legen. So können Sie auch mit Salatgurken, Zucchini usw. verfahren.
- Um **Stifte** zu schneiden, wie z.B. für Pommes frites, legen Sie die Kartoffeln hochkant auf den Messereinsatz.

Reib-Einsatz mit Schutzabdeckung

- ① Den Schneid-Stempel aufklappen in 90° Stellung (senkrecht) und nach oben wegziehen, sodass sich der Stempel aus seinen seitlichen Halterungen löst.
- ② Entfernen Sie zunächst die Schutzabdeckung des Reib-Einsatzes, indem Sie das Häkchen am unteren Ende der Reibe (mit Rutsch-Stopp) etwas nach oben drücken, sodass sich dieses löst und die Schutzabdeckung einfach abgenommen werden kann.
- ③ Die Reibe so positionieren, dass die Kerben auf der Griff-Unterseite der Reibe auf dem Steg in der Öffnung des Salat Chef Express-Schneiddeckels zu liegen kommen. So ist sie beim Arbeiten fixiert und verrutscht nicht. Das untere Ende der Reibe (mit Rutsch-Stopp) liegt dabei auf dem äußeren Rand des Salat Chef Express-Schneiddeckels auf.
- ④ Nun können Sie die gewünschten Zutaten direkt in die Salat Chef Express-Schüssel reiben, indem Sie die zu reibende Zutat durch Auf- und Abwärtsbewegung mit leichtem Druck über die Reibfläche führen.
- ⑤ Zum Herausnehmen die Reibe einfach am Griff anheben.
- ⑥ Nach dem Gebrauch die Schutzabdeckung wieder anbringen, indem Sie die beiden Häkchen am oberen Ende der Reibe (in der Griff-Aussparung) ansetzen und das Häkchen an der unteren Seite (mit Rutsch-Stopp) entsprechend herunterdrücken, bis die Schutzabdeckung einrastet.

Tipps

Die Reibe ist auch als Einzelgerät (ohne Ihren Salat Chef Express) einsetzbar:

- Sie ist hierzu mit einem Rutsch-Stopp am unteren Ende versehen. Fassen Sie den Griff mit der schwächeren Hand (Rechtshänder nehmen die linke Hand, Linkshänder nehmen die rechte Hand) und stützen Sie die Reibe mit dem Rutsch-Stopp auf der Arbeitsfläche ab. Nun können Sie mit der anderen, freien Hand die gewünschten Zutaten direkt auf die Arbeitsfläche oder auf einen Teller reiben.
- Natürlich lässt sich die Reibe auch als Freihand-Reibe nutzen, um – ohne Stütze – beispielsweise direkt über Ihre Mahlzeit zu reiben.



Achtung!

- Die Reibfläche ist extrem scharf, daher bei der Benutzung unbedingt darauf achten, dass Sie nicht mit der Reibfläche in Berührung kommen.
- Zum Schutz vor Verletzungen und Beschädigung der Reibfläche die Schutzabdeckung nach jeder Benutzung wieder aufsetzen!

Hobel-Einsatz mit Klingenschutz inkl. Schneidguthalter

- ① Vor dem Einlegen des Hobel-Einsatzes in den Salat Chef Express zunächst den Stempel des Schneid-Deckels entfernen (siehe Bedienungsanleitung Salat Chef Express).
- ② Entfernen Sie zunächst den Klingenschutz, indem Sie diesen mit Hilfe der Griff-Verlängerung von der Edelstahl-Klinge weg drücken.
- ③ Den Hobel-Einsatz so positionieren, dass die Kerben auf der Griff-Unterseite des Hobel-Einsatzes auf dem Steg in der Öffnung des Salat Chef Express-Schneid-Deckels zu liegen kommen. So ist er beim Arbeiten fixiert und verrutscht nicht. Das untere Ende des Hobel-Einsatzes liegt dabei auf dem äußeren Rand des Salat Chef Express-Schneid-Deckels auf.
- ④ Nun können Sie die gewünschten Zutaten direkt in die Salat Chef Express-Schüssel hobeln, indem Sie die zu hobelnde Zutat durch Auf- und Abwärtsbewegung mit leichtem Druck über die Edelstahl-Klinge führen. Die Edelstahl-Klinge schneidet dabei von den Zutaten gleichmäßige Scheiben in gleichbleibender Schnittstärke. Zur Sicherheit sollten Sie bei kleinerem Schneidgut immer den Schneidguthalter benutzen (siehe Punkt „Benutzung des Schneidguthalters“!)
- ⑤ Nach Gebrauch den Klingenschutz wieder anbringen, indem Sie ihn an der Griff-Verlängerung über die Edelstahl-Klinge ziehen. Achten Sie dabei darauf, dass die zwei Halterungen auf der Unterseite des Klingenschutzes unter die Edelstahl-Klinge gezogen werden. Erleichtern Sie sich die Anbringung des Klingenschutzes, indem Sie diesen mit dem Daumen mittig andrücken.



Achtung!

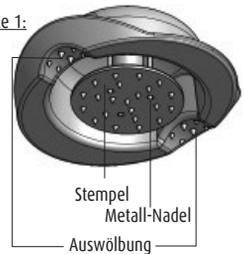
- Die Edelstahl-Klinge ist extrem scharf, daher bei der Benutzung unbedingt darauf achten, dass Sie nicht mit der Klinge in Berührung kommen und der Hobel-Einsatz nicht in die Hände von Kindern gelangt.
- Nach jeder Benutzung die Schutzabdeckung wieder aufsetzen!

Benutzung des Schneidguthalters

Der Schneidguthalter wird mit der stärkeren, freien Hand geführt. Mit ihm lassen sich auch kleinere Obst- und Gemüsesorten bzw. die kleiner gewordenen Reste von größeren Zutaten ohne Gefahr für Finger und Fingernägel bis zum letzten Rest in saubere, gleichmäßige Scheiben schneiden.

- ① Das Schneidgut (falls angeschnitten mit der Schnittfläche nach unten) auf die Zuführplatte legen und den Schneidguthalter mittig aufsetzen, so dass die Haltespitzen am Stempel bzw. die drei integrierten Metall-Nadeln in das Schneidgut eindringen können (siehe Skizze 1). So wird ein Verrutschen des während des Hobelvorgangs verhindert und eine saubere, problemlose Arbeitsweise gewährleistet.
- ② Durch die eingelegte Zutat wird der Stempel auf der Oberseite des Schneidguthalters herausgehoben. Beim Schneiden drückt die aufliegende Handfläche den Stempel nach unten und sorgt so für ein automatisches Nachrutschen des Schneidgutes, bis es fast völlig aufgebraucht ist.

Skizze 1:



Tipps

- Die Auswölbungen auf beiden Seiten des Schneidguthalters geben auch längerem Schneidgut wie z. B. Karotten, Zucchini oder Gurken einen sicheren Halt.
- Der Hobel-Einsatz ist auch als Einzelgerät einsetzbar: Fassen Sie den Griff mit der schwächeren Hand (Rechtshänder nehmen die linke Hand, Linkshänder nehmen die rechte Hand) und stützen Sie den Hobel-Einsatz auf der Arbeitsfläche ab. Nun können Sie mit der anderen, freien Hand die gewünschten Zutaten direkt auf die Arbeitsfläche oder auf einen Teller hobeln.

Verwendungsmöglichkeiten der Messereinsätze

Messereinsatz	Klingenabstand	Verwendungsmöglichkeiten – Beispiele
Messereinsatz für mittlere Würfel und Stifte		
Messereinsatz	12 x 12 mm	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kartoffeln – z.B. roh für Pommes Frites oder gekocht für Kartoffelsalat ■ Gurken, Paprika, Zwiebeln, Tomaten, Zucchini, Lauch, Rettich, Pilze für Salate, Gemüsegerichte oder als Einlagen für Suppen ■ gekochte Eier, Kochschinken, Fleischwurst oder Mortadella für Salate ■ Käse wie z.B. Schafskäse oder Mozzarella für mediterrane Gerichte ■ Äpfel, Birnen, Pfirsiche, Aprikosen, Erdbeeren oder Bananen z.B. für Obstsalate
Messereinsatz für große Würfel und Stifte		
Messereinsatz	24 x 24 mm	<ul style="list-style-type: none"> ■ Eisbergsalat, Radicchio, Romanasalat, Endivie, Rot- oder Weißkohl, Chinakohl ■ Zwiebeln, Paprika, Pilze, Kartoffeln, Salatgurken, Zucchini für Salate, Gemüsegerichte oder als Einlagen für Suppen ■ Kochschinken oder gekochte Geflügelbrust für Salate ■ Äpfel, Birnen, Pfirsiche, Aprikosen, Ananas, Melonen, Papaya, Mango oder Bananen für Obstsalate

Einsatz	Schnitt	Verwendungsmöglichkeiten – Beispiele
Band-Reibe für grobe Reib-Ergebnisse		
	grob	<ul style="list-style-type: none"> ■ Käse (z.B. Mozzarella, Cheddar-Käse) ■ Schokolade ■ Obst (z.B. Äpfel, Birnen) ■ Gemüse (z.B. Kartoffeln, Karotten, Sellerie, Gurken) ■ Butter
Hobel-Einsatz		
	Dicke: 2 mm	<ul style="list-style-type: none"> ■ Zwiebeln, Schalotten ■ Gurken, Tomaten, Zucchini, Kartoffeln, Karotten ■ Pilze ■ Kohlrabi, Rettich, Sellerie, Radieschen ■ Kiwis, Äpfel, Birnen, Bananen, Zitronen, Orangen, Limetten ■ und vieles mehr!

Frischhaltedeckel

Zum Frischhalten, Aufbewahren oder Transportieren Ihrer Salate oder anderer Speisen können Sie die Schüssel mit dem mitgelieferten Frischhaltedeckel verschließen.



Pflege und Reinigung

Grundsätzlich sollten alle Teile des Salat Chef Express-Systems vor der ersten Inbetriebnahme und nach jedem Einsatz gereinigt werden. Alle Teile können unter fließendem Wasser und mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel gereinigt werden. Der Schneid-Deckel mit abnehmbarem Stempel, die Schüssel und die Messereinsätze sind auch für die Reinigung in der Geschirrspülmaschine geeignet.

Zur Reinigung nehmen Sie den Schneid-Deckel wie folgt auseinander:

- ① Den Schneid-Stempel aufklappen in 90° Stellung (senkrecht) und nach oben wegziehen, sodass sich der Stempel aus seinen seitlichen Halterungen löst.
- ② Nun drehen Sie den Schneid-Deckel gegen den Uhrzeigersinn um ihn anzuheben.

Selbstreinigung

Der Salat Chef Express verfügt über eine Selbstreinigungsfunktion im Schneid-Deckel.



Entfernen Sie die transparente Reinigungsplatte vom Schneid-Stempel. Dadurch wird das Stifteraster automatisch selbst von kleinsten Schneidgutresten befreit.

Entsorgung

Wenn das Gerät und/oder das Zubehör nicht mehr genutzt werden kann, gehört es zum privaten Haushaltsmüll. Es wird daher von den kommunalen Entsorgungsunternehmen entsorgt.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Ihr Genius-Team

Genius Kundenservice

Wenn Sie Fragen zu Ihrem Genius Produkt haben, besuchen Sie **www.genius.tv/kontaktformular**

Alternativ können Sie sich auch telefonisch oder per Email an den Kundenservice wenden:

✉ **service@genius-germany.de**

☎ **+49 (0) 6431 9 21 96 00**

Oder besuchen Sie uns unter: **www.genius.tv**

