

Profi-Chef-System

Profi-Chef Spiralwerk

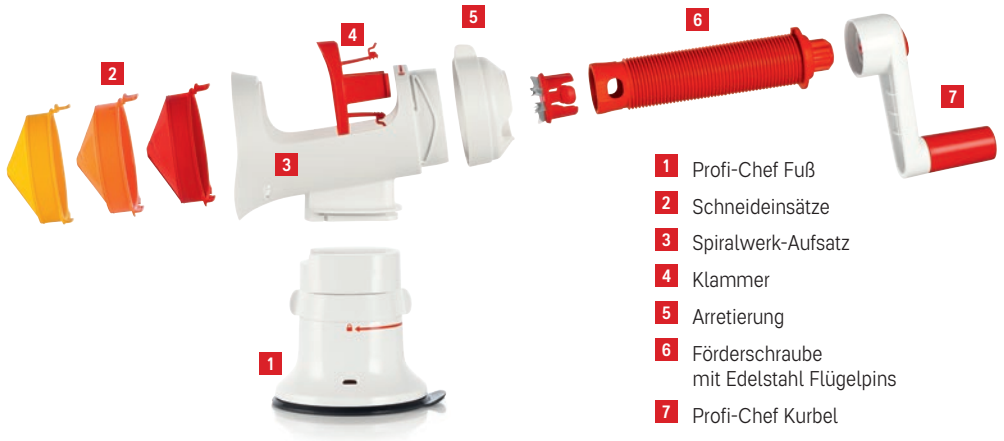
Gemüse frisch
in Form gedreht!



Tupperware®

Profi-Chef Spiralwerk

Mit dem Profi-Chef macht die Zubereitung von Zoodle und Co. einfach nur Spaß. Schnell und einfach wird das Gemüse in Spaghetti, Bandnudeln oder Spiralen geschnitten – die drei unterschiedlichen Einsätze machen es möglich.



Schneideinsatz für Gemüse-Bandnudeln



Schneideinsatz für Gemüse-Spiralen



Schneideinsatz für Gemüse-Spaghetti



Achtung: Vorsichtig mit den Schneideinsätzen umgehen, die Klingen und Schneiden sind äußerst scharf und außerhalb der Reichweite von Kindern aufzubewahren!

Reinigung

Bis auf den Saugfuß sind alle Teile spülmaschinenbeständig. Am besten die Teile sofort nach Gebrauch reinigen. Für die scharfen Klingen immer eine Bürste verwenden.



Die ausführlichen Gebrauchs-, Pflege- und Sicherheitshinweise findest du im jeweiligen Produktbeileger.



Saugfuß

So einfach geht's



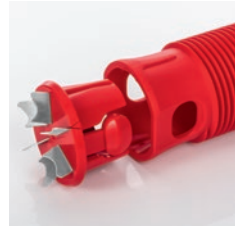
Saugfuß auf saubere und glatte Fläche stellen. Verriegelung auf Position []. Aufsatz in die Schiene am Saugfuß schieben. Verriegelung auf geschlossenen drehen und einrasten lassen [].



Gewünschten Schneideinsatz mit den zwei Laschen in die Aussparungen des Aufsatzes stecken.



Obere Lasche hineindrücken und hörbar einrasten lassen.





Flügelpin-Einsatz mit einem Klick in die Förderschraube drücken. Die Kurbel anschrauben.



Gemüse auf den Pin am Schneideinsatz stecken. Förderschraube durch die Öffnung schieben und das Gemüse so arretieren.



Durch Drehen der Lasche vom offenen Schlosssymbol [] hin zur Spirale [] wird die Förderschraube festgestellt.




Kurbel im Uhrzeigersinn drehen, um Spiralen, Spaghetti oder Bandnudeln aus Gemüse zu erhalten.



Wenn der Vorgang zu Ende ist, öffnet sich automatisch die Verriegelung und der Gemüserest kann entnommen werden.

Auseinanderbauen



Verriegelung steht auf Position []. Die Laschen der inneren roten Klammer zusammendrücken und die weiße Arretierung abziehen.



Die innere rote Klammer nun durch Drücken auf die untere Lasche herausdrücken.



Rote Klammer herausnehmen. Dann kann alles gereinigt werden. In umgekehrter Reihenfolge kann es dann wieder zusammengesetzt werden.

Aufbewahrung



Für eine kompakte und sichere Aufbewahrung wird ein Schneideinsatz eingesetzt und die anderen lassen sich dann von vorne aufsetzen.



Gemüse/Obst	Bandnudel	Spirale	Spaghetti	Bemerkung
Apfel	x	x	x	Entkern.
Butternut-Kürbis	x		x	Vorher schälen.
Gurke	x	x	x	
Kartoffel	x	x	x	Zum Braten oder Backen. Am besten 4,5 cm dicke Kartoffeln verwenden.
Kohlrabi	x		x	Vorher schälen.
Möhren	x	x	x	
Pastinaken	x	x	x	
Rettich	x	x	x	Bitte den maximalen Durchmesser von 7 cm beachten.
Rote Bete, gekocht	x	x	x	Bissfest gekocht
Rote Bete, roh	x	x	x	Vorher schälen.
Sellerieknolle	x	x	x	Vorher schälen.
Steckrübe	x	x		
Zucchini	x	x	x	

Hinweise: Nicht jedes Obst oder Gemüse eignet sich, um daraus Spaghetti usw. zu machen.
Es sollte am besten rund und länglich sein. Der Durchmesser sollte zwischen 3,5 - 7,0 cm liegen.

Achtung: Gemüsespaghetti oder -bandnudeln dürfen nicht frittiert werden!

