















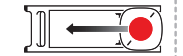










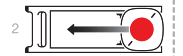












	Flache Klinge	Wellen Klinge
	  	  
	    	    
	    	    
	  	    

Siehe auch wasserabweisende Karte mit Anweisungen für die verschiedenen Schneidmöglichkeiten.

www.tupperware.de



# Mando-Chef

Der ultimative Helfer in der Küche



**Tupperware**

# Mando-Chef

... damit gehen die verschiedensten Arbeiten ganz leicht von der Hand. Obst und Gemüse lassen sich damit zu Scheiben, Streifen, Rauten, Würfeln und vielem mehr hobeln – ganz mühelos.




- 1 Fingerschutz
- 2 Julienne-Schneiden
- 3 V-förmiger Schneideinsatz
- 4 V-förmiger Wellen-Schneideinsatz
- 5 Aufbewahrungsbehälter für zwei Schneideinsätze
- 6 Ausklappbarer Fuß
- 7 Antirutschfüsse




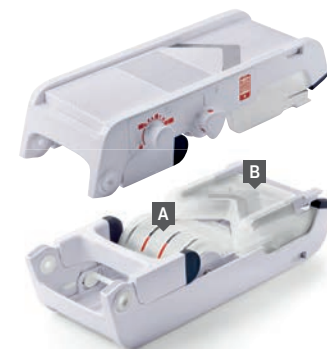
1 Mit dem runden Einstellrad lässt sich die Scheibendicke von ca. 1 mm bis 9 mm einstellen. Dazu das Einstellrad etwas herausziehen und dann auf die gewünschte Position drehen.

2 Mit dem dreieckigen Einstellrad werden die Julienne-Schneiden für ca. 6 mm und 9 mm Breite aufgestellt.

Wenn sich das runde und das dreieckige Stellrad auf der Schloss-Position  befinden, sind alle Klingen verborgen, sodass man sich nicht verletzen kann.

## Sicherheitshinweis:

 Vor der Reinigung, bei Arbeitsunterbrechung oder bei der Aufbewahrung immer beide Stellräder auf die Schloss-Position stellen.



A Die aufklappbare Abdeckung der Julienne-Schneiden verhindert, dass man sich an den Klingen verletzen kann. Zum Reinigen kann sie geöffnet werden. Klingen lassen sich dann mit einer Kunststoffbürste reinigen. Bitte niemals mit bloßen Fingern die Julienne-Schneiden reinigen.

B Der Aufbewahrungsbehälter kann unter den Mando-Chef gesteckt werden. Vor der Verwendung des Mando-Chefs muss er entfernt werden.



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

## Handhabung des Fingerschutzes

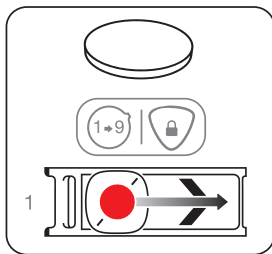
Der Fingerschutz schützt Hände und Finger vor Verletzungen. Auf vier Metallpins lassen sich Obst- und Gemüsestücke feststecken. Im Kreis angeordnete Zähne halten das Obst und Gemüse auch der Länge nach fest im Griff.

Obst oder Gemüse auf eine feste Unterlage legen. Mit beiden Händen Rahmen festhalten, um das Obst bzw. das Gemüse fest- zustecken.

Mando-Chef am aufgestellten Fuß festhalten und den Fingerhalter mit dem Schneidgut von sich wegbewegen. Den Fingerschutz immer parallel zur Schneidfläche des Mando-Chefs halten und bewegen.



## So einfach geht's



Mit dem Mando-Chef lassen sich Obst und Gemüse in verschiedene Formen schneiden. Um Scheiben, Streifen, Würfel, Rauten, Waffeln, gewellte Streifen in den verschiedenen Dicken zu erstellen, brauchst du nur den Anweisungen der Schneidmöglichkeiten auf der Rückseite zu folgen. Die Pfeile geben an, in welche Richtung du

das Gemüse mit dem Fingerschutz bewegen musst. Die Zahlen in dem runden Symbol beziehen sich auf die Einstellung (Scheibendicke von bis) des runden Einstellrades und die im dreieckigen entsprechen dem für Julienne-Streifen.

**Scheiben-  
dicke**      **Julienne-  
Einstellung**



Bei den Rezepten findest du diese Symbole für die jeweilige Einstellung des runden und des dreieckigen Einstellrades. Im Text finden sich ebenfalls die Zahlen wieder.

## Sicherheits- hinweise

Zur Sicherheit den Mando-Chef immer mit dem Fingerschutz verwenden. Dieses Produkt bitte immer mit äußerster Vorsicht verwenden und alle scharfen Teile außer der Reichweite von Kindern aufbewahren.



Bitte beachte auch die Hinweise im beiliegenden Produktbeileger!

## Austauschen der V-Schneideinsätze

Um die V-Schneideinsätze herausnehmen zu können, Daumen am unteren Fuß vor den Einsätzen platzieren und mit den anderen Fingern nach oben drücken. Vorsichtig herausnehmen.

Zum Einsetzen der Schneideinsätze die Pins in den Rahmen stecken und hörbar festdrücken.



Der Mando-Chef kann auf ein Schneidbrett, eine Schüssel oder in eine Schale gestellt werden.



# Gurkensalat drei Mal anders

Vorbereitungszeit: 15 Minuten

## Zutaten für je 4 Personen

### Oma's Gurkensalat

2 Gurken



### Für die Sauce

½ Bund gehackter Dill

200 g Saure Sahne

2 EL Zitronensaft

1 TL Zucker, 1 TL Salz, Pfeffer

### Fruchtiger Gurkensalat

1 Gurke

1 grüner Apfel (z.B. Granny Smith)



### Für die Sauce

4-5 Blätter Minze

3 EL Apfel-Essig

Abgeriebene Schale einer halben Bio-Zitrone

3 EL Walnussöl

½ TL Zucker, ½ TL Salz, Pfeffer

### Asiatischer Gurkensalat

2 Gurken



### Für die Sauce

10 g geriebener Ingwer

1 fein zerkleinerte Chilischote

4 EL Reis-Essig, 1 TL Sesamöl

3 EL Sonnenblumenöl

2 TL Honig, 1 TL Salz, Pfeffer



1. Gurke waschen und eventuell schälen. Je nach Wunsch in Scheiben hobeln (**1-3**), in Streifen (**4**) oder in Würfel (**6**) schneiden. Für den fruchtigen Gurkensalat zusätzlich den Apfel waschen, entkernen und wie die Gurke schneiden und mit der Gurke mischen.

2. Kräuter zerkleinern bzw. für die Asiavariante Ingwer schälen und reiben. Chilischoten entkernen und fein hacken. Die Zutaten für das jeweilige Dressing gut vermischen und kräftig abschmecken.

3. Das Dressing zur Gurke bzw. beim fruchtigen Gurkensalat zum Apfel-Gurken-Mix geben. Alles miteinander verrühren und Gurkensalat abgedeckt ziehen lassen. Zum Schluss noch mal abschmecken und servieren.

**Tipp** Gurken enthalten viel Wasser. Wenn der Salat zieht, wird die Sauce etwas wässrig. Wer das nicht mag, sollte die geschnittene Gurke mit 1 TL Salz mischen, 15 Minuten stehen lassen und abgießen.





## Krautsalat rot und weiß

**Zubereitungszeit:** 10-20 Minuten

### Zutaten für 4 Personen

#### Roter Krautsalat

400 g Rotkohl  
150 g Frühstücks-Bacon  
80 g Walnüsse  
2-3 EL Zucker  
8 EL Himbeer-Balsam-Essig  
2-3 EL Rapsöl

**Zubereitungszeit:** 10-20 Minuten

**Stehzeit:** 1 Tag

### Zutaten für 4 Personen

#### Weißer Krautsalat

½ Weißkohl  
1 Zwiebel  
1 EL Salz  
½ grüne Paprika

#### Für das Dressing

60 g Zucker, 1 TL Pfeffer  
150 ml Essig  
350 ml Mineralwasser, 60 ml Öl



1. Rotkohl putzen, in größere Stücke schneiden und mit dem Mando-Chef (1🔒) hobeln.
2. Bacon würfeln und ohne Fett in einer Pfanne auslassen. Bacon herausnehmen.
3. Walnüsse grob hacken und in dem Baconfett anrösten. Walnüsse mit Zucker bestreuen und bei mittlerer Hitze karamellisieren.
4. Den Ansatz in der Pfanne mit Essig ablöschen, etwas einkochen und leicht abkühlen lassen. Mit Rapsöl vermischen. Mit Salz und eventuell etwas Essig abschmecken. Alles miteinander vermischen und den Salat lauwarm servieren.



1. Strunk vom Kohl entfernen. Kohl mit dem Mando-Chef (1🔒) in eine Schüssel hobeln. Die Zwiebeln fein zerkleinern und zum Kohl geben. Salz über den Kohl geben und etwas ziehen lassen.
2. Paprika putzen, ebenfalls (2🔒) hobeln und unter den Kohl mischen.
3. Zucker, Essig und Mineralwasser vermischen, dabei sollte sich der Zucker lösen. Öl und Pfeffer dazugeben und alles gut vermischen. Das Dressing über den Kohl gießen. Das Ganze gut verschließen und 24 Stunden stehenlassen.



# Feines in Röllchen

**Zubereitungszeit:** 15 Minuten

## Zutaten für 4 Personen Lachs-Gurken-Röllchen

½ Gurke  
100 g Doppelrahm-Frischkäse  
1 TL Zitronensaft  
1 Prise Zucker  
Etwas abgeriebene Zitronenschale  
einer Bio-Zitrone  
4 geräucherte Lachsscheiben



1. Die halbierte Gurke der Länge nach in dünne in Scheiben (1🔒) hobeln.
2. Lachs in Gurkenbreite Streifen schneiden und auf die Gurkenscheiben legen.
3. Frischkäse mit Zitronensaft, Zucker und Zitronenschale gut verrühren. Jeweils eine kleine Menge auf den Lachs streichen. Alles zusammen aufrollen und mit einem Zahnstocher zusammenhalten.



**Zubereitungszeit:** 15 Minuten

## Zutaten für 4 Personen Roastbeef-Röllchen

200 g dünne Roastbeefscheiben  
1 Zucchini (± 170 g)  
2 Karotten (± 250 g)  
3 EL Reis-Essig  
½ TL Wasabi  
1 EL Sojasauce  
Salz, Pfeffer

1. Gemüse waschen und mit dem Mando-Chef in sehr feine Streifen (1🔒6) schneiden.
2. Aus Reis-Essig, Wasabi und Sojasauce eine Vinaigrette mischen. Mit wenig Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Gemüsestreifen mit der Vinaigrette mischen und 5 Minuten ziehen lassen.
3. Eine Scheibe Roastbeef glatt hinlegen, Gemüsestreifen auf ein Drittel der Scheibe geben und aufrollen. So lange weitermachen, bis alles verbraucht ist.





## Feine Wellen-Variationen

**Zubereitungszeit:** 15 Minuten

### **Zutaten für 4 Personen** **Schinken-Melone-Wellen**

1 kleine Honig- oder Netzmelone  
8 sehr dünn geschnittene  
Scheiben Serrano-Schinken oder  
Parma-Schinken

**Zubereitungszeit:** 15 Minuten

### **Zutaten für 4 Personen** **Gemüse-Wellen-Salat**

500 g kleine Zucchini oder  
geschälte gekochte Rote Bete

### **Für die Marinade zur Zucchini**

1 EL Limettensaft  
50 ml Olivenöl  
½ TL Salz, Pfeffer

### **Für die Marinade zur Roten Bete**

2 EL Orangensaft  
2 TL Balsamico-Essig

### **Zum Bestreuen**

2 EL geröstete Sesamsamen



1. Die Melone vierteln, Samen und Schale entfernen. Mit dem Mando-Chef in Scheiben schneiden (1🔒).
2. Die Melonenscheiben in Wellen legen, um Volumen zu geben und mit Serrano-Schinken abwechselnd auf die Teller legen.



1. Die Zucchini bzw. die Rote Bete mit dem Mando-Chef in dünne, runde Scheiben schneiden (1🔒).
2. Zutaten für die jeweilige Marinade verrühren und über die Gemüsestreifen geben.
3. Kühl stellen und mindesten 30 Minuten marinieren lassen. Vor dem Servieren mit Sesamsamen bestreuen.



# Antipasti



**Vorbereitungszeit:** 15 Minuten

**Backzeit:** 10-15 Minuten

**Backofen:** 200 °C Oberhitze

**Marinierzeit:** 2-3 Tage

## Zutaten für 4 Personen

2 Auberginen

2 gelbe oder grüne Zucchini

1 große Zwiebel

½ TL Salz

1 unbehandelte Zitrone

2 Knoblauchzehen

300 ml Olivenöl

Etwas Zucker

2 Zweige Rosmarin

1 Zweig Thymian



**1.** Aubergine und Zucchini waschen und längs in Scheiben hobeln (3|🔒). Zwiebel abziehen und in Ringe hobeln (3|🔒).

**2.** Scheiben nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und salzen. Bei 200 °C Oberhitze alles 10-15 Minuten grillen.

**3.** In der Zwischenzeit Zitrone dünn abschälen und auspressen. Knoblauchzehen abziehen und in Scheiben schneiden. Zitronenschale, -saft und Knoblauch zusammen mit Olivenöl und etwas Zucker mischen.

**4.** Gemüse mit den gewaschenen und trocken geschleuderten Kräutern in einen Behälter geben und mit der Olivenölmischung übergießen. 2-3 Tage ziehen lassen.







## 1-2-3 Gratin

**Vorbereitungszeit:** 15 Minuten

**Mikrowelle:** 8 Minuten bei 600 Watt

**Backzeit:** 30-40 Minuten

**Backofen:** 190 °C Oberhitze

### Zutaten für je 4 Personen

1,25 kg Kartoffeln

500 ml Schlagsahne

1 TL Salz

1 Prise Muskatnuss

1 Prise Pfeffer

### Zum Überbacken

100 g Beaufort-Käse oder Emmentaler



1. Kartoffeln schälen und mit dem Mando-Chef in Scheiben hobeln (2|🔒). Sahne, Salz, Muskatnuss und Pfeffer mischen.
2. Kartoffeln in die UltraPro 2,0-l-Kasserolle schichten und mit dem Sahne-Gemisch übergießen. Mit Deckel in der Mikrowelle bei 600 Watt 8 Minuten garen.
3. Mit Käse bestreuen und ohne Deckel im vorgeheizten Backofen bei 190 °C Ober-/Unterhitze 30-40 Minuten überbacken.
4. Nach dem Backen noch 5 Minuten ruhen lassen.

**Tipp** Probiere auch andere Gratins, die wie oben beschrieben zubereitet werden. Kartoffeln und Käse einfach durch folgende Zutaten ersetzen:

- 1,25 kg geschälter und gehobelter Kürbis überbacken mit 75 g geriebenem Comté-Käse.
- 1,25 kg geschälte und gehobelte Süßkartoffeln überbacken mit 50 g zerbröseltem Spekulatius.
- Je 600 g geschälter und gehobelter Sellerie und Kartoffeln überbacken mit 50 g geriebenem Parmesan.
- 1,1 kg geriebenem Zucchini mit 600 g Kartoffeln überbacken mit 75 g geriebenem Mimolette-Käse.
- 1 kg große geschälte und gehobelte Karotten überbacken mit 75 g geriebenem Gouda und etwas gemahlenem Kümmel.

# Auberginen-Hackfleisch-Lasagne

**Vorbereitungszeit:** 30 Minuten

**Mikrowelle:** 2 x 12 Minuten bei 800 Watt

**Garzeit:** 50 Minuten

**Backofen:** 200 °C Ober-/Unterhitze



## Zutaten für 8 Personen

3 Auberginen (ca. 1 kg)

3 große rote Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

800 g gemischtes Hackfleisch

1 EL Olivenöl

1 TL Kreuzkümmel

1 EL Paprikapulver

30 g gehackte Petersilie

30 g gehackter Koriander

2 TL Tomatenmark

400 ml passierte Tomaten

Salz, frisch gemahlener Pfeffer

1 große Tomate (ca. 250 g)

400 g Schmand

## Zum Überbacken

200 g Mozzarella

100 g geriebener Käse

1. Auberginen waschen und mit dem Mando-Chef in Scheiben hobeln (2|🔒). Die Hälfte der Auberginenscheiben in den Dämpfaufsatz des Micro-CombiGourmets 3,0 l geben. Wasserbehälter mit 400 ml Wasser füllen, Produkt zusammensetzen, verschließen und ca. 12 Minuten bei 800 Watt garen. Mit der zweiten Hälfte der Auberginen wiederholen.

2. In der Zwischenzeit Zwiebeln und Knoblauch abziehen. Eine Zwiebel und die Knoblauchzehen zerkleinern. Zusammen mit dem Hackfleisch in Olivenöl anbraten. Mit Gewürzen, Kräutern, Salz und Pfeffer würzen. Tomatenmark und passierte Tomaten hinzufügen und 10-15 Minuten köcheln lassen.

3. Tomaten (3|🔒) und die zwei übrigen Zwiebeln (2|🔒) in Scheiben hobeln. Schmand mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. In die UltraPro Auflaufform 3,3 l ein Drittel der Auberginenscheiben schichten. Darauf Tomaten und Zwiebeln schichten und mit der Hälfte des Schmands bedecken.

4. Ein weiteres Drittel der Auberginen daraufschichten und mit der Hackfleischmasse bedecken. Abschließend mit den restlichen Auberginen und dem Schmand belegen. Zum Schluss den in Scheiben geschnittenen Mozzarella und den geriebenen Käse auf der Lasagne verteilen.

5. Mit Deckel im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze 35 Minuten garen. Dann weitere 15 Minuten ohne Deckel bräunen.







## Pommes, Gemüse- und Kartoffel-Chips

**Vorbereitungszeit:** 20 Minuten  
**Garzeit in der Friteuse:** 3 + 2 Minuten

### Pommes

750 g Kartoffeln  
1 ½ TL Salz  
Gewürze nach Wunsch



1. Kartoffeln schälen, in Stifte schneiden (6|6 oder 9|9), waschen und trocken tupfen.
2. Öl erhitzen. Die richtige Temperatur ist erreicht, wenn an einem Holzstäbchen Blasen aufsteigen.
3. Kartoffelstifte portionsweise für 3-4 Minuten frittieren. Nicht zu viele auf einmal, da sonst die Temperatur des Öls sinkt und die Kartoffelstifte sich mit Öl voll saugen.
4. Kartoffelstifte herausnehmen, abtropfen und auskühlen lassen. Dann kurz vor dem Servieren erneut die vorfrittierten Kartoffelstifte für 2-3 Minuten frittieren. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Salzen und würzen.

**Tipp** Zubereitung im Backofen: Kartoffeln mit 3 EL Öl und Gewürzen mischen, auf dem Backrost mit Silikon Backunterlage verteilen und im vorgeheiztem Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze 35 Minuten garen.

**Vorbereitungszeit:** 20 Minuten  
**Garzeit in der Friteuse:** 3 + 2 Minuten

### Zutaten für 4 Personen

#### Gemüse- oder Kartoffel-Chips

500 g Kartoffeln, Sellerie, rohe Rote Bete, Süßkartoffeln, Möhren oder Zucchini  
1 TL Salz, Gewürze nach Wunsch



1. Kartoffeln bzw. Gemüse schälen, in dünne Scheiben oder Waffeln hobeln (0-1), eventuell waschen und trocken tupfen.
2. Öl erhitzen. Die richtige Temperatur ist erreicht, wenn an einem Holzstäbchen Blasen aufsteigen.
3. Chips frittieren, bis sie braun und knusprig sind – max. 2 Minuten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz und Gewürzen vermischen.

**Tipp** Zubereitung im Backofen: Scheiben mit 4 EL Öl und Gewürzen mischen, auf dem mit der Silikon Backunterlage belegtem Backrost möglichst einzeln legen und im vorgeheiztem Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze 15 Minuten bräunen.

# Obstsalat-Carpaccio mit Marinaden-Variationen

Vorbereitungszeit: 15 Minuten



## Zutaten für je 4 Personen

700 g Obst nach Belieben

### Für die Vanille-Marinade

1 Vanilleschote

50 ml Wasser

50 g Zucker

3 Blätter Minze

### Für die Gewürz-Marinade

50 ml Wasser

2 EL Rum

1 Zimtstange

2 Nelken

50 g Zucker

### Für die Orangen-Marinade

1 Bio-Orange

80 ml Orangensaft

4 EL Zitronensaft

1 Zimtstange, 1 Anisstern

3 Gewürznelken

3 Kardamomkapseln

80 g brauner Zucker

1. Obst waschen, schälen und gegebenenfalls entkernen. Obst mit dem Mando-Chef in sehr dünne Scheiben schneiden (1-2) und auf vier Teller verteilen.

2. **A Für die Vanille-Marinade** Schote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Zusammen mit Wasser und Zucker aufkochen, bis sich der Zucker löst. 15 Minuten ziehen lassen. In die abgekühlte Marinade die in Streifen geschnittene Minze geben.

2. **B Für die Gewürz-Marinade** Alle Zutaten aufkochen bis sich der Zucker löst. 15 Minuten ziehen lassen.

2. **C Für die Orangen-Marinade** Orange in Scheiben schneiden, mit den Säften, Gewürzen und Zucker aufkochen, bis sich der Zucker löst. 15 Minuten ziehen lassen.

3. Das Obstsalat-Carpaccio mit einer Marinade beträufeln und nach Belieben mit Vanille-Eis servieren.

**Tipp** Die Vanille-Marinade eignet sich besonders für Pfirsiche oder Ananas. Die Gewürz-Marinade ist fein zu einer bunten Obstmischung und die Orangen-Marinade passt zu Äpfeln und Birnen.







# Orangenkuchen

**Vorbereitungszeit:** 15 Minuten

**Kochzeit:** max. 35 Minuten

**Backzeit:** 20 Minuten

**Backofen:** 180 °C Ober-/Unterhitze

## Zutaten für 4 Personen

2 unbehandelte Bio-Orangen ca. 400 g

### Für den Sirup

100 g Zucker

100 ml Wasser

### Für den Teig

125 g Mehl

1 TL Backpulver

125 g Zucker

2 Eier

125 ml Öl

80 ml Orangensaft

### Für die Form

15 g Butter

1 EL Zucker



1. Orange mit dem Mando-Chef in dünne Scheiben hobeln (1|🔒). Die obersten und untersten zwei/drei Scheiben ohne Fruchtfleisch entfernen.
2. Zucker und Wasser in einem Kochtopf zum Kochen bringen, bis sich der Zucker gelöst hat. Orangenscheiben hinzufügen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen bis die Orangen weich und der Sirup eingekocht ist (max. 35 Minuten). Dabei die Orangen zwischendurch umdrehen. Abkühlen lassen.
3. Mehl und Backpulver miteinander vermischen. Zucker und Eier miteinander aufschlagen. Öl und Orangensaft unter die Eiermasse rühren. Mehlgemisch unterrühren.
4. Eine Tarteform ausbuttern und mit Zucker austreuen. Restliche Butter in Stückchen in der Form verteilen. Orangenscheiben einzeln kreisförmig anordnen. Teig über die Orangenscheiben verteilen und glatt streichen.
5. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 20 Minuten backen. Nach dem Backen den Kuchen etwas abkühlen lassen und herausstürzen.



## Tausend Apfelblätter

**Vorbereitungszeit:** 15 Minuten

**Backzeit:** 25 Minuten

**Backofen:** 160 °C Ober-/Unterhitze

### Zutaten für 4 Personen

4 Äpfel

60 g Zucker

125 g gemahlene Mandeln

50 g weiche Butter

1 Ei

4 TL Karamellsirup



1. Äpfel waschen und entkernen. Äpfel in Scheiben hobeln.
2. Zucker, Mandeln, Butter und Ei miteinander vermischen. Jede Scheibe eines Apfels auf einer Seite mit der Masse bestreichen. Äpfel wieder zusammensetzen und nebeneinander in die UltraPro 2,0-l-Kasserolle setzen.
3. Über jeden Apfel einen Teelöffel Karamellsirup geben. Äpfel im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Ober-/Unterhitze ca. 25 Minuten backen.

**Tipp** Statt Äpfel können auch Birnen verwendet werden.