

# ENRICO

**GEBRAUCHSANLEITUNG – INSTRUCTION MANUAL – HANDLEIDING – MODE D'EMPLOI**

**ALL IN 1 CHOPPER & SLICER - ALLES IN 1 HACKER & SCHNEIDER  
ALLES IN 1 HAKKER & SNIJDER - EN EUN SEULE CHOPPER & TRANCHEUSE  
ARTIKEL NUMMER: 811.139-140**



**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.**

## ALL IN 1 CHOPPER & SLICER

- This unique chopper/slicer allows you to slice, chop, cut vegetables right into your salad.
- 1,2 Liter container with built in Mandolin lid
- Chopped, cutted and grated vegetables falls directly into the bowl.
- Including 7 interchangeable blades.
- Including softgrip handle and non-skid base.
- Top rack dishwasher safe



- A. Hand guard
- B. Mandolin top
- C. Slicer blade
- D. Finger slot
- E. Fine grater blade
- F. Regular grater blade
- G. Julienne slicer blade
- H. Large chopper/dicer blade
- I. Small chopper/dicer blade
- J. Serrated slicing blade
- K. Chopper/dicer blade protector
- L. Cleaning tool
- M. Container
- N. Chopper lid
- O. Switch button

Julienne slicer      Slicer      Finger grater      Regular grater      Large chopper/dicer      Small chopper/dicer      Serrated slicer



Chopper lid with soft-grip handle

Hand guard

Switch button

1+1=3  
(Large+small chopper = 3)

### How to use the slicer

1. Insert the slicer blade (C,G) into the mandolin top (B) as shown in Fig. 1
2. Turn the switch button (O) on the back of the mandolin top (B) for 4 mm, 3 mm or 2 mm slice. See Fig. 2.
3. Place the mandolin top (B) on the container (M).
4. Use always the hand guard (A). Hold the hand guard and slide back and forth to slice food. See Fig. 3.
5. Turn the switch button (O) to the locked position for safety, when the mandolin is not being used.

### How to use the grater

1. Turn the switch button (O) on the back of the mandolin top (B) to "0" position. See Fig 4.
2. Insert the grater blade (E,F) into the mandolin top (B) as shown in Fig. 1.
3. Use always the hang guard (A). Hold the hand guard and slide back and forth to grate food. See Fig. 3.



Fig.1



Fig.2



Fig.3



Fig.4

### Removing the blade:



Place your finger in to the finger slot (D) and gently lift up the blade. See here above.



Pull the blade away from the mandolin top (B) carefully.

### How to use the chopper/dicer

1. Place the food in the middle of the cutting blade with a flat side facing down. See Fig. 5.
2. Press down with 2 hands on the chopper lid(N) to chop. See Fig.6.
3. Use the cleaning tool(L) with grooves on chopper lid(N) to clean excess or left over food. As shown in Fig. 7.
4. Remove chopper lid(N) by lifting it from chopper base for easy clean-up. See Fig.8.
5. Slide the small chopper/dicer blade(H,I) for fine dicing, make sure it's fixed before use. As shown in Fig.9.



Fig.5



Fig.6



Fig.7



Fig.8



Fig.9

### Caution:

Blades are extremely sharp, handle with care and keep out of reach of children.

## ALLES IN 1 HACKER & SCHNEIDER

- Hobel-Set zum Schneiden, Hobeln, und Reiben in verschiedenen Schnittstärken und -formen, auch für Würfel- und Julienne-Schnitt.
- 1,2 Liter Schüssel mit integriertem Mandolinendeckel.
- Geschnittenes Gemüse und Obst oder geriebener Käse fällt direkt in die Schüssel.
- Inklusive sieben austauschbaren Messereinsätzen und Restehalter mit Drücker.
- Mit Softgriff und Antirutsch-Boden.
- Top-Rack Spülmaschinenfest



- A. Handschutz
- B. Mandolinenspitze
- C. Schneideklinge
- D. Fingerschlitz
- E. Feine Reibeklinge
- F. Symmetrische Reibeklinge
- G. Julienne Schneideklinge
- H. Grobe Chopper/Würfelinglinge
- I. Feine Chopper/Würfelinglinge
- J. Gezahnte Schneideklinge
- K. Chopper/Schneideklingschutz
- L. Reinigungswerkzeug
- M. Container
- N. Chopper-Deckel
- O. Regulierknopf



Julienne  
Schneideklinge

Schneideklinge

Fingerreibe

Symmetrische  
Reibe

Grobe Chopper/  
Würfelschneider

Feine Chopper/  
Würfelschneider

Gezahnte  
Schneideklinge



Chopper-Deckel  
mit Softgrip-Griff



Handschutz



Regulierknopf



1+1=3  
(grobe+feine Chopper = 3)

### Wie man die Schneideklinge benutzt

1. Platzieren Sie die Schneideklinge (C, G) in die Mandoline oben (B) wie in Abb. 1 gezeigt
2. Drehen Sie den Regulierknopf (O) auf der Rückseite der Mandolinenspitze (B) auf 4 mm, 3 mm oder 2 mm Schnitt. Siehe Abb. 2.
3. Platzieren Sie das Mandolinenteil (B) auf den Behälter (M).
4. Benutzen Sie immer den Handschutz (A). Halten Sie den Handschutz und gleiten Sie hin und her um Lebensmittel zu schneiden. Siehe Abb. 3.
5. Stellen Sie aus Sicherheitsgründen, wenn die Mandoline nicht benutzt wird, den Regulierknopf (O) auf die verriegelte Position.



### Wie man die Reibe benutzt

1. Drehen Sie den Regulierknopf (O) auf der Rückseite der Mandoline (B) auf "0". Siehe Abb. 4.
2. Platzieren Sie die Reibeklinge (E, F) in das Mandolinenteil (B) ein, wie in Abb. 1 gezeigt.
3. Benutzen Sie immer den Handschutz (A). Halten Sie den Handschutz und gleiten Sie hin und her um Lebensmittel zu reiben. Siehe Abb. 3.



Abb.1



Abb.2



Abb.3



Abb.4

### Entfernen der Klinge:



Legen Sie Ihren Finger in den Fingerschlitz (D) und heben Sie die Klinge vorsichtig an. Siehe hier oben.



Ziehen Sie die Klinge vorsichtig von der Mandolinenspitze (B) ab.

### Wie man den Chopper/Würfelschneider benutzt

1. Legen Sie das Lebensmittel mit der flachen Seite nach unten in die Mitte der Schneideklinge. Siehe Abb. 5.
2. Drücken Sie um zu schneiden mit zwei Händen auf den Chopper (N). Siehe Abb. 6.
3. Verwenden Sie das Reinigungswerkzeug (L) mit Kerben am Chopper-Deckel (N), um Überschüssiges oder übrig gebliebene Essensreste zu entfernen. Wie in Abb 7. gezeigt.
4. Entfernen Sie den Chopper-Deckel (N), indem Sie ihn zur einfachen Reinigung vom Bodenteil abheben. Siehe Abb. 8.
5. Schieben Sie den kleinen Chopper/Würfelschneider (H,I) zum Feinschneiden, stellen Sie sicher, dass er vor dem Gebrauch fixiert ist. Wie in Abb 9. gezeigt.



Abb.5



Abb.6



Abb.7



Abb.8



Abb.9

### Vorsicht:

Klingen sind extrem scharf, also, vorsichtig handhaben und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

Havenstraat 57 a, 7005 AG Doetinchem – NL

Für Fragen und/oder Hilfe bei der Montage stehen wir Ihnen selbstverständlich gern unter unserer Servicenummer +491805140024 von Montags bis Freitags zwischen 9.°° und 17.°° Uhr zur Verfügung (0,14 €/Min. aus dem dt.

Festnetz, Mobilfunkpreis max. 0,42 €/Min.). Auch können Sie sich über [www.serviceclub.info](http://www.serviceclub.info) oder [www.aqua-laser.de](http://www.aqua-laser.de) mit uns in Verbindung setzen.

## ALLES IN 1 HAKKER & SNIJDER

- Met deze hakker en mandoline schAAF kunt u snijden, hakken en schaven.
- Het heeft een ingebouwde Mandoline deksel om te snijden, hakken, schaven, raspen of om julienne te snijden.
- Hak, snijdt, rasp uw groenten en kaas direct in de kom.
- Inclusief 7 verwisselbare messen.
- Inclusief 1.2 L schaal



- A. Snijbeveiliging
- B. Mandoline basis
- C. Schaaf
- D. Vingerbeveiliging
- E. Fijne rasp
- F. Grove rasp
- G. Julienne schAAF
- H. Grove hakker
- I. Fijne hakker
- J. Gekartelde hakker
- K. Hakker beschermer
- L. Reinigingstool
- M. Opvangbak
- N. Hak deksel met soft-grip handvat
- O. Schakelaar



Julienne schAAF

SchAAF

Fijne rasp

Grove rasp

Grove hakker

Fijne hakker

Gekartelde hakker



Hak deksel met soft-grip handvat



Snijbeveiliging



Schakelaar



1+1=3  
(Grove+fijne hakker = 3)

### Gebruik van de schAAF/julienne schAAF

1. Plaats de schAAF (C,G) in de mandoline basis (B) zoals te zien in Afb. 1
2. Gebruik de schakelaar (O) aan de onderkant van de mandoline basis (B) om 4 mm, 3 mm of 2 mm dikte in te stellen. Zie Afb. 2.
3. Plaats de mandoline basis (B) op de opvangbak (M).
4. Gebruik altijd de snijbeveiliging(A). Houdt de snijbeschermer op zijn plek en schuif heen en weer om het voedsel te snijden. Zie Afb. 3.
5. Draai de schakelaar (O) op het slotje voor de veiligheid, wanneer u de mandoline niet gebruikt.

### Gebruik van de rasp

1. Draai de schakelaar (O) aan de onderkant van de mandoline basis (B) op "0", zie Afb.4.
2. Plaats de schaar (E,F) in de mandoline basis (B) zoals te zien in Afb. 1.
3. Gebruik altijd de snijbeveiliging(A). Houdt de snijbeschermmer op zijn plek en schuif heen en weer om het voedsel te raspen. Zie Afb. 3.



Afb.1



Afb.2



Afb.3



Afb.4

### Verwijderen van schaar/rasp:



Plaats uw vinger in de vingerbeveiliging(D) en trek voorzichtig de schaar/rasp omhoog. Zie hierboven.



Trek voorzichtig de schaar/rasp van de mandoline basis (B).

### Gebruik van de hakker

1. Plaats het item dat gesneden moet worden in het midden van het blad met de platte kant naar beneden. Zie Afb. 5.
2. Druk met 2 handen de hakdeksel(N) naar beneden om te hakken of snijden. Zie Afb.6.
3. Gebruik de reinigingstool(L) met groeven op de haksel(N) om deze schoon te maken en achtergebleven voedsel te verwijderen. Zie Afb. 7.
4. Verwijder de hakdeksel(N) door deze van de basis te halen. Hierdoor kunt u het oppervlak makkelijker schoonmaken. Zie Afb.8.
5. Schuif de grove en fijne hakker (H,I) samen om kleine stukjes te krijgen. Zorg dat het vast zit voor gebruik. Zoals te zien in Afb.9.



Afb.5



Afb.6



Afb.7



Afb.8



Afb.9

### Voorzichtig:

De messen zijn zeer scherp, ga hier voorzichtig mee om en buiten het bereik van kinderen bewaren.



## EN EUN SEULE CHOPPER & TRANCHEUSE

- Ce hachoir / trancheuse unique vous permet de trancher, hacher, couper des légumes directement dans votre salade.
- Récipient de 1,2 litres avec couvercle mandoline intégré
- Les légumes hachés, coupés et râpés tombent directement dans le bol.
- 7 lames interchangeable incluses.
- Poignée softgrip et base antidérapante incluses.
- Panier supérieur lavable au lave-vaisselle



- A. Protège-main
- B. Couvercle mandoline
- C. Lame de trancheuse
- D. Fente à doigts
- E. Lame de râpe fine
- F. Lame de râpe normale
- G. Lame de trancheuse pour julienne
- H. Grande lame pour hachoir / trancheuse
- I. Petite lame pour hachoir / trancheuse
- J. Lame à trancher dentelée
- K. Protège-lame pour hachoir / trancheuse
- L. Outil de nettoyage
- M. Récipient
- N. Couvercle de hachoir
- O. Bouton de l'interrupteur



Trancheuse julienne

Trancheuse

Râpe à doigts

Râpe normale

Grand hachoir / trancheuse

Petit hachoir / trancheuse

Trancheuse dentelée



Couvercle hachoir avec poignée soft-grip



Protège-main



Bouton de l'interrupteur



1+1=3  
(Grand+petit hachoir = 3)

### Comment utiliser la trancheuse

1. Insérez la lame de la trancheuse (C, G) dans le couvercle de la mandoline (B) comme indiqué sur la Fig. 1
2. Tournez le bouton de l'interrupteur (O) à l'arrière du couvercle de la mandoline (B) pour des tranches de 4 mm, 3 mm ou 2 mm. Voir Fig. 2.
3. Placez le couvercle de la mandoline (B) sur le récipient (M).



- Utilisez toujours le protège-main (A). Tenez le protège-main et faites-le glisser d'avant en arrière pour trancher les aliments. Voir Fig. 3.
- Tournez le bouton de l'interrupteur (O) en position verrouillée pour la sécurité, lorsque la mandoline n'est pas utilisée.

#### Comment utiliser la râpe

- Tournez le bouton de l'interrupteur (O) à l'arrière du couvercle de la mandoline (B) sur la position « 0 ». Voir Fig 4.
- Insérez la lame de râpe (E, F) dans le couvercle de la mandoline (B) comme indiqué sur la figure 1.
- Utilisez toujours le protège-main (A). Tenez le protège-main et faites-le glisser d'avant en arrière pour râper les aliments. Voir Fig. 3.



Fig.1



Fig.2



Fig.3



Fig.4

#### Retrait de la lame :



Placez votre doigt dans la fente à doigts (D) et soulevez doucement la lame. Voir ci-dessus.



Tirez la lame loin du couvercle de la mandoline (B) avec précaution.

#### Comment utiliser le hachoir / trancheuse

- Placez la nourriture au milieu de la lame de coupe avec un côté plat vers le bas. Voir figure 5.
- Appuyez avec les 2 mains sur le couvercle du hachoir (N) pour hacher. Voir figure 6.
- Utilisez l'outil de nettoyage (L) avec les rainures sur le couvercle du hachoir (N) pour nettoyer les restes ou les restes de nourriture. Comme indiqué dans la figure 7.
- Retirer le couvercle du hachoir (N) en le soulevant de la base du hachoir pour faciliter le nettoyage. Voir figure 8.
- Faites glisser la petite lame du hachoir / trancheuse (H,I) pour un découpage fin, assurez-vous qu'elle est bien fixée avant utilisation. Comme indiqué sur la figure 9.



Fig.5



Fig.6



Fig.7



Fig.8



Fig.9

#### Mise en garde :

Les lames sont extrêmement tranchantes, manipulez-les avec soin et gardez hors de portée des enfants.