



KÜCHENPROFI



SPIRALSCHNEIDER **JULIENNA**

BEDIENUNGSANLEITUNG BITTE AUFBEWAHREN!

Vielen Dank für den Kauf des Spiralschneiders JULIENNA von KÜCHENPROFI. Lesen Sie bitte vor dem ersten Gebrauch die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese gut auf.

Sicherheitshinweise

- Die Klingen sind sehr scharf, verwenden Sie daher immer den Klingenschutz. Verletzungsgefahr!
- Ausserhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Verwenden Sie beim Schneiden kleinerer Lebensmittelstücke immer den Resthalter.

Anwendung



Gemüsespaghetti mit Garnelenspießen

Für 2 Personen

- 500 g Karotten
- 250 g King Prawns, küchenfertig
- 1 Stange Zitronengras
- 1 Dose Kokosmilch
- 1 Stück Ingwer (etwa walnussgroß)
- 1 EL Erdnuss- oder Sesamöl

Die Karotten schälen und mit dem Spiralschneider in lange Streifen schneiden.

Den Ingwer schälen und in kleine Würfel schneiden. Vom Zitronengras das untere Ende dünn abschneiden und die äußeren Blätter entfernen. In einer beschichteten Pfanne das Öl erhitzen. Die Karotten, das Zitronengras und den Ingwer darin anschwitzen. Mit der Kokosmilch ablöschen, etwa 5 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Garnelen auf kleine Holzspieße stecken, das restliche Öl einer Pfanne erhitzen und die Garnelenspieße darin anbraten.

Das Zitronengras herausnehmen und die Spaghetti auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Garnelenspieße darauf verteilen.





Reinigung

Der Spiralschneider ist spülmaschinengeeignet. Wir empfehlen jedoch eine schonende Reinigung von Hand mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.

Bei hartnäckigen Verschmutzungen verwenden Sie die mitgelieferte Reinigungsbürste.

Gewährleistung

Für dieses Gerät übernehmen wir eine Gewährleistung von 5 Jahren ab Kaufdatum. Ausgeschlossen von der Gewährleistung sind Schäden, die auf normalen Verschleiß, zweckfremde Verwendung, unsachgemäße Behandlung, falsche Bedienung, mangelnde Pflege und Reinigung, mutwillige Zerstörung, Transport oder Unfall sowie Fremdeingriffe von nicht berechtigten Personen zurückzuführen sind. Wenden Sie sich im Garantiefall an Ihren Händler. Die Garantie kann nur gewährt werden, wenn der Kassenbon/die Rechnung dem Gerät beigelegt ist.

Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler. Verbindlich bleibt allein der deutsche Text.


KÜCHENPROFI



SPIRAL CUTTER JULIENNA

PLEASE KEEP THIS USER'S GUIDE!

Thank you for purchasing the KÜCHENPROFI spiral cutter JULIENNA. Before using the product, please read these instructions carefully and store them in a safe place.

Safety instructions

- The blades are very sharp, therefore always use the blade protection. Risk of injury!
- The spiral cutter must be kept out of reach of children.
- Always use the hand guard for small pieces.

Use



Vegetable spaghetti with prawn skewers

For 2 servings

- 500 g carrots
- 250 g King Prawns cleaned and prepared for cooking
- 1 stalk lemon grass
- 1 can of coconut milk
- 1 piece of fresh ginger (walnut size)
- 2 tablespoons peanut or sesame oil

Peel the carrots and cut them into long strips with the spiral cutter.

Peel the ginger and chop it finely. Cut off the bottom end of the lemon grass and remove the outer leaves.

Heat 1 tablespoon of oil in a coated pan. Sweat the carrots, lemon grass and ginger. Add the coconut milk and simmer for about 5 minutes.

In the meantime, place the prawns on small wooden skewers, heat the remaining oil in a pan and sauté the prawn skewers.

Remove the lemon grass and place the spaghetti on warm plates. Place the prawn skewers on top.





Cleaning

The spiral cutter can be washed in the dishwasher. However, we recommend cleaning by hand with hot water and some mild detergent.

In case of stubborn stains please use the included cleaning brush.

Warranty

We cover this product with a warranty of 5 years from the date of purchase. Excluded from the warranty are damages due to normal wear and tear, inappropriate use, misuse, improper operation, willful destruction, lack of maintenance and cleaning, transport or accidents, as well as interference from unauthorized persons. In case of a warranty claim please contact your dealer. Warranty claims cannot be processed unless your receipt/invoice is included with the device.

Translations are made in good faith. We do not assume any liability for translation errors. Solely the original German text remains binding.


KÜCHENPROFI



TAILLE EN SPIRALE **JULIENNA**

CONSERVEZ SVP CE MODE D'EMPLOI!

Nous vous remercions d'avoir choisi le taille en spirale JULIENNA de KÜCHENPROFI. Avant la première utilisation, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver dans de bonnes conditions par la suite.

Consignes de sécurité

- Les lames sont extrêmement affûtées, pour cela utilisez toujours la protection de lame. Risque de blessures !
- Le taille en spirale doit rester hors de portée des enfants.
- Pour les petits morceaux, utilisez toujours le poussoir de sécurité.

Utilisation



Spaghettis de légumes et brochettes de crevettes

Pour 2 personnes

- 500 g de carottes
- 250 g de crevettes King Prawn, prêtes à cuisiner
- 1 tige de citronnelle
- 1 boîte de lait de coco
- 1 morceau de gingembre (de la taille d'une noix environ)
- 2 CS d'huile de cacahuète ou de sésame

Peler les carottes et les couper en longues bandes avec le taille en spirale.

Éplucher le gingembre et le découper en petits dés. Trancher finement l'extrémité inférieure de la citronnelle et retirer les feuilles extérieures.

Faire chauffer 1 CS d'huile dans une poêle anti-adhésive. Y faire suer les carottes, la citronnelle et le gingembre. Mouiller avec le lait de coco et laisser mijoter pendant 5 minutes environ.

Entretemps, piquer les crevettes sur de petites brochettes en bois, faire chauffer l'huile restante dans une poêle et y faire dorer les brochettes de crevettes.

Retirer la citronnelle et dresser les spaghettis sur des assiettes préchauffées. Répartir les brochettes de crevettes sur les légumes.





Nettoyage

Le taille en spirale peut être nettoyé au lave-vaisselle. Nous recommandons toutefois de le laver à la main, à l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle.

En cas de saletés tenaces utilisez la brosse de nettoyage incluse.

Garantie

Nous assurons une garantie de 5 ans sur votre appareil à compter de la date d'achat. Exclus de la garantie sont des dégâts dus à l'usure normale, à l'utilisation non conforme, au traitement abusif, à une fausse manipulation, au mauvais entretien, à la détérioration délibérée, au transport ou à un accident, ainsi qu'aux interventions par des personnes non autorisées. Adressez-vous à votre commerçant pour le recours à la garantie. La garantie ne pourra être octroyée que si l'appareil est accompagné du bon d'achat ou de la facture.

Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction. Seule, la version allemande fait foi.


KÜCHENPROFI



TAGLIAVERDURE A SPIRALE JULIENNA

SI PREGA DI CONSERVARE LE ISTRUZIONI!

Grazie per aver acquistato il tagliaverdure a spirale JULIENNA di KÜCHENPROFI. Prima del primo utilizzo leggere attentamente le istruzioni per l'uso e successivamente conservarle accuratamente.

Avvertenze di sicurezza

- Le lame sono estremamente affilate, quindi utilizzare sempre la protezione della lama. Pericolo di ferite!
- Il tagliaverdure a spirale deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini.
- Per i pezzi piccoli usare sempre il ferma-alimenti.

Uso



Spaghetti di verdure con spiedini di gamberi

Per 2 persone

- 500 g di carote
- 250 g di mazzancolle, pronti per la cottura
- 1 gambo di citronella
- 1 barattolino di latte di cocco
- 1 pezzetto di zenzero
(all'incirca delle dimensioni di una noce)
- 2 cucchiaini di olio di arachidi o di sesamo

Sbucciare le carote e, con il tagliaverdure a spirale, tagliarle a striscioline lunghe.

Sbucciare lo zenzero e tagliarlo a dadini. Tagliare l'estremità inferiore della citronella e rimuovere le foglie esterne.

Riscaldare 1 cucchiaino d'olio in una padella antiaderente. Rosolarvi le carote, la citronella e lo zenzero. Sfumare con il latte di cocco, lasciar cuocere a fuoco basso per circa 5 minuti.

Nel frattempo infilare le mazzancolle su degli spiedini di legno, riscaldare l'olio rimanente in una padella e rosolarvi gli spiedini di mazzancolle.

Eliminare la citronella e servire gli spaghetti su piatti preriscaldati. Disporvi sopra gli spiedini di mazzancolle.





Pulizia

Il tagliaverdure a spirale può essere lavato in lavastoviglie. Tuttavia consigliamo un lavaggio a mano delicato con acqua calda e un po' di detersivo.

In caso di sporco ostinato utilizzare il spazzolino di pulizia incluso.

Limite di responsabilità e garanzia

Per quest'apparecchio assumiamo una garanzia di 5 anni, valida dalla data d'acquisto. La garanzia può essere accordata solo con scontrino fiscale allegato.

Escluso dalla garanzia sono difetti, che vanno attribuiti ad usura normale, utilizzo improprio, utilizzo non corrispondente alle istruzioni d'uso, pulizia e manutenzione mancante, distruzione volontaria così come riparazioni inadeguate e modificazioni tecniche.

Non ci assumiamo alcuna responsabilità per errori di traduzione. Obbligatorio rimane unicamente il testo tedesco.

**KÜCHENPROFI**



CORTADOR EN ESPIRAL JULIENNA

¡CONSERVE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES!

Muchas gracias por la compra de el cortador en espiral JULIENNA de KÜCHENPROFI. Antes del primer uso, lea detenidamente las instrucciones de manejo y guárdelas en un lugar seguro.

Indicaciones de seguridad

- Las hojas están muy afiladas, por eso siempre use la protección de la cuchilla. ¡Peligro de lesiones!
- El cortador en espiral no debe ser accesible para los niños.
- Con los trozos pequeños utilice siempre el soporte para restos.

Aplicación



Verduras en espagueti con brocheta de langostinos

Para 2 personas

- 500 g de zanahorias
- 250 g de langostinos preparados para la cocción
- 1 ramita de hierba limón
- 1 lata de leche de coco
- 1 trozo de jengibre (del tamaño de una nuez aprox.)
- 2 cucharadas de aceite de cacahuete o de aceite de sésamo

Pelar las zanahorias y cortar en tiras largas con el cortador en espiral.

Pelar el jengibre y cortar en dados pequeños. Cortar fino el extremo inferior de la hierba limón y retirar las hojas exteriores.

Calentar 1 cucharada de aceite en una sartén antiadherente. Rehogar las zanahorias, la hierba limón y el jengibre. Regar con leche de coco y cocinar a fuego lento unos 5 minutos.

Mientras tanto, insertar los langostinos en pinchos de madera, calentar el aceite restante en una sartén y freír en ella las brochetas de langostinos.

Retirar la hierba limón y servir los espaguetis en platos precalentados. Distribuir las brochetas de langostinos en los platos.





Limpieza

El cortador en espiral todas se puede lavar en el lavavajillas. Sin embargo, recomendamos una limpieza cuidadosa a mano con agua caliente y un poco de detergente.

En caso de suciedades pertinazes use el cepillo limpiador incluido.

Garantía

Concedemos una garantía de 5 años a partir de la fecha de compra por este aparato. Están excluidos de la garantía los daños derivados de un desgaste normal, uso indebido, tratamiento inadecuado, manejo erróneo, falta de cuidado y de limpieza, destrucción intencionada, transporte o accidente, así como manipulaciones externas por personas no autorizadas. En caso de garantía, diríjase a su proveedor. Solo se puede otorgar la garantía con el tique de compra o la factura del aparato.

No nos hacemos responsables de errores de traducción. Sigue siendo vinculante exclusivamente el texto en alemán.

**KÜCHENPROFI**



SPIRAALSNIJDER JULIENNA

BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!

Bedankt voor de aankoop van de spiraalsnijder JULIENNA van KÜCHENPROFI. Lees de gebruiksaanwijzing a.u.b. zorgvuldig door, voordat u de snijder voor de eerste keer gebruikt en bewaar de gebruiksaanwijzing vervolgens goed.

Veiligheidsrichtlijnen

- Let op! - De messen zijn scherp, gebruik daarom altijd de mesbeschermer. Kans op letsel!
- De spiraalsnijder mag zich niet binnen bereik van kinderen bevinden.
- Gebruik bij kleine stukken altijd de restenhouder.

Gebruik



Groentespaghetti met garnalenspiesen

Voor 2 personen

- 500 g wortels
- 250 g reuzengarnalen, rauw en ongepeld
- 1 stengel citroengras
- 1 blik kokosmelk
- 1 stukje gember (ongeveer zo groot als een walnoot)
- 2 el pinda- of sesamolie

De wortels schillen en met de spiraalsnijder in lange stroken snijden.

De gember schillen en in kleine blokjes snijden. Van het citroengras het onderste uiteinde dun afsnijden en de buitenste bladeren verwijderen.

In een pan met antiaanbaklaag 1 el olie verhitten. De wortels, het citroengras en de gember hierin fruiten. Met de kokosmelk afblussen, ongeveer 5 minuten laten sudderen.

In de tussentijd de garnalen op kleine houten spiesen steken, de overige olie in een pan verhitten en de garnalenspiesen hierin aanbraden.

Het citroengras eruit halen en de spaghetti op voorverwarmde borden serveren. De garnalenspiesen hierover verdelen.





Reiniging

De spiraalsnijder kunt u in de vaatwasser reinigen. Wij raden echter aan om met warm water en een beetje afwasmiddel behoedzaam met de hand te reinigen.

In geval van hardnekkig vuil gebruik de meegelverd reinigingsborstel.

Fabrieksgarantie

Voor dit apparaat verlenen wij een garantie van 5 jaar geldig vanaf aankoopdatum. Van deze garantie uitgesloten is schade die veroorzaakt is door normale slijtage, ondoelmatig gebruik, ondeskundige omgang, verkeerde bediening, gebrekkig onderhoud of reiniging, moedwillige vernieling, transport, een ongeval of ingrepen door personen die hiertoe niet gerechtigd zijn. Neem in het geval van aanspraak op garantie contact op met uw leverancier. De garantie kan uitsluitend worden verleend, als de kassabon/ factuur van het apparaat kan worden overlegd.

Wij accepteren geen aansprakelijkheid voor vertaalfouten. Alleen de Duitse tekst blijft bindend.



KÜCHENPROFI GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen
www.kuechenprofi.de