

**KÜCHENPROFI**



SPIRALSCHNEIDER JULIENNA

BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN!

Viel Freude mit Ihrem neuen Spiralschneider JULIENNA von KÜCHENPROFI. Lesen Sie vor dem ersten Gebrauch die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese gut auf. Beachten Sie insbesondere die Sicherheitshinweise.

Sicherheitshinweise

- **Verletzungsgefahr!** Die Klingen sind sehr scharf.
- Verwenden Sie den Spiralschneider nur für den vorgesehenen Verwendungszweck zum Zerkleinern von Gemüse und Obst.
- Stellen Sie vor jedem Gebrauch sicher, dass sich der Spiralschneider in einem ordnungsgemäßen Zustand befindet.
- Verwenden Sie beim Schneiden kleinerer Lebensmittelstücke immer den Resthalter.
- Halten Sie den Spiralschneider außer Reichweite von Kindern.

Gebrauch



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)
- 2 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 1 EL 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 in 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.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit der mitgelieferten Reinigungsbürste.
- Trocknen Sie den Spiralschneider vollständig ab, bevor Sie ihn wegräumen.
- Verwenden Sie keine scharfen oder spitzen Gegenstände, Benzin, Lösungsmittel, Scheuerbürsten oder scheuernde Reinigungsmittel zum Reinigen.

Garantie

Für dieses Gerät übernehmen wir eine Garantie von 5 Jahren ab Kaufdatum. Ausgeschlossen von der Garantie 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.



SPIRAL CUTTER **JULIENNA**

KEEP THIS USER'S GUIDE!

Enjoy your new KÜCHENPROFI spiral cutter JULIENNA. Read the instructions carefully prior to using it for the first time and store them well. Pay particular attention to the safety instructions.

Safety instructions

- **Risk of injury!** The blades are very sharp.
- Use the spiral cutter only for its intended purpose to cut vegetables and fruit.
- Before each use, ensure that the spiral cutter is in proper condition.
- Always use the food holder when cutting smaller pieces of food.
- Keep the spiral cutter out of reach of children.

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 ginger and cut into small cubes. 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 is dishwasher safe. However, we recommend a cleaning by hand with warm water and some detergent.
- Remove stubborn dirt with the included cleaning brush.
- Dry the spiral cutter completely before storing it.
- Do not use any sharp or pointed objects, gasoline, solvent, scrubbing brushes, or abrasive cleaning agents for cleaning.

Guarantee

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

We do not assume any liability for translation errors. Solely the original German text remains binding.

**KÜCHENPROFI**



TAILLE SPIRALES **JULIENNA**

CONSERVEZ LE MODE D'EMPLOI !

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec le taille spirales JULIENNA de KÜCHENPROFI. Lisez attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation et conservez-le avec soin. Respectez en particulier les consignes de sécurité.

Consignes de sécurité

- **Risque de blessures !** Les lames sont extrêmement affûtées.
- N'utilisez le taille spirales que pour le but prévu pour couper des légumes et fruits.
- Avant chaque utilisation, assurez-vous que le taille spirales soit en condition intacte.
- Lorsque vous coupez de petits morceaux d'aliments, utilisez toujours le poussoir de sécurité.
- Gardez le taille spirales hors de portée des enfants.

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 spirales.

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. 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 dessus.





Nettoyage

- Le taille spirales est approprié pour le lave-vaisselle. Nous recommandons toutefois un nettoyage souple à la main avec de l'eau chaude et un peu de détergent.
- Enlevez des salissures tenaces avec la brosse de nettoyage incluse.
- Séchez le taille spirales complètement avant de le ranger.
- N'utilisez pas d'objets tranchants ou pointus, d'essence, de solvants, de brosses à récurer ou de produits de nettoyage abrasifs pour le nettoyage.

Garantie

Pour cet appareil nous offrons une garantie de 5 ans à partir de la date d'achat. Exclus de la garantie sont des dommages dûs à une usure normale, une utilisation non conforme à la finalité, un traitement incorrect, une mauvaise utilisation, un manque de soin et d'entretien, une destruction volontaire, au transport ou un accident, ou aux interventions de personnes non habilitées. En cas de garantie contactez votre détaillant. La garantie n'est assurée que si le bon de caisse / la facture de l'appareil est joint à l'appareil.

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

**KÜCHENPROFI**



TAGLIAVERDURE A SPIRALE JULIENNA

CONSERVARE LE ISTRUZIONI!

Vi auguriamo molto piacere con il vostro nuovo tagliaverdure a spirale JULIENNA di KÜCHENPROFI. Prima del primo uso leggere attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle bene. Prestare attenzione particolare alle indicazioni di sicurezza.

Indicazioni di sicurezza

- **Pericolo di ferite!** Le lame sono estremamente affilate.
- Utilizzare il tagliaverdure a spirale solamente per lo scopo previsto per tagliare verdure e frutta.
- Prima di ogni utilizzo, accertarsi che il tagliaverdure a spirale sia in buone condizioni.
- Per tagliare alimenti in pezzi piccoli utilizzare sempre il proteggi mano.
- Tenere il tagliaverdure a spirale fuori dalla portata dei bambini.

Uso



Spaghetti di verdure con spiedini di gamberi

Per 2 persone

- 500 g di carote
- 250 g di gamberoni, pronti per la cottura
- 1 gambo di citronella
- 1 barattolo di latte di cocco
- 1 pezzo 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 strisce lunghe.

Sbucciare lo zenzero e tagliarlo a piccoli 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 i gamberoni su degli spiedini di legno, riscaldare l'olio rimanente in una padella e rosolare gli spiedini di gamberoni.

Eliminare la citronella e servire gli spaghetti su piatti preriscaldati. Disporre sopra gli spiedini di gamberoni.



Pulizia

- Il tagliaverdure a spirale è appropriato per la lavastoviglie. Tuttavia, consigliamo un lavaggio a mano delicato con acqua calda e un po' di detersivo.
- Rimuovere sporco ostinato con lo spazzolino di pulizia incluso.
- Asciugare completamente il tagliaverdure a spirale prima di riporlo.
- Per la pulizia non utilizzare oggetti appuntiti o taglienti, benzina, solventi, spazzole o detersivi abrasivi.

Garanzia

Su questo prodotto forniamo una garanzia di 5 anni dalla data di acquisto. La garanzia non copre i danni imputabili a normale usura, utilizzo non conforme alla destinazione d'uso, manipolazione non idonea, impiego errato, cura e pulizia inadeguate, distruzione intenzionale, trasporto o incidenti nonché interventi di persone non autorizzate. Per gli interventi in garanzia rivolgersi al rivenditore competente. La garanzia può essere concessa soltanto se il prodotto è corredato dallo scontrino/la fattura.

Non rispondiamo di eventuali errori di traduzione. Fa fede soltanto il testo tedesco.

**KÜCHENPROFI**



CORTADOR ESPIRAL JULIENNA

¡GUARDE LAS INSTRUCCIONES DE USO!

Le deseamos mucho placer con su nuevo cortador espiral JULIENNA de KÜCHENPROFI. Antes del primer uso, lea detenidamente las instrucciones de manejo y guárdelas en un lugar seguro. Observe especialmente las indicaciones de seguridad.

Indicaciones de seguridad

- **¡Peligro de lesiones!** Las hojas son muy afiladas.
- Utilice el cortador espiral solamente para el fin previsto de cortar verduras y frutas.
- Antes de cada uso, asegúrese de que el cortador espiral está en buenas condiciones.
- Al cortar trozos de alimentos más pequeños, utilice siempre el empujador de seguridad.
- Mantenga el cortador espiral fuera del alcance de los niños.

Uso



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 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 espiral es apropiado para el lavavajillas. Sin embargo, recomendamos una limpieza suave a mano con agua caliente y un poco de detergente.
- Elimine suciedades persistentes con el cepillo limpiador incluido.
- Seque completamente el cortador espiral antes de guardarlo.
- Para la limpieza, no utilice objetos afilados o agudos, gasolina, disolventes, escobillas para fregar ni detergentes abrasivos.

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 DE GEBRUIKSAANWIJZING GOED!

Wij wensen u veel plezier met uw nieuwe spiraalsnijder JULIENNA van KÜCHENPROFI. Lees vóór ingebruikname deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en bewaar deze vervolgens goed. Let vooral op de veiligheidsaanwijzingen.

Veiligheidsaanwijzingen

- **Kans op letsel!** De lemmeten zijn heel scherp.
- Gebruik de spiraalsnijder alleen voor het beoogde doel voor het snijden van groenten en fruit.
- Controleer voor elk gebruik of de spiraalsnijder in goede staat verkeert.
- Gebruik bij het snijden van kleinere levensmiddelstukken altijd de resthouder.
- Houdt de spiraalsnijder buiten het bereik van kinderen.

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 is geschikt voor de vaatwasmachine. Wij raden echter aan om het met warm water en een beetje afwasmiddel behoedzaam met de hand te reinigen.
- Verwijder hardnekkige vervuilingen met de meegeleverd reinigingsborstel.
- Droog de spiraalsnijder volledig af voordat u het opbergt.
- Gebruik geen scherpe of puntige voorwerpen, benzine, oplosmiddelen, schuurborstels of schurende reinigingsmiddelen voor de reiniging.

Garantie

Voor dit apparaat verlenen wij een garantie van 5 jaar geldig vanaf aankoopdatum. Uitgesloten van garantie zijn schades, die terug te voeren zijn op normale slijtage, onjuist gebruik, onoordeelkundig gebruik, verkeerd gebruik, nalatig onderhoud en reiniging, moedwillige vernieling, transport- of valschade alsook reparaties of aanpassingen uitgevoerd door niet daartoe gerechtigde personen. Ga in geval van aanspraak op garantie terug naar de winkel waar u het product heeft gekocht. Er kan alleen aanspraak op garantie worden gemaakt als de kassabon of factuur kan worden overlegd.

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



KÜCHENPROFI GmbH
Höhscheider Weg 29
42699 Solingen · Germany
service@kuechenprofi.de
www.kuechenprofi.de