

# UNOLD®

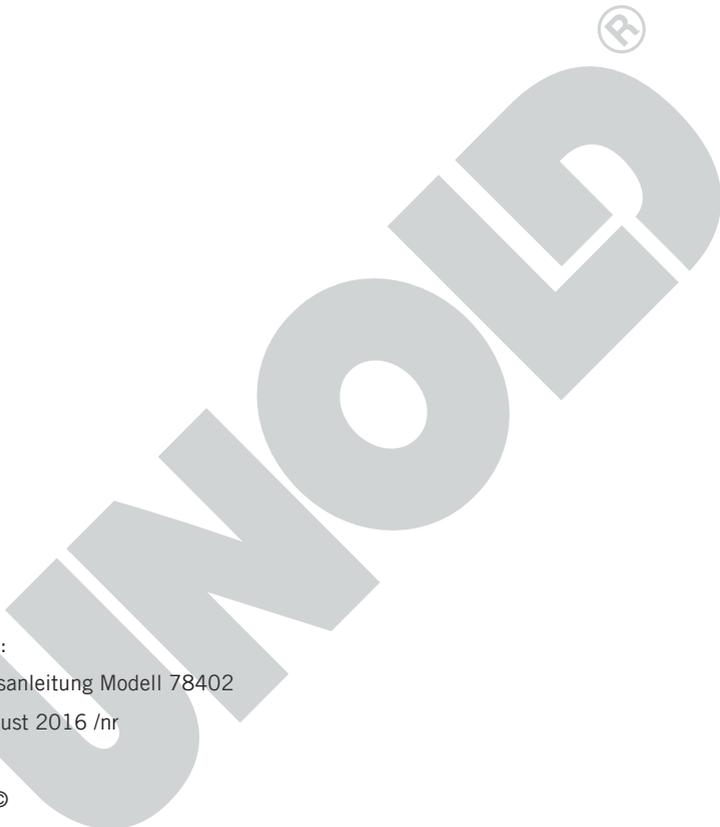


**SPIRALSCHNEIDER**

## **Bedienungsanleitung**

**Instructions for use | Notice d'utilisation  
Gebruiksaanwijzing | Istruzioni per l'uso  
Instrucciones de uso | Návod k obsluze  
Instrukcja obsługi**

**Modell 78402**



Impressum:

Bedienungsanleitung Modell 78402

Stand: August 2016 /nr

Copyright ©

**UNOLD AG**

Mannheimer Straße 4

68766 Hockenheim

Telefon +49 (0)6205/94 18-0

Telefax +49 (0)6205/94 18-12

E-Mail [info@unold.de](mailto:info@unold.de)

Internet [www.unold.de](http://www.unold.de)

**UNOLD®**



**UNOLD®**  
Care + Style



**UNOLD®**  
Fan + Heat



Weitere Informationen zu unserem Sortiment erhalten Sie unter [www.unold.de](http://www.unold.de)



## INHALTSVERZEICHNIS

### Bedienungsanleitung Modell 78402

Technische Daten .....	8
Symbolerklärung .....	8
Sicherheitshinweise .....	8
Vor dem ersten Gebrauch.....	12
Tipps zur Verwendung .....	12
Schneideinsätze .....	13
Bedienen .....	14
Reinigen und Pflegen.....	15
Rezepte .....	16
Garantiebestimmungen .....	18
Entsorgung / Umweltschutz .....	18
Informationen für den Fachhandel.....	18
Service-Adressen .....	19

### Instructions for use Model 78402

Technical Specifications.....	20
Explanation of symbols.....	20
Important Safeguards.....	20
Before using the appliance for the first time.....	24
Tips for use .....	24
Cutting inserts.....	25
Operation.....	26
Cleaning and care.....	27
Recipes .....	27
Guarantee Conditions.....	29
Waste Disposal /	
Environmental Protection .....	29
Service .....	19

### Notice d'utilisation modèle 78402

Spécification technique .....	30
Explication des symboles.....	30
Consignes de sécurité .....	30
Avant la première utilisation .....	33
Astuce pour l'utilisation .....	34
Porte-lames.....	35
Utilisation.....	36
Nettoyage et entretien.....	37
Recettes .....	37
Conditions de Garantie.....	40
Traitement des déchets /	
Protection de l'environnement.....	40
Service .....	19

### Gebruiksaanwijzing model 78402

Technische gegevens .....	41
Verklaring van de symbolen.....	41
Veiligheidsvoorschriften.....	41
Vóór het eerste gebruik.....	44
Tips voor gebruik .....	45
Inzetmessen.....	46
Bedienen .....	47
Reinigen en onderhouden .....	48
Recepten .....	48
Garantievoorwaarden .....	50
Verwijderen van afval /	
Milieubescherming .....	50
Service .....	19

## INHALTSVERZEICHNIS

### Istruzioni per l'uso modello 78402

Dati tecnici .....	51
Significato dei simboli .....	51
Avvertenze di sicurezza .....	51
Prima del primo utilizzo .....	55
Consigli per l'utilizzo.....	55
Inseriti di taglio.....	56
Uso .....	57
Pulizia e cura .....	58
Ricette .....	59
Norme die garanzia.....	61
Smaltimento / Tutela dell'ambiente .....	61
Service .....	19

### Manual de Instrucciones modelo 78402

Datos técnicos .....	62
Explicación de los símbolos .....	62
Indicaciones de seguridad .....	62
Antes del primer uso.....	66
Consejos para el uso .....	66
Cuchillas .....	67
Manejo .....	68
Limpieza y cuidado.....	69
Recetas .....	70
Condiciones de Garantía.....	72
Disposición/Protección del medio ambiente .....	72
Service .....	19

### Návod k obsluze model 78402

Technické údaje .....	73
Vysvětlení symbolů.....	73
Bezpečnostní pokyny.....	73
Před prvním použitím.....	76
Typy pro použití.....	76
Řezací vložky.....	77
Obsluha .....	78
Čištění a péče .....	79
Recepty .....	80
Záruční podmínky.....	82
Likvidace / Ochrana životního prostředí .....	82
Service .....	19

### Instrukcja obsługi Model 78402

Dane techniczne.....	83
Objaśnienie symboli.....	83
Dla bezpieczeñstwa u¿ytkownika .....	83
Przed pierwszym u¿yciem .....	86
Porady dotyczące stosowania .....	87
Wkłady z ostrzami.....	88
Obsługa .....	89
Czyszczenie i pielęgnacja .....	90
Przepisy.....	90
Warunki gwarancji.....	92
Utylizacja / ochrona środowiska.....	92
Service .....	19

## EINZELTEILE



**EINZELTEILE****D Ab Seite 8**

- 1 Stopfer mit Krone
- 2 Einfüllschacht
- 3 Schneideinsatz
- 4 Antriebsrad/Schneideinsatz-Halterung
- 5 EIN/AUS-Schalter
- 6 Auffangbehälter

**GB Page 20**

- 1 Tamper with crown
- 2 Filling shaft
- 3 Drive wheel/cutting insert holder
- 4 Cutting inserts
- 5 ON/OFF switch
- 6 Collection container

**F Page 30**

- 1 Poussoir à couronne
- 2 Cheminée de remplissage
- 3 Porte-lame
- 4 Roue d'entraînement/support de lame
- 5 Interrupteur MARCHÉ / ARRÊT
- 6 Bol

**NL Pagina 41**

- 1 Stop met kartelrand
- 2 Vulbuis
- 3 Inzetmes
- 4 Aandrijf wiel / houder voor inzetmes
- 5 AAN/UIT-schakelaar
- 6 Opvangbeker

**I Pagina 51**

- 1 Pressino con corona
- 2 Pozzetto di riempimento
- 3 Inserto di taglio
- 4 Meccanismo di azionamento/supporto inserto di taglio
- 5 Interruttore ON/OFF
- 6 Recipiente di raccolta

**E Página 62**

- 1 Empujador con corona
- 2 Tubo de llenado
- 3 Cuchilla
- 4 Rueda de accionamiento/soporte de cuchilla
- 5 Interruptor CON/DES
- 6 Recipiente colector

**CZ Strany 73**

- 1 Nacpavač s korunkou
- 2 Plnicí otvor
- 3 Řezací vložka
- 4 Hnací kolo/držák řezací vložky
- 5 Spínač ZAP/VYP
- 6 Záchytná nádoba

**PL Strony 83**

- 1 Popychacz
- 2 Pokrywa z otworem wsadowym
- 3 Wkład z ostrzem
- 4 Koło napędowe / mocowanie wkładów z ostrzami
- 5 Przycisk WŁ./WYŁ.
- 6 Pojemnik na warzywa

**BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 78402****TECHNISCHE DATEN**

Leistung:	80 Watt, 220-240 V, 50/60 Hz	
Maße:	ca. 21,0 x 15,0 x 36,7 cm (L/B/H)	
Gewicht:	ca. 1,5 kg	
Zuleitung:	ca. 90 cm	
Schutzklasse:	II 	
Volumen Behälter:	ca. 1,25 l	
Material:	Kunststoff	
Ausstattung:	zur schnellen Herstellung von z. B. Gemüsenudeln oder Salat-/Gemüsebeilagen, innenliegende Klingen, transparenter Auffangbehälter	
Zubehör:	4 Schneideinsätze, Auffangbehälter, Reinigungsbürste, Bedienungsanleitung mit Rezepten	

**Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten**

**SYMBOLERKLÄRUNG**

Dieses Symbol kennzeichnet eventuelle Gefahren, die Verletzungen nach sich ziehen können oder zu Schäden am Gerät führen.

**SICHERHEITSHINWEISE**

**Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.**

**Hinweise zu Personen im Haushalt**

1. Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit ver-

ringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des

- sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Das Gerät ist kein Spielzeug. Das Säubern und die Wartung des Geräts dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.
2. Kinder unter 3 Jahren sollten dem Gerät fernbleiben oder durchgehend beaufsichtigt werden.
  3. Kinder zwischen 3 und 8 Jahren sollten das Gerät weder anschließen noch bedienen, säubern oder warten.
  4. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- evtl. Störungen während des Betriebs bitte immer den Netzstecker ziehen.
7. Die Zuleitung muss vor Feuchtigkeit geschützt werden.
  8. Der Motorblock darf nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen. Falls dies doch einmal geschehen sollte, muss er vor erneuter Benutzung vollkommen trocken sein.
  9. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
    - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
    - in landwirtschaftlichen Betrieben,
    - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
    - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
  10. Das Gerät ist nicht spülmaschinengeeignet.
  11. Gerät und Zuleitung aus Sicherheitsgrün-

### **Elektrische Sicherheit**

5. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
6. Nach Gebrauch, vor der Reinigung oder bei

den nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen abstellen oder betreiben.

12. Die Zuleitung vor Gebrauch vollständig abwickeln.
13. Die Zuleitung darf nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen.
14. Das Gerät oder die Zuleitung dürfen nicht in der Nähe von Flammen betrieben werden.
15. Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
16. Prüfen Sie regelmäßig Stecker und Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst. Unsachgemäße Reparaturen können zu Gefahren für den Benutzer führen und den Ausschluss der Garantie bewirken.

### **Hinweise zum Aufstellen und sicheren Betrieb des Gerätes**

17. Stellen Sie das Gerät auf eine freie und ebene Fläche.
18. Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.
19. Die Klingen der Schneideinsätze sind sehr scharf. Gehen Sie entsprechend vorsichtig mit den Schneideinsätzen um und sorgen Sie dafür, dass auch anderen Nutzern des Gerätes die Gefahr bewusst ist.
20. Halten Sie die Schneideinsätze von Kindern und Tieren fern.
21. Reinigen Sie das Gerät aus hygienischen Gründen sofort nach dem Herstellen von Gemüse- oder Obstspiralens.
22. Wenn Sie die Schneideinsätze in Spülwasser reinigen, lassen Sie diese nicht längere Zeit im Wasser liegen, um versehentliche Verletzungen zu vermeiden.
23. Vermeiden Sie den Kontakt des Gerätes mit heißen Oberflächen.

24. Entfernen Sie den Schneideinsatz aus dem Gerät, wenn Sie das Gerät bewegen oder zur Aufbewahrung verstauen.
25. Schalten Sie das Gerät am EIN/AUS-Schalter aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Zubehörteile wechseln oder das Gerät reinigen.
26. Der Motor des Gerätes muss zum Stillstand gekommen sein, bevor Sie Zubehörteile wechseln.
27. Ziehen Sie ebenso immer den Netzstecker, wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen.
28. Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn kein Schneideinsatz angebracht ist.
29. Die Kurzbetriebszeit beträgt 1 Minute. Lassen Sie danach das Gerät einige Minuten abkühlen, bevor Sie es erneut in Betrieb nehmen.
30. Das Gerät darf nicht mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden, um Schäden zu vermeiden.



**Die Klingen in den Schneideinsätzen sind sehr scharf – Verletzungsgefahr!**

**Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages.**

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bei fehlerhafter Montage, bei unsachgemäßer oder fehlerhafter Verwendung oder nach Durchführung von Reparaturen durch nicht autorisierte Dritte.

## VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. Transportsicherungen. Halten Sie Verpackungsmaterialien von Kindern fern – Erstickungsgefahr!
2. Reinigen Sie das Gerät wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben, mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es gut ab.

## TIPPS ZUR VERWENDUNG

1. Mit Ihrem neuen Spiralschneider können Sie schnell und einfach Gemüsenudeln, Salatbeilagen oder auch dekorative Zutaten für verschiedene Gerichte herstellen.
2. Das zu verarbeitende Obst oder Gemüse sollte gleichmäßig geformt und fest sein, damit das Messer einwandfrei arbeiten kann. Achten Sie darauf, nur trockene Lebensmittel zu verarbeiten. Die Schale von feuchten Lebensmitteln kann die Klinge verstopfen.
3. Ideal geeignet sind z. B. Zucchini, Karotten, Äpfel, feste Salatgurken, Rettiche, Kartoffeln usw. Bitte beachten Sie, dass Sie die Zutat ggf. halbieren müssen, damit diese in den Einfüllschacht passt. Ideal lassen sich Zutaten mit einem Durchmesser von ca. 30 – 60 mm verarbeiten.
4. Nachdem die Schale von z. B. einer Kartoffel entfernt ist und diese mit dem Gerät verarbeitet wurde, erhalten Sie Kartoffelspaghetti, die Sie auf verschiedene Arten verarbeiten können (z. B. frittieren oder als Rösti mit Zwiebeln anbraten). Auch aus anderen Zutaten wie z. B. Zucchini lassen sich Gemüsespaghetti herstellen, die vielfältig weiterverwendet werden können. Braten Sie z. B. die Zucchini spaghetti einfach in ein wenig Öl an, würzen Sie nach Geschmack mit Zwiebeln, Knoblauch und Salz und mischen Sie die Zucchini streifen unter herkömmliche Spaghetti.
5. Grundsätzlich ergeben Gemüsesorten wie Zucchini lange Spiralen, während aus Kartoffeln oder auch Roter Bete eher kurze Spiralen entstehen.
6. Oder bereiten Sie aus Gemüsestreifen Ihrer Wahl einen vitaminreichen, knackigen Gemüsespaghetti-Salat zu. Auch als Suppeneinlage eignet sich spiralisiertes Gemüse hervorragend.

Einige Rezeptideen erhalten Sie im Rezeptteil.

7. Besonders weiche Zutaten wie Auberginen lassen sich mit dem Gerät nicht verarbeiten.

## SCHNEIDEINSÄTZE

Das Gerät verfügt über vier verschiedene Schneideinsätze



## BEDIENEN

1. Stellen Sie sicher, dass das Gerät am EIN/AUS-Schalter ausgeschaltet ist.
2. Schälen Sie die gewünschte Zutat (bei einigen wenigen Zutaten wie z. B. Zucchini nicht notwendig) und schneiden Sie die Enden mit einem Messer ab.
3. Prüfen Sie, ob das weiße Antriebsrad/die Halterung im Gerät sitzt.
4. Setzen Sie nun den gewünschten Schneideinsatz in die Halterung. Prüfen Sie, ob sich der Schneideinsatz gerade in der Halterung befindet.



**Achtung: Berühren Sie die Schneideinsätze nur an der Kunststoffhalterung, niemals an den Klingen – Verletzungsgefahr!**

5. Setzen Sie den Einfüllschacht auf und drehen Sie diesen vorsichtig im Uhrzeigersinn, bis er einrastet. Wenn der Einfüllschacht nicht richtig montiert ist, lässt sich das Gerät nicht einschalten.
6. Platzieren Sie den Auffangbehälter.
7. Stecken Sie nun den Stecker in eine Steckdose (220-240 V~, 50/60 Hz).
8. Spießen Sie die vorbereitete Zutat auf die Krone am Ende des Stopfers auf.
9. Führen Sie den Stopfer mit dem Lebensmittel in den Einfüllschacht und schalten Sie das Gerät am EIN/AUS-Schalter ein.
10. Drücken Sie den Stopfer leicht nach unten.
11. Sobald die Zutat verarbeitet ist, schalten Sie das Gerät am EIN/AUS-Schalter aus. Befüllen Sie den Stopfer ggf. wieder neu und fahren Sie wie beschrieben fort, bis Ihre Zutaten aufgebraucht sind. **Beachten Sie dabei aber immer, dass vor dem erneuten Befüllen das Gerät ausgeschaltet werden muss.**



12. Hinweis: Die Kurzbetriebszeit beträgt 1 Minute. Lassen Sie danach das Gerät einige Minuten abkühlen, bevor Sie weitere Zutaten verarbeiten.
13. Wenn Sie mit der Zubereitung fertig sind, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
14. Lösen Sie vorsichtig den Einfüllschacht, indem Sie diesen gegen den Uhrzeigersinn drehen und vom Gerät herunterheben.
15. Um den Schneideinsatz einfach zu entnehmen, drücken Sie diesen leicht von unten nach oben aus der Halterung.



**Die Klingen in den Schneideinsätzen sind sehr scharf – Verletzungsgefahr!**

## REINIGEN UND PFLEGEN



**Schalten Sie das Gerät am EIN/AUS-Schalter aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nie in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.**

1. Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es anschließend gut.
2. Spülen Sie die Schneideinsätze unter fließendem Wasser ab, um Lebensmittelrückstände zu entfernen. Verwenden Sie hierfür am besten die mitgelieferte Reinigungsbürste oder eine Spülbürste, um Verletzungen durch die Klingen zu vermeiden.
3. Die Schneideinsätze vollständig trocknen lassen, bevor Sie sie wieder benutzen.
4. Der Auffangbehälter, der Stopfer, die Schneideinsätze, die Halterung sowie der Einfüllschacht können auch im oberen Korb der Spülmaschine gereinigt werden. Bitte verwenden Sie ein Programm mit einer niedrigen Temperatur, um Schäden am Kunststoff zu vermeiden.
5. Wählen Sie einen staubfreien, trockenen Aufbewahrungsort. Tipp: Bewahren Sie die Verpackung des Gerätes auf und verstauen Sie das Gerät bei Nichtgebrauch in diesem Karton.



## REZEPTE

### Gemüsenudeln

Stellen Sie aus einem Gemüse Ihrer Wahl mit dem Spiralschneider leckere Gemüsenudeln her. Diese können wie herkömmliche Nudeln im Wasser gegart werden. Damit die Nährstoffe voll erhalten bleiben und das Gemüse knackig bleibt, raten wir dazu, die Nudeln nur kurz zu blanchieren. Servieren Sie die Gemüsenudeln anschließend mit einer Sauce Ihrer Wahl.

Wenn Sie die Gemüsenudeln roh verzehren möchten, können Sie diese mit einem leckeren Dressing als Salat servieren.

### Zucchini-Nudeln mit Knoblauch

1 Portion

1 – 2 Zucchini, 2 gewürfelte Knoblauchzehen, 1 EL Öl, 1 EL saure Sahne oder Crème fraîche, Kräuter nach Wunsch, 1 EL geriebenen Parmesan.

Bereiten Sie mit dem Schneideinsatz Nr. 4 breite Zucchiniudeln vor. Erhitzen Sie das Öl in der Pfanne, lassen Sie den gewürfelten Knoblauch im Öl leicht glasig werden, die Zucchiniudeln dazugeben und für ca. 5-10 Minuten bis zur gewünschten Bissfestigkeit garen. Saure Sahne,

Kräuter und Parmesan verrühren und unter die Zucchini geben, kurz erwärmen und servieren.

### Frittierte Kartoffelnester

1 Portion

2 – 3 Kartoffeln, Salz, Paprikapulver edelsüß, evtl. getrocknete Kräuter, Fett für die Fritteuse

Kartoffeln in Spiralen schneiden. Fritteuse vorbereiten, Kartoffelspiralen in die Fritteuse geben und kurz bräunen lassen. Herausnehmen und das überschüssige Fett abtropfen lassen. Nach Wunsch mit Salz und Paprika oder den Kräutern würzen.

Sie können die Kartoffelnester sehr gut als Beilage zu verschiedenen Gerichten servieren oder als selbst hergestellte abendliche Knabberei bereitstellen.

Tipp: Bereiten Sie die Kartoffelnester im Backofen statt in der Fritteuse zu, so erhalten Sie eine fettarme Alternative. Wenden Sie die Kartoffelspiralen in einer Mischung aus Öl und Gewürzen und backen Sie die Spiralen bei ca. 180 °C für ca. 30 Minuten im Backofen (regelmäßig prüfen, ob der gewünschte Gargrad schon erreicht ist). Sie können die Kartoffelnester auch um Fleischstücke wie z. B.

Hähnchenbrust wickeln und diese im Backofen zubereiten.

### **Rote-Bete-Pasta mit veganem Bärlauch-pesto**

1 Portion

250 g Rote Bete, 1 EL Olivenöl, 150 g Bärlauch, 50 g Pinienkerne oder andere Nüsse nach Wahl, Salz, Olivenöl

Bereiten Sie mit einem Schneideinsatz nach Wahl Spiralen aus der Roten Bete zu. Bringen Sie ausreichend Wasser mit einer Prise Salz in einem großen Topf zum Kochen und lassen Sie die Rote Bete kurz blanchieren. Herausnehmen und im heißen Öl kurz anbraten.

Für das Pesto den Bärlauch, die Pinienkerne, Salz und Öl in einen Mixer geben und zu einer feinen Paste verarbeiten. Gelingt auch leicht mit dem ESGE-Zauberstab! Tipp: Cashew-Nüsse mahlen und als Parmesan über das Gericht geben.

### **Salat griechischer Art**

1 feste Salatgurke, 1 -2 Paprikaschoten, 250 g Tomaten, ½ Zwiebel, 100 g Feta, schwarze Oliven nach Wunsch,

Saft von ½ Bio-Zitrone, 50 ml Olivenöl, Oregano, evtl. gewürfelter Knoblauch, Salz, Pfeffer

Die gewaschene und geschälte Gurke in Spiralen schneiden. Paprika entkernen und in Stücke schneiden, Tomaten und Feta ebenfalls in Würfel schneiden. Zwiebel in Ringe schneiden. Alle Zutaten bis auf den Feta in einer Schüssel vermengen. Aus Zitronensaft, Öl, Oregano, Salz, Pfeffer und evtl. Knoblauchwürfeln eine Salatsauce herstellen und über das Gemüse geben. Den Feta erst zum Schluss über den Salat geben, so wird der Salat nicht matschig.

### **Obstsalat**

Äpfel, Birnen, Bananen, Kiwi usw. nach Belieben, Zitronensaft, etwas Ananassaft, Honig nach Wunsch

Aus Äpfeln und Birnen Spiralen schneiden. Die weiteren Obstsorten ggf. schälen und in kleine Stücke schneiden. Mit etwas Zitronen- und Ananassaft sowie bei Bedarf mit etwas Honig abschmecken.

## GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden. Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

## ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte: Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern. Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.



## INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL



Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich der Spiralschneider 78402 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit und der Niederspannungsrichtlinie befindet.

Hockenheim, 14.5.2016

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden von den Autoren und von der UNOLD AG sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann keine Garantie übernommen werden. Eine Haftung der Autoren bzw. der UNOLD AG und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

**Diese Anleitung kann im Internet unter [www.unold.de](http://www.unold.de) als pdf-Datei heruntergeladen werden.**

## SERVICE-ADRESSEN

### DEUTSCHLAND

**UNOLD AG**

Mannheimer Straße 4  
68766 Hockenheim

Kundendienst  
Telefon +49 (0)62 05/94 18-27  
Telefax +49 (0)62 05/94 18-22  
E-Mail [service@unold.de](mailto:service@unold.de)  
Internet [www.unold.de](http://www.unold.de)

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite [www.unold.de/ruecksendung](http://www.unold.de/ruecksendung) können Sie sich einen Rücksendeaufkleber ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

### SCHWEIZ

MENAGROS AG  
Hauptstr. 23  
CH 9517 Mettlen  
Telefon +41 (0)71 6346015  
Telefax +41 (0)71 6346011  
E-Mail [info@bamix.ch](mailto:info@bamix.ch)  
Internet [www.bamix.ch](http://www.bamix.ch)

### POLEN

Quadra-Net  
Dziadoszanska 10  
61-248 Poznań  
Internet [www.quadra-net.pl](http://www.quadra-net.pl)

### TSCHECHIEN

befree.cz s.r.o.  
Škroupova 150  
537 01 Chrudim  
Telefon +420 464601881  
E-Mail [obchod@befree.cz](mailto:obchod@befree.cz)

## INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 78402

### TECHNICAL SPECIFICATIONS



Power:	80 watt, 220-240 V, 50/60 Hz
Dimensions:	approx. 21.0 x 15.0 x 36.7 cm (L/W/H)
Weight:	approx. 1.5 kg
Power cord:	approx. 90 cm
Protection class:	II <input type="checkbox"/>
Capacity:	approx. 1.25 l
Material:	Plastic
Features:	For fast preparation of vegetable noodles or salad/vegetables, interior blades, transparent collection container
Accessories:	4 cutting inserts, collection container, cleaning brush, operating instructions with recipes

**Equipment features, technology, colours and design are subject to change without notice. Errors and omissions excepted**

### EXPLANATION OF SYMBOLS



This symbol denotes a possible hazard which could cause injury or damage to the appliance.

### IMPORTANT SAFEGUARDS

**Please read the following instructions and keep them on hand for later reference.**

1. Instructions for persons in the household
2. The appliance can be used by children 8 years and older and by persons with limited phys-

ical, sensory or mental abilities or with lack of experience or limited knowledge, if they are supervised by a person who is responsible for their safety or they have been instructed with regard to safe use

- of the appliance and have understood the dangers that can result from use of the appliance. The appliance is not a toy. Children should only clean and maintain the appliance under supervision.
3. Children under the age of 3 should stay away from the appliance or they must be under constant supervision.
  4. Children between 3 and 8 years of age should neither connect or operate the appliance, nor should they clean or maintain the appliance.
  5. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
8. The power cord must be protected against moisture.
  9. The motor block should never come into contact with water or other liquids. If this should occur, the base must be completely dry before operating the appliance again.
  10. The appliance is intended for household use only, or for similar areas of use, such as,
    - kitchenettes in businesses, offices or other workplaces,
    - agricultural enterprises,
    - for use by guests in hotels, motels or other lodgings,
    - in private guest houses or holiday homes.

### **Electrical safety**

6. This appliance must not be operated with an external timer or a remote control system.
7. After use, before cleaning or if there are faults during operation, always unplug the mains plug.
11. The appliance is not dishwasher safe.
12. For safety reasons, never place or operate the appliance on or in the vicinity of hot surfaces.
13. Carefully and completely unwind the power cord before use.

14. The power cord must not hang down over the edge of the work surface.
15. Do not place the appliance or power cord near open flames during operation.
16. Never leave the appliance unattended when the mains plug is plugged in.
17. Check the plug and the power cord regularly for wear or damage. If the power cord or other parts are damaged, send the appliance to our customer service department for inspection and repair. Unauthorised repairs can result in serious risks for the user and void the warranty.
18. Place the appliance on a free and level surface.
19. Only use the appliance indoors.
20. The blades of the cutting inserts are very sharp. Handle cutting inserts with appropriate caution and ensure that the other users of the appliance are also aware of the danger.
21. Keep the cutting inserts away from children and animals.
22. For hygienic reasons clean the appliance immediately after preparing vegetable or fruit spirals.
23. Ensure that the appliance does not come into contact with hot surfaces.
24. Remove the cutting insert from the appliance when you move the appliance or stow it for safekeeping.
25. Switch off the appliance via the ON/OFF switch and unplug the mains plug, before changing the accessories or cleaning the appliance.
26. The motor of the appliance must come to a complete standstill before you change the accessories.
27. Likewise, always unplug the mains plug when

### **Instructions for set-up and safe use of the appliance**

18. Place the appliance on a free and level surface.
19. Only use the appliance indoors.
20. The blades of the cutting inserts are very sharp. Handle cutting inserts with appropriate caution and ensure that the other users of the appliance are also aware of the danger.
21. Keep the cutting inserts away from children and animals.
22. For hygienic reasons clean the appliance immediately after preparing vegetable or fruit spirals.
23. Ensure that the appliance does not come into contact with hot surfaces.
24. Remove the cutting insert from the appliance when you move the appliance or stow it for safekeeping.
25. Switch off the appliance via the ON/OFF switch and unplug the mains plug, before changing the accessories or cleaning the appliance.
26. The motor of the appliance must come to a complete standstill before you change the accessories.
27. Likewise, always unplug the mains plug when

- you leave the appliance unattended.
28. Never switch on the appliance if a cutting insert is not attached.
  29. The brief operating time is 1 minute. Thereafter allow the appliance to cool several minutes before placing it in service again.
  30. To avoid damage, do not use the appliance with accessories of other manufacturers or brands.



**The blades of the cutting inserts are very sharp – danger of injury!**

**Never open the housing of the appliance. This can result in electric shock.**

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

## BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

1. Remove all packaging materials and any transport safeguards. Keep packaging materials away from children – danger of suffocation!
2. Clean the appliance as described in the section „Cleaning and care“ with a damp cloth and dry it thoroughly.

## TIPS FOR USE

1. With your new spiral cutter you can quickly and easily prepare vegetable noodles, salad side dishes, or even decorative ingredients for various dishes.
2. The fruit or vegetables to be prepared should be uniformly shaped and firm so that the knife can work faultlessly. Ensure that you only process dry food. The peels of wet food can clog the blade.
3. For example, zucchini, carrots, apples, firm cucumbers, radishes, potatoes, etc. are ideally suited. Please note that you must halve the ingredient, so that it can fit into the filling shaft. Ingredients with a diameter of 30 - 60 mm are ideal for processing.
4. After the peel of a potato, for example, is removed, and the potato has been processed with the appliance, you get potato spaghetti that you can prepare in different ways (e.g. frying or browning with onions as Rösti (fried grated potatoes). Vegetable spaghetti, which can be used with great variety, can also be prepared from other ingredients, such as zucchini. For example, simply sauté the zucchini spaghetti in a little oil, season to taste with onions, garlic, and salt and mix the zucchini strips into conventional spaghetti.
5. Basically with vegetable types like zucchini long spirals are produced, with potatoes or red beets short spirals are produced.
6. Or prepare a vitamin-rich, crisp vegetable spaghetti salad from vegetable strips of your choice. Spiralised vegetables are outstanding as an addition in soups. Several recipe ideas are provided in the recipe section.
7. Ingredients that are quite soft, such as aubergines, cannot be processed with the appliance.

## CUTTING INSERTS

The appliance has four different cutting inserts



## OPERATION

1. Ensure that the appliance is switched off via the ON/OFF switch.
2. Peel the desired ingredient (for some ingredients, such as zucchini, this is not necessary) and cut off the ends with a knife.
3. Check whether the white drive wheel/the holder is seated in the appliance.
4. Now insert the desired cutting insert into the holder. Check whether the cutting insert is straight in the holder.
5. Introduce the tamper with the food attached into the filling shaft and switch on the appliance via the ON/OFF switch.
6. Press the tamper lightly downwards.
7. As soon as the ingredient is prepared, switch off the appliance via the ON/OFF switch. Refill the tamper as needed and proceed as described until your ingredients are used up. Please note that prior to filling the appliance again, it must always be switched off.
8. Note: The brief operating time is 1 minute. Thereafter allow the appliance to cool several minutes before processing more ingredients.
9. Unplug the mains plug when you are finished preparing the vegetables.
10. Carefully detach the filling shaft by turning it anti-clockwise and lifting it down from the appliance.
11. To easily take out the cutting insert, from below, press it lightly upwards and out of the holder.



**Caution: Always touch the cutting inserts on the plastic holder only, never touch the blades – danger of injury!**



**The blades of the cutting inserts are very sharp – danger of injury!**

## CLEANING AND CARE



**Switch off the appliance via the ON/OFF switch and unplug the power cord from the electrical outlet. Never immerse the appliance in water or other liquids in order to clean it.**

1. Wipe off the housing with a damp cloth and dry it thoroughly.
2. Rinse off the cutting inserts under running water, to remove food residues. Ideally use a dish-washing brush or the included cleaning brush to do this, to avoid injuries due to the blades.
3. Allow the cutting inserts to dry completely before reusing them.
4. Collection container, tamper, cutting inserts, holder, as well as filling shaft can also be cleaned in the top basket of the washing machine. Please use a program with a low temperature, to avoid damaging the plastic.
5. Select a dry, dust-free location for storage. Tip: Keep the appliance packaging and store the appliance in this box when the appliance is not in use.



## RECIPES

### Vegetable noodles

Make delicious vegetable noodles from the vegetables of your choice with the spiral cutter. Vegetable noodles can be cooked in water like conventional noodles. To ensure that the nutrients remain fully intact and the vegetables remain crispy, we recommend that you only blanch the noodles briefly. Then serve the vegetable noodles with a sauce of your choice.

If you want to eat the vegetable noodles raw, you can serve them as a salad with a delicious dressing.

### Zucchini noodles with garlic

1 portion

1 - 2 zucchini, 2 diced garlic cloves, 1 TBSP oil, 1 TBSP sour cream or crème fraîche, herbs as desired, 1 TBSP grated parmesan.

Prepare wide zucchini noodles with cutting insert no. 4. Heat the oil in the pan, simmer the garlic in the oil until slightly transparent, add the zucchini noodles and cook for 5-10 minutes until the desired texture (firmness) is reached. Mix sour cream, herbs and parmesan and stir it into the zucchini, heat briefly and serve.

### **Deep-fried potato nests**

1 portion

2-3 potatoes, salt, paprika powder - sweet, dried herbs, if desired, fat for the deep-fat fryer

Cut potatoes in spirals. Prepare the deep-fat fryer, place potato spirals in the deep-fat fryer and let them brown briefly. Take them out and allow excess oil to drip off. Season to taste with salt and paprika or the herbs.

You can serve the potato nests as an excellent accompaniment for many dishes, or on their own as an evening snack.

Tip: Prepare the potato nests in the oven for a low-fat alternative. Toss the potato spirals in a mixture of oil and spices and bake them at approx. 180°C for approx. 30 minutes in the oven (regularly check whether the desired degree of cooking has already been reached). You can also wrap the potato nests around pieces of meat, such as chicken breasts, and prepare them in the oven.

### **Red-beet pasta with vegan wild garlic pesto**

1 portion

250 g red beets, 1 TBSP olive oil, 150 g wild garlic, 50 g pine nuts or other nuts of your choice, salt, olive oil  
With the cutting insert of your choice, prepare spirals of red beets. In a large pot, bring sufficient water with a pinch of salt to a boil and blanch the red beets in the boiling water briefly. Take the red beets out and sauté them in hot oil.

For the pesto, put the wild garlic, the pine nuts, salt and oil in a mixer and process to a fine paste. This is also easily accomplished with the ESGE Zauberstab! Tip: Grind cashew nuts and sprinkle them over the dish as parmesan.

### **Greek salad**

1 firm cucumber, 1-2 bell peppers, 250 g tomatoes, ½ onion, 100 g feta, black olives as desired, the juice of ½ organic lemon, 50 ml olive oil, oregano, diced garlic if desired, salt, pepper

Cut the washed and peeled cucumber into spirals. Remove the seeds of the bell peppers and cut them in pieces, dice tomatoes and feta. Cut onion in rings. Mix all ingredients except the feta in a bowl. Make a salad dressing of lemon juice, oil, oregano, salt, pepper and, if desired, diced garlic,

and sprinkle it over the vegetables. Sprinkle the feta over the salad, just before serving so that the salad is not mushy.

### Fruit salad

Apples, pears, bananas, kiwi, etc. as desired, lemon juice, a little pineapple juice, honey as desired

Cut spirals of apples and pears. Peel the other fruits if necessary and cut them in small pieces. Season with a little lemon juice and pineapple juice, and with a little honey as needed.

## GUARANTEE CONDITIONS

We grant a 24 months guarantee, and in case of commercial use a 12 months guarantee, starting from the date of purchase for any damage demonstrably due to manufacturing defects and when the appliance has been used according to its intended use. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option. Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs only in Germany and Austria. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties. Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

## WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal. Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products. By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.



The authors have thoroughly considered and tested the recipes included in these operating instructions. Nevertheless, a guarantee cannot be accepted. The authors, respectively UNOLD AG and their assignees shall not be liable for personal injuries, material damages and financial loss.

**The instruction booklet is also available for download: [www.unold.de](http://www.unold.de)**

**NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 78402****SPÉCIFICATION TECHNIQUE**

Puissance :	80 Watt, 220-240 V, 50/60 Hz
Dimensions :	env. 21,0 x 15,0 x 36,7 cm (L / l / h)
Poids :	env. 1,5 kg
Cordon d'alimentation :	env. 90 cm
Classe de protection :	II
Contenance :	env. 1,25 l
Matériau :	plastique
Équipement :	pour obtenir rapidement par ex. des nouilles de légumes ou des accompagnements de salade/légumes, lames placées à l'intérieur, bol transparent
Accessoires :	4 porte-lames, bol, brosse, mode d'emploi avec recettes

**Modifications et erreurs des caractéristiques de l'équipement, de la technique, des couleurs et du design réservées**

**EXPLICATION DES SYMBOLES**

Ce symbole indique les dangers susceptibles de provoquer des blessures ou des endommagements de l'appareil.

**CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

**Veillez lire les instructions suivantes et les conserver.**

**Remarques relatives aux personnes vivant dans le foyer**

1. L'appareil peut être utilisé par des enfants

de plus de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont limitées ou dont l'expérience et/ou les connaissances sont

insuffisantes, si ceux-ci sont surveillés ou s'ils ont été formés à une utilisation sûre de l'appareil et aux dangers pouvant en résulter. L'appareil n'est pas un jouet. Le nettoyage et la maintenance de l'appareil peuvent être exécutés par des clients, exclusivement sous surveillance.

2. Les enfants de moins de 3 ans doivent se tenir loin de l'appareil ou être surveillés en permanence.
3. Les enfants âgés de 3 à 8 ans ne doivent ni brancher, ni utiliser, ni nettoyer ou entretenir l'appareil.
4. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

### **Sécurité électrique**

5. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ou avec un système de télécommande.
6. Après utilisation, avant le nettoyage ou en cas

d'éventuels dysfonctionnements durant le fonctionnement, veuillez toujours débrancher la prise.

7. Le cordon d'alimentation doit être protégé de l'humidité.
8. Le bloc-moteur ne doit pas entrer en contact avec de l'eau ou d'autres liquides. Si toutefois cela arrive, il faut le laisser sécher complètement avant nouvelle utilisation.
9. L'appareil est exclusivement destiné à un usage ménager ou à des fins similaires, par ex.
  - une kitchenette dans des boutiques, des bureaux ou d'autres lieux de travail,
  - des exploitations agricoles,
  - à l'usage des clients dans des hôtels, motels ou autres lieux d'hébergement,
  - dans des pensions privées ou des résidences de vacances.

10. L'appareil ne doit pas lavé dans un lave-vaisselle.
11. Pour des raisons de sécurité, ne jamais placer ou utiliser l'appareil et le cordon sur ou à proximité de surfaces chaudes.
12. Dérouler intégralement le cordon avant utilisation.
13. Le cordon d'alimentation ne doit jamais pendre par dessus le bord du plan de travail.
14. L'appareil ou le câble ne doivent pas être utilisés à proximité de flammes.
15. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsque la prise est branchée.
16. Vérifier régulièrement que la prise mâle et le cordon d'alimentation ne sont pas usés ni abîmés. Si le câble de raccordement ou d'autres pièces sont abîmés, envoyer l'appareil pour contrôle et réparation à notre service après-vente. Toute mauvaise réparation peut exposer

l'utilisateur à des dangers et entraîner l'annulation de la garantie.

### **Remarques relatives à l'installation et au fonctionnement sécurisé de l'appareil**

17. Poser l'appareil sur une surface plane et dégagée.
18. Utilisez exclusivement l'appareil à l'intérieur.
19. Les lames des porte-lames sont très coupantes. Manipulez les porte-lames avec prudence et assurez-vous que les autres utilisateurs de l'appareil soit conscients du danger.
20. Éloignez les lames des enfants et des animaux.
21. Nettoyez l'appareil tout de suite après avoir coupé des spirales de légumes ou de fruits pour des raisons d'hygiène.
22. Évitez tout contact de l'appareil avec des surfaces chaudes.
23. Retirez le porte-lames de l'appareil si vous déplacer l'appareil ou le ranger.

24. Éteignez l'appareil avec le bouton Marche/arrêt et débranchez la prise avant de changer les accessoires ou de nettoyer l'appareil.
25. Le moteur de l'appareil doit être immobile avant de changer les accessoires.
26. Débranchez également la prise avant de laisser l'appareil sans surveillance.
27. N'allumez jamais l'appareil si la lame n'est pas montée.
28. La durée de fonctionnement bref est de 1 minute. Laissez l'appareil refroidir quelques minutes avant de le remettre en marche.
29. L'appareil ne doit pas être utilisé avec des accessoires d'un autre fabricant ou d'une autre marque pour ne pas risquer de l'abîmer.



**Les lames sont coupantes - Risque de blessure !**

**N'ouvrez en aucun cas la coque de l'appareil. Risque d'électrocution.**

Le fabricant n'est nullement responsable en cas de montage non conforme, d'utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l'exécution de réparations par des tiers non autorisés.

### **AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION**

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et, le cas échéant, les protections de transport. Conservez les éléments d'emballage hors de portée des enfants - Risque d'asphyxie !
2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide, comme décrit

dans le chapitre « Nettoyage et Entretien » et séchez-le bien.

## ASTUCE POUR L'UTILISATION

1. Avec votre nouveau découpeur en spirale, vous pouvez obtenir rapidement et simplement des nouilles de légumes, des accompagnements de salade ou d'autres ingrédients décoratifs pour les différents plats.
2. Les fruits ou les légumes à préparer doivent être de même forme et fermes afin que la lame puisse travailler sans peine. Veillez à n'utiliser que des aliments secs. La peau des aliments humides peut boucher la lame.
3. Les courgettes, les carottes, les pommes, les concombres fermes, les radis noirs, les pommes de terre etc. conviennent par exemple très bien. Veuillez noter que l'ingrédient, le cas échéant, doit être coupé en deux afin qu'ils puissent entrer dans la cheminée. Un diamètre d'env. 30 – 60 mm convient parfaitement pour le traitement.
4. Une fois que vous avez épluché par ex. les pommes de terre et qu'elles ont été traitées avec l'appareil, vous obtenez des spaghetti de pommes de terre que vous pouvez préparer de différentes manières (par ex. frire ou comme rösti avec des oignons). Vous pouvez également obtenir des spaghetti de légumes à partir d'autres ingrédients par ex. des courgettes que vous pouvez utiliser de manière très variée. Faites rôtir par ex. les spaghetti de courgette simplement dans un peu d'huile, ajoutez selon votre goût des oignons, de l'ail du sel et mélangez les bandes de courgette avec des spaghetti conventionnels.
5. D'une manière générale, les légumes comme les courgettes donnent de longues spirales tandis que les pommes de terre ou les betteraves forment des spirales plus courtes.
6. Vous pouvez aussi préparer avec des bandes de légumes de votre choix une salade croquante de spaghetti de légumes riche en vitamines. Les légumes spiralés conviennent aussi très bien comme complément pour la soupe. Vous trouverez quelques idées de recette dans la partie recettes.

7. Les ingrédients mous comme les aubergines ne peuvent pas être traités par l'appareil.

## PORTE-LAMES

L'appareil dispose de plusieurs porte-lames



## UTILISATION

1. Assurez-vous que l'appareil est éteint avec le bouton marche/arrêt.
  2. Épluchez les ingrédients que vous souhaitez (ce n'est pas nécessaire sur certains ingrédients comme les courgettes) et coupez les bouts avec un couteau.
  3. Vérifiez que la roue d'entraînement blanche / le support sont dans l'appareil.
  4. Poser le porte-lame souhaité dans le support. Vérifiez que le porte-lame est bien droit dans le support.
-  **Attention : Ne saisissez le porte-lame que par le support en plastique, jamais par la lame – risque de blessure !**
5. Posez la cheminée de remplissage dessus et tournez-la avec prudence dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'enclenche. Si la cheminée de remplissage n'est pas bien montée, l'appareil ne s'allume pas.
  6. Placez le bol.
  7. Branchez la fiche dans une prise de courant (220-240 V~, 50/60 Hz).
  8. Piquez les ingrédients préparés sur la couronne au bout du poussoir.
  9. Introduisez le poussoir avec l'ingrédient dans la cheminée de remplissage et allumez l'appareil à l'aide de l'interrupteur MARCHE / ARRÊT.
  10. Enfoncez légèrement le poussoir.
  11. Dès que l'ingrédient est traité, éteignez l'appareil avec l'interrupteur marche/arrêt. Remplissez au besoin le poussoir une nouvelle fois et procédez comme décrit jusqu'à ce que vos ingrédients soient tous prêts. **Notez qu'il faut toujours éteindre l'appareil avant de le remplir à nouveau.**
  12. Remarque : La durée de fonctionnement bref est de 1 minute. Laissez l'appareil refroidir quelques minutes avant de traiter d'autres ingrédients.
  13. Lorsque votre préparation est terminée, débranchez la prise.
  14. Détachez prudemment la cheminée de remplissage en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

15. Pour retirer simplement le porte-lame, appuyez légèrement du bas vers le haut hors du support.



**Les lames sont coupantes - Risque de blessure !**

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN



**Éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur MARCHE / ARRÊT et débrancher la prise. Ne plongez en aucun cas l'appareil pour le nettoyer dans de l'eau ou un autre liquide.**

1. Essuyez le corps de l'appareil avec un chiffon humide et séchez-le ensuite soigneusement.
2. Rincez les porte-lames sous l'eau courante pour retirer les résidus d'aliment. Utilisez de préférence la brosse jointe ou une brosse pour la vaisselle pour de vous blesser avec les lames.
3. Laissez sécher les porte-lames complètement avant de les réutiliser.
4. Le bol, le poussoir, les porte-lames, le support ainsi que la cheminée de remplissage peuvent aussi être nettoyés dans le panier supérieure du lave-vaisselle. Veuillez utiliser un programme à basse température pour éviter d'endommager le plastique. Un climat agressif dans le lave-vaisselle peut émousser les lames après un certain temps.
5. Choisir un lieu de stockage sec, à l'abri de la poussière. Conseil : conserver l'emballage de l'appareil et ranger l'appareil dans ce carton en cas d'inutilisation.

## RECETTES

### Nouilles de légumes

Fabriquez avec les légumes de votre choix des nouilles de légumes délicieuses grâce au découpeur en spirale. Elles peuvent être cuites de la même manière que les nouilles

traditionnelles dans l'eau. Afin que les nutriments soient conservés et que les légumes restent croquants, nous vous conseillons de blanchir rapidement les nouilles. Servez les nouilles de légume ensuite avec une sauce de votre choix.

Si vous souhaitez déguster les nouilles de légume crues, vous pouvez les servir avec un délicieux dressing.

### **Nouilles de courgettes à l'ail**

1 portion

1 - 2 courgettes, 2 gousses d'ail hachées, 1 c.s. d'huile, 1 c.s. de crème acidulée ou de crème fraîche, herbes aromatiques au choix, 1 c.s. de parmesan râpé.

Préparez des nouilles de courgette à l'aide du porte-lame n° 4. Faites chauffer l'huile dans une poêle, faire revenir l'ail dans l'huile, ajoutez les nouilles de courgette et laissez cuire pendant 5 - 10 minutes pour obtenir la consistance désirée. Mélanger la crème acidulée, les herbes et le parmesan et ajouter aux courgettes, réchauffer rapidement et servir.

### **Nids de pommes de terre frits**

1 portion

2-3 pommes de terre, sel, paprika doux, éventuellement des herbes aromatiques séchées, graisse pour la friteuse.

Couper les pommes de terre en spirales Préparer la friteuse, mettre les spirales de pommes de terre dans la friteuse et laisser dorer. Retirer et égoutter l'huile excessive. Épicier selon votre goût avec du sel et du paprika ou des herbes aromatiques.

Vous pouvez servir les nids de pommes de terre comme accompagnements de différents plats ou comme grignotages faits maison pour la soirée.

Conseil : Préparez les nids de pommes de terre dans le four à la place de la friteuse pour obtenir une alternative moins grasse. Tournez les spirales de pommes de terre dans un mélange d'huile et d'épices et enfournez les spirales à env. 180° C pendant env. 30 minutes (vérifier régulièrement si le degré de cuisson souhaité est déjà atteint). Vous pouvez aussi enrouler les nids de pommes de terre autour de morceaux de viande comme des blancs de poulets et les préparer au four.

### **Pâtes à la betterave avec pesto végétal à l'ail des ours**

1 portion

250 g de betterave, 1 c.s. d'huile d'olive, 150 g d'ail des ours, 50 g de pignons ou autres noix au choix, sel, huile d'olive

Préparez les spirales de betterave avec le porte-lame souhaité. Faire bouillir beaucoup d'eau avec un pincée de sel dans une grande casserole et faites blanchir les betteraves. Retirer et faire dorer rapidement dans l'huile chaude. Pour le pesto d'ail des ours, mettre les pignons le sel et l'huile dans un mixeur et préparer une pâte lisse.

C'est facile avec le mixer plongeant ESGE ! Conseil : Moudre des noix de cajou et parsemer sur le plat comme du parmesan.

### **Salade grecque**

1 concombre ferme, 1 - 2 poivrons, 250 g de tomates, 1/2 oignon, 100 g de feta, olives noires, jus d'un 1/2 citron bio, 50 ml d'huile d'olive, origan, éventuellement ail haché, sel, poivre

Couper le concombre lavé et épluché en spirales. Enlever les graines du poivron et couper en petits morceaux, couper également les tomates et la feta en petits morceaux. Couper l'oignon en rondelles Mélanger tous les ingrédients sauf la feta dans un saladier. Préparer une sauce salade

avec le jus de citron, l'huile, l'origan, le sel, le poivre et éventuellement l'ail et ajouter aux légumes. Ajouter la feta au dernier moment afin que la salade ne devienne pas de la bouillie.

### **Salade de fruits**

Pommes, poires, bananes, kiwi etc. au choix, jus de citron, un peu de jus d'ananas, miel selon le goût

Couper des spirales dans les pommes et les poires. Épluchez les autres fruits si nécessaire et les couper en petits morceaux. Rectifier le goût avec le jus de citron et d'ananas ainsi qu'un peu de miel au besoin.

## CONDITIONS DE GARANTIE

En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 24 mois, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

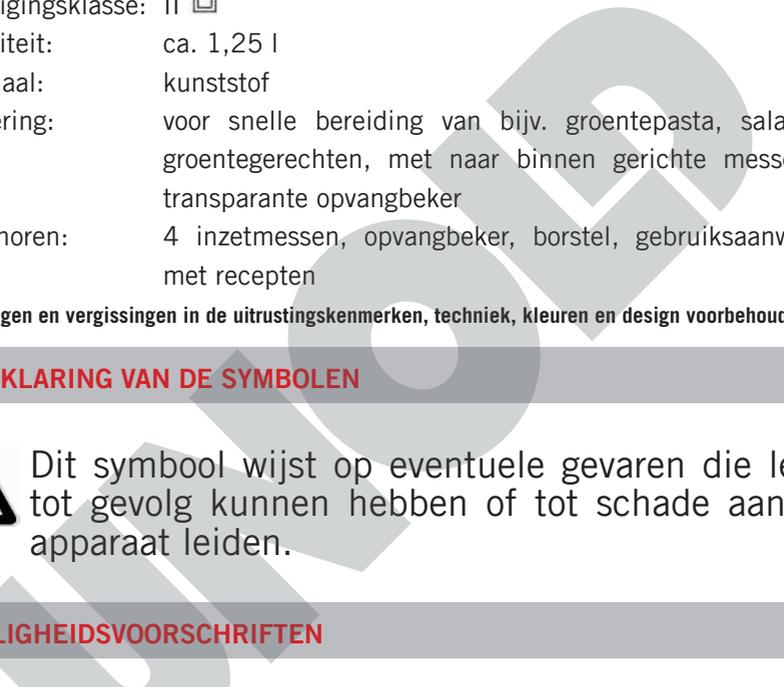
## TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes. Ne jamais disposer ce produit avec les déchets de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques. Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.



Les recettes disponibles dans ce mode d'emploi ont été soigneusement examinées et contrôlées par leurs auteurs respectifs et par la société UNOLD AG. Notre responsabilité n'est toutefois en aucun cas engagée. Les auteurs et la société UNOLD AG ainsi que ses représentants déclinent toute responsabilité en cas de dommages corporels, matériels et pécuniaires.

**GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 78402****TECHNISCHE GEGEVENS**

Vermogen:	80 Watt, 220-240 V, 50/60 Hz	<b>CE</b>
Afmetingen:	ca. 21,0 x 15,0 x 36,7 cm (l x b x h)	
Gewicht:	ca. 1,5 kg	
Snoer:	ca. 90 cm	
Beveiligingsklasse:	II <input type="checkbox"/>	
Capaciteit:	ca. 1,25 l	
Materiaal:	kunststof	
Uitvoering:	voor snelle bereiding van bijv. groentepasta, salade of groentegerechten, met naar binnen gerichte messen en transparante opvangbeker	
Toebehoren:	4 inzetmessen, opvangbeker, borstel, gebruiksaanwijzing met recepten	

Wijzigingen en vergissingen in de uitrustingskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden.

**VERKLARING VAN DE SYMBOLEN**

Dit symbool wijst op eventuele gevaren die letsel tot gevolg kunnen hebben of tot schade aan het apparaat leiden.

**VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN**

**Lees de volgende aanwijzingen a.u.b. door en bewaar ze goed.**

**Instructies m.b.t. personen in het huishouden**

1. Het apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar

worden gebruikt en door personen die over gebrekkige fysieke, sensorische of geestelijke vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis beschikken, mits

- zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen aangaande het veilige gebruik van dit apparaat en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben. Het apparaat is geen speelgoed. Schoonmaak en onderhoud van het apparaat mogen uitsluitend onder toezicht worden uitgevoerd.
2. Kinderen onder 3 jaar moeten uit de buurt van het apparaat blijven of voortdurend onder toezicht staan.
  3. Kinderen tussen 3 en 8 jaar moeten het apparaat noch aansluiten, noch bedienen, schoonmaken of onderhouden.
  4. Kinderen moeten onder toezicht staan om te waarborgen dat zij niet met het apparaat spelen.
  5. Na het gebruik, voor de reiniging of bij evt. storingen tijdens de werking a.u.b. altijd de stekker uit het stopcontact trekken.
  6. Houd het snoer weg bij vocht.
  7. Het motorblok mag niet in contact komen met water of andere vloeistoffen. Als dit toch eens gebeurt, moet de behuizing volkomen droog zijn, voordat het weer gebruikt wordt.
  8. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik of voor soortgelijke doeleinden, bijv.
    - theekeukens in bedrijven, kantoren of overige werklocaties,
    - landbouwbedrijven,
    - voor gebruik door gasten in hotels, motels of overige logiesbedrijven,
    - in particuliere pensions of vakantiehuizen.
  9. Het apparaat is niet geschikt voor de afwasmachine.
  10. Het apparaat en de aansluitkabel om veilig-

### **Elektrische veiligheid**

5. Dit apparaat mag niet worden gebruikt met een externe tijdschakelklok of afstandsbesturing.

heidsredenen nooit op of in de buurt van hete oppervlakken neerzetten of gebruiken.

12. De aansluitkabel vóór gebruik helemaal afwikkelen.
13. Het aansluitsnoer mag niet over de rand van het werkvlak hangen.
14. Het apparaat of het snoer mogen niet in de buurt van vlammen worden gebruikt.
15. Het apparaat nooit zonder toezicht laten als de netstekker ingestoken is.
16. Controleer de stekker en het snoer regelmatig op slijtage of beschadigingen. Bij beschadiging van de aansluitkabel of van andere onderdelen stuurt u het apparaat voor controle en reparatie naar onze klantenservice. Ondeskundige reparaties kunnen gevaarlijk zijn voor de gebruiker veroorzaken en hebben uitsluiting van de garantie tot gevolg.

## **Aanwijzingen om het apparaat veilig op te stellen en te gebruiken**

17. Zet het apparaat op een vrij en effen werkvlak.
18. Gebruik het apparaat uitsluitend binnen.
19. De snijvlakken van de inzetmessen zijn heel scherp. Hanteer de inzetmessen heel voorzichtig en zorg ervoor, dat ook andere gebruikers doordrongen zijn van de risico's van het apparaat.
20. Houd de inzetmessen buiten bereik van kinderen en dieren.
21. Reinig het apparaat omwille van de hygiëne meteen na het maken van groente- of fruitspiralen.
22. Vermijd contact van het apparaat met hete oppervlakken.
23. Haal het inzetmes uit het apparaat als u het apparaat wilt verzetten of opbergen.
24. Schakel het apparaat uit via de AAN/UIT-

- schakelaar en trek de stekker uit het stopcontact, voordat u toebehoren wisselt of het apparaat reinigt.
25. De motor van het apparaat moet helemaal tot stilstand zijn gekomen voordat u toebehoren wisselt.
  26. Trek ook altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat zonder toezicht achterblijft.
  27. Schakel het apparaat nooit in als er geen inzetmes geplaatst is.
  28. De korte werkingstijd bedraagt een minuut. Laat het apparaat dan een paar minuten afkoelen voordat u het opnieuw gebruikt.
  29. Om schade te vermijden, mag het apparaat niet met toebehoren van andere fabrikanten of andere merken worden gebruikt.



**De snijvlakken van de inzetmessen zijn scherp – verwondingsgevaar!**

**Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Er bestaat gevaar van een stroomstoot.**

De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid bij foutieve montage, bij ondeskundig of foutief gebruik of als reparaties door niet geautoriseerde personen worden uitgevoerd.

## VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en evt. transportbeveiligingen. Houd verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen - gevaar voor verstikking!
2. Reinig het apparaat met een vochtige doek, zoals beschreven in het hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“.

## TIPS VOOR GEBRUIK

1. Gebruik uw nieuwe spiraalsnijder om snel en eenvoudig groentepasta, salade en decoratieve ingrediënten te maken voor uiteenlopende gerechten.
2. Alle fruit en groente moet gelijkmatig van vorm en stevig zijn, zodat de messen probleemloos kunnen snijden. Let erop dat er alleen droge levensmiddelen worden verwerkt. Door de schillen van vochtige levensmiddelen kunnen de inzetmessen verstopt raken.
3. Ideaal voor gebruik zijn bijvoorbeeld courgettes, wortels, appels, stevige komkommers en rammenas. Soms moeten ingrediënten worden gehalveerd omdat ze anders niet in de vulbuis passen. Ingrediënten met een doorsnede van ca. 30 – 60 mm zijn ideaal om te verwerken.
4. Door een geschilde aardappel te verwerken krijgt u aardappelspaghetti, die vervolgens op verschillende manier te bereiden is (bijv. frituren of als rösti aanbraden met uien). Ook van andere ingrediënten, zoals courgette, kan groentespaghetti worden gemaakt die op talloze manieren kan worden bereid. Courgettespaghetti kan bijvoorbeeld eenvoudig worden gefruit in wat olie en op smaak gebracht met ui, knoflook en zout en dan worden gemengd met gewone spaghetti.
5. Groente als courgette is geschikt voor het maken van lange spiralen, terwijl van aardappelen en rode bieten alleen korte spiralen kunnen worden gemaakt.
6. Of maak van groentelinten naar keuze een vitaminerijke, knapperige salade. Maar groentespiralen zijn ook heel geschikt als ingrediënt voor soep. Verderop vindt u enkele ideeën voor recepten.
7. Heel zachte groenten zoals aubergine, kan niet worden verwerkt in dit apparaat.

## INZETMESSEN

Het apparaat heeft verschillende inzetmessen



## BEDIENEN

1. Controleer of het apparaat via de AAN/UIT-schakelaar uitgezet is.
  2. Schil de ingrediënten van uw keuze (bij enkele ingrediënten zoals courgette is dit niet noodzakelijk) en snijd de uiteinden af met een mes.
  3. Controleer of het witte aandrijfwiel / de houder in het apparaat zit.
  4. Plaats nu het gewenste inzetmes in de houder. Controleer of het inzetmes recht in de houder zit.
-  **Let op: Raak alleen het kunststof gedeelte van de inzetmessen aan en nooit de snijvlakken – verwondingsgevaar!**
5. Plaats de vulbuis en draai deze voorzichtig met de klok mee tot deze vastklikt. Als de vulbuis niet goed vast zit, kan het apparaat niet ingeschakeld worden.
  6. Plaats de opvangbeker.
  7. Steek nu de stekker in een stopcontact (220-240 V~, 50/60 Hz).
  8. Prik het voorbereide ingrediënt op de kartels aan het uiteinden van de stop.
  9. Breng de stop met het ingrediënt in de vulbuis en zet het apparaat aan via de AAN/UIT-schakelaar.
  10. Druk de stop licht omlaag.
  11. Als het ingrediënt verwerkt is, zet u het apparaat met de AAN/UIT-schakelaar uit. Vul de stop desgewenst opnieuw en herhaal boven beschreven werkwijze tot alle ingrediënten zijn verwerkt. **Let op: telkens als het apparaat opnieuw wordt gevuld, moet het eerst weer worden uitgezet.**
  12. Aanwijzing: De korte werkingstijd bedraagt een minuut. Laat het apparaat dan een paar minuten afkoelen voordat u de volgende ingrediënten verwerkt.
  13. Als het helemaal klaar bent met het apparaat, trek dan de stekker uit het stopcontact.
  14. Maak de vulbuis voorzichtig los door deze tegen de klok in te draaien en van het apparaat te nemen.
  15. Om het inzetmes eenvoudig uit te nemen, drukt u er aan de onderkant op, zodat het naar boven uit de houder komt.
-  **De snijvlakken van de inzetmessen zijn scherp – verwondingsgevaar!**

## REINIGEN EN ONDERHOUDEN



**Schakel het apparaat met de AAN/UIT-schakelaar uit en trek de stekker uit het stopcontact. Dompel het apparaat nooit in water of in een andere vloeistof om het te reinigen.**

1. Veeg de behuizing met een vochtige doek af en droog deze vervolgens goed af.
2. Spoel het inzetmes af onder stromend water om resten van levensmiddelen te verwijderen. Gebruik hierbij een afwasborstel of de meegeleverde borstel om verwonding door aanraking van de snijvlakken te voorkomen.
3. Laat de inzetmessen helemaal opdrogen voordat ze opnieuw worden gebruikt.
4. De opvangbeker, stop, inzetmessen, houder en vulbuis kunnen ook worden gereinigd in het bovenste rek van de vaatwasser. Gebruik een programma met een lage temperatuur om schade aan het kunststof te voorkomen. Door de agressieve reiniging in de vaatwasser kunnen de snijvlakken van de inzetmessen na verloop van tijd minder scherp worden.
5. Kies een stofvrije, droge opslagplaats. Tip: Bewaar de verpakking van het apparaat en sla het apparaat in deze doos op als u het niet gebruikt.

## RECEPTEN

### Groentepasta

Maak met de spiraalsnijder smakelijke groentepasta van de groente van uw keuze. Deze kan dan net als gewone pasta in water worden gegaard. Voor een zo hoog mogelijke voedingswaarde en om de groente knapperig te houden, wordt aangeraden om de paste maar enkele minuten te blancheren. Serveer de groentepasta met een saus naar keuze.

De groentepasta kan ook rauw worden gebruikt. Voeg een smakelijke dressing toe en serveer als salade.

### Courgettepasta met knoflook

1 portie  
1 – 2 courgettes, 2 gesnipperde knoflooktenen, 1 el olie, 1 el zure room of crème fraîche, kruiden naar keuze, 1 el geraspte parmezaan.

Maak brede courgettepaste met inzetmes nr. 4. Verhit de olie in de pan, fruit de gesnipperde knoflook glazig, voeg de courgettepaste toe en laat 5-10 minuten garen tot de gewenste beet. Roer dan de zure room, kruiden en parmezaan door de courgette. Nog even doorwarmen en serveren.

### **Gefrituurde aardappelnestjes**

1 portie

2–3 aardappelen, zout, paprikapoeder (licht pikant), evt. gedroogde kruiden, frituurvet/-olie

Snijd de aardappelen tot spiralen. Bereid de friteuse voor, leg de aardappelspiralen erin en laat ze in korte tijd bruin worden. Neem de spiralen uit en laat het overtollige vet afdruipe. Naar smaak zou, paprikapoeder of kruiden toevoegen.

Server de aardappelnestjes als bijgerecht bij uiteenlopende gerechten of als tussendoortje voor 's avonds.

Tip: De aardappelnestjes kunnen ook in de oven worden bereid in plaats van in de friteuse, als vetarm alternatief. Roer de aardappelspiralen door een mengsel van olie en kruiden en bak de spiralen op ca. 180 °C gedurende ca. 30 minuten in de oven (controleer regelmatig of de gewenste gaarheid al bereikt is). De aardappelnesten kunnen ook om een stuk vlees heen worden gewikkeld, bijv. een kippenborst, en

dan vervolgens in de oven worden bereid.

### **Pasta van rode bieten met veganistische pesto van wilde knoflook**

1 portie

250 g rode bieten, 1 el olijfolie, 150 g wilde knoflook, 50 g pijnboompitten of andere noten naar keuze, zout, olijfolie  
Maak spiralen van de rode bieten met een inzetmes naar keuze. Breng in een grote ruim water met zout aan de kook en blancheer de rode bieten kort. Neem de spiralen uit de pan en fruit deze in hete olie.

Meng voor de pesto de wilde knoflook, pijnboompitten, zout en olie in een keukenmachine en maal tot een smeug mengsel. Dit gaat heel eenvoudig met de staafmixer van ESGE! Tip: Maal cashewnoten strooi deze in plaats van parmezaan over het gerecht.

### **Griekse salade**

1 stevige komkommer, 1 -2 paprika's, 250 g tomaten, ½ ui, 100 g feta, zwarte olijven naar keuze, sap van ½ bio-citroen, 50 ml olijfolie, oregano, evt. gesnipperde knoflook, zout, peper  
Snijd de gewassen en geschild komkommer in spiralen. Verwijder de zaadlijsten uit de paprika en snijd deze in stukken. Snijd ook de tomaten en feta in blokjes. Snijd de ui in ringen. Meng alle ingrediënten behalve de feta

in een schaal. Maak een dressing van citroensap, olie, oregano, zout, peper en evt. knoflook en schenk deze over de groente. Voeg de feta pas toe als de salade wordt geserveerd, dan blijft de groente lekker knapperig.

Snijdt spiralen van appels en peren. Schil de andere fruitsoorten en snijd ze in kleine stukken. Breng op smaak met citroen- en ananassap en evt. wat honing.

### Fruitsalade

Appels, peren, bananen, kiwi's enz. naar keus, citroensap, scheutje ananassap, honing naar smaak

## GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze. Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

## VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge kwaliteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparaat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies. Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recyclen van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren. Door het separaat inzamelen en recyclen van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.



De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn door de auteurs en door UNOLD AG zorgvuldig ontwikkeld en getest. Een garantie kan er echter niet worden aanvaard. De auteurs en/of UNOLD AG en haar gemachtigden kunnen in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor letsel, materiële schade en financiële schade.

**ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 78402****DATI TECNICI**

Potenza:	80 Watt, 220-240 V, 50/60 Hz	<b>CE</b>
Misure:	circa 21,0 x 15,0 x 36,7 cm (lungh./largh./alt.)	
Peso:	circa 1,5 kg	
Cavo di alimentazione:	circa 90 cm	
Classe di isolamento:	II <input type="checkbox"/>	
Capacità:	circa 1,25 l	
Materiale:	Plastica	
Dotazioni:	per preparare rapidamente ad es. spaghetti di verdure o contorni di insalate/verdure, lame poste all'interno, recipiente di raccolta trasparente	
Accessori:	4 inserti di taglio, recipiente di raccolta, spazzola, istruzioni per l'uso con ricettario	

Con riserva di modifiche ed errori relativi a caratteristiche delle dotazioni, tecnica, colore e design.

**SIGNIFICATO DEI SIMBOLI**

Questo simbolo segnala possibili pericoli in grado di provocare lesioni a persone o danni all'apparecchio.

**AVVERTENZE DI SICUREZZA**

**Si raccomanda di leggere e conservare le presenti istruzioni.**

**Avvertenze sulle persone in ambito domestico**

1. L'apparecchio può essere utilizzato da

bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano della necessaria espe-

rienza e/o conoscenze solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati. L'apparecchio non è un giocattolo. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio possono essere effettuate da bambini soltanto sotto sorveglianza.

2. L'apparecchio deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 3 anni oppure questi devono essere costantemente sorvegliati.
3. I bambini di età compresa tra 3 e 8 anni non dovrebbero collegare, comandare, pulire o sottoporre a manutenzione l'apparecchio.
4. I bambini vanno sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

### **Sicurezza elettrica**

5. Questo apparecchio non deve essere comandato tramite

timer esterni o sistemi di telecomando.

6. Dopo l'uso, prima della pulizia o in caso di anomalie durante l'esercizio staccare sempre la spina dalla presa elettrica.
7. Il cavo di alimentazione deve essere protetto dall'umidità.
8. Il blocco motore non deve entrare a contatto con acqua o altri liquidi. Se ciò dovesse accadere, prima di essere riutilizzato deve comunque essere completamente asciutto.
9. L'apparecchio è progettato esclusivamente per l'uso domestico o per impieghi simili, ad es.
  - in aree cucina di negozi, uffici o altri luoghi di lavoro,
  - aziende agricole,
  - per l'uso da parte degli ospiti di hotel, motel o altre strutture ricettive,
  - in pensioni private o case di vacanza.
10. L'apparecchio non è adatto per il lavaggio in lavastoviglie.

11. Per ragioni di sicurezza non riporre o far funzionare mai l'apparecchio e il cavo di alimentazione su o nei pressi di superfici calde.
  12. Prima dell'uso srotolare completamente il cavo di alimentazione.
  13. Il cavo di alimentazione non deve pendere oltre lo spigolo della superficie di lavoro.
  14. L'apparecchio e il cavo di alimentazione non devono essere impiegati nei pressi di fiamme.
  15. Non lasciare mai incustodito l'apparecchio quando la spina è inserita.
  16. Controllare regolarmente la spina e il cavo di alimentazione per verificare che non presentino tracce di usura o danni. Qualora il cavo di collegamento o altri componenti siano danneggiati inviare l'apparecchio alla nostra assistenza clienti per la verifica e la riparazione. Riparazioni inadeguate possono causare pericoli per l'utente e comportano il decadere della garanzia.
- Avvertenze per l'installazione e il funzionamento in sicurezza dell'apparecchio**
17. Appoggiare l'apparecchio su una superficie sgombra e piana.
  18. Usare l'apparecchio solo in interni.
  19. Le lame degli inserti di taglio sono molto affilate. Maneggiare gli inserti di taglio con la dovuta cautela e fare in modo che anche gli altri utenti dell'apparecchio siano consapevoli dei pericoli.
  20. Tenere gli inserti di taglio fuori dalla portata di bambini e animali.
  21. Per motivi igienici, pulire sempre l'apparecchio subito dopo aver prodotto le spirali di verdura o frutta.
  22. Evitare il contatto dell'apparecchio con superfici calde.
  23. Rimuovere l'inserto di taglio dall'apparecchio quando lo si sposta o lo

- si ripone per la conservazione.
24. Prima di sostituire gli accessori o di procedere alla pulizia spegnere sempre l'apparecchio tramite l'interruttore ON/OFF e staccare la spina dalla presa elettrica.
  25. Il motore dell'apparecchio deve essere fermo prima di sostituire gli accessori.
  26. La spina deve essere staccata dalla presa elettrica anche quando l'apparecchio è lasciato incustodito.
  27. Non accendere mai l'apparecchio senza inserto di taglio applicato.
  28. Il tempo di funzionamento breve è di un minuto. Quindi lasciar raffreddare l'apparecchio per alcuni minuti prima di rimetterlo in funzione.
  29. Per evitare danni, non usare l'apparecchio con accessori di altri marchi o produttori.



**Le lame degli inserti di taglio sono molto affilate – pericolo di ferirsi!**

**Non aprire mai la scocca dell'apparecchio. Sussiste il pericolo di scosse elettriche.**

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per un montaggio scorretto, un utilizzo inappropriato o errato oppure in seguito a riparazioni effettuate da officine o persone non autorizzate.

## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti i materiali da imballo e le eventuali protezioni da trasporto. Tenere il materiale da imballo fuori dalla portata dei bambini – pericolo di soffocamento!
2. Pulire tutto l'apparecchio con un panno umido, come descritto nel capitolo „Pulizia e manutenzione“, e asciugarlo accuratamente.



## CONSIGLI PER L'UTILIZZO

1. Con la vostra nuova affettatrice a spirale potete preparare, in maniera semplice e rapida, spaghetti di verdure, contorni in insalata o anche ingredienti decorativi per diverse pietanze.
2. Affinché la lama possa lavorare al meglio, la frutta o la verdura da lavorare dovrebbero essere sode e di dimensioni uniformi. Prestare attenzione a lavorare solo alimenti asciutti. Le bucce degli alimenti umidi possono infatti intasare la lama.
3. Sono perfettamente adatti ad es. zucchine, carote, mele, cetrioli da insalata sodi, rafano, patate ecc. Si tenga presente che in alcuni casi può eventualmente essere necessario tagliare l'ingrediente per farlo entrare nel pozzetto. Ideali da lavorare sono gli ingredienti con un diametro di circa 30 – 60 mm.
4. Eliminando la buccia ad es. dalle patate e lavorandole poi con l'apparecchio, si ottengono degli spaghetti di patate che possono essere preparati in tanti modi (ad es. fritti o come rösti assieme a delle cipolle). Gli spaghetti di verdure possono essere preparati anche con altri ingredienti, ad es. zucchine, e anche in questo caso possono essere usati in tanti modi. Gli spaghetti di zucchine possono ad es. venir semplicemente rosolati con un po' d'olio e conditi a piacere con cipolla, aglio e sale come pure mescolati a dei normali spaghetti.
5. In linea generale, verdure come le zucchine permettono di creare spirali lunghe, mentre patate e barbabietole rosse danno spirali piuttosto corte.
6. Alternativamente, con striscio-line di verdure a scelta si possono

preparare insalate di spaghetti di verdure croccanti e ricchissime di vitamine. La verdura tagliata a spirale è perfetta anche da aggiungere alle minestre, al posto di pasta o riso. Alcuni spunti per

le ricette sono forniti nel ricettario.

7. Ingredienti particolarmente teneri, come le melanzane, non possono essere lavorati con l'apparecchio.

## INSERTI DI TAGLIO

L'apparecchio è corredato da quattro inserti di taglio differenti



## USO

1. Assicurarsi che l'apparecchio sia spento tramite l'interruttore ON/OFF.
  2. Sbucciare l'ingrediente desiderato (per alcuni rari ingredienti, come ad es. le zucchine, non è necessario farlo) e tagliarne le estremità con un coltello.
  3. Controllare che il meccanismo di azionamento bianco/il supporto siano posizionati nell'apparecchio.
  4. Quindi mettere nel supporto l'inserito di taglio desiderato. Verificare che l'inserito di taglio sia posizionato dritto nel supporto.
- 

**Attenzione: Toccare gli inserti di taglio sempre sul supporto in plastica, mai sulle lame – pericolo di ferirsi!**
5. Posizionare il pozzetto di riempimento e ruotarlo cautamente in senso orario finché si fissa in posizione. Se il pozzetto di riempimento non è correttamente montato, l'apparecchio non può essere acceso.
  6. Posizionare il recipiente di raccolta.
  7. A questo punto inserire la spina in una presa elettrica (220-240 V~, 50/60 Hz).
  8. Infilzare l'ingrediente preparato sulla corona all'estremità del pressino.
  9. Introdurre il pressino con l'alimento nel pozzetto di riempimento e accendere l'apparecchio tramite l'interruttore ON/OFF.
  10. Premere il pressino leggermente verso il basso.
  11. Non appena l'ingrediente è lavorato, spegnere l'apparecchio tramite l'interruttore ON/OFF. Eventualmente riempire nuovamente il pressino e proseguire come illustrato fino a esaurimento degli ingredienti. **Si tenga presente che prima di venir riempito nuovamente l'apparecchio deve essere spento.**
  12. Avvertenza: Il tempo di funzionamento breve è di un minuto. Quindi lasciar raffreddare l'apparecchio per alcuni minuti prima di lavorare altri ingredienti.
  13. Quando la preparazione è terminata, staccare la spina dalla presa elettrica.
  14. Staccare cautamente il pozzetto di riempimento ruotandolo in senso antiorario e sollevandolo dall'apparecchio.

15. Per rimuovere l'inserto di taglio in maniera semplice premerlo leggermente dal basso verso l'alto in modo da spingerlo fuori dal supporto.



**Le lame degli inserti di taglio sono molto affilate – pericolo di ferirsi!**

## PULIZIA E CURA



**Spegnere l'apparecchio tramite l'interruttore ON/OFF e staccare la spina dalla presa elettrica. Per la pulizia non immergere mai l'apparecchio in acqua o altri liquidi.**

1. Strofinare la scocca con un panno umido e quindi asciugarla accuratamente.
2. Lavare gli inserti di taglio sotto acqua corrente, in modo da eliminare i residui di alimenti. Per evitare di ferirsi con le lame è preferibile usare la spazzola di pulizia incluso.
3. Lasciar asciugare completamente gli inserti di taglio prima di riutilizzarli.
4. Il recipiente di raccolta, il pressino, gli inserti di taglio, il supporto e il pozzetto di riempimento possono essere lavati anche nel cestello superiore della lavastoviglie. Si raccomanda di usare un programma a bassa temperatura, in modo da evitare danni alla plastica. A causa del clima aggressivo nella lavastoviglie, dopo qualche tempo le lame degli inserti di taglio divengono meno affilate.
5. Per la conservazione scegliere un luogo asciutto e non polveroso. Consiglio: Conservare l'imballo e quando l'apparecchio non viene utilizzato riporlo in tale cartone.

## RICETTE

### Spaghetti di verdure

Con l'affettatrice a spirale preparare, con delle verdure a scelta, dei deliziosi spaghetti di verdure. Possono essere cotti in acqua come gli spaghetti normali. Per preservare tutte le sostanze nutritive e per far in modo che le verdure rimangano croccanti consigliamo di sbollentare gli spaghetti molto brevemente. Infine servire gli spaghetti di verdure una salsa a piacere.

Se si desidera consumare gli spaghetti di verdure crudi, possono essere serviti con un buon dressing come insalata.

### Spaghetti di zucchine con aglio

1 porzione

1 – 2 zucchine, 2 spicchi d'aglio tagliati a dadini, 1 cucchiaino d'olio, 1 cucchiaino di panna acida o di crème fraîche, erbe aromatiche a piacere, 1 cucchiaino di parmigiano grattugiato.

Con l'insero di taglio N° 4 preparare degli spaghetti di zucchine larghi. Scaldare l'olio in padella, lasciar imbiondire leggermente nell'olio l'aglio a dadini, aggiungere gli spaghetti di zucchine e cuocerli per circa 5-10 minuti fino al grado di cottura desiderato. Mescolare la panna acida, le erbe aromatiche e il parmigiano e

usare questo composto per condire le zucchine, scaldare brevemente e servire.

### Nidi di patate fritti

1 porzione

2 – 3 patate, sale, paprica in polvere dolce, eventualmente erbe aromatiche secche, grasso per la friggitrice

Tagliare le patate a spirali. Preparare la friggitrice, mettervi le spirali di patate e lasciarle dorare brevemente. Estrarle e sgocciolare il grasso in eccesso. Insaporire con sale e paprika o erbe aromatiche a piacere.

I nidi di patate sono adattissimi sia come contorno per diverse pietanze che come stuzzichini autoprodotti.

Consiglio: Cuocendo i nidi di patate al forno invece che nella friggitrice, si ottiene un'alternativa a basso contenuto di grassi. Passare le spirali di patate in una miscela di olio e spezie e quindi cuocerle in forno a 180 °C per circa 30 minuti (controllando regolarmente se il grado di cottura desiderato è già ottenuto). I nidi di patate possono anche essere avvolti attorno a dei pezzi di carne, come ad es. dei petti di pollo, e cotti al forno.

### **Pasta di barbabietole rosse con pesto vegano all'aglio orsino**

1 porzione

250 g di barbabietole rosse, 1 cucchiaino di olio d'oliva, 150 g di aglio orsino, 50 g di pinoli o altri semi oleosi a scelta, sale, olio d'oliva

Con un inserto di taglio a scelta preparare delle spirali di barbabietole rosse. In una pentola capiente portare a ebollizione abbondante acqua salata e sbollentarvi brevemente la barbabietola rossa. Estrarla e rosolarla velocemente in olio caldo.

Per il pesto mettere in un mixer l'aglio orsino, i pinoli, il sale e l'olio e lavorarli fino a ottenere un composto uniforme. Riesce a meraviglia anche con l'ESGE-Zauberstab! Consiglio: Macinare degli anacardi e cospargerli sulla pietanza come fossero parmigiano.

### **Insalata greca**

1 cetriolo da insalata ben sodo, 1-2 peperoni, 250 g di pomodori, ½ cipolla, 100 g di feta, olive nere a piacere, succo di ½ limone biologico, 50 ml di olio d'oliva, origano,

eventualmente aglio tagliato a dadini, sale, pepe

Tagliare a spirale il cetriolo lavato e sbucciato. Togliere i semi dai peperoni e tagliarli a pezzi, tagliare a dadini anche i pomodori e la feta. Tagliare la cipolla ad anelli. In una ciotola mescolare tutti gli ingredienti, tranne la feta. Con il succo di limone, l'olio, l'origano, il sale, il pepe ed eventualmente l'aglio a dadini preparare una salsa e con questa irrorare l'insalata. Disponendo la feta sull'insalata solo alla fine, l'insalata non diventa molle.

### **Macedonia di frutta**

Mele, pere, banane, kiwi ecc. a seconda dei gusti, succo di limone, un po' di succo d'ananas, miele a piacere  
Tagliare a spirali le mele e le pere. Eventualmente sbucciare e tagliare a pezzettini le altre varietà di frutta. Insaporire con un po' di succo di limone e d'ananas e, se necessario, con un po' di miele.

## NORME DIE GARANZIA

I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi, 12 mesi in caso di uso professionale, dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio. Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti in Germania e Austria. Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

## SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici. Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.



Le ricette di queste istruzioni per l'uso sono state ideate e verificate dagli autori e da UNOLD AG. Tuttavia non può essere emessa alcuna garanzia. È esclusa la responsabilità degli autori, di UNOLD AG e dei rispettivi incaricati per danni provocati a persone, cose o materiali.

**MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 78402****DATOS TÉCNICOS**

Potencia:	80 vatios, 220-240 V, 50/60 Hz	
Dimensiones:	aprox. 21,0 x 15,0 x 36,7 cm (L/An/Al)	
Peso:	aprox. 1,5 kg	
Cable de alimentación:	aprox. 90 cm	
Clase de protección:	II 	
Volumen:	aprox. 1,25 l	
Material:	plástico	
Equipamiento:	para la preparación rápida de, p. ej., fideos de verduras o guarniciones de ensalada/verduras, cuchillas interiores, recipiente colector transparente	
Accesorios:	4 cuchillas, recipiente colector, cepillo, manual de instrucciones con recetas	

Reservado el derecho de modificaciones y errores en características de equipamiento, técnica, colores y diseño.

**EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS**

Este símbolo advierte de posibles riesgos que pueden traer consigo lesiones personales o daños al aparato.

**INDICACIONES DE SEGURIDAD**

**Por favor lea y guarde las siguientes instrucciones.**

**Indicaciones sobre personas en el hogar**

1. Este aparato puede ser manejado por niños a partir de 8 años y por personas con una capacidad física, mental o

sensorial reducida o carentes de experiencia y/o conocimientos siempre que estén supervisados o hayan sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro de dicho aparato y comprendan

- los peligros que conlleva. Este aparato no es ningún juguete. Los niños solo pueden llevar a cabo la limpieza y el mantenimiento del mismo si están supervisados por un adulto.
2. Mantener vigilados o alejados del aparato a los niños menores de 3 años.
  3. Los niños de entre 3 y 8 años no deberán conectar, manejar, limpiar ni realizar el mantenimiento del aparato.
  4. Los niños deben ser supervisados para asegurar que no jueguen con el aparato.
- Seguridad eléctrica**
5. Este aparato no debe utilizarse con un reloj programador externo ni con un sistema de mando a distancia.
  6. Desenchufar siempre el aparato después de usarlo, antes de limpiarlo o si se produce algún fallo durante el funcionamiento.
  7. El cable de alimentación se debe proteger de la humedad.
  8. El bloque de motor no debe entrar en contacto con agua u otros líquidos. Si a pesar de ello esto ocurriese alguna vez, deberá estar completamente seco antes de un nuevo uso.
  9. El aparato está diseñado exclusivamente para un uso doméstico o para fines de uso similares, por ejemplo,
    - cocinas tipo office en comercios, oficinas u otros lugares de trabajo,
    - empresas agrícolas,
    - para el uso por parte de clientes en hoteles, moteles u otros establecimientos de alojamiento colectivo,
    - en pensiones privadas o en casas vacacionales.
  10. El aparato no es apto para el lavavajillas.
  11. Por motivos de seguridad, nunca coloque

ni ponga en marcha el aparato sobre o cerca de superficies calientes.

12. Desenrollar completamente el cable de alimentación antes del uso.
13. El cable de alimentación no debe quedar colgando por el borde de la superficie de trabajo.
14. El aparato o el cable de alimentación no deben utilizarse cerca de llamas.
15. No deje nunca el aparato sin vigilancia cuando esté enchufado.
16. Compruebe periódicamente si el enchufe y el cable de alimentación están desgastados o deteriorados. En caso de daños en el cable de alimentación o en otras piezas, envíe el aparato para su verificación y reparación a nuestro servicio de atención al cliente. Las reparaciones inadecuadas pueden ocasionar peligros para el usuario y provo-

can la exclusión de la garantía.

### **Indicaciones para la colocación y el uso seguro del aparato**

17. Coloque el aparato sobre una superficie plana y despejada.
18. Utilice el aparato solo en espacios interiores.
19. Las hojas de las cuchillas están muy afiladas. Por lo tanto, tenga cuidado con las cuchillas y asegúrese también de que los demás usuarios del aparato conozcan el peligro.
20. Mantenga las cuchillas alejadas de los niños y los animales.
21. Por razones higiénicas, limpie el aparato inmediatamente después de preparar las espirales de verdura o de fruta.
22. Evite el contacto del aparato con superficies calientes.
23. Retire la cuchilla del aparato cuando lo mueva o lo guarde.

24. Desconecte el aparato en el interruptor CON/DES y retire la clavija de red antes de cambiar los accesorios o limpiar el aparato.
25. El motor del aparato debe estar parado antes de cambiar los accesorios.
26. Igualmente, retire la clavija de red si deja el aparato sin vigilancia.
27. Nunca conecte el aparato si no hay colocada ninguna cuchilla.
28. El tiempo de operación breve es de 1 minuto. Después, deje enfriar el aparato durante unos minutos antes de volver a ponerlo en marcha.
29. Para evitar daños, no use el aparato con accesorios de otros fabricantes o marcas.



**Las hojas en las cuchillas están muy afiladas. ¡Peligro de lesiones!**

**No abra nunca la carcasa del aparato. Existe peligro de descarga eléctrica.**

El fabricante no asume ninguna responsabilidad en caso de montaje defectuoso, uso inapropiado o incorrecto o después de reparaciones realizadas por terceros no autorizados.

## ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje y, dado el caso, los seguros de transporte. Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños. ¡Peligro de asfixia!
2. Limpie el aparato con un paño húmedo y séquelo bien como se describe en el capítulo “Limpieza y cuidado”.



## CONSEJOS PARA EL USO

1. Con su nuevo cortador en espiral podrá preparar rápida y fácilmente fideos de verdura, guarniciones de ensalada o incluso ingredientes decorativos para diferentes platos.
2. La fruta y la verdura que se vaya a procesar debe ser sólida y uniforme para que la cuchilla pueda trabajar perfectamente. Asegúrese de procesar solo alimentos secos. La piel de alimentos húmedos puede obstruir la hoja.
3. Son perfectamente adecuados, p. ej., calabacín, zanahoria, manzanas, pepinos firmes, rábanos, patatas, etc. Tenga en cuenta que quizás deba cortar el alimento por la mitad para que entre en el tubo de llenado. Los ingredientes se procesan perfectamente con un diámetro de aprox. entre 30 y 60 mm.
4. Después de retirar la piel de, p. ej., una patata y procesarla con el aparato, obtendrá fideos de patatas que puede cocinar de diferentes formas (p. ej., freír o sofreír como Röstli (un plato de patatas muy popular en la cocina de Suiza) con cebolla). También se pueden preparar espaguetis de verdura de otros ingredientes como, p. ej., de calabacín, que después se pueden cocinar de múltiples formas. P. ej., sofría los fideos de calabacín con un poco de aceite, condimente al gusto con cebolla, ajo y sal y añada las tiras de calabacín en los espaguetis convencionales.
5. Principalmente, con las verduras como el calabacín obtendrá espirales largas, mientras que las espirales de patatas o incluso de remolacha serán más bien cortas.
6. También a partir de las tiras de verdura de su elección puede preparar una ensalada de espaguetis de verdura crujiente y rica en vita-

minas. La verdura en espiral es perfectamente apta como guarnición para la sopa. En el apartado de recetas podrá consultar algunas ideas.

7. Los ingredientes especialmente blandos como las berenjenas no se pueden procesar con el aparato.

## CUCHILLAS

El aparato dispone de cuatro cuchillas diferentes.



## MANEJO

1. Asegúrese de que el aparato esté desconectado en el interruptor CON/DES.
  2. Pele el ingrediente deseado (en algunos pocos ingredientes como, p. ej., el calabacín, no es necesario) y corte los extremos con un cuchillo.
  3. Compruebe si la rueda de accionamiento blanca/el soporte esté en el aparato.
  4. Ahora, coloque la cuchilla deseada en el soporte. Compruebe si la cuchilla está colocada de forma recta en el soporte.
-  **Atención: Toque las cuchillas siempre solo por el soporte de plástico y nunca por las hojas. ¡Peligro de lesiones!**
5. Coloque el tubo de llenado y gírelo con cuidado en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje. Si el tubo de llenado no está montado correctamente, no se puede conectar el aparato.
  6. Coloque el recipiente colector.
  7. Ahora, enchufe la clavija en una caja de enchufe (220-240 V~, 50/60 Hz).
  8. Pinche el ingrediente preparado sobre la corona en el extremo del empujador.
  9. Introduzca el empujador con el alimento en el tubo de llenado y conecte el aparato a través del interruptor CON/DES.
  10. Presione el empujador ligeramente hacia abajo.
  11. En cuanto se haya procesado el ingrediente, desconecte el aparato en el interruptor CON/DES. En su caso, vuelva a rellenar el empujador y proceda como se describe hasta que hayan gastado todos sus ingredientes. **Al hacerlo, recuerde siempre desconectar el aparato antes de llenarlo de nuevo.**
  12. Indicación: El tiempo de operación breve es de 1 minuto. Después, deje enfriar el aparato durante unos minutos antes de procesar más ingredientes.
  13. Si ha terminado con la preparación, desenchufe la clavija.
  14. Afloje con cuidado el tubo de llenado girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj y elevándolo del aparato.
  15. Para retirar fácilmente la cuchilla, empújela ligeramente desde abajo hacia arriba fuera del soporte.
-  **Las hojas en las cuchillas están muy afiladas. ¡Peligro de lesiones!**

## LIMPIEZA Y CUIDADO



**Desconecte el aparato mediante el interruptor ON/OFF y desenchufe la clavija de la caja de enchufe. No sumerja nunca el aparato en agua o en otros líquidos para limpiarlo.**

1. Limpie la carcasa con un paño húmedo y séquela después.
2. Lave las cuchillas bajo agua corriente para eliminar restos de alimentos. Al hacerlo, utilice preferentemente el cepillo de limpieza incluido o un cepillo para evitar lesiones por las hojas.
3. Seque las cuchillas completamente antes de volver a utilizarlas.
4. El recipiente colector, el empujador, las cuchillas, el soporte, así como el tubo de llenado se pueden lavar también en la cesta superior del lavavajillas. Utilice un programa con una baja temperatura para evitar daños en el plástico. Debido al carácter agresivo del lavavajillas es posible que las hojas de las cuchillas estén menos afiladas con el tiempo.
5. Elija un lugar de almacenamiento seco y sin polvo. Consejo: conserve el embalaje del aparato y guárdelo en él mientras no lo utilice.

## RECETAS

### Fideos de verdura

Prepare con una verdura de su elección sabrosos fideos de verdura con el cortador en espiral. Estos se pueden cocer en agua como fideos convencionales. Para que se conserven todos los nutrientes y se mantenga la verdura crujiente, aconsejamos escaldar los fideos brevemente. A continuación, sirva los fideos de verdura con una salsa de su elección.

Si desea comer los fideos de verdura crudos puede servirlos con un sabroso aliño como ensalada.

### Fideos de calabacín con ajo

1 ración

De 1 a 2 calabacines, 2 dientes de ajo en dados, 1 cucharada de aceite, 1 cucharada de nata agria o crème fraîche, hierbas al gusto, 1 cucharada de queso parmesano rallado.

Preparar los fideos de calabacín con la cuchilla n.º 4. Calentar el aceite en la sartén, pochar ligeramente el ajo en dados en el aceite, añadir los fideos de calabacín y cocer durante aprox. 5 a 10 minutos hasta que queden „al dente“ como desea. Mezclar la nata, las hierbas y el queso parmesano y agregar al calabacín, calentar brevemente y servir.

### Nidos de patata fritos

1 ración

De 2 a 3 patatas, sal, pimentón dulce, hierbas secas y, si lo desea, grasa para la freidora

Cortar las patatas en espiral. Preparar la freidora, echar las espirales de patata en la freidora y freír brevemente. Retirar y escurrir la grasa sobrante. Salpimentar o condimentar con hierbas al gusto.

Puede servir los nidos de patata como guarnición con diferentes platos o presentarlos como un aperitivo casero a la hora de la cena.

Consejo: En vez de preparar los nidos de patata en la freidora, prepárelos en el horno. De este modo, obtendrá una alternativa sin grasa. Rebozar las espirales de patata en una mezcla de aceite y especias y hornearlas a aprox. 180 °C durante unos 30 minutos en el horno (comprobar periódicamente si se ha alcanzado el grado de tueste deseado). También puede enrollar los nidos de patata alrededor de trozos de carne como, p. ej., pechuga de pollo, y prepararlos en el horno.

### **Pasta de remolacha con pesto vegano de ajo de oso**

1 ración

250 g de remolacha, 1 cucharada de aceite de oliva, 150 g de ajo de oso, 50 g de piñones u otras nueces según gusto, sal, aceite de oliva

Con una cuchilla de su elección, preparar espirales de remolacha. Hervir en una olla agua suficiente con una pizca de sal y escaldar brevemente la remolacha. Retirar y sofreír brevemente en el aceite caliente.

Para el pesto, añadir el ajo de oso, los piñones, la sal y el aceite en una batidora y batirlo hasta obtener una pasta fina. ¡Se puede preparar fácilmente con la batidora ESGE-Zauberstab! Consejo: Moler anacardos y pulverizar como queso parmesano sobre el plato.

### **Ensalada al estilo griego**

1 pepino firme, de 1 a 2 pimientos, 250 g de tomates, ½ cebolla, 100 g de queso feta, aceitunas negras al gusto, zumo de ½ limón ecológico, 50 ml de aceite de oliva, orégano, ajo en dados al gusto, sal, pimienta

Cortar el pepino lavado y pelado en espirales. Quitar las semillas del pimiento y cortarlo en trozos. Cortar en dados los tomates y el queso feta. Cortar la cebolla en aros. Mezclar todos los ingredientes menos el queso feta en un cuenco. Con el zumo de limón, aceite, orégano, sal, pimienta y, si lo desea, los dados de ajo, preparar un aliño para ensaladas y añadir sobre la verdura. Agregar el queso feta al final sobre la ensalada, para que no quede pastoso.

### **Macedonia**

Manzanas, peras, plátanos, kiwi etc., al gusto, zumo de limón, un poco de zumo de piña, miel al gusto

Cortar las manzanas y las peras en espirales. En su caso, pelar las otras frutas y cortarlas en trozos pequeños. Aderezar con un poco de zumo de limón y de piña, así como con un poco de miel si lo necesita.

## CONDICIONES DE GARANTIA

La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor envíarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente. En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente solamente en Alemania y Austria. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

## DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos: Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos. Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.



Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales, materiales o financieros.

## NÁVOD K OBSLUZE MODEL 78402

### TECHNICKÉ ÚDAJE

Výkon:	80 W, 220-240 V, 50/60 Hz	
Rozměry:	cca 21,0 x 15,0 x 36,7 cm (D/Š/V)	
Hmotnost:	cca 1,5 kg	
Přívod:	cca 90 cm	
Stupeň ochrany:	II 	
Objem:	cca 1,2 l	
Materiál:	plast	
Vybavení:	pro rychlou výrobu např. zeleninových nudlí nebo salátových/ zeleninových příloh, uvnitř uložené čepele, průhledná záchytná nádoba	
Příslušenství:	4 řezací vložky, záchytná nádoba, návod k obsluze s recepty	

Je vyhrazeno právo na omyly a změny vybavení, techniky, barev a designu.

### VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ



Tento symbol označuje případná ohrožení, která mohou způsobit poranění nebo poškození přístroje.

### BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

**Následující pokyny si přečtěte a uložte.**

**Pokyny pro osoby v domácnosti**

1. Příklad může být používán dětmi od 8 let a osobami se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schop-

nostmi nebo s nedostatkem zkušeností a/ nebo nedostatkem znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo pokud byly poučeny o bezpečném používání přístroje a porozuměly z něj vyplývajícím rizikům.

Přístroj není hračka. Čištění a údržbu přístroje smí provádět děti pouze pod dohledem.

2. Děti do 3 let by se neměly k přístroji přibližovat nebo být pod trvalým dohledem.
3. Děti mezi 3 a 8 roky by neměly přístroj ani připojovat ani ovládat, čistit nebo provádět údržbu.
4. Je potřeba dohlížet na děti, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nehrají.

### **Elektrická bezpečnost**

5. Tento přístroj nesmí být používán s externími časovými spínacími hodinami nebo se systémem pro dálkové ovládání.
6. Po použití, před čištěním nebo při případných poruchách během provozu vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
7. Přívod musí být chráněn před vlhkostí.
8. Blok motoru se nesmí dostat do kontaktu s vodou nebo jinými tekutinami. Pokud by

k tomu přesto došlo, musí být před novým použitím zcela suché.

9. Přístroj je určen výhradně pro domácí použití nebo podobné účely, např.
  - pro kuchyňky v obchodech, kancelářích nebo podobných pracovištích,
  - zemědělské provozy,
  - pro použití hosty v hotelu, motelu nebo jiných ubytovacích zařízeních,
  - v soukromých penzionech nebo rekreačních objektech.
10. Přístroj není vhodný pro čištění v myčce.
11. Přístroj a přívod z bezpečnostních důvodů nikdy neodkládejte na horké plochy nebo do jejich blízkosti.
12. Před použitím přívod kompletně odviňte.
13. Přívod nesmí viset dolů přes hranu pracovní plochy.
14. Přístroj ani přívodní kabel nesmí být používány v blízkosti plamenů.

15. Nikdy nenechávejte přístroj bez dozoru, když je připojen do sítě.
16. Pravidelně kontrolujte zástrčku a přívodní kabel, zda nejsou opotřebený nebo poškozeny. Při poškození přívodního kabelu nebo jiných dílů pošlete přístroj na kontrolu a opravu do našeho servisu. Neodborné opravy mohou vést k nebezpečí pro uživatele a způsobují ztrátu záruky.

### **Pokyny k postavení a bezpečnému provozu přístroje**

17. Postavte přístroj na rovnou a rovnou plochu.
18. Používejte přístroj pouze ve vnitřních prostorech.
19. Čepele řezacích vložek jsou velmi ostré. S řezacími vložkami zacházejte přiměřeně opatrně a zajistěte, aby si také ostatní uživatelé přístroje byli vědomi nebezpečí.
20. Udržujte řezací vložky mimo dosah dětí a zvířat.
21. Z hygienických důvodů přístroj ihned po přípravě zeleninových a ovocných spirál vyčistěte.
22. Vyvarujte se kontaktu přístroje s horkými povrchy. 
23. Vyndejte z přístroje řezací vložku, když s ním chcete pohybovat nebo jej uložit.
24. Vypněte přístroj spínačem ZAP/VYP a vytáhněte síťovou zástrčku, než budete měnit části příslušenství nebo přístroj čistit.
25. Motor přístroje se musí zastavit, než budete části příslušenství měnit.
26. Když přístroj necháváte bez dozoru, rovněž vždy vytáhněte síťovou zástrčku.
27. Nikdy přístroj nezapínejte, když není nasažena žádná řezací vložka.
28. Krátká doba provozu činí 1 minutu. Před opětovným uvedením přístroje do provozu jej

potom nechte několik minut chladnout.

29. Příklad nesmí být používán s příslušenstvím jiných výrobců nebo

značek, aby se předešlo poškození.



**Čepele v řezacích vložkách jsou velmi ostré – nebezpečí zranění!**

**V žádném případě těleso přístroje neotevírejte. Je nebezpečí úderu elektrickým proudem.**

Výrobce nepřebírá záruku v případě chybné montáže, neodborného a chybného používání nebo po provedení opravy ze strany neoprávněné třetí osoby.

### PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Odstraňte všechny části balení a případné transportní pojistky. Materiály balení udržujte mimo dosah dětí – nebezpečí udušení!
2. Vyčistěte přístroj vlhkou utěrkou a dobře jej osušte, jak je popsáno v kapitole „Čištění a péče“.

### TIPY PRO POUŽITÍ

1. S Vaším novým spiralizérem můžete rychle a jednoduše vyrobit zeleninové nudle, salátové přílohy nebo také dekorativní oblohy pro různé pokrmy.
2. Zpracovávané ovoce nebo zelenina by měly mít pravidelný tvar a být pevné, aby nože mohly bezchybně pracovat. Dbejte na to, abyste zpracovávali pouze suché potraviny. Slupka vlhkých potravin může čepel ucpat.
3. Ideálně vhodné jsou např. cukety, mrkve, jablka, pevné salátové okurky, ředkvičky, brambory atd. Dbejte na to, že je případně

musíte rozpůlit, aby se vešly do plnicího otvoru. Ideálně se zpracovávají přísady s průměrem cca 30 – 60 mm.

4. Po odstranění slupky např. z brambory a zpracování přístrojem získáte bramborové špagety, které můžete zpracovat různými způsoby (např. fritovat nebo opéci na cibulce). Také s jinými přísadami jako např. cuketami je možné vyrábět zeleninové špagety, které mají mnohostranné použití. Cuketové špagety můžete např. opéci na trošce oleje, podle chuti okoře-
- nit cibulí, česnekem a solí a zamíchat je mezi běžné špagety.
5. Zásadně z druhů zeleniny jako cukety vznikají dlouhé spirály, zatímco z brambor nebo i červené řepy vznikají spíše krátké spirály.
6. Nebo můžete ze zeleniny podle Vaší volby připravit křupavý, na vitamíny bohatý salát ze zeleninových špaget. Zeleninové spirály se výborně hodí také jako přísada do polévek. Několik podnětů získáte v části Recepty.
7. Mimořádně měkké přísady jako lilky přístrojem zpracovávat nelze.

## ŘEZACÍ VLOŽKY

Přístroj disponuje čtyřmi různými řezacími vložkami





## OBSLUHA

1. Zajistěte, aby byl přístroj vypnut spínačem ZAP/VYP.
2. Oloupejte zvolené přísady (u několika málo přísad jako např. cuket to není nutné) a odkrojte jejich konce nožem.
3. Zkontrolujte, zda bílé hnací kolo/držák jsou vloženy v přístroji.
4. Nyní do držáku vložte požadovanou řezací vložku. Zkontrolujte, zda se řezací vložka nachází přímo v držáku.
5. Nasadte kryt s plnicím otvorem a otočte jej opatrně ve směru hodinových ručiček, až zaskočí. Když kryt s plnicím otvorem není správně nasazen, není možné přístroj zapnout.
6. Umístěte záchytnou nádobu.
7. Nyní zastrčte zástrčku do zásuvky (220-240 V~, 50/60 Hz).
8. Připravenou přísadu napíchněte na korunku na konci nacpavače.
9. Zastrčte nacpavač s potravinou do plnicího otvoru a zapněte přístroj spínačem ZAP/VYP.
10. Nacpavač mírně tlačte dolů.
11. Jakmile je přísada zpracována, vypněte přístroj spínačem ZAP/VYP. Případně nacpavač znovu naplňte a postupujte, jak bylo popsáno, až jsou všechny přísady spotřebovány. **Vždy přitom dbejte na to, aby byl přístroj před novým plněním vypnutý.**
12. Upozornění: Krátká doba provozu činí 1 minutu. Před zpracováním



**Pozor: Vždy řezací vložky berte pouze za plastový držák, nikdy za čepele – nebezpečí zranění!**

- dalších přísad nechte přístroj několik minut chladnout.
- Když jste s přípravou hotovi, vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
  - Opatrně uvolněte kryt s plnicím otvorem otočením proti směru hodinových ručiček a zvedněte jej z přístroje.

- Pro snadné vyjmutí řezací vložky ji mírně vymáčkněte zesponu nahoru z držáku.



**Čepele v řezacích vložkách jsou velmi ostré – nebezpečí zranění!**



## ČIŠTĚNÍ A PÉČE



**Vypněte přístroj spínačem ZAP/VYP a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.**

**V žádném případě přístroj pro čištění neponořujte do vody nebo do jiné kapaliny.**

- Otřete kryt vlhkou utěrkou a potom jej dobře osušte.
- Řezací vložky opláchněte pod tekoucí vodou, abyste odstranili zbytky potravin. Použijte k tomu nejlépe kartáč, abyste předešli zranění o čepele.
- Před opětovným použitím nechte řezací vložky zcela oschnout.
- Záchytnou nádobu, nacpavač, řezací vložky, držák i kryt s plnicím otvorem můžete také čistit v horním koši myčky. Použijte program s nízkou teplotou, abyste předešli poškození plastu. V důsledku agresivního prostředí v myčce je možné, že čepele řezacích vložek budou po určité době méně ostré.
- Pro uložení zvolte suché místo bez prachu. Tip: Uložte si obal přístroje a při delším nepoužívání přístroj vložte do tohoto kartonu.

## RECEPTY

### Zeleninové nudle

Připravte se spiralizérem ze zeleniny podle Vašeho výběru chutné zeleninové nudle. Ty mohou být vařeny ve vodě jako běžné nudle. Aby živiny zůstaly plně zachovány a zelenina zůstala křupavá, doporučujeme nudle jen krátce povařit. Potom zeleninové nudle podávejte s omáčkou podle Vašeho výběru.

Když chcete zeleninové nudle konzumovat syrové, můžete je s chutným dresingem podávat jako salát.

### Cuketové nudle s česnekem

1 porce

1 – 2 cukety, 2 pokrájené stroužky česneku, 1 polévková lžice oleje, 1 polévková lžice zakysané smetany nebo Crème fraîche, bylinky podle přání, 1 polévková lžice strouhaného parmazánu.

S řezací vložkou č. 4 připravte široké cuketové nudle. Na pánvi rozehřejte olej, nechte v něm pokrájený česnek mírně zesklivatět, přidejte cuketové nudle a připravujte cca 5-10 minut, aby byly na skus. Zakysanou smetanu, bylinky a parmazán rozmíchejte a přidejte k cuketovým nudlím, krátce ohřejte a podávejte.

### Fritovaná bramborová hnízda

1 porce

2 – 3 brambory, sůl, sladká paprika v prášku, případně sušené bylinky, tuk pro fritovací hrnec

Z brambor udělejte spirály. Připravte fritovací hrnec, dejte do něj bramborové spirály a nechte krátce zezlátnout. Vyměte je a přebytečný tuk nechte okapat. Podle přání okořeňte solí a paprikou nebo bylinkami.

Bramborová hnízda se velmi dobře hodí jako přílohy k různým pokrmům nebo je můžete připravit jako pochoutku k večernímu mlsání.

Tip: Připravte bramborová hnízda v troubě místo ve fritovacím hrnci, získáte tak alternativu s malým množstvím tuku. Zamíchejte bramborové spirály ve směsi z oleje a koření a pečte je v troubě při 180 °C po dobu cca 30 minut (pravidelně kontrolujte, zda je již dosaženo požadované opečení). Bramborová hnízda můžete také ovinout kolem kousků masa, jako jsou např. kuřecí prsa, a připravit je v troubě.

### **Veganská pasta z červené řepy s medvědí česnekem**

1 porce

250 g červené řepy, 1 polévková lžice olivového oleje, 150 g medvědího česneku, 50 g piniových jader nebo jiných ořechů podle volby, sůl, olivový olej

S řezací vložkou podle volby připravte z červené řepy spirály. Ve velkém hrnci uveďte do varu vodu se špetkou soli a nechte červenou řepu krátce povařit. Vyměňte ji a krátce ji opečte v horkém oleji.

Medvědí česnek, piniová jádra, sůl a olej na pesto dejte do mixéru a zpracujte na jemnou pastu. Snadno to jde také s ponorným mixérem ESGE-Zauberstab! Tip: Rozemelte kešu ořechy a jako parmazán nasypete na pokrm.

### **Řecký salát**

1 pevná salátová okurka, 1-2 paprikové lusky, 250 g rajčat, ½ cibule, 100 g sýru Feta, černé olivy podle přání, šťáva z ½ bio-citrónu, 50 ml olivového oleje, oregáno, popř. pokrájený česnek, sůl, pepř

Z omyté a oloupané okurky udělejte spirály. Papriku zbavte jader a rozkrájejte na kousky, rajčata a sýr Feta rovněž rozkrájejte na kostičky. Cibuli pokrájejte na kroužky. Všechny přísady kromě sýru Feta promíchejte v misce. Z citrónové šťávy, oleje, oregána, soli, pepře a případných česnekových kostiček vytvořte salátovou zálivku a přelijte jí zeleninu. Sýr Feta dejte na salát až na závěr, aby salát nebyl rozbředlý.

### **Ovocný salát**

Podle chuti jablka, hrušky, kiwi atd., citrónová šťáva, trochu ananasové šťávy, podle přání med

Z jablek a hrušek udělejte spirály. Další druhy ovoce popř. oloupejte a rozkrájejte na malé kousky. Dochutěte trochou citrónové a ananasové šťávy a v případě potřeby ještě trochou medu.

## ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na naše přístroje poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců (u průmyslového využití 12 měsíců) od data koupě výrobku, záruka se vztahuje na poškození, která prokazatelně vznikla při správném použití v důsledku výrobních vad. Po dobu záruky budeme odstraňovat materiální i výrobní vady opravou nebo výměnou podle našeho uvážení. Poskytnutí záruky výhradně platí pro zařízení prodány v Německu i Rakousku. V jiných zemích se obraťte prosím na kompetentní dovozce. Přístroje, na které bylo uplatňováno odstranění vad, zašlete prosím s mechanicky vyhotovenou kopií nákupního dokladu, ze kterého musí být bezpodmínečně patrný datum nákupu i s popisem vad, přístroj musí být bezpečně zabalen a nafrankován na náš záruční servis. V případě opravněné záruky jsou kupujícím vraceny poštovní poplatky v Německu i Rakousku. Tato záruka se nevztahuje na poškození způsobená opotřebením, nesprávným zacházením a nedodržením návodů k údržbě a obsluze. Záruční doba zaniká, když opravy nebo manipulace s přístrojem byly provedeny třetí osobou. Eventuální nároky zákazníka vůči prodejci/obchodníku nejsou toutle zárukou omezeny.

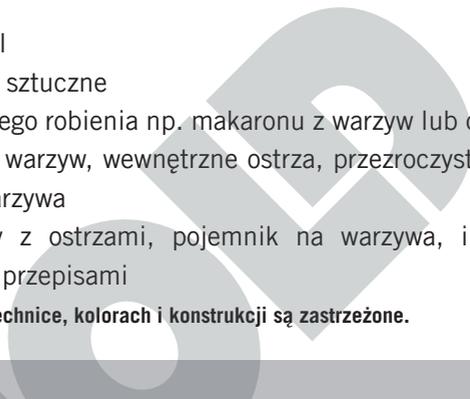
## LIKVIDACE / OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTŘEDÍ

Naše vyrobené přístroje mají vysoce kvalitní standard pro zajištění jejich dlouhé životnosti. Pravidelné údržby i opravy odborně provedeny naším prodejním servisem mohou mít vliv na prodloužení provozní životnosti přístroje. Když je přístroj vadný a už ho nelze opravit, neopomeňte prosím: Toto zařízení nepatří do běžného domovního odpadu, ale musí být předáno do autorizované sběrně pro recyklování elektrických nebo elektronických zařízení. Separátní sběr a recyklování odpadních produktů umožňuje šetření přírodních zdrojů a zajišťuje, aby byly odpady likvidovány způsobem, který je pro zdraví a kologii přijatelný.



Recepty v tomto návodu k použití byly pečlivě zváženy a odzkoušeny autory z firmy UNOLD AG, přesto není možno za tyto převzít záruku. Poskytnutí záruky na poškození zdraví, věcné a majetkové škody prostřednictvím autorů popř. firmou UNOLD AG a jí pověřenými osobami je vyloučeno.

**INSTRUKCJA OBSŁUGI MODEL 78402****DANE TECHNICZNE**

Moc:	80 W, 220-240 V, 50/60 Hz	
Wymiary:	ok. 21,0 x 15,0 x 36,7 cm (dł./szer./wys.)	
Ciężar:	ok. 1,5 kg	
Przewód zasilający:	ok. 90 cm	
Stopień ochrony:	II <input type="checkbox"/>	
Pojemność:	ok. 1,25 l	
Materiał:	Tworzywo sztuczne	
Wyposażenie:	do szybkiego robienia np. makaronu z warzyw lub dodatków z sałaty i warzyw, wewnętrzne ostrza, przezroczysty pojemnik na warzywa	
Akcesoria:	4 wkłady z ostrzami, pojemnik na warzywa, instrukcja obsługi z przepisami	

Zmiany i błędy w opisie wyposażenia, technice, kolorach i konstrukcji są zastrzeżone.

**OBJAŚNIENIE SYMBOLI**

Symbol ten oznacza ewentualne niebezpieczeństwa, które mogą prowadzić do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.

**DLA BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWNIKA**

**Prosimy przeczytać poniższe instrukcje i zachować je.**

**Wskazówki dotyczące osób w gospodarstwie domowym**

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub

umysłowej lub też nie posiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania i zrozumiały niebezpieczeństwa wynikające z użytkowania

urządzenia. Urządzenie nie jest zabawką. Dzieci mogą czyścić i konserwować urządzenie tylko pod nadzorem.

2. Nie dopuszczać do urządzenia dzieci w wieku poniżej 3 lat lub nadzorować je przez cały czas.
3. Dzieci w wieku od 3 do 8 lat nie mogą urządzenia podłączać, obsługiwać, czyścić ani konserwować.
4. Pilnować, aby dzieci nie bawiły się urządzeniem.

### **Bezpieczeństwo elektryczne**

5. Urządzenie nie może pracować z zewnętrznym regulatorem czasowym lub systemem zdalnego sterowania.
6. Po użyciu, przed czyszczeniem lub w razie ewentualnych zakłóceń podczas pracy należy zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
7. Chronić przewód przed wilgocią.
8. Blok silnika nie może mieć kontaktu z wodą ani z innymi cieczami.

Jeśli doszło do kontaktu, to przed ponownym użyciem wszystkie części należy całkowicie wysuszyć.

9. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym lub w podobnych zastosowaniach, np.
  - aneksach kuchennych w sklepach, biurach lub innych zakładach,
  - zakładach rolnych,
  - do użycia przez gości w hotelach, motelach lub innych noclegowniach,
  - w prywatnych pensjonatach lub domach letniskowych.
10. Urządzenie nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.
11. Ze względów bezpieczeństwa nie umieszczać i nie używać urządzenia ani kabla na gorących powierzchniach lub w ich pobliżu.
12. Przed użyciem kabel całkowicie rozwinąć.
13. Kabel nie może zwiisać z krawędzi powierzchni roboczej.

14. Nie wolno używać urządzenia ani kabla w pobliżu płomieni.
15. Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy wtyczka włożona jest do gniazdka sieciowego.
16. Regularnie sprawdzać wtyczkę i kabel pod kątem zużycia lub uszkodzenia. Jeżeli uszkodzony jest kabel lub inne części, prosimy odesłać urządzenie do sprawdzenia i naprawy do naszego serwisu klienta. Niewłaściwie wykonane naprawy mogą stanowić zagrożenie dla użytkownika i prowadzą do unieważnienia gwarancji.
17. Urządzenie należy stawiać na wolnej i równej powierzchni.
18. Używać urządzenie wyłącznie wewnątrz pomieszczeń.
19. Ostrza wkładów są bardzo ostre. Należy się z nimi ostrożnie obchodzić i zadbać o to, aby również inni użytkownicy urządzenia byli świadomi niebezpieczeństwa.
20. Trzymać wkłady z ostrzami z dala od dzieci i zwierząt.
21. Ze względów higienicznych należy urządzenie czyścić zaraz po przygotowaniu warzywnych lub owocowych spiralek.
22. Unikać kontaktu urządzenia z gorącymi powierzchniami.
23. Wyjąć wkład z ostrzem z urządzenia, gdy urządzenie jest przesuwane lub przechowywane.
24. Wyłączyć urządzenie przyciskiem WŁ./WYŁ. i wyciągnąć wtyczkę sieciową przed dokonaniem wymiany akcesoriów lub wyczyszczeniem urządzenia.
25. Silnik urządzenia musi się zatrzymać, zanim

### **Wskazówki dotyczące ustawienia i bezpiecznej eksploatacji urządzenia**

- dokona się wymiany akcesoriów.
26. Zawsze wyciągać wtyczkę sieciową przed pozostawieniem urządzenia bez nadzoru.
  27. Nigdy nie włączać urządzenia bez zamontowanego wkładu z ostrzem.
  28. Krótki czas pracy wynosi 1 minutę. Następnie
  - zaczekać kilka minut, aż urządzenie całkowicie ostygnie, zanim się je ponownie uruchomi.
  29. Urządzenia nie wolno używać z akcesoriami innych producentów lub marek, aby uniknąć szkód.



**W żadnym wypadku nie wolno otwierać obudowy urządzenia. Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.**

Producent nie przejmuje odpowiedzialności za nieodpowiednie bądź wadliwe użytkowanie lub po przeprowadzonych naprawach przez nieautoryzowane zakłady bądź niekompetentne osoby.

### PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usunąć cały materiał opakowaniowy i ewentualne zabezpieczenia transportowe. Przechowywać opakowania poza zasięgiem dzieci – niebezpieczeństwo uduszenia!
2. Wyczyścić urządzenie w sposób podany w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja“ przy użyciu wilgotnej ściereczki i dobrze wysuszyć.

## PORADY DOTYCZĄCE STOSOWANIA

1. Państwa nowa tarka spiralna służy do szybkiego i łatwego robienia makaronu warzywnego, cięcia sałaty i wykonywania dekoracyjnych dodatków do różnych potraw.
2. Warzywa i owoce powinny mieć równą formę i być twarde, aby nóż mógł prawidłowo pracować. Obrabiać należy tylko suchą żywność. Skórka wilgotnych warzyw lub owoców może zatkać ostrze.
3. Do cięcia idealnie nadają się np. cukinia, marchew, jabłka, twarde ogórki sałatkowe, rzodkiew, ziemniaki itp. Zwrócić uwagę na to, że może być konieczne przekrojenie na pół, aby produkt mógł się zmieścić do otworu wsadowego. Idealnie dają się obrabiać składniki o średnicy ok. 30-60 mm.
4. Po obraniu ze skórki np. ziemniaka i obrobieniu go w urządzeniu powstaje spaghetti z ziemniaka, które można wykorzystać w różny sposób (np. usmażyć na głębokim tłuszczu lub usmażyć z cebulą jako placki ziemniaczane).
5. Spaghetti można zrobić również z innych warzyw, np. cukinii, które można użyć na różne sposoby. Można je np. przysmażyć na odrobinie oleju, doprawić cebulą, czosnkiem i solą i zmieszać z normalnym spaghetti.
5. Zasadniczo z warzyw takich jak cukinia można uzyskać długie spirale, natomiast z ziemniaków lub buraków powstają krótsze spirale.
6. Z pasków wybranych przez siebie warzyw można zrobić pełną witamin, chrupiącą spaghetti-surówkę. Warzywno spirale świetnie nadają się również jako dodatek do zup. Niektóre pomysły na przepisy znajdują Państwo w części z przepisami.
7. Miękkie warzywa, takie jak bakłażan, nie nadają się do obróbki w tym urządzeniu.

## WKŁADY Z OSTRZAMI

Urządzenie posiada cztery różne wkłady z ostrzami.



## OBŚLUGA

1. Upewnić się, że urządzenie jest wyłączone przyciskiem WŁ./WYŁ.
  2. Obrąć dany składnik ze skórki (w przypadku niektórych produktów, np. cukinii, nie jest to konieczne) i odciąć końce nożem.
  3. Sprawdzić, czy koło napędowe / mocowanie wkładów z ostrzami jest włożone do urządzenia.
  4. Włożyć do mocowania żądany wkład z ostrzem. Sprawdzić, czy wkład z ostrzem jest włożony do mocowania prosto.
-  **Uwaga: Wkłady z ostrzami należy dotykać zawsze tylko za uchwyt z tworzywa sztucznego, nigdy za ostrza – niebezpieczeństwo obrażeń ciała!**
5. Nałożyć pokrywę z otworem do napełniania i obrócić ostrożnie w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż do zatrzaśnięcia. Gdy pokrywa z otworem do napełniania nie jest prawidłowo zamontowana, urządzenia nie da się włączyć.
  6. Podstawić pojemnik na warzywa.
  7. Włożyć wtyczkę do gniazdka (220-240 V~, 50/60 Hz).
  8. Nabić przygotowany składnik na popychacz.
  9. Wprowadzić popychacz z produktem do otworu wsadowego i włączyć urządzenie przyciskiem WŁ./WYŁ.
  10. Lekko wcisnąć popychacz do środka.
  11. Gdy składnik zostanie pocięty, wyłączyć urządzenie przyciskiem WŁ./WYŁ. W razie potrzeby nabić na popychacz następny składnik i kontynuować obróbkę, aż do zużycia wszystkich składników. **Zwracać przy tym zawsze uwagę na to, aby przed ponownym napełnieniem wyłączyć urządzenie.**
  12. Wskazówka: Krótki czas pracy wynosi 1 minutę. Następnie poczekać kilka minut, aż urządzenie ochłodzi się, zanim dokona się obróbki kolejnych składników.
  13. Po zakończeniu obróbki, wyciągnąć wtyczkę z gniazda.
  14. Ostrożnie obrócić pokrywę z otworem wsadowym w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara i zdjąć z urządzenia.
  15. Aby łatwo wyjąć wkład z ostrzem, wycisnąć go lekko od spodu z mocowania.
-  **Ostrza wkładów są bardzo ostre – niebezpieczeństwo obrażeń ciała!**

## CZYSZCZENIE I PIELEGNACJA



**Wyłączyć urządzenie naciskając przycisk WŁ./WYŁ. i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie lub innej cieczy w celu jego czyszczenia.**

1. Przetrzeć obudowę wilgotną ściereczką i dobrze ją wysuszyć.
2. Wypłukać wkłady z ostrzami pod bieżącą wodą, aby usunąć z nich resztki jedzenia. Użyć do tego celu najlepiej szczotki do mycia naczyń, aby uniknąć skaleczenia ostrzami.
3. Wkłady z ostrzami muszą całkowicie wyschnąć, zanim będzie je można ponownie użyć.
4. Pojemnik na warzywa, popychacz, wkłady z ostrzami, mocowanie i pokrywę z otworem wsadowym można również myć w górnym koszu w zmywarce. Użyć programu z niską temperaturą, aby uniknąć uszkodzenia tworzywa sztucznego. Agresywny klimat zmywarki może prowadzić po jakimś czasie do stępienia ostrzy wkładów.
5. Przechowywać urządzenie w suchym, niezakurzonej miejscu. Porada: Zachować opakowanie urządzenia i przechowywać urządzenie w oryginalnym kartonie.

## PRZEPISY

### **Makaron z warzyw**

Zrobić przy użyciu tarki spiralnej smaczny makaron z wybranych warzyw. Można go ugotować w wodzie jak normalny makaron. Aby zachować wartości odżywcze i jędrność warzyw, zalecamy je tylko krótko blanszować. Podawać makaron z warzyw z sosem własnego wyboru.

Jeżeli preferowany jest surowy makaron z warzyw, można go podać z sosem sałatkowym jako surówkę.

### **Makaron z cukinii z czosnkiem**

1 porcja

1-2 cukinie, 2 pokrojone w kostkę ząbki czosnku, 1 łyżka oleju, 1 łyżka śmietany lub crème fraîche, dowolne zioła, 1 łyżka startego parmezanu

Pociąć cukinię na szerokie wstążki przy użyciu wkładu z ostrzem nr 4. Olej rozgrzać na patelni, lekko zeszklić w nim pokrojony czosnek, dodać makaron z cukinii i smażyć przez ok. 5-10 minut do uzyskania żądanej twardości. Śmietanę, zioła i parmezan zmieszać, dodać do cukinii, krótko przysmażyć i podawać.

### **Smażone gniazdzka z ziemniaków**

1 porcja

2-3 ziemniaki, sól, słodka papryka w proszku, ew. suszone zioła, tłuszcz do frytownicy

Pociąć ziemniaki na spiralki. Przygotować frytownicę, włożyć spiralki z ziemniaków i krótko przysmażyć. Wyjąć, odsączyć tłuszcz. Przyprawić do smaku solą i papryką lub ziołami. Ziemniaczane gniazdzka doskonale nadają się jako dodatek do różnych dań lub jako własnoręcznie przygotowany chrupiący przysmak.

Porada: Ziemniaczane gniazdzka można zamiast we frytownicy przygotować w piekarniku, będą one wtedy zawierać mniej tłuszczu. Zmieszać ziemniaczane spiralki z olejem i przyprawami i piec w piekarniku przez ok. 30 minut w temperaturze ok. 180°C (regularnie sprawdzać, czy osiągnięty został żądany stopień upieczenia). Ziemniaczane gniazdzka można również owinąć wokół kawałków

mięsa, np. piersi z kurczaka i również upiec w piekarniku.

### **Makaron z buraków z wegańskim pesto z czosnku niedźwiedziego**

1 porcja

250 g czerwonych buraków, 1 łyżka oliwy z oliwek, 150 g czosnku niedźwiedziego, 50 g orzeszków piniowych lub innych orzechów, sól, oliwa z oliwek

Przygotować spiralki z czerwonych buraków przy użyciu wybranego wkładu z ostrzem. W dużym garnku zagotować wystarczającą ilość wody ze szczyptą soli i krótko blanszować w niej czerwone buraki. Wyjąć i przysmażyć na gorącym oleju.

Aby otrzymać pesto, włożyć czosnek niedźwiedzi, orzeszki piniowe, sól i olej do miksera i zmiksować na gładką pastę. Można ją łatwo przyrządzić przy użyciu ESGE-Zauberstab! Porada: Zmilić orzechy nerkowca i posypać nimi potrawę jak parmezanem.

### **Salatka grecka**

1 twardy ogórek sałatkowy, 1-2 papryki, 250 g pomidorów, ½ cebuli, 100 g sera feta, ew. czarne oliwki, sok z ½ cytryny z uprawy ekologicznej, 50 ml oliwy z oliwek, oregano, ew. czosnek pokrojony w kostkę, sól, pieprz  
Umyty i obrany ogórek pokroić w spiralki. Wyciąć z papryki gniazda nasienne

i pokroić na kawałki, pomidory i fetę pokroić w kostkę. Cebulę pokroić w krążki. Wszystkie składniki oprócz fety mieszać w misce. Z soku z cytryny, oleju, oregano, soli i pieprzu i ew. kostek czosnku zrobić sos sałatkowy i polać nim warzywa. Na końcu posypać sałatkę fetą, w ten sposób ser nie „rozciąpie się“ w sałatce.

### Sałatka owocowa

Jabłka, gruszki, banany, kiwi lub inne owoce, sok z cytryny, trochę soku ananasowego, miód do smaku  
Z jabłek i gruszek wyciąć spiralki. Pozostałe owoce w razie potrzeby obrać i pokroić na małe kawałki. Doprawić do smaku sokiem z cytryny i ananasa i ew. miodem.

## WARUNKI GWARANCJI

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę. Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane i na własny koszt na adres serwisu. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazań dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

## UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń: Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.



Przepisy podane w tej instrukcji obsługi zostały starannie opracowane i sprawdzone przez autorów i przedsiębiorstwo UNOLD AG, ale bez gwarancji. Wyklucza się odpowiedzialność autorów lub przedsiębiorstwa UNOLD AG i ich pełnomocników za szkody osobowe, rzeczowe i majątkowe.

**UNOLD®**

**UNOLD®**

**UNOLD®**

**Aus dem Hause**

**UNOLD®**