

ESGE-Zauberette®



**Bedienungs-
anleitung**
mit Rezepten

**Instructions for use
Notice d'utilisation
Gebruiksaanwijzing**

Impressum

Copyright, auch in Auszügen ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4

68766 Hockenheim

Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0

Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12

E-Mail info@unold.de

Internet www.unold.de

Service Tel. +49 (0) 62 05/94 18-27

Service Fax +49 (0) 62 05/94 18-22

Ausgabe 2012

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zu den Rezepten und zum Gebrauch des Gerätes können Sie sich direkt an unsere Beraterin Frau Blum wenden:

Montag und Dienstag von 8 bis 12 Uhr und 13 bis 17 Uhr

Rufnummer: 0 18 05/94 18 99*

*derzeit 0,14 EUR/Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom.

Bei Anrufen aus Mobilfunknetzen und aus dem Ausland (+49 18 05/94 18 99) können abweichende Kosten anfallen. Ab 1.3.2010 Mobilfunkpreis maximal 0,42 EUR/Minute.

Kunden aus Österreich wählen bitte die Nummer +43 (0) 1/8 10 20 39

Bei technischen Fragen wenden Sie sich bitte an unseren Service in Hockenheim:

Telefon +49 (0) 62 05 / 94 18-27

Telefax +49 (0) 62 05 / 94 18-22

E-Mail service@unold.de

www.unold.de

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung

Technische Daten	6
Lieferumfang	6
Sicherheitshinweise	6
Wichtige ESGE-Zauberette®-Regeln	8
In Betrieb nehmen und nutzen	8
Arbeiten mit dem Hackmesser	8
Arbeiten mit den Raspel- und Schneidscheiben	9
Reinigung	9
Reparaturen	10
Rezepte für das Hackmesser	10
Rezepte für die Raspelscheibe (1 oder 2)	10
Rezepte für die Raspelscheibe (2 oder 3)	11
Rezepte für die Schneidscheibe (4 oder 5)	11
Garantiebestimmungen	13
Entsorgung / Umweltschutz	13
Service-Adresse	13

Instructions for use

Technical specification	14
Package contents	14
Important safeguards	14
Important ESGE-Zauberette®-rules	16
How to work	16
How to use the chopping knife	16
How to work with the disks	17
Cleaning	17
Repair	17
Recipes for the chopping knife	18
Recipes for the grater (1 or 2)	18
Recipes for the grater (2 or 3)	19
Recipe for the slicer (4 or 5)	19
Guarantee conditions	20
Waste disposal / Environmental protection	20

INHALTSVERZEICHNIS

Notice d'utilisation

Spécification technique.....	21
Etendue de livraison	21
Consignes de sécurité	21
Règles importantes pour l'ESGE-Zauberette®	23
Mise en service et manipulation	23
Travailler avec le couteau-métal (Hachoir)	23
Travailler avec les accessoires	24
Nettoyage	24
Réparations.....	24
Recettes pour le couteau-métal.....	25
Recette pour le rapeur (1 ou 2)	25
Recette pour le râpeur (2 ou 3).....	26
Recette pour l'éminceur (4 ou 5)	26
Conditions de garantie	27
Traitement des déchets / Protection de l'environnement	27

Gebruiksaanwijzing

Technische Gegevens	28
Leveringomvangen	28
Veiligheidsinstructies	28
Belangrijke ESGE-Zauberette®-Regels	30
Ingebruikname en bediening.....	30
Werkzaamheden met het hakmes	30
Werkzaamheden met de Rasp- en Snijdschijven.....	31
Reiniging.....	31
Reparaties	31
Recepten voor het hakmes.....	32
Recepten voor de raspschijf (1 of 2)	32
Recepten voor de raspschijf (2 of 3)	33
Recepte voor de snijdschijf (4 of 5).....	33
Garantievoorwaarden.....	34
Verwijderen van afval / Milieubescherming	34

BEDIENUNGSANLEITUNG

Lieber Kunde,
Mit der ESGE-Zauberette® können Sie einfach und schnell Früchte und Gemüse zerkleinern. Dank der verschiedenen Raspel- und Schneideinsätze ist das Gerät vielseitig einsetzbar. Bitte beachten Sie, dass die ESGE-Zauberette® nur mit dem ESGE-Zauberstab® betrieben werden kann.

Lesen Sie bitte die vorliegende Bedienungsanleitung vor der Inbetriebnahme des Gerätes durch und beachten Sie die Sicherheitshinweise.

Beachten Sie bitte alle Sicherheitshinweise, um Verletzungen zu vermeiden.

Die Abbildungen zum Text finden Sie auf Seite 7. Mit den Zahlen wird jeweils auf Abbildungen, Geräte- und Bedienungsstellen hingewiesen.

Bitte lesen Sie alle in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Informationen aufmerksam durch.

TECHNISCHE DATEN

Gewicht:	650 g (Grundgerät)
Material:	Nahrungsmittelbeständig und geschmacksneutral
Hersteller:	ESGE AG, CH-9517 Mettlen (Schweiz)
Vertrieb und Service:	UNOLD AG, D-68766 Hockenheim

Änderungen vorbehalten, © UNOLD AG 2012

LIEFERUMFANG

- Arbeitsgefäß
- Einlegeteller
- Scheibenträger
- Getriebeaufsatz komplett
- Raspelscheibe, mittel 3 mm (Nr. 2)
- Raspelscheibe, grob 5 mm (Nr. 3)
- Schneidscheibe, fein 1 mm (Nr. 4)
- Hackmesser

SICHERHEITSHINWEISE

1. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
2. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.
3. Die ESGE-Zauberette® darf nur zusammen mit dem ESGE-Zauberstab® betrieben werden. Bitte beachten Sie die Sicherheitshinweise Ihres ESGE-Zauberstab®.
4. Tauchen Sie das Gerät oder die Zuleitung keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
5. Die Schneidewerkzeuge sind sehr scharf! Achten Sie beim Aufstecken und Abnehmen der Raspel- und Schneidscheiben sowie des Hackmessers, dass Sie sich daran nicht verletzen.
6. Bitte beachten Sie auch die Bedienungsanleitung Ihres ESGE-Zauberstab®.
7. Die ESGE-Zauberette® ist ausschließlich für den privaten Gebrauch im Haushalt bestimmt. Technische Änderungen und jede missbräuchliche Anwendung sind wegen der damit verbundenen Gefahren verboten.
8. Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt herumstehen.
9. Das Gerät bei einer Arbeitspause nie auf eine heiße Abstellfläche oder in die Nähe von offenen Flammen stellen. Stellen Sie die beim Gebrauch auf eine ebene, rutschfeste Unterlage.



- | | | |
|---|--|---|
| 1 | Arbeitsgefäß | (Art-Nr. 500.010) |
| 2 | Einlegeteller | (Art-Nr. 500.008) |
| 3 | Hackmesser | (Art-Nr. 801.006) |
| 4 | Scheibenträger | (Art-Nr. 800.028) |
| 5 | Raspelscheiben/
Schneidscheibe | (Art-Nr. 65313,
65311, 65312
(Art-Nr. 500.001)) |
| 6 | Getriebeaufsatz | |
| 7 | Antriebswelle | |
| 8 | Einfülltrichter | |
| 9 | Einfüllstopfer
(und Aufbewahrung
für Scheiben) | (Art-Nr. 800.025) |

Nicht im Lieferumfang enthalten:
 10 Raspelscheibe fein (Art.Nr. 65310)
 11 Schneidscheibe fein (Art.Nr. 65313)

WICHTIGE ESGE-ZAUBERETTE®-REGELN

1. Der Getriebeaufsatz (6) darf auf keinen Fall ins Wasser eingetaucht oder in der Spülmaschine gereinigt werden! Bitte nur mit einem feuchten Tuch oder nur kurz unter fließendem Wasser abspülen!
2. Überladen Sie die ESGE-Zauberette® nicht!
3. Arbeiten Sie nicht länger als 3 bis 5 Minuten mit der ESGE-Zauberette®.
4. Schalten Sie Ihren ESGE-Zauberstab® immer auf die Geschwindigkeit 2. Üben Sie keinen Druck oder Gewalt aus!
5. Das Hackmesser wird mit einem Messerschutz ausgeliefert. Befestigen Sie daher bei Nichtgebrauch des Messers immer den Messerschutz am Hackmesser! **Achtung, das Messer ist sehr scharf!**

IN BETRIEB NEHMEN UND NUTZEN

1. Kontrollieren Sie den Lieferumfang.
2. Setzen Sie nun den Getriebeaufsatz auf das Arbeitsgefäß.
3. Stellen Sie den ESGE-Zauberstab® senkrecht auf die Antriebswelle (7) und schalten Sie Ihren ESGE-Zauberstab® ein.

ARBEITEN MIT DEM HACKMESSER

Zum Hacken von

- Gemüse (z. B. Zwiebeln, Kraut, Peperoni)
- Früchten (z. B. Äpfel)
- Paniermehl
- Fleisch (z. B. Tartar, Patées u. ä.)
- Schokolade, Nüssen

1. Setzen Sie den Einlegeteller (2) in das Arbeitsgefäß (1). Achten Sie darauf, dass die vier Einbuchtungen des Einlegetellers passgenau in die Ausbuchtungen des Arbeitsgefäßes passen.
2. Stecken Sie das Hackmesser (3) auf den Mitnehmerstift des Einlegetellers. **Vorsicht: Das Hackmesser ist sehr scharf, Verletzungsgefahr!**
3. Füllen Sie die Nahrungsmittel (Fleisch, Gemüse, Früchte etc.) in das Arbeitsgefäß. Da viele Nahrungsmittel durch das Zerhacken ihr Volumen vergrößern, empfehlen wir, nicht mehr als die Hälfte des Gefäßes zu befüllen.
4. Sollten die Zutaten zu groß sein, müssen diese halbiert oder geviertelt bzw. auf die Größe des Einfülltrichters geschnitten werden.
5. Setzen Sie nun den Getriebeaufsatz auf das Arbeitsgefäß.
6. Stellen Sie den ESGE-Zauberstab® senkrecht auf die Antriebswelle (7) und schalten Sie Ihren ESGE-Zauberstab® ein.
7. Verwenden Sie immer den Einfüllstopfer (9) um Zutaten nachträglich einzufüllen. Zutaten nie von Hand ein- oder nachschieben! Nie harte Zutaten wie Knochen oder Gegen-



stände wie Löffel, usw. durch den Einfülltrichter (8) einführen.

8. Dank des praktischen Einlegetellers (2) können Sie das Schnittgut mühelos und sauber aus dem Arbeitsgefäß (1) entnehmen.



Vorsicht: Das Hackmesser ist sehr scharf, Verletzungsgefahr!

ARBEITEN MIT DEN RASPEL- UND SCHNEIDSCHEBEN

Zum Schneiden und Raspeln von

- Gemüse (z. B. Tomaten, Gurken, Karotten etc.)
- Früchten
- Brot für Paniermehl
- Käse, Parmesan, Kräutern
- Schokolade

1. Setzen Sie den Einlegeteller (2) in das Arbeitsgefäß (1). Achten Sie darauf, dass die vier Einbuchtungen des Einlegetellers passgenau in die Ausbuchtungen des Arbeitsgefäßes passen.
2. Drücken/Schieben Sie die gewünschte Rassel- oder Schneidescheibe in den Scheibenträger (4).
3. Stecken Sie den Scheibenträger (4) inklusive der Rassel- oder Schneidescheibe auf den Mitnehmerstift des Einlegetellers. **Vorsicht: die Rassel- und Schneidescheiben sind sehr scharf, Verletzungsgefahr!**
4. Setzen Sie nun den Getriebeaufsatz auf das Arbeitsgefäß.
5. Stellen Sie den ESGE-Zauberstab® senkrecht auf die Antriebswelle (7) und schalten Sie Ihren ESGE-Zauberstab® ein.
6. Füllen Sie nun die Zutaten durch den Einfülltrichter. Sollten die Zutaten zu groß sein, müssen diese halbiert oder geviertelt bzw. auf die Größe des Einfülltrichters geschnitten werden.
7. Zutaten bei der Verwendung der Rassel- und Schneidescheiben immer nur durch den Einfülltrichter in das Arbeitsgefäß



- geben und den Einfüllstopfer (9) zum Nachschieben der Zutaten verwenden! Zutaten nie von Hand einschieben! Nie harte Zutaten wie Knochen oder Gegenstände wie Löffel, usw. durch den Einfülltrichter (8) einführen.
8. Dank des praktischen Einlegetellers (2) können Sie das Schnittgut mühelos und sauber aus dem Arbeitsgefäß (1) entnehmen.



Vorsicht: die Rassel- und Schneidescheiben sind sehr scharf, Verletzungsgefahr!

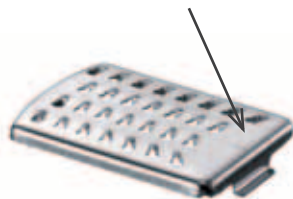
REINIGUNG

1. Reinigen Sie das Gerät immer direkt nach jeder Verwendung. Bitte beachten Sie, dass sich der Kunststoff je nach Art des Schnittgutes leicht verfärben kann (z. B. Karotten, Rettich, Nelken usw.).
2. Mit Ausnahme des Getriebeaufsatzes (6) können sämtliche Teile in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
3. Der Einlegeteller kann zum Reinigen entnommen werden.
4. Bewahren Sie die ESGE-Zauberette® an einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort auf.

REPARATUREN

Reparaturen dürfen nur durch unseren Kundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Bei nicht fachge-

rechten Reparaturen kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.



Auf jeder Raspel- bzw. Schneidscheibe ist auf der Vorderseite eine Zahl eingepreßt. Durch diese Zahl können Sie erkennen, um welche Scheibe es sich handelt:

- | | | |
|---|----------------------|---------------|
| 1 | Raspelscheibe fein | Art-Nr. 65310 |
| 2 | Raspelscheibe mittel | Art-Nr. 65311 |
| 3 | Raspelscheibe grob | Art-Nr. 65312 |
| 4 | Schneidscheibe fein | Art-Nr. 65313 |
| 5 | Schneidscheibe grob | Art-Nr. 65314 |

REZEPTE FÜR DAS HACKMESSER



Rindfleisch-Tartar (4 Personen)

Zutaten:
400 g zartes Rindfleisch, 1 Eigelb (frisch), 1 Zwiebel, 2 EL Kapern, Salatblätter, Salz, Pfeffer

Rindfleisch in ca. 3 cm große Stücke schneiden. In die ESGE-Zauberette® das Hackmesser einsetzen, Rindfleisch einfüllen und fein zerkleinern. Das zerkleinerte Rindfleisch portionsweise kuppelartig auf den Salatblättern anrichten und oben eine Vertiefung hineindrücken. Je ein Eigelb in die Vertiefung geben. Die Zwiebel putzen, achteln und ebenso mit dem Hackmesser zerkleinern. Die zerkleinerte Zwiebel und die Kapern um das Tartar garnieren. Nach Belieben salzen und pfeffern.

TIPP: Schmeckt lecker zu kräftigem Roggenbrot.

Sie können auch alle Zutaten (außer Salatblätter) zusammen in der ESGE-Zauberette® mit dem Hackmesser zerkleinern.

Matjes Tartar (4 Personen)

Zutaten:
Matjesfilet, 1 Zwiebel, 1 Apfel (rotschalig), 1 EL Zitronensaft, 1 kleine Gewürzgurke

Alle Zutaten grob zerkleinern: Matjes in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Zwiebel putzen und vierteln, Apfel entkernen und achteln, Gurke halbieren.

Das Hackmesser in die ESGE-Zauberette® einsetzen, alle Zutaten einfüllen und bis zur gewünschten Konsistenz zerkleinern.

TIPP: Schmeckt lecker zu neuen Kartoffeln.

REZEPTE FÜR DIE RASPELSCHLEIBE (1 ODER 2)



Apfel-Möhren-Rohkost (1 Person)

Zutaten:
1 Apfel, 1 Möhre, 1 TL Zitronensaft

Den Apfel entkernen und vierteln. Möhre schälen und mit der Raspelscheibe (1 oder 2) in der ESGE-Zauberette® zerkleinern. Das ganze nach Belieben mit dem Zitronensaft würzen.

Rettichsalat (4 Personen)

Zutaten:
1 Rettich (oder 2 Bund Radieschen), 125 ml süße Sahne, 1 Prise Zucker, 1 EL Essig, Salz, Pfeffer

Den Rettich entgrünen, schälen und mit der Raspelscheibe reiben. Radieschen putzen und anschließend reiben. Die Sahne mit Zucker, Essig, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren und den geriebenen Rettich zugeben. Alles gut mischen.

REZEPTE FÜR DIE RASPELSCHEIBE (2 ODER 3)



Apfelstrudel

Zutaten: 1 Packung Tiefkühlblätterteig, 2 EL Semmelbrösel, 4-5 Äpfel (mürbe Sorte z. B. Morgenduft), 2-3 EL Zucker, 1 Packung Vanillezucker, 1 Eigelb, 1 Eiweiß, 1 EL Sahne

Den Blätterteig auftauen lassen. Zu einem Rechteck auswellen (den Teig nicht kneten, sonst geht er nicht auf). Von beiden Längsseiten schräg ca. 1,5 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen sollten von jeder Seite 1/3 der Gesamtbreite eingeschnitten sein, dass 1/3 ungeschnittener Teig übrig bleibt. Das mittlere Drittel des Teigs mit 1 EL Semmelbrösel bestreuen. Die Äpfel schälen, achtern und mit der Raspelscheibe hobeln. Die Apfelstifte in eine Schüssel füllen. Die restlichen Semmelbrösel, den Zucker und den Vanillezucker zugeben, mischen und auf das ungeschnittene Teig Drittel geben. Die beiden kurzen Seiten nach oben auf die Apfelfüllung klappen. Die Teigstreifen je einmal rechts und einmal links aufeinander legen, sodass ein Zopf entsteht. Eventuell die Teigenden mit Eiweiß „festkleben“.

Die Sahne und das Eigelb verquirlen und den Strudel damit bestreichen. Den Strudel auf ein Backblech setzen und im Backofen backen. Heißluft 160 °C ca. 30 bis 35 Minuten. Bitte beachten Sie die Empfehlungen des Backofenherstellers.

TIPP: Schmeckt warm oder kalt mit Vanillesoße oder Eis.

Möhren oder Kohlrabigemüse (4 Personen)

Zutaten:

800 g Möhren oder Kohlrabi, 1 EL Sonnenblumenöl, 2 TL gekörnte Gemüsebrühe, 1 Prise Muskat, 2-3 EL süße Sahne, 1 Bund Petersilie

Möhren bzw. Kohlrabi schälen und in Stücke schneiden und mit der Raspelscheibe hobeln. Das Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Gemüsestifte bzw. -scheiben bissfest dünsten. Mit gekörnter Gemüsebrühe und Muskat abschmecken. Mit Sahne verfeinern. Die Petersilie mit dem Hackmesser fein zerkleinern und über das Gemüse streuen.

REZEPTE FÜR DIE SCHNEIDSCHIBE (4 ODER 5)



Kartoffelgratin

(4 Personen)

Zutaten:
1 kg Kartoffeln,
500 ml Milch,

125 ml süße Sahne, 50 g Butter, Salz, Pfeffer

Kartoffeln waschen, schälen und mit der Schneidscheibe (4 oder 5) in Scheiben schneiden. Eine Auflaufform buttern. Kartoffeln in die Auflaufform schichten. Die Milch und Sahne mit Salz und Pfeffer würzen und in die Auflaufform dazu gießen. Die restliche Butter in Flöckchen auf die Kartoffeln setzen und im Backofen ca. 45 Minuten backen (Heißluft 160 °C, Ober-

und Unterhitze 180 °C). Bitte beachten Sie die Anweisungen des Backofenherstellers.

- Variante 1: 1-2 Zwiebeln, in Scheiben geschnitten, zufügen
- Variante 2: 500 g Tomaten, in Scheiben geschnitten, zufügen
- Variante 3: 500 g Pilze, in Scheiben geschnitten, zufügen
- Variante 4: 100 g Edamerkäse mit der Raspelscheibe 2 oder 3 reiben und vor dem Backen auf die Kartoffeln streuen.

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.

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:

UNOLD AG

Abteilung Service
Mannheimer Straße 4
D-68766 Hockenheim

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

Anrede / Title		Telefon Phone No.
Vorname / First name		
Name / Surname		Telefax Fax No.
Straße/Nr. / Street/No.		
PLZ/Ort / City		E-Mail

BESTELLUNG / ORDER ESGE

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung
	500.010	Arbeitsgefäß
	500.008	Einlegeteller
	801.006	Hackmesser
	800.028	Scheibenträger
	500.001	Getriebeaufsatz komplett
	800.025	Einfüllstopfer
	65310	Raspelscheibe fein (Nr. 1)
	65311	Raspelscheibe mittel (Nr. 2)
	65312	Raspelscheibe grob (Nr. 3)
	65313	Schneidscheibe fein (Nr. 3)
	65314	Schneidscheibe grob (Nr. 5)
	802.021	Bedienungsanleitung

Aktuelle Preise und Informationen erhalten Sie auf unserer Internetseite unter www.unold.de oder telefonisch bei unserem Service.

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.

SERVICE-ADRESSE

DEUTSCHLAND

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

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

ÖSTERREICH

Reparaturabwicklung, Ersatzteile:
Reparatur-Annahme Österreich
ESC Electronic Service Center GmbH
Molitorgasse 15
A-1110 Wien
Telefon +43 (0) 1/9 71 70 59
Telefax +43 (0) 1/9 71 70 59
E-Mail office@esc-service.at

INSTRUCTIONS FOR USE

Dear Customer,

In combination with the ESGE-Zauberstab® (hand-held food processor) your ESGE-Zauberette® chops, grates, and slices vegetables, fruit, and meat. Various tools (in some countries available as optional items) make ESGE-Zauberette® an exceptionally versatile appliance. Kindly note that only the ESGE-Zauberstab® handblender can be used to drive the ESGE-Zauberette®.

Please read very carefully all the information given in these instructions for use and pay

attention to the safety instructions before using the appliance.

Please follow the safeguards to avoid serious injuries.

The drawings quoted in these instructions can be found on page 13.

The characters direct towards the drawings of the appliance and its application.

Please read these instructions carefully and keep them in a safe place.

TECHNICAL SPECIFICATION

Weight:	650 g (basic unit)
Material:	Food safe and neutral to taste
Manufacturer:	ESGE AG, CH-9517 Mettlen (Switzerland)
Distribution and Service:	UNOLD AG, D-68766 Hockenheim

Modifications reserved, © UNOLD AG 2012

PACKAGE CONTENTS

- Bowl
- Discharge plate
- Disk holder
- Transmission unit
- Grater, medium 3 mm (no. 2)
- Grater, coarse 5 mm (no. 6)
- Slicer, fine 1 mm (no. 4)
- Chopping knife

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. This appliance is not designed to be used by persons (including children) with limited physical, sensory, or mental capabilities, or lacking in experience and/or knowledge. This is unless they are supervised by a person responsible for their safety, or they are instructed by such a person on how to use the appliance.
2. Children should be supervised in order to ensure they don't play with the machine. Keep the appliance out of the reach of children.
3. The ESGE-Zauberette® must only be used with the ESGE-Zauberstab®. Please follow also the safeguards of your ESGE-Zauberstab®.
4. Do not immerse the appliance into water or any other liquid. To beware of power accidents, avoid any contact between the appliance and water or other liquids.
5. The knife and all other tools are very sharp! Please pay attention when handling the knife, and when you clip or take off the chopping/grating disks from the disk holder.
6. Also please consult the instructions of your ESGE-Zauberstab®.
7. The ESGE-Zauberette® is for household use only. For safety reasons it must not be used for other purposes than those for which it is intended.
8. Never let the appliance standing in an easily accessible place.
9. Always place the appliance on a flat surface. Do not put the appliance on hot surface or near open flames.



- | | | |
|---|------------------------|---------------|
| 1 | Bowl | (No. 500.010) |
| 2 | Discharge plate | (No. 500.008) |
| 3 | Double bladed | |
| | chopping knife | (No. 801.006) |
| 4 | Disk holder | (No. 800.028) |
| 5 | Disks | (No. 65313, |
| | | 65311, 65312 |
| | | (No. 500.001) |
| 6 | Transmission unit | |
| 7 | Transmission shaft | |
| 8 | Funnel tube | |
| 9 | Feed tube | |
| | (and storage of disks) | (No. 800.025) |

Not included:

- | | | |
|----|--------------|-------------|
| 10 | Grater, fine | (No 65310) |
| 11 | Slicer, fine | (No. 65313) |

IMPORTANT ESGE-ZAUBERETTE®-RULES

1. The transmission unit (6) is not watertight und should never be immersed in water or washed in the dishwasher. Kindly clean the unit with a damp cloth or rinse it for an instant under running water.
2. Never overload your ESGE-Zauberette®.
3. Do not work longer than approx. 3 to 5 minutes.
4. Use speed 2 of your ESGE-Zauberstab® to drive the ESGE-Zauberette®.
5. Do not apply pressure or extra force.

HOW TO WORK

1. Check the contents of the box.
2. Kindly note, that some working parts are optional and are not part of the standard equipment.

HOW TO USE THE CHOPPING KNIFE

For chopping of:

- Vegetables (onions, coleslaw, pepperoni, etc.)
- Fruit (e.g. apples)
- Bread crumbs
- Meat (cooked or raw)
- Chocolate, nuts

1. Place the discharge plate (2) into the bowl (1). Make sure that the four notches of the plate match the recesses of the bowl.
2. Place the chopping knife (3) on the shaft of the plate (2).
3. Put the food (meat, vegetable, fruit, etc.) into the bowl (incl. discharge plate and chopping knife). Most foodstuffs enlarge their volume when they are ground, therefore we recommend that you do not fill the bowl more than half. **Please handle the chopping knife with great care as its very sharp.**
5. Place the transmission unit on the bowl.
6. Place the ESGE-Zauberstab® without exercising too much pressure on the transmission shaft (7) and switch your ESGE-Zauberstab® onto 2nd speed.
7. Fill the foodstuff into the feed tube. If the foodstuff is too large, cut it into convenient pieces fitting easily into the funnel.
8. Always use the pusher (9) to add additional foodstuff through the feed tube. Fill the feed tube completely. If not filled sufficiently, vegetable pieces may block the appli-



ance. Never reach with your fingers or with any hard utensils (spoons, knives, bones, etc.) into the feed tube!

9. The patented discharge plate (2) makes it very easy to take the finished food out of the bowl.



Please handle the chopping knife with great care as its very sharp.

HOW TO WORK WITH THE DISKS

For grating of:

- Vegetables (tomato, cucumber, carrot, etc.)
- Fruit
- Bread or bread crumbs
- Cheese, Parmesan, herbs
- Chocolate, herbs

1. Place the discharge plate (2) into the bowl (1). Make sure that the four notches of the plate match the protrusion of the bowl.
2. Mount a disk into the opening of the disk holder (4).
3. Put the disk holder (4) on the shaft of the plate (2). **Please handle the disks with great care as they are very sharp.**
4. Place the transmission unit on the bowl.
5. Place the ESGE-Zauberstab® without exercising too much pressure on the transmission shaft (7) and switch your ESGE-Zauberstab® onto 2nd speed.
6. Fill the foodstuff into the feed tube. If the foodstuff is too large, cut it into convenient pieces fitting easily into the funnel.
7. Always use the pusher (9) to add additional foodstuff through the feed tube. Fill the feed tube completely. If not filled sufficiently, vegetable pieces may block the appliance. Never reach with your fingers or with any hard utensils (spoons, knives, bones, etc.) into the feed tube!



8. The patented discharge plate (2) makes it very easy to take the finished food out of the bowl.



Please handle the disks with great care as they are very sharp.

CLEANING

1. Clean the appliance as soon as you have finished working. The synthetic parts may become discoloured by certain food or spices (i.e. carrots, radish, nutmeg etc.).
2. All parts except the transmission unit (6) are dishwasher proof. The discharge plate can be taken out for cleaning.
3. Kindly store your ESGE-Zauberette® in a dry place, out of reach of children.

REPAIR

Repairs are to be performed exclusively by our after-sales service. If the appliance is used for other purposes than those for which it is intended, if it is incorrectly operated or repaired by

unqualified persons, no responsibility can be accepted for eventual damages. In such a case the warranty becomes void.

Each grating resp. slicing plate has an embossed figure on the front side to identify the type of plate



- | | | |
|---|----------------|---------------|
| 1 | Grater, fine | Art-No. 65310 |
| 2 | Grater, medium | Art-No. 65311 |
| 3 | Grater, coarse | Art-No. 65312 |
| 4 | Slicer, finen | Art-No. 65313 |
| 5 | Slicer, coarse | Art-No. 65314 |

RECIPES FOR THE CHOPPING KNIFE



Chopped soused herring (4 persons)

Ingredients:
8 soused herring fillets, 1 onion, 1 red apple, 1 tablespoon of lemon juice, 1 small gherkin

Chop all ingredients roughly. Cut the herring into pieces of approx. 3 cm. Clean and quarter the onions, core the apple and cut it into pieces, cut the gherkin into halves.

Insert the chopping knife into the ESGE-Zauberette®, fill in all ingredients and chop until the desired consistency is reached.

TIPP: very delicious with young potatoes

Chopped beef (4 persons)

Ingredients:
400 g tender beef, 4 egg yolks (fresh), 1 onion, 2 tablespoons of capers, salad leaves, salt, pepper

Cut the meat into pieces of approx. 3 cm. Insert the chopping knife into the ESGE-Zauberette®, fill in the meat and chop finely. Arrange the meat in portions on the salad leaves and push a hole into the top. Give one egg yolk in each hole. Clean the onion and cut in into pieces, chop the pieces in the ESGE-Zauberette® (chopping knife).

Garnish the chopped meat with the chopped onions and capers. Add salt and pepper to taste. TIPP: very delicious with rye bread.

You may also chop all ingredients except the salad together with the chopping knife.

RECIPES FOR THE GRATER (1 OR 2)



Apple carrot salad (1 person)

Ingredients:
1 apple, 1 carrot, 1 teaspoon of lemon juice

Core and quarter the apple. Peel the carrot and grate it with the grater (1 or 2)

in the ESGE-Zauberette®. Season with lemon juice.

Radish salad (4 persons)

Ingredients:
1 radish (or 2 bunches of small red radish), 125 ml of sweet cream, 1 pinch of sugar, 1 tablespoon of vinegar, salt, pepper

Peel the radish resp. the small radishes and grate them with the ESGE-Zauberette® grater. Mix cream with sugar, vinegar, salt and pepper in a bowl and add the grated radish. Mix thoroughly.

RECIPES FOR THE GRATER (2 OR 3)



Apple strudel

Ingredients: 1 packet of frozen puff pastry, 2 tablespoons of breadcrumbs,

4-5 apples (mellow sort), 2-3 tablespoons of sugar, 1 bag of vanilla sugar (10 g), 1 egg yolk, 1 egg white, 1 tablespoon of cream

Thaw the puff pastry. Roll it to a rectangle (do not knead, the dough will not rise). Cut into 1.5 cm wide stripes from both sides on about 1/3 of the total width, the third in the middle should not be cut. Spread 1 tablespoon of bread crumbs on the middle part of the dough. Peel the apples, cut them into pieces and grate them with the ESGE-Zauberette®. Fill the apple chips into a bowl, add the remaining bread crumbs, the sugar, and the vanilla sugar, mix the ingredients and pour them on the uncut piece of dough. Fold the two cut dough sections over the apple filling, alternatingly from left and from right to form a plait. Eventually „glue“ the dough ends with eggwhites.

Mix the cream and the egg yolks and brush the strudel with this mixture. Place the strudel on a

baking tin and bake it in the oven (convection oven - 160 °C approximate 30-35 minutes) Please respect also the instructions of the oven manufacturer.

TIPP: Enjoy it warm or cold with vanilla sauce or ice cream.

Carrot or kohlrabi garnishing (4 persons)

Ingredients:

800 g carrots or kohlrabi, 1 tablespoon of sunflower oil, 2 teaspoons of vegetable stock, 1 pinch of nutmeg, 2-3 tablespoons of sweet cream, 1 bunch of parsley

Clean and peel the carrot resp. the kohlrabi and cut them into pieces, grate the vegetables in the ESGE-Zauberette®.

Heat the oil in a teflonized pan and steam them. Season with vegetable stock and nutmeg. Refine with cream.

Chop the parsley in the ESGE-Zauberette® (chopping knife) and spread it over the vegetables.

RECIPE FOR THE SLICER (4 OR 5)



Gratinée potatoes

(4 persons)

Ingredients:
1 kg potatoes,
500 ml milk,

125 ml sweet cream, 50 g butter, salt, pepper

Wash and peel the potatoes and slice them in the ESGE-Zauberette® (slice 4 or 5). Butter a gratinée plate. Fill the potato slices into the plate. Season milk and cream with salt and pepper and pour the mixture over the potatoes. Add the remaining butter in small flakes on the top. Bake in the oven (180 °C, convection oven 160 °C, approx. 45 minutes).

Please follow also the instructions of the oven manufacturer.

- Variation 1: add 1-2 sliced onions
- Variation 2: add 500 g sliced tomatoes
- Variation 3: add 500 g sliced mushrooms
- Variation 4: 100 g grated cheese (grater 2 or 3) over the potatoes before baking

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.

GUARANTEE CONDITIONS

We guarantee our appliances for 24 months, or in case of commercial use for 12 months, from the date of purchase in case of defects that occur during normal use and are demonstrably due to a factory fault. 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. 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.



NOTICE D'UTILISATION

Cher client,
Avec l'ESGE-Zauberette® et le mixeur-plongeur ESGE-Zauberstab® vous râpez, coupez et hachez rapidement vos fruits et légumes ainsi que la viande. Grâce aux multiples accessoires cet appareil permet une utilisation très diversifiée. Notez que l'ESGE-Zauberette® fonctionne exclusivement avec le mixeur-plongeur ESGE-Zauberstab®. Avant la mise en service veuillez lire attentivement le mode d'emploi ci-après et respecter les consignes de sécurité.

Veuillez strictement respecter les consignes en caractères gras pour éviter des blessures graves. Les illustrations cités dans le texte se trouvent sur page 19.

Les chiffres servent à retrouver les illustrations et explications correspondantes.

Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant la mise en marche et le mettre soigneusement de côté.

SPÉCIFICATION TECHNIQUE

Poids:	650 g (appareil de base)
Matériel:	Destiné pour les aliments, sans goût défini
Fabricant:	ESGE AG, CH-9517 Mettlen (Suisse)
Distribution et service:	UNOLD AG, D-68766 Hockenheim

Techniques réservées, © UNOLD AG 2012

ETENDUE DE LIVRAISON

- Récipient
- Assiette de fond
- Porte-disques
- Élément de transmission
- Râpeur, moyen 3 mm (n°. 2)
- Râpeur, gros 5 mm (n°. 3)
- Eminceur, fin 1 mm (n°. 4)
- Couteau métal (hachoir)

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (enfants y compris) ayant des handicaps physiques, sensoriels ou mentaux. De même, il ne doit pas être utilisé par des personnes ne s'en étant jamais servies ou ne sachant pas s'en servir, à moins qu'elles ne soient accompagnées par une personne compétente ou qu'elles aient reçu de cette personnes des instructions relatives au fonctionnement de la machine.
2. Les enfants devraient être sous surveillance afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Conserver l'appareil hors de portée des enfants.
3. L'ESGE-Zauberette® ne doit être utilisé qu'avec le mixeur ESGE-Zauberstab®. Suivez donc aussi les consignes de sécurité de votre ESGE-Zauberstab®.
4. Pour vous protéger contre les accidents avec le courant ne jamais plonger l'appareil ou le câble dans l'eau, évitez tout contact avec des liquides de toute sorte.
5. Attention! Le couteau-métal et les disques accessoires sont affûtés. Veuillez manier prudemment le couteau-métal et les disques afin d'éviter des blessures.
6. Veuillez aussi consulter le mode d'emploi de votre mixeur-plongeur ESGE-Zauberstab®.
7. L'ESGE-Zauberette® est exclusivement prévue pour l'utilisation dans le cadre privé d'un ménage. Toutes modifications techniques et utilisations abusives sont interdites, de graves dangers pouvant en résulter.
8. Ne laissez jamais l'ESGE-Zauberette® sans surveillance.
9. Placez l'ESGE Zauberette® sur une surface plate et sécurisée. Ne jamais poser l'appareil sur une surface chaude ou proche d'une flamme.



- | | | |
|---------------------|---|---------------------------|
| 1 | Récipient | (No. 500.010) |
| 2 | Assiette de fond | (No. 500.008) |
| 3 | Couteau métal | |
| 4 | (hachoir) | (No. 801.006) |
| 5 | Porte-disques | (No. 800.028) |
| 5 | Disques | (No. 65313, 65311, 65312) |
| 6 | Elément des | |
| 6 | transmission | (No. 500.001) |
| 7 | Arbre de transmission | |
| 8 | Orifice de remplissage | |
| 9 | Poussoir | |
| 9 | (serve comme boîte de rangement pour les disques) | (No. 800.025) |
| Ne sont pas inclus: | | |
| 10 | Râpeur fin | (No 65310) |
| 11 | Eminceur gros | (No. 65313) |

RÈGLES IMPORTANTES POUR L'ESGE-ZAUBERETTE

1. Ne jamais plonger l'élément de transmission dans l'eau ou d'autres liquides. Veuillez le nettoyer à l'aide d'un torchon humide.
2. Ne jamais surcharger votre ESGE-Zauberette®.
3. Ne travaillez pas plus de 3-5 minutes avec votre ESGE-Zauberette®.
4. Travaillez toujours avec la 2ème vitesse de votre mixeur-plongeur ESGE- Zauberstab®.

MISE EN SERVICE ET MANIPULATION

1. Contrôlez le contenu.
2. Placez le ESGE Zauberstab® verticalement sur l'arbre de transmission (7) et mettez le mixeur en marche.

TRAVAILLER AVEC LE COUTEAU-MÉTAL (HACHOIR)

Pour hacher

- Légumes (oignons, choux, poivrons)
- Fruits (pommes)
- Viandes (tartare, pâtés etc.)
- Noisettes, chocolat, fromage, panure

1. Placez l'assiette de fond (2) dans le récipient (1). Soyez attentifs, que les quatre bombe-ments dans le récipient s'adaptent dans les entailles de l'assiette de fond.
2. Placez le couteau-métal (3) sur l'axe de l'assiette de fond. **Attention: Le couteau-métal est affûté. Maniez-le prudemment pour éviter des blessures.**
3. Remplissez les aliments (viandes, légumes, fruits etc.) dans le récipient (incl. l'assiette de fond et le couteau-métal).
4. En hachant, beaucoup d'aliments prennent du volume et nous conseillons de ne remplir le récipient qu'à moitié.
5. Fermez le récipient en apposant l'élément de transmission.
6. Placez le mixeur-plongeur sans pression à la verticale sur l'arbre de transmission et démarrez-le avec la 2ème vitesse. Remplissez les ingrédients à travers l'orifice de remplissage. Coupez en deux ou quatre lorsque les ingrédients sont trop grands.
7. Utilisez toujours le poussoir (9) pour ajouter des ingrédients. Remplissez l'orifice complètement pour éviter que des morceaux bloquent l'appareil. Ne jamais presser à la main les ingrédients dans l'orifice! Ne jamais ajouter d'objets durs (os, cuillère, etc.) à travers l'orifice (8).



9. Grâce à l'assiette de fond brevetée (2) vous pouvez extraire sans problèmes et proprement le contenu de votre récipient (1).



Attention: Le couteau-métal est affûté. Maniez-le prudemment pour éviter des blessures.

TRAVAILLER AVEC LES ACCESSOIRES

Pour couper et râper

- Légumes (poireaux, raifort, carottes etc.)
- Fruits
- Pain sec pour panure
- Fromages, fines herbes
- Chocolat

1. Placez l'assiette de fond (2) dans le récipient (1). Soyez attentifs, que les quatre bombements dans le récipient s'adaptent dans les entailles de l'assiette de fond.
2. Fixez l'accessoire choisi dans le porte-disques (4).
3. Placez le porte-disques (4) sur l'axe de l'assiette de fond. **Attention: Les accessoires sont particulièrement affûtés. Prenez garde aux blessures lors du montage ou démontage des accessoires.**
4. Fermez le récipient en apposant l'élément de transmission.
5. Placez le mixeur-plongeur sans pression à la verticale sur l'arbre de transmission et démarrez-le avec la 2ème vitesse.
6. Remplissez les ingrédients à travers l'orifice de remplissage. Coupez en deux ou quatre lorsque les ingrédients sont trop grands.
7. Ajoutez les ingrédients toujours à travers l'orifice de remplissage. Utilisez toujours le poussoir (9) pour ajouter des ingrédients. Remplissez l'orifice complètement pour éviter que des morceaux bloquent l'appareil. Ne jamais presser à la main les ingrédients



dans l'orifice! Ne jamais ajouter d'objet dur (os, cuillère, etc.) à travers l'orifice (8).

8. Grâce à l'assiette de fond brevetée (2) vous pouvez extraire sans problèmes et proprement le contenu de votre récipient (1).



Attention: Les accessoires sont particulièrement affûtés. Prenez garde aux blessures lors du montage ou démontage des accessoires.

NETTOYAGE

1. Nettoyez votre appareil tout de suite après l'utilisation. Certains aliments (carottes, raves rouges, muscat etc.) peuvent déteindre les pièces en matières synthétiques. Ceci est un aucun cas insalubre.
2. Cela ne représente pas un risque pour la santé.
3. Toutes les pièces à l'exception de l'élément de transmission (6) sont lavables dans le

lave-vaisselle. Ne jamais plonger l'élément de transmission dans l'eau ou d'autres liquides.

4. L'assiette de fond peut être enlevée pour être nettoyée.
5. Conservez votre ESGE-Zauberette® à un endroit sec dans l'écart des enfants.

RÉPARATIONS

Toutes réparations sont exclusivement réservées à notre personnel formé. Des dangers substantiels pour l'utilisateur peuvent intervenir en cas de réparations non conformes. Nous déclinons

toute responsabilité en cas de dégâts ou dommage suite à une intervention l'écart.

Les râpeurs et éminceurs portent un chiffre estampé sur le front qui marque le type de l'outil:



- | | | |
|---|---------------|---------------|
| 1 | Râpeur fin | Art-No. 65310 |
| 2 | Râpeur moyen | Art-No. 65311 |
| 3 | Râpeur gros | Art-No. 65312 |
| 4 | Éminceur fin | Art-No. 65313 |
| 5 | Éminceur gros | Art-No. 65314 |

RECETTES POUR LE COUTEAU-MÉTAL



Tartare d'hareng mariné (4 personnes)

Ingrédients:
8 filets d'harengs marinés dans du sel, 1 oignon, 1 pomme rouge, 1 cuillerée à soupe de jus de citron, 1 petit cornichon

Coupez tous les ingrédients en gros morceaux. Coupez les harengs en pièces de 3 cm env. Pelez l'oignon et coupez-le en quatre, épépinez la pomme et coupez-la en huit, ainsi que le cornichon en moitiés.

Placez le couteau-métal dans l'ESGE-Zauberstab®, remplissez tous les ingrédients dans le récipient et hachez jusqu'à la consistance désirée. TUYAU: très délicieux avec les pommes de terres

Tartare de boeuf (4 personnes)

Ingrédients:
400 g de viande tendre de boeuf, 4 jaunes d'oeuf (frais), 1 oignon, 2 cuillerées à soupe de câpres, feuilles de salade, sel, poivre

Coupez la viande en morceaux de 3 cm. Placez le couteau-métal dans l'ESGE-Zauberette®, remplissez tous les ingrédients dans le récipient et hachez-les finement. Arrangez la viande hachée sur les feuilles de salade. Poussez un creux au milieu et laissez glisser un jaune d'oeuf dans le creux.

Pelez l'oignon et coupez-le en huit, hachez-le dans l'ESGE-Zauberette® (couteau-métal). Garnissez le tartare avec un cercle d'oignons hachés et de câpres. Assaisonnez de sel et de poivre.

TUYAU: délicieux avec du pain de seigle

En option hachez tous les ingrédients sauf les feuilles de salade dans ESGE-Zauberette® avec le couteau-métal.

RECETTE POUR LE RAPEUR (1 OU 2)



Crudités de pommes et de carottes (1 personne)

Ingrédients:
1 pomme, 1 carotte, cuillerée à the, de

jus de citron

Épépinez la pomme et coupez-la en quarts, pelez la carotte et râpez-les deux avec le disque n° 1 ou 2 dans l'ESGE-Zauberette®.

Assaisonnez les crudités de jus de citron selon votre goût.

Salade de radis blanc (4 personnes)

Ingrédients:
1 radis blanc (ou 2 bouquets de petits radis), 125 ml de crème, 1 pincée de sucre, 1 cuillerée à soupe de vinaigre, sel, poivre

Pelez le radis et enlevez les feuilles, rappez-le dans ESGE-Zauberette® (ou épluchez les petits radis et rappez-les).

Mélangez la crème avec du sucre, du vinaigre, du sel, et du poivre dans un plat et ajoutez le radis rapé. Mélangez bien.

RECETTE POUR LE RÂPEUR (2 OU 3)

**Strudel aux pommes**

Ingrédients:

1 paquet de pâte feuilletée congelée,
2 cuillerée à soupe

de panure, 4-5 pommes (choisissez une sorte farineuse), 2-3 cuillerées à soupe de sucre, 1 sachet de sucre à la vanille, 1 jaune d'oeuf, 1 cuillerée à soupe de crème, 1 blanc d'oeuf

Laissez dégeler la pâte et roulez-la à un rectangle (ne pas pétrir la pâte!). Incisez la pâte des deux cotés longs dans des bandes de 1,5 cm. Les bandes doivent être incisées à un tiers de la largeur totale, le milieu doit rester non coupé. Distribuez 1 cuillerée à soupe de panure au milieu. Pelez les pommes et coupez-les en morceaux, râpez-les grossièrement dans l'ESGE-Zauberette®. Remplissez les pommes dans un plat, ajoutez le sucre, le sucre à la vanille et la panure, mélangez bien et remplissez cette mélange sur la pâte non coupé. Pliez les cotés courts sur la fourrure de pommes, en alternance de la droite et de la gauche pour former une natte. Collez les bords de la pâte avec un peu de blanc d'oeuf.

Mélangez la crème et le jaune d'oeuf et en enduisez le strudel. Posez le strudel sur une plaque de four et cuitez-le dans le four (à convection - 160 °C env. 30-35 min.) Respectez les recommandations du fabricant du four.

TUYAU: délicieux au chaud ou au froid avec de la sauce à la vanille ou de la glace.

Garniture de carottes ou de chou-rave (4 personnes)

Ingrédients:

800 g de carottes ou de chou-raves, 1 cuillerée à soupe de huile de tournesol, 2 cuillerée à the de consommé de légumes granulé, 1 pincée de muscade, 2-3 cuillerée à soupe de crème, 1 bouquet de persil

Pelez les carottes ou le chou-raves et coupez-les en morceaux. Rapez-les grossièrement dans ESGE-Zauberette®.

Chauffez l'huile dans une poêle enduite et faites cuire les légumes. Assaisonnez-le de consommé de légumes et de muscade. Ajoutez un peu de crème.

Hachez le persil dans l'ESGE-Zauberette® (couteau-métal) et garnissez les légumes.

RECETTE POUR L'ÉMINCEUR (4 OU 5)

**Gratin de pommes de terres (4 personnes)**

Ingrédients:

1 kg de pommes de terre, 500 ml

de lait, 125 ml de crème, 50 gr de beurre, sel, poivre

Lavez et pelez les pommes de terre. Coupez-les en tranches avec l'ESGE-Zauberette® (disque 4 ou 5). Beurrez un plat à gratin. Posez les pommes de terre dans le plat. Assaisonnez le lait et le crème de sel et de poivre et versez ce mélange dans le plat. Placez des coquilles de beurre sur les pommes de terre et faites cuire

le gratin au four (180 °C, 160 °C dans le four à convection, env. 45 min.) Respectez les recommandations du fabricant du four.

Variante 1: Ajoutez 1-2 oignons coupés en tranches

Variante 2: Ajoutez 500 g de tomates coupées en tranches

Variante 3: Ajoutez 500 g de champignons coupés en tranches

Variante 4: Rapez 100 g de fromage doux avec disque n°. 2 ou 3 et distribuez-le sur les pommes de terre avant de les passer au four.

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.

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.



GEBRUIKSAANWIJZING

Geachte klant,
Met de ESGE-Zauberette® kunt u gemakkelijk en snel vruchten en groenten verkleinen. Dankzij de verschillende rasp- en snijelementen is het apparaat veelzijdig toepasbaar. Let er a.u.b. op dat de ESGE-Zauberette® kan alleen worden toegepast met de ESGE-Zauberstab®.

Lees a.u.b. deze gebruiksaanwijzing goed door alvorens het apparaat in gebruik te nemen en raadpleeg de veiligheidsinstructies.

Raadpleeg a.u.b. alle veiligheidsinstructies die vetgedrukt werden. Volg deze steeds op, anders zouden verwondingen het gevolg kunnen zijn. De afbeeldingen bij de tekst vindt u op pagina 25.

Met nummers wordt telkens op afbeeldingen, bedieningseenheden gewezen.

Lees a.u.b. voor de ingebruikneming de gebruiksaanwijzing aandachtig door en bewaar deze goed.

TECHNISCHE GEGEVENS

Gewicht:	650 g (basisapparaat)
Materiaal:	Voedingsmiddelbestendig en smaakneutraal
Producteur:	ESGE AG, CH-9517 Mettlen (Zwitserland)
Distributie en service:	UNOLD AG, D-68766 Hockenheim

Wijzigingen voorbehouden, © UNOLD AG 2012

LEVERINGOMVANGEN

- Werkreservoir
- Inlegbord
- Schijvenhouder
- Opzetmechanisme compleet
- Raspschijf, middel 3 mm (Nr. 2)
- Raspschijf, grof 5 mm (Nr. 3)
- Snijdschijf, fijn 1 mm (Nr. 4)
- Hakmes

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

1. Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorisch of geestelijk vermogen of bij gebrek aan ervaring en/of kennis, tenzij deze personen door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon onder toezicht gehouden worden of door deze persoon geïnstrueerd zijn over het gebruik van het apparaat.
2. Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen. Bewaar het apparaat op een plaats die ontoegankelijk is voor kinderen.
3. De ESGE-Zauberette® mag alleen met het ESGE-Zauberstab® gebruikt worden. Opvolgt a.u.b. de veiligheidsinstructies van uw ESGE-Zauberstab®.
4. Het apparaat mag niet in water of andere vloeistoffen worden gedompeld. Ter bescherming tegen stroomschokken mogen het apparaat en de kabel niet met water of andere vloeistoffen in aanraking komen.
5. De snijgereedschappen zijn zeer scherp! Let er bij het opsteken en verwijderen van de rasp- en snijdschijven alsmede van het hakmes op dat u zich hieraan niet snijdt.
6. Raadpleeg a.u.b. ook de gebruiksaanwijzing van uw ESGE-Zauberstab®.
7. De ESGE-Zauberette® is uitsluitend bestemd voor huishoud gebruik. Technische wijzigingen en ieder misbruik is vanwege de gevaren verboden.
8. Laat het apparaat nooit zonder toezicht rondslingeren.
9. Het apparaat bij een werkpauze nooit op een hete ondergrond of in de buurt van open vlammen plaatsen. Plaats de ESGE-Zauberette® bij het gebruik op een vlakke, stabiele ondergrond.



BELANGGRIJKE ESGE-ZAUBERETTE®-REGELS

1. Het opzetmechanisme (6) mag in geen geval onder water worden gedompeld of in het vatwasser worden gereinigd! Gelieve alleen met een vochtige doek of slechts kort onder stromend water afspoelen!
2. Doe niet te veel producten in de ESGE-Zauberette®!
3. Werk niet langer dan 3 tot 5 minuten met de ESGE-Zauberette®.
4. Schakel uw ESGE-Zauberstab® altijd op de snelheid 2.

INGEBRUIKNAME EN BEDIENING

1. Controleer de leveringsomvang.
2. Plaats de opzetmechanisme op het werkreservoir.

WERKZAAMHEDEN MET HET HAKMES

Hakken van

- Groenten (bijv. uien, kool, peperoni)
- Fruit (bijv. appels)
- Paneermeel
- Vlees (bijv. tartaar, patés enz.)
- Chocolade, noten

1. Plaats het inlegbord (2) in het werkreservoir (1). Let erop dat de vier uitstulpingen in het werkreservoir exact passend in de inkepingen aan de rand van de reservoirinzet liggen.
2. Steek het hakmes (3) op de meenemerpen van het inlegbord. **Let erop dat het hakmes zeer scherp is en u zich hieraan niet snijdt.**
3. Vul de voedingsmiddelen (vlees, groenten, fruit enz.) in het werkreservoir (incl. het inlegbord en het hakmes).
4. Omdat veel voedingsmiddelen door het fijnhakken een groter volume krijgen, adviseren wij om niet meer dan de helft van het reservoir te vullen.
5. Plaats nu het opzetmechanisme op het werkreservoir. Plaats de ESGE-Zauberstab® zonder druk verticaal op de aandrijfas (7) en schakel deze in. Vul nu de ingrediënten in via de vultrechter.
6. Mochten de ingrediënten te groot zijn, dan moeten deze worden gehalveerd
7. of in vieren worden gesneden of op de grootte van de vultrechter worden gesneden.
8. Gebruik altijd de vulstopper (9) om ingrediënten achteraf op te vullen. Wij recomanderen het vultrechter volledig te vullen omdat de apparaat niet wordt blokt. De ingrediënten nooit met de hand erin schu-



iven! Nooit harde ingrediënten zoals botten of voorwerpen zoals lepels enz. door de vultrechter (8) er naar binnen steken.

9. Dankzij de praktische reservoirinzet (2) kunt u het te snijden materiaal moeite-loos en correct uit het werkreservoir (1) nemen.



Let erop dat het hakmes zeer scherp is en u zich hieraan niet snijdt.

WERKZAAMHEDEN MET DE RASP- EN SNIJDSCHIJVEN

Snijden en raspen van

- Groenten (bijv. prei, tomaten, worteltjes enz.)
- Fruit
- Brood voor paneermeel
- Kaas, kruiden
- Chokolade

1. Plaats de inlegborden (2) in het werkreservoir (1).
2. Let erop dat de vier uitstulpingen in het werk-reservoir exact passend in de inkepingen aan de rand van de reservoirinzet liggen.
3. Schuif de gewenste rasp- of snijdschijf in de schijfhouder (4).
4. Steek de schijfhouder (4) inclusief de rasp- of snijdschijf op de meenemerpen van het inlegbord. **Let erop dat de rasp- en snijdschijven zeer scherp zijn en u zich hieraan niet snijdt.**
5. Plaats nu het opzetmechanisme op het werkreservoir. Plaats de ESGE-Zauberstab® zonder druk verticaal op de aandrijfas (7) en schakel deze in. Vul nu de ingrediënten in via de vultrechter.
6. Mochten de ingrediënten te groot zijn, dan moeten deze worden gehalveerd
7. of in vieren worden gesneden of op de grootte van de vultrechter worden gesneden.
8. De ingrediënten bij het gebruik van de rasp- en snijdschijven altijd alleen door de vultrechter in het werkreservoir doen en de vulstopper (9) voor het naschuiven van de ingrediënten gebruiken! Wij recomanderen het vultrechter volledig te vullen omdat de apparaat niet wordt blokt. De ingre-



diënten nooit met de hand erin schuiven! Nooit harde ingrediënten zoals botten of voorwerpen zoals lepels enz. door de vultrechter (8) erin voeren.

9. Dankzij de praktische reservoirinzet (2) kunt u het te snijden materiaal moeite-loos en correct uit het werkreservoir (1) nemen.



Let erop dat de rasp- en snijdschijven zeer scherp zijn en u zich hieraan niet snijdt.

REINIGING

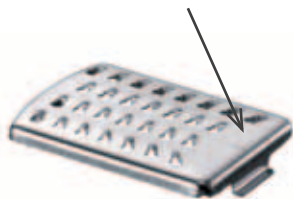
1. Reinig het apparaat altijd direct na ieder gebruik. Gelieve erop te letten dat de kunststof afhankelijk van de aard van het te snijden product licht kan verkleuren (bijv. worteltjes, mierikswortel, nootmuskaat enz.)
2. Alle delen behalve het opzetmechanisme (6) kunnen in de vaatwasmachine worden gereinigd.
3. De inlegbord kan uitgenomen worden voor het schoonmaken.
4. Bewaar de ESGE-Zauberette® op een droge en voor kinderen niet toegankelijke plaats.

REPARATIES

Reparaties mogen uitsluitend door ons worden uitgevoerd. Door onvakkundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan. Bij onvakkundig uitgevoerde reparaties

kan geen aansprakelijkheid worden aanvaard voor eventuele schade.

Elke rasp- en snijdschijf is gemarkeerd bij een gemunte getal voor het type van de schijf:



- | | | |
|---|--------------------|---------------|
| 1 | Raspschijf, fijn | Art-No. 65310 |
| 2 | Raspschijf, middel | Art-No. 65311 |
| 3 | Raspschijf, grof | Art-No. 65312 |
| 4 | Snijdschijf, fijn | Art-No. 65313 |
| 5 | Snijdschijf, grof | Art-No. 65314 |

RECEPTEN VOOR HET HAKMES



Zoute haring tartaar (4 personen)

Ingrediënten:
8 zoute haringen,
1 uien, 1 appel
(met rode schil),
1 el citroensap,
1 kleine augurk

Alle ingrediënten grof snijden: haringen in ca. 3 cm lange stukken snijden. Uien schoonmaken en in vieren delen, het klokhuis uit de appel snijden en de appel in acht stukjes snijden, augurk halveren

In de ESGE-Zauberette® het hakmes plaatsen, alle ingrediënten invullen en tot de gewenste consistentie bereikt is verkleinen.

TIP: smaakt lekker bij nieuwe aardappelen

Rundvleestartaar (4 personen)

Ingrediënten:
400 g mals rundvlees, 4 eieren (vers), 1 uien,
2 EL kappertjes, slablaadjes, zout, peper

Rundvlees in ca. 3 cm grote stukken snijden, het hakmes in de ESGE-Zauberette® plaatsen, rauw vlees opvullen en fijn malen. Het fijngemalen rundvlees per portie op slablaadjes opdienen als koepeltje en er van boven een kuiltje indrukken. Telkens een eigeel in het kuiltje doen. De uien schoonmaken, in acht stukken snijden en tevens met de ESGE-Zauberette® (hakmes) fijnmalen. De fijngehakke uien en de kappertjes rond het tartaar garneren. Na believen zouten en pepersen. TIP: smaakt lekker bij stevig roggebrood. U kunt ook alle ingrediënten (behalve slablaadjes) tezamen met de ESGE-Zauberette® met het hakmes verkleinen.

RECEPTEN VOOR DE RASPSCHIJF (1 OF 2)



Appel-worteltjes raw-kost (1 persoon)

Ingrediënten:
1 appel, 1 wortel,
1 TL citroensap

Het klokhuis uit de appel snijden en de appel in vieren delen. Worteltjes schillen en met de raspschijf (1 of 2) in de ESGE-Zauberette® verkleinen.

Het geheel naar believen kruiden met citroensap.

Mierikswortelsalade (4 personen)

Ingrediënten:
mierikswortel (of 2 bosjes radijsjes), 125 ml
zoete room, 1 snufje suiker, 1 EL azijn, zout,
peper

De mierikswortel van het groen ontdoen, schillen en met de ESGE-Zauberette® raspschijf raspen (Radijsjes schoonmaken en vervolgens raspen). De room met suiker, azijn, zout en peper in een kom roeren en de geraspte mierikswortel toevoegen. Het geheel goed mengen.

RECEPTEN VOOR DE RASPSCHIJF (2 OF 3)



Appelgebak

Ingrediënten:

1 pakje diepvriesbladerdeeg, 2 EL broodkruimels, 4-5 appelen (melige soort zoals bijv. „Morgenduft“), 2-3 EL suiker, 1 pakje vanillesuiker, 1 eigeel, 1 eiwit, 1 EL room

Het bladerdeeg laten ontdooien. Tot een rechthoek uitrollen (het deeg niet kneden, anders rijst het niet)! Van beide lange zijden schuin, ca. 1,5 cm brede stroken afsnijden. De stroken dienen van iedere kant 1/3 van de totale breedte ingesneden te zijn, zodat 1/3 ongesneden deeg overblijft. Over het middelste gedeelte van het deeg 1 EL broodkruimels strooien. De appels schillen, telkens in acht stukken snijden en met de ESGE-Zauberette® met de raspschijf raspen. De appelstaafjes in een kom doen. De resterende broodkruimels, de suiker en de vanillesuiker toevoegen, mengen en op het ongesneden deeggedeelte doen. De beide korte zijden naar boven op de appelvulling klappen. De strookjes deeg telkens een keer rechts en een keer links op elkaar leggen, zodat er een vlecht ontstaat.

Eventueel de deeg einden met eiwit „vastplakken“.

De room en het eigeel doorroeren en het gebak ermee bestrijken. Het gebak op een bakplaat plaatsen en in de oven bakken (hete lucht - 160 °C ca. 30-35 min.). Gelieve op de aanbevelingen van de ovenfabrikant te letten)

TIP: smaakt warm of koud met vanillesaus of ijs.

Worteltjes of koolrabigoenten (4 personen)

Ingrediënten:

800 g worteltjes of koolrabi, 1 EL zonnebloemolie, 2 TL korrelvormige bouillon, 1 snuffje nootmuskat, 2-3 EL zoete room, 1 bosje peterselie

Worteltjes resp. koolrabi schillen en in stukken snijden en met de ESGE-Zauberette® raspschijf raspen.

De olie in een gecoate pan verhitten en de groentestiftjes resp. -schijfjes blancheren. Met korrelvormige bouillon en nootmuskat op smaak brengen. Met room verfijnen.

De peterselie met de ESGE-Zauberette® (hakmes) fijn malen en over de groenten heen strooien.

RECEPTE VOOR DE SNIJDSCHIJF (4 OF 5)



Aardappelgratin

(4 personen)

Ingrediënten:

1 kg aardappelen, 500 ml melk,

125 ml zoete room, 50 gr boter, zout, peper

Aardappelen wassen, schillen en met de ESGE-Zauberette® snijdschijf (4 of 5) in schijfjes snijden. Een soufflévorm met boter insmeren. Aardappelen in de soufflévorm laagsgewijs aanbrengen. De melk en room met zout en peper kruiden en in de soufflévorm erbij gieten. De resterende boter in vlokjes op de aardappelen plaatsen en in de oven bakken (180 °C , hete

lucht 160 °C, ca. 45 min.). Let a.u.b. op de instructies van de ovenfabrikant.

- Variant 1: 1-2 uien in schijfjes gesneden toevoegen
- Variant 2: 500 g tomaten, in schijfjes gesneden toevoegen
- Variant 3: 500 g champignons, in schijfjes gesneden toevoegen
- Variant 4: 100 g Edammer kaas met de raspschijf 2 of 3 raspen en voor het bakken op de aardappeltjes strooien

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 defect 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.



NOTIZEN

NOTIZEN

Vertrieb und Service:



Mannheimer Straße 4 • D-68766 Hockenheim
Postfach 1407 • D-68757 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0 • Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
info@unold.de • www.unold.de