

ESGE-Zauberstab®
+ Made in Switzerland



ESGE-Zauberette®

BEDIENUNGSANLEITUNG

Instructions for use | Notice d'utilisation

Impressum

Copyright, auch in Auszügen ©



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

Ausgabe 2025

Ihre neue ESGE-Zauberette®

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.

Die ESGE-Zauberette® ist mit allen ESGE-Zauberstab®-Modellen außer den Geräten mit 350 Watt Leistung kombinierbar.

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.

DE

GB

FR

Inhaltsverzeichnis

DE	Bedienungsanleitung	
	Service-Hotline.....	5
GB	Lieferumfang	6
	Technische Daten.....	8
FR	Sicherheitshinweise	9
	Bitte unbedingt beachten: Wichtige ESGE-Zauberette®-Regeln	10
	In Betrieb nehmen und nutzen	10
	Arbeiten mit dem Hackmesser	10
	Arbeiten mit den Raspel- und Schneidscheiben.....	11
	Reinigung.....	12
	Reparaturen.....	12
	Hinweis Raspel- und Schneidscheiben.....	13
	Rezepte	13
	Garantiebestimmungen	16
	Informationen für den Fachhandel.....	16
	Entsorgung / Umweltschutz.....	16
	Bestellformular	17
	Service-Adresse	18

Hotline

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zum Gebrauch des Gerätes wenden Sie sich an unsere Hotline:

06205-9418-0

(Derzeit 0,14 EUR/Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom. Bei Anrufen aus Mobilfunknetzen, Österreich und anderen Ländern können abweichende Kosten anfallen.)
Kunden aus Österreich wählen bitte die Nummer +43 (0) 1/8 10 20 30.

UNOLD AG

Abteilung Kundendienst
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

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

DE

GB

FR



SEV-geprüft
Contrôlé par l'ASE
Approvato dall'ASE



Dieses Zeichen garantiert,
dass das Material dieses
Produktes für Lebensmittel
bestimmt ist.

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Zubehör und Farben vorbehalten.
© UNOLD AG 2021

Im Lieferumfang enthalten

Included | Inclus

DE	Bildnummer Illustration number No. d'image	Art.-Nr. Art.-No.	Bezeichnung Designation Désignation
GB	1	500.010	Arbeitsgefäß, Bowl, Récipient
FR	2	500.008	Einlegeteller, Discharge plate, Assiette de fond
3			Welle, Shaft, Arbre
4		801.008	Hackmesser, Double bladed chopping knife, Couteau métal (hachoir)
5		800.028	Scheibenträger, Disk holder, Porte-disques
6		65312	Raspelscheibe grob (Nr. 3), Grater (No. 3), Râpeur (No. 3)
7		65311	Raspelscheibe mittel (Nr. 2), Grater (No. 2), Râpeur (No. 2)
8		65313	Schneidscheibe fein (Nr. 4), Slicer (No. 4), Éminceur (No. 4)
9		500.001	Getriebeaufsatz, Transmission unit, Élément des transmission
10			Antriebswelle, Transmission shaft, Arbre de transmission,
11			Einfülltrichter, Feed tube, Orifice de remplissage
12		800.025	Einfüllstopfer (und Aufbewahrung für Scheiben), Pusher (and storage of disks), Poussoir (serve comme boîte de rangement pour les disques)

Nicht im Lieferumfang enthalten

Not included | Ne sont pas inclus

Bildnummer Illustration number No. d'image	Art.-Nr. Art.-No.	Bezeichnung Designation Désignation
13	65310	Raspelscheibe fein (Nr. 1), Grater fine (No. 1), Râpeur fin (No. 1)
14	65314	Schneidscheibe grob (Nr. 5), Slicer fine (No. 5), Éminceur gros (No. 5)

DE

GB

FR



Technische Daten

DE	Gewicht	ca. 650 g (Grundgerät)
GB	Max. Füllmenge	730 ml
FR	Material	Nahrungsmittelbeständig, geschmacksneutral, BPA-frei
	Hersteller	ESGE AG, CH-9517 Mettlen (Schweiz)
	Vertrieb und Service	UNOLD AG, D-68766 Hockenheim

Sicherheitshinweise

1. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät ist von Kindern fernzuhalten
2. Ein Elektrogerät ist kein Kinderspielzeug. Kinder erkennen die Gefahren nicht, die bei Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Das Gerät ausser Reichweite von Kindern benutzen und aufbewahren.
3. Die ESGE-Zauberette® darf nur zusammen mit dem ESGE-Zauberstab® betrieben werden. Bitte beachten Sie die Sicherheitshinweise zu Ihrem ESGE- Zauberstab®.
4. Tauchen Sie das Gerät oder die Zuleitung keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
5. Die Schneidewerkzeuge sind sehr scharf! Achten Sie beim Aufstecken und Abnehmen der Raspel- und Schneidscheiben sowie des Hackmessers, dass Sie sich nicht daran verletzen.
6. Bitte beachten Sie auch die Bedienungsanleitung zu Ihrem 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.
9. Das Gerät bei einer Arbeitspause nie auf eine heiße Abstellfläche oder in die Nähe von offenen Flammen stellen. Stellen Sie die Zauberette beim Gebrauch auf eine ebene, rutschfeste Unterlage.

DE

GB

FR

Bitte unbedingt beachten:

DE

GB

FR

Der Getriebeaufsatz (9) 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!

Bitte beachten Sie die maximale Füllmenge.

Arbeiten Sie nicht länger als 3 bis 5 Minuten mit der ESGE-Zauberette®.

Schalten Sie Ihren ESGE-Zauberstab® immer auf die Geschwindigkeit 2. Üben Sie keinen Druck oder Gewalt aus!

Das Hackmesser (4) 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

Kontrollieren Sie den Lieferumfang. Setzen Sie nun den Getriebeaufsatz (9) auf das Arbeitsgefäß (1). Stellen Sie den ESGE-Zauberstab® senkrecht auf die Antriebswelle (10) 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 (4) auf die Welle (3) des Einlegetellers (2).
Vorsicht: Das Hackmesser ist sehr scharf, Verletzungsgefahr!
3. Füllen Sie die Nahrungsmittel (Fleisch, Gemüse, Früchte etc.) in das Arbeitsgefäß (1). Da viele Nahrungsmittel durch das Zerkhacken 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 (11) geschnitten werden.
5. Setzen Sie nun den Getriebeaufsatz (9) auf das Arbeitsgefäß (1).
6. Stellen Sie den ESGE-Zauberstab® senkrecht auf die Antriebswelle (10) und schalten Sie Ihren ESGE-Zauberstab® ein.
7. Verwenden Sie immer den Einfüllstopfer (12) um Zutaten nachträglich einzufüllen. Zutaten nie von Hand ein- oder nachschieben! Nie harte Zutaten wie Knochen oder Gegenstände wie Löffel usw. durch den Einfülltrichter (11) 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 Schneidscheiben



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. Stecken Sie die gewünschte Raspel- oder Schneidscheibe von oben in die Öffnung des Scheibenträgers (5). Achten Sie dabei darauf, die flache Seite der Scheibe passend zur flachen Seite an der Öffnung zu halten. Nur so lässt sich die Scheibe einrasten.



Mit beiden Daumen herunterdrücken, bis der Nocken (Pfeil) einrastet. Prüfen Sie, ob die Scheibe fest sitzt und fahren Sie erst dann fort.



3. Stecken Sie den Scheibenträger (5) inklusive der Raspel- oder Schneidscheibe auf die Welle (3) des Einlegetellers (2).

Vorsicht: Die Raspel- und Schneidscheiben sind sehr scharf, Verletzungsgefahr!

4. Setzen Sie nun den Getriebeaufsatz (9) auf das Arbeitsgefäß (1).
5. Stellen Sie den ESGE-Zauberstab® senkrecht auf die Antriebswelle (10) und schalten Sie Ihren ESGE-Zauberstab® ein.

6. Füllen Sie nun die Zutaten durch den Einfülltrichter (11). Sollten die Zutaten zu groß sein, müssen diese halbiert oder geviertelt bzw. auf die Größe des Einfülltrichters (11) geschnitten werden.
7. Zutaten bei der Verwendung der Raspel- und Schneidscheiben immer nur durch den Einfülltrichter (11) in das Arbeitsgefäß (1) geben und den Einfüllstopfer (12) zum Nachschieben der Zutaten verwenden! Zutaten nie von Hand einschieben! Nie harte Zutaten wie Knochen oder Gegenstände wie Löffel usw. durch den Einfülltrichter (11) einführen.
8. Dank des praktischen Einlegetellers (2) können Sie das Schnittgut mühelos und sauber aus dem Arbeitsgefäß (1) entnehmen.
9. Die montierte Scheibe lässt sich einfach und sicher vom Scheibenträger (5) entfernen, indem Sie die Scheibe von hinten aus dem Scheibenträger drücken.



Vorsicht: Die Raspel- und Schneidscheiben sind sehr scharf, Verletzungsgefahr!

DE

GB

FR

Reinigung

DE

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.).

GB

Mit Ausnahme des Getriebeaufsatzes (9) können sämtliche Teile in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

FR

Der Einlegeteller (2) kann zum Reinigen entnommen werden.

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 fachgerechten Reparaturen kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden.

Kundendienst Deutschland

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

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

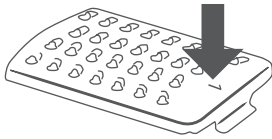
E-Mail service@unold.de

Internet www.unold.de

Video mit Tipps & Tricks



Hinweis | Raspel- und Schneidscheiben



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

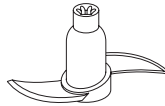
- | | | |
|---|----------------------|----------------|
| 1 | Raspelscheibe fein | Art.-Nr. 65310 |
| 2 | Raspelscheibe mittel | Art.-Nr. 65311 |
| 3 | Raspelscheibe grob | Art.-Nr. 65312 |
| 4 | Schneidscheibe fein | Art.-Nr. 65313 |
| 5 | Schneidscheibe grob | Art.-Nr. 65314 |

DE

GB

FR

Rezepte | Hackmesser



Rindfleisch-Tartar | 4 Personen

- 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 zerhackte 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.

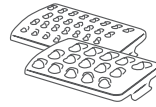
Matjes-Tartar | 4 Personen

- | | |
|----------------------|----------------------|
| Matjesfilet | 1 EL Zitronensaft |
| 1 Zwiebel | 1 kleine Gewürzgurke |
| 1 Apfel (rotschalig) | |

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 | Raspelscheibe (1 oder 2)



DE

Apfel-Möhren-Rohkost | 1 Person

GB

- 1 Apfel
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Möhre

FR

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

- 1 Rettich (oder 2 Bund Radieschen)
- 1 EL Essig
- 125 ml süße Sahne
- Salz
- 1 Prise Zucker
- 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 | Raspelscheibe (2 oder 3)



Apfelstrudel

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

- 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.

DE

GB

FR

Rezepte | Schneidscheibe (4 oder 5)



Kartoffelgratin | 4 Personen

- 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 Edamer Käse 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.

Garantiebestimmungen

DE

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.

GB

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 in Deutschland oder Österreich entstandene Versandkosten erstattet.

FR

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.

Informationen für den Fachhandel



Hiermit bestätigt die UNOLD AG, dass sowohl das Produkt als auch die eingesetzten Rohstoffe den Vorschriften der EC Direktive 1935/2004 in ihrer jeweils aktuellen Fassung entspricht. Die gesetzlichen Grenzwerte werden eingehalten.

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.

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:



Abteilung Service
Mannheimer Straße 4
D-68766 Hockenheim

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

Anrede _____

Vorname _____

Name _____

Straße Nr. _____

PLZ Ort _____

Telefon _____

Telefax _____

E-Mail _____

Bestellung | Order ESGE

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung
	500.010	Arbeitsgefäß
	500.008	Einlegeteller
	801.008	Hackmesser
	800.028	Scheibenträger
	500.001	Getriebeaufsatz komplett
	800.025	Einfüllstopfer

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung
	65310	Raspelscheibe fein (Nr. 1)
	65311	Raspelscheibe mittel (Nr. 2)
	65312	Raspelscheibe grob (Nr. 3)
	65313	Schneidscheibe fein (Nr. 4)
	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.

Die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten richtet sich nach den Regelungen der Europäischen Datenschutzgrundverordnung.

Weitere Hinweise erhalten Sie unter <https://unold.de/pages/datenschutz>

Service-Adresse

DE

UNOLD AG

Kundendienst Deutschland

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

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

E-Mail service@unold.de

Internet www.unold.de

GB

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

FR

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

Table of Contents

Instructions for use

Service-Hotline	5
Package contents.....	6
Technical specification.....	20
Important safeguards	21
Please pay attention to: Important ESGE-Zauberette®-rules	22
How to start	22
How to use the chopping knife.....	22
How to work with the graters and slicers	23
Cleaning	23
Repair	23
Note Graters and slicers.....	24
Recipes	24
Guarantee conditions	27
Waste disposal / Environmental protection	27

DE

GB

FR

Instructions for use

Dear Customer,

In combination with the ESGE-Zauberstab® (handheld 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® hand blender 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.

The ESGE-Zauberette® can be combined with all ESGE-Zauberstab® models, except for devices with 350 watts of power.

Please follow the safeguards to avoid serious injuries.

The drawings quoted in these instructions can be found on page 7. 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

DE	Weight	ca. 650 g (basic unit)
GB	Max. capacity	730 ml
FR	Material	Food safe and neutral to taste, BPA-free
	Manufacturer	ESGE AG, CH-9517 Mettlen (Switzerland)
	Distribution and Service	UNOLD AG, D-68766 Hockenheim

Important Safeguards

1. This device must not be used by children. The device must be kept away from children
2. An electrical appliance is not a children's toy. Children do not recognize the dangers that can arise when using electrical appliances. Use and store the device out of 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.

DE

GB

FR

Please pay attention to: Important ESGE-Zauberette®-rules

DE

GB

FR

The transmission unit (9) 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.

Never overload your ESGE-Zauberette®.

Do not work longer than approx. 3 to 5 minutes. Use speed 2 of your ESGE-Zauberstab® to drive the ESGE-Zauberette®. Do not apply pressure or extra force.

The knife (4) is delivered with a knife guard. Therefore, always attach the knife guard to the knife when it is not in use!

Warning, the knife is very sharp!

How to start

Check the contents of the box. Place the transmission unit (9) on the recipient. Place the ESGE-Zauberstab® vertically on the transmission shaft (10) and switch it on.

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 (4) on the shaft (3) of the plate (2). **Please handle the chopping knife with great care as it's very sharp.**
3. Put the food (meat, vegetable, fruit etc.) into the bowl (1) (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.
4. Place the transmission unit (9) on the bowl.
5. Place the ESGE-Zauberstab® without exercising too much pressure on the

transmission shaft (10) and switch your ESGE-Zauberstab® onto 2nd speed.

6. Fill the foodstuff into the feed tube (11). If the foodstuff is too large, cut it into convenient pieces fitting easily into the funnel.
7. Always use the pusher (12) to add additional foodstuff through the feed tube (11). 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 (1).



Please handle the chopping knife with great care as it's very sharp.

How to work with the graters and slicers



For grating of:

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

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 from above into the opening of the disk holder (5). Make sure to keep the flat side of the disk to match the flat side of the opening. It's the only way to snap the disc.

With both thumbs push down until the cam (arrow) engages. Proceed only after checking if the disc is stuck. **Please handle the disks with great care as they are very sharp.**



3. Put the disk holder (5) on the shaft (3) of the plate (2).
4. Place the transmission unit (9) on the bowl.
5. Place the ESGE-Zauberstab® without exercising too much pressure on the transmission shaft (10) and switch your ESGE-Zauberstab® onto 2nd speed.
6. Fill the foodstuff into the feed tube (11). If the foodstuff is too large, cut it into convenient pieces fitting easily into the funnel.
7. Always use the pusher (12) to add additional foodstuff through the feed tube. Fill the feed tube (11) 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 (1).
9. The mounted disk can be easily and safely removed from the disk holder (5) by pressing the disc from the back of the disk holder (5).



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

Cleaning

Clean the appliance as soon as you have finished working. The synthetic parts may become discoloured by certain food or spices (e.g. carrots, radish, nutmeg etc.). All parts except the transmission unit (11) are dishwasher proof. The discharge plate can be taken out for cleaning. 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.

DE

GB

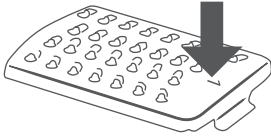
FR

Note | Graters and slicers

DE

GB

FR



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, fine | Art.-No. 65313 |
| 5 Slicer, coarse | Art.-No. 65314 |

Recipes | Chopping knife

Chopped beef | 4 persons

- 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.

TIP: Very delicious with rye bread.

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

Chopped soused herring | 4 persons

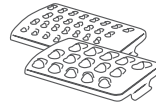
- 8 soused herring fillets
- 1 onion
- 1 red apple
- 1 tablespoon of lemon juice
- 1 small gherkin

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.

TIP: Very delicious with young potatoes.

Recipes | Grater (1 or 2)



Apple carrot salad | 1 persons

- 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

- 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 | Grater (2 or 3)



Apple strudel

- 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.

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

DE

GB

FR

DE

GB

FR

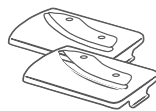
Carrot or kohlrabi garnishing | 4 persons

- 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 | Slicer (4 or 5)

Gratinée potatoes | 4 persons



- 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.

DE

GB

FR

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.

Contenu

DE
GB
FR

Notice d'utilisation

Service-Hotline	5
Etendue de livraison	6
Spécification technique	29
Consignes de sécurité	30
Veuillez faire attention: Règles importantes pour l'ESGE-Zauberette®	31
Mise en service et utilisation	31
Travailler avec le couteau-métal (hachoir)	31
Travailler avec les accessoires	32
Nettoyage	33
Réparations	33
Informations Râpeurs et éminceurs	34
Recettes	34
Conditions de garantie	37
Traitement des déchets / Protection de l'environnement	37

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.

l'ESGE-Zauberette® peut être combinée avec tous les modèles ESGE-Zauberstab®, à l'exception des appareils de 350 watts de puissance.

Veuillez strictement respecter les consignes en caractères gras pour éviter des blessures graves.

Les illustrations cités dans le texte se trouvent sur page 7. 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	env. 650 g (appareil de base)
Max. capacité	730 ml
Matériel	Destiné pour les aliments, sans goût défini, sans BPA
Fabricant	ESGE AG, CH-9517 Mettlen (Suisse)
Distribution et service	UNOLD AG, D-68766 Hockenheim

DE

GB

FR

Consignes de sécurité

DE

GB

FR

1. Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. L'appareil doit être tenu à l'écart des enfants
2. Un appareil électrique n'est pas un jouet pour enfants. Les enfants ne reconnaissent pas les dangers qui peuvent survenir lors de l'utilisation d'appareils électriques. Utilisez et stockez 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.

Veuillez faire attention: Règles pour l'ESGE-Zauberette®

Ne jamais plonger l'élément de transmission (9) dans l'eau ou d'autres liquides. Veuillez le nettoyer à l'aide d'un torchon humide.

Ne jamais surcharger votre ESGE-Zauberette®.

Ne travaillez pas plus de 3-5 minutes avec votre ESGE-Zauberette®.

Travaillez toujours avec la 2ème vitesse de votre mixeur-plongeur ESGE- Zauberstab®. Sans trop de pression. Le couteau (4) est livré avec un capot protecteur. Toujours attacher le capot sur le couteau quand il n'est pas utilisé.

Note: Le couteau est très affûté.

DE

GB

FR

Mise en service et utilisation

Contrôlez le contenu. Placez l'élément de transmission (9) sur le récipient (1). Placez le ESGE-Zauberstab® verticalement sur l'arbre de transmission (10) 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 bombements dans le récipient s'adaptent dans les entailles de l'assiette de fond.
2. Placez le couteau-métal(4) sur l'axe de l'assiette de fond (3). **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 (9).
6. Placez le mixeur-plongeur sans pression à la verticale sur l'arbre de transmission (10) 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(12) 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 (11).
8. 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

DE

GB

FR



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



depuis le haut dans l'ouverture du porte-disques (5). Assurez-vous de garder le côté plat du disque pour correspondre le côté plat de l'ouverture. Le seul moyen pour enclencher le disque. Avec les deux pouces pour

pousser vers le bas jusqu'à la came (flèche) engage. Continuer uniquement si vous êtes sûr que le disque est bien en place.



3. Placez le porte-disques (5) 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 (12) 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).

9. L'accessoire se démonte facilement du porte-disques, en appuyant sur l'accessoire en dessous du porte-disques.



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

Nettoyage

Nettoyez votre appareil tout de suite après l'utilisation. Certains aliments (carottes, raves rouges, muscat etc.) peuvent déteindre les pièces en matières synthétiques.

Toutes les pièces à l'exception de l'élément de transmission (9) sont lavables dans le lave-vaisselle. Ne jamais plonger l'élément de transmission dans l'eau ou d'autres liquides. L'assiette de fond peut être enlevée pour être nettoyée. Conservez votre ESGE-Zauberette® à un endroit sec dans l'écart des enfants.

DE

GB

FR

Réparations

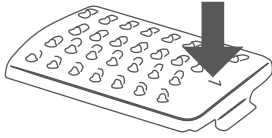
Toutes réparations sont exclusivement réservées à notre personnel formé. Des dangers substantiels pour l'utilisateur peuvent intervenir en cas de réparations non conformes. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dégâts ou dommage suite à une intervention l'écart.

Informations | Râpeurs et éminceurs

DE

GB

FR



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 | Couteau-métal



Tartare de boeuf | 4 personnes

- 400 g de viande tendre de boeuf
- 4 jaunes d'oeuf (frais)
- 1 oignon
- 2 cuillérées 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'œuf 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.

ASTUCE: Délicieux avec du pain de seigle.

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

Tartare d'hareng mariné | 4 personnes

- 8 filets d'harengs mariné 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.

ASTUCE: Très délicieux avec les pommes de terres.

Recettes | Râpeur (1 ou 2)



Crudités de pommes et de carottes | 1 persons

- 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

- 1 radis blanc (ou 2 bougeuts 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, rapez-le dans ESGE-Zauberette® (ou épluchez les petits radis et rapez-les). Mélangez la crème avec du sucre, du vinaigre, du sel, et du poivre dans un plat et ajoutez le radis rapé. Mélangez bien.

Recettes | Râpeur (2 ou 3)



Strudel aux pommes

- 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.

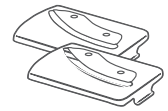
ASTUCE: Délicieux au chaud ou au froid avec de la sauce à la vanille ou de la glace.

Garniture de carottes ou de chou-rave | 4 personnes

- 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 | Éminceur (4 ou 5)



Gratin de pommes de terres | 4 persons

- 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.

DE

GB

FR

Veillez 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.

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:



Abteilung Service
Mannheimer Straße 4
D-68766 Hockenheim

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

Anrede _____

Vorname _____

Name _____

Straße Nr. _____

PLZ Ort _____

Telefon _____

Telefax _____

E-Mail _____

Bestellung | Order ESGE

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung
	500.010	Arbeitsgefäß
	500.008	Einlegeteller
	801.008	Hackmesser
	800.028	Scheibenträger
	500.001	Getriebeaufsatz komplett
	800.025	Einfüllstopfer

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung
	65310	Raspelscheibe fein (Nr. 1)
	65311	Raspelscheibe mittel (Nr. 2)
	65312	Raspelscheibe grob (Nr. 3)
	65313	Schneidscheibe fein (Nr. 4)
	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.

Die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten richtet sich nach den Regelungen der Europäischen Datenschutzgrundverordnung.

Weitere Hinweise erhalten Sie unter <https://unold.de/pages/datenschutz>

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