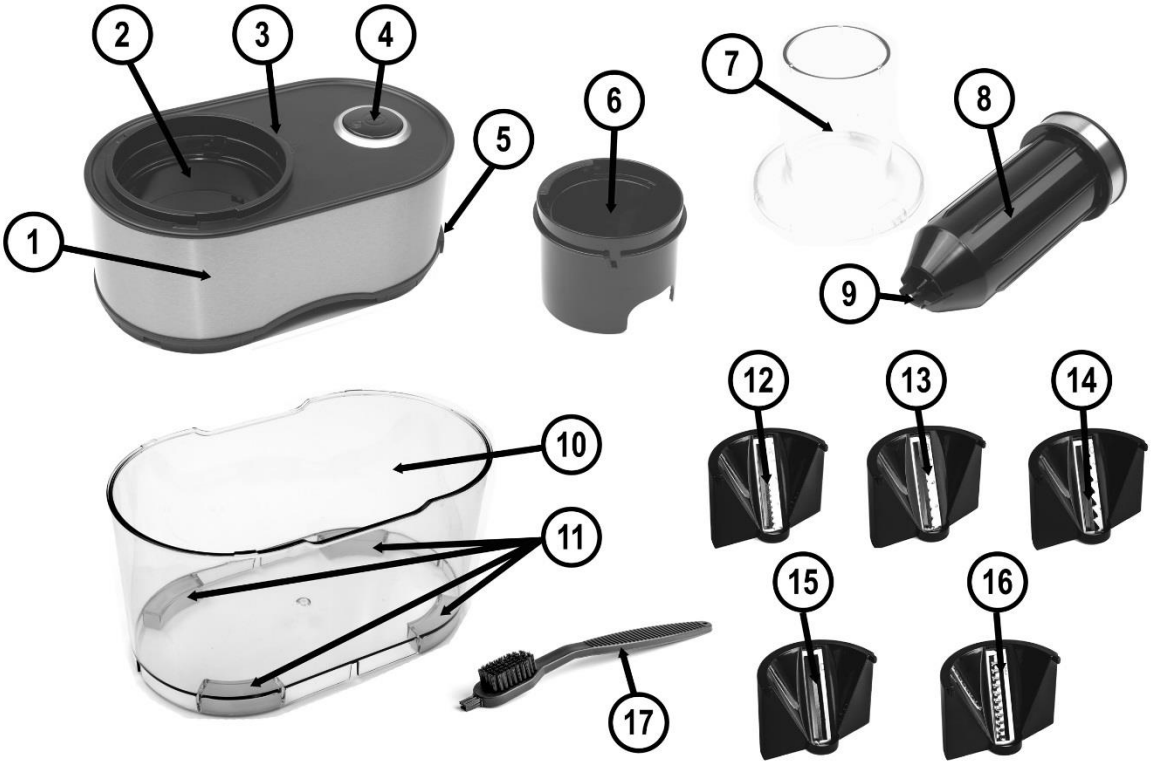
ROMMELSBACHER

FR Mode d'emploi

EGS 80
Coupe-légumes spirale

Description du produit



1	Appareil de base
2	Recevoir du support pour élément de coupe
3	Interrupteur de sécurité pour la tubulure de remplissage
4	Bouton Marche/Arrêt avec lampe témoin
5	Interrupteur de sécurité pour le récipient collecteur
6	Support pour élément de coupe
7	Tubulure de remplissage
8	Poussoir
9	Aide de fixation
10	Récipient collecteur
11	Pieds en caoutchouc
12	Elément de coupe « A » - 3 mm
13	Elément de coupe « B » - 6 mm
14	Elément de coupe « C » - 8 mm
15	Elément de coupe « D » - surface lisse
16	Elément de coupe « E » - surface rainurée
17	Brosse de nettoyage

Table des matières

Description du produit 2

Description du produit 2

Introduction
Utilisation conforme 4
Données techniques 4
Volume de livraison 4
Matériaux d'emballage 4
Indications d'élimination 4

Pour votre sécurité 5

Avant la première mise en marche 7

Fonctions de sécurité
Lampe témoin 7
Système à double sécurité 7

Conseils et remarques utiles 7
Choisir l'élément de coupe 7
Choisir les aliments à couper 8
Positionnement et poussage correctes des aliments . 8

Mise en service de l'appareil 8
1. Désassembler l'appareil 9
2. Assembler l'appareil 9
3. Démarrer / éteindre l'appareil 10
4. Démarrer le traitement..... 10
5. L'aliment à couper se ressoude du poussoir..... 10
6. Arrêt permanent de l'appareil 10

Nettoyage et entretien 11

Assistance au dépannage..... 11

Recettes 12

Introduction

Nous vous félicitons que vous ayez choisi ce coupe-légumes spirale de haute qualité et nous vous remercions pour votre confiance. L'utilisation simple et les applications multiples vous enchanteront surement. Afin que vous preniez beaucoup de plaisir à utiliser votre nouvel appareil, nous vous conseillons de lire et suivre les instructions suivantes. Veuillez bien garder ce mode d'emploi. Remettez également tous les documents lors de la transmission de l'appareil à des tiers. Merci beaucoup!

Utilisation conforme

L'appareil est conçu pour préparer des spirales de légumes et de fruits à partir d'ingrédients bruts, p. ex. pommes de terre, patates douces, carottes, concombres, courgettes, radis, betteraves, pommes, poires, etc. dans un cadre domestique (dans la cuisine, à table, au bureau, etc.). Toutes autres utilisations ou modifications de l'appareil sont considérées non-conformes et peuvent être source de graves risques d'accidents. Le fabricant décline toute responsabilité pour les dégâts issus d'une utilisation non-conforme. Cet appareil ne convient pas pour un usage commercial.

Données techniques

Ne raccorder l'appareil qu'à une prise de courante avec terre usuelle, installée en règle. S'assurer que la tension du secteur correspond à celle marquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Ne raccorder qu'au courant alternatif.

Tension nominale:	220-240 V~ 50/60 Hz
Puissance nominale:	100 W
Max. durée de fonctionnement continu:	2 minutes en charge maximale, après 2 minutes pause
Classe de protection:	II

Volume de livraison

Immédiatement après le déballage, vérifiez si le contenu de la livraison est complet et si le produit et tous les accessoires sont en parfait état (voir la description du produit à la page 2).

Matériaux d'emballage

Ne jetez pas les matériaux d'emballage n'importe comment, mais contribuez à leur recyclage.
Déposez les emballages en papier, carton et carton ondulé à des points de collecte de vieux papiers.
De la même façon, jetez les éléments d'emballage en plastique et les sachets dans des collecteurs prévus à cet effet.

Dans les exemples d'abréviation des matières plastiques vous trouverez: PE pour polyéthylène, le numéro d'identification 02 pour PE-HD, 04 pour PE-LD, PP pour polypropylène, PS pour polystyrène.

Indications d'élimination

En fin de vie, ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers selon la loi sur les équipements électriques et électroniques. Veuillez le renvoyer gratuitement à un point de collecte municipal (par exemple un centre de recyclage) pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.
Votre municipalité ou votre administration municipale vous informe des options d'élimination.

ATTENTION: Lire attentivement toutes les notices de sécurité et les instructions! Ne pas respecter les consignes de sécurité et les instructions peut provoquer une électrocution. un incendie et/ou des blessures graves!

Consignes de sécurité générales

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des enfantes. Toujours tenir les enfants éloignés du produit et du câble d'alimentation.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus ainsi que par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, manquant des connaissances ou bien d'expérience dans l'utilisation de l'appareil, au cas qu'ils sont surveillés ou formés par une personne responsable à leurs sécurité et ont compris les risques connexes.
- Ne jamais laisser l'appareil en fonction sans surveillance.
- Bien veiller à ce que les enfants ne jouent pas avec cet appareil.
- Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Ne pas laisser des matériaux d'emballage tels que des sacs en plastique à la portée des enfants.
- Avant toute utilisation, vérifier le bon état de l'appareil et des accessoires. Il ne doit plus être mis en service après une chute ou s'il présente des dommages visibles. Dans ces cas, débranchez l'appareil et faites-le vérifier par un électricien spécialisé.
- Veillez à l'emplacement du cordon et prenez toutes les précautions nécessaires afin que personne ne puisse s'y empêtrer ou trébucher, afin d'éviter de le faire l'appareil tomber au sol.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation reste éloigné des surfaces chaudes, pointues, coupantes ou des contraintes mécaniques. Vérifiez régulièrement que le câble n'est pas endommagé ou ne présente pas de traces d'usure. Les câbles endommagés ou emmêlés augmentent le risque d'une décharge électrique.
- Pour débrancher l'appareil du réseau électrique, tirez uniquement sur la fiche de contact et jamais sur le câble d'alimentation!
- Ne jamais plonger l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau pour les nettoyer.
- Ne pas stocker l'appareil à l'extérieur ou dans des pièces humides!

- Cet appareil est en conformité avec les consignes de sécurité relatives à son sujet. Si l’appareil ou le câble est endommagé, débrancher immédiatement l’appareil. Seules des personnes autorisées et spécialisées peuvent procéder à des réparations. Des réparations non conformes peuvent constituer un grand danger pour l’utilisateur.
- Une utilisation inappropriée ou le non-respect du mode d’emploi entraîne à la perte de la garantie.

Consignes de sécurité pour l'utilisation de l'appareil

ATTENTION: Risque de blessures!

Ne placez pas vos mains dans les éléments de coupe tranchants!

Traiter les outils de coupe avec précaution pour éviter des blessures!

Les supports de fixation du poussoir sont pointus et peuvent avoir des angles vifs!

- Ne mettez pas l'appareil en service près des sources de chaleur (four, flamme de gaz, etc.) ou à proximité des substances explosives ou inflammables (liquides ou gaz).
- Stocker l'appareil et les éléments de coupe hors de la portée des enfants.
- Toujours débranchez l'appareil en cas de non-surveillance, avant l'assemblage, avant le désassemblage, le nettoyage ou en cas de non-utilisation.
- Ne pas traiter des aliments congelés ou trop durs avec l'appareil.
- Pendant l'utilisation, ne manipuler avec des objets dans la tubulure de remplissage et ne toucher pas dans les éléments de coupe courants. Gardez les cheveux, les mains et les vêtements à l'écart du couteau courant pour éviter des blessures!
- Eteignez et débranchez l'appareil avant de remplacer des accessoires ou des pièces lesquelles se déplacent pendant l'utilisation de l'appareil.
- Ne mettez pas vos mains aux éléments de coupe lors du nettoyage ou changement!
- L'appareil continu à fonctionner pendant une courte période après avoir été éteint. Donc, ne retirer / enlever pas l'appareil de base et la tubulure de remplissage que s'ils sont à l'arrêt complet.
- Ne pas activer l'appareil à vide ou avec les mains mouillés!
- Utilisez uniquement les accessoires d'origine!
- Pour une déconnection sûre, retirez la fiche de courant après chaque utilisation!

Avant la première mise en marche

Avant la première mise en marche, nettoyez l'appareil et tous les accessoires. Vous trouverez plus d'information au chapitre « Nettoyage et entretien ».

Fonctions de sécurité

Lampe témoin

Dès que l'appareil est connecté au secteur, la lampe témoin s'allume en continu pour indiquer que l'appareil est allumé.

Système à double sécurité

Un interrupteur de sécurité à la tubulure de remplissage et à l'unité de base garantit un fonctionnement sûr pendant l'utilisation. L'appareil ne fonctionne que si les deux interrupteurs de sécurité sont activés.

- **Interrupteur de sécurité à la tubulure de remplissage.** L'interrupteur n'est activé que si la tubulure de remplissage est correctement placée sur l'unité de base et verrouillée.
- **Interrupteur de sécurité à l'unité de base.** L'interrupteur n'est activé que si l'unité de base est correctement placée sur le récipient collecteur.

Conseils et remarques utiles

Choisir l'élément de coupe

- Le tableau ci-dessous serf d'orientation seulement, certainement vous pouvez transformer d'autres aliments. Essayez et expérimentez vous-même. Etant donné que la dureté des aliments pouvant varier, l'utilisation des éléments de coupe n'est qu'une recommandation.

Aliment	Elément de coupe « A » 3 mm	Elément de coupe « B » 6 mm	Elément de coupe « C » 8 mm	Elément de coupe « D » lisse	Elément de coupe « E » rainuré
Pomme de terre	✓	✓	✓	✓	✓
Patates douces	✓	✓	✓	✓	✓
Carotte	-	✓	✓	✓	✓
Courgette	✓	✓	✓	✓	✓
Concombre	-	✓	✓	✓	✓
Betterave	✓	✓	✓	✓	✓
Radis	✓	✓	✓	✓	✓
Pomme (étrognée)	-	✓	✓	✓	✓
Poire (étrognée)	-	✓	✓	✓	✓

Choisir les aliments à couper

- Avec cet appareil, vous pouvez préparer des spirales de légumes et de fruits de différentes formes et largeurs à partir des ingrédients **bruts**.
- N'utilisez que des légumes/fruits f**ermes, ronds, droits et allongés**.
- Avant de couper, bien laver les aliments, les éplucher si nécessaire et les mettre en **forme ronde et droite (cylindrique)**. Faites attention à une surface de brochette **lisse**.
- Plus les surfaces coupées des aliments sont droites et plates, mieux il peut être traité avec l'appareil.
- Afin de traiter les aliments à couper avec un diamètre supérieur à 6 cm, coupez les côtés uniformément et amenez les aliments à couper dans une forme cylindrique et ronde.

Positionnement et poussage correctes des aliments à couper

Positionnez l'aliment à couper avec l'extrémité **dure** (généralement le tronc) **au centre** du poussoir et appuyez **fermement**. Ceci est important pour pouvoir exercer une pression uniforme sur l'aliment à couper.	Pour pousser l'aliment à couper, n'exercez qu'une pression **légère** et **régulière** sur le poussoir.

Mise en service de l'appareil

ATTENTION: Risque de blessure!

Lors du changement ou du nettoyage des éléments de coupe, ne mettez pas vos mains aux éléments de coupe tranchants!

Traiter les outils de coupe avec précaution pour éviter des blessures!

Les supports de fixation du poussoir sont pointus et peuvent avoir des angles vifs!

L'appareil continu à fonctionner pendant une courte période après avoir été éteint. Donc, ne retirer / enlever pas l'appareil de base et la tubulure de remplissage que l'appareil est à l'arrêt complet!

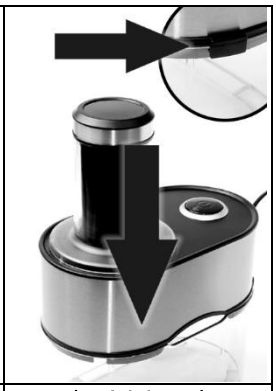
1.) Désassembler l'appareil

Assurez-vous que la fiche est retirée de la prise.	Retirer l'appareil de base du récipient collecteur.	Retirer le poussoir de la tubulure de remplissage.	Déverrouillez la tubulure de remplissage en le tournant vers la gauche dans le sens de la « serrure ouverte ».	Retirer la tubulure de remplissage.

Saisissez l'élément de coupe au support et déverrouillez-le en le tournant légèrement dans le sens «OUVERT».	Retirer le support de la tubulure de remplissage attentivement.	Pour retirer l'insert de coupe, appuyez sur l'ergot d'encliquetage à l'insert de coupe vers l'intérieur avec votre pouce ...	... et pousser l'insert de coupe soigneusement vers le haut.	Pour l'enlèvement complète, saisissez l'insert de coupe des deux côtés et poussez-le délicatement vers le haut.

2.) Assembler l'appareil

Assurez-vous que la fiche est retirée de la prise.	Sélectionnez l'insert de coupe, saisissez-le des deux côtés et placez-le sur le support de l'insert de coupe.	Poussez l'élément de coupe vers le bas ...	... jusqu'à ce que l'ergot d'encliquetage s'engage.	Saisissez le support d'élément de coupe au dispositif de maintien et insérez-le dans l'unité de base. (Cela peut se faire en 3 positions).

				
Déverrouillez le support d'élément de coupe en le tournant légèrement vers la gauche en direction de « CLOSE ».	Positionnez la tubulure de remplissage dans les évidements appropriés sur l'unité de base. (Cela peut se faire en 3 positions).	Déverrouillez la tubulure de remplissage en le tournant vers la gauche dans le sens de la « serrure fermée » jusqu'à ce qu'un déclic se produise.	Insérer le poussoir dans la tubulure de remplissage.	Poser le récipient de collecteur sur l'appareil de base. Veillez à ce que l'interrupteur de sécurité est correctement positionné sur le récipient

3.) Démarrer/éteindre l'appareil

IMPORTANT: Avant de placer l'appareil de base sur le récipient collecteur, veuillez vérifier si l'appareil a été allumé accidentellement!

- Pour ce faire, retirer l'appareil du récipient collecteur.
- Ensuite, brancher la fiche secteur dans une prise murale.
- Si la lampe témoin s'allume, l'appareil est allumé. Dans ce cas, éteignez l'appareil par pousser le commutateur MARCHE / ARRET. La lampe témoin s'éteinte.
- Après vous être assuré que l'appareil est éteint, vous pouvez placer l'appareil de base sur le récipient collecteur. **REMARQUE:** L'appareil est conçu pour une durée maximale de fonctionnement continu de 2 minutes. Lorsque ce temps est atteint, l'appareil doit refroidir pendant au moins 2 minutes. Si cela est ignoré, le moteur peut être endommagé!
- Appuyez sur l'interrupteur « Marche/Arrêt » pour démarrer l'appareil. L'appareil démarre et la lampe témoin s'allume en permanence.
- Pour arrêter, appuyez sur l'interrupteur « Marche/Arrêt » de nouveau. L'appareil arrêt et la lampe témoin s'éteint.

4.) Démarrer le traitement

- Positionnez l'aliment à couper **au centre** du poussoir et appuyez-le **fermement**. Ceci est important pour pouvoir exercer une pression uniforme sur l'aliment à couper.
- Insérer le poussoir avec l'aliment à couper embroché dans la tubulure de remplissage.
- Démarrez l'appareil par appuyer sur le commutateur MARCHE / ARRET.
- Pour pousser l'aliment à couper, n'exercez qu'une pression **légère** et **régulière** sur le poussoir.
- Tenez toujours fermement le poussoir pendant le processus de coupe.
- Éteignez l'appareil pendant l'équipement nouveau du pousseur.
- Vider le récipient collecteur de temps en temps.

5.) L'aliment à couper se ressoude du poussoir

- Dans le cas, que l'aliment à couper se ressoude du poussoir, éteignez l'appareil par appuyer sur le commutateur MARCHE / ARRET.
- Avant de retirer les restes de l'élément de coupe, débranchez la fiche de la prise de courant.
- Enlever les restes de l'élément de coupe et positionnez l'aliment à couper sur le poussoir de nouveau.
- Ensuite, vous pouvez démarrer le traitement de nouveau.

6.) Arrêt permanent de l'appareil

- Pour une déconnection sûre, retirez la fiche de courant après chaque utilisation!

Nettoyage et entretien

ATTENTION: Risque de blessures!

Toujours débrancher la fiche de courant avant le nettoyage!

Ne jamais immerger l'unité de base, le cordon d'alimentation et la prise murale dans l'eau ou laver les à l'eau courante!

Ne placez pas vos mains dans les éléments de coupe tranchants!

Les supports de fixation du poussoir sont pointus et peuvent avoir des angles vifs!

Traiter les outils de coupe avec précaution pour éviter des blessures!

REMARQUE: Tous les pièces amovibles peuvent également être nettoyées au lave-vaisselle à basse température et au panier supérieur. Néanmoins nous recommandons le les nettoyer à la main, car les éléments de coupe peuvent devenir émoussés rapidement au lave-vaisselle.

- Nettoyez l'appareil immédiatement après l'utilisation afin que les résidus ne sèchent pas.
- Retirez toutes les pièces amovibles de l'appareil de base.
- Nettoyez l'appareil de base de l'extérieur avec un chiffon humide et séchez-le soigneusement.
- Nettoyer tous les pièces dans l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle. Utiliser la brosse de nettoyage inclus pour nettoyer les éléments de coupe.
- Avant de les réutiliser, toutes les pièces doivent être parfaitement sèches.
- **Ne pas utiliser de produit abrasif et de solvant pour le nettoyage!**
- **Ne jamais traiter l'appareil avec un jet de vapeur!**

Assistance au dépannage

Défaut	***Cause et élimination***
Appareil sans fonction.	*Vérifiez que la fiche secteur est correctement branchée à la prise de courant.* *Si nécessaire, vérifiez avec un autre appareil si la prise de courant est fonctionnelle.* *Vérifiez si l'appareil est correctement assemblé et ainsi si les deux interrupteurs de sécurité sont activés.*
Spirales irrégulières Spirales désagréable à la vue L'aliment patine dans le poussoir	*Vérifiez si l'aliment est correctement est fermement fixé sur le poussoir.* *Il y avait trop de pression sur le poussoir, essayez d'appliquer une pression plus légère sur le poussoir.* *Il y avait peu de pression sur le poussoir, essayez d'appliquer une pression plus forte sur le poussoir.* *L'aliment est trop mou et donc n'est pas approprié pour le traitement au coupe-légumes spiral.* *Peut-être les lames des éléments de coupe sont émoussées, alors elles doivent être remplacées.*
L'appareil s'arrête pendant le fonctionnement	*L'aliment est trop dur et donc n'est pas approprié pour le traitement au coupe-légumes spiral.* *Vérifiez si l'élément de coupe est obstrué. Dans ce cas, nettoyez l'élément de coupe et démarrez l'appareil de nouveau.*

Recettes

Les recettes suivantes sont des propositions et servent à vous montrer comment la cuisson avec les spirales de légumes colorés est variée. Des livres de cuisine appropriés peuvent également être trouvés dans les librairies et des plats merveilleux pour ces délicats « nouilles aux légumes » peuvent être découverts sur diverses plateformes en ligne et blogs culinaires. Bien sûr, vous pouvez également laisser libre cours à votre imagination et composer vos propres plats.

Salade de concombre grecque

Ingrédients pour 4 personnes:
3 concombres
2 poivrons verts
4 tomates
30 olives « Kalamata » (sans noyau)
2 petites oignons rouges
2 citrons
300 g de fromage « Feta »
4 CS d'huile d'olives, pressé à froid
8 branches d'origan frais
Sel, poivre, sucre

Préparation:
- Laver les concombres, transformer en fines lamelles avec le coupe-légume spirale et couper en bouchées.
- Laver les poivrons et les tomates. Epépiner les poivrons et couper les tomates et les poivrons en dés.
- Mettez-les dans un bol avec les olives.
- Pelez l'oignon, le coupez en fines lamelles et l'ajouter aux autres ingrédients.
- Cueillez les feuilles des branches d'origan et hachez-les finement.
- Pressez le citron sur la salade, ajoutez l'huile d'olive et l'origan.
- Assaisonner avec du sel, du poivre et du sucre.
- Arrangez la salade sur une grande assiette, coupez le Feta en gros morceaux et versez dessus, arrosez de quelques gouttes d'huile d'olive.

Nouilles aux légumes avec une sauce aux pois et aux amandes et des tranches de poitrine de poulet

Ingrédients pour 4 personnes:
1 courgette
500 g de carottes
1 oignon
1 CS d'huile d'olives
20 des amandes moulues
400 ml du bouillon de légumes
200 g de fromage frais
125 g de pois (produit congelé)
1/2 bouquet de basilic
150 g de tranches de poitrine de poulet
Sel; poivre; muscade

Préparation:
- Laver la courgette, peler les carottes. Couper-les au coupe-légumes spirale en fines lamelles avec l'insert de coupe désiré (notre conseil: insert B).
- Mettez les spirales de légumes dans l'eau bouillante salé et faite cuir brièvement. Le temps de cuisson pour des carottes est environ 2 minutes, pour la courgette 1 minute. (Alternativement, les spirales de légumes crus peuvent également être précuites dans un cuiseur vapeur.)
- Versez les spirales de légumes cuits dans une passoire et refroidissez-les avec de l'eau. Cela est importantes, sinon les spirales continueront à cuire et deviendront trop mous. Laisser égoutter.

- Peler l'oignon et couper-la en petits dés. Faire rissoler dans de l'huile d'olives.
- Ajouter les amandes moulues et les rôtir brièvement.
- Versez le bouillon de légumes et portez le tout à ébullition.
- Mélanger le fromage frais.
- Ajouter les pois et laisser mijoter tout pour environ 2 minutes.
- Assaisonner la sauce avec du sel, du poivre et de la muscade.
- Incorporer soigneusement les nouilles de légumes égouttées sous la sauce et gardez-les au chaud à feu doux. Assaisonnez si nécessaire.
- Faites frire les tranches de poitrine de poulet dans la poêle. Assaisonner avec du sel et du poivre.
- Laver le basilic, secouer et arracher les feuilles de la tige.
- Arrangez les nouilles aux légumes dans les assiettes, placez les tranches de poitrine de poulet frites au-dessus et décorez de feuilles de basilic.

CONSEIL: Amateurs de poisson peuvent échanger les tranches de poitrine de poulet par du saumon fumé. Et si vous souhaitez qu'il soit végétarien ou végétalien, omettez simplement le poisson ou le poulet et remplacez le fromage à la crème par 2 CS de la crème d'amandes.

Pizza à courgettes avec des framboises

Ingrédients pour 4 personnes:
20 g de levure fraise
300 ml de l'eau tiède
400 g de la farine d'épeautre type 630
De la farine pour étaler la pâte
100 g de semoule de maïs (polenta)
Sel; poivre;
6 CS d'huile d'olives
60 g de pignons de pin
1 CS des aiguilles de romarin
2 CS de zeste de citron
100 g de ricotta
2 courgettes medium
2 boules de Mozzarella
200 g des framboises

Préparation:
- Dissolvez la levure dans de l'eau tiède.
- Mélanger la semoule de maïs avec la farine et 1 CC de sel. Ajouter 3 CS de l'huile et le mélange lévure-eau. Pétrissez en une pâte lisse avec les crochets pétrisseurs du batteur à main, couvrez et laissez lever dans un endroit chaud pendant 1 heure.
- Rôtir les pignons de pin dans une poêle sans matière grasse.
- Hacher le romarin finement.
- Mélangez le zeste de citron avec la Ricotta.
- Coupez les courgettes dans le coupe-légumes spirale avec l'insert souhaité (A pour les spaghettis, par exemple) en fines spirales (également appelées « zudels » ou « zoodles »).
- Laisser égoutter le Mozzarella et couper-le en des.
- Préchauffer le four à 220 °C (chaleur tournante). Divisez la pâte en 4 parties et étalez-les sur une surface farinée. Badigeonner la pâte avec la Ricotta et étaler la mozzarella et le romarin au-dessus. Garnir de courgettes et de framboises et les assaisonner du sel et du poivre.
- Cuisiner les pizzas l'une après l'autres sur l'étagère inférieure pendant environ 15 à 20 minutes.
- Arroser les pizzas d'huile d'olive et saupoudrer de pignons de pins au-dessus.

Nouilles de courgettes séchées (Zudels croustillantes)

Ingrédients:
Des courgettes - quantités selon les besoins

Préparation:
- Laver les courgettes et couper les extrémités.
- Couper-les avec le coupe-légumes spirale (p. ex. avec l'insert B).
- Étalez généreusement les « Zudels » aux niveaux dans le déshydrateur ou bien au four sur la plaque de cuisson.
- Sécher à une température entre 50 °C et 55 ° C (ou selon les instructions de l'appareil) pendant quelques heures. Faites un test de pris de temps en temps.
- Mettez les « Zudels » bien séchées dans des sacs de congélation ou dans des bocaux de conserves et fermez-les hermétiquement.

Salade de betteraves rouges à la 'Caprese'

Ingrédients pour 2 personnes:
2 grandes betteraves rouges allongées
huile d'olives
vinaigre balsamique foncé
Sel, poivre, sucre
environ 10 tomates cerise
2 gousses d'ail, coupées
2 boules de Mozzarella à 200 g
2 CS de persil haché
2 CS de basilic effeuillé
Et en plus: Papier de cuisson, 1 pair des gants jetables

Préparation:
- Préchauffer le four à 180 °C.
- *Placer les tomates sur une plaque de cuisson avec du papier à cuisson, arroser d'huile d'olive et assaisonner de sel et du poivre*
- Faire cuire les tomates pendant 15 minutes, ajouter l'ail après 10 minutes
- Portez des gants jetables. Couper les deux extrémités de la betterave, puis peler la betterave et la couper avec le coupe-légumes en spirales (p. ex. avec l'insert C).
- Placer les nouilles de betteraves dans un bol, arroser d'huile d'olive et de vinaigre balsamique et assaisonner généreusement de sel, de sucre et de poivre, déposer les nouilles sur deux grandes assiettes.
- Plumer une boule de mozzarella à la fois sur les assiettes à salade.
- Étalez les tomates cuites et l'ail sur les assiettes à salade et saupoudrez de persil et de basilic.
- À la fin, ajoutez un peu de vinaigre balsamique et d'huile d'olive sur la salade de betteraves rouges.

Nouilles de courge avec de poulet à l'ail crémeuse

Ingrédients pour 4 personnes:
800 g de courge musquée (une pièce droite sans trognon)
400 g de filets de poitrine de poulet
6 gousses d'ail
200 g de crème
200 g de fromage frais
1 bouquet de basilic
2 oignons de printemps
1 poignée des graines de courge
1 CS de flocons de piment
Sel; poivre; huile d'olives

Préparation:

- Préchauffer le four à 200 °C
- Pelez la courge généreusement, amenez-la dans une forme cylindrique appropriée et coupez-la en spirales avec le coupe-légumes en spirale (par exemple élément C).
- Faire mariner les spirales de courge avec 2 CS d'huile et cuire sur une plaque de cuisson pendant 5 à 10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres (non pâteuses).
- Couper les oignons de printemps en rondelles et hacher finement les gousses d'ail
- Couper les filets de poitrine de poulet en dés.
- Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans la poêle à feu moyen et faites frire les cubes de poulet de tous les côtés jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- Ajouter l'ail et les graines de courge et faire sauter brièvement.
- Saler, poivrer et assaisonner de flocons de piment.
- Ajouter la crème et le fromage frais et mélanger pour que le fromage frais ait fondu.
- Laisser mijoter pendant 1 minute jusqu'à ce que la sauce soit crémeuse.
- Incorporer les spirales de courge.
- Mettez le couvercle sur le poêle, éteignez la plaque de cuisson et laissez le tout tremper pendant quelques minutes jusqu'à ce que les nouilles soient chaudes.
- Incorporez les oignons de printemps, et saupoudrer des feuilles de basilic.

RommelsbacherElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
République Fédérale d'Allemagne
Fon +49 9851 5758 0
Fax +49 9851/57 58 59
Courriel: export@rommelsbacher.de
www.rommelsbacher.de

R2006