



Veggie Ricer

Veggie Ricer

Hachoir Veggie Ricer

Kráječ Veggie Ricer

1

Blumenkohl, Brokkoli oder auch Romanesco in kleine Röschen schneiden. Den Stamm entfernen.

Cut cauliflower, broccoli or romanesco into small florets. Remove the stalks.

Gebrauch | Use | Utilisation | Použití

Couper les fleurettes de chou-fleur, brocoli ou chou romanesco. Enlever le tronc.

Nakrájejte květák, brokolici nebo romanesco na malé růžičky. Odstraňte stonky.

de

Produktinformation

fr

Fiche produit

en

Product information

cs

Informace o výrobku

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 110459 · 2020-08

Artikelnummer | Product number | Référence | Číslo výrobku: 605 593

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.de • www.tchibo.ch • www.tchibo.cz



www.tchibo.de/anleitungen

www.tchibo.de/instructions

www.fr.tchibo.ch/notices

www.tchibo.cz/navrody

Mit beiden Händen gegeneinander drehen.
Rotate the parts in opposite directions using both hands.
Tenir des deux mains et effectuer des mouvements de rotation inverses.
Otáčejte oběma rukama proti sobě.

de **Wichtige Hinweise**

Verwendungszweck

Der Veggie Ricer ist geeignet zum Zerkleinern von Blumenkohl-, Brokkoli- oder Romanesco-Röschen, aber nicht deren Stämme.

Zum Zerkleinern anderer Lebensmittel ist er nicht geeignet.

Gefahr von Verletzungen

Die Stachel des Veggie Ricers sind sehr spitz. Gehen Sie vorsichtig damit um und halten Sie den Veggie Ricer außerhalb der Reichweite von Kindern.

Reinigen

- ▷ Reinigen Sie den Veggie Ricer vor dem ersten und direkt nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel.
Der Veggie Ricer ist auch spülmaschinengeeignet.
Sortieren Sie ihn aber nicht direkt über den Heizstäben ein.

Rezepte

Blumenkohl-Pizza

200 g	Blumenkohlröschen	1 TL	Knoblauchpulver
1	Ei		Salz
20 g	gemahlener Leinsamen		Tomatensauce
1 TL	Oregano		Mozzarella

- Den Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen
- Blumenkohlröschen mit dem Veggie Ricer zerkleinern und in einer geeigneten Schüssel für ca. 6 Min. in der Mikrowelle bissfest garen (alternativ: auf dem Herd im Topf blanchieren, vor der Weiterverarbeitung gut abtropfen lassen).
- Leinsamenmehl, Ei, Knoblauch, Oregano und etwas Salz hinzumischen, bis ein Teig entsteht.
- Einen flachen runden Pizzateig aus der Masse formen und im Ofen bei 180 °C für ca. 20 Minuten backen.
- Mozzarella zerbröckeln und mit der Tomatensauce auf der Pizza verteilen.
- Im Ofen braun werden lassen.

Asiatischer Brokkoli-Bratreis

200 g	Brokkoliröschen	30 g	grüne Paprika
60 g	Karotten	30 g	rote Paprika
60 g	Zwiebeln		Schnittlauch
2	Eier, verquirlt	3 EL	Sojasauce
100 g	Hähnchenfleisch (alternativ Tofu)	1 EL	Sesamöl

- Zwiebel, Karotte, rote und grüne Paprika und Hähnchen oder Tofu in kleine Stücke schneiden.
- Brokkoliröschen mit dem Veggie Ricer zerkleinern und 4 Min. in einem EL Wasser dünsten.
- Hähnchen oder Tofu in einer Pfanne braten. Beiseite stellen.
- Schnittlauch in Röllchen schneiden.
- Gemüse sautieren.
- In derselben Pfanne die Eier unter Rühren braten.
- Brokkoli, Hähnchen oder Tofu, Sojasauce und Schnittlauchröllchen hinzufügen und kurz aufwärmen.
- Sesamöl hinzufügen und servieren.

en **Important information**

Intended use

The veggie ricer is suitable for chopping cauliflower, broccoli or romanesco florets, but not the stems.

It is not suitable for chopping other foods.

Risk of injury

The spikes on the veggie ricer are very sharp. You should therefore be careful when using the veggie ricer and keep it out of the reach of children.

Cleaning

- ▷ Clean the veggie ricer thoroughly with warm water and a little washing-up liquid before using it for the first time and immediately after every subsequent use.
The veggie ricer is also dishwasher-safe.
However, do not put it directly over the heating elements

Recipes

Cauliflower pizza

200 g	cauliflower florets	1 tsp	garlic powder
1	egg		salt
20 g	ground flaxseed		tomato sauce
1 tsp	oregano		mozzarella

- Preheat the oven to 180°C (top/bottom heat).
- Use the veggie ricer to chop up the cauliflower florets and then cook them in a suitable bowl in the microwave for approx. 6 minutes until al dente (alternatively: blanch them in a pot on the stove and let all the liquid drain off before proceeding).
- Add the flaxseed flour, egg, garlic, oregano and some salt and mix until a dough forms.
- Form a flat round pizza dough from the mixture and bake in the oven at 180 °C for approx. 20 minutes.
- Crumble the mozzarella and scatter over the pizza along with the tomato sauce.
- Cook in the oven until brown.

Asian broccoli fried rice

200 g	broccoli florets	30 g	green pepper
60 g	carrots	30 g	red pepper
60 g	onions		chives
2	eggs, whisked	3 tbsp	soy sauce
100 g	chicken (or tofu)	1 tbsp	sesame oil

- Cut the onion, carrots, red and green pepper and chicken or tofu into small pieces.
- Chop up the broccoli florets with the veggie ricer and steam for 4 mins in one tbsp water.
- Fry the chicken or tofu in a pan and set aside.
- Finely chop the chives.
- Sauté the vegetables.
- Fry the eggs in the same pan while stirring.
- Add the broccoli, chicken or tofu, soy sauce and chives and heat up briefly.
- Add the sesame oil and serve.

fr **Remarques importantes**

Domaine d'utilisation

Ce hachoir Veggie Ricer est conçu pour hacher les fleurettes de chou-fleur, brocoli ou romanesco, mais pas le tronc.
Il n'est pas destiné à hacher d'autres aliments.

DANGER: risque de blessure

Les pointes du hachoir Veggie Ricer sont très coupantes. Maniez l'article avec précaution et tenez le hachoir Veggie Ricer hors de portée des enfants.

Nettoyage

- ▷ Avant la première utilisation et immédiatement après chaque utilisation, lavez soigneusement le hachoir Veggie Ricer à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle.
Le hachoir Veggie Ricer peut également passer au lave-vaisselle. Veuillez toutefois à ne pas le placer directement au-dessus des résistances.

Recettes

Pizza au chou-fleur

200 g	de fleurettes de chou-fleur	1 c.c.	d'ail en poudre
1	œuf		sel
20 g	de graines de lin en poudre		sauce tomate
1 c.c.	d'origan		mozzarella

- Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure et inférieure).
- Hacher les fleurettes de chou-fleur au hachoir Veggie Ricer et les passer environ 6 min au micro-ondes dans un plat approprié jusqu'à ce qu'elles soient légèrement tendres (al dente) (ou bien: les faire blanchir dans une marmite sur une table de cuisson et bien les égoutter avant de les travailler).
- Ajouter les graines de lin en poudre, l'œuf, l'ail, l'origan et un peu de sel jusqu'à former une pâte.
- Former un fond de pizza plat et rond avec la pâte et le faire cuire au four à 180 °C pendant environ 20 minutes.
- Effriter la mozzarella et la répartir avec la sauce tomate sur la pizza.
- Faire cuire au four jusqu'à ce que la pâte brunisse.

Poêlée de riz asiatique au brocoli

200 g	de fleurettes de brocoli	30 g	de poivron vert
60 g	de carotte	30 g	de poivron rouge
60 g	d'oignon		ciboulette
2	œufs battus		de sauce soja
100 g	de viande de poulet (ou tofu)	3 c.s.	d'huile de sésame
		1 c.s.	

- Couper oignon, carotte, poivron rouge et vert et poulet ou tofu en petits morceaux.
- Hacher les fleurettes de brocoli au Veggie Ricer et faire cuire à l'étuvée 4 min dans une cuillerée d'eau.
- Faire cuire le poulet ou le tofu dans une poêle. Réserver.
- Couper la ciboulette en petits morceaux.
- Faire sauter les légumes.
- Faire cuire les œufs dans la même poêle en remuant.
- Ajouter le brocoli, le poulet ou le tofu, la sauce soja et les morceaux de ciboulette, puis réchauffer un court instant.
- Ajouter l'huile de sésame et servir.

cs **Důležité pokyny**

Účel použití

Veggie Ricer je určen na krájení růžiček květáku, brokolice a romanescas, nikoli však na jejich stonky.
Není vhodný na krájení jiných potravin.

NEBEZPEČÍ poranění

Ostny kráječe Veggie Ricer jsou velmi ostré. Zacházejte s ním tedy opatrně a uchovávejte ho mimo dosah dětí.

Čištění

- ▷ Před prvním použitím a hned po každém dalším použití umyjte Veggie Ricer teplou vodou a trochou prostředku na mytí nádobí.
Veggie Ricer je vhodný také do myčky. Nepokládejte jej však přímo nad topná tělesa v myčce.

Recepty

Květáková pizza

200 g	růžiček květáku	1 ČL	sušeného česneku
1	vejce		sůl
20 g	mletých lněných semínek		rajčatová omáčka
1 ČL	oregana		mozzarella

- Troubu předehřejeme na 180 °C (horní a spodní ohřev).
- Růžičky květáku rozkrájíme v kráječi Veggie Ricer a dáme ve vhodné misce na přibližně 6 minut do mikrovlné trouby, až bude květák křupavý (alternativa: květák v hrnci spaříme a necháme dobře odkapat).
- Smícháme lněná semínka, vejce, česnek, oregano a trochu soli, až vznikne těsto.
- Ze směsi vytvarujeme plochou, kulatou pizzu a dáme péct do předem vyhřáté trouby na 180 °C po dobu cca 20 minut.
- Mozzarellu rozdrobíme a rozprostřeme i s rajčatovou omáčkou na pizzu.
- Pečeme v troubě do hněda.

Asijská pečená rýže s brokolicí

200 g	růžiček brokolice	30 g	zelené papriky
60 g	mrkve	30 g	červené papriky
60 g	cibule		pažitka
2	vejce, rozšlehaná	3 PL	sójové omáčky
100 g	kuřecího masa (případně tofu)	1 PL	sezamového oleje

- Na malé kousky nakrájíme cibuli, mrkev, červenou a zelenou papriku a kuře nebo tofu.
- Rozmělníme brokolici pomocí kráječe Veggie Ricer, přidáme jednu polévkovou lžici vody a 4 minuty dusíme.
- V pánvi orestujeme kuřecí maso nebo tofu. Dáme stranou.
- Nakrájíme pažitku.
- Orestujeme zeleninu.
- Za stálého míchání přidáme vejce.
- Přidáme brokolici, kuřecí maso nebo tofu, sójovou omáčku, nakrájenou pažitku a krátce povaříme.
- Přidáme sezamový olej a podáváme.



Rozdrabniacz do warzyw
Krájač veggio ricer
Veggio Ricer zöldégdaráló
Sebze rendesi

- pl

Informacje o produkcie
- hu

Termékismertető
- sk

Informácia o výrobku
- tr

Ürün bilgisi

Tchibo GmbH D-22290 Hamburg · 110459 · 2020-08

Numer artykułu | Číslo výrobku | Cikkszám | Ürün numarası: 605 593

Made exclusively for: Tchibo GmbH, Überseering 18, 22297 Hamburg, Germany
www.tchibo.pl • www.tchibo.sk • www.tchibo.hu • www.tchibo.com.tr

Úžytkovanie | Použitie | Használat | Kullanım

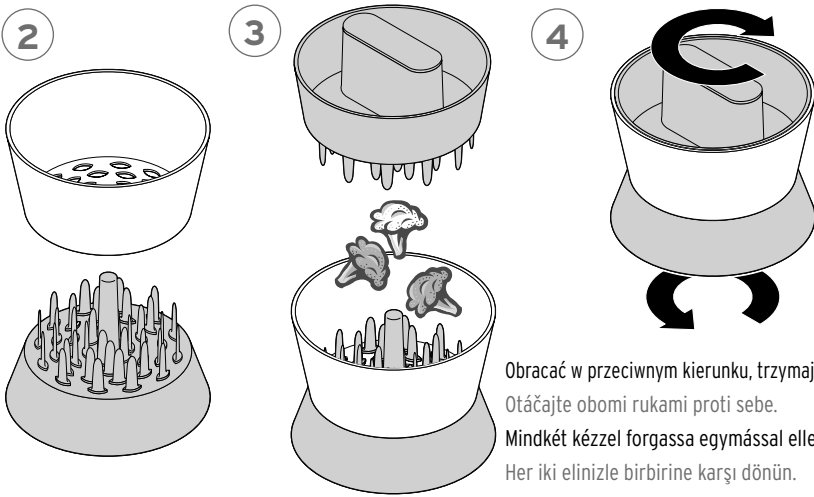
- 1

Kalafior, brokól lub romanesco pokroić na małe różyczki. Łodygę usunąć. Nakrájajte karfiol, brokolicu alebo romanesco na malé ružičky. Odstráňte hlúbiky.

Vágja fel kisebb rózsákra a karfiolt, a brokkolit vagy a pagodakarfiolt. Távolítsa el a szárát.
Karnabahar, brokoli veya romanesco'yu küçük çiçekler halinde kesin. Kökünü çıkarın.



www.tchibo.pl/instrukcje
www.tchibo.sk/navody
www.tchibo.hu/utmutatok
www.tchibo.com.tr/kilavuzlar



Obracać w przeciwnym kierunku, trzymając oburącz. Otáčajte obomi rukami proti sebe. Mindkét kézzel forgassa egymással ellentétesen. Her iki elinizle birbirine karşı dönün.

pl Ważne wskazówki

Przeznaczenie

Rozdrabniacz do warzyw nadaje się do siekania różyczek kalafiora, brokołu lub romanesco (ale nie ich łodyg).

Nie nadaje się do rozdrabniania innych produktów spożywczych.

Niebezpieczeństwo odniesienia urazów ciała

Kolce rozdrabniacza są bardzo ostre. Należy zachować ostrożność podczas posługiwania się rozdrabniaczem i trzymać go z dala od dzieci.

Czyszczenie

- Przed pierwszym użyciem i bezpośrednio po każdym kolejnym użyciu umyć rozdrabniacz do warzyw w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Produkt nadaje się również do mycia w zmywarce do naczyń. Nie kłaść go jednak bezpośrednio nad spiralą grzewczą.

Przepisy

Pizza z kalafiora

200 g	różyczek kalafiora	sól
1	jajko	sos pomidorowy
20 g	mielonego siemienia lnianego	1 łyżeczka sproszkowanego czosnku mozzarella
1 łyżeczka	oregano	
1. Nagrzać piekarnik do temperatury 180°C (grzanie z góry i dołu).		
2. Rozdrobnić różyczki kalafiora w rozdrabniaczu i ugotować je al dente w odpowiedniej misce w kuchence mikrofalowej przez ok. 6 minut (alternatywnie: zblanszować w garnku na kuchence, a przed dalszą obróbką dobrze odsączyć).		
3. Dodać mielone siemię lniane, jajko, czosnek, oregano i odrobinę soli aż do uzyskania ciasta.		
4. Z masy uformować płaski, okrągły krążek pizzy i piec w piekarniku w temperaturze 180°C przez ok. 20 minut.		
5. Rozdrobnić mozzarellę i rozprowadzić na pizzy wraz z sosem pomidorowym.		
6. Włożyć do piekarnika i piec, aż wierzch się zarumieni.		

Azjatycki smażony „ryż” z brokołu

200 g	różyczek brokołu	30 g	zielonej papryki
60 g	marchwi	30 g	czerwonej papryki
60 g	cebuli		szczypiorek
2	jajka, roztrzepane	3 łyżki	sosu sojowego
100 g	mięsa z kurczaka (alternatywnie tofu)	1 łyżka	oleju sezamowego
1. Cebulę, marchewkę, czerwoną i zieloną paprykę oraz kurczaka lub tofu pokroić na małe kawałki.			
2. Rozdrobnić różyczki brokołu w rozdrabniaczu i dusić z dodatkiem łyżki stołowej wody przez 4 minuty.			
3. Kurczaka lub tofu usmażyć na patelni. Odstawić na bok.			
4. Szczypiorek pociąć na małe kawałki.			
5. Warzywa usmażyć w małej ilości silnie rozgrzanego tłuszczu.			
6. Na tej samej patelni usmażyć jajka, ciągle mieszając.			
7. Dodać brokuły, kurczaka lub tofu, sos sojowy i pokrojony szczypiorek, a następnie krótko podgrzać.			
8. Dodać olej sezamowy i serwować.			

Účel použitia

Krájač veggio ricer je vhodný na krájanie ružičiek karfiolu, brokolice alebo romanesc, ale nie ich hlúbikov.

Nie je vhodný na krájanie iných potravín.

Nebezpečnosť poranenia

Ostne krájača veggio ricer sú veľmi ostré. S výrobkom zaobchádzajte opatrne a udržiujte ho mimo dosahu detí.

Čistenie

- Výrobok vyčistíte pred prvým použitím a taktiež bezprostredne po každom použití teplou vodou s trochou čistiaceho prostriedku. Výrobok je vhodný aj do umývačky riadu. Neukladajte ho ale priamo nad vyhrievacie tyče.

Recepty

Karfiolová pizza

200 g	ružičiek karfiolu	1 ČL	sušeného cesnaku
1	vajce		soľ
20 g	mletých ľanových semiačok		rajčinová omáčka
1 ČL	oregána		mozzarella
1. Predhrejte rúru na pečenie na 180 °C (horný/dolný ohrev).			
2. Ružičky karfiolu pokrájajte krájačom veggio ricer a poduste ich vo vhodnej miske cca 6 minút v mikrovlnnej rúre tak, aby zostali chrumkavé (alternatívne: blanšujúte v hrnci na sporáku, pred ďalším použitím nechajte dobre odvapkať).			
3. Primiešajte mleté ľanové semiačka, vajíčko, cesnak, oregano a trochu soli, kým nevznikne cesto.			
4. Vyformujte ploché okružle cesto ako na pizzu a pečte v rúre pri 180 °C cca 20 minút.			
5. Rozdrobte mozzarellu a spolu s rajčinovou omáčkou ju rozdeľte na pizzu.			
6. Nechajte zapieť do zlatista v rúre.			

Ázijská pražená ryža s brokolicou

200 g	ružičiek brokolice	30 g	zelenej papriky
60 g	mrkvu	30 g	červenej papriky
60 g	cibule		pažítka
2	vajcia, rozmiešané	3 PL	sójovej omáčky
100 g	kuracieho mäsa (ako alternatíva tofu)	1 PL	sezam. oleja
1. Cibulu, mrkvu, červenú a zelenú papriku a kuracie mäso alebo tofu nakrájajte na malé kúsky.			
2. Ružičky brokolice nakrájajte v krájači veggio ricer a poduste 4 min. spolu s 1 PL vody.			
3. Kuracie mäso alebo tofu opečte na panvici a odložte nabok.			
4. Nasekajte pažítku.			
5. Zeleninu veľmi krátko opečte.			
6. V tej istej panvici opražte vajíčka za stáleho miešania.			
7. Pridajte brokolicu, kuracie mäso alebo tofu, sójovú omáčku a pažítku a krátko ohrejte.			
8. Pridajte sezamový olej a servírujte.			

hu Fontos tudnivalók

Rendeltetés

A Veggio Ricer karfiol, brokkoli és pagodakarfiol rózsáinak aprítására alkalmas, azok szárához viszont nem.

Nem alkalmas egyéb élelmiszerek aprítására sem.

Sérülésveszély

A Veggio Ricer tuskéi nagyon hegyesek. Éppen ezért óvatosan bánjon vele, és olyan helyen tárolja, ahol gyermekek nem férhetnek hozzá.

Tisztítás

- Alaposan tisztítsa meg a terméket az első használat előtt és közvetlenül minden további használat után meleg vízzel és egy kevés mosogatószerrel. A termék mosogatógépben is tisztítható. Azonban ne helyezze közvetlenül a fűtőszálak fölé.

Receptek

Karfiolpizza

200 g	karfiolrózsa	1 tk.	fokhagymapor
1	tojás		só
20 g	őrölt lenmag		paradicsomszós
1 tk.	oregánó		mozzarella
1. Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra (alsó-felső sütés).			
2. Aprítsa fel a karfiolrózsákat a Veggio Ricerrel, és egy arra alkalmas tálban párolja roppanósra a mikrohullámú sütőben kb. 6 perc alatt (esetleg: blansírozza egy edényben a tűzhelyen, a további feldolgozás előtt jól csepegtesse le).			
3. Keverje hozzá a lenmaglisztet, a tojást, a fokhagymát, az oregánót és egy kevés sót, és gyúrja az egészet tésztává.			
4. Csináljon egy lapos, kerek pizzaalapot a masszából, majd süsse a sütőben 180 °C-on kb. 20 percig.			
5. Morzsolja el a mozzarellát, és ossza el a paradicsom-szösszal együtt a pizza tetején.			
6. Süsse a sütőben barnulásig.			

Ázsiai sült brokkoli-rizs

200 g	brokkolirózsa	30 g	zöld paprika
60 g	sárgarépa	30 g	piros paprika
60 g	vöröshagyma		metélőhagyma
2	felvert tojás	3 ek.	szójaszós
100 g	csirkehús (helyettesíthető tofuval)	1 ek.	szezámagolaj
1. Vágja fel apróra a hagymát, a sárgarépát, a piros és a zöld paprikát, a csirkehúst vagy a tofut.			
2. Aprítsa fel a brokkolit a Veggio Ricerrel, és párolja 4 percig egy evőkanál vízzel.			
3. Süsse meg a csirkét vagy a tofut egy serpenyőben. Tegye félre.			
4. Aprítsa fel a metélőhagymát.			
5. Süsse meg hirtelen a zöldségeket.			
6. Ugyanabban a serpenyőben állandóan kevergetve süsse meg a tojásokat is.			
7. Adja hozzá a brokkolit, a csirkét vagy a tofut, a szója-szószt és a metélőhagymát, majd röviden hevítse fel.			
8. Adja hozzá a szezámagolajat, és már tálalhatja is.			

tr Önemli Bilgiler

Kullanım amacı

Sebze rendesi karnibahar, brokoli veya romanesco'yu kesmek için uygundur, ancak bunların köklerini kesmek için uygun değildir.

Diğer gıdaların kesilmesi için uygun değildir.

Yaralanma tehlikesi

Sebze rendesinin dikenleri çok sivri uçludur. Ürünü dikkatli şekilde kullanın ve sebze rendesini çocukların erişemeyeceği bir yerde muhafaza edin.

Temizleme

- Ürünü ilk kullanımdan önce ve her kullanımdan sonra sıcak su ve bir miktar deterjanla iyice temizleyin. Ürün bulaşık makinesinde de yıkanabilir. Ancak kabı doğrudan ısıtıcı çubukların üzerine yerleştirmeyin.

Tarifler

Karnibaharlı pizza

200 g	Karnabahar çiçekleri	1 TK	Sarımsak tozu
1	yumurta		tuz
20 g	Keten tohumu		Domates sosu
1 TL	Kekik		Mozzarella peyniri
1. Fırını önceden 180 °C (üst/alt sıcaklık) ayarında ısıtın.			
2. Karnabahar çiçeklerini sebze rendesi ile doğrayın ve mikrodalgada uygun bir kapta yakl. 6 dakika al dente kadar pişirin (alternatif olarak: Bir tencerede ocakta haşlayın, işlemeden önce iyice süzülmesini sağlayın).			
3. Keten tohumu ununu, yumurtayı, sarımsağı, kekiği ve biraz tuzu bir hamur elde edene kadar karıştırın.			
4. Karışımдан yassı, yuvarlak bir pizza hamuru yapın ve fırında 180 °C'de yakl. 20 dakika pişirin.			
5. Mozarella peynirini ufalayın ve domates sosu ile birlikte pizzanın üzerine yayın.			
6. Fırında kahverengileşmesini sağlayın.			

Asya brokoli-kızarmış pilav

200 g	Brokoli	30 g	Yeşil biber
60 g	Havuç	30 g	Kırmızı biber
60 g	Soğan		Soğancık
2	Yumurta, çırpılmış	3 YK	Soya sosu
100 g	Piliç eti (alternatif olarak soya peyniri)	1 YK	susam yağı
1. Soğanı, havuçu, kırmızı ve yeşil biberleri ve tavuğu veya soya peynirini küçük parçalar halinde kesin.			
2. Brokoli çiçeklerini sebze rendesi ile doğrayın ve bir YK su içinde 4 dak. güveçte pişirin.			
3. Tavuğu veya soya peynirini bir tavada kızartın. Yan tarafa koyun.			
4. Soğanı rulolar halinde kesin.			
5. Sebzeleri sote edin.			
6. Karıştırırken yumurtaları aynı tavada kızartın.			
7. Brokoli, tavuk veya soya peyniri, soya sosu ve soğanı ekleyin ve kısaca ısıtın.			
8. Susam yağı ilave edin ve servis edin.			