

UNOLD®

**HANDMIXER
mit Rührschüssel
Hannah**



Bedienungsanleitung

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

Modell 78720

INHALTSVERZEICHNIS**Bedienungsanleitung Modell 78720**

Vorwort	6
Technische Daten	6
Symbolerklärung	6
Für Ihre Sicherheit	7
Vor dem ersten Gebrauch	10
Aufsteckteile	10
Bedienen ohne Halterung	11
Bedienen mit Halterung	13
Mengen und Betriebszeiten	14
Reinigen und Pflegen	14
Rezepte	15
Garantiebestimmungen	17
Entsorgung / Umweltschutz	17
Bestellformular	18
Service-Adressen	19
Informationen für den Fachhandel	19

Instructions for use Model 78720

Foreword	20
Technical data	20
Explanation of the symbols	20
Safety Information	21
Before using the appliance for the first time	24
Attachments	24
Operation without holder	25
Operation with holder	27
Quantities and operating times	27
Cleaning and care	28
Recipes	28
Guarantee Conditions	31
Waste Disposal/Environmental Protection ...	31
Service	19

Notice d'utilisation Modèle 78720

Avant-propos	32
Spécification technique	32
Explication des symboles	32
Consignes de sécurité	33
Avant la première utilisation	36
Accessoires à emboîter	36
Utiliser l'appareil sans son support	37
Utiliser l'appareil avec son support	38
Quantités et périodes de fonctionnement ...	39
Nettoyage et entretien	39
Recettes	40
Conditions de Garantie	42
Traitement des déchets /	
Protection de l'environnement	42
Service	19

Gebruiksaanwijzing Model 78720

Voorwoord	43
Technische gegevens	43
Verklaring van de symbolen	43
Voor uw veiligheid	44
Vóór het eerste gebruik	47
Opzetstukken	47
Bediening zonder houder	48
Bediening met houder	49
Hoeveelheden en bedrijfstijden	49
Reinigen en onderhouden	50
Recepten	50
Garantievoorwaarden	52
Verwijderen van afval/Milieubescherming ...	52
Service	19

INHALTSVERZEICHNIS**Istruzioni per l'uso Modello 78720**

Premessa	53
Dati tecnici	53
Significato dei simboli	53
Avvertenze di sicurezza	54
Prima del primo utilizzo	57
Accessori	57
Uso dell'apparecchio senza supporto	58
Uso dell'apparecchio con il supporto	59
Quantità e tempi di funzionamento.....	60
Cura e pulizia.....	60
Ricette	61
Norme di garanzia	63
Smaltimento / Tutela dell'ambiente	63
Service	19

Manual de instrucciones Modelo 78720

Prólogo	64
Datos técnicos	64
Explicación de símbolos	65
Indicaciones de seguridad	65
Antes del primer uso	68
Piezas insertables	68
Manejo sin soporte.....	69
Manejo con soporte.....	70
Cantidades y tiempos de funcionamiento ...	71
Limpieza y cuidado	71
Recetas	71
Condiciones de Garantía.....	74
Disposición/Protección del medio ambiente	74
Service	19

Instrukcja obsługi Modelu 78720

Wprowadzenie	75
Dane techniczne	75
Objaśnienie symboli	75
Zasady bezpieczeństwa	76
Przed pierwszym użyciem	79
Elementy nasadzane	79
Obsługa bez uchwytu	80
Obsługa z uchwytem	81
Ilości i czasy działania.....	82
Czyszczenie i pielęgnacja	82
Przepisy	82
Warunki gwarancji.....	85
Utylizacja / ochrona środowiska.....	85
Service	19



EINZELTEILE



DE Ab Seite 6

- 1 Auswurfaste
- 2 Geschwindigkeitstaste/Turbotaste
- 3 Verriegelungstaste
- 4 Entriegelungstaste Haltearm
- 5 Drehfläche Rührschüssel

- 6 Rührschüssel
- 7 Einrastöffnung
- 8 Kontrollleuchte
- 9 2 x Kneithaken
- 10 2 x Rührquirle

EINZELTEILE**EN Page 20**

- 1 Eject button
- 2 Speed button/Turbo button
- 3 Locking button
- 4 Mounting arm release button
- 5 Mixing bowl rotation surface
- 6 Mixing bowl
- 7 Snap-in opening
- 8 Indicator lamp
- 9 2 dough hooks
- 10 2 beaters

FR Page 32

- 1 Touche d'éjection
- 2 Touche vitesse/Touche turbo
- 3 Touche de verrouillage
- 4 Touche de déverrouillage du bras support
- 5 Surface de rotation du bol
- 6 Bol
- 7 Voyant
- 8 Orifice à cran
- 9 2 x crochets pétrisseurs
- 10 2 x batteurs

NL Pagina 43

- 1 Uitwerpknop
- 2 Snelheidsknop/Turboknop
- 3 Ontgrendelingsknop voor arm
- 4 Vergrendelknop
- 5 Roterende mengkom
- 6 Insteekopening
- 7 Mengkom
- 8 Controlelampje
- 9 2 x deeghaken
- 10 2 x garde

IT Pagina 53

- 1 Tasto di espulsione
- 2 Tasto velocità/Tasto turbo
- 3 Tasto di bloccaggio
- 4 Tasto di rilascio del braccio di sostegno
- 5 Superficie di rotazione ciotola
- 6 Ciotola
- 7 Apertura di innesto
- 8 Spia di controllo
- 9 2 ganci per impastare
- 10 2 fruste

ES Página 64

- 1 Botón de expulsión
- 2 Botón de velocidad/Botón turbo
- 3 Tecla de bloqueo
- 4 Tecla de desbloqueo para brazo de sujeción
- 5 Base giratoria del recipiente amasador
- 6 Recipiente amasador
- 7 Orificio de bloqueo
- 8 Piloto luminoso
- 9 2 ganchos de amasar
- 10 2 varillas mezcladoras

PL Strony 75

- 1 Przycisk wyrzutu
- 2 Przycisk prędkości / Przycisk Turbo
- 3 Przycisk blokujący
- 4 Przycisk odblokowujący ramię utrzymujące
- 5 Powierzchnia obrotowa miski do mieszania
- 6 Miska do mieszania
- 7 Otwór zatraskowy
- 8 Kontrolka
- 9 2 haki do zagniatania
- 10 2 trzepaczki

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 78720**VORWORT**

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt aus dem Hause Unold entschieden haben. Wir bitten Sie, diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchzulesen. So werden Sie schnell mit allen Funktionen Ihres neuen Handmixers (im Folgenden „Gerät“ genannt) vertraut.

Bitte stellen Sie sicher, dass die Bedienungsanleitung von jeder Person, die das Gerät nutzt, reinigt oder wartet gelesen und berücksichtigt wird. Geben Sie das Gerät nie ohne Bedienungsanleitung an andere Personen weiter.

Bei Fragen, die in der Bedienungsanleitung nicht vollständig geklärt werden können, oder bei technischen Problemen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst oder Ihren Fachhändler.

TECHNISCHE DATEN

Leistung: 500 W, 220–240 V~, 50/60 Hz

Material: Gehäuse Kunststoff weiß
Aufsteckteile Edelstahl



Abmessungen: Ca. 29 x 20,5 x 34,5 cm B/T/H

Gewicht: Ca. 2 kg

Zuleitung: Ca. 90 cm

Rührschüssel: Edelstahl, Fassungsvermögen 3,5 Liter

Kurzbetriebszeit: Ca. 5 Minuten

Ausstattung: 5 Geschwindigkeitsstufen, Turbotaste, Handmixerhalterung mit automatisch rotierender Edelstahlschüssel, Auswurfaste zum einfachen Entnehmen der Aufsteckteile

Zubehör: 2 Rührquirl, 2 Knethaken, Bedienungsanleitung mit Rezepten

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

SYMBOLERKLÄRUNG

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

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

Personen im Haushalt

1. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
2. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
3. Reinigung und benutzerseitige Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
4. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
5. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
6. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
7. Den Stecker keinesfalls an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen.
8. Das Gerät keinesfalls unbeaufsichtigt lassen, wenn Kinder in der Nähe sind, und nicht von Kindern bedienen lassen.
9. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
 - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
 - landwirtschaftlichen Betrieben,
 - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
 - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.

Elektrische Sicherheit

10. Stecker und Zuleitung dürfen nicht mit Wasser in Kontakt kommen.
11. Tauchen Sie das Grundgehäuse keinesfalls in Wasser und reinigen Sie es keinesfalls in der Spülmaschine. Es besteht Kurzschlussgefahr.
12. Benutzen Sie das Gerät keinesfalls mit nassen oder feuchten Händen – Stromschlaggefahr.
13. Das Gerät ist nicht zur Dauerbenutzung vorgesehen. Lassen Sie das Gerät nicht länger als 3–5 Minuten durchgehend arbeiten, um ein Überhitzen des Motors zu verhindern. Lassen Sie das Gerät spätestens nach 5 Minuten durchgehendem Betrieb bei Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie es weiterverwenden.
14. Bei Nichtbenutzung sowie vor dem Zusammenbauen/Zerlegen und vor dem Reinigen immer zuerst den Netzstecker ziehen!
15. Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht Gefahr durch Stromschlag.
16. Prüfen Sie regelmäßig das Gerät, den Stecker und die Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst.

Hinweise zum sicheren Umgang mit dem Gerät

17. Das Gerät muss immer ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden, bevor Aufsteckteile abgenommen oder gewechselt werden.
18. Benutzen Sie das Gerät nur in einem auf einer ebenen Arbeitsfläche stehenden Rührgefäß. Benutzen Sie das Gerät keinesfalls neben heißen Oberflächen.
19. Stellen Sie das Gerät keinesfalls auf heißen Oberflächen ab.
20. Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn nur ein Aufsteckteil oder zwei verschiedene Aufsteckteile montiert sind.

21. Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt wird oder über die Aufstell- und Arbeitsfläche herunterhängt, da dies zu Unfällen führen kann.
22. Das Gerät darf nur nach ordnungsgemäßem Zusammenbau benutzt werden.
23. Achten Sie beim Aufsetzen der Aufsteckteile darauf, dass diese fest sitzen.
24. Betreiben Sie das Gerät keinesfalls im Leerlauf. Andernfalls kann der Motor beschädigt werden.
25. Halten Sie keinesfalls Werkzeuge, Besteckteile oder Körperteile in die rotierenden Aufsteckteile: Verletzungsgefahr!
26. Schützen Sie langes Haar oder lose Kleidungsstücke, damit diese nicht in die Aufsteckteile gelangen.
27. Das Gerät ist nur zur Verarbeitung von Lebensmitteln bestimmt.
28. Achtung: Bei einem Stromausfall läuft das Gerät nach der Unterbrechung sofort weiter – es schaltet sich nicht automatisch aus! Verletzungsgefahr!
29. Die maximale Verarbeitungsmenge von 750 g nicht überschreiten.
30. Wenn Sie heiße oder warme Lebensmittel verarbeiten, besteht durch eventuelles Spritzen der Lebensmittel Verbrennungsgefahr. Gehen Sie bei der Verarbeitung von heißen Lebensmitteln besonders sorgsam vor.
31. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vollständig zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie bewegliche Teile abnehmen.
32. Verwenden Sie das Gerät nicht mit Zubehör anderer Hersteller.
33. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und haben den Ausschluss der Garantie zur Folge.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL



Halten Sie keinesfalls Werkzeuge, Besteckteile oder Körperteile in die rotierenden Aufsteckteile: Verletzungsgefahr! Schützen Sie langes Haar oder lose Kleidungsstücke, damit diese nicht in die Aufsteckteile gelangen.

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

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Stellen Sie vor der Montage sicher, dass Sie das Gerät auf einem ebenen, trockenen Platz montieren.
2. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. Transportsicherungen und Aufkleber (nicht das Typenschild oder die Seriennummer!). Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern – Erstickungsgefahr! Entsorgen Sie Verpackungsmaterial bei Bedarf gemäß den vor Ort geltenden Richtlinien. Tipp: Bewahren Sie das Verpackungsmaterial auf, falls Sie das Gerät einmal zur Reparatur einsenden möchten.
3. Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen. Nehmen Sie das Gerät bei sichtbaren Beschädigungen nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich an unseren Kundenservice.
4. Vor dem ersten Gebrauch alle Teile des Gerätes sorgfältig reinigen (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“).

AUFSTECKTEILE

1. Die Aufsteckteile müssen mit leichtem Druck in die jeweilige Öffnung geschoben werden, bis sie spürbar einrasten.

Rührquirle

2. Benutzen Sie diese Aufsteckteile für leichte Lebensmittel, wie z. B. Rührteige, Biskuitteige, Eiweiß, Saucen usw. Die maximale Verarbeitungsmenge beträgt 750 g.

Knethaken

3. Ideal für schwere Teige, wie z. B. Brotteig, Hefeteig oder Teig aus Kartoffeln. Achten Sie darauf, die Knethaken in die jeweils passende Öffnung zu stecken (siehe Abbildung). Die maximale Verarbeitungsmenge beträgt 750 g.

BEDIENEN OHNE HALTERUNG

Achtung: Halten Sie keinesfalls Werkzeuge, Besteckteile oder Körperteile in die rotierenden Aufsteckteile: Verletzungsgefahr!

Schützen Sie langes Haar oder lose Kleidungsstücke, damit diese nicht in die Aufsteckteile gelangen.

Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn alle Vorbereitungen abgeschlossen sind. Benutzen Sie das Gerät keinesfalls, wenn nur ein Aufsteckteil oder zwei verschiedene Aufsteckteile montiert sind. Die Aufsteckteile dürfen nur paarweise verwendet werden.

Lassen Sie das Gerät nicht länger als 3–5 Minuten durchgehend arbeiten, um ein Überhitzen des Motors zu verhindern. Lassen Sie spätestens nach 5 Minuten durchgehendem Betrieb das Gerät dann bei Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie es weiterverwenden.

1. Bereiten Sie die Lebensmittel vor und geben Sie diese in die Rührschüssel. Sie können grundsätzlich auch jeden anderen Behälter benutzen, solange dieser hoch genug ist und sich die Aufsteckteile frei drehen können. Beachten Sie, dass manche Materialien kratzempfindlich sind, sodass die Aufsteckteile eventuell Spuren hinterlassen könnten.
2. Stecken Sie den Stecker in eine Steckdose. Die Kontrollleuchte an der Gerätevorderseite leuchtet blau auf.
3. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist (Schalterstellung „0“).



4. Stecken Sie das gewünschte Aufsteckteil in die dafür vorgesehene Einrastöffnung. Das Aufsteckteil mit dem weißen Zahnrad muss in die rechte, größere Einrastöffnung gesteckt werden. Achtung! Ein Vertauschen der Aufsteckteile kann zu Schäden am Gerät führen.

5. Halten Sie das Gerät mit den Aufsteckteilen in die Rührschüssel, um Spritzer beim Einschalten zu vermeiden.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

6. Wählen Sie nun erst die gewünschte Stufe. Tipp: Beginnen Sie mit einer niedrigen Stufe (1–2) und schalten Sie erst dann auf die gewünschte Stufe. Folgende Stufen stehen zur Auswahl:
- Stufe 1 Zutaten leicht vermengen, marmorieren (z. B. Fruchtpüree in Quark einrühren)
 - Stufe 2 Mehl in Teige einarbeiten, damit die trockenen Zutaten nicht stauben. Zutaten ohne Verspritzen mischen.
 - Stufe 3 Sahne schlagen
 - Stufe 4 Eischnee schlagen, Teige rühren, Teige kneten
 - Stufe 5 Schwere Teige kneten. Achtung! Diese Teige erst auf kleiner Stufe vermengen.
 - Turbotaste Maximale Leistung, um schnelle Ergebnisse zu erzielen. Kann auch durch Drücken in kurzen Abständen als Pulsfunktion genutzt werden. Nicht länger als 1 Minute nutzen, um Überhitzung des Motors zu vermeiden.
7. Halten Sie die Rührschüssel während der Arbeit mit dem Gerät immer gut mit einer Hand fest.
8. Bewegen Sie das Handrührgerät während der Arbeit in der Rührschüssel hin und her, so erreichen Sie ein optimales Mixergebnis.
9. Wichtig: Möchten Sie die Arbeit unterbrechen oder beenden, schalten Sie zuerst das Gerät aus (Schalter auf „0“ stellen) und nehmen Sie dann erst die Aufsteckteile aus dem Behälter.
10. Schalten Sie das Gerät nach der Arbeit immer aus (Schalter auf „0“ stellen) und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
11. Um die Aufsteckteile zu entnehmen oder zu wechseln, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker. Drücken Sie auf die Auswurf-taste. Die Aufsteckteile lösen sich und können entnommen werden. Hinweis: die Auswurf-taste lässt sich nur drücken, wenn der Schalter auf „0“ steht.



BEDIENEN MIT HALTERUNG

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

Handrührgerät einsetzen

1. Drücken Sie die Entriegelungstaste für den Haltearm und ziehen Sie den Haltearm bis zum Anschlag nach oben.
2. Stellen Sie die Rührschüssel auf die Fläche. Je nach gewünschter Zubereitungsart füllen Sie die Zutaten entweder vorher ein; oder nachdem Sie alle Teile wie folgt montiert haben.
3. Stecken Sie wie im Kapitel „Bedienen“ die gewünschten Aufsteckteile in das Handrührgerät.
4. Drücken Sie nun die Verriegelungstaste an der Rückseite des Gehäuses und setzen Sie gleichzeitig das Handrührgerät mit etwas Druck in die entsprechende Öffnung, bis das Handrührgerät eingerastet ist.
5. Drücken Sie erneut die Verriegelungstaste am Gehäuse und kippen Sie den Haltearm nach unten, bis dieser waagrecht ist.
6. Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose und bedienen Sie den Handmixer wie im Kapitel „Bedienen ohne Halterung“, beschrieben.

Handrührgerät entnehmen

7. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
8. Drücken Sie die Entriegelungstaste für den Haltearm und ziehen Sie den Haltearm bis zum Anschlag nach oben.
9. Betätigen Sie die Verriegelungstaste und entnehmen Sie das Handrührgerät.
10. Entnehmen Sie anschließend die Rührschüssel und verwenden Sie die verrührten Speisen wie gewünscht.



MENGEN UND BETRIEBSZEITEN

Zubereitung	Max. Menge	Aufsteck- teil	Stufe	Max. Betriebs- zeit
Schwere Teige wie z. B. Hefe- teig	750 g	Knethaken	3–5	3 Minuten
Rührteige	750 g	Quirle	2–5	3 Minuten
Waffelteig Biskuitteig	500 g	Quirle	2–5	3 Minuten
Flüssige Mengen wie z. B. Sahne	750 g	Quirle	1–5	5 Minuten

REINIGEN UND PFLEGEN

Vor dem Reinigen stets das Gerät ausschalten (Schalter auf 0 stellen), den Stecker aus der Steckdose ziehen und Aufsteckteile entnehmen.

1. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel, Stahlwolle, metallischen Gegenstände, heißen Reinigungsmittel oder Desinfektionsmittel, da diese zu Beschädigungen führen können.
2. Das Grundgerät darf nicht in Wasser eingetaucht werden. Wischen Sie das Gerät und die Halterung mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie beides mit einem weichen Tuch. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gehäuse gelangen kann.
3. Die Aufsteckteile in Spülwasser reinigen und gut abtrocknen oder in die Spülmaschine geben.
4. Lassen Sie alle Teile komplett trocknen, bevor Sie diese zusammenbauen und erneut benutzen.
5. Bewahren Sie das Handrührgerät an einem trockenen, staubgeschützten Ort auf.

REZEPTE**Für die Quirle****Marmorkuchen**

250 g Margarine, 250 g Zucker, 2 Päckchen Vanillezucker, 4 Eier, 250 ml Milch, 400 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 50 g Speisestärke, 40 g Kakaopulver, 40 g Zucker, 2-3 EL Milch, Puderzucker oder Glasur.

Rühren Sie die Margarine mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig. Geben Sie nach und nach die Eier hinzu. Vermischen Sie das Mehl mit dem Backpulver und der Speisestärke und geben Sie abwechselnd die Mehlmischung und die Milch zum Teig. Beachten Sie hierbei: erst auf Stufe 1 für ca. eine Minute, danach auf Stufe 3 für ca. zwei bis drei Minuten, dann auf Stufe 4, bis der Teig locker verrührt ist.

Füllen Sie etwa 2/3 des Teiges in eine gefettete Gugelhupf- oder Kastenbackform. Mischen Sie das Kakaopulver mit dem Zucker und etwas Milch in einem separaten Gefäß und geben Sie dann diese Mischung zum restlichen Teig in die Rührschüssel. Verrühren Sie den Teig nochmals und geben Sie dann den dunklen Teig auf den hellen Teig in der Backform.

Eine Gabel spiralförmig durch beide Teigarten ziehen und bei 175 °C im Backofen für ca. 45 Minuten backen. Nehmen Sie die Backform aus dem Backofen und stürzen Sie den Kuchen auf ein Kuchengitter. Bestäuben Sie den Kuchen, sobald er abgekühlt ist, nach Wunsch mit Puderzucker oder überziehen Sie ihn mit einer Glasur.

Schlagsahne

250 bis max. 500 g gekühlte Sahne, ggf. etwas Zucker

Sahne solange auf Stufe 4 mit den Rührquirlen schlagen, bis die gewünschte Cremigkeit erreicht ist. Auf Wunsch etwas Zucker untermengen.

Eischnee

1 – max. 5 Eiweiß

Eiweiß in eine sehr saubere Schüssel geben. Beachten Sie, dass kein Eigelb im Eiweiß sein darf, da sonst das Eiweiß nicht fest wird. Auf Stufe 4 in 2 bis 5 Minuten zu festem Eischnee verarbeiten.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

Baiser

4 Eiweiß, 200 g Puderzucker

Das Eiweiß auf Stufe 4 bis 5 steif schlagen, nach und nach den Zucker einrieseln lassen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit einem Löffel oder dem Spritzbeutel kleine Tupfen setzen. Bei 100 °C solange backen, bis die Baisermasse fest und trocken ist. Falls die Baiser zu braun werden, die Backofentür etwas offen stehen lassen.

Sie können in die Baisermasse vor dem Backen auch Zutaten wie feingeriebene Nüsse oder Kakaopulver geben.

Schwäbische Feinwaffeln

125 g Butter oder Margarine, 30 g Zucker, 100 g Mehl, 4 Eier, 1 Päckchen Vanillezucker, 5 EL Sahne.

Eiweiß mit dem Schneebesen steif schlagen (1 EL des Zuckers kurz vor dem Steifwerden zugeben). Fett schaumig rühren, Eigelb, Zucker und Vanillezucker unterrühren. Gesiebtetes Mehl und Sahne abwechselnd unterheben. Zuletzt den steifen Eischnee unterheben.

Für die Knethaken**Pizzateig**

200 g Mehl, 10 g Frischhefe, 1/2 TL Zucker, 1/2 Tasse lauwarme Milch, 3 EL Öl, 1/2 TL Salz

Die Hefe mit dem Zucker, der Milch und 1-2 EL Mehl in einer Tasse verrühren und ca. 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Das restliche Mehl in die Rührschüssel geben, die Hefemischung, das Öl und das Salz dazugeben. Alles gut verkneten. Beachten Sie hierbei: Auf Stufe 1 für ca. eine Minute kneten, danach langsam auf Stufe 4, bis sich der Teig von der Schüssel löst und seidig glänzt.

Nochmals für ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Danach zwei runde Teigscheiben ausrollen, auf ein Backblech legen und nach Wunsch belegen.

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

Wir gewähren auf dieses Gerät der Marke UNOLD eine Garantie von 24 Monaten – bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate – ab dem Kaufdatum, für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, auf dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt an unseren Kundendienst. Auf unserer Internetseite <https://unold.de/pages/rucksendungen> können Sie sich einen Rucksendeschein ausdrucken (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich). 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. Diese Herstellergarantie beschränkt weder Ihre gesetzlichen Rechte noch Ihre Ansprüche gegenüber dem Verkäufer oder Händler aus dem Kaufvertrag gemäß den Bestimmungen des Bürgerlichen Gesetzbuches (BGB). Ihre gesetzlichen Rechte als Verbraucher, insbesondere Ihre Rechte auf Gewährleistung und die gesetzlichen Mängelansprüche gemäß §§ 437 ff. BGB, bleiben unberührt.

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

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. Es besteht eine gesetzliche Bestimmung, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkumulatoren getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen diese Altgeräte durch das nebenstehende Symbol der durchgestrichenen Mülltonne (WEEE-Symbol).

Sie müssen daher 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. Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich.



BESTELLFORMULAR

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:



Abteilung Service
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

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

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

BESTELLUNG / ORDER 78720/25

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung		
	7872038	Knethaken mit Zahnrad		
	7872035	Knethaken ohne Zahnrad		
	7872037	Quirl mit Zahnrad		
	7872034	Quirl ohne Zahnrad		
	7872040	Edelstahlrührschüssel		

Es gelten unsere AGB. Die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten richtet sich nach den Regelungen der Europäischen Datenschutzgrundverordnung. Weitere Hinweise erhalten Sie unter <https://unold.de/pages/datenschutz> und <https://unold.de/pages/agbs>

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

SERVICE-ADRESSEN**DEUTSCHLAND**

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

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

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

SCHWEIZ

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

POLEN

Quadra-Net
Dziadoszanska 10
61-248 Poznań
Internet www.quadra-net.pl

INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL

Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich der Handmixer 78720 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2014/30/EU) und der Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EU) befindet.



Hiermit bestätigt die UNOLD AG, dass sowohl das Produkt als auch die eingesetzten Rohstoffe den Vorschriften des LFBG 2005, § 30+31 und den Empfehlungen des BfR in ihrer jeweils aktuellen Fassung entspricht. Die gesetzlichen Grenzwerte werden eingehalten.

Die Übereinstimmung mit den Regularien bezieht sich auf den Tag der Erstellung dieser Erklärung.
Hockenheim, 25.9.2024

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

Diese Anleitung kann im Internet unter www.unold.de als pdf-Datei heruntergeladen werden.

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 78720

FOREWORD

Thank you for having chosen a quality product from the Unold range. Please read these operating instructions carefully. They will familiarize you with the features of your new hand mixer (hereinafter “appliance”).

Please ensure that the operating instructions are read and observed by everyone who uses, cleans or maintains the appliance. When handing over the appliance to a new owner, always include the operating instructions.

If you have any queries that are not answered in this document, or if you encounter technical problems, please contact our Customer Service department or your specialist dealer.

TECHNICAL DATA

Power:	500 W, 220-240 V~, 50/60 Hz	
Material:	Plastic housing white Stainless steel attachments	
Dimensions:	approx. 29 x 20.5 x 34.5 cm W/D/H	
Weight:	approx. 2 kg	
Cord length:	approx. 90 cm	
Short-term operation:	5 minutes	
Mixing bowl:	Stainless steel, capacity: 3.5 litres	
Features:	5 speed settings, turbo button, hand mixer holder with automatic rotating stainless steel bowl, eject button for easy removal of attachments	
Accessories:	2 beaters, 2 dough hooks, operating instructions with recipes	

Features, technology, colours and design subject to modification; errors excepted.

EXPLANATION OF THE SYMBOLS



This symbol indicates potential hazards that may result in injury or damage to the appliance.

SAFETY INFORMATION

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

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

Instructions for persons in the household

1. This appliance can be used by children 8 years and older, as well as by persons with reduced physical, sensory or mental abilities or with lack of experience and/or knowledge, if they are supervised or if they have been instructed with regard to safe use of the appliance and have understood the dangers that can result from use of the appliance.
2. Children must not play with the appliance.
3. Children are not allowed to perform cleaning and user maintenance, unless they are 8 years of age or older and are supervised.
4. Keep the appliance and the power cord out of the reach of children under 8 years of age.
5. Only connect the appliance to an AC power supply with voltage corresponding to the voltage specified on the rating plate.
6. This appliance must not be operated with an external timer or a remote control system.
7. Do not, under any circumstances pull the plug out of the electrical socket by pulling on the power cord.
8. Do not, under any circumstances, leave the appliance unattended when children are in the vicinity, and do not let children operate the appliance.
9. The appliance is intended for household use only, or for similar areas of use, such as,
 - kitchenettes in businesses, offices or other workplaces,
 - agricultural enterprises,
 - for use by guests in hotels, motels or other lodgings,
 - in private guest houses or holiday homes.

Electrical safety

10. Mains plug and power cord must not come into contact with water.

11. Do not, under any circumstances, immerse the primary housing in water or clean it in the dishwasher. Danger of short circuit.
12. Do not, under any circumstances, operate the appliance with wet or moist hands – danger of electric shock.
13. The appliance is not designed for continuous use. To prevent the motor from overheating, do not operate the appliance longer than 3–5 minutes without interruption. After 5 minutes of uninterrupted operation at the latest, allow the appliance to cool at room temperature before continuing to use it.
14. When not in use, and before putting the appliance together and taking the appliance apart, and before cleaning, first, always unplug the appliance from the electrical outlet!
15. Do not, under any circumstances, open the housing of the appliance. This can result in electric shock.
16. Check the appliance, the plug and the power cord regularly for wear or damage. If there is damage to the power cord or other parts, please send the appliance to our customer service organisation for inspection and repair.

Instructions for safe handling of the appliance

17. The appliance must always be switched off and disconnected from the mains supply before removing or replacing attachments.
18. Only use the appliance in a mixing bowl that is standing on a flat work surface. Do not, under any circumstances, operate the appliance next to hot surfaces.
19. Do not, under any circumstances, operate the appliance on hot surfaces.
20. Do not, under any circumstances, use the appliance if only one attachment is mounted or if two different attachments are mounted.

21. Ensure that the power cord is not pinched or does not hang over the set-up surface and work surface, as this can cause accidents.
22. Use the appliance only after it has been properly assembled.
23. When fitting on the attachments, ensure that they are firmly seated.
24. Do not, under any circumstances, operate the appliance without ingredients to mix. This could damage the motor.
25. Do not, under any circumstance hold tools, cutlery or body parts in the rotating attachments: Danger of injury!
26. Ensure that long hair or loose clothing does not get into the attachments.
27. The appliance is suitable only for the processing of foods.
28. Attention: If there is a power outage the appliance will immediately continue running after power has been restored – the appliance does not shut off automatically! Danger of injury!
29. Do not exceed the maximum processing quantity of 750 g.
30. If you are processing hot or warm food, there is a risk of burn injury due to possible spraying of the food. Proceed with particular care when processing hot foods.
31. Ensure that the appliance has come to a complete standstill before taking off moving parts.
32. Do not use the appliance with accessories from other manufacturers.
33. Unauthorised repairs can result in serious hazards for the user and void the warranty.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL



Do not, under any circumstance hold tools, cutlery or body parts in the rotating attachments: Danger of injury! Ensure that long hair or loose clothing does not get into the attachments.

Do not, under any circumstances, open the housing of the appliance. This can result in electric shock.

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

BEFORE USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

1. Before assembling, ensure that you are assembling the appliance on a level, dry, place.
2. Remove all packaging materials and any transport guards and stickers (not the type plate or the serial number!). Keep the packaging material away from children. Choke hazard! Dispose of the packaging material according to the applicable statutory waste disposal regulations.
3. Inspect the appliance for damage. If there is visible damage, do not operate the appliance; instead, contact our customer service department.
4. Before using the appliance for the first time, carefully clean all parts of the appliance (see chapter, „Cleaning“).

ATTACHMENTS

1. The attachments must be inserted into the respective opening with light pressure, until they noticeably lock in place.

Beaters

2. Use these attachments for lightweight foods, such as batters, sponge batters, egg white, sauces, etc. The maximum processing quantity is 750 g.

Dough hooks

3. Ideal for heavy doughs, such as bread dough, yeast dough, potato dough. Ensure that you insert the dough hooks into the right opening (see illustration). The maximum processing quantity is 750 g.

OPERATION WITHOUT HOLDER



Attention: Do not, under any circumstance hold tools, cutlery or body parts in the rotating attachments: Danger of injury!

Ensure that long hair or loose clothing does not get into the attachments.

Do not switch on the appliance until all preparations have been completed.

Do not, under any circumstances, use the appliance if only one attachment is mounted or if two different attachments are mounted. The attachments (except the wire whisk) must only be used in pairs.

1. Prepare the ingredients and place it in the mixing bowl. You can use any other container as well, as long as it is high enough and the attachments can rotate freely. Be aware that some materials are prone to scratches and that the attachments can leave marks.
2. Insert the plug into a power socket. The indicator lamp on the front of the appliance lights up blue.
3. Make sure that the appliance is switched off (switch set to “0” position).



4. Insert the desired attachment in the snap-in opening provided. The attachment with the white gearwheel must be inserted in the larger opening at the right. Caution! Incorrect insertion of attachments can damage the appliance.

5. Hold the appliance with the attachments in the mixing bowl to prevent splatting when the appliance is switched on.

6. Now select the desired setting. Tip:

Start with a low setting (1–2), then switch to the desired setting. The following settings are available:

- Setting 1 Light mixing of ingredients, marbling (e.g. stirring fruit purée into pudding)
- Setting 2 Working flour into doughs so the dry ingredients without stirring up dust. Mixing ingredients without splattering.
- Setting 3 Whipping cream
- Setting 4 Beating egg whites, mixing doughs, kneading doughs

- Setting 5 Kneading heavy doughs Caution! First mix these doughs at a low setting.
 - Turbo button Maximum power for fast results. Can also be used as a pulse function by pressing at short intervals. To prevent the motor from overheating, do not use longer than 1 minute.
7. When mixing with the appliance, always hold the bowl firmly with one hand.
 8. Move the hand mixer back and forth inside the mixing bowl to achieve optimal mixing of the ingredients.
 9. Important: To interrupt or discontinue operation, first switch off the appliance (set switch to “0”) and then remove the attachments from the container.
 10. After use, always switch off the appliance (set switch to “0”) and unplug the appliance from the power socket.
 11. To remove or change the attachments, switch off the appliance and unplug it from the power supply. Press the eject button. The attachments will be released for removal. The eject button can be pressed only when the switch is set to “0”.
 12. Switch off the appliance and unplug the mains plug from the electrical outlet to remove or change the attachments. Press the eject button. The attachments are loosened and they can be removed. The eject button can only be pressed when the switch is in the 0 position.

OPERATION WITH HOLDER**Inserting the hand mixer**

1. Press the release button for the mounting arm and pull the arm upward as far as it will go.
2. Place the mixing bowl on the surface. As needed, either place the ingredients in the bowl first or after all parts have been assembled as described below.
3. Attach the desired attachments as described in "Operation".
4. Now press the locking button on the back of the housing and insert the hand mixer firmly into the opening provided until the mixer locks into place.
5. Press the locking button on the housing again and tilt the mounting arm downward until it is horizontal.
6. Now connect the appliance with the power supply and operate the hand mixer as described in "Operation without holder".

Removal of the hand mixer

7. Disconnect the plug from the power socket.
8. Press the release button for the mounting arm and pull the arm upward as far as it will go.
9. Press the locking button and remove the hand mixer.
10. Then remove the mixing bowl; the mixed ingredients are ready for use.

QUANTITIES AND OPERATING TIMES

Preparation	Max. quantity	Attach-ment	Level	Max. operating time
Heavy doughs, such as yeast dough	750 g	Dough hooks	3-5	3 minutes
Batters	750 g	Beaters	2-5	3 minutes
Waffle batter, Sponge batter	500 g	Beaters	2-5	3 minutes
Liquid quantities, such as milk shake	750 g	Beaters	1-5	5 minute

CLEANING AND CARE

Before cleaning, always switch off the appliance (place switch in the 0 position) and unplug it from the electrical outlet.

1. Do not use any abrasive scouring agents, steel wool, metal objects, hot cleaning agents or disinfectants, since these items can damage the appliance.
2. Do not immerse the primary appliance in water. Wipe off the appliance with a damp cloth and dry it with a soft cloth. Ensure that water cannot get into the housing.
3. Wipe the hand mixer holder with a moist cloth and then dry it.
4. Clean the attachments in rinsing water, dry them well, or put them in the dishwasher.
5. Let all parts dry completely, before putting them together and using them again.
6. Store the hand mixer in a dry location, where it is protected against dust.

RECIPES**For the beaters****Whipped Cream**

250 to max. 500 g cooled cream, possibly a little sugar

Whip the cream at level 4 with the beaters until the desired creaminess is achieved. Add a little sugar if desired.

Beaten Egg Whites

1 – max. 5 egg whites

Put the egg whites in a very clean bowl. Note that there must be no egg yolk in the egg white, otherwise the egg white will not solidify. At level 4, in 2 to 5 minutes beat to a firm beaten egg white.

Marble cake

250 g margarine, 250 g sugar, 2 envelopes vanilla sugar, 4 eggs, 250 ml milk, 400 g flour, 1 envelope baking powder, 50 g corn starch, 40 g cocoa powder, 40 g sugar, 2-3 tbsp milk, powdered sugar or glaze.

Beat the margarine with the sugar and vanilla sugar until foamy. Add the eggs a little at a time. Combine the flour with the baking powder and cornstarch and alternately add the flour mixture and milk to the batter. In this regard please note: Mix first at level 1 for approx. one minute, then at level 3 for approx. two to three minutes, then at level 4 until the batter is loosely mixed.

Put approx. 2/3 of the batter in a greased ring (Gugelhupf) baking pan or loaf pan.

Mix the cocoa powder with the sugar and some milk in a separate bowl and then add this mixture to the rest of the dough in the mixing bowl. Mix the batter again and then spoon the dark batter on top of the light batter in the baking pan.

Use a fork to make a spiral pattern through the two batters, then bake at 175°C for approx. 45 minutes. Remove the baking pan from the oven and turn the cake out onto a cooling rack. As soon as the cake has cooled, dust with powdered sugar or coat with glaze, as desired.

Meringue Kisses

4 egg whites, 200 g powdered sugar

Only level 4 to 5 beat egg whites until stiff, then trickle in sugar gradually.

Use a spoon or piping bag to make small mounds on a baking sheet lined with baking paper. Bake at 100°C until the meringue mixture is firm and dry. If the kisses brown too quickly, open the oven door slightly.

You can also add ingredients, such as finely ground nuts or cocoa powder to the meringue mixture before baking.

Swabian Light Waffles

125 g butter or margarine, 30 g sugar, 100 g flour, 4 eggs, 1 envelope vanilla sugar, 5 tbsp cream.

Beat egg whites with the wire whisk until stiff (add 1 tbsp of the sugar just before they become stiff). Beat butter or margarine until foamy, then mix in egg yolks, sugar and vanilla sugar. Fold in sifted flour and cream, alternately. For the final step fold in the beaten egg whites.

For the dough hooks

Pizza Dough

200 g flour, 10 g fresh yeast, 1/2 tsp sugar, 1/2 cup lukewarm milk, 3 tbsp oil, 1/2 tsp salt

Mix the yeast with the sugar, milk and 1-2 tbsp flour in a cup and let stand about 15 minutes in a warm location. Put the rest of the flour in the mixing bowl and add the yeast mixture, oil and salt. Knead all ingredients thoroughly. In the process, please note: Mix at level 1 for approx. one minute, then slowly increase to level 4 until the dough detaches from the bowl and has a silky shine. Let the dough rest again for approx. 30 minutes. Then roll out into two round discs of dough, place on a baking sheet and add toppings as desired.

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 grant a warranty of 24 months for this UNOLD brand appliance - 12 months for commercial use - from the date of purchase, covering damage that is demonstrably due to factory defects when used as intended. Within the warranty period, we will remedy material and manufacturing defects at our discretion by repair or exchange. Our warranty services apply exclusively to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. Please send appliances for which you seek removal of defects, together with a copy of the machine-generated proof of purchase that shows the date of purchase along with a description of the fault, to our customer service department using suitable packaging. On our website <https://unold.de/pages/rucksendungen>, you can print out a return slip (only for return shipments from Germany and Austria). All types of damage attributable to wear and tear, improper handling and non-compliance with the maintenance and care instructions are excluded from the warranty. The warranty claim is void if repairs or interventions on the appliance are carried out by a third party. This manufacturer's warranty does not limit your statutory rights or your claims against the seller or dealer under the purchase contract in accordance with the provisions of the German Civil Code (BGB). Your statutory rights as a consumer, in particular your rights to warranty and the statutory claims for defects in accordance with Sections 437 et seqq. BGB, remain unaffected.

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

Our appliances are produced on a highquality 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. There is a legal requirement to dispose of waste electrical and electronic equipment (WEEE) as well as batteries and accumulators separately from household waste. You can recognise this waste equipment by the crossed-out wheeled bin symbol (WEEE symbol). Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products. By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.



The instruction booklet is also available for download: www.unold.de

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 78720**AVANT-PROPOS**

Nous vous remercions d'avoir choisi un produit Unold. Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Vous allez ainsi maîtriser rapidement toutes les fonctions de votre nouveau batteur manuel (ci-après désigné „Appareil“). Veuillez vous assurer que la notice d'utilisation est lue et respectée par toute personne qui utilise, nettoie ou entretient l'appareil. Ne remettez jamais l'appareil à quelqu'un sans la notice d'utilisation. Si certaines questions n'ont pas pu être complètement éclaircies par la notice d'utilisation ou si vous rencontrez des problèmes techniques, veuillez vous adresser à notre service client ou à votre revendeur spécialisé.

SPÉCIFICATION TECHNIQUE

Puissance :	500 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Matériau :	Boîtier en plastique blanc, Accessoires en acier inoxydable
Dimensions :	env. 129 x 20,5 x 34,5 cm l/p/h
Poids :	env. 2 kg
Câble d'alimentation :	env. 90 cm
Bol :	Acier inoxydable, capacité de 3,5 litres
Temps de fonctionnement bref :	env. 5 minutes
Équipement :	5 vitesses, touche turbo, support du batteur manuel avec bol en acier inoxydable à rotation automatique, touche d'éjection permettant de retirer facilement les accessoires



Accessoires : 2 batteurs, 2 crochets pétrisseurs, notice d'utilisation avec recettes

Sous réserve de modifications et d'erreurs portant sur les caractéristiques d'équipement, la technique, les couleurs et le design

EXPLICATION DES SYMBOLES

Ce symbole vous indique des risques possibles qui puissent entraîner des lésions ou des endommagements de l'appareil.

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

1. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont limitées ou dont l'expérience et/ou les connaissances sont insuffisantes, à condition que ces enfants/personnes soient surveillés ou initiés à l'utilisation sécuritaire de l'appareil et qu'ils aient compris les dangers pouvant en résulter.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
3. Le nettoyage et l'entretien incombant à l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et qu'ils soient surveillés.
4. Conserver l'appareil et le câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
5. Brancher l'appareil uniquement sur du courant alternatif dont la tension est conforme à celle indiquée sur l'appareil.
6. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ni avec un système de télécommande.
7. Ne jamais débrancher la prise en tirant sur le cordon d'alimentation.
8. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance si des enfants se trouvent à proximité et ne pas laisser les enfants l'utiliser.
9. L'appareil est exclusivement destiné à un usage domestique ou similaire, par exemple
 - dans une kitchenette de magasin, de bureaux ou de tout autre lieu de travail,
 - des exploitations agricoles,
 - pour les clients dans des hôtels, motels ou autres lieux d'hébergement,

- dans des pensions privées ou des résidences de vacances.

Sécurité électrique

10. La prise et le cordon d'alimentation ne doivent pas entrer en contact avec de l'eau.
11. Ne plongez jamais le corps de l'appareil dans l'eau et ne le lavez pas dans le lave-vaisselle. Risque de court-circuit.
12. Ne touchez jamais l'appareil si vous avez les mains mouillées ou humides - risque d'électrocution !
13. L'appareil n'est pas destiné à un usage prolongé. Ne laissez pas l'appareil fonctionner plus de 3 à 5 minutes en continu afin d'éviter la surchauffe du moteur. Après 5 minutes maximum de fonctionnement continu, laissez l'appareil refroidir à température ambiante avant de poursuivre votre travail.
14. Si vous n'utilisez pas l'appareil, ainsi qu'avant le montage / démontage et avant le nettoyage, toujours débrancher la prise !
15. Ne jamais ouvrir le boîtier de l'appareil. Il existe un risque d'électrocution.
16. Vérifier régulièrement que l'appareil, la prise et le cordon d'alimentation ne sont pas usés ni abîmés. Si le câble de raccordement ou d'autres pièces sont abîmés, envoyez l'appareil pour contrôle et réparation à notre service après-vente.

Consignes pour utiliser l'appareil en toute sécurité

17. L'appareil doit toujours être éteint et débranché du secteur avant de retirer ou de changer ses accessoires.
18. Utilisez exclusivement l'appareil dans un récipient placé sur une surface de travail plane. N'utilisez jamais l'appareil à côté de surfaces très chaudes.
19. Ne placez jamais l'appareil sur des surfaces très chaudes.
20. N'utilisez jamais l'appareil si un seul accessoire est monté ou si deux accessoires différents sont montés.

21. Veillez à ne pas pincer le cordon d'alimentation ni à le laisser pendre de la surface d'installation et de travail car cela pourrait provoquer des accidents.
22. L'appareil doit exclusivement être utilisé si son assemblage est conforme.
23. Lorsque vous insérez les accessoires, veillez à bien les fixer.
24. Ne faites jamais fonctionner l'appareil à vide. Car le moteur risquerait d'être endommagé.
25. Ne mettez jamais d'outils, ni de couverts, ni les doigts ou autres dans des parties de l'appareil qui tournent : Risque de blessures !
26. Attachez-vous les cheveux s'ils sont longs et vos vêtements s'ils sont lâches pour ne pas risquer qu'ils se prennent dans les accessoires.
27. L'appareil est exclusivement destiné à la préparation de denrées alimentaires.
28. Attention : En cas de panne de courant, l'appareil se remet à fonctionner aussitôt après la coupure – il ne se coupe pas automatiquement ! Risque de blessures !
29. La quantité maximale travaillée ne doit pas dépasser 750 g.
30. Si vous préparez des aliments chauds, voire très chauds, il y a risque de brûlure en cas de projections. Soyez particulièrement prudent pour préparer les aliments très chauds.
31. Assurez-vous que l'appareil est totalement arrêté avant de retirer des pièces mobiles.
32. Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec des accessoires d'autres marques.
33. Toute réparation non-conforme peut provoquer des risques importants pour l'utilisateur et entraîner l'annulation de la garantie.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL



Ne mettez jamais d'outils, ni de couverts, ni les doigts ou autres dans des parties de l'appareil qui tournent : Risque de blessures ! Attachez-vous les cheveux s'ils sont longs et vos vêtements s'ils sont lâches pour ne pas risquer qu'ils se prennent dans les accessoires. Ne jamais ouvrir le boîtier de l'appareil. Risque d'électrocution !

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Avant le montage, s'assurer que l'appareil sera installé sur un support sec et plat.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage et les éventuelles protections de transport et étiquettes (mais pas la plaque signalétique ou le numéro de série !). Mettez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants - Risque d'étouffement ! Jetez le matériau d'emballage conformément aux directives locales applicables.
3. Vérifiez que l'appareil n'est pas abîmé. Ne mettez pas l'appareil en service s'il est visiblement abîmé et contactez notre service client.
4. Avant la première utilisation, nettoyer soigneusement toutes les pièces de l'appareil (voir chapitre « Nettoyage »).

ACCESSOIRES À EMBOÎTER

1. Les accessoires doivent être insérés avec une légère pression dans l'orifice correspondant jusqu'à ce qu'ils s'enclenchent.

Batteurs

2. Utilisez ces accessoires pour les aliments légers tels que les pâtes à gâteau, la pâte à biscuit, les blancs en neige, les sauces, etc. Quantité maximale pouvant être travaillée : 750 g.

Crochets pétrisseurs

3. Idéal pour les pâtes lourdes telles que la pâte à pain, les levains ou les pâtes à base de pommes de terre. Veillez à bien insérer les crochets dans l'orifice qui convient (voir illustration). Quantité maximale pouvant être travaillée : 750 g.

UTILISER L'APPAREIL SANS SON SUPPORT



Attention : Ne mettez jamais d'outils, ni de couverts, ni les doigts ou autres dans des parties de l'appareil qui tournent : Risque de blessures !

Attachez-vous les cheveux s'ils sont longs et vos vêtements s'ils sont lâches pour ne pas risquer qu'ils se prennent dans les accessoires.

Allumez l'appareil uniquement lorsque tous les préparatifs sont terminés. N'utilisez jamais l'appareil si un seul accessoire est monté ou si deux accessoires différents sont montés. Les accessoires (à l'exception du fouet) doivent impérativement être utilisés par paire.

1. Préparez vos ingrédients et mettez-les dans le bol. En principe, vous pouvez utiliser n'importe quel autre récipient à condition qu'il soit suffisamment haut et que les accessoires du batteur puissent tourner librement. Attention, certains matériaux sont sensibles aux rayures de sorte que les accessoires du batteur risquent de laisser des traces.
2. Branchez la prise de l'appareil sur une prise de courant. Le voyant situé sur le devant de l'appareil s'allume en bleu.
3. Vérifiez que l'appareil est bien éteint (bouton sur la position « 0 »).



4. Insérez l'accessoire que vous souhaitez dans l'orifice à cran prévu à cet effet. L'accessoire avec l'engrenage blanc doit être inséré dans l'orifice à cran relativement grand de droite. Attention ! Si vous inversez les accessoires, vous risquer de détériorer l'appareil

5. Lors de sa mise en marche, veillez à garder dans le bol l'appareil avec ses accessoires pour éviter les projections.

6. Sélectionnez ensuite la vitesse souhaitée. Conseil : Commencez par une vitesse lente (1-2) puis

passer à la vitesse que vous souhaitez. Vous avez le choix entre les niveaux de vitesse suivants :

7. Niveau de vitesse 1
8. Pour mélanger légèrement des ingrédients, pour marbrer (par exemple pour incorporer une purée de fruits dans du fromage blanc)
9. Niveau de vitesse 2
10. Pour incorporer de la farine dans une pâte sans que les ingrédients secs ne fassent de poussière. Pour mélanger les ingrédients sans provoquer de projections.
 - Niveau de vitesse 1 Pour mélanger légèrement des ingrédients, pour marbrer (par exemple pour incorporer une purée de fruits dans du fromage blanc)

- Niveau de vitesse 2 Pour incorporer de la farine dans une pâte sans que les ingrédients secs ne fassent de poussière. Pour mélanger les ingrédients sans provoquer de projections.
- Niveau de vitesse 3 Pour fouetter de la crème fraîche
- Niveau de vitesse 4 Pour battre les blancs d'œufs en neige, remuer une pâte, pétrir une pâte
- Niveau de vitesse 5 Pour pétrir une pâte lourde. Attention ! Ces pâtes doivent d'abord être mélangées à vitesse lente.
- Touche Turbo Puissance maximale pour obtenir un résultat rapide. Peut également être utilisée par impulsion en appuyant par brefs intervalles. Ne pas utiliser pendant plus d'une minute pour éviter la surchauffe du moteur.

11. Veiller à toujours bien tenir le bol d'une main lorsque vous travaillez avec l'appareil.
12. Déplacez le batteur manuel d'avant en arrière dans le bol pendant son fonctionnement pour obtenir le meilleur mélange possible.
13. Important : Si vous souhaitez interrompre ou terminer le travail, commencez par éteindre l'appareil (mettez le bouton sur « 0 »), et dans un deuxième temps, sortez les accessoires du bol.
14. Une fois votre travail terminé, éteignez toujours l'appareil (mettre le bouton sur « 0 ») et débranchez la prise de l'appareil de la prise de courant.
15. Pour retirer ou remplacer les accessoires, éteignez l'appareil et débranchez la prise de l'appareil de la prise de courant. Appuyez sur la touche d'éjection. Les accessoires se détachent et peuvent être retirés. Vous ne pouvez appuyer sur la touche d'éjection que si le bouton est sur « 0 ».

UTILISER L'APPAREIL AVEC SON SUPPORT

Mettre le batteur manuel en place

1. Appuyez sur la touche de déverrouillage du bras support et tirez le bras vers le haut jusqu'à la butée.
2. Mettez le bol sur la surface. Selon le type de préparation que vous souhaitez, mettez les ingrédients soit en premier soit après avoir assemblé toutes les pièces comme suit.
3. Fixez les accessoires que vous souhaitez sur le batteur conformément à l'explication du chapitre « Utilisation ».
4. Appuyez ensuite sur la touche de verrouillage au dos du boîtier et mettez en même temps le batteur dans l'orifice correspondant en exerçant une légère pression jusqu'à ce que le batteur soit emboîté.
5. Appuyez de nouveau sur la touche de verrouillage du boîtier et inclinez le bras support vers le bas jusqu'à ce qu'il soit à l'horizontale.

6. Branchez la prise de l'appareil sur une prise de courant et utilisez le batteur conformément à l'explication du chapitre « Utilisation sans support ».

Retirer le batteur

7. Débranchez la prise de l'appareil de la prise de courant.
8. Appuyez sur la touche de déverrouillage du bras support et tirez le bras vers le haut jusqu'à la butée.
9. Appuyez sur la touche de verrouillage et retirez le batteur.
10. Retirez ensuite le bol et utilisez les ingrédients mélangés comme vous le souhaitez.

QUANTITÉS ET PÉRIODES DE FONCTIONNEMENT

Préparation	Quantité max.	Accessoire emboîter	à Niveau	Temps d'utilisation max.
Pâtes lourdes telles que le levain	750 g	Crochets pétrisseurs	3-5	3 minutes
Pâtes à gâteau	750 g	Batteurs	2-5	3 minutes
Pâte à gaufres, Pâte à biscuits	500 g	Batteurs	2-5	3 minutes
Quantités liquides telles que milkshake	750 g	Batteurs	1-5	5 minute

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Avant le nettoyage, éteindre systématiquement l'appareil (bouton sur 0) et débrancher la prise.

1. N'utilisez aucun produit détergent agressif, ni de laine de verre, d'objets métalliques, de détergent chaud ou de désinfectant qui pourraient abîmer l'appareil.
2. Le corps de base ne doit pas être immergé dans l'eau. Essayez l'appareil avec un chiffon humide et séchez-le ensuite avec un chiffon doux. Veillez à ce qu'il n'y ait pas d'eau qui s'introduise dans le boîtier.
3. Essayez le support du batteur avec un chiffon humide puis séchez-le.
4. Nettoyez les accessoires dans l'eau de vaisselle, séchez-les bien ou mettez-les dans le lave-vaisselle.
5. Laissez sécher toutes les pièces avant de les remonter et de les réutiliser.
6. Rangez le batteur électrique dans un endroit sec, à l'abri de la poussière.

RECETTES**Pour les batteurs****Crème Chantilly**

250 à 500 g de crème bien fraîche, éventuellement du sucre

Battre la crème sur la position 4 avec les batteurs jusqu'à obtention de l'onctuosité souhaitée.

Ajoutez du sucre si vous le souhaitez.

Blancs en neige

1 à 5 blancs d'œufs

Mettre les blancs d'œufs dans un saladier bien propre. Il ne doit pas y avoir de jaune d'œuf dans les blancs sinon les blancs en neige ne seront pas fermes. Battre sur la position 4 pendant 2 à 5 minutes pour obtenir des blancs en neige bien fermes.

Gâteau marbré

250 g de margarine, 250 g de sucre, 2 sachets de sucre vanillé, 4 œufs, 250 ml de lait, 400 g de farine, 1 sachet de poudre à lever, 50 g de fécule, 40 g de cacao en poudre, 40 g de sucre, 2 à 3 c. à soupe de lait, sucre glace ou glaçage.

Battre la margarine en mousse avec le sucre et le sucre vanillé. Incorporer les œufs progressivement. Mélanger la farine avec la poudre à lever et la fécule et ajouter alternativement le mélange de farine et le lait à la pâte. Attention : commencer par le niveau 1 pendant env. 1 minute, puis passer au niveau 3 pendant env. deux à trois minutes, puis au niveau 4 jusqu'à ce que la pâte soit légère.

Verser environ 2/3 de la pâte dans un moule à cake ou un moule à manqué préalablement beurré.

Mélanger la poudre de cacao avec le sucre et un peu de lait dans un récipient séparé, puis incorporer ce mélange au reste de pâte dans le bol mélangeur. Mélanger la pâte une nouvelle fois et verser ensuite la pâte foncée sur la pâte claire dans le moule.

Mêler les deux types de pâte à l'aide d'une fourchette pour former une spirale et cuire au four traditionnel env. 45 minutes à 175 °C. Retirer le moule du four et démouler le gâteau sur une plaque. Dès qu'il a refroidi, saupoudrer le gâteau de sucre en poudre ou le recouvrir de glaçage.

Meringue

4 blancs d'œufs, 200 g de sucre glace

Battre les blancs d'œufs très fermes sur la position 4 à 5 puis ajouter le sucre peu à peu.

Sur une tôle à four recouverte de papier de cuisson, déposer de petites boules à l'aide d'une cuillère ou d'une poche à douille. Faire cuire à 100 °C jusqu'à ce que les meringues soient fermes et sèches.

Si les meringues sont trop brunes, laisser la porte du four entrouverte.

Vous pouvez également incorporer des ingrédients dans la préparation de meringue avant la cuisson, par exemple des noisettes râpées ou du cacao en poudre.

Gaufrettes souabes

125 g de beurre ou de margarine, 30 g de sucre, 100 g de farine, 4 œufs, 1 sachet de sucre vanillé, 5 c. à soupe de crème fraîche.

Battre les blancs d'œufs fermement avec le fouet (ajouter 1 c. à soupe de sucre juste avant qu'ils ne durcissent). Battre la matière grasse en mousse puis incorporer délicatement les jaunes d'œufs, le sucre et le sucre vanillé. Incorporer ensuite alternativement la farine tamisée et la crème fraîche. Pour finir, incorporer délicatement les blancs d'œufs montés en neige.

Pour les crochets pétrisseurs

Pâte à pizza

200 g de farine, 10 g de levure fraîche, 1/2 c. à café de sucre, 1/2 tasse de lait tiède, 3 c. à soupe d'huile, 1/2 c. à café de sel

Mélanger la levure avec le sucre, le lait et 1 à 2 c. à soupe de farine dans une tasse, puis laisser reposer environ 15 minutes dans un endroit chaud.

Incorporer la farine restante dans le bol mélangeur, puis ajouter le mélange de levure, l'huile et le sel. Pétrir le tout. Pour ce faire, procéder de la façon suivante : Commencer par le niveau 1 pendant env. une minute, puis passer lentement au niveau 4 jusqu'à ce que la pâte se détache du récipient et qu'elle ait une texture soyeuse.

Laisser reposer de nouveau 30 minutes environ.

Ensuite, étaler deux disques de pâte, les mettre sur une plaque à four et garnir comme vous le souhaitez.

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

Nous appliquons une garantie de 24 mois sur cet appareil de la marque UNOLD - 12 mois en cas d'usage professionnel - à compter de la date d'achat pour les dommages dus à un défaut de fabrication, si la preuve en est apportée et si l'appareil a été utilisé correctement. Pendant la période de garantie, nous apportons gratuitement une solution aux défauts de matériaux et de fabrication par réparation ou remplacement. Notre garantie s'applique exclusivement aux appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Pour les autres pays, veuillez contacter l'importateur concerné. Vous devez envoyer à notre service clients les appareils pour lesquels vous sollicitez une garantie pour défaut, après les avoir correctement emballés, en joignant une copie du justificatif d'achat imprimé, qui doit indiquer lisiblement la date d'achat, ainsi qu'un descriptif du ou des défauts. Vous pouvez imprimer un bon de retour sur notre site Internet <https://unold.de/pages/ruckversanden> (uniquement pour les envois depuis l'Allemagne et l'Autriche). Sont exclus de la garantie les dommages causés par l'usure, une mauvaise manipulation et le non-respect des instructions d'entretien et de maintenance. Le droit à la garantie s'annule si des réparations ou des interventions sont effectuées sur l'appareil par un tiers. Cette garantie du fabricant ne limite pas vos droits légaux ni vos droits vis-à-vis du vendeur ou du distributeur dans le cadre du contrat d'achat conformément aux dispositions du Code civil allemand (BGB). Vos droits légaux en tant que consommateur restent inchangés, notamment vos droits à la garantie légale de conformité et contre les vices cachés conformément aux articles 437 et suivants du Code de la consommation allemand (BGB).

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

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. Il existe une obligation légale d'éliminer les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) ainsi que les piles et les accumulateurs séparément des déchets ménagers.

Vous reconnaissez ces appareils usagés grâce au symbole de la poubelle barrée (symbole DEEE) ci-contre.

Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques. Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.



GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 78720**VOORWOORD**

Bedankt dat u voor een product van Unold hebt gekozen. Wij verzoeken u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door te lezen. Zo raakt u snel vertrouwd met alle functies van uw nieuwe handmixer (hierna het 'apparaat' genoemd). Zorg ervoor dat de gebruiksaanwijzing wordt gelezen en opgevolgd door iedereen die het apparaat gebruikt, reinigt of onderhoudt. Geef het apparaat nooit door aan andere personen zonder de gebruiksaanwijzing.

Neem bij vragen die in de gebruiksaanwijzing niet volledig kunnen worden beantwoord of bij technische problemen contact op met onze klantenservice of uw verkooppunt.

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen: 500 W, 220–240 V~, 50/60 Hz

Materiaal: Kunststof behuizing wit,
Roestvrijstalen hulpstukken

Afmetingen: ca. 29 x 20,5 x 34,5 cm (b x d x h)

Gewicht: ca. 2 kg

Voedingskabel: ca. 90 cm

Mengkom: roestvrij staal, inhoud 3,5 liter

Korte
werkingstijd: 5 minuten

Uitvoering: 5 snelheidsstanden, turboknop, handmixerhouder met automatisch roterende roestvrijstalen kom, uitwerpknop voor het eenvoudig verwijderen van hulpstukken

Toebehoren: 2 gardes, 2 deeghaken, gebruiksaanwijzing met recepten

Wijzigingen en vergissingen in uitvoeringskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden

**VERKLARING VAN DE SYMBOLEN**

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

**Lees de volgende aanwijzingen door en bewaar deze goed.
Personen in het huishouden**

1. Dit apparaat kan door kinderen vanaf 8 jaar worden gebruikt en door personen die over verminderde fysieke, sensorische of geestelijke vaardigheden of gebrek aan ervaring en/of kennis beschikken, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen aangaande het veilige gebruik van dit apparaat en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben.
2. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
3. Reiniging en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij deze 8 jaar of ouder zijn en er iemand toezicht op hen houdt.
4. Berg het apparaat en de kabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar op.
5. Sluit het apparaat uitsluitend aan op wisselstroom met een spanning die overeenkomt met de gegevens op het typeplaatje.
6. Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe schakelklok of een afstandsbediening.
7. De stekker nooit aan het snoer uit het stopcontact trekken.
8. Het apparaat nooit zonder toezicht laten als zich kinderen in de nabijheid bevinden en het ook niet door kinderen laten bedienen.
9. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik of voor soortgelijke doeleinden, bijv.
 - theekeukens in bedrijven, kantoren of overige werklocaties,
 - agrarische bedrijven,
 - voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere logiesbedrijven,
 - in particuliere pensions of vakantiehuisen.

Elektrische veiligheid

10. De stekker en de voedingskabel mogen niet met water in aanraking komen.
11. Dompel de basisbehuizing nooit in water en reinig deze nooit in de vaatwasser. Er bestaat dan kans op kortsluiting.
12. Gebruik het apparaat nooit met natte of vochtige handen i.v.m. met kans op een elektrische schok.
13. Het apparaat is niet geschikt voor continu gebruik. Laat het apparaat niet langer dan 3-5 minuten continu werken om oververhitting van de motor te voorkomen. Laat het apparaat uiterlijk na 5 minuten continu werken afkoelen op kamertemperatuur voordat u het weer gebruikt.
14. Als u het apparaat niet gebruikt, voordat u het monteert/demonteert en voordat u het apparaat reinigt, trek dan altijd eerst de stekker uit het stopcontact!
15. Open nooit de behuizing van het apparaat. Er bestaat kans op een elektrische schok.
16. Controleer het apparaat, de stekker en de voedingskabel regelmatig op slijtage of beschadigingen. Bij beschadiging van de aansluitkabel of van andere onderdelen stuurt u het apparaat voor controle en reparatie naar onze klantenservice.

Aanwijzingen voor een veilige omgang met het apparaat

17. Het apparaat moet altijd worden uitgeschakeld en van het stroomnet worden losgekoppeld voordat de opzetstukken worden verwijderd of gewisseld.
18. Gebruik het apparaat uitsluitend in een kom die op een vlak werkblad staat. Gebruik het apparaat nooit naast hete oppervlakken.
19. Zet het apparaat nooit neer op hete oppervlakken.
20. Gebruik het apparaat nooit als slechts een opzetstuk of twee verschillende opzetstukken zijn gemonteerd.
21. Let op dat de voedingskabel niet ingeklemd wordt of over de rand van het werkvlak of werkblad omlaag hangt, omdat dit ongelukken kan veroorzaken.

22. Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt nadat het op de juiste wijze in elkaar is gezet.
23. Let bij het plaatsen van de opzetstukken erop dat deze goed vast zitten.
24. Laat het apparaat nooit stationair draaien. Anders kan de motor beschadigd raken.
25. Houd nooit gereedschap, bestek of lichaamsdelen in de draaiende opzetstukken - er bestaat dan kans op letsel!
26. Bescherm lang haar of losse kledingstukken, zodat deze niet in de opzetstukken terechtkomen.
27. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor het verwerken van levensmiddelen.
28. Let op: Bij stroomuitval draait het apparaat na de onderbreking meteen verder – het wordt niet automatisch uitgeschakeld! Kans op letsel!
29. Overschrijdt de maximale verwerkingshoeveelheid van 750 g niet.
30. Als u hete of warme levensmiddelen verwerkt, dan bestaat er dooreventueel spatten van de levensmiddelen kans op brandwonden. Ga bij de verwerking van hete levensmiddelen uiterst voorzichtig te werk.
31. Controleer eerst of het apparaat volledig tot stilstand is gekomen voordat u bewegende delen verwijdt.
32. Gebruik het apparaat nooit met toebehoren van andere fabrikanten.
33. Ondeskundige reparaties kunnen ernstige gevaren voor de gebruiker veroorzaken en hebben uitsluiting van de garantie tot gevolg.



**Houd nooit gereedschap, bestek of lichaamsdelen in de draaiende opzetstukken - kans op letsel! Bescherm lang haar of losse kledingstukken, zodat deze niet in de opzetstukken terechtkomen.
Open nooit de behuizing van het apparaat. Er bestaat kans op een elektrische schok.**

De fabrikant is niet aansprakelijk, indien het apparaat verkeerd gemonteerd, ondeskundig of foutief gebruikt of door niet geautoriseerde derden gerepareerd werd.

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Controleer vóór de montage of de plek voor de montage van het apparaat effen en droog is.
2. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en evt. transportbeveiligingen en stickers (niet het typeplaatje of het serienummer!). Houd het verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen i.v.m. kans op verstikking! Gooi het verpakkingsmateriaal weg volgens de plaatselijk geldende afvalverwijderingsrichtlijnen.
3. Controleer het apparaat op beschadigingen. Neem het apparaat bij zichtbare beschadigingen niet in gebruik, maar neem contact op met onze klantenservice.
4. Reinig voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt alle onderdelen van het apparaat grondig (zie het hoofdstuk „Reiniging“).

OPZETSTUKKEN

1. De opzetstukken moeten met lichte druk in de betreffende opening worden geschoven tot deze merkbaar inklikken.

Klopper

2. Gebruik deze opzetstukken voor lichte levensmiddelen, zoals bijv. roerdeeg, biscuitdeeg, eiwit, sauzen, enz. De maximale verwerkingshoeveelheid bedraagt 750 g.

Kneedhaak

3. Ideaal voor zwaar deeg, zoals bijv. brooddeeg, gistdeeg of deeg van aardappelen. Let erop dat de kneedhaak in de juiste opening wordt gestoken (zie afbeelding). De maximale verwerkingshoeveelheid bedraagt 750 g.

BEDIENING ZONDER HOUDER

Let op: Houd nooit gereedschap, bestek of lichaamsdelen in de draaiende opzetstukken - kans op letsel!

Bescherm lang haar of losse kledingstukken, zodat deze niet in de opzetstukken terechtkomen. Schakel het apparaat pas in als alle voorbereidingen zijn voltooid. Gebruik het apparaat nooit als slechts een opzetstuk of twee verschillende opzetstukken zijn gemonteerd. De opzetstukken (met uitzondering van de garde) mogen alleen als paar worden gebruikt.

1. Bereid de ingrediënten voor en doe ze in de mengkom. In principe kun je ook elke ander recipiënt gebruiken, zolang het hoog genoeg is en de hulpstukken vrij kunnen draaien. Let op: sommige materialen zijn gevoelig voor krassen, dus de opsteekbare hulpstukken kunnen sporen achterlaten.



2. Steek de stekker in het stopcontact. Het indicatielampje aan de voorkant van het apparaat licht blauw op.
3. Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld (schakelaarstand „0“).
4. Steek het gewenste hulpstuk in de daarvoor bestemde klikopening. Het opsteekgedeelte met het witte tandwiel moet in de rechter, grotere insteekopening worden gestoken. Let op! Het verwisselen van de hulpstukken kan het apparaat beschadigen.

5. Houd het apparaat met de hulpstukken in de mengkom om spatten te voorkomen bij het inschakelen.
6. Selecteer eerst de gewenste stand. Tip: Begin op een lage stand (1-2) en schakel dan pas over naar de gewenste stand. De volgende standen zijn beschikbaar:
 - Stand 1 De ingrediënten lichtjes mengen, met laagjes (bv. fruitpuree door kwark mengen)
 - Stand 2 Bloem door deeg mengen zodat de droge ingrediënten niet stoffig worden. Ingrediënten mengen zonder te spatten.
 - Stand 3 Room opkloppen
 - Stand 4 Eiwit tot sneeuw kloppen, deeg roeren, deeg kneden
 - Stand 5 Zware deeg kneden. Let op! Meng dit deeg eerst op een lage stand.
 - Turboknop Maximaal vermogen voor snelle resultaten. Kan ook worden gebruikt als pulsfunctie door er met korte tussenpozen op te drukken. Niet langer dan 1 minuut gebruiken om oververhitting van de motor te voorkomen.
7. Houd de mengkom altijd stevig vast met één hand terwijl u het apparaat bedient.

8. Beweeg de handmixer heen en weer in de mengkom voor een optimaal mengresultaat.
9. Belangrijk: Als u het werk wilt onderbreken of beëindigen, schakel eerst het apparaat uit (zet de schakelaar op „0“) en verwijder pas daarna de hulpstukken uit de mengkom.
10. Schakel het apparaat na het werk altijd uit (zet de schakelaar op „0“) en trek de stekker uit het stopcontact.
11. Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact om de hulpstukken te verwijderen of vervangen. Druk op de uitwerpknop. De hulpstukken schieten los en kunnen worden verwijderd. De uitwerpknop kan alleen worden ingedrukt als de schakelaar op „0“ staat.

BEDIENING MET HOUDER

Handmixer gebruiken

1. Druk op de ontgrendelknop voor de arm en trek deze zo ver mogelijk omhoog.
2. Plaats de mengkom op het oppervlak. Afhankelijk van de gewenste bereidingswijze vul je de ingrediënten vooraf of nadat je alle onderdelen als volgt hebt samengesteld.
3. Plaats de gewenste hulpstukken in de handmixer zoals beschreven in het hoofdstuk „Bediening“.
4. Druk nu op de vergrendelknop aan de achterkant van de behuizing en steek tegelijkertijd de handmixer met een beetje druk in de bijbehorende opening totdat de handmixer vastklikt.
5. Druk nogmaals op de vergrendelknop op de behuizing en kantel de arm naar beneden totdat deze horizontaal staat.
6. Steek de stekker in het stopcontact en gebruik de handmixer zoals beschreven in het hoofdstuk „Bediening zonder houder“.

Handmixer verwijderen

7. Trek de voedingsstekker uit het stopcontact.
8. Druk op de ontgrendelknop voor de arm en trek deze zo ver mogelijk omhoog.
9. Druk op de vergrendelknop en verwijder de handmixer.
10. Verwijder vervolgens de mengkom en gebruik het gemengde voedsel naar wens.

HOEEVELHEDEN EN BEDRIJFSTIJDEN

Bereiding	Max. hoeveelheid	Opzetstuk	Stand	Max. gebruiksduur
Zwaar deeg, zoals bijv. gistdeeg	750 g	Kneedhaken	3-5	3 minuten
Roerdeeg	750 g	Kloppers	2-5	3 minuten
Wafeldeeg, Biscuitdeeg	500 g	Kloppers	2-5	3 minuten
Vloeibare hoeveelheden, zoals bijv. milkshake	750 g	Kloppers	1-5	5 minuut

REINIGEN EN ONDERHOUDEN

Schakel voordat u het apparaat gaat reinigen altijd het apparaat uit (schakelaar op 0 zetten) en trek de stekker uit het stopcontact.

1. Gebruik geen scherpe schuurmiddelen, staalwol, metalen voorwerpen, hete reinigingsmiddelen of desinfecterende middelen, omdat deze het apparaat kunnen beschadigen.
2. Het basisapparaat mag niet in water worden gedompeld! Neem het apparaat af met een vochtige doek en droog het af met een zachte doek. Let erop dat er geen water in de behuizing terecht kan komen.
3. Neem de houder van de handmixer af met een vochtige doek en droog hem daarna af.
4. Reinig de opzetstukken in afwaswater en droog deze goed af of doe ze in de vaatwasser.
5. Laat alle onderdelen volledig drogen voordat u deze monteert en gebruikt.
6. Bewaar de handmixer op een droge en stofvrije plek.

RECEPTEN**Voor de kloppers****Slagroom**

250 tot max. 500 g gekoelde slagroom, evt. een beetje suiker

Klop de slagroom zolang op stand 4 met de kloppers tot de gewenste consistentie is bereikt. Meng er naar smaak een beetje suiker doorheen.

Geklopt eiwit

1 – max. 5 eiwitten

Doe het eiwit in een hele schone kom. Let erop dat er geen eigeel in het eiwit mag zitten, omdat anders het eiwit niet stevig wordt. Verwerk dit op stand 4 in 2 tot 5 minuten tot stevig geklopt eiwit.

Gemarmerde cake

250 g margarine, 250 g suiker, 2 zakjes vanillesuiker, 4 eieren, 250 ml melk, 400 g bloem, 1 zakje bakpoeder, 50 g maizena, 40 g cacaopoeder, 40 g suiker, 2-3 el melk, poedersuiker of glazuur.

Mix de margarine met de suiker en de vanillesuiker tot een schuimige massa. Doe geleidelijk de eieren erbij. Meng de bloem met het bakpoeder en de maizena en voeg afwisselend het bloemmengsel en de melk toe aan het deeg. Let hierbij op het volgende: eerst ca. een minuut op stand 1, daarna ca. twee tot drie minuten op stand 3, dan op stand 4 totdat het deeg losjes doorgeroerd is.

Doe ongeveer 2/3 van het deeg in een ingevette cakevorm.

Meng de cacaopoeder met de suiker en een beetje melk in een aparte kom en doe dan dit mengsel bij het overige deeg in de mengkom. Meng het deeg nogmaals en doe dan het donkere deeg bovenop het heldere deeg in de bakvorm.

Trek een vork spiraalvormig door beide deegsoorten en bak de cake op 175 °C in de oven gedurende ca. 45 minuten. Haal de bakvorm uit de oven en stort de cake uit de vorm op een rooster. Bestrooi de cake, zodra deze is afgekoeld, naar wens met poedersuiker of breng een laag glazuur aan.

Meringue

4 eiwit, 200 g poedersuiker

Klop het eiwit op stand 4 tot 5 stijf, doe er beetje bij beetje de suiker bij.

Maak op een met bakpapier beklede bakplaat met een lepel of de spuitzak kleine plukjes. Bak zolang op 100 °C tot de schuimmassa hard en droog is. Als de meringue te bruin wordt, laat dan de deur van de oven op een kier staan. U kunt in de schuimmassa vóór het bakken ook ingrediënten als fijngehakte noten of cacaopoeder doen.

Wafels

125 g boter of margarine, 30 g suiker, 100 g bloem, 4 eieren, 1 zakje vanillesuiker, 5 el slagroom.

Klop het eiwit met de garde stijf (1 el van de suiker kort voordat het eiwit stijf wordt toevoegen). Mix de boter of margarine tot een schuimige massa en voeg eigeel, suiker en vanillesuiker toe en mix dit door elkaar. Voeg de gezeefde bloem en de slagroom afwisselend toe en meng dit behoedzaam. Voeg tot slot het stijve eiwit toe en meng dit behoedzaam.

Voor de kneedhaken

Pizzadeeg

200 g bloem, 10 g verse gist, 1/2 tl suiker, 1/2 kopje lauwwarme melk, 3 el olie, 1/2 tl zout

De gist met de suiker, de melk en 1-2 el bloem in een kopje mengen en ca. 15 minuten op een warme plek laten rijzen.

De overige bloem in de mengkom doen, het gistmengsel, de olie en het zout toevoegen. Alles goed kneden. Let hierbij op het volgende: Ca. een minuut op stand 1, daarna langzaam op stand 4 totdat het deeg loskomt van de kom en zijdeachtig glanst.

Nogmaals ca. 30 minuten laten rusten.

Daarna twee ronde platte schijven deeg uitrollen, op een bakplaat leggen en naar wens beleggen.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

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

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven 24 maanden garantie op dit apparaat van het merk UNOLD (bij commercieel gebruik 12 maanden) vanaf de datum van aankoop voor schade die aantoonbaar te wijten is aan fabrieksfouten mits gebruik volgens de voorschriften. Binnen de garantieperiode verhelpen we materiaal- en fabricagefouten naar eigen goeddunken door reparatie of vervanging. Onze garantieservices gelden uitsluitend voor apparaten die in Duitsland en Oostenrijk zijn verkocht. Neem voor andere landen contact op met de verantwoordelijke importeur. Stuur apparaten waarvoor een defect wordt geclaimd goed verpakt naar onze klantenservice, samen met een kopie van het machinaal gegenereerde aankoopbewijs, waarop de aankoopdatum zichtbaar moet zijn, en een beschrijving van het defect. U kunt een retouretiket afdrukken vanaf onze website <https://unold.de/pages/rucksendungen> (alleen voor retourzendingen vanuit Duitsland en Oostenrijk). De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onjuist gebruik en het niet naleven van de onderhouds- en verzorgingsinstructies. De garantie vervalt als het apparaat wordt gerepareerd of als er door derden mee wordt geknoeid. Deze fabrieksgarantie beperkt uw wettelijke rechten of uw vorderingen tegen de verkoper of dealer die voortvloeien uit het koopcontract in overeenstemming met de bepalingen van het Duitse Burgerlijk Wetboek (BGB) niet. Uw wettelijke rechten als consument, in het bijzonder uw garantierechten en wettelijke aanspraken op gebreken volgens §§ 437 e.v. BGB, blijven onaangetast.

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge kwaliteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparaat defect is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies. Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. Het is wettelijk verplicht om afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) en batterijen en accu's gescheiden van het huishoudelijk afval in te leveren. U kunt deze afgedankte apparatuur herkennen aan het symbool van de doorgekruiste vuilnisbak (WEEE-symbool). U dient dit product bij een voor het recyclen van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren. Door het separaat inzamelen en recyclen van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.



ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 78720

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

PREMESSA

Grazie per aver scelto un prodotto Unold. Vi invitiamo a leggere attentamente queste istruzioni. Vi permetteranno di acquisire rapidamente familiarità con tutte le funzioni del vostro nuovo sbattitore (di seguito "apparecchio"). Accertatevi che le istruzioni vengano lette e rispettate da tutti coloro che utilizzano, puliscono o sottopongono a manutenzione l'apparecchio. Non consegnare l'apparecchio ad altre persone senza le istruzioni per l'uso. In caso di dubbi che non possono essere completamente chiariti nelle istruzioni per l'uso, o in caso di problemi tecnici, vi invitiamo a rivolgervi al nostro servizio clienti o al vostro rivenditore di fiducia.

DATI TECNICI

Potenza: 500 W, 220–240 V~, 50/60 Hz

Materiale: Corpo in plastica bianco,
Accessori in acciaio inox

Dimensioni: circa 29 x 20,5 x 34,5 cm L/P/H

Peso: circa 2 kg

Cavo di alimentazione: circa 90 cm

Tempo di funzionamento
ridotto: 5 minuti

Ciotola: acciaio inox, capacità 3,5 litri

Dotazioni: 5 velocità, tasto turbo, supporto sbattitore con
ciotola in acciaio inox a rotazione automatica,
tasto di espulsione per una facile rimozione degli
accessori

Accessori: 2 fruste, 2 ganci per impastare, libretto
d'istruzioni con ricette



Con riserva di modifiche e salvo errori in dotazioni, tecnologia, colori e design

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI

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

AVVERTENZE DI SICUREZZA**Si raccomanda di leggere e conservare le presenti istruzioni.
Persone in ambito domestico**

1. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone che presentano ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o che difettano della necessaria esperienza e/o conoscenze solo se adeguatamente sorvegliati o addestrati sull'uso in sicurezza dell'apparecchio e se a conoscenza dei rischi correlati.
2. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
3. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non vengano sorvegliati.
4. Conservare l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
5. Collegare l'apparecchio soltanto a corrente alternata con tensione conforme alle indicazioni della targhetta di omologazione.
6. Questo apparecchio non deve essere comandato tramite timer esterni o sistemi di telecomando.
7. Non staccare mai la spina dalla presa elettrica tirando il cavo di allacciamento.
8. Non lasciare mai incustodito l'apparecchio quando nei pressi vi sono dei bambini e non lasciarlo usare ai bambini.
9. L'apparecchio è progettato esclusivamente per l'uso domestico o per impieghi simili, ad es.
 - in aree cucina di negozi, uffici o altri luoghi di lavoro,
 - aziende agrituristiche,
 - per l'uso da parte degli ospiti di hotel, motel o altre strutture ricettive,
 - in pensioni private o case di vacanza.

Sicurezza elettrica

10. Spina e cavo di alimentazione non devono entrare in contatto con l'acqua.

11. Non immergere mai la scocca base in acqua e non lavarla mai in lavastoviglie. Sussiste il pericolo di cortocircuiti.
12. Non utilizzare mai l'apparecchio a mani bagnate o umide – Pericolo di scosse elettriche.
13. L'apparecchio non è progettato per l'uso continuo. L'apparecchio non deve funzionare ininterrottamente per un tempo superiore a 3-5 minuti per evitare il surriscaldamento del motore. Dopo 5 minuti di funzionamento continuo, far raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente prima di continuare a utilizzarlo.
14. Quando l'apparecchio è inutilizzato, nonché prima di assemblarlo o disassemblarlo e della pulizia staccare sempre la spina dalla presa elettrica!
15. Non aprire mai la scocca dell'apparecchio. Pericolo di scossa elettrica.
16. Controllare regolarmente che l'apparecchio, la spina e il cavo di alimentazione non siano danneggiati o usurati. In caso di danni al cavo di collegamento o ad altre parti, inviare l'apparecchio alla nostra assistenza clienti per la verifica o la riparazione.

Avvertenze per un uso sicuro dell'apparecchio

17. L'apparecchio deve essere sempre spento e disconnesso dalla rete elettrica prima di rimuovere o cambiare gli accessori.
18. Utilizzare l'apparecchio soltanto in un recipiente posto su una superficie di lavoro piana. Non usare mai l'apparecchio accanto a superfici calde.
19. Non collocare mai l'apparecchio su superfici calde.
20. Non usare mai l'apparecchio con un solo accessorio montato o con due diversi accessori montati.
21. Prestare attenzione che il cavo di allacciamento non rimanga incastrato e non sporga dal piano di lavoro o d'installazione, in quanto può causare infortuni.
22. L'apparecchio deve essere usato soltanto previo corretto assemblaggio.

23. Nell'applicare gli accessori accertarsi che siano saldamente posizionati.
24. Non far funzionare mai l'apparecchio a vuoto. Altrimenti il motore può subire dei danni.
25. Non inserire mai negli accessori rotanti utensili, posate o parti del corpo: pericolo di ferirsi!
26. Proteggere i capelli lunghi o i capi di vestiario non attillati, in modo che non vadano a impigliarsi negli accessori.
27. L'apparecchio è progettato soltanto per lavorare alimenti.
28. Attenzione: in caso di interruzione dell'energia elettrica l'apparecchio rimane comunque in funzione – non si spegne automaticamente! pericolo di ferirsi!
29. Non superare la quantità massima lavorabile di 750 g.
30. Quando si lavorano alimenti caldi o molto caldi sussiste il pericolo di ustioni dovute agli schizzi. Quando si lavorano alimenti caldi usare particolare cautela.
31. Prima di rimuovere le parti mobili assicurarsi che l'apparecchio si sia arrestato completamente.
32. Non utilizzare l'apparecchio con accessori di altri produttori.
33. Riparazioni non a regola d'arte possono causare notevoli pericoli per l'utente e comportano il decadere della garanzia.



Non inserire mai negli accessori rotanti utensili, posate o parti del corpo: pericolo di ferirsi! Proteggere i capelli lunghi o i capi di vestiario non attillati, in modo che non vadano a impigliarsi negli accessori. Non aprire mai la scocca dell'apparecchio. Sussiste il pericolo di scosse elettriche.

Il produttore declina qualunque responsabilità in caso di montaggio errato, utilizzi errati o non idonei o qualora le riparazioni siano eseguite da terzi non autorizzati.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Prima del montaggio accertarsi di installare l'apparecchio in un luogo piano e asciutto.
2. Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio, gli eventuali fissaggi utilizzati per il trasporto e gli adesivi (non la targhetta segnaletica o il numero di serie!). Tenere lontano dai bambini il materiale d'imballaggio - Pericolo di soffocamento! Smaltire il materiale d'imballaggio in conformità alle direttive locali.
3. Verificare che l'apparecchio sia integro. In presenza di danni visibili, non mettere in funzione l'apparecchio e rivolgersi al nostro servizio clienti.
4. Prima del primo utilizzo pulire accuratamente tutti i componenti dell'apparecchio (vedere il capitolo „Pulizia”).

ACCESSORI

1. Gli accessori devono essere inseriti nella relativa apertura con una leggera pressione, finché scattano percettibilmente in posizione.

Frullino

2. Utilizzare questi accessori per alimenti leggeri, come ad es. impasti per dolci e biscotti, albumi, salse ecc. La massima quantità lavorabile è di 750 g.

Ganci impastatori

3. Ideali per impasti pesanti, come ad es. pasta di pane, impasti lievitati o di patate. Fare attenzione a inserire i ganci impastatori nell'apposita apertura (vedere la figura). La massima quantità lavorabile è di circa 750 g.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

USO DELL'APPARECCHIO SENZA SUPPORTO

Attenzione: Non inserire mai negli accessori rotanti utensili, posate o parti del corpo: pericolo di ferirsi!

Proteggere i capelli lunghi o i capi di vestiario non attillati, in modo che non vadano a impigliarsi negli accessori.

Mettere in funzione l'apparecchio solamente dopo che tutti i preparativi sono stati conclusi.

Non usare mai l'apparecchio con un solo accessorio montato o con due diversi accessori montati. Gli accessori (fatta eccezione per la frusta) possono essere usati solo in coppia.

1. Preparare gli alimenti e versarli nella ciotola. In generale, si può utilizzare anche qualsiasi altro contenitore che sia sufficientemente alto e in cui gli accessori possano ruotare liberamente. Attenzione, alcuni materiali sono sensibili ai graffi e gli accessori potrebbero lasciare tracce.
2. Inserire la spina in una presa elettrica. La spia di controllo sul lato anteriore dell'apparecchio si illumina di blu.
3. Accertarsi che l'apparecchio sia spento (interruttore in posizione "0").



4. Inserire l'accessorio desiderato nell'apposita apertura di innesto. L'accessorio con l'ingranaggio bianco deve essere inserito nell'apertura più grande, che si trova sulla destra. Attenzione! L'inversione degli accessori può causare danni all'apparecchio.

5. Tenere l'apparecchio con gli accessori nella ciotola per evitare gli schizzi al momento dell'accensione.

6. A questo punto, selezionare il livello di velocità desiderato. Suggerimento: cominciare con un livello basso (1-2) e poi passare a quello desiderato. Si può scegliere tra i seguenti livelli:

- Livello 1 Mescolare leggermente gli ingredienti, marmorizzare (ad es. amalgamare la purea di frutta con il quark)
- Livello 2 Lavorare la farina negli impasti in modo che gli ingredienti secchi non sollevino polvere. Mescolare gli ingredienti senza schizzi.
- Livello 3 Montare la panna
- Livello 4 Montare a neve gli albumi, mescolare impasti, impastare
- Livello 5 Lavorare impasti pesanti. Attenzione! Questi impasti devono essere lavorati solo con un livello basso.

- **Tasto turbo** Potenza massima per ottenere risultati rapidi. Può essere utilizzato anche come funzione a impulsi premendolo a brevi intervalli. Non utilizzare per più di 1 minuto per evitare il surriscaldamento del motore.

7. Mentre si lavora con l'apparecchio, tenere sempre saldamente la ciotola con una mano.
8. Muovere lo sbattitore avanti e indietro nella ciotola durante il lavoro per ottenere un risultato di miscelazione ottimale.
9. Importante: Se si desidera interrompere o terminare il lavoro, per prima cosa spegnere l'apparecchio (spostare l'interruttore su "0") e soltanto dopo estrarre gli accessori dal contenitore.
10. Spegner sempre l'apparecchio dopo l'uso (spostare l'interruttore su "0" e staccare la spina dalla presa elettrica.
11. Per rimuovere o sostituire gli accessori, spegnere l'apparecchio e staccare la spina elettrica. Premere il tasto di espulsione. Gli accessori si sbloccano e possono essere prelevati. Il tasto di espulsione può essere premuto solo se l'interruttore è su "0".

USO DELL'APPARECCHIO CON IL SUPPORTO

Inserimento dello sbattitore

1. Premere il tasto di rilascio del braccio di sostegno e tirare il braccio verso l'alto fino all'arresto.
2. Posizionare la ciotola sulla superficie. A seconda del tipo di preparazione desiderato, introdurre gli ingredienti prima o dopo aver montato tutti i componenti nel modo seguente.
3. Inserire gli accessori nello sbattitore come descritto nel capitolo "Uso dell'apparecchio senza il supporto".
4. Premere il tasto di bloccaggio sul lato posteriore dell'apparecchio e contemporaneamente applicare lo sbattitore esercitando una pressione moderata finché non si innesta nell'apposita apertura.
5. Premere nuovamente il tasto di bloccaggio sull'apparecchio e abbassare il braccio di sostegno in posizione orizzontale.
6. Inserire la spina in una presa elettrica e utilizzare lo sbattitore come descritto nel capitolo "Uso dell'apparecchio senza supporto".

Rimozione dello sbattitore

7. Staccare la spina dalla presa elettrica.
8. Premere il tasto di rilascio del braccio di sostegno e tirare il braccio verso l'alto fino all'arresto.
9. Premere il tasto di rilascio e rimuovere lo sbattitore.
10. Quindi rimuovere la ciotola e utilizzare gli alimenti lavorati nel modo desiderato.

QUANTITÀ E TEMPI DI FUNZIONAMENTO

Preparazione	Quantità max.	Accessorio	Livello	Tempo di funzionamento max.
Impasti pesanti come ad es. quelli lievitati	750 g	Ganci impastatori	3-5	3 minuti
Impasti per dolci	750 g	Frullini	2-5	3 minuti
Pasta per cialde, Impasto per biscotti	500 g	Frullini	2-5	3 minuti
Quantità liquide come ad es. milk shake	750 g	Frullini	1-5	5 minuto

CURA E PULIZIA

Prima di procedere alla pulizia spegnere sempre l'apparecchio (portando l'interruttore sullo 0) e staccare la spina dalla presa elettrica.

1. Non usare prodotti abrasivi, lana d'acciaio, oggetti metallici, detergenti caldi o disinfettanti in quanto possono causare danni.
2. L'apparecchio base non deve essere immerso in acqua. Strofinare l'apparecchio con un panno umido e asciugarlo con un telo morbido. Prestare attenzione che l'acqua non possa penetrare nella scocca.
3. Pulire il supporto dello sbattitore strofinandolo con un panno umido e poi asciugare.
4. Lavare gli accessori sotto l'acqua corrente e asciugarli accuratamente oppure metterli in lavastoviglie.
5. Lasciar asciugare completamente tutti i componenti prima di assemblarli e di riutilizzarli.
6. Conservare lo sbattitore manuale in un luogo asciutto e al riparo dalla polvere.

RICETTE**Per i frullini****Panna montata**

250 - max. 500 g di panna refrigerata, eventualmente un po' di zucchero

Con i frullini montare la panna al livello 4 fino a raggiungere la cremosità desiderata. Eventualmente amalgamare un po' di zucchero.

Albumi montati a neve

1 – max. 5 albumi

Mettere gli albumi in una bacinella pulitissima. Fare attenzione che non siano contaminati da tuorlo, in quanto altrimenti non si montano a neve ferma. Lavorarli a neve fermissima al livello 4 per 2 - 5 minuti.

Dolce marmorizzato

250 g di margarina, 250 g di zucchero, 2 buste di zucchero vanigliato, 4 uova, 250 ml di latte, 400 g di farina, 1 bustina di lievito, 50 g di amido, 40 g di cacao in polvere, 40 g di zucchero, 2-3 cucchiaini di latte, zucchero a velo o glassa.

Lavorare la margarina con lo zucchero e lo zucchero vanigliato fino a ottenere un composto schiumoso. Aggiungere una dopo l'altra le uova. Mescolare la farina con il lievito e l'amido e aggiungere alla pasta alternativamente la miscela di farina e il latte. Attenzione: prima al livello 1 per circa un minuto, poi al livello 3 per circa due-tre minuti, poi al livello 4 fino a che l'impasto non è sbattuto in modo da renderlo più morbido. Versare circa 2/3 della pasta in uno stampo da ciambella o da plum cake. In un contenitore separato mescolare il cacao in polvere con lo zucchero e un po' di latte e aggiungere questo composto al resto della pasta nel recipiente. Mescolare la pasta ancora una volta e quindi aggiungere la pasta scura a quella chiara nello stampo. Con una forchetta mescolare a spirale i due tipi di pasta e cuocere il tutto in forno a 175 °C per circa 45 minuti. Sforare lo stampo e sformare il dolce su una griglia da cucina. Se lo si desidera, spolverare il dolce appena raffreddato con zucchero a velo o ricoprirlo con glassa.

Meringhe

4 albumi, 200 g di zucchero a velo

Montare gli albumi a neve ferma al livello 4 o 5, aggiungendo lo zucchero a pioggia.

Con un cucchiaino o la sac à poche formare dei mucchietti sulla lamiera del forno rivestita con carta da forno. Far cuocere a 100 °C finché l'impasto risulta solido e secco. Se le meringhe assumono un colore marrone, lasciare un po' aperta la porta del forno.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

Prima della cottura in forno è possibile aggiungere alla pasta delle meringhe ingredienti come noci macinate fini o cacao in polvere.

Cialde fini sveve

125 g di burro o margarina, 30 g di zucchero, 100 g di farina, 4 uova, 1 bustina di zucchero vanigliato, 5 cucchiaini di panna.

Montare gli albumi a neve ferma con la frusta (poco prima che diventino ben fermi aggiungere 1 cucchiaino dello zucchero). Lavorare il grasso fino ad ottenere un composto schiumoso, incorporare tuorlo, zucchero e zucchero vanigliato. Aggiungere alternativamente la farina setacciata e la panna. Da ultimo amalgamare gli albumi montati a neve ben ferma.

Per i ganci impastatori**Pasta per pizza**

200 g di farina, 10 g di lievito di birra, 1/2 cucchiaino di zucchero, 1/2 tazza di latte tiepido, 3 cucchiaini d'olio, 1/2 cucchiaino di sale

In una tazza mescolare il lievito con lo zucchero, il latte e 1-2 cucchiaini di farina e lasciar riposare per circa 15 minuti in un luogo caldo.

Mettere nel recipiente il resto della farina e aggiungere la miscela di lievito, l'olio e il sale. Impastare il tutto per bene. Attenzione: al livello 1 per ca. un minuto, poi lentamente al livello 4, fino a che l'impasto non si stacca dalla scodella e non diventa lucidamente setoso. Lasciar riposare per altri 30 minuti.

Quindi spianare due dischi di pasta rotondi, metterli su una lamiera del forno e condire con ingredienti a piacere.

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

NORME DIE GARANZIA

Su questo apparecchio, UNOLD riconosce una garanzia di 24 mesi dalla data d'acquisto, o 12 mesi in caso di uso professionale, per i danni dimostrabilmente riconducibili a difetti di fabbrica e che si sono prodotti durante un uso conforme. All'interno del periodo di garanzia, a nostra discrezione possiamo avviare ai difetti di materiali e fabbricazione mediante riparazione o sostituzione. Le nostre prestazioni inerenti alla garanzia si applicano esclusivamente agli apparecchi venduti in Germania e Austria. Per altri Paesi rivolgersi all'importatore competente. Gli apparecchi per i quali viene reclamata una riparazione devono essere inviati al nostro servizio clienti, correttamente imballati e corredati di una copia dello scontrino d'acquisto emesso con mezzi informatici sul quale risulti visibile la data d'acquisto. Sul nostro sito Internet <https://unold.de/pages/rucksendungen> potete stampare una bolla per la spedizione di ritorno (solo per le spedizioni da Germania e Austria). Sono esclusi dalla garanzia i danni causati da usura, manipolazione impropria e inosservanza delle istruzioni per la cura e la manutenzione. Il diritto alla garanzia decade in caso di esecuzione di riparazioni o interventi sull'apparecchio da parte di terzi. Questa garanzia del produttore non limita i vostri diritti legali o i vostri diritti nei confronti del venditore o rivenditore derivanti dal contratto di acquisto in conformità alle disposizioni del Codice Civile tedesco (BGB). Restano invariati i diritti legali che vi spettano in qualità di consumatori, in particolare i diritti relativi a garanzia e difettosità ai sensi dell'art. 437 e successivi del Codice Civile tedesco. UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. È obbligatorio smaltire i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), nonché le pile e gli accumulatori, separatamente dai rifiuti domestici. Queste apparecchiature sono riconoscibili dal simbolo del cassonetto barrato (simbolo RAEE).

Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici. Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.



MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 78720**PRÓLOGO**

Muchas gracias por elegir un producto de la empresa Unold. Lea cuidadosamente este manual de instrucciones. De este modo, se familiarizará rápidamente con todas las funciones de su nueva batidora de mano (denominada en lo sucesivo «aparato»). Asegúrese de que todas las personas que utilicen, limpien o hagan el mantenimiento del aparato lean y tengan en cuenta el manual de instrucciones. Nunca entregue el aparato a otras personas sin el manual de instrucciones. Si tiene alguna pregunta que no pueda responderse por completo con el manual de instrucciones, o si tiene problemas técnicos, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente o con su distribuidor especializado.

DATOS TÉCNICOS

Potencia:	500 W, 220-240 V~, 50/60 Hz	
Material:	Carcasa de plástico blanco, Piezas insertables de acero inoxidable	
Dimensiones:	aprox. 29 x 20,5 x 34,5 cm An/Pr/Al	
Peso:	aprox. 2 kg	
Cable de alimentación:	aprox. 90 cm	
Tiempo de funcionamiento corto:	5 minutos	
Recipiente amasador:	acero inoxidable, 3,5 litros de capacidad	
Equipamiento:	5 niveles de velocidad, botón turbo, soporte de la batidora de mano con recipiente rotativo automático de acero inoxidable, botón de expulsión para quitar fácilmente las piezas insertables	
Accesorios:	2 varillas mezcladoras, 2 ganchos de amasar, manual de instrucciones con recetas	

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

EXPLICACIÓN DE SÍMBOLOS

Este símbolo se asocia con riesgos eventuales que pueden provocar lesiones o daños en el aparato.

INDICACIONES DE SEGURIDAD**Lea y conserve las siguientes instrucciones.****Personas en el hogar**

1. Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años, así como por personas con una capacidad física, mental o sensorial reducida o carentes de experiencia y/o conocimientos siempre que estén supervisados o hayan sido correspondientemente instruidos en el manejo seguro de dicho aparato y comprendan los peligros que conlleva.
2. El aparato no es un juguete.
3. No está permitido que los niños lleven a cabo la limpieza ni el mantenimiento que corresponde al usuario a no ser que tengan más de 8 años y estén supervisados.
4. Guarde el aparato y el cable fuera del alcance de niños menores de 8 años.
5. Conecte el aparato solo a corriente alterna con una tensión de acuerdo con la placa de características.
6. Este aparato no se debe utilizar con un reloj programador externo ni con un sistema de mando a distancia.
7. No tire nunca del cable de conexión para desenchufar el aparato.
8. No deje nunca el aparato sin vigilancia cuando haya niños cerca ni deje que estos lo manipulen.
9. El aparato está diseñado exclusivamente para un uso doméstico o para fines de uso similares, por ejemplo,
 - cocinas tipo office en comercios, oficinas u otros lugares de trabajo,
 - empresas agrícolas,

- para el uso por parte de clientes en hoteles, moteles u otros establecimientos de alojamiento colectivo,
- en casas particulares o en casas vacacionales.

Seguridad eléctrica

10. El enchufe y el cable de alimentación no deben entrar en contacto con agua.
11. No sumerja nunca la carcasa base en agua ni la lave en el lavavajillas. Existe peligro de cortocircuito.
12. No utilice el aparato nunca con las manos mojadas o húmedas. ¡Peligro de descarga eléctrica!
13. El aparato no está pensado para un uso prolongado. No deje que el aparato funcione de forma continua durante más de 3-5 minutos para evitar un sobrecalentamiento del motor. Deje que el aparato se enfríe a temperatura ambiente después de 5 minutos de funcionamiento continuo como máximo antes de volver a utilizarlo.
14. ¡Desenchufe siempre el aparato cuando no lo utilice, antes de montarlo/desmontarlo y antes de limpiarlo!
15. No abra nunca la carcasa del aparato. Existe peligro de descarga eléctrica.
16. Revise periódicamente si el equipo, el enchufe y el cable de alimentación presentan desgaste o daños. En caso de daños en el cable de alimentación o en otras piezas, envíe el aparato para su verificación y reparación a nuestro servicio de atención al cliente.

Indicaciones sobre el manejo seguro del aparato

17. El aparato siempre se debe desconectar y desenchufar de la red eléctrica antes de retirar o de cambiar las piezas insertables.
18. Utilice el aparato únicamente en un recipiente agitador colocado sobre una superficie de trabajo plana. No utilice nunca el aparato junto a superficies calientes.
19. No coloque nunca el aparato sobre superficies calientes.
20. No utilice nunca el aparato si solo están montadas una o dos piezas diferentes.

21. Preste atención a que el cable de conexión no se quede enganchado ni cuelgue de la superficie de colocación y de trabajo dado que podría ocasionar accidentes.
22. El aparato solo debe utilizarse una vez que se haya montado correctamente.
23. Al colocar las piezas insertables, asegúrese de que queden fijas.
24. No opere nunca el aparato en vacío. De lo contrario, el motor podría resultar dañado.
25. No introduzca nunca herramientas, cubiertos o partes del cuerpo en las piezas insertables rotativas: ¡Peligro de lesiones!
26. Proteja el cabello largo o las prendas de vestir sueltas para que no lleguen dentro de las piezas insertables.
27. El aparato está destinado exclusivamente al procesamiento de productos alimenticios.
28. Atención: En caso de un corte de corriente, el aparato seguirá funcionando una vez se restablezca el servicio. ¡No se desconecta automáticamente! ¡Peligro de lesiones!
29. No se debe exceder la cantidad de procesado máxima de 750 g.
30. Si va a procesar alimentos calientes existe el peligro de lesiones por posibles salpicaduras de los alimentos. Ponga especial atención durante el procesamiento de alimentos calientes.
31. Asegúrese de que el aparato esté completamente parado antes de extraer las piezas móviles.
32. No utilice el aparato con accesorios de otros fabricantes.
33. Las reparaciones inadecuadas pueden ocasionar peligros considerables para el usuario y tienen como consecuencia la exclusión de la garantía.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL



No introduzca nunca herramientas, cubiertos o partes del cuerpo en las piezas insertables rotativas: ¡Peligro de lesiones! Proteja el cabello largo o las prendas de vestir sueltas para que no lleguen dentro de las piezas insertables.

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

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

ANTES DEL PRIMER USO

1. Antes del montaje, asegúrese de montar el aparato sobre un lugar plano y seco.
2. Retire todos los materiales de embalaje y, dado el caso, los seguros de transporte y las etiquetas adhesivas (¡no la placa de características o el número de serie!). Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños. ¡Peligro de asfixia! Deseche el material de embalaje de acuerdo con las disposiciones locales vigentes.
3. Compruebe el aparato en busca de posibles daños. No utilice el aparato si presenta daños visibles; diríjase a nuestro servicio de atención al cliente.
4. Antes del primer uso, limpie cuidadosamente todas las piezas del aparato (véase el capítulo „Limpieza“).

PIEZAS INSERTABLES

1. Las piezas insertables se deben empujar con una leve presión en el orificio correspondiente hasta que encajen audiblemente.

Varilla

2. Utilice estas piezas insertables para alimentos ligeros como, p. ej., masas de bizcocho, masas de biscoit, clara de huevo, salsas etc. La cantidad de procesamiento máxima es 750 g.

Gancho de amasar

3. Perfecto para masas densas como, p. ej., masa de pan, masa de levadura o masa de patatas. Asegúrese de insertar los ganchos de amasar en el orificio adecuado correspondientemente (véase la ilustración). La cantidad de procesamiento máxima es 750 g.

MANEJO SIN SOPORTE

Atención: No introduzca nunca herramientas, cubiertos o partes del cuerpo en las piezas insertables rotativas: ¡Peligro de lesiones!

Proteja el cabello largo o las prendas de vestir sueltas para que no lleguen dentro de las piezas insertables.

Conecte el aparato solo si ha finalizado todos los preparativos. No utilice nunca el aparato si solo están montadas una o dos piezas diferentes. Las piezas insertables (excepto la varilla batidora) solo se deben utilizar por parejas.

1. Prepare los alimentos y añádalos al recipiente amasador. En principio, puede utilizar también cualquier otro recipiente siempre que sea lo suficientemente alto y las piezas insertables puedan girar libremente. Tenga en cuenta que algunos materiales son sensibles a arañazos, de modo que las piezas insertables podrían dejar huellas.
2. Inserte el enchufe en una toma de corriente. El piloto luminoso situado en la parte frontal de aparato se ilumina en azul.
3. Asegúrese de que el aparato esté desconectado (posición del interruptor «0»).



4. Inserte la pieza insertable deseada en el orificio de bloqueo previsto para ello. La pieza insertable con la rueda dentada blanca se debe insertar en el orificio de bloqueo derecho de mayor tamaño. ¡Atención! Intercambiar las piezas insertables puede causar daños en el aparato.

5. Sujete el aparato con las piezas insertables en el recipiente amasador para evitar salpicaduras durante la conexión.

6. Solo ahora, seleccione el nivel deseado. Consejo:

Empiece con un nivel bajo (1-2) y solo después conmute al nivel deseado. Están disponibles los siguientes niveles:

- Nivel 1 Batir los ingredientes ligeramente, vetear (p. ej., mezclar el puré de frutas con requesón)
- Nivel 2 Añadir harina a la masa para que los ingredientes secos no se pulvericen. Mezclar los ingredientes sin salpicaduras.
- Nivel 3 Batir la nata
- Nivel 4 Batir claras a punto de nieve, mezclar y amasar masas
- Nivel 5 Amasar masas densas. ¡Atención! Mezclar primero estas masas a un nivel inferior.

- Botón turbo Máxima potencia para obtener resultados rápidos. Pulsando a intervalos cortos se puede utilizar también como función de pulso. No utilizar durante más de 1 minuto para evitar un sobrecalentamiento del motor.
- 7. Durante el trabajo con el aparato, sujete siempre el recipiente amasador con una mano para mantenerlo fijo.
- 8. Mueva la batidora manual durante el trabajo en el recipiente amasador de un lado a otro. De este modo obtendrá una mezcla óptima.
- 9. Importante: Si desea interrumpir o finalizar el trabajo, desconecte primero el aparato (poner el interruptor a «0») y solo después retire las piezas insertables del recipiente.
- 10. Desconecte siempre el aparato después del trabajo (poner el interruptor a «0») y retire el enchufe de la toma de corriente.
- 11. Para retirar o cambiar las piezas insertables, desconecte el aparato y desenchufe la clavija de la red. Pulse el botón de expulsión. Las piezas insertables se sueltan y se pueden retirar. El botón de expulsión solo se puede pulsar si el interruptor está en «0».

MANEJO CON SOPORTE

Utilizar la batidora de mano

1. Pulse la tecla de desbloqueo del brazo de sujeción y tire de él hacia arriba hasta el tope.
2. Coloque el recipiente amasador sobre la base. En función del tipo de preparación deseado, añada los ingredientes antes o después de haber montado todas las piezas como se indica a continuación.
3. Introduzca las piezas insertables deseadas en la batidora de mano, tal y como se describe en el capítulo «Manejo».
4. Ahora, pulse la tecla de bloqueo de la parte posterior de la carcasa y, al mismo tiempo, coloque la batidora de mano en el orificio correspondiente ejerciendo un poco de presión hasta que la batidora de mano quede encajada.
5. Pulse de nuevo la tecla de bloqueo de la carcasa e incline el brazo de sujeción hacia abajo hasta que quede horizontal.
6. Introduzca el conector de red en una toma de corriente y maneje la batidora de mano como se describe en el capítulo «Manejo sin soporte».

Retirar la batidora de mano

7. Retire el enchufe de red de la toma de corriente.
8. Pulse la tecla de desbloqueo del brazo de sujeción y tire de él hacia arriba hasta el tope.
9. Accione la tecla de bloqueo y retire la batidora de mano.
10. A continuación, retire el recipiente amasador y utilice los alimentos mezclados como desee.

CANTIDADES Y TIEMPOS DE FUNCIONAMIENTO

Preparación	Cantidad máx.	Pieza colocada	Nivel	Tiempo de servicio máx.
Masas densas como, p. ej., masa de levadura	750 g	Gancho de amasar	3-5	3 minutos
Masas de bizcocho	750 g	Varillas	2-5	3 minutos
Masa para gofres, masa de biscuit	500 g	Varillas	2-5	3 minutos
Cantidades líquidas como, p. ej., batidos	750 g	Varillas	1-5	5 minuto

LIMPIEZA Y CUIDADO

Antes de la limpieza se debe desconectar siempre el aparato (poner el interruptor a 0) y retirar el enchufe de la toma de corriente.

1. No utilice productos de limpieza agresivos, lana de acero, objetos metálicos, productos de limpieza calientes ni desinfectantes, ya que pueden producir daños.
2. El aparato base no se debe sumergir en agua. Limpie el aparato con un paño húmedo y séquelo con un paño suave. Asegúrese de que no pueda penetrar agua en la carcasa.
3. Limpie el soporte de la batidora de mano con un paño húmedo y séquelo después.
4. Limpie las piezas insertables en agua de fregar y séquelas bien o lávelas en el lavavajillas.
5. Deje secar todas las piezas completamente antes de ensamblarlas o utilizarlas de nuevo.
6. Guarde la batidora manual en un lugar seco y protegido contra el polvo.

RECETAS**Para las varillas****Nata para montar**

250 hasta máx. 500 g de nata fría, azúcar al gusto

Batir la nata a nivel 4 con las varillas hasta obtener la cremosidad deseada. Si lo desea, añada un poco de azúcar.

Espuma de huevo

de 1 a máx. 5 claras de huevo

Añadir la clara en un recipiente muy limpio. Asegúrese de que no haya yema en la clara dado que, de lo contrario, la clara no se queda sólida. Procesar a nivel 4 entre 2 y 5 minutos hasta obtener una espuma de huevo sólida.

Bizcocho mármol

250 g de margarina, 250 g de azúcar, 2 sobrecitos de azúcar de vainilla, 4 huevos, 250 ml de leche, 400 g de harina, 1 sobrecito de levadura en polvo, 50 g de maicena, 40 g de cacao en polvo, 40 g de azúcar, 2-3 cucharadas de leche, azúcar glas o cobertura.

Bata la margarina con el azúcar y el azúcar de vainilla hasta formar una mezcla espumosa. Añada los huevos uno tras otro. Mezcle la harina con la levadura en polvo y la maicena y añada la mezcla de harina a la masa alternando con la leche. Al hacerlo, tenga en cuenta estas recomendaciones: comenzar con aproximadamente un minuto en el nivel 1, después entre dos y tres minutos en el nivel 3 y finalmente continuar en el nivel 4 hasta que la masa quede suelta.

Eche aprox. 2/3 de la masa en un molde de rosca o un molde cuadrado.

Mezcle el cacao en polvo con el azúcar y un poco de leche en otro recipiente y, después, añada esta mezcla a la masa restante en un recipiente amasador. Bata de nuevo la masa y, después, añada la masa oscura sobre la masa clara en el molde. Pase un tenedor en espiral a través de las dos masas y hornee a 175 °C en el horno durante aprox. 45 minutos. Retire el molde del horno, saque el bizcocho del molde y colóquelo sobre una parrilla. Espolvoree el bizcocho en cuanto se haya enfriado con azúcar glas al gusto o cúbralo con una cobertura.

Merengue

4 claras de huevo, 200 g de azúcar glas

Batir la clara a nivel de 4 a 5 a punto de nieve y añadir poco a poco el azúcar.

Colocar pequeñas gotas con una cuchara o una manga pastelera en una bandeja de horno con papel de hornear. Hornear a 100 °C hasta que la masa de merengue esté sólida y seca. Si los merengues se tuestan demasiado, deje abierta la puerta del horno.

Antes de hornear también puede añadir nueces finamente molidas o cacao en polvo a la masa de merengue.

Göfres de Suabia

125 g de mantequilla o margarina, 30 g de azúcar, 100 g de harina, 4 huevos, 1 sobrecito de azúcar de vainilla, 5 cucharadas de nata.

Batir las claras de huevo con la varilla batidora a punto de nieve (poco antes de alcanzar el punto de nieve, añadir 1 cucharada de azúcar). Batir la grasa hasta que esté espumosa y añadir la yema de huevo, el azúcar y el azúcar glas. Incorporar la harina tamizada y la nata alternativamente. Por último, incorporar la espuma de huevo sólida.

Para los ganchos de amasar**Masa de pizza**

200 g de harina, 10 g de levadura fresca, 1/2 cucharadita de azúcar, 1/2 taza de leche tibia, 3 cucharadas de aceite, 1/2 cucharadita de sal

Mezclar la levadura con el azúcar, la leche y 1-2 cucharadas de harina en una taza y dejar reposar durante aprox. 15 minutos en un lugar caliente.

Añadir el resto de la harina en un recipiente amasador y agregar la mezcla de levadura, el aceite y la sal. Amasar todo bien. Al hacerlo, recuerde: un minuto en el nivel 1 y después pasar poco a poco al 4 hasta que la masa se despegue de la fuente y brille con un aspecto suave.

Dejar reposar de nuevo durante aprox. 30 minutos.

Después, extender dos rodajas de masa redondas, colocarlas sobre una bandeja de horno y cubrir al gusto.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

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

CONDICIONES DE GARANTIA

Concedemos una garantía de 24 meses, 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra de este aparato de la marca UNOLD, para aquellos daños que se demuestren debidos a defectos de fábrica con un uso conforme a lo previsto. Dentro del período de garantía, subsanaremos los defectos de material y de fabricación mediante la reparación o el cambio a nuestra discreción. Nuestros servicios de garantía se aplican exclusivamente a los dispositivos vendidos en Alemania y Austria. Para otros países, póngase en contacto con el importador responsable. Por favor, envíe bien embaladas las unidades para las que se reclama la eliminación de un defecto junto con una copia de la factura de compra (la factura debe ser impresa, no manual) en la que debe figurar la fecha de compra, así como una descripción del defecto, a nuestro servicio de atención al cliente. Puede imprimir una hoja de devolución en nuestro sitio web <https://unold.de/pages/rucksendungen> (solo para envíos de Alemania y Austria). Quedan excluidos de la garantía los daños debidos al desgaste, la manipulación incorrecta y el incumplimiento de las instrucciones de mantenimiento y cuidado. La garantía queda anulada si la unidad es reparada o manipulada por terceros. Esta garantía del fabricante no limita sus derechos legales ni sus reclamaciones contra el vendedor o distribuidor derivadas del contrato de compraventa de conformidad con las disposiciones del Código Civil alemán (BGB). Sus derechos legales como consumidor, en concreto sus derechos de garantía y las reclamaciones legales por defectos según §§ 437 y siguientes del BGB, no se verán afectados.

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

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



INSTRUKCJA OBSŁUGI MODELU 78720**WPROWADZENIE**

dziękujemy za zakupienie produktu firmy Unold. Prosimy o uważne przeczytanie tej instrukcji obsługi. Pozwoli to na szybkie zapoznanie się ze wszystkimi funkcjami nowego miksera ręcznego (zwanego dalej „urządzeniem”). Upewnić się, że instrukcja obsługi zostanie przeczytana i będzie przestrzegana przez każdą osobę, która używa, czyści lub konserwuje urządzenie. Nigdy nie należy przekazywać urządzenia innym osobom bez tej instrukcji obsługi. Z pytaniami, na które nie uda się znaleźć wyczerpującej odpowiedzi w instrukcji obsługi, lub z problemami technicznymi proszę zwracać się do naszego serwisu klienta lub do swojego sprzedawcy.

DANE TECHNICZNE

Moc:	500 W, 220–240 V~, 50/60 Hz	
Materiał:	Obudowa z tworzywa sztucznego białą, Części nakładane ze stali szlachetnej	
Wymiary:	ok. 29 x 20,5 x 34,5 cm szer./gł./wys	
Waga:	ok. 2 kg	
Przewód zasilający:	ok. 90 cm	
Miska do mieszania:	stal szlachetna, pojemność 3,5 l	
Krótki czas eksploatacji:	ok. 5 minut	
Wyposażenie:	5 stopni prędkości, przycisk Turbo, uchwyt miksera ręcznego z automatycznie obracającą się miską ze stali szlachetnej, przycisk wyrzutu do łatwego wyjmowania części nakładanych	
Akcesoria:	2 trzepaczki, 2 haki do zagniatania, instrukcja obsługi z recepturami	

Zastrzegamy sobie prawo do błędów i zmian w wyposażeniu, zastosowanej technice, kolorystyce i wzornictwie

OBJAŚNIENIE SYMBOLI

Ten symbol oznacza potencjalne niebezpieczeństwa, które mogą spowodować obrażenia ciała lub prowadzą do uszkodzenia urządzenia.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

Prosimy przeczytać poniższe instrukcje i zachować je do użytku w przyszłości.

Wskazówki dotyczące osób w gospodarstwie domowym

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub osoby nie posiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania i zrozumiały wynikającego z tego zagrożenia.
2. Nie wolno dzieciom bawić się urządzeniem.
3. Czyszczenia i konserwacji, które powinien wykonać użytkownik, nie mogą wykonywać dzieci poniżej 8 lat. Dzieci w wieku powyżej 8 lat mogą robić to pod nadzorem.
4. Urządzenie z przewodem przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci w wieku poniżej 8 lat.
5. Urządzenie należy podłączać wyłącznie do prądu przemiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
6. Urządzenie nie może pracować z zewnętrznym regulatorem czasowym lub systemem zdalnego sterowania.
7. Nigdy nie wyciągać wtyczki z gniazdka ciągnąc za kabel.
8. Nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy w pobliżu znajdują się dzieci i nie pozwalać dzieciom obsługiwać urządzenia.
9. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym lub w podobnych zastosowaniach, np.
 - aneksach kuchennych w sklepach, biurach lub innych zakładach,
 - zakładach rolnych,

- do użycia przez gości w hotelach, motelach lub innych noclegowniach,
- w prywatnych pensjonatach lub domach letniskowych.

Bezpieczeństwo elektryczne

10. Wtyczka i kabel nie mogą wejść w kontakt z wodą.
11. Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie ani nie czyścić go w zmywarce. Istnieje niebezpieczeństwo zwarcia.
12. Nigdy nie używać urządzenia z wilgotnymi lub mokrymi rękoma – niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.
13. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w sposób ciągły. Nie pozwalać, aby urządzenie pracowało ciągle dłużej niż 3–5 minut, aby nie dopuścić do przegrzania silnika. Najpóźniej po 5 minutach ciągłej pracy schłodzić urządzenie w temperaturze pokojowej przed dalszym użyciem.
14. W przypadku nieużywania oraz przed złożeniem/rozłożeniem i czyszczeniem zawsze najpierw wyciągnąć wtyczkę!
15. W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia. Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem.
16. Regularnie sprawdzać urządzenie, wtyczkę i kabel zasilający pod kątem śladów zużycia lub uszkodzenia. W przypadku uszkodzenia kabla lub innych części prosimy odesłać urządzenie do sprawdzenia i naprawy do naszego serwisu.

Wskazówki dot. bezpiecznej obsługi urządzeń

17. Przed usuwaniem lub zmianą elementów nasadzanych, urządzenie należy wyłączyć i odłączyć od zasilania prądem.
18. Używać urządzenia tylko w naczyniu do mieszania stojącym na równej powierzchni roboczej. Nigdy nie używać urządzenia w pobliżu gorących powierzchni.
19. Nigdy nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach.

20. Nigdy nie używać urządzenia, jeśli zamontowany jest tylko jeden lub dwa różne elementy nasadzane.
21. Zwrócić uwagę na to, aby przewód przyłączeniowy nie był zakleszczony ani nie zwisał z krawędzi miejsca ustawienia i pracy, gdyż może to prowadzić do wypadków.
22. Urządzenie wolno używać wyłącznie po prawidłowym złożeniu.
23. Podczas nakładania elementów nasadzanych, upewnić się, że są dobrze przymocowane.
24. Nie włączać nigdy przebiegu pustego. Może to doprowadzić do uszkodzenia silnika.
25. Nigdy nie wkładać do obracających się elementów nasadzanych narzędzi, sztućców ani palców: Ryzyko obrażeń!
26. Chronić długie włosy i uważać na nieprzylegającą odzież, aby nie dostały się do elementów nasadzanych urządzenia.
27. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do obróbki produktów spożywczych.
28. Uwaga: W przypadku przerwy w dostawie energii urządzenie po przerwie zaczyna natychmiast pracować - nie wyłącza się automatycznie! Ryzyko obrażeń!
29. Maksymalna ilość produktów spożywczych, które można umieścić w urządzeniu wynosi 750 g i nie wolno jej przekraczać.
30. Podczas obróbki gorących lub ciepłych produktów spożywczych w przypadku rozpryskiwania się tych produktów istnieje ryzyko poparzenia. Zachować szczególną ostrożność podczas obróbki gorących produktów spożywczych.
31. Przed zdejmowaniem ruchomych części urządzenia, należy upewnić się, że urządzenie się zatrzymało.
32. Nie używać urządzenia z akcesoriami innych producentów.

33. Niewłaściwie wykonane naprawy mogą stwarzać znaczne niebezpieczeństwo dla użytkownika i prowadzą do unieważnienia gwarancji.



Nigdy nie wkładać do obracających się elementów nasadzanych narzędzi, sztućców ani palców: Ryzyko obrażeń! Chronić długie włosy i uważać na nieprzylegającą odzież, aby nie dostały się do elementów nasadzanych urządzenia. W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia. Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym.

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

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Przed montażem należy upewnić się, że urządzenie jest montowane na równym, suchym podłożu.
2. Usunąć wszystkie materiały opakowaniowe oraz wszelkie zabezpieczenia transportowe i naklejki (nie usuwać tabliczki znamionowej lub numer seryjny!). Materiał z opakowania nie może dostać się w ręce dzieci – niebezpieczeństwo uduszenia! Materiały z opakowania powinny zostać zutylizowane zgodnie z lokalnymi przepisami.
3. Proszę sprawdzić, czy urządzenie nie jest uszkodzone. W razie dostrzeżenia jakichkolwiek uszkodzeń proszę nie włączać urządzenia do eksploatacji, lecz zwrócić się do naszego serwisu klienta.
4. Przed pierwszym użyciem starannie wyczyścić wszystkie części (patrz rozdział „Czyszczenie”).

ELEMENTY NASADZANE

1. Elementy nasadzane muszą pod lekkim naciskiem zostać wsunięte w odpowiednie otwory, aż odczuwalnie się zatrzasną.

Ubijacz do ciasta/piany

2. Tego elementu należy używać do lekkich produktów spożywczych przygotowując np. rzadkie ciasto, ciasto biszkoptowe, ubijając białko, przyrządzając sosy itd. Maksymalna ilość produktów, które można przygotowywać używając ubijacza wynosi 750 g.

Hak do zagniatania ciasta

3. Idealny do przygotowywania trudnych do wyrobienia ciast takich jak np. ciasto na chleb, ciasto drożdżowe lub ciasto z ziemniaków. Uważać, aby haki do zagniatania ciasta włożyć do odpowiednich otworów (patrz rysunek). Maksymalnie można przygotowywać ok. 750 g masy/ ciasta.

OBSŁUGA BEZ UCHWYTU

Uwaga: Nigdy nie wkładać do obracających się elementów nasadzanych narzędzi, sztućców ani palców: Ryzyko obrażeń!

Chronić długie włosy i uważać na nieprzylegającą odzież, aby nie dostały się do elementów nasadzanych urządzenia.

Urządzenie uruchamiać dopiero po zakończeniu odpowiednich przygotowań. Nigdy nie używać urządzenia, jeśli zamontowany jest tylko jeden lub dwa różne elementy nasadzane. Elementy nasadzane (z wyjątkiem trzepaczki do piany) mogą być używane tylko w parach.

1. Przygotować żywność i włożyć ją do miski do mieszania. Zasadniczo można używać również każdego innego pojemnika, o ile jest on odpowiednio wysoki i części nakładane mogą się swobodnie obracać. Pamiętać, że niektóre materiały są wrażliwe na zarysowania, więc części nakładane mogą pozostawiać ślady.
2. Włożyć wtyczkę do gniazdka. Kontrolka z przodu urządzenia zapala się na niebiesko.



3. Upewnić się, że urządzenie jest wyłączone (położenie przełącznika „0”).
4. Włożyć żądaną część nakładaną w przeznaczony do tego otwór zatraskowy. Część nakładana z białym kołem zębatym musi zostać włożona w prawy większy otwór zatraskowy. Uwaga! Pomylenie części nakładanych może spowodować uszkodzenia urządzenia.
5. Trzymać urządzenie z częściami nakładanymi w misce do mieszania, aby uniknąć pryskania przy włączaniu.
6. Wybrać dopiero teraz żądany stopień.

Wskazówka: rozpocząć od niskiego stopnia (1-2) i dopiero wtedy włączyć żądany stopień. Do wyboru są następujące stopnie:

- Stopień 1 Lekkie wymieszanie składników, marmurkowanie (np. puree owocowe wymieszać z twarogiem)
- Stopień 2 Zmieszanie mąki w cieście, aby suche składniki nie pyliły się. Wymieszanie składników bez pryskania.
- Stopień 3 Ubicie śmietany
- Stopień 4 Ubicie piany z białka, mieszanie ciast, zagniatanie ciast
- Stopień 5 Zagniatanie ciężkich ciast. Uwaga! Te ciasta mieszać dopiero na małym stopniu.u.

- Przycisk Turbo Maksymalna moc, aby uzyskać szybkie efekty. Można używać równie po naciśnięciu w krótkich odstępach jako funkcja impulsowa. Używać nie dłużej niż przez 1 minutę, aby nie dopuścić do przegrzania silnika.
- 7. Trzymać miskę do mieszania podczas pracy z urządzeniem zawsze dobrze jedną ręką.
- 8. Poruszać mieszadło ręczne podczas pracy w misce do mieszania w różne strony, co pozwoli uzyskać optymalny efekt mieszania.
- 9. Ważne: aby przerwać lub zakończyć pracę, należy najpierw wyłączyć urządzenie (ustawić przełącznik na „0”), a następnie wyjąć części nakładane z pojemnika.
- 10. Zawsze wyłączyć urządzenie po pracy (ustawić przełącznik na „0”) i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
- 11. Aby wyjąć lub wymienić części nakładane, należy wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę sieciową. Nacisnąć przycisk wyrzutu. Części nakładane luzują się i można je wyjąć. Przycisk wyrzutu można nacisnąć tylko wtedy, gdy przełącznik znajduje się w pozycji „0”.

OBSŁUGA Z UCHWYTEM

Stosowanie miksera ręcznego

1. Nacisnąć przycisk odblokowania ramienia utrzymującego i pociągnąć ramię utrzymujące do oporu do góry.
2. Ustawić miskę do mieszania na powierzchni. W zależności odżądanego rodzaju przygotowania włożyć składniki wcześniej lub po zamontowaniu wszystkich części w poniższy sposób.
3. Włożyć wybrane części nakładane w mikser ręczny zgodnie z opisem w rozdziale „Obsługa”.
4. Nacisnąć przycisk blokujący z tyłu obudowy i jednocześnie włożyć mikser ręczny z lekkim dociskiem w odpowiedni otwór, aż się zatrzaśnie.
5. Nacisnąć ponownie przycisk blokujący na obudowie i przechylić ramię utrzymujące do dołu, aż będzie ustawione w poziomie.
6. Włożyć wtyczkę sieciową do gniazdka i obsługiwać mikser ręczny zgodnie z opisem w rozdziale „Obsługa bez uchwytu”.

Wymowanie miksera ręcznego

7. Wypiąć wtyczkę sieciową z gniazdka.
8. Nacisnąć przycisk odblokowania ramienia utrzymującego i pociągnąć ramię utrzymujące do oporu do góry.
9. Nacisnąć przycisk blokujący i wyjąć mikser ręczny.
10. Następnie wyjąć miskę do mieszania i wykorzystać zmieszane potrawy według upodobań

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

IŁOŚCI I CZASY DZIAŁANIA

Przyrządzenie	Maks. ilość	Element nasadzany	Stopień	Maks. czas pracy
Trudne do wyrobienia ciasta takie jak np. ciasto drożdżowe	750 g	Hak do zagniatania ciasta	3-5	3 minut
Ciasta rzadkie	750 g	Ubijacze do ciasta/piany	2-5	3 minut
Ciasto na gofry, Ciasto biszkoptowe	500 g	Ubijacze do ciasta/piany	2-5	3 minut
Płynne ilości jak np. koktajl mleczny	750 g	Ubijacze do ciasta/piany	1-5	5 minut

CZYSZCZENIE I PIELEGNACJA



Przed czyszczeniem zawsze wyłączyć urządzenie (włącznik ustawiony na „0”) i wyciągnąć wtyczkę z gniazda.

1. Nie używać ostrych środków szorujących, wełny stalowej, przedmiotów metalowych, gorących środków czyszczących ani środków dezynfekujących, ponieważ mogą spowodować uszkodzenia.
2. Urządzenia podstawowego nie wolno zanurzać w wodzie. Wytrzeć urządzenie wilgotną ścierką i wysuszyć miękką ścierką. Uważać na to, aby woda nie dostała się do wnętrza obudowy.
3. Wytrzeć uchwyt miksera ręcznego miękką ścierką, a następnie wysuszyć.
4. Elementy nasadzane umyć w wodzie myjącej i dobrze osuszyć lub czyścić w zmywarce.
5. Wszystkie elementy muszą być suche przed ponownym zamontowaniem i użytkowaniem urządzenia.
6. Mikser ręczny przechowywać w suchym, zabezpieczonym przed pyłem miejscu.

PRZEPISY

Dla ubijaczy do ciasta/piany

Biła śmietana

250 do maks. 500 g schłodzonej śmietany, ew. odrobina cukru

Ubijać śmietanę na stopnie prędkości 4 za pomocą ubijaczy do ciasta/piany, aż do osiągnięcia odpowiedniej konsystencji. Można dodać odrobinę cukru.

Piana z białek

1 – maks. 5 białek

Umieścić białka w bardzo czystej misce. Podczas ubijania piany z białka uważać, aby do masy nie dostały się żółtka. Jeśli do białka dostaną się żółtka piana nie będzie sztywna. Ubijać na stopniu prędkości 4 przez 2 do 5 minut aż do uzyskania sztywnej piany z białek.

Babka marmurkowa

250 g margaryny, 250 g cukru, 2 cukry waniliowe, 4 jaja, 250 ml mleka, 400 g mąki, 1 proszek do pieczenia, 50 g mąki ziemniaczanej, 40 g kakao, 40 g cukru, 2-3 łyżki mleka, cukier puder lub polewa.

Utrzeć margarynę z cukrem i cukrem waniliowym. Stopniowo dodawać jaja. Wymieszać mąkę z proszkiem do pieczenia i mąką ziemniaczaną, po czym dodawać do ciasta na zmianę mieszankę mąki i mleko. Należy pamiętać, aby zacząć od stopnia 1 przez około jedną minutę, następnie na stopniu 3 przez około dwie do trzech minut, następnie na stopniu 4 aż ciasto będzie całkowicie wyrobione.

2/3 ciasta przełożyć do natłuszczonej formy na babkę lub do blachy prostokątnej.

Wymieszać kakao z cukrem i małą ilością mleka w oddzielnym naczyniu i dodać do reszty ciasta w misie. Wymieszać ciasto i wyłożyć ciemne ciasto na wierzch jasnego w formie.

Obydwa rodzaje ciasta przemieszać spiralnie widelcem i piec w temperaturze 175 °C w piekarniku przez około 45 minut. Wyjąć formę z piekarnika i wyjąć ciasto na deskę kuchenną. Po ostygnięciu posypać ciasto cukrem pudrem lub poleć polewą.

Beza

4 białka, 200 g cukru pudru

Białka ubić na sztywno na stopniu 4 do 5, dosypywać powoli cukier.

Na blachę wyłożoną papierem do pieczenia ułożyć porcję łyżką lub wycisnąć woreczkiem. Piec w temperaturze 100 °C, aż masa bezowa będzie twarda i sucha. Jeśli bezy brązowieją, otworzyć trochę drzwiczki piekarnika.

Przed upieczeniem do masy bezowej można dodać dodatki, tak drobno utarte orzechy lub proszek kakaowy.

Szwabskie gofry

125 g masła lub margaryny, 30 g cukru, 100 g mąki, 4 jaja, 1 cukier waniliowy, 5 łyżek śmietany.

Białka ubić na sztywno trzepaczką (1 łyżkę cukru dodać przed końcem ubijania). Utrzeć masło na puszystą masę, domieszać żółtka, cukier i cukier waniliowy. Dodawać na zmianę przesianą mąkę i śmietanę. Na końcu dodać ubitą pianę z białek.

Dla haków do zagniatania ciasta**Ciasto na pizzę**

200 g mąki, 10 g świeżych drożdży, 1/2 łyżeczki cukru, 1/2 filiżanki ciepłego mleka, 3 łyżki oleju, 1/2 łyżeczki soli

Drożdże mieszać z cukrem, mlekiem i 1-2 łyżkami mąki w naczyniu i odstawić je w ciepłe miejsce na około 15 minut.

DE

EN

FR

NL

IT

ES

PL

Pozostałą mąkę wsypać do misy, dodając wyrośnięte drożdże, olej i sól. Wszystko dobrze ugnieść.

Uwaga: Na stopniu 1 przez około jedną minutę, następnie powoli przejść na stopień 4, aż ciasto nie będzie się przyklejać do misy i będzie błyszczeć się.

Pozostawić ciasto na 30 minut.

Następnie rozwałkować na dwa okrągłe placki, położyć na blachę do pieczenia i według życzenia obłożyć.

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

WARUNKI GWARANCJI

Na nasze urządzenie marki UNOLD udzielamy 24-miesięcznej – lub 12-miesięcznej gwarancji w przypadku użytku komercyjnego – licząc od daty zakupu. Gwarancja obejmuje uszkodzenia, które w przypadku użytkowania zgodnego z przeznaczeniem mogą zostać uznane jako wady fabryczne. W okresie gwarancji usuniemy wady materiałowe i produkcyjne poprzez naprawę lub wymianę według własnego uznania. Nasze gwarancje dotyczą wyłącznie urządzeń sprzedawanych w Niemczech i Austrii. W przypadku innych krajów prosimy o kontakt z odpowiedzialnym importerem. Urządzenia, w przypadku których reklamowana jest wada, należy odesłać do naszego biura obsługi klienta. Muszą być dobrze zapakowane i towarzyszyć im musi kopia wygenerowanego maszynowo dowodu zakupu, na którym musi znajdować się data zakupu. Należy opisać usterkę. Na naszej stronie internetowej <https://unold.de/pages/rucksendungen> można wydrukować zaświadczenie o odesłaniu (tylko w przypadku zgłoszeń z Niemiec i Austrii). Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych zużyciem, nieprawidłową obsługą oraz nieprzestrzeganiem instrukcji konserwacji i pielęgnacji. Gwarancja wygasa, jeśli nieupoważniona osoba trzecia będzie naprawiać lub ingerować w urządzenie. Ta gwarancja producenta nie ogranicza praw ustawowych ani roszczeń wobec nabywcy bądź dystrybutora wynikających z umowy kupna zgodnie z postanowieniami kodeksu cywilnego (k.c.). Nie ma to wpływu na ustawowe prawa konsumentów, w szczególności prawa do gwarancji i ustawowych roszczeń z tytułu wad, zgodnie z §§ 437 kc.

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń. Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi.

Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny (WEEE) oraz baterie i akumulatory muszą być utylizowane oddzielnie od odpadów domowych. Zużyty sprzęt można rozpoznać po symbolu przekreślonego kosza na śmieci (symbol WEEE). Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.



Aus dem Hause

UNOLD®

Impressum:

Bedienungsanleitung Modell 78720

Stand: Oktober 2024 /nr

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4

68766 Hockenheim

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

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

E-Mail info@unold.de

Internet www.unold.de