

UNOLD®



BLITZHACKER MULTI

Bedienungsanleitung

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

Modell 78515



Impressum:

Bedienungsanleitung Modell 78515

Stand: Januar 2020 /nr

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4

68766 Hockenheim

Telefon +49 (0)6205/94 18-0

Telefax +49 (0)6205/94 18-12

E-Mail info@unold.de

Internet www.unold.de



INHALTSVERZEICHNIS**Bedienungsanleitung Modell 78515**

Technische Daten	8
Symbolerklärung	8
Für Ihre Sicherheit	8
Vor dem ersten Gebrauch	12
Tipps zur Verwendung	12
Bedienen	12
Reinigen und Pflegen	14
Rezepte	15
Garantiebestimmungen	16
Entsorgung / Umweltschutz	16
Informationen für den Fachhandel	17
Service-Adressen	18
Bestellformular	73

Instructions for use Model 78515

Technical Specifications	19
Explanation of the symbols	19
Safety Information	19
Before using the appliance for the first time	22
Tips for use	23
Operation	23
Cleaning and care	25
Recipes	25
Guarantee Conditions	27
Waste Disposal/Environmental Protection	27
Service	18

Notice d'utilisation Modèle 78515

Caractéristiques techniques	28
Explication des symboles	28
Consignes de sécurité	28
Avant la première utilisation	32
Astucès	32
Utilisation	32
Nettoyage et entretien	34
Recettes	35
Conditions de Garantie	36
Traitement des déchets / Protection de l'environnement	36
Service	18

Gebruiksaanwijzing Model 78515

Technische gegevens	37
Verklaring van de symbolen	37
Veiligheidsinstructies	37
Vóór het eerste gebruik	40
Tips voor gebruik	41
Bediening	41
Reiniging en onderhoud	43
Recepten	43
Garantievoorwaarden	45
Verwijderen van afval/ Milieubescherming	45
Service	18

INHALTSVERZEICHNIS**Istruzioni per l'uso Modello 78515**

Dati tecnici	46
Significato dei simboli	46
Avvertenze di sicurezza	46
Consigli per l'utilizzo.....	50
Prima del primo utilizzo	50
Uso	50
Pulizia e cura	52
Ricette	53
Norme di garanzia.....	54
Smaltimento / Tutela dell'ambiente	54
Service	18

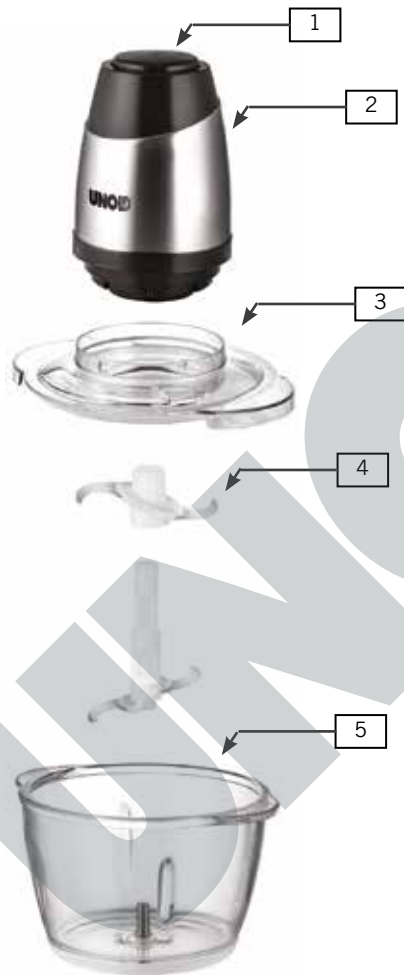
Manual de instrucciones Modelo 78515

Datos técnicos	55
Explicación de símbolos	55
Indicaciones de seguridad	55
Antes del primer uso	59
Consejos para el uso	59
Manejo	59
Limpieza y cuidado	61
Recetas	62
Condiciones de Garantía.....	63
Disposición/Protección del medio ambiente	63
Service	18

Instrukcja obsługi Modelu 78515

Dane techniczne	64
Objaśnienie symboli	64
Zasady bezpieczeństwa	64
Przed pierwszym użyciem	68
Porady dotyczące stosowania	68
Obsługa	68
Czyszczenie i pielęgnacja	70
Przepisy.....	71
Warunki gwarancji.....	72
Utylizacja / ochrona środowiska.....	72
Service	18

EINZELTEILE



EINZELTEILE

D Ab Seite 8

- 1 EIN/AUS-Taste
- 2 Motorblock
- 3 Deckel
Messerschutz (ohne Abb.)
- 4 Oberes und unteres Hackmesser
- 5 Glasbehälter mit Antirutschring

GB Page 19

- 1 ON/OFF button
- 2 Motor block
- 3 Lid
Knife guard (not shown)
- 4 Chopping knife
- 5 Glass container

F Page 28

- 1 Touche MARCHE/ARRÊT
- 2 Bloc moteur
- 3 Courvercle
Protection des lames (sans photo)
- 4 Hachoir
- 5 Bol en verre

NL Pagina 37

- 1 AAN/UIT-knop
- 2 Motorblok
- 3 Deksel
Mesbescherming (zonder photo)
- 4 Hakmes
- 5 Glazen kom

I Pagina 46

- 1 Tasto ON/OFF
- 2 Blocco motore
- 3 Coperchio
Paralama (senza immagine)
- 4 Lama per tritare
- 5 Recipiente in vetro



ES Página 55

- 1 Tecla CON/DES
- 2 Bloque de motor
- 3 Tapa
Protección de cuchilla (sin foto)
- 4 Cuchilla para picar
- 5 Recipiente de vidrio

PL Strony 64

- 1 Przycisk WŁ./WYŁ.
- 2 Blok silnika
- 3 Pokrywa
Osłona na nóż (bez obrazu)
- 4 Nóż rozdrabniający
- 5 Pojemnik szklany

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 78515**TECHNISCHE DATEN**

Leistung:	350 Watt, 220-240 V~, 50-60 Hz	
Maße:	ca. 19,1 x 15,7 x 24,6 cm (L/B/H)	
Gewicht:	ca. 1,6 kg	
Zuleitung:	ca. 95 cm	
Volumen Behälter:	ca. 1,2 l	
Material:	Kunststoff/Glas/Edelstahl	
Schutzklasse:	II	
Ausstattung:	hackt, mixt und schneidet Lebensmittel wie z. B. Gemüse, Kräuter, Fleisch, mit Hackmesser mit zwei Schneiden	
Zubehör:	Hackmesser, 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.

FÜR IHRE SICHERHEIT

**Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.
Hinweise zu 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.

Elektrische Sicherheit

5. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
6. Nach Gebrauch, vor der Reinigung oder bei evtl. Störungen während des Betriebs bitte immer den Netzstecker ziehen.
7. Die Zuleitung muss vor Feuchtigkeit geschützt werden.
8. Der Motorblock darf nicht mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten in Kontakt kommen. Falls dies doch einmal geschehen sollte, muss er vor erneuter Benutzung vollkommen trocken sein.
9. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
 - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
 - in landwirtschaftlichen Betrieben,
 - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
 - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
10. Der Motorblock ist nicht spülmaschinengeeignet.
11. Gerät und Zuleitung aus Sicherheitsgründen keinesfalls auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen abstellen oder betreiben.
12. Die Zuleitung vor Gebrauch vollständig abwickeln.
13. Die Zuleitung darf nicht über die Kante der Arbeitsfläche herunterhängen.

14. Das Gerät oder die Zuleitung dürfen nicht in der Nähe von Flammen betrieben werden.
15. Das Gerät keinesfalls unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
16. Prüfen Sie regelmäßig Stecker und Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst. Unsachgemäße Reparaturen können zu Gefahren für den Benutzer führen und den Ausschluss der Garantie bewirken.

Hinweise zum Aufstellen und sicheren Betrieb des Gerätes

17. Stellen Sie das Gerät auf eine freie und ebene Fläche.
18. Verwenden Sie das Gerät nur in Innenräumen.
19. Die Klingen des Hackmessers sind sehr scharf. Gehen Sie entsprechend vorsichtig mit dem Hackmesser um und sorgen Sie dafür, dass auch anderen Nutzern des Gerätes die Gefahr bewusst ist.
20. Halten Sie das Hackmesser von Kindern und Tieren fern.
21. Reinigen Sie das Gerät aus hygienischen Gründen sofort nach dem Gebrauch.
22. Überladen Sie den Behälter nicht. Die Höchstfüllmenge beträgt je nach Zutat max. 0,3-0,5 l Zutat. Wenn Sie mehr Zutat einfüllen, kann das Gerät beschädigt werden.
23. Wenn Sie das Hackmesser in Spülwasser reinigen, lassen Sie es nicht längere Zeit im Wasser liegen, um eine mögliche Verletzungsgefahr zu vermeiden.
24. Vermeiden Sie den Kontakt des Gerätes mit heißen Oberflächen.
25. Entfernen Sie den Schneideinsatz aus dem Gerät, wenn Sie das Gerät bewegen oder zur Aufbewahrung verstauen.
26. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie Teile entfernen oder das Gerät reinigen.

27. Der Motor des Gerätes muss zum Stillstand gekommen sein, bevor Sie das Gerät öffnen.
28. Ziehen Sie ebenso immer den Netzstecker, wenn Sie das Gerät unbeaufsichtigt lassen.
29. Schalten Sie das Gerät keinesfalls ein, wenn das Hackmesser nicht angebracht oder der Glasbehälter leer ist.
30. Die Kurzbetriebszeit beträgt 2 Minuten. Lassen Sie danach das Gerät einige Minuten abkühlen, bevor Sie es erneut in Betrieb nehmen.
31. Das Gerät darf nicht mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden. Andernfalls kann es beschädigt werden.

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



Die Klingen des Hackmessers sind sehr scharf – Verletzungsgefahr!

Berühren Sie keinesfalls die drehenden Teile am Gerät und führen Sie weder Gegenstände noch Körperteile in das laufende Gerät. Andernfalls besteht Verletzungsgefahr.

Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. Transportsicherungen. Halten Sie Verpackungsmaterialien von Kindern fern – Erstickungsgefahr!
2. Reinigen Sie das Gerät, wie im Kapitel „Reinigen und Pflegen“ beschrieben, mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es gut ab.
3. Bringen Sie den mitgelieferten Anti-Rutsch-Ring unten an der Außenseite des Glasbehälters an.

TIPPS ZUR VERWENDUNG

Zerkleinern von

Gemüse, Früchten, Brot und Brötchen zu Paniermehl, Fleisch, Schokolade, Nüssen.

Ein sehr gutes Ergebnis erhalten Sie, wenn Sie die Zutaten vorher in ca. zwei Zentimeter große Würfel schneiden.

BEDIENEN

1. Achtung: Schalten Sie das Gerät nicht ein, ohne Lebensmittel eingefüllt zu haben, da dies den Motor beschädigen kann.
2. Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist.
3. Entfernen Sie den Klingenschutz von beiden Hackmessern.



Fassen Sie das Messer nur am oberen Stift an, die Klingen des Messers sind sehr scharf. Es besteht Verletzungsgefahr.

4. Setzen Sie beide Hackmesser auf die Welle im Glasbehälter (zuerst das Messer mit der längeren Welle). Die Messer müssen fest sitzen.
5. Bereiten Sie die gewünschten Lebensmittel vor. Fleisch, Gemüse und Obst (dieses eventuell vorher schälen) in kleine Würfel schneiden.



6. Füllen Sie die Lebensmittel in den Glasbehälter. Achten Sie darauf, die MAX-Markierung am Glasbehälter nicht zu überschreiten, um Schäden am Gerät zu vermeiden. Berücksichtigen Sie hierbei auch, dass viele Lebensmittel, wie z. B. Fleisch, durch das Zerhacken mehr Volumen entwickeln.
7. Setzen Sie den Deckel auf.
8. Setzen Sie den Motorblock auf.
9. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
10. Drücken Sie die EIN/AUS-Taste. Das Gerät arbeitet in kurzen, kraftvollen Schüben, solange Sie die EIN/AUS-Taste drücken. Lassen Sie die EIN/AUS-Taste los, um das Gerät zu stoppen.
11. Sollten Zutaten an der Innenseite des Behälters festhaften, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker, warten Sie, bis das Hackmesser stillsteht, und lösen Sie die Zutaten erst dann mithilfe eines Teigschabers.
12. Wenn die Zutaten die von Ihnen gewünschte Konsistenz erreicht haben, lassen Sie die EIN/AUS-Taste los und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
13. Warten Sie, bis das Hackmesser zum Stillstand gekommen ist.
14. Entfernen Sie den Motorblock und den Deckel.
15. Entfernen Sie vorsichtig das Hackmesser aus dem Glasbehälter. Fassen Sie das Messer nur am oberen Stift an, die Klingen des Messers sind sehr scharf. Es besteht Verletzungsgefahr.
16. Entnehmen Sie die Zutaten aus dem Glasbehälter.
17. Sobald alle Teile gereinigt sind, befestigen Sie aus Sicherheitsgründen bitte wieder den Klingenschutz an den Hackmessern.



Das Hackmesser ist sehr scharf – Verletzungsgefahr!

Lebensmittel	Max. Füllmenge	Intervalle	Betriebszeit	Vorbereitung
Fleisch	300 g	3	15 Sek.	Knochen entfernen, Fleisch in 1 bis 2 cm große Stücke schneiden
Petersilie	80 g	1	15 Sek.	Stiele entfernen
Nüsse (Mandeln usw.)	300 g	3	15 Sek.	Ggf. Schale entfernen
Käse	150 g	2	10 Sek.	In 1 bis 2 cm große Stücke schneiden
Brot	120 g	1	15 Sek.	In 1 bis 2 cm große Stücke schneiden
Gekochtes Ei	300 g	1	10 Sek.	Halbieren oder vierteln
Karotten/ Zwiebeln	400 g	3	15 Sek.	In 2 cm große Stücke schneiden
Kekse	250 g	2	15 Sek.	In Stücke brechen
Beeren	500 g	3	15 Sek.	Stiele entfernen

REINIGEN UND PFLEGEN



Lassen Sie die EIN/AUS-Taste los und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

Tauchen Sie den Motorblock zum Reinigen keinesfalls in Wasser oder eine andere Flüssigkeit ein.

1. Wischen Sie den Motorblock und den Deckel mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie beides anschließend gut.
2. Spülen Sie das Hackmesser unter fließendem Wasser ab, um Lebensmittlrückstände zu entfernen. Achtung: Das Hackmesser ist sehr scharf!
3. Verwenden Sie hierfür am besten eine Spülbürste, um Verletzungen durch die Klingen zu vermeiden.
4. Das Hackmesser trocknen lassen, bevor Sie es wieder benutzen.

5. Der Glasbehälter (ohne Anti-Rutsch-Ring!) kann auch im oberen Korb der Spülmaschine gereinigt werden. Bitte verwenden Sie ein Programm mit einer niedrigen Temperatur, um Schäden zu vermeiden.
6. Wählen Sie einen staubfreien, trockenen Aufbewahrungsort. Tipp: Bewahren Sie die Verpackung des Gerätes auf und verstauen Sie das Gerät bei Nichtgebrauch in diesem Karton.

REZEPTE

Hackepeter (Schweinemetz)

150 g Schweineschnitzel, 1/2 Zwiebel 1 Eigelb, Salz, Pfeffer

Alle Zutaten mit dem Hackmesser fein zerkleinern.

Mit dem Messer können Sie auch Schokolade, Kräuter, Nüsse, trockene Brotwürfel, Käse, Meerrettich, Ingwer usw. hacken.

Leberknödel als Suppeneinlage

150 g Rinderleber, 1/2 Zwiebel, 1 eingeweichtes, ausgedrücktes Brötchen, 2 EL Semmelbrösel, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Muskat

Alle Zutaten mit dem Hackmesser fein hacken. 1 Liter Rinderbrühe erhitzen. Mit einem kleinen Teelöffel kleine Nocken vom Teig stechen und in die kochende Flüssigkeit geben, gar ziehen lassen.

Basilikum-Pesto

2 EL Pinienkerne, 1-2 Handvoll Basilikumblätter, 1 Knoblauchzehe, 2-3 EL Olivenöl, 1-2 EL geriebener Parmesankäse, Salz und Pfeffer nach Geschmack

Rösten Sie die Pinienkerne in einer Pfanne (trocken, ohne Zugabe von Öl) und lassen Sie sie anschließend abkühlen. Füllen Sie die Basilikumblätter, die Pinienkerne, die geschälte Knoblauchzehe, das Öl und den Parmesankäse in den Blitzhacker und pürieren Sie die Masse bis zur gewünschten Konsistenz. Schmecken Sie mit Salz und Pfeffer ab.

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 unsere Geräte eine Garantie von 24 Monaten, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden in Deutschland und Österreich entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden. Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.


ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ


Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte: Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern. Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.



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

INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL

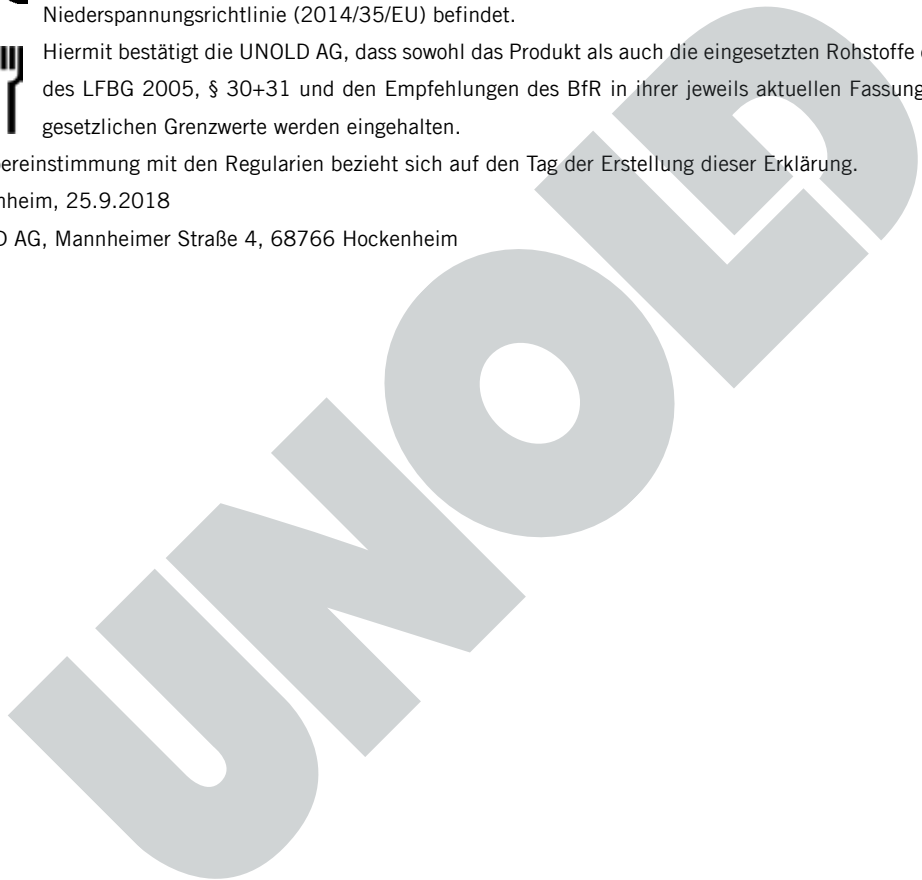
 Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich der Standmixer 78515 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2014/30/EU) und der Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EU) befindet.

 Hiermit bestätigt die UNOLD AG, dass sowohl das Produkt als auch die eingesetzten Rohstoffe den Vorschriften des LFGB 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, 25.9.2018

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim



SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst
Telefon +49 (0)6205/94 18-27
Telefax +49 (0)6205/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite www.unold.de/ruecksendung 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
Dzidoszanska 10
61-248 Poznań
Internet www.quadra-net.pl

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 78515**TECHNICAL SPECIFICATIONS**

Power:	350 watt, 220-240 V~, 50-60 Hz	
Dimensions:	approx. 19.1 x 15.7 x 24.6 cm (L/W/H)	
Weight :	approx. 1.6 kg	
Power cord:	approx. 95 cm	
Degree of protection:	II	
Container volume:	approx. 1.2 l	
Material:	Plastic/glass/stainless steel	
Features:	Chops, mixes, and cuts food, such as vegetables, herbs, meat; chopping knife with two blades	
Accessories:	Chopping knife, operating instructions with recipes	

Equipment features, technology, colours and design are subject to change without notice. Errors and omissions excepted

EXPLANATION OF THE SYMBOLS

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

SAFETY INFORMATION

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

Instructions concerning the 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 appli-

ance 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.

Electrical safety

5. This appliance must not be operated with an external timer or a remote control system.
6. After use, before cleaning or if there are faults during operation, always unplug the mains plug.
7. The power cord must be protected against moisture.
8. The motor block should never come into contact with water or other liquids. If this should occur, the base must be completely dry before operating the appliance again.
9. The appliance is intended for household use only, or for similar areas of use, such as,
 - kitchenettes in businesses, offices or other workplaces,
 - in agricultural enterprises,
 - for use by guests in hotels, motels or other lodgings,
 - in private guest houses or holiday homes.
10. The appliance is not dishwasher safe.
11. For safety reasons do not, under any circumstances, place or operate the appliance and power cord on or in the vicinity of hot surfaces.
12. Completely unwind the power cord before use.
13. The power cord must not hang down over the edge of the work surface.

14. Do not place the appliance or power cord near open flames during operation.
15. Do not, under any circumstances, leave the appliance unattended when the mains plug is plugged in.
16. Check the power plug and the power cord regularly for wear or damage. If the power cord or other parts are damaged, send the appliance to our customer service department for inspection and repair. Unauthorised repairs can result in serious risks for the user and void the warranty.

Instructions for set-up and safe use of the appliance

17. Place the appliance on a free and level surface.
18. Only use the appliance indoors.
19. The blades of the chopping knife are very sharp. Handle the chopping knife with appropriate caution and ensure that the other users of the appliance are also aware of the danger.
20. Keep the chopping knife away from children and animals.
21. For hygienic reasons clean the appliance immediately after preparing food.
22. Do not overfill the container. The maximum fill capacity for ingredients 0.3-0.5 l. If you overfill the container with ingredients, this could damage the appliance.
23. If you clean the chopping knife in rinsing water, do not let it sit in the water for a longer period of time. Otherwise there is danger of injury.
24. Ensure that the appliance does not come into contact with hot surfaces.
25. Remove the cutting insert from the appliance when you move the appliance or stow it for safekeeping.
26. Switch off the appliance via the ON/OFF switch and unplug the mains plug, before changing the accessories or cleaning the appliance.

27. Do not open the appliance until after it has come to a standstill.
28. Likewise, always unplug the mains plug when you leave the appliance unattended.
29. Do not, under any circumstances, switch on the appliance if the chopping knife is not attached or the glass container is empty.
30. The brief operating time is 2 minutes. Thereafter allow the appliance to cool several minutes before placing it in service again.
31. Do not use the appliance with accessories of other manufacturers or brands. Such use could damage the appliance.
32. Caution: Avoid contact with moving parts of the appliance when it is in operation. Keep hands, hair or other objects away from the appliance: Danger of injury!



The blades of the chopping knife are very sharp – danger of injury! Do not, under any circumstances, touch moving parts on the appliance and do not put objects or body parts into the appliance when it is running. Otherwise there is danger of injury. Never 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. Remove all packaging materials and any transport safeguards. Keep packaging materials away from children – danger of suffocation!
2. Clean the appliance as described in the section „Cleaning and care“ with a damp cloth and dry it thoroughly.
3. Attach the supplied anti-slip ring on the outside of the glass container.

TIPS FOR USE

Chopping of

vegetables, fruits, bread and rolls for making bread crumbs, meat, chocolate, nuts. You will get very good results if you first cut the ingredients into approx. 1-inch cubes.

OPERATION

1. Attention: Do not switch on the appliance without first putting ingredients in the mixing bowl, since this can damage the motor.
2. Ensure that the appliance is switched off via the ON/OFF switch.
3. Remove the knife guard from the chopping knife.



Only grasp the knife on the upper pin, the blades of the knife are very sharp. Danger of injury.

4. Place the chopping knife on the shaft in the glass container. The knife must be firmly seated.
5. Prepare the desired food. Cut meat, vegetables and fruit (it may be necessary to peel the fruit beforehand) into small cubes.
6. Put the food in the glass container. Ensure that the MAX mark on the glass container is not exceeded to prevent appliance damage. In this regard, bear in mind that many food items, such as meat, develop more volume through the chopping process.
7. Place the lid on the bowl
8. Fit on the motor block.
9. Plug the power cord into an electrical outlet.
10. Press the ON/OFF button. The appliance works in brief, forceful thrusts as long as you press and hold the ON/OFF button. Release the ON/OFF button to stop the appliance.



11. If ingredients adhere on the inside of the container, switch off the appliance unplug the power cord, wait until the chopping knife has come to a standstill, and then remove the ingredients with a dough scraper.
12. When the ingredients have reached the desired consistency, release the ON/OFF button and unplug the mains plug from the electrical outlet.
13. Wait until the chopping blade has come to a standstill.
14. Remove the motor block and the lid.
15. Carefully remove the chopping knife from the glass container. Only grasp the knife on the upper pin, the blades of the knife are very sharp. Danger of injury.
16. Remove the ingredients from the glass container.
17. As soon as all parts have been cleaned, fasten the blade guard back onto the chopping blade to prevent injuries.



The chopping knife is very sharp – danger of injury!

Food	maximum capacity	Operation cycles	Operation time	Preparation
Meat	300g	3	15 seconds	remove the bone, cut the fat and Piece of cartilage into 1 or 2 cm
Parsley	80g	1	15 seconds	Remove the rib
Nut (almond, etc.)	300g	3	15 seconds	Remove the rib
Cheese	150g	2	10 seconds	Cut into 1 to 2cm chunk
Bread	120g	1	15 seconds	Cut into 1 to 2cm chunk
Boiled egg	300g	1	10 seconds	a half or a quarter
Carrot /onion	400g	3	15 seconds	cut into 2cm size
Biscuit	250g	2	10 seconds	breaking into squares
Berries	500g	3	15 seconds	Remove the rib

CLEANING AND CARE



Release the ON/OFF button and unplug the plug from the electrical outlet.

Do not, under any circumstances, immerse the appliance in water or other liquids in order to clean it.

1. Wipe off the motor block and the lid with a damp cloth, and then dry it thoroughly.
2. Rinse off the chopping knife under running water, to remove food residues. Attention: The chopping knife is very sharp!
3. Ideally use a dish-washing brush to do this, to avoid injuries due to the blades.
4. Allow the chopping knife to dry completely before reusing it.
5. The glass container (without anti-slip ring) can also be cleaned in the dishwasher. Please use a program with a low temperature, to avoid damaging.
6. Select a dry, dust-free location for storage. Tip: Keep the appliance packaging on hand and store the appliance in this box when the appliance is not in use.

RECIPES

Minced meat (pork loin)

150 g pork schnitzel, 1/2 onion, 1 egg yolk, salt, pepper

Finely chop all ingredients with the chopping knife.

You can also use the chopping blade for chocolate, herbs, nuts, dry bread crumbs, cheese, horseradish, ginger, etc.

Liver dumplings as soup garnish

150 g beef liver, 1/2 onion, 1 softened, breakfast bun (squeezed out), 2 TBSP breadcrumbs, 1 egg, salt, pepper, nutmeg

Finely chop all ingredients with the chopping knife. Heat 1 litre beef broth. Using a small teaspoon, spoon small amounts of the mixture into the boiling liquid and let steep until done.

Basil pesto

2 TBSP pine nuts, 1-2 handfuls of basil leaves, 1 garlic clove, 2-3 TBSP olive oil, 1-2 TBSP grated Parmesan, salt and pepper to taste

Roast the pine nuts in a pan (dry without adding oil) and then let them cool. Put the basil leaves, the pine nuts, the peeled garlic clove, the oil and the Parmesan cheese in the food chopper and purée the mixture to the desired consistency. Season with salt and pepper.

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 24 months guarantee, and in case of commercial use a 12 months guarantee, starting from the date of purchase for any damage demonstrably due to manufacturing defects and when the appliance has been used according to its intended use. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option. Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs only in Germany and Austria. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties. Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.



WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal. Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products. By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.



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

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 78515**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

Puissance :	350 watts, 220–240 V~, 50-60 Hz	
Dimensions :	env. 19,1 x 15,7 x 24,6 cm (L / l / h)	
Poids :	env. 1,6 kg	
Câble d'alimentation :	env. 95 cm	
Indice de protection :	II	
Volume du bol :	env. 1,2 l	
Matériau :	Plastique/verre/acier inoxydable	
Équipement :	hache, mixte et coupe les aliments tels que les légumes, les herbes, la viande, hachoir avec deux lames	
Accessoires :	Hachoir, notice d'utilisation avec recettes	

Modifications et erreurs des caractéristiques de l'équipement, de la technique, des couleurs et du design réservées

EXPLICATION DES SYMBOLES

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

**Veillez lire les instructions suivantes et les conserver.
Remarques relatives aux personnes vivant dans le foyer**

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.

Sécurité électrique

5. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec un minuteur externe ni avec un système de télécommande.
6. Après utilisation, avant le nettoyage ou en cas d'éventuelles anomalies pendant le fonctionnement, veuillez toujours débrancher la prise de secteur.
7. Le cordon d'alimentation doit être protégé de l'humidité.
8. Le bloc-moteur ne doit pas être en contact avec de l'eau ni tout autre liquide. Si toutefois cela arrive, il faut le laisser sécher complètement avant une nouvelle utilisation.
9. L'appareil est exclusivement destiné à un usage domestique ou similaire, par exemple
10. dans une kitchenette de magasin, de bureaux ou de tout autre lieu de travail,
 - dans des exploitations agricoles,
 - pour les clients dans des hôtels, motels ou autres lieux d'hébergement,
 - dans des pensions privées ou des résidences de vacances.
11. L'appareil ne doit pas être lavé dans un lave-vaisselle.
12. Pour des raisons de sécurité, ne jamais placer ni utiliser l'appareil et le cordon d'alimentation sur ou à proximité de surfaces chaudes.

13. Dérouler intégralement le cordon d'alimentation avant utilisation.
14. Le cordon d'alimentation ne doit jamais pendre sur le rebord du plan de travail.
15. L'appareil ou le cordon d'alimentation ne doivent pas être utilisés à proximité de flammes.
16. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
17. Vérifier régulièrement que la prise mâle et le cordon d'alimentation ne sont pas usés ni abîmés. Si le câble de raccordement ou d'autres pièces sont abîmés, envoyer l'appareil pour contrôle et réparation à notre service après-vente. Toute réparation irrégulière peut provoquer des dangers pour l'utilisateur et entraîner l'extinction de la garantie.

Remarques relatives à l'installation et au fonctionnement sécurisé de l'appareil

18. Poser l'appareil sur une surface plane et dégagée.
19. Utilisez exclusivement l'appareil à l'intérieur.
20. Les lames du hachoir sont très coupantes. Manipulez le hachoir avec prudence et assurez-vous que les autres utilisateurs de l'appareil sont conscients du danger.
21. Tenir le hachoir hors de portée des enfants et des animaux.
22. Pour des raisons d'hygiène, nettoyez l'appareil aussitôt après avoir préparé des aliments.
23. Ne pas trop remplir le bol. La quantité maximale de remplissage est de max. 0,3-0,5 l. Si vous remplissez plus, l'appareil risque d'être abîmé.
24. Si vous lavez le hachoir dans de l'eau de vaisselle, ne le laissez pas trop longtemps tremper dans l'eau. Sinon, il y a risque de blessure.
25. Évitez tout contact de l'appareil avec des surfaces très chaudes.
26. Retirez le porte-lames de l'appareil si vous déplacez l'appareil ou si vous le rangez.

27. Éteignez l'appareil à l'aide du bouton MARCHE/ARRET et débranchez la prise de secteur avant de changer les accessoires ou de nettoyer l'appareil.
28. Pour que vous puissiez ouvrir l'appareil, son moteur doit être complètement arrêté.
29. Veillez également à toujours débrancher la prise de secteur si vous laissez l'appareil sans surveillance.
30. N'allumez jamais l'appareil si le hachoir n'est pas en place ou si le bol en verre est vide.
31. La durée de fonctionnement bref est de 2 minutes. Laissez l'appareil refroidir pendant quelques minutes avant de le remettre en marche.
32. L'appareil ne doit pas être utilisé avec des accessoires d'autres fabricants ou d'autres marques. Cela pourrait l'endommager.
33. Attention : Évitez tout contact avec les pièces mobiles de l'appareil pendant son fonctionnement. Veillez à ne pas avoir les mains, les cheveux ou d'autres objets à proximité de l'appareil ! Risque de blessure !



**Les lames du hachoir sont très coupantes - Risque de blessure !
Ne jamais toucher les pièces en rotation de l'appareil et ne pas introduire d'objets ni aucune partie du corps dans l'appareil pendant son fonctionnement. Sinon, il y a risque de blessure.
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. Retirez tous les matériaux d'emballage et les éventuelles protections de transport. Conservez les emballages hors de portée des enfants - Risque d'asphyxie !
2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide conformément aux indications du chapitre « Nettoyage et Entretien » puis séchez-le bien.
3. Fixez l'anneau antidérapant fourni au bas de l'extérieur du récipient en verre.

ASTUCES

Broyer

les légumes, les fruits, le pain en panure, la viande, le chocolat, les noix et noisettes.

Vous obtiendrez de très bons résultats en coupant les ingrédients au préalable en dés de 2 centimètres environ.

UTILISATION

1. Attention : N'allumez pas l'appareil sans avoir mis des ingrédients car le moteur risquerait d'être endommagé.
2. Assurez-vous que l'appareil est éteint avec le bouton MARCHE/ARRET.
3. Retirez la protection des lames du hachoir.



Ne saisissez le hachoir que par la tige du haut car les lames sont très coupantes. Risque de blessure.

4. Mettez délicatement le hachoir sur l'arbre dans le bol en verre. La lame doit être bien fixée.
5. Préparez les aliments que vous souhaitez hacher. Couper la viande, les légumes et les fruits (préalablement épluchés si nécessaire) en petits dés.



6. Placez les aliments dans le bol en verre. Veillez à ne pas dépasser le repère MAX sur le bol en verre pour ne pas risquer d'abîmer l'appareil. Attention ! De nombreux aliments, tels que la viande, augmentent de volume lorsqu'ils sont hachés.
7. Remettez le couvercle.
8. Mettez le bloc moteur en place et verrouillez-le.
9. Branchez la prise sur le secteur.
10. Appuyez sur la touche MARCHE/ARRET. L'appareil fonctionne par à-coups courts et puissants tant que vous appuyez sur la touche MARCHE/ARRET. Relâchez la touche MARCHE/ARRÊT pour arrêter l'appareil.
11. Si des ingrédients adhèrent à l'intérieur du bol, éteignez l'appareil, débranchez la prise de secteur, attendez que le hachoir soit complètement arrêté, puis retirez ces ingrédients à l'aide d'une spatule.
12. Lorsque les ingrédients ont la consistance que vous souhaitez, relâchez la touche MARCHE/ARRÊT et débranchez la prise de secteur.
13. Attendez que la lame du hachoir soit immobilisée.
14. Retirez le bloc moteur et le couvercle.
15. Retirez avec prudence le hachoir du bol en verre. Ne saisissez le hachoir que par la tige du haut car les lames sont très coupantes. Risque de blessure.
16. Retirez les ingrédients du bol en verre.
17. Pour des raisons de sécurité, dès que toutes les pièces sont nettoyées, remettez la protection des lames sur le hachoir.



Le hachoir est très coupant - Risque de blessure !

l'aliment	Capacité maximale	Intervalles	Temps	Préparation
Viande	300g	3	15 sec	Enlever les os, couper en morceaux de 1 à 2 cm
Persil	80g	1	15 sec	Enlever les tiges
Noix (amandes, etc.)	300g	3	15 sec	Si nécessaire, enlever la coquille
Fromage	150g	2	10 sec	Couper en morceaux de 1 à 2 cm
Pain	120g	1	15 sec	Couper en morceaux de 1 à 2 cm
Oeuf dur	300g	1	10 sec	Moitié ou quart
Carottes/ oignons	400g	3	15 sec	Couper en morceaux de 2 cm
Gâteaux	250g	2	10 sec	Briser en morceaux
Baie	500g	3	15 sec	Enlever les tiges

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Éteignez l'appareil à l'aide du bouton MARCHÉ/ARRÊT et débranchez la prise de secteur. Ne plongez en aucun cas le bloc moteur dans l'eau ni dans aucun autre liquide pour le nettoyer.

1. Essuyez le bloc moteur et le couvercle avec un chiffon humide, puis séchez-le soigneusement.
2. Rincez le hachoir sous l'eau courante pour retirer les résidus d'aliment. Attention : Le hachoir est très coupant !
3. Utilisez de préférence une brosse pour éviter de vous blesser avec les lames.
4. Laissez sécher le hachoir avant de le réutiliser.
5. Le bol en verre (sans anneau antidérapant fourni) peuvent aussi être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Veuillez utiliser un programme à basse température pour éviter d'endommager.
6. Rangez le hachoir dans un endroit sec et à l'abri de la poussière. Astuce : Conservez l'emballage de l'appareil et rangez l'appareil dans ce carton si vous ne l'utilisez pas.

RECETTES**Viande hachée (farce)**

150 g d'escalope de porc, 1/2 oignon, 1 jaune d'œuf, sel, poivre

Hacher finement tous les ingrédients avec le hachoir.

Le hachoir permet aussi de hacher du chocolat, des herbes, des noix et noisettes, des dés de pain sec, du fromage, du raifort, du gingembre, etc.

Leberknödel pour la soupe (boulettes de viande)

150 g de foie de bœuf, 1/2 oignon, 1 petit pain trempé et essoré, 2 c. à s. de chapelure, 1 œuf, sel, poivre, muscade

Hacher finement tous les ingrédients avec le hachoir. Préparer 1 L de bouillon de bœuf. Former avec une petite cuillère à café des petites boules de pâte et les mettre dans le liquide bouillant pour les faire cuire.

Pesto de basilic

2 c. à s. de pignons de pin, 1 à 2 poignées de basilic, 1 gousse d'ail, 2 à 3 c. à s. d'huile d'olive, 1 à 2 c. à s. de parmesan, sel et poivre selon le goût de chacun

Grillez les pignons de pin dans une poêle (à sec, sans ajouter d'huile) puis laissez-les refroidir. Mettez les feuilles de basilic, les pignons de pin, la gousse d'ail épluchée, l'huile et le parmesan dans le mini-hachoir et réduisez en purée jusqu'à obtention de la consistance souhaitée. Salez et poivrez à votre convenance.

Les recettes disponibles dans ce mode d'emploi ont été soigneusement examinées et contrôlées par leurs auteurs respectifs et par la société UNOLD AG. Notre responsabilité n'est toutefois en aucun cas engagée. Les auteurs et la société UNOLD AG ainsi que ses représentants déclinent toute responsabilité en cas de dommages corporels, matériels et pécuniaires.

CONDITIONS DE GARANTIE



En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 24 mois, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes. Ne jamais disposer ce produit avec les déchets de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques. Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.



GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 78515**TECHNISCHE GEGEVENS**

Vermogen:	350 watt, 220-240 V~, 50/60 Hz	
Afmetingen:	ca. 19,1 x 15,7 x 24,6 cm (lxbxh)	
Gewicht:	ca. 1,6 kg	
Voedingskabel:	ca. 95 cm	
Beschermklasse:	II	
Volume kom:	ca. 1,2 l	
Materiaal:	kunststof/glas/rvs	
Uitvoering:	hakt, mengt en snijdt levensmiddelen, zoals bijv. groente, kruiden, vlees, hakmes met twee snijkanten	
Toebehoren:	hakmes, gebruiksaanwijzing met recepten	

Wijzigingen en vergissingen in de uitrustingskenmerken, 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.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

**Lees de volgende aanwijzingen a.u.b. door en bewaar ze goed.
Instructies m.b.t. 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.

Elektrische veiligheid

5. Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe schakelklok of een afstandsbediening.
6. Trek na gebruik, vóór de reiniging of bij evt. storingen tijdens het gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
7. Houd de voedingskabel weg bij vocht.
8. Het motorblok mag niet in contact komen met water of andere vloeistoffen. Als dit toch eens gebeurt, moet de behuizing volkomen droog zijn, voordat het weer gebruikt wordt.
9. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik of voor soortgelijke doeleinden. Bijv.
 - theekeukens in bedrijven, kantoren of overige werklocaties,
 - in agrarische bedrijven,
 - voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere logiesbedrijven,
 - in particuliere pensions of vakantiehuizen.
10. Het apparaat is niet geschikt voor de afwasmachine.
11. Het apparaat en de voedingskabel om veiligheidsredenen nooit op of in de buurt van hete oppervlakken neerzetten of gebruiken.
12. Wikkel de voedingskabel vóór gebruik helemaal af.
13. Het aansluitsnoer mag niet over de rand van het werkvlak hangen.

14. Het apparaat en de kabel mogen niet in de buurt van open vuur gebruikt worden.
15. Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter als de voedingsstekker in het stopcontact steekt.
16. Controleer de stekker en de voedingskabel regelmatig op slijtage of beschadiging. Bij beschadiging van de voedingskabel of van andere onderdelen stuurt u het apparaat voor controle en reparatie naar onze klantenservice. Ondeskundige reparaties kunnen gevaaren voor de gebruiker veroorzaken en hebben uitsluiting van de garantie tot gevolg.

Aanwijzingen om het apparaat veilig op te stellen en te gebruiken

17. Zet het apparaat op een vrij en effen werkvlak.
18. Gebruik het apparaat uitsluitend binnen.
19. De messen van het hakmes zijn heel scherp. Hanteer het hakmes heel voorzichtig en zorg ervoor dat ook andere gebruikers doordrongen zijn van de risico's van het apparaat.
20. Houd het hakmes buiten bereik van kinderen en dieren.
21. Reinig het apparaat om hygiënische redenen direct na het verwerken van levensmiddelen.
22. Maak de kom niet te vol. De maximale inhoud bedraagt 0,3-0,5 l aan ingrediënten. Als u meer ingrediënten in de kom doet, kan het apparaat beschadigd raken.
23. Als u het hakmes in afwaswater reinigt, laat het dan niet langere tijd in het water liggen. Anders bestaat er kans op letsel.
24. Vermijd contact van het apparaat met hete oppervlakken.
25. Haal het inzetmes uit het apparaat als u het apparaat wilt verplaatsen of opbergen.
26. Schakel het apparaat uit via de AAN/UIT-schakelaar en trek de stekker uit het stopcontact voordat u toebehoren wisselt of het apparaat reinigt.

27. De motor van het apparaat moet helemaal tot stilstand zijn gekomen voordat u het apparaat opent.
28. Trek ook altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat zonder toezicht achterblijft.
29. Schakel het apparaat nooit in als het hakmes niet is aangebracht of de glazen kom leeg is.
30. De korte werkingstijd bedraagt 2 minuut. Laat het apparaat dan een paar minuten afkoelen voordat u het opnieuw gebruikt.
31. Het apparaat mag niet met toebehoren van andere fabrikanten of merken worden gebruikt. Anders kan het beschadigd raken.
32. Voorzichtig: Vermijd contact met de bewegende delen van het apparaat als het apparaat in werking is. Let erop dat handen, haren of voorwerpen niet in de buurt van het apparaat komen in verband met kans op letsel!



**De messen van het hakmes zijn heel scherp – kans op letsel!
Raak nooit de draaiende delen van het apparaat aan en steek geen voorwerpen of lichaamsdelen in het draaiende apparaat. Anders bestaat er kans op letsel.
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. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en evt. transportbeveiligingen. Houd verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen – kans op verstikking!
2. Reinig het apparaat met een vochtige doek, zoals beschreven in het hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“.

3. Bevestig de meegeleverde anti-slipring aan de onderkant van de buitenkant van de glazen container.



TIPS VOOR GEBRUIK

Fijnhakken van

groente, vruchten, brood en broodjes voor paneermeel, vlees, chocolade en noten.

U krijgt een zeer goed resultaat als u de ingrediënten van tevoren in ca. twee centimeter grote stukken snijdt.

BEDIENING

1. Let op: Schakel het apparaat niet in, zonder eerst levensmiddelen in de kom te doen, omdat de motor anders beschadigd kan raken.
2. Controleer of het apparaat via de AAN/UIT-schakelaar is uitgezet.
3. Verwijder de snijvlakbescherming van het hakmes.



Houd het mes uitsluitend aan het bovenste gedeelte vast, omdat de snijvlakken van het mes heel scherp zijn. Er bestaat verwondingsgevaar.

4. Plaats het hakmes op de as in de glazen kom. Het mes moet goed vast zitten.
5. Bereid de gewenste levensmiddelen voor. Vlees, groente en fruit (dit eventueel van tevoren schillen) in kleine blokjes snijden.
6. Doe de levensmiddelen in de glazen kom. Let erop dat u de MAX-markering op de glazen kom niet overschrijdt om schade aan het apparaat te voorkomen. Houd er hierbij ook rekening mee dat een groot aantal levensmiddelen, zoals bijv. vlees, door het fijnhakken meer volume ontwikkelen.
7. Breng het deksel weer aan
8. Plaats het motorblok en vergrendel dit.



9. Steek de stekker in het stopcontact.
10. Druk op de AAN/UIT-knop. Het apparaat werkt met korte, krachtige slagen, zolang u de AAN/UIT-knop ingedrukt houdt. Laat de AAN/UIT-knop los om het apparaat te stoppen.
11. Als er ingrediënten aan de binnenkant van de kom vastplakken, schakel het apparaat dan uit, trek de stekker uit het stopcontact, wacht tot het hakmes stilstaat en maak deze ingrediënten daarna pas los met behulp van een pannenkoek.
12. Als de ingrediënten die door u gewenste consistentie hebben, laat u de AAN/UIT-knop los en trekt u de stekker uit het stopcontact.
13. Wacht totdat het hakmes tot stilstand gekomen is.
14. Verwijder het motorblok en het deksel.
15. Verwijder het hakmes voorzichtig uit de glazen kom. Houd het mes uitsluitend aan het bovenste gedeelte vast, omdat de snijvlakken van het mes heel scherp zijn. Er bestaat verwondingsgevaar.
16. Verwijder de ingrediënten uit de glazen kom.
17. Zodra alle delen gereinigd zijn, brengt u om veiligheidsredenen de snijvlakbescherming weer aan het hakmes aan.



Het hakmes is heel scherp – kans op letsel!

Levensmiddel	Maximale capaciteit	Intervallen	Looptijd	Vorbereiding
Vlees	300g	3	15 sec	Verwijder botten, snijd ze in stukjes van 1 tot 2 cm
Peterselie	80g	1	15 sec	Verwijder stelen
Noten (amandelen etc.)	300g	3	15 sec	Indien nodig, verwijder de schaal
Kaas	150g	2	10 sec	Snij in stukjes van 1 tot 2 cm
Brood	120g	1	15 sec	Snij in stukjes van 1 tot 2 cm

Levensmiddel	Maximale capaciteit	Intervallen	Looptijd	Vorbereiding
Gekookt ei	300g	1	10 sec	Halveren of kwartieren
Wortelen / uien	400g	3	15 sec	Snij in stukjes van 2 cm
Koekjes	250g	2	15 sec	Breek in stukken

REINIGING EN ONDERHOUD



**Laat de AAN/UIT-knop los en trek de stekker uit het stopcontact.
Dompel het motorblok nooit in water of in een andere vloeistof om het te reinigen.**

1. Veeg het motorblok en de deksel met een vochtige doek af en droog het vervolgens goed.
2. Spoel het hakmes af onder stromend water om resten van levensmiddelen te verwijderen. Let op: Het hakmes is ook heel scherp!
3. Gebruik hierbij een afwasborstel om verwonding door aanraking van de snijvlakken te voorkomen.
4. Laat het hakmes drogen voordat u het weer gebruikt.
5. De glazen kom (zonder antislipping!) kunnen ook in de bovenste korf van de vaatwasser worden gereinigd. Gebruik een programma met een lage temperatuur om schade te voorkomen.
6. Kies een stofvrije, droge opslagplaats. Tip: Bewaar de verpakking van het apparaat en sla het apparaat in deze doos op als u het niet gebruikt.

RECEPTEN

Gehakt (varkensgehakt)

150 g varkensschnitzel, 1/2 ui, 1 eidooier, zout, peper

Alle ingrediënten met het hakmes fijnhakken.

Met dit mes kunt u ook chocolade, kruiden, noten, droge stukjes brood, kaas, mierikswortel, gember enz. fijnhakken.

Leverknoedels voor in de soep

150 g runderlever, 1/2 ui, 1 ingeweekt, uitgedrukt broodje, 2 el paneermeel, 1 ei, zout, peper, nootmuskaat

Alle ingrediënten met het hakmes fijnhakken. 1 liter runderbouillon verhitten. Met een kleine theelepel kleine propjes uit het deeg steken en in de kokende bouillon doen, gaar laten worden.

Basilicum-pesto

2 el pijnboompitten, 1-2 handvol basilicumbladeren, 1 teentje knoflook, 2-3 el olijfolie, 1-2 el geraspte Parmezaanse kaas, zout en peper naar smaak

Rooster de pijnboompitten in een pan (droog, zonder olie toe te voegen) en laat deze vervolgens afkoelen. Doe de basilicumbladeren, de pijnboompitten, het geschildte teentje knoflook, de olie en de Parmezaanse kaas in de hakmolen en pureer de massa tot de gewenste consistentie. Breng op smaak zout en peper.

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 op onze apparaten een garantietermijn van 24 maanden (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze. Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge kwaliteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vak-kundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparaat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies. Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recyclen van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren. Door het separaat inzamelen en recyclen van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.



ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 78515**DATI TECNICI**

Potenza:	350 Watt, 220-240 V~, 50-60 Hz	 
Dimensioni:	circa 19,1 x 15,7 x 24,6 cm (lungh./largh./alt.)	
Peso:	circa 1,6 kg	
Cavo di alimentazione:	circa 95 cm	
Classe di isolamento:	II	
Volume recipiente:	circa 1,2 l	
Materiale:	plastica/vetro/acciaio inox	
Dotazioni:	sminuzza, mescola e taglia alimenti come ad es. verdure, erbe, carne, lama per tritare con due taglienti	
Accessori:	lama per tritare, istruzioni per l'uso con ricettario	

Con riserva di modifiche ed errori relativi a caratteristiche delle dotazioni, tecnica, colore 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.
Avvertenze sulle 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.

Sicurezza elettrica

5. Questo apparecchio non deve essere comandato tramite timer esterni o sistemi di telecomando.
6. Dopo l'uso, prima della pulizia o in caso di anomalie durante l'esercizio staccare sempre la spina dalla presa elettrica.
7. Il cavo di alimentazione deve essere protetto dall'umidità.
8. Il blocco motore non deve entrare a contatto con acqua o altri liquidi. Se ciò dovesse accadere, prima di essere riutilizzato deve comunque essere completamente asciutto.
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,
 - in aziende agrituristiche,
 - per l'uso da parte degli ospiti di hotel, motel o altre strutture ricettive,
 - in pensioni private o case di vacanza.
10. L'apparecchio non è adatto per il lavaggio in lavastoviglie.
11. Per ragioni di sicurezza non riporre o far funzionare mai l'apparecchio e il cavo di alimentazione su o nei pressi di superfici calde.
12. Prima dell'uso svolgere completamente il cavo di alimentazione.
13. Il cavo di alimentazione non deve pendere oltre lo spigolo della superficie di lavoro.

14. L'apparecchio e il cavo di alimentazione non devono essere utilizzati nei pressi di fiamme.
15. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando la spina è inserita in una presa elettrica.
16. Controllare regolarmente la spina e il cavo di alimentazione per verificare che non presentino tracce di usura o danni. Qualora il cavo di allacciamento o altri componenti siano danneggiati inviare l'apparecchio alla nostra assistenza clienti per la verifica e la riparazione. Riparazioni inadeguate possono comportare pericoli per l'utente e fanno decadere la garanzia.

Avvertenze per l'installazione e il funzionamento in sicurezza dell'apparecchio

17. Appoggiare l'apparecchio su una superficie sgombra e piana.
18. Usare l'apparecchio solo in interni.
19. I taglienti della lama per tritare sono molto affilati. Maneggiare la lama per tritare con la dovuta cautela e fare in modo che anche gli altri utenti dell'apparecchio siano consapevoli dei pericoli.
20. Tenere la lama per tritare fuori dalla portata di bambini e animali.
21. Per motivi igienici, pulire sempre l'apparecchio subito dopo aver lavorato gli alimenti.
22. Non riempire eccessivamente il recipiente. Il quantitativo di riempimento è di max. 0,3-0,5 l di ingredienti. Se si introduce una maggior quantità di ingredienti, l'apparecchio può venir danneggiato.
23. Se si pulisce la lama per tritare in acqua non lasciarla in ammollo a lungo. Altrimenti sussiste il pericolo di ferirsi.
24. Evitare il contatto dell'apparecchio con superfici calde.
25. Rimuovere l'insero di taglio dall'apparecchio quando lo si sposta o lo si ripone per la conservazione.

26. Prima di sostituire gli accessori o di procedere alla pulizia spegnere sempre l'apparecchio tramite l'interruttore ON/OFF e staccare la spina dalla presa elettrica.
27. Il motore dell'apparecchio deve essere fermo prima di aprire l'apparecchio stesso.
28. La spina deve essere staccata dalla presa elettrica anche quando l'apparecchio è lasciato incustodito.
29. Non accendere mai l'apparecchio a lama per tritare non applicata o con il recipiente in vetro vuoto.
30. Il tempo di funzionamento breve è di 2 minuti. Quindi lasciar raffreddare l'apparecchio per alcuni minuti prima di rimetterlo in funzione.
31. L'apparecchio non deve essere utilizzato con accessori di altri produttori o altri marchi. Altrimenti può subire dei danni.
32. Cautela: evitare il contatto con le parti mobili dell'apparecchio quando questo è in funzione. Fare attenzione a non avvicinare mai le mani, i capelli o altri oggetti all'apparecchio, sussiste il pericolo di ferirsi!



I taglienti della lama per tritare sono molto affilati – pericolo di ferirsi!

Non toccare mai le parti rotanti dell'apparecchio e non inserire né oggetti né parti del corpo nell'apparecchio in funzione. Altrimenti sussiste il pericolo di ferirsi.

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.

CONSIGLI PER L'UTILIZZO

Triturare

verdura, frutta, pane e panini in pangrattato, carne, cioccolato, noci.

Un risultato ottimale si ottiene tagliando prima gli ingredienti a cubetti di circa due centimetri.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti i materiali da imballo e le eventuali protezioni da trasporto. Tenere il materiale da imballo fuori dalla portata dei bambini – pericolo di soffocamento!
2. Pulire l'apparecchio con un panno umido, come descritto nel capitolo „Pulizia e manutenzione“ e asciugarlo accuratamente.
3. Attaccare l'anello antiscivolo in dotazione sul fondo della parte esterna del contenitore di vetro.

USO

1. Attenzione: non accendere l'apparecchio senza aver prima introdotto gli ingredienti, in quanto ciò può danneggiare il motore.
2. Assicurarsi che l'apparecchio sia spento tramite l'interruttore ON/OFF.
3. Rimuovere il paralama dalla lama per tritare.



Afferrare la lama soltanto per la parte superiore, i taglienti sono estremamente affilati. Sussiste il pericolo di ferirsi!

4. Inserire la lama per tritare sull'albero del recipiente in vetro. La lama deve essere saldamente posizionata.
5. Approntare gli alimenti desiderati. Tagliare a cubetti carne, verdura e frutta (eventualmente sbucciando prima queste ultime).
6. Mettere gli alimenti nel recipiente in vetro. Prestare attenzione a non superare la marcatura MAX del recipiente in vetro, in modo



da evitare di danneggiare l'apparecchio. Tenere anche presente che molti alimenti, come ad es. la carne, aumentano di volume quando vengono tritati.

7. Riapplicare il coperchio.
8. Inserire il blocco motore e bloccarlo.
9. Inserire la spina nella presa elettrica.
10. Premere il tasto ON/OFF. Finché il tasto ON/OFF è premuto l'apparecchio lavora a scatti brevi e potenti. Per arrestare l'apparecchio rilasciare il tasto ON/OFF.
11. Qualora degli ingredienti aderiscano all'interno del recipiente, spegnere l'apparecchio, staccare la spina, attendere che la lama per tritare si sia fermata e solo successivamente staccare gli ingredienti con l'ausilio di una spatola.
12. Quando gli ingredienti hanno raggiunto la consistenza desiderata, rilasciare il tasto ON/OFF e staccare la spina dalla presa.
13. Attendere che la lama per tritare si sia arrestata.
14. Rimuovere il blocco motore.
15. Staccare cautamente la lama per tritare dal recipiente in vetro. Afferrare la lama soltanto per la parte superiore, i taglienti sono estremamente affilati. Sussiste il pericolo di ferirsi!
16. Rimuovere gli ingredienti dal recipiente in vetro e riapplicare il coperchio.
17. Non appena tutte le parti sono state lavate, per ragioni di sicurezza si raccomanda di riapplicare il paralama sulla lama per tritare.



La lama per tritare è estremamente affilata – pericolo di ferirsi!

Generi alimentari	Max. Capacità	Intervalli	Durata	Preparazione
Carne	300g	3	15 sec	Rimuovere le ossa, tagliare in pezzi da 1 a 2 cm
Prezzemolo	80g	1	15 sec	Rimuovere i gambi
Noci (mandorle ecc.)	300g	3	15 sec	Se necessario, rimuovi la buccia

Generi alimentari	Max. Capacità	Intervalli	Durata	Preparazione
Formaggio	150g	2	10 sec	Tagliare in pezzi da 1 a 2 cm
Pane	120g	1	15 sec	Tagliare in pezzi da 1 a 2 cm
Uovo sodo	300g	1	10 sec	Dimezza o un quarto
Carote / cipolle	400g	3	15 sec	Tagliare in pezzi di 2 cm
Biscotti	250g	2	15 sec	Rompere a pezzi
Frutti di bosco	500g	3	15 sec	Rimuovere i gambi

PULIZIA E CURA



**Rilasciare l'interruttore ON/OFF e staccare la spina dalla presa elettrica.
Per la pulizia non immergere mai il blocco motore in acqua o altri liquidi.**

1. Strofinare il blocco motore e coperchio con un panno umido e quindi asciugarlo accuratamente.
2. Lavare la lama per tritare sotto acqua corrente, in modo da eliminare i residui di alimenti. **Attenzione: la lama per tritare è estremamente affilata!**
3. Per evitare di ferirsi con i taglienti è preferibile usare una spazzola.
4. Lasciar asciugare la lama per tritare prima di riutilizzarla.
5. Il recipiente in vetro (senza anello antiscivolo!) possono essere lavati anche nel cestello superiore della lavastoviglie. Si raccomanda di usare un programma a bassa temperatura, in modo da evitare danni.
6. Per la conservazione scegliere un luogo asciutto e non polveroso. Consiglio: conservare l'imballo e quando l'apparecchio non viene utilizzato riporlo in tale cartone.

RICETTE

„Hackepeter“ (tartare di maiale)

150 g di fettine di maiale, 1/2 cipolla, 1 tuorlo d'uovo, sale, pepe

Con la lama per tritare sminuzzare finemente tutti gli ingredienti.

Con la lama è possibile tritare anche cioccolato, erbe, noci, dadini di pane secco, formaggio, rafano, zenzero ecc.

Gnocchetti di fegato in brodo

150 g di fegato di manzo, 1/2 cipolla, 1 panino ammollato e strizzato, 2 cucchiaini di pangrattato, 1 uovo, sale, pepe, noce moscata

Con la lama per tritare sminuzzare finemente tutti gli ingredienti. Riscaldare 1 litro di brodo di manzo. Con un cucchiaino da tè formare degli gnocchetti dell'impasto e buttarli nel brodo bollente, lasciarli cuocere.

Pesto al basilico

2 cucchiaini di pinoli, 1-2 manciate di foglie di basilico, 1 spicchio d'aglio, 2-3 cucchiaini di olio di oliva, 1-2 cucchiaini di parmigiano grattugiato, sale e pepe q.b.

Tostare i pinoli in una padella (a secco, senza aggiungere olio) e quindi lasciarli raffreddare. Mettere nel tritatutto rapido le foglie di basilico, i pinoli, lo spicchio d'aglio sbucciato, l'olio e il parmigiano e quindi frullare il composto fino a ottenere la consistenza desiderata. Insaporire con sale e pepe.

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



I nostri prodotti sono garantiti per 24 mesi, 12 mesi in caso di uso professionale, dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio. Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti in Germania e Austria. Sono esclusi dalla garanzia i guasti dovuti all'usura, all'uso inappropriato o al mancato rispetto delle regole di manutenzione. Il diritto di garanzia decade qualora siano state effettuate riparazioni o interventi da parte di terzi. Eventuali diritti del consumatore finale verso il venditore o negoziante non vengono limitati dalla presente garanzia.

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. 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 78515**DATOS TÉCNICOS**

Potencia:	350 vatios, 220-240 V~, 50-60 Hz	
Dimensiones:	aprox. 19,1 x 15,7 x 24,6 cm (L/An/Al)	
Peso:	aprox. 1,6 kg	
Cable de alimentación:	aprox. 95 cm	
Clase de protección:	II	
Volumen del recipiente:	aprox. 1,2 l	
Material:	plástico/cristal/acero inoxidable	
Equipamiento:	pica, mezcla y corta los alimentos como, p. ej., verdura, hierbas aromáticas, carne, cuchilla para picar con dos hojas	
Accesorios:	cuchilla para picar, instrucciones de uso 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

**Por favor lea y guarde las siguientes instrucciones.
Indicaciones sobre 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.

Seguridad eléctrica

5. Este aparato no se debe utilizar con un reloj programador externo ni con un sistema de mando a distancia.
6. Desenchufar siempre el aparato después de usarlo, antes de limpiarlo o si se produce algún fallo durante el funcionamiento.
7. El cable de alimentación se debe proteger de la humedad.
8. El bloque de motor no debe entrar en contacto con agua u otros líquidos. Si a pesar de ello esto ocurriese alguna vez, deberá estar completamente seco antes de un nuevo uso.
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,
 - en explotaciones agrícolas,
 - para el uso por parte de clientes en hoteles, moteles u otros establecimientos de alojamiento colectivo,
 - en casas particulares o en casas vacacionales.
10. El aparato no es apto para el lavavajillas.
11. Por motivos de seguridad, nunca coloque ni ponga en marcha el aparato sobre o cerca de superficies calientes.
12. Desenrollar completamente el cable de alimentación antes del uso.

13. El cable de alimentación no debe quedar colgando por el borde de la superficie de trabajo.
14. Ni el aparato ni el cable de alimentación deben utilizarse cerca de llamas.
15. No deje nunca el aparato sin vigilancia cuando esté enchufado.
16. Compruebe periódicamente si el enchufe y el cable de alimentación están desgastados o deteriorados. 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. Las reparaciones inadecuadas pueden ocasionar peligros para el usuario y provocan la exclusión de la garantía.

Indicaciones para la colocación y el uso seguro del aparato

17. Coloque el aparato sobre una superficie plana y despejada.
18. Utilice el aparato solo en espacios interiores.
19. Las hojas de la cuchilla para picar están muy afiladas. Por lo tanto, tenga cuidado con la cuchilla para picar y asegúrese también de que los demás usuarios del aparato conozcan el peligro.
20. Mantenga la cuchilla para picar alejada de los niños y los animales.
21. Por razones higiénicas, limpie el aparato inmediatamente después de procesar los alimentos.
22. No sobrecargue el recipiente. La cantidad máxima de llenado es de 0,3-0,5 l Ingredientes. Si introduce ingredientes por encima de esa medida podría dañar el aparato.
23. Si limpia la cuchilla para picar en agua de fregar, no la deje en el agua durante mucho tiempo. De lo contrario existe riesgo de lesiones.
24. Evite el contacto del aparato con superficies calientes.
25. Retire la cuchilla del aparato cuando lo mueva o lo guarde.

26. Desconecte el aparato en el interruptor CON/DES y retire la clavija de red antes de cambiar los accesorios o limpiar el aparato.
27. El motor del aparato debe estar parado antes de cambiar el aparato.
28. Igualmente, retire la clavija de red si deja el aparato sin vigilancia.
29. No conecte nunca el aparato si no está colocada la cuchilla para picar o si el recipiente de vidrio está vacío.
30. El tiempo de operación breve es de 2 minutos. Después, deje enfriar el aparato durante unos minutos antes de volver a ponerlo en marcha.
31. No use el aparato con accesorios de otros fabricantes o marcas. De lo contrario, podría deteriorarse.
32. Precaución: Evite el contacto con las piezas móviles del aparato cuando esté en funcionamiento. Asegúrese de mantener las manos, el cabello u otros objetos alejados del aparato. ¡Peligro de lesiones!



Las hojas de la cuchilla para picar están muy afiladas. ¡Peligro de lesiones!

No toque nunca las piezas giratorias del aparato ni inserte objetos o partes del cuerpo en el mismo mientras esté en marcha. De lo contrario existe riesgo de lesiones.

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

El fabricante no es responsable en caso de montaje erróneo, uso inapropiado o equivocado o después de haber sido efectuadas reparaciones por terceros no autorizados.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje y, dado el caso, los seguros de transporte. Mantenga los materiales de embalaje alejados de los niños. ¡Peligro de asfixia!
2. Limpie el aparato con un paño húmedo y séquelo bien como se describe en el capítulo “Limpieza y cuidado”.
3. Coloque el anillo antideslizante suministrado en la parte inferior del exterior del recipiente de vidrio.

CONSEJOS PARA EL USO

Trituración de

verdura, fruta, pan y bollos para hacer pan rallado, carne, chocolate, nueces.

Obtendrá un mejor resultado si previamente corta los ingredientes en dados de unos dos centímetros.

MANEJO

1. Atención: No encienda el aparato sin haberle introducido algún alimento, dado que podría provocar daños en el motor.
2. Asegúrese de que el aparato esté desconectado en el interruptor CON/DES.
3. Retire la protección de hoja de la cuchilla para picar.



Sujete la cuchilla únicamente por la clavija superior ya que las hojas de las mismas están muy afiladas. Hay peligro de lesiones.

4. Coloque la cuchilla para picar sobre el eje del recipiente de vidrio. La cuchilla debe estar fijamente colocada.
5. Prepare los alimentos deseados. Cortar la carne, la verdura y la fruta (pelarla, en caso necesario) en dados pequeños.
6. Añada los alimentos en el recipiente de vidrio. Asegúrese de no exceder la marca MAX en el recipiente de vidrio para evitar daños



en el aparato. Tenga en cuenta que muchos alimentos como. p. ej., la carne aumentan de volumen cuando se pican.

7. Vuelva a colocar la tapa.
8. Coloque el bloque de motor y bloquéelo.
9. Enchufe la clavija en una toma de corriente.
10. Pulse la tecla CON/DES. El aparato funciona con impulsos breves y potentes mientras pulse la tecla CON/DES. Suelte la tecla CON/DES para detener el aparato.
11. Si algunos ingredientes quedasen adheridos en el interior del recipiente apague el aparato, desconéctelo de la red, espere hasta que se haya detenido la cuchilla para picar y retire dichos ingredientes con la ayuda de una rasqueta de panadero.
12. Cuando los ingredientes hayan alcanzado la consistencia deseada suelte la tecla CON/DES y retire la clavija de la toma de corriente
13. Espere hasta que la cuchilla para picar se haya detenido.
14. Retire el bloque de motor y retire la tapa.
15. Retire cuidadosamente la cuchilla para picar del recipiente de vidrio. Sujete la cuchilla únicamente por la clavija superior ya que las hojas de las mismas están muy afiladas. Hay peligro de lesiones.
16. Retire los ingredientes del recipiente de vidrio.
17. Tan pronto como haya limpiado todas las piezas vuelva a colocar la protección de hoja en la cuchilla por motivos de seguridad.



La cuchilla para picar está muy afilada. ¡Peligro de lesiones!

Alimento	Capacidad máxima	Intervalos	Duración	Preparazione
Carne	300g	3	15 sec	Retirar los huesos, cortar en trozos de 1 a 2 cm.
Perejil	80g	1	15 sec	Quitar tallos
Nueces (almendras, etc.)	300g	3	15 sec	Si es necesario, quitar la cáscara

Alimento	Capacidad máxima	Intervalos	Duración	Preparazione
Queso	150g	2	10 sec	Cortar en trozos de 1 a 2 cm.
Pan	120g	1	15 sec	Cortar en trozos de 1 a 2 cm.
Huevo cocido	300g	1	10 sec	La mitad o cuarto
Zanahorias / cebolla	400g	3	15 sec	Cortar en trozos de 2 cm.
Galletas	250g	2	15 sec	Romper en pedazos
Bayas	500g	3	15 sec	Quitar tallos

LIMPIEZA Y CUIDADO



**Suelte el interruptor CON/DES y retire la clavija de la toma de corriente.
No sumerja nunca el bloque de motor en agua o en otros líquidos para limpiarlo.**

1. Limpie el bloque de motor y la tapa con un paño húmedo y séquelo bien después.
2. Lave la cuchilla para picar bajo agua corriente para eliminar restos de alimentos. Atención: ¡La cuchilla para picar está muy afilada!
3. Al hacerlo, utilice preferentemente un cepillo de fregar para evitar lesiones por las hojas.
4. Seque la cuchilla para picar antes de volver a utilizarla.
5. El recipiente de vidrio (¡Sin anillo antideslizante!) se pueden lavar también en la cesta superior del lavavajillas. Utilice un programa con una baja temperatura para evitar daños en el plástico.
6. Elija un lugar de almacenamiento seco y sin polvo. Consejo: conserve el embalaje del aparato y guárdelo en él mientras no lo utilice.

RECETAS**Carne picada (de cerdo)**

150 g de escalope de cerdo, 1/2 cebolla, 1 yema de huevo, sal, pimienta

Picar todos los ingredientes con la cuchilla para picar.

Con la cuchilla puede picar también chocolate, finas hierbas, nueces, trozos de pan seco, queso, rábano picante, jengibre, etc.

Albóndiga de hígado como guarnición para la sopa

150 g hígado de vacuno, 1/2 cebolla, 1 panecillo humedecido y escurrido, 2 cucharadas de pan rallado, 1 huevo, sal, pimienta, nuez moscada

Picar muy finos todos los ingredientes con la cuchilla para picar. Calentar un litro de caldo de ternera. Con una cucharilla coger pequeñas porciones de masa e introducir las en el líquido hirviendo hasta que estén hechas.

Pesto de albahaca

2 cucharadas de piñones, 1-2 puñados de hojas de albahaca, 1 diente de ajo, 2-3 cucharadas de aceite de oliva, 1-2 cucharadas de queso parmesano rallado, sal y pimienta al gusto

Tostar los piñones en una sartén (secos, sin añadir aceite) y dejarlos enfriar. Añadir las hojas de albahaca, los piñones, el diente de ajo pelado, el aceite y el queso parmesano en la picadora ultrarrápida y triturar la masa hasta conseguir la consistencia deseada. Salpimentar al gusto.

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



La garantía para nuestros equipos es de 24 meses, y de 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra, cubriendo los daños que con un uso acorde a lo prescrito pueden atribuirse fehacientemente a defectos de fabricación. Dentro del período de garantía, solucionamos errores de material y de fabricación a consideración nuestra mediante reparación o cambio. Nuestros servicios de garantía son válidos únicamente para los aparatos que han sido vendidos en Alemania y Austria. Para todos los demás casos diríjase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente. En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente solamente en Alemania y Austria. Aquellos daños causados por desgaste están excluidos de la garantía, así como manipulación incorrecta, e incumplimiento de las condiciones de mantenimiento y cuidado. El derecho a garantía expira si las reparaciones o mantenimiento son realizadas por terceros. Todo reclamo del consumidor final ante el vendedor, comerciante no se ve afectado por esta garantía.

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. 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 78515**DANE TECHNICZNE**

Moc:	350 wat, 220-240 V~, 50-60 Hz	 
Wymiary:	ok. 19,1 x 15,7 x 24,6 cm (dł./szer./wys.)	
Ciężar:	ok. 1,6 kg	
Przewód zasilający:	ok. 95 cm	
Stopień ochrony:	II	
Pojemność pojemnika:	ok. 1,2 l	
Materiał:	Tworzywo sztuczne/szkło/stal szlachetna	
Wyposażenie:	sieka, miksuje i tnie produkty spożywcze takie jak warzywa, zioła, mięso, nóż rozdrabniający z dwoma ostrzami	
Akcesoria:	nóż rozdrabniający, instrukcja obsługi z przepisami	

Zmiany i błędy w opisie wyposażenia, technice, kolorach i konstrukcji są zastrzeżone

OBJAŚNIENIE SYMBOLI

Symbol ten oznacza ewentualne niebezpieczeństwa, które mogą prowadzić do obrażeń lub uszkodzenia urządzenia.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

**Prosimy przeczytać poniższe instrukcje i zachować je.
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.

Bezpieczeństwo elektryczne

5. Urządzenie nie może pracować z zewnętrznym regulatorem czasowym lub systemem zdalnego sterowania.
6. Po użyciu, przed czyszczeniem lub w razie ewentualnych zakłóceń podczas pracy należy zawsze wyciągnąć wtyczkę z gniazda.
7. Chronić przewód zasilający przed wilgocią.
8. Blok silnika nie może mieć kontaktu z wodą ani z innymi cieczami. Jeśli doszło do kontaktu, to przed ponownym użyciem wszystkie części należy całkowicie wysuszyć.
9. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym lub w podobnych zastosowaniach, np.
 - aneksach kuchennych w sklepach, biurach lub innych zakładach,
 - w zakładach rolnych,
 - do użycia przez gości w hotelach, motelach lub innych noclegowniach,
 - w prywatnych pensjonatach lub domach letniskowych.
10. Urządzenie nie nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń.
11. Ze względów bezpieczeństwa nie umieszczać i nie używać urządzenia ani kabla na gorących powierzchniach lub w ich pobliżu.
12. Przed użyciem przewód całkowicie rozwinąć.
13. Kabel nie może zwisać z krawędzi powierzchni roboczej.

14. Nie wolno używać urządzenia ani przewodu zasilającego w pobliżu płomieni.
15. W żadnym wypadku nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy wtyczka włożona jest do gniazdka sieciowego.
16. Regularnie kontrolować wtyczkę i przewód pod kątem zużycia lub uszkodzenia. Jeżeli uszkodzony jest kabel lub inne części, prosimy odesłać urządzenie do sprawdzenia i naprawy do naszego serwisu klienta. Niewłaściwie wykonane naprawy mogą stanowić zagrożenie dla użytkownika i prowadzą do unieważnienia gwarancji.

Wskazówki dotyczące ustawienia i bezpiecznej eksploatacji urządzenia

17. Urządzenie należy stawiać na wolnej i równej powierzchni.
18. Używać urządzenie wyłącznie wewnątrz pomieszczeń.
19. Ostrza noża rozdrabniającego są bardzo ostre. Należy się z nimi ostrożnie obchodzić i zadbać o to, aby również inni użytkownicy urządzenia byli świadomi niebezpieczeństwa.
20. Trzymać noże rozdrabniające z dala od dzieci i zwierząt.
21. Ze względów higienicznych należy urządzenie czyścić zaraz po przygotowaniu żywności.
22. Nie przeciążać misy. Maksymalna pojemność wynosi 0,3-0,5 l składników. Jeśli dołoży się więcej dodatków, urządzenie można uszkodzić.
23. Jeśli nóż rozdrabniający czyszczony jest w wodzie płuczącej, nie należy go zostawiać w wodzie na zbyt długo. W przeciwnym wypadku istnieje ryzyko zranienia.
24. Unikać kontaktu urządzenia z gorącymi powierzchniami.
25. Wyjąć wkład z ostrzem z urządzenia, gdy urządzenie jest przesuwane lub przechowywane.
26. Wyłączyć urządzenie przyciskiem WŁ./WYŁ. i wyciągnąć wtyczkę sieciową przed dokonaniem wymiany akcesoriów lub wyczyszczeniem urządzenia.

27. Silnik urządzenia musi się zatrzymać, zanim dokona urządzenie zostanie otwarte.
28. Zawsze wyciągać wtyczkę sieciową przed pozostawieniem urządzenia bez nadzoru.
29. W żadnym wypadku nie włączać urządzenia, gdy nóż rozdrabniający nie jest nałożony lub gdy pojemnik szklany jest pusty.
30. Krótki czas pracy wynosi 2 minutę. Następnie poczekać kilka minut, aż urządzenie całkowicie ostygnie, zanim się je ponownie uruchomi.
31. Urządzenia nie wolno używać z akcesoriami innych producentów lub marek. W przeciwnym wypadku może dojść do uszkodzenia urządzenia.
32. Ostrożnie: Podczas pracy urządzenia unikać kontaktu z ruchomymi częściami urządzenia. Pamiętać o tym, aby do urządzenia nie zbliżać rąk, włosów lub innych przedmiotów, istnieje niebezpieczeństwo zranienia!



Ostrzeżenie: rozdrabniającego są bardzo ostre – niebezpieczeństwo zranienia!

Nie dotykać nigdy obracających się części urządzenia i nie wkładać do pracującego urządzenia przedmiotów ani części ciała. W przeciwnym wypadku istnieje ryzyko zranienia.

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. Usunąć całkowicie materiał opakowania i ew. zabezpieczenia transportowe. Przechowywać opakowania poza zasięgiem dzieci – ryzyko uduszenia!
2. Wyczyścić urządzenie w sposób podany w rozdziale „Czyszczenie i pielęgnacja” przy użyciu wilgotnej ściereczki i dobrze wysuszyć.
3. Przymocuj dostarczony pierścień antypoślizgowy do spodu zewnętrznej części szklanego pojemnika.

PORADY DOTYCZĄCE STOSOWANIA

Rozdrabnianie

warzyw, owoców, chleba i bułek na bułkę tartą, mięsa, czekolady, owoców.

Bardzo dobry wynik uzyska się wtedy gdy składniki najpierw potnie się na kostki o wielkości około dwóch centymetrów.

OBSŁUGA

1. Uwaga: Nie włączać urządzenia bez dodania składników, gdyż można uszkodzić silnik.
2. Upewnić się, że urządzenie jest wyłączone przyciskiem WŁ./WYŁ.
3. Zdjąć ostonę ostrza z noża rozdrabniającego.



Nóż chwytać tylko za górny kołek, ostrza noża są bardzo ostre. Istnieje niebezpieczeństwo zranienia.

4. Osadzić nóż rozdrabniający na wale w pojemniku szklanym. Nóż musi być dobrze osadzony.
5. Przygotować żywność. Mięso, warzywa i owoce (ew. obrać wcześniej) pociąć na małe kawałki.
6. Włożyć żywność do pojemnika szklanego. Nie przekraczać oznaczenia maks. na pojemniku szklanym, aby uniknąć uszkodzenia



urządzenia. Pamiętać, że dużo środków spożywczych np. mięso powiększa swoją objętość przez rozdrabnianie.

7. Nałożyć blok silnika i zablokować.
8. Założyć pokrywę
9. Włożyć wtyczkę do gniazdka.
10. Nacisnąć przycisk WŁ./WYŁ. Urządzenie pracuje w krótkich, silnych posuwach tak długo, jak wciśnięty jest przycisk WŁ./WYŁ. Puścić przycisk WŁ./WYŁ., aby wyłączyć urządzenie.
11. Jeżeli składniki przywarły wewnątrz pojemnika, wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazdka poczekać, aż nóż rozdrabniający się zatrzyma i dopiero wtedy usunąć je przy pomocy łopatki do ciasta.
12. Gdy składniki osiągną wymaganą konsystencję, puścić przycisk WŁ./WYŁ. i wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego.
13. Odczekać, aż nóż rozdrabniający zatrzyma się.
14. Usunąć blok silnika z zdjęć pokrywę.
15. Ostrożnie wyjąć nóż rozdrabniający z pojemnika szklanego. Nóż chwytać tylko za górny kołek, ostrza noża są bardzo ostre. Istnieje niebezpieczeństwo zranienia.
16. Wyjąć składniki z pojemnika szklanego.
17. Po umyciu wszystkich części ze względów bezpieczeństwa założyć osłonę ostrzy na nóż rozdrabniający.



Nóż rozdrabniający jest bardzo ostry - ryzyko zranienia!

żywność	Maks. pojemność	Okresy	Czas	Przygotowanie
mięso	300g	3	15 sek	Usuń kości, pokrój mięso na kawałki o długości od 1 do 2 cm
pietruszka	80g	1	15 sek	Usuń łodygi
Orzechy (migdały itp.)	300g	3	15 sek	Jeśli to konieczne, Usuń powłokę
ser	150g	2	10 sek	Pokroić na kawałki od 1 do 2 cm

żywność	Maks. pojemność	Okresy	Czas	Przygotowanie
chleb	120g	1	15 sek	Pokroić na kawałki od 1 do 2 cm
Jajko na twardo	300g	1	10 sek	Zmniejsz lub ćwierć
Marchew / cebuli	400g	3	15 sek	Pokroić na kawałki od 2 cm
ciastka	250g	2	15 sek	Podziel się na kawałki
jagody	500g	3	15 sek	Usuń łodygi

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA



Puścić przycisk WŁ./WYŁ. i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

Nigdy nie zanurzać bloku silnika w wodzie lub w innej cieczy w celu jego czyszczenia.

1. Wytrzeć blok silnika wilgotną ścierką, po czym dokładnie wysuszyć.
2. Wypłukać nóż rozdrabniający pod bieżącą wodą, aby usunąć z nich resztki jedzenia. Uwaga: Nóż rozdrabniający jest bardzo ostry!
3. Użyć do tego celu najlepiej szczotki do mycia naczyń, aby uniknąć skaleczenia ostrzami.
4. Nóż rozdrabniający musi całkowicie wyschnąć, zanim będzie go można ponownie użyć.
5. Pojemnik szklany (bez pierścienia antypoślizgowego!) można również myć w górnym koszu w zmywarce. Użyć programu z niską temperaturą, aby uniknąć uszkodzenia tworzywa sztucznego.
6. Przechowywać w suchym, niezakurzonym miejscu. Porada: Zachować opakowanie urządzenia i przechowywać urządzenie w oryginalnym kartonie.

PRZEPISY**Befsztyk tatarski z mięsa wieprzowego**

150 g sznycel wieprzowy, 1/2 cebuli, 1 żółtko, sól, pieprz

Wszystkie składniki dokładnie rozdrobnić nożem rozdrabniającym.

Tym nożem można również rozdrabniać czekoladę, ziola, orzechy, suche kromki chleba, ser, chrzan, imbir itd.

Klopsiki z wątroby jako wkładka do zupy

150 g wątróbki wołowej, 1/2 cebuli, 1 namoczona, wyciśnięta bułka, 2 łyżki tartej bułki, 1 jajko, sól, pieprz, gałka muskatołowa

Wszystkie składniki dokładnie rozdrobnić nożem rozdrabniającym. Zagotować 1 litr rosółu wołowego. Małą łyżeczką wrzucać małe porcje masy na wrzący rosół, czekać do wypłynięcia.

Pesto z bazylii

2 łyżki orzeszków piniowych, 1-2 garście liści bazylii, 1 ząbek czosnku, 2-3 łyżki oliwy z oliwek, 1-2 łyżki startego parmezanu, sól i pieprz do smaku

Uprażyć orzeszki piniowe na patelni (sucha patelnia, bez dodatku tłuszczu) i pozwolić, aby ostygły. Włożyć do siekacza do warzyw liście bazylii, orzeszki piniowe, obrany ząbek czosnku, olej i parmezan i rozdrobnić aż powstanie masa o odpowiedniej konsystencji. Doprawić solą i pieprzem.

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

Udzielamy na nasze produkty 24 miesięcznej gwarancji od daty zakupu (warunkiem jest zachowanie faktury zakupu lub paragonu) na szkody, które przy użytkowaniu zgodnym z przeznaczeniem wskazują na wadę fabryczną. W czasie trwania gwarancji usuniemy wady materiałowe bądź fabryczne zgodnie z naszym osądem poprzez naprawę lub wymianę. Gwarancja udzielana jest na produkty sprzedawane na terenie Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przesać razem z kopia faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane i na własny koszt na adres serwisu. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.


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. 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.



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 Blitzhacker

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung		
	7851505	Oberes Hackmesser		
	7851506	Unteres Hackmesser		

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

und <http://www.unold.de/agb/>

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





Aus dem Hause

UNOLD®