Copyright UNOLD AG | www.unold.de

UNOLD®

STANDMIXER DESIGN

Bedienungsanleitung

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

Modell 78635

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 78635
Stand: Mai 2020 /nr

Copyright ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

UNOLD®

UNOLD®
Care + Style

UNOLD®
Fan + Heat

Weitere Informationen zu unserem Sortiment erhalten Sie unter www.unold.de

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 78635

Technische Daten 8
Symbolerklärung 8
Für Ihre Sicherheit 8
Vor dem Benutzen 11
Bedienen 12
Reinigen und Pflegen 14
Rezepte 15
Garantiebestimmungen 18
Entsorgung / Umweltschutz 18
Informationen für den Fachhandel 18
Bestellformular 19
Service-Adressen 20

Instructions for use Model 78635

Technical Specifications 21
Explanation of the symbols 21
Safety Information 21
Before using the appliance 24
Operation 25
Cleaning and Care 26
Recipes 27
Guarantee Conditions 29
Waste Disposal/Environmental Protection ... 29
Service 20

Notice d´utilisation Modèle 78635

Spécification technique 30
Explication des symboles 30
Consignes de sécurité 30
Avant la utilisation 33
Utilisation 34
Nettoyage et entretien 35
Recettes 36
Conditions de Garantie 38
Traitement des déchets /
Protection de l'environnement 38
Service 20

Gebruiksaanwijzing Model 78635

Technische gegevens 39
Verklaring van de symbolen 39
Veiligheidsinstructies 39
Vóór het eerste gebruik 42
Bediening 43
Reiniging en onderhoud 44
Recepten 45
Garantievoorwaarden 47
Verwijderen van afval / Milieubescherming . 47
Service 20

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INHALTSVERZEICHNIS

Istruzioni per l'uso Modello 78635

Dati tecnici 48
Significato dei simboli 48
Avvertenze di sicurezza 48
Prima del primo utilizzo 51
Utilizzo 52
Pulizia e manutenzione 53
Ricette 54
Norme die garanzia 56
Smaltimento / Tutela dell'ambiente 56
Service 20

Manual de instrucciones Modelo 78635

Datos técnicos 57
Explicación de símbolos 57
Indicaciones de seguridad 57
Puesta en servicio 60
Manejo 61
Limpieza y Mantenimiento 62
Recetas 63
Condiciones de Garantia 65
Disposición/Protección del
medio ambiente 65
Service 20

Instrukcja obsługi Modelu 78635

Dane techniczne 66
Objaśnienie symboli 66
Zasady bezpieczeństwa 66
Uruchomienie i użycie 69
Użycie miksera 70
Czyszczenie i pielęgnacja 71
Przepisy 71
Warunki gwarancji 73
Utylizacja / ochrona środowiska 73
Service 20

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

EINZELTEILE

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

EINZELTEILE

DE **Ab Seite 8**

1	Messbecher Art-Nr. 7863501
2	Deckel Art-Nr. 7863502
3	Glasbehälter Art-Nr. 7863503
4	Messerblock mit Kreuzmesser
5	Motorblock

EN **Page 21**

1	Measuring jug
2	Lid
3	Glass jug
4	Blade unit with cutting blade
5	Motor block

FR **Page 30**

1	Gobelet gradué
2	Couvercle
3	Recipient de verre
4	Bloc porte-couteaux avec couteau-étoile
5	Bloc moteur

NL **Pagina 39**

1	Maatbeker
2	Deksel
3	Mixerbeker
4	Meseenheid met kruismes
5	Motorblok

IT **Pagina 48**

1	Misurino
2	Coperchio
3	Recipiente in vetro
4	Unità lame con coltello a croce
5	Blocco motore

ES **Página 57**

1	Vaso de medida
2	Tapa
3	Vaso de cristal
4	Unidad de cuchilla con aspas
5	Bloque motor

PL **Strony 65**

1	Miarka
2	Pokrywę
3	Naczynie szklane
4	Zespół nożowy z noż siekającego
5	Blik silnika

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 78635

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	700 W, 220-240 V~, 50/60 Hz
Motorblock:	Kunststoff
Behälter:	Glas, mit Skala
Deckel:	Kunststoff
Messer:	Edelstahl
Inhalt:	Ca. 1,5 Liter
Größe B/T/H:	Ca. 23,5 x 18,0 x 40,0 cm
Gewicht:	Ca. 3,5 kg
Zuleitung:	Ca. 95 cm
Kurzbetriebszeit:	Ca. 3 Minuten
Schutzklasse:	II
Ausstattung:	Sicherheitsabschaltung, mit zwei Geschwindigkeitsstufen (13.000/16.000 U/Min) und Momentschalter, Glasbehälter, Edelstahlmesser, auch zum Eis crushen geeignet

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.

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.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

3. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
4. Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
5. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
6. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
7. Den Stecker nie an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen.
8. Das Gerät nie unbeaufsichtigt lassen, wenn Kinder in der Nähe sind und nicht von Kindern bedienen lassen.
9. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.
   - Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
   - landwirtschaftlichen Betrieben,
   - zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
   - in Privatpensionen oder Ferienhäusern.
10. Benutzen Sie das Gerät nur auf einer ebenen Arbeitsfläche. Benutzen Sie das Gerät nie auf oder neben heißen Oberflächen.
11. Achten Sie darauf, dass die Anschlussleitung nicht eingeklemmt wird oder über die Aufstell- und Arbeitsfläche herunter hängt, da dies zu Unfällen führen kann.
12. Stecker und Zuleitung dürfen nicht mit Wasser in Kontakt kommen.
13. Tauchen Sie den Motorblock, die Zuleitung und den Stecker keinesfalls in Wasser. Es besteht Kurzschlussgefahr.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

14. Das Gerät darf nur nach ordnungsgemäßem Zusammenbau benutzt werden.
15. Achten Sie beim Aufsetzen des Glasbehälters darauf, dass dieser fest sitzt.
16. Lassen Sie das Gerät nie mit leerem Glasbehälter laufen.
17. Vergewissern Sie sich bei Verwendung des Mixers, dass der Deckel fest geschlossen ist.
18. Halten Sie keine Werkzeuge, Besteckteile oder Finger in den laufenden Mixer: Verletzungsgefahr!
19. Das Gerät ist zum Verarbeiten von Lebensmitteln bestimmt.
20. Die maximale Füllmenge von 1,5 Litern nicht überschreiten.
21. Beim Verarbeiten warmer Zutaten unbedingt den Deckel mit der Hand auf dem Gerät festhalten, da sich sonst der Deckel lösen kann und evtl. das Mixgut herausspritzt.
22. Achten Sie darauf, extreme Temperaturunterschiede bei den einzufüllenden Zutaten zu vermeiden. Das Glas des Behälters könnte sonst beschädigt werden.
23. Das Gerät ist nicht zur Dauerbenutzung vorgesehen. Lassen Sie es nach einer Betriebszeit von ca. 3 Minuten vor dem Wiedereinschalten einige Minuten abkühlen.
24. Vergewissern Sie sich, dass der Motor zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie bewegliche Teile abnehmen.
25. Bei Nichtbenutzung sowie vor dem Zusammenbauen/Zerlegen und vor dem Reinigen immer zuerst den Netzstecker ziehen!
26. Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht Gefahr durch Stromschlag.
27. Verwenden Sie das Gerät nicht mit Zubehör anderer Hersteller.
28. Prüfen Sie regelmäßig das Gerät, den Stecker und die Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder ande-

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

rer Teile senden Sie das Gerät oder den Sockel bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst.

29. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und haben den Ausschluss der Garantie zur Folge.

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

VORSICHT!
Das Kreuzmesser ist sehr scharf! Seien Sie daher beim Zusammenbauen, Auseinandernehmen und Reinigen sehr vorsichtig.
Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht die Gefahr eines Stromschlages.

VOR DEM BENUTZEN

WICHTIG:
Das Gerät darf nur nach ordnungsgemäßem Zusammenbau benutzt werden. Das Gerät ist mit einem Sicherheitsschalter versehen. Es lässt sich nur einschalten, wenn Glasbehälter und Deckel aufgesetzt sind. Sollte sich das Gerät einmal auch ohne den aufgesetzten Glasbehälter einschalten lassen, senden Sie das Gerät bitte zur Überprüfung an unseren Kundendienst ein.
Keine Werkzeuge, Besteckteile oder Finger in den laufenden Mixer halten – Verletzungsgefahr!

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. Transportsicherungen. Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern – Erstickungsgefahr!
2. Vor dem ersten Gebrauch alle Teile des Gerätes sorgfältig reinigen (siehe Kapitel “Reinigung”).
3. Wickeln Sie die erforderliche Kabellänge ab und stecken Sie den Stecker in eine Steckdose.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Zusammenbau des Glasbehälters

4. Legen Sie den Dichtungsring (4) auf den Innenrand des Kreuzmessers (5).
5. Setzen Sie das Kreuzmesser mit dem Dichtring in das Unterteil des Mixbehälters (6) ein.
6. Setzen Sie den Glasbehälter (3) auf das Unterteil und drehen Sie das Unterteil (6) entgegen des Uhrzeigersinns fest.
7. Füllen Sie die Zutaten in den Behälter.
8. **ACHTUNG:**

Maximale Füllmenge von 1,5 Litern nicht überschreiten!

9. Drücken Sie dann den Deckel (2) auf den Glasbehälter. Verriegeln Sie den Deckel, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn einrasten lassen.
10. Stecken Sie nun den Messbecher (1) in die Öffnung des Deckels. **Einsetzen des Glasbehälters**
11. Vergewissern Sie sich, dass der Schalter sich in der Stellung 0 befindet.
12. Setzen Sie den zusammengebauten Glasbehälter fest auf den Motorblock (5). **Achtung, nicht drehen, setzen Sie den Glasbehälter gerade auf!**

BEDIENEN

1. Wählen Sie die gewünschte Betriebsart und schalten Sie das Gerät auf der entsprechenden Stufe ein:
   - STUFE 1 = LOW/NIEDRIG:
     für flüssige Zutaten
   - STUFE 2 = HIGH/HOCH:
     für feste Zutaten
     zum Mixen von festen mit flüssigen Zutaten
   - STUFE P = Momentschalter:
     zum Zerkleinern von Eiswürfeln
     zum kurzen, kraftvollen Mixen
2. Der Momentschalter rastet nicht ein. Er muss während der Betriebsdauer dauerhaft gehalten werden. Bitte verwenden Sie den Momentschalter nur in Intervallen von 5 bis 10 Sekunden.
3. Geben Sie alle Zutaten zusammen in den Glasbehälter.
4. Größere Mengen bitte aufteilen und nacheinander verarbeiten.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

5. Feste Zutaten wie Käse oder Gemüse vor dem Zufügen in kleine Stücke schneiden.
6. Sofern im Rezept nichts anderes vorgesehen ist, immer zuerst die Flüssigkeit und dann die festen Bestandteile einfüllen. Durch die Flüssigkeit kann die Masse schneller und auf niedrigerer Stufe verarbeitet werden.
7. Wir empfehlen, in kurzen Intervallen von 5 bis 30 Sekunden zu mixen und dann die Konsistenz zu prüfen.
8. Mixer nicht längere Zeit ohne Unterbrechung laufen lassen (max. 3 Minuten). Danach muss sich das Gerät ca. 5 bis 10 Minuten abkühlen.
9. Mixer nur mit aufgesetztem Deckel betreiben. Deckel während des Betriebs mit der Hand auf den Behälter drücken.
10. Flüssigkeit oder sonstige Zutaten können durch die Öffnung im Deckel zugegeben werden. Bitte Vorsicht beim Einfüllen: bei laufendem Gerät kann Flüssigkeit aus der Öffnung spritzen.
11. Seien Sie besonders vorsichtig bei der Verarbeitung heißer Zutaten.
12. Beim Verarbeiten warmer Zutaten unbedingt den Deckel mit der Hand auf dem Gerät festhalten, da sich sonst der Deckel lösen kann und evtl. das Mixgut herausspritzt.
13. Beim Zerkleinern von festen Zutaten empfehlen wir die mehrmalige Benutzung des Momentschalters, da sich das Messer im Dauerbetrieb eventuell durch die Zutaten festsetzen könnte.
14. Nach Gebrauch den Schalter auf 0/AUS stellen und den Stecker aus der Steckdose ziehen.
15. Den Glasbehälter gerade nach oben abnehmen.
16. Glasbehälter erst dann vom Motorblock abnehmen, wenn der Motor vollständig zum Stillstand gekommen ist.

Eis crushen

17. Sie können die Eiswürfel direkt zerkleinern. Etwas schneller geht es, wenn Sie zuerst etwas Wasser in den Glasbehälter geben und erst dann die Eiswürfel zufügen.
18. Eiswürfel in den Becher geben oder während des Betriebs durch die Einfüllöffnung in den Becher geben.
19. Mehrmals kurz auf den Momentschalter drücken, bis das Eis wunschgemäß zerkleinert ist.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

REINIGEN UND PFLEGEN

Vor dem Reinigen stets das Gerät ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.

1. Verwenden Sie zum Reinigen keine scharfen Reinigungsmittel oder Putzschwämme, um die Oberflächen nicht zu beschädigen.
2. Der Motorblock darf nicht in Wasser eingetaucht werden. Wischen Sie den Motorblock mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie ihn mit einem weichen Tuch. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in den Motorblock gelangen kann.
3. Entleeren Sie den Glasbehälter vollständig vor dem Reinigen.
4. Mit Hilfe des Momentschalter lassen sich der Behälter und das Messer einfach reinigen. Geben Sie etwas warmes Wasser und einige Tropfen Geschirrspülmittel in den Behälter und drücken Sie kurz den Momentschalters. Mit klarem Wasser ausspülen.
5. Alternativ können Sie den Glasbehälter auch zum Reinigen zerlegen.
6. Schrauben Sie den Messerblock im Uhrzeigersinn ab. Setzen Sie den Messerblock nach der Reinigung wieder sorgfältig in den Behälter ein.
7. Alle abnehmbaren Teile des Glasbehälters, können in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel gereinigt werden. Achtung: Der Glasbehälter selbst darf nicht in Wasser getaucht werden!

VORSICHT!
Bitte Vorsicht beim Reinigen des Kreuzmessers, die Schneiden sind sehr scharf.

8. Hartnäckige Gerüche von Zwiebeln oder Knoblauch evtl. mit Zitronensaft entfernen.
9. Lassen Sie alle Teile komplett trocknen, bevor Sie diese zusammenbauen und den Aufsatz wieder auf das Gerät setzen.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

REZEPTE

Tropencocktail
2 Orangen und eine Papaya in Stücke schneiden, mixen, durch die Deckelöffnung 3 Eiswürfel und 1 EL Kokossirup zugießen, nochmals mixen, in ein Glas füllen und servieren.

KiBa-Cocktail
200 g entsteinte Sauerkirschen, eine Banane und 3 Eiswürfel mixen, in ein Glas füllen.

Erdbeermilch
100 g Erdbeeren, ¼ l kalte Milch, einen Eiswürfel mixen und in Gläser füllen.
TIPP: Statt Erdbeeren können Sie auch andere Beeren oder Früchte verwenden, z. B. Bananen.

Erdbeermilchshake
2 Kugeln Vanilleeis, 100 g Erdbeeren, 1/8 l kalte Milch mixen und in Gläser füllen.

Schokomilchshake
2 Kugeln Schokoladeneis, 1 EL Nuss-Nougat-Creme, ¼ l kalte Milch mixen und in Gläser füllen.

Bananen-Nuss-Molkeshake
3 EL fein geriebene Haselnüsse, ½ Banane, 1 TL Zitronensaft, 2 EL Sahne, 1 EL Honig, 200 ml kalte Molke, 2 Eiswürfel mixen und in ein Glas füllen.

Irish Dream
2 cl Whiskey mit 1 EL Schokopulver und 0,2 l Sahne verquirlen.

Crush-Eis-Cocktail
Ein bauchiges Glas halb mit Crush-Eis füllen.
Im Mixer eine Scheibe Ananas (in Stücke geschnitten), 3 EL Wodka, 3 EL Curaçao blue, 2 EL Sahne, 2 EL Kokossirup, 100 ml Ananassaft mischen, über das Crush-Eis gießen und mit einem Strohhalm servieren.

Fruchtaufstrich
200 g beliebiges Beerenobst mit 200 g Zucker mixen und in ein Schraubglas füllen. Dieser Fruchtaufstrich lässt sich im Kühlschrank etwa eine Woche aufbewahren.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Gemüse-Shake

½ rote Paprikaschote, 50 g Sellerie, 100 g Tomaten, 2 Zweige Petersilie, 1 Lauchzwiebel, 100 ml Tomatensaft, 100 ml kalte Gemüsebrühe

Alle festen Gemüse putzen, in Stücke schneiden. Alle Zutaten im Mixer zerkleinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Blitzgemüsesuppe

Eine Tomate, eine Möhre, ¼ Kohlrabi, ein Stück Sellerie, ½ Stange Lauch, 1 TL geriebener Meerrettich (Glas), 5 Stiele Petersilie.

Alle Zutaten in Stücke schneiden und roh in den Mixer füllen. 1–2 gekochte Kartoffeln und ca. ¼ l heiße Gemüsebrühe zugeben und mixen, bis alles fein püriert und sämig ist.

Pesto

Ein Bund Basilikum, 50 g in grobe Stücke geteilter Parmesan und 2–3 Knoblauchzehen mit 1/8 l kalt gepresstem Olivenöl pürieren. Evtl. tropfenweise durch die Deckelöffnung weiteres Olivenöl zugeben, bis die Mischung cremig ist, und zu heißen Spaghetti servieren.

Mixbecher sofort nach der Zubereitung reinigen, um eine Übertragung des Knoblauchgeschmacks zu vermeiden.

Guacamole - Avocadopüree

Eine reife Avocado, 2 EL saure Sahne, 1 EL Limettensaft, ¼ TL gemahlener Kreuzkümmel, 1 EL gehacktes Koriandergrün, Salz, Pfeffer, Tabasco

Avocado halbieren, entkernen. Fruchtfleisch aus der Schale nehmen und mit Sahne, Limettensaft und Gewürzen im Mixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eierpfannkuchenteig

500 ml Milch, 3 Eier, 1 Prise Salz, 250 g Mehl

Alle Zutaten in den Glasbehälter geben und mit dem Momentschalter mehrmals gut durchmischen. Teig vor dem Backen ca. 15 Min. quellen lassen.

Rührkuchenteig

150 g Mehl, 1 TL Backpulver, 140 g Zucker, 125 g weiche Margarine, 2 Eier, ½ P. Vanillin-Zucker, 60 ml Milch

Alle Zutaten in den Mixer geben, auf Stufe HOCH durchmischen, bis der Teig glatt ist. Nach Belieben von Hand 2-3 EL Schokoladenstreusel, gemahlene

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Haselnüsse, Rosinen oder z. B. frische Heidelbeeren dazu geben. Nicht mehr mixen.
Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine kleine Sandkuchenform einfetten. Den Teig in die Kastenform oder in Muffinförmchen füllen, glatt streichen. Muffins ca. 15–20 Min, Kuchen ca. 30-35 Min. backen. Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und nach dem Abkühlen mit Kuvertüre oder Puderzucker dekorieren.

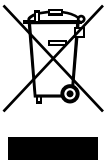
Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden von den Autoren und von der UNOLD AG sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann keine Garantie übernommen werden. Eine Haftung der Autoren bzw. der UNOLD AG und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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 an unseren Kundendienst. Auf unserer Internetseite www.unold.de/ruecksendung können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken. (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich). Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden. 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.

INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL

CE Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich der Standmixer 78635 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2014/30/EU) und der Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EU) befindet.

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

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

Hockenheim, 25.9.2018

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung		
	7863501	Messbecher		
	7863502	Deckel		
	7863503	Glasgefäß		
	7863504	Dichtungsring		
	7863505	Messerblock		

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.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

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

Sie möchten innerhalb der 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
Dziadoszanska 10
61-248 Poznań
Internet www.quadra-net.pl

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

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 78635

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power rating:	700 W, 220-240 V~, 50/60 Hz
Motor block:	Plastic
Jug:	Glass, completely dismountable
Lid:	Plastic
Knife:	Stainless steel
Volume:	Approx. 1.5 Liter
Dimensions L/W/H:	Approx. 23.5 x 18.0 x 40.0 cm
Weight:	Approx. 3.5 kg
Power cord:	Approx. 95 cm
Quick operation time:	Approx. 3 minutes
Degree of protection:	II
Features:	With safety switch, quick break switch, 2 speeds, ice crushing function, stainless steel cutting knife, glass jug

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.

1. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
2. Children shall not play with the appliance.
3. Cleaning and user maintenance must not be performed by children, unless they are older than 8 years and are supervised.
4. Keep the appliance and the power cord out of the reach of children under 8 years.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

5. Connect the appliance only to an AC power supply with the voltage indicated on the rating plate.
6. Do not take the plug out of the socket by pulling the cable.
7. Children are not aware of the danger involved in the use of electric appliances. Therefore never allow children to handle the appliance without supervision.
8. Place the appliance of free and flat surface. Never put the appliance or the cable on hot surfaces nor operate it near an open gas flame.
9. Make sure, that the power cord does not hang over the edge of the working top.
10. This appliance is intended for domestic and similar use such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- agricultural enterprises;
- by clients in hotels, motels and other accommodation facilities;
- bed and breakfast accommodations and holiday homes.

11. Never put the appliance in water and keep the power cord away from moisture.
12. Do not immerse the motor block, the power cord and the plug into water – risk of short circuit.
13. Only use the appliance when properly assembled.
14. Before switching on the appliance make sure, that the jug assembly is firmly connected with the motor block.
15. Do not operate the appliance with an empty jug.
16. Make sure that the lid is firmly closed during operation.
17. Do not hold any tools, cutlery or fingers into the jug while it is operated – Risk of injuries.
18. The appliance is only admitted for the processing of food.
19. Do not exceed the maximum quantity of 1.5 litres.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

20. The appliance is not provided for permanent operation. After an operation time of approx. 3 minutes let it cool down for some minutes before using it again.
21. When adding warm ingredients, please put your hand on the lid of the appliance in order to prevent the lid from coming off and the mixture from spilling.
22. Avoid extreme differences in the temperature of the ingredients you add. Otherwise the glass container might be damaged.
23. Make sure that the motor has completely stopped before removing the lid or the jug assembly.
24. Always unplug the appliance before assembling/disassembling it and before cleaning it!
25. Never open the casing of the appliance. There is danger of electric shock.
26. Do not use the appliance with accessories of other brands.
27. Check the appliance, the wall socket and the lead cable regularly for wear or damage. In case the lead cable or other parts appear damaged, please send the appliance or the base to our after sales service for inspection and repair.
28. Unauthorized repairs can constitute serious risks for the user and void the warranty.

CAUTION! The cutting knife is extremely sharp. Be very careful when assembling, disassembling and cleaning the knife.
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.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

BEFORE USING THE APPLIANCE

Important: Only use the appliance when properly assembled. The appliance is provided with a safety switch. It can be switched on only if the jug and the lid are in place. Should it be possible to switch on the appliance without shaker recipient, you should send the appliance to our customer service for control. **Keep hands and utensils out of the jug – danger of injuries!**

1. Remove all packaging materials and any transport safety devices.
2. Before using the appliance for the first time, clean all parts (see “Cleaning”).
3. Unwind the required cable length and put the plug into a wall socket.

Assembly of the jug

4. Place the sealing ring (4) on the inner edge of the cutting knife (5).
5. Place the cutting knife (5) including sealing ring (4) into the jug base (6).

6. Place the glass jug (3) on the base (6) and turn it counter clockwise.
7. Fill the ingredients into the jug.
8. **CAUTION!**

Do not exceed the maximum quantity of 1.5 litres.

9. Press the lid (2) firmly on the jug. Lock the lid by turn it clockwise.
10. Place the measuring cup (1) into the opening.

Insert the jug

11. Make sure that the switch is in 0/OFF position.
12. Place the properly assembled jug on the motor block (5). **Caution: do not turn the jug!**

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

OPERATION

1. Switch the appliance on:
   - 1 = LOW/NIEDRIG:
     for liquid ingredients
   - 2 = HIGH/HOCH
     for solid ingredients
     for mixing of solid and liquid ingredients
   - P = quick break switch
     for crushing of ice, for rapid powerful mixing
2. The quick break switch does not click it, but has to be held during operation. As soon as it is released the motor stops. Only use it in short intervals of 5 to 10 seconds.
3. In general all ingredients are given into the jug at one time.
4. In case of large quantities, mix in several steps one by one.
5. Solid ingredients such as cheese or vegetables should be cut into pieces before adding it.
6. If not provided otherwise in the recipe, add first the liquid ingredients and then the solid ingredients. Due to the liquid the food can be processed more rapidly and on a lower speed.
7. We recommend to blend in short intervals of 5–30 seconds, and then to check the consistency of the processed food.
8. Do not run the mixer for a long time without interruption (max. 3 minutes). Then the appliance has to cool down for 5–10 minutes.
9. Only use the blender with the lid in place. Hold the lid firmly pressed down with your hand during operation.
10. Additional liquids and other ingredients can be added through the opening in the lid. Please be careful: the content may splash out.
11. Be extremely careful when processing hot ingredients.
12. When processing solid ingredients we recommend to the use the quick break switch several times. This avoids the knife from getting blocked.
13. When adding warm ingredients, please put your hand on the lid of the appliance in order to prevent the lid from coming off and the mixture from spilling.
14. After use switch to 0/OFF position and take the plug out of the socket.
15. Remove the glass jug straight up.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

16. Do not take off the jug assembly before the motor has completely stopped.

Crushing of ice

17. You can crush the ice cubes directly. For rapid crushing we recommend to fill first a small amount of water into the glass jug and then to add the ice cubes.
18. Fill the ice cubes into the jug or add it one by one through the opening in the lid.
19. Press the quick break switch several times, until the ice is sufficiently crushed.

CLEANING AND CARE

Switch off the appliance and disconnect the plug from the outlet.

1. Do not use any sharp or scouring cleansers which might damage the surface.
2. Do not immerse the motor block into water. Wipe it with a damp cloth and dry it with a soft cloth. Take care that no water penetrates into the motor block.
3. Empty the jug before disassembling and cleaning it.
4. You may clean the jug and the knife easily by using the quick break switch. Fill some warm water and some drops of a mild cleanser into the jug and operate the quick break switch for a few seconds. Rinse with clear water.
5. Optionally you can disassemble the jug for cleaning. Unscrew the knife clockwise.
6. Carefully place the knife block in the container after cleaning.
7. All detachable parts of the jug assembly can be cleaned in warm soapy water. Attention: The glass jug itself must not be immersed in water!

CAUTION!
The knife is extremely sharp, be careful when handling and cleaning it.

8. Strong odours from onions or garlic can be removed with lemon juice.
9. All parts must be dried completely before reassembling the jug.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

RECIPES

Tropic cocktail

Cut 2 oranges and 1 papaya into small pieces, blend them, add 3 ice cubes through the cover hole, add tablespoon of coconut syrup, blend again and fill into a glass.

Cherry banana cocktail

Blend 200 g stoned sour cherries and 1 banana with 3 ice cubes, fill into glasses.

Strawberry milk

Blend 100 g of strawberries with ¼ l cold milk, 1 ice cube and fill the drink into glasses. TIPP: Try other fruits instead of strawberries, e. g. bananas or raspberries.

Strawberry milk shake

Blend 2 balls of vanilla ice cream with 100 g of strawberries and 1/8 l of cold milk and fill into glasses.

Chocolate milk shake

Blend 2 balls of chocolate ice cream with 1 tablespoon of chocolate-hazelnut cream and ¼ l of cold milk and fill into glasses.

Banana nut shake

Mix 3 tblsp of grated nuts, ½ banana, 1 tsp of lemon juice, 2 tblsp of cream, 1 tblsp of honey, 200 ml of cold whey with 2 ice cubes.

Irish Dream

Blend 2 cl of whiskey with 1 tablespoon of chocolate powder and 0,2 l of sweet cream.

Crushed ice cocktail

Fill 1 bulbous glass half with crushed ice. Blend 1 pineapple slice (cut into pieces), 3 tablespoons of wodka, 3 tablespoon of curaçao blue, 2 tablespoon of sweet cream, 2 tablespoons of coconut syrup, 100 ml of pineapple juice, pour it over the crushed ice and serve with a straw.

Fruit cream

Blend 200 g berries of your choice with 200 g sugar and fill this cream into a glass with cover. This aromatic fruit cream can be kept for about one week in the refrigerator.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Rapid vegetable soup

1 tomato, 1 carrot, ¼ kohlrabi, 1 piece of celeriac, ½ stalk of leek, 1 teaspoon of grated horseraddish, 5 stalks of parsley.

Cut all ingredients into pieces and fill them into the blender. Add 1-2 cooked potatoes and approx. ¼ l hot vegetable stock, until mashed.

Pesto

Blend 1 bunch of basil, 2 tablespoons of pine nuts, 50 g of parmesan cheese in small pieces and 2–3 cloves of garlic with 1/8 l olive oil. If necessary add more oil drop by drop through the opening in the cover. Serve with hot spaghetti.

Caution:

Clean blending jug immediately after preparing the pesto to avoid any transfer of garlic taste.

Guacamole – Avocado puree

1 ripe avocado, 2 tblsp of sour cream, 1 tblsp of lime juice, 1 tblsp of chopped coriander leafs, salt, pepper, Tabasco

Cut the avocado into halfs, remove the stone, and remove the pulp from the peel. Mix it with cream, lime juice and the spices, season with salt, pepper and tabasco.

Pancake batter

500 ml milk, 3 eggs, 1 pinch of salt, 250 g flour

Mix all ingredients in the jug. Leave the batter for 15 minutes before baking the pancakes.

Melt'n mix cake

150 g flour, 1 tsp baking powder, 140 g sugar, 125 g soft margarine, 2 eggs, ½ tsp vanilla sugar, 60 ml milk

Mix all ingredients until you receive a smooth batter. Add to taste some chocolate flakes, grated nuts, sultanas or cranberries. Stir by hand.

Heat the oven to 180 °C. Butter a small mould or muffin moulds, fill in the batter. Bake muffins for approx. 15-20 min., a cake for approx. 30–35 min. Remove the cake from the mould and let it cool down on a grid. Decorate with icing sugar or melted chocolate.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

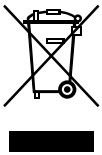
The authors have thoroughly considered and tested the recipes included in these operating instructions. Nevertheless, a guarantee cannot be accepted. The authors, respectively UNOLD AG and their assignees shall not be liable for personal injuries, material damages and financial loss.

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, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. You can print out a return receipt on our website www.unold.de/ruecksendung. (only for entries from 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

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

NOTICE D´UTILISATION MODÈLE 78635

SPÉCIFICATION TECHNIQUE

Puissance :	700 W, 220-240 V~, 50/60 Hz
Bloc moteur :	Plastique
Récipient :	Verre, démontable
Couvercle :	Plastique
Couteau-étoile :	Acier inox
Volume :	Env. 1,5 litres
Dimensions Lo/La/H :	Env. 23,5 x 18,0 x 40,0 cm
Poids :	Env. 3,5 kg
Cordon :	Env. 95 cm
Temps d'usage :	Env. 3 minutes sans interruption
Indice de protection :	II
Caractéristiques :	Fixation à baïonette avec interrupteur de sécurité, interrupteur instantané, 2 vitesses, fonction pour broyer des glaçons, couteau-étoile en acier inox, réservoir de verre

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

Veuillez lire les instructions suivantes et les conserver.

1. L'appareil peut être utilisé par des enfants en dessous de 8 ans et des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances s'ils sont surveillés ou instruits au niveau de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les dangers qui en résultent.
2. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
3. Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont supervisés.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

4. Conserver l'appareil et du câble de connexion hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
5. Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sur la plaque signalétique. Ne raccorder qu'à un courant alternatif.
6. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en marche au moyen d'un minuteur indépendant ou par un système de commande à distance. Ne raccorder qu'a une prise femelle dont la tension et la fréquence correspondent à la plaque signalétique.
7. Ne jamais retirer la prise mâle de la prise femelle par le câble électrique.
8. Ne laissez jamais les enfants utiliser l'appareil sans supervision.
9. Placer l'appareil sur une surface plate. Ne jamais utiliser sur ou à coté des surfaces chaudes.
10. L'appareil est exclusivement destiné à un usage domestique ou similaire comme par ex. :

- espaces thé et café (boutiques), coins cuisine (bureaux et autres lieux de travail),
- exploitations agricoles,
- mis à la disposition des clients séjournant dans un hôtel, motel ou autre type d'hébergement,
- dans des chambres d'hôtes ou maisons de vacances.

11. Faites attention que le câble n'est coinçé et ne pend pas au-dessus du plateau de travail, comme cela pourraient entraîner des accidents, surtout lorsque les enfants tirent au cordon.
12. Éviter tout contact entre la prise mâle ou le câble et de l'eau.
13. L'unité motrice, la prise mâle et le cordon ne doivent jamais entrer en contact avec de l'eau ou être immergés dans l'eau – Danger de court-circuit.
14. Utiliser l'appareil seulement quand il est proprement assemblé.
15. Faire attention en plaçant le réservoir que celui-ci est bien installé.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

16. Ne jamais utiliser l'appareil quand le réservoir est vide.
17. Assurez-vous que le couvercle est bien fermé avant de mettre l'appareil en marche.
18. Ne tenez aucun objet ni les doigts dans le réservoir du mixer en fonction – danger de se blesser.
19. L'appareil est prévu pour les aliments. Ne pas utiliser pour d'autres substances.
20. Ne pas excéder le contenu maximum de 1,5 litres.
21. Pour les recettes à base d'ingrédients chauds, toujours maintenir fermement le couvercle sur l'appareil pour éviter tout risque d'ouverture et de projection au cours du mélange.
22. Veillez à éviter tout choc thermique, c'est-à-dire une différence de température trop importante entre les différents ingrédients ajoutés, pouvant endommager le récipient en verre.
23. L'appareil n'est pas prévu pour une opération constante. Après une durée d'opération de 3 minutes laissez refroidir le moteur avant de le remettre en marche.
24. Assurez-vous que le moteur est arrêté et le couteau ne tourne plus avant de retirer les parts amovibles.
25. Quand l'appareil n'est pas utilisé ou avant de l'assembler, désassembler ou nettoyer, retirer toujours la prise mâle de la prise femelle.
26. Ne pas utiliser l'appareil avec des accessoires d'autres marques.
27. Afin d'éviter tout choc électrique, ne jamais ouvrir le bloc moteur du l'appareil.
28. Contrôler régulièrement l'état de l'appareil, de la prise ainsi que du cordon d'alimentation. En cas d'usure ou de détérioration du câble ou d'autres éléments, retourner l'appareil ou son support à notre service après-vente chargé de procéder aux vérifications et réparations nécessaires.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

29. Toute intervention inappropriée peut s'avérer dangereuse pour l'utilisateur et entraînera l'annulation de la garantie.

ATTENTION !
Le couteau est très tranchant. Soyez prudent lors du montage ou démontage.
N'ouvrez en aucun cas la coque 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 UTILISATION

IMPORTANT:

Assurez-vous que l'appareil est correctement assemblé avant de le mettre en marche. L'appareil est muni d'un commutateur de sécurité. Donc l'appareil ne peut être mis en marche qu'avec le récipient mis en place. Si l'appareil se laisse mettre en marche sans que le récipient et couvercle est mis en place, veuillez envoyer l'appareil à notre service après-vente pour une contrôle technique.

Ne tenez aucun objet, e.g. cuiller, ou vos doigts dans le réservoir pendant l'utilisation – danger de se blesser!

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et, le cas échéant, les protections de transport.
2. Avant la première utilisation veuillez laver les parts amovibles et essuyez-les bien (voir « Nettoyage »).
3. Déroulez la longeur nécessaire du câble et mettez la prise mâle dans la prise réseau.

Assemblage du réservoir

4. Placez le joint de fermeture (4) sur le bord intérieur du couteau-étoile (5).
5. Placez le couteau-étoile avec le joint de fermeture dans la base du réservoir (6).
6. Placez le réservoir de verre (3) sur la base (6) et le tourner dans le sens antihoraire.
7. Remplissez les ingrédients dans le réservoir.
8. **ATTENTION: Ne pas excéder le contenu maximum de 1,5 litres!**

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

9. Fermez le réservoir bien avec couvercle (2). Verrouillez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre.
10. Inserez le gobelet (1) dans le couvercle.

Installation du réservoir

11. Assurez-vous que le commutateur se trouve dans la position O/OFF (hors marche).
12. Placez le réservoir assemblé sur le bloc moteur (5). **Attention, ne tournez pas, mettez le récipient en verre bien droit!.**

UTILISATION

1. Mettez le moteur en marche:
   - Vitesse 1 = LOW/NIEDRIG/BAS:
     pour les ingrédients liquides
   - Vitesse 2 = HIGH/HOCH/HAUT
     pour les ingrédients solides
     pour mixer des ingrédients solides et liquides
   - Vitesse P = interrupteur instantané
     pour broyer des glaçons
     pour mixer rapidement et vigoureusement
2. L'interrupteur instantané ne s'enclique pas. Il faut le tenir pressé constamment pendant l'opération. Utilisez l'interrupteur instantané que dans des intervaux de 5 à 10 secondes.
3. Remplissez tous les ingrédients dans le réservoir.
4. Préparez des grandes quantités (plus d'un litre) en plusieurs étapes.
5. Coupez les ingrédients solides (fromage, légumes etc.) en morceaux avant de les ajouter.
6. Si la recette ne préscrit pas une autre ordre, ajoutez en premier les liquides et après les ingrédients solides. Le liquide aide à réduire la masse plus vite et à une vitesse moins haute.
7. Nous recommandons d'agiter en intervalles de 5–30 secondes et de vérifier la consistence avant de continuer.
8. Ne pas opérer le mixer plus de 3 minutes sans interruption. Puis le laisser refroidir.
9. N'employez le mixer qu'avec couvercle mis en place. Tenez le couvercle avec la main pendant que l'appareil est en marche.
10. Pour ajouter des liquides utilisez l'ouverture dans le couvercle. Soyez prudent en ajoutant des liquides.
11. Soyez très prudent en travaillant avec des ingrédients chauds.
12. Pour les recettes à base d'ingrédients chauds, toujours maintenir fermement le couvercle sur l'appareil pour éviter tout risque d'ouverture et de projection au cours du mélange.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

13. Pour broyer des ingrédients solides nous recommandons d'utiliser plusieures fois l'interrupteur instantané pour éviter que le couteau se coince.
14. Après l'utilisation mettez l'appareil hors marche (position de l'interrupteur AUS/OFF) et retirer la fiche de la prise de courant.
15. Retirez le réservoir en verre tout droit.
16. Enlevez le réservoir assemblé seulement après que le moteur a complétement arrêté.

Fonction glaçons

17. On peut broyer les glaçons directement. Pour les broyer plus vite nous recommandons de remplir une petite quantité d'eau dans le réservoir et d'ajouter les glaçons ensuite.
18. Versez les glaçons dans le réservoir ou bien les ajouter l'un par l'autre par l'ouverture dans le couvercle.
19. Pressez l'interrupteur instantané plusieures fois pour broyer les glaçons.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Mettez l'appareil hors marche et tirez la fiche de la prise.

1. Ne pas utiliser des lessives ou éponges écurantes pour ne pas endommager la surface.
2. Ne pas immerger le bloc moteur dans l'eau. L'essuyez simplement avec un chiffon humide et le bien secher. Faites attention que l'eau ne puisse pas pénétrer dans le bloc moteur.
3. Videz le réservoir avant de le nettoyer.
4. Pour nettoyer le réservoir rapidement versez un peu d'eau tiède avec quelques gouttes de lessive dans le réservoir, mettez le réservoir sur le bloc moteur comme décrit ci-dessus. Pressez l'interrupteur instantané. Rinser avec de l'eau claire.
5. En option vou pouvez démonter le réservoir pour le nettoyer complètement. Dévissez le bloc-couteaux dans le sens horaire d'une montre. Placez soigneusement le bloc-couteaux dans le récipient après le nettoyage.
6. Nettoyez les parts amovibles soit dans l'eau chaude avec une lessive douce. Attention: le récipient en verre lui-même ne doit pas être immergé dans l'eau!

ATTENTION!

Soyez prudent en nettoyant le couteau, il est très tranchant.

7. Les odeurs forts comme les oignons ou l'ail se laissent éliminer avec du jus de citron.
8. Bien secher tout les élements avant d'assembler l'appareil et avant de remonter le réservoir assemblé sur le bloc moteur.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

RECETTES

Cocktail tropique

Coupez 2 oranges et 1 papaya en morceaux, malaxez-les, ajoutez 3 glacons par l'ouverture dans le couvercle, ajoutez 1 grande cuillère de sirop au coco, mélangez encore une fois, versez dans des verres et servez les cocktails.

Cocktail cérise-banane

Mélangez 200 g de morilles dénoyautées, 1 banane et 3 glacons et versez le cocktail dans un verre.

Lait aux fraises

Mélanger 100 g de fraises, ¼ l de lait froid, 1 glacon et versez le boissons dans des verres.
TIPP: Essayez d'autres fruits à la place des fraises p.e. des bananes.

Milk shake aux fraises

Mélangez 2 boules de glace á la vanille, 100 g de fraises, 1/8 l de lait froid et versez le boisson dans des verres.

Milk shake au chocolat

Mélangez 2 boules de glace au chocolat, 1 grande cuillère de crème au nougat, ¼ l de lait froide et versez le boisson dans des verres.

Shake aux bananes et noisettes

Mixer 3 grandes cuiller de noisettes râpées, ½ banane, 1 pt. cuiller de jus de citron, 2 gr. cuiller de crème, 1 gr. cuiller de miel, 200 ml de petit-lait avec deux glaçons.

Rêve d'Irlande

Mélangez 2 cl de whisky avec 1 grande cuillère de poudre de cacao et 0,2 l de crème.

Cocktail aux glaçons brisés

Remplissez 1 verres avec des glaçons brisés.
Malaxez 1 tranche d'ananas (en morceaux), 3 grandes cuillères de wodka, 3 grandes cuillères Curaçao blue, 2 grandes cuillères de crème, 2 grandes cuillères de sirop au coco, 100 ml de jus d'ananas, versez ce cocktail sur les glaçons brisées et servez avec une paille.

Confiture frais

Malaxez 200 g de baies de votre choix avec 200 g de sucre et versez dans un verre avec couvercle. Gardez au frigidaire. Se conserve au frigidiare pour une semaine environ.

Shake aux légumes

Mixer ½ poivron rouge, 50 g de céléri, 100 g de tomates, 2 tiges de persil, 1 échalotte, 100 ml de jus de tomates et 100 ml de bouillon aux légumes froid. Assaissoner de sel et de poivre.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Soupe rapide aux légumes

1 tomate, 1 carotte, ¼ chourave, 1 morceau de céleri, ½ tige de poireau, 1 petite cuillère de raifort, 5 tiges de persil.

Coupez tous les légumes en morceau et mettez-les dans le malaxeur. Ajoutez 1–2 pommes de terre duites et ¼ l de consommé aux légumes chaude, malaxez en purée.

Pesto

Réduisez en purée 1 bouquet de basilic, 2 grandes cuillères de pignons, 50 g de parmesan râpé ou en petits morceaux, 3 gousses d'ail, 1 pincée de sel, ajoutez goutte à goutte 1/8 l d'huile d'olives. Servez cette sauce avec des pâtes comme des spaghettis.

Attention: Nettoyez le réservoir immédiatement pour éviter que le reservoir prend le goût de l'ail.

Guacamole – purée d'avocats

1 avocat mur, 2 gr. cl. de crème fraîche, 1 gr. cl. de jus de limette, 1 gr. cl. de coriandre frais haché, sel, poivre, tabasco

Peler et dépépiner l'avocat. Le broyer avec les autres ingrédients.

Pâte de crêpes

500 ml de lait, 3 œufs, 1 pincée de sel, 250 g de farine.

Bien mélanger les ingrédients à l'aide de l'interrupteur instantané. Laisser gonfler la pâte pour 15 minutes avant de cuire les crêpes.

Gateau

150 g de farine, 1 pt.cl. de levure chimique, 140 g de sucre, 125 de beurre, 2 œufs, ½ sachet de sucre à la vanille, 60 ml. de lait. Préparez une pâte lisse.

Ajouter selon votre gout des flocons de chocolat, des raisins, des noisettes râpées, ou des myrtilles. Ne plus mixer, mais remuer à la main.

Préchauffer le four à 160 °C. Beurrez une petite forme de patisserie, y versez la pâte et faire cuire le gateau pour env. 30–35 minutes. Laisser refroidir le gateau et le décorer d'un glaçage de chocolat ou de sucre en poudre.

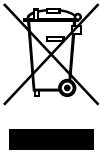
Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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. Vous pouvez imprimer un coupon de retournement sur notre site Web www.unold.de/ruecksendung. (uniquement pour les entrées d'Allemagne et d'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 dégâts 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.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 78635

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen:	700 W, 220-240 V~, 50/60 Hz
Motorblok:	Kunststof
Reservoir:	Glas, volledig demontabel
Deksel:	Kunststof
Mes:	Edelstaal
Inhoud:	1,5 liter
Grootte L/B/H:	23,5 x 18,0 x 40,0 cm
Gewicht:	Ca. 3,5 kg
Voedingskabel:	95 cm
Kortbedrijf:	Ca. 3 minuten
Beschermklasse:	II
Uitrusting:	Veiligheidsschakelaar, momentschakelaar, 2 snelheden, ijscrush functie, edelstaalmes, glasreservoir

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.

1. Het apparaat kan door kinderen van 8 jaar en ouder gebruikt worden en door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met gebrek aan ervaring en/of kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen en de hieruit resulterende gevaren begrepen hebben.
2. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

3. Kinderen jonger dan 8 jaar moeten weggehouden worden van het apparaat en de aansluitkabel.
4. Schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht zijn.
5. Bewaar het apparaat op een voor kinderen niet toegankelijke plaats.
6. Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom met spanning conform typeplaatje.
7. Dit apparaat mag niet met een externe tijdschakelklok of een afstandsbedieningssysteem worden gebruikt. Het apparaat uitsluitend op een stroomnet aansluiten waarvan de spanning en de frequentie met het typeplaatje overeenkomen.
8. De stekker nooit aan de voedingskabel uit het stopcontact trekken.
9. Het apparaat nooit zonder toezicht laten wanneer er kinderen in de buurt zijn en het apparaat niet door kinderen laten bedienen.
10. Gebruik het apparaat uitsluitend op een vlak werkblad.
11. Het apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijke doeleinden of soortgelijke doeleinden, bijv.
- kitchenettes in winkels, kantoren of andere werkplaatsen,
- landbouwbedrijven,
- voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere toeristische accommodaties,
- in privé pensions of vakantiewoningen.

12. Let erop dat de voedingskabel niet wordt ingeklemd of over het werkvlak heen hangt, omdat dit met name bij kleine kinderen, die er aan trekken, tot ongelukken kan leiden.
13. De stekker en de voedingskabel mogen niet met water in aanraking komen. Dompel het motorblok, de voedingskabel en de stekker in geen geval onder water. Er bestaat gevaar voor kortsluiting.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

14. Het apparaat mag uitsluitend worden gebruikt nadat dit correct gemonteerd werd.
15. Let er bij het aanbrengen van het mixer-reservoir op dat dit vastzit.
16. Laat het apparaat nooit met lege mixer-reservoir draaien.
17. Overtuigt u er zich bij het gebruik van de mixer van dat het deksel goed afgesloten is.
18. Houd geen gereedschap, bestek of vingers in de draaiende mixer - gevaar voor letsel!
19. Het apparaat is bestemd voor het verwerken van levensmiddelen.
20. Maximale vulhoeveelheid van 1,5 liter niet overschrijden.
21. Het apparaat is niet bestemd voor continu gebruik. Laat het na een bedrijfstijd van ongeveer 5 minuten voor het hernieuwd inschakelen enkele minuten afkoelen.
22. Gebruik het apparaat niet met toebehoren van andere fabrikanten.
23. Bij het verwerken van warme ingrediënten beslist met de hand het deksel op het apparaat vasthouden omdat anders het deksel kan loskomen en het mengsel er eventueel naar buiten spuit.
24. Let erop extreme temperatuurverschillen bij de in te vullen ingrediënten te vermijden. Het glas van het reservoir zou anders beschadigd kunnen worden.
25. Overtuigt u er zich van dat de motor tot stilstand is gekomen alvorens de beweeglijke delen te verwijderen.
26. Wanneer het apparaat niet wordt gebruikt alsmede voor de montage/ demontage en voor het reinigen steeds eerst de stekker uit het stopcontact trekken!
27. Open in geen geval de behuizing van de apparaat. Er bestaat gevaar van letsel door elektrische schokken.
28. Controleer het apparaat, de stekker en het snoer regelmatig op slijtage en beschadigingen. Stuur het

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

apparaat of de basis in geval van beschadigingen van het snoer of andere onderdelen a.u.b. voor controle en/of reparatie aan onze klantenservice.

29. Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker veroorzaken en leiden tot het vervallen van de garantie.

ATTENTIE! Het kruismes is zeer scherp, wees daarom voorzichtig bij het aanbrengen, uitnemen en reinigen. Open de behuizing van het apparaat in geen geval. Er bestaat gevaar voor 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

BELANGRIJK:

Het apparaat mag alleen worden gebruikt nadat dit correct gemonteerd werd. Het apparaat is uitgerust met een veiligheidsschakelaar. Het kan alleen worden ingeschakeld wanneer de pot en het deksel wordt geplaatst. Als het toestel kan worden ingeschakeld zonder de mengbeker, stuur het apparaat naar onze klanten service.

Geen gereedschappen, bestek of vingers in de draaiende mixer steken – gevaar voor verwondingen!

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en eventuele transportbeveiligingen. Houd verpakkingsmaterialen verwijderd van kinderen– Kans op verstikking!
2. Voor het eerste gebruik alle onderdelen van het apparaat zorgvuldig schoonmaken (zie hoofdstuk “Reiniging”).
3. Wikkel de benodigde kabellengte af en steek de stekker in een stopcontact.

Montage van het mixerreservoir

4. Plaats de dichtingsring (4) op de binnenrand van het kruismes (5).
5. Zet het kruismes met de dichtingsring in het ondergedeelte van het mixerreservoir (6).
6. Plaats het glasreservoir (3) op het ondergedeelte en draai het ondergedeelte (6) tegen de klok mee vast.
7. Vul de ingrediënten in het reservoir.
8. **ATTENTIE: Maximale vulhoeveelheid van 1,5 liter niet overschrijden!**

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

9. Druk dan het deksel (2) op het glasreservoir. Vergrendel het deksel met de klok mee.
10. Steek nu de maatbeker (1) in de opening van het deksel.

Montage van het mixerreservoir

11. Overtuigt u er zich van dat de schakelaar zich in de stand 0/OFF bevindt.
12. Zet het gemonteerde mixerreservoir vast op het motorblok (5). **Draai niet!**

BEDIENING

1. Schakel de motor in:
   - STAND LOW/NIEDRIG (laag):

   voor vloeibare ingrediënten
   - STAND HIGH/HOCH (hoog):

   voor vaste ingrediënten, voor het mengen van vaste met vloeibare ingrediënten
   - STAND P = momentschakelaar

   voor het kleinmaken van ijsblokjes, voor het korte, krachtige mixen
2. De momentschakelaar klikt niet in. Er moet tijdens het gebruik permanent op gedrukt worden. Gebruik de momentschakelaar a.u.b. alleen in intervallen van 5 tot 10 seconden.
3. Doe alle ingrediënten tezamen in de mixerbeker.
4. Grotere hoeveelheden a.u.b. opdelen en achtereenvolgens verwerken.
5. Vaste ingrediëndten zoals kaas of groente voor het toevoegen in kleine stukjes snijden.
6. Voor zover in het recept niets anders aangegeven is, steeds eerst de vloeistof en vervolgens de vaste bestanddelen opvullen. Door de vloeistof kan de massa sneller en op een lagere stand worden verwerkt.
7. Wij aanbevelen u, in korte intervallen van 5–30 seconden te mixen en dan de consistentie te controleren.
8. De mixer niet gedurende langere tijd zonder onderbreking laten draaien (max. 3 minuten). Daarna moet het apparaat ca. 5–10 minuten afkoelen.
9. De mixer alleen gebruiken wanneer het deksel er opgezet is. Deksel tijdens het gebruik met de hand op het reservoir drukken.
10. Vloeistof of andere ingrediënten kunnen door de opening in het deksel worden ingevuld. Wees a.u.b. voozichtig bij het invullen: bij draaiende apparaat kan vloeistof uit de opening spetteren.
11. Wees bijzonder voorzichtig bij het verwerken van hete ingrediënten.
12. Bij het kleinmaken van vaste ingrediënten raden wij aan meermaals de moment-schakelaar te gebruiken, omdat het mes in continu bedrijf eventueel door de ingrediënten zou kunnen vast-klemmen.
13. Na gebruik de schakelaar op 0/OFF (uit) zetten en de stekker uit het stopcontact trekken.
14. Het mixerreservoir recht naar boven afnemen.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

15. De mixereenheid pas van het motorblok afnemen wanneer de motor volledig tot stilstand is gekomen.

Ijs crushen

16. U kunt ijsbklojes direct kleinhakken, maar het gaat iets sneller, wanneer u eerst een beetje water in het beker doet en dan de ijsblokjes na elkaar bijvoegt.
17. Ijsblokjes in de beker doen of tijdens het bedrijf door de invulopening in de beker doen.
18. Meermaals kort op de momentschakelaar drukken tot dat het ijs naar wens is klein gemaakt.

REINIGING EN ONDERHOUD

Vóór het reinigen steeds het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact trekken.

1. Gebruik voor het reinigen geen scherpe reinigingsmiddelen of poetssponsen om het oppervlak niet te beschadigen.
2. Het motorblok mag niet in water worden gedompeld. Het motorblok met een vochtige doek afwissen en met een zachte doek drogen. Let erop dat er geen water in het motorblok kan binnendringen.
3. Het mixerreservoir vóór het reinigen volledig leeg maken.
4. Met behulp van het momentschakelaar kunnen het reservoir en het mes eenvoudig worden schoongemaakt. Geef een beetje warm water en enkele druppels afwasmiddel in het reservoir en druk even op het momentschakelaar. Met schoon water uitspoelen.
5. Alternatief kunt u het mixerreservoir voor het reinigen ook demonteren. Schroef het messenblok met de klok mee los. Plaats het messenblok voorzichtig in de mixerreservoir na het schoonmaken.
6. Alle afneembare onderdelen van het mixerreservoir kunnen in warm water met een mild afwasmiddel worden gereinigd. Let op: de mixerreservoir zelf mag niet in water worden ondergedompeld!

LET OP!
Wees a.u.b. voorzichtig bij het reinigen van het kruismes, de snijvlakken zijn zeer scherp.

7. Hardnekkige geurtjes van uien of knoflook evt. met citroensap verwijderen.
8. Laat alle onderdelen volledig drogen voordat u deze weer inelkaar zet en het opzetelement weer op het apparaat plaatst.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

RECEPTEN

Tropische cocktail

2 sinaasappels en 1 papaja in stukjes snijden, mixen, door de dekselopening 3 ijsblokjes en 1 EL kokossiroop er bijgieten, nogmaals mixen, in een glas vullen en serveren.

Banaan-kers-cocktail

200 g ontpitte morellen, 1 banaan en 3 blokjes ijs mixen en in een glas doen.

Aardbeienmelk

100 g aardbeien, ¼ l koude melk, 1 blokje ijs mixen en in glazen vullen.

TIP: In plaats van aardbeien kunt u naar believen ook andere bessen of vruchten gebruiken, bijv. bananen.

Aardbeienmilkshake

2 bolletjes vanille-ijs, 100 g aardbeien, 1/8 l koude melk mixen en in glazen doen.

Chocomilkshake

2 bolletjes chocolade-ijs, 1 EL noten-nougat-crème, ¼ l koude melk mixen, in glazen vullen.

Banaan-noten-weidrank-shake

3 EL fijn geraspte hazelnoten, ½ banaan, 1 TL citroensap, 2 EL room, 1 EL honing, 200 ml koude weidrank, 2 ijsblokjes mixen en in een glas vullen.

Irish Dream

2 cl whiskey, 1 EL chocopoeder en 0,2 l room mixen.

Crush-ijs-cocktail

1 bolvormig glas half met crush-ijs vullen.

In de mixer 1 schijfje ananas (in stukjes gesneden), 3 EL wodka, 3 EL blue curaçao, 2 EL room, 2 EL kokossiroop, 100 ml ananassap mengen, over het Crush-ijs heen gieten en met een rietje serveren.

Fruitconfiture

200 g bessenfruit naar believen met 200 g suiker mixen en in een glazen pot met schroefdeksel vullen. Deze aromatische fruitconfiture is in de koelkast 1 week houdbaar.

Groente-shake

½ rode paprikavrucht, 50 g selderij, 100 g tomaten, 2 peterseliestengels, 1 lenteui, 100 ml tomatensap, 100 ml koude groentebouillon

Alle vaste groente schoonmaken, in stukken snijden. Alle ingrediënten in de mixer klein-maken, met zout en peper op smaak brengen en serveren.

Bliksemgroentesoep

1 tomaat, 1 wortel, ¼ koolrabi, 1 stuk selderij, ½ prei, 1 TL geraspte mierikswortel (pot), 5 peterseliestengels.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Alle ingrediënten in stukken snijden en rauw in de mixer vullen. 1-2 gekookte aardappelen en ca. ¼ l hete bouillon toevoegen en mixen totdat het geheel fijn gepureerd en romig is.

Pesto

1 bosje basilicum, 1 handvol pijnboompitten, 50 g in grote stukken gesneden Parmezaanse kaas en 2–3 teentjes knoflook met 1/8 l koudgeperste olijfolie pureren. Evt. druppels-gewijs door de dekselopening nog meer olijfolie toevoegen totdat het mengsel romig is en bij hete spaghetti serveren. De mixbeker onmiddellijk na de bereiding reinigen om te voorkomen dat de smaak van knoflook in het materiaal trekt.

Guacamole - avocadopuree

1 rijpe avocado, 2 EL zure room, 1 EL lemmet-jessap, ¼ TL gemalen komijn, 1 EL gehakt koriandergroen, zout, peper, tabasco

Avocado halveren, ontpitten. Vruchtvlees uit de schil nemen en met room, lemmetjessap en kruiden in de mixer pureren. Met zout en peper op smaak brengen.

Eierpannekoekendeeg

500 ml melk, 3 eieren, 1 snufje zout, 250 g bloem

Alle ingrediënten in het mixerreservoir geven en met de momentschakelaar meermaals goed door elkaar mengen. Deeg voor het bakken ca. 15 minuten laten zwellen.

UNOLD®

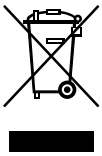
Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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. U kunt een retourbon afdrukken op onze website www.unold.de/ruecksendung. (alleen voor inzendingen uit Duitsland en Oostenrijk). 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 qualiteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparat 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 recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren. Door het separaat inzamelen en recycleren 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.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 78635

DATI TECNICI

Potenza:	700 W, 220-240 V~, 50/60 Hz
Blocco motore:	Plastica
Recipiente:	Vetro, completamente smontabile
Coperchio:	Plastica
Lama:	Acciaio inox
Contenuto:	Ca. 1,5 litri
Ingombro L/P/A:	Ca. 23,5 x 18,0 x 40,0 cm
Peso:	Ca. 3,5 kg
Cavo:	Ca. 95 cm
Funzionamento di breve durata:	Ca. 3 minuti
Classe di isolamento:	II
Dotazione:	Con interruttore di sicurezza, interruttore a impulsi, 2 livelli di velocità, funzione tritaghiaccio, coltello in acciaio, recipiente in vetro

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.

1. L'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.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

3. I bambini sotto i 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio e dal cavo di collegamento.
4. La pulizia e la manutenzione dell'utente non devono essere eseguiti dai bambini, a meno che non siano più di 8 anni e siano sorvegliati.
5. Conservare l'apparecchio in luogo non accessibile ai bambini.
6. Collegare l'apparecchio solo a una presa di corrente alternata con tensione corrispondente a quella riportata sulla targhetta dati.
7. Questo apparecchio non deve essere usato né con orologi programmabili esterni, né con sistemi di comando a distanza. Collegare l'apparecchio solo a una presa di corrente con tensione e frequenza corrispondenti a quelle riportate sulla targhetta dati.
8. Non estrarre la spina dalla presa tirandola dal cavo.
9. Non lasciare incustodito l'apparecchio in presenza di bambini. L'apparecchio non è adatto all'uso da parte dei bambini.
10. L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico o a finalità analoghe, p. es.
- angoli di ristoro in negozi, uffici o altri posti di lavoro,
- aziende agricole,
- all'utilizzo da parte di ospiti in hotel, motel o altre strutture ricettive,
- in pensioni private o appartamenti di vacanza.

11. Utilizzare l'apparecchio solo su una superficie di lavoro piana. Non utilizzare l'apparecchio su superfici calde o nei pressi di fonti di calore.
12. Accertarsi che il cavo non sia annodato o che penda dalla superficie di lavoro, onde evitare incidenti.
13. La spina e il cavo non devono entrare in contatto con l'acqua.
14. Per nessun motivo immergere il blocco motore, il cavo o la spina in acqua. Pericolo di corto circuito.
15. L'apparecchio deve essere utilizzato solo dopo essere stato montato correttamente.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

16. Inserendo il recipiente del mixer, accertarsi che questo sia fissato bene.
17. L'apparecchio non deve essere azionato se il recipiente è vuoto.
18. Accertarsi che durante l'utilizzo del mixer il coperchio sia ben chiuso.
19. Non tenere oggetti, posate o dita nel mixer in funzionamento – pericolo di ferimento!
20. L'apparecchio è destinato alla lavorazione di alimenti.
21. Durante la lavorazione di ingredienti caldi, tenere saldo il coperchio sull'apparecchio con la mano, altrimenti il coperchio può sollevarsi e farne fuoriuscire il contenuto.
22. Si raccomanda di evitare estreme differenze di temperatura tra gli ingredienti da lavorare. Il vetro del recipiente potrebbe danneggiarsi.
23. Non superare la capienza massima di 1,5 litri.
24. L'apparecchio non è adatto a un utilizzo prolungato. Dopo averlo utilizzato per circa 3 minuti, lasciarlo raffreddare per qualche minuto prima di riavviarlo.
25. Accertarsi che il motore si sia arrestato completamente, prima di rimuoverne gli elementi.
26. In caso di mancato utilizzo o prima di montare/smontare e di pulire l'apparecchio, togliere sempre la spina dalla presa di corrente!
27. Non utilizzare l'apparecchio con accessori di altri produttori.
28. Durante il funzionamento, non aprire per nessun motivo il corpo dello apparecchio. Pericolo di scossa elettrica.
29. Verificare con regolarità che l'apparecchio, la spina e il cavo non siano usurati o danneggiati. Nel caso in cui il cavo di connessione o altre parti siano danneggiati, inviare l'apparecchio o la base per il controllo o la riparazione al nostro servizio clienti.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

30. Le riparazioni effettuate da persone non competenti possono esporre l'utilizzatore a gravi pericoli e comportano l'esclusione dalla garanzia.

ATTENZIONE! Il coltello a croce è molto affilato! Prestare quindi la massima attenzione durante il montaggio, l'estrazione e la pulizia. Non aprire mai la scocca dell'apparecchio. Sussiste il pericolo di scosse elettriche.

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

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

IMPORTANTE:

L'apparecchio può essere utilizzato solo dopo essere stato montato correttamente. L'apparecchio può essere acceso solo se il vaso frullatore e il coperchio es posizionati correttamente sul gruppo motore. In caso contrario, si prega di inviare al servizio clienti.

Non tenere oggetti, posate o dita nel mixer in funzionamento – pericolo di ferimento!

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. Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, pulire accuratamente tutte le parti (cfr. capitolo "Pulizia").
3. Svolgere il cavo fino a raggiungere la lunghezza necessaria, quindi inserire la spina nella presa di corrente.

Montaggio del recipiente

4. Inserire la guarnizione (4) nel bordo interno del coltello a croce (5).
5. Inserire il coltello a croce con la guarnizione nella base del contenitore del mixer(6).
6. Posizionare il recipiente in vetro (3) sulla base e fissare la base (6) ruotandola in senso antiorario.
7. Versare gli ingredienti nel recipiente.
8. **ATTENZIONE: Non superare la capienza massima di 1,5 litri!**
9. Premere quindi il coperchio (2) sul recipiente in vetro. Bloccare il coperchio in senso orario.
10. Avvitare il misurino (1) nell'apertura.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Inserimento del recipiente del mixer

11. Accertarsi che l'interruttore sia in posizione 0/OFF.
12. Fissare il recipiente del mixer così assemblato sul blocco motore (5) - **Attenzione, non girare, metti dritto il contenitore di vetro!**

UTILIZZO

1. Accendere il motore:
   - LIVELLO 1 = BASSO LOW/NIEDRIG: per ingredienti liquidi
   - LIVELLO 2 = ALTO HIGH/HOCH

   per ingredienti solidi, per mescolare ingredienti liquidi e solidi
   - LIVELLO P = Interruttore a impulsi

   per tritare cubetti di ghiaccio, per frullare in modo intenso e breve
2. L'interruttore a impulsi non rimane inserito. Deve essere tenuto premuto per tutta la durata dell'operazione. Si consiglia di utilizzare l'interruttore a impulsi solo a intervalli da 5 a 10 secondi.
3. Versare tutti gli ingredienti insieme nel recipiente del mixer.
4. In caso di quantitativi superiori a quanto consigliato, suddividere i prodotti e lavorarli in momenti diversi.
5. Prima di versare gli ingredienti solidi, come formaggi o verdure, si raccomanda di tagliarli a pezzettini.
6. Salvo diversamente indicato dalla ricetta, versare sempre prima gli ingredienti liquidi, quindi quelli solidi. Grazie ali liquidi la massa può essere lavorata più velocemente e a un livello di velocità più basso.
7. Consigliamo di frullare a intervalli brevi di 5–30 secondi e quindi di verificarne la consistenza.
8. Non far funzionare l'apparecchio a lungo senza interruzione (max 3 minuti). Quindi lasciar raffreddare l'apparecchio per circa 5–10 minuti.
9. Far funzionare il mixer solo con il coperchio regolarmente posizionato. Durante il funzionamento, premere il coperchio sul recipiente con la mano.
10. I liquidi o gli altri ingredienti possono essere inseriti dall'apertura nel coperchio. Si presti la massima cautela mentre si versano gli ingredienti: a motore acceso i liquidi possono spruzzare fuori dall'apertura.
11. Altrettanta attenzione deve essere prestata durante la lavorazione di ingredienti caldi.
12. Quando si tritano ingredienti solidi, consigliamo di utilizzare più volte l'interruttore a impulsi, poiché a causa dell'uso prolungato il coltello potrebbe venire bloccato dagli ingredienti.
13. Dopo l'utilizzo portare l'interruttore su 0/OFF ed estrarre la spina dalla presa di corrente.
14. Per sbloccare il recipiente del mixer togliere dall'alto.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

15. Togliere il recipiente del mixer dal blocco motore solo quando il motore si è arrestato completamente.

Per tritare il ghiaccio

16. È possibile tritare direttamente i cubetti di ghiaccio. La procedura è più veloce se nel recipiente del mixer si versa prima un po' d'acqua e successivamente i cubetti.
17. I cubetti di ghiaccio possono essere versati nel recipiente oppure durante il funzionamento direttamente dall'apertura del coperchio.
18. Premere più volte brevemente l'interruttore a impulsi, finché il ghiaccio sia stato tritato nella misura desiderata.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa di corrente prima di iniziare le operazioni di pulizia.

1. Non utilizzare detersivi o spugne abrasive onde evitare di danneggiare le superfici.
2. Non immergere per nessun motivo il blocco motore nell'acqua. Pulire il blocco motore con un panno umido e asciugarlo con uno straccio morbido. Accertarsi che nel blocco motore non entri acqua.
3. Prima di pulire il recipiente del mixer, svuotarlo completamente.
4. Lavare il recipiente e il coltello servendosi dell'interruttore a impulsi. Versare dell'acqua calda e qualche goccia di detersivo per piatti nel recipiente e premere brevemente l'interruttore a impulsi. Quindi sciacquare con acqua pulita.
5. In alternativa, per pulire il recipiente del mixer, è possibile anche smontarlo. Svitare il blocco del coltello in senso orario. Posizionare con attenzione il blocco coltelli nel contenitore dopo la pulizia.
6. Tutte le parti amovibili del recipiente possono essere lavate in acqua calda con un detersivo delicato. Attenzione: il recipiente non deve essere immerso nell'acqua!

ATTENZIONE!

Prestare la massima attenzione durante la pulizia del coltello a croce, poiché le lame sono molto affilate.

7. L'odore ostinato di cipolla e aglio può essere rimosso con del succo di limone.
8. Lasciare asciugare completamente tutte le parti prima di riassemblarle, quindi posizionare il recipiente sull'apparecchio.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

RICETTE

Cocktail tropicale

Tagliare a pezzettini 2 arance e 1 papaia, frullare, quindi aggiungere dall'apertura del coperchio 3 cubetti di ghiaccio e 1 cucchiaio di sciroppo di cocco, frullare, versare in un bicchiere e servire.

Cocktail BanAm

Frullare 200 g di amarene snocciolate, 1 banana e 3 cubetti di ghiaccio, quindi versare il tutto in un bicchiere.

Latte di fragola

Frullare 100 g di fragole, ¼ l di latte freddo, 1 cubetto di ghiaccio, quindi versare il tutto in un bicchiere.

SUGGERIMENTO: Anziché fragole, è possibile utilizzare altre bacche o frutti, per esempio banane.

Milk-shake alla fragola

Frullare 2 palline di gelato alla vaniglia, 100 g di fragole, 1/8 l di latte freddo, quindi versare il tutto in un bicchiere.

Milk-shake al cioccolato

Frullare 2 palline di gelato al cioccolato, 1 cucchiaio di crema di cacao e nocciole, ¼ l di latte freddo, quindi versare il tutto in un bicchiere.

Frullato a base di siero al latte, nocciole e banane

Frullare 3 cucchiai di nocciole tritate finemente, ½ banana, 1 cucchiaino di succo di limone, 2 cucchiai di panna, 1 cucchiaio di miele, 200 ml di siero di latte freddo, 2 cubetti di ghiaccio, quindi versare il tutto in un bicchiere.

Irish Dream

Frullare 2 cl di whisky con 1 cucchiaio di cacao in polvere e 0,2 l di panna.

Cocktail di granita

Riempire metà di un bicchiere capiente con della granita.

Frullare nel mixer 1 fetta di ananas (tagliata a pezzettini), 3 cucchiai di vodka, 3 cucchiai di Curaçao blu, 2 cucchiai di panna, 2 cucchiai di sciroppo di cocco, 100 ml di succo d'ananas, versare sulla granita e servire con una cannuccia di paglia.

Shake alle verdure

½ peperone rosso, 50 g di sedano, 100 g di pomodori, 2 rametti di prezzemolo, 1 cipolla d'inverno, 100 ml di succo di pomodoro, 100 ml di brodo vegetale freddo

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Lavare la verdura solida e tagliarla a pezzettini. Tritare tutti gli ingredienti nel mixer, quindi insaporire con sale e pepe.

Zuppa di verdure veloce

1 pomodoro, 1 carota, ¼ di rapa, 1 gambo di sedano, ½ gambo di porro, 1 cucchiaino di rafano grattugiato (vetro), 5 rametti di prezzemolo.

Tagliare tutti gli ingredienti a dadini e versarli crudi nel mixer. Aggiungere 1–2 patate bollite e circa ¼ l di brodo vegetale caldo, quindi frullare fino a raggiungere una purea densa e cremosa.

Pesto

Frullare 1 mazzetto di basilico, 50 g di parmigiano tagliato grossolanamente a pezzi e 2-3 spicchi d'aglio con 1/8 l di olio d'oliva pressato a freddo. In caso di necessità, aggiungere dall'apertura del coperchio dell'altro olio d'oliva, finché l'amalgama diventi cremosa, quindi servire con spaghetti ben caldi.

Pulire subito il recipiente del mixer dopo la preparazione per evitare che gli alimenti preparati successivamente abbiano il sapore di aglio.

Crema di avocado

1 avocado maturo, 2 cucchiai di panna da cucina, 1 cucchiaio di succo di limetta, ¼ di cucchiaino di cumino macinato, 1 cucchiaio di coriandolo macinato, sale, pepe, tabasco

Tagliare l'avocado a metà, quindi togliere i semi. Togliere la polpa dalla buccia e frullare nel mixer con panna, succo di limetta e aromi, fino a formare una purea. Insaporire con sale e pepe.

Pasta per frittelle

500 ml di latte, 3 uova, 1 pizzico di sale, 250 g di farina

Versare tutti gli ingredienti nel recipiente del mixer e frullare bene più volte con l'interruttore a impulsi. Prima della cottura, lasciare riposare l'impasto per circa 15 minuti.

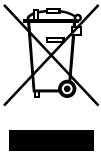
Copyright UNOLD AG | www.unold.de

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 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. È possibile stampare un modulo di reso sul nostro sito Web www.unold.de/ruecksendung. (solo per voci provenienti da 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.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 78635

DATOS TÉCNICOS

Potencia:	700 W, 220-240 V~, 50/60 Hz
Bloque motor:	Plástico
Recipiente:	Cristal, completamente desmontable
Tapa:	Plástico
Cuchilla:	Acero inoxidable
Capacidad:	Aprox. 1,5 L
Medidas L/A/A:	Aprox. 23,5 x 18,0 x 40,0 cm
Peso:	Aprox. 3,5 kg
Cable de alimentación:	Aprox. 95 cm
Tiempo de funcionamiento breve:	Aprox. 3 minutos
Clase de protección:	II
Equipamiento:	Cion interruptor de seguridad, interruptor de detención rápida, 2 velocidades, función picahielo, cuchilla de acero inoxidable, recipiente de cristal.

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.

1. Este aparato puede ser manejado por niños a partir de 8 años y por personas con capacidad física, sensorial o mental reducida o carentes de experiencia y/o conocimientos siempre que estén supervisados o hayan sido correspondientemente instruidos en el manejo

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

seguro de dicho aparato y comprendan los peligros que conlleva.
2. Los niños no deben jugar con el aparato.
3. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados.
4. Guarde el equipo en un lugar inalcanzable para los niños. Los niños menores de 8 años deben mantenerse alejados del aparato y del cable de conexión.
5. Conecte el equipo siempre a corriente alterna de acuerdo con las indicaciones en la placa indicadora.
6. Este equipo no debe operarse mediante temporizador externo ni sistema de mando a distancia. Conecte el aparato a una red con el voltaje y la frecuencia que se indican en la placa de características.
7. Nunca tire del cable para desenchufar el aparato.
8. No deje el aparato al alcance de los niños ni deje que éstos lo manipulen.
9. El equipo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico o usos similares como
- en cocinas en negocios, oficinas u otros lugares de trabajo,
- en establecimientos rurales,
- para el uso por huéspedes en hoteles, moteles y establecimientos hoteleros similares,
- en pensiones privadas o casas vacacionales.

10. Utilice el aparato sobre una superficie lisa. Nunca utilice el aparato cerca o sobre superficies calientes.
11. Procure que el cable no quede enganchado o cuelgue de la superficie de trabajo, pues se podrían producir accidentes.
12. El interruptor y el cable no deben entrar en contacto con el agua.
13. Nunca sumerja el bloque motor, el cable o el enchufe en agua. Existe peligro de cortocircuito.
14. Sólo se debe utilizar el aparato si se ha montado correctamente.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

15. Al poner el recipiente, compruebe que éste queda fijo.
16. No ponga en funcionamiento el aparato con el recipiente vacío.
17. Asegúrese de cerrar bien la tapa durante el funcionamiento de la licuadora.
18. No introduzca herramientas, cubiertos o los dedos en la licuadora durante su funcionamiento: ¡peligro de lesión!
19. El aparato está diseñado para el procesamiento de alimentos.
20. No sobrepase la capacidad máxima de 1,5 l.
21. Al utilizar ingredientes calientes, debe sujetar la tapa del recipiente para evitar que ésta se suelte y la mezcla del recipiente salpique.
22. Procure evitar grandes diferencias en la temperatura de los ingredientes a añadir, ya que de lo contrario el recipiente podría sufrir daños.
23. El aparato no está pensado para un uso prolongado. Tras utilizarlo durante 3 minutos, espere que se enfríe unos minutos antes de volverlo a conectar.
24. Asegúrese de que el motor esté parado antes de extraer las piezas móviles.
25. Desenchufe siempre el aparato cuando no lo utilice, antes de montarlo/desmontarlo y antes de limpiarlo.
26. No utilice el aparato con los accesorios de otro fabricante.
27. No abra la carcasa del aparato bajo ningún concepto. Existe peligro por descarga eléctrica.
28. Compruebe regularmente si el equipo, el conector o el cable de alimentación presentan señales de desgaste o daños. Si detecta daños en el cable de alimentación u otras piezas, envíe el equipo o la base a nuestro servicio técnico para su debida comprobación y reparación.

UNOLD®

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

29. Las reparaciones inapropiadas pueden causar situaciones peligrosas para el usuario y llevan a la extinción de la garantía.

¡ATENCIÓN!
La aspa está muy afilada. Tenga mucho cuidado al montarla y limpiarla.
No abra nunca la carcasa del aparato. Existe peligro de una 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.

PUESTA EN SERVICIO

IMPORTANTE:
Sólo se debe utilizar el aparato si se ha montado correctamente. Sólo se puede encender el aparato si la jarra de la batidora y el tapa, estas colocados correctamente en la unidad motora. De lo contrario, comuníquese con el servicio al cliente.
No introduzca herramientas, cubiertos o los dedos en la licuadora durante su funcionamiento: ¡peligro de lesión!

1. Retire todos los materiales de embalaje y, dado el caso, los seguros de transporte. Mantenga el material de embalaje alejado de los niños.¡Peligro de asfixia!
2. Antes del primer uso, lave cuidadosamente todas las piezas del aparato (véase apartado “Limpieza”).
3. Enrolle la longitud necesaria de cable y conecte el enchufe a la toma de corriente.

Montaje del recipiente

4. Coloque la arandela (4) en el canto interior de la aspa (5).
5. Coloque las aspas con la arandela en la base del recipiente (6).
6. Coloque el recipiente de cristal (3) en la parte inferior y gire la parte inferior (6) a la izquierda.
7. Ponga los ingredientes en el recipiente.
8. **ATENCIÓN: No sobrepase la capacidad máxima de 1,5 L.**
9. A continuación, presione la tapa (2) sobre el recipiente de cristal. Bloquee la tapa en sentido horario.
10. Ahora, en la abertura, enrosque el vaso de medida (1).

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Colocación del recipiente

11. Asegúrese de que el interruptor se encuentre en posición 0/OFF.
12. Ajuste el recipiente montado sobre el bloque motor (5). **¡Atención, no gire, coloque el recipiente de vidrio directamente!.**

MANEJO

1. Encienda el motor:
   - POSICIÓN 1 = LOW/MÍNIMA:

   para ingredientes líquidos
2. POSICIÓN 2 = HIGH/MÁXIMA

   para ingredientes sólidos, para mezclar ingredientes sólidos con líquidos
   - POSICIÓN P = Interruptor de detención rápida

   para picar cubitos de hielo, para mezclas cortas y abundantes
3. El interruptor de detención no se mantiene. Debe permanecer presionado durante su funcionamiento. Utilice el interruptor de detención rápida sólo durante intervalos de 5 a 10 segundos.
4. Ponga todos los ingredientes juntos en el vaso.
5. Divida las cantidades más abundantes y bátalas una tras otra.
6. Corte en trozos pequeños los ingredientes sólidos, como queso o verdura, antes de añadirlos.
7. A no ser que en la receta se indique lo contrario, añada siempre los ingredientes líquidos antes que los sólidos. Con el líquido, la masa puede hacerse más rápidamente y en una posición menor.
8. Recomendamos batir en intervalos de 5-30 segundos e ir comprobando la consistencia.
9. No utilice la licuadora de forma prolongada sin interrupción (máx. 3 minutos). Dejar enfriar el aparato entre 5 y 10 min. tras su uso.
10. Accione la licuadora con la tapa colocada. Presione la tapa con la mano durante el funcionamiento.
11. Se pueden añadir líquidos u otros ingredientes por la abertura de la tapa. Tenga cuidado al hacerlo: con el aparato en marcha, el líquido puede salpicar por la abertura.
12. Ponga especial atención al elaborar ingredientes calientes.
13. Al utilizar ingredientes calientes, debe sujetar la tapa del recipiente para evitar que ésta se suelte y la mezcla del recipiente salpique.
14. Para triturar ingredientes sólidos, recomendamos el uso repetido del interruptor de detención rápida, pues puede ocurrir que, con el funcionamiento continuado, las aspas se atasquen por los ingredientes.
15. Tras el uso, coloque el interruptor en posición OFF y desenchufe el aparato.
16. Para sacar el recipiente, levántelo.
17. Extraiga la pieza de mezcla del bloque motor cuando el motor esté completamente parado.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Picar hielo

18. Los cubitos de hielo se pueden triturar directamente. El proceso será algo más rápido si antes de poner el hielo en el recipiente añade un poco de agua. Ponga los cubitos de hielo en el vaso o vaya introduciéndolos poco a poco por la abertura durante el funcionamiento.
19. Presione varias veces el interruptor de detención rápida hasta que el hielo quede triturado a su gusto.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desconecte y desenchufe el aparato antes de su limpieza.

1. Para no dañar la superficie, no utilice productos de limpieza agresivos o estropajos.
2. El bloque motor no debe sumergirse en agua. Limpie el bloque motor con un trapo húmedo y séquelo con una paño blando. Procure que no entre nada de agua en el bloque motor.
3. Vacíe completamente el recipiente antes de limpiarlo.
4. Ayúdese del interruptor de detención rápida para limpiar fácilmente el recipiente y la cuchilla.
5. Añada en el recipiente un poco de agua caliente y unas gotas de detergente de vajillas y presione brevemente el interruptor de detención rápida. Enjuague con agua limpia.
6. Como alternativa, puede desmontar el recipiente para limpiarlo. Destornille el bloque de cuchillas al la izquierda. Coloque cuidadosamente el bloque de cuchillas en el recipiente después de limpiarlo.
7. Todas las piezas desmontables del recipiente se pueden lavar bien en agua caliente con un detergente suave. Atención: ¡El recipiente de vidrio en sí no debe sumergirse en agua!

¡ATENCIÓN!
Tenga cuidado al lavar las aspas, las cuchillas están muy afiladas.

8. Los olores persistentes de la cebolla o el ajo pueden eliminarse con zumo de limón.
9. Deje que se sequen por completo todas las piezas antes de montarlas y volver a colocarlas en el aparato.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

RECETAS

Cóctel tropica

Trocee 2 naranjas y 1 papaya, mezcle, añada a través de la abertura de la tapa 3 huevos y una c.s. de sirope de coco. Mezcle de nuevo, rellene un vaso y sírvalo.

Cóctel KiBa (cereza y plátano)

Mezcle 200 g de cerezas ácidas deshuesadas, 1 plátano y 3 cubitos de hielo, viértalo en un vaso.

Leche de fresa

Mezcle 100 g de fresas, ¼ L de leche fría, 1 cubito de hielo y rellene un vaso.

CONSEJO: En lugar de fresas, puede utilizar otro tipo de bayas o frutas, p. ej. plátanos.

Batido de fresa

Mezcle 2 bolas de helado de vainilla, 100 g de fresas y 1/8 L de leche fría. Viértalo en vaso.

Batido de chocolate

Mezcle 2 bolas de helado de chocolate, 1 c.s. de crema de turrón de nueces y ¼ l de leche fría. A continuación, viértalo en vaso.

Batido de suero de plátano y nueces

Mezcle 3 c.s. de avellanas molidas, ½ plátano, 1 c.c. de zumo de limón, 2 c.s. de nata, 1 c.s. de miel, 200 ml de suero de leche frío y 2 cubitos de hielo. Viértalo en un vaso.

Irish Dream

Mezcle 2 cl de whisky con 1 c.s. de chocolate en polvo y 0,2 L de nata.

Cóctel de hielo picado

Ponga hielo hasta la mitad de 1 vaso bajo.

Mezcle en la licuadora 1 rodaja de piña (cortada en trozos), 3 c.s. de vodka, 3 c.s. de Curaçao blue, 2 c.s. de nata, 2 c.s. de sirope de coco y 100 ml de zumo de piña, vierta la mezcla sobre el hielo picado y sírvalo con pajita.

Mermelada de fruta

Mezcle 200 g de frutas de bayas a su gusto con 200 g de azúcar y rellene un tarro con rosca. Esta mermelada puede conservarse en el frigorífico durante aproximadamente 1 semana.

Sopa de verduras instantánea

1 tomate, 1 zanahoria, ¼ de colinabo, 1 trozo de apio, ½ puerro, 1 c.c. de rábano molido (vaso), 5 ramitas de perejil.

Trocee todos los ingredientes y añádalos crudos en la batidora. Añada 1-2 patatas cocidas y aprox. ¼ L de caldo de verduras y mezcle hasta que esté fino y espeso.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Pesto

1 manojo de albahaca, 50 g de parmesano cortado en trozos gruesos y 2–3 dientes de ajo con 1/8 L de aceite de oliva prensado en frío. Añadir el aceite gota a gota por la abertura de la tapa hasta que la mezcla sea cremosa. Sírvanse los espaguetis calientes.

Limpie el vaso rápidamente tras la preparación para evitar que se transmita el sabor a ajo.

Guacamole – Puré de aguacate

1 aguacate maduro, 2 c.s. de nata agria, 1 c.s. de zumo de lima, ¼ c.c. de comino molido, 1 c.s. de cilantro verde picado, sal, pimienta, tabasco.

Parta en dos el aguacate y deshuéselo. Extraiga la pulpa y tritúrelo en la batidora con la nata, el zumo de lima y los condimentos. Sazone con sal y pimienta.

Crep de huevos

500 ml de leche, 3 huevos, 1 pizca de sal, 250 g de harina.

Ponga todos los ingredientes en el recipiente y mézclelos bien, presionando varias veces el interruptor de detención rápida. Deje que la masa suba durante aprox. 15 min.

Masa para pasteles

150 g de harina, 1 c.c. de levadura, 140 g de azúcar, 125 g de margarina blanda, 2 huevos, ½ paquete de azúcar de vainilla, 60 ml de leche.

Ponga todos los ingredientes en la licuadora, mezcle en la posición MÁX. hasta que la masa esté suave. Añada al gusto 2-3 c.s. de virutas de chocolate, avellana molida, pasas o p.ej. arándanos frescos. No lo mezcle más. Precaliente el horno a 180 °C. Engrase un molde. Vierta la masa en forma de pastel o de magdalenas, alísela. Hornee las magdalenas durante aprox. 15-20 min., el pastel aprox. 30-35 min. Ponga el pastel en una rejilla y cuando se enfríe, decórelo con una cobertura o azúcar en polvo.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

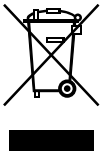
Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales, 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 a nuestro servicio al cliente. Puede imprimir un comprobante de devolución en nuestro sitio web www.unold.de/ruecksendung. (solo para entradas de 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.



Copyright UNOLD AG | www.unold.de

INSTRUKCJA OBSŁUGI MODELU 78635

DANE TECHNICZNE

Moc:	700 W, 220-240 V~, 50/60 Hz
Blok silnika:	Ssztuczne
Zbiornik:	Szkło, całkowicie rozkładalny
Pokrywa:	Tworzywo sztuczne
Nóż:	Stal szlachetna
Pojemność:	Ok. 1,5 litra
Wymiary:	Ok. 23,5 x 18,0 x 40,0 cm
Waga:	Ok. 3,5 kg
Kabel:	Ok. 95 cm
Jednorazowy czas działania:	Ok. 3 minut
Stopień ochrony:	II
Wyposażenie:	Zamknięcie na zasuwkę z przełącznikiem bezpieczeństwa, włącznik chwilowy, 2 stopnie prędkości, funkcja kruszenia lodu (Ice crush), nóż ze stali szlachetnej, szklany zbiornik

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.

1. Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat lub osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub nie posiadające doświadczenia i/lub wiedzy, jeśli są one nadzorowane lub zostały przeszkolone w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego niebezpieczeństwa.
2. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

3. Konserwacja i konserwacja użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że są starsze niż 8 lat i są nadzorowane.
4. Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać z dala od urządzenia i kabla łączącego.
5. Dzieci nie powinny używać tego urządzenia.
6. Urządzenie musi być podłączone do prądu elektrycznego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
7. Nie należy używać urządzenia z zewnętrznym włącznikiem czasowym lub z systemem zdalnego sterowania.
8. Urządzenia nie należy zanurzać w wodzie i innych płynach.
9. Przed uruchomieniem urządzenia proszę przeczytać następujące wskazówki oraz proszę je przestrzegać.
10. Urządzenie podłączyć tylko do prądu o napięciu i częstotliwości podanej na tabliczce znamionowej.
11. Nigdy nie wyciągać wtyczki z gniazdka ciągnąc za kabel.
12. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytkowania w gospodarstwach domowych lub innych do podobnego zastosowania, np.
- wsklepach, biurach lub innych zakładach pracy w kuchenkach podręcznych,
- w zakładach rolniczych,
- do używania przez gości w hotelach, motelach lub innych gościńcach,
- w pensjonatach prywatnych lub domach letniskowych.

13. Sprawdzaj regularnie wtyczkę i kabel czy nie ma śladów zużycia bądź uszkodzeń. Przy stwierdzeniu jakiegoś uszkodzenia wysłać urządzenie do kontroli i/ lub naprawy do naszego biura obsługi klienta.
14. Nie zostawiać urządzenia bez nadzoru, kiedy dzieci są w pobliżu i nie pozwalać obsługiwać urządzenia dzieciom.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

15. Używać urządzenia tylko na płaskiej powierzchni. Nigdy nie używać na lub obok gorących powierzchni.
16. Zwróć uwagę, aby kabel nie był przyciśnięty i aby nie wystawał poza brzeg powierzchni na której stoi urządzenie, ponieważ może to prowadzić do wypadków.
17. Włącznik i kabel nie mogą mieć kontaktu z wodą. Blok silnika, kabel i wtyczka nie mogą mieć kontaktu z wodą. Niebezpieczeństwo porażenia prądem.
18. Urządzenie można używać tylko po prawidłowym złożeniu.
19. Zwróć uwagę przy nakładaniu zbiornika, aby był mocno zamocowany.
20. Nie włączaj urządzenia z pustym zbiornikiem miksera.
21. Upewnij się przed użyciem miksera, czy pokrywa jest prawidłowo zamknięta.
22. Nie wkładaj narzędzi, sztućców ani palców do działającego miksera - niebezpieczeństwo zranienia.
23. Urządzenie jest przystosowane do przerabiania artykułów spożywczych.
24. Nie przekraczać maksymalnej pojemności 1,5l.
25. Urządzenie nie jest przewidziane do ciągłej pracy. Po 3 minutowym działaniu proszę schłodzić urządzenie przed ponownym użyciem.
26. Upewnij się, czy silnik się całkowicie zatrzymał, zanim zdejmiesz ruchome części.
27. Zawsze wyciągnij wtyczkę z gniazdka, jeżeli urządzenie nie będzie używane lub przed złożeniem / rozłożeniem urządzenia.
28. Nie używać urządzenia z akcesoriami innego producenta.
29. Należy sprawdzać regularnie wtyczkę i kabel czy nie ma śladów zużycia bądź uszkodzeń. Przy uszkodzeniu kabla zasilającego lub innej części proszę wysłać urządzenie do kontroli i/lub naprawy do naszego biura obsługi klienta.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

30. Nieprawidłowe naprawy mogą stwarzać niebezpieczeństwo dla użytkowników i prowadzą do wygaśnięcia gwarancji.

UWAGA!
Nóż tnący jest bardzo ostry! Dlatego zachowaj należytą uwagę przy składaniu, rozkładaniu, i czyszczeniu urządzenia.
W żadnym wypadku nie otwierać obudowy urządzenia. Istnieje niebezpieczeństwo porażenia prądem.

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

URUCHOMIENIE I UŻYCIE

WAŻNE:
Urządzenia można użyć tylko po prawidłowym złożeniu. **Nie wkładać narzędzi, sztućców ani palców do działającego miksera - niebezpieczeństwo zranienia!**

1. Usunąć cały materiał opakowaniowy i ewentualne zabezpieczenia transportowe. Przechowywać opakowania poza zasięgiem dzieci – ryzyko uduszenia!
2. Przed pierwszym użyciem umyć dokładnie wszystkie części urządzenia (sprawdź rozdział „Czyszczenie“.
3. Rozwiń żądaną długość kabla i włóż wtyczkę do gniazdka.

Składanie zbiornika miksera

4. Połóż uszczelkę (4) na wewnętrznym brzegu noża siekającego (5).
5. Umieść nóż siekający z uszczelką w podstawie zbiornika miksera (6).
6. Postaw szklany zbiornik (3) na podstawie i przekręć podstawę (6) zgodnie przeciwnie do ruchu wskazówek zegara

7. Napełnij zbiornik produktami.
8. **UWAGA: nie przekraczać maksymalnej pojemności 1,5l.**
9. Nałóż pokrywę (2) na szklany zbiornik. Zablokuj pokrywę zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
10. Przykręć miarkę (1) zgodnie w otworze.

Wsadzanie zbiornika miksera.

11. Upewnij się, aby włącznik był na pozycji 0/wyłączone.
12. Mocno wsadź złożony zbiornik miksera w blok silnika. **Uwaga, nie odwracaj się, postaw szklany pojemnik prosto!**

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

UŻYCIE MIKSERA

1. Włącz silnik:
   - Stopień NIEDRIG/niskie:
   - dla płynnych produktów
   - Stopień HOCH/wysokie
   - dla stałych produktów
   - dla zmiksowania produktów stałych z płynnymi
   - Stopień P = włącznik chwilowy
   - dla kruszenia lodu
   - dla krótkiego, mocnego miksowania
2. Włącznik chwilowy nie zatrzaskuje się. W trakcie pracy musi być ciągle trzymany. Proszę używać włącznika chwilowego przez 5 do 10 sekund.
3. Włóż wszystkie składniki do zbiornika miksera.
4. Większe ilości proszę podzielić na partie i miksować po kolei.
5. Produkty stałe jak ser lub warzywa pociąć w małe kawałki przed dodaniem.
6. Jeżeli w przepisie nie podano inaczej, zawsze najpierw wlać produkty płynne a następnie dodać stałe produkty. Dzięki płynnom masa może być przerabiana szybciej i przy mniejszej prędkości.
7. Zalecamy miksować przez 5 - 30 sekund a następnie sprawdzić konsystencję.
8. Nie używać miksera długo bez przerwy (maks. 3 minut). Następnie urządzenie musi się ochłodzić przez 5 - 10 minut.
9. Używać miksera tylko z nałożoną pokrywą. W trakcie pracy urządzenia trzymać ręką pokrywę na zbiorniku.
10. Płyny lub pozostałe składniki można dodać poprzez otwór w pokrywie. Proszę robić to uważnie: przy działającym urządzeniu płyn może pryskać przez otwór.
11. Zachowaj szczególną uwagę przy przerabianiu gorących produktów.
12. Przy rozdrabianiu twardych składników zalecamy wielokrotne użycie włącznika chwilowego, ponieważ przy dłuższym użyciu nóż może się ewentualnie zaklinować.
13. Po użyciu przełączyć na 0/wyłączone i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
14. Wyjmij szklany pojemnik prosto do góry
15. Nasadę miksera zdjąć dopiero wtedy, kiedy silnik zatrzyma się całkowicie.

Kruszenie lodu

16. Kostki lodu można rozdrobnić bezpośrednio. Można to troszeczkę przyśpieszyć, wlewając najpierw wodę do urządzenia a następnie dodając kawałki lodu.
17. Kostki lodu wrzucić do zbiornika lub w trakcie pracy dorzucić przez otwór w pokrywie.
18. Wielokrotne nacisnąć włącznik chwilowy, aż lód będzie pokruszony zgodnie z życzeniem.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA

Przed czyszczeniem zawsze wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.

1. Nie używaj do czyszczenia ostrych środków czyszczących lub proszków do szorowania, aby nie porysować powierzchni.
2. Blok silnika nie może być zanurzony w wodzie. Blok silnika umyj wilgotną ściereczką i wysusz miękką ściereczką. Zwróć uwagę aby woda nie dostała się do bloku silnika.
3. Przed czyszczeniem całkowicie opróżnij zbiornik miksera.
4. Za pomocą włącznika chwilowego można w łatwy sposób umyć zbiornik i nóż siekający. Wlej do zbiornika trochę ciepłej wody i kilka kropel płynu do mycia naczyń i wciśnij krótko włącznik chwilowy. Wypłukać czystą wodą.
5. Alternatywnie można rozłożyć zbiornik do czyszczenia. Zwolnij blok noża zgodnie z ruchem wskazówek zegara. Po czyszczeniu ostrożnie umieść blok noża w pojemniku.
6. Wszystkie części zbiornika miksera można umyć naczyń pod ciepłą wodą z łagodnym środkiem myjącym. Uwaga: Sam szklany pojemnik nie może być zanurzony w wodzie!

UWAGA!

Zachowaj ostrożność przy myciu noża siekającego, ponieważ łopatki są bardzo ostre.

7. Uporczywe zapachy cebuli lub czosnku można usunąć za pomocą soku z cytryny.
8. Wysusz wszystkie części całkowicie, zanim zostaną ponownie zmontowane i postawione na urządzeniu.

PRZEPISY

Koktajl tropikalny

2 pomarańcze i 1 papaja pocięte na kawałeczki, zmiksować, poprzez otwór w pokrywie dodać 3 kostki lodu i łyżkę syropu kokosowego, ponownie zmiksować, rozlać do szklanek i podać.

Koktajl KiBa

200 g wypestkowanych wiśni, 1 banan i 3 kostki lodu, zmiksować, rozlać do szklanek.

Mleko truskawkowe

100 g truskawek, 1/4l. zimnego mleka, 1 kostka lodu, zmiksować i rozlać do szklanek.

WSKAZÓWKA: zamiast truskawek można użyć jagód lub innych owoców, np. bananów.

Shake truskawkowy

2 kulki lodów waniliowych, 100 g truskawek, 1/8 l. zimnego mleka, zmiksować, rozlać do szklanek.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Shake czekoladowy

2 kulki lodów czekoladowych, 1 łyżka kremu nugatowo-orzechowego, 1/4 l. zimnego mleka, zmiksować i rozlać do szklanek.

Shake bananowo-orzechowy

3 łyżki drobno zmielonych orzechów, 1/2 banana, 1 łyżeczka soku z cytryny, 2 łyżki śmietany, 1 łyżka miodu, 200 ml zimnej serwatki, 2 kostki lodu, zmiksować i rozlać do szklanek.

Irish Dream

Roztrzepać 2 cl whisky z łyżeczką proszku czekoladowego i 0,2 l. śmietany.

Koktajl z kruszonego lodu

Szklany dzbanek wypełnić do połowy kruszonym lodem. W mikserze wymieszać 1 plasterek ananasa (pociętego w kawałeczki), 3 łyżki wódki, 3 łyżki Curacao blue, 2 łyżki syropu kokosowego, 100 ml ananasa, mieszankę wlać do pokruszonego lodu i podawać ze słomką.

Owocowy dżem

200 g ulubionych owoców jagodowych wymieszać z 200 g cukru i przelać do zakręcanego słoika. Ten dżem można przechowywać w lodówce około tygodnia.

Shake warzywny

1/2 czerwonej papryki, 50 g selera, 100 g pomidorów, 2 natki pietruszki, 1 szczypior, 100 ml soku pomidorowego, 100 g zimnego sosu warzywnego. Wszystkie twarde warzywa umyć, pociąć w kawałki. Wszystkie składniki zmiksować, dodać sól i pieprz do smaku.

Pesto

1 pęczek bazylii, 50 g parmezanu pociętego w duże kawałki i 2–3 ząbki czosnku z rozetrzeć 1/8 l. oliwy z oliwek wyciśniętej na zimno. Ew. dodać kroplami dodatkowy olej, aż mieszanka będzie kremowa i podawać do gorącego spaghetti.

Zbiornik miksera natychmiast po przygotowaniu umyć, aby zapobiec przeniesieniu smaku czosnku.

Guacamole - puree z avocado

1 dojrzałe avocado, 2 łyżki kwaśnej śmietany, 1 łyżka soku z limetki, 1/4 łyżeczki zmielonego kminku, 1 łyżka posiekanej zielonej kolendry, sól, pieprz, tabasco

Przepołowić avocado, wyrzucić pestkę. Miąższ owocowy wyciągnąć z miski i zmiksować ze śmietaną, sokiem z limetki i przyprawami. Dodać soli i pieprzu do smaku.

Ciasto na omlet

500 ml mleka, 3 jajka, 1 szczypta soli, 250g mąki. Wszystkie składniki wrzucić do zbiornika i dobrze wielokrotnie zmiksować za pomocą włącznika chwilowego. Ciasto przed pieczeniem ok. 15 minut zostawić do napęcznienia.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Ciasto mieszane

150 g mąki, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 140 g cukru, 125 g miękkiej margaryny, 2 jajka, 1/2 paczki cukru waniliowego, 60 ml mleka

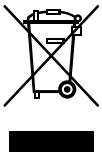
Wszystkie składniki wrzucić do miksera, zmiksować na stopniu HOCH, aż ciasto będzie gładkie. Wg życzenia dodać 2-3 łyżeczki kruszonej czekolady, zmielone orzechy, rodzynki lub np. świeżych borówek. Nie miksować więcej. Piekarnik rozgrzać do 180 °C. Naoliwić małą foremkę do babki piaskowej. Ciasto wlać do foremki na babkę i wyrównać lub wlać do foremek na muffinki. Piec muffinki ok. 15–20 minut, ciasto ok. 30–35 minut. Po upieczeniu wyciągnąć ciasto na sitko i po schłodzeniu udekorować polewą lub cukrem pudrem.

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 przesłać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane na adres serwisu. Możesz wydrukować dokument zwrotny na naszej stronie internetowej www.unold.de/ruecksendung. (tylko dla wpisów z Niemiec i Austrii). 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.

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Copyright UNOLD AG | www.unold.de

Aus dem Hause

UNOLD®