



Bedienungsanleitung

Modell 78501

Instructions for use - Notice d'utilisation

Gebruiksaanwijzing - Istruzioni per l'uso

Instrucciones de uso - Návod k obsluze

Instrukcja obsługi

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 78501
Stand: Feb 2012 /nd

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

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zu den Rezepten und zum Gebrauch des Gerätes können Sie sich direkt an unsere Beraterin Frau Blum wenden:

Montag und Dienstag von 8 bis 12 Uhr und 13 bis 17 Uhr

Rufnummer: 0 18 05/94 18 99*

*derzeit 0,14 EUR/Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom.

Bei Anrufen aus Mobilfunknetzen und aus dem Ausland (+49 18 05/94 18 99) können abweichende Kosten anfallen. Ab 1.3.2010 Mobilfunkpreis maximal 0,42 EUR/Minute.

Kunden aus Österreich wählen bitte die Nummer +43 (0) 1/8 10 20 39

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 78501

Technische Daten	6
Symbolerklärung	6
Für Ihre Sicherheit	6
Ihre neue Küchenmaschine	8
Vor dem ersten Benutzen	9
Einsetzen/Abnehmen des Rührbehälters ..	9
Sicherheitsschalter	9
Arbeiten mit dem Hackmesser	9
Arbeiten mit dem Rührer	10
Arbeiten mit den Raspel- und	
Schneidscheiben	11
Reinigen und Pflegen	12
Tipps	12
Rezepte	12
Garantiebestimmungen	14
Entsorgung / Umweltschutz	14
Service-Adressen	15
Bestellformular Ersatzteile	86

Instructions for use Model 78501

Technical Specifications	16
Explanation of symbols	16
For your safety	16
Your new food processor	18
Before using the appliance the first time ..	19
Inserting and removing the mixing bowl ...	19
Safety switch	19
Using the chopping blade	19
Using the mixing blade	20
Using the grating and slicing discs	21
Cleaning and care	22
Recipes	22
Guarantee conditions	24
Waste Disposal / Environmental Protection	24

Notice d'utilisation modèle 78501

Spécification technique	26
Explication des symboles	26
Pour votre sécurité	26
Votre nouveau robot ménager	28
Avant la première utilisation	29
Mettre et retirer le bol mélangeur	29
Commutateur de sécurité	29
Travailler avec le hachoir	29
Travailler avec le fouet	30
Travailler avec les disques à râper et à	
émincer	31
Nettoyage et entretien	32
Recettes	32
Conditions de garantie	34
Traitement des déchets / Protection de	
l'environnement	34

Gebruiksaanwijzing model 78501

Technische gegevens	36
Verklaring van de symbolen	36
Voor uw veiligheid	36
Uw nieuwe keukenmachine	38
Vóór het eerste gebruik	39
Mengkom aanbrengen en verwijderen	39
Veiligheidsschakelaar	39
Werken met het hakmes	39
Werken met de garde	40
Werken met de rasp- en snijschijven	41
Reiniging en onderhoud	42
Recepten	42
Garantievoorwaarden	44
Verwijderen van afval / Milieubescherming	44

Istruzioni per l'uso modello 78501

Dati tecnici	46
Significato dei simboli	46
Per la vostra sicurezza	46
Il vostro nuovo robot da cucina	48
Prima del primo utilizzo	49
Inserimento e rimozione del recipiente	49
Interruttore di sicurezza	49
Lavorare con la lama	49
Lavorare con la frusta	50
Lavorare con i dischi	51
Pulizia e cura	52
Ricette	52
Norme di garanzia	54
Smaltimento / Tutela dell'ambiente	54

Instrucciones de uso modelo 78501

Datos técnicos	56
Explicación de los símbolos	56
Para su seguridad	56
Su nuevo robot de cocina	58
Antes del primer uso	59
Colocar y retirar el recipiente agitador	59
Interruptor de seguridad	59
Trabajar con la cuchilla para picar	59
Trabajar con el agitador	60
Trabajar con los discos para rallar y cortar	61
Limpieza y cuidado	62
Recetas	62
Condiciones de Garantía	64
Disposición/Protección medio ambiente ...	64

Návod k obsluze model 78501

Technické údaje	66
Vysvětlení symbolů	66
Pro Vaši bezpečnost	66
Váš nový kuchyňský robot	68

INHALTSVERZEICHNIS

Před prvním použitím.....	69
Vložení a vyjmutí míchací nádoby.....	69
Bezpečnostní spínač	69
Práce se sekacím nožem	69
Práce s míchadlem	70
Práce se strouhacími a krouhacími nástavci.....	71
Čištění a péče	72
Recepty	72
Záruční podmínky.....	74
Likvidace / Ochrana životního prostředí ..	74

Instrukcja obsługi Model 78501

Dane techniczne.....	76
Dla Państwa bezpieczeństwa.....	76
Państwa nowy robot kuchenny.....	78
Przed pierwszym użyciem	79
Wkładanie i zdejmowanie misy do mieszania.....	79
Wyłącznik bezpieczeństwa	79
Praca z nożem rozdrabniającym	79
Praca z mieszadłem	80
Praca z tarkami do tarcia i cięcia.....	81
Czyszczenie i konserwacja	81
Przepisy.....	82
Warunki gwarancji.....	84
Utylizacja / ochrona środowiska.....	84

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 78501

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	250 Watt, 230 V~, 50 Hz
Maße:	Ca. 29,0 x 16,3 x 27,6 cm (L/B/H)
Gewicht:	Ca. 1,5 kg
Kabellänge:	Ca. 90 cm
Gehäuse:	Kunststoff Weiß/Anthrazit
Ausstattung:	Kompakte Küchenmaschine Hackmesser zum Zerkleinern und Kneten Schnitzelwerk zum Raspeln und Schneiden Rührer für Sahne, Eiweiß und leichte Rührteige Rührschüssel zur Verarbeitung von ca. 0,5 Liter Flüssigkeit Stopfer mit Skala Kurzbetriebszeit: eine Minute
Zubehör:	Hackmesser, Rührer, Scheibenträger, 3 Schneidscheiben, 2 Raspelscheiben, Bedienungsanleitung



RoHS✓

Technische Änderungen vorbehalten

SYMBOLERKLÄRUNG



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

FÜR IHRE SICHERHEIT

Allgemeine Sicherheitshinweise

1. Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.
2. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
3. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
4. Das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.
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. Tauchen Sie das Gerät oder die Zuleitung keinesfalls in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein.
8. 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.
9. Das Gerät und die Zuleitung dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
10. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie das Gerät zerlegen und reinigen, Einzelteile abnehmen oder anbringen wollen oder wenn das Gerät an eine andere Stelle gestellt wird.
11. Das Gerät darf nicht mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden, um Schäden zu vermeiden.

12. Nach Gebrauch sowie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
13. Prüfen Sie regelmäßig das Gerät, den Stecker und die Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst (Anschrift siehe Garantiebestimmungen) Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und haben den Ausschluss der Garantie zur Folge.

Hinweise zum Aufstellen und Bedienen des Gerätes

14. Das Gerät ist nur für die Nutzung in Innenräumen geeignet
15. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
16. Stellen Sie das Gerät aus Sicherheitsgründen niemals auf heiße Oberflächen, ein Metalltablett oder auf nassen Untergrund. Das Gerät oder die Zuleitung dürfen nicht in der Nähe von Flammen betrieben werden.
17. Benutzen Sie die Küchenmaschine stets auf einer freien, ebenen und rutschfesten Oberfläche.
18. Achten Sie darauf, dass die Zuleitung nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, da dies zu Unfällen führen kann, wenn z. B. Kleinkinder daran ziehen.
19. Wickeln Sie die Zuleitung nicht um das Gerät und vermeiden Sie Knicke in der Zuleitung, um Schäden an der Zuleitung zu vermeiden.
20. Die Zuleitung muss so verlegt sein, dass ein Ziehen oder darüber Stolpern verhindert wird.
21. Verschieben Sie das Gerät nicht, solange es in Betrieb ist, um Verletzungen zu vermeiden.
22. Verwenden Sie keine heißen Flüssigkeiten. Achten Sie darauf, dass die verwendeten Zutaten maximal Raumtemperatur haben.
23. Die Schneidwerkzeuge sind sehr scharf! Achten Sie beim Aufstecken und Abnehmen der Schneid- und Raspelscheiben darauf, sich nicht zu verletzen.
24. Das Hackmesser ist ebenfalls sehr scharf. Halten Sie das Messer beim Einsetzen in das Gerät und beim Reinigen stets am oberen Rand fest, nicht jedoch an der Messerklinge.
25. Ziehen Sie nicht das Gerät am Behältergriff nach oben, wenn der Behälter im Gerät verriegelt ist, das Gerät bzw. der Griff könnte zerbrechen.
26. Überladen Sie den Behälter nicht. Die Höchstfüllmenge beträgt max. 0,5 l Zutaten. Wenn Sie mehr Zutaten einfüllen, kann das Gerät beschädigt werden.
27. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Scheibenträger defekt ist, um Schäden am Gerät und Verletzungen zu vermeiden.
28. Schalten Sie das Gerät nicht ein, wenn der Behälter leer ist.
29. Verwenden Sie immer den Einfüllstopfer, um Zutaten nachträglich einzufüllen. Zutaten nie von Hand ein- oder nachschieben!
30. Nie harte Zutaten wie Knochen, oder Gegenstände wie Kochlöffel durch den Einfülltrichter einführen. Es besteht Verletzungsgefahr.
31. Sollten Zutaten an der Innenseite des Behälters festhaften, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und lösen Sie diese Zutaten erst dann mithilfe eines Teigschabers.
32. Die Kurzbetriebszeit beträgt 1 Minute. Lassen Sie das Gerät nach einer Minute kurz abkühlen und arbeiten Sie dann erst weiter, um eine Überhitzung des Motors zu vermeiden.
33. Vorsicht: Vermeiden Sie den Kontakt mit den beweglichen Teilen des Gerätes, wenn das Gerät in Betrieb ist. Halten Sie die Hände, Haare oder andere Gegenstände nicht in die Nähe des Gerätes, es besteht Verletzungsgefahr!
34. Wenn Sie den Rührbehälter entleeren möchten, entfernen Sie immer zuerst das Hackmesser bzw. die Trägerscheibe.
35. Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis der Antrieb zum Stillstand gekommen ist, bevor Sie den Deckel entfernen.
36. Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.



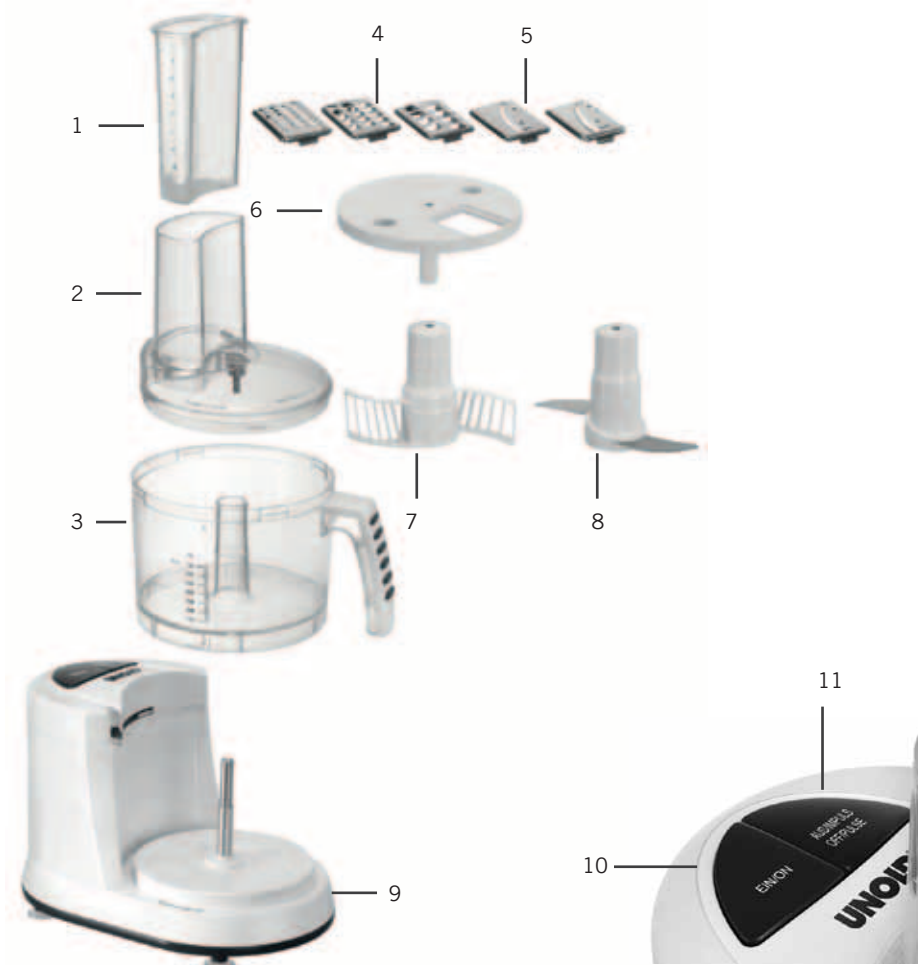
Berühren Sie niemals die drehenden Teile am Gerät und stecken Sie weder Gegenstände noch Körperteile in das laufende Gerät, um Verletzungen zu vermeiden.

Vorsicht! Die Raspel- und Schneidscheiben sowie das Hackmesser sind sehr scharf - es besteht Verletzungsgefahr!

Nicht in das laufende Gerät greifen bzw. Gegenstände hineinstecken - es besteht Verletzungsgefahr!

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

IHRE NEUE KÜCHENMASCHINE



- 1 Stopfer mit Skala
- 2 Deckel mit Einfüllschacht
- 3 Rührbehälter mit Skala
- 4 Raspelscheiben
- 5 Schneidscheiben
- 6 Scheibenträger
- 7 Rührer
- 8 Hackmesser

- 9 Gerätebasis mit Antriebswelle
- 10 EIN-Schalter
- 11 AUS/IMPULS-Schalter

VOR DEM ERSTEN BENUTZEN

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und Transportsicherungen.
2. Reinigen Sie alle abnehmbaren Teile, wie im Kapitel Reinigen und Pflegen, beschrieben.



Achtung: Das Hackmesser und die einzelnen Scheiben sind sehr scharf, Verletzungsgefahr. Handhaben Sie diese Arbeitsgeräte sehr vorsichtig.

EINSETZEN UND ABNEHMEN DES RÜHRBEHÄLTERS

1. Setzen Sie den Rührbehälter auf die Gerätebasis. Achten Sie dabei darauf, dass der Griff des Behälters etwas hinten positioniert ist und drehen Sie dann den Behälter am Griff im Uhrzeigersinn und entsprechend der Pfeilmarkierung in Richtung „Zu“ auf der Gerätebasis, bis der Behälter einrastet. Der Pfeil am unteren Rand des Behälters muss genau über der Kreismarkierung auf der Gerätebasis liegen.
2. Wählen Sie das gewünschte Werkzeug aus und setzen Sie es in die Rührschüssel. Informationen zum richtigen Einsetzen der einzelnen Werkzeuge erhalten Sie weiter unten.
3. Der Rührbehälter und das entsprechende Rühr- oder Schneidwerkzeug muss immer eingesetzt sein, bevor Sie Zutaten in den Behälter füllen.
4. Setzen Sie den Deckel auf den Rührbehälter. Der Einfüllschacht des Deckels sollte zunächst so positioniert werden, dass die kleine Nase, die unterhalb des Einfüllschachtes zu sehen ist, vor der Führungsschiene an der Gerätebasis liegt.
5. Drehen Sie nun den Deckel soweit im Uhrzeigersinn, bis diese Nase in der Gerätebasis einrastet. Dies ist durch ein lautes Klicken zu hören. Der Pfeil am oberen Rand des Behälters muss exakt unter der Kreismarkierung am Deckel liegen.
6. Um den Deckel abzunehmen, halten Sie den Behälter mit einer Hand am Griff fest und drehen Sie den Deckel entgegen dem Uhrzeigersinn, bis die Nase aus der Führungsschiene rutscht. Nehmen Sie den Deckel nach oben vom Gerät ab.
7. Um den Behälter abzunehmen, drehen Sie diesen in Pfeilrichtung auf „Auf“, bis er sich am Griff von der Gerätebasis entfernen lässt.

SICHERHEITSSCHALTER

Das Gerät ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet, der verhindert, dass das Gerät in Betrieb genommen werden kann, wenn es nicht richtig zusammengebaut wurde. Erst wenn alle Teile ordnungsgemäß montiert sind, lässt sich das Gerät einschalten.

ARBEITEN MIT DEM HACKMESSER



Zum Zerkleinern von

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

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

Kneten von Teigen

Verwenden Sie kühl-schränkendes Fett und kneten Sie den Teig nicht zu lange. Bevor Sie den Teig nach dem Kneten weiterverarbeiten, sollten Sie diesen auf der Arbeitsfläche nochmals mit den Händen durchkneten.

1. Achtung: Schalten Sie das Gerät nicht ein, ohne Lebensmittel eingefüllt zu haben, da dies den Motor beschädigen kann.
2. Lassen Sie das Gerät maximal eine Minute am Stück arbeiten. Lassen Sie das Gerät nach einer Minute kurz abkühlen, bevor Sie weiter arbeiten.

3. Die maximale Füllmenge beträgt 0,5 l Zutaten. Überschreiten Sie diese Menge bitte nicht, um Schäden am Gerät zu vermeiden. Berücksichtigen Sie hierbei auch, dass viele Lebensmittel wie z. B. Fleisch, durch das Zerhacken ihr Volumen vergrößern.
4. Vergewissern Sie sich, dass der Rührbehälter richtig auf der Gerätebasis sitzt.
5. Entfernen Sie den Klingenschutz vom Hackmesser.



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

6. Setzen Sie vorsichtig das Hackmesser auf die Welle im Rührbehälter.
7. Achtung: sowohl die Welle im Gerät als auch das Innere der Werkzeuge verfügt über eine abgeflachte Seite. Alle Werkzeuge lassen



sich nur aufstecken, wenn beide abgeflachten Seiten übereinander liegen.

8. Geben Sie die gewünschten Zutaten in den Rührbehälter. Achten Sie darauf, den Behälter nicht zu überfüllen.
9. Achtung: Wenn Sie einen Teig kneten möchten, so geben Sie zuerst alle trockenen Zutaten in den Behälter. Geben Sie dann

die benötigte Flüssigkeit über den Einfüllschacht hinzu, während das Gerät rührt.

10. Setzen Sie den Deckel wieder auf und verriegeln ihn.
11. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
12. Schalten Sie das Gerät am Schalter „Ein,, ein. Das Messer beginnt, sich zu drehen. Sie können aber auch die Taste „Aus/Impuls“ betätigen, dann arbeitet das Gerät in kurzen, kraftvollen Schüben. Bitte verwenden Sie den Impuls-Schalter nur in Intervallen, wenn Sie länger als fünf Minuten arbeiten, verwenden Sie die Dauerfunktion.
13. Sollten Zutaten an der Innenseite des Behälters festhaften, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und lösen Sie diese Zutaten erst dann mithilfe eines Teigschabers.
14. Wenn die Zutaten die von Ihnen gewünschte Konsistenz erreicht haben, schalten Sie das Gerät am „Aus/Impuls“-Schalter aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
15. Warten Sie, bis das Hackmesser zum Stillstand gekommen ist.
16. Entfernen Sie den Deckel.
17. Entfernen Sie vorsichtig das Hackmesser aus dem Behälter. Fassen Sie das Messer nur am oberen Stift an, die Klingen des Messers sind sehr scharf. Es besteht Verletzungsgefahr.
18. Leeren Sie die Zutaten aus dem Rührbehälter.
19. Sobald alle Teile gereinigt sind, befestigen Sie aus Sicherheitsgründen bitte wieder den Klingenschutz am Hackmesser.

ARBEITEN MIT DEM RÜHRER



Zum Rühren bzw. Schlagen

von Sahne, Ei zu Eischnee und Biskuitteig. Verwenden Sie ultrahocherhitze Sahne, so kühlen Sie diese bitte vorher einige Stunden im Kühlschrank vor.

1. Beachten Sie die Hinweise zur Vorbereitung im Kapitel „Arbeiten mit dem Hackmesser“.
2. Setzen Sie vorsichtig den Rührer auf die Welle im Rührbehälter.
3. Achtung: sowohl die Welle im Gerät als auch das Innere der Werkzeuge verfügt über eine abgeflachte Seite. Alle Werkzeuge lassen sich nur aufstecken, wenn beide abgeflachten Seiten übereinander liegen.
4. Geben Sie die gewünschten Zutaten in den Rührbehälter. Achten Sie darauf, den Behälter nicht zu überfüllen.
5. Setzen Sie den Deckel wieder auf und verriegeln ihn.
6. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.
7. Schalten Sie das Gerät am Schalter „Ein,, ein. Der Rührer beginnt, sich zu drehen. Sie können aber auch die Taste „Aus/Impuls“

betätigen, dann arbeitet das Gerät in kurzen, kraftvollen Schüben. Bitte verwenden Sie den Impuls-Schalter nur in Intervallen von fünf bis zehn Sekunden.

8. Sollten Zutaten an der Innenseite des Behälters festhaften, schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und lösen Sie diese Zutaten erst dann mithilfe eines Teigschabers.
9. Wenn die Zutaten die von Ihnen gewünschte Konsistenz erreicht haben, schalten Sie das

Gerät am „Aus/Impuls“-Schalter aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

10. Warten Sie, bis der Rührer zum Stillstand gekommen ist.
11. Entfernen Sie den Deckel.
12. Entfernen Sie vorsichtig den Rührer aus dem Behälter.
13. Leeren Sie die Zutaten aus dem Rührbehälter.

ARBEITEN MIT DEN RASPEL- UND SCHNEIDSCHEIBEN



Zum Schneiden und Raspeln

von Gemüse, Früchten, Brot für Paniermehl, Käse, Parmesan, Kräutern, Schokolade

Bitte beachten Sie, dass sich der Kunststoff durch das Verarbeiten von z. B. Karotten verfärben kann. Diese Verfärbungen können Sie mit Fett (z. B. Butter) leicht entfernen.

Bei Zutaten, die schmelzen können (wie z. B. Schokolade oder Hartkäse) achten Sie auf eine möglichst kurze Bearbeitungszeit, um zu verhindern, dass sich die Zutaten zu sehr erwärmen. Lassen Sie das Gerät maximal eine Minute am Stück arbeiten. Lassen Sie das Gerät nach einer Minute kurz erkalten, bevor Sie weiter arbeiten.

1. Beachten Sie die Hinweise zur Vorbereitung im Kapitel „Arbeiten mit dem Hackmesser“.
2. Stecken Sie vorsichtig die gewünschte Scheibe auf den Scheibenträger. Die Scheiben werden von oben in die Öffnung des Scheibenträgers gesteckt. Achten Sie dabei darauf, die flache Seite der Scheibe passend zur flachen Seite an der Öffnung zu halten. Nur so lässt sich die Scheibe einrasten. Prüfen Sie, ob die Scheibe fest sitzt und fahren Sie dann erst fort.



Achtung: Die Klingen der Scheiben sind sehr scharf, es besteht Verletzungsgefahr.

3. Setzen Sie nun den Scheibenträger auf die Welle im Rührbehälter.
4. Achtung: sowohl die Welle im Gerät als auch das Innere der Werkzeuge verfügt über eine abgeflachte Seite. Alle Werkzeuge lassen sich nur aufstecken, wenn beide abgeflachten Seiten übereinander liegen.
5. Setzen Sie den Deckel wieder auf.
6. Schalten Sie das Gerät am Schalter „Ein“ ein. Der Rührer beginnt, sich zu drehen. Sie können aber auch die Taste „Aus/Impuls“ betätigen, dann arbeitet das Gerät in kurzen, kraftvollen Schüben. Bitte verwenden

Sie den Impuls-Schalter nur in Intervallen von fünf bis zehn Sekunden.

7. Füllen Sie die Zutaten durch den Einfülltrichter. Sollten die Zutaten zu groß sein, müssen diese halbiert oder geviertelt bzw. auf die Größe des Einfülltrichters geschnitten werden.
8. Verwenden Sie immer den Einfüllstopfer, um Zutaten nachträglich einzufüllen. Zutaten nie von Hand ein- oder nachschieben!
9. Nie harte Zutaten wie Knochen, oder Gegenstände wie Kochlöffel durch den Einfülltrichter einführen. Es besteht Verletzungsgefahr.
10. Wenn Sie mit dem Verarbeiten der Zutaten fertig sind, schalten Sie das Gerät am „Aus/Impuls“-Schalter aus und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
11. Warten Sie, bis der Scheibenträger zum Stillstand gekommen ist.
12. Entfernen Sie den Deckel.
13. Entfernen Sie vorsichtig den Scheibenträger aus dem Behälter. Dies gelingt leichter, wenn Sie den Behälter von der Basis nehmen und etwas versetzt zur Ursprungsposition wieder aufsetzen. So schiebt sich der Scheibenträger nach oben und Sie können ihn sicher und einfach entnehmen.
14. **Die Klingen der Scheiben sind sehr scharf. Es besteht Verletzungsgefahr.**

15. Technisch bedingt ist es möglich, dass kleine Lebensmittelreste auf dem Scheibenträger zurückbleiben.
16. Leeren Sie die Zutaten aus dem Rührbehälter.
17. Um die Scheibe aus dem Scheibenträger zu entfernen, drehen Sie den Scheibenträ-

ger um und drücken Sie die Scheibe nach unten aus dem Träger heraus.



Bitte seien Sie sehr vorsichtig, da die Schneiden scharf sind und Verletzungsgefahr besteht.

REINIGEN UND PFLEGEN

1. **Vor dem Reinigen stets das Gerät ausschalten und den Stecker aus der Steckdose ziehen.**
2. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung.
3. Die Gerätebasis und die Zuleitung dürfen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.
4. Mit Ausnahme der Gerätebasis können Sie alle Teile in der Spülmaschine reinigen (oberer Korb). Sie können alle Teile außer der Gerätebasis auch in warmem Wasser reinigen, dem Sie etwas mildes Spülmittel zugeben.
5. Die Schneidwerkzeuge sind sehr scharf! Achten Sie beim Reinigen der Schneid- und Raspelscheiben und des Messer darauf, sich nicht daran zu verletzen.
6. Lassen Sie die Schneidwerkzeuge nie im Spülwasser liegen, um Verletzungen zu vermeiden.
7. Die Gerätebasis wischen Sie bitte mit einem feuchten Tuch ab und trocknen diese anschließend gut.
8. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel, Stahlwolle, metallische Gegenstände, Desinfektionsmittel oder heiße Reinigungsmittel, da diese zu Beschädigungen führen können.
9. Befestigen Sie aus Sicherheitsgründen bitte wieder den Klingenschutz am Hackmesser, sobald das Messer gereinigt ist.
10. Die verschiedenen Schneid- und Raspelscheiben lassen sich gut im Inneren des Einfüllstopfer aufbewahren.
11. Das Gerät muss vollkommen trocken sein, bevor Sie es wieder benutzen dürfen.
12. Bewahren Sie die vollständig getrocknete Küchenmaschine an einem trockenen und sicheren Ort auf, um sie vor Staub, Stoß, Hitze und Feuchtigkeit zu schützen.

TIPPS

Achten Sie darauf, dass Zutaten wie Butter oder Eier Raumtemperatur haben, bevor Sie diese Zutaten verarbeiten.
Wenn Sie Eischnee herstellen möchten, darf kein Eigelb im Eiweiß sein, da sonst das Eiweiß nicht fest wird.

Wenn Sie Eier für ein Rezept benötigen, schlagen Sie diese in einem separaten Gefäß auf und geben Sie diese erst dann in die Rührschüssel. So können Sie etwaig hineingefallene Eierschalen vorher entfernen.

REZEPTE

Apfelmeerrettich

Reibescheibe fein

1 Apfel mit roter Schale

ca. 2 cm Stangenmeerrettich (am besten vom Kopf, da dieser zarter ist)

1 TL Sahne

1 Prise Zucker

Apfel und Meerrettich mit feiner Reibescheibe reiben, mit Sahne und Zucker abschmecken. Schmeckt gut zu gekochtem Fleisch und zu Räucherfisch

Rahmkohlrabi

Reibescheibe grob

1 Kohlrabi mittlerer Größe

1 EL Butter

1 EL zerkleinerte Petersilie

1 EL süße Sahne

Salz, Pfeffer, Muskat

Kohlrabi schälen, mit der groben Reibescheibe in Stifte reiben. Butter in einer Pfanne erhitzen. Kohlrabi in der Butter bissfest dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, Sahne untermengen und mit Petersilie bestreuen.

Birnenkuchen (Rührteig für Singlebackform, Durchmesser 20 cm)

50 g Butter
1 Ei
50 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 EL Amaretto
1 gehäufte TL Kakao
100 g Mehl
1 TL Backpulver
1-2 Birnen

Butter, Ei, Zucker, Vanillezucker und Amaretto mit dem Rührer vermischen. Kakaopulver, Mehl und Backpulver zugeben, mit Impulsschalter untermengen.

In eine gefettete Springform füllen.

Birnen schälen, vierteln, entkernen, in Fächer schneiden und auf den Teig drücken.

Im Backofen bei 160 °C ca. 30 Minuten backen.

Tipp: Bereiten Sie den Teig ohne Kakao und belegen diesen mit in Fächer geschnittenen Apfelstücken oder Aprikosen.

Waffelteig

Rührer
50 g flüssige Butter
1 Ei
50 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 TL Rum
100 g Mehl
1/2 TL Backpulver

Butter, Ei, Zucker, Vanillezucker und Rum mit dem Rührer vermischen. Mehl und Backpulver zugeben, mit Impulsschalter untermengen. In handelsüblichen Waffelautomaten portionsweise einfüllen, goldbraun backen.

Schlagsahne

Rührer
200 ml Schlagsahne
1 Pck. Vanillezucker
Gekühlte Sahne und Vanillezucker mit dem Rührer steif schlagen. Dabei oft stoppen und Festigkeit kontrollieren.

Kartoffelgratin

Schneidscheibe grob
2 Kartoffeln
100 ml süße Sahne
1/2 Zwiebel
1 Ei
50 g geriebener Emmentaler
Salz, Pfeffer, Muskat
Kartoffeln schälen, mit der Schneidscheibe grob in Scheiben schneiden. Die Zwiebel ebenfalls schälen und grob in Scheiben schneiden.

Kartoffeln und Zwiebeln abwechselnd in gefettete Auflaufform schichten.

Sahne mit Ei und Gewürzen verquirlen, über die Kartoffeln gießen, mit Käse bestreuen. Im Backofen bei 160 °C ca. 30 Minuten backen.

Möhrenrohkost

Reibscheibe mittel
1 Möhre
1 Apfel
1 EL Walnüsse
2 EL Orangensaft
1 TL Öl

Möhre schälen, Apfel entkernen und vierteln.

Apfel und Möhre mit der Reibscheibe mittel reiben, mit Walnüssen bestreuen, Orangensaft und Öl zufügen und mischen.

Kartoffelchips

Schneidscheibe fein
2 mehlig Kartoffeln
1 EL Öl
1 EL Paprikapulver
Kartoffeln waschen und schälen. Mit der Schneidscheibe fein in feine Scheiben schneiden. Mit Öl und Paprikapulver marinieren. Backblech mit Backpapier belegen. Kartoffelscheiben darauf verteilen und im Backofen bei 180 °C braun backen.

Hackepeter (Schweinemetz)

Hackmesser
150g Schweineschnitzel
1/2 Zwiebel
1 Eigelb
Salz, Pfeffer
Alle Zutaten mit dem Hackmesser fein zerkleinern.

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

Leberknödel als Suppeneinlage

Hackmesser
150 Rinderleber
1/2 Zwiebel
1 eingeweichtes, ausgedrücktes Brötchen
2 EL Semmelbrösel
1 Ei
Salz, Pfeffer, Muskat
Alle Zutaten mit dem Hackmesser fein hacken. 1 Liter Rinderbrühe erhitzen. Mit einem kleinen Teelöffel kleine Nocken vom Teig stechen und in die kochende Flüssigkeit geben, gar ziehen lassen.

GARANTIEBESTIMMUNGEN

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

ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ

Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte:

Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern.

Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.



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.

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND



Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

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

ÖSTERREICH

Reparaturabwicklung, Ersatzteile:
ESC Electronic Service Center GmbH
Molitorgasse 15
A-1110 Wien
Telefon +43 (0) 1/9 71 70 59
Telefax +43 (0) 1/9 71 70 59
E-Mail office@esc-service.at

SCHWEIZ

MENAGROS SA
Route der Servion
CH - 1083 Mezières
Telefon +41 (0)21 903 01-15
Telefax +41 (0)21 903 01-11
E-Mail info@menagros.ch
Internet www.menagros.ch

POLEN

„Quadra-net“ Sp. z o.o.
Skadowa 5
61-888 Poznan Skadowa 5
Internet www.quadra-net.pl

TSCHECHIEN

befree.cz s.r.o.
Škroupova 150
537 01 Chrudim
Telefon +420 46 46 01 881
E-Mail obchod@befree.cz

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 78501

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Power:	250 Watts, 230 V~, 50 Hz
Dimensions:	Approx. 29.0 x 16.3 x 27.6 cm (L / W / H)
Weight:	Approx. 1.5 kg
Power cord length:	Approx. 90 cm
Housing:	Plastic, white/anthracite
Features:	Compact food processor Chopping blade for chopping and kneading Shredder for grating and slicing Mixing blade for whipped cream, egg whites and light sponge batters Mixing bowl for processing about 0.5 liters of liquid Tamper with scale Short-term operation: one minute
Accessories:	Chopping blade, mixing blade, disc holder, 3 slicing discs, 2 grating discs, operating instructions



RoHS✓

Technical details subject to change.

EXPLANATION OF SYMBOLS



This symbol denotes a possible hazard which could cause injury or damage to the appliance.

FOR YOUR SAFETY

General safety information

1. Please read the following information and keep it for future reference.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with limited physical, sensory or mental abilities or with lack of experience or limited knowledge, unless they are supervised by a person who is responsible for their safety or have been instructed on how to use the appliance.
3. Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
4. Keep the appliance out of the reach of children.
5. Connect appliance only to an AC power supply with voltage corresponding to the voltage on the rating plate.
6. Do not operate this appliance with an external timer or remote control system.
7. Never immerse the appliance or the power cord in water or other liquids.
8. The appliance is intended for household use only, or for similar areas of use, such as:
 - kitchenettes in businesses, offices or other workplaces,
 - agricultural enterprises,
 - for use by guests in hotels, motels or other lodgings,
 - in private guesthouses or holiday homes.
9. Do not clean the appliance or power cord in a dishwasher.
10. Unplug the appliance from the electrical outlet before you disassemble and clean the appliance, remove or attach single parts or move the appliance to another location.
11. Do not use the appliance with accessories of other manufacturers or brands, to prevent damage.
12. Unplug the appliance from the power supply after use and before cleaning. Never leave the appliance unattended when it is plugged in to the power supply.

13. Check the appliance, the plug and the power cord regularly for wear or damage. If the power cord or other parts become damaged, send the appliance for inspection and repair to our after sales service (for address, see warranty terms). Unauthorized repairs can result in serious risks to the user and void the warranty.
26. Do not overfill the mixing bowl. The maximum capacity for ingredients is 0.5 l. If you overfill the container with ingredients, this could damage the appliance.

Information on setup and operation of the appliance

14. The appliance is suitable for indoor use only.
15. Never touch the appliance or power cord with wet hands.
16. For safety reasons, never place the appliance on hot surfaces, a metal tray or a wet surface. Do not place the appliance or power cord near open flames during operation.
17. Always use the food processor on a level, uncluttered and non-slip surface.
18. Make sure that the power cord does not hang over the edge of the countertop or table, since this can cause accidents, for example if small children pull on the cord.
19. Do not wrap the power cord around the appliance and avoid kinking of the power cord to prevent damage.
20. Route the power cord so that there is no possibility of the cord being pulled or tripped over.
21. Do not move the appliance as long as it is in operation, to prevent injuries.
22. Do not use hot liquids. Make sure that the ingredients are not hotter than room temperature.
23. The cutting utensils are very sharp! Take care not to injure yourself when attaching and removing the slicing and grating discs.
24. The chopping blade is also very sharp. When inserting the blade in the appliance and during cleaning, always hold the blade by the top edge, never on the knife blade.
25. Do not lift the appliance by pulling on the mixing bowl handle when the mixing bowl is locked in the appliance, since this could damage the appliance or break the handle.
27. Do not use the appliance if the disc holder is defective, in order to avoid injuries and damage to the appliance.
28. Do not switch on the appliance if the mixing bowl is empty.
29. Always use the tamper to add more ingredients. Never add or push ingredients with your hand!
30. Never insert hard objects such as bones or cooking spoons into the filling shaft. Danger of injury.
31. If ingredients stick to the inside of the mixing bowl, switch off the appliance, unplug it from the power supply and then loosen the ingredients using a spatula.
32. The short-term operating time is 1 minute. After one minute of operation, allow the appliance to cool before continuing, in order to avoid overheating of the motor.
33. Caution: Avoid contact with moving parts of the appliance when it is in operation. Keep hands, hair or other objects away from the appliance: Danger of injury!
34. If you want to empty the mixing bowl, always remove the chopping blade or the disc first.
35. Switch off the appliance and wait until the motor has stopped before you remove the lid.
36. Clean the appliance after every use.

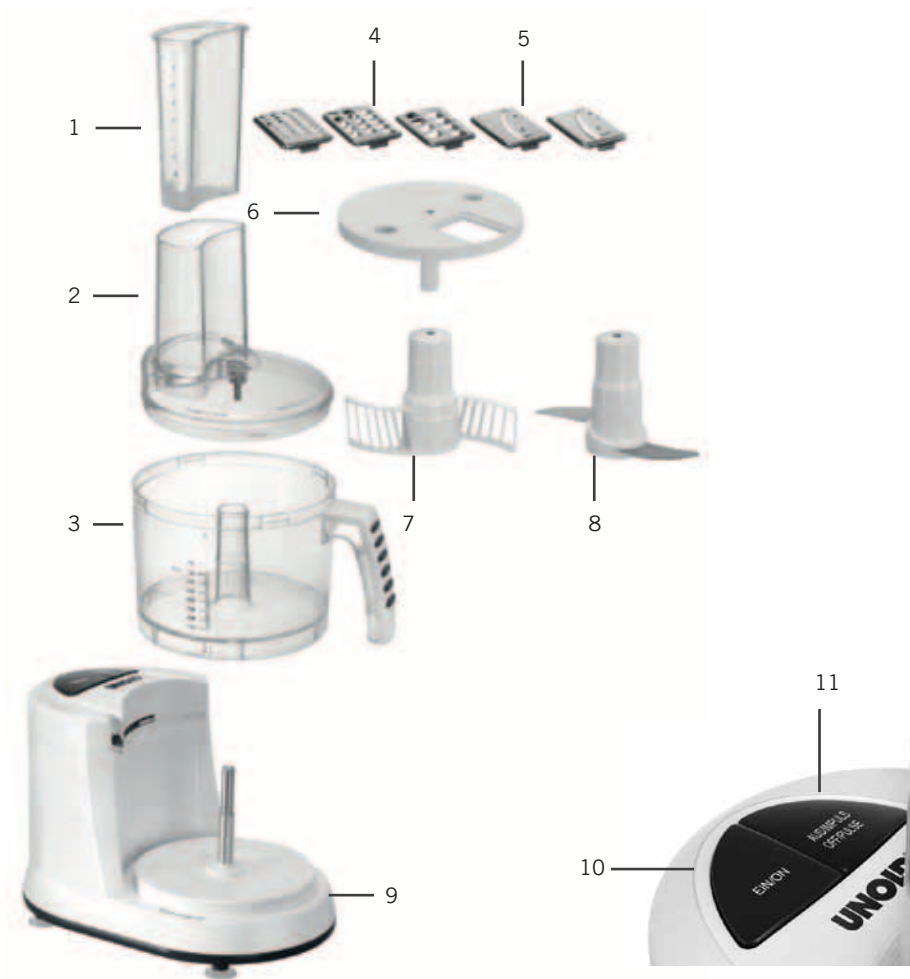


To avoid accidents, never touch the rotating parts of the appliance and do not insert objects or body parts into the appliance during operation.

Caution! The grating and slicing discs and the chopping blade are very sharp: Danger of injury! Never reach or insert objects into the appliance while it is in operation: Danger of injury!

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.

YOUR NEW FOOD PROCESSOR



- 1 Tamper with scale
- 2 Lid with filling shaft
- 3 Mixing bowl with scale
- 4 Grating discs
- 5 Slicing discs
- 6 Disc holder
- 7 Mixing blade
- 8 Chopping blade

- 9 Appliance base with drive shaft
- 10 ON switch
- 11 OFF/PULSE switch

BEFORE USING THE APPLIANCE THE FIRST TIME

1. Remove all packaging materials and transport safety devices.
2. Clean all removable parts as described in the chapter on cleaning and care.



Caution: The chopping blade and the individual discs are very sharp: Danger of injury. Handle these utensils very carefully.

INSERTING AND REMOVING THE MIXING BOWL

1. Place the mixing bowl on the appliance base. Make sure that the handle of the mixing bowl is positioned somewhat toward the back and then turn the bowl by the handle clockwise corresponding to the arrow mark in the direction of "Closed" on the appliance base, until the bowl locks into place. The arrow on the bottom edge of the mixing bowl must be exactly over the circle mark on the appliance base.
2. Select a utensil and insert it in the mixing bowl. How to correctly insert the individual utensils is described below.
3. The mixing bowl and the corresponding mixing or cutting utensil must always be inserted before you put ingredients into the bowl.
4. Place the lid on the mixing bowl. The filling shaft of the lid should initially be positioned so that the small nose that can be seen beneath the filling shaft is in front of the guide rail on the appliance base.
5. Now turn the lid clockwise until this nose locks into the appliance base. You will hear a loud click when this happens. The arrow on the top edge of the mixing bowl must be exactly under the circle mark on the lid.
6. To remove the lid, hold the mixing bowl with one hand by the handle and turn the lid counter-clockwise until the nose slips out of the guide rail. Remove the lid from the appliance.
7. To remove the mixing bowl, turn it in the direction of the arrow to "Open" until it can be removed from the appliance base by lifting the handle.

SAFETY SWITCH

The appliance is equipped with a safety switch that prevents the appliance from being operated if it has not been assembled correctly. The appliance can only be switched on after all parts have been mounted correctly.

USING THE CHOPPING BLADE



For chopping

vegetables, fruits, bread and rolls for making bread crumbs, meat, chocolate, nuts.

You will get very good results if you first cut the ingredients into about 1-inch cubes.

Kneading dough

Use butter or margarine at refrigerator temperature and do not knead the dough excessively long. Before using the dough after kneading, you should knead it briefly on the worktop by hand.

1. Caution: Do not switch on the appliance without first putting ingredients in the mixing bowl, since this can damage the motor.
2. Do not operate the appliance longer than one minute at a time. After one minute, let the appliance cool briefly before continuing.

3. The maximum capacity for ingredients is 0.5 l. Do not exceed this quantity, in order not to damage the appliance. Also take into account that many foods, such as meat, increase in volume as a result of chopping.
4. Make sure that the mixing bowl is seated correctly on the appliance base.
5. Remove the blade guard from the chopping blade.



Do not touch the blades; they are very sharp. Danger of injury.

6. Place the chopping blade carefully onto the shaft in the mixing bowl.
7. Caution: both the shaft in the appliance and the inside of the utensils have a flattened side. All utensils can be inserted only if both flattened sides are aligned.



8. Fill the desired ingredients into the mixing bowl. Be careful not to overfill the bowl.
9. Caution: If you want to knead dough, first put all dry ingredients into the mixing bowl.

Then add the required liquid by pouring it through the filling shaft while the appliance is mixing.

10. Place the lid on the bowl and lock it into place.
11. Plug the power cord into an electrical outlet.
12. Switch on the appliance by setting the switch to „On“. The blade starts to turn. You can also press the “Off/Pulse” button, in which case the appliance will operate in short, powerful bursts. Use the Pulse switch only in intervals; if you work longer than five minutes, use the continuous function.
13. If ingredients stick to the inside of the mixing bowl, switch off the appliance, unplug it from the power supply and then loosen the ingredients using a spatula.
14. When the ingredients have reached the desired consistency, switch the appliance off by means of the “Off/Pulse” switch and unplug it from the power supply.
15. Wait until the chopping blade has stopped moving.
16. Remove the lid.
17. Carefully remove the chopping blade from the bowl. Do not touch the blades; they are very sharp. Danger of injury.
18. Empty the ingredients from the mixing bowl.
19. As soon as all parts have been cleaned, put the blade guard back on the chopping blade to prevent injuries.

USING THE MIXING BLADE



For mixing, whipping

cream, beating egg whites and making sponge batter. If you use ultra-high temperature cream, refrigerate it first for several hours before whipping.

1. Read the information in the chapter on “Using the chopping blade”.
2. Place the mixing blade carefully onto the shaft in the mixing bowl.
3. Caution: both the shaft in the appliance and the inside of the utensils have a flattened side. All utensils can be inserted only if both flattened sides are aligned.
4. Fill the desired ingredients into the mixing bowl. Be careful not to overfill the bowl.
5. Place the lid on the bowl and lock it into place.
6. Plug the power cord into an electrical outlet.
7. Switch on the appliance by setting the switch to „On“. The mixing blade starts to turn. You can also press the “Off/Pulse” button, in which case the appliance will operate in short, powerful bursts. Use the Pulse switch only in intervals of five to ten seconds.
8. If ingredients stick to the inside of the mixing bowl, switch off the appliance, unplug it from the power supply and then loosen the ingredients using a spatula.
9. When the ingredients have reached the desired consistency, switch the appliance

- off by means of the “Off/Pulse” switch and unplug it from the power supply.
10. Wait until the mixing blade has stopped moving.

11. Remove the lid.
12. Carefully remove the mixing blade from the bowl.
13. Empty the ingredients from the mixing bowl.

USING THE GRATING AND SLICING DISCS



For slicing and grating

vegetables, fruits, bread for bread crumbs, cheese, Parmesan, herbs, chocolate

Note that the plastic can become discolored from some foods, such as carrots. Such discolorations

can easily be removed with a little butter.

Ingredients that can melt (such as chocolate or hard cheese) should be processed for only a short time, to prevent them from becoming too warm.

Do not operate the appliance longer than one minute at a time. After one minute, let the appliance cool briefly before continuing.

1. Read the information in the chapter on “Using the chopping blade”.
2. Carefully attach the desired disc on the disc holder. Insert the disc from above into the opening in the disc holder. Make sure that the flat side of the disc matches the flat side of the opening. Only then can the disc lock into place. Do not continue until after checking to make sure that the disc is firmly in place.



Caution: The blades of the discs are very sharp: Danger of injury.

3. Now place the disc holder onto the shaft in the mixing bowl.
4. Caution: both the shaft in the appliance and the inside of the utensils have a flattened side. All utensils can be inserted only if both flattened sides are aligned.
5. Place the lid on the appliance.
6. Switch on the appliance by setting the switch to „On“. The mixing blade starts to turn. You can also press the “Off/Pulse” button, in which case the appliance will operate in short, powerful bursts. Use the Pulse switch only in intervals of five to ten seconds.
7. Add the ingredients through the filling shaft. If the ingredients are too large, they must first be halved or quartered or cut to the size of the filling shaft.
8. Always use the tamper to add more ingredients. Never add or push ingredients with your hand!
9. Never insert hard objects such as bones or cooking spoons into the filling shaft. Danger of injury.
10. When you have finished processing the ingredients, switch the appliance off by means of the “Off/Pulse” switch and unplug the appliance from the power supply.
11. Wait until the disc holder has stopped moving.
12. Remove the lid.
13. Carefully remove the disc holder from the bowl. This is easier to do if you lift the bowl from the base and replace it offset somewhat from the original position. This pushes the disc holder up and you can remove it easily and safely.
14. **The blades of the discs are very sharp. Danger of injury.**
15. Due to the design of the appliance, it is possible that small pieces of food can remain on the disc holder.
16. Empty the ingredients from the mixing bowl.
17. To remove the disc from the disc holder, turn the disc holder around and press the disc downward out of the holder.



Please be very careful, since the cutting edges are sharp and there is a risk of injury.

CLEANING AND CARE

1. **Before cleaning, always turn off the appliance and unplug it from the power supply.**
2. Clean the appliance after every use.
3. Do not immerse the appliance base and power cord in water or other liquids.
4. With the exception of the appliance base, all parts can be cleaned in the dishwasher (top basket). You can also wash all parts except the appliance base in warm water with a little mild dishwashing detergent.
5. The cutting utensils are very sharp! Take care not to injure yourself when cleaning the slicing and grating discs and the chopping blade.
6. Never leave the cutting utensils in the dishwasher, in order to avoid injuries.
7. Wipe off the appliance base with a moist cloth and then dry it thoroughly.
8. Do not use any abrasive scouring agents, steel wool, metal objects, disinfectants or hot cleaning agents, since they can damage the appliance.
9. As soon as the chopping blade has been cleaned, put the blade guard back on, in order to prevent injuries.
10. The various slicing and grating discs can be stored inside the tamper.
11. The appliance must be completely dry before you use it again.
12. When completely dry, store the food processor in a dry, safe place so that it is protected from dust, shocks, heat and moisture.

RECIPES

Apple Horseradish

Grating disc, fine

1 red apple

ca. 2 cm horseradish (preferably from top end, since it is more tender)

1 tsp cream

1 pinch sugar

Grate apple and horseradish with fine grating disc, season with cream and sugar. Serve with cooked meat or smoked fish

Creamed Kohlrabi

Grating disc, coarse

1 medium kohlrabi

1 tbsp butter

1 tbsp chopped parsley

1 tbsp sweet cream

salt, pepper, nutmeg

Peel kohlrabi and grate with the coarse grating disc. Melt butter in a pan. Steam kohlrabi in butter until firm to the bite. Season with salt, pepper and nutmeg, add cream and sprinkle with parsley.

Pear Cake

Sponge batter for 20 cm baking pan for singles

50 g butter

1 egg

50 g sugar

1 envelope vanilla sugar

1 tbsp amaretto

1 heaped tsp cocoa

100 g flour

1 tsp baking powder

1-2 pears

Use mixing blade to mix butter, egg, sugar, vanilla sugar and amaretto. Add cocoa powder, flour and baking powder and mix in with Pulse switch.

Spread batter in a greased springform pan.

Peel pears, quarter, core and cut into fans and press into the batter.

Bake at 160°C about 30 minutes.

Tip: Prepare the batter without cocoa and cover with apples or apricots cut into fans.

Waffle Batter

Mixing blade

50 g melted butter

1 egg

50 g sugar

1 envelope vanilla sugar

1 tsp rum

100 g flour

1/2 tsp baking powder

Use mixing blade to mix butter, egg, sugar, vanilla sugar and rum. Add flour and baking powder and mix in with Pulse switch. Ladle by portions into a standard waffle maker and bake until golden brown.

Whipped Cream

Mixing blade

200 ml whipping cream

1 envelope vanilla sugar

Use mixing blade to beat cooled cream and vanilla sugar until stiff. Pause frequently to check consistency.

Au Gratin Potatoes

Slicing disc, coarse
2 potatoes
100 ml sweet cream
1/2 onion
1 egg
50 g grated Swiss cheese
salt, pepper, nutmeg
Peel potatoes and slice using the coarse slicing disc. Peel the onion and slice thickly.
Alternately layer potatoes and onions in a greased casserole.
Whisk cream with egg and seasonings, pour over the potatoes and sprinkle with cheese. Bake at 160°C about 30 minutes.

Carrot Slaw

Grating disc, medium
1 carrot
1 apple
1 tbsp walnuts
2 tbsp orange juice
1 tsp oil
Peel carrot, core and quarter apple.
Grate apple and carrot with the medium grating disc, sprinkle with walnuts, add orange juice and oil and mix.

Potato Chips

Slicing disc, fine
2 mealy potatoes
1 tbsp vegetable oil
1 tbsp paprika powder

Wash and peel potatoes. Slice in thin slices with the fine slicing disc. Marinate with oil and paprika powder.
Cover the baking sheet with baking paper. Spread potatoes on baking sheet and bake at 180°C until brown.

Minced Meat

Chopping blade
150 g pork cutlet
1/2 onion
1 egg yolk
salt, pepper
Chop all ingredients with the chopping blade.
You can also use the chopping blade for chocolate, herbs, nuts, dry bread crumbs, cheese, horseradish, ginger, etc.

Liver Dumplings (as soup garnish)

Chopping blade
150 g beef liver
1/2 onion
1 roll, soaked in water and squeezed out
2 tbsp fine bread crumbs
1 egg
salt, pepper, nutmeg
Chop all ingredients with the chopping blade.
Heat 1 liter beef broth. Using a small teaspoon, spoon small amounts of the mixture into the boiling liquid and let steep until done.

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 guarantee our appliances for 24 months, or in case of commercial use for 12 months, from the date of purchase in case of defects that occur during normal use and are demonstrably due to a factory fault. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option.

Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs. 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.



Service address on page: 15

NOTICE D'UTILISATION MODÈLE 78501

SPÉCIFICATION TECHNIQUE



RoHS✓

Puissance :	250 watts, 230 V~, 50 Hz
Dimensions :	Env. 29,0 x 16,3 x 27,6 cm (longueur/largeur/hauteur)
Poids :	Env. 1,5 kg
Longueur de câble :	Env. 90 cm
Boîtier :	Plastique Blanc/anthracite
Caractéristiques :	Robot ménager compact Hachoir pour hacher et pétrir Accessoire pour râper et trancher Fouet pour crème fouettée, blancs en neige et pâte à gâteau Bol mélangeur d'env. 0,5 litre de liquide Bouchon verre mesureur Temps fonctionnement bref : une minute
Accessoires :	Hachoir, fouet, support à disques, 3 disques à émincer, 2 disques à râper, notice d'utilisation

Sous réserve de modifications techniques.

EXPLICATION DES SYMBOLES



Ce symbole indique les dangers susceptibles de provoquer des blessures ou des endommagements de l'appareil.

POUR VOTRE SÉCURITÉ

Consignes de sécurité générales

1. Veuillez lire les instructions suivantes et les conserver.
2. Cet appareil n'est nullement destiné à être utilisé par des personnes (enfants compris) aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles limitées ou manquant d'expérience et/ou de connaissances, à moins qu'elles soient surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles aient reçu de cette personne les instructions nécessaires pour utiliser l'appareil.
3. Les enfants doivent être surveillés. Ils ne doivent pas jouer avec l'appareil.
4. Ranger l'appareil dans un endroit inaccessible pour les enfants.
5. Brancher l'appareil uniquement sur du courant alternatif dont la tension est conforme à celle indiquée sur la plaque signalétique.
6. Cet appareil ne doit pas être utilisé avec une minuterie externe ni avec un système de télécommande.
7. Ne plongez en aucun cas l'appareil ou son cordon d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide.
8. La robot ménager est exclusivement destinée à un usage domestique ou à des fins similaires, par exemple
 - Kitchenettes dans les magasins, les bureaux ou autres lieux de travail,
 - Exploitations agricoles,
 - Pour les clients dans les hôtels, motels ou autres établissements d'hébergement,
 - Dans les gîtes et chambres d'hôtes privés ou locations de vacances privées.
9. L'appareil et le cordon d'alimentation ne doivent pas être lavés dans le lave-vaisselle.
10. Débrancher la prise mâle de la prise de secteur avant de démonter et de nettoyer l'appareil, avant de retirer ou de mettre les différentes pièces ou avant de placer l'appareil à un nouvel endroit.
11. L'appareil ne doit pas être utilisé avec des accessoires d'un autres fabricant ou d'une autre marque pour éviter toute détérioration.

12. Après utilisation et avant nettoyage, débrancher la prise du secteur. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsque la prise de secteur est branchée.
13. Vérifiez régulièrement que l'appareil, la prise mâle et le cordon d'alimentation ne sont pas usés ni abîmés. Si le câble de racordement ou d'autres pièces sont abîmés, envoyez l'appareil pour contrôle et réparation à notre service après-vente (adresse indiquée dans les conditions de garantie). Toute mauvaise réparation peut exposer l'utilisateur à des dangers considérables et entraîner l'annulation de la garantie.
25. Ne tirez pas l'appareil vers le haut au niveau de la poignée du réservoir lorsque le réservoir est verrouillé dans l'appareil car l'appareil ou la poignée pourrait se casser.
26. Ne pas trop remplir le réservoir. La quantité maximale de remplissage d'ingrédients est de max. 0,5 l. Si vous mettez plus d'ingrédients, l'appareil risque d'être abîmé.
27. N'utilisez pas l'appareil si le support à disques est défectueux pour éviter d'abîmer l'appareil ou de vous blesser.
28. N'allumez pas l'appareil si le réservoir est vide.
29. Utilisez toujours le bouchon de remplissage pour rajouter des ingrédients. Ne pas pousser ni retirer des ingrédients avec la main !

Consignes pour installer et utiliser l'appareil

14. L'appareil est uniquement destiné à un usage intérieur.
15. Ne jamais toucher l'appareil ou son cordon d'alimentation avec les mains mouillées.
16. Pour des raisons de sécurité, ne mettez jamais l'appareil sur des surfaces chaudes, ni sur une étagère métallique ni sur un support humide. L'appareil ou le cordon d'alimentation ne doivent pas être utilisés à proximité de flammes.
17. Utilisez le robot ménager toujours sur une surface dégagée, plane et anti-dérapante.
18. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas sur un rebord de la surface de travail car cela peut provoquer des accidents, par exemple si un petit enfant tire sur le câble.
19. N'enroulez pas le cordon d'alimentation autour de l'appareil et évitez de le plier pour ne pas l'abîmer.
20. Le cordon d'alimentation doit être placé de telle sorte que personne ne puisse tirer dessus ni trébucher dessus.
21. Ne poussez pas l'appareil pendant qu'il fonctionne pour éviter toute blessure.
22. N'utilisez aucun liquide chaud. Veillez à ce que les ingrédients utilisés soient au maximum à température ambiante.
23. Les accessoires de coupe sont très coupants ! Veillez à ne pas vous blesser en mettant ou en retirant les disques à râper et à émincer.
24. Le hachoir est également très coupant. Maintenez toujours le hachoir par le bord supérieur, et jamais par sa lame, lorsque vous le placez dans l'appareil et lorsque vous le nettoyez.
30. Ne jamais introduire d'ingrédients tels que des os ou des objets tels qu'une cuillère par l'entonnoir de remplissage. Risque de blesser.
31. Si des ingrédients attachent à l'intérieur du réservoir, éteignez l'appareil, débranchez la prise de secteur et retirez ces ingrédients seulement après ces opérations à l'aide d'une spatule à pâte.
32. La durée de fonctionnement bref est de 1 minute. Laissez ensuite l'appareil refroidir quelques instants avant de continuer à travailler pour éviter de surchauffer le moteur.
33. Prudence : Evitez tout contact avec les pièces mobiles de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne. Veillez à ne pas avoir les mains, les cheveux ou d'autres objets à proximité de l'appareil ! Risque de blessure !
34. Si vous souhaitez vider le bol mélangeur, commencez toujours par retirer le hachoir ou le disque.
35. Eteignez l'appareil et attendez que l'entraînement soit immobilisé avant de retirer le couvercle.
36. Nettoyez l'appareil après utilisation.



Ne touchez jamais aux pièces qui tournent de l'appareil et ne mettez pas d'objets ni la main dans l'appareil qui fonctionne pour éviter les blessures.

Prudence ! Les disques à râper et à émincer ainsi que le hachoir sont très coupants - Risque de blessure !

Ne pas mettre la main dans l'appareil qui fonctionne, ni un objet - Risque de blessure !

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.

VOTRE NOUVEAU ROBOT MÉNAGER



- 1 Bouchon verre mesureur
- 2 Couvercle avec ouverture de remplissage
- 3 Bol mélangeur avec graduation
- 4 Disques à râper
- 5 Disques à émincer
- 6 Support à disques
- 7 Mélangeur
- 8 Hachoir

- 9 Base appareil avec arbre d'entraînement
- 10 Bouton Marche
- 11 Bouton ARRÊT/IMPULSION

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et les sécurités de transport.
2. Nettoyez toutes les pièces amovibles conformément à l'explication du chapitre Nettoyer et Entretenir.



Attention : Le hachoir et les différents disques sont très coupants. Risque de blessure ! Manipulez ces appareils de travail avec beaucoup de précaution.

METTRE ET RETIRER LE BOL MÉLANGEUR

1. Mettez le bol mélangeur sur la base de l'appareil. Veillez à ce que la poignée du réservoir soit positionné un peu vers l'arrière, puis tournez le réservoir au niveau de la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre et conformément à la flèche dans le sens „fermé“ sur la base de l'appareil jusqu'à ce que le réservoir s'enclenche. La flèche sur le rebord inférieur du réservoir doit être exactement sur le repère en forme de cercle sur la base de l'appareil.
2. Choisissez l'accessoire que vous souhaitez et mettez-le dans le bol mélangeur. Vous trouverez plus bas des explications pour mettre correctement les différents accessoires.
3. Le bol mélangeur et l'accessoire mélangeur ou éminceur doivent toujours être en place avant de mettre les ingrédients dans le réservoir.
4. Mettez le couvercle sur le bol mélangeur. L'ouverture de remplissage du couvercle doit d'abord être positionnée de telle sorte que le petit nez qui se trouve sous l'ouverture de remplissage soit devant le rail de guidage sur la base de l'appareil.
5. Tournez ensuite le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que ce nez s'enclenche dans la base de l'appareil. Vous entendez un clic nettement audible. La flèche sur le rebord supérieur du réservoir doit être exactement sur le repère en forme de cercle sur le couvercle.
6. Pour retirer le couvercle, maintenez le réservoir avec une main au niveau de la poignée et tournez le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le nez glisse en dehors du rail de guidage. Retirez le couvercle de l'appareil par le haut.
7. Pour retirer le réservoir, tournez-le dans le sens de la flèche sur „Ouvert“ jusqu'à ce qu'il se retire de la base de l'appareil au niveau de la poignée.

COMMUTATEUR DE SÉCURITÉ

L'appareil est doté d'un commutateur de sécurité qui empêche que l'appareil puisse être remis en marche s'il n'est pas correctement assemblé. Ce n'est que lorsque toutes les pièces sont montées correctement que l'appareil peut être allumé.

TRAVAILLER AVEC LE HACHOIR



Pour hacher

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

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

Pétrir la pâte

Utilisez une matière grasse sortant du réfrigérateur et ne pétrissez pas la pâte trop longtemps. Avant de continuer à travailler la pâte après pétrissage, vous devez la pétrir une nouvelle fois à la main sur la surface de travail.

1. Attention : N'allumez pas l'appareil sans avoir mis des ingrédients car sinon le moteur pourrait être endommagé.
2. Faites fonctionner l'appareil au maximum une minute à la fois. Après une minute,

laissez refroidir l'appareil quelques instants avant de continuer à travailler.

3. La quantité maximale de remplissage d'ingrédients est de max. 0,5 l. Ne dépassez pas cette quantité pour éviter d'abîmer l'appareil. Veuillez également tenir compte du fait que de nombreux aliments tels que la viande, augmentent de volume lorsqu'ils sont hachés.
4. Assurez-vous que le bol mélangeur est correctement positionné sur sa base.
5. Retirez la protection des lames du hachoir.



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

6. Mettez avec prudence le hachoir sur l'arbre dans le bol mélangeur.
7. Attention : l'arbre dans l'appareil et l'intérieur des accessoires disposent d'un côté aplati. Tous les accessoires ne peuvent s'emboîter que si les deux côtés plats sont



l'un sur l'autre. (ajouter photo)

8. Mettez les ingrédients souhaités dans le bol mélangeur. Veillez à ce que le bol ne soit pas trop rempli.

9. Attention : Si vous souhaitez pétrir une pâte, veuillez commencer par mettre tous les ingrédients secs dans le bol. Puis mettez le liquide nécessaire par l'ouverture de remplissage pendant que l'appareil mélange.
10. Remettez le couvercle et verrouillez-le.
11. Branchez la prise mâle sur la prise de courant.
12. Allumez l'appareil avec le bouton „On“. Le hachoir commence à tourner. Mais vous pouvez également appuyer sur le bouton „Off/Impuls“ pour que l'appareil travaille par à-coups puissants. Veuillez utiliser le bouton Impuls uniquement par intervalles. Pour travailler plus de 5 minutes, utilisez la fonction longue.
13. Si des ingrédients attachent à l'intérieur du réservoir, éteignez l'appareil, débranchez la prise de secteur et retirez ces ingrédients seulement après ces opérations à l'aide d'une spatule à pâte.
14. Lorsque les ingrédients ont la consistance que vous souhaitez, éteignez l'appareil avec le bouton „Off/Impuls“ et débranchez la prise de secteur.
15. Attendez que la lame du hachoir soit immobilisée.
16. Retirez le couvercle.
17. Retirez avec prudence le hachoir du bol. Ne prenez le hachoir que par la tige du haut car les lames sont très coupantes. Risque de blessure.
18. Visez les ingrédients du bol mélangeur.
19. Dès que toutes les pièces sont nettoyées, fixez, pour des raisons de sécurité, de nouveau la protection des lames sur le hachoir.

TRAVAILLER AVEC LE FOUET



Pour mélanger ou fouetter

de la crème Chantilly, des œufs en neige et de la pâte à génoise. Si vous utilisez de la crème UHT, veuillez la mettre au préalable pendant quelques heures au réfrigérateur.

1. Veuillez suivre les indications de préparation présentées au chapitre „Travailler avec le hachoir“.
2. Mettez avec prudence le mélangeur sur l'arbre dans le bol mélangeur.
3. Attention : l'arbre dans l'appareil et l'intérieur des outils disposent d'un côté aplati. Tous les accessoires ne peuvent

s'emboîter que si les deux côtés plats sont l'un sur l'autre.

4. Mettez les ingrédients souhaités dans le bol mélangeur. Veillez à ce que le bol ne soit pas trop rempli.
5. Remettez le couvercle et verrouillez-le.
6. Branchez la prise mâle sur la prise de courant.

7. Allumez l'appareil avec le bouton „On“. Le mélangeur commence à tourner. Mais vous pouvez également appuyer sur le bouton „Off/Impuls“ pour que l'appareil travaille par à-coups puissants. Veuillez utiliser le bouton Impuls uniquement par intervalles de 5 à 10 secondes.
8. Si des ingrédients attachent à l'intérieur du réservoir, éteignez l'appareil, débranchez la prise de secteur et retirez ces ingrédients seulement après ces opérations à l'aide d'une spatule à pâte.
9. Lorsque les ingrédients ont la consistance que vous souhaitez, éteignez l'appareil avec le bouton „Off/Impuls“ et débranchez la prise de secteur.
10. Attendez que le mélangeur soit immobilisé.
11. Retirez le couvercle.
12. Retirez avec prudence le mélangeur du bol.
13. Visez les ingrédients du bol mélangeur.

TRAVAILLER AVEC LES DISQUES À RÂPER ET À ÉMINCER



Pour émincer et râper

vides légumes, fruits, pain pour chapelure, fromage, parmesan, herbes, chocolat

Notez que le plastique peut se colorer lorsqu'on travaille des carottes par exemple. Vous pouvez facilement éliminer cette coloration avec de la matière grasse (du beurre par exemple). Pour les ingrédients qui peuvent fondre (tels que le chocolat ou le fromage dur), veiller à un temps de travail le plus court possible pour éviter que les ingrédients se réchauffent de trop. Faites fonctionner l'appareil au maximum une minute à la fois. Après une minute, laissez refroidir l'appareil quelques instants avant de continuer à travailler.

1. Veuillez suivre les indications de préparation présentées au chapitre „Travailler avec le hachoir“.
2. Insérez avec prudence le disque souhaité sur le support à disques. Les disques s'insèrent depuis le haut dans l'ouverture du support à disques. Veillez à ce que le côté plat du disque s'adapte au côté plat de l'ouverture. Condition indispensable pour que le disque s'emboîte. Vérifiez que le disque est bien fixé avant de poursuivre.
3. Mettez ensuite le support à disques sur l'arbre dans le bol mélangeur.
4. Attention : l'arbre dans l'appareil et l'intérieur des outils disposent d'un côté aplati. Tous les accessoires ne peuvent s'emboîter que si les deux côtés plats sont l'un sur l'autre.
5. Remettez le couvercle.
6. Allumez l'appareil avec le bouton „On“. Le mélangeur commence à tourner. Mais vous pouvez également appuyer sur le bouton „Off/Impuls“ pour que l'appareil travaille par à-coups puissants. Veuillez utiliser le bouton Impuls uniquement par intervalles de 5 à 10 secondes.
7. Mettez les ingrédients dans l'entonnoir de remplissage. Si les ingrédients sont trop gros, il faut les couper en deux ou en quartiers ou à une taille adaptée à l'entonnoir de remplissage.
8. Utilisez toujours le bouchon de remplissage pour rajouter des ingrédients. Ne pas pousser ni retirer des ingrédients avec la main !
9. Ne jamais introduire d'ingrédients tels que des os ou des objets tels qu'une cuillère par l'entonnoir de remplissage. Risque de blessure.
10. Lorsque vous avez terminé de travailler les ingrédients, éteignez l'appareil avec le bouton „Off/Impuls“ et débranchez la prise de secteur.
11. Attendez que le support à disques soit immobilisé.
12. Retirez le couvercle.
13. Retirez avec prudence le support à disques du bol. Le plus facile est de prendre le bol à sa base et de le remettre un peu décalé par rapport à sa position d'origine. Ainsi le support à disques glisse vers le haut et vous pouvez le retirer facilement et sûrement.
14. **Les lames des disques sont très coupantes. Risque de blessure.**
15. D'un point de vue technique, il n'est pas possible que des résidus d'aliments restent sur le support à disques.



Attention : Les lames des disques sont très coupantes - Risque de blessure !

16. Visez les ingrédients du bol mélangeur.



Pour retirer le disque du support à disques, tournez le support et appuyez sur le disque vers le bas pour le retirer

du support. Soyez très prudent car les lames sont coupantes. Risque de blessure !

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

1. **Avant de procéder au nettoyage, il faut toujours éteindre l'appareil et débrancher la prise de secteur.**
2. Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
3. La base de l'appareil et le cordon d'alimentation ne doivent pas être plongés dans l'eau ni dans d'autres liquides.
4. A l'exception de la base de l'appareil, vous pouvez laver toutes les pièces dans le lave-vaisselle (panier du haut). Vous pouvez laver toutes les pièces, à l'exception de la base de l'appareil, également dans l'eau chaude avec du produit à vaisselle.
5. Les accessoires de coupe sont très coupants ! Veillez à ne pas vous blesser en lavant les disques à râper et à émincer ou le hachoir.
6. Ne laissez jamais les accessoires de coupe dans l'eau de lavage pour éviter de vous blesser.
7. Essuyez la base de l'appareil avec un chiffon humide, puis bien le sécher.
8. N'utilisez pas de produits abrasifs, ni de laine d'acier, ni d'objets métalliques, ni de produits désinfectants, ni de produits nettoyants chauds pour éviter d'abîmer l'appareil.
9. Pour des raisons de sécurité, fixez la protection des lames sur le hachoir dès qu'il est nettoyé.
10. Les différents disques à émincer et à râper se rangent facilement à l'intérieur du bouchon de remplissage.
11. L'appareil doit être complètement sec avant de pouvoir être réutilisé.
12. Rangez le robot ménager complètement sec dans un endroit sûr et sec pour le protéger de la poussière, des chocs, de la chaleur et de l'humidité.

RECETTES

Raifort aux pommes

1 pomme rouge
env. 2 cm de raifort (de préférence de la partie supérieure qui est plus tendre)
1 c. à café de crème
1 pincée de sucre
Râper la pomme et le raifort avec le disque à râper fin, ajouter la crème et le sucre. Excellent pour accompagner une viande cuite ou un poisson fumé

Chou-rave à la crème

Disque à râper grosse
1 chou-rave de taille moyenne
1 c. à soupe de beurre
1 c. à soupe de persil haché
1 c. à soupe de crème sucrée
Sel, poivre, muscade

Eplucher le chou-rave, couper en tiges avec le disque à râper gros. Faire chauffer le beurre dans une poêle. Faire revenir le chou-rave dans le beurre pour qu'il soit croquant. Assaisonner avec le sel, le poivre et la muscade, ajouter la crème et saupoudrer de persil.

Pâte à gâteau pour moule Single, diamètre 20 cm

Gâteau aux poires

50 g de beurre
1 œuf
50 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
1 c. à soupe d'Amaretto
1 c. à café rase de cacao
100 g de farine
1 c. à café de levure en poudre
1-2 poires
Mélanger le beurre, l'œuf, le sucre, le sucre vanillé et l'Amaretto avec le fouet. Ajouter le cacao en poudre, la farine et la levure en poudre, et mélanger avec le bouton à impulsion.
Verser dans un moule à manqué préalablement graissé.
Eplucher les poires, les couper en quartiers, les épépiner, les couper en lamelles et les enfoncer dans la pâte.
Cuire au four pendant 30 minutes environ à 160 °C.

Astuce : Préparez la pâte sans cacao et garnissez-la avec des morceaux de pommes coupés en lamelles ou des abricots.

Pâte à gaufres

Mélangeur

50 g de beurre fondu

1 œuf

50 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

1 c. à café de rhum

100 g de farine

1/2 c. à café de levure en poudre

Mélanger le beurre, l'œuf, le sucre, le sucre vanillé et le Rhum avec le fouet. Ajouter la farine et la levure en poudre, et mélanger avec le bouillon à impulsion. Remplir par portions dans un appareil à gaufres classique, faire dorer.

Crème Chantilly

Mélangeur

200 ml de crème Fleurette

1 sachet de sucre vanillé

Fouetter la crème Fleurette préalablement refroidie et le sucre vanillé avec le fouet pour qu'elle soit ferme. Interrompre fréquemment la procédure pour contrôler la fermeté.

Gratin de pommes de terre

Disque à émincer gros

2 pommes de terre

100 ml de crème sucrée

1/2 oignon

1 œuf

50 g d'Emmental râpé

Sel, poivre, muscade

Eplucher les pommes de terre, couper en rondelles avec le disque à émincer gros. Eplucher également l'oignon et le couper grossièrement en rondelles.

Superposer en couches les pommes de terre et les oignons dans un moule à gratin préalablement graissé.

Fouetter la crème avec l'œuf et l'assaisonnement, verser sur les pommes de terre et saupoudrer de fromage. Cuire au four pendant 30 minutes environ à 160 °C.

Carottes râpées

Disque à râper moyen

1 carotte

1 pomme

1 c. à soupe de noix

2 c. à soupe de jus d'orange

1 c. à café d'huile

Eplucher la carotte, épépiner la pomme et la couper en quartiers.

Râper la pomme et la carotte avec le disque à râper moyen, saupoudrer de noix, ajouter le jus d'orange et l'huile et mélanger.

Chips de pommes de terre

Disque à émincer fin

2 pommes de terre farineuses

1 c. à soupe d'huile

1 c. à soupe de paprika en poudre

Laver et éplucher les pommes de terre. Couper en fines rondelles avec le disque à émincer fin. Faire mariner dans l'huile et le paprika en poudre.

Recouvrir la plaque à pâtisserie avec du papier sulfurisé. Y répartir les rondelles de pommes de terre et faire dorer au four à 180 °C.

Viande hachée (farce)

Hachoir

150 g escalopes de porc

1/2 oignon

1 jaune d'œuf

Sel, poivre

Hacher finement tous les ingrédients avec le hachoir.

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

Leberknödel pour la soupe (boulettes de viande)

Hachoir

150 g de foie de bœuf

1/2 oignon

1 petit pain ramolli et émietté

2 c. à soupe de chapelure

1 œuf

Sel, poivre, muscade

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

Les recettes figurant dans la présente notice ont été soigneusement étudiées et testées par leurs auteurs et par UNOLD AG, mais elles ne sont pas garanties. Toute responsabilité des auteurs ainsi que d'UNOLD AG et ses représentants est exclue pour tous dommages corporels, matériels et pécuniaires.

CONDITIONS DE GARANTIE

Les défauts de l'appareil qui se produisent malgré l'utilisation correcte suite à une faute de l'usine et dont nous sommes informés immédiatement après qu'ils soient constatés dans les 24 mois après la livraison aux preneur final, seront réparés gratuitement. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes.

Ne jamais disposer ce produit avec les déchets de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques.

Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

Coordonnées du service après-vente à la page : 15



GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 78501

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen:	250 Watt, 230 V~, 50 Hz
Afmetingen:	Ca. 29,0 x 16,3 x 27,6 cm (l/b/h)
Gewicht:	Ca. 1,5 kg
Kabellengte:	Ca. 90 cm
Behuizing:	Kunststof wit/antraciet
Uitvoering:	Compacte keukenmachine Hakmes om fijn te hakken en te kneden Snijmachine om te raspen en te snijden Garde voor slagroom, eiwit en licht roerdeeg Mengkom voor de verwerking van ca. 0,5 liter vloeistof Stamper met meetschaal Korte werkingstijd een minuut
Toebehoren:	Hakmes, garde, schijvendrager, 3 snijschijven, 2 raspschijven, gebruiksaanwijzing



RoHS✓

Technische wijzingen voorbehouden.

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN



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

VOOR UW VEILIGHEID

Algemene veiligheidsinstructies

1. Lees de volgende aanwijzingen a.u.b. door en bewaar ze goed.
2. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (ook kinderen) met beperkte fysieke, sensorische of mentale vaardigheden of met gebrek aan ervaring en/of kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies over het gebruik van dit apparaat hebben gekregen van een persoon die voor hun veiligheid verantwoordelijk is.
3. Kinderen moeten onder toezicht staan, om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
4. Bewaar het apparaat op een plaats die ontoegankelijk is voor kinderen.
5. Sluit het apparaat uitsluitend aan op wisselstroom met spanning overeenkomstig het typeplaatje.
6. Dit apparaat mag niet met een externe tijd-klok of met een afstandsbediening bediend worden.
7. Dompel het apparaat of de aansluitkabel nooit in water of andere vloeistoffen.
8. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik of voor soortgelijke doeleinden, bijv.:
 - kitchenettes in winkels, kantoren of op andere werkplaatsen,
 - landbouwbedrijven,
 - voor gebruik door gasten van hotels, motels of andere overnachtingsbedrijven,
 - in particuliere pensions of vakantiehuizen.
9. Het apparaat en de aansluitkabel mogen niet in de vaatwasser gereinigd worden.
10. Trek de stekker uit het stopcontact, voordat u het apparaat uit elkaar haalt en reinigt, de afzonderlijke onderdelen wilt verwijderen of aan wilt brengen of als u het apparaat op een andere plaats wilt neerzetten.
11. Om schade te vermijden, mag het apparaat niet met toebehoren van andere fabrikanten of andere merken worden gebruikt.

12. Trek de netstekker uit het stopcontact nadat u het apparaat heeft gebruikt en voordat u het gaat reinigen. Laat het apparaat nooit zonder toezicht achter, als de netstekker in het stopcontact steekt.
13. Controleer het apparaat, de stekker en de aansluitkabel regelmatig op slijtage of beschadiging. Als de aansluitkabel of andere onderdelen beschadigd zijn, stuur het apparaat dan a.u.b. ter controle of reparatie naar onze klantenservice (voor het adres zie de garantiebepalingen). Ondeskundige reparaties kunnen ernstige gevaren voor de gebruiker veroorzaken en hebben uitsluiting van de garantie tot gevolg.

Aanwijzingen voor het opstellen en bedienen van het apparaat

14. Het apparaat is uitsluitend geschikt voor gebruik binnenshuis.
15. Raak het apparaat of de aansluitkabel nooit met natte handen aan.
16. Zet het apparaat om veiligheidsredenen nooit neer op hete oppervlakken, een metaal dienblad of op een natte ondergrond. Het apparaat en de kabel mogen niet in de buurt van open vuur gebruikt worden.
17. Gebruik de keukenmachine steeds op een vrij, effen en slipvast oppervlak.
18. Let op dat de aansluitkabel niet over de rand van het werkvlak heen hangt, omdat dit anders ongevallen kan veroorzaken, als bv. kleine kinderen aan de kabel trekken.
19. Rol de kabel niet om het apparaat heen en let op dat de aansluitkabel geen knik vertoont, om schade aan de kabel te vermijden.
20. De aansluitkabel moet zodanig gelegd worden, dat niemand eraan kan trekken of erover kan struikelen.
21. Om verwondingen te voorkomen, mag u het apparaat niet verschuiven, zolang het in werking is.
22. Gebruik geen hete vloeistoffen. Let erop dat de gebruikte ingrediënten maximaal op kamertemperatuur zijn.
23. De snij-accessoires zijn heel scherp! Let er bij het aanbrengen en verwijderen van de snij- en raspschijven op dat u zich niet snijdt.
24. Het hakmes is ook heel scherp. Als u het mes in het apparaat zet of reinigt, houd het dan steeds aan de bovenste rand vast en niet aan het lemmet van het mes.
25. Trek het apparaat niet aan de greep omhoog, als de kom in het apparaat vergrendeld is, omdat het apparaat resp. de greep anders kan breken.
26. Maak de kom niet te vol. De max. vulhoeveelheid bedraagt 0,5 l aan ingrediënten. Als u meer ingrediënten in de kom doet, kan het apparaat beschadigd raken.
27. Gebruik het apparaat niet, als de schijvendrager defect is, om schade aan het apparaat en verwondingen te vermijden.
28. Schakel het apparaat niet in, als de kom leeg is.
29. Maak steeds gebruik van de vulhulp om naderhand ingrediënten in de kom te doen. Nooit ingrediënten met de hand bijvullen!
30. Nooit harde ingrediënten zoals botten of harde voorwerpen zoals pollepels door de vulschacht duwen. Er bestaat verwondingsgevaar.
31. Als er ingrediënten aan de binnenkant van de kom vastplakken, schakel het apparaat dan uit, trek de stekker uit het stopcontact en maak deze ingrediënten daarna pas los met behulp van een pannensliker.
32. De korte werkingstijd bedraagt een minuut. Laat het apparaat na een minuut even afkoelen en werk daarna pas verder, om oververhitting van de motor te vermijden.
33. Let op: Vermijd het contact met de beweeglijke delen van het apparaat, als het apparaat in werking is. Houd uw handen, haren of andere voorwerpen uit de buurt van het apparaat; er bestaat verwondingsgevaar!
34. Als u de mengkom leeg wilt maken, moet u steeds eerst het hakmes resp. de schijvendrager verwijderen.
35. Schakel het apparaat uit en wacht, totdat de aandrijving tot stilstand is gekomen, voordat u het deksel verwijderd.
36. Reinig het apparaat na elk gebruik.



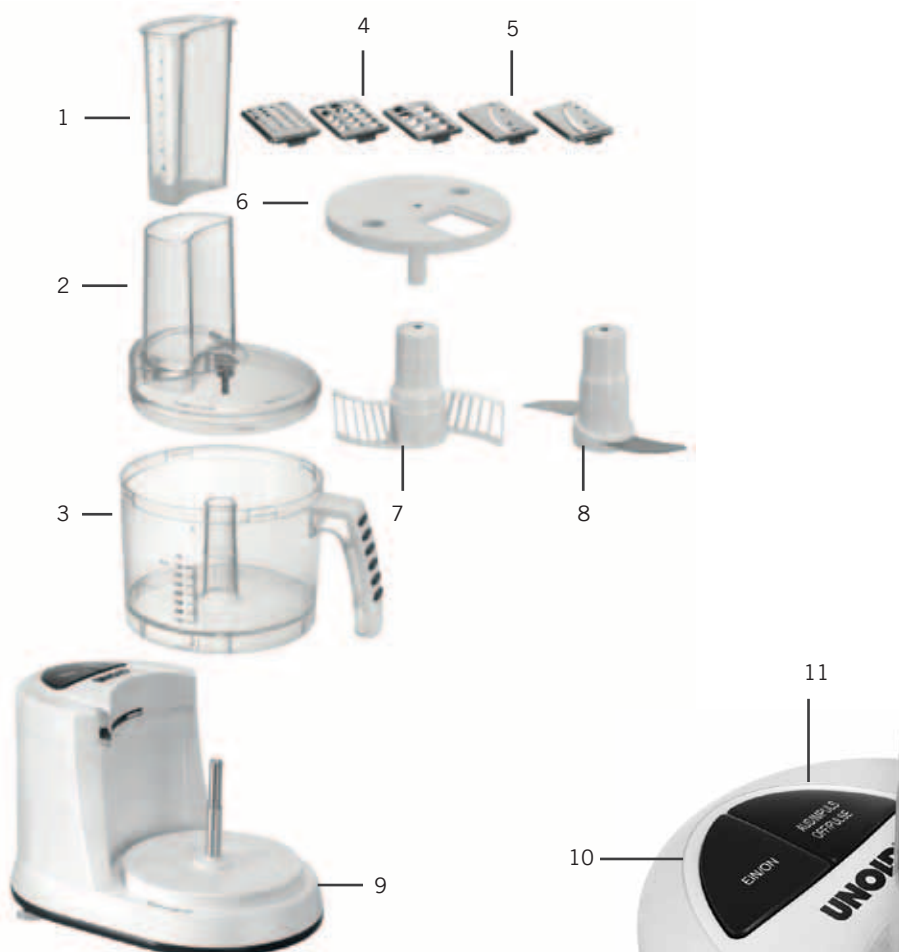
Raak de draaiende delen van het apparaat nooit aan en steek geen voorwerpen of lichaamsdelen in het lopende apparaat, om verwondingen te vermijden.

Let op! De rasp- en snijschijven en ook het hakmes zijn heel scherp - er bestaat verwondingsgevaar!

Niet in het lopende apparaat grijpen resp. geen voorwerpen in het apparaat steken - er bestaat verwondingsgevaar!

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

UW NIEUWE KEUKENMACHINE



- 1 Stamper met meetschaal
- 2 Deksel met vulschacht
- 3 Mengkom met meetschaal
- 4 Raspschijven
- 5 Snijschijven
- 6 Schijvendrager
- 7 Garde
- 8 Hakmes

- 9 Sokkel met aandrijfas
- 10 AAN-schakelaar
- 11 UIT/IMPULS-schakelaar

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen en transportbeveiligingen.
2. Reinig alle afneembare delen, zoals beschreven in het hoofdstuk „Reiniging en onderhoud“.



Attentie: Het hakmes en de afzonderlijke schijven zijn heel scherp, er bestaat verwondingsgevaar. Ga heel voorzichtig met deze onderdelen om.

MENGKOM AANBRENGEN EN VERWIJDEREN

1. Plaats de mengkom op de sokkel van het apparaat. Let er hierbij op dat de greep van de kom iets naar achteren wijst en draai de kom vervolgens aan de greep met de klok mee, dus overeenkomstig de markering van de pijl, in de richting „Dicht“ („Zu“), totdat de kom vastklikt. De pijl die op de onderste rand van de kom afgebeeld staat, moet zich exact boven de kringmarkering op de sokkel bevinden.
2. Kies het gewenste accessoire en plaats het in de mengkom. Informatie over het juiste aanbrengen van de afzonderlijke accessoires vindt u hieronder.
3. De mengkom en het betreffende roer- of snij-accessoire moet steeds aangebracht zijn, voordat u ingrediënten in de kom doet.
4. Zet het deksel op de mengkom. De vulschacht van het deksel moet zodanig gepositioneerd worden dat de kleine uitstulping die onder de vulschacht te zien is, voor de geleidingsrail op de sokkel ligt.
5. Draai het deksel nu zo ver met de klok mee, totdat deze uitstulping in de sokkel vastklikt. Dit is het geval, als een hard klikgeluid te horen is. De pijl aan de bovenste rand van de kom moet exact onder de kringmarkering op het deksel liggen.
6. Om het deksel te verwijderen, houdt u de kom met een hand aan de greep vast en draait u het deksel tegen de klok in, totdat de uitstulping uit de geleidingsrail glijdt. Verwijder het deksel naar boven toe van het apparaat.
7. Om de kom van het apparaat te verwijderen, draait u de kom in de richting van de pijl naar „Open“ („Auf“), totdat u de kom aan de greep van de sokkel kunt verwijderen.

VEILIGHEIDSSCHAKELAAR

Het apparaat is uitgerust met een veiligheidsschakelaar, die voorkomt dat het apparaat in werking gesteld kan worden, als het niet correct in elkaar gezet werd. Pas als alle delen correct gemonteerd zijn, kan het apparaat ingeschakeld worden.

WERKEN MET HET HAKMES



Voor het fijnhakken van

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

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

Deeg kneden

Gebruik boter die de temperatuur van de koelkast heeft en kneed het deeg niet te lang. Voordat u het deeg na het kneden verder gaat verwerken, moet u het op een werkvlak leggen en nogmaals met uw handen doorkneden.

1. Attentie: Schakel het apparaat niet in, zonder eerst levensmiddelen in de kom te doen, omdat de motor anders beschadigd kan raken.
2. Laat het apparaat maximaal een minuut aan een stuk werken. Laat het apparaat na een minuut even afkoelen, voordat u verder werkt.

3. De maximale vulhoeveelheid bedraagt 0,5 l aan ingrediënten. Let op dat u deze hoeveelheid niet overschrijdt, om schade aan het apparaat te vermijden. Houd er hierbij ook rekening mee dat veel levensmiddelen, bijv. vlees, door het fijnhakken een groter volume krijgen.
4. Controleer of de mengkom correct op de sokkel zit.
5. Verwijder de snijvlakbescherming van het hakmes.



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

6. Plaats het hakmes voorzichtig op de as in de mengkom.
7. Attentie: Zowel de as in het apparaat als het binnenste van de accessoires hebben



een vlakke kant. Alle accessoires kunnen uitsluitend aangebracht worden, als beide vlakke kanten tegen elkaar aan liggen. (Foto invoegen)

8. Doe de gewenste ingrediënten in de mengkom. Let op dat u de kom niet te vol maakt.

9. Attentie: Als u deeg wilt kneden, doe dan eerst alle droge ingrediënten in de kom. Voeg daarna de benodigde vloeistof via de vulschacht toe, terwijl het apparaat aan het roeren is.
10. Breng het deksel weer aan en vergrendel het.
11. Steek de stekker in het stopcontact.
12. Schakel het apparaat aan de schakelaar „AAN“ in. Het mes begint te draaien. U kunt ook op de toets „Uit/Impuls“ drukken, dan werkt het apparaat in korte, krachtige stoten. Gebruik de impuls-schakelaar a.u.b. uitsluitend als u in korte intervallen werkt; als u langer dan vijf minuten werkt, moet u de permanente functie gebruiken.
13. Als er ingrediënten aan de binnenkant van de kom vastplakken, schakel het apparaat dan uit, trek de stekker uit het stopcontact en maak deze ingrediënten daarna pas los met behulp van een pannenkoek.
14. Als de ingrediënten de door u gewenste consistentie hebben verkregen, schakelt u het apparaat aan de „Uit/Impuls“-schakelaar uit en trekt u de stekker uit het stopcontact.
15. Wacht totdat het hakmes tot stilstand gekomen is.
16. Verwijder het deksel.
17. Verwijder het mes voorzichtig uit de kom. Houd het mes uitsluitend aan het bovenste gedeelte vast, omdat de snijvlakken van het mes heel scherp zijn. Er bestaat verwondingsgevaar.
18. Haal de ingrediënten uit de mengkom.
19. Zodra alle delen gereinigd zijn, brengt u om veiligheidsredenen de snijvlakbescherming weer aan het hakmes aan.

WERKEN MET DE GARDE

Voor het roeren resp. kloppen

van slagroom, eiwit en biscuitdeeg. Als u ultrahoogverhitte slagroom gebruikt, laat deze dan a.u.b. van tevoren een paar uur in de koelkast koelen.



1. Neem de aanwijzingen voor de voorbereiding in acht die in het hoofdstuk „Werken met het hakmes“ staan.
2. Plaats de garde voorzichtig op de as in de mengkom.
3. Attentie: Zowel de as in het apparaat als het binnenste van de accessoires hebben een vlakke kant. Alle accessoires kunnen uitslu-

itend aangebracht worden, als beide vlakke kanten tegen elkaar aan liggen.

4. Doe de gewenste ingrediënten in de mengkom. Let op dat u de kom niet te vol maakt.
5. Breng het deksel weer aan en vergrendel het.
6. Steek de stekker in het stopcontact.

7. Schakel het apparaat aan de schakelaar „AAN“ in. De garde begint te draaien. U kunt ook op de toets „Uit/Impuls“ drukken, dan werkt het apparaat in korte, krachtige stoten. Gebruik de impuls-schakelaar in intervallen van vijf tot tien seconden.
8. Als er ingrediënten aan de binnenkant van de kom vastplakken, schakel het apparaat dan uit, trek de stekker uit het stopcontact en maak deze ingrediënten daarna pas los met behulp van een pannenkoek.
9. Als de ingrediënten de door u gewenste consistentie hebben verkregen, schakelt u het apparaat aan de „Uit/Impuls“-schakelaar uit en trekt u de stekker uit het stopcontact.
10. Wacht totdat de garde tot stilstand gekomen is.
11. Verwijder het deksel.
12. Verwijder de garde voorzichtig uit de kom.
13. Haal de ingrediënten uit de mengkom.

WERKEN MET DE RASP- EN SNIJSCHIJVEN



Voor het snijden en raspen

van groente, vruchten, brood voor paneermeel, kaas, parmezaanse kaas, kruiden, chocolade

Houd er a.u.b. rekening mee dat het kunststof door het verwerken van bijv. wortelen kan verkleuren. Deze verkleuringen kunnen gemakkelijk met vet (bijv. boter) verwijderd worden.

Denk er bij ingrediënten die kunnen smelten (zoals bijv. chocolade of kaas) aan dat u een korte bewerkingstijd aanhoudt, om te voorkomen dat deze ingrediënten te warm worden.

Laat het apparaat maximaal een minuut aan een stuk werken. Laat het apparaat na een minuut even afkoelen, voordat u verder werkt.

1. Neem de aanwijzingen voor de voorbereiding in acht die in het hoofdstuk „Werken met het hakmes“ staan.
2. Steek de gewenste schijf voorzichtig op de schijfendrager. De schijven worden van bovenaf in de opening van de schijfendrager gestoken. Denk er hierbij aan dat u de vlakke kant van de schijf tegen de vlakke kant van de opening aan houdt. Alleen op die manier kan de schijf vastklikken. Controleer eerst of de schijf stevig vastzit, voordat u verder werkt.



Attentie: De snijvlakken van de schijven zijn heel scherp, er bestaat verwondingsgevaar.

3. Plaats de schijfendrager nu voorzichtig op de as in de mengkom.
4. Attentie: Zowel de as in het apparaat als het binnenste van de accessoires hebben een vlakke kant. Alle accessoires kunnen uitsluitend aangebracht worden, als beide vlakke kanten tegen elkaar aan liggen.
5. Breng het deksel weer aan.
6. Schakel het apparaat aan de schakelaar „AAN“ in. De schijfendrager begint te draaien. U kunt ook op de toets „Uit/Impuls“ drukken, dan werkt het apparaat in korte, krachtige stoten. Gebruik de impuls-schakelaar in intervallen van vijf tot tien seconden.
7. Doe de ingrediënten via de vultrechter in de kom. Als de ingrediënten te groot zijn, moeten deze zodanig in de helft, in viertel of in stukken worden gesneden dat ze door de vultrechter passen.
8. Maak steeds gebruik van de vulhulp om naderhand ingrediënten in de kom te doen. Nooit ingrediënten met de hand bijvullen!
9. Nooit harde ingrediënten zoals botten of harde voorwerpen zoals pollepels door de vultrechter duwen. Er bestaat verwondingsgevaar.
10. Als u klaar bent met het verwerken van de ingrediënten, schakelt u het apparaat aan de „Uit/Impuls“-schakelaar uit en trekt u de stekker uit het stopcontact.
11. Wacht totdat de schijfendrager tot stilstand gekomen is.
12. Verwijder het deksel.
13. Verwijder de schijfendrager voorzichtig uit de kom. Dit gaat gemakkelijker, als u de kom van de sokkel haalt en iets verplaatst t.o.v. de oorspronkelijke positie weer terugplaatst. Zo schuift de schijfendrager omhoog en u kunt hem veilig en gemakkelijk verwijderen.
14. **De snijvlakken van de schijven zijn heel scherp. Er bestaat verwondingsgevaar.**

15. Afhankelijk van de techniek is het mogelijk dat er kleine levensmiddelresten op de schijvendrager achterblijven.
16. Haal de ingrediënten uit de mengkom.



Om de schijf uit de schijvendrager te verwijderen, draait u de schijvendrager om en drukt u de schijf naar bene-

den toe uit de schijvendrager. Wees hierbij a.u.b. heel voorzichtig, omdat de snijvlakken heel scherp zijn en er verwondingsgevaar bestaat.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Voordat u het apparaat gaat reinigen, schakelt u het uit en trekt u de stekker uit het stopcontact.
2. Reinig het apparaat na elk gebruik.
3. De sokkel en de leiding van het apparaat mogen niet in water of andere vloeistoffen gedompeld worden.
4. Met uitzondering van de sokkel kunt u alle delen in de vaatwasser reinigen (bovenste korf). Met uitzondering van de sokkel kunt u alle delen ook in warm water reinigen, waaraan u een beetje afwasmiddel toevoegt.
5. De snij-accessoires zijn heel scherp! Let er bij het reinigen van de snij- en raspschijven en van het mes op dat u zich niet snijdt.
6. Laat de snij-accessoires nooit in het afwaswater liggen, om verwondingen te vermijden.
7. De sokkel maakt u met een vochtige doek schoon en droogt hem vervolgens goed af.
8. Gebruik geen scherpe schuurmiddelen, staalwol, metalen voorwerpen, desinfecterende middelen of hete schoonmaakmiddelen, omdat deze het apparaat kunnen beschadigen.
9. Breng om veiligheidsredenen de snijvlakbescherming a.u.b. weer aan het hakmes aan, zodra het mes gereinigd is.
10. De verschillende snij- en raspschijven kunnen goed binnenin de vulhulp opgeborgen en bewaard worden.
11. Het apparaat moet volkomen droog zijn, voordat u het weer mag gebruiken.
12. Berg de volledig droge keukenmachine op een droge en veilige plaats op, om het apparaat tegen stof, stoten, hitte en vocht te beschermen.

RECEPTEN

Appelmierik

Raspschijf fijn

1 appel met rode schil

ca. 2 cm mierikswortel (het beste van de kop, omdat de wortel daar zacht is)

1 tl slagroom

1 snufje suiker

De appel en mierikswortel met de fijne raspschijf raspen, met slagroom en suiker op smaak brengen. Smaakt lekker bij gekookt vlees en gerookte vis.

Roomkoolraap

Raspschijf grof

1 koolraap van gemiddelde grootte

1 el boter

1 el fijngehakte peterselie

1 el slagroom

Zout, peper, nootmuskaat

De koolraap schillen, met de grove raspschijf in langwerpige stukjes raspen. Boter in een pan verhitten. Koolraap in de boter beetgaar bakken.

Met zout, peper en nootmuskaat op smaak brengen, de slagroom erdoor mengen en met peterselie bestrooien.

Perentaart

Roeurdeeg voor een kleine bakvorm, diameter 20 cm

50 g boter

1 ei

50 g suiker

1 pakje vanillesuiker

1 el amaretto

1 opgehoopte tl cacao

100 g meel

1 tl bakpoeder

1-2 peren

Boter, ei, suiker, vanillesuiker en amaretto met de garde mengen. Cacaopoeder, meel en bakpoeder toevoegen, m.b.v. de impulsschakelaar erdoor roeren.

Het deeg in een ingevette springvorm doen.

Peren schillen, in vier stukken snijden, van pit-ten ontdoen, in waaiers snijden en op het deeg drukken.

In de bakoven ca. 30 minuten op 160 °C bakken.

Tip: Bereid het deeg zonder cacao en beleg het met in waaiers gesneden stukken appel of abrikozen.

Wafeldeeg

Garde

50 g vloeibare boter

1 ei

50 g suiker

1 pakje vanillesuiker

1 tl rum

100 g meel

1/2 tl bakpoeder

Boter, ei, suiker, vanillesuiker en rum met de garde mengen. Meel en bakpoeder toevoegen, m.b.v. de impulsschakelaar erdoor roeren. Het deeg in een normaal in de handel verkrijgbaar wafelijzer doen, goudbruin bakken.

Slagroom

Garde

200 ml slagroom

1 pakje vanillesuiker

De gekoelde slagroom en de vanillesuiker met de garde stijf kloppen. Hierbij vaak stoppen en de vastheid controleren.

Aardappelgratin

Snijschijf grof

2 aardappelen

100 ml slagroom

1/2 ui

1 ei

50 g geraspte Emmentaler kaas

Zout, peper, nootmuskaat

Aardappels schillen, met de snijschijf in grove schijven snijden. De ui ook schillen en in grove schijven snijden.

Aardappelen en ui afwisselend in lagen in een ingevette ovenschaal leggen.

De slagroom met het ei en de kruiden verroeren, met de kaas bestoaien. In de bakoven ca. 30 minuten op 160 °C bakken.

Wortelsalade

Raspschijf middel

1 wortel

1 appel

1 el walnoten

2 el sinaasappelsap

1 tl olie

Wortel schillen, appel van klokhuis ontdoen en in vier stukken snijden.

Appel en wortel met de raspschijf raspen, met walnoten bestrooien, sinaasappelsap en olie toevoegen en mengen.

Aardappelchips

Snijschijf fijn

2 kruimige aardappelen

1 el olie

1 el paprikapoeder

Aardappelen wassen en schillen. Met de fijne snijschijf in dunne schijven snijden. Met olie en paprikapoeder marineren.

Bakplaat met bakpapier bedekken. De aardappelschijven erop leggen en in de bakoven op 180 °C bruin bakken.

Gehakt (varkensgehakt)

Hakmes

150g varkensschnitzel

1/2 ui

1 eidooier

Zout, peper

Alle ingrediënten met het hakmes fijnhakken.

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

Leverknoedels voor in de soep

Hakmes

150 gr runderlever

1/2 ui

1 ingeweekt, uitgedrukt broodje

2 el paneermeel

1 ei

Zout, peper, nootmuskaat

Alle ingrediënten met het hakmes fijnhakken.

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

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, gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze.

Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge kwaliteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparaat defect is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies.

Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recyclen van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren.

Door het separaat inzamelen en recyclen van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.



Service-adressen op pagina: 15

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 78501

DATI TECNICI

Potenza:	250 Watt, 230 V~, 50 Hz
Misure:	29,0 x 16,3 x 27,6 cm circa (lu./la./h.)
Peso:	Circa 1,5 kg
Lunghezza del cavo:	Circa 90 cm
Scocca:	Plastica bianca/antracite
Dotazioni:	Robot da cucina compatto Lama per tritare e impastare Disco per grattugiare e tagliare Frusta per panna, albumi e paste leggere Recipiente per lavorare circa 0,5 litri di liquidi Pressino graduato Tempo di funzionamento breve un minuto
Accessori:	Lama, frusta, portadisco, 3 dischi per tagliare, 2 dischi per grattugiare, istruzioni per l'uso



RoHS✓

Con riserva di modifiche tecniche.

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI



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

PER LA VOSTRA SICUREZZA

Avvertenze di sicurezza generali

1. Si raccomanda di leggere e conservare le presenti istruzioni.
2. Questo apparecchio è non destinato a essere utilizzato da persone (bambini compresi) con limitate capacità fisiche, sensoriali o intellettive o che non dispongano di sufficiente esperienza e/o conoscenze, se non sotto la sorveglianza di una persona responsabile della loro sicurezza o a meno che non abbiano ricevuto da essa istruzioni sul suo utilizzo.
3. I bambini devono essere sorvegliati per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
4. Conservare l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
5. Collegare l'apparecchio soltanto a corrente alternata con la tensione indicata nella targhetta.
6. Questo apparecchio non deve essere comandato tramite un timer esterno o un sistema di telecomando.
7. Non immergere mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi.
8. L'apparecchio è progettato esclusivamente per l'uso domestico o impieghi similari, ad es.
 - in aree cucina di negozi, uffici o altri luoghi di lavoro,
 - aziende agrituristiche,
 - per l'uso da parte degli ospiti di hotel, motel o altre strutture ricettive,
 - in pensioni private o case di vacanza.
9. L'apparecchio e il cavo di alimentazione non possono essere lavati in lavastoviglie.
10. Prima di disassemblare e pulire l'apparecchio, di smontare o montare singoli pezzi o di spostare l'apparecchio staccare la spina dalla presa elettrica.
11. Per evitare danni, non usare l'apparecchio con accessori di altri marchi o produttori.
12. Dopo l'utilizzo, nonché prima della pulizia, staccare la spina dalla presa. Mai lasciare mai l'apparecchio incustodito quando la spina è inserita.

13. Controllare regolarmente l'apparecchio, la spina e il cavo di alimentazione, per vedere se vi sono tracce di usura o danni. Qualora il cavo di collegamento o altri componenti siano danneggiati inviare l'apparecchio alla nostra assistenza clienti per la verifica e la riparazione (per l'indirizzo vedere la sezione Disposizioni di garanzia). Riparazioni non idonee possono infatti causare notevoli rischi per l'utente e comportano il decadere della garanzia.

Avvertenze per l'installazione e l'uso dell'apparecchio

14. L'apparecchio è idoneo soltanto per l'uso in interni
15. Non toccare mai né l'apparecchio né il cavo di alimentazione con le mani bagnate.
16. Per ragioni di sicurezza non appoggiare mai l'apparecchio su superfici calde, vassoi metallici o basi umide. L'apparecchio e il cavo di alimentazione non devono essere impiegati nei pressi di fiamme.
17. Usare il robot da cucina sempre su una superficie sgombra, piana e non scivolosa.
18. Assicurarsi che il cavo di alimentazione non penda dal piano di lavoro, in quanto potrebbe causare incidenti, ad es. se un bambino piccolo dovesse strattarlo.
19. Per evitare di danneggiare il cavo di alimentazione, non piegarlo e non avvolgerlo attorno all'apparecchio.
20. Il cavo di alimentazione deve essere posato in modo che non possa essere strattato o che non ci si possa inciampare sopra.
21. Per evitare di ferirsi non spostare l'apparecchio finché è in funzione.
22. Non usare liquidi caldi. Accertarsi che ingredienti usati siano al massimo a temperatura ambiente.
23. Gli utensili di taglio sono estremamente affilati! Nel montare e rimuovere i dischi per tagliare e grattugiare, fare molta attenzione a non ferirsi.
24. Anche la lama è estremamente affilata. Nell'inserire la lama nell'apparecchio e durante la pulizia afferrarla sempre la lama per la sommità, mai per i taglianti.
25. Quando il contenitore è bloccato nell'apparecchio, non sollevare quest'ultimo per il manico, in quanto l'apparecchio o il manico potrebbero rompersi.
26. Non sovraccaricare il recipiente. Il quantitativo di riempimento è di max. 0,5 l di ingre-

dienti. Se si introduce una maggior quantità di ingredienti, l'apparecchio può venir danneggiato.

27. Per prevenire danni all'apparecchio e ferimenti, non usare l'apparecchio se il portadisco è difettoso.
28. Non accendere l'apparecchio a recipiente vuoto.
29. Per aggiungere degli ingredienti successivamente, usare sempre il pressino. Non introdurre o premere gli ingredienti con la mano!
30. Non introdurre mai attraverso l'apertura di riempimento ingredienti duri come ossa oppure oggetti come cucchiaini. Sussiste il pericolo di ferirsi!
31. Qualora degli ingredienti aderiscano all'interno del recipiente, spegnere l'apparecchio, staccare la spina e staccare gli ingredienti con l'ausilio di una spatola.
32. Il tempo di funzionamento breve è di un minuto. Per prevenire surriscaldamenti del motore, dopo un minuto lasciar raffreddare brevemente l'apparecchio e soltanto dopo riprendere a lavorare.
33. Cautela: Evitare il contatto con le parti mobili dell'apparecchio quando questo è in funzione. Non tenere le mani, i capelli o altri oggetti nelle vicinanze dell'apparecchio, sussiste il pericolo di ferirsi!
34. Prima di svuotare il recipiente, rimuovere sempre la lama o il portadisco.
35. Prima di rimuovere il coperchio spegnere l'apparecchio e attendere che il motore si sia arrestato.
36. Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.



Per evitare di ferirsi, non toccare mai le parti rotanti dell'apparecchio e non inserire né oggetti né parti del corpo nell'apparecchio in funzione.

Cautela! I dischi per grattugiare e tagliare nonché la lama sono estremamente affilati - sussiste il pericolo di ferirsi!

Non mettere parti del corpo o altri oggetti nell'apparecchio in funzione - sussiste il pericolo di ferirsi!

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per un montaggio scorretto, un utilizzo inappropriato o errato oppure in seguito a riparazioni effettuate da officine o persone non autorizzate.

IL VOSTRO NUOVO ROBOT DA CUCINA



- 1 Pressino graduato
- 2 Coperchio con pozzetto di riempimento
- 3 Recipiente graduato
- 4 Dischi per grattugiare
- 5 Dischi per tagliare
- 6 Portadisco
- 7 Frusta
- 8 Lama

- 9 Recipiente graduato
- 10 Interruttore on
- 11 Interruttore off/impulsi

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti i materiali di imballo e le protezioni da trasporto.
2. Pulire tutte le parti asportabili come indicato nel capitolo Pulizia e cura.



Attenzione: La lama e i singoli dischi sono estremamente affilati, pericolo di ferirsi. Maneggiare questi utensili con estrema cautela.

INSERIMENTO E RIMOZIONE DEL RECIPIENTE

1. Inserire il recipiente sulla base dell'apparecchio. Accertarsi che il manico sia in posizione leggermente arretrata e quindi girare il recipiente per il manico in senso orario, nella direzione della freccia „chiuso“ (Zu) posta sulla base dell'apparecchio finché il recipiente si aggancia in posizione. La freccia sul bordo inferiore del recipiente deve trovarsi esattamente sopra la marchiatura circolare sulla base dell'apparecchio.
2. Scegliere l'utensile desiderato e montarlo nel recipiente. Maggiori informazioni sul corretto inserimento dei singoli utensili sono fornite qui di seguito.
3. Il recipiente e il rispettivo utensile per mescolare o tagliare devono essere inseriti sempre prima di versare gli ingredienti nel contenitore.
4. Applicare il coperchio sul recipiente. Inizialmente il pozzetto di riempimento del coperchio deve essere posizionato in modo che il nasetto visibile sotto al pozzetto si trovi davanti al binario guida sulla base dell'apparecchio.
5. Quindi girare il coperchio in senso orario finché questo nasetto scatta in posizione nella base dell'apparecchio. Lo scatto è segnalato da un clic chiaramente percepibile. La freccia sul bordo superiore del recipiente deve trovarsi esattamente sotto la marchiatura circolare sul coperchio.
6. Per rimuovere il coperchio, con una mano afferrare il recipiente per il manico e girare il coperchio in senso antiorario finché il nasetto scorre fuori dal binario guida. Togliere il coperchio dall'apparecchio sollevandolo verso l'alto.
7. Per togliere il recipiente, girarlo nella direzione della freccia „Aperto“ (Auf) finché può essere rimosso dalla base dell'apparecchio tramite il manico.

INTERRUTTORE DI SICUREZZA

L'apparecchio è dotato di un interruttore di sicurezza che impedisce la messa in funzione dell'apparecchio se questo non è stato correttamente assemblato. L'apparecchio può essere acceso soltanto quando tutte le parti sono correttamente montate.

LAVORARE CON LA LAMA



Per tritare

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

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

Preparare impasti

Usare grasso freddo di frigorifero e non impastare troppo a lungo. Prima di lavorare ulteriormente la pasta dopo la prima impastatura nel robot, reimpastarla a mano su un piano di lavoro.

1. Attenzione: Non accendere l'apparecchio senza aver prima introdotto gli ingredienti, in quanto ciò può danneggiare il motore.
2. Far funzionare l'apparecchio per massimo un minuto alla volta. Dopo un minuto lasciare raffreddare l'apparecchio prima di continuare a lavorare.

3. La quantità di riempimento massima è di 0,5 l d'ingredienti. Per evitare di danneggiare l'apparecchio non superare tale quantità. Tenere anche presente che molti alimenti, come ad es. la carne, aumentano di volume quando vengono tritati.
4. Assicurarsi che il recipiente sia correttamente montato sulla base dell'apparecchio.
5. Rimuovere il paralama dalla lama.



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

6. Inserire cautamente la lama sull'albero del recipiente.
7. Attenzione: Sia l'albero nell'apparecchio che l'interno dell'utensile hanno un lato appiattito. Tutti gli utensili possono essere montati soltanto quando i due lati appiattiti



sono a filo l'uno con l'altro.

8. Mettere gli ingredienti desiderati nel recipiente, stando attenti a non riempirlo eccessivamente.

9. Attenzione: Per preparare un impasto, mettere nel recipiente prima tutti gli ingredienti asciutti. Quindi, mentre l'apparecchio sta impastando, aggiungere i liquidi richiesti attraverso il pozzetto di riempimento.
10. Riapplicare il coperchio e bloccarlo.
11. Inserire la spina nella presa.
12. Accendere l'apparecchio tramite l'interruttore „On“. La lama inizia a ruotare. E' anche possibile attivare il tasto „Off/Impulsi“; in questo caso l'apparecchio lavora a scatti brevi e potenti. Si raccomanda di usare l'interruttore impulsi soltanto a intervalli. Se si lavora per più di cinque minuti usare la funzione continua.
13. Qualora degli ingredienti aderiscano all'interno del recipiente, spegnere l'apparecchio, staccare la spina e staccare gli ingredienti con l'ausilio di una spatola.
14. Quando gli ingredienti hanno raggiunto la consistenza desiderata, spegnere l'apparecchio tramite l'interruttore „Off/Impulsi“ e staccare la spina dalla presa.
15. Attendere che la lama si sia arrestata.
16. Asportare il coperchio.
17. Rimuovere cautamente la lama dal recipiente. Afferrare la lama soltanto per la sommità, i taglienti sono estremamente affilati. Sussiste il pericolo di ferirsi!
18. Svuotare gli ingredienti dal recipiente.
19. Non appena tutte le parti sono state lavate, per ragioni di sicurezza si raccomanda di riapplicare il paralama sulla lama.

LAVORARE CON LA FRUSTA



Per montare

sbattere albumi a neve e preparare il pan di spagna. Se si usa della panna sottoposta a trattamento UHT, prima lasciarla raffreddare in frigorifero per alcune ore.

1. Osservare le avvertenze per la preparazione fornite nel capitolo „Lavorare con la lama“.
2. Inserire cautamente la frusta sull'albero del recipiente.
3. Attenzione: Sia l'albero nell'apparecchio che l'interno dell'utensile hanno un lato appiattito. Tutti gli utensili possono essere montati soltanto quando i due lati appiattiti sono a filo l'uno con l'altro.
4. Mettere gli ingredienti desiderati nel recipiente, stando attenti a non riempirlo eccessivamente.
5. Riapplicare il coperchio e bloccarlo.
6. Inserire la spina nella presa.
7. Accendere l'apparecchio tramite l'interruttore „On“. La frusta inizia a girare. E' anche possibile attivare il tasto „Off/Impulsi“; in questo caso l'apparecchio lavora a scatti brevi e potenti. Si raccomanda di usare l'interruttore impulsi soltanto a intervalli di cinque-dieci secondi.
8. Qualora degli ingredienti aderiscano all'interno del recipiente, spegnere l'apparecchio, staccare la spina e staccare gli ingredienti con l'ausilio di una spatola.

9. Quando gli ingredienti hanno raggiunto la consistenza desiderata, spegnere l'apparecchio tramite l'interruttore „Off/Impulsi“ e staccare la spina dalla presa.
10. Attendere che la frusta si sia arrestata.
11. Asportare il coperchio.
12. Rimuovere cautamente la frusta dal recipiente.
13. Svuotare gli ingredienti dal recipiente.

LAVORARE CON I DISCHI PER GRATTUGIARE E TAGLIARE



Per tagliare e grattugiare

verdura, frutta, pane per pangrattato, formaggio, parmigiano, erbe, cioccolato

Si tenga presente che la plastica può macchiarsi ad es. quando si lavorano le carote. Tuttavia queste macchie possono essere facilmente rimosse con grasso (ad es. burro).

Per gli ingredienti che possono fondere (come ad es. cioccolato o formaggio duro) la durata della lavorazione deve essere più breve possibile, onde evitare che gli ingredienti si riscaldino molto.

Far funzionare l'apparecchio per massimo un minuto alla volta. Dopo un minuto lasciar raffreddare l'apparecchio prima di continuare a lavorare.

1. Osservare le avvertenze per la preparazione fornite nel capitolo „Lavorare con la lama“.
2. Montare il disco desiderato sul portadisco facendo molta attenzione. I dischi devono essere inseriti nell'apertura del portadisco dall'alto. Accertarsi di tenere il lato piatto del disco a filo con il lato piatto dell'apertura. Solo in questo modo è infatti possibile agganciare il disco in posizione. Prima di procedere, controllare che il disco sia saldamente posizionato.
3. Quindi inserire il portadisco sull'albero del recipiente.
4. Attenzione: Sia l'albero nell'apparecchio che l'interno dell'utensile hanno un lato appiattito. Tutti gli utensili possono essere montati soltanto quando i due lati appiattiti sono a filo l'uno con l'altro.
5. Riapplicare il coperchio.
6. Accendere l'apparecchio tramite l'interruttore „On“. La frusta inizia a girare. E' anche possibile attivare il tasto „Off/Impulsi“; in questo caso l'apparecchio lavora a scatti brevi e potenti. Si raccomanda di usare l'interruttore impulsi soltanto a intervalli di cinque-dieci secondi.
7. Versare gli ingredienti attraverso l'apertura di riempimento. Qualora gli ingredienti fossero troppo grossi, tagliarli a metà o in quarti o alle dimensioni dell'apertura di riempimento.
8. Per aggiungere degli ingredienti successivamente, usare sempre il pressino. Non introdurre o premere gli ingredienti con la mano!
9. Non introdurre mai attraverso l'apertura di riempimento ingredienti duri come ossa oppure oggetti come cucchiaini. Sussiste il pericolo di ferirsi!
10. Quando si è finito di lavorare gli ingredienti, spegnere l'apparecchio tramite l'interruttore „Off/Impulsi“ e staccare la spina dalla presa.
11. Attendere che il portadisco si sia arrestato.
12. Asportare il coperchio.
13. Rimuovere il portadisco dal recipiente con grande cautela. Ciò riesce più facile staccando il recipiente dalla base e quindi riapplicandolo leggermente spostato rispetto alla posizione originale. In questo modo il portadisco si sposta verso l'alto e può quindi essere rimosso in maniera semplice e sicura.
14. **I taglienti delle lame sono estremamente affilati. Sussiste il pericolo di ferirsi!**
15. Per motivi tecnici è possibile che piccoli residui di alimenti rimangano sul portadisco.
16. Svuotare gli ingredienti dal recipiente.
17. Per rimuovere il disco dal portadisco, girare il portadisco e premere il disco verso il basso in modo da farlo uscire dal portadisco.



Attenzione: I taglienti dei dischi sono estremamente affilati, sussiste il pericolo di ferirsi.



Si raccomanda di fare molta attenzione, in quanto le lame sono molto affilate e sussiste il pericolo di ferirsi.

PULIZIA E CURA

1. Prima di procedere alla pulizia spegnere sempre l'apparecchio e staccare la spina dalla presa elettrica.
2. Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
3. La base dell'apparecchio e il cavo di alimentazione non devono essere immersi in acqua o altri liquidi.
4. Tutte le parti, eccetto la base dell'apparecchio, possono essere lavate in lavastoviglie (cestello superiore). Tutte le parti, eccetto la base dell'apparecchio, possono essere lavate anche in acqua calda con l'aggiunta di un po' di detersivo delicato.
5. Gli utensili di taglio sono estremamente affilati! Nel lavare i dischi per tagliare e grattugiare e la relativa lama, fare molta attenzione a non ferirsi.
6. Per evitare di ferirsi, non lasciare gli utensili di taglio in ammollo nell'acqua.
7. Si raccomanda di strofinare la base dell'apparecchio con un panno umido e quindi di asciugarla bene.
8. Non usare prodotti abrasivi, lana d'acciaio, oggetti metallici, disinfettanti o detergenti caldi, in quanto possono causare danni.
9. Per ragioni di sicurezza, riapplicare il paralama sulla lama non appena quest'ultima è stata lavata.
10. I diversi dischi per tagliare e grattugiare possono essere opportunamente conservati all'interno del pressino.
11. L'apparecchio deve essere completamente asciutto prima di poterlo riutilizzare.
12. Conservare il robot da cucina perfettamente asciugato in un luogo asciutto e sicuro, al riparo da polvere, urti, calore e umidità.

RICETTE

Rafano alla mela

Disco per grattugiare fine

1 mela a buccia rossa

circa 2 cm di radice di rafano (meglio la parte della testa, che è più tenera)

1 cucchiaino di panna

1 presa di zucchero

Grattugiare la mela e il rafano con il disco per grattugiare fine, insaporire con la panna e lo zucchero. Si abbina bene a lessi di carne e pesce affumicato

Cavolo rapa alla panna

Disco per grattugiare grosso

1 cavolo rapa di media grandezza

1 cucchiaino di burro

1 cucchiaino di prezzemolo tritato

1 cucchiaino di panna dolce

sale, pepe, noce moscata

Sbucciare il cavolo rapa, grattugiarlo a listarelle con il disco per grattugiare grosso. Far scaldare il burro in padella. Rosolare il cavolo rapa nel burro, lasciandolo però al dente. Aromatizzare con sale, pepe e noce moscata, amalgamare la panna e cospargere col prezzemolo.

Torta di pere

Pasta per torta margherita in stampo da single, diametro 20 cm

50 g di burro

1 uovo

50 g di zucchero

1 bustina di zucchero vanigliato

1 cucchiaino di amaretto

1 cucchiaino ricolmo di cacao

100 g di farina

1 cucchiaino di lievito in polvere

1-2 pere

Con la frusta mescolare il burro, l'uovo, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e l'amaretto. Aggiungere il cacao in polvere, la farina e il lievito in polvere, amalgamarli con l'interruttore a impuls.

Versare il composto in uno stampo apribile imburrato.

Sbucciare le pere, tagliarle a quarti, rimuovere i torsoli, tagliarle a ventaglio e ricoprirci l'impasto.

Cuocere in forno a 160 °C per circa 30 minuti.

Suggerimento: Preparare l'impasto senza il cacao e ricoprirlo con pezzi di mele o albicocche tagliate a ventaglio.

Pasta per cialde

Frusta

50 g di burro fuso

1 uovo

50 g di zucchero

1 bustina di zucchero vanigliato

1 cucchiaino di rum

100 g di farina

1/2 cucchiaino di lievito in polvere

Con la frusta mescolare il burro, l'uovo, lo zucchero, lo zucchero vanigliato e il rum. Aggiungere la farina e il lievito in polvere, amalgamarli con l'interruttore a impulsi. Versare a porzioni in una comune macchina per cialde, cuocere fino a doratura.

Panna montata

Frusta

200 ml di panna da montare

1 bustina di zucchero vanigliato

Con la frusta montare a neve ben salda la panna e lo zucchero vanigliato. Fermarsi spesso a controllare la consistenza.

Gratin di patate

Disco per tagliare grosso

2 patate

100 ml di panna dolce

1/2 cipolla

1 uovo

50 g di formaggio Emmental grattugiato

sale, pepe, noce moscata

Sbucciare le patate e tagliarle a fette con il disco per tagliare grosso. Sbucciare anche le cipolle e tagliarle a fette grosse.

Riporre le patate e le cipolle a strati alternati in uno stampo per sformati imburrato.

Montare la panna con l'uovo e le spezie, versarla sulle patate, cospargere con formaggio. Cuocere in forno a 160 °C per circa 30 minuti.

Crudité miste con carota

Disco per grattugiare medio

1 carota

1 mela

1 cucchiaino di noci

2 cucchiaini di succo d'arancia

1 cucchiaino d'olio

Sbucciare la carota, tagliare a quarti la mela ed eliminarne il torsolo.

Con il disco per grattugiare medio grattugiare la mela e la carota, cospargere con le noci, aggiungere il succo d'arancia e l'olio e mescolare.

Chips di patate al forno

Disco per tagliare fine

2 patate farinose

1 cucchiaino d'olio

1 cucchiaino di paprica in polvere

Lavare e sbucciare le patate. Con il disco per tagliare fine tagliarle a fette sottili. Marinarle con olio e paprica in polvere.

Rivestire la lamiera del forno con carta da forno.

Distribuirle sopra le patate affettate e cuocerle in forno a 180 °C fino a doratura.

„Hackepeter“ (tartare di maiale)

Lama

150g di fettine di maiale

1/2 cipolla

1 rosso d'uovo

sale, pepe

Con la lama tritare fini tutti gli ingredienti.

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

Gnocchetti di fegato in brodo

Lama

150 di fegato di manzo

1/2 cipolla

1 panino ammollato e strizzato

2 cucchiaini di pangrattato

1 uovo

sale, pepe, noce moscata

Con la lama tritare fini tutti gli ingredienti.

Riscaldare 1 litro di brodo di manzo. Con un cucchiaino da tè formare dei piccoli gnocchi di pasta e buttarli nel brodo bollente, lasciarli cuocere.

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 dalla data di acquisto per i guasti manifestatisi durante un utilizzo conforme alle disposizioni e attribuibili in modo dimostrabile a difetti di fabbricazione. Nel periodo di garanzia porremo rimedio ai difetti materiali e di produzione secondo la nostra valutazione, procedendo alla riparazione o alla sostituzione dell'apparecchio.

Le nostre prestazioni di garanzia valgono esclusivamente per gli apparecchi venduti in Germania e Austria. In tutti gli altri casi rivolgersi all'importatore. Gli apparecchi per i quali si richiede la riparazione di guasti ci devono essere inviati con spedizione affrancata e debitamente imballati, unitamente a una copia del documento di acquisto redatto a macchina dal quale risulti la data di vendita, nonché la descrizione del guasto. In caso di garanzia al cliente verranno rimborsati i costi di spedizione sostenuti. 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.



Indirizzi del servizio assistenza a pagina: 15

INSTRUCCIONES DE USO MODELO 78501

DATOS TÉCNICOS

Potencia:	250 vatios, 230 V~, 50 Hz
Medidas:	Aprox. 29,0 x 16,3 x 27,6 cm (L/An/Al)
Peso:	Aprox. 1,5 kg
Longitud del cable:	Aprox. 90 cm
Carcasa:	Plástico blanco/antracita
Equipamiento:	Robot de cocina compacto Cuchilla para picar y amasar Picador para rallar y cortar Agitador para nata, clara de huevo y masas de bizcocho ligeras Recipiente amasador para trabajar unos 0,5 litros de líquido Empujador con escala Tiempo de operación breve un minuto
Accesorios:	Cuchilla, agitador, soporte de discos, 3 discos para cortar, 2 discos para rallar, instrucciones de uso



RoHS✓

Nos reservamos el derecho de introducir modificaciones técnicas.

EXPLICACIÓN DE LOS SÍMBOLOS



Este símbolo advierte de posibles riesgos que pueden traer consigo lesiones personales o daños al aparato.

PARA SU SEGURIDAD

Indicaciones generales de seguridad

1. Lea y conserve las siguientes instrucciones.
2. Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o psíquicas restringidas o con falta de experiencia y/o de conocimientos, a no ser que sean supervisados por una persona responsable de su seguridad o hayan recibido de ella las instrucciones de cómo debe usarse el aparato.
3. Se debe vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
4. Guarde el aparato fuera del alcance de los niños.
5. Conecte el aparato solo a corriente alterna con una tensión de acuerdo a la placa de características.
6. Este aparato no debe utilizarse con un reloj programador externo ni con un sistema de mando a distancia.
7. De ninguna manera sumerja el aparato o el cable de alimentación en agua o en otros líquidos.
8. El aparato está diseñado exclusivamente para un uso doméstico o para fines de uso similares, por ejemplo,
 - cocinas tipo office en comercios, oficinas u otros lugares de trabajo,
 - empresas agrícolas,
 - para el uso por clientes en hoteles, moteles u otros establecimientos de alojamiento colectivo,
 - en pensiones privadas o casas vacacionales.
9. El equipo y el cable de alimentación no deben lavarse en el lavavajillas.
10. Retire la clavija de la caja de enchufe antes de desmontar y limpiar el aparato, o si quiere quitar o colocar piezas individuales o poner el aparato en otro sitio.
11. Para evitar daños, no use el equipo con accesorios de otros fabricantes o marcas.
12. Después del uso así como antes de la limpieza, desenchufar la clavija de la caja de enchufe. Jamás dejar el aparato sin supervisión.

visión cuando esté enchufada la clavija a la red eléctrica.

13. Controle periódicamente si el aparato, la clavija de red y el cable de alimentación presentan desgaste o daños. En caso de daños en el cable de alimentación o en otras piezas envíe el aparato para su verificación y/o reparación a nuestro servicio de atención al cliente (véase la dirección en las condiciones de garantía). Las reparaciones inadecuadas pueden ocasionar considerables peligros para el usuario y tienen como consecuencia la exclusión de la garantía.

Indicaciones sobre la colocación y el manejo del aparato

14. El aparato solo es apto para el uso en interiores.
15. No toque nunca el aparato o el cable de alimentación con las manos húmedas.
16. Por razones de seguridad, jamás coloque el aparato sobre superficies calientes, sobre una bandeja metálica o sobre una base mojada. El aparato o el cable de alimentación no deben utilizarse cerca de llamas.
17. Use siempre el robot de cocina sobre una superficie libre, plana y antideslizante.
18. Asegúrese de que el cable de alimentación no cuelgue sobre el borde de la superficie de trabajo, dado que ello puede conducir a accidentes, si p. ej. los niños pequeños tiran de él.
19. No enrolle el cable de alimentación alrededor del aparato y evite pliegues en el cable para evitar daños en el cable de alimentación.
20. El cable de alimentación debe estar colocado de forma que no se pueda tirar de él ni tropezar con él.
21. Para evitar lesiones, no desplace el aparato mientras esté en funcionamiento.
22. No utilice líquidos calientes. Asegúrese de que los ingredientes utilizados tengan como máximo la temperatura ambiente.
23. ¡Las herramientas de corte son muy agudas! Preste atención de no lesionarse al colocar y retirar los discos para cortar y para rallar.
24. La cuchilla también está muy afilada. Durante su colocación en el aparato y la limpieza del mismo asegure siempre la cuchilla en el borde superior y no en su hoja.
25. No eleve el aparato tomándolo del asa del recipiente cuando dicho recipiente esté bloqueado en el aparato ya que tanto éste como el asa podrían romperse.

26. No sobrecargue el recipiente. La cantidad máxima de llenado es de 0,5 l. Si introduce ingredientes por encima de esa medida podría dañar el aparato.
27. No utilice el aparato cuando el soporte de discos esté defectuoso para así evitar tanto daños en el aparato como lesiones personales.
28. Conecte el aparato únicamente cuando la tapa esté colocada.
29. Utilice siempre la pieza de llenado para añadir ingredientes con posterioridad. ¡Nunca añada ni introduzca los ingredientes con la mano!
30. No introduzca ingredientes duros como huesos u objetos como una cuchara de palo por el embudo de llenado. Hay peligro de lesiones.
31. Si algunos ingredientes quedasen adheridos en el lado interior del recipiente apague el aparato, desconéctelo de la red y retire dichos ingredientes con la ayuda de una rasqueta de panadero.
32. El tiempo de operación breve es de 1 minuto. Tras un minuto en funcionamiento deje que el aparato se enfríe antes de seguir utilizándolo para evitar así un sobrecalentamiento del motor.
33. ¡Cuidado! Evite el contacto con las piezas móviles del aparato cuando esté en funcionamiento. Mantenga las manos, el cabello u otros objetos alejados del aparato. ¡Peligro de lesiones!
34. Cuando desee vaciar el recipiente agitador retire en primer lugar la cuchilla y el soporte para discos.
35. Desconecte el aparato y espere hasta que el accionamiento se haya detenido antes de proceder a retirar la tapa.
36. Limpie el aparato después de cada uso.



Nunca toque las piezas giratorias del aparato ni inserte objetos o partes del cuerpo en el mismo mientras esté en marcha para así evitar lesiones.

¡Cuidado! Los discos para rallar y cortar así como las cuchillas están muy afiladas. ¡Peligro de lesiones!
No toque el interior del aparato ni introduzca objetos en el mismo mientras esté en marcha. ¡Peligro de lesiones!

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

SU NUEVO ROBOT DE COCINA



- 1 Empujador con escala
- 2 Tapa con boca de llenado
- 3 Recipiente agitador con escala
- 4 Discos para rallar
- 5 Discos para cortar
- 6 Soporte de discos
- 7 Agitador
- 8 Cuchilla

- 9 Base del aparato con eje de accionamiento
- 10 Interruptor CONECTAR
- 11 Interruptor DESCONECTAR/IMPULSO

ANTES DEL PRIMER USO

1. Retire todos los materiales de embalaje y los seguros de transporte.
2. Limpie todas las piezas desmontables tal y como se describe en el capítulo „Limpieza y cuidado“.



Atención: La cuchillas están muy afiladas. ¡Peligro de lesiones!. Maneje este aparato con mucho cuidado.

COLOCAR Y RETIRAR EL RECIPIENTE AGITADOR

1. Coloque el recipiente agitador en la base del aparato. Para ello, tenga en cuenta que el asa del recipiente está situada un poco atrás. Gire el recipiente por el asa en el sentido de las agujas del reloj y según la señal de las flechas en dirección „Cerrar“ sobre la base del aparato hasta que encaje. La flecha del borde inferior del recipiente debe quedar exactamente sobre la marca circular de la base del aparato.
2. Seleccione la herramienta deseada y colóquela en el recipiente amasador. Más abajo encontrará información adicional sobre la correcta colocación de las herramientas.
3. El recipiente agitador y la herramienta correspondiente de batir o de corte debe colocarse siempre antes de introducir los ingredientes en el recipiente.
4. Coloque la tapa sobre el recipiente agitador. A continuación deberá colocarse la boca de llenado de la tapa de tal forma que el pequeño pico que verá bajo dicha boca quede delante del carril guía de la base del aparato.
5. Gire la tapa en el sentido de las agujas del reloj hasta que este pico encaje en la base del aparato. Sabrá que ha encajado cuando escuche un „clíc“. La flecha del borde superior del recipiente deberá estar exactamente sobre la marca circular de la tapa.
6. Para poder retirar dicha tapa agarre el recipiente por el asa con una mano y gire la tapa en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que el pico salga del carril guía. Retire la tapa del aparato sacándola hacia arriba.
7. Para retirar el recipiente gírelo en el sentido de la flecha hacia la posición „Abrir“ hasta que pueda retirarlo de la base del aparato tomándolo del asa.

INTERRUPTOR DE SEGURIDAD

El aparato está equipado con un interruptor de seguridad que evita que se ponga en funcionamiento cuando no esté correctamente montado. Cuando todas las piezas estén correctamente montadas podrá conectar el aparato.

TRABAJAR CON LA CUCHILLA PARA PICAR



Para picar

verdura, fruta, pan y bollos para hacer pan rallado, carne, chocolate, nueces. Obtendrá un mejor resultado si previamente corta los ingredientes en dados de unos dos centímetros.

Amasar la masa

Utilice grasa a temperatura del frigorífico y no amase la masa durante mucho tiempo. Antes de continuar trabajando la masa tras haberla pasado por el aparato deberá volver a amasarla con las manos sobre una superficie de trabajo.

1. Atención: No encienda el aparato sin haberle introducido algún alimento, ya que de lo contrario podría dañarse el motor.
2. Mantenga el aparato encendido por el tiempo máximo de un minuto. Tras un minuto de funcionamiento déjelo enfriar antes de continuar trabajando con él.

3. La cantidad máxima de llenado es de 0,5 l de ingredientes. Para evitar daños en el aparato no sobrepase esta cantidad. Tenga en cuenta que muchos alimentos, como la carne, aumentan de volumen al picarlos.
4. Asegúrese de que el recipiente agitador está correctamente colocado en la base del aparato.
5. Retire la protección de hoja de la cuchilla para picar.



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

6. Coloque cuidadosamente la cuchilla para picar sobre el eje del recipiente agitador.
7. Atención: tanto el eje del aparato como la parte interior de la herramienta tienen un lado plano. Las herramientas solo pueden



colocarse cuando los dos lados planos queden situados uno sobre el otro. Introduzca los ingredientes deseados en el recipiente agitador. Tenga en cuenta que el recipiente no puede rebosar.

8. Atención: Cuando desee amasar una masa introduzca en el recipiente en primer lugar todos los ingredientes secos. A continuación

añada los ingredientes líquidos necesarios a través de la boca de llenado mientras el aparato está removiendo.

9. Vuelva a colocar la tapa y bloquéela.
10. Enchufe la clavija en una caja de enchufe.
11. Conecte el aparato en el interruptor „Conectar“. La cuchilla comenzará a girar. También puede pulsar la tecla „Desconectar/Impulso“; de esta forma el aparato funcionará con impulsos breves pero potentes. Utilice el interruptor de impulsos únicamente en pequeños intervalos; si trabaja durante más de cinco minutos utilice la función permanente.
12. Si algunos ingredientes quedasen adheridos en el lado interior del recipiente apague el aparato, desconéctelo de la red y retire dichos ingredientes con la ayuda de una rasqueta de panadero.
13. Cuando los ingredientes hayan alcanzado la consistencia deseada desconecte el aparato en el interruptor „Desconectar/Impulso“ y retire el enchufe de la toma de pared.
14. Espere hasta que la cuchilla para picar se haya detenido.
15. Retire la tapa.
16. Retire cuidadosamente la cuchilla para picar del recipiente. Sujete la cuchilla únicamente por la clavija superior ya que las hojas de las mismas están muy afiladas. Hay peligro de lesiones.
17. Retire los ingredientes del recipiente agitador.
18. Tan pronto como haya limpiado todas las piezas vuelva a colocar la protección de hoja en la cuchilla por motivos de seguridad.

TRABAJAR CON EL AGITADOR



Para batir y montar

nata, batir huevos a punto de nieve y hacer masa de biscuit. Utilice nata UHT y enfriela durante una hora en el frigorífico antes de utilizarla.

1. Siga las indicaciones de preparación del capítulo „Trabajar con la cuchilla para picar“.
2. Coloque cuidadosamente el agitador sobre el eje del recipiente agitador.
3. Atención: tanto el eje del aparato como la parte interior de la herramienta tienen un lado plano. Las herramientas solo pueden

colocarse cuando los dos lados planos queden situados uno sobre el otro.

4. Introduzca los ingredientes deseados en el recipiente agitador. Tenga en cuenta que el recipiente no puede rebosar.
5. Vuelva a colocar la tapa y bloquéela.
6. Enchufe la clavija en una caja de enchufe.
7. Conecte el aparato en el interruptor „Conectar“. El agitador comenzará a girar. Tam-

- bién puede pulsar la tecla „Desconectar/Impulso“; de esta forma el aparato funcionará con impulsos breves pero potentes. Utilice el interruptor de impulsos únicamente en pequeños intervalos de entre cinco y diez segundos.
- Si algunos ingredientes quedasen adheridos en el lado interior del recipiente apague el aparato, desconéctelo de la red y retire dichos ingredientes con la ayuda de una rasqueta de panadero.

- Quando los ingredientes hayan alcanzado la consistencia deseada desconecte el aparato en el interruptor „Desconectar/Impulso“ y retire el enchufe de la toma de pared.
- Espere hasta que el agitador se haya detenido.
- Retire la tapa.
- Retire cuidadosamente el agitador del recipiente.
- Retire los ingredientes del recipiente agitador.

TRABAJAR CON LOS DISCOS PARA RALLAR Y CORTAR



Para cortar y rallar

verdura, fruta, pan para pan rallado, queso, parmesano, finas hierbas, chocolate

Tenga en cuenta que el plástico puede adquirir otro color tras la manipulación de, p. ej., zanahorias. Podrá eliminar fácilmente este color utilizando un poco de grasa (p. ej., mantequilla). Con aquellos ingredientes que puedan fundirse (como p. ej. chocolate o queso de pasta dura) los tiempos de procesamiento deberán ser lo más breves posibles para evitar que se calienten demasiado. Mantenga el aparato encendido por el tiempo máximo de un minuto. Tras un minuto de funcionamiento déjelo enfriar antes de continuar trabajando con él.

- Siga las indicaciones de preparación del capítulo „Trabajar con la cuchilla para picar“.
- Coloque cuidadosamente el disco deseado en el soporte de discos. Los discos se introducen desde arriba en el orificio del soporte de discos. Tenga en cuenta que el lado plano del disco deberá dar al lado plano del orificio. Sólo así encajará correctamente el disco. Compruebe si el disco está bien fijado y continúe con el proceso.



Atención: Las hojas de los discos están muy afiladas. Peligro de lesiones.

- Coloque cuidadosamente el soporte de discos en el eje del recipiente agitador.
- Atención: tanto el eje del aparato como la parte interior de la herramienta tienen un lado plano. Las herramientas solo pueden colocarse cuando los dos lados planos queden situados uno sobre el otro.
- Coloque de nuevo la tapa.
- Conecte el aparato en el interruptor „Conectar“. El agitador comenzará a girar. También puede pulsar la tecla „Desconectar/Impulso“; de esta forma el aparato funcionará con impulsos breves pero potentes. Utilice el interruptor de impulsos únicamente en pequeños intervalos de entre cinco y diez segundos.
- Introduzca los ingredientes a través del embudo de llenado. Si los ingredientes son demasiado grandes deberán cortarse previamente en dos o en cuatro trozos o en un tamaño adecuado al embudo de llenado.
- Utilice siempre la pieza de llenado para añadir ingredientes con posterioridad. ¡Nunca añada ni introduzca los ingredientes con la mano!
- No introduzca ingredientes duros como huesos u objetos como una cuchara de palo por el embudo de llenado. Hay peligro de lesiones.
- Quando haya finalizado con la preparación de los ingredientes desconecte el aparato en el interruptor „Desconectar/Impulso“ y retire el enchufe de la toma de pared.
- Espere hasta que el soporte de discos se haya detenido.
- Retire la tapa.
- Retire cuidadosamente el soporte de discos del recipiente. Esta acción resulta más sencilla si retira previamente el recipiente de la base y lo vuelve a colocar en la posición de origen ligeramente movido. De esta forma el soporte de discos se desplaza hacia arriba y podrá retirarlo con mayor facilidad y seguridad.

14. **Las hojas de las cuchillas están muy afiladas. Hay peligro de lesiones.**
15. Desde un punto de vista técnico es posible que queden algunos pequeños restos de alimentos en el soporte de discos.
16. Retire los ingredientes del recipiente agitador.

Para retirar el disco del soporte gire dicho soporte y presione el disco hacia abajo para sacarlo de su posición.



Tenga mucho cuidado: las hojas están muy afiladas y existe peligro de lesiones.

LIMPIEZA Y CUIDADO

1. **Antes de la limpieza desconectar siempre el aparato y desenchufar la clavija de la red de corriente.**
2. Limpie el aparato después de cada uso.
3. La base del aparato y el cable de alimentación no deben sumergirse en agua u otros líquidos.
4. Excepto la base del aparato, puede meter todas las demás piezas en el lavavajillas (cesta superior). Las piezas de la base del aparato las puede lavar con agua caliente y un poco de detergente suave.
5. ¡Las herramientas de corte son muy agudas! Tenga cuidado de no lesionarse durante la limpieza de los discos para cortar y rallar.
6. Para evitar lesiones no deje nunca las herramientas de corte sumergidas en el agua de limpieza.
7. Limpie la base del aparato con un paño húmedo y a continuación séquelo bien.
8. No utilice productos de limpieza agresivos, lana o estopa de acero, objetos metálicos, desinfectantes ni productos de limpieza calientes, ya que pueden producir daños.
9. Por motivos de seguridad vuelva a colocar la protección de la hoja en la cuchilla una vez que la haya limpiado.
10. Los distintos discos para cortar y rallar pueden guardarse dentro de la pieza de llenado.
11. El aparato deberá estar completamente seco antes de poder utilizarlo de nuevo.
12. Guarde el robot de cocina completamente seco en un lugar seco y seguro para protegerlo del polvo, golpes, calor y humedad.

RECETAS

Rábano picante con manzana

Disco para rallado fino

1 manzana de piel roja

Trozo de rábano picante de aprox. 2 cm (preferiblemente de la cabeza, al ser ésta más tierna)

1 cucharadita de nata

1 pizca de azúcar

Rallar la manzana y el rábano con el disco de rallado fino y salpimentar con nata y azúcar. Va muy bien con carne cocida y pescado ahumado

Colinabo con nata

Disco de rallado grueso

1 colinabo de tamaño mediano

1 cucharada de mantequilla

1 cucharada de perejil picado

1 cucharada de nata dulce

Sal, pimienta, nuez moscada

Pelar el colinabo y rallarlo en tiras con el disco de rallado grueso. Calentar la mantequilla en una sartén. Rehogar el colinabo en la mantequilla hasta que quede „al dente“. Condimentar con sal, pimienta y nuez moscada, añadir lentamente la nata y espolvorear con perejil.

Tarta de pera

Masa de bizcocho para molde de horno individual, 20 cm de diámetro

50 g de mantequilla

1 huevo

50 g de azúcar

1 sobrecito de vainilla azucarada

1 cucharada de amaretto

1 cucharadita colmada de cacao

100 g de harina

1 cucharadita de levadura

1-2 peras

Mezclar la mantequilla, el huevo, el azúcar, la vainilla azucarada y el Amaretto con el agitador. Añadir poco a poco el cacao, la harina y la levadura utilizando el interruptor de impulsos.

Verter en un molde previamente engrasado.

Pelar, cortar en cuartos y deshuesar las peras, cortar en rodajas finas de forma que se obtenga un abanico y empujarlas sobre la masa.

Hornear en el horno a 160 °C durante aprox. 30 minutos.

Consejo: Preparar la masa sin cacao y cubrirla con las rodajas de manzana o albaricoque en forma de abanico.

Masa para gofres

Agitador

50 g de mantequilla líquida

1 huevo

50 g de azúcar

1 sobrecito de vainilla azucarada

1 cucharadita de ron

100 g de harina

1/2 cucharadita de levadura

Mezclar la mantequilla, el huevo, el azúcar, la vainilla azucarada y el ron con el agitador.

Añadir la levadura utilizando el interruptor de impulsos. Verter la masa por porciones en la gofrera eléctrica y hornearlos hasta que queden dorados.

Nata para montar

Agitador

200 ml de nata para montar

1 sobrecito de vainilla azucarada

Batir la nata fría y la vainilla azucarada a punto de nieve con el agitador. Durante el proceso parar a menudo y comprobar la consistencia.

Gratinado de patatas

Discos para cortar

2 patatas

100 ml de nata dulce

1/2 cebolla

1 huevo

50 g de queso emmental rallado

Sal, pimienta, nuez moscada

Pelar las patatas y cortarlas en rodajas gruesas con el disco para cortar. Pelar también la cebolla y cortarla en rodajas igualmente gruesas.

Colocar las rodajas en capas en un molde engrasado alternando la patata y la cebolla.

Batir la nata con el huevo y los condimentos, verterlo sobre las patatas y espolvorear el queso. Hornear en el horno a 160 °C durante aprox. 30 minutos.

Ensalada de zanahoria

Disco de rallado medio

1 zanahoria

1 manzana

1 cucharada de nueces

2 cucharadas de zumo de naranja

1 cucharadita de aceite

Pelar las zanahorias, deshuesar la manzana y cortarla en cuartos.

Rallar la manzana y las zanahorias con el disco de rallado medio, espolvorear las nueces, añadir el zumo de naranja y el aceite y mezclar.

Patatas chips

Disco de corte fino

2 patatas de pulpa harinosa

1 cucharada de aceite

1 cucharada de pimentón

Lavar y pelar las patatas. Cortar en rodajas finas con el disco de corte fino. Marinar con aceite y pimentón.

Cubrir la bandeja de horno con papel de horno. Distribuir las rodajas de patata sobre ella y hornearlas a 180 °C en el horno hasta que estén tostadas.

Carne picada (de cerdo)

Cuchilla

150 g de escalope de cerdo

1/2 cebolla

1 yema de huevo

Sal, pimienta

Picar todos los ingredientes con la cuchilla para picar.

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

Albóndiga de hígado como guarnición para la sopa

Cuchilla

150 hígado de vacuno

1/2 cebolla

1 panecillo humedecido y escurrido

2 cucharadas de pan rallado

1 huevo

Sal, pimienta, nuez moscada

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

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

Otorgamos garantía de 24 meses sobre nuestros aparatos a partir de la fecha de compra por daños que durante su uso comprobablemente tengan que ver con errores de fábrica. 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 dirijase por favor al importador correspondiente. Aquellos aparatos que se presentan para eliminar errores, por favor enviarlos junto a una copia del comprobante de compra extendido a máquina, del cual debe desprenderse la fecha de compra, así como una breve descripción de las deficiencias, apropiadamente embalado y con los sellos correspondientes a nuestro servicio al cliente.

En caso de garantía, los gastos de envío serán restituidos al cliente. 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.



Direcciones de servicio en página: 15

NÁVOD K OBSLUZE MODEL 78501

TECHNICKÉ ÚDAJE

Výkon:	250 W, 230 V~, 50 Hz
Rozměry:	Cca 29,0 x 16,3 x 27,6 cm (D/Š/V)
Hmotnost:	Cca 1,5 kg
Délka kabelu:	Cca 90 cm
Kryt:	Plast bílý/antracit
Vybavení:	Kompaktní kuchyňský robot Sekací nůž pro rozmělnění a hnětení Krouhací ústrojí pro strouhání a krouhání Míchadlo na šlehačku, bílek a lehká třená těsta Míchací nádoba pro zpracování cca 0,5 litru tekutin Nacpavač se stupnicí Krátká doba provozu jedna minuta
Príslušenství:	Sekací nůž, míchadlo, držák nástavců, 3 krouhací nástavce, 2 strouhací nástavce, návod k použití



RoHS✓

Technické změny vyhrazeny

VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ



Tento symbol označuje případná ohrožení, která mohou způsobit poranění nebo poškození přístroje.

PRO VAŠI BEZPEČNOST

Všeobecné bezpečnostní pokyny

1. Následující pokyny si přečtěte a uložte.
2. Tento přístroj není určen k používání osobami (včetně dětí) s omezenými tělesnými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo osobami s nedostatečnými zkušenostmi a/ nebo znalostmi, kromě případu, že by tyto osoby byly pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo od ní obdržely pokyny, jak přístroj používat.
3. Je nutné dohlížet na děti, aby bylo zajištěno, že si s přístrojem nehrají.
4. Uchovávejte přístroj na místě nepřístupném dětem.
5. Přístroj připojujte pouze na střídavý proud s napětím podle typového štítku.
6. Tento přístroj nesmí být používán s externími časovými spínacími hodinami nebo se systémem pro dálkové ovládání.
7. V žádném případě přístroj nebo jeho přívod neponořujte do vody nebo do jiné kapaliny.
8. Přístroj je určen výhradně pro domácí použití nebo podobné účely, např.
 - pro pečení koláčů v obchodech, kancelářích nebo na podobných pracovištích,
 - v zemědělských provozech,
 - pro použití hosty v hotelu, motelu nebo jiných ubytovacích zařízeních,
 - v soukromých penzionech nebo rekreačních objektech.
9. Přístroj a jeho přívod nesmí být čištěny v myčce.
10. Vytáhněte zástrčku ze zásuvky dříve, než budete přístroj rozebírat nebo čistit, sundávat nebo nasazovat jednotlivé díly, nebo když budete přístroj dávat na jiné místo.
11. Přístroj nesmí být používán s příslušenstvím jiných výrobců nebo značek, aby se předešlo poškození.
12. Po použití i před čištěním vyndejte síťovou zástrčku ze zásuvky. Nikdy nenechávejte přístroj bez dozoru, když je připojen do sítě.
13. Pravidelně kontrolujte přístroj, zástrčku a přívodní kabel, zda nejsou opotřebené nebo poškozeny. Při poškození přívodního kabelu

nebo jiných dílů pošlete přístroj na kontrolu a opravu do našeho servisu (adresa viz záruční podmínky). Neodborné opravy mohou vést k značnému nebezpečí pro uživatele a mají za následek ztrátu záruky.

Pokyny k postavení a obsluze přístroje

14. Přístroj je vhodný pouze pro použití ve vnitřních prostorech.
15. Nikdy se přístroje popř. jeho přívodu nedotýkejte mokřýma rukama.
16. Z bezpečnostních důvodů přístroj nikdy nstavte na horké povrchy, kovový podnos nebo mokrý podklad. Přístroj ani přívodní kabel nesmí být používány v blízkosti plamenů.
17. Kuchyňského robota vždy používejte na volném, rovném a neklouzavém podkladu.
18. Dbejte na to, aby přívodní kabel nevisel přes okraj pracovní plochy, protože to může vést k nehodám, např. za něj mohou zatáhnout malé děti.
19. Nenavíjejte přívodní vedení kolem přístroje a nepřipusťte lámání přívodu, abyste zabránili jeho poškození.
20. Přívod musí být položen tak, aby bylo vyloučeno zatažení za něj nebo zakopnutí.
21. Dokud je přístroj v provozu, neposunujte jej, abyste předešli zraněním.
22. Nepoužívejte žádné horké tekutiny. Dbejte na to, aby použité přísady měly maximálně pokojovou teplotu.
23. Řezací nástroje jsou velmi ostré! Při nasazování a sundávání krouhacích a strouhacích nástavců dbejte na to, abyste se nezranili.
24. Sekací nůž je rovněž velmi ostrý. Při vkládání do přístroje a při čištění vždy držte nůž pevně za horní okraj, nikoli však za čepel.
25. Netahejte přístroj směrem nahoru za držadlo nádoby, když je nádoba v přístroji zablokována, protože by mohlo dojít k prasknutí přístroje popř. držadla.
26. Nepřeplňujte nádobu. Maximální množství náplně činí 0,5 l přísad. Když naplníte větší množství přísad, může se přístroj poškodit.

27. Nepoužívejte přístroj, když je držák nástavců vadný, abyste předešli poškození přístroje a zranění.
28. Nezapínejte přístroj, když je nádoba prázdná.
29. Pro dodatečné přidávání přísad vždy používejte nacpavač. Nikdy nestrkejte přísady do přístroje rukou!
30. Nikdy skrz plnicí trychtýř nestrkejte tvrdé přísady jako kosti nebo předměty jako lžíce. Je nebezpečí zranění.
31. Pokud se přísady přichytí na vnitřní straně nádoby, vypněte přístroj, vytáhněte zástrčku ze sítě a teprve potom uvolněte tyto přísady pomocí stěrky.
32. Krátká doba provozu činí 1 minutu. Nechte přístroj po jedné minutě krátce ochladit a dále s ním pracujte až potom, abyste předešli přehřátí motoru.
33. Opatrně: Vyvarujte se kontaktu s pohyblivými částmi přístroje, když je v provozu. Udržujte dostatečný odstup rukou, vlasů nebo jiných předmětů od přístroje, hrozí nebezpečí zranění!
34. Když chcete vyprázdnit míchací nádobu, nejprve odstraňte sekací nůž, popř. držák nástavců.
35. Vypněte přístroj a počkejte, dokud se pohon nezastaví, než sundáte kryt.
36. Po každém použití přístroj vyčistěte.



Nikdy se nedotýkejte otáčejících se dílů přístroje a do běžícího přístroje nestrkejte ani předměty ani části těla, abyste se vyvarovali zranění.

Opatrně! Strouhací a krouhací nástavce i sekací nůž jsou velmi ostré - hrozí nebezpečí zranění!

Nesahejte do běžícího přístroje ani do něj nestrkejte žádné předměty - hrozí nebezpečí zranění!

Výrobce nepřebírá záruku v případě chybné montáže, neodborného a chybného používání nebo po provedení opravy ze strany neoprávněné třetí osoby.

VÁŠ NOVÝ KUCHYŇSKÝ ROBOT



- 1 Nacpavač se stupnicí
- 2 Kryt s plnicím otvorem
- 3 Míchací nádoba se stupnicí
- 4 Strouhací nástavce
- 5 Krouhací nástavce
- 6 Držák nástavců
- 7 Míchadlo
- 8 Sekací nůž

- 9 Základna přístroje s pohonnou hřídelí
- 10 Spínač ON
- 11 Spínač OFF/PULSE

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Odstraňte všechny části balení a transportní pojistky.
2. Všechny odnímatelné díly vyčistěte, jak je popsáno v kapitole Čištění a péče.



Pozor: Sekací nůž a jednotlivé nástavce jsou velmi ostré, hrozí nebezpečí zranění. S těmito díly manipulujte velmi opatrně.

VLOŽENÍ A VYJMUTÍ MÍCHACÍ NÁDOBY

1. Nasadte míchací nádobu na základnu přístroje. Dbejte přitom na to, aby držadlo nádoby bylo umístěno poněkud vzadu a potom otočte nádobou za držadlo ve směru hodinových ručiček a podle označení šipkou ve směru „Zav“ na základně přístroje, až nádoba zaskočí. Šipka na spodním okraji nádoby musí být přesně nad značkou kroužku na základně přístroje.
2. Zvolte požadovaný nástroj a vložte jej do míchací nádoby. Informace ke správnému vložení jednotlivých nástrojů jsou uvedeny níže.
3. Míchací nádoba a příslušný míchací nebo krouhací nástroj musí být vždy vloženy dříve, než začnete nádobu plnit přísadami.
4. Nasadte kryt na míchací nádobu. Plnicí otvor krytu by měl být zpočátku umístěn tak, aby malý výstupek, který je vidět pod plnicím otvorem, byl před vodicí lištou na základně přístroje.
5. Nyní otočte krytem ve směru hodinových ručiček, dokud tento výstupek nezaskočí do základny přístroje. To je poznat podle hlasitého cvaknutí. Šipka na horním okraji nádoby musí být přesně pod značkou kroužku na krytu.
6. Pro sundání krytu podržte nádobu jednou rukou za držadlo a otočte kryt proti směru hodinových ručiček, až výstupek vyklouzne z vodicí lišty. Vyjměte kryt směrem nahoru z přístroje.
7. Pro sundání nádoby s ní otáčejte ve směru šipky k „Otev“, až je možné ji za držadlo sundat ze základny přístroje.

BEZPEČNOSTNÍ SPÍNAČ

Přístroj je vybaven bezpečnostním spínačem, který brání uvedení přístroje do provozu, pokud není správně sestaven. Pouze když jsou všechny části správně namontovány, je možné přístroj zapnout.

PRÁCE SE SEKACÍM NOŽEM



Pro sekání

zeleniny, ovoce, chleba a housek na strouhanku, masa, čokolády, ořechů
Velmi dobrý výsledek získáte, když přísady nejprve nakrájíte na cca dva centimetry velké kostičky.

Hnětení těsta

Používejte vychlazený tuk z ledničky a nenechávejte těsto hníst příliš dlouho. Dříve, než těsto po hnětení dále zpracujete, měli byste jej na pracovní ploše ještě jednou prohníst rukama.

1. Pozor: Nezapínejte přístroj, aniž byste jej naplnili potravinami, protože to může poškodit motor.
2. Nechte přístroj pracovat maximálně jednu minutu v kuse. Po jedné minutě nechte přístroj krátce vychladnout, než s ním budete pracovat dále.

3. Maximální množství náplně činí 0,5 l přísad. Toto množství nepřekračujte, abyste se vyvarovali poškození přístroje. Dbejte přitom také na to, že mnohé potraviny jako např. maso zvětšují při rozsekání svůj objem.
4. Ujistěte se, že míchací nádoba správně sedí na základně přístroje.



Nože se dotýkejte pouze za horní dřík, čepele nože jsou velmi ostré. Je nebezpečí zranění.

6. Opatrně nasadte sekací nůž na hřídel v míchací nádobě.
7. Pozor: Jak hřídel v přístroji tak i vnitřek nástrojů má jednu stranu zploštělou. Všechny nástroje je možné nasadit pouze tehdy, když jsou obě zploštělá místa nad sebou.



8. Vložte požadované přísady do míchací nádoby. Dbejte na to, abyste míchací nádobu nepřeplnili.

9. Pozor: Když chcete hníst těsto, vložte do nádoby nejprve všechny suché přísady. Potom plnicím otvorem přilévejte potřebnou tekutinu, zatímco přístroj míchá.
10. Opět nasadte kryt a aretujte jej.
11. Zapojte zástrčku do zásuvky.
12. Zapněte přístroj spínačem „ON“. Nůž se začne otáčet. Můžete také stisknout tlačítko „OFF/PULSE“, přístroj pak pracuje v krátkých, silných záběrech. Používejte spínač PULSE pouze v intervalech. Pokud pracujete déle než pět minut, použijte trvalou funkci.
13. Pokud se přísady přichytí na vnitřní straně nádoby, vypněte přístroj, vytáhněte zástrčku ze sítě a teprve potom uvolněte tyto přísady pomocí stěrky.
14. Když přísady získaly požadovanou konzistenci, vypněte přístroj spínačem „OFF/PULSE“ a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
15. Počkejte, dokud se sekací nůž nezastaví.
16. Sundejte kryt.
17. Opatrně vyjměte sekací nůž z nádoby. Nože se dotýkejte pouze za horní dřík, čepele nože jsou velmi ostré. Je nebezpečí zranění.
18. Vyprázdněte přísady z míchací nádoby.
19. Jakmile jsou všechny díly vyčištěny, upevněte na sekací nůž z bezpečnostních důvodů opět ochranu čepele.

PRÁCE S MÍCHADLEM

Pro míchání popř. šlehání

smetany, bílku na sníh a piškotového těsta. Silně ohřátou smetanu několik hodin předem vychladte v ledničce.



1. Respektujte pokyny k přípravě v kapitole „Práce se sekacím nožem“.
2. Opatrně nasadte míchadlo na hřídel v míchací nádobě.
3. Pozor: Jak hřídel v přístroji tak i vnitřek nástrojů má jednu stranu zploštělou. Všechny nástroje je možné nasadit pouze tehdy, když jsou obě zploštělá místa nad sebou.
4. Vložte požadované přísady do míchací nádoby. Dbejte na to, abyste míchací nádobu nepřeplnili.
5. Opět nasadte kryt a aretujte jej.
6. Zapojte zástrčku do zásuvky.

7. Zapněte přístroj spínačem „ON“. Míchadlo se začne otáčet. Můžete také stisknout tlačítko „OFF/PULSE“, přístroj pak pracuje v krátkých, silných záběrech. Používejte spínač PULSE pouze v intervalech od pěti do deseti vteřin.
8. Pokud se přísady přichytí na vnitřní straně nádoby, vypněte přístroj, vytáhněte zástrčku ze sítě a teprve potom uvolněte tyto přísady pomocí stěrky.
9. Když přísady získaly požadovanou konzistenci, vypněte přístroj spínačem „OFF/PULSE“ a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
10. Počkejte, dokud se míchadlo nezastaví.
11. Sundejte kryt.
12. Opatrně vyjměte míchadlo z nádoby.
13. Vyprázdněte přísady z míchací nádoby.

PRÁCE SE STROUHACÍMI A KROUHACÍMI NÁSTAVCI



Pro krájení a strouhání

zeleniny, ovoce, chleba na strouhanku, sýra, parma-zánu, bylinek, čokolády

Dbejte na to, že plast se může zpracováním např. mrkve zbarvit. Tato zbarvení lze snadno odstranit tukem (např. máslem).

U přísad, které se mohou roztéci (např. čokoláda nebo tvrdý sýr), dbejte na co nejkratší dobu zpracování, aby se předešlo nadměrnému ohřátí těchto přísad.

Nechte přístroj pracovat maximálně jednu minutu v kuse. Po jedné minutě nechte přístroj krátce vychladnout, než s ním budete pracovat dále.

1. Respektujte pokyny k přípravě v kapitole „Práce se sekacím nožem“.
2. Opatrně nasadte požadovaný nástavec na držák nástavců. Nástavce se nasazují seshora do otvoru v držáku nástavců. Dbejte přitom na to, aby plochá strana nástavce směřovala k ploché straně otvoru. Jen tak je možné nástavec aretovat. Zkontrolujte, zda nástavec pevně sedí a teprve potom pokračujte.
3. Opatrně nasadte držák nástavců na hřídel v míchací nádobě.
4. **Pozor:** Jak hřídel v přístroji tak i vnitřek nástrojů má jednu stranu zploštělou. Všechny nástroje je možné nasadit pouze tehdy, když jsou obě zploštělá místa nad sebou.
5. Opět nasadte kryt.
6. Zapněte přístroj spínačem „ON“. Míchadlo se začne otáčet. Můžete také stisknout tlačítko „OFF/PULSE“, přístroj pak pracuje v krátkých, silných záběrech. Používejte spínač PULSE pouze v intervalech od pěti do deseti vteřin.
7. Naplňte přísady skrz plnicí trychtýř. Pokud by přísady byly příliš velké, je nutné je pokrájet na poloviny nebo čtvrtiny popř. na velikost plnicího trychtýře.
8. Pro dodatečné přidávání přísad vždy používejte naczapač. Nikdy nestrkejte přísady do přístroje rukou!
9. Nikdy skrz plnicí trychtýř nestrkejte tvrdé přísady jako kosti nebo předměty jako lžíce. Je nebezpečí zranění.
10. Když jste se zpracováním přísad hotovi, vypněte přístroj spínačem „OFF/PULSE“ a vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
11. Počkejte, dokud se držák nástavců nezastaví.
12. Sundejte kryt.
13. Opatrně vyjměte držák nástavců z nádoby. To se podaří snáze, když nádobu sundáte ze základny přístroje a znovu nasadíte s mírným přesazením vůči původní poloze. Držák nástavců se tak posune nahoru a můžete jej pak vyjmout bezpečněji a snadněji.
14. **Čepele nástavců jsou velmi ostré. Je nebezpečí zranění.**
15. Technicky podmíněna je možnost, že malé zbytky potravin zůstanou na držáku nástavců.
16. Vyprázdněte přísady z míchací nádoby.
17. Pro vyjmutí nástavce z držáku nástavců otočte držák nástavců a nástavec z držáku vymáčkněte směrem dolů.



Pozor: Čepele nástavců jsou velmi ostré, hrozí nebezpečí zranění.



Buďte velmi opatrní, protože čepele jsou ostré a hrozí nebezpečí zranění.

ČIŠTĚNÍ A PÉČE

1. **Před čištěním přístroj vždy vypněte a vyndejte zástrčku ze zásuvky.**
2. Po každém použití přístroj vyčistěte.
3. Základna přístroje ani přívodní kabel nesmí být ponořovány do vody nebo jiné tekutiny.
4. S výjimkou základny přístroje můžete všechny části čistit v myčce (v horním koši). Všechny části kromě základny přístroje můžete také vyčistit v teplé vodě, do které přidáte trochu saponátu.
5. Řezací nástroje jsou velmi ostré! Při čištění krouhacích a strouhacích nástavců a nože dbejte na to, abyste se nezranili.
6. Nikdy nenechávejte tyto ostré nástroje ve vodě na mytí, abyste předešli zraněním.
7. Otrete základnu přístroje vlhkou utěrkou a potom ji pečlivě osušte.
8. Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, drátěnku, kovové předměty, dezinfekční prostředky ani horké čisticí prostředky, protože mohou způsobit poškození.
9. Z bezpečnostních důvodů opět upevněte ochranu čepele na sekací nůž, jakmile je nůž vyčištěn.
10. Různé krouhací a strouhací nástavce je možné dobře uložit uvnitř nacpavače.
11. Před opětovným použitím přístroje musí být zcela suchý.
12. Zcela usušený kuchyňský robot uložte na suché a bezpečné místo, aby byl chráněn před prachem, nárazy, horkem a vlhkem.

RECEPTY

Jablečný křen

Strouhací nástavec jemný

1 jablko s červenou slupkou
cca 2 cm křenu (nejlépe od hlavy, protože je jemnější)

1 čajová lžička smetany

1 špetka cukru

Jablko a křen rozstrouhejte pomocí jemného strouhacího nástavce a dochuťte smetanou a cukrem. Výborně chutná k vařenému masu a uzené rybě

Dušená kedlubna

Strouhací nástavec hrubý

1 kedlubna střední velikosti

1 lžíce másla

1 lžíce nasekané petržele

1 lžíce sladké smetany

Sůl, pepř, muškát

Oloupejte kedlubnu a hrubým strouhacím nástavcem ji nastrouhejte. Na pánvi nechte rozehtát máslo. Nechte kedlubnu v másle dusit. Okořeňte solí, pepřem a muškátem, podlijte smetanou a opsypte petrželí.

Hruškový koláč

Třené těsto do malé formy, průměr 20 cm

50 g másla

1 vejce

50 g cukru

1 sáček vanilkového cukru

1 lžíce amaretta

1 vrchovatá čajová lžička kakaa

100 g mouky

1 čajová lžička prášku do pečiva

1-2 hrušky

Máslo, vejce, cukr, vanilkový cukr a amaretto rozmíchejte míchadlem. Přidejte kakaový prášek, mouku a prášek do pečiva, rozmíchejte pomocí spínače PULSE.

Naplňte formu vymazanou tukem.

Oloupejte a rozčtvřte hrušky, zbavte je jader, rozkrájejte je do vějíře a přitlačte na těsto.

Pečte v troubě při 160°C cca 30 minut.

Tip: Připravte si těsto bez kakaa a pokryjte jej do vějíře pokrájenými kousky jablek nebo meruněk.

Těsto na vafle

Míchadlo

50 g tekutého másla

1 vejce

50 g cukru

1 sáček vanilkového cukru

1 čajová lžička rumu

100 g mouky

1/2 čajové lžičky prášku do pečiva

Máslo, vejce, cukr, vanilkový cukr a rum rozmíchejte míchadlem. Přidejte mouku a prášek do pečiva, rozmíchejte pomocí spínače PULSE. Po porcích naplňte běžný automatický vaflovač, opečte do zlatova.

Šlehačka

Míchadlo

200 ml šlehačky

1 sáček vanilkového cukru

Vychlazenou smetanu a vanilkový cukr šlehejte míchadlem do tuha. Občas zastavte a kontrolujte tuhost.

Bramborový gratin

Krouhací nástavec hrubý

2 brambory

100 ml sladké smetany

1/2 cibule

1 vejce

50 g strouhaného ementálu

Sůl, pepř, muškát

Oloupejte brambory a hrubým krouhacím nástavcem je nakrájejte na plátky. Oloupejte rovněž cibuli a nakrájejte ji na silné plátky.

Brambory a cibuli střídavě vrstvěte do vymazané formy na zapékání.

Rozmíchejte smetanu s vejcem a kořením a nalijte na brambory, posypte sýrem. Pečte v troubě při 160°C cca 30 minut.

Pochoutka ze syrové mrkve

Strouhací nástavec střední

1 mrkev

1 jablko

1 lžice vlašských ořechů

2 lžice pomerančové šťávy

1 čajová lžička oleje

Oškrábejte mrkev, jablko zbavte jader a rozkrájejte je na čtvrtiny.

Jablko a mrkev nastrouhejte středním strouhacím nástavcem, přisypte vlašské ořechy, přidejte pomerančovou šťávu a olej a nechte míchat.

Bramborové chipsy

Krouhací nástavec jemný

2 moučné brambory

1 lžice oleje

1 lžice papriky v prášku

Brambory omyjte a oloupejte. Jemným krouhacím nástavcem je nakrájejte na jemné plátky. Nechte je marinovat v oleji a paprice.

Na plech na pečení položte papír na pečení. Na něj rozprostřete bramborové plátky a pečte v troubě při 180°C do hněda.

Sekaná

Sekací nůž

150 g vepřového masa

1/2 cibule

1 žloutek

Sůl, pepř

Všechny přísady nechte jemně nasekat sekacím nožem.

S nožem můžete sekat také čokoládu, bylinky, ořechy, suché kousky chleba, sýr, křen, zázvor atd.

Játrové knedlíčky do polévky

Sekací nůž

150 g hovězích jater

1/2 cibule

1 namočená, vymačkaná houska

2 lžice strouhanky

1 vejce

Sůl, pepř, muškát

Všechny přísady nechte jemně nasekat sekacím nožem. Ohřejte 1 litr hovězího vývaru. Malou čajovou lžičkou vykrájejte z těsta malé noky, vložte je do vařícího vývaru a nechte povařit.

Recepty v tomto návodu k použití byly pečlivě zváženy a odzkoušeny autory z firmy UNOLD AG, přesto není možno za tyto převzít záruku. Poskytnutí záruky na poškození zdraví, věcné a majetkové škody prostřednictvím autorů popř. firmou UNOLD AG a jí pověřenými osobami je vyloučeno.

ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

Na naše přístroje poskytujeme záruku v trvání 24 měsíců (u průmyslového využití 12 měsíců) od data koupě výrobku, záruka se vztahuje na poškození, která prokazatelně vznikla při správném použití v důsledku výrobních vad. Po dobu záruky budeme odstraňovat materiální i výrobní vady opravou nebo výměnou podle našeho uvážení.

Poskytnutí záruky výhradně platí pro zařízení prodány v Německu i Rakousku. V jiných zemích se obraťte prosím na kompetentní dovozce. Přístroje, na které bylo uplatňováno odstranění vad, zašlete prosím s mechanicky vyhotovenou kopií nákupního dokladu, ze kterého musí být bezpodmínečně patrný datum nákupu i s popisem vad, přístroj musí být bezpečně zabalen a nafrankován na náš záruční servis. V případě opravné záruky jsou kupujícím vráceny poštovní poplatky.

Tato záruka se nevztahuje na poškození způsobená opotřebením, nesprávným zacházením a nedodržováním návodů k údržbě a obsluze. Záruční doba zaniká, když opravy nebo manipulace s přístrojem byly provedeny třetí osobou.

Eventuální nároky zákazníka vůči prodejci/obchodníku nejsou toutle zárukou omezeny.

LIKVIDACE / OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTŘEDÍ

Naše vyrobené přístroje mají vysoce kvalitní standard pro zajištění jejich dlouhé životnosti. Pravidelné údržby i opravy odborně provedeny naším prodejním servisem mohou mít vliv na prodloužení provozní životnosti přístroje. Když je přístroj vadný a už ho nelze opravit, neopomeňte prosím:

Toto zařízení nepatří do běžného domovního odpadu, ale musí být předáno do autorizované sběrný pro recyklování elektrických nebo elektronických zařízení.

Separátní sběr a recyklování odpadních produktů umožňuje šetření přírodních zdrojů a zajišťuje, aby byly odpady likvidovány způsobem, který je pro zdraví a kologii přijatelný.



Adresy servisů na straně: 15

INSTRUKCJA OBSŁUGI MODEL 78501

DANE TECHNICZNE

Moc:	250 W, 230 V~, 50 Hz
Wymiary:	Okolo 29,0 x 16,3 x 27,6 cm (L/B/H)
Ciężar:	Ok. 1,5 kg
Długość przewodu:	Ok. 90 cm
Obudowa:	Tworzywo sztuczne/antracyt
Wyposażenie:	Robot kuchenny kompaktowy Nóż do rozdrabniania i ugniatania Zespół do tarcia i cięcia Mieszadło do śmietany, białek i rzadkiego ciasta Misa do mieszania na około 0,5 litra płynu Popychacz z podziałką Krótki czas pracy - jedna minuta
Akcesoria:	Nóż do rozdrabniania, mieszadło, oprawa tarek, 3 tarki do cięcia, 2 tarki do tarcia, instrukcja obsługi



Zastrzegamy sobie prawo do zmian technicznych.

DLA PAŃSTWA BEZPIECZEŃSTWA

Ogólne wskazówki bezpieczeństwa

1. Prosimy przeczytać poniższe instrukcje i zachować je.
2. Osoby (łącznie z dziećmi), które wskutek ograniczonych fizycznych, sensorycznych lub psychicznych zdolności, bądź z braku doświadczenia i/lub wiedzy nie są w stanie bezpiecznie obsługiwać urządzenia, nie powinny obsługiwać go bez nadzoru lub instrukcji odpowiedzialnej osoby.
3. Dzieci powinny być pod nadzorem, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
4. Urządzenie przechowywać w miejscu niedostępnym dla dzieci.
5. Urządzenie podłączać wyłącznie do prądu zmiennego o napięciu podanym na tabliczce znamionowej.
6. Urządzenie nie może pracować z zewnętrznym minutnikiem lub systemem sterowania zdalnego (pilota).
7. W żadnym wypadku nie zanurzać urządzenia lub przewodu w wodzie lub w innych płynach.
8. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym lub w podobnych zastosowaniach, np.
 - aneksach kuchennych w sklepach, biurach lub innych zakładach,
 - zakładach rolnych,
 - do użycia przez gości w hotelach, motelach lub innych noclegowniach,
 - w prywatnych pensjonatach lub domach letniskowych.
9. Urządzenia i przewodu nie wolno czyścić w zmywarce.
10. Wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego przed rozłożeniem i czyszczeniem urządzenia, przed włożeniem lub wyjęciem poszczególnych części lub gdy przestawia się urządzenie w inne miejsce.
11. Urządzenia nie wolno używać z akcesoriami innych producentów lub marek, aby uniknąć szkód.
12. Po użyciu i przed czyszczeniem wyjąć wtyczkę z gniazdka. Urządzenia nigdy nie pozostawiać bez nadzoru, gdy wtyczka włożona jest do gniazdka sieciowego.
13. Regularnie sprawdzać urządzenie, wtyczkę i przewód, czy nie ma śladów zużycia lub uszkodzenia. W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego lub innych części prosimy odesłać urządzenie do sprawdzenia i naprawy do naszego serwisu (adres podany jest na gwarancji). Niewłaściwe naprawy mogą stworzyć znaczne zagrożenie dla użytkownika i powodują unieważnienie gwarancji.

Wskazówki dla ustawienia i obsługi urządzenia

14. Urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do używania wewnątrz pomieszczeń
15. Urządzenia ani przewodu nigdy nie dotykać mokrymi dłońmi.
16. Ze względów bezpieczeństwa nigdy nie stawiać urządzenia na gorących powierzchniach, blacie metalowym lub na wilgotnym podłożu. Urządzenie ani przewód nie mogą znajdować się w pobliżu płomieni.
17. Robota kuchennego używać zawsze na wolnej, równej i niepoślizgowej powierzchni.
18. Zwrócić uwagę na to, aby przewód nie zwisał na brzegu powierzchni roboczej, gdyż może to prowadzić do wypadków, gdy n. p. małe dzieci pociągną za niego.
19. Nie owijać przewodu wokół urządzenia i nie zaginać go, aby uniknąć uszkodzenia przewodu.
20. Przewód zasilający musi być tak ułożony, aby zapobiec pociągnięciu lub potknięciu się o niego.
21. Nie przesuwaj urządzenia podczas pracy, aby uniknąć obrażeń.
22. Nie używać gorących płynów. Zwrócić uwagę na to, aby stosowane dodatki miały maksymalnie temperaturę otoczenia.
23. Tarki tnące są bardzo ostre! Uważać, aby nie skaleczyć się podczas nakładania i zdejmowania tarek do cięcia i tarcia.
24. Nóż do rozdrabniania jest także bardzo ostry. Podczas wkładania do urządzenia i czyszczenia nóż trzymać zawsze za górny brzeg, nie za ostrze noża.
25. Nie ciągnąć urządzenia do góry za uchwyt misy, gdy misa jest zablokowana w urządzeniu, można rozbić urządzenie lub uchwyt.
26. Nie przeciążać misy. Maksymalna pojemność dodatków może wynosić 0,5 l. Jeśli doloży się więcej dodatków, urządzenie można uszkodzić.

27. Nie używać urządzenia, gdy oprawa tarek jest uszkodzona, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia i obrażeń.
28. Nie włączać urządzenia, gdy misa jest pusta.
29. Używać zawsze popychacza, gdy dodaje się składniki. Nie dodawać składników ręcznie!
30. Do podajnika nie wprowadzać nigdy twardych dodatków, jak kości lub przedmiotów jak łyżka. Istnieje niebezpieczeństwo obrażeń.
31. Jeżeli składniki przywarły wewnątrz misy, wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazdka i dopiero wtedy usunąć je przy pomocy łopatk do ciasta.
32. Krótki czas pracy wynosi 1 minutę. Po jednej minucie ochłodzić krótko urządzenie i dopiero wtedy pracować dalej, aby uniknąć przegrzania silnika.
33. Ostrożnie: Podczas pracy urządzenia unikać kontaktu z ruchomymi częściami urządzenia. Do urządzenia nie zbliżać rąk, włosów lub innych przedmiotów, istnieje niebezpieczeństwo obrażeń!
34. Gdy chce się opróżnić misę, zawsze wyjąć nóż lub tarkę.
35. Wyłączyć urządzenie i odczekać na zatrzymanie się napędu zanim zdejmie się pokrywę.
36. Myć urządzenie po każdym użyciu.



Nigdy nie dotykać ruchomych części urządzenia i nie wkładać przedmiotów ani części ciała do pracującego urządzenia, aby uniknąć obrażeń.

Ostrożnie! Tarki do tarcia i cięcia oraz nóż do rozdrabniania są bardzo ostre - istnieje niebezpieczeństwo obrażeń!

Nie wkładać ręki ani przedmiotów do pracującego urządzenia - istnieje niebezpieczeństwo obrażeń!

PAŃSTWA NOWY ROBOT KUCHENNY



- 1 Popychacz z podziałką
- 2 Pokrywa z podajnikiem
- 3 Misa do mieszania z podziałką
- 4 Tarka do tarcia
- 5 Tarka do cięcia
- 6 Oprawa terek
- 7 Mieszadło
- 8 Nóż do rozdrabniania

- 9 Podstawa robota z wałem napędowym
- 10 Włącznik
- 11 Wyłącznik/włącznik impulsowy

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Usunąć całkowicie materiał opakowania i zabezpieczenia transportowe.
2. Umyć wszystkie wyjęte części zgodnie z opisem podanym w rozdziale Czyszczenie i pielęgnacja.



Uwaga: Nóż rozdrabniający i poszczególne tarki są bardzo ostre, niebezpieczeństwo obrażeń. Postępować z tymi częściami bardzo ostrożnie.

WKŁADANIE I ZDEJMOWANIE MISY DO MIESZANIA

1. Włożyć misę na podstawę urządzenia. Zwrócić uwagę na to, aby uchwyt misy znajdował się trochę z tyłu i obrócić następnie misę trzymając ją za uchwyt w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i odpowiednio do oznaczenia strzałką w kierunku „Zu“ [zamknięcie], aż misa zatrzaśnie się. Strzałka na dolnym brzegu misy musi znajdować się dokładnie nad oznakowaniem kolistym na podstawie urządzenia.
2. Wybrać odpowiednie akcesoria i umieścić w misie. Informacje na temat właściwego włożenia poszczególnych noży i tarek podane są w dalszej części instrukcji.
3. W misie musi być odpowiedni nóż lub tarka zanim zaczniesz się napełniać misę składnikami.
4. Założyć pokrywę na misę. Podajnik pokrywy musi być tak ustawiony, aby mały nosek widoczny pod podajnikiem znajdował się przed szyną prowadzącą na podstawie urządzenia.
5. Obrócić teraz pokrywę w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby ten nosek zaczepił o podstawę urządzenia. Słychać wtedy głośne kliknięcie. Strzałka na górnym brzegu misy musi znajdować się dokładnie pod oznakowaniem na pokrywie.
6. Aby zdjąć pokrywę przytrzymać misę jedną ręką za uchwyt i obrócić pokrywę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż nosek wyslizgnie się z szyny prowadzącej. Zdjąć pokrywę do góry z urządzenia.
7. Aby zdjąć misę, obrócić ją w kierunku strzałki do „Auf“ [otwarcie], aż można ją będzie wyjąć za uchwyt z podstawy urządzenia.

WYŁĄCZNIK BEZPIECZEŃSTWA

Urządzenie wyposażone jest w jeden wyłącznik bezpieczeństwa, który uniemożliwia uruchomienie urządzenia, gdy nie będzie właściwie złożone. Dopiero po właściwym zamontowaniu wszystkich części urządzenie można włączyć.

PRACA Z NOŻEM ROZDRABIAJĄCYM



Do rozdrabniania

warzyw, owoców, chleba i bułek na bułkę tartą, mięsa, czekolady, owoców. Bardzo dobry wynik uzyska się wtedy gdy składniki najpierw potnie się na kostki o wielkości około dwóch centymetrów.

Ugniatanie ciasta

Użyć tłuszczu wyjętego z lodówki i niezbyt długo ugniatka ciasto. Po wyjęciu ciasta z robota, ugnieść go jeszcze raz ręcznie na blacie.

1. Uwaga: Nie włączać urządzenia bez dodania składników, gdyż można uszkodzić silnik.
2. Urządzenie może pracować maksymalnie jedną minutę. Po jednej minucie krótko ochłodzić urządzenie przed dalszą pracą.

3. Maksymalna pojemność napełnienia wynosi 0,5 l składników. Prosimy nie przekraczać tej pojemności, aby uniknąć uszkodzenia urządzenia. Uwzględnić fakt, że dużo środków spożywczych np. mięso powiększa swoją objętość przez rozdrabnianie.
4. Upewnić się, czy misa jest właściwie osadzona na podstawie urządzenia.
5. Zdjąć osłonę ostrza z noża.



Nóż chwycić tylko za górny kołek, ostrza noża są bardzo ostre. Istnieje niebezpieczeństwo obrażeń.

6. Osadzić ostrożnie nóż rozdrabniający na wale misy.
7. Uwaga: zarówno wał w urządzeniu jak i nóż od wewnątrz posiadają spłaszczenia. Wszystkie noże nakładać tylko wtedy, gdy obydwie spłaszczone strony pokrywają się.



8. Dodać odpowiednie składniki do misy. Uważać, aby nie przepełnić misy.

9. Uwaga: Gdy chce się ugniać ciasto, dodać najpierw do misy wszystkie suche składniki. Następnie podczas mieszania włączyć przez podajnik odpowiednią ilość płynu.
10. Założyć pokrywę i zablokować ją.
11. Włożyć wtyczkę do gniazdka.
12. Włączyć urządzenie przy pomocy włącznika. Nóż rozpoczyna obracać się. Można również naciskać przycisk „wyłącznik/włącznik impulsowy”, wtedy urządzenie pracuje krótkimi, wydajnymi skokami. Wyłącznika impulsowego używać tylko okresowo, gdy pracuje się dłużej niż pięć minut, używać funkcji pracy ciągłej.
13. Jeżeli składniki przywarły wewnątrz misy, wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazdka i dopiero wtedy usunąć je przy pomocy łopatk do ciasta.
14. Gdy składniki osiągną wymaganą konsystencję, wyłączyć urządzenie „wyłącznikiem/włącznikiem impulsowym” i wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego.
15. Odczekać, aż nóż rozdrabniający zatrzyma się.
16. Zdjąć pokrywę.
17. Ostrożnie wyjąć nóż z misy. Nóż chwycić tylko za górny kołek, ostrza noża są bardzo ostre. Istnieje niebezpieczeństwo obrażeń.
18. Opróżnić misę ze składników.
19. Po umyciu wszystkich części ze względów bezpieczeństwa założyć osłonę ostrzy na nóż rozdrabniający.

PRACA Z MIESZADŁEM

Do mieszania lub ubijania

śmietany, jajek na pianę z białek i ciasta biszkoptowego. Stosować śmietanę UHT, schłodzić ją najpierw przez kilka godzin w lodówce.



1. Przestrzegać wskazówek podanych w rozdziale „Praca z nożem rozdrabniającym”.
2. Osadzić ostrożnie mieszadło na wale misy.
3. Uwaga: zarówno wał w urządzeniu jak i nóż od wewnątrz posiadają spłaszczenia. Wszystkie noże nakładać tylko wtedy, gdy obydwie spłaszczone strony pokrywają się.
4. Dodać odpowiednie składniki do misy. Uważać, aby nie przepełnić misy.
5. Założyć pokrywę i zablokować ją.
6. Włożyć wtyczkę do gniazdka.
7. Włączyć urządzenie przy pomocy włącznika. Mieszadło zaczyna obracać się. Można również naciskać przycisk „wyłącznik/włącznik impulsowy”, wtedy urządzenie

- pracuje krótkimi, wydajnymi skokami. Wyłącznik impulsowy używać tylko w odstępach pięciu do dziesięciu sekund.
8. Jeżeli składniki przywarły wewnątrz misy, wyłączyć urządzenie, wyjąć wtyczkę z gniazdka i dopiero wtedy usunąć je przy pomocy łopatk do ciasta.
9. Gdy składniki osiągną wymaganą konsystencję, wyłączyć urządzenie „wyłącznikiem/włącznikiem impulsowym” i wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego.
10. Odczekać, aż mieszadło zatrzyma się.
11. Zdjąć pokrywę.
12. Ostrożnie wyjąć mieszadło z misy.
13. Opróżnić misę ze składników.

PRACA Z TARKAMI DO TARCIA I CIĘCIA



Do cięcia i tarcia

warzyw, owoców, chleba na tartą bułkę, sera, parmezanu, ziół, czekolady

Zwracamy uwagę na to, że na skutek tarcia np. marchewki tworzywo może przebarwić się. Przebarwienia te można łatwo usunąć tłuszczem (np. masłem).

W przypadku składników, które mogą topić się (np. czekolady lub twardego sera) stosować możliwie krótki czas obróbki, aby zapobiec zbytniemu podgrzaniu tych składników.

Urządzenie może pracować maksymalnie jedną minutę. Po jednej minucie krótko ochłodzić urządzenie przed dalszą pracą.

1. Przestrzegać wskazówek podanych w rozdziale „Praca z nożem rozdrabniającym”.
2. Włożyć ostrożnie odpowiednią tarkę do oprawy. Tarkę wkłada się od góry w otwór oprawy. Zwrócić uwagę na to, aby płaska strona tarki pasowała do płaskiej strony w otworze. Tylko wtedy tarka może zatrzasnąć się. Sprawdzić, czy tarka jest dobrze osadzona i dopiero wtedy pracować dalej.



Uwaga: Ostrza terek są bardzo ostre, istnieje niebezpieczeństwo obrażeń.

3. Osadzić teraz oprawę terek na wale misy.
4. Uwaga: zarówno wał w urządzeniu jak i nóż od wewnątrz posiadają spłaszczenia. Wszystkie noże nakładać tylko wtedy, gdy obydwie spłaszczone strony pokrywają się.
5. Założyć pokrywę.
6. Włączyć urządzenie przy pomocy włącznika. Mieszadło zaczyna obracać się. Można również naciskać przycisk „wyłącznik/włącznik impulsowy”, wtedy urządzenie pracuje krótkimi, wydajnymi skokami. Wyłącznik impulsowy używać tylko w odstępach pięciu do dziesięciu sekund.
7. Dodać składniki przez podajnik. Jeśli składniki są za duże, podzielić je na pół lub na ćwiartki lub przyciąć do wielkości podajnika.
8. Używać zawsze popychacza, gdy dodaje się składniki. Nie dodawać składników ręcznie!
9. Do podajnika nie wprowadzać nigdy twardej dodatków, jak kości lub przedmiotów jak łyżka. Istnieje niebezpieczeństwo obrażeń.
10. Po zakończeniu przygotowania składników wyłączyć urządzenie „wyłącznikiem/impuls” i wyjąć wtyczkę z gniazdka zasilającego.
11. Zaczekać, aż oprawa terek zatrzyma się.
12. Zdjąć pokrywę.
13. Ostrożnie wyjąć oprawę terek z misy. Łatwiej to zrobić, gdy wyjmie się misę z podstawy, trochę przestawi w stosunku do pierwotnego położenia i z powrotem założy. Oprawa terek przesunie się wtedy do góry i można ją bezpiecznie i łatwiej wyjąć.
14. **Ostrza terek są bardzo ostre. Istnieje niebezpieczeństwo obrażeń.**
15. Ze względów technicznych możliwe jest, że na oprawie terek pozostaną niewielkie resztki środków spożywczych.
16. Opróżnić misę ze składników.
17. Aby wyjąć tarkę z oprawy należy obrócić oprawę i wycisnąć tarkę w dół z oprawy.



Prosimy postępować ostrożnie, gdyż ostrza są ostre i istnieje niebezpieczeństwo obrażeń.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. **Przed czyszczeniem urządzenie zawsze wyłączyć i wyjąć wtyczkę z gniazdka.**
2. Myć urządzenie po każdym użyciu.
3. Podstawy urządzenia i przewodu nie wolno zanurzać do wody ani innego płynu.
4. Z wyjątkiem podstawy urządzenia wszystkie części można myć w zmywarce (górny kosz). Wszystkie części z wyjątkiem podstawy urządzenia można również myć w ciepłej wodzie z niewielkim dodatkiem łagodnego środka do zmywania naczyń.
5. Tarki tnące są bardzo ostre! Uważać, aby nie skaleczyć się podczas mycia terek do cięcia i tarcia oraz noża.
6. Nigdy nie pozostawiać części z ostrzami w wodzie, aby uniknąć obrażeń.
7. Podstawę obudowy przetrzeć wilgotną ścierką i następnie dobrze wysuszyć.

8. Nie używać ostrych środków szorujących, wetny stalowej, przedmiotów metalowych, środków dezynfekujących lub gorących środków czyszczących, ponieważ mogą spowodować uszkodzenia.
9. Ze względów bezpieczeństwa po umyciu noża rozdrabniającego nałożyć osłonę ostrza.
10. Różne tarki do cięcia i tarcia można dobrze przechowywać wewnątrz popychacza.
11. Urządzenie musi być całkowicie suche zanim można je będzie ponownie użyć.
12. Całkowicie suchy robot kuchenny przechowywać w suchym i bezpiecznym miejscu, aby ochronić go przez zabrudzeniem, uderzeniem, ciepłem i wilgocią.

PRZEPISY

Chrzan z jabłkiem

Drobna tarka

1 jabłko z czerwoną skórką
korzeń chrzanu ok. 2 cm (najlepiej od główki, gdyż jest delikatniejszy)
1 łyżeczka śmietany
1 szczypta cukru
Jabłko i chrzan zetrzeć na drobnej tarce, poprawić do smaku śmietaną i cukrem. Smakuje dobrze z gotowanym mięsem i wędzoną rybą

Kalarepa ze śmietaną

Tarka jarzynowa

1 kalarepa średniej wielkości
1 łyżka masła
1 łyżka posiekanej naci pietruszki
1 łyżka słodkiej śmietany
sól, pieprz, gałka muskatołowa

Kalarepę obrać, zetrzeć na tarce jarzynowej na paski. Podgrzać masło na patelni. Kalarepę lekko poddusić na maśle. Dodać sól, pieprz i gałkę muskatołową, wymieszać ze śmietaną i posypać natką pietruszki.

Ciasto gruszkowe

Rzadkie ciasto na jedną formę o średnicy 20 cm
50 g masła
1 jajko
50 g cukru
1 opakowanie cukru waniliowego
1 łyżka Amaretto
1 czubata łyżeczka kakao
100 g mąki
1 łyżeczka proszku do pieczenia
1-2 gruszek
Masło, jajko, cukier, cukier waniliowy i Amaretto wymieszać mieszadłem. Dodać kakao, mąkę i proszek do pieczenia, wymieszać impulsowo. Wlać do natłuszczonej tortownicy.
Gruszki obrać, podzielić na ćwiartki, usunąć pestki, pociąć na wachlarz i włożyć do ciasta.
Piec w piekarniku w 160 °C przez około 30 minut.

Porada: Przygotować ciasto bez kakao i użyć wachlarz z pociętych jabłek lub moreli.

Ciasto na gofry

Mieszadło

50 g roztopionego masła
1 jajko
50 g cukru
1 opakowanie cukru waniliowego
1 łyżeczka rumu
100 g mąki
1/2 łyżeczki proszku do pieczenia
Masło, jajko, cukier, cukier waniliowy i rum wymieszać mieszadłem. Dodać mąkę i proszek do pieczenia, wymieszać impulsowo. Porcjować do gofrownicy, upiec na kolor złocisto brązowy.

Bitą śmietaną

Mieszadło

200 ml śmietany kremówki
1 opakowanie cukru waniliowego
Ochłodzoną śmietaną ubić na sztywno z cukrem waniliowym przy pomocy mieszadła. Często zatrzymywać i kontrolować stopień ubicia.

Zapiekanka ziemniaczana

Tarka do cięcia w plastry

2 ziemniaki
100 ml słodkiej śmietany
1/2 cebuli
1 jajko
50 g startego sera ementalera
sól, pieprz, gałka muskatołowa
Obrać ziemniaki, pociąć na plastry tarką do cięcia. Cebulę również obrać i pociąć.
W formie do zapiekanki układać warstwami na zmianę ziemniaki i cebulę.
Roztrześć śmietaną z jajkiem i przyprawami, wylać na ziemniaki, posypać serem. Piec w piekarniku w 160 °C przez około 30 minut.

Surówka z marchwi

Tarka średnia

1 marchew
1 jabłko

1 łyżka orzechów włoskich
2 łyżki soku pomarańczowego
1 łyżeczka oleju
Obrać marchew, usunąć pestki z jabłka i podzielić na ćwiartki.
Jabłko i marchew zetrzeć tarką średnią, posypać orzechami, dodać sok pomarańczowy, olej i wymieszać.

Chipsy ziemniaczane

Tarka do cięcia cienkiego
2 mączyste ziemniaki
1 łyżka oleju
1 łyżka papryki w proszku
Ziemniaki umyć i obrać. Pociąć tarką na cienkie plastry. Zamarynować w oleju z papryką. Blachę wyłożyć papierem do pieczenia. Plastry ziemniaków rozłożyć i upiec na brązowo w piekarniku w 180 °C.

Befsztyk tatarski z mięsa wieprzowego

Nóż do rozdrabniania
150 g mięsa wieprzowego na sznycel
1/2 cebuli

1 żółtko
sól, pieprz
Wszystkie składniki dokładnie rozdrobnić nożem.
Tym nożem można również rozdrabniać czekoladę, zioła, orzechy, suche kromki chleba, ser, chrzan, imbir itd.

Klopsiki z wątroby jako wkładka do zupy

Nóż do rozdrabniania
150 g wątroby wołowej
1/2 cebuli
1 namoczona, wyciśnięta bułka
2 łyżki tartej bułki
1 jajko
sól, pieprz, gałka muskatowa
Wszystkie składniki dokładnie rozdrobnić nożem. Zagotować 1 litr rosołu wołowego. Małą łyżeczką wrzucać małe porcje masy na wrzący rosół, czekać do wypłynięcia.

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 Polski, Niemiec i Austrii. W innych krajach proszę zwrócić się do właściwego Importera. Urządzenia, w których wymagane jest usunięcie wady, proszę przestać razem z kopią faktury zakupu, na której musi być widoczna data zakupu, z załączonym opisem wady, w oryginalnym pudełku, dobrze zapakowane i na własny koszt na adres serwisu.. Gwarancja nie obejmuje szkód wynikających ze zużycia, użytkowania niezgodnie z przeznaczeniem i nieprzestrzegania wskazówek dotyczących konserwacji i pielęgnacji. Roszczenie gwarancji wygasa, jeżeli naprawa bądź otwarcie przedmiotu będą przeprowadzone przez stronę trzecią. Ewentualne roszczenia użytkownika końcowego wobec sprzedawcy/dealera nie są ograniczone tą gwarancją.

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń:

Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi. Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.

Adresy serwisu na stronie: 15



BESTELLFORMULAR ERSATZTEILE

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 Modell Küchenmeister

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung		
	7850125	Stopfer		
	7850101	Deckel mit Einfüllschacht		
	7850108	Scheibenträger		
	7850107	Rührer		
	7850106	Hackmesser		
	7850140	Rührbehälter		
	7850110	Raspelscheibe fein		
	7850111	Raspelscheibe mittel		
	7850112	Raspelscheibe grob		
	7850113	Schneidscheibe fein		
	7850114	Schneidscheibe grob		

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

Aus dem Hause

UNOLD®