

ESGE-Zauberstab[®]

+ Made in Switzerland



BEDIENUNGSANLEITUNG

Instructions for use | Notice d'utilisation

Inspiration: Rezeptideen!

Lassen Sie sich von A bis Z verführen! Leckereien für Groß und Klein finden Sie auch in unserem „ESGE Koch- und Zauberbuch“.



Art.-Nr. 7750

Jetzt bestellen unter www.unold.de

Impressum

Copyright, auch in Auszügen ©

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Tel.: +49 (0) 62 05/94 18-0

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

Service Tel.: +49 (0) 62 05/94 18-0

Service Fax: +49 (0) 62 05/94 18-22

E-Mail: info@unold.de

Internet: www.unold.de

Ausgabe 2020

Ihr neuer ESGE-Zauberstab®

Sie sind jetzt Besitzer eines **ESGE-Zauberstab®** und wir gratulieren Ihnen hierzu.

Der **ESGE-Zauberstab®** ist millionenfach bewährt und hat auf allen fünf Kontinenten zufriedene Anwender. Er eignet sich bestens für die täglich anfallenden kleinen und größeren Arbeiten in der Küche.

Der **ESGE-Zauberstab®** ist handlich, denn er hat einen günstigen Schwerpunkt, einen ergonomisch gestalteten Griff und er ist sehr leicht. Das Gerät ist einfach zu bedienen und auch für Linkshänder geeignet. Die Reinigung des Gerätes ist denkbar einfach.

Der **ESGE-Zauberstab®** ist ein hochpräzises Qualitätsprodukt, auf das wir nun seit mehr als 65 Jahren stolz sind.

Zu allen Geräten erhalten Sie eine Gebrauchsanleitung mit Rezeptteil. Bitte stellen Sie sicher, dass keine Teile in der Verpackung zurückgeblieben sind.

Wenn Sie Zubehör- oder Sonderzubehörteile, die auf den nächsten Seiten beschrieben sind, kaufen möchten, wenden Sie sich einfach an Ihren Händler oder direkt an unseren Kundendienst.

Sämtliche Geräteteile, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen, sind rostfrei, geruchs- und geschmacksneutral und für die Verwendung im Nahrungsmittelbereich geeignet.

Die laufenden Einsätze sind durch Schutzhaube und Sicherungsflügel in jedem Falle mindestens 5 mm von der Gefäßwand und 2 mm vom Boden entfernt. Eine Berührung und Beschädigung der Arbeitsgefäße durch die Rotationswerkzeuge ist somit ausgeschlossen.

Der **ESGE-Zauberstab®** ist für einen ununterbrochenen Kurzzeitbetrieb von maximal 5 Minuten konzipiert, deshalb darf das Gehäuse auch handwarm werden. Bitte lassen Sie das Gerät nach 5-minütigem Gebrauch ca. 10 bis 15 Minuten abkühlen.

Lassen Sie den **ESGE-Zauberstab®** nicht dauernd in Wasser/Flüssigkeit oder im heißen Topf stehen. Durch das aufsteigende Kondenswasser kann es zu Schäden am Motor kommen. Reinigen Sie den **ESGE-Zauberstab®** sofort nach Gebrauch. Der **ESGE-Zauberstab®** sollte nicht über dem Herd aufgehängt werden.

Das Gerät sollte keinesfalls ständigem Kochdampf ausgesetzt sein, um zu verhindern, dass Dampf ins Innere des Gerätes eindringen kann und Schäden verursacht.

Inhaltsverzeichnis

Bedienungsanleitung

DE

GB

FR

Service-Hotline	5
Zubehör-Übersicht.....	6
Sicherheitshinweise.....	8
Zubehör.....	10
Die Aufsteckteile	14
Die Handhabung.....	14
Das Arbeitsgefäß.....	15
Zur Herstellung von Eischnee, Sahne, Diätsahne	15
Reinigen und Pflegen	15
Was ist zu tun, wenn die Antriebswelle nicht mehr rotiert?.....	16
Was ist zu tun, wenn die Zubehörteile nicht mehr von der Welle abgehen?	16
Was ist zu tun, wenn die Aufsteckteile nicht mehr auf der Welle halten?	16
Fragen zum ESGE-Zauberstab®	17
Passen die Aufsteckteile auf mein älteres ESGE-Zauberstab®-Modell?	17
Die Welle des ESGE-Zauberstab® dreht sich nicht mehr	17
Reinigung der Schutzhaube des Gerätes.....	18
Wie reinige ich den ESGE-Zauberstab® am besten?	18
Wie schäume ich Milch mit dem ESGE-Zauberstab® auf?.....	18
Kann ich mit dem ESGE-Zauberstab® auch Eis zerkleinern?	19
Ist der ESGE-Zauberstab® Gastro/Profi für den privaten Haushalt geeignet?.....	19
Unser Service für Sie / Fragen und Antworten.....	19
Rezepte.....	21
Garantiebestimmungen.....	25
Informationen für den Fachhandel	26
Entsorgung / Umweltschutz	26
Service-Adresse.....	26
Bestellformular	27

Hotline

SERVICE-HOTLINE

Bei Fragen zum Gebrauch des Gerätes wenden Sie sich direkt an unsere Hotline:

06205-9418-0

(Derzeit 0,14 EUR/Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom. Bei Anrufen aus Mobilfunknetzen, Österreich und anderen Ländern können abweichende Kosten anfallen.)
Kunden aus Österreich wählen bitte die Nummer +43 (0) 1/8 10 20 30.

UNOLD AG

Abteilung Kundendienst
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22

DE

GB

FR



Dieses Zeichen garantiert, dass das Material dieses Produktes für Lebensmittel bestimmt ist.

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Zubehör und Farben vorbehalten.

© UNOLD AG 2020

DE
GB
FR



Schlagscheibe
Beater
Disque fouet

Art.-Nr. | Art.-No.
7010



Quirlscheibe
Whisk
Mélangeur

Art.-Nr. | Art.-No.
7020



Multimesser
Mincer
Couteau étoile

Art.-Nr. | Art.-No.
7030



Fleischmesser
Meat chopper
Couteau à viande

Art.-Nr. | Art.-No.
7040



Wandhalter weiß
Wall holder white
Support mural blanc

Art.-Nr. | Art.-No.
7410



Wandhalter schwarz
Wall holder black
Support mural noir

Art.-Nr. | Art.-No.
7411



Zauberbasis weiß
Storage base white
Statif blanc

Art.-Nr. | Art.-No.
7330



Zauberbasis schwarz
Storage base black
Statif noir

Art.-Nr. | Art.-No.
7335



Mixbecher 600 ml
Beaker 600 ml
Récipient 600 ml

Art.-Nr. | Art.-No.
7126



Kochbuch
Cookbook
Livre de cuisine

Art.-Nr. | Art.-No.
7750



ESGE-Zerkleinerer
Grinder
Broyeur

Art.-Nr. | Art.-No.
5050



Processor
Processor
Processeur

Art.-Nr. | Art.-No.
5080



Raspelscheibe fein
Grater | Râpeur
Nr. 1 | No. 1

Art-Nr. | Art-No.
65310



Raspelscheibe mittel
Grater | Râpeur
Nr. 2 | No. 2

Art-Nr. | Art-No.
65311



Raspelscheibe grob
Grater | Râpeur
Nr. 3 | No. 3

Art-Nr. | Art-No.
65312



Schneidscheibe fein
Slicer | Éminceur
Nr. 4 | No. 4

Art-Nr. | Art-No.
65313



Schneidscheibe grob
Slicer | Éminceur
Nr. 5 | No. 5

Art-Nr. | Art-No.
65314



Hackmesser
Double bladed
chopping knife
Couteau métal
Art-Nr. | Art-No.
801.006



ESGE-Zauberette®

Art-Nr. | Art-No.
6500

WICHTIGER HINWEIS: Die ESGE-Zauberette®, der Zerkleinerer und der Processor sind nicht kompatibel mit Profi 350 und Gastro 350!

Sie erhalten sämtliche Zubehör-/Ersatzteile im Elektrofachhandel oder direkt über uns per Bestellformular (per Fax oder per Post), im Internet unter www.unold.de/mixen/esge/esge-zubehoer.html, direkt per E-Mail: service@unold.de oder telefonisch unter 0 62 05/94 18-0.

Sicherheitshinweise

1. Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.
2. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
3. Ein Elektrogerät ist kein Kinderspielzeug. Kinder erkennen die Gefahren nicht, die bei Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Das Gerät deshalb außer Reichweite von Kindern benutzen und aufbewahren.
4. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
5. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
6. Das Gerät darf nur bis zum Griff in Flüssigkeit getaucht werden.
7. Gerät erst einschalten, wenn sich der Stab in einem Arbeitsgefäß mit flachem Boden befindet.
8. Bitte achten Sie beim Aufstecken der Aufsteckteile darauf, dass diese fest auf der Welle sitzen. Zum Justieren der Aufsteckteile beachten Sie bitte unsere Hinweise auf Seite 14. Keine Haftung für Folgeschäden bei lose sitzenden Aufsteckteilen.
9. Wenn das Messer verbogen ist, sollte es sofort ausgetauscht werden, um Beschädigungen am Gerät und am verwendeten Küchengeschirr zu vermeiden. Daher ist auch darauf zu achten, dass die Aufsteckteile ganz auf die Welle gesteckt sind.
10. Beim Zerkleinern fester Nahrungsmittel bitte keinen festen Druck von oben ausüben, sondern das Gerät nur leicht auf die Nahrungsmittel aufsetzen bzw. leicht auf und ab bewegen.
11. Das Gerät ist mit geprüften Sicherheits-Tastschaltern/Soft-Touch-Membranschaltern versehen und arbeitet nur dann, wenn diese Tasten gedrückt werden.
12. **Der ESGE-Zauberstab® darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.**

13. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
14. Das Gerät oder die Zuleitung dürfen nicht in der Nähe von Flammen betrieben werden.
15. 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.
16. Die Zuleitung muss so verlegt sein, dass ein Ziehen oder darüber Stolpern verhindert wird.
17. Ziehen Sie die Zuleitung immer nur am Anschlussstecker aus der Steckdose, nie am Anschlusskabel.
18. Berühren Sie niemals die drehenden Teile am Gerät und stecken Sie weder Gegenstände noch Körperteile in das laufende Gerät, um Verletzungen zu vermeiden.
19. Das Gerät darf nicht mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden, um Schäden zu vermeiden.
20. Nach Gebrauch, vor dem Wechsel der Aufsteckteile, sowie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.
21. 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 Service-Adresse). Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und haben den Ausschluss der Garantie zur Folge.

Zubehör

DE



Multifunktionsmesser Art.-Nr. 7030

Zerkleinert, hackt, püriert rohes und gekochtes Gemüse, gekochtes Fleisch, Tiefkühlfrüchte zu Fruchteis.

GB

FR

Das Multimesser ist ein wahrer Alleskönner, der zerschneidet, zerkleinert und zerhackt. Rohes und gekochtes Gemüse oder gekochtes Fleisch zerkleinern Sie ganz einfach in dem von Ihnen gewünschten Feinheitsgrad oder passieren Sie im Handumdrehen Suppen und Soßen. Bereiten Sie Kindernahrung direkt in der Pfanne oder dem Topf auf dem Herd zu, sodass zeitraubendes Umfüllen und unnötiger Extraabwasch entfallen. Mit dem Multimesser rühren Sie Teige für Kuchen, Gebäck und Omelette, Sie zerkleinern Obst und Beeren für exotische Speisen und leckere Desserts und Tiefkühlfrüchte zu Fruchteis und Sorbets. Das Multimesser zerhackt sogar Eiswürfel zu Crushed Ice für kalte Drinks.



Quirlscheibe Art.-Nr. 7020

Rührt leichte Teige und Puddings cremig. Einfach ideal für alles Dickflüssige wie z. B. Mayonnaise.

Die Quirlscheibe ist der sanfte Spezialist für alles Dickflüssige und Cremige. Mit ihr rühren Sie leichte Teige für Pfannkuchen, Omelette und Eierteige. Sie pürieren Kartoffelbrei im Handumdrehen, rühren Puddings cremig und emulgieren Salatsaucen und Dressings – sogar Kosmetikcremes. Sie kreieren in Sekundenschnelle Mayonnaise, Remouladen oder Kräuterbutter (und zwar ohne künstliche Zusätze!). Und Ihre Cocktails und Drinks mixen Sie wie ein professioneller Barkeeper. Bei aller Rührnachhaltigkeit ist die Quirlscheibe sanft zu den Bestandteilen, die nicht zerkleinert werden sollen – zum Beispiel Rosinen in einem Teig.



Schlagscheibe Art.-Nr. 7010

Schlägt Eiweiß, Sahne Soufflés, Frappées und ist perfekt für Béchamelsauce und Sauce Hollandaise. **Achtung, die Schlagscheibe ist leicht schräg positioniert. Dies ist kein Fabrikationsfehler!**

Die Schlagscheibe ist ein Meister der Pâtisserie. Mit ihr schlagen Sie Eischnee, Sahne, Shakes und Schaumspesen. Saucen können Sie mit der Schlagscheibe optimal emulgieren und aufschlagen. Sogar leichte Kuchenteige fühlen sich mit der Schlagscheibe bestens behandelt. Tipp: Schlagsahne, die Sie mit der Schlagscheibe zubereiten, wird fester als mit anderen Geräten, weil die einzelnen Luftbläschen, die bei der Rotation entstehen, kleiner sind. So bleibt die Sahne länger stabil und fest – auch ohne Zusatz von Sahnesteif. Zur sofortigen Verwendung der Sahne geben Sie pro 200 ml 1 bis 2 Esslöffel kalte Milch zu. Das erhöht das Volumen, Sie müssen die Sahne dann aber schnell verbrauchen.



Fleisch- und Gemüsemesser Art.-Nr. 7040

Zerkleinert, hackt, püriert Fleisch, Fisch und hartfaseriges Gemüse.

Das Fleisch- und Gemüsemesser ist ein wirklich scharfer Typ. Mit ihm zerkleinern Sie ganz schnell und einfach faseriges Gemüse und Obst – wie Mangold, Spargel, Rhabarber, Kürbis und Ananas – oder zartes Fleisch, Leber oder Fisch. Durch die Schärfe des Fleisch- und Gemüsemessers werden die Teile nicht zerrissen, sondern schonend geschnitten. Bei der Verarbeitung von Kartoffeln zu Kartoffelbrei mit dem Fleisch- und Gemüsemesser tritt deshalb keine Stärke aus, was zu mehr Cremigkeit führt.



Zerkleinerer Art.-Nr. 5050

Zerkleinert Nüsse, Schokolade oder Kaffeebohnen und macht bei Bedarf aus Würfelzucker feinstes Puder. Max. Füllmenge: 250 ml.

Den Zerkleinerer könnte man als kleine Mühle bezeichnen, dabei besitzt er ein Schlag- und kein Mahlwerk. Als Kompagnon des ESGE-Zauberstab®, den man auf den Zerkleinerer aufsetzt, ist er ideal zum feinen Zerkleinern kleiner Mengen frischer oder getrockneter Kräuter, Gewürze, Mohn, Schokolade, Nüsse, Ölsaaten oder Getreide (außer Mais). Mit dem Zerkleinerer machen Sie blitzschnell aus Zucker Puderzucker und aus Brötchenwürfeln Semmelbrösel. Und bei der Weihnachtsbäckerei ist der Zerkleinerer ein praktischer Helfer zum Zerkleinern von (angefrorenem) Zitronat, Orangeat oder kandierten Früchten – so hat man den Geschmack, aber nicht die ungewollten großen Stücke.

Die richtige Anwendung

Das Mahlgut in die Mahlschale füllen. Den Zauberstab® (ohne Aufsteckteil) auf die Welle des Zerkleinerers aufsetzen. Den Zauberstab auf höchster Stufe einschalten und während das Messer rotiert, den Zerkleinerer mit der einen Hand und den Zauberstab mit der anderen Hand halten und beim Zerkleinern leicht schütteln, damit sich das Mahlgut in der Mahlschale gut verteilt. Beim Mahlen von Mohn sollte man 1 oder 2 Stück Würfelzucker zufügen. Schokolade sollte hart sein, wenn sie gemahlen oder geraspelt wird.

Bitte beachten: Die Verarbeitung von Nelken kann den Zerkleinerer verfärben.

WICHTIGER HINWEIS: Die ESGE-Zauberette®, der Zerkleinerer und der Processor sind nicht kompatibel mit Profi 350 und Gastro 350!



Processor mit Pulverscheibe Art.-Nr. 5080

Zum Zerkleinern oder Mahlen von Nüssen, Gewürzen, Schokolade, Kräutern etc. Mit Pulverscheibe für kleine Mengen und zum sehr feinen Zermahlen. Max. Füllmenge: 200 ml.

Der Processor macht aus jedem Müsli ein Erlebnis. Frisch gemahlen und mit Nüssen garniert, bringt es Energie in Ihren Alltag. Ebenso sorgt der frisch gemahlene Filterkaffee mit seinem kräftigen Aroma für einen Energieschub.

Für Kräuter und Gewürze ist der Processor einfach ein Muss. Er verwandelt frische Zutaten wie Basilikum, Bärlauch oder eine Kräutermischung in ein köstliches Pesto. Dips oder auch Saucen können mit frischen Kräutern verfeinert werden. Als Garnitur zu einem Superfood-Salat sind gehackte Nüsse, Getreide oder Samen perfekt, gesund und wohltuend. Gewürze wie frisch gemahlener Zimt, Muskat oder Chili schmecken intensiver und verleihen jedem Gericht eine fernöstliche Note.

Der Processor hackt ebenso Schokolade und Nüsse für fantasievolle Kuchen oder zur Dekoration. Kraftvoll und schnell wird Würfelzucker zu Puderzucker. Perfekt für alle trockenen Lebensmittel wie getrocknetes Gemüse, Hartkäse, trockenes Brot wird Paniermehl, trockener Fisch und Pilze, alle Arten von Nüssen, Getreide und Samen und z. B. Erdnüsse werden zu Erdnussbutter.

Der Processor ist schnell und einfach zu reinigen, benötigt wenig Platz und kann sogar in Haltern oder Stativen platzsparend untergebracht werden – immer bereit für einen schnellen und effizienten Einsatz. Die perfekte Ergänzung zum ESGE-Zauberstab®. Bitte beachten Sie, dass Processor und Zerkleinerer nur mit dem ESGE-Zauberstab® betrieben werden können.



ESGE-Zauberette® Art.-Nr. 6500

Zerkleinert, reibt und raspelt mit verschiedenen Raspel- und Schneidscheiben Parmesan, Karotten und vieles mehr. Max. Füllmenge: 730 ml.

Die Zauberette® ist der vielseitige Helfer für den kleinen bis mittleren Haushalt: Mit den zwei Schneidscheiben für Gurken, Kartoffeln, Früchte und mehr, den drei Raspelscheiben zum Raspeln/Reiben von Nüssen, Käse oder Meerrettich und dem Hackmesser zum schonenden Zerkleinern von Fleisch, Fisch, Kräutern oder Kindernahrung ist sie vollständig ausgestattet.

Das Auseinanderbauen ist kinderleicht, die Reinigung einfach und schnell – außerdem sind sämtliche Teile bis auf den Deckel spülmaschinengeeignet. Groß ist die Zauberette® in puncto Sicherheit, denn mit dem Stopfer schaffen Sie Abstand zum Schneid- und Raspelwerk. Klein macht sie sich durch ihre kompakten Maße, wenn sie mal nicht benötigt wird. Im Lieferumfang enthalten sind: Raspelscheibe Nr. 2 mittel, Raspelscheibe Nr. 3 grob, Schneidscheibe Nr. 4 fein, Hackmesser. Zwei weitere Scheiben (Raspelscheibe Nr. 1 fein, Schneidscheibe Nr. 5 grob) sind über den Service erhältlich.

WICHTIGER HINWEIS: Die ESGE-Zauberette®, der Zerkleinerer und der Processor sind nicht kompatibel mit Profi 350 und Gastro 350!



Wandhalter Art.-Nr. 7410 (weiß) / 7411 (schwarz) mit Dübel und Schrauben

Der praktische Wandhalter erspart Ihnen viel Zeit. Am besten befestigen Sie den Wandhalter an der Küchenwand über Ihrem Arbeitsplatz. Achten Sie darauf, dass Ihr ESGE Zauberstab® in günstiger Reichweite ist, möglichst nahe bei der Arbeitsfläche, beim Herd und beim Wasserhahn.



Mixbecher mit Deckel Art.-Nr. 7126

Ideale Größe für die täglich anfallenden kleinen Mengen. Mikrowellengeeignet, spülmaschinengeeignet. Inhalt max. 0,6 l mit Skala.



Zauberbasis Art.-Nr. 7330 (weiß) / 7335 (schwarz)

Aufbewahrung für alle ESGE-Zauberstab®-Modelle außer Gastro-Modelle und Maître. Mit Schublade zur Aufbewahrung des Zubehörs, Halterung zur Aufbewahrung des Kabels, Mulde zur Aufbewahrung des Zerkleinerers, Tropfschale, Antirutschknoppen für sicheren Stand. Komplett zerlegbar und spülmaschinengeeignet.



ESGE Koch- und Zauberbuch Art.-Nr. 7750

Das große ESGE Koch- und Zauberbuch macht lang gehegte Wünsche wahr und zeigt in zwölf Kapiteln, was der flotte Schweizer alles kann.

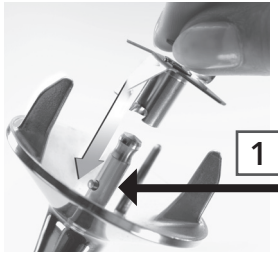
140 Rezepte umfasst die facettenreiche Auswahl. Sie reicht von A wie Aioli über M wie Mango Lassi bis hin zu Z wie Zucchini-Flan. Alles wird ausführlich und leicht verständlich beschrieben. Zahlreiche Tipps und Kniffe aus dem Küchenalltag ergänzen die Rezepturen. Animative Farbfotos begleiten die Gerichte. Eingeflossen sind sowohl die Küchen-Klassiker als auch neue Kreationen. Mit Fleisch und ohne. Leichte Genüsse aus Gemüse, süße Verführungen und herzhaftes Versuchungen. Drinks von vitaminreich bis hochprozentig, Fingerfood, Gebäck und Leckereien für kleine Genießer – alles drin.

Bitte beachten Sie, dass nicht alle hier aufgeführten Teile im Lieferumfang enthalten sind. Maßgeblich ist die Aufstellung auf der Verpackung.

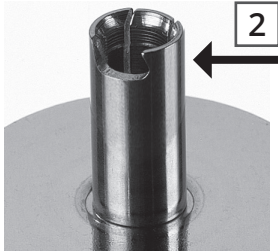
Sie können sämtliche Zubehörteile im Elektrofachhandel beziehen oder uns Ihre Bestellung mit dem Bestellformular (siehe Seite 25) zusenden.

Die Aufsteckteile

DE
GB
FR



Das Aufstecken der Arbeitsteile ist sehr einfach. Stecken Sie das Arbeitsteil möglichst senkrecht auf die Welle. Achten Sie darauf, dass der Mitnehmerstift (1) der Antriebswelle genau in die Kerbe (2) des Arbeitsteiles passt, damit Ihr Arbeitsgefäß nicht beschädigt werden kann.



Die Aufsteckzentrierung:

Erleichtert das exakte Aufsetzen der Aufsteckteile. Die Aufsteckzentrierung ist bereits an der Antriebswelle angebracht. Das Abnehmen der Arbeitsteile erfolgt durch einfaches Herausziehen.

Achtung:

Gerät ausschalten und den Stecker ziehen, wenn Sie die Arbeitsteile wechseln! Die Zubehöerteile sind teilweise sehr scharf.

Verwenden Sie nur ESGE-Zauberstab® Originalteile.

Die Handhabung



Das Gerät ist aus sicherheitstechnischen Gründen mit einem Tastschalter oder Membran-Soft-Touch-Schalter ausgestattet, was bedeutet, dass der ESGE-Zauberstab® nur dann arbeiten kann, wenn dieser Schalter gedrückt wird.



Schalten Sie das Gerät erst dann ein, wenn sich die Schutzhaube im Gefäß befindet (Schalter drücken). Schalten Sie das Gerät ab, wenn die Arbeit beendet ist (Schalter loslassen). Erst dann entnehmen Sie das Gerät dem Gefäß. Schlagen Sie den unteren Teil des Gerätes mehrere Male kurz auf Ihre freie Hand, damit die hängengebliebenen Nahrungsmittel in das Gefäß fallen. Das Gerät nicht am Gefäß aufschlagen, um Beschädigungen zu vermeiden.

Um eine bessere Durchmischung zu erreichen, halten Sie den ESGE-Zauberstab® leicht schräg in das Arbeitsgefäß (beispielsweise beim Passieren von Saucen).

Geschwindigkeit

Der ESGE-Zauberstab® verfügt über zwei Geschwindigkeitsstufen. Stufe 2 kommt bei den meisten Arbeiten zur Anwendung, speziell bei harten Nahrungsmitteln und großen Mengen.

Das Arbeitsgefäß



Sie können in jedem Gefäß mit glattem, geradem Boden arbeiten. Selbst in einem Kristallglas, aber auch direkt im Kochtopf auf dem Herd. Bei beschichteten Töpfen bitte zunächst vorsichtig ausprobieren, um Kratzer zu vermeiden.

Wichtig: Schmale, hohe Gefäße sind am besten geeignet. Verwenden Sie kleine Gefäße für kleine Mengen und große Gefäße für große Mengen.

Tipp: Um ein Drehen der Gefäße während des Arbeitsvorganges zu vermeiden, stellen Sie das Gefäß auf einen feuchten Lappen.

Beachten Sie: Der ESGE-Zauberstab® geht zum Arbeitsgefäß (auch auf dem Herd) und nicht umgekehrt.

DE

GB

FR

Zur Herstellung von Eischnee, Sahne, Diätsahne ...



... verwenden Sie immer ein schmales, hohes Arbeitsgefäß. Das Gefäß muß sauber sein (fettfrei, keine Spülmittelreste). Stellen Sie das Gerät auf den Boden des Gefäßes, schalten Sie auf Stufe 1 und lassen das Gerät einige Sekunden so stehen, dann langsam an der Wand des Arbeitsgefäßes hochziehen. Ziehen Sie nur so schnell hoch, wie die Masse nicht mehr weiter steigt, kehren Sie mit dem Gerät zum Gefäßboden zurück und wiederholen den Vorgang so lange, bis die nötige Steifheit erreicht ist.

Reinigen und Pflegen



Die Reinigung ist sehr einfach und sollte nach jeder Arbeit durchgeführt werden. Halten Sie das Arbeitsteil des Gerätes unter fließendes Wasser (nicht einschalten!).

Bei hartnäckigen Speiseresten reinigen Sie den Stab am einfachsten, wenn Sie ihn in einem Gefäß mit heißem Wasser laufen lassen. Der ESGE-Zauberstab® darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden. Das Gehäuse darf nass abgewischt werden, jedoch der Bereich mit den Schaltern sowie der Kabelaustritt müssen trocken bleiben. (Bei Geräten mit Soft-Touch-Membran sind die Schalter gegen Spritzwasser geschützt).

Der ESGE-Zauberstab® bleibt länger »fit«, wenn Sie ihn alle paar Monate ölen. Verwenden Sie dafür lebensmittelechtes, säurefreies Öl. Halten Sie den ESGE-Zauberstab® mit der Schutzhaube nach oben und geben Sie einige Tropfen Öl an die Antriebswelle. Schalten Sie das Gerät ca. 2 Minuten lang ein. Reinigen Sie danach das Gerät im heißen Wasser.



Was ist zu tun ...

DE

... wenn die Antriebswelle nicht mehr rotiert?



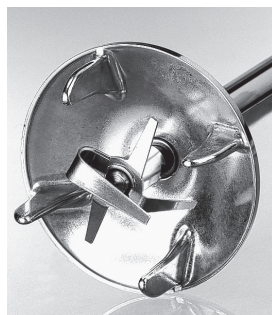
Wenn der ESGE-Zauberstab® längere Zeit nicht benutzt wurde, kann es vorkommen, dass die Antriebswelle festsetzt, weil z. B. kaum sichtbare, kleinste Speisereste hart wurden und das untere Wellenlager verkleben.

Stellen Sie das Arbeitsteil des Gerätes ca. 5 Minuten in ein Gefäß mit heißem Wasser und etwas mildem Spülmittel. Danach schalten Sie den ESGE-Zauberstab® ein. Er ist dann meist wieder betriebsbereit. Wenn nicht, versuchen Sie die Welle vorsichtig mit einer Zange zu lösen. Sollte sich die Antriebswelle trotzdem nicht drehen, liegt ein anderer Fehler vor und wir bitten Sie, das Gerät an unseren Service einzusenden.

GB

FR

... wenn die Aufsteckteile nicht mehr von der Welle abgehen?



Meistens liegt es daran, dass klebrige Nahrungsmittel wie Ei, Zucker, Honig verarbeitet wurden. Am Besten lässt man das Gerät mit dem Zubehörteil, mit dem gearbeitet wurde, einen Augenblick im warmen Spülwasser laufen (siehe oben). Das Gehäuse darf nass abgewischt werden, jedoch der Bereich mit den Schaltern sowie der Kabelaustritt müssen trocken bleiben. (Bei Geräten mit Soft-Touch-Membran sind die Schalter gegen Spritzwasser geschützt). Am Besten reinigen Sie das Gerät nach jedem Arbeitsgang unter fließendem Wasser.

ACHTUNG: Vorher Stecker ziehen!

... wenn die Aufsteckteile nicht mehr auf der Welle halten?



Nehmen Sie bitte eine Zange und drücken vorsichtig den Federlappen am Aufsteckteil etwas nach innen.

Halten Sie hierfür das Aufsteckteil so, dass die Einkerbung nach vorn schaut. Dahinter werden Sie zwei kleine senkrechte Schlitze sehen. Dieses kleine Zwischenstück ist der so genannte Federlappen. Nur dieser ist biegsam. Bitte drücken Sie vorsichtig und ggf. mehrmals. Bitte nicht zu fest zusammendrücken, sonst können Sie das Zubehörteil nicht mehr aufstecken!

HINWEIS:

Beschädigte Messer sofort ersetzen, um Schäden an Gefäßen und am Gerät zu vermeiden!
Keine Haftung bei Verwendung schadhafter Aufsatzteile!

Fragen zum ESGE-Zauberstab®

Passen die Aufsteckteile auf mein älteres ESGE-Zauberstab®-Modell?

Sämtliche Aufsteckteile/Ersatzteile/Zubehörteile passen sowohl auf die älteren als auch die neueren Modelle, da es sich hierbei um ein Schweizer Qualitätsprodukt handelt (egal welches Baujahr oder Modell).

Die Welle des ESGE-Zauberstab® dreht sich nicht mehr

Sie können zunächst, wie auf Seite 16 beschrieben, das Arbeitsteil des Gerätes 5 Minuten in ein Gefäß mit heißem Wasser stellen. Danach das Gerät einschalten und in diesem Wasser kurz laufen lassen.

Wenn dies nicht zum Erfolg führt, sollten Sie versuchen, die Welle vorsichtig mit einer Zange zu lösen. Generell kann es vorkommen, wenn der ESGE-Zauberstab® nicht oft benutzt wird, dass sich Speisereste usw. festsetzen und hart werden und somit das Wellenlager verkleben.

Sollten diese Maßnahmen nicht den gewünschten Erfolg bringen, können Sie das Gerät auch gern an unseren Kundenservice zur Prüfung einsenden.

Wir bieten unseren Kunden einen zentralen Werkskundendienst in unserem Werk in Hockenheim an. Dadurch ist gewährleistet, dass die Reparatur durch spezialisierte Fachkräfte schnell und kostengünstig ausgeführt wird.

Bitte senden Sie Ihr Gerät mit einer kurzen Fehlerbeschreibung an

UNOLD AG
Abt. Kundendienst
Mannheimer Str. 4
D-68766 Hockenheim

Telefon +49 (0) 6205/9418-0
Telefax +49 (0) 6205/9418-22

Teilen Sie uns bitte noch mit, bis zu welchem Höchstbetrag Sie eine Reparatur wünschen. Würde dieser Betrag überschritten werden oder eine Reparatur nicht mehr möglich oder sinnvoll sein, erhalten Sie von uns vorab einen Kostenvoranschlag oder ein Austauschangebot.

Reinigung der Schutzhaube des Gerätes

DE

Die Schutzhaube des ESGE-Zauberstab® ist aus poliertem Aluminium-Druckguss. Kommt diese Polierung mit chemischen Reinigern in Kontakt, oxidiert das Aluminium und wird beschädigt. Das Metall verfärbt bzw. läuft an.

GB

Einen ähnlichen Effekt hinterlassen Lebensmittelsäuren, wenn der ESGE-Zauberstab® nicht unmittelbar nach Benutzung gereinigt wird bzw. der ESGE-Zauberstab® längere Zeit in einer Lebensmittelsäure stehen bleibt.

FR

Aus diesem Grund möchten wir nochmals ausdrücklich darum bitten, die Pflege- und Reinigungshinweise in unserer Anleitung zu beachten und sofort nach Benutzung des ESGE-Zauberstab® die Schutzhaube von Lebensmittelsäuren zu befreien.

Alternativ dazu können Sie Ihr Gerät einsenden und seitens unserer Technik kostenpflichtig mit einer verchromten Schutzhaube versehen lassen. Diese kann sich nicht verfärben.

Bitte beachten: Aus Sicherheitsgründen ist die Schutzhaube nicht lösbar.

Wie reinige ich den ESGE-Zauberstab® am besten?

Es ist wichtig, den ESGE-Zauberstab® nach jeder Anwendung unter fließendem Wasser zu reinigen oder in etwas Wasser zu stellen und kurz laufen zu lassen. Dadurch vermeidet man, dass geringste Mengen von Speiseresten, die für die Verklebung ausreichen, haften bleiben.

Auch sollte hin und wieder die Welle mit einem Tropfen Öl versehen werden. Dies können Sie sich aber nochmals in der Anleitung unter „Reinigen und Pflegen“ durchlesen und anschauen. Wenn Sie die Pflege und Reinigung Ihres ESGE-Zauberstab® wie dort beschrieben durchführen, versichern wir Ihnen, dass Sie sehr lange Freude an diesem wirklich hochwertigen Qualitätsprodukt haben.

Wie schäume ich Milch mit dem ESGE-Zauberstab® auf?

Generell sind alle Modelle des ESGE-Zauberstab® zum Aufschlagen von Milch geeignet. Dabei wird das in der Milch enthaltene Eiweiß aufgeschlagen. Milch mit einem Fettanteil von 1,5 % oder weniger eignet sich dafür am besten, da in dieser der Anteil von Fett und Eiweiß ausgewogen ist.

Beim Aufschlagen von heißer Milch ist bitte folgendes zu beachten:

Die Temperatur der Milch sollte max. ca. 50 °C bis 55 °C betragen. Wenn die Milch heißer ist, schäumt sie nicht mehr.

Beim Aufschlagen von kalter Milch beachten Sie bitte folgendes:

Die Milch etwas anfrieren lassen bis sich Eiskristalle in der Milch bilden. Alternativ dazu kann man die Milch auch in Eiswürfel-Beutel einfrieren, 3-4 Taler davon entnehmen und mit dem Multimesser im Becher des Zauberstab® zerhacken. Dann etwa 3-4 cm hoch Milch in den Becher zugeben und die Milch mit der Schlagscheibe aufschlagen.

Kann ich mit dem ESGE-Zauberstab® auch Eis zerkleinern?

Alle unsere ESGE-Zauberstab®-Modelle eignen sich für das Zerkleinern von Eis. Allerdings muss beachtet werden, dass immer nur kleinere Mengen verarbeitet werden können und der ESGE-Zauberstab® impulsweise (also nicht auf Dauerbetrieb) eingeschaltet wird.

DE

GB

FR

Ist der ESGE-Zauberstab® Gastro/Profi für den privaten Haushalt geeignet?

Der ESGE-Zauberstab® Gastro/Profi wurde speziell für den Gastronomiebedarf entwickelt und somit für größere Mengen konzipiert.

Auch die Wattage und somit die Leistungsfähigkeit (12.000/22.000 U/min) ist auf den Gastronomiebedarf ausgerichtet.

Für den privaten Haushalt sind diese Geräte nicht unbedingt geeignet, es sei denn, es werden in der Regel große Mengen zubereitet (z. B. in einer Großfamilie). Deshalb auch die längere Antriebswelle.

Selbstverständlich lassen sich aber auch kleinere Mengen mit dem Gastro 200 verarbeiten. Es kann nur etwas umständlicher sein, da die Gefäße im privaten Haushalt meistens kleiner sind als in der Gastronomie.

Sollten Sie einen ESGE-Zauberstab® für den üblichen Privathaushalt suchen, würden wir vom Kauf der Gastro-/Profi-Geräte abraten, da die längere Antriebswelle hinderlich sein kann.

Unser Service für Sie / Fragen und Antworten

Reparaturen innerhalb der Garantiezeit

Sofern auf Ihr Gerät noch Garantie besteht, möchten wir Sie bitten, dieses zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbeleges zur kostenlosen Überprüfung im Rahmen der Garantie an unsere Servicestellen zu senden.

Bitte beachten Sie, dass die Vorlage des maschinell erstellten Kaufbeleges zur Geltendmachung von Garantieansprüchen unbedingt erforderlich ist. Wir möchten Sie weiterhin bitten, das Gerät nicht unfrei an uns zu schicken. Retouren-Aufkleber für Ihr Paket können Sie direkt online ausdrucken unter **www.unold.de/ruecksendung**. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich innerhalb von Deutschland und Österreich.

Reparaturen außerhalb der Garantiezeit

In unserem Werk in Hockenheim bieten wir unseren Kunden einen zentralen Werkskundendienst an. Dadurch ist gewährleistet, dass eine Reparatur durch spezialisierte Fachkräfte schnell und kostengünstig ausgeführt wird.

Senden Sie bitte deshalb Ihr Gerät mit einer kurzen Fehlerbeschreibung an unseren Kundendienst:

UNOLD AG
Abteilung Kundendienst
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

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

Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22

Zubehör- & Ersatzteilbestellungen

Zubehör und Ersatzteile können Sie jederzeit direkt bei unserem Kundendienst bestellen. Auch Reparaturen werden durch unseren zentralen Kundendienst in Hockenheim durchgeführt.

Bestellformulare für Ersatzteile und Zubehör

Bestellformulare für Ersatzteile und Zubehör finden Sie in unserem Servicebereich unter Bestellformulare und hier auf Seite 27.

Auslandslieferungen an Privatkunden

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir Lieferungen von Ersatzteilen an Privatkunden im Ausland nur gegen Vorkasse vornehmen. Eine Bezahlung per Kreditkarte ist leider nicht möglich. Bitte beachten Sie, dass eventuell höhere Versandkosten anfallen. Ihre Bestellung wird nach Eingang Ihrer Zahlung zusammen mit einer Handelsrechnung unverzüglich an Sie versandt. Der Versand erfolgt mit der Post oder per Paketdienst. Bitte teilen Sie uns Ihre Anschrift mit, damit wir eine entsprechende Proforma-Rechnung erstellen können.

Rücksendung

Verpacken Sie Ihr Gerät am besten im Originalkarton. Sollte dieser nicht mehr vorhanden sein, so verwenden Sie bitte einen stabilen Postkarton und füllen Sie die Zwischenräume gut aus. Für Transportschäden können wir keine Haftung übernehmen.

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

Rezept | Multimesser



Das Multimesser ist ein wahrer Alleskönner.
Es zerschneidet, zerkleinert und zerhackt.

DE

GB

FR

Rohe Gemüsesuppe

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 1 Portion:

- ½ Karotte
- 3 cm Zucchini
- 1 Tomate
- ¼ Kohlrabi
- Blätter von 3 Stielen Petersilie
- 1 TL Instant-Gemüsebrühe
- 200 ml kochendes Wasser
- ½ gekochte Kartoffel
- 1 Spritzer Tabasco

1. Schneiden Sie das Gemüse in 1 cm große Würfel und mixen Sie es zusammen mit der Petersilie mit dem ESGE-Zauberstab® mit Multimesser im ESGE-Mixbecher (bewegen Sie das laufende Gerät schnell auf und ab und arbeiten Sie sich nach und nach bis zum Boden durch).

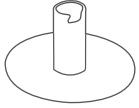
2. Geben Sie danach die Instantbrühe mit dem kochenden Wasser, die Kartoffel und den Spritzer Tabasco dazu und mixen Sie alles gut durch.

Rezept | Schlagscheibe

DE

GB

FR



Die Schlagscheibe ist ein Meister der Patisserie. Mit ihr schlagen Sie Eischnee, Sahne, Shakes und Schaumspeisen.

Milchschaum für Kaffeespezialitäten

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

- 150 ml H-Milch
(Magermilch oder max. 1,5 % Fett)

1. Erhitzen Sie die Milch im ESGE-Mixbecher oder einem ähnlichen Gefäß in der Mikrowelle auf 50 – 55 °C (nicht über 70 °C erhitzen, da sonst das Eiweiß gerinnt und sich die Milch nicht mehr aufschlagen lässt).

2. Tauchen Sie den (noch nicht eingeschalteten) ESGE-Zauberstab® mit Schlagscheibe in die warme Milch, schalten Sie ihn erst dann an und lassen Sie ihn einige Sekunden am Boden des Bechers stehen. Dann ziehen Sie den eingeschalteten Zauberstab schräg am Becherrand hoch, ohne aus der Milch auszutauchen, und senken ihn langsam wieder ab. Wiederholen Sie den Vorgang mehrmals, bis die Milch die gewünschte Festigkeit hat.

3. Den Milchschaum setzen Sie mit einem Löffel auf den fertigen Kaffee.

Rezept | Quirlscheibe



Die Quirlscheibe ist der sanfte Spezialist für alles Dickflüssige und Cremige.

DE

GB

FR

Mayonnaise | Für ca. 1/4 Liter

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

- 1 ganz frisches Ei
- 1 TL Zitronensaft
- 1 TL Kräuternessig
- 1 TL Senf
- Salz
- gemahlener weißer Pfeffer
- ca. 250 ml gutes Keimöl

1. Füllen Sie alle Zutaten in einen ESGE-Mixbecher bzw. in ein möglichst enges hohes Gefäß. Dann stellen Sie den ESGE-Zauberstab® mit Quirlscheibe auf den Boden des Gefäßes und lassen ihn in dieser Stellung etwa 5 Sekunden lang arbeiten.

2. Nachdem die Masse das gesamte Öl aufgenommen hat, halten Sie den Messbecher bzw. das Gefäß noch während des Schlagvorgangs schräg und ziehen so die Mayonnaise langsam am Becherrand nach oben.

Rezept | Fleisch- und Gemüsemesser

DE

GB

FR



Das Fleisch- und Gemüsemesser ist ein wirklich scharfer Typ. Mit ihm zerkleinern Sie ganz schnell und einfach faseriges Gemüse und Obst oder zartes Fleisch oder Fisch.

Wirsinggemüse

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen:

- 600 g Wirsing
- 1 Zwiebel
- 2 EL Butter
- Salz
- Pfeffer
- Geriebene Muskatnuss
- 100 ml süße Sahne

1. Putzen Sie den Wirsing, entfernen Sie den Strunk und zerkleinern Sie ihn grob. Dann kochen Sie ihn im Salzwasser bissfest (nach persönlichem Geschmack auch weicher) und gießen anschließend das Wasser ab.

2. Hacken Sie die Zwiebel in feine Würfel und schwitzen Sie sie in Butter an. Dann geben Sie den Wirsing dazu, würzen mit Salz, Pfeffer und Muskat und gießen mit Sahne auf.

3. Lassen Sie alles köcheln, bis eine leichte Bindung entsteht. Danach zerkleinern Sie den Wirsing mit dem ESGE-Zauberstab® mit Fleisch- und Gemüsemesser bis zum gewünschten Feinheitsgrad.

Info | Auszug aus dem ESGE-Koch- und Zauberbuch



Die Rezepte stellen einen kleinen Auszug aus dem ESGE-Koch- und Zauberbuch dar. Im Kochbuch selbst erhalten Sie eine Fülle weiterer Ideen, Tipps und Rezepte rund um den ESGE-Zauberstab®.

Das große ESGE-Koch- und Zauberbuch jetzt bestellen unter www.unold.de/das-grosse-esge-koch-und-zauberbuch.html, über unseren Service, per Bestellformular oder im Fachhandel. Artikel-Nr. 7750

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

Garantiebestimmungen

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 5 Jahren – bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate – ab dem Kaufdatum, für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind.

Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch.

Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden in Deutschland oder Österreich entstandene Versandkosten erstattet.

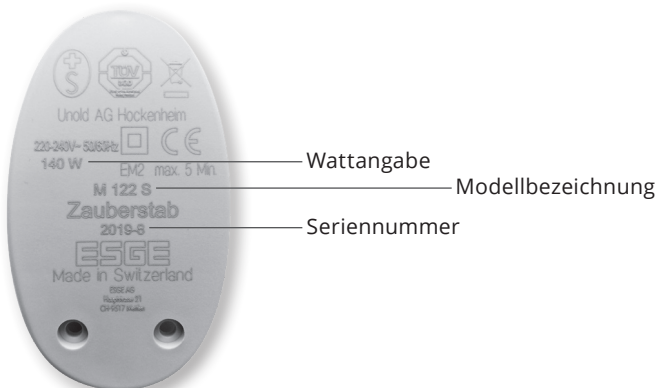
Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden.

Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Wichtiger Hinweis

Bitte fügen Sie jeder Reparatur eine Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs bei.

Für Ersatzteil-Bestellungen benötigen wir folgende Angaben:



Informationen für den Fachhandel

DE



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

GB

FR



Hiermit bestätigt die UNOLD AG, dass sowohl das Produkt als auch die eingesetzten Rohstoffe den Vorschriften der EC Direktive 1935/2004 in ihrer jeweils aktuellen Fassung entspricht. Die gesetzlichen Grenzwerte werden eingehalten.

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.

Service-Adresse

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst Deutschland

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

Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22

E-Mail service@unold.de

Internet www.unold.de

Sie möchten innerhalb der Garantiezeit ein Gerät zur Reparatur einsenden? Auf unserer Internetseite www.unold.de/ruecksendung können Sie sich einen Rücksendeaufkleber ausdrucken, um damit das Paket kostenlos bei der Post abzugeben (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich).

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:



Abteilung Service
Mannheimer Straße 4
D-68766 Hockenheim

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

DE

GB

FR

Anrede

Telefon

Vorname

Telefax

Name

E-Mail

Straße Nr.

PLZ Ort

Bestellung | Order ESGE

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung
	5050	ESGE-Zerkleinerer
	5080	Processor
	7010	Schlagscheibe
	7020	Quirlscheibe
	7030	Multimesser (Multifunktionsmesser)
	7040	Fleisch- & Gemüsemesser
	7126	Mixbecher 0,6 l mit Deckel und Skala
	790.026	Mayo-Becher 0,4 l ohne Deckel
	7330	Zauberbasis weiß
	7335	Zauberbasis schwarz

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung
	7410	Wandhalter weiß
	7411	Wandhalter schwarz
	7750	ESGE-Koch- und Zauberbuch
	6500	ESGE-Zauberette
	65310	ESGE-Zauberette Raspelscheibe fein
	65311	ESGE-Zauberette Raspelscheibe mittel
	65312	ESGE-Zauberette Raspelscheibe grob
	65313	ESGE-Zauberette Schneidscheibe fein
	65314	ESGE-Zauberette Schneidscheibe grob

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

Die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten richtet sich nach den Regelungen der Europäischen Datenschutzgrundverordnung.

Weitere Hinweise erhalten Sie unter www.unold.de/datenschutz

Instructions for use

DE

All models are accompanied by an instruction manual. Please check if all parts of the packing have been removed.

GB

Should you wish to buy regular or special accessories which are described on the following pages, please contact your supplier or our technical service.

FR

All parts, which are touched by foodstuff, are stainless, resisting to odour and foodstuff and tasteless.

The accessories keep always a distance of at least 5 mm from the wall and of 2 mm from the bottom of the recipient due to the protective cap and the safety blade. Any contact or damage of the recipient by rotational tools is thus avoided.

The ESGE-Zauberstab® is provided for a continuous use of 5 minutes. It is normal when the housing becomes warm during use. Please let the machine cool down after this operation time.

Do not leave the appliance constantly in water/liquid or in a hot recipient. The rising steam may cause motor damages.

Clean the appliance immediately after use. The ESGE-Zauberstab®, provided particularly for use in private households, should be kept in the wall holder near the stove and not above the stove. The machine should not be exposed to constant steam (as usual in large kitchens) in order to avoid steam penetrating into the housing and causing damages of the machine.

Table of Contents

Instructions for use

Service-Hotline	5
Technical data and package contents	6
Important safeguards	30
Accessories	32
The accessories	36
How to use	36
Suitable recipients	37
To prepare whipped egg-white, whipped cream, diet cream	37
Cleaning and care	37
What can be done if the drive shaft of your appliance no longer rotates?	38
What can be done if attachments cannot be removed from the shaft?	38
What can be done if attachments do not hold tight on the shaft?	38
Recipes	39
Guarantee conditions	43
Waste disposal / Environmental protection	44

DE

GB

FR

Important Safeguards

1. Please read the following information and keep it for future reference.
2. This device must not be used by children. The device and its connection cable must be kept away from children.
3. An electrical device is not a children's toy. Children do not recognize the dangers that can arise when handling electrical devices. Therefore, use and store the device out of the reach of children.
4. Connect the appliance only to an AC power supply with the voltage indicated on the rating plate.
5. Do not operate this appliance with an external timer or remote control system.
6. The handle must never be immersed into the liquid.
7. **Do not clean the appliance in the dishwasher.**
8. Switch on the appliance only after putting it into a jug with flat bottom.
9. When placing the attachments take care that the attachment is fixed firmly. For re-adjusting please follow the instructions on page 40. No responsibility for collateral damages due to improperly fixed attachments.
10. Whenever the knife is bent or damaged, we recommend to replace it immediately in order to avoid collateral damages of saucepans and recipients.
11. The appliance is fitted with safety press-switch, which prevents the unit being unintentionally switched on, and also switches it off as soon as the press-switch is released.
12. Do not apply too much pressure when chopping hard foodstuff, just hold the blender on the foodstuff and move it slightly up and down.
13. Never touch the appliance or lead cable with wet hands.
14. Do not place the appliance or lead cable near open flames during operation.

15. Make sure that the lead cable does not hang over the edge of the worktop or table, since this can cause accidents, for example if small children pull on the cable.
16. Route the lead cable so that it is prevented from being pulled or tripped over.
17. Always disconnect the lead cable from the wall socket pulling on the plug, never on the cable.
18. To avoid injuries, never touch the rotary parts of the appliance and do not put objects or parts of the body in the operating appliance.
19. Do not use the appliance with accessories of other manufacturers or brands, to prevent damage.
20. Disconnect the appliance from the wall socket after use and prior to cleaning. Never leave the appliance unattended when it is connected to the wall socket.
21. Check the appliance, the wall socket and the lead cable regularly for wear or damage. In case the lead cable or other parts appear damaged, please send the appliance or the base to our after sales service for inspection and repair (for address see page 32). Unauthorised repairs can constitute serious risks for the user and void the warranty.

Accessories

DE

GB

FR



The Mincer Art.-No. 7030

Minces, chops and mashes raw and cooked vegetables, cooked meat, frozen fruit to make fruit ice cream.

The mincer is a real allrounder that grinds, minces and chops. Mince raw and cooked vegetables or cooked meat as fine as you need or blend soups and sauces in next to no time. Prepare infant food directly in the frying pan or the saucepan on the cooker so you avoid wasting time on transferring between storage containers and extra washing up. With the mincer you can stir dough for cakes, pastry and omelette; you grind fruit and berries for exotic food and delicious desserts and frozen fruit to make fruit ice cream and sorbets. The mincer even chops ice cubes to crushed ice for cold drinks and cool cocktails.



The Whisk Art.-No. 7020

Stirs light dough and puddings to a creamy consistency. Simply ideal for all thick products such as mayonnaise.

The whisk is the gentle specialist for all thick and creamy creations. Use it to stir light dough for pancakes, omelettes and egg batter. It purees mashed potato in a flash, stirs puddings creamy and emulsifies salad sauces and dressings – even cosmetic creams. You create mayonnaise, remoulade sauce or herb butter in seconds (and without artificial additives!). And your cocktails and drinks are mixed like a professional barkeeper's. Stirring consistently, the whisk is gentle on ingredients that are not to be chopped, such as the raisins in dough.



The Beater Art.-No. 7010

Beats egg white, cream soufflés, frappés and is perfect for béchamel sauce and sauce hollandaise.

The beater is slightly angled. This is not a manufacturing fault!

The beater is a pastry chef. It whips egg white, cream, shakes and mousse. You can emulsify and blend sauces perfectly with the beater. Even light cake dough feels perfectly treated with the beater. **Tip:** The whipped cream you prepare with the beater will turn out firmer than with other appliances, because the few air bubbles that arise with rotation are smaller. So the cream remains stable and firm – without adding cream stiffener. To use the cream straight away just add 1 or 2 table spoons of cold milk per 200 ml. This raises the volume, but you then have to use the cream soon after.



The Meat- and Vegetable Chopper Art.-No. 7040

Minces, chops and mashes meat, fish and hard fibrous vegetables.

The meat- and vegetable chopper is really a sharp character with which you can quickly and easily mince fibrous vegetables and fruit – like chard, asparagus, rhubarb, pumpkin and pineapple – or tender meat, liver or fish. The meat- and vegetable chopper's blade sharpness means that the parts are not ripped, but gently cut. That is why mashing potato with the meat- and vegetable chopper does not release any starch making it creamier.



The Grinder Art.-No. 5050

Grinds nuts, chocolate or coffee beans and turns sugar cubes into the finest icing sugar when you need it. Max. capacity: 250 ml.

You could call the grinder a small mill, although it has a hammer mechanism rather than a grinder. The ESGE-Zauberstab® which attaches to the grinder is ideal for finely grinding small quantities of fresh or dried herbs, spices, poppy seed, chocolate, nuts, oil seeds or grains (apart from maize). You can use the grinder to make sugar into icing sugar and bread into breadcrumbs. And the grinder is the perfect helper for Christmas baking – to grind (frozen) lemon or orange peel or candied fruit – so you have the taste without the unwanted large pieces.

Fill the foodstuff to be ground into the grinder base. Put the Zauberstab® (without accessories) on the shaft of the grinder. Take the handle of the grinder in the hand. Switch the Zauberstab® on the highest position and shake the grinder slightly with your hand while the knife is rotating, to ensure a good distribution of the food to be grinded. When grinding poppy seed, add 1-2 sugar cubes. Chocolate should be hard when being grinded or chopped.

Please note: The grinding of cloves in the grinder may cause some discoloration.

IMPORTANT NOTE:

The ESGE-Zauberette®, the grinder and the processor are not compatible with Profi 350 and Gastro 350!

DE

GB

FR



Processor with powder disc Art.-No. 5080

For chopping or grinding nuts, spices, chocolate, herbs etc. With powder disc for small quantities and for very fine milling. Max. capacity: 200 ml.

The Processor turns every bowl of muesli into an experience. Freshly ground and garnished with nuts, it brings energy into your everyday life. Likewise, freshly ground filter coffee with its powerful aroma also provides an energy boost.

The Processor is an absolute must when it comes to herbs and spices. It transforms fresh ingredients such as basil, wild garlic or mixed herbs into a delicious pesto. Dips and sauces can also be enriched with fresh herbs. Chopped nuts, grains or seeds are a perfect, healthy and beneficial garnish for superfood salads. The flavour of spices such as freshly ground cinnamon, nutmeg or chilli is enhanced and every dish is given a taste of the Far East.

The Processor also chops chocolate and nuts for imaginative cakes or decoration. Sugar cubes are quickly and powerfully transformed into icing sugar. Ideal for all dry foods including dried vegetables, hard cheese, dry bread can be turned into breadcrumbs, dried fish and mushrooms, all types of nuts, grains and seeds, and peanuts can be transformed into peanut butter, for example. The Processor is quick and easy to clean, takes up minimal space and can even be stored in holders or on stands to save room – always ready for the next quick and efficient use. The perfect addition to the ESGE-Zauberstab®. Please note that processors and grinders may only be operated with the ESGE-Zauberstab®.



ESGE-Zauberette® Art.-No. 6500

Minces, grates and rasps with different grating and cutting plates parmesan cheese, carrots and much more. Max. capacity: 730 ml.

The Zauberette® is the perfect universal mincer. It cuts and grates vegetables and fruit – either to strips or slices as you need it, or gently but consistently purees with the chopping blade. The gear mechanism in the lid of the ESGE-Zauberstab® drives the mincer thus reducing centrifugal force and increasing power. This makes preparation gentle; vegetables are not juiced immediately, they keep all their important nutrients and flavours. The Zauberette® is a versatile helper for the small to medium sized household: it is fully equipped with 2 cutting plates for cucumbers, carrots, fruit and more, 3 grating plates for grating/grinding nuts, cheese or horse radish and the cutting knife for gently mincing meat, fish, herbs or infant food. Disassembly is child's play, cleaning is quick and easy – and all parts apart from the lid are dishwasher safe. Zauberette® is big on safety, because the plunger keeps you a safe distance from the cutting and grinding mechanism. Its compact size means it small when you don't happen to need it.

IMPORTANT NOTE:

The ESGE-Zauberette®, the grinder and the processor are not compatible with Profi 350 and Gastro 350!



Wall mount Art.-No 7410 (white) / 7411 (black) incl. plugs and screws

Mounted near the working area, your handblender is always ready for use.

The ideal position: The practical wall mount saves a lot of work. It should be attached to the kitchen wall above the working surface. Ensure that the hand blender is handily placed, near to the working surface, the oven and the sink.



The Mixing jug Art.-No. 7126

The ideal size for small amounts. Suitable for microwave. Contents 0.6 litre with measuring scale.



Magic storage base Art.-No. 7330 (white) / 7335 (black)

Storage for all ESGE-Zauberstab® models except Gastro and Maître models. Drawer for storage of accessories, holder for storage of the cable, recess for storage of the grinder, drip bowl, non-slip rubberized underside for safe standing. Completely dismountable and dishwashersafe.



ESGE Cookbook Art.-No. 7750

With great recipes, e.g. dips, cocktails and much more. Tips and tricks for your ESGE Zauberstab®. Cookbooks only available in German language.

► Please note, that not all parts described here are part of this appliance. We refer to the description of accessories on the gift box.

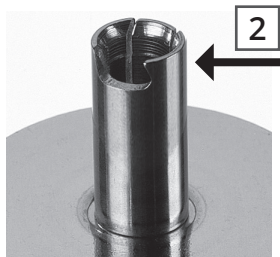
All optional accessories can be ordered via your retailer or via our after sales service.

The accessories

DE
GB
FR



Attaching the accessories is very simple. Push the respective attachment on to the drive stub of the mixer, so that the driver pin (1) on the stub fits into the notch (2) of the attachment.



Centring for the attachment parts:

With centring to facilitate precise fitting of the attachments. To remove the attachment, simply pull it off.

Caution:

Switch off and unplug appliance when changing accessories. The attachments may be sharp.

Only use original ESGE-Zauberstab® accessories.

How to use ...



For safety reasons the appliance is equipped with a press-button switch, which means that the ESGE-Zauberstab® works only when this switch is pressed down.

Switch on the appliance by pressing down the button only when the cutter guard is in the receptacle. Switch off the appliance by releasing the press-button once you have finished working. Then lift the appliance out of the receptacle. Get rid of any pieces of food still adhering to it by tapping the shaft a few times against your free hand.



Liquid ingredients

To achieve a better mixture, hold the ESGE-Zauberstab® at a slight angle in the receptacle (e.g. when blending soups).

Speeds

The ESGE-Zauberstab® offers two speeds.

Speed 2 is used for most applications, in particular for chopping hard food or large quantities.

Suitable recipients



You may use any type of recipient with flat bottom, even crystal glasses, or work directly in the sauce pan on the stove.

Important: tall, narrow jugs are usually most suitable for working in. Use small jugs for small quantities and large ones for large quantities. Check with care when using coated cooking pots, in order to avoid scratches in the coating.

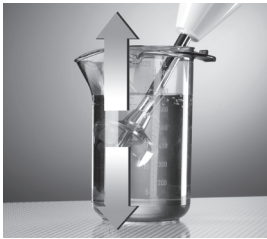
Tip: In order to prevent the jug from moving while processing, put it on a damp cloth. Take care to bring the ESGE-Zauberstab® to the receptacle, even on the stove, and not vice versa.

DE

GB

FR

To prepare whipped egg white, whipped cream, diet cream ...



... always use a tall, narrow jug. The jug must be absolutely clean (without grease or detergent residues).

Place the appliance on the bottom of the jug, switch on to lower speed and let it run for a few seconds, then move it slowly up and down along the sides of the jug. Raise it at the same speed as the mixture is rising, then go back to the bottom and repeat this procedure until the desired stiffness is obtained.

Cleaning and care



The ESGE-Zauberstab® is easily cleaned, and this should be done each time after each. Just rinse the lower part of the appliance under running water (do not switch on!).

If bits of food stick to the mixer, put the shaft in a bowl of hot water and let it run for a little while. Do not let water get into the switch. Do not clean the appliance and the protective cap in the dishwasher.



Your ESGE-Zauberstab® benefits from being oiled from time to time. Use a non-acid oil. Hold your ESGE-Zauberstab® upside down and then put some drops of oil at the end of the drive-shaft, then switch on the appliance for about 2 minutes. Finally clean the appliance with hot water.

What can be done ...

DE

... if the drive shaft of your appliance no longer rotates?

GB

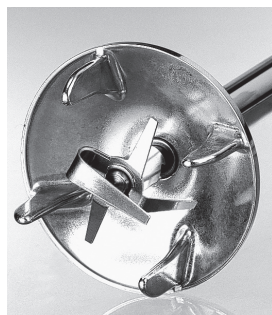
FR



When you have not used your appliance for a fairly long time the drive shaft may get stuck due to small foodstuff residues which have hardened and are now gumming up the lower shaft bearing. Place your ESGE-Zauberstab® for about 5 minutes in a jug with hot water and a mild detergent, then switch it on. In general your ESGE-Zauberstab® will then work again; if not, just try to free the shaft carefully with pliers.

Should the shaft still not rotate, the fault probably lies elsewhere, and the appliance should be sent to our repair service.

... if attachments cannot be removed from the shaft?



If sticky ingredients such as egg, sugar, honey are processed, it is best to hold the appliance together with the attachment for a minute or two in the washing-up water. Water will not harm the housing, but the cable outlet must not get wet.

... if attachments do not hold tight on the shaft?

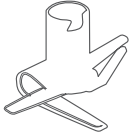


If an attachment no longer fits tightly on the stub, simply pinch the spring blades of the attachment together with a pair of pliers. Remove the accessories from time to time from the shaft and clean the shaft. Otherwise the lower socket may be blocked because of insufficient cleaning.

WARNING:

Replace damaged attachments immediately. No liability in case of damaged attachments!

Recipe | Mincer



The mincer is a real all-rounder.
It slices, chops and minces.

(tbs = tablespoon, tsp = teaspoon)

Raw vegetable soup

Preparation time: 10 minutes

Ingredients for 1 portion:

- ½ carrot
- 3 cm of courgette
- 1 tomato
- ¼ kohlrabi
- Leaves from 3 stems of parsley
- 1 tsp instant vegetable broth powder
- 200 ml boiling water
- ½ boiled potato
- 1 dash of Tabasco

1. Chop the vegetables into 1-cm cubes and mix them and the parsley together using the ESGE-Zauberstab® mincer in the ESGE beaker (with the mixer running, move the mixer quickly up and down and gradually work through to the bottom).

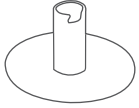
2. Next, add the instant broth powder, the boiling water, the potato and the dash of Tabasco and blend everything together thoroughly.

Recipe | Beater

DE

GB

FR



The beater is a master of patisserie. You can use it to beat egg whites, cream, shakes and mousses.

Frothed milk for speciality coffees

Preparation time: ca. 5 minutes

- 150 ml UHT milk
(skimmed milk or max. 1.5 % fat)
1. Pour the milk into the ESGE beaker or a similar container and heat to 50 - 55 °C in the microwave (do not heat to above 70 °C, as the protein will otherwise coagulate and the milk will no longer froth up).
 2. Immerse the ESGE-Zauberstab® (not yet turned on) with the beater attachment into the warm milk. Once submerged, turn it on and let it stand at the bottom of the container for a few seconds. Then, raise the running ESGE-Zauberstab® at an angle towards the rim of the container without lifting it out of the milk, and then slowly lower it again. Repeat this process several times until the milk is of the desired consistency.
 3. Use a spoon to float the frothed milk on the freshly-brewed coffee.

Recipe | Whisk



The whisk is a gentle specialist for all things thick and creamy.

DE

GB

FR

Mayonnaise | Makes approx. 1/4 litre

Preparation time: ca. 15 minutes

- 1 very fresh egg
- 1 tsp lemon juice
- 1 tsp herb vinegar
- 1 tsp mustard
- Salt
- Ground white pepper
- Ca. 250 ml of good vegetable oil

1. Put all the ingredients into an ESGE beaker or another preferably tall, narrow container. Next, place the ESGE-Zauberstab® whisk at the bottom of the container, switch it on and let it run in this position for around 5 seconds.

2. Once the mixture has absorbed all of the oil, hold the beaker or container at an angle while continuing to whisk, and slowly pull the mayonnaise upwards towards the rim of the container.

Recipe | Meat- and vegetable chopper

DE

GB

FR



The meat and vegetable blade is razor sharp. Use it to chop fibrous fruit and vegetables or tender meat or fish quickly and easily.

Creamed Savoy cabbage

Preparation time: 20 minutes

Ingredients for 4 portions:

- 600 g Savoy cabbage
- 1 onion
- 2 tbsp butter
- Salt
- Pepper
- Grated nutmeg
- 100 ml cream

1. Discard the outer leaves of the Savoy cabbage, remove the stalk and chop it roughly. Boil in salted water until al dente (or softer according to personal preference) and drain.
2. Finely dice the onion and sauté in butter. Then add the Savoy cabbage, season with salt, pepper and nutmeg, and pour in the cream.
3. Simmer until it thickens slightly. Then, purée the Savoy cabbage using the ESGE-Zauberstab® meat and vegetable blade to the desired degree of smoothness.

Information | Extract of the cookbook



The recipes represent a small extract of the cookbook, where you may find plenty of further ideas concerning the ESGE-Zauberstab®.

The cookbook is only available in German language.

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

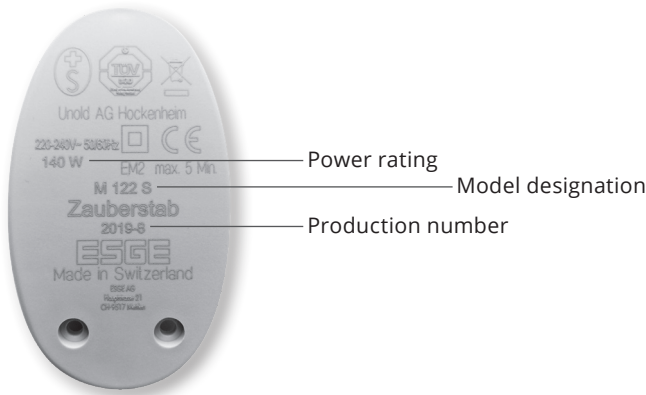
We guarantee our appliances for 5 years, or in case of commercial use for 12 months, from the date of purchase in case of defects that occur during normal use and are demonstrably due to a factory fault. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, 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 only in Germany and Austria.

The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties. Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

Important advice

In case of repair, please enclose a computer generated copy of the invoice.
For spare parts orders we need the following data:



Waste Disposal | Environmental Protection

DE

GB

FR



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.

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:



Abteilung Service
Mannheimer Straße 4
D-68766 Hockenheim

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

DE

GB

FR

Anrede

Telefon

Vorname

Telefax

Name

E-Mail

Straße Nr.

PLZ Ort

Bestellung | Order ESGE

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung
	5050	ESGE-Zerkleinerer
	5080	Processor
	7010	Schlagscheibe
	7020	Quirlscheibe
	7030	Multimesser (Multifunktionsmesser)
	7040	Fleisch- & Gemüsemesser
	7126	Mixbecher 0,6 l mit Deckel und Skala
	790.026	Mayo-Becher 0,4 l ohne Deckel
	7330	Zauberbasis weiß
	7335	Zauberbasis schwarz

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung
	7410	Wandhalter weiß
	7411	Wandhalter schwarz
	7750	ESGE-Koch- und Zauberbuch
	6500	ESGE-Zauberette
	65310	ESGE-Zauberette Raspelscheibe fein
	65311	ESGE-Zauberette Raspelscheibe mittel
	65312	ESGE-Zauberette Raspelscheibe grob
	65313	ESGE-Zauberette Schneidscheibe fein
	65314	ESGE-Zauberette Schneidscheibe grob

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

Die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten richtet sich nach den Regelungen der Europäischen Datenschutzgrundverordnung.

Weitere Hinweise erhalten Sie unter www.unold.de/datenschutz

Notice d'utilisaton

DE

Tous les modèles sont livrés avec la notice utilisation. Veuillez vérifier que tous les accessoires et l'appareil aient été bien retirés de l'emballage. Si vous désirez racheter les accessoires normaux ou spéciaux décrits dans les pages suivantes, veuillez contacter votre commerçant ou notre service technique. Toutes parties de la machine, qui sont en contact avec des aliments, sont inoxydables et résistantes contre l'odeur et les aliments ainsi que sans goût défini.

GB

FR

Les accessoires rotatifs ont une distance de 5 mm au minimum aux côtés et de 2 mm au minimum au sol du récipient à cause de la coupole protectrice et de l'aile de protection. Donc il est évité que les outils rotatifs touchent et endommagent le récipient.

Le malaxeur ESGE-Zauberstab® est prévu pour une opération constante de 5 minutes. Donc, la poignée peut devenir chaude. Laissez refroidir l'appareil après 5 minutes d'opération.

Ne pas laisser le ESGE-Zauberstab® constamment dans l'eau ou un autre liquide ou dans une casserole chaude. La vapeur pourrait endommager le moteur. Nettoyez l'appareil chaque fois après l'utilisation.

Nous recommandons de garder le modèle ESGE-Zauberstab® qui est conçu en particulier pour les besoins du ménage privé, dans le support mural à côté du fourneau, en aucun cas au-dessus du fourneau. L'appareil ne doit pas être exposé constamment à la vapeur (comme souvent dans les cuisines commerciales) pour éviter que de la vapeur pénètre dans l'appareil et cause des dommages.

Contenu

Notice d'utilisaton

Service-Hotline	5
Etendue de livraison	6
Consignes de sécurité	48
Accessoires	50
Les accessoires.....	54
Maniement	54
Le récipient	55
Pour la préparation de blanc d'oeufs, de crèmes, de mousses.....	55
Nettoyage et entretien	55
Que faire si l'axe de transmission ne tourne plus... ..	56
Que faire si on ne peut plus retirer les accessoires?.....	56
Que faire si les accessoires ne tiennent plus sur l'axe?	56
Recettes.....	57
Conditions de garantie.....	61
Traitement des déchets / Protection de l'environnement.....	62

DE

GB

FR

Consignes de sécurité

1. Lire attentivement le mode d'emploi et le conserver soigneusement pour toute consultation ultérieure.
2. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants. L'appareil et son câble de connexion doivent être tenus à l'écart des enfants.
3. Un appareil électrique n'est pas un jouet pour enfants. Les enfants ne reconnaissent pas les dangers pouvant survenir lors de la manipulation d'appareils électriques. Par conséquent, utilisez et rangez l'appareil hors de portée des enfants.
4. Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sur la plaque signalétique. Ne raccorder qu'à un courant alternatif.
5. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en marche au moyen d'un minuteur indépendant ou par un système de commande à distance.
6. Après utilisation et avant toute opération de nettoyage, éteindre et débrancher l'appareil. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est encore branché.
7. Ne pas immerger l'appareil plus profond que le bout de la poignée.
8. Mettez d'abord l'appareil dans le récipient avec fond plat puis enclenchez-le.
9. Ne pas utiliser l'appareil avec des outils mal attachés. Pour ajuster les outils suivez les instructions sur page 58. Aucune garantie en cas d'outils mal attachés.
10. Lorsque le couteau est déformé, nous recommandons de le remplacer immédiatement pour éviter des endommagements de pots et de récipients.
11. Ne pas appliquer trop de de pression sur les aliments durs pour les hacher. Posez le ESGE-Zauberstab® sur les aliments et laissez-le travailler en le bougeant légèrement.

12. L'appareil est équipé d'un commutateur de sécurité empêchant toutes opérations non-intentionnées et coupant immédiatement le courant dès que le commutateur est relâché.
13. Ne jamais toucher le câble ou l'appareil avec les mains humides.
- 14. Ne pas nettoyer l'appareil dans le lave-vaisselle.**
15. Ne pas utiliser l'appareil ou son câble à proximité d'une flamme nue.
16. Afin d'éviter tout accident en présence d'enfants, ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation.
17. Placer le cordon de manière à ce que personne ne puisse tirer dessus ou trébucher.
18. Ne jamais toucher les composants en cours de fonctionnement et ne pas introduire d'objets ni de doigts dans l'appareil sous tension.
19. Pour éviter tout dommage, ne pas utiliser d'accessoires non recommandés par le fabricant, ni des éléments d'une autre marque que celle de l'appareil.
20. Utilisez seulement les accessoires et les pièces de réchange originaux.
21. Contrôler régulièrement l'état de l'appareil, de la prise ainsi que du cordon d'alimentation. En cas d'usure ou de détérioration du câble ou d'autres éléments, retourner l'appareil ou son support à notre service après-vente (se reporter aux conditions de garantie pour les coordonnées) chargé de procéder aux vérifications et réparations nécessaires. Toute intervention inappropriée peut s'avérer dangereuse pour l'utilisateur et entraînera l'annulation de la garantie.

Accessoires

DE

GB

FR



Le couteau étoile Art.-No. 7030

Broie, hache, réduit en purée les légumes crus et cuits, les viandes cuites, les fruits surgelés pour glace aux fruits.

Le couteau étoile sait vraiment tout faire: découper, broyer et hacher.

Vous broyez très facilement les légumes crus ou cuits ainsi que la viande cuite au degré de finesse que vous désirez, ou vous passez les soupes et les sauces en un tour de main. Préparez les aliments pour enfants directement dans la poêle ou la casserole sur le feu, ce qui permet de gagner du temps en évitant les transvasements et la vaisselle inutile.

Le couteau étoile vous permet de remuer les pâtes pour gâteaux et biscuits et les omelettes, de broyer fruits et baies pour préparer des plats exotiques et de succulents desserts, et les fruits surgelés pour préparer glaces aux fruits et sorbets. Le couteau étoile broie même les glaçons en glace pilée pour cocktails et boissons fraîches.



Le mélangeur Art.-No. 7020

Remue les pâtes légères et les flans pour les rendre crémeux. Tout simplement idéal pour tout ce qui est épais, p. ex. la mayonnaise.

Le mélangeur est le spécialiste qui traite en douceur toutes les préparations épaisses et crémeuses. Il vous permet de remuer les pâtes légères pour crêpes, les omelettes et les pâtes aux œufs. Vous réduisez les pommes de terre en purée en un tour de main, rendez les flans crémeux et émulsionnez les sauces de salade – et même les crèmes cosmétiques. Mayonnaise, rémoulade ou beurre aux fines herbes sont prêts en quelques secondes (et sans additifs chimiques !). Et vous mixez vos cocktails et boissons comme un barman professionnel.

Tout en mélangeant à la perfection, le mélangeur ne détériore pas les éléments qui ne doivent pas être broyés, tels que les raisins secs dans une pâte.



Le disque fouet Art.-No. 7010

Fouette blancs d'œufs, crème chantilly, soufflés, frappés; idéal pour la sauce béchamel et la sauce hollandaise.

Ce disque est légèrement incliné. Ce n'est pas une faute de fabrication!

Le disque fouet est un expert en pâtisserie avec lequel vous battez les blancs d'œufs en neige, la crème chantilly, les milk-shakes et les mousses. Le disque fouet est optimal pour émulsionner et monter les sauces et convient même pour travailler les pâtes légères pour gâteaux.

Astuce: La crème chantilly est plus ferme quand elle est préparée avec le disque fouet qu'avec d'autres ustensiles, car les bulles d'air qui se forment à la rotation sont plus petites.

La crème reste ainsi stable et ferme plus longtemps – même sans ajouter de fixe chantilly. Si vous voulez utiliser la crème immédiatement, ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe de lait froid pour 200 ml. Cela augmente le volume mais vous devez consommer la crème rapidement.

DE

GB

FR



Le couteau pour viande et légumes Art.-No. 7040

Broie, hache, écrase viandes et poissons ainsi que les légumes filandreux.

Le couteau pour viandes et légumes est vraiment très fort. Il vous permet de broyer très vite et facilement les légumes et fruits filandreux tels que côtes de bettes, asperges, rhubarbe, courges et ananas – ou les viandes tendres, le foie et les poissons.

Grâce à son tranchant aiguisé, le couteau pour viandes et légumes ne déchire pas les aliments mais les coupe sans les abîmer. La préparation de purée de pommes de terre avec le couteau pour viandes et légumes ne fait donc pas sortir l'amidon, ce qui donne une purée plus crémeuse.



Le broyeur Art.-No. 5050

Broie noix, chocolat ou grains de café et si besoin, le sucre en morceaux pour donner une poudre extrafine. Max. capacité: 250 ml.

On pourrait qualifier le broyeur de petit moulin, même s'il est équipé d'un batteur et non d'un concasseur. Accompagné du ESGE-Zauberstab®, qui se fixe sur le broyeur, il est idéal pour broyer finement de petites quantités de fines herbes fraîches ou séchées, d'épices, de graines de pavot, de chocolat, de noix, de graines oléagineuses ou de céréales (sauf le maïs).

Le broyeur vous permet de préparer très rapidement du sucre semoule à partir de sucre en morceaux et de la chapelure à partir de petits morceaux de pain. Pour confectionner les pâtisseries de Noël, le broyeur est un assistant pratique pour broyer écorces de citron et d'orange (givrés) confites ou fruits confits – on garde ainsi le goût en supprimant les gros morceaux indésirables.

Remplissez les aliments à écraser dans le récipient du broyeur. Mettez le Zauberstab® (sans accessoires) sur l'arbre du broyeur. Prenez la poignée du broyeur dans votre main. Mettez le Zauberstab® en marche dans la position la plus haute et agitez le broyeur légèrement avec la main pendant que les couteaux se tournent pour obtenir une distribution égale des aliments à écraser. Pour mouler les grains de pavot, ajoutez 1-2 morceaux de sucre. Le chocolat doit être bien dur avant d'être moulu ou râpé.

Attention: Le plastique peut aussi changer de couleur si on broie des giroflles.

REMARQUE IMPORTANTE: L'ESGE-Zauberette®, le broyeur et le processeur ne sont pas compatibles avec Profi 350 et Gastro 350!



Processeur avec disque poudre Art.-No. 5080

Pour broyer ou moudre des noix, des épices, du chocolat, des herbes, etc. Avec un disque poudre pour les petites quantités et pour broyer très fin. Max. capacité: 200 ml.

Avec ce processeur, transformez chaque muesli en véritable expérience. Fraîchement moulu et garni de noix, il énergisera votre quotidien. Accompagnez le tout de l'arôme puissant d'un café fraîchement moulu pour booster votre journée.

Pour les herbes et les épices, rien de tel que le processeur. Il transformera du basilic, de l'ail des ours ou un mélange d'herbes en un pesto savoureux. Agrémentez vos sauces et tartinades d'herbes fraîches. Vous pouvez aussi garnir vos salades aux superaliments de noix, céréales ou graines hachées pour un plat sain et équilibré. Fraîchement moulus, la cannelle, la muscade et le piment seront encore plus intenses dans vos recettes orientales.

Le processeur est génial pour moudre du chocolat ou des noix: laissez libre cours à votre imagination que ce soit pour faire des gâteaux ou pour créer les décorations les plus folles. Du sucre en morceaux au sucre en poudre en un clin d'œil. Parfait pour tous les aliments tels que les légumes secs, le fromage à pâte dure, le pain sec qu'on transforme en chapelure, le poisson et les champignons séchés, toutes sortes de noix, de céréales et de graines. Vous pouvez notamment faire du beurre de cacahuètes.

Le processeur est simple et rapide à nettoyer. Peu encombrant, il peut même être rangé dans divers supports ou trépieds pour gagner encore plus de place tout en restant prêt pour sa prochaine utilisation. Il complète parfaitement l'ESGE-Zauberstab®. Attention: le processeur et broyeur ne peuvent être utilisés qu'avec l'ESGE-Zauberstab®.



ESGE-Zauberette® Art.-No. 6500

Broie et râpe le parmesan, les carottes et beaucoup d'autres aliments à l'aide de différents éminceurs et râpes. Max. capacité: 730 ml.

La Zauberette® est le broyeur universel parfait. Il coupe et râpe légumes et fruits – en bâtonnets ou en fines tranches selon les accessoires utilisés, ou les réduit en purée doucement mais fermement avec le hachoir. L'ESGE-Zauberstab® entraîne la Zauberette® à l'aide des engrenages situés dans le couvercle, ce qui réduit la force centrifuge et augmente la puissance. Ainsi, la préparation ne détériore pas les aliments, les légumes ne perdent pas leur jus pendant la coupe mais conservent toutes leurs vitamines et leur arôme. Aide polyvalente pour les petites et moyennes cuisines, la Zauberette® est entièrement équipée: 2 éminceurs pour concombres, pommes de terre, fruits et autres, 3 râpes pour râper noix, fromage ou raifort et hachoir pour broyer en douceur viandes, poissons, fines herbes ou aliments pour bébés. Le démontage est extrêmement facile, le nettoyage est simple et rapide – à part le couvercle, tous les éléments sont lavables au lave-vaisselle.

La Zauberette® est une grande en termes de sécurité car le bouchon crée un écart avec les aliments à couper et à râper. Et quand elle n'est pas en service, elle sait se faire petite grâce à ses dimensions réduites.

REMARQUE IMPORTANTE: L'ESGE-Zauberette®, le broyeur et le processeur ne sont pas compatibles avec Profi 350 et Gastro 350!



Support mural Art.-No. 7410 (blanc) / 7411 (noir) avec chevilles et écrous

Le bon placement. Le support mural épargne beaucoup de temps. Nous recommandons de l'installer directement au mur de votre cuisine au-dessus de la surface de travail. Faites attention de monter le ESGE-Zauberstab® assez près du fourneau et du robinet. Installé près de votre surface de travail votre Zauberstab® est toujours à la portée de main.



Récipient de malaxage Art.-No. 7126

La grandeur idéale pour les petits travaux quotidiens. Approprié pour les micro-ondes. Volume 0.6 lt. avec échelle graduée



Statif Art.-No 7330 (blanc) / 7335 (noir)

Dépôt pour tous les modèles ESGE-Zauberstab® sauf Gastro et Maître. Tiroir pour ranger les accessoires, support pour ranger le câble, creux pour ranger le broyeur, bac collecteur, revêtement en caoutchouc anti-dérapant pour une position stable. Complètement démontable et nettoiable dans le lave-vaisselle.



Livre de cuisine pour ESGE Zauberstab® Art.-No. 7750

Avec d'excellentes recettes pour dips, cocktails et autres. Conseils et astuces pour utiliser votre ESGE-Zauberstab®.

En allemand seulement.

Veillez noter que l'étendue de la livraison ne comprend pas tous les accessoires décrits ci-dessus. Les accessoires inclus sont décrits sur l'emballage.

On peut commander les autres accessoires soit par le marchand soit par notre service après-vente.

Les accessoires

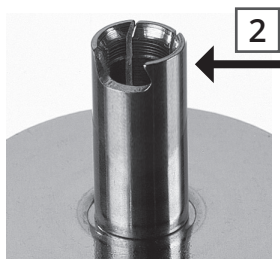
DE

GB

FR



Le montage des accessoires est très simple. Mettez l'accessoire en question verticalement sur le bout de l'axe. La goupille (1) d'entraînement doit être dans l'entaille (2).



Avec centrage à emboîtement:

Facilite l'insertion exacte des accessoires de travail. Le centrage est déjà intégré dans l'axe. Les accessoires sont changés en les retirant.

Attention:

Aucune responsabilité en cas d'accessoires mal attachés.

Arrêtez l'appareil et retirez la fiche, pour tous échanges d'accessoires.

N'utilisez que les accessoires originaux du ESGE-Zauberstab®.

Maniement



Pour des raisons de sécurité, l'appareil est équipé d'un commutateur de sécurité, c'est-à-dire que le ESGE-Zauberstab® ne marche que lorsque le commutateur est pressé. N'enclenchez pas l'appareil avant que la coupole soit dans le récipient. Arrêtez l'appareil en relâchant le commutateur à la fin de votre travail. Puis sortez l'appareil.

Tapez l'appareil quelques fois sur votre main libre pour que les restes adhérents tombent dans le récipient.



Aliments liquides

pour obtenir un bon malaxage, tenez votre ESGE-Zauberstab® dans une position légèrement inclinée (p.e. pour passer les soupes).

Vitesse

Le ESGE-Zauberstab® vous offre deux vitesse.

Vitesse 2 est prévue pour la plupart des utilisations, en particulier en traitant des aliment durs ou de grandes quantités.

Le récipient



Vous pouvez travailler dans toutes sortes de récipient avec fond plat, même dans des verres de cristal, mais aussi dans vos marmites.

Important: Les récipients étroits et hauts sont recommandés. Prenez des petits récipients pour des petites quantités et des larges pour des quantités plus grandes. Pour éviter que votre récipient tourne pendant le travail, posez-le sur un tissu humide. En cas d'utilisation dans des casseroles antiadhésives, veuillez manier l'appareil avec précaution afin d'éviter toute rayure.

Attention: Le ESGE-Zauberstab® s'utilise dans toute sorte de récipient et de casserole (même directement sur la cuisinière).

DE

GB

FR

Pour la préparation de blanc d'oeufs, de crèmes, de mousses



... utilisez toujours un récipient haut et étroit, rincé à l'eau pur pour qu'il soit propre et exempt de graisse ou de détergent.

Posez l'appareil au fond du récipient, poussez le commutateur et faites tourner l'appareil pendant quelques secondes, puis le montez lentement le long du récipient. Ceci apportera de l'air dans la masse, puis répétez cette opération jusqu'à ce que la consistance désirée est obtenue.

Nettoyage et entretien



Le ESGE-Zauberstab® est nettoyé simplement après chaque utilisation. Rincez-le sous le robinet, mais ne le faites pas marcher.

Pour enlever les restants collants, faites marcher l'appareil pour quelques secondes dans un récipient rempli d'eau chaude. Faites attention que l'eau ne pénètre pas par l'ouverture du commutateur. Ne pas nettoyer l'appareil et la coupole protectrice dans le lave-vaisselle.



Pour une longue durée de vie, nous vous recommandons de graisser votre ESGE-Zauberstab® de temps en temps. Prenez de l'huile de vaseline (à acheter dans les pharmacies). Retournez votre ESGE-Zauberstab® à l'envers et mettez deux ou trois gouttes d'huile à la base de l'axe puis faites marcher l'appareil un moment. Après, nettoyez l'appareil sous l'eau chaude.

Nous recommandons d'enlever les accessoires de temps en temps pour nettoyer l'axe, comme celui-ci pourrait bloquer suite à un nettoyage insuffisant.

Que faire ...

DE

... si l'axe de transmission ne tourne plus

GB

FR

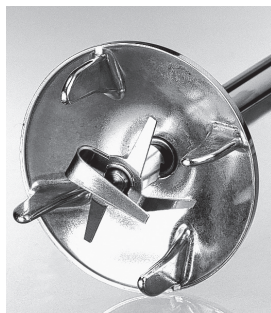


Si vous n'avez pas utilisé l'appareil pendant longtemps, l'axe peut être bloqué à cause de petits restes séchés et collés.

Plongez l'axe du ESGE-Zauberstab® dans un récipient rempli d'eau très chaude avec un peu de lessive doux, pendant env. 5 min. puis faites-le marcher. En général, après cette opération le ESGE-Zauberstab® sera prêt à l'emploi, sinon essayez de desserrer l'axe à l'aide de pinces.

Si l'axe ne tourne toujours pas après ces mesures, un autre défaut peut en être la cause. Dans ce cas, veuillez renvoyer l'appareil au marchand ou au service technique pour le réparer.

... si on ne peut plus retirer les accessoires?



Veuillez bien vérifier que le ESGE-Zauberstab® est nettoyé après chaque utilisation en le rinçant sous le robinet d'eau chaude (après que la fiche soit retirée).

Si vous avez malaxé des produits collants comme des oeufs, du sucre, du miel etc., nous recommandons de le faire marcher un instant dans un récipient rempli d'eau chaude. L'eau n'affectera pas le boîtier. Néanmoins, le cordon d'alimentation doit en aucun cas être en contact avec l'eau.

... si les accessoires ne tiennent plus sur l'axe?



Il est possible que les accessoires ne tiennent plus assez à l'axe. Dans ce cas veuillez repousser les languettes légèrement vers le milieu à l'aide d'une pince.

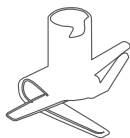
N'utilisez que les accessoires originaux du ESGE-Zauberstab®.

Si le couteau-étoile est déformé, il faut le remplacer pour éviter d'autres endommagements de l'appareil suite à la grande vitesse.

IMPORTANT:

Remplacez des accessoires défectueux immédiatement pour éviter d'autres dommages!
Pas de responsabilité en cas d'utilisation d'accessoires défectueux!

Recettes | Couteau étoile



Le couteau étoile est réellement polyvalent.
Il coupe, concasse et hache.

(cs. = cuillère à soupe, cc. = cuillère à café)

DE

GB

FR

Soupe de légumes crus

Temps de préparation: 10 minutes

Ingrédients pour 1 portion:

- ½ carotte
- 3 cm de courgette
- 1 tomate
- ¼ chou-rave
- Feuilles issues de 3 brins de persil
- 1 cc. de bouillon de légumes instantané
- 200 ml d'eau bouillante
- ½ pomme de terre cuite à l'eau
- 1 doigt de Tabasco

1. Coupez les légumes en dés de 1 cm et mixez-les avec le persil à l'aide du ESGE-Zauberstab® équipé du couteau étoile dans le bol à mélange ESGE (déplacez l'appareil en fonctionnement d'avant en arrière et rapprochez-vous petit à petit du fond).

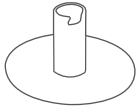
2. Diluez ensuite le bouillon instantané dans l'eau bouillante. Ajoutez la pomme de terre et le doigt de Tabasco, puis mixez bien le tout.

Recettes | Disque fouet

DE

GB

FR



Le disque fouet est le roi de la pâtisserie. Il vous permet de battre les œufs en neige, de préparer de la chantilly, des shakes et des mousses alimentaires.

Mousse de lait pour spécialités de café

Temps de préparation: env. 5 minutes

- 150 ml de lait UHT
(lait écrémé ou max 1,5 % de matière grasse)

1. Faites chauffer le lait dans le bol à mélange ESGE, ou dans tout autre récipient semblable, au micro-ondes à 50 – 55 °C (ne pas chauffer à plus de 70 °C car les protéines coagulent et le lait ne peut plus être battu).

2. Plongez le ESGE-Zauberstab® équipé du disque fouet (encore à l'arrêt) dans le lait chaud. Allumez l'appareil et laissez-le quelques secondes au fond du récipient. Puis, levez l'appareil en marche de façon oblique pour vous rapprocher du bord du récipient, sans le sortir du lait, puis replongez-le lentement. Répétez ce processus plusieurs fois, jusqu'à ce que le lait obtienne la consistance souhaitée.

3. À l'aide d'une cuillère, répartissez la mousse sur le café déjà préparé.

Recette | Mélangeur



Le mélangeur est parfait pour les consistances épaisses et crémeuses.

DE

GB

FR

Mayonnaise | Pour env. ¼ litre

Temps de préparation: env. 15 minutes

- 1 œuf frais entier
- 1 cc. de jus de citron
- 1 cc. de vinaigre aux herbes aromatiques
- 1 cc. de moutarde
- Sel
- Poivre blanc moulu
- Env. 250 ml d'huile de germe

1. Placez tous les ingrédients dans un bol à mélange ESGE ou dans un récipient aussi haut et étroit que possible. Placez ensuite le ESGE-Zauberstab® équipé du mélangeur au fond du récipient et laissez-le fonctionner environ 5 secondes à cet endroit.

2. Une fois que le mélange a absorbé toute l'huile, maintenez le verre mesureur ou le récipient penché au cours du battage et montez lentement la mayonnaise vers le bord du récipient.

Recette | Couteau à viande

DE

GB

FR



Le couteau à viande et à légumes est très aiguisé. Il vous permet de trancher rapidement et facilement les légumes filandreux ainsi que les fruits, la viande tendre et le poisson.

Chou frisé

Preparation time: 20 minutes

Ingrédients pour 4 portions :

- 600 g de chou frisé
- 1 oignon
- 2 cs. de beurre
- Sel
- Poivre
- Noix de muscade râpée
- 100 ml de crème fraîche

1. Lavez le chou, retirez le trognon et coupez le chou grossièrement. Faites-le cuire dans de l'eau salée. Le chou doit rester ferme (ou plus tendre selon les goûts). Égouttez l'eau.

2. Hachez l'oignon en petits dés et faites-le revenir dans du beurre. Ajoutez le chou frisé, assaisonnez avec du sel, du poivre et de la noix de muscade, puis ajoutez la crème.

3. Laissez mijoter jusqu'à ce que les aliments commencent à se lier. Coupez ensuite le chou frisé en morceaux à l'aide du ESGE-Zauberstab® équipé du couteau à viande et à légumes pour obtenir le degré de finesse souhaité.

Informations | Extraite du livre de cuisine



Les recettes suivantes ne sont qu'une petite sélection extraite du livre de cuisine « ESGE-Zauberstab® ». Pour plus d'idées de recettes adaptées au ESGE-Zauberstab®, nous vous invitons à consulter directement le livre de cuisine. En allemand seulement.

Les recettes disponibles dans ce mode d'emploi ont été soigneusement examinées et contrôlées par leurs auteurs respectifs et par la société UNOLD AG.

Notre responsabilité n'est toutefois en aucun cas engagée. Les auteurs et la société UNOLD AG ainsi que ses représentants déclinent toute responsabilité en cas de dommages corporels, matériels et pécuniaires.

Conditions de Garantie

En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 5 ans, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur.

Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers.

Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

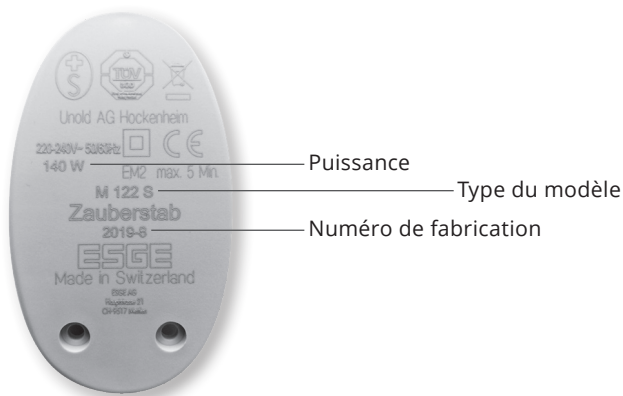
DE

GB

FR

Remarque importante

En cas de réparation veuillez ajouter une copie de la facture créé par machine.
Pour les commandes de pièces de réchange veuillez indiques les details suivants:



Traitement des déchets | Protection de l'environnement

DE

GB

FR



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.

Vertrieb und Service:

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim
Postfach 1407, 68757 Hockenheim
Tel.: +49 (0) 62 05/94 18-0, Fax: +49 (0) 62 05/94 18-12
info@unold.de, www.unold.de