

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 2021

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 **Dauerbetrieb 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
Technische Daten und Lieferumfang	6
Zubehör-Übersicht.....	8
Sicherheitshinweise	10
Zubehör.....	12
Die Aufsteckteile	16
Die Handhabung.....	16
Das Arbeitsgefäß.....	17
Zur Herstellung von Eischnee, Sahne, Diätsahne ..	18
Reinigen und Pflegen	18
Was ist zu tun, wenn die Antriebswelle nicht mehr rotiert?.....	19
Was ist zu tun, wenn die Zubehörteile nicht mehr von der Welle abgehen?	19
Was ist zu tun, wenn die Aufsteckteile nicht mehr auf der Welle halten?	19
Fragen zum ESGE-Zauberstab®	20
Passen die Aufsteckteile auf mein älteres ESGE-Zauberstab®-Modell?	20
Die Welle des ESGE-Zauberstab® dreht sich nicht mehr	20
Reinigung der Schutzhaube des Gerätes.....	21
Wie reinige ich den ESGE-Zauberstab® am besten?	21
Wie schäume ich Milch mit dem ESGE-Zauberstab® auf?	21
Kann ich mit dem ESGE-Zauberstab® auch Eis zerkleinern?	22
Ist der ESGE-Zauberstab® Gastro/Profi für den privaten Haushalt geeignet?.....	22
Unser Service für Sie / Fragen und Antworten.....	22
Rezepte.....	24
Garantiebestimmungen.....	28
Informationen für den Fachhandel	29
Entsorgung / Umweltschutz	29
Service-Adresse.....	29
Bestellformular	30

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 2021

Technische Daten und Lieferumfang | Technical data and package contents
Données techniques et etendue de livraison

DE	Typ	M 100 Design	E 120 Select	M 122 S
GB	Art.-Nr. Art.-No.	90120 Weiß	90210 Weiß	90310
FR	Farbe Colour Couleur	90129 Schwarz	90212 Rot	Weiß/Grau
	Watt	120 W	120 W	140 W
	Volt	220-240 V~	220-240 V~	220-240 V~
	Hertz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
	1 U/min rpm t/mn	7.000	7.000	10.000
	2 U/min rpm t/mn	10.000	10.000	14.000
	Kabel ca. Cable ca. Câble env.	160 cm	60-150 cm	160 cm
	Schalter Switch Commutateur	Soft-Touch	Soft-Touch	Twinn
	Gesamtlänge Total length Longueur totale	35 cm	35 cm	34,3 cm
	Eintauchtiefe Immersion depth Profondeur d'immersion	23 cm	23 cm	23 cm
	Gewicht ca. Weight ca. Poids env.	940 g	930 g	930 g
	Garantie Guarantee Garantie	5 Jahre	5 Jahre	5 Jahre
	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	✓	✓	✓
	Mixbecher Beaker Récipient 600 ml Art.-Nr. Art.-No. 7126			✓
	Wandhalter Wall holder Support Art.-Nr. Art.-No. 7410	✓	✓	✓
	Zerkleinerer Grinder Broyeur Art.-Nr. Art.-No. 5050			
	Processor Processor Processeur Art.-Nr. Art.-No. 5080			
	Zauberette® Art.-Nr. Art.-No. 6500			
	Becher Beaker Récipient 400 ml Art.-Nr. 790.026			
	Zauberbasis weiß Storage base white Statif blanc Art.-Nr. Art.-No. 7330			
	Zauberbasis schwarz Storage base black Statif noir Art.-Nr. Art.-No. 7335			
	Ablageschale Storage tray Tapis silicone Art.-Nr. Art.-No. 7350			
	Reinigungsbürste Cleaning brush Brosse de nettoyage Art.-Nr. Art.-No. 7450			
	Zauberstab-Kochbuch Cookbook Livre de cuisine Art.-Nr. Art.-No. 7750			

Technische Daten und Lieferumfang | Technical data and package contents
Données techniques et étendue de livraison

M 122 De Luxe	M 200 Chrom	M 160 G Gourmet	M 200 Superbox	P 200 Profi	P 350 Profi	G 350 Gastro Max
90410	90580	90610	90750	90860	90880	90890
Weiß/Grau	Chrom	Weiß/Anthrazit	Weiß/Anthrazit	Weiß/Grau	Weiß/Grau	Weiß/Grau
140 W	200 W	160 W	200 W	200 W	350 W	350 W
220-240 V~	220-240 V~	220-240 V~	220-240 V~	220-240 V~	220-240 V~	220-240 V~
50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
10.000	12.000	11.000	12.000	12.000	18.000	18.000
14.000	17.000	15.000	17.000	17.000	22.000	22.000
160 cm	60-150 cm	60-150 cm	60-150 cm	60-150 cm	60-150 cm	90-350 cm
Twin	Twin	Soft-Touch	Twin	Twin	Twin	Twin
34,3 cm	34,2 cm	34,6 cm	34,6 cm	39,4 cm	39,4 cm	49,3 cm
23 cm	23 cm	23 cm	23 cm	29 cm	29 cm	39 cm
930 g	950 g	950 g	960 g	1.000 g	1.000 g	1.200 g
5 Jahre	5 Jahre	5 Jahre	5 Jahre	1 Jahr	1 Jahr	1 Jahr
✓	✓	✓	✓	✓		
			✓	✓		
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
✓		✓	✓			
✓		✓				
✓	✓	✓	✓			
			✓			
			✓			
			✓			
	✓					
	✓					
	✓					
		✓	✓			

DE
GB
FR

SICHERHEITSHINWEISE



1. Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.
2. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
3. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
4. 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.
5. 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.
6. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
7. Das Gerät darf **nur bis zum Griff** in Flüssigkeit getaucht werden.
8. Gerät erst einschalten, wenn sich der Stab in einem Arbeitsgefäß mit flachem Boden befindet.
9. 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.
10. 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.
11. 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.

12. Das Gerät ist mit geprüften Sicherheits-Tastschaltern/Soft-Touch-Membranschaltern versehen und arbeitet nur dann, wenn diese Tasten gedrückt werden.
13. Der ESGE-Zauberstab® darf **nicht in der Spülmaschine gereinigt werden**. Das Gerät nur mit einem feuchten Lappen reinigen.
14. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
15. Das Gerät oder die Zuleitung dürfen nicht in der Nähe von Flammen betrieben werden.
16. 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.
17. Die Zuleitung muss so verlegt sein, dass ein Ziehen oder darüber Stolpern verhindert wird.
18. Ziehen Sie die Zuleitung immer nur am Anschlussstecker aus der Steckdose, nie am Anschlusskabel.
19. Berühren Sie niemals die drehenden Teile am Gerät und stecken Sie weder Gegenstände noch Körperteile in das laufende Gerät, um Verletzungen zu vermeiden.
20. Das Gerät darf nicht mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden, um Schäden zu vermeiden.
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.

DE
GB
FR



Schlagscheibe Beater
Disque fouet
Art.-Nr. | Art.-No.
7010



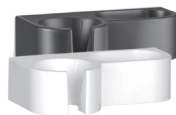
Quirlscheibe Whisk
Mélangeur
Art.-Nr. | Art.-No.
7020



Multimesser Mincer
Couteau étoile
Art.-Nr. | Art.-No.
7030



Fleischmesser Meat chopper
Couteau à viande
Art.-Nr. | Art.-No.
7040



Wandhalter Wall holder
Support mural
Art.-Nr. | Art.-No.
weiß, white, blanc 7410
schwarz, black, noir 7411



Zauberbasis Storage base
Statif
Art.-Nr. | Art.-No.
weiß, white, blanc 7330 (2)
schwarz, black, noir 7335 (2)



Ablageschale Storage tray
Tapis silicone
Art.-Nr. | Art.-No. 7350



Reinigungsbürste Cleaning brush
Brosse de nettoyage
Art.-Nr. | Art.-No.
7450



Mixbecher 600 ml Beaker
Réipient 600 ml
Art.-Nr. | Art.-No.
7126



Becher-Set Glas Beaker set glass
Set de gobelets en verre
Art.-Nr. | Art.-No.
7150



ESGE-Zerkleinerer Grinder
Broyeur
Art.-Nr. | Art.-No.
5050 (1)



Processor Processor
Processeur
Art.-Nr. | Art.-No.
5080 (1)



Raspelscheibe fein
Grater | Râpeur
Nr. 1 | No. 1
Art.-Nr. | Art-No.
65310 (3)

Nicht im Lieferumfang der
ESGE-Zauberette® enthalten.



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



Schnidscheibe fein
Slicer | Éminceur
Nr. 4 | No. 4
Art.-Nr. | Art-No.
65313



Schnidscheibe grob
Slicer | Éminceur
Nr. 5 | No. 5
Art.-Nr. | Art-No.
65314 (3)

Nicht im Lieferumfang der
ESGE-Zauberette® enthalten.



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



ESGE-Zauberette®
Art.-Nr. | Art-No. 6500
(1)



Kochbuch | Cookbook
Livre de cuisine
Art.-Nr. | Art-No.
7750



WICHTIGE HINWEISE: (1) Die ESGE-Zauberette®, der Zerkleinerer und der Processor sind nicht kompatibel mit P 350 Profi und G 350 Gastro Max!

(2) Die Zauberbasis ist nicht kompatibel mit P 200 Profi, P 350 Profi und G 350 Gastro Max!

(3) Die Raspelscheibe Nr. 1 fein, Art.-Nr. 65310 sowie die Schnidscheibe Nr. 5 grob, Art.-Nr. 65314 sind nicht im Lieferumfang der ESGE-Zauberette® (Art. 6500) enthalten. Diese Artikel sind über den Service erhältlich.

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.



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.



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.



Multimesser Art.-Nr. 7030

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

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.



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 P 350 Profi und G 350 Gastro Max!



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 P 350 Profi und G 350 Gastro Max!



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.



Becherset aus Borosilikatglas Art.-Nr. 7150

Hygienisch, hitzebeständig, praktisch. Das erste Messbecherset aus Borosilikatglas für Ihren ESGE-Zauberstab®. Im Set sind zwei Messbecher enthalten, ein kleiner Becher mit 400 ml und ein großer Becher mit 700 ml. Optimal zur Zubereitung von beispielsweise Mayonnaise, leckeren Soßen, Drinks und Dips. Beide Becher haben eine Messskala und einen Kunststoffdeckel. Becher und Deckel sind lebensmittelecht, mikrowellen- und spülmaschinengeeignet.



Zauberbasis Art.-Nr. 7330 weiß / 7335 schwarz

Aufbewahrung für alle ESGE-Zauberstab®-Modelle außer Profi- und Gastro-Modelle. 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 Versuchen. Drinks von vitaminreich bis hochprozentig, Fingerfood, Gebäck und Leckereien für kleine Genießer – alles drin.

DE

GB

FR



Ablageschale Art.-Nr. 7350

Praktisches Küchenutensil aus hochwertigem, hitzebeständigem Silikon zum Ablegen benutzter Kochutensilien.

Die ESGE-Zauberstab®-Ablageschale sorgt für Ordnung auf der Arbeitsfläche. Nach jedem Gebrauch einfach den ESGE-Zauberstab® darauf ablegen und nach getaner Arbeit die Ablageschale in der Spülmaschine reinigen.

Die hochwertige und hitzebeständige Ablageschale ist aus Silikon und unempfindlich gegenüber Fett, Öl und Säuren. Das Silikon ist absolut hygienisch, geschmacksneutral und einfach in der Spülmaschine zu reinigen. Das perfekte Zubehör für Ihre ESGE-Zauberstab®-Küche.



Reinigungsbürste Art.-Nr. 7450

Eine saubere Sache, praktisch und hygienisch zugleich: Bürste zum Entfernen letzter Rückstände, Griffende als Hebel zum Wechseln der Aufsteckteile.

Die Reinigung Ihres ESGE-Zauberstabes® ist grundsätzlich einfach. Direkt nach der Anwendung ein Gefäß mit warmem Wasser und einem Tropfen Spülmittel füllen. ESGE-Zauberstab® inklusive Aufsteckteil in das Gefäß stellen und anschalten. Dadurch wird der ESGE-Zauberstab® am schnellsten gereinigt. Sollten sich dennoch Reste in der Schutzhaube befinden, nehmen Sie den ESGE-Zauberstab® vom Strom und reinigen Sie die Schutzhaube mit der Bürste.

Der Handgriff mit der Einkerbung dient als praktischer Hebel um das Aufsteckteil mühelos von der Welle zu hebeln.

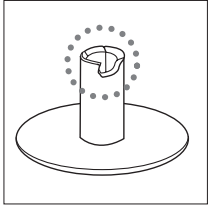
Die praktische ESGE-Zauberstab® Reinigungsbürste ist der hygienische Helfer in schönem Design und aus hochwertigen Materialien und kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden.



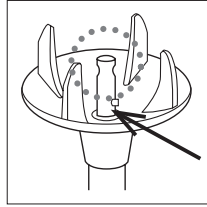
Bitte beachten Sie, dass nicht alle hier aufgeführten Teile im Lieferumfang enthalten sind. Maßgeblich ist die Aufstellung auf der Verpackung.

Sie können sämtliche Zubehörteile im Elektrofachhandel beziehen oder uns Ihre Bestellung mit dem Bestellformular ([siehe Seite 30](#)) zusenden.

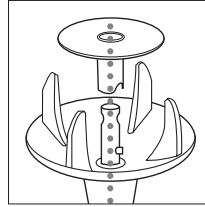
Die Aufsteckteile



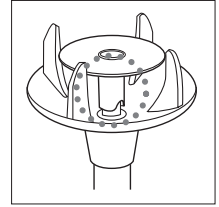
(Bild 1) Aussparung



(Bild 2) Mitnehmerstift



(Bild 3) Senkrecht aufstecken und abziehen



(Bild 4) Arretieren

Wenn Sie die Arbeitsteile genauer betrachten, finden Sie eine Aussparung (Bild 1).

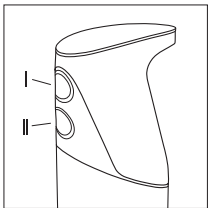
Am Ende der Antriebswelle, in der Mitte der Schutzhaube, finden Sie den so genannten Mitnehmerstift (Bild 2).

Stecken Sie nun das gewünschte Arbeitsteil auf das Wellenende, so dass der Mitnehmerstift genau in die Aussparung gelangt. Achten Sie bitte beim Aufstecken des Arbeitsteiles darauf, dass es senkrecht und gerade auf die Welle gesteckt wird (Bild 3/4).

Wollen Sie das Arbeitsteil auswechseln, ziehen Sie es einfach herunter. Sollte es einmal nur schwer heruntergehen, stellen Sie den ESGE-Zauberstab® in heißes Spülwasser und schalten Sie ihn kurz ein. Danach wieder den Netzstecker ziehen und das Arbeitsteil eventuell unter Zuhilfenahme eines Hebels (z. B. Schraubenzieher) herunterhebeln.

Wenn Sie die Arbeitsteile wechseln, Gerät ausschalten und Stecker ziehen! Die Zubehöreile sind teilweise sehr scharf. Verwenden Sie nur ESGE-Zauberstab® Originalteile.

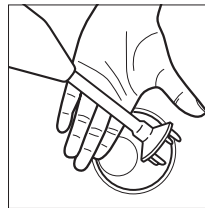
Die Handhabung



(Bild 1)



(Bild 2)



(Bild 3)



Spritz- und Verbrühungsgefahr

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.

Geschwindigkeit: Der ESGE-Zauberstab® verfügt über zwei Geschwindigkeitsstufen. Stufe 1 für alle leichten, luftigen Sachen und kleine Mengen. Stufe 2 für alle dickflüssigen, harten Sachen und grosse Mengen. (Bild 1)

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. **Nie den Mixerfuss oder Stab auf den Pfannen- oder Topfrand, sondern auf die Hand schlagen, um Beschädigungen zu vermeiden.** (Bild 2/3)

Arbeitsgefäße

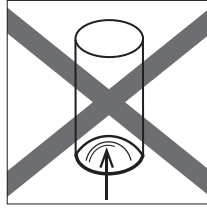
DE

GB

FR



(Bild 1)



(Bild 2)



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.

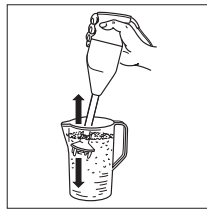
Tipp: Um ein Drehen der Gefäße während des Arbeitsvorganges zu vermeiden, stellen Sie das Gefäß auf einen feuchten Lappen.

Beachten Sie: Der ESGE-Zauberstab® geht zum Arbeitsgefäß (auch auf dem Herd) und nicht umgekehrt. Falls andere Gefäße verwendet werden, bitte keine Gefäße mit nach innen gewölbtem Boden verwenden. Denn bei einem gewölbten Boden des Gefäßes kann es zu Kontakt mit den Arbeitsteilen führen.

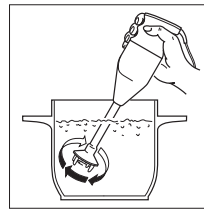
Anwendungen/Handbewegungen



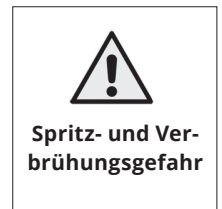
(Bild 1) Drehen



(Bild 2) Hochziehen



(Bild 3) Passieren

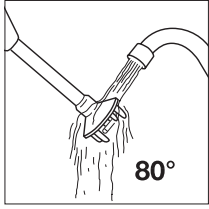


Das Drehen: Während der Arbeit das Gerät leicht aus dem Handgelenk heraus drehen, ein wenig hochheben und auf die Masse fallen lassen (nicht drücken oder stampfen). Den Feinheitsgrad bestimmen Sie durch die Arbeitsdauer. (Bild 1)

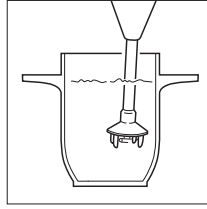
Das Hochziehen: Den ESGE-Zauberstab® einige Sekunden auf dem Boden stehen lassen. Danach schräg halten und langsam an der Wand des Gefäßes hochziehen. Wenn die Masse nicht mehr mitsteigt, wieder auf den Boden zurückkehren und den Vorgang wiederholen, bis die Masse steif geschlagen ist. (Bild 2)

Das Passieren: Den ESGE-Zauberstab® schräg in die Masse eintauchen, das Gerät einschalten und die Masse durchpassieren. Vor dem Herausnehmen des Gerätes abschalten, damit ein Spritzen vermieden wird. (Bild 3)

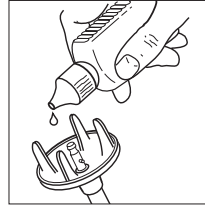
Reinigen und Pflegen



(Bild 1)



(Bild 2)



(Bild 3)

Die Reinigung ist sehr einfach und sollte nach jeder Arbeit durchgeführt werden. Halten Sie das Arbeitsteil des Gerätes unter fließendes Wasser (nicht einschalten!). (Bild 1)

Bei hartnäckigen Speiseresten reinigen Sie den Stab am einfachsten, wenn Sie ihn in einem Gefäß mit heißem Wasser laufen lassen. (Bild 2) 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. (Bild 3) Schalten Sie das Gerät ca. 2 Minuten lang ein. Reinigen Sie danach das Gerät im heißen Wasser. (Bild 2)



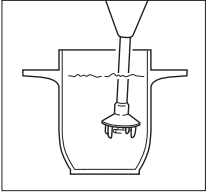
Der ESGE-Zauberstab® und seine Zubehörteile dürfen nur für die Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Jede anderweitige Verwendung kann gefährlich sein und zu Verletzungen führen. Bei bestimmungswidrigem Gebrauch entfallen Haftung und Garantie des Herstellers.

Was ist zu tun ...

DE

GB

FR



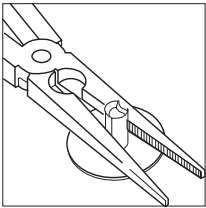
... wenn die Antriebswelle nicht mehr rotiert? Wenn der ESGE-Zauberstab® längere Zeit nicht benutzt wurde, kann es vorkommen, dass die Antriebswelle festsetzt, weil z. B. kaum sichtbare, kleinste Speisereste hart wurden und das untere Wellenlager verkleben.

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.

... 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 eine Zange und drücken Sie vorsichtig den Federlappen am Aufsatzteil etwas nach innen. Halten Sie hierfür das Aufsatzteil so, dass die Einkerbung nach vorn zeigt. Dahinter sehen Sie zwei kleine senkrechte Schlitze. Dieses kleine Zwischenstück ist der sogenannte 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!



ACHTUNG: 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 auf 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.

DE

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:

FR

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

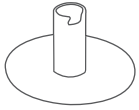
Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir Lieferungen von Ersatzteilen an Privatkunden im Ausland nur gegen Vorkasse vornehmen. Eine Bezahlung per Kreditkarte ist leider nicht möglich. Bitte beachten Sie, dass eventuell höhere Versandkosten anfallen. Ihre Bestellung wird nach Eingang Ihrer Zahlung zusammen 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 | Schlagscheibe



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.

Mayonnaise | Für ca. 1/4 Liter

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

- 1 ganz frisches Ei
- 1 TL Zitronensaft
- 1 TL Kräuteressig
- 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 | Multimesser

DE



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

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 | Fleisch- und Gemüsemesser



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

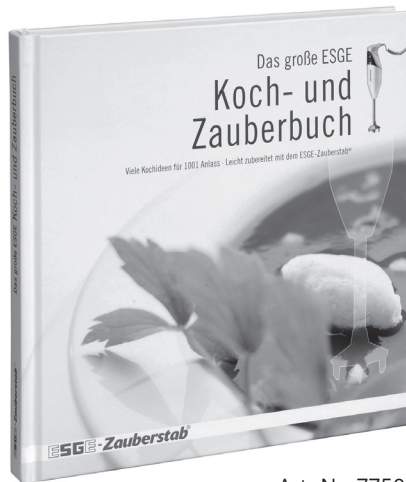
1. Putzen Sie den Wirsing, entfernen Sie den Strunk und zerkleinern Sie ihn grob. Dann kochen Sie ihn im Salzwasser bissfest (nach persönlichem Geschmack auch weicher) und gießen anschließend das Wasser ab.

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.

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

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

DE

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.

GB

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.

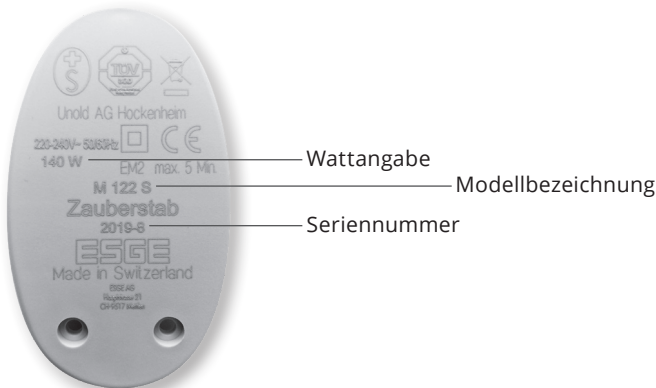
Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

FR


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

 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.

 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).

DE

GB

FR

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
	6500	ESGE-Zauberette
	65310	ESGE-Zauberette Raspelscheibe Nr. 1 fein
	65311	ESGE-Zauberette Raspelscheibe Nr. 2 mittel
	65312	ESGE-Zauberette Raspelscheibe Nr. 3 grob
	65313	ESGE-Zauberette Schneidscheibe Nr. 4 fein
	65314	ESGE-Zauberette Schneidscheibe Nr. 5 grob
	7010	Schlagscheibe
	7020	Quirlscheibe
	7030	Multimesser

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung
	7040	Fleischmesser
	7126	Mixbecher 600 ml mit Deckel und Skala
	7150	Becher-Set Glas mit Deckel 400 ml und 700 ml
	7330	Zauberbasis weiß
	7335	Zauberbasis schwarz
	7350	Ablageschale
	7410	Wandhalter weiß
	7411	Wandhalter schwarz
	7450	Reinigungsbürste
	7750	ESGE-Koch- und Zauberbuch
	790.026	Mayo-Becher 400 ml ohne Deckel

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