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: service@unold.de
Internet: www.unold.de

Ausgabe 2026

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 seit 1954 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 deren Füße 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.

Stand: November 2026

Inhaltsverzeichnis

DE

GB

FR

Bedienungsanleitung

Service-Hotline 05
Technische Daten und Lieferumfang 06
Sicherheitshinweise 08
Zubehör-Übersicht 10
Zubehör 12
Die Aufsteckteile 18
Die Handhabung 18
Arbeitsgefäße 19
Anwendung/Handbewegungen 19
Reinigen und Pflegen 20
Was ist zu tun, wenn die Antriebswelle nicht mehr rotiert? 21
Was ist zu tun, wenn die Zubehörteile nicht mehr von der Welle abgehen? 21
Was ist zu tun, wenn die Aufsteckteile nicht mehr auf der Welle halten? 21
Passen die Aufsteckteile auf mein älteres ESGE-Zauberstab®-Modell? 22
Die Welle des ESGE-Zauberstab® dreht sich nicht mehr 22
Reinigung der Schutzhaube des Gerätes 23
Wie reinige ich den ESGE-Zauberstab® am besten? 23
Wie schäume ich Milch mit dem ESGE-Zauberstab® auf? 23
Kann ich mit dem ESGE-Zauberstab® auch Eis zerkleinern? 24
Ist der ESGE-Zauberstab® Gastro/Profi für den privaten Haushalt geeignet? 24
Unser Service für Sie / Fragen und Antworten 24
Rezepte 26
Garantiebestimmungen 29
Informationen für den Fachhandel 30
Entsorgung/Umweltschutz 30
Service-Adresse 30
Bestellformular 31

Hotline

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

06205-9418-0

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

Die meisten Fragen werden auf unserer Homepage beantwortet:
https://unold.de/pages/faqs

Sie können uns auch direkt unter **service@unold.de** schreiben.

ESGE-Zubehörteile erhalten Sie im Fachhandel oder unter **www.unold.de**

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

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Zubehör und Farben vorbehalten.
© UNOLD AG 2026

DE

GB

FR

Typ	**M 100** Design	**E 120** Select	**M 122 S**	**M 200** De Luxe
Art.-Nr. | Art.-No.	90120 Weiß	90210 Weiß	90310	90410
Farbe | Colour | Couleur	90129 Schwarz	90212 Rot	Weiß/Grau	Weiß/Grau
Watt	120 W	120 W	140 W	140 W
Volt	220-240 V~	220-240 V~	220-240 V~	220-240 V~
Hertz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz	50/60 Hz
1 | U/min | rpm | t/mn	7.000	7.000	10.000	10.000
2 | U/min | rpm | t/mn	10.000	10.000	14.000	14.000
Kabel ca. | Cable ca. | Câble env.	160 cm	60-150 cm	160 cm	160 cm
Schalter | Switch | Commutateur	Soft-Touch	Soft-Touch	Twin	Twin
Gesamtlänge | Total length | Longueur	35 cm	35 cm	34,3 cm	34,3 cm
Gewicht ca. | Weight ca. | Poids env.	940 g	930 g	930 g	930 g
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 | Mincer | Couteau étoile Art.-Nr. | Art.-No. 7040				
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 oder 5085				
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 Art-Nr. | Art-No. 7450				
Zauberstab-Kochbuch | Cookbook Livre de cuisine Art.-Nr. | Art-No. 7750				
Becher-Set | Beaker set| Récipient set				

M 200 Chrom	**M 160 G** Gourmet	**M 200** Superbox	**M 200** BBQ	**P 200** Profi	**P 350** Profi	**G 350** Gastro Max
90580	90610	90750	98215	90860	90880	90890
Chrom	Weiß/Anthrazit	Weiß/Anthrazit	Schwarz	Weiß/Grau	Weiß/Grau	Weiß/Grau
200 W	160 W	200 W	200 W	200 W	300 W	300 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
12.000	11.000	12.000	12.000	12.000	18.000	18.000
17.000	15.000	17.000	17.000	17.000	22.000	22.000
60-150 cm	60-150 cm	60-150 cm	60-150 cm	60-150 cm	60-150 cm	90-350 cm
Twin	Soft-Touch	Twin	Soft-Touch	Twin	Twin	Twin
34,2 cm	34,6 cm	34,6 cm	34,6 cm	39,4 cm	39,4 cm	49,3 cm
950 g	950 g	960 g	950 g	1.000 g	1.000 g	1.200 g
✓	✓	✓	✓	✓		
		✓		✓		
✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
			✓			
	✓	✓				
	✓					
✓	✓	✓				
			✓			
		✓				
		✓				
		✓				
✓						
✓						
✓						
	✓	✓				
			✓			

DE GB FR

SICHERHEITSHINWEISE

1. Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.
2. Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
3. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
4. Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
5. 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.
6. 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.
7. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
8. Das Gerät darf nur **bis unterhalb des Kunststoffes** von Gehäuse und Griff in Flüssigkeiten getaucht werden. Das Gehäuse selbst darf nicht in die Flüssigkeit getaucht werden.
9. Gerät erst einschalten, wenn sich der Stab in einem Arbeitsgefäß mit flachem Boden befindet.
10. 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 18. Keine Haftung für Folgeschäden bei lose sitzenden Aufsteckteilen!
11. 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.

12. 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.
13. Das Gerät ist mit geprüften Sicherheits-Tastschaltern/Soft-Touch-Membranschaltern versehen und arbeitet nur dann, wenn diese Tasten gedrückt werden.
14. Der ESGE-Zauberstab® darf **nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.** Das Gerät nur mit einem feuchten Lappen reinigen.
15. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
16. Das Gerät oder die Zuleitung dürfen nicht in der Nähe von Flammen betrieben werden.
17. 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.
18. Die Zuleitung muss so verlegt sein, dass ein Ziehen oder darüber Stolpern verhindert wird.
19. Ziehen Sie die Zuleitung immer nur am Anschlussstecker aus der Steckdose, nie am Anschlusskabel.
20. Berühren Sie niemals die drehenden Teile am Gerät und stecken Sie weder Gegenstände noch Körperteile in das laufende Gerät, um Verletzungen zu vermeiden.
21. Das Gerät darf nicht mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden, um Schäden zu vermeiden.
22. Prüfen Sie regelmäßig das Gerät, den Stecker und die Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung senden Sie es bitte zur Reparatur an **unseren Kundendienst** (Anschrift siehe Service-Adresse). Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und haben den Ausschluss der Garantie zur Folge.

Zubehör | Accessories | Accessoires

DE

GB

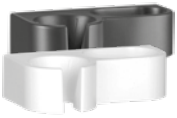
FR

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 600 ml
Récipient 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 weiß (1)
5085 schwarz (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

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 (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 Schneidscheibe 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 https://unold.de/collections/zubehor-ersatzteile-esge , 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 Schaumspeisen. 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 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.

Die richtige Anwendung
Das Mahlgut in die Mahlschale füllen, Deckel aufsetzen. 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
Zutaten wie Nelken, Zimt, Kreuzkümmel, Senfkörner oder Kurkuma enthalten ätherische Öle. Diese können das Material des Zerkleinerers verfärben. Auf die Funktion hat dies jedoch keinen Einfluss.
Verfärbungen durch Karotten, Kräuter oder Gewürze können Sie mit einem Haushaltspapier und etwas Speiseöl abwischen. Anschließend per Hand spülen. Wenn Sie grobe Zutaten wie Kandiszucker, harte Salze (z. B. Himalaya-Salz) usw. verarbeiten, kann der Zerkleinerer zerkratzt werden.

Fremdgeschmack entfernen Sie, indem Sie eine Scheibe Toastbrot mahlen. So kann der Geschmack entfernt werden, und die Toastbrot-Brösel können Sie bei Bedarf weiterverwenden.
Nur mit geschlossenem Deckel in Betrieb nehmen! Lagern Sie das Messer immer im Zerkleinerer, nie getrennt – Verletzungsgefahr! Die Kurzbetriebszeit beträgt 3 Minuten. Nicht in der Spülmaschine reinigen!

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|5085

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®.
Zutaten wie Nelken, Zimt, Kreuzkümmel, Senfkörner oder Kurkuma enthalten ätherische Öle. Diese können das Material des Processor verfärben. Auf die Funktion hat dies jedoch keinen Einfluss. Verfärbungen durch Karotten, Kräuter oder Gewürze können Sie mit einem Haushaltspapier und etwas Speiseöl abwischen. Wenn Sie grobe Zutaten wie Kandiszucker, harte Salze (z. B. Himalaya-Salz) usw. verarbeiten, kann der Processor zerkratzt werden.
Fremdgeschmack entfernen Sie, indem Sie eine Scheibe Toastbrot mahlen. So kann der Geschmack entfernt werden, und die Toastbrot-Brösel können Sie bei Bedarf weiterverwenden.
Wischen Sie den Processor mit einem feuchten Tuch aus. **Der Processor darf zum Reinigen nicht in Spülwasser eingetaucht werden, um Schäden am Lager zu vermeiden.**
Nur mit geschlossenem Deckel in Betrieb nehmen! Die Kurzbetriebszeit beträgt 3 Minuten. Nicht in der Spülmaschine reinigen!

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 und das 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, spülmaschinengeeignet bis max. 60 °C, 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 Silikondeckel. Becher und Deckel sind lebensmittelecht, mikrowellengeeignet, spülmaschinengeeignet bis max. 60 °C.

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 oder Processors, Tropfschale, Antirutschnoppen 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 herzhafte Versuchungen. Drinks von vitaminreich bis hochprozentig, Fingerfood, Gebäck und Leckereien für kleine Genießer – alles drin.

Ablageschale Art.-Nr. 7350

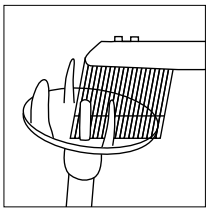
Praktisches Küchenutensil aus hochwertigem, hitzebeständigem Silikon zum Ablegen benutzter Kochutensilien.

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.

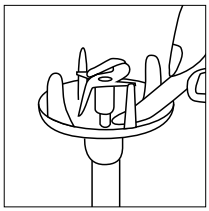
Reinigungsbürste Art.-Nr. 7450

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

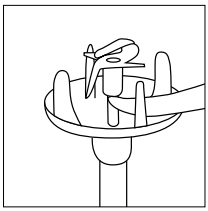
Die Reinigung Ihres ESGE-Zauberstabes® ist grundsätzlich einfach. Direkt nach der Anwendung ein Gefäß mit warmem Wasser und einem Tropfen Spülmittel füllen. ESGE-Zauberstab® inklusive Aufsteckteil in das Gefäß stellen und anschalten. Dadurch wird der ESGE-Zauberstab® am schnellsten gereinigt. Sollten sich dennoch Reste in der Schutzhaube befinden, nehmen Sie den ESGE-Zauberstab® vom Strom und reinigen Sie die Schutzhaube mit der Bürste. (Bild 1)
Der Handgriff mit der Einkerbung dient als praktischer Hebel um das Aufsteckteil mühelos von der Welle zu hebeln. Führen Sie die Spitze des Werkzeugs unter das betreffende Aufsatzteil und drücken Sie das Aufsatzteil unter Nutzung der Hebelkraft nach oben. (Bild 2/3)
Die praktische ESGE-Zauberstab® Reinigungsbürste ist der hygienische Helfer in schönem Design und aus hochwertigen Materialien und kann auch in der Spülmaschine gereinigt werden.
Nach Gebrauch, vor dem Wechsel der Aufsteckteile, sowie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.



(Bild 1)



(Bild 2)

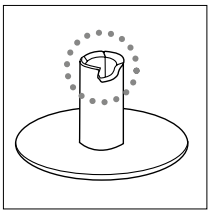


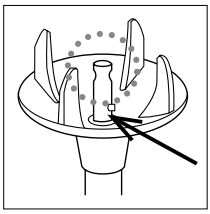
(Bild 3)

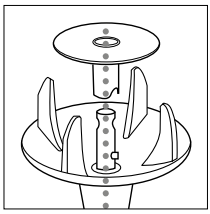
Bitte beachten Sie, dass nicht alle hier aufgeführten Teile im Lieferumfang enthalten sind. Maßgeblich ist die Aufstellung auf der Verpackung.

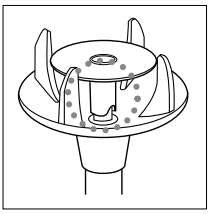
Sie können sämtliche Zubehörteile im Elektrofachhandel beziehen oder uns Ihre Bestellung mit dem Bestellformular (siehe Seite 31) zusenden.

Die Aufsteckteile


(Bild 1) Aussparung


(Bild 2) Mitnehmerstift


(Bild 3) Senkrecht aufstecken und abziehen


(Bild 4) Arretieren

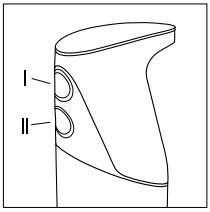
Wenn Sie die Arbeitsteile genauer betrachten, finden Sie eine Aussparung (Bild 1).

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

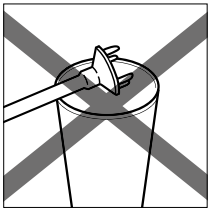
Stecken Sie nun das gewünschte Arbeitsteil auf das Wellenende, so dass der Mitnehmerstift genau in die Aussparung gelangt. Achten Sie bitte beim Aufstecken des Arbeitsteiles darauf, dass es senkrecht und gerade auf die Welle gesteckt wird (Bild 3/4).

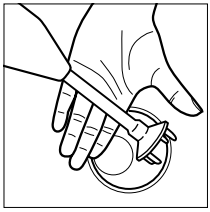
Wollen Sie das Arbeitsteil auswechseln, ziehen Sie es einfach herunter. Sollte es einmal nur schwer heruntergehen, stellen sie den ESGE-Zauberstab® in heißes Spülwasser und schalten Sie ihn kurz ein. Danach wieder den Netzstecker ziehen und das Arbeitsteil eventuell unter Zuhilfenahme eines Hebels (z. B. Schraubenzieher) herunterhebeln.
Wenn Sie die Arbeitsteile wechseln, Gerät ausschalten und Stecker ziehen! Die Zubehörteile sind teilweise sehr scharf. Verwenden Sie nur ESGE-Zauberstab® Originalteile.

Die Handhabung



(Bild 1)


(Bild 2)

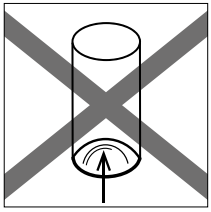

(Bild 3)

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)

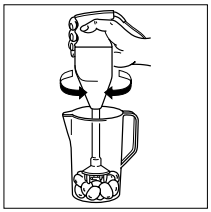
Arbeitsgefäße

(Bild 1)

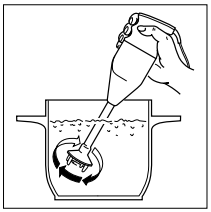

(Bild 2)

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.

Anwendung/Handbewegungen


(Bild 1) Drehen

(Bild 2) Hochziehen

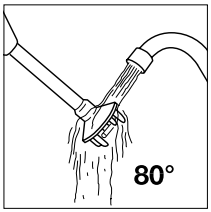

(Bild 3) Passieren

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)

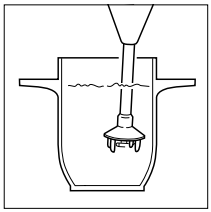
Das Hochziehen: Den ESGE-Zauberstab® einige Sekunden auf dem Boden stehen lassen. Danach schräg halten und langsam an der Wand des Gefässes hochziehen. Wenn die Masse nicht mehr mitsteigt, wieder auf den Boden zurückkehren und den Vorgang wiederholen, bis die Masse steif geschlagen ist. (Bild 2)

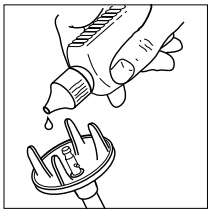
Das Passieren: Den ESGE-Zauberstab® schräg in die Masse eintauchen, das Gerät einschalten und die Masse durchpassieren. Vor dem Herausnehmen des Gerätes abschalten, damit ein Spritzen vermieden wird. (Bild 3)

Reinigen und Pflegen



(Bild 1)

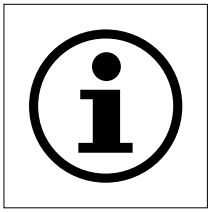

(Bild 2)


(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)

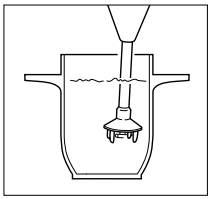
Bei hartnäckigen Speiseresten reinigen Sie den Stab am einfachsten, wenn Sie ihn in einem Gefäß mit heißem Wasser laufen lassen. (Bild 2) Der ESGE-Zauberstab® darf nicht in der Spülmaschine gereinigt werden. Das Gehäuse darf nass abgewischt werden, jedoch der Bereich mit den Schaltern sowie der Kabelaustritt 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 einige Sekunden lang ein. Reinigen Sie danach das Gerät im heißen Wasser. (Bild 2)



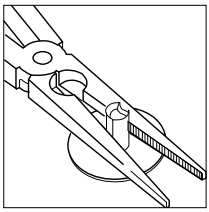
Der ESGE-Zauberstab® und seine Zubehörteile dürfen nur für die Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Jede anderweitige Verwendung kann gefährlich sein und zu Verletzungen führen. Bei bestimmungswidrigem Gebrauch entfallen Haftung und Garantie des Herstellers.

Was ist zu tun ...



... wenn die Antriebswelle nicht mehr rotiert? Wenn der ESGE-Zauberstab® längere Zeit nicht benutzt wurde, kann es vorkommen, dass die Antriebswelle festsitzt, 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 Aufsteckteil etwas nach innen. Halten Sie hierfür das Aufsteckteil so, dass die Einkerbung nach vorn zeigt. Dahinter sehen Sie zwei kleine senkrechte Schlitze. Dieses kleine Zwischenstück ist der sogenannte Federlappen. Nur dieser ist biegbar. 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®

Video mit Tipps & Tricks 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 20 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

Reinigung der Schutzhaube des Gerätes

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.

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.

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.

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.

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

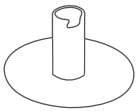
Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir Lieferungen von Ersatzteilen an Privatkunden im Ausland nur gegen Vorauskasse vornehmen. Eine Bezahlung per Kreditkarte ist leider nicht möglich. Bitte beachten Sie, dass eventuell höhere Versandkosten anfallen. Ihre Bestellung wird nach Eingang Ihrer Zahlung zusammen 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, den Sie in einen weiteren Karton legen,. Sollte der Originalkarton 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

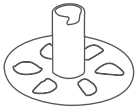
- 150 ml H-Milch
  (Magermilch oder max. 1,5 % Fett)

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.
(EL = Esslöffel, TL = Teelöffel)

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

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

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.

Das erste Messbecher-Set aus Borosilikatglas !

Hygienisch, hitzebeständig und praktisch – Im Set sind zwei Messbecher enthalten, ein kleiner Becher mit 400 ml, optimal zur Zubereitung von beispielsweise Mayonnaise, und ein großer Becher mit 700 ml zum Mixen leckerer Soßen, Drinks und Dips. Beide Becher haben eine Messskala und einen jeweils passenden Deckel, sodass Sie nach dem Pürieren, Mixen oder Zerkleinern den Becher zur Aufbewahrung in den Kühlschrank stellen können. **Artikel-Nr. 7150**, 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, Artikel-Nr. 7750 Jetzt bestellen unter: **www.unold.de/das-grosse-esge-koch-und-zauberbuch.html**, über unseren Service, per Bestellformular oder im Fachhandel.

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.

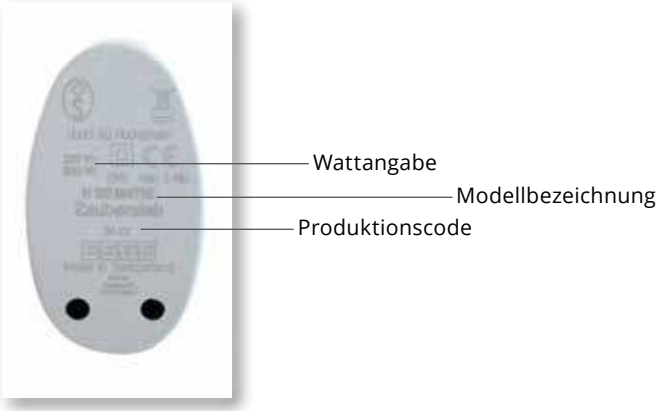
Garantiebestimmungen

Wir gewähren auf diesen ESGE-Zauberstab 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 an unseren Kundendienst. Auf unserer Internetseite https://unold.de/pages/rucksendungen können Sie sich einen Rücksendeschein ausdrucken (nur für Einsendungen aus Deutschland und Österreich). Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden. Diese Herstellergarantie beschränkt weder Ihre gesetzlichen Rechte noch Ihre Ansprüche gegenüber dem Verkäufer oder Händler aus dem Kaufvertrag gemäß den Bestimmungen des Bürgerlichen Gesetzbuches (BGB). Ihre gesetzlichen Rechte als Verbraucher, insbesondere Ihre Rechte auf Gewährleistung und die gesetzlichen Mängelansprüche gemäß §§ 437 ff. BGB, bleiben unberührt.

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

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 Rohstofffe 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. Es besteht eine gesetzliche Bestimmung, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkumulatoren getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen diese Altgeräte durch das nebenstehende Symbol der durchgestrichenen Mülltonne (WEEE-Symbol).
Sie müssen daher 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 Internet-seite **https://unold.de/pages/rucksendungen** 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:

UNOLD AG
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

Anrede

Vorname

Name

Straße Nr.

PLZ Ort

Telefon

Telefax

E-Mail

Bestellung | Order ESGE

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung
	5050	ESGE-Zerkleinerer
	5080	Processor weiß
	5085	Processor schwarz
	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 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 **https://unold.de/pages/datenschutz**

Instructions for use

DE

GB

FR

Dear customer, we congratulate you on buying the **ESGE-Zauberstab®**. It has proved its worth a thousand times over and has satisfied users in all five continents. It is ideal for daily kitchen chores no matter how small.

ESGE-Zauberstab® is easy to use because its grip is specifically designed to fit the hand and the ergonomics of the handle ensure your hand is in the ideal position to easily control the switch. It is easy to use even for smaller hands and is suitable for left handed use. **ESGE-Zauberstab®** is a high quality product of which we have been proud of since 1954.

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

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

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 pro-tective 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 05
Technical data and package contents 06
Important safeguards 34
Accessories 36
The attachments 41
How to use 41
Suitable recipients 42
Applications/Handling 42
What can be done if the drive shaft of your appliance no longer rotates?... 43
What can be done if attachments cannot be removed from the shaft? 43
What can be done if attachments do not hold tight on the shaft? 43
Cleaning and care 44
Recipes 45
Guarantee conditions 48
Waste disposal / Environmental protection 49

IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Please read the following information and keep it for future reference.
2. This appliance can be used by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
3. Connect the appliance only to an AC power supply with the voltage indicated on the rating plate.
4. This device must not be used by children. The device and its connection cable must be kept away from children.
5. 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.
6. **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.
7. Do not operate this appliance with an external timer or remote control system.
8. The appliance may only be immersed in liquids up to **below the plastic of the housing** and handle. The housing itself must not be immersed in the liquid.
9. Do **not clean the appliance in the dishwasher.**
10. Switch on the appliance only after putting it into a jug with flat bottom.
11. When placing the attachments take care that the attachment is fixed firmly. For re-adjusting please follow the instructions on page 41. No responsability for collateral damages due to unproperly fixed attachments.

12. Whenever the knife is bent or damaged, we recommend to replace it immediately in order to avoid collateral damages of saucepans and recipients.
13. 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.
14. Do not apply too much pressure when chopping hard foodstuff, just hold the blender on the foodstuff and move it slightly up and down.
15. Never touch the appliance or lead cable with wet hands.
16. Do not place the appliance or lead cable near open flames during operation.
17. 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.
18. Route the lead cable so that it is prevented from being pulled or tripped over.
19. Always disconnect the lead cable from the wall socket pulling on the plug, never on the cable.
20. 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.
21. Do not use the appliance with accessories of other manufacturers or brands, to prevent damage.
22. Check the appliance, the wall socket and the lead cable regularly for wear or damage. In case parts appear damaged, please send the appliance or the base to our after **sales service** for inspection and repair. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard. Unauthorised repairs can constitute serious risks for the user and void the warranty.

Accessories

The Beater Art.-No. 7010

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

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: Ingredients such as clove, cinnamon, cumin, mustard seeds or turmeric contain essential oils. They can discolour the material of the chopper. However, this does not interfere with the function of the appliance. You can wipe off discolouration caused by carrots, herbs or spices with a paper towel and some cooking oil. Wash by hand afterwards. The chopper may become scratched if used for processing such coarse ingredients as rock sugar, hard kinds of salt (e.g. Himalayan salt), etc.
You can remove off-tastes by crushing a slice of toast. This allows you to both remove the taste and reuse the toast crumbs for other dishes.
Only put into operation with the lid closed! Always store the knife inside the chopper, never separately – risk of injury! The short operating time is 3 minutes. Do not clean in the dishwasher!

IMPORTANT NOTE: The ESGE-Zauberette®, the grinder and the processor are not compatible with P 350 Profi and G 350 Gastro Max!

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®. Ingredients such as clove, cinnamon, cumin, mustard seeds or turmeric contain essential oils. They can discolour the material of the processor. However, this does not interfere with the function of the appliance. You can wipe off discolouration caused by carrots, herbs or spices with a paper towel and some cooking oil. The processor may become scratched if used for processing such coarse ingredients as rock sugar, hard kinds of salt (e.g. Himalayan salt), etc. You can remove off-tastes by crushing a slice of toast. This allows you to both remove the taste and reuse the toast crumbs for other purposes. Wipe the processor out with a damp cloth. When cleaning the processor, do not immerse the processor in dishwater to prevent damage to the bearing.

Only put into operation with the lid closed! The short operating time is 3 minutes. Do not clean in the dishwasher!

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 childsplay,

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 P 350 Profi and G 350 Gastro Max!

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. Dishwasher-safe up to 60 °C. Contents 0.6 litre with measuring scale.

Borosilicate glass beaker set. Art.-No. 7150

Hygienic, heat resistant, practical The first measuring beaker set made of borosilicate glass for your ESGE-Zauberstab®. The set comprises two measuring beakers, a small 400 ml beaker and a large 700 ml beaker. Optimal for preparing mayonnaise, delicious sauces, drinks and dips. Both beakers have a measuring scale and a silicone lid. Beakers and lids are food-safe, microwave and dishwasher-safe up to 60 °C.

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.

Storage tray Art.-No. 7350

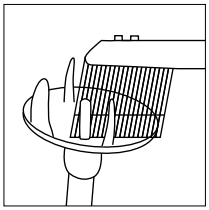
Practical kitchen utensil made from high quality, heat-resistant silicone for storing cooking utensils during use.

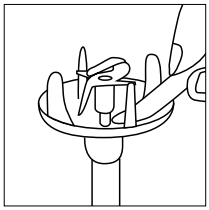
The ESGE-Zauberstab® storage tray ensures a tidy workspace. Place the ESGE-Zauberstab® on the storage tray between uses and when the cooking is done, simply put the tray in the dishwasher.
The high quality and heat-resistant silicone tray is impervious to grease, oil and acids. The silicone tray is completely hygienic, tasteless and easy to clean in the dishwasher. The perfect accessory for your ESGE-Zauberstab® cooking projects.

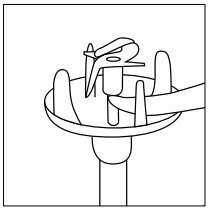
Cleaning brush Art.-No. 7450

A clean affair, both practical and hygienic: brush for removing residue, handle end for use as a lever for changing attachments.

Cleaning your ESGE-Zauberstab® is child's play. As soon as you have finished using it, fill a jug with warm water and a drop of washing-up liquid. Stand the ESGE-Zauberstab® with attachment in the jug and switch it on. This is the quickest way to clean yourESGE-Zauberstab®. If there is still some residue in the cutter guard, unplug the ESGE-Zauberstab® and clean the cutter guard with the brush.
The handle with its notch is a practical lever for removing the attachments from the drive stub pin. Put the end of the tool underneath the attachment in order to lift the attachment up, using the principle of the leverage. (Figure 2/3)
The practical ESGE-Zauberstab® cleaning brush is a hygienic aide with an aesthetic design. It is made from high quality materials and can also be cleaned in the dishwasher. **The mixer must always be disconnected from the mains supply when not supervised or before assembling, dismantling or cleaning.**


(Figure 1)

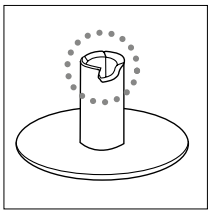

(Figure 2)

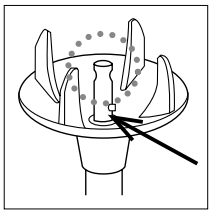

(Figure 3)

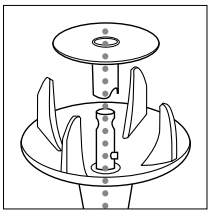
Please note, that not all parts described here are part of this appliance. We refer to the description of accessories on the gift box.

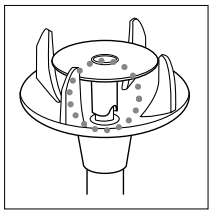
All optional accessories can be ordered via your retailer or via our after sales service.

The attachments


(Figure 1) Recess


(Figure 2) Drive pin


(Figure 3) Mount and remove attachement vertically


(Figure 4) Lock in place

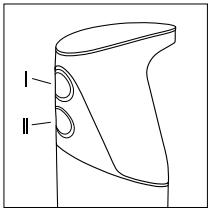
All attachments feature a recess (Figure 1).

The drive shaft stub of the ESGE-Zauberstab® is equipped with a drive pin (Figure 2).

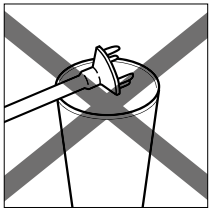
Push the attachment as straight as possible onto the stub so that the drive pin engages in the recess on the attachment. Please make sure that the attachment is exactly parallel to the cutter guard and properly aligned with the stub (Figures 3/4).

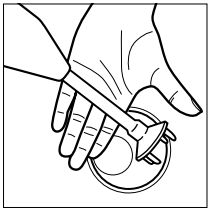
To remove the attachment, just pull it from the stub. If the attachment cannot be easily pulled off, loosen it by placing the ESGE-Zauberstab® in hot dish-washing water and switching the appliance on briefly. Disconnect the power plug from the socket and pull off the attachment. If necessary, lever it off with a suitable implement (e.g. screwdriver).
Switch off and unplug appliance when changing accessories. The attachments may be sharp! Only use original ESGE-Zauberstab® accessories.

How to use



(Figure 1)


(Figure 2)

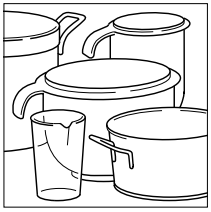

(Figure 3)

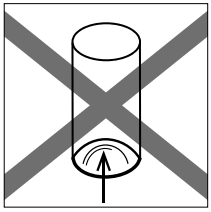
For safety reasons the appliance is equipped with a press-button switch, which means that the ESGE-Zauberstab® works only when this switch is pressed down.

Speeds: The ESGE-Zauberstab® offers two speeds. Step 1 for all light, airy dishes and small amounts Step 2 for all viscous, firm ingredients and large amounts. (Figure 1)

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. **Never attempt to clean appliance by tapping the mixer base or shaft against the edge of the pan or pot. Only tap it against your hand.** (Figures 2/3)

Suitable recipients


(Figure 1)


(Figure 2)

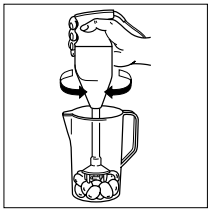
You may use any type of recipient with flat bottom, even crystal glasses, or work directly in the sauce pan on the stove. Check with care when using coated cooking pots, in order to avoid scratches in the coating.

Important: tall, narrow jugs are usually most suitable for working in. Use small jugs for small quantities and large ones for large quantities.

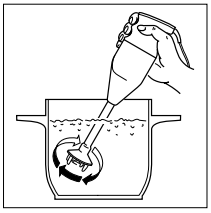
Tip: In order to prevent the jug from moving while processing, put it on a damp cloth.

Please note: Take care to bring the ESGE-Zauberstab® to the receptacle, even on the stove, and not vice versa. When using receptacles other than those supplied with your ESGE-Zauberstab®, ensure that they do not have an inward curved base. Otherwise, the curved container base might come into contact with the moving attachment, causing damage.

Applications/Handling


(Figure 1) Wrist movement

(Figure 2) Lifting up

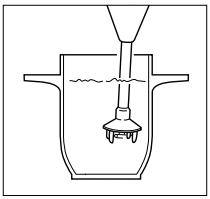

(Figure 3) Blending

Wrist movement: While processing, use a light swivelling motion from the wrist, lift the ESGE-Zauberstab® up a little and let it drop again on the ingredients (do not press or pound). The longer the ingredients are processed, the finer the mixture becomes. (Figure 1)

Lifting up: Rest the ESGE-Zauberstab® for a few seconds on the bottom of the receptacle. Then hold it at an angle and lift it up slowly against the side of the receptacle. When the ingredients are no longer lifted up with it, lower the ESGE-Zauberstab® to the bottom and repeat the process until the ingredients are whipped to the required stiffness. (Figure 2)

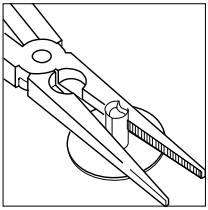
Blending: Dip the ESGE-Zauberstab® at an angle into the ingredients, switch it on and blend. Before removing the appliance from the ingredients, switch it off to prevent splashing. (Figure 3)

What can be done ...



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

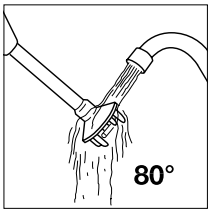
... if attachments cannot be removed from the shaft? If sticky ingredients such as egg, sugar, honey are processed, it is best to hold the appliance together with the attachment for a minute or two in the washing-up water. Water will not harm the housing, but the cable outlet must not get wet. Clean the appliance as soon as you have finished working.
WARNING: Disconnect the power plug beforehand!



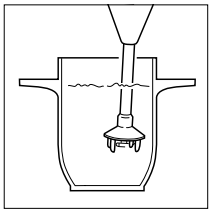
... if attachments do not hold tight on the shaft? If an attachment no longer fits tightly on the stub, simply pinch the spring blades of the attachment together with a pair of pliers. Remove the accessories from time to time from the shaft and clean the shaft. Otherwise the lower socket may be blocked because of insufficient cleaning.

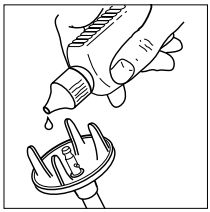
WARNING: Replace damaged attachments immediately. No liability in case of damaged attachments!

Cleaning and care



(Figure 1)

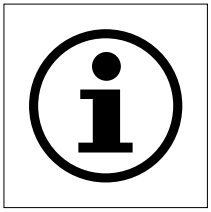

(Figure 2)


(Figure 3)

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!). (Figure 1)

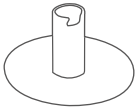
If bits of food stick to the mixer, put the shaft in a bowl of hot water and let it run for a little while. (Figure 2) Do not let water get into the switch. Do not clean the appliance and the protective cap in the dishwasher.

Your ESGE-Zauberstab® benefits from being oiled from time to time. Use a food safe and non-acid oil. Hold your ESGE-Zauberstab® upside down and then put some drops of oil at the end of the drive-shaft (Figure 3), then switch on the appliance for some seconds. Finally clean the appliance with hot water. (Figure 2)



The appliance must only be used for the preparation of food. Any other use is deemed dangerous and might cause injury. Improper use of the appliance shall void all warranty. The manufacturer shall not be liable for damage caused by improper use.

Recipe | Beater



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.

(tbs = tablespoon, tsp = teaspoon)

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 | Mincer

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

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 | Meat- and vegetable chopper

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.

The first measuring beaker set made of borosilicate glass !

Hygienic, heat resistant, practical – The set comprises two measuring beakers, a small 400 ml beaker which is perfect for preparing mayonnaise, for example, and a large 700 ml beaker for mixing delicious sauces, drinks and dips. Both beakers have a measuring scale and a fitted lid so that you can easily store your pureed, mixed or chopped items in the fridge. **Art.-No. 7150,** order now at **www.unold.de.**

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. Art.-No. 7750

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

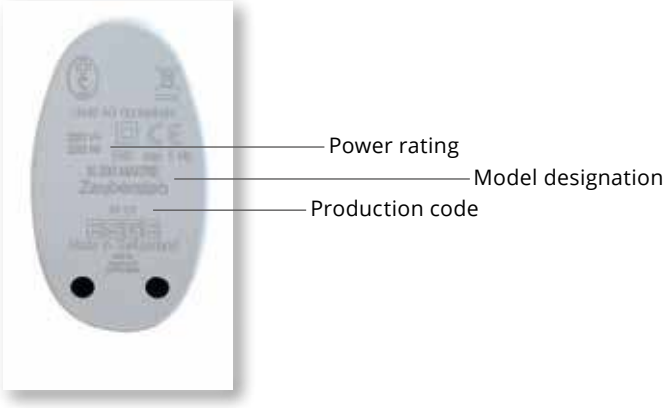
We guarantee this ESGE-Zauberstab for 5 years, or in case of commercial use for 12 months, from the date of purchase in case of defects that occur during normal use and are demonstrably due to a factory fault. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair 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. This manufacturer‘s warranty does not limit your statutory rights nor your claims against the seller or dealer arising from the purchase contract of sale in accordance with the provisions of the German Civil Code (BGB). Your statutory rights as a consumer, in particular your rights to warranty and the statutory claims for defects in accordance with §§ 437 ff. BGB, remain unaffected.
UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

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

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. There is a legal requirement to dispose of waste electrical and electronic equipment (WEEE) as well as batteries and accumulators separately from household waste. You can recognise this waste equipment by the crossed-out wheeled bin symbol (WEEE symbol). 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:

DE GB FR

UNOLD AG
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

Anrede

Vorname

Name

Straße Nr.

PLZ Ort

Telefon

Telefax

E-Mail

Bestellung | Order ESGE

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung
	5050	ESGE-Zerkleinerer
	5080	Processor weiß
	5085	Processor schwarz
	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 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 **https://unold.de/pages/datenschutz**

Notice d'utilisaton

Cher client, nous vous félicitons d'avoir choisi ce mixer universel **ESGE-Zauberstab®**. Cet appareil a fait ses preuves des millions de fois et compte des utilisateurs satisfaits sur les cinq continents. Il convient pour diverses tâches quotidiennes grandes et petites dans la cuisine.

L'**ESGE-Zauberstab®** est un appareil pratique doté d'une poignée ergonomique et facile à enclencher. Même de petites mains pourront s'en servir sans peine. L'**ESGE-Zauberstab®** est également adapté pour les gauchers. Ce produit de qualité suisse de haute précision est l'objet de notre fierté depuis 1954.

Tous les modèles sont livrés avec le 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 lespages 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**.

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 **operation 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 recommondans de garder le modèle **ESGE-Zauberstab®**, qui est concevu en particulier pour les besoins du ménage privé, dansle support mural à côté du fourneau, en aucun cas au-dessus du fourneau.

L'appareil ne doitpas 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

DE

GB

FR

Notice d'utilisaton

Service-Hotline 05
Etendue de livraison 06
Consignes de sécurité 53
Accessoires 55
Les accessoires 61
Le maniement 61
Récipients de travail 62
Applications/Mouvements de la main 62
Nettoyage et entretien 63
Que faire si l'axe de transmission ne tourne plus... 64
Que faire si on ne peut plus retirer les accessoires? 64
Que faire si les accessoires ne tiennent plus sur l'axe? 64
Recettes 65
Conditions de Garantie 68
Traitement des déchets / Protection de l'environnement 69

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1. Lire attentivement le mode d'emploi et le conserver soigneusement pour toute consultation ultérieure.
2. L'appareil peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et/ou de connaissances s'ils sont surveillés ou instruits au niveau de l'utilisation sûre de l'appareil et ont compris les dangers qui en résultent.
3. 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.
4. 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.
5. 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.
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. 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.
8. L'appareil ne doit être immergé dans des liquides **que jusqu'à ce que le plastique du boîtier** et de la poignée soit atteint. Le boîtier lui-même ne doit pas être immergé dans le liquide.
9. Mettez d'abord l'appareil dans le récipient avec fond plat puis enclenchez-le.
10. Ne pas utiliser l'appareil avec des outils mal attachés. Pour ajuster les outils suivez les instructions sur page 61. Aucune garantie en cas d'outils mal attachés.

11. Lorsque le couteau est déformé, nous recommandons de le remplacer immédiatement pour éviter des endommagements de pots et de récipients.
12. 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 légerement.
13. L'appareil est équipé d'un commutateur de sécurité empêchant toutes operations non-intentionnées et coupant immédiatement le courant dès que le commutateur est relâché.
14. **Ne pas nettoyer l'appareil dans le lave-vaisselle.**
15. Ne jamais toucher le câble ou l'appareil avec les mains humides.
16. Ne pas utiliser l'appareil ou son câble à proximité d'une flamme nue.
17. Afin d'éviter tout accident en présence d'enfants, ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation.
18. Placer le cordon de manière à ce que personne ne puisse tirer dessus ou trébucher.
19. Ne jamais toucher les composants en cours de fonctionnement et ne pas introduire d'objets ni de doigts dans l'appareil sous tension.
20. 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.
21. Utilisez seulement les accessoires et les pièces de réchange originaux.
22. Contrôler régulièrement l'état de l'appar-eil, 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

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 faut 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.

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 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 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 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 á 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.
Remplissez les aliments à écraser dans le recipient 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: Les ingrédients tels que les clous de girofle, la cannelle, le cumin, les graines de moutarde ou le curcuma contiennent des huiles essentielles. Il se peut qu'ils décolorent sur le matériau du mixeur. Mais cette décoloration n'a aucune incidence sur la fonctionnement de l'appareil. Les décolorations dues aux carottes, aux herbes aromatiques ou aux épices peuvent être essuyés avec du papier absorbant et un peu d'huile alimentaire. Laver ensuite à la main. Si vous préparez des ingrédients assez gros, tels que du sucre candi, des sels durs (par exemple du sel de l'Himalaya), etc., le mixeur risque d'être rayé. Vous pouvez éliminer un goût résiduel en mixant une tranche de pain grillée. Ce qui élimine le goût et vous pouvez réutiliser les miettes de pain grillées si nécessaire.
Ne faire fonctionner qu'avec le couvercle fermé ! Rangez toujours la lame dans le mixeur, jamais séparément - risque de blessure ! Le temps de fonctionnement court est de 3 minutes. Ne pas laver au lave-vaisselle !

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

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®.
Les ingrédients tels que les clous de girofle, la cannelle, le cumin, les graines de moutarde ou le curcuma contiennent des huiles essentielles. Il se peut qu'ils décolorent sur le matériau du processeur. Mais cette décoloration n'a aucune incidence sur la fonctionnement de l'appareil. Les décolorations dues aux carottes, aux herbes aromatiques ou aux épices peuvent être essuyés avec du papier absorbant et un peu d'huile alimentaire. Si vous préparez des ingrédients assez gros, tels que du sucre candi, des sels durs (par exemple du sel de l'Himalaya), etc., le processeur risque d'être rayé.
Vous pouvez éliminer un goût résiduel en mixant une tranche de pain grillée. Ce qui élimine le goût et vous pouvez réutiliser les miettes de pain grillées si nécessaire.
Essuyez le processeur avec un chiffon humide. Pour le nettoyage, ne pas plonger le processeur dans l'eau pour ne pas risquer d'abîmer le roulement.
Ne faire fonctionner qu'avec le couvercle fermé ! Le temps de fonctionnement court est de 3 minutes. Ne pas laver au lave-vaisselle !

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 du 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. Lave-vaisselle jusqu'à 60 °C. Volume 0.6 lt. avec échelle graduée

Set de gobelets en verre borosilicate Art.-No. 7150

Hygiéniques, thermorésistants, pratiques. Le premier set de gobelets en borosilicate pour votre ESGE-Zauberstab®. Le set contient deux gobelets : un de 400 ml et un de 700 ml. Idéal pour la préparation de mayonnaises, sauces, boissons, dips, etc. Les deux gobelets sont gradués et munis d'un couvercle en plastique. Les gobelets et leur couvercle sont compatibles avec les aliments, le micro-ondes et le lave-vaisselle jusqu'à 60 °C.

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 nettoyable 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.

Veuillez 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.

Tapis silicone Art.-No. 7350

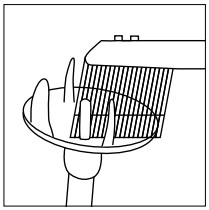
Outil de cuisine pratique en silicone thermorésistant de haute qualité pour déposer les ustensiles de cuisine utilisés.

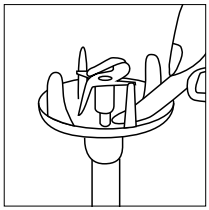
Le tapis silicone ESGE-Zauberstab® met de l'ordre sur le plan de travail. Après chaque utilisation, il suffit d'y déposer l'ESGE-Zauberstab® et une fois le travail terminé, de le passer au lave-vaisselle.
Ce pose-ustensiles de qualité supérieure en silicone résiste à la chaleur ainsi qu'aux graisses, à l'huile et aux acides. Le silicone est parfaitement hygiénique, il n'altère pas la saveur des aliments et se lave simplement au lave-vaisselle. L'accessoire idéal pour votre mixeur ESGE-Zauberstab®.

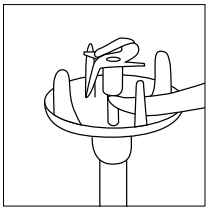
Brosse de nettoyage Art.-Nr. 7450

Un objet propre, pratique et hygiénique à la fois: brosse pour éliminer les derniers résidus, extrémité de la poignée servant de levier pour changer les embouts à clipser.

Le nettoyage de votre mixeur ESGE-Zauberstab® se fait en toute facilité. Immédiatement après l'utilisation, remplir un récipient d'eau chaude et d'une goutte de produit vaisselle, y déposer l'ESGE-Zauberstab® avec l'embout à clipser et l'allumer. C'est ainsi que vous nettoierez l'ESGE-Zauberstab® le plus rapidement. Si des résidus sont encore présents dans le capot de protection, débranchez l'ESGE-Zauberstab® et nettoyez le capot avec la brosse.
La poignée avec encoche sert de levier pratique pour relever l'embout à clipser sans peine. Insérez la pointe de l'outil sous l'accessoire concerné et utilisez le levier pour pousser l'accessoire vers le haut. (Image 2/3)
La brosse spéciale ESGE-Zauberstab® est un outil pratique, hygiénique et esthétique à base de matériaux de haute qualité qui peut être lavé au lave-vaisselle. **Après utilisation et avant toute opération de nettoyage, éteindre et débrancher l'appareil.**


(Image 1)

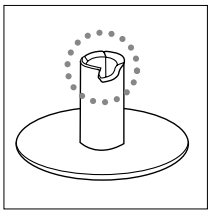

(Image 2)

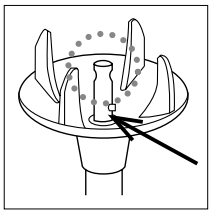

(Image 3)

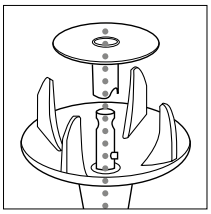
Veuillez noter que l'étendue de la livraison ne comprend pas tous les accessoires décrits ci-dessus. Les accessoires inclus sont décrits sur l'emballage.

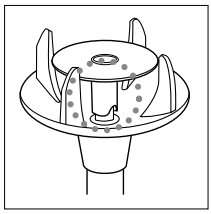
On peut commander les autres accessoires soit par le marchand soit par notre service après-vente.

Les accessoires


(Image 1) Encoche


(Image 2) Placer la goupille d'entraînement


(Image 3) Verticalement et tirer


(Image 4) Arrêter

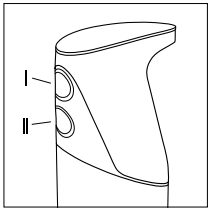
Si vous considérez de plus près les accessoires, vous trouverez une encoche (image 1).

À l'extrémité de l'arbre d'entraînement du ESGE-Zauberstab®, au milieu du capot de protection, vous trouverez ce qu'on appelle une goupille d'entraînement (image 2).

Placez maintenant l'accessoire voulu sur l'extrémité de l'arbre de sorte que la goupille arrive exactement dans l'encoche. Lorsque vous positionnez l'accessoire, veillez à ce qu'il soit mis verticalement et droit dans l'arbre (images 3 et 4).

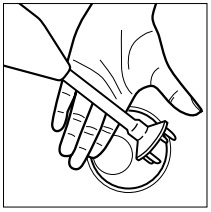
Si vous voulez changer d'accessoire, tirez-le simplement vers le bas. Si cela s'avère difficile, placez le ESGE-Zauberstab® dans de l'eau de rinçage chaude et allumez-le brièvement. Retirer ensuite la prise et, si nécessaire, enlever l'accessoire à l'aide d'un levier (par exemple un tournevis).
Si vous changez les accessoires, éteignez l'appareil et débranchez la fiche! Les accessoires sont parfois très pointus. N'utilisez que les accessoires originaux du ESGE-Zauberstab®.

Le maniement



(Image 1)

(Image 2)

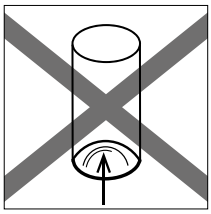

(Image 3)

Pour des raisons de sécurité, l'appareil est équipé d'un commu-tateur de sécurité, c'est-à-dire que le ESGE-Zauberstab® ne marche que lorsque le commutateur est pressé.
Vitesse: Le ESGE-Zauberstab® vous offre deux vitesse. La position 1 sert pour toutes les préparations légères et les petites quantités. La position 2 sert pour toutes les préparations compactes et les grandes quantités. (Image 1)

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. **Ne tapez jamais la coupole du mixeur ou le pied sur le bord d'une poêle, mais sur la main**. (Images 2/3)

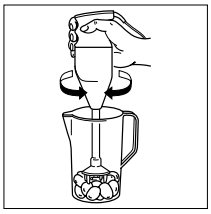
Récipients de travail

(Image 1)

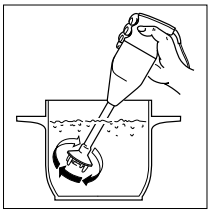

(Image 2)

Vous pouvez travailler dans toutes sortes de récipient avec fond plat, même dans des verres de cristal, mais aussi dans vos marmites sur la cuisinière. En cas d'utilisation dans des casseroles antiadhésives, veuillez manier l'appareil avec précaution afin d'éviter toute rayure.
Important: Les récipients étroits et hauts sont recommandés. Prenez des petits récipients pour des petites quantités et des larges pour des quantités plus grandes.
Remarque: Pour éviter que votre récipient tourne pendant le travail, posez-le sur un tissu humide.
Attention: L'ESGE-Zauberstab® va au récipient de travail (également sur le poêle) et non l'inverse. Si l'on utilise d'autres récipients, prière de ne pas prendre des récipients ayant un fond bombé vers l'intérieur. Car dans ce cas, il pourrait y avoir contact avec des accessoires.

Applications/Mouvements de la main


(Image 1) Tourner

(Image 2) Monter

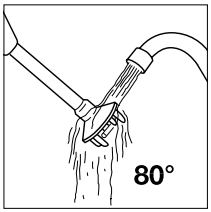

(Image 3) Passer

Tourner: Pendant l'opération, tourner l'appareil légèrement avec le poignet, le lever un peu et le laisser retomber dans la masse (ne pas presser ni appuyer lourdement). Vous déterminez le degré de finesse en fonction de la durée de l'opération. (Image 1)

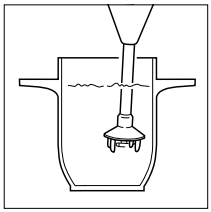
Monter: Laisser reposer l'ESGE-Zauberstab® quelques secondes sur le fond. Ensuite tenir l'appareil incliné et le tirer lentement vers le haut le long de la paroi du récipient. Lorsque la masse ne monte plus, revenir vers le fond et répéter le processus jusqu'à ce que la masse soit bien battue et devienne compacte. (Image 2)

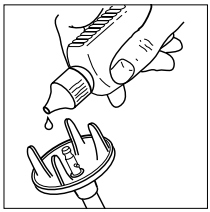
Passer: Plonger l'ESGE-Zauberstab® en position inclinée dans la masse, allumer l'appareil et passer la masse. Éteindre l'appareil avant de le retirer pour éviter des éclaboussures. (Image 3)

Nettoyage et entretien



(Image 1)

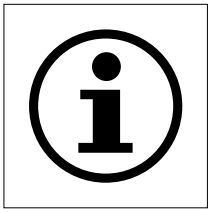

(Image 2)


(Image 3)

L'ESGE-Zauberstab® est nettoyé simplement après chaque utili-sation. Rincez-le sous le robinet, mais ne le faites pas marcher. (Image 1)

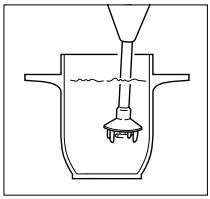
Pour enlever les restants collants, faites marcher l'appareil pour quelques secondes dans un récipient rempli d'eau chaude. (Image 2) Faites attention que l'eau ne pénètre pas par l'ouverture du commutateur. Ne pas nettoyer l'appareil et la coupole protectrice dans le lave-vaisselle.

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 (Image 3) puis faites marcher l'appareil un moment. Après, nettoyez l'appareil sous l'eau chaude. (Image 2)



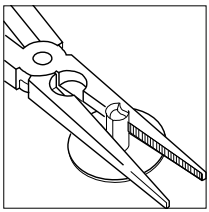
Cet appareil ne doit être utilisé que pour la préparation d'aliments. Toute autre utilisation peut s'avérer dangereuse et provoquer des blessures.
Dans le cas d'une utilisation contraire aux recommandations, la responsabilité et la garantie du fabricant deviennent caduques.

Que faire ...



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

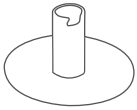
... si on ne peut plus retirer les accessoires? Veuillez bien vérifier que l'ESGE-Zauberstab® est nettoyé après chaque utilisation en le rinçant sous le robinet d'eau chaude (après que la fiche soit retirée). Si vous avez malaxé des produits collants comme des oeufs, du sucre, du miel etc., nous recommandons 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.
Il est préférable de nettoyer l'appareil sous l'eau courante après chaque utilisation.
ATTENTION: Tirez d'abord sur la fiche!



... si les accessoires ne tiennent plus sur l'axe? Prenez une pince et appuyez avec précaution sur la languette à ressort de la partie clipsable vers l'intérieur. Pour ce faire, maintenez la pièce à clipser de manière à ce que l'encoche pointe vers l'avant. Derrière, vous pouvez voir deux petites fentes verticales. Cette petite pièce intermédiaire est ce qu'on appelle la languette à ressort. Seulement cela est pliable. Veuillez appuyer soigneusement et plusieurs fois si nécessaire. Veuillez ne pas trop serrer, sinon vous ne pourrez plus fixer l'accessoire!

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

Recette | Disque fouet



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.

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

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 étoile

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

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.

Recette | Couteau à viande

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.

Le premier set de gobelets à mesurer en verre borosilicaté !

Hygiéniques, thermorésistants, pratiques – Le set contient deux verres mesureurs: un petit de 400 ml idéal pour la préparation de mayonnaise ou autre, et un plus grand de 700 ml pour mixer des sauces, des boissons et des dips. Les deux gobelets sont gradués et munis d'un couvercle adapté pour pouvoir conserver la préparation au réfrigérateur une fois qu'elle a été pressée, mixée ou broyée. **Art.-Nr. 7150,** à commander dès maintenant sur **www.unold.de.**

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. Art.-No. 7750

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

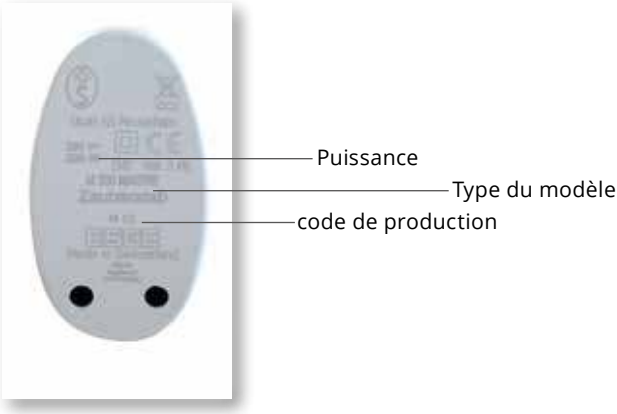
En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils ESGE-Zauberstab sont garantis 5 ans, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans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

La présente garantie du fabricant ne limite ni vos droits légaux ni vos droits vis-à-vis du vendeur ou du commerçant découlant du contrat de vente conformément aux dispositions du Code civil allemand (BGB). Vos droits légaux en tant que consommateur, en particulier vos droits à la garantie et les droits légaux en cas de défauts conformément aux §§ 437 et suivants du Code civil allemand, ne sont pas affectés. BGB, ne sont pas affectés.
UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

Remarque importante

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



Traitement des déchets | Protection de l’environnement

Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d’utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d’utilisation. Si néanmoins l’appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes. Ne jamais disposer ce produit avec les dégâts de ménage. Il existe une obligation légale d‘éliminer les déchets d‘équipements électriques et électroniques (DEEE) ainsi que les piles et les accumulateurs séparément des déchets ménagers. Vous reconnaissez ces appareils usagés grâce au symbole de la poubelle barrée (symbole DEEE) ci-contre.
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