UNOLD®

SPIRALKNETMASCHINE
Spirella

Bedienungsanleitung

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

Modell 78535

INHALTSVERZEICHNIS

Bedienungsanleitung Modell 78535

Vorwort 6
Technische Daten 6
Symbolerklärung 7
Für Ihre Sicherheit 7
Vor dem ersten Benutzen 11
Aufsteckteile 11
Bedienen 15
Reinigen und Pflegen 17
Automatische
Schutz- und Sicherheitsfunktionen 17
Fehlermeldungen im Display 18
Rezepte 18
Garantiebestimmungen 23
Entsorgung / Umweltschutz 23
Bestellformular 24
Service-Adressen 25
Informationen für den Fachhandel 25

Instructions for use Model 78535

Foreword 26
Technical data 26
Explanation of the symbols 26
Safety Information 27
Before first use 30
Attachments 31
Operation 34
Cleaning and care 36
Automatic protection and safety features .. 36
Error messages on the display 37
Recipes 37
Guarantee Conditions 42
Waste Disposal/Environmental Protection .. 42
Service 25

Notice d´utilisation Modèle 78535

Avant-propos 43
Spécification technique 43
Explication des symboles 43
Consignes de sécurité 44
Avant la première utilisation 48
Accessoires 48
Utilisation 52
Nettoyage et entretien 54
Fonctions automatiques de
protection et de sécurité 54
Messages d‘erreur à l’écran 55
Recettes 55
Conditions de Garantie 60
Traitement des déchets /
Protection de l’environnement 60

Gebruiksaanwijzing Model 78535

Voorwoord 61
Technische gegevens 61
Verklaring van de symbolen 61
Voor uw veiligheid 62
Voor het eerste gebruik 65
Opsteekdelen 66
Bedienen 69
Reinigen en onderhouden 71
Automatische
beveiligings- en veiligheidsfuncties 72
Foutmeldingen op het display 72
Recepten 73
Garantievoorwaarden 77
Verwijderen van afval/Milieubescherming .. 77
Service 25

INHALTSVERZEICHNIS

Istruzioni per l'uso Modello 78535

Premessa 78
Dati tecnici 78
Significato dei simboli 78
Avvertenze di sicurezza 79
Preparazione al primo utilizzo 82
Accessori 83
Uso dell'apparecchio..... 86
Cura e pulizia..... 88
Funzioni automatiche di protezione e sicurezza..... 89
Messaggi d'errore sul display 89
Ricette 90
Norme die garanzia..... 95
Smaltimento / Tutela dell'ambiente 95
Service 25

Manual de instrucciones Modelo 78535

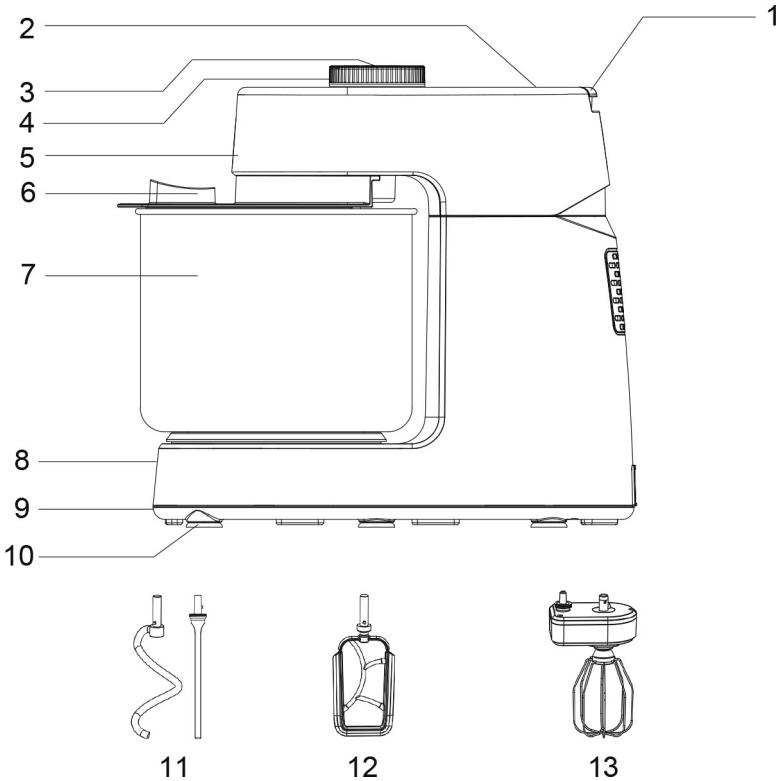
Prólogo 96
Datos técnicos 96
Explicación de símbolos 97
Indicaciones de seguridad 97
Antes del primer uso 100
Piezas de acoplamiento..... 101
Manejo 104
Limpieza y mantenimiento..... 106
Funciones automáticas de protección y seguridad 107
Mensajes de error en la pantalla..... 107
Recetas 108
Condiciones de Garantia..... 113
Disposición/Protección del medio ambiente 113
Service 25

Instrukcja obsługi Modelu 78535

Wprowadzenie 114
Dane techniczne 114
Objaśnienie symboli..... 114
Zasady bezpieczeństwa 115
Przed pierwszym użyciem 119
Elementy nakładane..... 119
Obsługa 123
Czyszczenie i konserwacja 125
Automatyczne funkcje zabezpieczające i ochronne..... 125
Komunikaty o błędach na wyświetlaczu..... 126
Przepisy..... 126
Warunki gwarancji..... 131
Utylizacja / ochrona środowiska..... 131
Service 25

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

EINZELTEILE



DE	Ab Seite 6
1	Entriegelungstaste
2	Oberfläche
3	Bedienfläche
4	Funktionsdrehregler
5	Gerätearm
6	Spritzschutz
7	Rührschüssel
8	Gehäuse
9	Gehäuseboden
10	Rutschfeste Standfüße
11	Knethaken mit Teigführungsstift
12	Flachrührer mit Silikonkante
13	Schneebesen mit Getriebeaufsatz

EN	Page 26
1	Release button
2	Surface
3	Operating panel
4	Function control knob
5	Appliance arm
6	Splash guard
7	Mixing bowl
8	Housing
9	Housing bottom
10	Non-slip feet
11	Dough hook with dough guide pin
12	Flat beater with silicone edge
13	Whisk with gear attachment

FR	Page 43
1	Touche de déverrouillage
2	Dessus de l'appareil
3	Boutons de commande
4	Bouton de réglage rotatif
5	Bras
6	Protection contre les projections
7	Cuve
8	Boîtier
9	Fond de l'appareil
10	Pieds antidérapants
11	Crochet pétrisseur avec tige guide-pâte
12	Batteur plat avec bord en silicone
13	Fouet avec support d'entraînement

NL	Pagina 61
1	Release button
2	Surface
3	Control panel
4	Function dial
5	Arm
6	Splash guard
7	Mixing bowl
8	Housing
9	Base
10	Non-slip feet
11	Dough hook with dough guide pin
12	Flat beater with silicone edge
13	Whisk with gear attachment

IT	Pagina 78
1	Tasto di sblocco
2	Superficie
3	Pannello di comando
4	Manopola di regolazione delle funzioni
5	Braccio dell'apparecchio
6	Protezione antispruzzo
7	Ciotola
8	Corpo macchina
9	Base del corpo macchina
10	Piedini antiscivolo
11	Gancio impastatore con perno guida-pasta
12	Frusta piatta con bordo in silicone
13	Frusta con attacco per trasmissione

ES	Página 96
1	Botón de desbloqueo
2	Superficie
3	Panel de control
4	Mando giratorio de funciones
5	Brazo del aparato
6	Protector contra salpicaduras
7	Recipiente para batir
8	Carcasa
9	Base de la carcasa
10	Patas antideslizantes
11	Gancho amasador con guía para la masa
12	Batidor plano con borde de silicona
13	Batidor de varillas con accesorio de engranaje

PL	Strony 114
1	Przycisk odblokowujący
2	Powierzchnia
3	Panel sterowania
4	Pokrętło funkcyjne
5	Ramię urządzenia
6	Osłona przeciwbryzgowa
7	Miska miksująca
8	Obudowa
9	Dno obudowy
10	Antypoślizgowe nóżki
11	Haczyk do ugniatania z prowadnicą ciasta
12	Mieszadło płaskie z silikonową krawędzią
13	Trzepaczka z nasadką przekładniową

78535 Spiralknetmaschine Spirella_IM_06-2026.indd 5
03.06.2026 10:13:21

BEDIENUNGSANLEITUNG MODELL 78535

VORWORT

Vielen Dank, dass Sie sich für ein Produkt aus dem Hause Unold entschieden haben. Wir bitten Sie, diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchzulesen. So werden Sie schnell mit allen Funktionen Ihrer neuen Spiralknetmaschine (im Folgenden „Gerät“ genannt) vertraut.

Bitte stellen Sie sicher, dass die Bedienungsanleitung von jeder Person, die das Gerät nutzt, reinigt oder wartet gelesen und berücksichtigt wird. Geben Sie das Gerät nie ohne Bedienungsanleitung an andere Personen weiter.

Bei Fragen, die in der Bedienungsanleitung nicht vollständig geklärt werden können, oder bei technischen Problemen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst oder Ihren Fachhändler.

TECHNISCHE DATEN

Leistung:	800 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Material:	Gehäuse Aluminiumguss, Schüssel Edelstahl, Kunststoff
Farbe:	Mattschwarz
Abmessungen:	ca. 38,3 x 21 x 34,5 cm B/T/H
Gewicht:	ca. 10 kg
Zuleitung:	ca. 100 cm, Kaltgerätestecker
Rührschüssel:	Edelstahl, Volumen 5 Liter
Kurzbetriebszeit:	ca. 20 Minuten
Ausstattung:	Leistungsstarker Gleichstrommotor, Bedienfeld mit Digitalanzeige und 8 Geschwindigkeitsstufen, spiralförmige Rührbewegung
Zubehör:	1 Edelstahl-Rührschüssel, 1 Edelstahl-Knethaken, 1 Edelstahl-Teigführungsstift, 1 Edelstahl-Rührquirl mit Kunststoffgetriebe, 1 Flachrührer mit Silikonkante, 1 Spritzschutz aus Kunststoff, Bedienungsanleitung mit Rezepten

Änderungen und Irrtümer in Ausstattungsmerkmalen, Technik, Farben und Design vorbehalten

CE

SYMBOLERKLÄRUNG

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

FÜR IHRE SICHERHEIT

Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.

Personen im Haushalt

1. Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt und nicht für industrielle oder gewerbliche Zwecke geeignet.
2. Kinder dürfen dieses Gerät nicht benutzen. Gerät und Netzkabel sind außerhalb der Reichweite von Kindern aufzubewahren.
3. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
4. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
5. Reinigung und benutzerseitige Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
6. Bewahren Sie das Gerät und das Anschlusskabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf. Warnung: Fehlgebrauch des Geräts kann zu Verletzungen oder Schäden führen.
7. Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Es besteht Gefahr durch Stromschlag.

8. Prüfen Sie regelmäßig das Gerät, den Netzstecker und das Anschlusskabel auf Verschleiß oder Beschädigungen.
9. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst.
10. Das Gerät ist ausschließlich für den Haushaltsgebrauch oder ähnliche Verwendungszwecke bestimmt, z. B.

- in Teeküchen in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsstätten,
- in landwirtschaftlichen Betrieben,
- zur Verwendung durch Gäste in Hotels, Motels oder sonstigen Beherbergungsbetrieben,
- in Privatpensionen oder Ferienhäusern.

Sicherer Aufstellort

11. Das Gerät nicht im Freien verwenden.
12. Das Gerät ausschließlich auf einer stabilen, flachen und ebenen Oberfläche aufstellen.
13. Stellen Sie das Gerät keinesfalls neben oder auf heißen Oberflächen ab.
14. Ausreichenden Abstand zur Wand einhalten, damit das Anschlusskabel nicht gespannt oder beschädigt wird.
15. Achten Sie darauf, dass das Anschlusskabel nicht eingeklemmt wird oder über die Aufstell- und Arbeitsfläche herunterhängt, da dies zu Unfällen führen kann.
16. Das Gerät nur an eine Standard-Steckdose anschließen, deren Spannungsangabe mit den Gerätespezifikationen übereinstimmt.
17. Das Gerät darf nicht über externe Schaltgeräte (z. B. Zeitschaltuhren) betrieben oder an Stromkreise angeschlossen werden, die regelmäßig vom Versorger ein- und ausgeschaltet werden. Dies kann den Überhitzungsschutz beeinflussen.

78535 Spiralknetmaschine Spirella_IM_06-2026.indd 8 03.06.2026 10:13:21

Hinweise zur Bedienung und Reinigung

18. Betreiben Sie das Gerät keinesfalls im Leerlauf. Andernfalls kann der Motor beschädigt werden.
19. Vor dem Anbringen oder Entfernen von Teilen sowie vor der Reinigung: Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen. Dabei immer am Steckergehäuse ziehen, niemals am Anschlusskabel.
20. Benutzen Sie das Gerät keinesfalls mit nassen oder feuchten Händen – Stromschlaggefahr!
21. Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn Anschlusskabel oder Netzstecker beschädigt sind, wenn das Gerät heruntergefallen ist, Fehlfunktionen zeigt oder in anderer Weise beschädigt wurde. Wenden Sie sich in diesem Fall an den Kundendienst.
22. Den Kontakt mit beweglichen Teilen vermeiden. Hände, Haare, Kleidung sowie Küchenutensilien während des Betriebs vom Gerät fernhalten. – Verletzungsgefahr!
23. Sicherheitsmechanismen dürfen nicht umgangen werden.
24. Das Gerät nur betreiben, wenn die Rührschüssel korrekt eingesetzt ist und erst nach dem Einfüllen der Zutaten das Gerät einschalten.
25. Beim Hochstellen sowie Absenken des Gerätearms die Finger vom Scharnier fernhalten. – Verletzungsgefahr!
26. Hände von dem Spalt zwischen Rührschüssel und Gerät fernhalten. – Verletzungsgefahr!
27. Beim Umgang mit Aufsteckteilen, beim Entleeren der Rührschüssel und bei der Reinigung mit Sorgfalt vorgehen.“Nur die mitgelieferten bzw. vom Hersteller empfohlenen Aufsteckteile verwenden.
28. Zubehör ausschließlich gemäß Vorgabe verwenden. Der Teigführungsstift darf nur zusammen mit dem Knethaken verwendet werden, nicht mit den anderen Aufsteckteilen.
29. Das Gerät nicht ohne Rührschüssel und Spritzschutz einschalten!

30. Wenn Sie heiße oder warme Lebensmittel verarbeiten, besteht durch eventuelles Spritzen der Lebensmittel Verbrennungsgefahr. Gehen Sie bei der Verarbeitung von heißen Lebensmitteln besonders sorgsam vor.
31. Das Gerät ist nur zur Verarbeitung von Lebensmitteln bestimmt.
32. Bei Betrieb stets sorgfältig mit Flüssigkeiten umgehen und ein Verschütten vermeiden.
33. Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
34. Vor der Reinigung Gerät ausschalten, Anschlusskabel aus der Steckdose ziehen und Zutaten und Aufsteckteile entfernen.
35. Aufsteckteile und Getriebeaufsatz nicht in der Spülmaschine reinigen.
36. Aufsteckteile nach jedem Gebrauch reinigen.
37. Das Gerät vorsichtig anheben und nicht am Gerätearm tragen.
38. Das Gerät nicht zerlegen.

Halten Sie keinesfalls Körperteile, Werkzeuge, Besteckteile oder andere Gegenstände in die rotierenden Aufsteckteile: Verletzungsgefahr! Schützen Sie langes Haar oder lose Kleidungsstücke, damit diese nicht in die Aufsteckteile gelangen.
Finger vom Scharnier am Motorkopf fernhalten – Verletzungsgefahr!
Verwenden Sie das Gerät niemals ohne eingesetzte Rührschüssel – Verletzungsgefahr!
Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes – Gefahr durch Stromschlag!

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

VOR DEM ERSTEN BENUTZEN

1. Stellen Sie vor der Montage sicher, dass Sie das Gerät auf einem ebenen, trockenen Platz montieren.
2. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien und ggf. Transportsicherungen und Aufkleber (nicht das Typenschild oder die Seriennummer!). Halten Sie Verpackungsmaterial von Kindern fern – Erstickungsgefahr! Entsorgen Sie Verpackungsmaterial bei Bedarf gemäß den vor Ort geltenden Richtlinien. Tipp: Bewahren Sie das Verpackungsmaterial auf, falls Sie das Gerät einmal zur Reparatur einsenden möchten.
3. Prüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen. Nehmen Sie das Gerät bei sichtbaren Beschädigungen nicht in Betrieb, sondern wenden Sie sich an unseren Kundendienst.
4. Vor dem ersten Gebrauch alle Teile des Gerätes sorgfältig reinigen (siehe Kapitel „Reinigen und Pflegen“).

AUFSTECKTEILE

Vor jedem Anbringen, Entfernen oder Wechseln von Aufsteckteilen das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.
Vor dem Einschalten stets sicherstellen, dass alle Aufsteckteile vollständig eingesetzt und sicher befestigt sind.
Beachten Sie immer die maximale Menge der Zutaten.

Aufsteckteil	Minimale Menge	Maximale Menge	Max. Betriebszeit	Verwendung
Knethaken mit Teigführungsstift	200 g Mehl + 120 g Wasser	1.500 g Mehl + 900 g Wasser	2 Stunden	Schwere Hefeteige wie Brot- oder Pizzateig
Schneebesen mit Getriebeeinheit	5 Eier	15 Eier	-	flüssige Zutaten
Flachrührer mit Silikonkante	abhängig von den Zutaten			Rührteige, Füllungen, Teige ohne Hefe

SCHNEEBESEN MIT GETRIEBEEINHEIT

Der Schneebesen mit Getriebeeinheit eignet sich für leichte Mischungen wie z.B. Rührteige, Biskuitteige, Eiweiß oder Saucen.

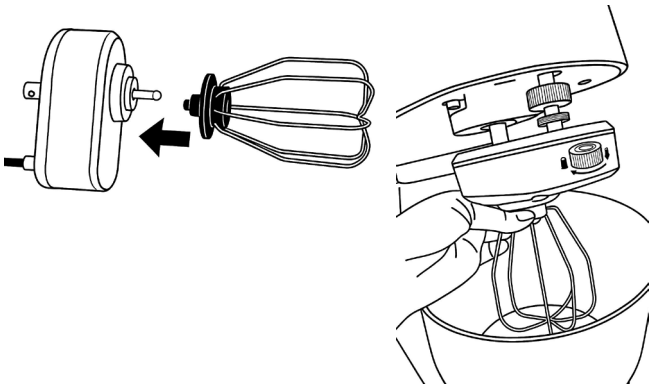
Wir empfehlen maximal 12 Eier bzw. 250 ml Sahne/Flüssigkeit zu verarbeiten. Starten Sie bei Stufe 4 bis 6 und lassen Sie das Gerät ca. 5 Minuten arbeiten.

Anbringen des Schneebesens mit Getriebeeinheit

1. Den Schneebesen auf die Getriebeeinheit aufstecken, bis er hörbar einrastet.
2. Eine Hand auf den Gerätearm legen und mit der anderen Hand die Entriegelungstaste drücken, sodass sich der Gerätearm anhebt.
3. Die Getriebeeinheit in die Aufnahme am Gerätearm einsetzen. Darauf achten, dass beide Antriebswellen korrekt in die vorgesehenen Aufnahmen geführt werden. Die Welle mit der Überwurfmutter muss dabei vorne eingesetzt werden (siehe Abbildung).
4. Die Befestigungsmutter im Uhrzeigersinn festdrehen, bis die Getriebeeinheit sicher am Gerätearm befestigt ist.

Entfernen des Schneebesens mit Getriebeeinheit

5. Das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.
6. Eine Hand auf den Gerätearm legen und mit der anderen Hand die Entriegelungstaste drücken, sodass sich der Gerätearm anhebt.
7. Die Befestigungsmutter gegen den Uhrzeigersinn lösen.
8. Die Getriebeeinheit aus der Aufnahme herausziehen.
9. Den Schneebesen von der Getriebeeinheit abziehen.
10. Die Getriebeeinheit ist nicht spülmaschinengeeignet und darf nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.



KNETHAKEN MIT TEIGFÜHRUNGSSTIFT

Der Knethaken eignet sich für schwere Teige wie z. B. Brot-, Hefe- oder Pizzateig. Der Teigführungsstift dient dazu, den Teig während des Knetens gezielt zu führen und gleichmäßig zu vermengen.

Wir empfehlen ein Mehl-Flüssigkeits-Verhältnis von 5:3 für optimale Ergebnisse. Starten Sie bei Stufe 1 für 10 Sekunden, Stufe 2 für 10 Sekunden und Stufe 3 für 3 Minuten.

Die maximale Verarbeitungsmenge beträgt 1.500 g.

Den Teigführungsstift ausschließlich zusammen mit dem Knethaken verwenden. Nicht einzeln oder mit anderen Aufsteckteilen verwenden.

Anbringen von Knethaken und Teigführungsstift

11. Eine Hand auf den Gerätearm legen und mit der anderen Hand die Entriegelungstaste drücken, sodass sich der Gerätearm anhebt.
12. Den Knethaken in die hintere Aufnahme einsetzen.
13. Den Knethaken im Uhrzeigersinn drehen, bis er spürbar einrastet.
14. Den Teigführungsstift in die vordere Aufnahme einsetzen.
15. Den Teigführungsstift nach oben schieben und die Befestigungsmutter im Uhrzeigersinn festdrehen.
16. Die Befestigungsmutter festdrehen, bis der Teigführungsstift sicher sitzt und kein Spiel mehr aufweist.

Entfernen von Knethaken und Teigführungsstift

17. Das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.
18. Eine Hand auf den Gerätearm legen und mit der anderen Hand die Entriegelungstaste drücken, sodass sich der Gerätearm anhebt.
19. Den Teigführungsstift festhalten und die Befestigungsmutter gegen den Uhrzeigersinn lösen.
20. Den Teigführungsstift nach unten aus der Aufnahme herausziehen.
21. Den Knethaken drehen, bis er entriegelt ist, und anschließend aus der Aufnahme entnehmen.

FLACHRÜHRER MIT SILIKONKANTE

Der Flachrührer mit Silikonkante eignet sich für weiche bis mittelfeste Mischungen wie Rührteige, Cremes, Kartoffelpüree oder Füllungen.

Die Silikonkante hilft dabei, Zutaten gleichmäßig von der Schüsselwand aufzunehmen.

Der Flachrührer darf nicht mit dem Teigführungsstift verwendet werden!

Anbringen des Flachrührers

22. Eine Hand auf den Gerätearm legen und mit der anderen Hand die Entriegelungstaste drücken, sodass sich der Gerätearm anhebt.
23. Den Flachrührer in die hintere Aufnahme einsetzen.
24. Den Flachrührer im Uhrzeigersinn drehen, bis er spürbar einrastet.

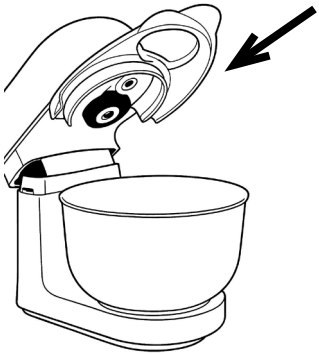
Entfernen des Flachrührers

25. Das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.
26. Eine Hand auf den Gerätearm legen und mit der anderen Hand die Entriegelungstaste drücken, sodass sich der Gerätearm anhebt.
27. Den Flachrührer drehen, bis er entriegelt ist, und anschließend aus der Aufnahme entnehmen.

SPRITZSCHUTZ

Den Gerätearm niemals am Spritzschutz nach unten drücken. Der Spritzschutz kann beschädigt werden.

Wir empfehlen, den Spritzschutz während des gesamten Betriebs zu verwenden. Er hilft dabei, Spritzer zu vermeiden und Zutaten sicher in der Schüssel zu halten.



Anbringen des Spritzschutzes

28. Eine Hand auf den Gerätearm legen und mit der anderen Hand die Entriegelungstaste drücken, sodass sich der Gerätearm anhebt.
29. Das gewünschte Aufsteckteil einsetzen und die Zutaten in die Rührschüssel geben.
30. Den Spritzschutz wie abgebildet auf den Gerätearm schieben, bis er sicher einrastet.
31. Weitere Zutaten oder Flüssigkeiten können bei Bedarf langsam durch die Einfüllöffnung hinzugegeben werden.

Entfernen des Spritzschutzes

32. Das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen.
33. Den Spritzschutz vorsichtig vom Gerät abziehen.
34. Erst anschließend die Entriegelungstaste drücken und die Aufsteckteile entfernen.

BEDIENEN

Halten Sie während des Betriebs keine Körperteile, Haare, Kleidungsstücke oder Gegenstände in die rotierenden Aufsteckteile. Verletzungsgefahr!
Langes Haar zusammenbinden und lose Kleidung, Schmuck oder ähnliche Gegenstände vom Gerät fernhalten.
Verwenden Sie das Gerät niemals ohne eingesetzte Rührschüssel – Verletzungsgefahr!
Das Gerät erst einschalten, wenn alle Vorbereitungen abgeschlossen sind.
Das Gerät nicht länger als 20 Minuten ohne Unterbrechung betreiben. Anschließend das Gerät bei Raumtemperatur abkühlen lassen, bevor es erneut verwendet wird.

Vorbereitung

1. Sicherstellen, dass der Netzstecker nicht eingesteckt ist.

Zutaten vorbereiten.

2. Die Rührschüssel auf das Gerät setzen und entsprechend der Markierung „LOCK“ festdrehen.
3. Je nach Zubereitungsart die Zutaten entweder vor oder nach der Montage der Aufsteckteile in die Schüssel geben.

Aufsteckteile montieren

4. Die gewünschten Aufsteckteile am Gerätearm anbringen.
5. Den Spritzschutz wie im vorherigen Kapitel beschrieben, montieren.
6. Den Gerätearm absenken: Dazu die Entriegelungstaste kurz drücken und den Gerätearm gleichzeitig vorsichtig nach unten führen.

Gerät einschalten

7. Den Kaltgerätestecker in die Buchse an der Geräteseite stecken.
8. Den Netzstecker in eine Steckdose einstecken, die den Angaben auf dem Typenschild entspricht.
9. Das Gerät befindet sich anschließend im Standby-Modus und kann durch Drehen des Drehreglers oder durch Drücken der Tasten „MODE“ oder „PAUSE“ aktiviert werden.

Betrieb starten

10. Geschwindigkeitsstufe über den Drehregler wählen (Stufen 0–8).
11. Das Gerät beginnt zu arbeiten, die Rührraum-Beleuchtung leuchtet.
12. Im Display werden die gewählte Geschwindigkeitsstufe sowie die seit Beginn des aktuellen Betriebs verstrichene Zeit angezeigt.

78535 Spiralknetmaschine Spirella_IM_06-2026.indd 15 03.06.2026 10:13:21

Geschwindigkeit ändern

13. Die Geschwindigkeit kann jederzeit über den Drehregler angepasst werden.

Pause-Funktion

14. Gerät pausieren: Taste „PAUSE“ drücken, um den Motor zu stoppen
15. Spritzschutz ggf. nutzen bzw. kurz abnehmen, Zutaten hinzufügen
16. Betrieb wieder starten: Erneut drücken, um den Betrieb fortzusetzen

Timerfunktion (optional)

17. Taste „MODE“ drücken, bis die Zeitanzeige blinkt
18. Zeit über den Drehregler in 30-Sekunden-Schritten einstellen
19. Bereich: 00:00 bis 20:00 Minuten
20. Bestätigung durch dreimaliges Blinken
21. Der Timer darf nur verwendet werden, wenn das Gerät während des Betriebs beaufsichtigt wird.

Betriebsende

22. Drehregler auf „0“ stellen.
23. Netzstecker ziehen. Die Rührraum-Beleuchtung erlischt.
24. Entriegelungstaste drücken und Gerätearm hochklappen. Spritzschutz abziehen.
25. Erst danach Aufsteckteile entfernen und reinigen.

Technische Informationen:

26. Standby-Modus nach 15 Minuten Inaktivität
27. Automatische Abschaltung nach 20 Minuten Betriebszeit
28. Überhitzungsschutz bei ca. 65 °C Motortemperatur
29. Signalton bei Start, Ende und automatischer Abschaltung
30. Standby-Modus: Die Leistungsaufnahme im Standby-Modus liegt unter 0,5 W.
31. Eingeschalteter Zustand: Die Leistungsaufnahme im Standby-Modus liegt unter 1 W.

REINIGEN UND PFLEGEN

Vor dem Reinigen stets das Gerät ausschalten (Drehregler auf „0“ stellen), den Netzstecker aus der Steckdose ziehen und Aufsteckteile entnehmen. Achtung - der Getriebeaufsatz des Schneebesens darf niemals in Wasser getaucht werden.

1. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel, Stahlwolle, metallischen Gegenstände, heißen Reinigungsmittel oder Desinfektionsmittel, da diese zu Beschädigungen führen können.
2. Das Gehäuse darf nicht in Wasser eingetaucht werden. Wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch ab und trocknen Sie es mit einem weichen Tuch. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gehäuse gelangt .
3. Die Aufsteckteile in Spülwasser sorgfältig reinigen. Die Aufsteckteile dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.
4. Die Rührschüssel und den Spritschutz in Spülwasser reinigen und gut abtrocknen oder in die Spülmaschine in den oberen Korb geben.
5. Lassen Sie alle Teile komplett trocknen, bevor Sie diese zusammenbauen und erneut benutzen.
6. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, staubgeschützten Ort auf.

AUTOMATISCHE SCHUTZ- UND SICHERHEITSFUNKTIONEN

Lastabhängiger Gangwechsel

1. Wenn das Gerät in Geschwindigkeitsstufe 3 oder höher betrieben wird und die Leistungsaufnahme ca. 380–400 W überschreitet, schaltet das Gerät automatisch auf Stufe 2 zurück.

Überlastschutz

2. Überschreitet die Leistungsaufnahme während des Betriebs ca. 700–750 W, stoppt das Gerät automatisch, um Schäden zu vermeiden.

Kipp-Sicherheitsfunktion

3. Wird der Gerätearm während des Betriebs gekippt, stoppt der Motor sofort.
4. Im Display erscheint der Fehlercode „E7“.
5. Nach dem Zurückstellen in die waagerechte Position erlischt „E7“ automatisch und das Gerät kehrt in den vorherigen Zustand zurück.
6. War der Motor zuvor in Betrieb, muss die Taste „PAUSE“ erneut gedrückt werden, um den Betrieb fortzusetzen.

FEHLERMELDUNGEN IM DISPLAY

Treten Störungen auf, blinkt im Display die Zeitanzeige und zeigt den entsprechenden Fehlercode an:

E2 – Unterbrechung des Temperatursensors (NTC): Motortemperatur nicht erfasst
E3 – Überlastschutz: Automatische Abschaltung aufgrund zu hoher Belastung
E4 – Kein Signal der Motor-Hall-Sensorik
H – Übertemperaturschutz: Motortemperatur zu hoch (über ca. 65 °C)
E7 – Gerätearm wurde während des Betriebs geöffnet

REZEPTE

Die folgenden Rezepte sind speziell für die Verarbeitung mit diesem Gerät ausgelegt. Angaben zu Geschwindigkeiten, Zeiten und Temperaturen dienen als Orientierung und können je nach Mehltyp, Teigmenge und gewünschter Konsistenz angepasst werden.
Allgemeine Hinweise zu den Geschwindigkeitsstufen

- Stufe 1–2: Vermengen, Mischen, Quellphasen
- Stufe 3–4: Hauptknetung für Brotteige
- Stufe 5–6: kurze Intensivknetung für Weizenteige
- Stufe 7–8: nur für sehr feste Teige oder kurze Endphasen (nicht für Dinkel-/ Roggenteige empfohlen)

Empfohlene Teigtemperatur: 24–26 °C

FÜR DEN KNETHAKEN MIT TEIGFÜHRUNGSSTIFT

Pizzateig (3 Pizzen)
500 g Mehl Tipo 00, 300 g eiskaltes Wasser, 0,5–1 g Frischhefe, 15 g Meersalz
Salz im Wasser vollständig lösen, Hefe zugeben und kurz verrühren. Mehl hinzufügen und 2–3 Minuten auf Stufe 1 mischen, bis keine trockenen Mehlreste mehr vorhanden sind. Anschließend 6–8 Minuten auf Stufe 2–3 kneten, bis ein glatter, elastischer Teig entsteht.
Teigtemperatur möglichst unter 25 °C halten (ggf. eiskaltes Wasser verwenden oder kurze Pausen einlegen).
Den Teig abgedeckt ca. 1 Stunde bei Raumtemperatur ruhen lassen. Danach in 3 Portionen teilen, rund wirken und in verschlossenen Behältern 24–

78535 Spiralknetmaschine Spirella_IM_06-2026.indd 18 03.06.2026 10:13:22

48 Stunden im Kühlschrank reifen lassen. Vor der Verarbeitung ca. 2 Stunden bei Raumtemperatur akklimatisieren.
Die Teiglinge dünn ausziehen, belegen und auf einem vorgeheizten Pizzastein in einem Pizzaofen, z. B. dem Modell Unold Luigi oder Enzo; oder dem Backblech im Backofen bei 250–300 °C Ober-/Unterhitze ca. 5–8 Minuten backen, bis der Rand goldbraun und luftig ist.

Geeignete Brotteige

Die Maschine eignet sich besonders für Weizen-Hefeteige wie Brot, Brötchen, Baguette sowie weiche Teige wie Ciabatta oder Focaccia. Auch Weizen- und Dinkelmischteige lassen sich gut verarbeiten. Reine Roggenteige sind nur eingeschränkt geeignet.

Weißbrot (Toastbrot)

325 g Wasser (oder Milch), 600 g Weizenmehl Type 550, 7 g Trockenhefe, 10 g Salz, 20 g Honig, 20 g Sonnenblumenöl
Zutaten außer Salz und Öl 2 Minuten auf Stufe 1–2 mischen. Salz zugeben und 5–6 Minuten auf Stufe 3–4 kneten, bis der Teig glatt und elastisch ist. Öl zum Schluss 1–2 Minuten auf Stufe 4–5 einarbeiten.
Den Teig 60–90 Minuten abgedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen deutlich vergrößert hat. Anschließend formen und in eine gefettete Kastenform geben. Weitere 30–45 Minuten gehen lassen.
Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 35–40 Minuten backen. Nach dem Backen auf einem Gitter auskühlen lassen. Für eine weichere Kruste optional direkt nach dem Backen leicht mit Wasser bestreichen.

Kartoffelbrot

240 g Wasser, 480 g Weizenmehl Type 550, 320 g fein geriebene Kartoffeln, 7 g Trockenhefe, 12 g Salz, 20 g Sonnenblumenöl
Wasser, Kartoffeln und Hefe mischen. Mehl zugeben und 2–3 Minuten auf Stufe 1–2 vermengen. Salz zugeben und 5–7 Minuten auf Stufe 3–4 kneten. Öl zum Schluss kurz einarbeiten.
Den Teig 60–75 Minuten gehen lassen, anschließend formen und auf Blech oder in Gärkorb geben. Weitere 30–40 Minuten ruhen lassen.

78535 Spiralknetmaschine Spirella_IM_06-2026.indd 19 03.06.2026 10:13:22

Im vorgeheizten Backofen bei 230 °C Ober-/Unterhitze 10 Minuten backen, dann auf 200 °C reduzieren und weitere 30–35 Minuten fertigbacken. Für eine knusprigere Kruste zu Beginn etwas Wasser in den Ofen geben.

Dinkelvollkornbrot

375 g Wasser, 600 g Dinkelvollkornmehl, 29 g Frischhefe, 11 g Salz, 27 g Essig, 16 g Sonnenblumenöl

Hefe im Wasser lösen, Mehl 2 Minuten auf Stufe 1 mischen. Salz und Essig zugeben und 4–5 Minuten auf Stufe 2–3 kneten. Öl zum Schluss max. 1 Minute auf Stufe 3 einarbeiten.

Hinweis: nicht intensiv kneten, da Dinkel empfindlich auf Überknetung reagiert. Den Teig 45–60 Minuten gehen lassen, formen und in Form oder auf Blech geben. Weitere 30–40 Minuten ruhen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C Ober-/Unterhitze 10 Minuten backen, dann auf 190 °C reduzieren und weitere 30–35 Minuten fertigbacken. Vollständig auskühlen lassen.

Focaccia

500 g Weizenmehl Type 550, 350 g Wasser, 7 g Trockenhefe, 10 g Salz, 25 g Olivenöl

Hefe im Wasser lösen. Mehl zugeben und 2–3 Minuten auf Stufe 1–2 mischen. Salz einarbeiten und 4–5 Minuten auf Stufe 3–4 kneten. Olivenöl 1–2 Minuten auf Stufe 2–3 einarbeiten. Den Teig 60–90 Minuten gehen lassen, auf geöltes Blech geben und vorsichtig ausziehen. Weitere 30–45 Minuten ruhen lassen.

Mit den Fingern eindrücken, mit Olivenöl beträufeln und nach Wunsch belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 °C Ober-/Unterhitze ca. 20–25 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

Brioche / Burger Buns

500 g Weizenmehl Type 550, 250 g Milch, 60 g Zucker, 7 g Trockenhefe, 10 g Salz, 2 Eier, 80 g Butter

Milch, Zucker und Hefe mischen. Mehl und Eier zugeben und 2–3 Minuten auf Stufe 1–2 mischen. Salz einarbeiten und 5–6 Minuten auf Stufe 3–4 kneten. Butter stückweise zugeben und 3–4 Minuten auf Stufe 2–3 auskneten.

Den Teig 60–90 Minuten gehen lassen, in 8–10 Portionen (80–100 g) teilen, rund wirken und 45–60 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze 15–18 Minuten goldbraun backen.

FÜR DEN FLACHRÜHRER MIT SILIKONKANTE

Mürbeteig

300 g Mehl, 150 g kalte Butter, 100 g Zucker, 1 Ei, 1 Prise Salz
Butter, Zucker, Mehl und Salz 2–3 Minuten auf Stufe 1–2 zu einer krümeligen Masse verarbeiten. Ei nur kurz (30–60 Sekunden) auf Stufe 2 einarbeiten, bis der Teig gerade zusammenhält. Nicht kneten. Mindestens 30–60 Minuten kühlen. Anschließend ausrollen und bei 180 °C Ober-/Unterhitze 12–20 Minuten goldgelb backen.

Marmorkuchen

250 g Margarine, 250 g Zucker, 2 P. Vanillezucker, 4 Eier, 250 ml Milch, 400 g Mehl, 1 P. Backpulver, 50 g Stärke, 40 g Kakao, 40 g Zucker, 2–3 EL Milch
Fett, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eier nach und nach zugeben. Mehl, Backpulver und Stärke abwechselnd mit Milch einarbeiten: 1 Minute Stufe 1, 2–3 Minuten Stufe 3, anschließend kurz Stufe 4. 2/3 des Teiges in eine gefettete Form geben. Rest mit Kakao, Zucker und Milch verrühren, daraufgeben und marmorieren. Bei 175 °C Ober-/Unterhitze ca. 45 Minuten backen.

FÜR DEN SCHNEEBESEN

Schlagsahne

250–500 g gekühlte Sahne, ggf. Zucker
Auf Stufe 4 schlagen, bis gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Eischnee

1–5 Eiweiß
Auf Stufe 4 in 2–5 Minuten steif schlagen.

Baiser

4 Eiweiß, 200 g Puderzucker
Eiweiß steif schlagen (Stufe 4–5), Zucker einrieseln lassen. Bei 100 °C ca. 60–90 Minuten trocknen backen.

Schwäbische Feinwaffeln

125 g Butter/Margarine, 30 g Zucker, 100 g Mehl, 4 Eier, 1 P. Vanillezucker, 5 EL Sahne

78535 Spiralknetmaschine Spirella_IM_06-2026.indd 21 03.06.2026 10:13:22

Eiweiß steif schlagen. Fett, Eigelb, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl und Sahne abwechselnd einarbeiten. Eischnee vorsichtig unterheben. Im Waffeleisen goldbraun ausbacken.

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 dieses Gerät der Marke UNOLD eine Garantie von 24 Monaten – bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate – ab dem Kaufdatum, für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, auf 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

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. Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich.

DE
EN
FR
NL
IT
ES
PL

BESTELLFORMULAR

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:

UNOLD AG
Abteilung Service
Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

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

Anrede / Title		Telefon Phone No.
Vorname / First name		
Name / Surname		Telefax Fax No.
Straße/Nr. / Street/No.		
PLZ/Ort / City		E-Mail

BESTELLUNG / ORDER 78535

Stück	Art.-Nr.	Bezeichnung		

Es gelten unsere AGB. Die Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten richtet sich nach den Regelungen der Europäischen Datenschutzgrundverordnung. Weitere Hinweise erhalten Sie unter https://unold.de/pages/datenschutz und https://unold.de/pages/agbs

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

SERVICE-ADRESSEN

DEUTSCHLAND

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

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

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

SCHWEIZ

Bamix AG
Hauptstr. 23
CH 9517 Mettlen
Telefon +41 (0) 71 6346015
Telefax +41 (0) 71 6346011
E-Mail info@bamix.ch
Internet www.bamix.ch

POLEN

Quadra-Net
Dziadoszanska 10
61-248 Poznań
Internet www.quadra-net.pl

INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL

Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich der Spiralkneter 78535 in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2014/30/EU) und der Niederspannungsrichtlinie (2014/35/EU) befindet.

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

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

Hockenheim, 25.5.2026

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

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

INSTRUCTIONS FOR USE MODEL 78535

FOREWORD

Thank you for having chosen a quality product from the Unold range. Please read these operating instructions carefully. They will familiarize you with the features of your new hand mixer (hereinafter "appliance").
Please ensure that the operating instructions are read and observed by everyone who uses, cleans or maintains the appliance. When handing over the appliance to a new owner, always include the operating instructions.
If you have any queries that are not answered in this document, or if you encounter technical problems, please contact our Customer Service department or your specialist dealer.

TECHNICAL DATA

Power:	800 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Material:	Cast aluminium housing, stainless steel bowl, plastic
Colour:	Matt black
Dimensions:	approx. 38.3 x 21 x 34.5 cm W/D/H
Weight:	approx. 10 kg
Power cord:	approx. 100 cm, IEC power connector
Mixing bowl:	Stainless steel, capacity: 4 litres
Short-term operation:	20 minutes
Features:	Powerful DC motor, control panel with digital display and 8 speed levels, spiral mixing movement
Accessories:	1 stainless steel mixing bowl, 1 stainless steel dough hook, 1 stainless steel dough guide pin, 1 stainless steel beater with plastic gear, 1 flat beater with silicone edge, 1 plastic splash guard, operating instructions with recipes

Features, technology, colours, and design are subject to change without notice; errors excepted.

EXPLANATION OF THE SYMBOLS

This symbol indicates potential hazards that may result in injury or damage to the appliance.

Please read this instruction manual carefully and keep it for future reference.

Persons in household

1. This appliance is intended for domestic use only and is not suitable for industrial or commercial purposes.
2. Children are not allowed to use this appliance. Appliance and power cord must be kept outside of the reach of children.
3. Children must be supervised to ensure that they are not playing with the appliance.
4. This appliance can be used by children aged 8 years or more and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, provided they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and understand the hazards involved.
5. Children from the age of 8 may be permitted to clean or maintain the appliance, provided they are supervised.
6. Keep the appliance and its power cord out of the reach of children under the age of 8. Warning: Misuse of the appliance may result in injury or damage.
7. Never open the appliance housing. This can result in a risk of electric shock.
8. Regularly check the appliance, the power plug, and the power cord for wear and damage.
9. If the power cord or other parts of the appliance are damaged, return the appliance to our Customer Service department for inspection and repair.
10. The appliance is designed for household and similar use, e.g.

- tea kitchens in offices, shops or other workplaces,
- farms,
- kitchenettes for guests in hotels, motels, hostels,
- bed and breakfast accommodations or holiday homes.

Secure set-up location

11. Do not use the appliance outdoors.
12. Place the appliance only on a stable, flat and level surface.
13. Never place the appliance next to or on hot surfaces.
14. Keep sufficient distance to the wall, preventing the power cord from becoming stretched to tight or becoming damaged.
15. Make sure that the power cord is not jammed or hangs down over the set-up and work surface, as this can lead to accidents.
16. Connect the appliance only to a standard socket with a voltage specification that matches the appliance specifications.
17. The appliance must not be connected to external switchgear (e.g. timers) or connected to circuits that are regularly switched on and off by the utility company. This can affect the overheating protection.

Instructions for operation and cleaning

18. Never operate the appliance at idle. Otherwise, the motor may sustain damage.
19. Before attaching or removing parts and before cleaning: Turn off the appliance and unplug it. Always pull the plug by the housing, never by the power cord.
20. Never use the appliance with wet or damp hands - risk of electric shock!
21. Do not operate the appliance if the power cord or the power plug is damaged, if the appliance has fallen down, shows malfunctions or damage in any other way. In any such case, contact our Customer Service department.
22. Avoid contact with moving parts. Keep your hands, hair, clothing and kitchen utensils away from the appliance during operation. – risk of injury!
23. Safety mechanisms must not be bypassed.

24. Only operate the appliance if the mixing bowl is inserted correctly and only switch on the appliance after filling in the ingredients.
25. When lifting and lowering the appliance arm, keep your fingers away from the hinge. – risk of injury!
26. Keep your hands away from the gap between mixing bowl and appliance. – risk of injury!
27. Use caution when handling attachments, when emptying the mixing bowl and when cleaning. Use only the attachments supplied / recommended by the manufacturer.
28. Use accessories only as specified. The dough guide pin should only be used together with the dough hook, not with the other attachments.
29. Do not turn on the appliance without the mixing bowl and the splash guard!
30. When working with hot or warm food, there is a risk of sustaining burns as the food may spray. Be especially careful when processing hot food.
31. The appliance is intended only for the processing of food.
32. Always handle liquids carefully during operation and avoid spilling.
33. Never immerse the appliance in water or other liquids.
34. Before cleaning, turn off the appliance, pull the power cord out of the socket and remove all ingredients and attachments.
35. Do not clean attachments or the gear attachment in the dishwasher.
36. Clean the attachments after each use.
37. Carefully lift the appliance and do not carry it by the appliance arm.
38. Do not disassemble the appliance.

Do not reach into the rotating attachments with body parts, tools, cutlery or other objects: Risk of injury! Protect long hair or loose clothing to prevent them from becoming entangled in the attachments.
Keep your fingers away from the hinge on the motor head - risk of injury!
Never use the appliance without the mixing bowl inserted - risk of injury!
Never open the housing of the appliance - risk of electric shock!

The manufacturer will not be liable in the event of incorrect assembly, improper or incorrect use or if repairs are carried out by unauthorized third parties.

BEFORE FIRST USE

1. Prior to assembly, make sure that you are installing the appliance in a flat and dry location.
2. Remove all packaging materials and any transport guards and stickers (not the type plate or the serial number!). Keep the packaging material away from children. Choking hazard! If necessary, dispose of the packaging material according to the applicable statutory waste disposal regulations. Tip: Keep the packaging material in case you wish to return the appliance for repairs at a later time.
3. Inspect the appliance for damage. If there is visible damage, do not operate the appliance; instead, contact our Customer Service department.
4. Before first use, carefully clean all parts of the appliance (see chapter „Cleaning and care“).

ATTACHMENTS

Every time before attaching, removing or changing attachments, turn off the appliance and unplug it.
Before switching on the appliance, always make sure that all attachments are fully inserted and securely attached.
Always observe the maximum amount of ingredients.

Fitting	Minimum quantity	Maximum quantity	Max. Operating time	Application
Dough hook with dough guide pin	200 g flour + 120 g water	1,500 g flour + 900 g water	2 hours	Heavy yeast doughs such as bread or pizza dough
Whisk with gear unit	5 eggs	15 eggs	-	liquid ingredients
Flat beater with silicone edge	depending on the ingredients			batter, fillings, doughs without yeast

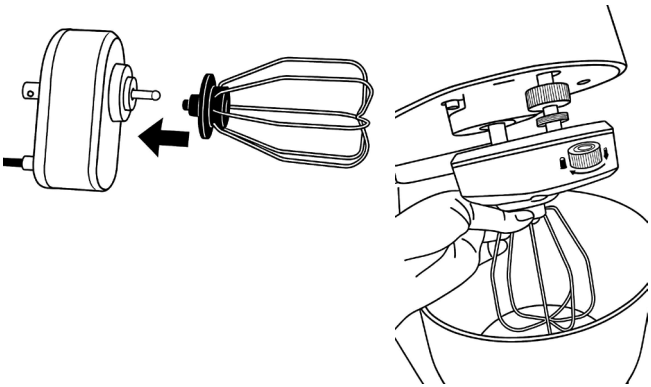
WHISK WITH GEAR UNIT

The whisk with gear unit is suitable for light mixtures such as batter, sponge dough, egg white or sauces.
We recommend processing no more than 12 eggs or 250 ml of cream/liquid. Start at level 4 to 6 and allow the appliance to work for approx. 5 minutes.

Attaching the whisk with gear unit

1. Slide the whisk onto the gear unit until it engages with an audible click.
2. Place one hand on the appliance arm and press the release button with the other hand to raise the appliance arm.
3. Insert the gear unit into the mount on the appliance arm. Make sure that both drive shafts are correctly guided into the designated mounts. The shaft with the cap nut must be inserted at the front (see illustration).
4. Tighten the mounting nut clockwise until the gear unit is securely attached to the appliance arm.

78535 Spiralknetmaschine Spirella_IM_06-2026.indd 31 03.06.2026 10:13:22



Removing the whisk with gear unit

5. Turn off the appliance and unplug it.
6. Place one hand on the appliance arm and press the release button with the other hand to raise the appliance arm.
7. Loosen the mounting nut by turning it anticlockwise.
8. Pull the gear unit out of the mount.
9. Pull the whisk off the gear unit.
10. The gear unit is not dishwasher-safe and must not be immersed in water or other liquids.

DOUGH HOOK WITH DOUGH GUIDE PIN

The dough hook is suitable for heavy doughs such as e.g. bread, yeast or pizza dough. The dough guide pin is used to guide the dough in a targeted manner during kneading and to mix it evenly.

For optimum results, we recommend a flour-liquid ratio of 5:3. Start at level 1 for 10 seconds, proceed with level 2 for 10 seconds, and finish at level 3 for 3 minutes.

The maximum processing quantity is 1,500 g.

Use the dough guide pin only together with the dough hook. Do not use it by itself or with other attachments.

Attaching dough hook and dough guide pin

11. Place one hand on the appliance arm and press the release button with the other hand to raise the appliance arm.
12. Insert the dough hook into the rear mount.
13. Turn the dough hook clockwise until it engages with a noticeable click.
14. Insert the dough hook into the front mount.

15. Push the dough guide pin upwards and tighten the mounting nut by turning it clockwise.
16. Tighten the mounting nut until the dough guide pin is seated securely and without play.

Removing dough hook and dough guide pin

17. Turn off the appliance and unplug it.
18. Place one hand on the appliance arm and press the release button with the other hand to raise the appliance arm.
19. Hold the dough guide pin in place and loosen the mounting nut by turning it anticlockwise.
20. Pull the dough guide pin down and out of the mount.
21. Turn the dough hook until it is released, and then remove it from the mount.

FLAT BEATER WITH SILICONE EDGE

The flat beater with silicone edge is suitable for soft to medium-firm mixtures such as batter doughs, creams, mashed potatoes or fillings.
The silicone edge helps pick up ingredients evenly from the bowl wall.
The flat beater must not be used together with the dough guide pin!

Attaching the flat beater

22. Place one hand on the appliance arm and press the release button with the other hand to raise the appliance arm.
23. Insert the flat beater into the rear mount.
24. Turn the flat beater clockwise until it engages with a noticeable click.

Removing the flat beater

25. Turn off the appliance and unplug it.
26. Place one hand on the appliance arm and press the release button with the other hand to raise the appliance arm.
27. Turn the flat beater until it is released, and then remove it from the mount.

SPLASH GUARD

Never push the appliance arm down by pressing on the splash guard. The splash guard may become damaged.
We recommend using the splash guard throughout operation. It helps avoid splashing and keeps ingredients safely in the bowl.

Attaching the splash guard

28. Place one hand on the appliance arm and press the release button with the other hand to raise the appliance arm.
29. Insert the desired attachment and add the ingredients to the mixing bowl.
30. Slide the splash guard onto the appliance arm as shown until it engages securely.
31. If required, you can add other ingredients or liquids by filling them slowly through the fill opening.

Removing the splash guard

32. Turn off the appliance and unplug it.
33. Carefully pull the splash guard off the appliance.
34. Only then press the release button and remove the attachments.

OPERATION

Do not hold body parts, hair, clothing or objects into the rotating attachments during operation. Risk of injury!
Tie up long hair and keep loose clothing, jewellery, or similar items away from the appliance.
Never use the appliance without the mixing bowl inserted - risk of injury!
Do not turn on the appliance until all preparations are complete.
Do not let the appliance run without interruption for more than 20 minutes. Then allow the appliance to cool down at room temperature before using it again.

Preparation

1. Make sure the power plug is not inserted.
2. Prepare the ingredients.
3. Place the mixing bowl on the appliance and tighten it according to the “LOCK” marking.
4. Depending on the method of preparation, add the ingredients to the bowl either before or after the assembly of the attachments.

Installing the attachments

5. Fit the desired attachments to the appliance arm.
6. Install the splash guard as described in the previous chapter.
7. Lower the appliance arm: To do so, press the release button briefly while carefully guiding the appliance arm down.

Switching the appliance on

8. Insert the IEC power connector into the socket on the side of the appliance.
9. Connect the power plug to a socket that corresponds to the specifications on the type plate.
10. The appliance is now in standby mode and can be activated by turning the control knob or by pressing the “MODE” or “PAUSE” buttons.

Starting operation

11. Select the speed level using the control knob (levels 0–8).
12. The appliance starts working, and the light in the mixing compartment is on.
13. The display shows the selected speed level and the time elapsed since the start of the current operation.

Changing the speed

14. Die The speed can be adjusted at any time via the control knob.

Pause function

15. To pause the appliance: Press the “PAUSE” button to stop the motor
16. If necessary, use or remove the splash guard briefly and add ingredients
17. To resume operation: Press the button again to resume operation

Timer function (optional)

18. Press the “MODE” button until the time display flashes
19. Set the time in 30-second increments using the control knob
20. Range: 00:00 to 20:00 minutes
21. Confirmation by triple flashing
22. The timer may only be used if the appliance is supervised during operation.

End of operation

23. Set the control knob to “0”.
24. Pull the power plug. The light in the mixing compartment goes out.
25. Press the release button and swing the appliance arm up. Pull off the splash guard.
26. Only then remove and clean the attachments.

Technical information:

27. Standby mode after 15 minutes of inactivity
28. Automatic shut-off after 20 minutes of operation
29. Overheating protection at a motor temperature of approx. 65 °C
30. Beep at start, end and automatic shut-off
31. Standby mode: The power consumption in standby mode is below 0.5 W.
32. Switched-on state: The power consumption in standby mode is below 1 W.

78535 Spiralknetmaschine Spirella_IM_06-2026.indd 35 03.06.2026 10:13:23

CLEANING AND CARE

Always switch off the appliance before cleaning (set the control knob to "O"), unplug the power plug from the socket, and remove attachments. Caution - the gear attachment of the whisk must never be immersed in water.

1. Do not use abrasive scouring agents, steel wool, metal objects, hot cleaners or disinfectants, since they can cause damage to the appliance.
2. The appliance must not be immersed in water. Wipe down the appliance with a damp cloth and dry it with a soft cloth. Make sure no water can enter into the housing.
3. Carefully clean the attachment in dishwater. Do not clean the attachments in the dishwasher.
4. Clean the mixing bowl and the splash guard in dishwater and dry them well or put them in the dishwasher in the upper basket.
5. Allow all parts to dry completely before fitting and using them again.
6. Store the appliance in a dry place and protected against dust.

AUTOMATIC PROTECTION AND SAFETY FEATURES

Load-dependent gear change

1. If the appliance is operated at speed level 3 or higher and the power consumption is approx. 380–400 W, the appliance automatically switches back to level 2.

Overload protection

2. If the power consumption during operation exceeds approx. 700–750 W, the appliance stops automatically to prevent damage.

Tilt safety feature

3. If the appliance arm is tilted during operation, the motor stops immediately.
4. The display shows error code "E7".
5. After returning to the horizontal position, the "E7" error code disappears automatically, and the appliance returns to its previous state.
6. If the motor was previously in operation, the PAUSE button must be pressed again to continue operation.

78535 Spiralknetmaschine Spirella_IM_06-2026.indd 36 03.06.2026 10:13:23

ERROR MESSAGES ON THE DISPLAY

If faults occur, the time display flashes and shows the corresponding error code:

E2 – Temperature sensor interruption (NTC): No motor temperature detected
E3 – Overload protection: Automatic shut-off due to excess load
E4 – No signal from the motor hall sensors
H – Excess temperature protection: Motor temperature too high (above approx. 65 °C)
E7 – Appliance arm was opened during operation

RECIPES

The following recipes are specifically designed for use with this appliance. Speed, time and temperature settings are intended as guidelines and may be adjusted depending on flour type, dough quantity and the desired dough consistency.
General Notes on Speed Levels

- Speed 1–2: combining ingredients, mixing, soaking/rest phases
- Speed 3–4: main kneading phase for bread doughs
- Speed 5–6: short intensive kneading for wheat doughs
- Speed 7–8: for very firm doughs or short final phases only (not recommended for spelt or rye doughs)

Recommended dough temperature: 24–26 °C (75–79 °F)

FOR THE DOUGH HOOK WITH DOUGH GUIDE PIN

Pizza Dough (3 pizzas)
Ingredients:
500 g Tipo 00 flour, 300 g ice cold water, 0.5–1 g fresh yeast, 15 g sea salt.
Dissolve the salt completely in the water, add the yeast and stir briefly. Add the flour and mix for 2–3 minutes at speed 1 until no dry flour remains. Then knead for 6–8 minutes at speed 2–3 until a smooth, elastic dough forms.
Keep the dough temperature below 25 °C (77 °F) if possible (use ice cold water or short kneading pauses if necessary).
Cover the dough and let rest at room temperature for approx. 1 hour. Divide into three portions, shape into balls and allow to mature in sealed containers in the refrigerator for 24–48 hours. Before use, let the dough acclimate at room temperature for approx. 2 hours.

Stretch the dough thinly, top as desired and bake on a preheated pizza stone or baking tray in a conventional oven at 250–300 °C (480–570 °F) using top/bottom heat for 5–8 minutes, until the rim is airy and golden brown.

Suitable Bread Doughs

The machine is particularly suitable for wheat based yeast doughs such as bread, rolls and baguettes, as well as soft doughs such as ciabatta or focaccia. Wheat and spelt mixed doughs can also be processed well. Pure rye doughs are only suitable to a limited extent.

White Bread (Sandwich / Toast Bread)

Ingredients:

325 g water or milk, 600 g wheat flour type 550, 7 g dry yeast, 10 g salt, 20 g honey, 20 g sunflower oil.

Mix all ingredients except salt and oil for 2 minutes at speed 1–2. Add the salt and knead for 5–6 minutes at speed 3–4 until the dough is smooth and elastic. Finally, incorporate the oil for 1–2 minutes at speed 4–5.

Cover and allow the dough to rise for 60–90 minutes until the volume has increased significantly. Shape the dough and place it in a greased loaf tin. Allow to rise again for 30–45 minutes.

Bake in a preheated oven at 200 °C (390 °F) top/bottom heat for approx. 35–40 minutes. Cool on a wire rack. For a softer crust, optionally brush lightly with water immediately after baking.

Potato Bread

Ingredients:

240 g water, 480 g wheat flour type 550, 320 g finely grated raw potatoes, 7 g dry yeast, 12 g salt, 20 g sunflower oil.

Mix the water, potatoes and yeast. Add the flour and mix for 2–3 minutes at speed 1–2. Add the salt and knead for 5–7 minutes at speed 3–4. Briefly incorporate the oil at the end.

Allow the dough to rise for 60–75 minutes, then shape and place on a baking tray or in a proofing basket. Let rest for another 30–40 minutes.

Bake in a preheated oven at 230 °C (445 °F) top/bottom heat for 10 minutes, then reduce the temperature to 200 °C (390 °F) and bake for a further 30–35 minutes. For a crisper crust, introduce a small amount of steam at the beginning of baking.

Spelt Wholemeal Bread

Ingredients:

375 g water, 600 g spelt wholemeal flour, 29 g fresh yeast, 11 g salt, 27 g vinegar, 16 g sunflower oil.

Dissolve the yeast in the water. Add the flour and mix for 2 minutes at speed 1. Add the salt and vinegar and knead for 4–5 minutes at speed 2–3. Incorporate the oil at the end for a maximum of 1 minute at speed 3.

Note: Do not knead intensively, as spelt dough is sensitive to overkneading.

Allow the dough to rise for 45–60 minutes, then shape and place in a loaf tin or on a baking tray. Let rest for another 30–40 minutes.

Bake in a preheated oven at 220 °C (430 °F) for 10 minutes, then reduce to 190 °C (375 °F) and bake for a further 30–35 minutes. Allow to cool completely.

Focaccia

Ingredients:

500 g wheat flour type 550, 350 g water, 7 g dry yeast, 10 g salt, 25 g olive oil.

Dissolve the yeast in the water. Add the flour and mix for 2–3 minutes at speed 1–2. Add the salt and knead for 4–5 minutes at speed 3–4. Incorporate the olive oil for 1–2 minutes at speed 2–3.

Allow the dough to rise for 60–90 minutes, transfer to a greased baking tray and gently stretch out. Let rest for another 30–45 minutes.

Press dimples into the dough with your fingers, drizzle with olive oil and add toppings as desired. Bake in a preheated oven at 220 °C (430 °F) for 20–25 minutes until golden brown.

Brioche / Burger Buns

Ingredients:

500 g wheat flour type 550, 250 g milk, 60 g sugar, 7 g dry yeast, 10 g salt, 2 eggs, 80 g butter.

Mix the milk, sugar and yeast. Add the flour and eggs and mix for 2–3 minutes at speed 1–2. Add the salt and knead for 5–6 minutes at speed 3–4. Add the butter piece by piece and knead for 3–4 minutes at speed 2–3 until fully incorporated. Allow to rise for 60–90 minutes. Divide into 8–10 portions (80–100 g each), shape into balls and allow to rise for 45–60 minutes.

Bake in a preheated oven at 180 °C (355 °F) for 15–18 minutes until golden brown.

FOR THE FLAT BEATER WITH SILICONE EDGE

Shortcrust Pastry

Ingredients:

300 g flour, 150 g cold butter, 100 g sugar, 1 egg, 1 pinch of salt.

Process the butter, sugar, flour and salt for 2–3 minutes at speed 1–2 until crumbly. Briefly add the egg for 30–60 seconds at speed 2, just until the dough comes together. Do not knead. Chill for at least 30–60 minutes, then roll out and bake at 180 °C (355 °F) for 12–20 minutes until golden.

Marble Cake

Ingredients:

250 g margarine, 250 g sugar, 2 packets vanilla sugar, 4 eggs, 250 ml milk, 400 g flour, 1 packet baking powder, 50 g starch, 40 g cocoa powder, 40 g sugar, 2–3 tbsp milk.

Cream the fat, sugar and vanilla sugar until fluffy. Add the eggs one at a time. Incorporate the flour, baking powder and starch alternately with the milk: 1 minute at speed 1, then 2–3 minutes at speed 3, finishing briefly at speed 4. Pour two thirds of the batter into a greased pan. Mix the remaining batter with cocoa powder, sugar and milk, spread on top and marble with a fork. Bake at 175 °C (345 °F) for approx. 45 minutes.

FOR THE WHISK ATTACHMENT

Whipped Cream

250–500 g chilled cream, sugar if desired. Beat at speed 4 until the desired consistency is reached.

Egg Whites

1–5 egg whites. Whip at speed 4 for 2–5 minutes until stiff peaks form.

Meringue

4 egg whites, 200 g powdered sugar. Beat egg whites until stiff at speed 4–5, gradually adding the sugar. Dry in the oven at 100 °C (210 °F) for 60–90 minutes.

Swabian Thin Waffles

Ingredients:

125 g butter or margarine, 30 g sugar, 100 g flour, 4 eggs, 1 packet vanilla sugar, 5 tbsp cream.

Whip the egg whites until stiff. Cream the fat, egg yolks, sugar and vanilla sugar until fluffy. Alternately incorporate flour and cream, then gently fold in the egg whites. Bake in a waffle iron until golden brown.

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

GUARANTEE CONDITIONS

We grant a warranty of 24 months for this UNOLD brand appliance - 12 months for commercial use - from the date of purchase, covering damage that is demonstrably due to factory defects when used as intended. Within the warranty period, we will remedy material and manufacturing defects at our discretion by repair or exchange. Our warranty services apply exclusively to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. Please send appliances for which you seek removal of defects, together with a copy of the machine-generated proof of purchase that shows the date of purchase along with a description of the fault, to our customer service department using suitable packaging. On our website https://unold.de/pages/rucksendungen, you can print out a return slip (only for return shipments from Germany and Austria). All types of damage attributable to wear and tear, improper handling and non-compliance with the maintenance and care instructions are excluded from the warranty. The warranty claim is void if repairs or interventions on the appliance are carried out by a third party. This manufacturer's warranty does not limit your statutory rights or your claims against the seller or dealer under the purchase contract 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 Sections 437 et seqq. BGB, remain unaffected.
UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION

Our appliances are produced on a highquality 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.

The instruction booklet is also available for download: www.unold.de

NOTICE D´UTILISATION MODÈLE 78535

AVANT-PROPOS

Nous vous remercions d'avoir choisi un produit Unold. Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Vous allez ainsi maîtriser rapidement toutes les fonctions de votre nouveau batteur manuel (ci-après désigné „Appareil"). Veuillez vous assurer que la notice d'utilisation est lue et respectée par toute personne qui utilise, nettoie ou entretient l'appareil. Ne remettez jamais l'appareil à quelqu'un sans la notice d'utilisation. Si certaines questions n'ont pas pu être complètement éclaircies par la notice d'utilisation ou si vous rencontrez des problèmes techniques, veuillez vous adresser à notre service client ou à votre revendeur spécialisé.

SPÉCIFICATION TECHNIQUE

Puissance :	800 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Matériau :	Boîtier : fonte d'aluminium, Cuve : acier inoxydable, plastique
Couleur :	noir mat
Dimensions :	env. 38,3 x 21 x 34,5 cm (L/P/H)
Poids :	environ 10 kg
Câble d'alimentation :	env. 100 cm, Prise d'alimentation IEC
Cuve :	Acier inoxydable, capacité de 5 litres
Temps de fonctionnement bref :	20 minutes
Équipement :	Puissant moteur à courant continu, panneau de commande avec affichage numérique et 8 vitesses, mouvement de malaxage en spirale
Accessoires :	1 cuve en acier inoxydable, 1 crochet pétrisseur en acier inoxydable, 1 tige guide-pâte en acier inoxydable, 1 fouet en acier inoxydable avec engrenages en plastique, 1 batteur plat avec bord en silicone, 1 protection contre les projections en plastique, une notice d'utilisation avec des recettes

Sous réserve de modifications et d'erreurs portant sur les caractéristiques d'équipement, la technique, les couleurs et le design

EXPLICATION DES SYMBOLES

Ce symbole vous indique des risques possibles qui puissent entraîner des lésions ou des endommagements de l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Veuillez lire les instructions suivantes et les conserver.

Personnes dans le foyer

1. Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique et ne convient pas pour un usage industriel ou commercial.
2. Les enfants ne doivent pas utiliser cet appareil. Gardez l‘appareil et le cordon d‘alimentation en dehors de la portée des enfants.
3. Les enfants doivent être surveillés pour garantir qu‘ils ne jouent avec l‘appareil.
4. Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou dont l‘expérience et/ou les connaissances sont insuffisantes si, toutefois, ces enfants ou ces personnes sont surveillés ou ont été initiés à l’utilisation en toute sécurité de l’appareil et s’ils ont compris les dangers encourus.
5. Le nettoyage et l’entretien incombant à l‘utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu‘ils soient âgés de plus de 8 ans et qu‘ils soient surveillés.
6. Conserver l’appareil et le câble de raccordement en dehors de la portée des enfants de moins de 8 ans. Avertissement : Une mauvaise utilisation de l‘appareil peut entraîner des blessures ou des dégâts.
7. N‘ouvrez en aucun cas le boîtier de l’appareil. Risque d’électrocution.
8. Vérifiez régulièrement que l’appareil, la fiche mâle de l‘appareil et le câble de raccordement ne sont pas usés ni abîmés.
9. Si le câble de raccordement ou d’autres pièces sont abîmés, envoyez l’appareil pour contrôle et réparation à notre service après-vente.

78535 Spiralknetmaschine Spirella_IM_06-2026.indd 44 03.06.2026 10:13:23

10. L‘appareil est exclusivement destiné à un usage ménager ou à des fins similaires, par ex.
- dans une kitchenette de magasin, dans des bureaux ou tout autre lieu de travail,
- dans les exploitations agricoles,
- dans les hôtels, les motels et autres lieux d‘hébergement,
- dans les hébergements privés ou les résidences de vacances.

Lieu d’installation sûr

11. Ne pas utiliser l‘appareil à l‘extérieur.
12. Placer l’appareil uniquement sur une surface stable, plane et de niveau.
13. Ne jamais mettre l’appareil sur des surfaces chaudes ni même à proximité.
14. Veiller à garder une distance suffisante par rapport au mur pour ne pas que le câble de raccordement soit tendu ou abîmé.
15. Assurez-vous que le câble de raccordement n’est ni pincé ni suspendu au-dessus de la surface d’installation ou de travail afin d’éviter tout risque d’accident.
16. Brancher l’appareil uniquement sur une prise électrique standard dont la tension nominale correspond aux spécifications de l’appareil.
17. L’appareil ne doit pas être utilisé avec des appareils de commande externes (par exemple, des minuteries) ni raccordé à des circuits qui sont régulièrement mis sous tension et hors tension par le fournisseur d’électricité. Cela pourrait altérer la protection contre la surchauffe.

Instructions d‘utilisation et de nettoyage

18. Ne jamais faire fonctionner l‘appareil à vide, car le moteur risquerait d‘être endommagé.
19. Avant de fixer ou de retirer des pièces, et avant de nettoyer : Arrêter l’appareil et débrancher la fiche mâle de l’appareil. Pour cela, veiller à toujours tirer

au niveau de la fiche mâle de l'appareil, mais jamais au niveau du câble.

20. N'utilisez jamais l'appareil si vous avez les mains mouillées ou humides – risque d'électrocution !
21. Ne pas mettre l'appareil en marche si le câble de raccordement ou la fiche mâle de l'appareil est endommagé(e), si l'appareil est tombé, s'il présente un dysfonctionnement ou s'il a été endommagé d'une manière ou d'une autre. Dans ce cas, contactez le service clients.
22. Éviter tout contact avec les pièces mobiles. Lorsque l'appareil est en marche, veillez à garder à distance vos mains, vos cheveux, vos vêtements et vos ustensiles de cuisine. – Risque de blessure !
23. Ne pas contourner les mécanismes de sécurité.
24. Utiliser l'appareil uniquement si la cuve est correctement en place et mettre l'appareil en marche uniquement après avoir versé les ingrédients.
25. Éloignez vos doigts de la charnière lorsque vous levez ou abaissez le bras de l'appareil. – Risque de blessure !
26. N'approchez pas les mains de l'espace entre la cuve et le reste de l'appareil. – Risque de blessure !
27. Procéder avec prudence pour manipuler les accessoires, vider la cuve et la nettoyer. Utiliser uniquement les accessoires fournis ou recommandés par le fabricant.
28. Utiliser les accessoires en respectant impérativement les instructions. La tige guide-pâte ne doit être utilisée qu'avec le crochet pétrisseur, et non avec d'autres accessoires.
29. Ne pas mettre l'appareil en marche sans la cuve et/ou sans la protection contre les projections !
30. Si vous préparez des aliments chauds ou tièdes, veiller à ne pas vous brûler avec les éventuelles éclaboussures d'aliments. Soyez particulièrement prudent pour préparer des aliments chauds.

78535 Spiralknetmaschine Spirella_IM_06-2026.indd 46 03.06.2026 10:13:23

31. L‘appareil est uniquement destiné à la préparation d‘aliments.
32. Pendant le fonctionnement, manipuler les liquides toujours avec précaution et éviter de renverser.
33. Ne pas plonger l’appareil dans l‘eau ni dans d‘autres liquides.
34. Avant de le nettoyer, éteindre l‘appareil, débrancher le câble de raccordement de la prise de courant et retirer tous les ingrédients et accessoires.
35. Ne pas laver les accessoires ni le support d‘entraînement dans un lave-vaisselle.
36. Nettoyer les accessoires après chaque utilisation.
37. Soulever l‘appareil avec prudence et ne pas le porter au niveau de son bras.
38. Ne pas démonter l‘appareil.

Ne jamais mettre une partie du corps, ni des outils, des couverts ou d’autres objets dans les pièces accessoires qui tournent : Risque de blessure ! Protégez vos cheveux s’ils sont longs et vos vêtements s’ils sont amples pour éviter de les coincer dans les accessoires.
Veillez à garder les doigts hors de la charnière de la tête du moteur – Risque de blessure !
N’utilisez jamais l’appareil sans sa cuve – Risque de blessure !
N’ouvrez jamais le boîtier de l’appareil – Risque d’électrocution !

Le fabricant n’est nullement responsable en cas de montage non conforme, d‘utilisation irrégulière ou non conforme ou suite à l’exécution de réparations par des tiers non autorisés.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Avant de procéder au montage, assurez-vous de pouvoir monter l'appareil sur une surface plane et sèche.
2. Retirez tous les matériaux d'emballage et les éventuelles protections de transport et étiquettes (mais pas la plaque signalétique ni le numéro de série !). Mettez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants - Risque d'étouffement ! Jetez si nécessaire les matériaux d'emballage conformément aux directives locales applicables. Conseil : Conservez les matériaux d'emballage si vous souhaitez un jour envoyer l'appareil en réparation.
3. Vérifiez que l'appareil n'est pas abîmé. N'utilisez pas l'appareil s'il est visiblement abîmé et contactez notre service clients.
4. Avant la première utilisation, nettoyer minutieusement toutes les parties de l'appareil (voir chapitre « Nettoyage et entretien »).

ACCESSOIRES

Avant de fixer, retirer ou changer un accessoire, éteindre l'appareil et débrancher sa fiche mâle.
Avant de remettre l'appareil en marche, toujours vérifier que tous les accessoires sont complètement insérés et correctement fixés.
Respectez toujours la quantité maximale d'ingrédients.

Accessoire	Quantité minimale	Maximum quantity	Quantité maximale	Durée max. de fonctionnement
Crochet pétrisseur avec goupille de guidage	200 g de farine + 120 g d'eau	1 500 g de farine + 900 g d'eau	2 heures	Pâtes levées consistantes telles que la pâte à pain ou à pizza
Fouet avec réducteur	5 œufs	15 œufs	-	ingrédients liquides
Batteur plat avec bord en silicone	selon les ingrédients			pâtes à frire, garnitures, pâtes sans levure

FOUET AVEC SUPPORT D‘ENTRAÎNEMENT

Le fouet avec support d‘entraînement convient pour les mélanges légers tels que la pâte à beignet, la pâte à génoise, les blancs d‘œufs ou les sauces.
Nous recommandons de ne pas travailler plus de 12 œufs ou 250 ml de crème/liquide à la fois. Démarrez à la vitesse 4 à 6 et laissez l‘appareil fonctionner pendant environ 5 minutes.

Mettre le fouet avec son support d‘entraînement

1. Insérer le fouet dans le support d‘entraînement jusqu‘à entendre un clic.
2. Mettre une main sur le bras de l‘appareil et appuyer sur la touche de déverrouillage avec l‘autre main pour soulever le bras.
3. Insérer le support d‘entraînement dans son logement sur le bras de l‘appareil. Vérifier que les deux axes d‘entraînement sont correctement insérés dans leurs logements respectifs. L‘axe avec l‘écrou-raccord doit être inséré à l‘avant (voir illustration).
4. Serrer l‘écrou de fixation dans le sens des aiguilles d’une montre jusqu‘à ce que le support d‘entraînement soit solidement fixé au bras de l‘appareil.

Retirer le fouet avec son support d‘entraînement

5. Arrêter l’appareil et débrancher la fiche mâle de l’appareil.
6. Mettre une main sur le bras de l‘appareil et appuyer sur la touche de déverrouillage avec l‘autre main pour soulever le bras.
7. Desserrer l‘écrou de fixation en tournant dans le sens contraire des aiguilles d‘une montre.
8. Retirer le support d‘entraînement de son logement.
9. Retirer le fouet de son support d‘entraînement.
10. Le support d‘entraînement ne doit pas être lavé dans un lave-vaisselle et ne doit pas être immergé dans l‘eau ni aucun autre liquide.

CROCHET PÉTRISSEUR AVEC TIGE GUIDE-PÂTE

Le crochet pétrisseur convient pour les pâtes lourdes telles que la pâte à pain, les pâtes levées ou la pâte à pizza. La tige guide-pâte sert à guider la pâte avec précision pendant le pétrissage et à la mélanger uniformément.
Nous recommandons un ratio farine/liquide de 5 pour 3 pour un résultat optimal.
Démarrer à la vitesse 1 pendant 10 secondes, puis continuer à la vitesse 2 pendant 10 secondes et enfin à la vitesse 3 pendant 3 minutes.
La quantité maximale de pétrissage est de 1 500 g.
Utiliser la tige guide-pâte uniquement avec le pétrisseur à crochet. Ne pas utiliser seul ni avec d‘autres accessoires.

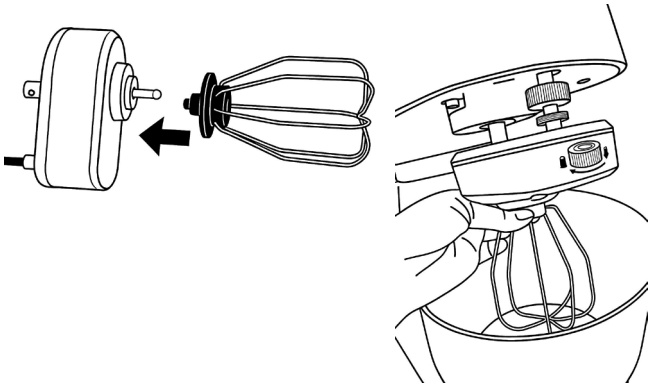
78535 Spiralknetmaschine Spirella_IM_06-2026.indd 49 03.06.2026 10:13:23

Mettre le crochet pétrisseur et la tige guide-pâte

11. Mettre une main sur le bras de l‘appareil et appuyer sur la touche de déverrouillage avec l‘autre main pour soulever le bras.
12. Insérer le crochet pétrisseur dans le logement arrière.
13. Tourner le crochet pétrisseur dans le sens des aiguilles d’une montre jusqu‘à entendre un clic.
14. Insérer la tige guide-pâte dans le logement avant.
15. Pousser la tige guide-pâte vers le haut et serrer l‘écrou de fixation en tournant dans le sens des aiguilles d‘une montre.
16. Serrer l‘écrou de fixation jusqu’à ce que la tige guide-pâte soit correctement fixée et ne présente plus de jeu.

Retirer le crochet pétrisseur et la tige guide-pâte

17. Arrêter l’appareil et débrancher la fiche mâle de l’appareil.
18. Mettre une main sur le bras de l‘appareil et appuyer sur la touche de déverrouillage avec l‘autre main pour soulever le bras.
19. Tenir fermement la tige guide-pâte et desserrer l‘écrou de fixation en tournant dans le sens contraire des aiguilles d‘une montre.
20. Tirer la tige guide-pâte vers le bas pour la sortir de son logement.
21. Tourner le crochet pétrisseur jusqu‘à ce qu‘il se déverrouille, puis le retirer de son logement.



BATTEUR PLAT AVEC BORD EN SILICONE

Le batteur plat à bord en silicone convient pour les préparations molles à moyennement fermes, telles que la pâte à beignet, les crèmes, les purées de pommes de terre ou les garnitures.

Le bord en silicone permet de racler uniformément les ingrédients sur les parois de la cuve.

Le batteur plat ne doit pas être utilisé avec la tige guide-pâte !

Fixation du batteur plat

22. Mettre une main sur le bras de l‘appareil et appuyer sur la touche de déverrouillage avec l‘autre main pour soulever le bras.
23. Insérer le batteur plat dans le logement arrière.
24. Tourner le batteur plat dans le sens des aiguilles d’une montre jusqu‘à entendre un clic.

Retirer le batteur plat

25. Arrêter l’appareil et débrancher la fiche mâle de l’appareil.
26. Mettre une main sur le bras de l‘appareil et appuyer sur la touche de déverrouillage avec l‘autre main pour soulever le bras.
27. Tourner le batteur plat jusqu‘à ce qu‘il se déverrouille, puis le retirer de son logement.

PROTECTION CONTRE LES PROJECTIONS

Ne jamais abaisser le bras de l‘appareil au niveau de la protection contre les projections. La protection contre les projections risque d‘être endommagée.

Nous recommandons d‘utiliser la protection contre les projections pendant toute la durée d‘utilisation. Elle permet d‘éviter les éclaboussures et contient les ingrédients en toute sécurité dans la cuve.

Mise en place de la protection contre les projections

28. Mettre une main sur le bras de l‘appareil et appuyer sur la touche de déverrouillage avec l‘autre main pour soulever le bras.
29. Insérer l‘accessoire souhaité et ajouter les ingrédients dans la cuve.
30. Faites glisser la protection contre les projections sur le bras de l‘appareil, comme indiqué sur l’illustration, jusqu‘à ce qu‘elle s‘enclenche correctement.
31. Si vous le souhaitez, vous pouvez ajouter lentement d‘autres ingrédients ou liquides par l‘ouverture de remplissage.

Retrait de la protection contre les projections

32. Arrêter l’appareil et débrancher la fiche mâle de l’appareil.
33. Retirer délicatement de l’appareil la protection contre les projections.
34. Appuyer ensuite sur la touche de déverrouillage et retirer les accessoires.

UTILISATION

Pendant le fonctionnement, veillez à ne pas mettre une partie du corps, ni les cheveux, ni les vêtements, ni des objets dans les accessoires qui tournent. Risque de blessure !
Attachez vos cheveux s'ils sont longs et vos vêtements s'ils sont amples, et éviter les bijoux ou tout autre objet similaire à proximité de l'appareil.
N'utilisez jamais l'appareil sans sa cuve – Risque de blessure !
N'allumez l'appareil que lorsque toutes les préparations sont terminées.
Ne laissez pas l'appareil fonctionner sans interruption pendant plus de 20 minutes. Puis laissez l'appareil refroidir à température ambiante avant de l'utiliser de nouveau.

Préparation :

1. Assurez-vous que la fiche mâle de l'appareil n'est pas branchée.
2. Préparer les ingrédients.
3. Placer la cuve sur l'appareil et la visser jusqu'au repère « LOCK ».
4. Selon le type de préparation, ajouter les ingrédients dans la cuve avant ou après avoir fixé les accessoires.

Mettre en place les accessoires

5. Mettre les accessoires souhaités sur le bras de l'appareil.
6. Mettre la protection contre les projections conformément à l'explication du chapitre précédent.
7. Abaisser le bras de l'appareil : Pour ce faire, appuyer brièvement sur la touche de déverrouillage tout en abaissant délicatement le bras de l'appareil.

Allumer l'appareil

8. Brancher la prise d'alimentation IEC sur la prise située sur le côté de l'appareil.
9. Brancher la fiche mâle de l'appareil sur une prise de courant conforme aux indications de la plaque signalétique.
10. L'appareil se mettra alors en mode Veille et pourra être activé en tournant le bouton de réglage rotatif ou en appuyant sur les touches « MODE » ou « PAUSE ».

Démarrer l'appareil

11. Sélectionner la vitesse à l'aide du bouton de réglage rotatif (positions 0 à 8).
12. L'appareil commence à fonctionner et le voyant de la zone de mélange s'allume.

78535 Spiralknetmaschine Spirella_IM_06-2026.indd 52 03.06.2026 10:13:23

13. L‘écran affiche la vitesse sélectionnée et le temps écoulé depuis le début du cycle en cours.

Changer de vitesse

14. La vitesse peut être réglée à tout moment grâce au bouton de réglage rotatif.

Fonction Pause

15. Mettre l‘appareil en pause : Appuyer sur la touche « PAUSE » pour arrêter le moteur.
16. Utiliser la protection contre les projections si nécessaire, sinon la retirer, et verser les ingrédients.
17. Remettre en marche : Appuyer de nouveau pour poursuivre le processus.

Minuterie (en option)

18. Appuyer sur la touche « MODE » jusqu‘à ce que l‘affichage de l‘heure clignote.
19. Régler la durée par incréments de 30 secondes à l‘aide du bouton de réglage rotatif.
20. Plage : 00:00 à 20:00 minutes
21. Confirmation par trois clignotements.
22. La minuterie ne doit être utilisée que si l’appareil est sous surveillance pendant son fonctionnement.

Arrêter l’appareil

23. Mettre le bouton de réglage rotatif sur « 0 ».
24. Débrancher la fiche mâle de l’appareil. Le voyant de la zone de mélange s‘éteint.
25. Appuyer sur la touche de déverrouillage et relever le bras de l‘appareil. Retirer la protection contre les projections.
26. Ensuite seulement, retirer et nettoyer les accessoires.

Informations techniques :

27. Mode Veille après 15 minutes d‘inactivité
28. Arrêt automatique après 20 minutes de fonctionnement
29. Protection contre la surchauffe du moteur à environ 65 °C
30. Signal sonore au démarrage, à la fin et à l‘arrêt automatique
31. Mode Veille : La consommation électrique en mode Veille est inférieure à 0,5 W.
32. Appareil allumé : La consommation électrique en mode Veille est inférieure à 1 W.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Veillez à toujours éteindre l‘appareil avant de le nettoyer (mettre le bouton de réglage rotatif sur « O »), à débrancher l’appareil de la prise de courant et à retirer les accessoires.
Attention - Le support d‘entraînement du fouet ne doit jamais être plongé dans l’eau.

1. N’utilisez pas d’abrasif puissant, ni de laine de verre, ni d’objets métalliques, ni de détergent chaud, ni de désinfectant car ils risqueraient de détériorer l‘appareil.
2. Le boîtier ne doit pas être plongé dans l‘eau. Essuyez l’appareil avec un chiffon humide et séchez-le avec un chiffon doux. Veillez à éviter toute pénétration d’eau dans le boîtier.
3. Nettoyer minutieusement les accessoires à l’eau savonneuse. Les accessoires ne doivent pas être lavés dans le lave-vaisselle.
4. Nettoyer la cuve et la protection contre les projections avec de l‘eau savonneuse et les sécher soigneusement, ou les mettre dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
5. Laisser sécher complètement toutes les pièces avant de les remonter et de les réutiliser.
6. Ranger l‘appareil dans un endroit sec, à l‘abri de la poussière.

FONCTIONS AUTOMATIQUES DE PROTECTION ET DE SÉCURITÉ

Changement de vitesse en fonction de la charge

1. Si l‘appareil fonctionne à la vitesse 3 ou plus et que la consommation électrique dépasse 380 à 400 W, l’appareil revient automatiquement à la vitesse 2.

Protection contre les surcharges

2. Si la consommation électrique dépasse 700 à 750 W pendant le fonctionnement, l‘appareil s‘arrête automatiquement pour éviter toute détérioration.

Fonction de sécurité anti-bascule

3. Si le bras de l‘appareil est basculé pendant le fonctionnement, le moteur s‘arrête immédiatement.

78535 Spiralknetmaschine Spirella_IM_06-2026.indd 54 03.06.2026 10:13:23

4. Le code d‘erreur « E7 » s‘affiche à l’écran.
5. Une fois que l‘appareil est de nouveau en position horizontale, « E7 » disparaît automatiquement et l‘appareil reprend à son statut précédent.
6. Si, précédemment, le moteur était en fonctionnement, il faut appuyer de nouveau sur la touche « PAUSE » pour remettre en marche.

MESSAGES D‘ERREUR À L’ÉCRAN

En cas de dysfonctionnement, l‘affichage de l‘heure clignote et indique le code d‘erreur correspondant :

E2 – Interruption du capteur de température (NTC) : Température du moteur non détectée
E3 – Protection contre les surcharges : Arrêt automatique en raison d’une surcharge
E4 – Aucun signal du capteur à effet Hall du moteur
H – Protection contre la surchauffe : Température du moteur trop élevée (supérieure à 65 °C environ)
E7 – Le bras de l‘appareil a été ouvert pendant le fonctionnement

RECETTES

Les recettes suivantes sont spécialement conçues pour être utilisées avec cet appareil. Les indications de vitesses, de durées et de températures servent de repères et peuvent être adaptées en fonction du type de farine, de la quantité de pâte et de la consistance souhaitée.
Remarques générales sur les niveaux de vitesse

- Vitesse 1–2 : mélange des ingrédients, incorporation, phases de repos ou de trempage
- Vitesse 3–4 : pétrissage principal pour les pâtes à pain
- Vitesse 5–6 : pétrissage intensif de courte durée pour les pâtes à base de blé
- Vitesse 7–8 : uniquement pour les pâtes très fermes ou de courtes phases finales
- (non recommandé pour les pâtes à l’épeautre ou au seigle)

Température de pâte recommandée : 24–26 °C

AVEC LE CROCHET PÉTRISSEUR ET TIGE DE GUIDAGE

Pâte à pizza (3 pizzas)

Ingrédients :

500 g de farine Tipo 00, 300 g d'eau très froide, 0,5–1 g de levure fraîche, 15 g de sel marin.

Dissoudre complètement le sel dans l'eau, ajouter la levure et mélanger brièvement. Ajouter la farine et mélanger pendant 2–3 minutes à la vitesse 1 jusqu'à disparition de toute trace de farine sèche. Pétrir ensuite pendant 6–8 minutes à la vitesse 2–3 jusqu'à obtention d'une pâte lisse et élastique.

Maintenir, si possible, la température de la pâte en dessous de 25 °C (utiliser de l'eau très froide ou faire de courtes pauses de pétrissage si nécessaire).

Couvrir la pâte et la laisser reposer environ 1 heure à température ambiante. Diviser ensuite en trois portions, façonner en boules et laisser maturer dans des récipients fermés au réfrigérateur pendant 24 à 48 heures. Avant utilisation, laisser revenir la pâte à température ambiante pendant environ 2 heures.

Étaler finement les pâtons, garnir selon les goûts et cuire sur une pierre à pizza ou une plaque de cuisson préchauffée dans un four traditionnel à 250–300 °C, chaleur statique (voûte/sole), pendant 5–8 minutes, jusqu'à ce que le bord soit doré et bien alvéolé.

Pâtes à pain adaptées

La machine est particulièrement adaptée aux pâtes levées à base de blé, telles que le pain, les petits pains ou les baguettes, ainsi qu'aux pâtes souples comme la ciabatta ou la focaccia. Les pâtes mélangées blé épeautre peuvent également être travaillées sans difficulté. Les pâtes 100 % seigle ne sont adaptées que de manière limitée.

Pain blanc (pain de mie)

Ingrédients :

325 g d'eau ou de lait, 600 g de farine de blé type 550, 7 g de levure sèche, 10 g de sel, 20 g de miel, 20 g d'huile de tournesol.

Mélanger tous les ingrédients sauf le sel et l'huile pendant 2 minutes à la vitesse 1–2. Ajouter le sel et pétrir pendant 5–6 minutes à la vitesse 3–4 jusqu'à obtenir une pâte lisse et élastique. Incorporer l'huile en fin de pétrissage pendant 1–2 minutes à la vitesse 4–5.

Couvrir et laisser lever la pâte pendant 60–90 minutes, jusqu'à ce que son volume ait nettement augmenté. Façonner ensuite la pâte et la placer dans un moule à cake préalablement graissé. Laisser lever encore 30–45 minutes.
Cuire dans un four préchauffé à 200 °C en chaleur statique pendant environ 35–40 minutes. Démouler et laisser refroidir sur une grille. Pour une croûte plus moelleuse, badigeonner légèrement d'eau juste après la cuisson.

Pain à la pomme de terre

Ingrédients :
240 g d'eau, 480 g de farine de blé type 550, 320 g de pommes de terre crues finement râpées, 7 g de levure sèche, 12 g de sel, 20 g d'huile de tournesol.
Mélanger l'eau, les pommes de terre et la levure. Ajouter la farine et mélanger pendant 2–3 minutes à la vitesse 1–2. Ajouter le sel et pétrir pendant 5–7 minutes à la vitesse 3–4. Incorporer brièvement l'huile en fin de pétrissage.
Laisser lever la pâte pendant 60–75 minutes, puis façonner et déposer sur une plaque de cuisson ou dans un banneton. Laisser reposer encore 30–40 minutes.
Cuire dans un four préchauffé à 230 °C en chaleur statique pendant 10 minutes, puis réduire à 200 °C et poursuivre la cuisson pendant 30–35 minutes. Pour une croûte plus croustillante, introduire un peu de vapeur au début de la cuisson.

Pain complet d'épeautre

Ingrédients :
375 g d'eau, 600 g de farine complète d'épeautre, 29 g de levure fraîche, 11 g de sel, 27 g de vinaigre, 16 g d'huile de tournesol.
Dissoudre la levure dans l'eau. Ajouter la farine et mélanger pendant 2 minutes à la vitesse 1. Ajouter le sel et le vinaigre, puis pétrir pendant 4–5 minutes à la vitesse 2–3. Incorporer l'huile en fin de pétrissage pendant 1 minute maximum à la vitesse 3.
Remarque : ne pas pétrir intensivement, car la pâte d'épeautre est sensible au surpétrissage.
Laisser lever la pâte pendant 45–60 minutes, façonner et placer dans un moule ou sur une plaque de cuisson. Laisser reposer encore 30–40 minutes.
Cuire dans un four préchauffé à 220 °C pendant 10 minutes, puis réduire à 190 °C et poursuivre la cuisson pendant 30–35 minutes. Laisser refroidir complètement.

Focaccia

Ingrédients :

500 g de farine de blé type 550, 350 g d'eau, 7 g de levure sèche, 10 g de sel, 25 g d'huile d'olive.

Dissoudre la levure dans l'eau. Ajouter la farine et mélanger pendant 2–3 minutes à la vitesse 1–2. Ajouter le sel et pétrir pendant 4–5 minutes à la vitesse 3–4. Incorporer l'huile d'olive pendant 1–2 minutes à la vitesse 2–3.

Laisser lever la pâte pendant 60–90 minutes, la transférer sur une plaque huilée et l'étirer délicatement. Laisser reposer encore 30–45 minutes.

Former des creux avec les doigts, arroser d'huile d'olive et garnir selon les goûts. Cuire dans un four préchauffé à 220 °C pendant 20–25 minutes, jusqu'à ce que la surface soit bien dorée.

Brioche / pains à burger

Ingrédients :

500 g de farine de blé type 550, 250 g de lait, 60 g de sucre, 7 g de levure sèche, 10 g de sel, 2 œufs, 80 g de beurre.

Mélanger le lait, le sucre et la levure. Ajouter la farine et les œufs, puis mélanger pendant 2–3 minutes à la vitesse 1–2. Ajouter le sel et pétrir pendant 5–6 minutes à la vitesse 3–4. Ajouter le beurre en morceaux et pétrir encore 3–4 minutes à la vitesse 2–3 jusqu'à complète incorporation.

Laisser lever pendant 60–90 minutes. Diviser en 8–10 portions (80–100 g), façonner en boules et laisser lever encore 45–60 minutes.

Cuire dans un four préchauffé à 180 °C pendant 15–18 minutes, jusqu'à coloration dorée.

AVEC LE BATTEUR PLAT À BORD EN SILICONE

Pâte sablée

Ingrédients :

300 g de farine, 150 g de beurre froid, 100 g de sucre, 1 œuf, 1 pincée de sel. Travailler le beurre, le sucre, la farine et le sel pendant 2–3 minutes à la vitesse 1–2 jusqu'à obtention d'une texture sableuse. Ajouter l'œuf brièvement pendant 30–60 secondes à la vitesse 2, juste jusqu'à ce que la pâte se rassemble. Ne pas pétrir. Réfrigérer au moins 30–60 minutes, puis étaler et cuire à 180 °C pendant 12–20 minutes jusqu'à coloration dorée.

Gâteau marbré

Ingrédients :

250 g de margarine, 250 g de sucre, 2 sachets de sucre vanillé, 4 œufs, 250 ml de lait, 400 g de farine, 1 sachet de levure chimique, 50 g de fécule, 40 g de cacao en poudre, 40 g de sucre, 2–3 cuillères à soupe de lait.

Fouetter la matière grasse, le sucre et le sucre vanillé jusqu'à obtenir une masse mousseuse. Ajouter les œufs un par un. Incorporer la farine, la levure chimique et la fécule en alternance avec le lait : 1 minute à la vitesse 1, puis 2–3 minutes à la vitesse 3, terminer brièvement à la vitesse 4.

Verser les deux tiers de la pâte dans un moule graissé. Mélanger le reste de la pâte avec le cacao, le sucre et le lait, verser par dessus et marbrer à l'aide d'une fourchette. Cuire à 175 °C pendant environ 45 minutes.

AVEC LE FOUET

Crème fouettée

250 à 500 g de crème bien froide, sucre selon le goût. Fouetter à la vitesse 4 jusqu'à la consistance souhaitée.

Blancs en neige

1 à 5 blancs d'œufs. Monter en neige à la vitesse 4 pendant 2–5 minutes.

Meringues

4 blancs d'œufs, 200 g de sucre glace. Monter les blancs en neige ferme à la vitesse 4–5, puis incorporer le sucre progressivement. Sécher au four à 100 °C pendant 60–90 minutes.

Gaufrettes fines souabes

Ingrédients :

125 g de beurre ou de margarine, 30 g de sucre, 100 g de farine, 4 œufs, 1 sachet de sucre vanillé, 5 cuillères à soupe de crème.

Monter les blancs d'œufs en neige. Battre la matière grasse, les jaunes d'œufs, le sucre et le sucre vanillé jusqu'à consistance mousseuse. Incorporer alternativement la farine et la crème, puis ajouter délicatement les blancs en neige. Cuire dans un gaufrier jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

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

Nous appliquons une garantie de 24 mois sur cet appareil de la marque UNOLD - 12 mois en cas d'usage professionnel - à compter de la date d'achat pour les dommages dus à un défaut de fabrication, si la preuve en est apportée et si l'appareil a été utilisé correctement. Pendant la période de garantie, nous apportons gratuitement une solution aux défauts de matériaux et de fabrication par réparation ou remplacement. Notre garantie s'applique exclusivement aux appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Pour les autres pays, veuillez contacter l'importateur concerné. Vous devez envoyer à notre service clients les appareils pour lesquels vous sollicitez une garantie pour défaut, après les avoir correctement emballés, en joignant une copie du justificatif d'achat imprimé, qui doit indiquer lisiblement la date d'achat, ainsi qu'un descriptif du ou des défauts. Vous pouvez imprimer un bon de retour sur notre site Internet https://unold.de/pages/ruckversanden (uniquement pour les envois depuis l'Allemagne et l'Autriche). Sont exclus de la garantie les dommages causés par l'usure, une mauvaise manipulation et le non-respect des instructions d'entretien et de maintenance. Le droit à la garantie s'annule si des réparations ou des interventions sont effectuées sur l'appareil par un tiers. Cette garantie du fabricant ne limite pas vos droits légaux ni vos droits vis-à-vis du vendeur ou du distributeur dans le cadre du contrat d'achat conformément aux dispositions du Code civil allemand (BGB). Vos droits légaux en tant que consommateur restent inchangés, notamment vos droits à la garantie légale de conformité et contre les vices cachés conformément aux articles 437 et suivants du Code de la consommation allemand (BGB).

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

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.

GEBRUIKSAANWIJZING MODEL 78535

VOORWOORD

Bedankt dat u voor een product van Unold hebt gekozen. Wij verzoeken u deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door te lezen. Zo raakt u snel vertrouwd met alle functies van uw nieuwe handmixer (hierna het ‚apparaat' genoemd). Zorg ervoor dat de gebruiksaanwijzing wordt gelezen en opgevolgd door iedereen die het apparaat gebruikt, reinigt of onderhoudt. Geef het apparaat nooit door aan andere personen zonder de gebruiksaanwijzing.

Neem bij vragen die in de gebruiksaanwijzing niet volledig kunnen worden beantwoord of bij technische problemen contact op met onze klantenservice of uw verkooppunt.

TECHNISCHE GEGEVENS

Vermogen: 800 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Materiaal: Behuizing van gegoten aluminium, kom van roestvrij staal, kunststof
Kleur: Matzwart
Afmetingen: Ca. 38,3 x 21 x 34,5 cm B/D/H
Gewicht: Ca. 10 kg
Snoer: Ca. 100 cm, stekker voor koudapparatuur
Mengkom: Roestvrij staal, inhoud 5 liter
Korte gebruiksdr.: 20 minuten
Uitrusting: Krachtige gelijkstroommotor, bedieningspaneel met digitaal display en 8 snelheidsstanden, spiraalvormige roerbeweging
Accessoires: 1 roerkom van roestvrij staal, 1 kneedhaak van roestvrij staal, 1 deeggeleider van roestvrij staal, 1 roerarm van roestvrij staal met kunststof tandwiel, 1 platte roerder met siliconenrand, 1 spatscherm van kunststof, gebruiksaanwijzing met recepten

Wijzigingen en vergissingen in uitvoeringskenmerken, techniek, kleuren en design voorbehouden

VERKLARING VAN DE SYMBOLEN

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

78535 Spiralknetmaschine Spirella_IM_06-2026.indd 61 03.06.2026 10:13:24

VOOR UW VEILIGHEID

Lees de volgende instructies aandachtig door en bewaar ze goed.

Leden van het huishouden

1. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en is niet geschikt voor industriële of commerciële doeleinden.
2. Kinderen mogen dit apparaat niet gebruiken. Het apparaat en het netsnoer moeten buiten het bereik van kinderen worden bewaard.
3. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
4. Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of een gebrek aan ervaring en/of kennis, mits zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit voortvloeiende gevaren begrijpen.
5. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan.
6. Bewaar het apparaat en de aansluitkabel buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar. Waarschuwing: verkeerd gebruik van het apparaat kan leiden tot letsel of schade.
7. Open in geen geval de behuizing van het apparaat. Er bestaat gevaar voor elektrische schokken.
8. Controleer het apparaat, de stekker en het netsnoer regelmatig op slijtage of beschadigingen.
9. Als het netsnoer of andere onderdelen beschadigd zijn, stuur het apparaat dan voor controle en reparatie naar onze klantenservice.
10. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik of soortgelijke toepassingen, bijvoorbeeld

78535 Spiralknetmaschine Spirella_IM_06-2026.indd 62 03.06.2026 10:13:24

- in theekeukens in winkels, kantoren of andere werkplekken,
- op landbouwbedrijven,
- voor gebruik door gasten in hotels, motels of andere accommodaties,
- in particuliere pensions of vakantiehuizen.

Veilige opstellocatie

11. Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
12. Plaats het apparaat uitsluitend op een stabiel, vlak en horizontaal oppervlak.
13. Zet het apparaat in geen geval naast of op hete oppervlakken.
14. Houd voldoende afstand tot de muur, zodat het aansluitsnoer niet onder spanning komt te staan of beschadigd raakt.
15. Zorg ervoor dat het aansluitsnoer niet bekneld raakt of over het opstel- en werkoppervlak hangt, aangezien dit tot ongelukken kan leiden.
16. Sluit het apparaat alleen aan op een standaard stopcontact waarvan de spanningsaanduiding overeenkomt met de specificaties van het apparaat.
17. Het apparaat mag niet worden bediend via externe schakelapparatuur (bijv. tijdschakelaars) of worden aangesloten op stroomcircuits die regelmatig door de leverancier worden in- en uitgeschakeld. Dit kan de oververhittingsbeveiliging beïnvloeden.

Aanwijzingen voor gebruik en reiniging

18. Laat het apparaat nooit stationair draaien. Anders kan de motor beschadigd raken.
19. Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderdelen monteert of demonteert, of voordat u het apparaat reinigt. Trek daarbij altijd aan de stekkerbehuizing, nooit aan het snoer.
20. Gebruik het apparaat nooit met natte of vochtige handen – gevaar voor elektrische schokken.

21. Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of de stekker beschadigd is, of als het apparaat is gevallen, niet goed functioneert of op een andere manier is beschadigd. Neem in dat geval contact op met de klantenservice.
22. Vermijd contact met bewegende onderdelen. Houd tijdens het gebruik handen, haren, kleding en keukengerei uit de buurt van het apparaat.
23. Veiligheidsmechanismen mogen niet worden omzeild.
24. Gebruik het apparaat alleen als de mengkom correct is geplaatst en schakel het apparaat pas in nadat de ingrediënten zijn toegevoegd.
25. Houd uw vingers uit de buurt van het scharnier wanneer u de arm van het apparaat laat zakken.
26. Houd uw handen uit de opening tussen de mengkom en het apparaat.
27. Wees voorzichtig bij het hanteren van opzetstukken, bij het legen van de mengkom en bij het reinigen.
28. Gebruik alleen de meegeleverde of door de fabrikant aanbevolen opzetstukken.
29. Gebruik accessoires uitsluitend volgens de voorschriften. De deeggeleider mag alleen samen met de kneedhaak worden gebruikt, niet met de andere opzetstukken.
30. Het wordt aanbevolen om de spatbescherming tijdens het gehele gebruik te gebruiken.
31. Als u hete of warme voedingsmiddelen verwerkt, bestaat er gevaar voor brandwonden door eventueel opspattend voedsel. Wees bijzonder voorzichtig bij het verwerken van hete voedingsmiddelen.
32. Het apparaat is uitsluitend bestemd voor het verwerken van voedingsmiddelen.
33. Ga tijdens het gebruik altijd voorzichtig om met vloeistoffen en voorkom morsen.
34. Dompel het apparaat niet onder in water of andere vloeistoffen.

35. Schakel het apparaat uit, trek de stekker uit het stopcontact en verwijder ingrediënten en opzetstukken voordat u het apparaat reinigt.
36. De opzetstukken en de mengkom kunnen in de vaatwasser worden gereinigd, met uitzondering van de aandrijfeenheid van de garde. Deze mag niet in contact komen met water of andere vloeistoffen.
37. Reinig de opzetstukken na elk gebruik.
38. Til het apparaat voorzichtig op en draag het niet aan de arm, maar uitsluitend aan de daarvoor bestemde handgrepen.
39. Demonteer het apparaat niet.

Steek in geen geval lichaamsdelen, gereedschap, bestek of andere voorwerpen in de draaiende opzetstukken: gevaar voor letsel! Zorg ervoor dat lang haar of losse kleding niet in de opzetstukken terechtkomt.
Houd uw vingers uit de buurt van het scharnier aan de motorkop – gevaar voor letsel!
Gebruik het apparaat nooit zonder de mengkom erop – gevaar voor letsel!
Open nooit de behuizing van het apparaat – gevaar voor elektrische schokken!

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

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Zorg ervoor dat u het apparaat vóór de montage op een vlakke, droge ondergrond plaatst.
2. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en eventueel aanwezige transportbeveiligingen en stickers (niet het typeplaatje of het serienummer!). Houd verpakkingsmateriaal buiten het bereik van kinderen – verstikkingsgevaar! Voer verpakkingsmateriaal indien nodig af volgens de

78535 Spiralknetmaschine Spirella_IM_06-2026.indd 65 03.06.2026 10:13:24

ter plaatse geldende voorschriften. Tip: Bewaar het verpakkingsmateriaal voor het geval u het apparaat ooit voor reparatie wilt opsturen.

3. Controleer het apparaat op beschadigingen. Neem het apparaat bij zichtbare beschadigingen niet in gebruik, maar neem contact op met onze klantenservice.
4. Reinig alle onderdelen van het apparaat zorgvuldig vóór het eerste gebruik (zie hoofdstuk „Reinigen en onderhoud“).

OPSTEEKDELEN

Voordat u opzetstukken aanbrengt, verwijdert of vervangt, moet u het apparaat uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen.
Controleer vóór het inschakelen altijd of het gewenste opzetstuk volledig is geplaatst en geen speling vertoont.

Toepassing	Minimale hoeveelheid	Maximale hoeveel-heid	Max. Gebruiksduu	Geschikt voor
Kneedhaak met geleidingspen	200 g bloem + 120 g water	1 500 g bloem + 900 g wate	2 uur	Stevige gistdeegsoorten zoals brood- of pizzadeeg
Kloparm met verloopstuk	5 eieren	15 eieren	-	vloeibare ingrediënten
Vlakke mengarm met siliconenrand	afhankelijk van de ingrediënten			beslag, vullingen, deeg zonder gist

GARDE MET AANDRIJFEENHEID

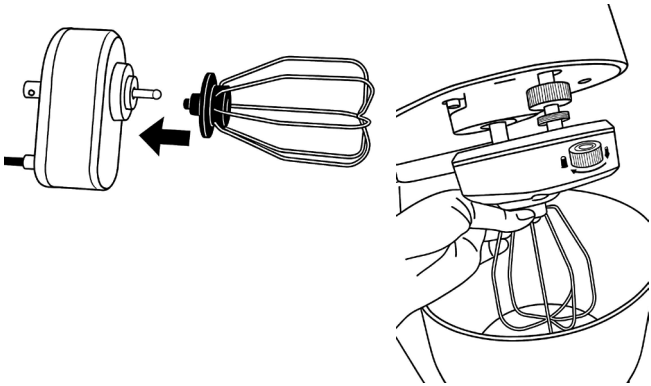
De garde met aandrijfeenheid is geschikt voor lichte mengsels, zoals beslag, biscuitdeeg, eiwit of sauzen.
Wij raden aan om maximaal 12 eieren of 250 ml room/vloeistof te verwerken. Begin op stand 4 tot 6 en laat het apparaat ongeveer 5 minuten draaien.

Montage van de garde met aandrijfeenheid

1. Bevestig de garde op de aandrijfeenheid totdat deze hoorbaar vastklikt.

78535 Spiralknetmaschine Spirella_IM_06-2026.indd 66 03.06.2026 10:13:24

2. Leg één hand op de arm van het apparaat en druk met de andere hand op de ontgrendelingsknop, zodat de arm omhoog komt.
3. Plaats de aandrijfeenheid in de opname op de arm van het apparaat. Let erop dat beide aandrijfassen correct in de daarvoor bestemde opnames worden geleid. De as met de bevestigingsmoer moet daarbij aan de voorkant worden geplaatst (zie afbeelding).
4. Draai de bevestigingsmoer met de klok mee vast totdat de aandrijfeenheid stevig aan de arm van het apparaat is bevestigd.



Verwijderen van de sneeuwborstel met aandrijfeenheid

5. Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact.
6. Leg één hand op de arm van het apparaat en druk met de andere hand op de ontgrendelingsknop, zodat de arm omhoog komt.
7. Draai de bevestigingsmoer linksom los.
8. Trek de aandrijfeenheid uit de houder.
9. Haal de garde van de aandrijfeenheid af.
10. De aandrijfeenheid is niet vaatwasmachinebestendig en mag niet in water of andere vloeistoffen worden ondergedompeld.

KNEEDHAAK MET DEEGGELEIDER

De kneedhaak is geschikt voor zwaar deeg, zoals brood-, gist- of pizzadeeg. De deeggeleider dient om het deeg tijdens het kneden gericht te geleiden en gelijkmatig te mengen.

Voor een optimaal resultaat raden wij een verhouding van 5 delen bloem op 3 delen vloeistof aan. Begin op stand 1 gedurende 10 seconden, stand 2 gedurende 10 seconden en stand 3 gedurende 3 minuten.

De maximale verwerkingshoeveelheid bedraagt 1.500 g.

Gebruik de deeggeleider uitsluitend in combinatie met de kneedhaak. Niet afzonderlijk of met andere opzetstukken gebruiken.

De kneedhaken en de deeggeleider bevestigen

11. Leg één hand op de arm van het apparaat en druk met de andere hand op de ontgrendelingsknop, zodat de arm omhoog komt.
12. Plaats de kneedhaak in de achterste houder.
13. Draai de kneedhaak met de klok mee totdat deze duidelijk vastklikt.
14. Plaats de deeggeleider in de voorste opname.
15. Schuif de deeggeleider omhoog en draai de bevestigingsmoer met de klok mee vast.
16. Draai de bevestigingsmoer vast totdat de deeggeleider stevig vastzit en geen speling meer vertoont.

De kneedhaken en de deeggeleider verwijderen

17. Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact.
18. Leg een hand op de arm van het apparaat en druk met de andere hand op de ontgrendelingsknop, zodat de arm omhoog komt.
19. Houd de deeggeleider vast en draai de bevestigingsmoer linksom los.
20. Trek de deeggeleider naar beneden uit de houder.
21. Draai de kneedhaak totdat deze ontgrendeld is en haal hem vervolgens uit de houder.

PLATTE SPATEL MET SILICONENRAND

De platte roerder met siliconenrand is geschikt voor zachte tot halfstevige mengsels, zoals beslag, crèmes, aardappelpuree of vullingen.

De siliconenrand helpt om ingrediënten gelijkmatig van de rand van de kom op te nemen.

De platte roerder mag niet worden gebruikt in combinatie met de deeggeleider!

De platte roerder bevestigen

22. Leg één hand op de arm van het apparaat en druk met de andere hand op de ontgrendelingsknop, zodat de arm omhoog gaat.
23. Plaats de platte roerder in de achterste houder.
24. Draai de platte roerder met de klok mee totdat hij duidelijk vastklikt.

De platte roerder verwijderen

25. Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact.
26. Leg één hand op de arm van het apparaat en druk met de andere hand op de ontgrendelingsknop, zodat de arm omhoog komt.

78535 Spiralknetmaschine Spirella_IM_06-2026.indd 68 03.06.2026 10:13:24

27. Draai de platte roerder totdat deze ontgrendeld is en haal hem vervolgens uit de houder.

SPATBESCHERMING

Druk de arm van het apparaat nooit naar beneden tegen de spatbescherming. De spatbescherming kan hierdoor beschadigd raken.

Wij raden aan om de spatbescherming tijdens het hele gebruik te gebruiken. Deze helpt spatten te voorkomen en zorgt ervoor dat de ingrediënten veilig in de kom blijven.

De spatbescherming bevestigen

28. Leg één hand op de arm van het apparaat en druk met de andere hand op de ontgrendelingsknop, zodat de arm omhoog gaat.
29. Plaats het gewenste hulpstuk en doe de ingrediënten in de mengkom.
30. Schuif de spatbescherming zoals afgebeeld op de arm van het apparaat totdat deze goed vastklikt.
31. Indien nodig kunnen er langzaam nog meer ingrediënten of vloeistoffen via de vulopening worden toegevoegd.

De spatbescherming verwijderen

32. Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact.
33. Trek de spatbescherming voorzichtig van het apparaat af.
34. Druk pas daarna op de ontgrendelingsknop en verwijder de opzetstukken.

BEDIENEN

Houd tijdens het gebruik geen lichaamsdelen, haren, kledingstukken of voorwerpen in de buurt van de draaiende onderdelen. Gevaar voor letsel! Bind lang haar samen en houd losse kleding, sieraden of soortgelijke voorwerpen uit de buurt van het apparaat. Gebruik het apparaat nooit zonder de mengkom erin – gevaar voor letsel! Schakel het apparaat pas in als alle voorbereidingen zijn voltooid. Gebruik het apparaat niet langer dan 20 minuten zonder onderbreking. Laat het apparaat vervolgens bij kamertemperatuur afkoelen voordat het opnieuw wordt gebruikt.

Voorbereiding

1. Zorg ervoor dat de stekker niet in het stopcontact zit.

Bereid de ingrediënten voor.

2. Plaats de mengkom op het apparaat en draai deze vast tot aan de markering „LOCK“.
3. Afhankelijk van de bereidingswijze voegt u de ingrediënten vóór of na het monteren van de opzetstukken aan de kom toe.

Bevestigingsdelen monteren

4. Bevestig de gewenste opzetstukken aan de arm.
5. Monteer de spatbescherming zoals beschreven in het vorige hoofdstuk.
6. Laat de arm zakken: druk hiervoor kort op de ontgrendelingsknop en breng de arm tegelijkertijd voorzichtig naar beneden.

Het apparaat inschakelen

7. Steek de stekker in de aansluiting aan de zijkant van het apparaat.
8. Steek de stekker in een stopcontact dat voldoet aan de specificaties op het typeplaatje.
9. Het apparaat staat nu in de stand-bymodus en kan worden geactiveerd door aan de draaiknop te draaien of door op de toetsen „MODE“ of „PAUSE“ te drukken.

Het programma starten

10. Selecteer de snelheidsstand met de draaiknop (standen 0–8).
11. Het apparaat begint te werken en de verlichting van de mengruimte gaat branden.
12. Op het display worden de geselecteerde snelheidsstand en de tijd die sinds het begin van de huidige bewerking is verstreken weergegeven.

Snelheid wijzigen

13. De snelheid kan op elk moment met de draaiknop worden aangepast.

Pauzefunctie

14. Het apparaat pauzeren: druk op de knop „PAUSE“ om de motor te stoppen
15. Gebruik indien nodig de spatbescherming of verwijder deze even, voeg de ingrediënten toe
16. Het apparaat weer starten: druk nogmaals op de knop om het apparaat weer te starten

Timerfunctie (optioneel)

17. Druk op de knop „MODE“ totdat de tijdsaanduiding knippert
18. Stel de tijd in met de draaiknop in stappen van 30 seconden
19. Bereik: 00:00 tot 20:00 minuten

20. Bevestiging door driemaal te knipperen
21. De timer mag alleen worden gebruikt als er tijdens het gebruik toezicht op het apparaat wordt gehouden.

Einde van het gebruik

22. Zet de draaiknop op „0“.
23. Trek de stekker uit het stopcontact. De verlichting van de mengkamer gaat uit.
24. Druk op de ontgrendelingsknop en klap de arm van het apparaat omhoog. Verwijder de spatbescherming.
25. Verwijder pas daarna de opzetstukken en reinig deze.

Technische informatie:

26. Stand-bymodus na 15 minuten inactiviteit
27. Automatische uitschakeling na 20 minuten gebruik
28. Oververhittingsbeveiliging bij een motortemperatuur van ca. 65 °C
29. Signaaltoon bij start, einde en automatische uitschakeling
30. Stand-bymodus: het stroomverbruik in de stand-bymodus bedraagt minder dan 0,5 W.
31. Ingeschakelde toestand: het stroomverbruik in de stand-bymodus is minder dan 1 W.

REINIGEN EN ONDERHOUDEN

Schakel het apparaat altijd uit voordat u het schoonmaakt (zet de draaiknop op „0“), trek de stekker uit het stopcontact en verwijder de opzetstukken. Let op: het tandwielopzetstuk van de garde mag nooit in water worden ondergedompeld.

1. Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen, staalwol, metalen voorwerpen, hete schoonmaakmiddelen of desinfectiemiddelen, aangezien deze schade kunnen veroorzaken.
2. De behuizing mag niet in water worden ondergedompeld. Veeg het apparaat af met een vochtige doek en droog het af met een zachte doek. Zorg ervoor dat er geen water in de behuizing komt.
3. Reinig de opzetstukken zorgvuldig in afwaswater. De opzetstukken mogen niet in de vaatwasser worden gereinigd.

78535 Spiralknetmaschine Spirella_IM_06-2026.indd 71 03.06.2026 10:13:24

4. Reinig de mengkom en de spatbescherming in afwaswater en droog ze goed af, of plaats ze in de bovenste mand van de vaatwasser.
5. Laat alle onderdelen volledig drogen voordat u ze weer in elkaar zet en opnieuw gebruikt.
6. Bewaar het apparaat op een droge, stofvrije plaats.

AUTOMATISCHE BEVEILIGINGS- EN VEILIGHEIDSFUNCTIES

Lastafhankelijke versnellingswisseling

1. Als het apparaat op snelheidsstand 3 of hoger wordt gebruikt en het stroomverbruik ongeveer 380–400 W overschrijdt, schakelt het apparaat automatisch terug naar stand 2.

Overbelastingsbeveiliging

2. Als het stroomverbruik tijdens het gebruik ongeveer 700–750 W overschrijdt, schakelt het apparaat automatisch uit om schade te voorkomen.

Kantelbeveiliging

3. Als de arm van het apparaat tijdens het gebruik wordt gekanteld, stopt de motor onmiddellijk.
4. Op het display verschijnt de foutcode „E7“.
5. Nadat het apparaat weer in de horizontale stand is gezet, verdwijnt „E7“ automatisch en keert het apparaat terug naar de vorige toestand.
6. Als de motor eerder in werking was, moet de toets „PAUZE“ opnieuw worden ingedrukt om de werking te hervatten.

FOUTMELDINGEN OP HET DISPLAY

Als er storingen optreden, knippert de tijdweergave op het display en wordt de bijbehorende foutcode weergegeven:

E2 – Onderbreking van de temperatuursensor (NTC): motortemperatuur niet geregistreerd
E3 – Overbelastingsbeveiliging: automatische uitschakeling vanwege te hoge belasting
E4 – Geen signaal van de Hall-sensoren van de motor
H – Oververhittingsbeveiliging: motortemperatuur te hoog (boven ca. 65 °C)
E7 – Arm van het apparaat is tijdens het gebruik geopend

RECEPTEN

De volgende recepten zijn speciaal afgestemd op het gebruik met dit apparaat. Aanduidingen voor snelheden, tijden en temperaturen dienen als richtlijn en kunnen worden aangepast afhankelijk van het type bloem, de hoeveelheid deeg en de gewenste consistentie.
Algemene aanwijzingen voor de snelheidsstanden
Snelheid 1–2: mengen, samenvoegen van ingrediënten, rust- of weekfasen
Snelheid 3–4: hoofdkneedfase voor brooddeeg
Snelheid 5–6: korte intensieve kneedfase voor tarwedeeg
Snelheid 7–8: uitsluitend voor zeer stevig deeg of korte eindfasen
(niet aanbevolen voor spelt- of roggegdeeg)
Aanbevolen deegtemperatuur: 24–26 °C

VOOR DE DEEGHAAK MET DEEGGELEIDESTIFT

Pizzadeeg (3 pizza's)
Ingrediënten:
500 g tipo 00 bloem, 300 g ijskoud water, 0,5–1 g verse gist, 15 g zeezout.
Los het zout volledig op in het water, voeg de gist toe en meng kort. Voeg de bloem toe en meng 2–3 minuten op snelheid 1 tot er geen droge bloem meer zichtbaar is. Kneed vervolgens 6–8 minuten op snelheid 2–3 tot een glad en elastisch deeg ontstaat.
Houd de deegtemperatuur indien mogelijk onder 25 °C (gebruik eventueel ijskoud water of las korte kniedpauzes in).
Laat het deeg afgedekt ca. 1 uur rusten op kamertemperatuur. Verdeel het daarna in drie porties, vorm bolletjes en laat deze in afgesloten containers 24–48 uur rijpen in de koelkast. Laat het deeg vóór gebruik ca. 2 uur op kamertemperatuur komen.
Rek het deeg dun uit, beleg naar wens en bak op een voorverwarmde pizzasteen of bakplaat in een conventionele oven op 250–300 °C met boven-/onderwarmte gedurende 5–8 minuten, tot de rand goudbruin en luchtig is.

Geschikte brooddegen

Het apparaat is bijzonder geschikt voor tarwegistdegen zoals brood, broodjes en baguettes, evenals voor zachte degen zoals ciabatta of focaccia. Ook mengdegen van tarwe en spelt laten zich goed verwerken. Pure roggedegen zijn slechts beperkt geschikt.

Witbrood (sandwich-/toastbrood)

Ingrediënten:

325 g water of melk, 600 g tarwebloem type 550, 7 g droge gist, 10 g zout, 20 g honing, 20 g zonnebloemolie.

Meng alle ingrediënten behalve zout en olie 2 minuten op snelheid 1–2. Voeg het zout toe en kneed 5–6 minuten op snelheid 3–4 tot het deeg glad en elastisch is. Werk tenslotte de olie er 1–2 minuten doorheen op snelheid 4–5.

Laat het deeg afgedekt 60–90 minuten rijzen tot het volume duidelijk is toegenomen. Vorm het deeg en leg het in een ingevette bakvorm. Laat het nogmaals 30–45 minuten rijzen.

Bak in een voorverwarmde oven op 200 °C boven-/onderwarmte gedurende ca. 35–40 minuten. Laat afkoelen op een rooster. Voor een zachtere korst kan het brood direct na het bakken licht met water worden bestreken.

Aardappelbrood

Ingrediënten:

240 g water, 480 g tarwebloem type 550, 320 g fijn geraspte rauwe aardappelen, 7 g droge gist, 12 g zout, 20 g zonnebloemolie.

Meng water, aardappelen en gist. Voeg de bloem toe en meng 2–3 minuten op snelheid 1–2. Voeg het zout toe en kneed 5–7 minuten op snelheid 3–4. Werk de olie kort aan het einde erdoorheen.

Laat het deeg 60–75 minuten rijzen, vorm het daarna en leg het op een bakplaat of in een rijsmandje. Laat nogmaals 30–40 minuten rusten.

Bak in een voorverwarmde oven op 230 °C boven-/onderwarmte gedurende 10 minuten, verlaag daarna de temperatuur naar 200 °C en bak nog 30–35 minuten. Voor een knapperigere korst kan aan het begin van het bakproces wat stoom worden toegevoegd.

Volkoren speltbrood

Ingrediënten:

375 g water, 600 g volkoren speltmeel, 29 g verse gist, 11 g zout, 27 g azijn, 16 g zonnebloemolie.

Los de gist op in het water. Voeg de bloem toe en meng 2 minuten op snelheid 1. Voeg zout en azijn toe en kneed 4–5 minuten op snelheid 2–3. Werk de olie aan het einde maximaal 1 minuut door op snelheid 3.

Opmerking: niet intensief kneden, aangezien speltdeeg gevoelig is voor overkneden. Laat het deeg 45–60 minuten rijzen, vorm het en leg het in een bakvorm of op een bakplaat. Laat nogmaals 30–40 minuten rusten.
Bak in een voorverwarmde oven op 220 °C gedurende 10 minuten, verlaag daarna naar 190 °C en bak nog 30–35 minuten. Laat volledig afkoelen.

Focaccia

Ingrediënten:
500 g tarwebloem type 550, 350 g water, 7 g droge gist, 10 g zout, 25 g olijfolie.
Los de gist op in het water. Voeg de bloem toe en meng 2–3 minuten op snelheid 1–2. Voeg het zout toe en kneed 4–5 minuten op snelheid 3–4. Werk de olijfolie 1–2 minuten door op snelheid 2–3.
Laat het deeg 60–90 minuten rijzen, leg het daarna op een ingevette bakplaat en trek het voorzichtig uit. Laat nogmaals 30–45 minuten rusten.
Druk met de vingers kuiltjes in het deeg, besprenkel met olijfolie en beleg naar wens. Bak in een voorverwarmde oven op 220 °C gedurende 20–25 minuten tot goudbruin.

Brioche / hamburgerbroodjes

Ingrediënten:
500 g tarwebloem type 550, 250 g melk, 60 g suiker, 7 g droge gist, 10 g zout, 2 eieren, 80 g boter.
Meng melk, suiker en gist. Voeg bloem en eieren toe en meng 2–3 minuten op snelheid 1–2. Voeg het zout toe en kneed 5–6 minuten op snelheid 3–4. Voeg de boter in stukjes toe en kneed nog 3–4 minuten op snelheid 2–3 tot alles goed is opgenomen. Laat het deeg 60–90 minuten rijzen. Verdeel in 8–10 porties (80–100 g), vorm bolletjes en laat nog 45–60 minuten rijzen. Bak in een voorverwarmde oven op 180 °C gedurende 15–18 minuten tot goudbruin.

VOOR DE PLATTE MENGHAAK MET SILICONENRAND

Zanddeeg

Ingrediënten:
300 g bloem, 150 g koude boter, 100 g suiker, 1 ei, 1 snufje zout.
Verwerk boter, suiker, bloem en zout 2–3 minuten op snelheid 1–2 tot een kruimelig mengsel. Voeg het ei kort toe (30–60 seconden) op snelheid 2, net tot het deeg samenkomt. Niet kneden. Minstens 30–60 minuten laten koelen, daarna uitrollen en bakken op 180 °C gedurende 12–20 minuten tot goudgeel.

78535 Spiralknetmaschine Spirella_IM_06-2026.indd 75 03.06.2026 10:13:24

Marmercake

Ingrediënten:

250 g margarine, 250 g suiker, 2 zakjes vanillesuiker, 4 eieren, 250 ml melk, 400 g bloem, 1 zakje bakpoeder, 50 g zetmeel, 40 g cacaopoeder, 40 g suiker, 2–3 eetlepels melk.

Klop vet, suiker en vanillesuiker luchtig. Voeg de eieren één voor één toe. Meng bloem, bakpoeder en zetmeel afwisselend met de melk: 1 minuut op snelheid 1, daarna 2–3 minuten op snelheid 3, afsluitend kort op snelheid 4. Giet twee derde van het beslag in een ingevette vorm. Meng de rest met cacao, suiker en melk, verdeel over het beslag en trek een marmerpatroon met een vork. Bak op 175 °C gedurende ca. 45 minuten.

VOOR DE GARDE

Slagroom

250–500 g goed gekoelde room, eventueel suiker. Kloppen op snelheid 4 tot de gewenste stevigheid.

Eiwit

1–5 eiwitten. Kloppen op snelheid 4 gedurende 2–5 minuten tot stijve pieken.

Meringue

4 eiwitten, 200 g poedersuiker. Klop de eiwitten stijf op snelheid 4–5 en laat de suiker langzaam erbij lopen. Droog bakken op 100 °C gedurende 60–90 minuten.

Zwabische fijne wafels

Ingrediënten:

125 g boter of margarine, 30 g suiker, 100 g bloem, 4 eieren, 1 zakje vanillesuiker, 5 eetlepels room.

Klop de eiwitten stijf. Klop het vet met de eidooiers, suiker en vanillesuiker luchtig. Meng bloem en room er afwisselend door en spatel het eiwit voorzichtig erdoor. Bak in een wafelijzer tot goudbruin.

De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn door de auteurs en door UNOLD AG zorgvuldig ontwikkeld en getest. Een garantie kan er echter niet worden aanvaard. De auteurs en/of UNOLD AG en haar gemachtigden kunnen in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor letsel, materiële schade en financiële schade.

GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven 24 maanden garantie op dit apparaat van het merk UNOLD (bij commercieel gebruik 12 maanden) vanaf de datum van aankoop voor schade die aantoonbaar te wijten is aan fabrieksfouten mits gebruik volgens de voorschriften. Binnen de garantieperiode verhelpen we materiaal- en fabricagefouten naar eigen goeddunken door reparatie of vervanging. Onze garantieservices gelden uitsluitend voor apparaten die in Duitsland en Oostenrijk zijn verkocht. Neem voor andere landen contact op met de verantwoordelijke importeur. Stuur apparaten waarvoor een defect wordt geclaimd goed verpakt naar onze klantenservice, samen met een kopie van het machinaal gegenereerde aankoopbewijs, waarop de aankoopdatum zichtbaar moet zijn, en een beschrijving van het defect. U kunt een retouretiket afdrukken vanaf onze website https://unold.de/pages/rucksendungen (alleen voor retourzendingen vanuit Duitsland en Oostenrijk). De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onjuist gebruik en het niet naleven van de onderhouds- en verzorgingsinstructies. De garantie vervalt als het apparaat wordt gerepareerd of als er door derden mee wordt geknoeid. Deze fabrieksgarantie beperkt uw wettelijke rechten of uw vorderingen tegen de verkoper of dealer die voortvloeien uit het koopcontract in overeenstemming met de bepalingen van het Duitse Burgerlijk Wetboek (BGB) niet. Uw wettelijke rechten als consument, in het bijzonder uw garantierechten en wettelijke aanspraken op gebreken volgens §§ 437 e.v. BGB, blijven onaangetast.
UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING

Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge qualiteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies. Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. Het is wettelijk verplicht om afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA) en batterijen en accu's gescheiden van het huishoudelijk afval in te leveren. U kunt deze afgedankte apparatuur herkennen aan het symbool van de doorgekruiste vuilnisbak (WEEE-symbool).U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren. Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

ISTRUZIONI PER L'USO MODELLO 78535

PREMESSA

Grazie per aver scelto un prodotto Unold. Vi invitiamo a leggere attentamente queste istruzioni. Vi permetteranno di acquisire rapidamente familiarità con tutte le funzioni del vostro nuovo sbattitore (di seguito "apparecchio"). Accertatevi che le istruzioni vengano lette e rispettate da tutti coloro che utilizzano, puliscono o sottopongono a manutenzione l'apparecchio. Non consegnare l'apparecchio ad altre persone senza le istruzioni per l'uso. In caso di dubbi che non possono essere completamente chiariti nelle istruzioni per l'uso, o in caso di problemi tecnici, vi invitiamo a rivolgervi al nostro servizio clienti o al vostro rivenditore di fiducia.

DATI TECNICI

Potenza: 800 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Materiale: Corpo in fusione di alluminio, ciotola in acciaio inossidabile, plastica
Colore: Nero opaco
Dimensioni: Circa 38,3 x 21 x 34,5 cm (L/P/A)
Peso: circa 10 kg
Cavo di alimentazione: circa 100 cm, spina per apparecchi a freddo
Ciotola: acciaio inossidabile, capacità 5 litri
Durata di funzionamento breve: 20 minuti
Dotazione: potente motore a corrente continua, pannello di controllo con display digitale e 8 livelli di velocità, movimento di miscelazione a spirale
Accessori: 1 ciotola in acciaio inossidabile, 1 gancio per impastare in acciaio inossidabile, 1 perno guida per impasto in acciaio inossidabile, 1 frusta in acciaio inossidabile con ingranaggio in plastica, 1 frusta piatta con bordo in silicone, 1 paraspruzzi in plastica, manuale d'uso con ricette

Con riserva di modifiche e salvo errori in dotazioni, tecnologia, colori e design

SIGNIFICATO DEI SIMBOLI

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

78535 Spiralknetmaschine Spirella_IM_06-2026.indd 78 03.06.2026 10:13:25

Leggere e conservare le seguenti istruzioni.
Persone presenti in casa

1. Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico e non è idoneo per un uso industriale o commerciale.
2. L'apparecchio non può essere usato dai bambini. L'apparecchio e il cavo di alimentazione devono essere conservati fuori dalla portata dei bambini.
3. I bambini devono essere sorvegliati per avere la certezza che non giochino con l'apparecchio.
4. Questo apparecchio può essere usato dai bambini a partire da 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con carente esperienza e/o conoscenza se gli stessi sono sorvegliati o sono stati istruiti riguardo all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli che ne risultano.
5. La pulizia e la manutenzione affidata all'utente non possono essere eseguite dai bambini, a meno che gli stessi non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
6. Conservare l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni. Attenzione: L'uso errato dell'apparecchio può causare danni o lesioni.
7. Non aprire il corpo esterno dell'apparecchio. Pericolo di scosse elettriche.
8. Controllare regolarmente l'apparecchio, la spina e il cavo di alimentazione per individuare eventuali danni o fenomeni di usura.
9. In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione o di altri componenti, inviare l'apparecchio al nostro servizio clienti a scopo di verifica e riparazione.
10. L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico o a finalità analoghe, come ad esempio

- in angoli cottura di negozi, uffici o altri luoghi di lavoro,

78535 Spiralknetmaschine Spirella_IM_06-2026.indd 79 03.06.2026 10:13:25

- in aziende agricole,
- uso da parte degli ospiti di hotel, motel o altre strutture ricettive,
- in pensioni private o case per vacanze.

Luogo di installazione sicuro

11. Non utilizzare l‘apparecchio all‘aperto.
12. Installare l‘apparecchio esclusivamente su una superficie stabile, piana e livellata.
13. Non appoggiare mai l‘apparecchio accanto a superfici calde o sulle stesse.
14. Mantenere una distanza sufficiente dalla parete in modo che il cavo di alimentazione non venga tirato o danneggiato.
15. Verificare che il cavo di alimentazione non sia schiacciato e che non penzoli oltre il piano di installazione e di lavoro: potrebbe causare incidenti.
16. Collegare l‘apparecchio solo a una presa elettrica standard con una tensione corrispondente alle specifiche dell‘apparecchio.
17. L’apparecchio non deve essere utilizzato tramite dispositivi di commutazione esterni (ad es. timer) né collegato a circuiti elettrici che vengono regolarmente attivati e disattivati dal fornitore di energia. Una tale situazione può influire sulla protezione contro il surriscaldamento.

Avvertenze per l’uso e la pulizia

18. Non utilizzare mai l‘apparecchio a vuoto. In caso contrario il motore potrebbe subire danni.
19. Prima di applicare o rimuovere i componenti e prima della pulizia: Spegnere l‘apparecchio e staccare la spina. Nel fare ciò, tirare sempre in corrispondenza della spina e mai il cavo di alimentazione.
20. Non utilizzare per nessuna ragione l‘apparecchio con le mani bagnate o umide - Pericolo di scossa elettrica!
21. Non mettere in funzione l’apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati e se l’apparecchio è caduto, presenta difetti di

78535 Spiralknetmaschine Spirella_IM_06-2026.indd 80 03.06.2026 10:13:25

funzionamento o ha subito danni di altro tipo. In questo caso, rivolgersi al servizio clienti.

22. Evitare il contatto con le parti mobili. Tenere lontani dall‘apparecchio le mani, i capelli e gli utensili da cucina durante il funzionamento. – Pericolo di lesioni!
23. I meccanismi di sicurezza non devono essere bypassati.
24. Utilizzare l’apparecchio solo se la ciotola è correttamente inserita e accenderlo soltanto dopo l’introduzione degli ingredienti.
25. Tenere le dita lontane dalla cerniera durante il sollevamento e l‘abbassamento del braccio dell‘apparecchio. – Pericolo di lesioni!
26. Tenere le mani lontane dallo spazio tra la ciotola e l‘apparecchio. – Pericolo di lesioni!
27. Prestare attenzione durante la manipolazione degli accessori, lo svuotamento della ciotola e la pulizia. Utilizzare solo gli accessori forniti in dotazione o raccomandati dal produttore!
28. Gli accessori devono essere usati esclusivamente nel modo indicato. Il perno guida-pasta può essere utilizzato solo insieme al gancio impastatore, non con gli altri accessori.
29. Non accendere l’apparecchio senza ciotola e protezione antispruzzo.
30. Se si lavorano alimenti caldi o molto caldi, eventuali spruzzi di tali alimenti comportano un pericolo di ustioni. Quando si lavorano alimenti molto caldi si deve procedere con particolare cautela.
31. L’apparecchio è destinato esclusivamente alla lavorazione degli alimenti.
32. Durante il funzionamento, manipolare sempre i liquidi con cautela evitando di rovesciarli.
33. Non immergere l’apparecchio in acqua o altri liquidi.
34. Prima della pulizia, spegnere l’apparecchio, staccare il cavo dalla presa elettrica e rimuovere gli ingredienti e gli accessori.

78535 Spiralknetmaschine Spirella_IM_06-2026.indd 81 03.06.2026 10:13:25

35. Gli accessori e l'attacco per la trasmissione non devono essere lavati in lavastoviglie.
36. Pulire gli accessori dopo ogni utilizzo.
37. Sollevare l'apparecchio con cautela, evitando di trasportarlo tenendolo dal braccio.
38. Non smontare l'apparecchio.

Non introdurre parti del corpo, utensili, posate o altri oggetti negli accessori rotanti: pericolo di lesioni! Proteggere i capelli lunghi o gli indumenti ampi in modo che non entrino negli accessori.
Tenere le dita lontane dalla cerniera nella testa del motore - Pericolo di lesioni!
Non utilizzare mai l'apparecchio se la ciotola non è inserita – Pericolo di lesioni!
Non aprire mai l'apparecchio - Pericolo di scossa elettrica!

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

PREPARAZIONE AL PRIMO UTILIZZO

1. Prima del montaggio, accertarsi che l'apparecchio sia collocato in un punto piano e asciutto.
2. Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio, gli eventuali fissaggi utilizzati per il trasporto e gli adesivi (non la targhetta segnaletica o il numero di serie!). Tenere lontano dai bambini il materiale d'imballaggio - Pericolo di soffocamento! In caso di necessità, smaltire il materiale d'imballaggio in conformità alle direttive locali. Suggerimento: conservare il materiale d'imballaggio per un'eventuale spedizione dell'apparecchio a scopo di riparazione.
3. Verificare che l'apparecchio sia integro. In presenza di danni visibili, non mettere in funzione l'apparecchio e rivolgersi al nostro servizio clienti.
4. Prima di utilizzare un nuovo apparecchio, pulire accuratamente tutti i componenti (vedi capitolo "Cura e pulizia").

78535 Spiralknetmaschine Spirella_IM_06-2026.indd 82 03.06.2026 10:13:25

ACCESSORI

Prima di applicare, rimuovere o sostituire gli accessori, spegnere sempre l'apparecchio e staccare la spina.
Prima dell'accensione, verificare sempre che tutti gli accessori siano completamente inseriti e fissati in modo sicuro.
Rispettare sempre la quantità massima prevista per gli ingredienti.

Accessorio da montare	Quantità minima	Quantità massima	Durata massima	Adatto per
Gancio impastatore con perno di guida	200 g di farina + 120 g di acqua	1 500 g di farina + 900 g di acqua	2 ore	Impasti lievitati consistenti come quello per il pane o per la pizza
Frusta con riduttore	5 uova	15 uova	-	ingredienti liquidi
Frusta piatta con bordo in silicone	a seconda degli ingredienti pastelle			pastelle ripieni, impasti senza lievito

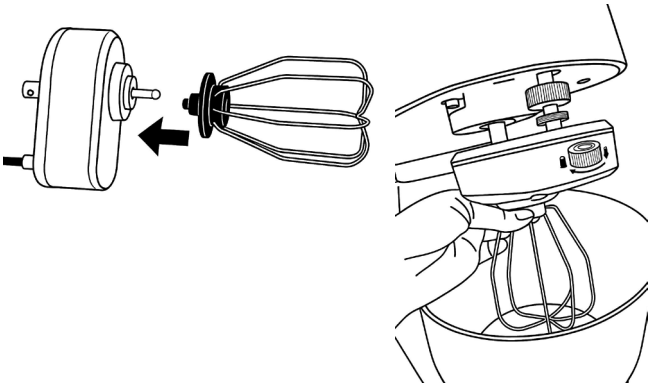
FRUSTA CON UNITÀ DI TRASMISSIONE

La frusta con unità di trasmissione è indicata per le miscele leggere, come ad esempio impasti morbidi, impasti per biscotti, albume d'uovo o salse.
Consigliamo di lavorare al massimo 12 uova o 250 ml di panna/liquido. Avviare a un livello da 4 a 6 e lasciare in funzione l'apparecchio per circa 5 minuti.

Applicazione della frusta con unità di trasmissione

1. Applicare la frusta sull'unità di trasmissione fino a udire uno scatto.
2. Appoggiare una mano sul braccio dell'apparecchio e con l'altra mano premere il tasto di sblocco in modo che il braccio si sollevi.
3. Inserire l'unità di trasmissione nell'alloggiamento sul braccio dell'apparecchio. Verificare che entrambi gli alberi di trasmissione siano inseriti correttamente negli appositi alloggiamenti. L'albero con il dado a ghiera deve essere inserito anteriormente (vedi figura).
4. Serrare il dado di fissaggio in senso orario finché l'unità di trasmissione non risulta fissata saldamente al braccio dell'apparecchio.

78535 Spiralknetmaschine Spirella_IM_06-2026.indd 83 03.06.2026 10:13:25



Rimozione della frusta con unità di trasmissione

5. Spegnere l‘apparecchio e staccare la spina.
6. Appoggiare una mano sul braccio dell’apparecchio e con l‘altra mano premere il tasto di sblocco in modo che il braccio si sollevi.
7. Allentare il dado di fissaggio in senso antiorario.
8. Estrarre l’unità di trasmissione dall‘alloggiamento.
9. Rimuovere la frusta dall’unità di trasmissione.
10. L’unità di trasmissione non è lavabile in lavastoviglie e non deve essere immersa in acqua o altri liquidi.

GANCIO IMPASTATORE CON PERNO GUIDA-PASTA

Il gancio impastatore è adatto per gli impasti pesanti, come ad esempio quelli per il pane, i lievitati e la pizza. Il perno guida-pasta serve a guidare l’impasto durante la lavorazione e a mescolarlo in modo uniforme.

Per risultati ottimali consigliamo un rapporto liquido-farina di 5:3. Avviare al livello 1 per 10 secondi, al livello 2 per 10 secondi e al livello 3 per 3 minuti.

La quantità massima lavorabile è pari a 1500 g.

Il perno guida-pasta deve essere utilizzato esclusivamente insieme al gancio impastatore. Non utilizzare singolarmente o con altri accessori.

Applicazione del gancio impastatore e del perno guida-pasta

11. Appoggiare una mano sul braccio dell’apparecchio e con l‘altra mano premere il tasto di sblocco in modo che il braccio si sollevi.
12. Inserire il gancio impastatore nell‘alloggiamento posteriore.
13. Ruotare il gancio impastatore in senso orario fino a udire uno scatto.
14. Inserire il perno guida-pasta nell‘alloggiamento anteriore.
15. Spingere il perno guida-pasta verso l’alto e avvitare il dado di fissaggio in senso orario.

78535 Spiralknetmaschine Spirella_IM_06-2026.indd 84 03.06.2026 10:13:25

16. Serrare il dado di fissaggio finché il perno guida-pasta non risulta saldamente posizionato e non presente più alcun gioco.

Rimozione del gancio impastatore e del perno guida-pasta

17. Spegnere l‘apparecchio e staccare la spina.
18. Appoggiare una mano sul braccio dell’apparecchio e con l‘altra mano premere il tasto di sblocco in modo che il braccio si sollevi.
19. Tenere fermo il perno guida-pasta e allentare il dado di fissaggio in senso antiorario.
20. Estrarre il perno guida-pasta dall‘alloggiamento tirandolo verso il basso.
21. Ruotare il gancio impastatore fino a sbloccarlo e poi estrarlo dall‘alloggiamento.

FRUSTA PIATTA CON BORDO IN SILICONE

La frusta piatta con bordo in silicone è indicata per le preparazioni da morbide a mediamente dense, come impasti morbidi, creme, purè di patate o ripieni.

Il bordo in silicone aiuta a raccogliere uniformemente gli ingredienti dalle pareti della ciotola.

La frusta piatta non può essere utilizzata con il perno guida-pasta!

Applicazione della frusta piatta

22. Appoggiare una mano sul braccio dell’apparecchio e con l‘altra mano premere il tasto di sblocco in modo che il braccio si sollevi.
23. Inserire la frusta piatta nell‘alloggiamento posteriore.
24. Ruotare la frusta piatta in senso orario fino a udire uno scatto.

Rimozione della frusta piatta

25. Spegnere l‘apparecchio e staccare la spina.
26. Appoggiare una mano sul braccio dell’apparecchio e con l‘altra mano premere il tasto di sblocco in modo che il braccio si sollevi.
27. Ruotare la frusta piatta fino a sbloccarla e poi estrarla dall‘alloggiamento.

PROTEZIONE ANTISPRUZZO

Non spingere mai verso il basso il braccio della macchina agendo sulla protezione antispruzzo. La protezione antispruzzo potrebbe subire danni.

Consigliamo di utilizzare la protezione antispruzzo per l’intera durata del funzionamento. Aiuta a evitare gli schizzi e a mantenere efficacemente gli ingredienti all’interno della ciotola.

Applicazione della protezione antispruzzo

28. Appoggiare una mano sul braccio dell'apparecchio e con l'altra mano premere il tasto di sblocco in modo che il braccio si sollevi.
29. Inserire l'accessorio desiderato e versare gli ingredienti nella ciotola.
30. Spingere la protezione antispruzzo sul braccio dell'apparecchio come mostrato in figura, fino a udire uno scatto.
31. Se necessario, altri ingredienti o liquidi possono essere aggiunti lentamente attraverso l'apposita apertura.

Rimozione della protezione antispruzzo

32. Spegnere l'apparecchio e staccare la spina.
33. Rimuovere con cautela la protezione antispruzzo dall'apparecchio.
34. Soltanto dopo, premere il tasto di sblocco e rimuovere gli accessori.

USO DELL'APPARECCHIO

Durante il funzionamento, non inserire parti del corpo, capelli, indumenti o oggetti negli accessori rotanti. Pericolo di lesioni!
Raccogliere i capelli lunghi e tenere lontani dall'apparecchio indumenti ampi, gioielli o altri oggetti simili.
Non utilizzare mai l'apparecchio se la ciotola non è inserita – Pericolo di lesioni!
Accendere l'apparecchio solo dopo aver terminato tutte le operazioni di preparazione.
Non lasciare l'apparecchio in funzione per più di 20 minuti senza interruzioni. Quindi far raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente prima di riutilizzarlo.

Preparazione

1. Verificare che la spina non sia inserita nella presa elettrica.
2. Preparare gli ingredienti.
3. Posizionare la ciotola sull'apparecchio e ruotarla per bloccarla in posizione come indicato dalla marcatura "LOCK".
4. A seconda del tipo di preparazione, inserire gli ingredienti nella ciotola prima o dopo il montaggio degli accessori.

Montaggio degli accessori

5. Applicare gli accessori desiderati sul braccio dell'apparecchio.
6. Montare la protezione antispruzzo come descritto nella sezione precedente.

78535 Spiralknetmaschine Spirella_IM_06-2026.indd 86 03.06.2026 10:13:25

7. Abbassare il braccio dell‘apparecchio: A tal fine, premere brevemente il tasto di sblocco e contemporaneamente guidare con cautela il braccio verso il basso.

Accensione dell‘apparecchio

8. Inserire la spina IEC nella presa sul lato dell‘apparecchio.
9. Inserire la spina in una presa elettrica corrispondente alle indicazioni presenti sulla targhetta.
10. L’apparecchio si trova quindi in modalità standby e può essere attivato ruotando la manopola o premendo i tasti “MODE” o “PAUSE”.

Avvio del funzionamento

11. Selezionare il livello di velocità tramite la manopola di regolazione (livelli 0 - 8).
12. L’apparecchio inizia a funzionare, la luce del vano di miscelazione si accende.
13. Sul display sono visualizzati il livello di velocità selezionato e il tempo trascorso dall’inizio del funzionamento in corso.

Modifica della velocità

14. La velocità può essere modificata in qualsiasi momento tramite la manopola di regolazione.

Funzione Pausa

15. Gerät pausieren: Taste „PAUSE“ drücken, um den Motor zu stoppen
16. Spritzschutz ggf. nutzen bzw. kurz abnehmen, Zutaten hinzufügen
17. Betrieb wieder starten: Erneut drücken, um den Betrieb fortzusetzen

Funzione timer (opzionale)

18. Premere il tasto “MODE” finché l’indicatore del tempo non inizia a lampeggiare
19. Impostare il tempo tramite la manopola di regolazione con incrementi di 30 secondi
20. Intervallo: da 00:00 a 20:00 minuti
21. L’apparecchio lampeggia tre volte per conferma
22. Il timer può essere utilizzato solo se l’apparecchio è sorvegliato durante il funzionamento.

Fine del funzionamento

23. Posizionare la manopola di regolazione su “0”.
24. Staccare la spina. La luce del vano di miscelazione si spegne.
25. Premere il tasto di sblocco e sollevare il braccio dell‘apparecchio. Rimuovere la protezione antispruzzo.

26. Soltanto dopo, rimuovere e pulire gli accessori.

Informazioni tecniche:

27. Modalità standby dopo 15 minuti di inattività
28. Spegnimento automatico dopo 20 minuti di funzionamento
29. Protezione contro il surriscaldamento a una temperatura del motore di circa 65°C
30. Segnale acustico per inizio, fine e spegnimento automatico
31. Modalità standby: Il consumo energetico in modalità standby è inferiore a 0,5 W.
32. Apparecchio acceso: Il consumo energetico in modalità standby è inferiore a 1 W.

CURA E PULIZIA

Prima della pulizia, spegnere sempre l‘apparecchio (posizionare la manopola di regolazione su “0”), staccare la spina dalla presa elettrica e rimuovere gli accessori.
Attenzione - l’attacco per la trasmissione della frusta non deve mai essere immerso in acqua.

1. Non utilizzare prodotti abrasivi, pagliette, oggetti metallici, prodotti detergenti caldi o disinfettanti, poiché potrebbero causare danni.
2. L‘apparecchio non deve mai essere immerso in acqua. Strofinare l‘apparecchio con un panno umido e asciugarlo con un panno morbido. Assicurarsi che l’acqua non raggiunga l’interno dell‘apparecchio.
3. Lavare accuratamente gli accessori con acqua pulita. Gli accessori non possono essere lavati in lavastoviglie.
4. Lavare con acqua pulita la ciotola e la protezione antispruzzo e asciugarli bene, oppure lavarli in lavastoviglie nel cestello superiore.
5. Attendere che tutti i componenti siano completamente asciutti prima di assemblarli e riutilizzarli.
6. Conservare l‘apparecchio in un luogo asciutto e protetto dalla polvere.

FUNZIONI AUTOMATICHE DI PROTEZIONE E SICUREZZA

Cambio di velocità in funzione del carico

1. Se l'apparecchio viene utilizzato al livello di velocità 3 o superiore e il consumo energetico supera circa 380–400 W, l'apparecchio torna automaticamente al livello 2.

Protezione contro il sovraccarico

2. Se il consumo energetico durante il funzionamento supera i 700-750 W circa, l'apparecchio si arresta automaticamente per evitare i danni.

Funzione di sicurezza anti-ribaltamento

3. Se il braccio della macchina viene inclinato durante il funzionamento, il motore si arresta immediatamente.
4. Sul display appare il codice errore "E7".
5. Dopo il ripristino della posizione orizzontale, "E7" si spegne automaticamente e l'apparecchio ritorna allo stato precedente.
6. Se il motore in precedenza era in funzione, si deve premere nuovamente il tasto "PAUSE" per proseguire il funzionamento.

MESSAGGI D'ERRORE SUL DISPLAY

In caso di problemi, sul display lampeggia l'indicazione del tempo e appare il codice errore corrispondente:

E2 – Interruzione del sensore di temperatura (NTC): temperatura del motore non rilevata
E3 – Protezione contro il sovraccarico: spegnimento automatico per eccesso di carico
E4 – Nessun segnale dal sensore Hall del motore
H – Protezione da sovratemperatura: temperatura del motore troppo alta (oltre 65°C circa
E7 – Il braccio dell'apparecchio è stato aperto durante il funzionamento

78535 Spiralknetmaschine Spirella_IM_06-2026.indd 89 03.06.2026 10:13:25

RICETTE

Le seguenti ricette sono state sviluppate appositamente per l'utilizzo con questo apparecchio. Le indicazioni relative a velocità, tempi e temperature sono da intendersi come valori di riferimento e possono essere adattate in base al tipo di farina, alla quantità di impasto e alla consistenza desiderata.
Indicazioni generali sui livelli di velocità

- Velocità 1–2: miscelazione, amalgama degli ingredienti, fasi di riposo o ammollo
- Velocità 3–4: fase di impastamento principale per impasti da pane
- Velocità 5–6: breve impastamento intensivo per impasti a base di grano tenero
- Velocità 7–8: solo per impasti molto compatti o brevi fasi finali
- (non consigliata per impasti di farro o segale)

Temperatura dell'impasto consigliata: 24–26 °C

CON IL GANCIO IMPASTATORE E PERNO GUIDA DELL'IMPASTO

Impasto per pizza (3 pizze)
Ingredienti:
500 g di farina Tipo 00, 300 g di acqua molto fredda, 0,5–1 g di lievito di birra fresco, 15 g di sale marino.
Sciogliere completamente il sale nell'acqua, aggiungere il lievito e mescolare brevemente. Unire la farina e mescolare per 2–3 minuti alla velocità 1, fino a quando non rimangono residui di farina asciutta. Impastare quindi per 6–8 minuti alla velocità 2–3 fino a ottenere un impasto liscio ed elastico.
Mantenere, se possibile, la temperatura dell'impasto sotto i 25 °C (utilizzare acqua molto fredda o inserire brevi pause durante l'impastamento).
Coprire l'impasto e lasciarlo riposare a temperatura ambiente per circa 1 ora. Dividere quindi in tre porzioni, formare dei panetti e lasciarli maturare in contenitori chiusi in frigorifero per 24–48 ore. Prima dell'utilizzo, riportare l'impasto a temperatura ambiente per circa 2 ore.
Stendere sottilmente i panetti, farcire a piacere e cuocere su una pietra refrattaria o una teglia preriscaldata in forno statico a 250–300 °C per 5–8 minuti, fino a quando il bordo risulta dorato e ben alveolato.

Impasti da pane adatti

La macchina è particolarmente indicata per impasti lievitati a base di grano tenero, come pane, panini e baguette, nonché per impasti morbidi come ciabatta o focaccia. Anche gli impasti misti di grano e farro possono essere lavorati senza difficoltà. Gli impasti composti esclusivamente da segale sono adatti solo in misura limitata.

Pane bianco (pane in cassetta / pane da toast)

Ingredienti:

325 g di acqua o latte, 600 g di farina di grano tenero tipo 550, 7 g di lievito secco, 10 g di sale, 20 g di miele, 20 g di olio di semi di girasole.

Mescolare tutti gli ingredienti tranne il sale e l'olio per 2 minuti alla velocità 1–2. Aggiungere il sale e impastare per 5–6 minuti alla velocità 3–4 fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. Incorporare infine l'olio per 1–2 minuti alla velocità 4–5.

Coprire l'impasto e lasciarlo lievitare per 60–90 minuti, fino a un aumento significativo del volume. Modellare l'impasto e trasferirlo in uno stampo da plumcake leggermente unto. Lasciare lievitare nuovamente per 30–45 minuti.

Cuocere in forno preriscaldato a 200 °C in modalità statica per circa 35–40 minuti. Sformare e lasciare raffreddare su una griglia. Per una crosta più morbida, è possibile spennellare leggermente il pane con acqua subito dopo la cottura.

Pane alle patate

Ingredienti:

240 g di acqua, 480 g di farina di grano tenero tipo 550, 320 g di patate crude finemente grattugiate, 7 g di lievito secco, 12 g di sale, 20 g di olio di semi di girasole.

Mescolare acqua, patate e lievito. Aggiungere la farina e mescolare per 2–3 minuti alla velocità 1–2. Unire il sale e impastare per 5–7 minuti alla velocità 3–4. Incorporare brevemente l'olio alla fine.

Lasciare lievitare l'impasto per 60–75 minuti, quindi modellarlo e trasferirlo su una teglia o in un cestino di lievitazione. Lasciare riposare ancora per 30–40 minuti.

Cuocere in forno preriscaldato a 230 °C in modalità statica per 10 minuti, ridurre quindi la temperatura a 200 °C e completare la cottura per altri 30–35 minuti. Per una crosta più croccante, introdurre un po' di vapore all'inizio della cottura.

78535 Spiralknetmaschine Spirella_IM_06-2026.indd 91 03.06.2026 10:13:25

Pane integrale di farro

Ingredienti:

375 g di acqua, 600 g di farina integrale di farro, 29 g di lievito di birra fresco, 11 g di sale, 27 g di aceto, 16 g di olio di semi di girasole.

Sciogliere il lievito nell'acqua. Aggiungere la farina e mescolare per 2 minuti alla velocità 1. Unire il sale e l'aceto e impastare per 4–5 minuti alla velocità 2–3. Incorporare l'olio alla fine per un massimo di 1 minuto alla velocità 3.

Nota: non impastare intensamente, poiché l'impasto di farro è sensibile alla lavorazione eccessiva.

Lasciare lievitare per 45–60 minuti, quindi modellare e trasferire in uno stampo o su una teglia. Lasciare riposare ancora per 30–40 minuti.

Cuocere in forno preriscaldato a 220 °C per 10 minuti, quindi ridurre a 190 °C e cuocere per altri 30–35 minuti. Lasciare raffreddare completamente prima di affettare.

Focaccia

Ingredienti:

500 g di farina di grano tenero tipo 550, 350 g di acqua, 7 g di lievito secco, 10 g di sale, 25 g di olio extravergine di oliva.

Sciogliere il lievito nell'acqua. Aggiungere la farina e mescolare per 2–3 minuti alla velocità 1–2. Unire il sale e impastare per 4–5 minuti alla velocità 3–4. Incorporare l'olio per 1–2 minuti alla velocità 2–3. Lasciare lievitare per 60–90 minuti, trasferire l'impasto su una teglia unta e stenderlo delicatamente. Lasciare riposare ancora per 30–45 minuti. Formare delle fossette con le dita, irrorare con olio d'oliva e farcire a piacere. Cuocere in forno preriscaldato a 220 °C per 20–25 minuti, fino a doratura.

Brioche / panini per hamburger

Ingredienti:

500 g di farina di grano tenero tipo 550, 250 g di latte, 60 g di zucchero, 7 g di lievito secco, 10 g di sale, 2 uova, 80 g di burro.

Mescolare latte, zucchero e lievito. Aggiungere la farina e le uova e mescolare per 2–3 minuti alla velocità 1–2. Unire il sale e impastare per 5–6 minuti alla velocità 3–4. Aggiungere il burro a pezzetti e impastare per altri 3–4 minuti alla velocità 2–3 fino a completo assorbimento. Lasciare lievitare per 60–90 minuti. Dividere in 8–10 porzioni (80–100 g), formare delle palline e lasciare lievitare

78535 Spiralknetmaschine Spirella_IM_06-2026.indd 92 03.06.2026 10:13:25

per altri 45–60 minuti. Cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per 15–18 minuti, fino a doratura.

CON LA FRUSTA PIATTA CON BORDO IN SILICONE

Pasta frolla

Ingredienti:

300 g di farina, 150 g di burro freddo, 100 g di zucchero, 1 uovo, 1 pizzico di sale.

Lavorare burro, zucchero, farina e sale per 2–3 minuti alla velocità 1–2 fino a ottenere un composto sabbioso. Aggiungere l'uovo brevemente per 30–60 secondi alla velocità 2, giusto il tempo necessario affinché l'impasto si compatti. Non impastare. Raffreddare in frigorifero per almeno 30–60 minuti, quindi stendere e cuocere a 180 °C per 12–20 minuti fino a doratura.

Torta marmorizzata

Ingredienti:

250 g di margarina, 250 g di zucchero, 2 bustine di zucchero vanigliato, 4 uova, 250 ml di latte, 400 g di farina, 1 bustina di lievito per dolci, 50 g di fecola, 40 g di cacao amaro in polvere, 40 g di zucchero, 2–3 cucchiai di latte.

Montare il grasso con lo zucchero e lo zucchero vanigliato fino a ottenere un composto spumoso. Aggiungere le uova una alla volta. Incorporare farina, lievito e fecola alternandoli al latte: 1 minuto alla velocità 1, quindi 2–3 minuti alla velocità 3, terminando brevemente alla velocità 4. Versare due terzi dell'impasto in uno stampo unto. Mescolare il restante impasto con cacao, zucchero e latte, distribuirlo sopra e creare l'effetto marmorizzato con una forchetta. Cuocere a 175 °C per circa 45 minuti.

Con la frusta a filo

Panna montata

250–500 g di panna ben fredda, zucchero a piacere. Montare alla velocità 4 fino a raggiungere la consistenza desiderata.

Albumi montati

1–5 albumi. Montare alla velocità 4 per 2–5 minuti fino a ottenere una consistenza ferma.

78535 Spiralknetmaschine Spirella_IM_06-2026.indd 93 03.06.2026 10:13:25

Meringhe

4 albumi, 200 g di zucchero a velo. Montare gli albumi a neve ferma alla velocità 4–5, aggiungendo lo zucchero gradualmente. Asciugare in forno a 100 °C per 60–90 minuti.

Cialde sottili sveve

Ingredienti:

125 g di burro o margarina, 30 g di zucchero, 100 g di farina, 4 uova, 1 bustina di zucchero vanigliato, 5 cucchiai di panna.

Montare gli albumi a neve. Lavorare il grasso con i tuorli, lo zucchero e lo zucchero vanigliato fino a ottenere un composto spumoso. Incorporare alternativamente farina e panna, quindi unire delicatamente gli albumi. Cuocere in una piastra per waffle fino a doratura.

Le ricette di queste istruzioni per l'uso sono state ideate e verificate dagli autori e da UNOLD AG. Tuttavia non può essere emessa alcuna garanzia. È esclusa la responsabilità degli autori, di UNOLD AG e dei rispettivi incaricati per danni provocati a persone, cose o materiali.

NORME DIE GARANZIA

Su questo apparecchio, UNOLD riconosce una garanzia di 24 mesi dalla data d'acquisto, o 12 mesi in caso di uso professionale, per i danni dimostrabilmente riconducibili a difetti di fabbrica e che si sono prodotti durante un uso conforme. All'interno del periodo di garanzia, a nostra discrezione possiamo ovviare ai difetti di materiali e fabbricazione mediante riparazione o sostituzione. Le nostre prestazioni inerenti alla garanzia si applicano esclusivamente agli apparecchi venduti in Germania e Austria. Per altri Paesi rivolgersi all'importatore competente. Gli apparecchi per i quali viene reclamata una riparazione devono essere inviati al nostro servizio clienti, correttamente imballati e corredati di una copia dello scontrino d'acquisto emesso con mezzi informatici sul quale risulti visibile la data d'acquisto. Sul nostro sito Internet https://unold.de/pages/rucksendungen potete stampare una bolla per la spedizione di ritorno (solo per le spedizioni da Germania e Austria). Sono esclusi dalla garanzia i danni causati da usura, manipolazione impropria e inosservanza delle istruzioni per la cura e la manutenzione. Il diritto alla garanzia decade in caso di esecuzione di riparazioni o interventi sull'apparecchio da parte di terzi. Questa garanzia del produttore non limita i vostri diritti legali o i vostri diritti nei confronti del venditore o rivenditore derivanti dal contratto di acquisto in conformità alle disposizioni del Codice Civile tedesco (BGB). Restano invariati i diritti legali che vi spettano in qualità di consumatori, in particolare i diritti relativi a garanzia e difettosità ai sensi dell'art. 437 e successivi del Codice Civile tedesco.
UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

SMALTIMENTO / TUTELA DELL'AMBIENTE

I nostri apparecchi vengono prodotti rispettando un elevato standard qualitativo per una lunga durata di utilizzo. Una corretta manutenzione e riparazioni adeguate a cura dal nostro servizio clienti possono prolungare la durata di utilizzo del prodotto. Se un apparecchio è difettoso e non più riparabile, per il suo smaltimento si presti attenzione ai punti che seguono. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ai comuni rifiuti domestici. È obbligatorio smaltire i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), nonché le pile e gli accumulatori, separatamente dai rifiuti domestici. Queste apparecchiature sono riconoscibili dal simbolo del cassonetto barrato (simbolo RAEE). Consegnare il prodotto a un centro di raccolta per il riciclaggio dei rifiuti elettrici o elettronici. Con la raccolta differenziata dei rifiuti e dei prodotti riciclabili è possibile contribuire alla tutela delle risorse naturali e far smaltire il prodotto nel rispetto dell'ambiente e della salute.

MANUAL DE INSTRUCCIONES MODELO 78535

PRÓLOGO

Muchas gracias por elegir un producto de la empresa Unold. Lea cuidadosamente este manual de instrucciones. De este modo, se familiarizará rápidamente con todas las funciones de su nueva batidora de mano (denominada en lo sucesivo «aparato»). Asegúrese de que todas las personas que utilicen, limpien o hagan el mantenimiento del aparato lean y tengan en cuenta el manual de instrucciones. Nunca entregue el aparato a otras personas sin el manual de instrucciones. Si tiene alguna pregunta que no pueda responderse por completo con el manual de instrucciones, o si tiene problemas técnicos, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente o con su distribuidor especializado.

DATOS TÉCNICOS

Potenza: 800 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Materiale: Corpo in fusione di alluminio, ciotola in acciaio inossidabile, plastica
Colore: Nero opaco
Dimensioni: circa 38,3 x 21 x 34,5 cm (L/P/A)
Peso: circa 10 kg
Cavo di alimentazione: circa 100 cm, spina per apparecchi a freddo
Ciotola: acciaio inossidabile, capacità 5 litri
Durata di funzionamento breve: 20 minuti
Dotazione: potente motore a corrente continua, pannello di controllo con display digitale e 8 livelli di velocità, movimento di miscelazione a spirale
Accessori: 1 ciotola in acciaio inossidabile, 1 gancio per impastare in acciaio inossidabile, 1 perno guida per impasto in acciaio inossidabile, 1 frusta in acciaio inossidabile con ingranaggio in plastica, 1 frusta piatta con bordo in silicone, 1 paraspruzzi in plastica, manuale d'uso con ricette

Reservado el derecho de modificaciones y errores en características de equipamiento, técnica, colores y diseño

EXPLICACIÓN DE SÍMBOLOS

Este símbolo se asocia con riesgos eventuales que pueden provocar lesiones o daños en el aparato.

INDICACIONES DE SEGURIDAD

Lea las siguientes instrucciones y guárdelas.
Miembros del hogar

1. Este aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico y no es apto para fines industriales o comerciales.
2. Los niños no deben utilizar este aparato. El aparato y el cable de alimentación deben mantenerse fuera del alcance de los niños.
3. Se debe supervisar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
4. Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años, así como por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y/o conocimientos, siempre que estén supervisados o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los riesgos que conlleva.
5. Los niños no deben jugar con el aparato.
6. La limpieza y el mantenimiento por parte del usuario no deben ser realizados por niños, a menos que tengan más de 8 años y estén supervisados.
7. Mantenga el aparato y el cable de conexión fuera del alcance de los niños menores de 8 años. Advertencia: El uso incorrecto del aparato puede provocar lesiones o daños.
8. No abra bajo ningún concepto la carcasa del aparato. Existe peligro de descarga eléctrica.
9. Compruebe periódicamente el aparato, el enchufe y el cable de conexión para detectar posibles signos de desgaste o daños.

78535 Spiralknetmaschine Spirella_IM_06-2026.indd 97 03.06.2026 10:13:25

10. Si el cable de conexión u otras piezas presentan daños, envíe el aparato a nuestro servicio de atención al cliente para su revisión y reparación.
11. El aparato está destinado exclusivamente al uso doméstico o a fines similares, por ejemplo:

- cocinas de servicio en tiendas, oficinas u otros lugares de trabajo,
- explotaciones agrícolas,
- para uso de huéspedes en hoteles, moteles u otros establecimientos de alojamiento,
- en pensiones privadas o casas de vacaciones.

Lugar de instalación seguro

12. No utilice el aparato al aire libre.
13. Coloque el aparato únicamente sobre una superficie estable, plana y nivelada.
14. No coloque el aparato en ningún caso junto a superficies calientes ni sobre ellas.
15. Mantenga una distancia suficiente con respecto a la pared para que el cable de conexión no quede tensado ni se dañe.
16. Asegúrese de que el cable de conexión no quede atrapado ni cuelgue por encima de la superficie de instalación y de trabajo, ya que esto podría provocar accidentes.
17. Conecte el aparato únicamente a una toma de corriente estándar cuya tensión coincida con las especificaciones del aparato.
18. El aparato no debe funcionar mediante dispositivos de conmutación externos (p. ej., temporizadores) ni conectarse a circuitos eléctricos que la compañía eléctrica conecte y desconecte periódicamente. Esto puede afectar a la protección contra sobrecalentamiento.

Instrucciones de uso y limpieza

19. Nunca utilice el aparato en vacío, ya que ello podría dañar el motor.

78535 Spiralknetmaschine Spirella_IM_06-2026.indd 98 03.06.2026 10:13:25

20. Antes de colocar o retirar accesorios, así como antes de realizar la limpieza, apague siempre el aparato y desconéctelo de la red eléctrica. Tire siempre del enchufe y nunca del cable de alimentación.
21. No utilice nunca el aparato con las manos mojadas o húmedas: existe riesgo de descarga eléctrica.
22. No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados, si el aparato se ha caído, presenta fallos de funcionamiento o ha sufrido cualquier otro tipo de daño. En estos casos, póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente.
23. Evite el contacto con las piezas móviles. Mantenga las manos, el cabello, la ropa y los utensilios de cocina alejados del aparato durante el funcionamiento: existe riesgo de lesiones.
24. No desactive ni manipule los mecanismos de seguridad.
25. Utilice el aparato únicamente cuando el recipiente mezclador esté correctamente colocado. Encienda el aparato solo después de haber añadido los ingredientes.
26. Mantenga los dedos alejados de la bisagra al subir o bajar el brazo del aparato: existe riesgo de lesiones.
27. Mantenga las manos alejadas del espacio entre el recipiente mezclador y el aparato: existe riesgo de lesiones. Tenga especial cuidado al manipular los accesorios, vaciar el recipiente mezclador y limpiar la unidad. Utilice únicamente los accesorios suministrados con el aparato o recomendados por el fabricante.
28. Utilice los accesorios exclusivamente conforme a las instrucciones. El pasador guía para masa debe utilizarse únicamente junto con el gancho amasador y nunca con otros accesorios.
29. No encienda el aparato sin que el recipiente mezclador y la tapa antisalpicaduras estén correctamente colocados.

78535 Spiralknetmaschine Spirella_IM_06-2026.indd 99 03.06.2026 10:13:25

30. Al procesar alimentos calientes o templados, existe riesgo de quemaduras debido a posibles salpicaduras. Extreme la precaución al manipular alimentos calientes.
31. El aparato está destinado exclusivamente al procesamiento de alimentos.
32. Durante el funcionamiento, manipule los líquidos con cuidado para evitar derrames.
33. No sumerja el aparato en agua ni en otros líquidos.
34. Antes de la limpieza, apague el aparato, desconéctelo de la toma de corriente y retire los ingredientes y accesorios.
35. No lave los accesorios ni el cabezal de transmisión en el lavavajillas.
36. Limpie los accesorios después de cada uso.
37. Levante el aparato con cuidado; no lo transporte sujetándolo por el brazo mezclador.
38. No desmonte el aparato.

No introduzca bajo ningún concepto partes del cuerpo, herramientas, cubiertos u otros objetos en los accesorios giratorios: ¡peligro de lesiones! Proteja el cabello largo o la ropa suelta para que no se enreden en los accesorios.
Mantenga los dedos alejados de la bisagra del cabezal del motor: ¡peligro de lesiones!
No utilice nunca el aparato sin el bol mezclador colocado: ¡peligro de lesiones!
No abra nunca la carcasa del aparato: ¡peligro de descarga eléctrica!

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

ANTES DEL PRIMER USO

1. Antes de la instalación, asegúrese de colocar el aparato en un lugar llano y seco.
2. Retire todo el material de embalaje y, si procede, los dispositivos de seguridad para el transporte y las etiquetas adhesivas (¡no la placa de características ni el número de serie!). Mantenga el material de embalaje fuera del alcance de los niños: ¡peligro de asfixia! Si es necesario, deseche el material de embalaje de acuerdo con la normativa local vigente. Consejo: Guarde el material de embalaje por si alguna vez desea enviar el aparato a reparar.
3. Compruebe que el aparato no presente daños. Si observa daños visibles, no ponga en funcionamiento el aparato, sino que póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.
4. Antes del primer uso, limpie cuidadosamente todas las piezas del aparato (véase el capítulo «Limpieza y mantenimiento»).

PIEZAS DE ACOPLAMIENTO

Antes de colocar, retirar o cambiar cualquier accesorio, apague el aparato y desenchúfelo de la red eléctrica.
Antes de encenderlo, compruebe siempre que todos los accesorios estén completamente colocados y bien fijados.
Respete siempre la cantidad máxima de ingredientes.

Accesorio	Cantidad mínima	Cantidad máxima	Duración máxima	Adecuado para
Gancho amasador con pasador guía	200 g de harina + 120 g de agua	1 500 g de harina + 900 g de agua	2 horas	Masas fermentadas consistentes, como la masa de pan o de pizza
Batidor con reductor	5 huevos	15 huevos	-	ingredientes líquidos
Batidor plano con borde de silicona	según los ingredientes			masas para freír, rellenos, masas sin levadura

BATIDOR CON UNIDAD DE TRANSMISIÓN

El batidor con unidad de transmisión es adecuado para mezclas ligeras, como masas para bizcochos, merengues, claras de huevo o salsas.

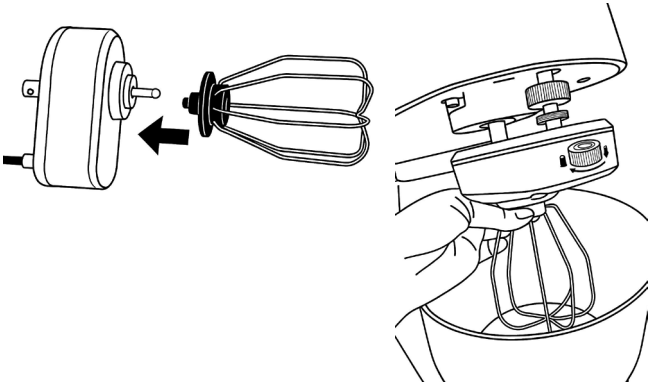
Recomendamos procesar un máximo de 12 huevos o 250 ml de nata o líquido. Comience en la velocidad 4 a 6 y deje que el aparato funcione durante unos 5 minutos.

Colocación del batidor con unidad de transmisión

1. Encaje el batidor en la unidad de transmisión hasta que encaje de forma audible.
2. Coloque una mano sobre el brazo del aparato y, con la otra, pulse el botón de desbloqueo para que el brazo se levante.
3. Inserte la unidad de transmisión en el soporte del brazo del aparato. Asegúrese de que ambos ejes de transmisión se introduzcan correctamente en los soportes previstos. El eje con la tuerca de unión debe insertarse por delante (véase la ilustración).
4. Apriete la tuerca de fijación en el sentido de las agujas del reloj hasta que la unidad de transmisión quede fijada de forma segura al brazo del aparato

Desmontaje del batidor con el mecanismo de transmisión

5. Apague el aparato y desenchúfelo.
6. Coloque una mano sobre el brazo del aparato y, con la otra, pulse el botón de desbloqueo para que el brazo se levante.
7. Afloje la tuerca de fijación girándola en sentido antihorario.
8. Extraiga la unidad de transmisión de su soporte.
9. Retire el batidor de la unidad de transmisión.
10. La unidad de transmisión no es apta para el lavavajillas y no debe sumergirse en agua ni en otros líquidos.



GARRAS AMASADORAS CON GUÍA PARA MASA

Las garras amasadoras son ideales para masas pesadas, como las de pan, levadura o pizza. La guía para masa sirve para dirigir la masa de forma precisa durante el amasado y mezclarla de manera uniforme.

Recomendamos una proporción de harina y líquido de 5:3 para obtener resultados óptimos. Comience en la velocidad 1 durante 10 segundos, luego en la velocidad 2 durante 10 segundos y, por último, en la velocidad 3 durante 3 minutos.

La capacidad máxima es de 1.500 g.

Utilice el pasador guía de masa exclusivamente junto con el gancho amasador. No lo utilice por separado ni con otros accesorios.

Colocación del gancho amasador y del pasador guía de masa

11. Coloca una mano sobre el brazo del aparato y, con la otra, pulsa el botón de desbloqueo para que el brazo se levante.
12. Inserta el gancho amasador en el soporte trasero.
13. Gire el gancho amasador en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje de forma perceptible.
14. Inserte el pasador guía de masa en el soporte delantero.
15. Empuje el pasador guía de masa hacia arriba y apriete la tuerca de fijación en el sentido de las agujas del reloj.
16. Apriete la tuerca de fijación hasta que el pasador guía de masa quede bien sujeto y no presente holgura.

Extracción del gancho amasador y del pasador guía de masa

17. Apague el aparato y desenchúfelo.
18. Coloque una mano sobre el brazo del aparato y, con la otra, pulse el botón de desbloqueo para que el brazo se levante.
19. Sujete el pasador guía de masa y afloje la tuerca de fijación girándola en sentido antihorario.
20. Tire del pasador guía de masa hacia abajo para sacarlo de su alojamiento.
21. Gire el gancho amasador hasta que se desbloquee y, a continuación, retírelo de su alojamiento.

BATIDOR PLANO CON BORDE DE SILICONA

El batidor plano con borde de silicona es ideal para mezclas de textura suave a media, como masas batidas, cremas, puré de patatas o rellenos.

El borde de silicona ayuda a recoger los ingredientes de manera uniforme de las paredes del bol.

¡El batidor plano no debe utilizarse con el pasador guía de masa!

Colocación del batidor plano

22. Coloca una mano sobre el brazo del aparato y, con la otra mano, pulsa el botón de desbloqueo para que el brazo se levante.
23. Inserta el batidor plano en el soporte trasero.
24. Gira el batidor plano en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje de forma perceptible.

Extracción del batidor plano

25. Apague el aparato y desenchúfelo.
26. Coloque una mano sobre el brazo del aparato y, con la otra, pulse el botón de desbloqueo para que el brazo se levante.
27. Gire el batidor plano hasta que se desbloquee y, a continuación, retírelo del soporte.

PROTECTOR ANTISALPICADURAS

Nunca presione el brazo del aparato hacia abajo sobre el protector antisalpicaduras. El protector podría dañarse.

Recomendamos utilizar el protector antisalpicaduras durante todo el funcionamiento. Ayuda a evitar salpicaduras y a mantener los ingredientes dentro del bol.

Colocación del protector antisalpicaduras

28. Coloca una mano sobre el brazo del aparato y, con la otra, pulsa el botón de desbloqueo para que el brazo se levante.
29. Coloca el accesorio deseado y vierte los ingredientes en el bol.
30. Deslice la protección antisalpicaduras sobre el brazo del aparato, tal y como se muestra en la imagen, hasta que encaje de forma segura.
31. Si es necesario, se pueden añadir más ingredientes o líquidos lentamente a través de la abertura de llenado.

Retirada de la protección antisalpicaduras

32. Apague el aparato y desenchúfelo.
33. Retire con cuidado la protección antisalpicaduras del aparato.
34. Solo entonces pulse el botón de desbloqueo y retire los accesorios.

MANEJO

No introduzca ninguna parte del cuerpo, el pelo, prendas de vestir u objetos en los accesorios giratorios mientras el aparato esté en funcionamiento. ¡Peligro de lesiones! Recójase el pelo largo y mantenga alejados del aparato la ropa holgada, las joyas u objetos similares.
No utilice nunca el aparato sin el bol mezclador colocado: ¡peligro de lesiones! Encienda el aparato solo cuando haya completado todos los preparativos. No utilice el aparato durante más de 20 minutos seguidos. A continuación, deje que el aparato se enfríe a temperatura ambiente antes de volver a utilizarlo.

Preparación

1. Asegúrate de que el cable de alimentación no esté enchufado.
2. Prepara los ingredientes.
3. Coloca el bol en el aparato y apriétalo firmemente siguiendo la marca «LOCK».
4. Dependiendo del tipo de preparación, añade los ingredientes al bol antes o después de montar los accesorios.

Montar los accesorios

5. Colocar los accesorios deseados en el brazo del aparato.
6. Montar el protector contra salpicaduras tal y como se describe en el capítulo anterior.
7. Bajar el brazo del aparato: para ello, pulsar brevemente el botón de desbloqueo y, al mismo tiempo, bajar el brazo con cuidado.

Encender el aparato

8. Enchufe el conector de alimentación en la toma situada en el lateral del aparato.
9. Enchufe el cable de alimentación a una toma de corriente que se ajuste a las especificaciones indicadas en la placa de características.
10. A continuación, el aparato se encuentra en modo de espera y se puede activar girando el mando giratorio o pulsando los botones «MODE» o «PAUSE».

Puesta en marcha

11. Selecciona el nivel de velocidad mediante el mando giratorio (niveles 0-8).
12. El aparato comienza a funcionar y se enciende la iluminación de la cubeta.
13. En la pantalla se muestran el nivel de velocidad seleccionado y el tiempo transcurrido desde el inicio del ciclo actual.

78535 Spiralknetmaschine Spirella_IM_06-2026.indd 105 03.06.2026 10:13:26

Cambiar la velocidad

14. La velocidad se puede ajustar en cualquier momento mediante el mando giratorio.

Función de pausa

15. Poner el aparato en pausa: pulsa el botón «PAUSE» para detener el motor
16. Utiliza la protección antisalpicaduras si es necesario o retírala brevemente para añadir los ingredientes
17. Reanudar el funcionamiento: vuelve a pulsar para continuar con el funcionamiento

Función de temporizador (opcional)

18. Pulse el botón «MODE» hasta que el indicador de tiempo parpadee.
19. Ajuste el tiempo con el regulador giratorio en incrementos de 30 segundos.
20. Rango: de 00:00 a 20:00 minutos.
21. Confirmación mediante tres parpadeos.
22. El temporizador solo debe utilizarse si el aparato está bajo supervisión durante su funcionamiento.

Fin de la operación

23. Gire el mando giratorio hasta la posición «0».
24. Desenchufe el aparato. La luz del interior del recipiente se apagará.
25. Pulse el botón de desbloqueo y levante el brazo del aparato. Retire la protección antisalpicaduras.
26. Solo entonces retire y limpie los accesorios acoplables.

Información técnica:

27. Modo de espera tras 15 minutos de inactividad
28. Apagado automático tras 20 minutos de funcionamiento
29. Protección contra sobrecalentamiento a una temperatura del motor de aprox. 65 °C
30. Señal acústica al arrancar, al finalizar y al apagarse automáticamente
31. Modo de espera: el consumo de energía en modo de espera es inferior a 0,5 W.
32. En estado de encendido: el consumo de energía en modo de espera es inferior a 1 W.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Antes de limpiar el aparato, apáguelo siempre (coloque el regulador giratorio en «0»), desenchúfelo de la toma de corriente y retire los accesorios.
Atención: el accesorio de la batidora nunca debe sumergirse en agua.

1. No utilice productos abrasivos fuertes, lana de acero, objetos metálicos, productos de limpieza calientes ni desinfectantes, ya que pueden provocar daños.
2. No sumerja la carcasa en agua. Limpie el aparato con un paño húmedo y séquelo con un paño suave. Asegúrese de que no entre agua en la carcasa.
3. Limpie cuidadosamente las piezas acoplables con agua de fregado. Las piezas acoplables no deben lavarse en el lavavajillas.
4. Limpie el bol mezclador y la protección contra salpicaduras con agua de fregar y séquelos bien, o colóquelos en la cesta superior del lavavajillas.
5. Deje que todas las piezas se sequen completamente antes de montarlas y volver a utilizarlas.
6. Guarde el aparato en un lugar seco y protegido del polvo.

FUNCIONES AUTOMÁTICAS DE PROTECCIÓN Y SEGURIDAD

Cambio de marcha en función de la carga

1. Cuando el aparato funciona en la velocidad 3 o superior y el consumo de potencia supera los 380-400 W aproximadamente, el aparato vuelve automáticamente a la velocidad 2.

Protección contra sobrecargas

2. Si el consumo de potencia supera aproximadamente los 700-750 W durante el funcionamiento, el aparato se detiene automáticamente para evitar daños.

Función de seguridad contra vuelcos

3. Si el brazo del aparato se inclina durante el funcionamiento, el motor se detiene inmediatamente.
4. En la pantalla aparece el código de error «E7».
5. Una vez que se vuelve a colocar en posición horizontal, «E7» se apaga automáticamente y el aparato vuelve a su estado anterior.
6. Si el motor estaba en funcionamiento anteriormente, hay que pulsar de nuevo la tecla «PAUSA» para reanudar el funcionamiento.

MENSAJES DE ERROR EN LA PANTALLA

Si se producen fallos, la indicación de la hora parpadea en la pantalla y muestra el código de error correspondiente:

E2 – Interrupción del sensor de temperatura (NTC): no se registra la temperatura del motor
E3 – Protección contra sobrecargas: desconexión automática debido a una carga excesiva
E4 – Ausencia de señal del sensor Hall del motor
H – Protección contra sobrecalentamiento: temperatura del motor demasiado alta (más de 65 °C aproximadamente)
E7 – Se ha abierto la puerta del aparato durante el funcionamiento

RECETAS

Información general
Las siguientes recetas han sido desarrolladas específicamente para su preparación con este aparato. Las indicaciones de velocidad, tiempo y temperatura sirven como valores orientativos y pueden ajustarse según el tipo de harina, la cantidad de masa y la consistencia deseada.
Indicaciones generales sobre los niveles de velocidad

- Velocidad 1–2: mezclar, combinar ingredientes, fases de reposo o remojo
- Velocidad 3–4: fase principal de amasado para masas de pan
- Velocidad 5–6: amasado intensivo de corta duración para masas de trigo
- Velocidad 7–8: solo para masas muy firmes o breves fases finales
- (no recomendada para masas de espelta o centeno)

Temperatura de masa recomendada: 24–26 °C

CON EL GANCHO AMASADOR Y EL PASADOR GUÍA DE MASA

Masa para pizza (3 pizzas)
Ingredientes:
500 g de harina Tipo 00, 300 g de agua muy fría, 0,5–1 g de levadura fresca, 15 g de sal marina.
Disolver completamente la sal en el agua, añadir la levadura y mezclar brevemente. Incorporar la harina y mezclar durante 2–3 minutos a velocidad 1 hasta que no queden restos de harina seca. A continuación, amasar durante 6–8 minutos a velocidad 2–3 hasta obtener una masa lisa y elástica.

Mantener la temperatura de la masa por debajo de 25 °C si es posible (utilizar agua muy fría o realizar pausas cortas durante el amasado). Cubrir la masa y dejar reposar a temperatura ambiente durante aproximadamente 1 hora. Dividir en tres porciones, formar bolas y dejar madurar en recipientes cerrados en el frigorífico durante 24–48 horas. Antes de su uso, dejar que la masa se aclimate a temperatura ambiente durante unas 2 horas. Estirar la masa finamente, añadir los ingredientes deseados y hornear sobre una piedra para pizza o una bandeja previamente calentada en un horno convencional a 250–300 °C con calor superior/inferior durante 5–8 minutos, hasta que el borde esté dorado y aireado.

Masas de pan adecuadas

La máquina es especialmente adecuada para masas con levadura a base de trigo, como pan, panecillos y baguettes, así como para masas blandas como ciabatta o focaccia. Las masas mixtas de trigo y espelta también se pueden procesar sin dificultad. Las masas elaboradas exclusivamente con centeno solo son aptas de forma limitada.

Pan blanco (pan de molde / pan tostado)

Ingredientes:

325 g de agua o leche, 600 g de harina de trigo tipo 550, 7 g de levadura seca, 10 g de sal, 20 g de miel, 20 g de aceite de girasol.

Mezclar todos los ingredientes excepto la sal y el aceite durante 2 minutos a velocidad 1–2. Añadir la sal y amasar durante 5–6 minutos a velocidad 3–4 hasta obtener una masa lisa y elástica. Incorporar finalmente el aceite durante 1–2 minutos a velocidad 4–5. Cubrir la masa y dejar levar durante 60–90 minutos hasta que el volumen aumente notablemente. Formar la masa y colocarla en un molde engrasado. Dejar levar de nuevo durante 30–45 minutos. Hornear en un horno precalentado a 200 °C con calor superior/inferior durante aproximadamente 35–40 minutos. Desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla. Para una corteza más blanda, se puede pincelar ligeramente con agua justo después del horneado.

Pan de patata

Ingredientes:

240 g de agua, 480 g de harina de trigo tipo 550, 320 g de patatas crudas finamente ralladas, 7 g de levadura seca, 12 g de sal, 20 g de aceite de girasol.

Mezclar el agua, las patatas y la levadura. Añadir la harina y mezclar durante 2–3 minutos a velocidad 1–2. Añadir la sal y amasar durante 5–7 minutos a velocidad 3–4. Incorporar brevemente el aceite al final. Dejar levar la masa durante 60–75 minutos, luego formar y colocar sobre una bandeja de horno o en un cestillo de fermentación. Dejar reposar otros 30–40 minutos. Hornear en un horno precalentado a 230 °C con calor superior/inferior durante 10 minutos, luego reducir la temperatura a 200 °C y hornear durante otros 30–35 minutos. Para una corteza más crujiente, añadir un poco de vapor al inicio del horneado.

Pan integral de espelta

Ingredientes:

375 g de agua, 600 g de harina integral de espelta, 29 g de levadura fresca, 11 g de sal, 27 g de vinagre, 16 g de aceite de girasol.

Disolver la levadura en el agua. Añadir la harina y mezclar durante 2 minutos a velocidad 1. Incorporar la sal y el vinagre y amasar durante 4–5 minutos a velocidad 2–3. Añadir el aceite al final durante un máximo de 1 minuto a velocidad 3.

Nota: no amasar en exceso, ya que la masa de espelta es sensible al sobreamasado.

Dejar levar la masa durante 45–60 minutos, formar y colocar en un molde o sobre una bandeja. Dejar reposar otros 30–40 minutos.

Hornear en un horno precalentado a 220 °C durante 10 minutos, luego reducir a 190 °C y hornear durante otros 30–35 minutos. Dejar enfriar completamente.

Focaccia

Ingredientes:

500 g de harina de trigo tipo 550, 350 g de agua, 7 g de levadura seca, 10 g de sal, 25 g de aceite de oliva.

Disolver la levadura en el agua. Añadir la harina y mezclar durante 2–3 minutos a velocidad 1–2. Añadir la sal y amasar durante 4–5 minutos a velocidad 3–4. Incorporar el aceite de oliva durante 1–2 minutos a velocidad 2–3.

Dejar levar la masa durante 60–90 minutos, transferirla a una bandeja engrasada y estirarla con cuidado. Dejar reposar otros 30–45 minutos.

Presionar la masa con los dedos formando hendiduras, rociar con aceite de oliva y añadir ingredientes al gusto. Hornear en un horno precalentado a 220 °C durante 20–25 minutos, hasta que esté dorada.

Brioche / panecillos para hamburguesa

Ingredientes:

500 g de harina de trigo tipo 550, 250 g de leche, 60 g de azúcar, 7 g de levadura seca, 10 g de sal, 2 huevos, 80 g de mantequilla.

Mezclar la leche, el azúcar y la levadura. Añadir la harina y los huevos y mezclar durante 2–3 minutos a velocidad 1–2. Incorporar la sal y amasar durante 5–6 minutos a velocidad 3–4. Añadir la mantequilla en trozos y amasar durante otros 3–4 minutos a velocidad 2–3 hasta que esté completamente incorporada. Dejar levar durante 60–90 minutos. Dividir en 8–10 porciones (80–100 g), formar bolas y dejar levar durante 45–60 minutos. Hornear en un horno precalentado a 180 °C durante 15–18 minutos, hasta que estén dorados.

CON EL BATIDOR PLANO CON BORDE DE SILICONA

Masa quebrada

Ingredientes:

300 g de harina, 150 g de mantequilla fría, 100 g de azúcar, 1 huevo, 1 pizca de sal.

Mezclar la mantequilla, el azúcar, la harina y la sal durante 2–3 minutos a velocidad 1–2 hasta obtener una textura arenosa. Añadir el huevo brevemente durante 30–60 segundos a velocidad 2, solo hasta que la masa se una. No amasar. Refrigerar durante al menos 30–60 minutos, luego estirar y hornear a 180 °C durante 12–20 minutos hasta que esté dorada.

Bizcocho marmolado

Ingredientes:

250 g de margarina, 250 g de azúcar, 2 sobres de azúcar avainillado, 4 huevos, 250 ml de leche, 400 g de harina, 1 sobre de levadura química, 50 g de almidón, 40 g de cacao en polvo, 40 g de azúcar, 2–3 cucharadas de leche.

Batir la grasa con el azúcar y el azúcar avainillado hasta obtener una mezcla esponjosa. Añadir los huevos uno a uno. Incorporar la harina, la levadura y el almidón alternándolos con la leche: 1 minuto a velocidad 1, luego 2–3 minutos a velocidad 3 y finalizar brevemente a velocidad 4.

Verter dos tercios de la masa en un molde engrasado. Mezclar el resto con el cacao, el azúcar y la leche, verter por encima y marmolear con un tenedor. Hornear a 175 °C durante aproximadamente 45 minutos.

Con el batidor de varillas

Nata montada

250–500 g de nata bien fría, azúcar al gusto. Batir a velocidad 4 hasta obtener la consistencia deseada.

Claras montadas

1–5 claras de huevo. Batir a velocidad 4 durante 2–5 minutos hasta que estén a punto de nieve.

Merengue

4 claras de huevo, 200 g de azúcar glas. Montar las claras a punto firme a velocidad 4–5, añadiendo el azúcar poco a poco. Secar en el horno a 100 °C durante 60–90 minutos.

Barquillos finos suabos

Ingredientes:

125 g de mantequilla o margarina, 30 g de azúcar, 100 g de harina, 4 huevos, 1 sobre de azúcar avainillado, 5 cucharadas de nata.

Montar las claras a punto de nieve. Batir la grasa con las yemas, el azúcar y el azúcar avainillado hasta obtener una mezcla esponjosa. Incorporar alternadamente la harina y la nata, y finalmente añadir las claras con movimientos suaves. Hornear en una gofrera hasta que estén doradas.

Las recetas del presente manual de instrucciones han sido cuidadosamente seleccionadas y probadas tanto por sus autores como por UNOLD AG quienes, no obstante, no asumen garantía alguna. Queda explícitamente excluida cualquier responsabilidad de los autores y UNOLD AG o sus delegados por daños personales, materiales o financieros.

CONDICIONES DE GARANTIA

Concedemos una garantía de 24 meses, 12 meses en el caso de uso comercial, a partir de la fecha de compra de este aparato de la marca UNOLD, para aquellos daños que se demuestren debidos a defectos de fábrica con un uso conforme a lo previsto. Dentro del período de garantía, subsanaremos los defectos de material y de fabricación mediante la reparación o el cambio a nuestra discreción. Nuestros servicios de garantía se aplican exclusivamente a los dispositivos vendidos en Alemania y Austria. Para otros países, póngase en contacto con el importador responsable. Por favor, envíe bien embaladas las unidades para las que se reclama la eliminación de un defecto junto con una copia de la factura de compra (la factura debe ser impresa, no manual) en la que debe figurar la fecha de compra, así como una descripción del defecto, a nuestro servicio de atención al cliente. Puede imprimir una hoja de devolución en nuestro sitio web https://unold.de/pages/rucksendungen (solo para envíos de Alemania y Austria). Quedan excluidos de la garantía los daños debidos al desgaste, la manipulación incorrecta y el incumplimiento de las instrucciones de mantenimiento y cuidado. La garantía queda anulada si la unidad es reparada o manipulada por terceros. Esta garantía del fabricante no limita sus derechos legales ni sus reclamaciones contra el vendedor o distribuidor derivadas del contrato de compraventa de conformidad con las disposiciones del Código Civil alemán (BGB). Sus derechos legales como consumidor, en concreto sus derechos de garantía y las reclamaciones legales por defectos según §§ 437 y siguientes del BGB, no se verán afectados.

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

DISPOSICIÓN/PROTECCIÓN DEL MEDIO AMBIENTE

Nuestros aparatos se fabrican con un alto nivel de calidad por un largo período de uso. El mantenimiento regular y las reparaciones de tipo técnico a través de nuestro servicio al cliente pueden prolongar la duración del aparato. Cuando un aparato está defectuoso y ya no puede repararse, por favor considere en la disposición final los siguientes puntos: Este producto no puede ser eliminado junto a la basura domiciliaria. Existe la obligación legal de eliminar los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), así como las pilas y acumuladores, por separado de la basura doméstica. Puede reconocer estos residuos por el símbolo del cubo de basura tachado (símbolo RAEE). Usted debe entregar este producto a un lugar oficial para el reciclaje de aparatos eléctricos o electrónicos. Mediante la clasificación por separado y el reciclaje de productos residuales, Usted contribuye a proteger los recursos naturales y asegura que el producto sea eliminado de forma salubre y acorde con el medio ambiente.

INSTRUKCJA OBSŁUGI MODELU 78535

WPROWADZENIE

dziękujemy za zakupienie produktu firmy Unold. Prosimy o uważne przeczytanie tej instrukcji obsługi. Pozwoli to na szybkie zapoznanie się ze wszystkimi funkcjami nowego miksera ręcznego (zwanego dalej „urządzeniem”). Upewnić się, że instrukcja obsługi zostanie przeczytana i będzie przestrzegana przez każdą osobę, która używa, czyści lub konserwuje urządzenie. Nigdy nie należy przekazywać urządzenia innym osobom bez tej instrukcji obsługi. Z pytaniami, na które nie uda się znaleźć wyczerpującej odpowiedzi w instrukcji obsługi, lub z problemami technicznymi proszę zwracać się do naszego serwisu klienta lub do swojego sprzedawcy.

DANE TECHNICZNE

Moc: 800 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Materiał: Obudowa z odlewu aluminiowego, miska ze stali nierdzewnej, tworzywo sztuczne
Kolor: Czarny matowy
Wymiary: ok. 38,3 x 21 x 34,5 cm (szer./gł./wys.)
Waga: ok. 10 kg
Przewód zasilający: ok. 100 cm, wtyczka do urządzeń pracujących na zimno
Miska miksująca: stal nierdzewna, pojemność 5 litry
Czas pracy ciągłej: 20 minut
Wyposażenie: mocny silnik prądu stałego, panel sterowania z wyświetlaczem cyfrowym i 8 stopniami prędkości, ruch mieszający w kształcie spirali
Akcesoria: 1 miska ze stali nierdzewnej, 1 hak do ugniatania ze stali nierdzewnej, 1 szpikulec do ciasta ze stali nierdzewnej, 1 trzepaczka ze stali nierdzewnej z przekładnią z tworzywa sztucznego, 1 płaska końcówka z silikonową krawędzią, 1 osłona przeciwbryzgowa z tworzywa sztucznego, instrukcja obsługi z przepisami

Zastrzegamy sobie prawo do błędów i zmian w wyposażeniu, zastosowanej technice, kolorystyce i wzornictwie

OBJAŚNIENIE SYMBOLI

Ten symbol oznacza potencjalne niebezpieczeństwa, które mogą spowodować obrażenia ciała lub prowadzą do uszkodzenia urządzenia.

Proszę zapoznać się z poniższymi instrukcjami i zachować je.
Osoby w gospodarstwie domowym

1. Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego i nie nadaje się do zastosowań przemysłowych ani komercyjnych.
2. Dzieci nie mogą korzystać z tego urządzenia. Urządzenie i przewód zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
3. Należy nadzorować dzieci, aby upewnić się, że nie bawią się urządzeniem.
4. Urządzenie to może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub osoby o braku doświadczenia i/lub wiedzy, pod warunkiem że są nadzorowane lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia i zrozumiały wynikające z tego zagrożenia.
5. Czyszczenie i konserwacja przez użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają one więcej niż 8 lat i są pod nadzorem.
6. Urządzenie i przewód zasilający należy przechowywać poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia. Ostrzeżenie: Niewłaściwe użytkowanie urządzenia może spowodować obrażenia lub uszkodzenia.
7. W żadnym wypadku nie otwieraj obudowy urządzenia. Istnieje ryzyko porażenia prądem.
8. Należy regularnie sprawdzać urządzenie, wtyczkę sieciową i przewód zasilający pod kątem zużycia lub uszkodzeń.
9. W przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego lub innych części należy wysłać urządzenie do naszego serwisu w celu sprawdzenia i naprawy.
10. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego lub podobnych zastosowań, np.

78535 Spiralknetmaschine Spirella_IM_06-2026.indd 115 03.06.2026 10:13:26

- w kuchniach w sklepach, biurach lub innych miejscach pracy,
- w gospodarstwach rolnych,
- do użytku gości w hotelach, motelach lub innych obiektach noclegowych,
- w prywatnych pensjonatach lub domkach letniskowych.

Bezpieczne miejsce ustawienia

11. Nie należy używać urządzenia na zewnątrz.
12. Urządzenie należy ustawiać wyłącznie na stabilnej, płaskiej i równej powierzchni.
13. W żadnym wypadku nie należy ustawiać urządzenia obok gorących powierzchni ani na nich.
14. Zachowaj odpowiednią odległość od ściany, aby kabel zasilający nie był napięty ani uszkodzony.
15. Upewnij się, że kabel zasilający nie jest przygnieciony ani nie zwisa z powierzchni ustawienia i roboczej, ponieważ może to prowadzić do wypadków.
16. Urządzenie należy podłączać wyłącznie do standardowego gniazdka elektrycznego, którego napięcie jest zgodne ze specyfikacją urządzenia.
17. Urządzenia nie wolno zasilać za pomocą zewnętrznych urządzeń przełączających (np. zegarów sterujących) ani podłączać do obwodów elektrycznych, które są regularnie włączane i wyłączane przez dostawcę energii. Może to wpłynąć na działanie zabezpieczenia przed przegrzaniem.

Wskazówki dotyczące obsługi i czyszczenia

18. W żadnym wypadku nie należy uruchamiać urządzenia bez obciążenia. W przeciwnym razie może dojść do uszkodzenia silnika.
19. Przed zamontowaniem lub demontażem części oraz przed czyszczeniem: wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka. Należy zawsze ciągnąć za obudowę wtyczki, a nie za przewód zasilający.

20. W żadnym wypadku nie należy używać urządzenia mokrymi lub wilgotnymi rękami – istnieje ryzyko porażenia prądem!
21. Nie należy uruchamiać urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone, jeśli urządzenie upadło, wykazuje nieprawidłowe działanie lub zostało w inny sposób uszkodzone. W takim przypadku należy skontaktować się z serwisem.
22. Należy unikać kontaktu z ruchomymi częściami. Podczas pracy należy trzymać ręce, włosy, ubranie oraz przybory kuchenne z dala od urządzenia. – Ryzyko obrażeń!
23. Niewolno obchodzić mechanizmów zabezpieczających.
24. Urządzenie należy uruchamiać tylko wtedy, gdy miska miksująca jest prawidłowo osadzona, a włączać urządzenie dopiero po wlaniu składników.
25. Podczas podnoszenia i opuszczania ramienia urządzenia należy trzymać palce z dala od zawiasu. – Niebezpieczeństwo obrażeń!
26. Trzymać ręce z dala od szczeliny między miską miksującą a urządzeniem. – Niebezpieczeństwo obrażeń!
27. Podczas obchodzenia się z nasadkami, opróżniania miski miksującej oraz czyszczenia należy zachować ostrożność.
28. Należy używać wyłącznie nasadek dostarczonych w zestawie lub zalecanych przez producenta.
29. Akcesoria należy używać wyłącznie zgodnie z instrukcją. Sztift do prowadzenia ciasta można stosować wyłącznie wraz z hakiem do ugniatania, a nie z innymi nasadkami.
30. Nie włączać urządzenia bez miski i osłony przeciwbryzgowej!
31. Podczas przetwarzania gorących lub ciepłych produktów spożywczych istnieje ryzyko poparzenia w wyniku ewentualnego rozpryskiwania się produktów.

78535 Spiralknetmaschine Spirella_IM_06-2026.indd 117 03.06.2026 10:13:26

Podczas przetwarzania gorących produktów spożywczych należy zachować szczególną ostrożność.

32. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do przetwarzania produktów spożywczych.
33. Podczas pracy należy zawsze ostrożnie obchodzić się z płynami i unikać ich rozlania.
34. Nie zanurzać urządzenia w wodzie ani innych płynach.
35. Przed czyszczeniem wyłączyć urządzenie, wyciągnąć przewód zasilający z gniazdka oraz wyjąć składniki i nasadki.
36. Nasadek i nasadki przekładniowej nie myć w zmywarce.
37. Nasadki należy myć po każdym użyciu.
38. Urządzenie należy podnosić ostrożnie i nie nosić za ramię urządzenia.
39. Nie rozkładać urządzenia na części.

W żadnym wypadku nie należy wkładać części ciała, narzędzi, sztućców ani innych przedmiotów do obracających się elementów nasadkowych: ryzyko obrażeń! Należy zabezpieczyć długie włosy lub luźne elementy odzieży, aby nie dostały się do elementów nasadkowych.
Trzymać palce z dala od zawiasu na głowicy silnika – ryzyko obrażeń!
Nigdy nie używać urządzenia bez założonej miski miksującej – ryzyko obrażeń!
Nigdy nie otwieraj obudowy urządzenia – niebezpieczeństwo porażenia prądem!

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

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Przed montażem upewnij się, że urządzenie zostanie zamontowane na równej, suchej powierzchni.
2. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe oraz ewentualne zabezpieczenia transportowe i naklejki (z wyjątkiem tabliczki znamionowej i numeru seryjnego!). Trzymaj materiały opakowaniowe z dala od dzieci – istnieje ryzyko uduszenia! W razie potrzeby utylizuj materiały opakowaniowe zgodnie z lokalnymi przepisami. Wskazówka: Zachowaj materiały opakowaniowe na wypadek konieczności wysłania urządzenia do naprawy.
3. Sprawdź urządzenie pod kątem uszkodzeń. Jeśli widoczne są uszkodzenia, nie uruchamiaj urządzenia, tylko skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta.
4. Przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyść wszystkie części urządzenia (patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”).

ELEMENTY NAKŁADANE

Przed każdym zamontowaniem, demontażem lub wymianą elementów nakładanych należy wyłączyć urządzenie i odłączyć wtyczkę z gniazdka. Przed włączeniem urządzenia należy zawsze upewnić się, że wszystkie elementy nakładane są całkowicie wsunięte i dobrze zamocowane. Należy zawsze przestrzegać maksymalnej ilości składników.

Nasadka	Minimalna ilość	Maksymalna ilość	Maks. czas	Odpowiednie do
Haczyk do ugniatania z kołkiem prowadzącym	200 g mąki + 120 g wody	1 500 g mąki + 900 g wody	2 godziny	Ciała drożdżowe o gęstej konsystencji, takie jak ciasto chlebowe lub do pizzy
Trzepaczka z reduktorem	5 jajek	15 jajek	-	składniki płynne
Mieszadło płaskie z silikonową krawędzią	w zależności od składników			ciasta na smażenie, nadzienia, ciasta bez drożdży

TRZEPACZKA Z PRZEKŁADNIĄ

Trzepaczka z przekładnią nadaje się do lekkich mas, takich jak ciasto biszkoptowe, ciasto na biszkopty, białka jajek lub sosy.

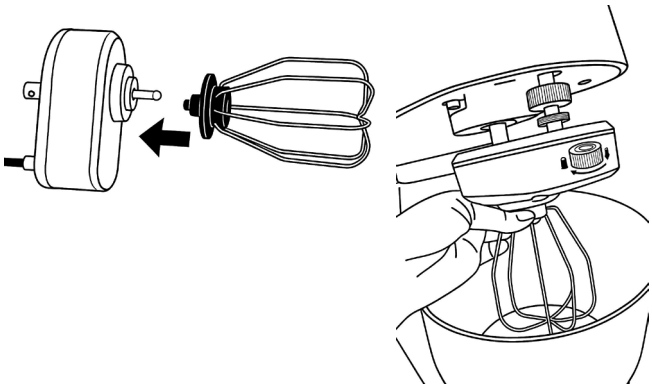
Zalecamy przetwarzanie maksymalnie 12 jajek lub 250 ml śmietanki/płynu. Rozpocznij od poziomu 4 do 6 i pozwól urządzeniu pracować przez około 5 minut.

Mocowanie trzepaczki z przekładnią

1. Mocowanie trzepaczki z przekładnią
2. Nasadzić trzepaczkę na przekładnię, aż słyszalnie zaskoczy.
3. Położyć jedną rękę na ramieniu urządzenia, a drugą nacisnąć przycisk odblokowujący, aby podnieść ramię urządzenia.
4. Włożyć zespół przekładniowy do gniazda na ramieniu urządzenia. Należy upewnić się, że oba wały napędowe są prawidłowo wprowadzone do przeznaczonych dla nich gniazd. Wał z nakrętką nakładkową musi być włożony z przodu (patrz ilustracja).
5. Dokręcić nakrętkę mocującą zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zespół przekładniowy zostanie bezpiecznie zamocowany na ramieniu urządzenia.

Demontaż trzepaczki wraz z zespołem przekładniowym

6. Wyłączyć urządzenie i wyciągnąć wtyczkę z gniazdka.
7. Położyć dłoń na ramieniu urządzenia, a drugą ręką nacisnąć przycisk odblokowujący, aby podnieść ramię urządzenia.
8. Odkręcić nakrętkę mocującą, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
9. Wyciągnąć zespół przekładniowy z uchwytu.
10. Zdjąć trzepaczkę z zespołu przekładniowego.



11. Zespół przekładniowy nie nadaje się do mycia w zmywarce i nie wolno go zanurzać w wodzie ani innych płynach.

HAKI DO UGNIATANIA Z PROWADNICĄ DO CIASTA

Haki do ugniatania nadają się do ciężkich ciast, takich jak ciasto chlebowe, drożdżowe lub na pizzę. Prowadnica do ciasta służy do precyzyjnego kierowania ciastem podczas ugniatania i równomiernego mieszania.
Aby uzyskać optymalne wyniki, zalecamy stosowanie proporcji mąki do płynów wynoszącej 5:3. Rozpocznij od poziomu 1 przez 10 sekund, poziomu 2 przez 10 sekund i poziomu 3 przez 3 minuty.
Maksymalna ilość ciasta wynosi 1500 g.
Pręt do prowadzenia ciasta należy używać wyłącznie w połączeniu z hakiem do ugniatania. Nie należy go używać osobno ani z innymi nasadkami.

Mocowanie haka do ugniatania i prowadnicy ciasta

12. Połóż jedną rękę na ramieniu urządzenia, a drugą naciśnij przycisk zwalniający, aby podnieść ramię urządzenia.
13. Włóż hak do ugniatania do tylnego gniazda.
14. Obróć hak do ciasta w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż wyczujesz, że się zatrzasnął.
15. Włóż pręt do ciasta do przedniego gniazda.
16. Przesuń pręt do ciasta w górę i dokręć nakrętkę mocującą, obracając ją w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
17. Dokręć nakrętkę mocującą, aż pręt do ciasta będzie dobrze osadzony i nie będzie miał luzu.

Wyjmowanie haka do ugniatania i sworznia prowadzącego ciasto

18. Wyłącz urządzenie i wyciągnij wtyczkę z gniazdka.
19. Połóż jedną rękę na ramieniu urządzenia, a drugą naciśnij przycisk odblokowujący, aby podnieść ramię urządzenia.
20. Przytrzymaj sworzeń prowadzący ciasto i odkręć nakrętkę mocującą, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
21. Wyciągnij sworzeń prowadzący ciasto w dół z gniazda.
22. Obróć hak do ugniatania, aż się odblokuje, a następnie wyjmij go z gniazda.

PŁASKA KOŃCÓWKA Z SILIKONOWĄ KRAWĘDZIĄ

Płaska końcówka z silikonową krawędzią nadaje się do mieszania miękkich i średnio gęstych mas, takich jak ciasto biszkoptowe, kremy, puree ziemniaczane czy nadzienia.
Silikonowa krawędź pomaga równomiernie zbierać składniki ze ścianek miski.

78535 Spiralknetmaschine Spirella_IM_06-2026.indd 121 03.06.2026 10:13:26

Płaskiej końcówki nie wolno używać razem z prowadnicą do ciasta!

Mocowanie mieszadła płaskiego

23. Połóż jedną rękę na ramieniu urządzenia, a drugą naciśnij przycisk odblokowujący, aby podnieść ramię urządzenia.
24. Włóż mieszadło płaskie do tylnego uchwytu.
25. Obróć mieszadło płaskie w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż wyczujesz, że się zatrzasnęło.

Demontaż mieszadła płaskiego

26. Wyłącz urządzenie i wyciągnij wtyczkę z gniazdka.
27. Połóż jedną rękę na ramieniu urządzenia, a drugą naciśnij przycisk odblokowujący, aby podnieść ramię urządzenia.
28. Obróć mieszadło płaskie, aż się odblokuje, a następnie wyjmij je z uchwytu.

OSŁONA PRZECIWBRYZGOWA

Nigdy nie należy dociskać ramienia urządzenia w dół przy osłonie przeciwbryzgowej. Może to spowodować uszkodzenie osłony.

Zalecamy stosowanie osłony przeciwbryzgowej przez cały czas pracy urządzenia. Pomaga ona zapobiegać rozpryskiwaniu się składników i utrzymuje je bezpiecznie w misce.

Montaż osłony przeciwbryzgowej

29. Połóż jedną rękę na ramieniu urządzenia, a drugą naciśnij przycisk zwalniający, aby podnieść ramię urządzenia.
30. Włóż wybraną nasadkę i wsyp składniki do miski miksującej.
31. Nasuń osłonę przeciwbryzgową na ramię urządzenia, tak jak pokazano na rysunku, aż zaskoczy na swoje miejsce.
32. W razie potrzeby można powoli dodawać kolejne składniki lub płyny przez otwór do napełniania.

Zdejmowanie osłony przeciwbryzgowej

33. Wyłącz urządzenie i wyciągnij wtyczkę z gniazdka.
34. Ostrożnie zdejmij osłonę przeciwbryzgową z urządzenia.
35. Dopiero potem naciśnij przycisk zwalniający i zdejmij nasadki.

OBSŁUGA

Podczas pracy nie należy wkładać żadnych części ciała, włosów, elementów odzieży ani przedmiotów do obracających się elementów. Ryzyko obrażeń! Długie włosy należy związać, a luźną odzież, biżuterię i podobne przedmioty trzymać z dala od urządzenia.
Nigdy nie używać urządzenia bez założonej miski miksującej – ryzyko obrażeń!
Urządzenie włączyć dopiero po zakończeniu wszystkich przygotowań.
Nie używać urządzenia dłużej niż 20 minut bez przerwy. Następnie pozostawić urządzenie do ostygnięcia w temperaturze pokojowej przed ponownym użyciem.

Przygotowanie

1. Upewnij się, że wtyczka nie jest podłączona do gniazdka.
2. Przygotuj składniki.
3. Umieść miskę miksującą na urządzeniu i dokręć ją zgodnie z oznaczeniem „LOCK”.
4. W zależności od sposobu przygotowania dodaj składniki do miski przed lub po zamontowaniu elementów nakładanych.

Montaż elementów nakładanych

5. Zamontować wybrane elementy nakładane na ramieniu urządzenia.
6. Zamontować osłonę przeciwbryzgową zgodnie z opisem w poprzednim rozdziale.
7. Opuścić ramię urządzenia: w tym celu należy krótko nacisnąć przycisk odblokowujący i jednocześnie ostrożnie opuścić ramię urządzenia.

Włączenie urządzenia

8. Podłącz wtyczkę zasilającą do gniazda z boku urządzenia.
9. Podłącz wtyczkę zasilającą do gniazdka zgodnego z danymi podanymi na tabliczce znamionowej.
10. Urządzenie przechodzi następnie w tryb czuwania i można je włączyć, obracając pokrętło lub naciskając przyciski „MODE” lub „PAUSE”.

Uruchomienie urządzenia

11. Wybierz prędkość za pomocą pokrętła (poziomy 0–8).
12. Urządzenie rozpoczyna pracę, a oświetlenie komory mieszania zapala się.
13. Na wyświetlaczu widoczny jest wybrany poziom prędkości oraz czas, jaki upłynął od rozpoczęcia bieżącej pracy.

78535 Spiralknetmaschine Spirella_IM_06-2026.indd 123 03.06.2026 10:13:27

Zmiana prędkości

14. Prędkość można w dowolnym momencie regulować za pomocą pokrętła.

Funkcja pauzy

15. Wstrzymanie pracy urządzenia: naciśnij przycisk „PAUSE”, aby zatrzymać silnik
16. W razie potrzeby użyj osłony przeciwbryzgowej lub na chwilę ją zdejmij, a następnie dodaj składniki
17. Wznowienie pracy: naciśnij ponownie, aby wznowić pracę

Funkcja timera (opcjonalna)

18. Nacisnąć przycisk „MODE”, aż wyświetlacz czasu zacznie migać
19. Ustawić czas za pomocą pokrętła w krokach co 30 sekund
20. Zakres: od 00:00 do 20:00 minut
21. Potwierdzenie poprzez trzykrotne zamiganie
22. Z timera można korzystać wyłącznie pod warunkiem, że urządzenie jest nadzorowane podczas pracy.

Zakończenie pracy

23. Ustaw pokrętło w pozycji „0”.
24. Odłącz wtyczkę z gniazdka. Oświetlenie komory mieszania zgaśnie.
25. Naciśnij przycisk odblokowujący i podnieś ramię urządzenia. Zdejmij osłonę przeciwbryzgową.
26. Dopiero potem zdejmij i wyczyść elementy nakładane.

Informacje techniczne:

27. Tryb czuwania po 15 minutach bezczynności
28. Automatyczne wyłączenie po 20 minutach pracy
29. Zabezpieczenie przed przegrzaniem przy temperaturze silnika ok. 65 °C
30. Sygnał dźwiękowy przy uruchomieniu, zakończeniu pracy i automatycznym wyłączeniu
31. Tryb czuwania: Pobór mocy w trybie czuwania wynosi poniżej 0,5 W.
32. Stan włączony: Pobór mocy w trybie czuwania wynosi poniżej 1 W.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Przed czyszczeniem należy zawsze wyłączyć urządzenie (ustawić pokrętło w pozycji „0”), wyciągnąć wtyczkę z gniazdka i zdjąć nasadki.
Uwaga – nasadki przekładniowej trzepaczki do śniegu nie wolno nigdy zanurzać w wodzie.

1. Nie należy używać ostrych środków ściernych, wełny stalowej, przedmiotów metalowych, gorących środków czyszczących ani środków dezynfekujących, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenia.
2. Obudowy nie wolno zanurzać w wodzie. Urządzenie należy przetrzeć wilgotną ściereczką i osuszyć miękką ściereczką. Należy uważać, aby woda nie dostała się do obudowy.
3. Elementy nasadzane należy dokładnie umyć w wodzie z płynem do mycia naczyń. Elementów nasadzanych nie wolno myć w zmywarce.
4. Miskę miksującą i osłonę przeciwbryzgową należy umyć w wodzie z detergentem i dobrze wysuszyć lub umieścić w górnym koszu zmywarki.
5. Przed ponownym złożeniem i użyciem należy pozostawić wszystkie części do całkowitego wyschnięcia.
6. Urządzenie należy przechowywać w suchym, chronionym przed kurzem miejscu.

AUTOMATYCZNE FUNKCJE ZABEZPIECZAJĄCE I OCHRONNE

Zmiana biegu w zależności od obciążenia

1. Gdy urządzenie pracuje na 3. lub wyższym biegu, a pobór mocy przekracza około 380–400 W, urządzenie automatycznie przełącza się na 2. bieg.

Zabezpieczenie przed przeciążeniem

2. Jeśli pobór mocy podczas pracy przekroczy około 700–750 W, urządzenie zatrzyma się automatycznie, aby zapobiec uszkodzeniom.

Funkcja zabezpieczenia przed przechyleniem

3. W przypadku przechylenia ramienia urządzenia podczas pracy silnik natychmiast się zatrzymuje.
4. Na wyświetlaczu pojawia się kod błędu „E7”.
5. Po przywróceniu urządzenia do pozycji poziomej kod „E7” zniknie automatycznie, a urządzenie powróci do poprzedniego stanu.
6. Jeśli silnik był wcześniej w ruchu, należy ponownie nacisnąć przycisk „PAUZA”, aby wznowić pracę.

78535 Spiralknetmaschine Spirella_IM_06-2026.indd 125 03.06.2026 10:13:27

KOMUNIKATY O BŁĘDACH NA WYŚWIETLACZU

W przypadku wystąpienia usterek na wyświetlaczu miga wskazanie czasu i pojawia się odpowiedni kod błędu:

E2 – Przerwanie sygnału z czujnika temperatury (NTC): brak pomiaru temperatury silnika
E3 – Zabezpieczenie przed przeciążeniem: automatyczne wyłączenie z powodu zbyt dużego obciążenia
E4 – Brak sygnału z czujnika Halla silnika
H – Zabezpieczenie przed przegrzaniem: zbyt wysoka temperatura silnika (powyżej ok. 65 °C)
E7 – Ramię urządzenia zostało otwarte podczas pracy

PRZEPISY

Poniższe przepisy zostały opracowane specjalnie z myślą o użytkowaniu tego urządzenia. Podane wartości prędkości, czasów i temperatur mają charakter orientacyjny i mogą być dostosowywane w zależności od rodzaju mąki, ilości ciasta oraz pożądanej konsystencji.
Ogólne wskazówki dotyczące poziomów prędkości

- Prędkość 1–2: mieszanie składników, łączenie, fazy namaczania lub odpoczynku
- Prędkość 3–4: główna faza wyrabiania ciast chlebowych
- Prędkość 5–6: krótkie, intensywne wyrabianie ciast pszennych
- Prędkość 7–8: wyłącznie do bardzo sztywnych ciast lub krótkich faz końcowych
- (nie zalecana do ciast orkiszowych lub żytnich)

Zalecana temperatura ciasta: 24–26 °C

Z HAKIEM DO CIASTA I TRZPIENIEM PROWADZĄCYM

Ciasto na pizzę (3 pizze)
Składniki:
500 g mąki typu Tipo 00, 300 g bardzo zimnej wody, 0,5–1 g świeżych drożdży, 15 g soli morskiej.
Rozpuścić całkowicie sól w wodzie, dodać drożdże i krótko wymieszać. Wsypać mąkę i mieszać przez 2–3 minuty na prędkości 1, aż nie będą widoczne suche

78535 Spiralknetmaschine Spirella_IM_06-2026.indd 126 03.06.2026 10:13:27

resztki mąki. Następnie wyrabiać przez 6–8 minut na prędkości 2–3, aż powstanie gładkie i elastyczne ciasto.
W miarę możliwości utrzymywać temperaturę ciasta poniżej 25 °C (w razie potrzeby użyć lodowatej wody lub robić krótkie przerwy w wyrabianiu).
Przykryć ciasto i pozostawić w temperaturze pokojowej na około 1 godzinę. Następnie podzielić na trzy porcje, uformować kulki i pozostawić do dojrzewania w szczelnie zamkniętych pojemnikach w lodówce przez 24–48 godzin. Przed użyciem pozostawić ciasto w temperaturze pokojowej na około 2 godziny.
Rozciągnąć cienko porcje ciasta, nałożyć ulubione dodatki i piec na rozgrzanym kamieniu do pizzy lub blasze w piekarniku nagrzanym do 250–300 °C (grzanie góra/dół) przez 5–8 minut, aż brzeg będzie złotobrązowy i puszysty.

Odpowiednie rodzaje ciasta chlebowego

Urządzenie jest szczególnie odpowiednie do drożdżowych ciast pszennych, takich jak chleb, bułki czy bagietki, a także do miękkich ciast, np. ciabatty lub focaccii. Również ciasta mieszane z pszenicy i orkiszu dają się dobrze wyrabiać. Ciasta w 100% żytnie są odpowiednie jedynie w ograniczonym stopniu.

Chleb pszenny (chleb tostowy)

Składniki:
325 g wody lub mleka, 600 g mąki pszennej typ 550, 7 g suchych drożdży, 10 g soli, 20 g miodu, 20 g oleju słonecznikowego.
Wymieszać wszystkie składniki oprócz soli i oleju przez 2 minuty na prędkości 1–2. Dodać sól i wyrabiać przez 5–6 minut na prędkości 3–4, aż ciasto będzie gładkie i elastyczne. Na końcu wmieszać olej przez 1–2 minuty na prędkości 4–5. Przykryć ciasto i pozostawić do wyrastania na 60–90 minut, aż objętość wyraźnie się zwiększy. Uformować i przełożyć do natłuszczonej foremki. Pozostawić do ponownego wyrośnięcia na 30–45 minut. Piec w piekarniku nagrzanym do 200 °C (góra/dół) przez około 35–40 minut. Po upieczeniu wyjąć z formy i studzić na kratce. Aby uzyskać bardziej miękką skórkę, można bezpośrednio po pieczeniu delikatnie posmarować chleb wodą.

Chleb ziemniaczany

Składniki:
240 g wody, 480 g mąki pszennej typ 550, 320 g drobno startych surowych ziemniaków, 7 g suchych drożdży, 12 g soli, 20 g oleju słonecznikowego.

78535 Spiralknetmaschine Spirella_IM_06-2026.indd 127 03.06.2026 10:13:27

Wymieszać wodę, ziemniaki i drożdże. Dodać mąkę i mieszać przez 2–3 minuty na prędkości 1–2. Dodać sól i wyrabiać przez 5–7 minut na prędkości 3–4. Na koniec krótko wmieszać olej.
Pozostawić ciasto do wyrośnięcia na 60–75 minut, następnie uformować i przełożyć na blachę lub do koszyka rozrostowego. Zostawić na kolejne 30–40 minut. Piec w piekarniku nagrzanym do 230 °C (góra/dół) przez 10 minut, następnie obniżyć temperaturę do 200 °C i piec jeszcze 30–35 minut. Aby uzyskać bardziej chrupiącą skórkę, na początku pieczenia wprowadzić niewielką ilość pary.

Chleb pełnoziarnisty orkiszowy

Składniki:
375 g wody, 600 g pełnoziarnistej mąki orkiszowej, 29 g świeżych drożdży, 11 g soli, 27 g octu, 16 g oleju słonecznikowego.
Rozpuścić drożdże w wodzie. Dodać mąkę i mieszać przez 2 minuty na prędkości 1. Dodać sól i ocet oraz wyrabiać przez 4–5 minut na prędkości 2–3. Na końcu wmieszać olej maksymalnie przez 1 minutę na prędkości 3.
Uwaga: nie wyrabiać zbyt intensywnie, ponieważ ciasto orkiszowe jest wrażliwe na nadmierne wyrabianie.
Pozostawić do wyrośnięcia na 45–60 minut, następnie uformować i przełożyć do foremki lub na blachę. Pozostawić na kolejne 30–40 minut.
Piec w piekarniku nagrzanym do 220 °C przez 10 minut, następnie obniżyć temperaturę do 190 °C i piec jeszcze przez 30–35 minut. Pozostawić do całkowitego ostygnięcia.

Focaccia

Składniki:
500 g mąki pszennej typ 550, 350 g wody, 7 g suchych drożdży, 10 g soli, 25 g oliwy z oliwek.
Rozpuścić drożdże w wodzie. Dodać mąkę i mieszać przez 2–3 minuty na prędkości 1–2. Dodać sól i wyrabiać przez 4–5 minut na prędkości 3–4. Wmieszać oliwę przez 1–2 minuty na prędkości 2–3.
Pozostawić ciasto do wyrośnięcia na 60–90 minut, przełożyć na natłuszczoną blachę i delikatnie rozciągnąć. Zostawić na kolejne 30–45 minut.
Palcami zrobić wgłębienia, skropić oliwą i dodać dodatki według uznania. Piec w piekarniku nagrzanym do 220 °C przez 20–25 minut, aż powierzchnia będzie złocista.

Brioche / bułki do burgerów

Składniki:

500 g mąki pszennej typ 550, 250 g mleka, 60 g cukru, 7 g suchych drożdży, 10 g soli, 2 jajka, 80 g masła.

Wymieszać mleko, cukier i drożdże. Dodać mąkę i jajka, mieszać przez 2–3 minuty na prędkości 1–2. Dodać sól i wyrabiać przez 5–6 minut na prędkości 3–4. Dodawać masło kawałkami i wyrabiać przez kolejne 3–4 minuty na prędkości 2–3, aż zostanie w pełni wchłonięte. Pozostawić do wyrośnięcia na 60–90 minut. Podzielić na 8–10 porcji (80–100 g), uformować kulki i pozostawić do wyrośnięcia na 45–60 minut. Piec w piekarniku nagrzanym do 180 °C przez 15–18 minut, aż będą złociste.

Z mieszadłem płaskim z silikonową krawędzią

Kruche ciasto

Składniki:

300 g mąki, 150 g zimnego masła, 100 g cukru, 1 jajko, 1 szczypta soli.

Wymieszać masło, cukier, mąkę i sól przez 2–3 minuty na prędkości 1–2, aż uzyska się kruszonkowatą konsystencję. Dodać jajko krótko (30–60 sekund) na prędkości 2, tylko do momentu połączenia składników. Nie wyrabiać. Schłodzić przez co najmniej 30–60 minut, następnie rozwałkować i piec w 180 °C przez 12–20 minut, aż nabierze złotego koloru.

Ciasto marmurkowe

Składniki:

250 g margaryny, 250 g cukru, 2 opakowania cukru wanilinowego, 4 jajka, 250 ml mleka, 400 g mąki, 1 opakowanie proszku do pieczenia, 50 g skrobi, 40 g kakao, 40 g cukru, 2–3 łyżki mleka.

Utrzeć tłuszcz z cukrem i cukrem wanilinowym na puszystą masę. Dodawać jajka pojedynczo. Mąkę, proszek do pieczenia i skrobię dodawać na przemian z mlekiem: 1 minuta na prędkości 1, następnie 2–3 minuty na prędkości 3, krótko zakończyć na prędkości 4. Dwie trzecie masy przelać do natłuszczonej formy. Pozostałą część wymieszać z kakao, cukrem i mlekiem, wylać na wierzch i zrobić efekt marmurka widelcem. Piec w 175 °C przez około 45 minut.

Z trzepaczką

Bita śmietana

250–500 g dobrze schłodzonej śmietany, ewentualnie cukier. Ubić na prędkości 4 do uzyskania pożądanej konsystencji.

Białka ubite na pianę

1–5 białek jaj. Ubić na prędkości 4 przez 2–5 minut, aż piana będzie sztywna.

Beza

4 białka jaj, 200 g cukru pudru. Ubić białka na sztywną pianę na prędkości 4–5, stopniowo dodając cukier. Suszyć w piekarniku w 100 °C przez 60–90 minut.

Cienkie wafle szwabskie

Składniki:

125 g masła lub margaryny, 30 g cukru, 100 g mąki, 4 jajka, 1 opakowanie cukru wanilinowego, 5 łyżek śmietany.

Ubić białka na sztywną pianę. Utrzeć tłuszcz z żółtkami, cukrem i cukrem wanilinowym na puszystą masę. Na przemian dodać mąkę i śmietanę, a następnie delikatnie wmieszać pianę z białek. Piec w gofrownicy na złoty kolor.

Przepisy podane w tej instrukcji obsługi zostały starannie opracowane i sprawdzone przez autorów i przedsiębiorstwo UNOLD AG, ale bez gwarancji. Wyklucza się odpowiedzialność autorów lub przedsiębiorstwa UNOLD AG i ich pełnomocników za szkody osobowe, rzeczowe i majątkowe.

WARUNKI GWARANCJI

Na nasze urządzenie marki UNOLD udzielamy 24-miesięcznej – lub 12-miesięcznej gwarancji w przypadku użytku komercyjnego – licząc od daty zakupu. Gwarancja obejmuje uszkodzenia, które w przypadku użytkowania zgodnego z przeznaczeniem mogą zostać uznane jako wady fabryczne. W okresie gwarancji usuniemy wady materiałowe i produkcyjne poprzez naprawę lub wymianę według własnego uznania. Nasze gwarancje dotyczą wyłącznie urządzeń sprzedawanych w Niemczech i Austrii. W przypadku innych krajów prosimy o kontakt z odpowiedzialnym importerem. Urządzenia, w przypadku których reklamowana jest wada, należy odesłać do naszego biura obsługi klienta. Muszą być dobrze zapakowane i towarzyszyć im musi kopia wygenerowanego maszynowo dowodu zakupu, na którym musi znajdować się data zakupu. Należy opisać usterkę. Na naszej stronie internetowej https://unold.de/pages/rucksendungen można wydrukować zaświadczenie o odesłaniu (tylko w przypadku zgłoszeń z Niemiec i Austrii). Gwarancja nie obejmuje uszkodzeń spowodowanych zużyciem, nieprawidłową obsługą oraz nieprzestrzeganiem instrukcji konserwacji i pielęgnacji. Gwarancja wygasa, jeśli nieupoważniona osoba trzecia będzie naprawiać lub ingerować w urządzenie. Ta gwarancja producenta nie ogranicza praw ustawowych ani roszczeń wobec nabywcy bądź dystrybutora wynikających z umowy kupna zgodnie z postanowieniami kodeksu cywilnego (k.c.). Nie ma to wpływu na ustawowe prawa konsumentów, w szczególności prawa do gwarancji i ustawowych roszczeń z tytułu wad, zgodnie z §§ 437 kc.
UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, D-68766 Hockenheim

UTYLIZACJA / OCHRONA ŚRODOWISKA

Nasze urządzenia wyprodukowane zostały na wysokim poziomie do długiego użytkowania. Regularna konserwacja i fachowe naprawy poprzez nasz serwis mogą wydłużyć pracę urządzenia. W razie kiedy urządzenie jest uszkodzone i nie nadaje się do naprawy, proszę przestrzegać zaleceń. Ten produkt nie może być zutylizowany razem z normalnymi odpadami domowymi.
Zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny (WEEE) oraz baterie i akumulatory muszą być utylizowane oddzielnie od odpadów domowych. Zużyty sprzęt można rozpoznać po symbolu przekreślonego kosza na śmieci (symbol WEEE). Muszą Państwo dostarczyć ten produkt do zbiorczego punktu recyklingowego dla urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Poprzez oddzielne zbieranie i recykling odpadów pomagają Państwo chronić naturalne zasoby i sprawiają, że ten produkt będzie zutylizowany w sposób bezpieczny dla zdrowia i środowiska naturalnego.

Aus dem Hause

UNOLD®

Impressum:
Bedienungsanleitung Modell 78535
Stand: Juni 2026 /nr

Copyright ©

UNOLD AG

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