

Blender Three

Gebrauchsanweisung
Operating instructions
Mode d'emploi
Инструкция по эксплуатации



Stadler Form®

Blender Three



MULTIFUNKTIONSBLENDER SFB.7000

Motorleistung 850 w, elektronische steuerung,
7 Automatische programme

BEDIENUNGSANLEITUNG

Lesen sie bitte aufmerksam die vorliegende bedienungsanleitung durch und bewahren sie sie auf, um später darauf zurückkommen zu können.

INHALT

Sicherheitsmaßnahmen beim umgang mit elektrogeräten
Besonderheiten des blenders
Vorbereitung zum betrieb
Anwendung
Kurzanleitung
Praktische empfehlungen
Reinigung und pflege

BEWAHREN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG AUF, UM SPÄTER DARAUF ZURÜCKGREIFEN ZU KÖNNEN

SICHERHEITSMASSNAHMEN BEIM UMGANG MIT ELEKTROGERÄTEN

Sicherheitsmassnahmen, die beim umgang mit dem blender erforderlich sind.

- Lassen sie bei der anwendung des blenders keinen kontakt der finger mit den kreismessern zu.
- Stellen sie den blender auf einer ebenen horizontalen oberfläche auf.
- Benutzen sie den blender nicht bei hoher belastung und schalten sie ihn nicht für länger als 1 minute und 40 sekunden ein.
- Bearbeiten sie keine heißen zutaten.

Bei der entwicklung und der produktion von konsumwaren achten wir besonders auf die sicherheit unserer produkte, und dennoch ist es wichtig, dass sie bei der anwendung von elektrogeräten bestimmte sicherheitsmaßnahmen einhalten.

Weiter unten sind die vorschriften für die elektrische sicherheit angeführt, die bei der anwendung von elektrogeräten eingehalten werden müssen:

- Lesen sie die bedienungsanleitung zum elektrogerät aufmerksam durch und bewahren sie sie auf.
- Ziehen sie beim abschalten des blenders vom stromnetz nicht am netzkabel.
- Schalten sie den blender nach der anwendung sowie vor der reinigung vom stromnetz ab.
- Benutzen sie elektrogeräte mit einem verlängerungskabel nur in dem

fall, wenn das verlängerungskabel von einem qualifizierten fachelektriker oder von einem fachspezialisten des servicecenters geprüft wurde.

- Überzeugen sie sich davon, dass die spannung im stromnetz der nennspannung des elektrogeräts entspricht.
- Der blender ist nicht für die anwendung durch kinder oder handlungsunfähige erwachsene ohne angemessene kontrolle bestimmt.
- Lassen sie den eingeschalteten blender niemals ohne aufsicht.
- Lassen sie kinder nicht mit dem elektrogerät spielen.
- Benutzen sie den blender nur entsprechend seiner bestimmung in strenger übereinstimmung mit der bedienungsanleitung.
- Stellen sie den blender nicht neben wärmequellen auf, stellen sie ihn nicht auf andere elektrogeräte.
- Achten sie darauf, dass das netzkabel nicht vom tisch runterhängt und mit keinen erhitzbaren oberflächen oder gegenständen in kontakt kommt.
- In sicherheitszwecken ist das gerät gegen unsanktionierte eingriffe und reparaturen in heimbedingungen geschützt. Alle reparatur- und wartungsarbeiten am gerät dürfen nur durch qualifizierte fachkräfte der servicecenter der firma ausgeführt werden.
- Falls der blender fehlerhaft funktionieren sollte, sowie im falle von mechanischen oder anderweitigen schäden am gerät selbst, am netzkabel oder an der steckgabel wenden sie sich bitte an das servicecenter. Zur vermeidung von stromschlag schalten sie den blender nicht ein, bis die mängel wieder behoben sind.
- Tauchen sie die basis des blenders, das netzkabel und die steckgabel niemals in wasser oder in andere flüssigkeiten.

BESONDERHEITEN DES BLENDERS

1. Zutatenbehälter

Ein bequemer behälter für die hinzufügung von zutaten mit einem fassungsvermögen von 70 ml. Er wird auch als vorrichtung zum abschrauben der messerbaugruppe von der becherbasis verwendet.

2. Flexibler deckel mit einer öffnung für die hinzufügung von zutaten

In zwecken der gewährleistung der erforderlichen sicherheit verschließt der deckel den glasbecher fest und verfügt über eine öffnung, durch welche zutaten in den becher während des betriebs hinzugefügt werden können.

3. Hitzebeständiger glasbecher mit einem fassungsvermögen von 1,6 liter

Der große glasbecher verfügt über spezielle innenrippen, die eine effiziente zufuhr der zutaten auf die messer des blenders gewährleisten. Der becher ist für die bequeme handhabung mit einer graduierung versehen. Der hitzebeständige glasbecher ist für die zubereitung von warmen cremesuppen geeignet.

4. Abnehmbare messerbaugruppe

Die messerbaugruppe lässt sich leicht vom glasbecher für die schnelle und bequeme reinigung abschrauben.

5. Basis mit elektromotor

Der motor mit einer leistung von 850 w gewährleistet eine hohe effizienz beim vermischen von beliebigen zutaten.

6. Rutschfeste füße

Die rutschfesten füße gewährleisten die standsicherheit des blenders auf dem tisch und dämpfen die vibrationen ab.

7. Messerbaugruppe mit sechs gezackten klingen aus rostfreiem stahl

Die spezielle konstruktion der baugruppe und die konfiguration der klingen gewährleisten eine hohe sicherheit bei hoher belastung. Der blender kann mit leichtigkeit eis zerkleinern, gewährleistet eine homogene konsistenz bei der zubereitung von püree und von cocktails.

8. Drei automatische programme für die zubereitung von cocktails

Für die zubereitung ihres Lieblingscocktails brauchen sie nur die zutaten in den becher zu geben und eine taste zu pressen. Jedes dieser programme wurde speziell für das perfekte mischergebnis entwickelt.

9. Automatische funktionen

Die vier automatischen programme zum mischen, für die zubereitung von pürees, cocktails und für die zerkleinerung von eis wurden speziell für die ausführung der bei der anwendung eines blenders meistgefragten operationen entwickelt und optimal ausgewogen.

10. Manuelle steuerung

Drei geschwindigkeiten — high [hoch], low [niedrig] und pulse [impulsbetrieb].

11. Kabelaufbewahrungsfach

Das kabelaufbewahrungsfach ist für die aufbewahrung des netzkabels für die bequeme und sichere anwendung bestimmt.

VORBEREITUNG ZUM BETRIEB

WICHTIG

Bevor sie die messer aufsetzen oder abnehmen, sollten sie sich davon überzeugen, dass der blender vom stromnetz abgeschaltet ist. Gehen sie mit der messerbaugruppe sehr vorsichtig um, weil die messer sehr scharf sind.

Einsetzen der messerbaugruppe mit den sechs klingen in den becher

1. Setzen sie auf die messerbaugruppe die silikondichtung auf.
2. Setzen sie die messerbaugruppe in den becher ein und drehen sie sie im uhrzeigersinn, um sie fest zu fixieren.

ANMERKUNG

Wenn die messerbaugruppe falsch aufgesetzt wird, wird der blenderbecher lecken.

ANMERKUNG

Versuchen sie nicht die messer von der baugruppenhalterung abzunehmen.

3. Schließen sie den blender an das stromnetz an.

ANWENDUNG

1. Setzen Sie den Becher auf die Motorbasis auf.

ANMERKUNG

Schalten Sie den Blender solange nicht ein, bis Sie den Deckel wieder aufgesetzt haben.

2. Legen Sie die Zutaten in den Becher. Überschreiten Sie nicht das maximale Fassungsvermögen von 1,6 Liter.
3. Verschließen Sie den Becher des Blenders mit dem Deckel und setzen Sie in den Deckel den Zutatenbecher ein. Überzeugen Sie sich davon, dass der Deckel fest auf dem Becher fixiert wurde.
4. Wählen Sie das gewünschte Programm und pressen Sie auf die entsprechende Taste auf der Bedientafel.

ANMERKUNG

Der Deckel verschließt den Mischbecher fest, dennoch empfehlen wir den Deckel beim Einschalten des Blenders mit der Hand festzuhalten. Bei einer Motorleistung von 850 W werden flüssige Mischungen stark gequirlt, was zum Überschwappen führen kann. Nachdem das Vermischen begonnen hat, können Sie Ihre Hand wieder wegnehmen.

Während des Vermischens können Zutaten über die Öffnung im Deckel hinzugefügt werden.

ANMERKUNG

Zum Ausschalten eines automatischen Programms pressen Sie einfach die Taste OFF [Aus].

5. Bei der Anwendung der manuellen Steuerung pressen Sie zum Ausschalten des Blenders die Taste OFF [Aus]

ANMERKUNG

Neigen Sie die Messerbaugruppe beim Abnehmen leicht zur Seite, damit er sich leichter raus nehmen lässt. Wenden sie keine Kraft an, damit die Klingen nicht beschädigt werden.

KURZANLEITUNG

Bearbeitungsart	Lebensmittelbezeichnung	Geschwindigkeit	Automatisches Programm	Ratschläge
Luftsättigung	Milksakes, Smoothies	HIGH [hoch]	MILKSHAKE [Milkshake]	Verwenden Sie kalte Milch. Mischen Sie die Zutaten, bis Sie die gewünschte Konsistenz erhalten.
Zerkleinerung	Nüsse, Schokolade, Knoblauch oder Kräuter	PULSE [Impulsbetrieb]		Für eine gleichmäßige Zerkleinerung verwenden Sie mindestens ½ Glas der Lebensmittel.
Zerbröckelung	Brotwaren	PULSE		Zerkrümeln Sie das Brot zuerst grob. Zerkleinern Sie es danach bis zur gewünschten Konsistenz.
	Biskuit	PULSE		Brechen Sie das Biskuit in Stücke. Zerkleinern Sie es danach bis zur gewünschten Konsistenz.
Zerkleinerung von Eis	Eis	PULSE	CRUSH ICE [Zerkleinerung von Eis]	Fügen Sie dem Eis ¼ Glas Wasser hinzu. Pressen Sie mehrmals die Taste PULSE, bis Sie die gewünschte Konsistenz erhalten.
Emulgierung	Salatdressing, Saucen	LOW [niedrig]	CRUSH ICE, COCTAILS [Cocktails]	Mischen Sie die Zutaten, bis Sie eine homogene Konsistenz erhalten. Während des Vermischens kann Öl über die Öffnung im Deckel hinzugefügt werden.
Vermischung	Backteig	HIGH, LOW	MIX [Mischen]	Mischen Sie die Zutaten, bis Sie eine homogene Konsistenz erhalten. SETZEN SIE DIESEN PROZESS NICHT ZU LANGE FORT.
Pürierung	Suppen, Gemüse, Obst	HIGH	PUREE [Püree]	Mischen Sie die Zutaten so lange, bis Sie ein homogenes Püree erhalten.

PRAKTISCHE EMPFEHLUNGEN

- Der Blender ist ein unersetzbarer Helfer bei der Zubereitung von Pürees, Saucen, Milchcocktails. Mit seiner Hilfe kann man wie ein einfaches und köstliches Frühstück, sowie ein erlesenes Dessert sehr leicht und schnell zubereiten.
- Der Blender kann zum Zerkleinern von kleinen Lebensmittelmengen, wie etwa von Nüssen, Brotkrümeln oder Gewürzen verwendet werden.
- Jedem Salatdressing kann eine zarte und glatte Konsistenz verliehen werden, indem beim Vermischen Öl hinzugefügt wird.
- Ein kurzes Vermischen von Saucen im Blender hilft es Klumpen zu beseitigen und einer blättrig gewordenen Eiersauce eine seidige, glatte Konsistenz zu verleihen.
- Für eine gleichmäßigere Zerkleinerung müssen die für die Zerkleinerung bestimmten Lebensmittel in Würfel mit einer Größe von ca. 2-3 cm geschnitten werden.
- Bevor Sie den Blender einschalten, sollten sie unbedingt prüfen, ob der Deckel sicher fixiert ist. Benutzen Sie den Blender nicht ohne Deckel. Wenn Sie während des Betriebs Zutaten hinzufügen wollen, fügen Sie diese über die Öffnung im Deckel hinzu.
- Füllen Sie den Blender niemals über den Höchstpegel – 1,6 l.
- Um eine effiziente Vermischung von trockenen Lebensmitteln zu gewährleisten, muss der Blender ab und zu angehalten werden, um die Zutaten von den Wänden des Bechers mit dem Spaten nach unten zu schaben.
- Bei der Zubereitung von Pürees aus Obst und Gemüse (roh oder gekocht) schneiden Sie diese vorbereitend in kleine Stücke – das wird den Vermischungsprozess erleichtern.
- Damit sich bei der Zerkleinerung von Brotwaren die Krümel nicht verkleben, verwenden Sie leicht angetrocknetes Brot. Frisches Brot können Sie vorbereitend etwas im Ofen trocknen.
- Beim Vermischen von Zutaten mit unterschiedlicher Textur vermischen Sie zuerst die Flüssigkeiten, und fügen Sie erst danach die trockenen Zutaten hinzu.
- Entfernen Sie unbedingt die Kerne aus dem Obst, entfernen Sie auch mögliche Knochen vom Fleisch, da diese die Messer beschädigen können.
- Reinigen Sie den Blender sofort nach der Anwendung, sonst wird es äußerst schwierig sein die angetrockneten Lebensmittelreste von den Messern zu entfernen. Wenn Sie den Blender nicht sofort ausgewaschen haben, so gießen Sie vor dem Waschen in den Becher Wasser ein, um die angetrockneten Lebensmittelreste aufzuweichen.
- Bearbeiten Sie im Blender keine heißen Lebensmittel. Lassen Sie diese vor dem Vermischen zuerst abkühlen.
- Bei der Zubereitung von Pürees aus warmen Zutaten nehmen Sie den Zutatenbehälter sofort nach dem Einschalten des Blenders ab.

REINIGUNG UND PFLEGE

Schnellreinigung

Füllen Sie den Blenderbecher zur Hälfte mit warmem Wasser, fügen Sie ein wenig Spülmittel hinzu. Pressen und halten Sie 10-20 Sekunden lang die Taste PULSE. Nehmen Sie danach den Becher ab und spülen Sie ihn unter einem Wasserstrahl aus.

Gründliche Reinigung

Nehmen Sie den Becher von der Basis und drehen Sie ihn mit dem Boden nach oben um. Schrauben Sie die Messerbaugruppe mit Hilfe des Zutatenbehälters ab. Vereinen Sie dazu die 5 Auskehlungen des Bechers mit der Basis der Messerbaugruppe und schrauben Sie diese ab, indem Sie den Behälter gegen den Uhrzeigersinn drehen.

Nehmen Sie die Silikondichtung von der Messerbaugruppe ab. Waschen Sie den Deckel des Blenders, den Zutatenbehälter, die Dichtung, die Messerbaugruppe und den Blenderbecher in warmem Seifenwasser.

ACHTUNG

Die Messer des Blenders sind sehr scharf. Gehen Sie mit der Messerbaugruppe sehr vorsichtig um.

ANMERKUNG

Waschen Sie keine Teile des Blenders in der Geschirrspülmaschine!

Reinigung der Motorbasis

Verwenden Sie für die Reinigung des Gehäuses der Motorbasis einen weichen Schwamm, der mit einem neutralen Spülmittel leicht angefeuchtet wurde.

ANMERKUNG

Tauchen Sie die Motorbasis niemals ins Wasser!

SPEZIFIKATION

Standblender

Aufgenommene Leistung: 850 W

Fassungsvermögen der Kanne: 1,6 Liter

Elektronische Steuerung

Anzahl der Geschwindigkeiten: 3

Programmzahl: 7

Impulsbetrieb



MULTIFUNCTION BLENDER, MODEL SFB.7000

850 W motor power, electronic control,
7 Automatic programs

USER'S MANUAL

Read all instructions thoroughly before working with the appliance and retain them for further reference.

CONTENT

Important safeguards
Blender features
Preparing for use
Using the appliance
Quick guide
Practical guidelines
Maintenance and cleaning

RETAIN THE INSTRUCTIONS FOR FURTHER REFERENCES**IMPORTANT SAFAGUARDS****Using the appliance and safety precautions**

- Do not let rotating blades to contact fingers to prevent injury to user.
- Place your blender on a stable, horizontal and level surface.
- Do not load the appliance to full capacity, and do not run it longer than 1 min. 40 Sec.
- Do not treat hot ingredients.

We pay special attention to produce secure and safety appliances. However, this is very important to follow safety requirements using the appliances. When using your appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Please read all instructions carefully before using the appliance and retain it for further reference.
- Handle the cord with caution. Do not yank it to disconnect the appliance. Instead, grasp its plug and pull it.
- Unplug the blender from outlet when not in use as well as before cleaning.
- Use the appliances with extension cord only if it has been tested by a qualified person or service center specialist.
- Make sure that the voltage indicated on the rating plate (located on the case of the appliance) is the same as the supply voltage in your home.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced capabilities, unless they have been given appropriate supervision or instructions
- Close supervision is necessary when the blender is operating.

- Do not let children to play with the appliance.
- The appliance must not be used for anything other than its intended purpose and in strict accordance with these instructions.
- Do not place the appliance on or near any objects that heat up. Do not place it on any other appliances.
- Do not let the mains cord to hang over the edge of the table and does not touch hot surfaces or objects.
- For reasons of safety the appliance is temper-protected. There are no user-serviceable parts inside. All the repairing works and maintenance should be carried out by qualified specialists in authorized service centers.
- In order to avoid a hazard, do not operate the blender if the mains cord or plug are damaged, or if the appliance malfunctions or is damaged in any way. Please refer to your service center for examination and repair.
- Never immerse the base of appliance, the cord and the plug in water or other liquid.

BLENDER FEATURES

1. **Ingredient cup**

A handy bowl for ingredients to be added (capacity – 70 ml). Also it might be used as a tool to twist the blades set off the bowl base.

2. **Flexible lid with pouring hole**

In order to provide safety protection the lid covers glass bowl firmly and has an opening for adding ingredients when blender is in use.

3. **Temperature-resistant glass jug (capacity – 1.6 L)**

Special inner design of the big glass bowl provides effective feeding of ingredients right to the blades of the appliance. Graduation on the body makes the bowl easy-to-use. Temperature resistance of the bowl allows warm soups to be made in it.

4. **Removeable blade system assembly**

The blades set can be twisted off for easy cleaning.

5. **Motor base**

A powerful motor of 850 w will provide high efficiency in mixing the ingredients of any kinds.

6. **Non-slip feet**

Allow the blender to stand on the table firmly and compensate vibrations.

7. **Serrated stainless steel six-blade system**

Special design of the set of blades set and their shape provides high safety properties under heavy load conditions. Now crashing ice is safe and easy as well as blending cocktails and mashing potatoes with highly uniform consistency.

8. **Tree automatic programs for cocktails blending**

In order to blend your favorite cocktail, just add necessary ingredients in the bowl and press the button! Each program has been designed to get the best result when making drink.

9. **Automatic functions**

There are four programs available for mixing, mashing potatoes, blending cocktails and crashing ice. The programs have been designed and optimized to fulfill the most popular blender operations.

10. **Manual control**

There are three speeds available for different purposes: high, low and pulse.

11. **Cord storage facilities**

Designed for easy and safe storage of mains cord.

PREPARING FOR USE

WARNING!

Before assembling or disassembling the blades, make sure that the motor unit is disconnected from the mains. Handle blades with care!

Mounting blades set in the bowl

1. Place the blades set on the silicone seal as shown
2. Put the blades set in the bowl and turn it clockwise until it places there firmly

NOTE

If the blades set will not be mounted correctly, the blender bowl would be leaking.

NOTE

Do not try to remove blades from the assembly mounting.

3. Connect the appliance to the mains.

USING THE APPLIANCE

- 1. Place the bowl on the motor base.

NOTE
Place the lid on its place before switching on the blender!

- 2. Place the ingredients in the bowl. Do not exceed its max capacity (1.6 L).
- 3. Put the lid on the blender bowl and insert the ingredients bowl into the lid. Ensure that the lid is placed firmly.
- 4. Choose the desirable program and press the proper button on the control panel.

NOTE
The lid covers mixing bowl firmly, however, we recommend holding it by hand when you start the blender. Due to powerful motor liquid mixtures are stirring up greatly and may cause their splashing. You may remove your hand after mixing starts.

You can add the necessary ingredients through the opening in the lid when the blender is running.

NOTE
Press off button to stop proceeding of the automatic program.

- 5. If the blender runs in manual control mode, press off button to stop the blender.

NOTE
Dismounting the blades set incline it slightly for ease removing. Do not exert force on the set in order to avoid a damage.

QUICK GUIDE

Type of treatment	Product's Name	Speed	Program	Notes
Aerification	Milkshakes, smoothies	HIGH	MILKSHAKE	Use cooled milk. Agitate until the desirable texture would be obtained.
Chipping	Nuts, chocolate, garlic or green foods	PULSE		Use no less than ½ glass of products for even chipping
Shattering	Bread	PULSE		Crumble the bread roughly and then bring it to desirable consistency
	Sponge-cake	PULSE		Break the sponge-cake to pieces and mill to desired consistency.
Ice crashing	Ice	PULSE	CRUSH ICE	Add ¼ glass of water to ice. Press PULSE button several times to get the mix of desirable consistency.
Emulsification	Salad dressing, sauces	LOW	CRUSH ICE, COCTAILS	Stir up the mixture until the fine texture. Add oil through the opening in the lid, if necessary.
Mixing and blending	Bakery dough for baking and confectionery	HIGH, LOW	MIX	Stir up the mixture until the fine texture. DURATION OF THE PROCESS IS LIMITED.
Puree stirring	Soups, vegetables, fruits	HIGH	PUREE	Stir up the mixture until the uniform puree will be made.

PRACTICAL GUIDELINES

- The blender is your right hand in preparing tasty purees, sauces, milk-shakes etc. Use the blender to make quick and easy breakfasts and delicious desserts.
- Use your blender to mill small amount of products such as nuts, bread crumbs or seasonings.
- Salad dressings and sauces will have delicate and smooth consistency if you add some oil while stirring.
- Mixing sauces in blender even for short time helps to remove nubbles or give to exfoliated egg sauce smooth and fine texture.
- Cut the ingredients to be stirred into dice of 2-3 cm in size, if you want to get uniformly milled products.
- Ensure the lid is place secure and firmly before starting your blender. Never switch the appliance on without lid in place! Anytime you need to add some ingredients while the blender is operating you can do that ease through the opening in the lid.
- Never fill the blender above the max level – 1.6 L.
- To provide effective mixing of the dry ingredients, stop the blender from time to time and scrape off the ingredients from the inner walls down with the help of a spatula.
- Preparing puree from vegetables and fruits (boiled or fresh), cut them into small pieces – it will help the process.
- Use slightly dried-up bread in order to avoid crumbs agglomeration. If you use new bread – dry it up slightly in an oven.
- Mixing the ingredients of different textures, mix the liquids first and then add dry ingredients.
- Remove stones from fruits and bones from meat since they may cause the blades damage.
- Clean the blender immediately after use otherwise it might be difficult to wash dried products out from the blades. If you did not that immediately after using, fill the blender bowl with water for further easy cleaning.
- Do not treat hot ingredients in your blender. Cool them down before mixing.
- Preparing puree from warm ingredients, remove the ingredients bowl immediately after starting appliance.

MAINTANACE AND CLEANING

Quick cleaning

Fill the blender bowl to the half with warm water and add some washing-out liquid. Press pulse button and hold it in place for approx. 10-20 Sec. Then remove the bowl and wash it under tap.

Thorough cleaning

Remove the bowl from the base and turn it “bottom-up” to remove the blades set with the help of remover (ingredient bowl).

Remove silicone seal from the blades set. Wash the blender lid, ingredients bowl, seal, blades set and blender bowl in warm soupy water.

WARNING!

Beware of very sharp blades. Handle the blades set with care!

NOTE

Do not wash any removable parts in a dishwasher!

Motor base cleaning

Use soft moist cloth or sponge with some non-aggressive washing-out liquid to clean the blender case and motor unit.

NOTE

Never immerse the appliance base, mains cord and the plug in water or any other liquid!

TECHNICAL DATA

Type: stationary

Power consumption: 850 w

Pitcher capacity: 1,6 liters

Control type: electronic

Number of speeds: 3

Programs: 7

Pulse mode



MIXEUR MULTIFONCTIONNEL SFB.7000

Moteur d'une puissance de 850w, commande électronique, 7 programmes automatiques

MODE D'EMPLOI

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi et conservez-le pour vous y référer ultérieurement.

SOMMAIRE

Mesures de sécurité lors de l'utilisation d'appareils électriques
Particularités du mixeur
Préparation au travail
Utilisation
Mémento d'emploi
Recommandations pratiques
Maintenance et nettoyage

Conservez ce mode d'emploi pour vous y référer ultérieurement

MESURES DE SECURITE LORS DE L'UTILISATION D'APPAREILS ELECTRIQUES

Mesures de securite obligatoires lors de l'utilisation du mixeur.

- Lors de l'utilisation du mixeur, ne permettez pas le contact des doigts avec les couteaux tournant.
- Installez le mixeur sur une surface plane et horizontale.
- N'utilisez pas le mixeur avec une grande charge et ne l'allumez pas plus de 1 minute et 40 secondes.
- Ne travaillez pas des ingrédients chauds.

Lors de l'élaboration et de la production de produits de consommation, nous portons une attention particulière à la sécurité de notre production. Cependant, il est important que vous respectiez certaines mesures de sécurité lorsque vous utilisez des appareils électriques.

Les règles de sécurité électrique que vous devez respecter lors de l'utilisation d'appareils électriques sont reprises ci-dessous :

- Lisez avec attention et conservez le mode d'emploi joint à l'appareil électrique.
- Ne tirez pas sur le cordon électrique lorsque vous débranchez le mixeur du réseau électrique.
- Après avoir fini de l'utiliser mais également avant son nettoyage, débranchez le mixeur du réseau électrique.
- Utilisez les appareils électriques avec une rallonge seulement dans le cas où la rallonge a été certifiée par un électricien qualifié ou par un spécialiste.

liste du centre de service après-vente.

- Assurez-vous que la tension dans le réseau corresponde à la tension nominale d'alimentation électrique de l'appareil.
- Le mixeur n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants ou des personnes handicapées sans un contrôle adéquat.
- Ne laissez jamais le mixeur allumé sans surveillance.
- Ne permettez pas que des enfants jouent avec un appareil électrique.
- Utilisez le mixeur seulement dans le cadre de sa destination et strictement conformément au mode d'emploi.
- Ne mettez pas le mixeur à proximité d'une source de chaleur, ne le posez pas sur d'autres appareils électriques.
- Faites attention à ce que le cordon électrique ne pende de la table et à ce qu'il ne touche pas des surfaces ou des objets chauffants.
- A des fins de sécurité, l'appareil est protégé contre toute intervention et réparation non autorisées domestiques. Tous les travaux de réparation et de maintenance de l'appareil doivent être réalisés seulement par les spécialistes qualifiés des centres de service après-vente de la société.
- Si le mixeur fonctionne mal mais également en cas de détériorations mécaniques ou autres de l'appareil, du cordon électrique ou de sa fiche, adressez-vous au centre de service après-vente. Ne branchez pas le mixeur tant que le défaut n'est pas éliminé afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Ne plongez jamais la base du mixeur, le cordon électrique et sa fiche dans de l'eau ou un tout autre liquide.

PARTICULARITES DU MIXEUR

1. Récipient pour les ingrédients

Récipient pratique pour ajouter des ingrédients d'une contenance de 70ml. Il est également utilisé en qualité d'instrument pour dévisser le bloc des couteaux de la base du bol.

2. Couvercle souple avec un orifice pour ajouter les ingrédients

Dans le but d'assurer la sécurité nécessaire, le couvercle ferme correctement le bol en verre et a un orifice qui permet d'ajouter des ingrédients dans le bol durant le fonctionnement du mixeur.

3. Bol en verre thermoresistant d'une contenance de 1,6 litre

Le grand bol en verre a des côtés spéciaux internes assurant une arrivée effective des ingrédients sur les couteaux du mixeur. Le bol est équipé d'une graduation pour sa commodité d'utilisation. Le bol en verre thermorésistant convient pour préparer des soupes – purées chaudes.

4. Bloc demontable des couteaux

Le bloc des couteaux est facilement dévissable du bol en verre et facile à nettoyer.

5. Base avec le moteur électrique

Un moteur puissant de 850w assure une grande efficacité lors du mélange de n'importe quels ingrédients.

6. Pieds antiderapants

Ils assurent la stabilité du mixeur sur la table et compensent les vibrations.

7. Bloc des couteaux avec six tranchants ebreches en acier inoxydable

La construction spéciale du bloc et la configuration des tranchants garantissent une grande fiabilité lors de charge élevée. Le mixeur broie facilement de la glace, assure une consistance homogène lors de la préparation de purée et de cocktails.

8. Trois programmes automatiques pour la preparation de cocktails

Pour la préparation de votre cocktail préféré il est facile d'ajouter les ingrédients dans le bol et d'appuyer sur le bouton. Chacun des programmes a été spécialement conçu pour obtenir un résultat idéal lors du mélange.

9. Fonctions automatiques

Quatre programmes automatiques pour le mélange, la préparation de purée, de cocktails et le broiement de glace ont été spécialement conçus et équilibrés de manière optimale pour réaliser les opérations les plus demandées lors de l'utilisation du mixeur.

10. Commande manuelle

Trois vitesses – HIGH [rapide], LOW [basse] et PULSE [régime à impulsions].

11. Niche pour le cordon électrique

Elle est prévue pour le rangement du cordon électrique à des fins de commodité et de sécurité d'emploi.

PREPARATION AU TRAVAIL

IMPORTANT

Avant d’installer ou de retirer les couteaux, assurez-vous que le mixeur est débranché du réseau électrique. Manipulez le bloc avec les couteaux avec précaution puisqu’ils sont très tranchants.

Installation du bloc des couteaux avec six tranchants dans le bol.

1. Mettez le joint de silicone sur le bloc avec les couteaux comme indiqué.
2. Mettez le bloc des couteaux dans le bol et tournez dans le sens des aiguilles d’une montre pour le fixer fermement.

NOTE

Si le bloc de couteaux est mal connecté, alors le bol du mixeur va fuir.

NOTE

N’essayez pas de retirer les couteaux de la fixation du bloc.

3. Branchez le mixeur au réseau électrique.

UTILISATION

1. Mettez le bol sur la base avec le moteur.

Note

N’allumez pas le mixeur tant que vous n’avez pas mis en place le couvercle.

2. Mettez les ingrédients dans le bol. Ne dépassez pas la contenance maximale de 1,6 litre.
3. Fermez le bol du mixeur avec le couvercle et placez sur le couvercle le récipient pour les ingrédients. Assurez-vous que le couvercle est bien fixé sur le bol.
4. Choisissez le programme nécessaire et appuyez sur le bouton correspondant sur le panel de commande.

NOTE

Le couvercle ferme bien le bol pour le mélange et cependant il est recommandé, lorsque le mixeur est mis en marche, de tenir le couvercle avec la main. Avec une puissance de moteur de 850w, les mélanges liquides sont fortement agités ce qui peut provoquer leur projection. On peut retirer la main après le début du mélange.

On peut ajouter des ingrédients durant le mélange à travers l’orifice dans le couvercle.

NOTE

Appuyez simplement sur le bouton off [arrêt] pour arrêter le programme automatique.

5. Pour arrêter le mixeur lors de l’utilisation de la commande manuelle appuyez sur le bouton off [arrêt]

NOTE

En retirant le bloc des couteaux, penchez-le légèrement pour que le bloc se retire facilement. Ne forcez pas trop afin de ne pas endommager le tranchant.

Type de traitement	Nom du produit	Vitesse	Programme automatique	Conseils
Imprégnation d'air	Cocktails au lait, mousses	HIGH [rapide]	MILKSHAKE [Cocktail au lait]	Utilisez du lait refroidi. Mélangez jusqu'à obtenir la consistance voulue.
Broyage	Noix, chocolat, ail ou herbes	PULSE [régime à impulsions]		Pour un broyage régulier utilisez au moins ½ verre de produits.
Emiettement	Pain	PULSE		Emietter rapidement le pain. Broyez ensuite jusqu'à la consistance voulue.
	Biscuit	PULSE		Cassez le biscuit en morceaux. Broyez ensuite jusqu'à la consistance voulue.
Broiement de glace	Glace	PULSE	CRUSH ICE [Broiement de glace]	Ajoutez ¼ verre d'eau à la glace. Appuyez plusieurs fois sur le bouton PULSE jusqu'à obtenir la consistance voulue.
Obtention d'une émulsion	Sauces pour salades, sauces	LOW [Basse]	CRUSH ICE, COCKTAILS [Cocktails]	Mélangez jusqu'à obtenir une consistance homogène. On peut ajouter de l'huile durant le mélange à travers l'orifice.
Mélange	Pâte pour cuisson et confiseries	HIGH, LOW	MIX [Mélange]	Mélangez jusqu'à obtenir une consistance homogène. NE CONTINUEZ PAS TROP LONGTEMPS CE PROCESSUS.
Préparation de purée	Soupes, légumes, fruits	HIGH	PUREE [purée]	Mélangez jusqu'à obtenir une purée homogène.

RECOMMANDATIONS PRATIQUES

- Mixeur – un assistant irremplaçable lors de la préparation de purée, de sauces et de cocktails au lait. Avec son aide on peut facilement et rapidement préparer tant un bon petit-déjeuner qu'un dessert recherché.
- On peut utiliser le mixeur pour broyer une petite quantité d'aliments, par exemple, des noix, des morceaux de pain ou des épices.
- On peut donner à n'importe quelle sauce une consistance unie et suave en ajoutant de l'huile lors du mélange.
- Un mélange de courte durée des sauces dans le mixeur aidera à éliminer les grumeaux ou à donner une consistance suave et unie à une sauce aux œufs stratifiée.
- Pour broyer de manière plus uniforme les produits, il faut les couper en cubes d'environ 2-3cm.
- Avant d'allumer le mixeur, vérifiez obligatoirement la bonne fixation du couvercle. N'utilisez pas le mixeur sans couvercle. S'il faut ajouter des ingrédients durant le fonctionnement, ajoutez-les à travers l'orifice du couvercle.
- Ne remplissez jamais le mixeur au-dessus du niveau maximum - 1,6l.
- Pour assurer un mélange effectif de produits secs, il faut arrêter le mixeur et enlever les ingrédients des parois du bol avec une spatule.
- Lors de la préparation de purées de légumes ou de fruits (bouillis ou crus), coupez-les préalablement en petits morceaux – cela facilitera le processus de mélange.
- Pour que lors du broyage de produits panifiés les miettes ne collent pas, utilisez du pain légèrement sec. Séchez légèrement le pain frais préalablement au four.
- Lors du mélange d'ingrédients de différentes textures, mélangez au début les liquides et ensuite ajoutez les ingrédients secs.
- Retirez obligatoirement les pépins des fruits, retirez les os de la viande puisque ces derniers peuvent endommager les couteaux.
- Nettoyez le mixeur dès que vous avez fini de vous en servir sinon il sera très difficile de nettoyer les couteaux des résidus secs. Si vous n'avez pas nettoyé de suite le mixeur, alors avant le nettoyage remplissez le bol d'eau pour détremper les résidus secs des aliments.
- Ne traitez pas dans le mixeur des aliments chauds. Refroidissez-les avant de les mélanger.
- Lors de la préparation de purée avec des ingrédients chauds, retirez-le récipient pour les ingrédients dès la mise en fonctionnement du mixeur.

MAINTENANCE ET NETTOYAGE

Nettoyage rapide

Remplissez le bol à moitié avec de l'eau chaude, ajoutez un peu de produit nettoyant. Appuyez et maintenez durant 10-20 secondes le bouton pulse. Retirez ensuite le bol et lavez-le sous un jet d'eau.

Nettoyage complet

Retirez le bol de la base et retournez-le les « pâtes en l'air ». Dévissez le bloc des couteaux à l'aide du récipient pour les ingrédients. Pour cela faites coïncider les 5 rainures du récipient avec la base du bloc des couteaux et dévissez en tournant le récipient dans le sens des aiguilles d'une montre.

Retirez le joint en silicone du bloc des couteaux. Nettoyez le couvercle du mixeur, le récipient pour les ingrédients, le joint, le bloc des couteaux et le bol du mixeur dans de l'eau chaude savonneuse.

ATTENTION

Les couteaux du mixeur sont très tranchants. Faites très attention lors de la manipulation du bloc des couteaux.

NOTE

Ne nettoyez jamais les parties du mixeur dans un lave-vaisselle !

Nettoyage de la base avec le moteur électrique

Pour le nettoyage du corpus de la base avec le moteur électrique, utilisez une éponge douce légèrement humidifiée avec un produit nettoyant.

NOTE

Ne plongez jamais la base avec le moteur électrique dans de l'eau !

SPECIFICATION

Type: stationnaire

Puissance: 850 w

Contenance du bol: 1,6 litre

Type de commande: électronique

Nombre de vitesses: 3

Nombre de programmes: 7

Régime impulsif



МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ БЛЕНДЕР SFB.7000

Двигатель мощностью 850 Вт, электронное управление,
7 Автоматических программ

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Прочтите, пожалуйста, внимательно данную инструкцию и сохраните ее для дальнейших справок.

СОДЕРЖАНИЕ

Меры предосторожности при обращении с электроприборами
Особенности блендера
Подготовка к работе
Использование
Краткое руководство
Практические рекомендации
Обслуживание и чистка

СОХРАНИТЕ ИНСТРУКЦИЮ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШИХ СПРАВОК

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ ОБРАЩЕНИИ С ЭЛЕКТРОПРИБОРАМИ

Меры предосторожности, необходимые при использовании блендера.

- При использовании блендера не допускайте контакта вращающихся ножей с пальцами.
- Устанавливайте блендер на ровной горизонтальной поверхности.
- Не используйте блендер с большой нагрузкой и не включайте его дольше, чем на 1 минуту и 40 секунд.
- Не обрабатывайте горячие ингредиенты.

При разработке и производстве потребительских товаров мы уделяем особое внимание безопасности своей продукции, тем не менее, важно, чтобы при использовании электроприборов вы соблюдали определенные меры предосторожности.

Ниже перечислены правила электробезопасности, которые необходимо соблюдать при использовании электроприборов:

- Внимательно прочтите и сохраните инструкцию, прилагаемую к электроприбору.
- При отключении блендера от электросети не тяните за сетевой шнур.
- По окончании использования, а также перед чисткой, отключите блендер от электросети.
- Используйте электроприборы с удлинительным шнуром только в том случае, если удлинитель был проверен квалифицированным

электриком или специалистом сервисного центра.

- Убедитесь в том, что напряжение в сети соответствует номинальному напряжению электропитания прибора.
- Блендер не предназначен для использования детьми или недееспособными взрослыми без надлежащего контроля.
- Никогда не оставляйте включенный блендер без присмотра.
- Не допускайте, чтобы дети играли электроприбором.
- Используйте блендер только по назначению в строгом соответствии с руководством по эксплуатации.
- Не ставьте блендер вблизи от источников тепла, не ставьте его на другие электроприборы.
- Следите за тем, чтобы сетевой шнур не свешивался с края стола и не касался нагревающихся поверхностей или предметов.
- В целях безопасности прибор защищен от несанкционированного вмешательства и ремонта в домашних условиях. Все работы по ремонту и обслуживанию устройства должны выполняться только квалифицированными специалистами сервисных центров компании.
- Если блендер функционирует неправильно, а также при механических или иных повреждениях самого прибора, сетевого шнура или его вилки, обратитесь в сервисный центр. Во избежание поражения электрическим током не включайте блендер, пока неисправности не будут устранены.
- Никогда не погружайте основание блендера, сетевого шнур и вилку сетевого шнура в воду или иную жидкость.

ОСОБЕННОСТИ БЛЕНДЕРА

1. Емкость для ингредиентов

Удобная емкость для добавления ингредиентов объемом 70 мл. Используется также в качестве приспособления для откручивания узла ножей от основания чаши.

2. Гибкая крышка с отверстием для добавления ингредиентов

С целью обеспечения необходимой безопасности крышка плотно закрывает стеклянную чашу и имеет отверстие, которое позволяет добавлять ингредиенты в чашу во время работы.

3. Термостойкая стеклянная чаша объемом 1,6 литра

Большая стеклянная чаша имеет специальные внутренние ребра, обеспечивающие эффективную подачу ингредиентов на ножи блендера. Чаша снабжена градуировкой для удобства использования. Термостойкая стеклянная чаша подходит для приготовления теплых супов-пюре.

4. Съёмный узел ножей

Узел ножей легко откручивается от стеклянной чаши для быстрой и удобной чистки.

5. Основание с электродвигателем

Мощный двигатель 850 вт обеспечивает высокую эффективность при смешивании любых ингредиентов.

6. Нескользящие ножки

Обеспечивают устойчивость блендера на столе и компенсируют вибрации.

7. Узел ножей с шестью зазубренными лезвиями из нержавеющей стали

Специальная конструкция узла и конфигурация лезвий обеспечивают высокую надежность при высокой нагрузке. Блендер легко дробит лед, обеспечивает однородную консистенцию при приготовлении пюре и коктейлей.

8. Три автоматические программы для приготовления коктейлей

Для приготовления любимого коктейля достаточно просто добавить ингредиенты в чашу и нажать кнопку. Каждая из этих программ была специально разработана для получения идеального результата при смешивании.

9. Автоматические функции

Четыре автоматические программы для смешивания, приготовления пюре, коктейлей и дробления льда специально разработаны и оптимально сбалансированы для выполнения самых востребованных при использовании блендера операций.

10. Ручное управление

Три скорости – HIGH [высокая], LOW [низкая] и PULSE [импульсный режим].

11. Ниша для хранения сетевого шнура

Предназначена для хранения сетевого шнура в целях удобства и безопасной эксплуатации.

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

ВАЖНО

Прежде, чем устанавливать или снимать ножи, убедитесь в том, что блендер отключен от электросети. Обращайтесь с узлом ножей очень осторожно, поскольку они очень острые.

Установка узла ножей с шестью лезвиями в чашу.

- 1. Установите на узел с ножами силиконовый уплотнитель.
- 2. Установите узел ножей в чашу и поверните по часовой стрелке, чтобы плотно зафиксировать.

ПРИМЕЧАНИЕ

Если узел ножей присоединить неправильно, то чаша блендера будет протекать.

ПРИМЕЧАНИЕ

Не пытайтесь снять ножи с крепления узла.

- 3. Подключите блендер к электросети.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- 1. Установите чашу на основание с двигателем.

ПРИМЕЧАНИЕ

Не включайте блендер до тех пор, пока не установите на место крышку.

- 2. Положите ингредиенты в чашу. Не превышайте максимальный объем 1,6 литра.
- 3. Закройте чашу блендера крышкой и вставьте в крышку емкость для ингредиентов. Убедитесь в том, что крышка плотно зафиксирована на чаше.
- 4. Выберите необходимую программу и нажмите соответствующую кнопку на панели управления.

ПРИМЕЧАНИЕ

Крышка плотно закрывает чашу для смешивания, тем не менее, мы рекомендуем при включении блендера придерживать крышку рукой. При мощности двигателя 850 вт жидкие смеси сильно взбалтываются, что может привести к их выплескиванию. После начала смешивания руку можно убрать.

Во время смешивания можно добавлять ингредиенты через отверстие в крышке.

ПРИМЕЧАНИЕ

Чтобы выключить автоматическую программу, просто нажмите кнопку off [выключено].

- 5. При использовании ручного управления для выключения блендера нажмите кнопку off [выключено]

ПРИМЕЧАНИЕ

Снимая узел ножей, слегка наклоните его, чтобы узел легче вынимался. Не прикладывайте чрезмерные усилия, чтобы не повредить лезвия.

Тип обработки	Наименование продукта	Скорость	Автоматическая программа	Советы
Насыщение воздухом	Молочные коктейли, смузи	HIGH [высокая]	MILKSHAKE [Молочный коктейль]	Используйте охлажденное молоко. Смешивайте до получения необходимой консистенции.
Измельчение	Орехи, шоколад, чеснок или травы	PULSE [импульсный режим]		Для равномерного измельчения используйте не менее ½ стакана продуктов.
Крошение	Хлебные	PULSE		Грубо раскрошите хлеб. Далее измельчайте до необходимой консистенции.
	Бисквит	PULSE		Поломайте бисквит на кусочки. Далее измельчайте до необходимой консистенции.
Дробление льда	Лед	PULSE	CRUSH ICE [Дробление льда]	Добавьте ко льду ¼ стакана воды. Нажимайте несколько раз кнопку PULSE до получения необходимой консистенции.
Получение эмульсии	Заправки для салатов, соусы	LOW [Низкая]	CRUSH ICE, COCTAILS [Коктейли]	Смешивайте до получения однородной консистенции. Во время смешивания через отверстие в крышке можно добавлять масло.
Смешивание	Тесто для выпечки и кондитерских изделий	HIGH, LOW	MIX [Смешивание]	Смешивайте до получения однородной консистенции. НЕ ПРОДОЛЖАЙТЕ ЭТОТ ПРОЦЕСС СЛИШКОМ ДОЛГО.
Приготовление пюре	Супы, овощи, фрукты	HIGH	PUREE [пюре]	Смешивайте до получения однородного пюре.

ПРАКТИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- Блендер – незаменимый помощник при приготовлении пюре, соусов, молочных коктейлей. С его помощью можно очень легко и быстро приготовить и простой вкусный завтрак, и изысканный десерт.
- Блендер можно использовать для измельчения небольшого количества продуктов, например, орехов, хлебных крошек или специй.
- Любому соусу для салатов можно придать нежную гладкую консистенцию, добавляя при смешивании масло.
- Кратковременно смешивание соусов в блендере поможет удалить комочки или придать расслоившемуся яичному соусу гладкую и ровную консистенцию.
- Для более равномерного измельчения продукты, предназначенные для смешивания, необходимо нарезать кубиками размером около 2-3 см.
- Перед включением блендера обязательно проверяйте надежность фиксации крышки. Не используйте блендер без крышки. Если вам необходимо добавить ингредиенты в процессе работы, добавляйте их через отверстие в крышке.
- Никогда не наполняйте блендер выше максимального уровня – 1,6 л.
- Для обеспечения эффективного смешивания сухих продуктов необходимо останавливать блендер и счищать ингредиенты со стенок вниз чаши с помощью лопатки.
- При приготовлении пюре из овощей и фруктов (вареных или сырых) порежьте их предварительно на мелкие кусочки – это облегчит процесс смешивания.
- Чтобы при измельчении хлебубулочных изделий крошки не слипались, используйте слегка подсохший хлеб. Свежий хлеб предварительно слегка подсушите в духовке.
- При смешивании ингредиентов разной текстуры сначала смешивайте жидкости, а затем добавляйте сухие ингредиенты.
- Из фруктов обязательно вынимайте косточки, у мяса удаляйте кости, поскольку они могут повредить ножи.
- Очищайте блендер сразу после использования, иначе с ножей будет очень трудно смыть засохшие остатки продуктов. Если вы не промыли блендер сразу, то перед мытьем налейте в чашу воду, чтобы размочить засохшие остатки продуктов.
- Не обрабатывайте в блендере горячие продукты. Остудите их перед смешиванием.
- При приготовлении пюре из теплых ингредиентов снимите емкость для ингредиентов сразу после включения блендера.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

Быстрая чистка

Наполните чашу блендера наполовину теплой водой, добавьте немного моющего средства. Нажмите и удерживайте в течение 10-20 секунд кнопку pulse. Затем снимите чашу и промойте ее под струей воды.

Тщательная чистка

Снимите чашу с основания и переверните «вверх ногами». Отвинтите узел ножей при помощи емкости для ингредиентов. Для этого совместите 5 пазов емкости с основанием узла ножей и отвинтите, поворачивая емкость против часовой стрелки.

Снимите силиконовый уплотнитель с узла ножей. Промойте крышку блендера, емкость для ингредиентов, уплотнитель, узел ножей и чашу блендера в теплой мыльной воде.

ВНИМАНИЕ

Ножи блендера очень острые. При обращении с узлом ножей будьте очень осторожны.

ПРИМЕЧАНИЕ

Не мойте никакие части блендера в посудомоечной машине!

Чистка основания с электродвигателем

Для чистки корпуса основания с электродвигателем используйте мягкую губку, слегка увлажненную нейтральным моющим средством.

ПРИМЕЧАНИЕ

Никогда не погружайте основание с электродвигателем в воду!

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Тип: стационарный	
Мощность:	850 Вт
Емкость кувшина:	1,6 литра
Управление:	электронное
Количество скоростей:	3
Количество программ:	7
Импульсный режим	

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ

Товар сертифицирован в соответствии с законом «О защите прав потребителей»

Установленный производителем в соответствии с п.2 ст.5 Федерального Закона РФ «О защите прав потребителей» срок службы для данного изделия равен 5 годам, при условии, что изделие используется в строгом соответствии с настоящей инструкцией по эксплуатации и применяемыми техническими стандартами.

ДАТА ИЗГОТОВЛЕНИЯ

Дата изготовления зашифрована в виде группы цифр в серийном номере, расположенном на корпусе прибора.

П Р И М Е Р

неделя | год номер продукта

4510 - 12345

45 - сорок пятая неделя
10 - последние две цифры года
12345 - номер продукта

Дату изготовления следует читать:
4510 - 12345 - 45-я неделя 2010 года

Сертификат
РОСС RU.0001.11МЕ10.B10920

выдан 08.06.2010 ОС ТЕСТБЭТ

119334, Москва, Андреевская наб., 2,
т/ф (495)665 7929
<http://www.testbet.ru>



This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Making life colorful and enjoy is the goal and endeavour of us all. This also includes designer items of practical use: This is our guiding principle!

A lot of household appliances are important and useful occupants of our homes however, they are often the ugly ducklings of the family. That's why we came up with the idea to develop attractive and appealing household products.

All our products are invented and engineered in Switzerland

Martin Stadler, CEO Stadler Form

Наша общая цель — наслаждаться процессом, делая жизнь яркой. Она также подразумевает внедрение дизайнерских вещей в повседневную жизнь человека — это наш основной принцип!

Множество бытовых приборов являются важными и полезными обитателями нашего дома, вместе с тем, они часто «гадкие утята» в семье. Именно поэтому мы пришли с идеей развивать привлекательную и стильную технику для дома. Все наши продукты придуманы и разработаны в Швейцарии.

Martin Stadler,
генеральный директор Stadler Form.

