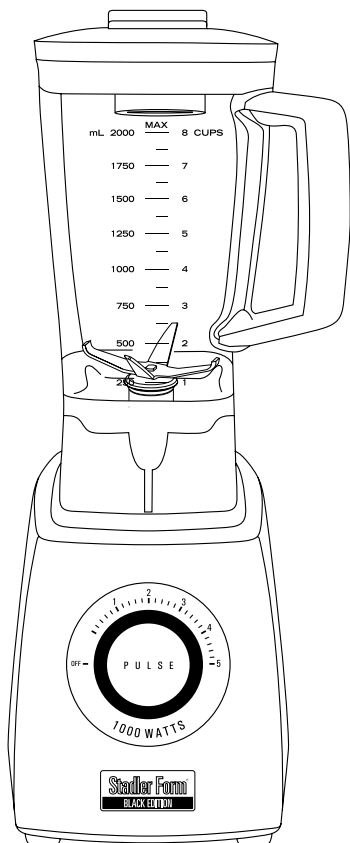


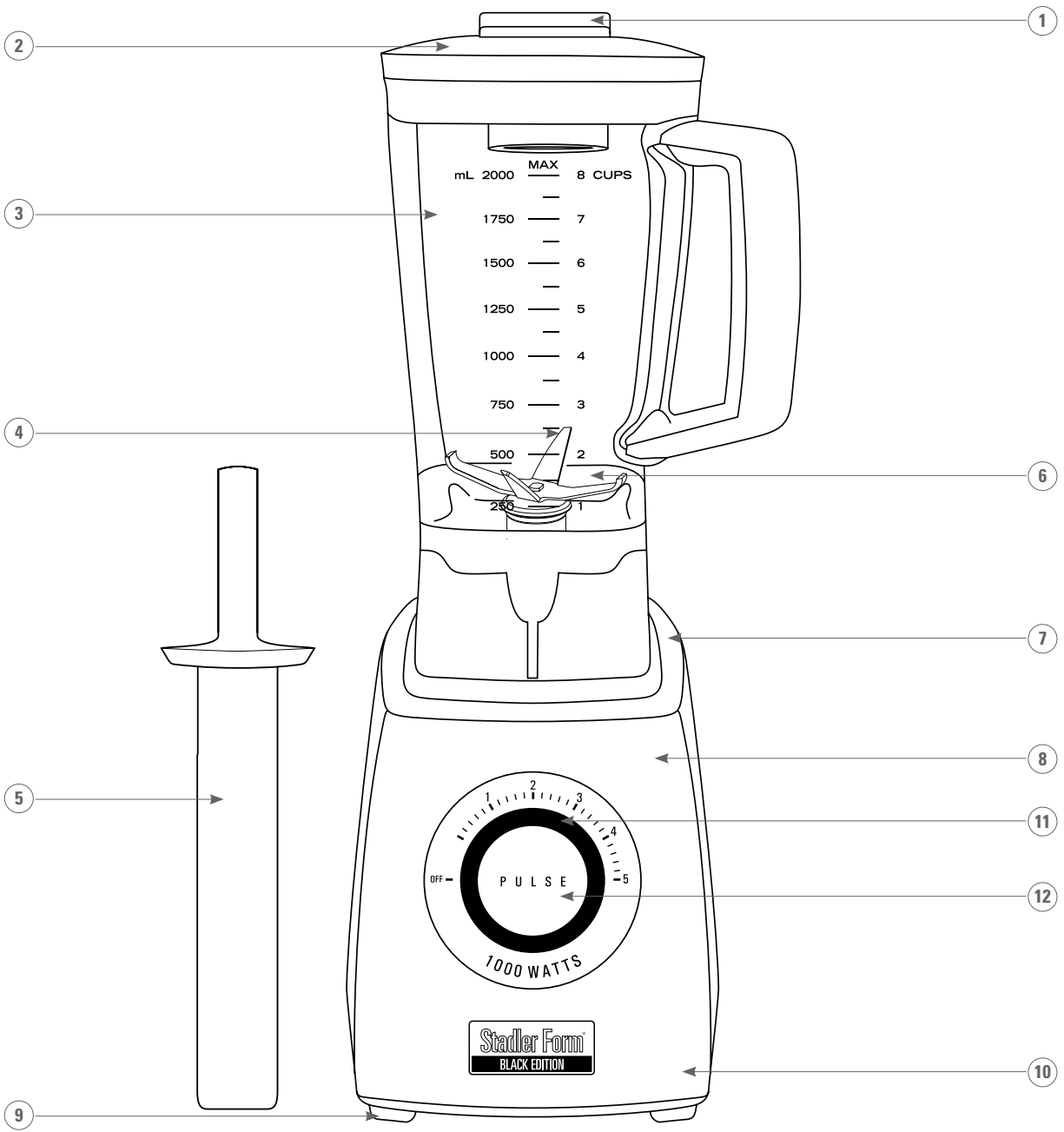
Blender Five

Gebrauchsanweisung
Operating instructions
Mode d'emploi
Инструкция по эксплуатации

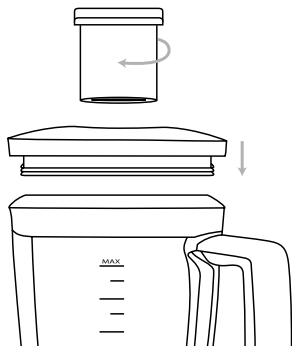


Stadler Form®

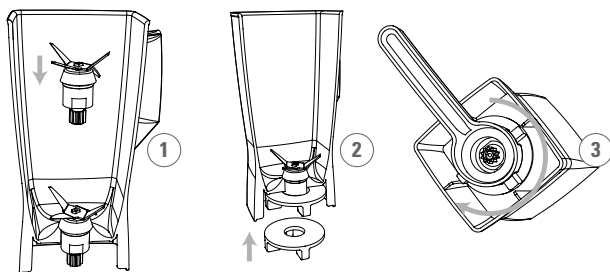
Blender Five



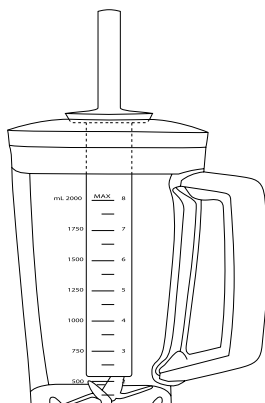
1



2



3



BLENDER FIVE BLACK EDITION

Wir gratulieren Ihnen zum Erwerb eines Geräts der Premiumklasse – des Blenders Five Black Edition SFB.7500.

Die Nutzung des Blenders wird es erlauben mit Leichtigkeit verschiedene kulinarische Aufgaben zu lösen, Ihr Menü abwechslungsreicher zu gestalten und den Prozess der Zubereitung zu beschleunigen, und die bequeme und einfache Handhabung wird Ihnen zweifellos Genuss bringen.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Vor der Anwendung dieses Elektrogeräts lesen Sie bitte aufmerksam die Bedienungsanleitung durch.

- Der Hersteller haftet nicht für beliebige Körperverletzungen oder Schäden, die infolge einer inkorrekten Nutzung des Elektrogeräts entstanden sind.
- Benutzen Sie den Blender nur entsprechend seiner Zweckbestimmung in strenger Übereinstimmung mit der Bedienungsanleitung. Eine inkorrekte Nutzung oder eine technische Modifikation des Blenders können zu Umständen führen, die für das Leben und die Gesundheit des Benutzers gefährlich sein können.
- Dieses Elektrogerät ist nicht durch die Benutzung durch Kinder oder durch handlungsunfähige Erwachsene ohne angemessene Kontrolle bestimmt, sowie durch Personen, die über keine ausreichenden Kenntnisse in der Nutzung von Elektrogeräten verfügen und sich nicht mit der Bedienungsanleitung bekannt gemacht haben.
- Vor dem Anschluss des Blenders an das Stromnetz sollten Sie sich davon überzeugen, dass die Spannung im Stromnetz der Spannung entspricht, die im Datenblatt dieses Elektrogerätes ausgewiesen ist.
- Der Blender ist nicht für den Anschluss über einen externen Timer oder über andere Fernsteuerungssysteme bestimmt.
- Benutzen Sie für den Anschluss keine beschädigten oder überlasteten Verlängerungskabel. Verwenden Sie nur Verlängerungskabel, die von einem qualifizierten Elektriker oder einem Fachspezialisten des Servicezentrums geprüft wurden.
- Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nicht vom Tischrand runterhängt und mit keinen Oberflächen in Berührung kommt, die es beschädigen könnten, sich nicht verdreht oder verwirrt.
- Fassen Sie das Stromkabel oder die Steckgabel nicht mit nassen Händen an.
- Ziehen Sie nicht am Stromkabel, wenn Sie den Blender vom Stromnetz abschalten.
- Stellen Sie den Blender auf einer ebenen, waagrechten Oberfläche auf.
- Stellen und benutzen Sie den Blender nicht neben Wärmequellen, stellen Sie den Blender nicht auf andere Elektrogeräte.
- Benutzen Sie den Blender nicht an Orten mit erhöhter Feuchtigkeit.
- Schützen Sie das Gerät vor Wasserspritzern und benutzen Sie den Blender nicht im Freien.
- Lassen Sie den eingeschalteten Blender niemals ohne Aufsicht.

- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Elektrogerät spielen.
- Vor dem Anschluss des Blenders an das Stromnetz sollten Sie sich davon überzeugen, dass der Geschwindigkeitsregler auf «OFF» [Aus] steht, und der Behälter aufgesetzt wurde.
- Die Messerklingen sind sehr scharf! Gehen Sie damit immer vorsichtig um.
- Benutzen Sie den Blender immer nur mit aufgesetztem Deckel.
- Bevor Sie den Behälter auf die Motorbasis aufsetzen, sollten Sie sich davon überzeugen, dass der Messerblock richtig und fest fixiert wurde.
- Der Blender ist mit einer Schutz Sperre ausgestattet, die das Einschalten des Motors ohne aufgesetzten Behälter verhindert.
- Lassen Sie Ihre Finger nicht mit den rotierenden Messerklingen in Kontakt kommen. Verwenden Sie im Betrieb für die Lebensmittelzufuhr den mitgelieferten Stopfer.
- Benutzen Sie den Blender nicht niemals länger als 2 Minuten ohne Unterbrechung, und bei hoher Belastung bei niedriger Geschwindigkeit darf der Blender nicht länger als 30 Sekunden ohne Unterbrechung betrieben werden. Die in der vorliegenden Anleitung angeführten Rezepte sehen keinen Betrieb des Blenders über die genannten Zeiträume vor.
- Überschreiten Sie beim Füllen des Behälters nicht das Maximalvolumen (2,0 l). Um gute Ergebnisse beim Vermengen von festen Zutaten zu erreichen, sollten Sie die Menge der verwendeten Zutaten verringern.
- Bei der Zubereitung von Erdnussbutter (oder von Lebensmitteln auf der Grundlage von Öl) sollten Sie die Lebensmittel nicht länger als eine Minute bearbeiten. Eine längere Bearbeitung kann zu einer Überhitzung der zu vermengenden Zutaten führen.
- Wenn Sie den Stopfer benutzen, sollten Sie den Behälter nicht mehr als um 2/3 des Maximalvolumens füllen und den Blender nicht für länger als 30 Sekunden einschalten.
- Vermengen Sie im Blender keine heißen Zutaten. Lassen Sie sie unbedingt abkühlen, bevor Sie sie in den Behälter geben.
- Trennen Sie den Blender nach dem Ende der Anwendung, sowie vor der Reinigung vom Stromnetz ab.
- Tauchen Sie die Basis mit dem Elektromotor, das Stromkabel oder dessen Steckgabel nicht in Wasser oder in andere Flüssigkeiten, um Stromschlag zu vermeiden.
- Benutzen Sie für den Schutz in der Stromspeisekette des Blenders einen automatischen Schutzschalter (FI-Schalter) mit einem Ansprechstrom von 30 mA.
- Der Blender ist ein Haushaltsgeschäft und für den Privatgebrauch unter den folgenden Bedingungen bestimmt: in Wohnhäusern; in Büroräumen (in Büröküchen); in Hotels u.a. Gasthausräumlichkeiten; in Privathotels mit „Bed&Breakfast“-Service.
- Packen Sie den Blender zur Aufbewahrung in den Karton und bewahren Sie ihn an kindersicheren Orten auf.
- Bewahren Sie diese Anleitung auf, um später darauf zurückgreifen zu können, und falls der Blender den Besitzer wechseln sollte, so geben Sie ihm diese Bedienungsanleitung zusammen mit dem Elektrogerät mit.

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

1. Messbecher

Ein bequemer Becher für Zutaten mit einem Fassungsvermögen von 60 ml.

2. Behälterdeckel mit abnehmbarem Zutatenbecher

In Sicherheitszwecken verschließt der Deckel fest den Behälter und verfügt über eine Öffnung, durch die die Zutaten in den Becher während des Betriebs eingefügt werden können.

3. Aufnahmefähiger quadratischer Becher mit einem Fassungsvermögen von 2,0 Liter

Der Becher aus transparentem Polycarbonat zeichnet sich durch sein leichtes Gewicht und einen hohen Festigkeitsgrad aus.

4. Messerbaugruppe

Die Messerbaugruppe mit scharfen Klingen aus rostfreiem Stahl wird mit einem luftdichten Lager eingesetzt, das eine hohe Drehgeschwindigkeit und eine lange Lebensdauer gewährleistet. Die Konfiguration der Messer ist entsprechend den Aufgaben der Lebensmittelbearbeitung optimiert.

5. Stopfer

Steigert die Effizienz beim Vermischen von festen Zutaten, gewährleistet eine einfache Handhabung und Sicherheit.

6. Abnehmbare Konstruktion der Messergruppe

Die Messergruppe muss für die gründliche Reinigung des Blenders abgenommen werden.

7. Dämpfer

Der Gummidämpfer fixiert den Behälter, indem er seine Vibrationen kompensiert, und schützt den Motorantrieb. Beim Aufsetzen des Behälters auf die Basis kann jede der vier Seiten des Behälters zum Benutzer hin gewendet sein.

8. Leistungsstarker Elektromotor 1000 W

Erlaubt es eine Drehgeschwindigkeit der Messer von 20000 Umdrehungen pro Minute zu erreichen und gewährleistet eine perfekte einheitliche Zerkleinerung der Zutaten bei jeder beliebigen Lebensmittelmenge. Die hohe Produktivität und die Zuverlässigkeit des Blenders wird durch eine Garantie für 5 Jahre für den Elektromotor bestätigt.

9. Rutschfeste Beine

Gewährleisten eine stabile Fixierung des Blenders auf dem Tisch während des Betriebs und kompensieren die Vibration.

10. Kabelaufbewahrungsfach

Das Stromkabel wird in das Kabelaufbewahrungsfach geräumt, damit die Tischoberfläche von einer überschüssigen Kabellänge frei bleibt.

11. Geschwindigkeitsregler

Der Regler erlaubt es die Mischgeschwindigkeit sanft zu ändern. Der Blender schaltet sich automatisch beim Drehen des Reglers im Uhrzeigersinn ein. Dies erlaubt es die Drehgeschwindigkeit der Messer in einem Bereich von 7000 bis 20000 Umdrehungen pro Minute (ohne erhöhte Belastung) zu regeln.

12. Taste des „Pulse“-Betriebs

Der „Pulse“-Betrieb ist für die schnelle Zerkleinerung von festen Zutaten bestimmt. Zum Einschalten des Betriebs pressen und halten Sie die Taste „Pulse“. Dieser Betrieb sieht ein kurzfristiges Einschalten des Blenders mit erhöhter Leistung vor und eignet sich hervorragend zum Zerkleinern von Eis, Schokolade, Nüssen, Keksen, sowie zum schnellen Vermengen von festen Zutaten.

BETRIEB

Zusammensetzung des behälterdeckels

Der Deckel lässt sich leicht aufsetzen und abnehmen, er ist einfach und bequem zu waschen (siehe Abbildung 1).

1. Um den Deckel fest zu schließen, pressen Sie ihn einfach nach unten.
2. Um den Zutatenbecher zu fixieren, setzen Sie ihn in den oberen Teil des Deckels ein und drehen Sie ihn.
3. Der Zutatenbecher kann zum Nachfüllen der Lebensmittel in den Behälter während der Bearbeitung und bei Anwendung des Stopfers abgenommen werden.

ANMERKUNG:

Der Deckel verschließt den Behälter fest, und dennoch empfehlen wir es beim Betrieb den Deckel mit der Hand festzuhalten.

Anwendung

1. Setzen Sie den Behälter des Blenders auf die Basis mit dem Elektromotor auf, indem Sie ihn mit den Ausbuchtungen auf dem Gummidämpfer ausrichten. Beim Aufsetzen des Behälters auf die Basis kann jede der Seiten des Behälters zum Benutzer hin gewendet werden.
2. Geben Sie die Zutaten in den Behälter.

ANMERKUNG

Schalten Sie den Blender nicht mit leerem Behälter ein.

3. Setzen Sie den Deckel auf den Behälter auf. Überzeugen Sie sich davon, dass der Zutatenbecher in die Öffnung im Deckel eingesetzt ist. Der Becher soll nur beim Nachfüllen von Lebensmitteln oder bei der Anwendung des Stopfers entfernt werden.

ANMERKUNG

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

4. Wählen Sie mit dem Regler die gewünschte Geschwindigkeit 1-5. Beim Drehen des Reglers wird sich der Blender einschalten und mit der Lebensmittelverarbeitung beginnen. Um den Blender auszuschalten, drehen

Sie den Regler gegen den Uhrzeigersinn und stellen Sie ihn in die Position «OFF» [Aus].

Da die Drehgeschwindigkeit der Messer sehr hoch ist, ist für die Bearbeitung der Lebensmittel wesentlich weniger Zeit erforderlich, als bei herkömmlichen Blendern. Deshalb empfehlen wir Ihnen aufmerksam auf die Konsistenz der Mischung zu achten, bis Sie genug Erfahrung in der Anwendung des Blenders gesammelt haben.

RATSCHLAG

Zum Nachfüllen von Zutaten beim Vermengen nehmen Sie einfach den Messbecher ab und fügen Sie die Lebensmittel über die Öffnung im Deckel hinzu.

ACHTUNG!

Der Becher oder der Deckel dürfen vom Behälter nach einem kompletten Stillstand der Messer abgenommen werden!

Einsatz des messerblocks in den behälter

ACHTUNG!

Gehen Sie mit dem Messerblock sehr vorsichtig um, da die Messerklingen äußerst scharf sind.

Um den Messerblock zusammenzusetzen, führen Sie die folgenden Handlungen aus (siehe Abbildung 2):

1. Setzen Sie den Messerblock in den Behälter ein.
2. Während Sie den Messerblock vorsichtig festhalten, setzen Sie die Fixiervorrichtung von der Unterseite des Bechers ein und drehen Sie sie fest.
3. Ziehen Sie die Fixiervorrichtung mit dem Schlüssel fest.

Stopfer

Diese speziell entwickelte Vorrichtung erlaubt es Lebensmittel gefahrlos nach unten in den Behälter zu den Messern während des Betriebs des Blenders zuzuführen (siehe Abbildung 3).

ANMERKUNG

Überzeugen Sie sich bei der Anwendung des Stopfers davon, dass der Hauptdeckel fest verschlossen und der Zutatenbecher abgenommen wurde.

Anwendung des Stopfers

- Benutzen Sie den Stopfer zum Abstreifen von dickflüssigen Mischungen von den Behälterwänden, z.B., bei der Zubereitung von Teig oder Saucen.
- Benutzen Sie den Stopfer, um den Prozess der Zufuhr von Zutaten zu den Messern zu erleichtern.
- Die Anwendung des Stopfers verringert die Zeit der Vermengung.

REINIGUNG UND PFLEGE

ANMERKUNG

Überzeugen Sie sich vor der Reinigung davon, dass der Blender vom Stromnetz getrennt wurde und der Messerblock stillsteht.

Waschen

Der Blender muss nach jeder Anwendung gewaschen werden. Alle abnehmbaren Teile des Blenders können in heißem Wasser mit einem Reinigungsmittel gewaschen werden. Das Waschen von irgendwelchen abnehmbaren Teilen des Blenders in der Geschirrspülmaschine wird nicht empfohlen.

Schnelle Reinigung

Füllen Sie den Behälter des Blenders zur Hälfte mit warmem Wasser, geben Sie ein neutrales Spülmittel hinzu. Setzen Sie den Behälter auf die Basis auf und schalten Sie den Blender für 20-30 Sekunden ein. Nehmen Sie danach den Behälter ab, waschen Sie ihn unter reinem Wasser ab und lassen Sie ihn gründlich trocknen.

Gründliche Reinigung

Falls nicht der schnellen Reinigung im Behälter des Blenders Lebensmittelpartikel geblieben sind, nehmen Sie mit dem Schlüssell den Messerblock ab und waschen Sie den Behälter und den Messerblock einzeln in warmem Seifenwasser. Spülen Sie danach die Teile gründlich mit reinem Wasser ab und lassen Sie sie trocknen.

Waschen Sie den Deckel, den Zutatenbecher und den Stopfer in warmem Seifenwasser, spülen Sie sie mit reinem Wasser ab und lassen Sie sie gründlich trocknen.

Reinigung der Basis mit dem Elektromotor

Verwenden Sie für die Reinigung des Gehäuses der Basis mit dem Elektromotor einen weichen Schwamm, der mit einem neutralen Spülmittel leicht angefeuchtet ist.

ANMERKUNG

Tauchen Sie die Basis mit dem Elektromotor niemals in Wasser!

EMPFEHLUNGEN ZUR BENUTZUNG DES BLENDERS

- Verwenden Sie den Stopfer, um dickflüssige Mischungen aus dem Behälter zu entfernen.
- Sie können Puderzucker oder Zugerguss aus gewöhnlichem Zucker zubereiten. Schütten Sie in den Blenderbehälter 2 Gläser Zucker und bereiten Sie im „Pulse“-Betrieb Puderzucker oder auf der 4. Geschwindigkeit Zuckerguss zu.

- Eiswürfel können sehr fein zerkleinert werden. Geben Sie in den Behälter höchstens 8 große Eiswürfel und zerkleinern Sie das Eis im „Pulse“-Betrieb, bis es zu Schnee wird.
- Um Eis für Eiscocktails zu machen, geben Sie in den Behälter 1 Standardbox Eiswürfel und ca. 30 ml Wasser. Mischen Sie im „Pulse“-Betrieb, bis sie eine einheitliche Masse erhalten.
- Frieren Sie nur Obst von höchster Qualität ein. Schälen Sie das Obst und schneiden Sie es in 3 cm große Würfel. Wenn die Erdbeeren groß sind, schneiden Sie die Beeren in Hälften. Schälen Sie die Bananen und schneiden Sie sie in gleichmäßige Stücke. Trennen Sie das Fruchtfleisch aus den Maracuja und frieren Sie es zusammen mit den Erdbeeren ein. Legen Sie das Obst in einer Schicht auf eine Gefrierplatte, decken Sie es mit Folie zu und frieren Sie es ein. Legen Sie das Obst nach dem Gefrieren in Tüten oder in spezielle Behälter für tiefgefrorene Lebensmittel. Auf diese Weise werden Sie immer Obst zur Hand haben, das im Blender für die Zubereitung von Eiscocktails und Desserts verarbeitet werden kann.
- Beim Zerkleinern von solchen Zutaten wie Zwiebeln, Nüsse oder Plätzchen, benutzen Sie den „Pulse“-Betrieb.
- Dickflüssige Sahne kann ein paar Sekunden geschlagen werden. Schlagen Sie die Sahne auf der 4. Geschwindigkeit, bis sie steif wird, überprüfen Sie danach mit dem Stopfer, ob sie steif genug ist.
- Vor dem Vermischen sollten alle Fruchtsäfte gekühlt werden, das wird dazu beitragen, dass die Getränke länger kalt bleiben.
- Bei der Zubereitung von Milchcocktails sollten Sie keine zu harte Eiskreme sofort aus dem Tiefkühlfach verwenden. Nehmen Sie die Eiskreme etwa 5 Minuten vor dem Vermengen raus (diese Zeit hängt von der Temperatur des Gefrierfachs ab). Eiskreme mit hohem Fettgehalt sollte man besser mit etwas Milch vermischen. Schneiden Sie die Eiskreme vor der Verarbeitung in kleine Stücke, geben Sie sie nicht in großen Briketts in den Behälter.

ANMERKUNGEN

Füllen Sie den Behälter des Blenders niemals über den Maximalpegel (2,0 l). Prüfen Sie vor dem Einschalten des Blenders unbedingt, ob der Deckel sicher fixiert ist. Benutzen Sie den Blender nicht ohne Deckel. Wenn Sie im Betrieb Zutaten in den Behälter hinzufügen wollen, nehmen Sie den Zutatenbecher ab und füllen Sie alles, was Sie brauchen, über die Öffnung im Deckel ein.

REPARATUREN UND STÖRUNGSBEHEBUNG

- In Sicherheitszwecken dürfen Reparaturen am Gerät nur von qualifizierten Fachspezialisten eines autorisierten Servicezentrums ausgeführt werden.
- Die Garantie verbreitet sich nicht auf Störungen, die durch unqualifizierte Reparaturen, sowie durch einen inkorrekten Betrieb des Elektrogeräts hervorgerufen wurden.
- Es wird verboten das Gerät anzuwenden, wenn es fehlerhaft funktionieren sollte, sowie bei mechanischen oder anderweitigen Schäden am Elektrogerät selbst, am Stromkabel oder dessen Steckgabel.

- Nehmen Sie das Elektrogerät niemals selbstständig auseinander, stecken Sie keine Fremdgegenstände in die Öffnungen im Gehäuse des Elektrogeräts.
- Wenn das Elektrogerät keiner Reparatur unterliegen sollte, werfen Sie es nicht mit dem Haushaltsmüll weg. Sorgen Sie für die Umwelt! Geben Sie das fehlerhafte Gerät bei einer spezialisierten Entsorgungsstelle ab. Die Adressen der Entsorgungsstellen für elektrische Haushaltsgeräte erhalten Sie bei den kommunalen Diensten Ihrer Stadt.
- Beim Austausch des Elektrogeräts durch ein neues wird für die Entsorgung der Verkäufer haften.

SPEZIFIKATION

Leistung: 1000 W

Spannung 230–240 V / 50 Hz

Max RPM: 20 000

Abmessungen (Breite x Höhe x Tiefe): 170 x 475 x 210 mm

Gewicht: ca. 4,8 kg

Fassungsvolumen des Behälters: 2,0 l

Der Hersteller behält sich das Recht auf eine Änderung der technischen Kennwerte vor.



BLENDER FIVE BLACK EDITION

Поздравляем с приобретением устройства премиум-класса блендера Five Black Edition SFB.7500.

Использование блендера позволит с легкостью решать разнообразные кулинарные задачи, разнообразить ваше меню и ускорить процесс приготовления, а удобство и простота эксплуатации доставят вам несомненное удовольствие.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Please read the instruction manual before using this appliance.

- Ensure fingers are kept well away from the blades when in use. The processing baton may be used while the motor is running with the main part of the lid in place.
- Always operate on a flat level surface.
- Ensure the control dial is in the "OFF" position and the jug is in place before plugging into the power outlet.
- Do not operate on low speed for more than 30 seconds at a time when blending heavy loads.
- Always remove the plug from the power outlet when the blender is not in use, before disassembling, putting on or taking off parts, and before cleaning other than washing the jug.
- Blade is sharp, handle carefully.
- Always operate the blender with the lid in place.
- When using heavy loads, the blender should not be operated for more than 2 minutes. This does not apply to any of the recipes detailed in this instruction booklet.
- Do not place the blade assembly onto the motor base without it being correctly fitted to the jug.
- The maximum load capacity of the jug is 2 litres, and substantially less with thick mixtures.
- When making peanut butter (or other nut butters, or oil based foods) do not process for more than one minute after mixture starts circulating. Over-processing will cause the mixture in the jug to overheat.
- Jug should not be more than 2/3 full when the processing baton is left in place while blending. Do not exceed 30 seconds of continuous blending with processing baton in place.
- The blender is fitted with a safety switch to prevent the motor operating unless the jug is in place.
- Do not blend warm/hot ingredients, allow to cool to room temperature before placing in jug.
- Read carefully and save all the instructions provided with an appliance.
- Always turn the power off at the power outlet before you insert or remove a plug. Remove by grasping the plug - do not pull on the cord.
- Turn the power off and remove the plug when the appliance is not in use and before cleaning.
- Do not use your appliance with an extension cord unless this cord has been checked and tested by a qualified technician or service person.

- Always use your appliance from a power outlet of the voltage (A.C. only) marked on the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- Never leave an appliance unattended while in use.
- Do not use an appliance for any purpose other than its intended use.
- Do not place an appliance on or near a hot gas flame, electric element or on a heated oven.
- Do not place on top of any other appliance.
- Do not let the power cord of an appliance hang over the edge of a table or bench top or touch any hot surface.
- Do not operate any electrical appliance with a damaged cord or after the appliance has been damaged in any manner. If damage is suspected, return the appliance to the nearest Appointed Service Centre for examination, repair or adjustment.
- For additional protection, recommend the use of a residual current device (RCD) with a tripping current not exceeding 30mA in the electrical circuit supplying power to your appliances.
- Do not immerse the appliance in water or any other liquid unless recommended.
- Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

1. **Measuring cap**
Handy 60ml measuring cap.
2. **Jug lid with removable ingredient cap**
To provide the necessary safety, the lid seals tightly to the jug and features a pouring hole, that allows you to add ingredients during the processing.
3. **2 litre square jug**
Inherent with superior blending performance the square jug design has a large 2 litre capacity and is constructed from clear engineering grade polycarbonate for its lightweight and impact resistant properties.
4. **Stainless steel blade assembly**
Configured to optimise all processing tasks and provide the ultimate performance, the precision cut and sharpened stainless steel blade assembly is mounted on a sealed bearing for faster speed and longer life.

5. **Processing baton**
Specially designed to assist during demanding processing tasks, the baton allows you to safely push food into the blades while the blender is operating.
6. **Removable blade assembly**
Blade assembly is removable for thorough cleaning.
7. **Dampener**
The rubber dampener locates and keeps the jug stable in 4 positions during processing, wipes clean and also protects the long life metal-to-metal driver.
8. **Heavy-duty 1000 watt motor**
Enables blade speeds to reach up to 20,000 revolutions per minute (RPM) delivering the power to uniformly chop small or large quantities of ingredients regardless of the load. Its high performance and reliability are backed by a 5 year motor guarantee.
9. **Non-slip feet**
Heavy-duty non-slip feet ensure the blender remains stable and prevents slipping on the bench top during use.
10. **Cord wrap**
Cord wraps away to keep bench top clean.
11. **Variable speed dial**
Turn the speed control dial in a clockwise direction and the blender automatically starts. The variable speed dial allows you to select continuously variable motor speeds ranging from 7,000 to 17,000 revolutions per minute (free load).
12. **Pulse button**
The Pulse feature provides short bursts of power, to activate depress the Pulse button and hold down as long as needed. Ideal for crushing ice, preparing breadcrumbs, grinding chocolate, nuts and biscuits and for refreshing ingredients in the jug.

OPERATION

Lid assembly

The lid is easy to position on or remove, and to clean for quick operation, see figure 1.

1. Simply push lid down firmly to seal.
2. To secure the measuring cap, slide it into the top of the rubber lid and rotate to lock.
3. The measuring cap can be removed when using the processing baton or when adding ingredients.

NOTE:

As there is no locking design we advise that you place your hand on the lid as you initially start processing.

Operating

1. Place the jug on the motor base by locating it over the nodules on the rubber dampening pad. The jug can be placed on the motor base in 4 different positions.
2. Place ingredients into the jug.

NOTE

Do not operate the blender when the jug is empty.

3. Place the lid firmly into position on the jug. Always ensure the measuring cap is in place when processing except when the processing baton is inserted through the opening in the lid.

NOTE

Always have the lid in position during processing.

4. Using the variable speed dial, select the desired processing speed from 1 – 5 and this will provide continuous processing until the dial is turned anti-clockwise to the OFF position.

Due to the high processing speed of the Blender, processing times are significantly reduced over those of standard blenders. Therefore we advise that until you are familiar with the speed of the Blender that you keep a close watch on ingredients being processed.

TIP

Once processing has commenced, further ingredients can be added by removing the measuring cap and pouring ingredients through the hole in the lid.

NOTE:

Wait until blade comes to a complete stop before removing the lid or jug.

Blade Assembly

IMPORTANT:

Always ensure the blender is unplugged from the power outlet before fitting or removing the blade assembly.

Always handle the blade assembly with caution, as the blades are extremely sharp. To assemble the blade assembly follow these steps and refer to figure 2:

1. Position blade assembly into position in jug.
2. Whilst carefully holding the blade assembly in position place the locking nut on the underside of the jug and tighten.
3. Using the spanner tighten and lock the blade assembly onto jug.

Processing Baton

Specially designed to assist during demanding processing tasks, the baton allows you to safely push food down into the blades while the blender is operating. See figure 3.

NOTE

When using the processing baton ensure the lid is firmly in place and the measuring cap is removed.

Uses for the processing baton

- The processing baton can be used as a scraper or spatula to easily remove thick mixtures such as batters and sauces from the jug.
- Use the processing baton to encourage hard to process ingredients into the blades.
- Using the processing baton reduces blending times.

CARE AND CLEANING

NOTE

Ensure that the blender is unplugged from the power outlet prior to cleaning.

Washing

For best results, wash all blender components, excluding the base (motor housing), in hot soapy water.

It is not recommended that any parts of the Blender be washed in the dishwasher.

Quick clean

Half fill the blender with warm water and a small amount of detergent. Position the jug on the motor base and run the blender for 20-30 seconds. Remove the jug, rinse it under running water and then allow to air dry.

Thorough cleaning

After completing the quick clean, should any ingredients remain, using the spanner, remove the blade assembly and wash both the jug and blade assembly in warm soapy water. Rinse well and dry.

Rinse the lid, ingredient cap and processing baton under running water and wash with warm soapy water. Rinse well and dry.

To clean the motor base

Use a damp, soft sponge with mild detergent and wipe over the motor base.

NOTE

Never immerse the motor base in water or other liquid!

HELPFUL BLENDING HINTS

- Use the processing baton to remove thick mixtures from the container.
- Make caster sugar or pure icing sugar from regular sugar. Simply place up to 2 cups of sugar into the jug and continue to pulse mixture for caster sugar or blend on speed 4 for icing sugar.
- Ice cubes can be blended to make fluffy ice shavings. Place up to 8 large ice cubes into the jug and Pulse until a snow like texture is achieved.
- When freezing fruit make sure the fruit is of the best quality. Peel all fruit that has skin that cannot be pureed. Chop fruit into even size chunks approximately 3cm square. If strawberries are large, cut in half. Peel bananas and cut into even size chunks. Lay fruit in a single layer on a tray, cover and freeze. Remove pulp from passionfruit and freeze in ice cube trays. Once frozen, transfer into sealable bags or freezer containers. This way you will always have fruit ready to blend.
- When chopping ingredients such as onions, nuts or biscuits use the pulse button. This helps you to achieve a perfect result without overprocessing.
- Thickened cream can be whipped in seconds. Blend on speed 4 until the mixture thickens then use the processing baton to check the cream for the desired texture.
- Ensure all fruit juices are chilled before blending as this will help to keep drinks colder for longer.
- When making thick shakes don't use hard ice cream straight from the freezer. Leave ice cream out for approximately 5 minutes before blending, this time may vary depending on how cold your freezer is. Ice cream with a higher cream content may need a little extra milk, and always place ice cream in the jug in small pieces, never in large chunks.
- Never blend hot ingredients. Always allow ingredients to cool to room temperature before blending.

NOTE

Never fill above the maximum level indicator of 2 litres.

Ensure the lid is firmly and securely placed on the jug and do not operate the blender without the lid on. If you wish to add any additional ingredients remove the measuring cap and add as necessary.

MAINTENANCE AND TROUBLESHOOTING

- If for safety's sake, the appliance should be repaired only by qualified personnel at an authorized service center.
- The warranty does not cover damage due to unauthorized repairs or improper use of the appliance.
- Never use a defective appliance or if you see visible damage to the appliance, cord or plug.
- Never disassemble the appliance yourself or insert any foreign objects into any of the openings of the appliance.
- If the appliance is beyond repair, do not throw it away with household waste. Spare a thought for the environment! A faulty appliance must be disposed of at a recycling collection location. Call your local municipal services office to find out where you can drop off your worn-out household appliances for recycling.
- When replacing an old electrical appliance with a new one, the responsibility for recycling the old one rests with the seller.

SPECIFICATIONS

Power: 1000W

Voltage: 230–240 V / 50 Hz

Max RPM: 20 000

Dimensions: L 170 x H 475 x B 210 mm

Weight: ca. 4,8 kg

Объем чаши: 2,0 л

The manufacturer reserves the right to make alterations to the specifications.



MIXEUR FIVE BLACK EDITION

Nous vous félicitons pour l'achat du mixeur classe premium Five Black Edition SFB.7500.

L'emploi du mixeur permet de résoudre facilement une multitude de tâches culinaires diverses, de varier vos menus et d'accélérer le processus de préparation. Sa simplicité d'emploi et son aspect pratique vous apporteront sans aucun doute satisfaction.

INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LA SECURITE

Veuillez étudier avec attention le mode d'emploi avant d'utiliser cet appareil électrique.

- Le fabricant n'est pas responsable des accidents ou des dommages occasionnés par un mauvais emploi de l'appareil électrique.
- Utilisez le mixeur seulement pour son affectation directe en stricte conformité avec le mode d'emploi. Le mauvais emploi et la modification technique du mixeur peuvent créer des conditions dangereuses pour la vie et la santé de l'utilisateur.
- Cet appareil électrique n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants ou des adultes handicapés sans le contrôle adéquat mais également par des personnes n'ayant pas de connaissances suffisantes dans l'utilisation d'appareils électriques et ne connaissant pas le mode d'emploi.
- Assurez-vous que la tension du réseau électrique correspond à la tension du passeport de cet appareil électrique avant de brancher le mixeur au réseau électrique.
- Le mixeur n'est pas prévu pour être branché à travers d'une minuterie ou d'un autre système de commande à distance.
- N'utilisez pas de rallonges endommagées ou surchargées. Utilisez seulement des rallonges contrôlées par un électricien qualifié ou par un spécialiste du centre de service.
- Faites-en sorte que le câble électrique ne pende pas de la table et ne touche pas de surfaces capables de l'endommager, qu'il ne s'emmêle pas et ne se torde pas.
- Ne touchez pas le cordon électrique ou sa fiche avec des mains mouillées.
- Ne tirez pas sur le cordon électrique lors du débranchement du mixeur du réseau électrique.
- Placez le mixeur sur une surface horizontale égale.
- Ne placez pas et n'utilisez pas le mixeur près de sources de chaleur, ne mettez pas le mixeur sur d'autres appareils électriques.
- N'utilisez pas le mixeur dans des endroits avec un taux d'humidité élevé.
- Ne permettez pas que de l'eau tombe sur l'appareil et n'utilisez pas le mixeur à l'air libre.
- Ne laissez jamais le mixeur allumer sans surveillance.
- Ne permettez pas que des enfants jouent avec l'appareil électrique.
- Assurez-vous que le régulateur de vitesse est dans la position «OFF» [Eteint] et que le bol est installé à sa place avant de brancher le mixeur au réseau électrique.

- Le fil des couteaux est très pointue ! Soyez prudent lors de leur manutention.
- Utilisez toujours le mixeur avec le couvercle mis en place.
- Assurez-vous que le couteau étoile est bien en place et fixé avant d'installer le bol sur la base avec le moteur.
- Le mixeur est équipé d'un blocage de protection prévenant le démarrage du moteur sans l'installation du bol.
- Ne permettez pas le contact des couteaux tournants avec les doigts. Utilisez le poussoir spécial fourni pour ajouter des produits alimentaires durant le fonctionnement.
- N'utilisez jamais le mixeur plus de 2 minute sans arrêt. En cas de charge importante et de basse vitesse, n'utilisez pas le mixeur sans arrêt plus de 30 secondes. Les recettes reprises dans ce mode d'emploi ne prévoient pas l'utilisation du mixeur plus longtemps que le temps indiqué ci-dessus.
- Ne dépassez par la contenance maximale indiquée lors du chargement du bol (2 litres). Diminuez la quantité de produits alimentaires traités pour obtenir de bons résultats lors du mélange d'ingrédients compacts.
- Lors de la préparation d'huile d'arachide (ou de produits à base d'huile), ne réalisez pas le traitement plus d'une minute. Un traitement long peut provoquer la surchauffe des produits mélangés.
- Ne remplissez pas le bol plus des 2/3 de la contenance maximale et n'allumez pas le mixeur plus de 30 secondes lors de l'utilisation du poussoir.
- Ne mixez pas des ingrédients chauds dans le mixeur. Refroidissez obligatoirement les produits alimentaires avant de les mettre dans le bol du mixeur.
- Débranchez le mixeur du réseau électrique à la fin de l'utilisation mais également avant chaque nettoyage.
- Ne plongez jamais la base avec le moteur électrique, le cordon électrique et sa fiche dans de l'eau ou un autre liquide afin d'éviter toute électrocution.
- Utilisez dans le circuit d'alimentation électrique du mixeur un fusible avec un courant de déclenchement de 30 mA comme protection supplémentaire.
- Le mixeur est un appareil domestique et il est prévu pour un usage personnel dans les conditions suivantes : dans les maisons résidentielles ; dans les bureaux (dans les cuisines de bureaux) ; dans les hôtels etc. dans les locaux résidentiels de type hôtelier ; dans le maison d'hôtes avec un service « gîte et petit-déjeuner ».
- Emballez le mixeur dans sa boîte et conservez-le dans un local sec, dans des endroits inaccessibles pour les enfants.
- Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir vous y référer plus tard. En cas de transmission du mixeur à un autre propriétaire, transmettez le mode d'emploi avec l'appareil électrique.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Récipient gradué

Récipient gradué pratique pour les ingrédients d'une contenance de 60 ml.

2. **Couvercle du bol avec un récipient amovible pour les ingrédients**

Pour la sécurité, le couvercle ferme correctement le bol et possède un orifice à travers duquel l'on peut ajouter des ingrédients dans le bol durant le fonctionnement.

3. **Bol spacieux de forme rectangulaire d'une contenance de 2,0 litres**

Le bol est fabriqué en polycarbonate transparent. Il est léger et se distingue par une grande solidité.

4. **Couteau étoile**

Le couteau étoile avec des fils tranchants en acier inoxydable est installé à l'aide d'un palier étanche assurant une vitesse de rotation élevée et une longue durée de service. La configuration des couteaux est optimisée conformément aux tâches de traitement des produits alimentaires.

5. **Poussoir**

Il augmente l'efficacité lors du mixage d'ingrédients compacts et il garantit la commodité et la sécurité.

6. **Construction amovible du couteau étoile**

Il faut retirer le couteau étoile pour nettoyer correctement le mixeur.

7. **Amortisseur**

L'amortisseur en caoutchouc fixe le bol en compensant sa vibration. Il protège également la transmission du moteur. Lors de l'installation du bol sur sa base, n'importe quel côté du bol peut être orienté vers l'utilisateur.

8. **Moteur électrique puissant de 1000 W**

Il permet d'atteindre une vitesse de rotation des couteaux de 20000 tours par minute. Il assure un mixage homogène idéal des ingrédients quelle que soit la quantité des produits alimentaires. La productivité élevée et la fiabilité du mixeur sont confirmées par une garantie de 5 ans du moteur électrique.

9. **Pieds antidérapants**

Ils assurent une fixation stable du mixeur sur la table durant son fonctionnement et ils compensent la vibration.

10. **Niche pour le rangement du câble électrique**

La câble électrique se range dans la niche en laissant la surface de la table libre d'un câble inutilement long.

11. **Régulateur de vitesse**

Le régulateur permet de modifier doucement la vitesse de mélange. Le mixeur s'allume automatiquement lors de la rotation du régulateur dans le sens des aiguilles d'une montre. Il permet de régler doucement la vitesse de rotation des couteaux dans la gamme de 7000 à 20000 tours par minute (sans charge élevée).

12. **Bouton du régime « Pulse »**

le régime « Pulse » est prévu pour un broyage rapide des ingrédients compacts. Appuyez et maintenez appuyer le bouton « Pulse » pour brancher le régime. Le régime prévoit le branchement du mixeur pour une courte durée à une puissance élevée. Il est idéal pour le concassage de glace, le mixage de chocolat, de noix, de gâteaux secs ainsi que pour le mixage rapide d'ingrédients compacts.

13. **Taste des „Pulse“-Betriebs**

Der „Pulse“-Betrieb ist für die schnelle Zerkleinerung von festen Zutaten bestimmt. Zum Einschalten des Betriebs pressen und halten Sie

die Taste „Pulse“. Dieser Betrieb sieht ein kurzfristiges Einschalten des Blenders mit erhöhter Leistung vor und eignet sich hervorragend zum Zerkleinern von Eis, Schokolade, Nüssen, Keksen, sowie zum schnellen Vermengen von festen Zutaten.

EXPLOITATION

Assemblage du couvercle du bol

Le couvercle s'installe et se retire facilement. Il est simple et pratique à laver (voir figure 1).

1. Pressez sur le couvercle pour le fermer correctement.
2. Pour fixer le récipient pour ingrédients, mettez-le sur la partie supérieure du couvercle et tournez-le.
3. On peut retirer le récipient pour ingrédients afin d'ajouter des produits alimentaires dans le bol au cours du traitement et lors de l'utilisation du poussoir.

NOTE:

Le couvercle ferme correctement le bol. Nous recommandons cependant au cours du travail de tenir le couvercle avec la main.

Emploi

1. Mettez le bol du mixeur sur la base avec le moteur électrique, en le mettant sur les saillies sur l'amortisseur en caoutchouc. Lors de l'installation du bol sur la base, n'importe quel côté du bol peut être tourné vers l'utilisateur.
2. Mettez les ingrédients dans le bol.

NOTE

N'allumez pas le mixeur avec le bol vide.

3. Mettez le couvercle sur le bol. Assurez-vous que le récipient pour ingrédients est en place sur l'orifice dans le couvercle. Le récipient doit être retiré seulement lors de l'ajout de produits alimentaires ou de l'utilisation du poussoir.

NOTE

N'allumez pas le mixeur tant que le couvercle n'est pas en place.

4. En utilisant le régulateur, choisissez la vitesse nécessaire 1-5. En tournant le régulateur, le mixeur s'allume et commence le traitement des produits alimentaires. Pour éteindre le mixeur, tournez le régulateur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et mettez-le dans la position « OFF » [Eteinte].
Puisque la vitesse de rotation des couteaux est très rapide, il faut bien moins de temps pour le traitement des produits alimentaires qu'avec

d'autres mixeurs. C'est pour cela que nous conseillons de surveiller la consistance du mélange tant que vous n'avez pas suffisamment d'expérience dans l'emploi du mixeur.

CONSEIL

Pour ajouter des ingrédients au cours du mixage, retirez simplement le récipient gradué et ajoutez les produits alimentaires à travers l'orifice dans le couvercle.

ATTENTION!

On peut retirer le bol ou le couvercle seulement après l'arrêt total des couteaux!

Installation du couteau étoile dans le bol

ATTENTION!

Soyez très prudent lors de la manutention du couteau étoile car le fil des couteaux est très tranchant.

Réalisez les actions suivantes pour assembler le couteau étoile (voir figure 2):

1. Mettez le couteau étoile dans le bol.
2. En tenant bien le couteau étoile, mettez le fixateur du côté inférieur du bol et fixez-le.
3. Serrez le fixateur avec la clé.

Poussoir

Cet ustensile spécialement élaboré permet de pousser sans danger les produits alimentaires dans le bol vers les couteaux durant le fonctionnement du mixeur (voir figure 3).

NOTE

Lors de l'utilisation du poussoir, assurez-vous que le couvercle principal est bien fermé et que le récipient pour ingrédients est retiré.

Emploi du poussoir

- Utilisez le poussoir pour nettoyer des parois du bol les mélanges épais, par exemple lors de la préparation de pâtes et de sauces.
- Utilisez le poussoir pour faciliter le processus d'arrivée des ingrédients aux couteaux.
- L'emploi du poussoir réduit le temps de mixage.

NETTOYAGE

NOTE

Assurez-vous avant le nettoyage que le mixeur est débranché du réseau électrique et que le couteau étoile est totalement immobile.

Lavage

Le mixeur doit être lavé après chaque utilisation. Toutes les parties amovibles du mixeur peuvent être lavées avec un produit nettoyant. Le lavage des parties amovibles du mixeur dans un lave-vaisselle n'est pas recommandé.

Nettoyage rapide

Remplissez à moitié le bol du mixeur avec de l'eau chaude, ajoutez un peu de produits nettoyant neutre. Mettez le bol sur sa base et allumez le mixeur pendant 20-30 secondes. Retirez ensuite le bol, lavez-la à l'eau courante et séchez-le correctement.

Nettoyage soigné

S'il reste après le nettoyage rapide des bouts d'ingrédients dans le bol, retirez avec la clé le couteau étoile et lavez séparément le bol et le couteau étoile dans de l'eau tiède avec du savon. Rincez ensuite les pièces avec de l'eau propre et séchez-les correctement.

Lavez le couvercle, le récipient pour les ingrédients et le poussoir dans de l'eau savonneuse tiède, rincez avec de l'eau propre et séchez.

Nettoyage de la base avec le moteur électrique

Utilisez une éponge douce légèrement humidifiée avec un produit nettoyant pour nettoyer le corps de la base avec le moteur électrique..

NOTE

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

RECOMMANDATIONS POUR L'UTILISATION DU MIXEUR

- Utilisez le poussoir pour retirer du bol des mélanges épais.
- Vous pouvez préparer du sucre en poudre et du sucre glacé à partir de sucre ordinaire. Versez dans le bol du mixeur 2 verres de sucre et en utilisant le régime « Pulse », vous obtiendrez de la poudre ou, en utilisant la vitesse 4, préparez du sucre glacé.
- On peut concasser les cubes de glace en très petits. Mettez dans le bol au maximum 8 gros cubes de glace et, en utilisant le régime «Pulse», broyez la glace jusqu'à l'état de neige.
- Pour préparer de la glace pour les cocktails de glace, mettez dans le bol 1 plaque de cubes de glace et environ 30 ml d'eau. Mixez dans le régime « Pulse » jusqu'à obtenir une masse homogène.
- Congelez des fruits seulement de meilleure qualité. Nettoyez les fruits et coupez-les en cubes de 3 cm. Si la fraise est grosse, coupez la baie en moitié. Nettoyez les bananes et coupez-les en morceaux égaux. Retirez le pulpe de la grenadille et congelez-la en cubes. Mettez les fruits en une

couche sur un plateau pour congélation, recouvrez avec un film plastique et congelez. Après la congélation, mettez les fruits dans des sacs ou des récipients spéciaux pour produits congelés. Ainsi, vous aurez toujours sous la main des fruits prêts à être traités dans le mixeur pour préparer des cocktails de glace et des desserts.

- Utilisez le régime « Pulse » lors du mixage d'ingrédients tels que les oignons, les noix ou des petits gâteaux secs.
- On peut faire des crèmes épaisses en quelques secondes. Fouettez la crème à la vitesse 4 jusqu'à l'épaississement et ensuite avec le poussoir vérifiez le niveau de consistance.
- Il faut refroidir n'importe quels jus de fruits avant de les mélanger. Cela permet aux boissons de rester fraîche plus longtemps.
- N'utilisez pas de la glace trop dure directement du congélateur lors de la préparation de cocktails de lait. Sortez la glace 5 minutes avant le mélange (ce temps dépend de la température du congélateur). La glace avec un pourcentage élevé de graisse doit être mélangée avec une grande quantité de lait. Lors du traitement de la glace, coupez-la préalablement en petits morceaux, ne mixez pas la glace en briquettes entières dans le bol.

NOTE

Ne remplissez jamais le mixeur au-dessus du niveau maximum (2.0l). Avant d'allumer le mixeur, vérifiez la bonne fixation du couvercle. N'utilisez pas le mixeur sans couvercle. Si nécessaire, ajoutez dans le bol des ingrédients au cours du fonctionnement, retirez le récipient pour ingrédients et ajoutez ce qui est nécessaire à travers l'orifice dans le couvercle..

REPARATION ET ELIMINATION DES PANNES

- La réparation de l'appareil électrique doit être réalisée seulement par des spécialistes qualifiés d'un centre de service autorisé pour des raisons de sécurité.
- La garantie ne s'applique pas aux pannes provoquées par une réparation non qualifiée mais également par une mauvaise utilisation de l'appareil électrique.
- Il est interdit d'utiliser l'appareil électrique en mauvais état, avec des dommages mécaniques ou autres de l'appareil électrique lui-même, du cordon électrique ou de sa fiche.
- Ne démontez jamais vous-même l'appareil électrique, ne mettez jamais d'objets étrangers dans les orifices du corps de l'appareil électrique.
- Si l'appareil électrique ne peut pas être réparé, ne le jetez pas avec les déchets ménagers. Faites attention à l'environnement ! Un appareil électrique en panne doit être remis dans un point spécialisé de recyclage.
- Vous pouvez obtenir les adresses des points de récupération des appareils ménagers domestiques dans les services municipaux de votre ville.
- Le vendeur est responsable juridiquement du recyclage en cas de remplacement de l'appareil électrique par un nouveau.

SPECIFICATION

Puissance : 1000 W

Alimentation électrique: tension 230–240 V, fréquence 50 Hz

Max RPM: 20 000

Dimensions (largeur x hauteur x profondeur): 170 x 475 x 210 mm

Poids: approximativement 4,8 kg

Capacité du bol: 2,0 litres

Le fabricant conserve le droit d'apporter des modifications dans les caractéristiques techniques.



БЛЕНДЕР FIVE BLACK EDITION

Поздравляем с приобретением устройства премиум-класса блендера Five Black Edition SFB.7500.

Использование блендера позволит с легкостью решать разнообразные кулинарные задачи, разнообразить ваше меню и ускорить процесс приготовления, а удобство и простота эксплуатации доставят вам несомненное удовольствие.

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Прежде чем использовать этот электроприбор, пожалуйста, внимательно ознакомьтесь с инструкцией по эксплуатации.

- Изготовитель не несет ответственности за любые травмы или ущербы, возникшие вследствие неправильной эксплуатации электроприбора.
- Используйте блендер только по прямому назначению в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации. Неправильная эксплуатация и техническая модификация блендера могут создать условия, опасные для жизни и здоровья пользователя.
- Этот электроприбор не предназначен для использования детьми или недееспособными взрослыми без надлежащего контроля, а также лицами, не имеющими достаточных навыков по использованию электроприборов и не знакомыми с инструкцией по эксплуатации.
- Перед подключением блендера к электросети удостоверьтесь в том, что напряжение электросети соответствует напряжению, паспортизированному для данного электроприбора.
- Блендер не предназначен для подключения через внешний таймер или иные системы дистанционного управления.
- Не используйте при подключении поврежденные или перегруженные удлинители. Используйте только удлинительные шнуры, проверенные квалифицированным электриком или специалистом сервисного центра.
- Следите за тем, чтобы сетевой шнур не свешивался с края стола и не касался поверхностей, способных его повредить, не запутывался и не перекручивался.
- Не прикасайтесь к сетевому шнуру или его вилке мокрыми руками.
- При отключении блендера от электросети не тяните за сетевой шнур.
- Устанавливайте блендер на ровной горизонтальной поверхности.
- Не устанавливайте и не эксплуатируйте блендер рядом с источниками тепла, не ставьте блендер на другие электроприборы.
- Не эксплуатируйте блендер в местах с повышенной влажностью.
- Не допускайте попадания на устройство брызг воды и не эксплуатируйте блендер вне помещений.
- Никогда не оставляйте включенный блендер без присмотра.
- Не допускайте, чтобы дети играли электроприбором.

- Перед подключением блендера к электросети убедитесь в том, что регулятор скорости находится в положении «OFF» [Выключено], а чаша установлена на место.
- Лезвия ножей очень острые! Соблюдайте осторожность при обращении с ними.
- Всегда используйте блендер только с установленной крышкой.
- Перед установкой чаши на базу с двигателем убедитесь в том, что узел ножей правильно и надежно зафиксирован.
- Блендер снабжен защитной блокировкой, предотвращающей включение двигателя без установленной чаши.
- Не допускайте контакта вращающихся ножей с пальцами. Для подачи продуктов во время работы используйте специальный толкатель, имеющийся в комплекте.
- Никогда не используйте блендер дольше 2-х минут без перерыва, а при большой нагрузке на низкой скорости не используйте блендер без перерыва дольше 30 секунд. Рецепты, приведенные в данном руководстве, не предусматривают использования блендера свыше указанного времени.
- При загрузке не превышайте максимальный объем чаши (2,0 л). Для достижения хороших результатов при смешивании плотных ингредиентов уменьшите количество обрабатываемых продуктов.
- При изготовлении арахисового масла (или продуктов на основе масла) не производите обработку дольше одной минуты. Длительная обработка может привести к перегреву смешиваемых продуктов.
- При использовании толкателя не заполняйте чашу больше, чем на 2/3 от максимального объема, и не включайте блендер дольше, чем на 30 секунд.
- Не смешивайте в блендере горячие ингредиенты. Обязательно охладите продукты, прежде чем помещать их в чашу блендера.
- По окончании использования, а также перед чисткой, отключите блендер от электросети.
- Во избежание поражения электротоком не погружайте базу с электродвигателем, сетевой шнур или его вилку в воду или иную жидкость.
- Для дополнительной защиты используйте в цепи электропитания блендера автоматический защитный выключатель (УЗО) с током срабатывания 30 мА.
- Блендер является бытовым устройством и предназначен для персонального использования в следующих условиях: в жилых домах; в офисных помещениях (в офисных кухнях); в отелях и т.п. жилых помещениях гостиничного типа; в домашних гостиницах с сервисом «ночлег и завтрак».
- Для хранения упакуйте блендер в коробку и храните в сухом помещении, в местах, недоступных для детей.
- Сохраните эту инструкцию для дальнейших справок, а в случае передачи блендера другому владельцу, передайте инструкцию вместе с электроприбором.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1. Мерная емкость

Удобная емкость для ингредиентов объемом 60 мл.

2. Крышка чаши со съёмной емкостью для ингредиентов

В целях безопасности крышка плотно закрывает чашу и имеет отверстие, через которое можно добавлять ингредиенты в чашу во время работы.

3. Вместительная чаша квадратной формы объемом 2,0 литра

Чаша изготовлена из прозрачного поликарбоната, имеет небольшой вес и отличается высокой прочностью.

4. Узел ножей

Узел ножей с остро заточенными лезвиями из нержавеющей стали устанавливается с помощью герметичного подшипника, обеспечивающего высокую скорость вращения и долгий срок службы. Конфигурация ножей оптимизирована в соответствии с задачами обработки продуктов.

5. Толкатель

Повышает эффективность при смешивании плотных ингредиентов, обеспечивает удобство и безопасность.

6. Съёмная конструкция узла ножей

Узел ножей необходимо снимать для тщательной чистки блендера.

7. Демпфер

Резиновый демпфер фиксирует чашу, компенсируя ее вибрацию, а также защищает привод двигателя. При установке чаши на базу любая из четырех сторон чаши может быть обращена к пользователю.

8. Мощный электродвигатель 1000 Вт

Позволяет достигать скорости вращения ножей 20000 оборотов в минуту и обеспечивает идеально однородное измельчение ингредиентов при любом количестве продуктов. Высокая производительность и надежность блендера подтверждена 5-летней гарантией на электродвигатель.

9. Нескользящие ножки

Обеспечивают стабильную фиксацию блендера на столе во время работы и компенсируют вибрацию.

10. Ниша для хранения сетевого шнура

Сетевой шнур убирается в нишу, оставляя поверхность стола свободной от излишней длины шнура.

11. Регулятор скорости

Регулятор позволяет плавно изменять скорость смешивания. Блендер включается автоматически при повороте регулятора по часовой стрелке. Позволяет плавно регулировать скорость вращения ножей в диапазоне от 7000 до 20000 оборотов в минуту (без повышенной нагрузки).

12. Кнопка режима «Pulse»

Режим «Pulse» предназначен для быстрого измельчения плотных ингредиентов. Для включения режима нажмите и удерживайте кнопку «Pulse». Режим предусматривает кратковременное включение блендера с повышенной мощностью и идеально подходит для дробления

льда, измельчения шоколада, орехов, печенья и для быстрого перемешивания плотных ингредиентов.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Сборка крышки чаши

Крышка легко устанавливается и снимается, ее просто и удобно мыть (см. рис. 1).

1. Чтобы плотно закрыть крышку, просто надавите ее вниз.
2. Для фиксации емкости для ингредиентов вставьте ее в верхнюю часть крышки и поверните.
3. Емкость для ингредиентов можно снимать для добавления продуктов в чашу в процессе обработки и при использовании толкателя.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Крышка плотно закрывает чашу, тем не менее, мы рекомендуем в процессе работы придерживать крышку рукой.

Использование

1. Установите чашу блендера на базу с электродвигателем, расположив ее над выступами на резиновом демпфере. При установке чаши на базу любая из четырех сторон чаши может быть обращена к пользователю.
2. Положите ингредиенты в чашу.

ПРИМЕЧАНИЕ

Не включайте блендер с пустой чашей.

3. Установите крышку на чашу. Убедитесь в том, что емкость для ингредиентов вставлена в отверстие в крышке. Емкость следует вынимать только при добавлении продуктов или использовании толкателя.

ПРИМЕЧАНИЕ

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

4. Используя регулятор, выберите необходимую скорость 1-5. При повороте регулятора блендер включится и начнется обработка продуктов. Чтобы выключить блендер, поверните регулятор против часовой стрелки и установите в положение «OFF» [Выключено]. Поскольку скорость вращения ножей очень высокая, то на обработку продуктов требуется значительно меньше времени по сравнению с другими блендерами. Поэтому мы советуем внимательно следить за консистенцией смеси, пока вы не приобретете достаточный опыт в использовании блендера.

СОВЕТ

Для добавления ингредиентов во время смешивания просто снимите мерную емкость и добавьте продукты через отверстие в крышке.

ВНИМАНИЕ!

Снимать чашу или крышку чаши можно только после полной остановки ножей!

Установка узла ножей в чашу

ВНИМАНИЕ!

Обращайтесь с узлом ножей очень осторожно, поскольку лезвия ножей очень острые.

Чтобы собрать узел ножей, выполните следующие действия (см. рис. 2):

1. Вставьте узел ножей в чашу.
2. Аккуратно удерживая узел ножей, установите фиксатор с нижней стороны чаши и закрутите его.
3. Затяните фиксатор при помощи ключа.

Толкатель

Специально разработанное приспособление позволяет безопасно проталкивать продукты вниз чаши к ножам во время работы блендера (см. рис. 3).

ПРИМЕЧАНИЕ

При использовании толкателя убедитесь в том, что основная крышка плотно закрыта, а емкость для ингредиентов снята.

Использование толкателя

- Используйте толкатель для счищения со стенок чаши густых смесей, например, при приготовлении теста или соусов.
- Используйте толкатель, чтобы облегчить процесс подачи ингредиентов к ножам.
- Использование толкателя уменьшает время смешивания.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

ПРИМЕЧАНИЕ

Перед чисткой убедитесь в том, что блендер отключен от электросети и узел ножей полностью прекратил вращение.

Мытье

Блендер необходимо мыть после каждого использования. Все съемные части блендера можно мыть в горячей воде с моющим средством. Мы-

тье каких-либо съемных частей блендера в посудомоечной машине не рекомендуется.

Быстрая чистка

Наполните чашу блендера наполовину теплой водой, добавьте небольшое количество нейтрального моющего средства. Установите чашу на базу и включите блендер на 20-30 секунд. Затем снимите чашу, промойте ее в проточной воде и тщательно просушите.

Тщательная чистка

Если после быстрой чистки в чаше блендера остались частички ингредиентов, то с помощью ключа снимите узел ножей и промойте по отдельности чашу и узел ножей в теплой мыльной воде. Затем тщательно ополосните детали чистой водой и просушите.

Промойте крышку, емкость для ингредиентов и толкатель в теплой мыльной воде, ополосните чистой водой и просушите.

Чистка базы с электродвигателем

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

ПРИМЕЧАНИЕ

Никогда не погружайте базу с электродвигателем в воду!

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ БЛЕНДЕРА

- Для извлечения из чаши густых смесей используйте толкатель.
- Вы можете приготовить сахарную пудру и сахарную глазурь из обычного сахара. Насыпьте в чашу блендера 2 стакана сахара и, используя режим «Pulse», получите пудру или, используя скорость 4, приготовьте глазурь.
- Кубики льда можно раздробить очень мелко. Положите в чашу не более 8 больших кубиков льда и, используя режим «Pulse», измельчите лед до состояния снега.
- Чтобы приготовить лед для ледовых коктейлей, положите в чашу 1 стандартный лоток кубиков льда и около 30 мл воды. Смешивайте в режиме «Pulse» до получения однородной массы.
- Замораживайте фрукты только лучшего качества. Почистите фрукты и порежьте на ровные кубики с размером 3 см. Если клубника крупная, разрежьте ягоды пополам. Почистите бананы и порежьте их на ровные кусочки. Отделите мякоть маракуйи и заморозьте ее кубиками. Положите фрукты в один слой на поддоне для замораживания, накройте пленкой и заморозьте. После заморозки переложите фрукты в пакеты или специальные емкости для замороженных продуктов. Таким образом, Вы всегда будете иметь под рукой фрукты, готовые к обработке в блендере для приготовления ледяных коктейлей и десертов.

- При измельчении таких ингредиентов, как лук, орехи или печенье, используйте режим «Pulse».
- Густые сливки можно взбить за несколько секунд. Взбивайте сливки на скорости 4 до загустения, затем при помощи толкателя проверьте степень густоты.
- Перед смешиванием любые фруктовые соки необходимо охладить, это позволит напиткам оставаться прохладными продолжительное время.
- При приготовлении молочных коктейлей не используйте очень твердое мороженое сразу из морозильной камеры. Выньте мороженое минут за 5 до смешивания (это время зависит от температуры морозильной камеры). Мороженое с высоким процентом жирности лучше смешивать с небольшим количеством молока. При обработке мороженого предварительно порежьте его на небольшие кусочки, не помещайте мороженое в чашу целыми брикетами.

ПРИМЕЧАНИЯ

Никогда не перегружайте блендер выше максимального уровня (2,0 л). Перед включением блендера обязательно проверяйте надежность фиксации крышки. Не используйте блендер без крышки. Если Вам необходимо добавить в чашу ингредиенты в процессе работы, снимите емкость для ингредиентов и добавьте все, что необходимо, через отверстие в крышке.

РЕМОНТ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

- В целях безопасности ремонт электроприбора должен осуществляться только квалифицированными специалистами авторизованного сервисного центра.
- Гарантия не распространяется на неисправности, обусловленные неквалифицированным ремонтом, а также неправильной эксплуатацией электроприбора.
- Запрещается использование неисправного электроприбора, а также при механических или иных повреждениях самого электроприбора, сетевого шнура или его вилки.
- Никогда не разбирайте электроприбор самостоятельно, не вставляйте никакие посторонние предметы в отверстия в корпусе электроприбора.
- Если электроприбор не подлежит ремонту, не выбрасывайте его вместе с бытовыми отходами. Позаботьтесь об окружающей среде! Неисправный электроприбор необходимо сдать в специализированный пункт утилизации. Адреса пунктов приема бытовых электроприборов на переработку Вы можете получить в муниципальных службах Вашего города.
- При замене неисправного электроприбора на новый юридическую ответственность за утилизацию должен нести продавец.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Мощность: 1000 Вт
 Напряжение: 230–240 В / 50 Гц
 Скорость вращения: 20 000 об/мин
 Габариты (ширина x высота x глубина): 170 x 475 x 210 мм
 Вес: приблизительно 4,8 кг
 Объем чаши: 2,0 л

Производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в технические характеристики.



Утилизация устройства

Утилизация устройства

- Позаботьтесь об окружающей среде! Не выбрасывайте неисправные электроприборы вместе с бытовыми отходами. Обратитесь для этих целей в специализированный пункт утилизации электроприборов.
- Адреса пунктов приема бытовых электроприборов на переработку Вы можете получить в муниципальных службах Вашего города.
- Неправильная утилизация электроприборов наносит непоправимый вред окружающей среде.
- При замене неисправного электроприбора на новый юридическую ответственность за утилизацию должен нести продавец.

Дата изготовления

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

ПРИМЕР

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

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.

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.

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.

Martin Stadler,
генеральный директор Stadler Form.

