

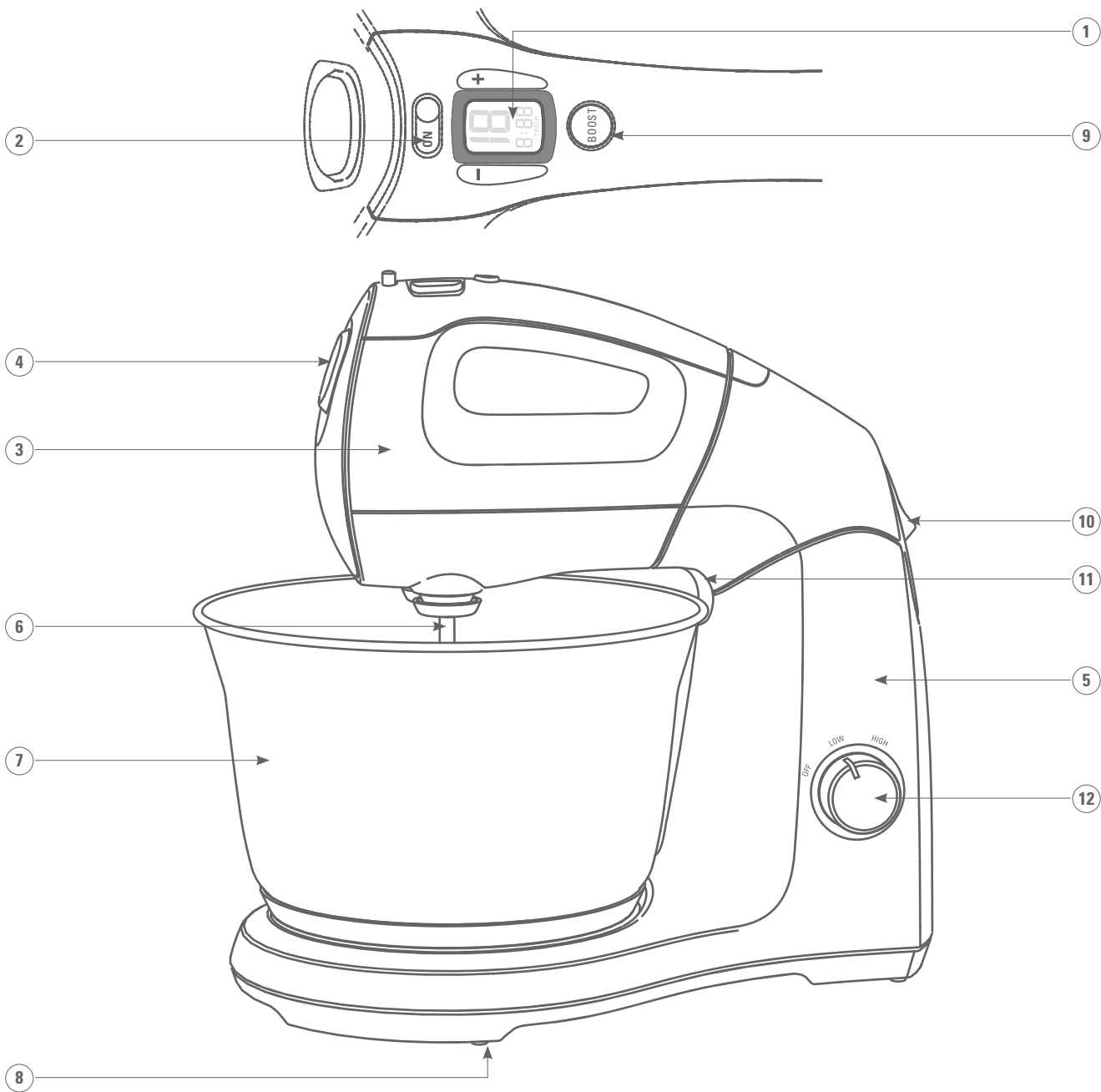
Mixer Two

Gebrauchsanweisung
Operating instructions
Mode d'emploi
Инструкция по эксплуатации



Stadler Form®

Mixer Two



STANDMIXER MIXER TWO

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des Standmixers Two Premium Class. Mit diesem Mixer können Sie ohne Mühe verschiedene kulinarische Produkte herstellen und die leichte Bedienung dieses Mixers wird Ihnen viel Spaß dabei machen.

Für zusätzliche Informationen besuchen Sie unsere Website:
www.stadlerform.ru

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Vor Inbetriebnahme dieses Elektrogerätes lesen Sie bitte sorgfältig die Gebrauchsanweisung.

- Der Hersteller haftet nicht für Verletzungen oder Schäden, die durch unsachgemäßen Bedienung des Gerätes verursacht werden.
- Verwenden Sie den Mixer nur für den vorgesehenen Zweck in strikter Übereinstimmung mit den Hinweisen dieser Betriebsanleitung. Unsachgemäße Verwendung und technisch vorgenommene Änderungen des Mixers könnten eine Gefahr für das Leben und die Gesundheit des Benutzers bringen.
- Dieses Elektrogerät ist nicht für Kinder oder Menschen mit geistigen Behinderungen ohne ausreichende Kontrolle sowie für Personen, die keine ausreichende Fähigkeiten im Umgang mit elektrischen Geräten und die diese Betriebsanleitung nicht gelesen haben, geeignet.
- Lassen Sie keine Kinder unkontrolliert mit diesem Elektrogerät spielen oder es benutzen.
- Lassen Sie den Mixer nicht unbeabsichtigt arbeiten.
- Vor der Inbetriebnahme des Mixers vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung der im Datenblatt des Gerätes angegebenen Spannung entspricht.
- Der Mixer ist für den Anschluss einer externen Zeitschaltuhr oder anderen Fernbedienungsgeräten nicht vorgesehen.
- Bei Anschluss dieses Gerätes verwenden Sie bitte keine beschädigten oder überlasteten Verlängerungskabel. Verwenden Sie nur von einem Elektriker oder Servicetechniker geprüfte Verlängerungskabel.
- Beachten Sie bitte, dass das Netzkabel nicht über den Rand des Tisches hängt und keinen Kontakt mit Oberflächen hat, die es beschädigen könnten, sowie das es nicht verknotet oder verdreht ist.
- Bevor sie den Netzstecker des Mixers aus der Steckdose ziehen, überprüfen Sie bitte, ob der Mixer ausgeschaltet ist. Zur Abschaltung des Mixers nicht das Netzkabel ziehen!
- Positionieren Sie den Mixer nur auf trockenen, ebenen Flächen in einem sicheren Abstand von dem Rand dieser Fläche.
- Positionieren und betreiben Sie den Mixer nicht in der Nähe von heißen Oberflächen oder Wärmequellen, stellen Sie ihn nicht auf andere Elektrogeräte.
- Der Mixer darf nicht an Stellen mit hoher Luftfeuchtigkeit betrieben werden. Vermeiden Sie den Kontakt des Gerätes mit Spritzwasser und betreiben Sie es nicht im Freien.

- Benutzen Sie den Mixer nicht länger als 3 Minuten bei maximaler Leistung. Die in dieser Betriebsanleitung angegebenen Rezepte sind nicht für die maximale Belastung des Mixers vorgesehen.
- Verschieben Sie den Mixer nicht während seiner Arbeit.
- Vor der Installation des Zubehörs vergewissern Sie sich, dass der Mixer vom Stromnetz getrennt ist.
- Verwenden Sie nur das im Lieferumfang enthaltene Original-Zubehör des Mixers.
- Vermeiden Sie jeglichen Kontakt von rotierenden Einsteckteilen mit Fingern, Haaren und Küchenzubehör. Bei dem Eindringen vom Fremdkörper in die Rührschüssel des Mixers während dieser arbeitet, schalten Sie ihn sofort aus und entfernen Sie diese Fremdkörper.
- Bevor der Behälter von seiner Halterung abgenommen wird sowie Einsteckteile oder Rührschüssel abgenommen oder aufgesetzt werden, schalten Sie den Mixer bitte aus und vergewissern Sie sich, dass die Drehung der Einsteckteilen und der Rührschüssel vollständig gestoppt ist.
- Nach dem Gebrauch und zum Reinigen des Mixers trennen Sie den Mixer von der Stromversorgung.
- Bei mechanischen und anderen Schäden am Gerät, Kabel oder Stecker den Mixer nicht in Betrieb nehmen. Im Falle auftretender Störungen oder jeglicher Schäden wenden Sie sich bitte an das Service-Center.
- Um einen Stromschlag zu vermeiden, tauchen Sie den Mixer, Netzkabel oder Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Den Mixer bitte in der Originalverpackung und in einen trockenen Raum außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Behalten Sie diese Betriebsanleitung für weitere Auskünfte und bei der Übergabe des Mixer einem anderen Inhaber, übergeben Sie die Betriebsanleitung zusammen mit dem Elektrogerät.

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

1. **12 Geschwindigkeitsstufen mit LCD-Anzeige**
Für die maximale Drehzahlkontrolle der Einsteckteile.
2. **Hauptschalter (ON/OFF)**
3. **Automatische Leistungsanpassung**
Bei großer Belastung erhöht sich automatisch die Motorleistung, wodurch die Umdrehungszahl der Einsteckteile sinkt. Bei niedriger Umdrehungszahl können trockene Zutaten während des Betriebs des Mixers zugegeben werden.
4. **Auswurfaste**
Drücken Sie diese Taste, um die Einsteckteile zu entfernen.
5. **Zwei Motoren für die optimale Anpassung der Umdrehungszahl der Einsteckteile und Rührschüssel**
Während des Betriebs des Mixers drehen sich die Einsteckteile um ihre eigene Achse. Durch den patentierte Einsatz des zweiten Motors für die Drehung der Rührschüssel wird die hohe Effizienz und perfekte Mischungsgüte im Vergleich mit herkömmlichen Mixern erreicht.

6. Innovative abgefederte Halterung für die Einsätze

Durch die einzigartige Halterung der Einsteckteile können die Zutaten während des Mixens zugegeben werden.

7. 3,6 Liter Schüssel aus Edelstahl

Die geräumige Rührschüssel kann gleichzeitig ein großes Menge von Produkten verarbeitet werden.

8. Anti-Rutsch-Füße

Die Anti-Rutsch-Füße sorgen für eine optimale Stabilität des Gerätes während des Betriebs.

9. Die BOOST-Taste

Unter dem BOOST-Modus versteht man die kurzfristige Einschaltung des Mixers mit der maximaler Umdrehungszahl; dieser Modus ist für das schnelle Mixen der Zutaten vorgesehen.

10. Verriegelungstaste des Handmixers beim Betrieb

Drücken und halten Sie diese Taste gedrückt, um die Verriegelung des Handmixers beim Betrieb zu entsperren und ihn in die Kippstellung bringen.

11. Auslösetaste des Mixers

In der gekippten Position des Mixers drücken Sie diese Taste, um den Handmixer von der Halterung zu entnehmen.

12. Drehzahlregler der Rührschüssel

Die zweite Drehzahl(Rührschüssel) hängt nicht von der Drehung der Einsteckteile ab und wird einzeln reguliert.

BETRIEB

Vorbereitung zur Benutzung

Vor dem Anschluss des Mixers an das Stromnetz stellen Sie sicher, dass der Hauptschalter in der Position „OFF“ [ausgeschaltet] ist.

1. Drücken und halten Sie die Verriegelungstaste des Handmixers beim Betrieb gedrückt und kippen Sie den Mixer nach hinten, wie das in der Abbildung dergestalt ist.
2. Wählen Sie die gewünschten Einsteckteile aus: Rührquirle (zum Schlagen, Mixen oder Mahlen) oder Knethaken (zum Teigkneten).
3. Stecken Sie Einsätze paarweise in die entsprechenden Löcher des Gehäuses des Mixers bis zum Anschlag ein.

ACHTUNG

Verwenden Sie nur doppelte Einsätze! Es ist verboten, einen Rührquirl und einen Kneten hacken gleichzeitig zu verwenden.

Die Doppelten Einsätze sind nicht absolut identisch, stecken Sie die Einsätze nur in den dafür vorgesehenen Löchern ein.

4. Setzen Sie die Rührschüssel auf dem Ständer auf und drehen Sie diese im Uhrzeigersinn bis zum sicheren Sitz der Schlüssel auf dem Ständer.
5. Drücken Sie den Verriegelungsknopf und senken Sie den Mixer in Betriebsposition bis er einrastet.

BENUTZUNG

1. Schließen Sie den Mixer an das Stromnetz an.
2. Für die Einschaltung des Mixers bringen Sie die Hauptschalter in die EIN-Stellung – „ON“.
3. Für die Auswahl der Geschwindigkeit drücken Sie die Tasten «+»/«-» zum Erhöhen oder Verringern der Geschwindigkeit, dabei wird die aktuelle Geschwindigkeit auf dem LCD-Display angezeigt (wenn Sie die Taste gedrückt halten, werden die Werte schneller umgeschaltet).

HINWEISE

Um das Spritzen der Mischung zu vermeiden, fangen Sie bei einer niedrigen Geschwindigkeitsstufe an zu mixen, danach erhöhen Sie stufenweise die Drehzahl.

EMPFEHLUNG

Die Empfehlungen zur Auswahl der Geschwindigkeitsstufe sind in der Regel in Kochrezepten oder auf Verpackungen angegeben.

BOOST-TASTE

Für kurzzeitige Höchstdrehzahl.

4. Wählen Sie eine von den beiden Geschwindigkeitsstufen für die Drehung der Rührschüssel (low oder high) mit dem Regler am Ständer des Mixers aus.
5. Für die Ausschaltung des Mixers bringen Sie den Hauptschalter in die AUS-Stellung - «OFF» und danach trennen Sie den Mixer vom Stromnetz.

WARTUNG UND REINIGUNG

HINWEISE

Vor der Reinigung des Mixers stellen Sie bitte sicher, dass der Mixer vom Stromnetz getrennt ist.

HINWEISE

Die Einsätze und die Rührschüssel müssen sofort nach jedem Gebrauch gereinigt werden, da sonst die nächste Reinigung erschwert wird.

Die Aufsätze und die Rührschüssel waschen Sie bitte mit warmen Wasser und mildem Spülmittel oder in der Geschirrspülmaschine ab. Nach der Reinigung müssen die Einsätze und die Rührschüssel gründlich getrocknet werden.

Das Gehäuse des Mixers wischen Sie mit einen weichem und feuchtem Tuch ab und danach ist das Gehäuse trocken zu wischen.

WICHTIG

Es ist verboten, Mixer, Netzkabel und Stecker ins Wasser einzutauchen, sowie unter fließendem Wasser oder im Geschirrspülmaschine zu waschen.

REPARATUR UND FEHLERBEHEBUNG

- Aus Sicherheitsgründen dürfen Reparaturen des Elektrogerätes nur von qualifizierten Fachkräften eines autorisierten Servicecenter durchgeführt werden.
- Die Garantie deckt keine Schäden, die durch unqualifizierte Reparatur sowie unsachgemäße Verwendung des Elektrogerätes verursacht wurden ab.
- Die Benutzung eines defekten Elektrogerätes sowie die Benutzung eines Gerätes bei dem mechanischen oder anderen festgestellten Schäden am Gerät, Kabel oder Stecker ist untersagt.
- Zerlegen Sie niemals selbstständig das Elektrogerät, stecken Sie keine Fremdkörper in die Öffnungen im Gehäuse des Elektrogerätes.
- Wenn das Elektrogerät nicht repariert werden muss, entsorgen Sie den Mixer nicht mit dem Haushaltsmüll zusammen. Helfen Sie bei beim Umweltschutz! Ein defektes Elektrogerät muss in einer Recycling-Sammelstelle abgegeben werden. Die Adresse der Sammelstellen für Elektrogeräte zum Recycling erhalten Sie in Ihrer Stadt-/Gemeindeverwaltung.
- Beim Umtausch eines defekten Elektrogerätes durch ein neues Gerät muss der Verkäufer die rechtliche Verantwortung für die Entsorgung tragen.

TECHNISCHE DATEN

Stromversorgung: Spannung 230–240 V, Frequenz 50 Hz

Leistung: 480–500 W

Maße (B x H x T): 330 x 196 x 210 mm

Gewicht: ca. 3.6 kg

Entspricht den europäischen Sicherheitsvorschriften GS / CE / WEE / RoHS

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen an den technischen Daten vorzunehmen.

REZEPTE

WEIZENBROT

Für dieses Rezept können Sie die Ziegenmilch oder fettarme Milch sowie Margarine oder fettarme Butter verwenden.

Zutaten

Packung Trockenhefe (ca. 7 g)

1 EL Zucker

½ Glas warmes Wasser (ca. 115 ml)

3/8 Glas warme Milch (ca. 85 ml)

60 g weiche Butter

4 Gläser Weizenmehl (ca. 500 g)

1 TL Salz

ACHTUNG

Betreiben Sie den Mixer ohne Unterbrechung nicht länger als 5 Minuten.

1. Für den Hefenvorteig: Dafür Hefe, Zucker, Wasser, Milch und Butter in einer mittelgroßen Schüssel mixen und (ca. 10 Minuten) warm stehen lassen bis der Teig leicht zu schäumen beginnt.
2. Mehl und Salz in die Schüssel sieben. Stecken Sie die Knetehaken in den Mixer ein.
3. Nach und nach Mehl in Hefenvorteig zugeben und danach den Teig mit der Stufe 1 bis auf Stufe 4 mixen.
4. Beim Kleben der Zutaten am Rand der Schüssel mit einem Küchenschaber abkratzen. 3-4 Minuten mixen. Weiter mixen bis der Teig eine Kugel bildet. Der Teig muss eine glatte Konsistenz haben. Nach dem Kneten des Teigs den Mixer ausschalten und den Teig aus der Schüssel mit dem Küchenschaber herausnehmen.
5. Den Teig in eine gefettete und mit Mehl bestreute Schüssel legen, den Teig mit etwas Mehl bestreuen, die Schüssel mit einem Handtuch zudecken und den Teig 40-50 Minuten abgedeckt an einer warmen Stelle gehen lassen.
6. Den Hefeteig gut durchkneten und auf ein bemehltes Brett legen, den Teig in zwei gleiche Teile schneiden, in der gewünschten Form ausrollen, auf ein mit Pflanzenöl gefettetes Backblech legen und erneut 30-40 Minuten warm stellen und gehen lassen.
7. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Das Brot anderthalb Stunde backen. Ob das Brot gut durchgebacken ist, testen Sie am besten mit einem Holzspieß oder Zahnstocher.

GEBÄCKSTANGEN

1. Bereiten Sie den Teig zu, wie es im vorhergehenden Rezept beschrieben ist.
2. Den Teig in 8 gleichen Stücke schneiden, danach jedes Stück 1 cm dick ausrollen und in die Stücke ca. 1 cm lang einschneiden.
3. Jeden Stück in Form der Gebäckstangen ausrollen.
4. Gebäckstangen auf das Backblech mit dem Backpapier legen, mit Milch bestreichen, mit grobem Meersalz, Moon, Sesam oder Cajun-Gewürz bestreuen.
5. Die Gebäckstangen im vorgeheizten Backofen bei 200 °C bis es eine goldbraune Farbe hat backen.



MIXER TWO. STAND MIXER

Congratulations on the purchase of Premium class Mixer Two. The use of this mixer will easily cope with a variety of culinary tasks processing products. Convenience and simplicity of operation will give you doubtless pleasure.

For additional information visit: www.stadlerform.ru

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Read carefully and save all the instructions provided with an appliance.

- Never eject beaters or dough hooks when the appliance is in operation.
- Ensure fingers are kept well away from moving beaters and dough hooks.
- Do not operate for more than 3 minutes at a time when mixing heavy loads. None of the recipes in this manual are considered a heavy load.
- We are very safety conscious when designing and manufacturing consumer products, but it is essential that the product user also exercise care when using an electrical appliance.
- Listed below are precautions which are essential for the safe use of an electrical appliance:
- 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.
- Close supervision is necessary when your appliance is being used near children or infirm persons.
- Never leave an appliance unattended while in use.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not use this appliance for any purpose other than its intended use.
- Do not place this appliance on or near a hot gas flame, electrical element, or on a heated oven. Do not place on top of any other appliance.
- Do not let the power cord hang over the edge of a table or bench or touch any hot surface.
- Do not operate this appliance with a damaged power cord.
- Do not immerse this appliance in any liquid.

MIXER DESCRIPTION

1. **12 speeds with LCD display**
For precise speed control.
2. **Power On switch**
3. **Feedback motor control system**

Motor power is automatically increased under heavy load to maintain speed at low RPM. Also allows a low speed for folding in dry ingredients.

4. **Attachments removal button**
Press to remove attachments
5. **Twin motor 3-way beating action**
The Patented system uses a second motor in the stand to drive the bowl when the mixer is attached to the stand. This produces a much more powerful mixer than conventional hand/stand mixers.
6. **Offset spring loaded scraper beaters**
Scrape the bottom of the bowl and allow access for adding ingredients while the mixer is operating.
7. **Large 3.6 litre Stainless steel bowl**
A full sized bowl for those big mixing tasks.
8. **Non-slip feet**
9. **Turbo Boost Function**
To quickly combine ingredients.
10. **Head tilt lock**
Allows the head to be tilted out of the bowl.
11. **Hand mixer release button**
Press to remove handmixer when head is tilted out of the bowl.
12. **Independant stand speed control**
Bowl speed can be changed independant of mixer speed.

OPERATION

Before first use

Before assembling your mixer be sure the power cord is unplugged from the power outlet and power switch is in the 'OFF' position.

1. Press the 'tilt' button, located at the back of the unit. While the button is depressed, hold the handle and ease the head of the mixer back. The Mixmaster head will lock into this tilt position.
2. Select the desired attachments, depending on the mixing task to be performed: beaters for whisking, mixing and beating, or dough hooks for kneading.
3. Place the beaters into their correct openings. Ensure both beaters or dough hooks are fully inserted into the correct sockets or your mixing results may be affected.

NOTE

The two beaters and dough hooks are different shapes and only fit into their correct openings.

4. Place mixing bowl onto the turntable and lock into place by rotating clockwise.
5. To lower the head of the Mixer and beaters/dough hooks into the bowl, depress the 'tilt' button, hold the handle with the other hand and ease the head of the mixer down. A 'click' will indicate when the head has reached the correct position.

USE

- 1. Plug the power cord into a 220-240V AC power outlet.
- 2. Switch the Power switch to ‘on’.
- 3. Press the Speed control ‘+’ button until the desired speed is reached. The speed is displayed on the LCD screen. The speed can be increased or decreased by either multiple button presses, or pressing and holding the button.

NOTE

Clearly marked instructions for correct mixing speeds for each type of mixture are shown in the recipes.

TIP

Always start mixing at slow speeds and increase the speed gradually to prevent ingredients splashing out of the mixing bowl.

Boost button

Press this button for short duration at highest speed

- 4. Adjust the bowl speed to the desired setting by rotating the dial on the stand to speed (low or high).
- 5. To turn off the mixer, shift the Power switch to ‘off’ position, then remove the plug.

Care and cleaning

Before cleaning ensure that the power is turned off at the power outlet, then remove the plug. Wipe over the outside area including the head and base, with a dampened cloth and polish with a soft dry cloth. Wipe any excess food particles from the power cord. Wash the mixing bowl, beaters, and dough hook in warm soapy water and wipe dry – use a brush if necessary to remove any sticky food particles. The beaters and dough hooks may also be placed and washed in the dishwasher.

NOTE: Place only on the top rack of the dishwasher..

SPECIFICATIONS

Power: 480–500 W
Voltage: 230–240 V / 50 Hz
Measurement: 330 x 196 x 210 mm
Weight: ca. 3.6 kg

The manufacturer retains the right to make changes in the technical specifications, inventory and design of this model without prior notice.

RECIPES

TIPS

Goats milk and skim milk can be used in these recipes.
Margarine’s and low fat butter’s can also be used in these recipes.

Basic White Loaf Ingredients (one portion)*

- 1 sachet dry yeast (Approximate 7g)
- 1 tablespoon sugar
- 1/2 cup lukewarm water (Approximate 115ml)
- 3/8 cup lukewarm milk (Approximate 85ml)
- 60g butter, melted
- 4 cups plain flour (Approximate 500g)
- 1 teaspoon salt

*It is recommended that the maximum Mixing contents should not be more than 3.5 times of the above portion

- 1. Combine the first five ingredients in a small bowl and allow to stand in a warm place until mixture begins to froth. About 10 minutes.
- 2. Insert dough hooks into the Mixer Head (refer to page 5). Place sifted dry ingredients into the Mixer bowl.
- 3. Recommend using speed ,1 to ,4 for mixer speed and low for bowl speed, gradually add yeast mixture. Note that it will be necessary to scrape sides of bowl with a plastic spatula. Knead for 3-4 minutes.
- 4. Continue the kneading process until all ingredients are incorporated and dough forms a ball. Mixture will be wet and sticky. Remove dough from bowl using a plastic spatula. It is recommended not to operate the mixer more than 5 minutes continuously.
- 5. Place dough in a greased bowl, turning once to grease top of dough. Cover, and let rise in a warm place until doubled in size (40-50 minutes).
- 6. Punch down, fold sides to centre and turn the dough over. Remove the dough from the bowl and place onto a well floured surface. Lightly knead dough with palm of your hands until smooth and elastic. Cut dough in half and shape into two loaf pans. Cover loosely with plastic wrap and allow to rise in a warm place until doubled in size. About 30-40 minutes.
- 7. Preheat oven to 200°C. Bake for approximately 30 minutes. Baked loaves sound hollow when tapped.

Breadsticks

- 1. Follow steps 1 - 5 from ,Basic White Loaf recipe.
- 2. Punch down, fold sides to centre and turn the dough over. Knead on a lightly floured surface. Cut the dough into 8 portions and in each portion cut 1cm length slices.
- 3. Cut each slice into 1cm strips and roll into thin long stick like shapes.
- 4. Place onto a baking tray lined with baking paper, brush with milk and sprinkle with sea salt, and or poppy seeds, sesame seeds or cajun seasoning.
- 5. Bake on 200°C for 15 minutes, or until dry and crisp and golden brown.

MIXEUR FIXE MIXER TWO

Nous vous félicitons de l'acquisition d'un mixeur fixe de première classe Mixer Two. L'utilisation de ce mixeur vous permettra facilement de faire face à vos divers besoins culinaires de traitement des produits et son exploitation vous donnera sûrement une grande satisfaction.

Visitez notre site Web pour obtenir des informations complémentaires:
www.stadlerform.ru

CONSIGNES DE SECURITE

Avant l'utilisation de cet appareil, nous vous prions de lire attentivement la présente notice d'utilisation.

- Le Fabricant décline toute responsabilité de tout dommage ou accident survenant de l'exploitation incorrecte de l'appareil électrique.
- Utilisez le mixeur uniquement conformément au manuel d'utilisation et selon sa destination directe. Une exploitation incorrecte ou une modification technique pourraient être dangereuses pour la santé et la vie de l'utilisateur.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des gens incapables sans un contrôle adéquat, ainsi que par des gens n'ayant pas d'acquis suffisants pour l'utilisation des appareils électriques et qui n'ont pas pris connaissance du présent mode d'emploi.
- Ne permettez pas aux enfants d'utiliser l'appareil sans contrôle ou de jouer avec lui.
- Ne laissez pas le mixeur fonctionnant sans surveillance.
- Avant de brancher le mixeur au réseau, assurez-vous de la conformité de la tension du réseau à celle passeportisée pour cet appareil électrique.
- Le mixeur n'est pas conçu pour le branchement par l'intermédiaire d'une minuterie extérieure ou d'autres systèmes de commande à distance.
- N'utilisez pas des rallonges endommagées ou surchargées, mais uniquement des rallonges vérifiées par un électricien qualifié ou un spécialiste du service de maintenance.
- Surveillez que le câble ne pende pas du bord de la table, ne touche pas des surfaces capables de l'endommager, ne s'emmêle pas et ne se torde pas.
- Avant la déconnection du mixeur du réseau, assurez-vous qu'il est débranché. Pour déconnecter le mixeur du réseau, ne tirez pas par le câble d'alimentation.
- Ne mettez le mixeur que sur une surface sèche et plate et à une distance de sûreté du bord de cette surface.
- N'installez pas et n'utilisez pas le mixeur à proximité des surfaces chauffantes ou d'autres sources de chaleur, ne mettez pas le mixeur sur d'autres appareils électriques.
- N'utilisez pas le mixeur dans des endroits à humidité élevée. Protégez l'appareil des gouttes d'eau et ne l'utilisez pas à l'extérieur.
- N'utilisez pas le mixeur continuellement sous la charge maximale plus de 3 minutes. Les recettes figurant dans le présent mode d'emploi ne prévoient pas la charge maximale du mixeur.

- Ne déplacez pas le mixeur lors de son fonctionnement.
- Avant de mettre des accessoires, assurez-vous que le mixeur est débranché du réseau.
- N'utilisez que des accessoires d'origine qui font partie du lot du mixeur.
- Evitez le contact des parties tournantes du mixeur avec des doigts, des cheveux, des ustensiles de cuisine. Si, lors du travail, un objet étranger tombe dans la coupe du mixeur, débranchez immédiatement le mixeur et retirez l'objet de la coupe.
- Avant d'enlever le mixeur du support, d'enlever ou de mettre des accessoires ou la coupe, débranchez le mixeur et assurez-vous de l'arrêt total de rotation des accessoires et de la coupe.
- Après l'utilisation et avant le nettoyage, débranchez le mixeur du réseau.
- N'utilisez pas le mixeur en cas d'endommagement mécanique ou autre de l'appareil, du câble d'alimentation ou de sa prise. En cas de panne ou d'endommagement de toute nature, contactez le service de maintenance.
- Afin d'éviter une électrocution, ne plongez pas le mixeur, le câble ou sa prise dans l'eau ou dans un autre liquide.
- Pour le stockage, emballez le mixeur dans un carton et stockez-le dans un local sec hors de la portée des enfants.
- Gardez cette notice d'utilisation pour des consultations ultérieures et, en cas de remise du mixeur à un autre propriétaire, remettez la notice avec l'appareil.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. **12 vitesses avec indication sur un afficheur à cristal liquide**
Pour un contrôle aisé de la vitesse de rotation des accessoires.
2. **Interrupteur principal (ON/OFF)**
3. **Réglage automatique de puissance**
En cas de grande charge, la puissance du moteur augmente automatiquement en diminuant la vitesse de rotation des accessoires. Une petite vitesse permet d'ajouter des ingrédients secs au cours du travail.
4. **Bouton d'enlèvement des accessoires**
Appuyez sur ce bouton pour enlever des accessoires.
5. **Deux moteurs pour une balance optimale de la vitesse de rotation des accessoires et de la coupe**
Lors du fonctionnement du mixeur, les accessoires tournent autour de leurs axes et le deuxième moteur assure la rotation de la coupe. Le système breveté d'emploi du deuxième moteur pour tourner la coupe assure une grande efficacité et une qualité idéale de malaxage par rapport aux mixeurs traditionnels.
6. **Fixation à ressort innovante des accessoires**
Un système unique de fixation des accessoires donne la possibilité d'ajouter des ingrédients pendant le malaxage.
7. **Coupe de 3,6 l en acier inoxydable**
Une coupe de grande capacité permet de traiter simultanément une grande quantité de produits.
8. **Pieds non glissants**
Ils assurent la stabilité de l'appareil lors du fonctionnement.

9. **Bouton du mode Boost**

Le mode signifie un branchement du mixeur de courte durée à la puissance maximale. Ce régime est destiné au malaxage rapide des ingrédients.

10. **Bouton de fixation du mixeur manuel en état de fonctionnement**

Appuyez et maintenez ce bouton pour débloquent la fixation du mixeur manuel en état de fonctionnement et pour le mettre en état rabattu.

11. **Verrou du mixeur**

Quand le mixeur est en état rabattu, appuyez sur ce bouton pour enlever le mixeur manuel du support.

12. **Régulateur de la vitesse de rotation de la coupe**

La rotation à deux vitesses de la coupe ne dépend pas de la vitesse de rotation des accessoires et est réglé séparément.

UTILISATION

Préparation à l'utilisation

Avant le branchement du mixeur au réseau, assurez-vous que l'interrupteur principal est en position «OFF» [Débranché].

- 1. Appuyez et maintenez le bouton de fixation du mixeur manuel en état de fonctionnement et rabattez le mixeur en arrière comme cela est démontré sur le dessin.
- 2. Choisissez des accessoires paires nécessaires : des fouets (pour fouetter, mélanger ou émietter) ou des malaxeurs pour des pâtes lourdes.
- 3. Mettez des accessoires paires dans des ouvertures correspondantes du mixeur jusqu'à la butée.

ATTENTION

N'utilisez que des accessoires paires! Il est interdit d'utiliser ensemble un fouet et un malaxeur pour des pâtes lourdes.

Les accessoires paires ne sont pas absolument identiques et doivent être mises uniquement dans des ouvertures correspondantes.

- 4. Mettez la coupe sur le support et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'obtention d'une fixation sûre sur le support.
- 5. Appuyez sur le bouton de fixation et descendez le mixeur en bas à la position de travail jusqu'au clic.

UTILISATION

- 1. Branchez le mixeur au réseau électrique de 220-240 V.
- 2. Pour allumer le mixeur, mettez l'interrupteur principal en position ON [allumé].
- 3. Pour choisir la vitesse, appuyez sur les boutons d'augmentation ou de diminution de vitesse «+»/«-» et la vitesse courante s'affichera sur l'écran (si on retient les boutons, les valeurs changent plus vite).

REMARQUE

Afin d'éviter des jets de gouttes, commencez le malaxage à une petite vitesse et augmentez-la successivement après.

CONSEIL

Les vitesses recommandées de malaxage sont citées d'habitude dans des recettes culinaires ou sur les emballages des mélanges prêts.

BOUTON BOOST

Pour une vitesse maximale de courte durée.

- 4. Choisissez une des deux vitesses de rotation de la coupe (low ou high) à l'aide du sélecteur sur le support du mixeur.
- 5. Pour éteindre le mixeur, mettez l'interrupteur principal en position«OFF» [débranché], et déconnectez du réseau électrique.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

REMARQUE

Avant le nettoyage, assurez-vous que le mixeur est débranché du réseau.

REMARQUE

Les accessoires et la coupe sont à laver immédiatement après chaque usage, sinon le nettoyage suivant présentera quelques difficultés.

Les accessoires du mixeur et la coupe sont à laver dans de l'eau tiède avec un détergent neutre ou dans une lave-vaisselle. Après le lavage les accessoires et la coupe doivent être séchées soigneusement.
Le corps du mixeur est à nettoyer d'abord avec un chiffon doux et humide et après – le corps est à nettoyer à sec.

TRES IMPORTANT

Il est interdit de plonger le mixeur, le câble d'alimentation et la prise du câble dans l'eau ou dans un autre liquide ainsi que les laver sous l'eau courante ou dans une lave-vaisselle.

REPARATION ET DEPANNAGE

- Pour des raisons de sécurité la réparation de l'appareil ne doit s'effectuer que par des spécialistes qualifiés d'un service d'entretien agréé.
- La garantie ne couvre pas des pannes dues aux réparations non-qualifiées ainsi qu'à une exploitation incorrecte de l'appareil.
- Il est interdit d'utiliser un appareil en panne ou ayant des détériorations mécaniques et autres de l'appareil lui-même, du câble ou de sa prise.
- Ne démontez jamais l'appareil vous-même, n'introduisez pas des objets étrangers quelconques dans les ouvertures du corps de l'appareil.
- Si l'appareil n'est pas sujet à réparation, ne le jetez pas avec des ordures ménagères. Pensez à l'environnement ! Un appareil en panne est à envo-

yer dans un service spécialisé de recyclage. Les adresses des postes de réception des appareils électriques ménagers sont disponibles dans les services municipaux de votre ville.

- En cas de changement d'un appareil défectueux contre un neuf, la responsabilité juridique pour le recyclage incombe au vendeur.

DONNEES TECHNIQUES

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

Puissance: 480–500 W

Dimensions (largeur x hauteur x profondeur): 330x196x310mm

Poids: approximativement 3,6 kg

Conforme aux normes européennes de sécurité GS/CE/WEE/RoHS

Le Fabricant se réserve le droit d'apporter des changements dans les caractéristiques techniques.

RECETTES

PAIN DE FROMENT

Pour cette recette on peut utiliser le lait de chèvre ou le lait écrémé, ainsi que la margarine ou un beurre à basse teneur en matières grasses.

Ingrédients

1 paquet de levure sèche (approximativement 7 g)

1 cuillère à soupe de sucre

½ verre d'eau tiède (approximativement 115 ml)

3/8 tasse de lait tiède (approximativement 85 ml)

60 g de beurre ramolli

4 verres de farine de froment (approximativement 500 g)

1 cuillère à café de sel

ATTENTION

Ne faites pas tourner le mixeur sans interruption plus de cinq minutes.

1. Préparez le levain. Pour cela il faut mélanger la levure, le sucre, l'eau, le lait et le beurre dans une ecuelle et laisser le mélange dans un endroit chaud jusqu'à ce que le mélange ne commence à s'écumer légèrement (approximativement 10 minutes).
2. Blutez la farine et ajoutez du sel. Mettez dans le mixeur les malaxeurs pour les pâtes lourdes.
3. En ajoutant successivement le levain dans la farine, commencez à pétrir la pâte à la vitesse «1» en l'augmentant progressivement jusqu'à «4»; la vitesse de rotation de la coupe est «low».
4. Si les ingrédients se collent aux bords de la coupe, enlevez-les à l'aide d'une spatule en plastic. Le temps de malaxage est de 3-4 minutes. Continuez jusqu'à ce que la pâte ne prenne la forme de bulle. La pâte doit

être lisse et être de consistance homogène. A la fin du pétrissage — débranchez le mixeur, retirez la pâte de la coupe à l'aide de la spatule en plastic.

5. Mettez la pâte dans un récipient huilé et sapoudré de farine, sapoudrez encore un peu dessus, couvrez le récipient avec une serviette et mettez le dans un endroit chaud pour 40-50 minutes pour faire lever la pâte.
6. Foulez la pâte, mettez-la sur une planche de cuisine sapoudrée de farine, pétrissez légèrement, coupez en deux parties égales, donnez à la pâte la forme voulue et mettez sur une lèchefrite huilée, couvrez avec une serviette et faites la lever encore dans un endroit chaud pendant 30-40 minutes.
7. Cuire le pain pendant une demi-heure. Vérifier à l'aide d'une petite baguette sèche en bois ou d'un cure-dent. Chauffez le four à 200 °C.

PAILLE

1. Préparez la pâte comme il est décrit dans la recette précédente.
2. Abaissez la pâte, coupez-la en 8 parties égales, roulez chaque partie en bâton de 1 cm d'épaisseur et coupez-la en morceaux de 1 cm de longueur.
3. Roulez chaque morceau en forme de bâtonnette.
4. Mettez les bâtonnettes sur une lèchefrite couverte d'une feuille de papier de cuisson, donnez-leur un coup de pinceau imbibé de lait, sapoudrez avec du sel de mer à gros grains, des grains de pavot, du sésame ou de l'assaisonnement cajun.
5. Cuisez la paille dans un four chauffé à 200 °C jusqu'à ce qu'elle soit dorée tirant vers le marron.



СТАЦИОНАРНЫЙ МИКСЕР MIXER TWO

Поздравляем с приобретением устройства премиум-класса стационарного миксера Mixer Two. Использование этого миксера позволит с легкостью справляться с разнообразными кулинарными задачами по обработке продуктов, а эксплуатация доставит несомненное удовольствие. Для получения дополнительной информации посетите наш сайт: www.stadlerform.ru

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 миксер только по прямому назначению в строгом соответствии с инструкцией по эксплуатации. Неправильная эксплуатация и техническая модификация миксера 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.
- Не допускайте, чтобы дети бесконтрольно пользовались или играли электроприбором.
- Не оставляйте работающий миксер без присмотра.
- Перед подключением миксера к электросети удостоверьтесь в том, что напряжение электросети соответствует напряжению, паспортизированному для данного электроприбора.
- Миксер 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.
- Перед отключением миксера от электросети убедитесь в том, что он выключен. При отключении миксера от электросети не тяните за сетевой шнур.
- Устанавливайте миксер только на сухую ровную поверхность, на безопасном расстоянии от края этой поверхности.
- Не устанавливайте и не эксплуатируйте миксер рядом с любыми нагревающимися поверхностями или источниками тепла, не ставьте миксер на другие электроприборы.
- Не эксплуатируйте миксер в местах с повышенной влажностью. Не допускайте попадания на электроприбор брызг воды и не эксплуатируйте миксер вне помещений.

- Не используйте миксер непрерывно при максимальной нагрузке более 3 минут. Рецепты, приведенные в данной инструкции, не предусматривают максимальной нагрузки миксера.
- Не перемещайте миксер во время работы.
- Перед установкой насадок убедитесь в том, что миксер отключен от электросети.
- Используйте только оригинальные насадки, которые входят в комплект миксера.
- Не допускайте контакта вращающихся частей миксера с пальцами, волосами, кухонными принадлежностями. При попадании в чашу миксера во время работы постороннего предмета немедленно выключите миксер и удалите предмет из чаши.
- Прежде чем снимать миксер с держателя, снимать или устанавливать насадки или чашу, выключите миксер и убедитесь, что вращение насадок и чаши полностью прекратилось.
- По окончании использования, а также перед чисткой, отключите миксер от электросети.
- Не эксплуатируйте миксер при механических или иных повреждениях самого электроприбора, сетевого шнура или его вилки. При неисправностях или повреждениях любого рода следует обратиться в сервисный центр.
- Во избежание поражения электротоком не погружайте миксер, сетевой шнур или его вилку в воду или иную жидкость.
- Для хранения упакуйте миксер в коробку и храните в сухом помещении, в местах, недоступных для детей.
- Сохраните эту инструкцию для дальнейших справок, а в случае передачи миксера другому владельцу, передайте инструкцию вместе с электроприбором.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

1. **12 скоростей с индикацией на ЖК-дисплее**
Для максимального удобства контроля скорости вращения насадок.
2. **Основной выключатель (ON/OFF)**
3. **Автоматическая регулировка мощности**
При большой нагрузке мощность двигателя увеличивается автоматически, уменьшая скорость вращения насадок. Низкая скорость позволяет добавлять сухие ингредиенты в процессе работы.
4. **Кнопка снятия насадок**
Нажмите на эту кнопку, чтобы снять насадки.
5. **Два двигателя для оптимального баланса скорости вращения насадок и чаши**
Во время работы миксера насадки вращаются вокруг своей оси, при этом второй двигатель обеспечивает вращение чаши. Запатентованная система использования второго двигателя для вращения чаши обеспечивает высокую эффективность и идеальное качество смешивания по сравнению с традиционными миксерами.
6. **Инновационное подпружиненное крепление насадок**
Уникальная система крепления насадок предоставляет возможность добавлять ингредиенты во время смешивания.

- 7. **Чаша объемом 3,6 л из нержавеющей стали**
Вместительная чаша позволяет обрабатывать одновременно большое количество продуктов.
- 8. **Нескользящие ножки**
Обеспечивают устойчивость прибора во время работы.
- 9. **Кнопка турбо-режима Boost**
Режим подразумевает кратковременное включение миксера с максимальной мощностью и предназначен для быстрого смешивания ингредиентов.
- 10. **Кнопка фиксации ручного миксера в рабочем положении**
Нажмите и удерживайте эту кнопку, чтобы разблокировать фиксацию ручного миксера в рабочем положении и привести его в откинутое положение.
- 11. **Замок миксера**
При откинутаом положении миксера, нажмите на эту кнопку, чтобы снять ручной миксер с держателя.
- 12. **Регулятор скорости вращения чаши**
Двухскоростное вращение чаши не зависит от скорости вращения насадок и регулируется отдельно.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Подготовка к использованию

Перед подключением миксера к электросети убедитесь в том, что основной выключатель находится в положении «OFF» [Выключено].

- 1. Нажмите и удерживайте кнопку фиксации ручного миксера в рабочем положении и откиньте миксер назад, как показано на рисунке.
- 2. Выберите нужные парные насадки: венчики (для взбивания, смешивания или измельчения) или крюки (для вымешивания теста).
- 3. Вставьте парные насадки в соответствующие отверстия в корпусе миксера до упора.

ВНИМАНИЕ

Используйте только парные насадки! Запрещается использовать венчик и крюк одновременно. Парные насадки не абсолютно идентичны, вставляйте насадки только в соответствующие отверстия.

- 4. Установите чашу на подставку и поверните по часовой стрелке до надежной фиксации на подставке.
- 5. Нажмите на кнопку фиксации и опустите миксер вниз в рабочее положение до щелчка.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- 1. Подключите миксер к электросети с напряжением 220-240 В.
- 2. Для включения миксера установите основной выключатель в положение ON [включено].

- 3. Для выбора скорости нажимайте кнопки увеличения или уменьшения скорости «+»/«-», при этом текущая скорость будет отображаться на дисплее (при удерживании кнопок значения переключаются быстрее).

ПРИМЕЧАНИЕ

Для предотвращения разбрызгивания смесей начинайте смешивание на низкой скорости, затем постепенно увеличивайте скорость.

СОВЕТ

Рекомендации по выбору скорости смешивания обычно приводятся в кулинарных рецептах или на упаковках готовых смесей.

КНОПКА BOOST

Для кратковременного включения максимальной скорости нажмите и удерживайте кнопку BOOST.

- 4. Выберите одну из двух скоростей вращения чаши (low или high) при помощи регулятора на подставке миксера.
- 5. Для выключения миксера установите основной переключатель в положение «OFF» [выключено], затем отключите от электросети.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

ПРИМЕЧАНИЕ

Перед чисткой убедитесь в том, что миксер отключен от электросети.

ПРИМЕЧАНИЕ

Насадки и чашу следует мыть незамедлительно после каждого использования, в противном случае последующая чистка может быть затруднена.

Насадки миксера и чашу мойте в теплой воде с нейтральным моющим средством или в посудомоечной машине. После мытья насадки и чашу необходимо тщательно просушить. Корпус миксера протирайте мягкой влажной салфеткой, после чего корпус необходимо вытереть насухо.

ВАЖНО

Запрещается погружать миксер, а также сетевой шнур и вилку сетевого шнура в воду или другую жидкость, а также мыть их под проточной водой или в посудомоечной машине.

РЕМОНТ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

- В целях безопасности ремонт электроприбора должен осуществляться только квалифицированными специалистами авторизованного сервисного центра.

- Гарантия не распространяется на неисправности, обусловленные не-квалифицированным 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

Электропитание: 220–240 В, 50 Гц

Мощность: 480–500 Вт

Габариты (ширина x высота x глубина): 330 x 196 x 310 мм

Вес: приблизительно 3,6 кг

Соответствует европейским правилам безопасности GS/CE/WEE/RoHS

Производитель сохраняет за собой право на внесение изменений в технические характеристики, комплектацию и конструкцию данной модели без предварительного уведомления.

Электронную версию инструкции можно скачать на нашем сайте:

www.stadlerform.ru

РЕЦЕПТЫ

ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ

Для этого рецепта можно использовать козье молоко или обезжиренное молоко, а также маргарин или масло с пониженным содержанием жира.

Ингредиенты

1 пакетик сухих дрожжей (приблизительно 7 г)

1 столовая ложка сахара

½ стакана теплой воды (приблизительно 115 мл)

3/8 чашки теплого молока (приблизительно 85 мл)

60 г сливочного масла, размягченного

4 стакана пшеничной муки (приблизительно 500 г)

1 чайная ложка соли

ВНИМАНИЕ

Не эксплуатируйте миксер без перерыва дольше 5 минут.

1. Приготовьте опару. Для этого смешайте дрожжи, сахар, воду, молоко и масло в небольшой миске и дайте постоять в тепле, пока смесь не начнет слегка пениться (приблизительно 10 минут).
2. Просейте в чашу муку, добавьте соль. Вставьте крюки для теста в миксер.
3. Постепенно добавляя в муку опару, начните вымешивание теста с «1» скорости, постепенно увеличивая скорость до «4»; скорость вращения чаши low.
4. Если ингредиенты налипают на стенки чаши, счищайте их при помощи пластиковой кухонной лопатки. Сессия смешивания 3-4 минуты. Продолжайте смешивание, пока тесто не примет форму шара. Тесто должно быть гладким и иметь однородную консистенцию. По окончании вымешивания выключите миксер и извлеките тесто из чаши при помощи пластиковой кухонной лопатки.
5. Положите тесто в смазанную маслом и присыпанную мукой миску, слегка присыпьте мукой, накройте миску полотенцем и поставьте в теплое место на 40-50 минут, чтобы тесто поднялось.
6. Обомните тесто, выложите на присыпанную мукой доску, слегка вымесите, разрежьте тесто на две равные части, придайте тесту нужную форму, выложите на смазанный растительным маслом противень, накройте полотенцем, и дайте подняться еще раз в теплом месте в течение 30-40 минут.
7. Выпекайте хлеб в течение полчаса. Проверьте готовность хлеба при помощи сухой деревянной палочки или зубочистки. Разогрейте духовку до 200 °C.

СОЛОМКА

1. Приготовьте тесто, как описано в предыдущем рецепте.
2. Разделите готовое тесто – разрежьте его на 8 равных частей, затем скатайте каждую часть колбаской толщиной 1 см и нарежьте колбаску кусочками длиной 1 см.
3. Скатайте каждый кусочек в виде палочки.
4. Выложите заготовки из теста на противень на лист пергамента, смажьте палочки кистью, смоченной молоком, посыпьте крупной морской солью, маком, кунжутом или каджунской приправой.
5. Выпекайте соломку в духовке, нагретой до 200 °C, до золотисто-коричневого цвета.



Дата изготовления

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

ПРИМЕР

неделя | год

номер продукта

4512 - 12345

45 - сорок пятая неделя

12 - последние две цифры года

12345 - номер продукта

Дату изготовления следует читать:

45**12** - 12345 - 45-я неделя 2012 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.

Stadler Form®

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.

