



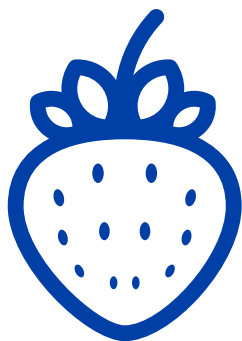
Gebrauchsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso

Axy Z1

Mini-Zerkleinerer

Mini-hachoir

Mini tritattutto



satrap



1. Produktebeschreibung

1. Impulsschalter
2. Motorgehäuse
3. Arbeitsdeckel
4. Handgriffe
5. Arbeitsschüssel aus Glas (1,2 Liter)
6. Edelstahlmesser
7. Untersetzer
8. Netzkabel mit Stecker

1. Description du produit

1. Touche «pulse»
2. Bloc moteur
3. Couvercle
4. Poignées
5. Bol en verre (1,2 litre)
6. Couteau en acier inoxydable
7. Socle
8. Cordon d'alimentation

1. Descrizione del prodotto

1. Funzione ad impulsi
2. Blocco motore
3. Coperchio
4. Impugnatura
5. Ciotola in vetro (1,2 litri)
6. Lama in acciaio inox
7. Piatto
8. Cavo di alimentazione con spina

Inhaltsverzeichnis

Seite

1. Produktebeschrieb	3
2. Sicherheitshinweise	5
3. Wissenswertes	8
4. Inbetriebnahme	8
5. Anwendung und Mayonnaise-Rezept	8
6. Reinigung und Pflege	9
7. Entsorgung	9
8. Coop Garantie/Coop Service	10
9. Konsumenteninformation	11



2. Sicherheitshinweise

- Bitte lesen Sie vor Inbetriebnahme des Gerätes die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Sie gibt wichtige Hinweise über die Sicherheit, den Gebrauch und die Pflege des Gerätes.
- Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung sorgfältig auf und geben Sie sie ggf. an den Nachbesitzer weiter.
- Gerät nur an Wechselstrom mit 230 Volt Netzspannung anschliessen.
- **Gerät nie ins Wasser tauchen.** Zur Reinigung nur mit einem feuchten Lappen abreiben. Davor unbedingt Netzstecker herausziehen.
- Bitte gehen Sie sehr vorsichtig bei der Handhabung des scharfen Schneidmessers vor, wenn Sie die Schüssel leeren oder während des Reinigens.
- Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Netzstecker nie durch Ziehen am Netzkabel aus der Steckdose ziehen.
- Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von mit Wasser gefüllten Bädern, Schwimmbädern, Duschen oder Waschbecken benutzen. Sollte trotzdem ein Gerät ins Wasser fallen, ist es untersagt, dieses herauszuholen, solange es am Stromkreis angeschlossen ist. Sofort Netzstecker herausziehen.
- Gerät nie unbeaufsichtigt in Betrieb lassen.
- Gerät nach jedem Gebrauch ausschalten und Netzstecker herausziehen.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.

- Geräte können von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Gerät nicht in der Nähe einer Wärmequelle aufstellen. Das Netzkabel keiner direkten Hitzeeinwirkung (wie z.B. heiße Herdplatte, offene Flammen, heiße Bügelsohle oder Heizöfen) aussetzen.
- Darauf achten, dass das Gerät beim Arbeiten eine gute Standfestigkeit aufweist und das Netzkabel nicht zum «Stolperdraht» wird.
- Gerät immer auf eine kratzfeste, trockene, feste und ebene Unterlage stellen.
- Gerät nur im Haushalt und für den dafür vorgesehenen Zweck benutzen.
- Reparaturen und Eingriffe am Gerät oder am Netzkabel nur durch den Coop Service ausführen lassen.
- Um eine Gefährdung zu vermeiden, schadhaftes Gerät nicht mehr in Betrieb nehmen. Sollte der Netzstecker, das Netzkabel oder das Gehäuse defekt oder das Gerät hinuntergefallen oder anderweitig beschädigt worden sein, bitte sofort dem Coop Service via Ihre Coop Verkaufsstelle zur Reparatur bzw. Nachkontrolle übergeben.
- Ausgedientes Gerät durch Abtrennen des Netzkabels unbrauchbar machen und in Ihre Coop Verkaufsstelle zur kontrollierten Entsorgung bringen.
- Netzstecker immer erst kurz vor dem Gebrauch einstecken, sofort nach Beendigung des Gebrauchs, vor der Montage und vor der Reinigung Netzstecker herausziehen.
- Das Gerät ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet. Es arbeitet nur, wenn der Arbeitsdeckel und das Motorgehäuse richtig aufgesetzt sind.

- **Achtung:** Gerät niemals ohne aufgesetzten Arbeitsdeckel und Motorgehäuse in Betrieb nehmen.
- Niemals mit der Hand oder mit Gegenständen in das laufende Messer greifen.
- Niemals die max. Füllmenge der Arbeitsschüssel von 1,2 Liter überschreiten.
- Gerät nie ohne Lebensmittel arbeiten lassen.
- Das Gerät darf nicht zum Zerkleinern von **kochenden** oder zu **harten** Lebensmitteln (wie z.B. Suppen, Eiswürfeln, Muskatnüssen, Getreide, Reis oder Gewürzen) verwendet werden.
- Harte und fasrige Teile von Gemüse/Obst (Kerne, Steine, Schalen, Strunk usw.) vor dem Zerkleinern entfernen, um Schäden am Gerät zu vermeiden.
- Messer immer aus der Arbeitsschüssel entfernen, bevor Sie die Lebensmittel herausnehmen.
- Das Gerät darf nicht länger als 30 Sekunden ununterbrochen betrieben werden. Nach dieser Zeit muss es aus Sicherheitsgründen ausgeschaltet werden. Anschliessend den Motor ca. 2 Minuten abkühlen lassen.
- Niemals scharfe Mittel wie chemische Reiniger, Stahlwolle oder Scheuermittel benützen, diese könnten die Arbeitsschüssel, den Deckel oder das Gerätegehäuse beschädigen.

Für Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Gebrauchsanleitung entstehen, lehnt Coop jegliche Haftung ab.



3. Wissenswertes

Der Satrap Axy Z1 ist ein leistungsstarker und vielseitiger Zerkleinerer zum perfekten Hacken, Zerkleinern und Mixen von Kräutern, Zwiebeln, Knoblauch, Gemüse, Haselnüssen, Mandeln, Käse, Fleisch, Saucen, Suppen usw. Der praktische Impulsschalter erlaubt Ihnen eine kontrollierte und kurzzeitige Gerätebedienung. Die einfache und sichere Handhabung, der leistungsstarke 300-Watt-Motor, die hochwertige 1,2-Liter-Glasschüssel sowie die problemlose Reinigung machen den Satrap Axy Z1 zum idealen Küchenhelfer.

4. Inbetriebnahme

Nur an Wechselstrom mit 230 Volt Netzspannung anschliessen. Gerät auspacken und auf Transportschäden kontrollieren. Falls das Gerät beschädigt sein sollte, bitte sofort Ihrer Verkaufsstelle zur Reparatur übergeben. Vor dem ersten Gebrauch Motorgehäuse mit einem feuchten Lappen abreiben. Alle Zubehörteile mit heissem Wasser und einem milden Spülmittel von Hand sorgfältig abwaschen und anschliessend gut abtrocknen. Seien Sie vorsichtig beim Reinigen und Montieren des Edelstahlmessers, es ist sehr scharf.

Gerät nicht ins Wasser tauchen!

Niemals scharfe Mittel wie chemische Reiniger, Stahlwolle oder Scheuermittel benutzen, diese könnten die Arbeitsschüssel, den Deckel oder das Motorgehäuse beschädigen.

5. Anwendung und Mayonnaise-Rezept

Geeigneten Standort für die Anwendung des Gerätes wählen. Stellen Sie das Gerät auf einen kratzfesten, trockenen, festen und ebenen Arbeitsplatz. Bedenken Sie dabei, dass der Satrap Axy Z1 eine gute Standfestigkeit aufweisen soll und vergewissern Sie sich vor jeder Inbetriebnahme, dass das Netzkabel herausgezogen und das Gerät richtig und vollständig zusammengesetzt ist. Gerät wie folgt für die Anwendung vorbereiten:

- Netzstecker noch nicht anschliessen.
- Setzen Sie das Messer (6) in die Messerhalterung in der Schüssel (5). Das Messer (6) ist sehr scharf, gehen Sie vorsichtig damit um und fassen Sie es nur an seinem Kunststoffschiff zum Ein- und Ausbauen an. Kontrollieren Sie, dass das Messer (6) richtig auf der Halterung dreht.
- Die zu hackenden Lebensmittel in ca. 1 cm grosse Stücke schneiden und eventuell entkernen. Befüllen Sie nun die Schüssel (5) mit den Zutaten. Das Gerät darf noch nicht am Strom angeschlossen sein.
- Setzen Sie den Arbeitsdeckel (3) auf die Schüssel (5), bis er einrastet.
- Setzen Sie das Motorgehäuse (2) auf und drehen Sie es sanft, bis es richtig sitzt.
- Schliessen Sie das Gerät am Strom an.
- Mit der einen Hand halten Sie die Schüssel (5), mit der anderen betätigen Sie den Impulsschalter (1). Den Impulsschalter (1) in kurzen Intervallen betätigen, bis die Lebensmittel die gewünschte Feinheit erreicht haben. Der Hackvorgang lässt sich durch die kurzen Intervalle besser kontrollieren.
- Gerät nicht länger als 30 Sekunden ununterbrochen betreiben. Nach dieser Zeit muss das Gerät aus Sicherheitsgründen ausgeschaltet werden. Anschliessend den Motor ca. 2 Minuten abkühlen lassen.
- Nach dem Zerkleinern Netzstecker herausziehen, Motorgehäuse (2) und Arbeitsdeckel (3) entfernen.
- Entfernen Sie immer zuerst das Messer (6), bevor Sie die Lebensmittel aus der Schüssel (5) herausnehmen. Messer (6) vorsichtig am Kunststoffschiff fassen und herausziehen.
- Bei einem weiteren Arbeitsvorgang müssen Sie darauf achten, dass der Arbeitsschüsselboden und die Messerhalterung frei von Lebensmittelresten sind, bevor das Messer (6) eingesetzt wird.

Hinweise: Beachten Sie bitte, dass das Ende des Verarbeitungsprozesses aufgrund der hohen Drehzahlen sehr rasch erreicht ist. Das Gerät darf während des Hackvorganges nicht blockieren.

Achtung: Netzstecker immer erst kurz vor dem Gebrauch anschliessen, sofort nach Beendigung des Gebrauchs und vor der Reinigung Netzstecker herausziehen.

Anwendungstipps

- Beachten Sie bitte, dass das Universalmesser sehr schnell dreht, dadurch wird der gewünschte Feinheitsgrad des Mixgutes sehr rasch erreicht. Wir empfehlen Ihnen, den Verarbeitungsprozess immer wieder zu kontrollieren, um nicht zu feines Mixgut zu erhalten.
- Weiche Lebensmittel nur mit kurzen Intervallen bearbeiten.
- Arbeitsschüssel nur zu $\frac{1}{2}$ oder maximal zu $\frac{3}{4}$ füllen, um ein Überlaufen zu vermeiden. Das Volumen der Zutaten nimmt beim Zerkleinern zu.
- Bei dickflüssigem Mixgut sollten Sie das Gerät während der Zubereitung zwischendurch kurz abschalten, um die Zutaten mit einem Spachtel vorsichtig gegen das Messer zu schieben.
- Bei hartem Mixgut sollten Sie das Gerät während der Zubereitung zwischendurch kurz abschalten und die Zutaten in der Arbeitsschüssel schütteln, damit der Inhalt lose bleibt.
- Beim Hacken und Zerkleinern von frischen Kräutern darauf achten, dass die Arbeitsschüssel und die Kräuter trocken sind.
- Zitrusfruchtschalen fein hacken: Frucht mit einem scharfen Messer schälen und in feine Streifen schneiden. Achten Sie darauf, dass möglichst keine weisse Haut an der Schale ist.
- Möchten Sie Schokolade hacken, diese vor der Verarbeitung in kleine Stücke brechen und danach ca. 15 Minuten ins Gefrierfach legen.
- Rohes und gekochtes Fleisch nur in kleinen Mengen ohne Knochen und Sehnen, in Würfel geschnitten, verarbeiten.
- Rohen und gekochten Fisch nur in kleinen Mengen mit möglichst wenig Fischgräten, in Würfel geschnitten, verarbeiten.

Rezept für Mayonnaise

1 Eigelb
2 Esslöffel Senf
2 Esslöffel Wasser
1 Esslöffel Essig
100 ml Öl
Salz und Pfeffer

- Es ist **wichtig**, dass die Zutaten Raumtemperatur haben.
- Füllen Sie 2 Esslöffel Öl und die restlichen Zutaten in die Schüssel (5).
- Betätigen Sie den Impulsschalter (1) ein paar Mal. Befüllen Sie die Schüssel (5) mit dem restlichen Öl und lassen Sie den Zerkleinerer für ca. 30 Sekunden laufen.

6. Reinigung und Pflege

Vor jeder Reinigung immer Netzstecker herausziehen. Motorgehäuse (2) mit einem feuchten Lappen abreiben. Alle Zubehörteile mit heissem Wasser und einem milden Spülmittel von Hand abwaschen und anschliessend gut abtrocknen. Die Schüssel (5), das Messer (6) und der Arbeitsdeckel (3) können in der Spülmaschine gereinigt werden.

Seien Sie vorsichtig beim Reinigen und Montieren des Messers (6), es ist sehr scharf.

Motorgehäuse (2) nie ins Wasser tauchen oder abspülen.

Niemals scharfe Mittel wie chemische Reiniger, Stahlwolle oder Scheuermittel benutzen, diese könnten die Arbeitsschüssel, den Deckel oder das Motorgehäuse beschädigen.

7. Entsorgung

Alle Elektrogeräte müssen im Interesse der Umwelt am Ende ihrer Lebensdauer einer ordnungsgemässen Entsorgung zugeführt werden. Ausgedientes Gerät durch Abtrennen des Netzkabels unbrauchbar machen und in Ihre Coop Verkaufsstelle zur kontrollierten Entsorgung bringen.



Gerät zur Entsorgung zurück in die Verkaufsstelle
Rapporter l'appareil hors d'usage au point de vente
Riportare l'apparecchio al punto di vendita per
il corretto smaltimento

8. Coop-Garantie/ Coop Service

Ihre Sicherheit nach dem Kauf

Wir gewährleisten für Satrap-Geräte 2 Jahre Coop Garantie ab Verkaufsdatum. Innerhalb der Garantiezeit repariert Ihnen der Coop Service das Gerät kostenlos, ohne Fracht- oder Reisekosten und ohne Verrechnung der Arbeitszeit und Ersatzteile.

Coop kann keine Garantie gewähren:

- wenn Defekte oder Schäden infolge Missachtung dieser Gebrauchsanleitung entstehen;
- bei unsachgemässer Behandlung durch den Käufer oder Drittpersonen;
- bei gewerblicher Nutzung;
- bei normaler Abnutzung;
- falls Reparaturen durch den Käufer oder Drittpersonen vorgenommen werden;
- wenn der Garantieschein oder die Kassenquittung fehlt.

Bei Garantieanspruch bitte die Kassenquittung oder den Garantieschein vorlegen, welche Sie sorgfältig aufbewahren sollten.

Zusätzliche Coop Leistungen bei Satrap-Elektrohaushaltgeräten

Qualitätslabor

In unseren Labors werden sämtliche Satrap-Geräte auf Funktionstüchtigkeit, Gebrauchstauglichkeit, Leistung, Sicherheit und Wirtschaftlichkeit eingehend untersucht und geprüft.

Sicherheitsnormen

Alle Satrap-Geräte sind nach den internationalen und europäischen Normen EN/IEC geprüft und erfüllen die schweizerischen Sicherheitsnormen.

Warendeklaration

Über Satrap-Geräte können Sie sich vor dem Kauf gründlich informieren. Die werbefreie Warendeklaration garantiert eine klare, vergleichbare Konsumenteninformation, damit Sie sicher wählen können. So erhalten Sie u.a. Auskunft über Herkunft, elektrische Daten, Materialbeschaffenheit, Ausrüstung, Energiekonsum, Zubehör und Besonderheiten der jeweiligen Geräte.

Coop Garantie

Die Coop Garantie auf Ihrem Satrap-Gerät bedeutet, dass Garantiearbeiten für Sie garantiert kostenlos sind. Es werden Ihnen keine Arbeitszeit, keine Material-, keine Reise- oder Frachtkosten verrechnet.

Coop Service

Ihre Sicherheit nach dem Kauf:

Bei Störungen oder Reparaturen bringen Sie Ihr Gerät am besten in eine Coop Verkaufsstelle mit dem entsprechenden Sortiment.

Hotline

Bei technischen Problemen und Fragen zu den Coop Service-Leistungen steht Ihnen die mehrsprachige Service-Hotline zur Verfügung: Tel. 0848 811 222.

Service-Garantie

Der Coop Service garantiert allfällige Reparaturen während mindestens 5 Jahren für Kleingeräte. Auf ausgeführte Reparaturen inkl. Ersatzteile gewährt der Coop Service eine Garantie von 1 Jahr.

Besuchen Sie den Coop Service im Internet unter www.satrap.ch



9. Konsumenteninformation

Warendeklaration

Mini-Zerkleinerer

Satrap Axy Z1

SAP 5.751.572

(Typenbezeichnung Coop)

a) Allgemeine Angaben

Herkunft

China

Garantiezeit

2 Jahre

Service-Garantie

5 Jahre

Service durch

Coop Service

Gebrauchsanleitung

Ja

b) Elektrische Daten

Nennspannung

230 Volt

Nennleistung

300 Watt

Absicherung

6 A

Sicherheitsanforderungen

Europäische/Internationale Normen EN/IEC erfüllt

c) Gerätedaten

System

Wechselspannungsmotor

Gerätemasse (H × B × T)

22,5 × 19 × 17 cm

Gewicht

1,8 kg

Kabellänge

1 m

Kabelaufwicklung

Nein

Fassungsvermögen Arbeitsschüssel

1,2 Liter

Bedienungselemente

Ein/Aus-Schalter mit Impulsfunktion

Kurzzeitbetrieb

30 Sekunden

Geschwindigkeitsstufen

1

Drehzahl

3400 U/min

Material:

Motorgehäuse, Arbeitsdeckel,

Untersetzer

Kunststoff

Arbeitsschüssel

Glas

Universalmesser

Edelstahl, rostfrei

L-Nr. 647/ROSCS/08.16

Sommaire

Page

1. Description du produit	3
2. Consignes de sécurité	13
3. Bon à savoir	16
4. Mise en service	16
5. Utilisation et recette de la mayonnaise	16
6. Nettoyage et entretien	17
7. Élimination	17
8. Garantie/Service après-vente Coop	18
9. Informations consommateurs	19



2. Consignes de sécurité

- Avant de mettre l'appareil en service, lire attentivement le mode d'emploi, qui fournit des renseignements importants sur la sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.
- Conserver soigneusement ce mode d'emploi pour pouvoir le remettre à un éventuel futur utilisateur.
- Brancher l'appareil uniquement sur une prise de courant alternatif 230 volts.
- **Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau.** Le nettoyer exclusivement avec un chiffon humide en prenant soin de toujours le débrancher préalablement.
- Manipuler le couteau avec beaucoup de précaution en vidant le bol ou en nettoyant l'appareil.
- Eteindre et débrancher l'appareil avant de changer d'accessoire.
- Débrancher l'appareil en tirant sur la fiche, jamais sur le cordon d'alimentation.
- Ne pas utiliser l'appareil à proximité d'une baignoire, d'une douche, d'un lavabo ou d'une piscine remplis d'eau. Si, malgré toutes les précautions prises, l'appareil devait tomber dans l'eau, le débrancher impérativement avant de l'en sortir.
- Ne jamais laisser fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Arrêter et débrancher l'appareil après chaque utilisation.
- Ne pas laisser les enfants se servir de l'appareil. Tenir ce dernier et son cordon d'alimentation hors de leur portée. Cet appareil ne peut être utilisé par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites ou par des personnes manquant d'expérience qu'à condition qu'elles soient sous surveillance ou qu'elles aient reçu des instructions sur l'utilisation de l'appareil et sur les risques qui peuvent en découler. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.

- Ne pas poser l'appareil à proximité d'une source de chaleur. Ne pas exposer le cordon d'alimentation à une source de chaleur directe (p. ex. plaque de cuisinière, flamme, semelle de fer à repasser ou radiateur).
- Veiller à la bonne stabilité de l'appareil pendant son utilisation et éviter que le cordon d'alimentation ne se trouve dans le passage.
- Toujours poser l'appareil sur une surface plane, stable, sèche et résistante aux rayures.
- Utiliser l'appareil exclusivement pour l'usage auquel il est destiné et uniquement à des fins domestiques.
- Faire réparer l'appareil/le cordon d'alimentation exclusivement par le Service après-vente Coop.
- Pour des raisons de sécurité, ne plus utiliser l'appareil s'il est endommagé. Si la fiche, le cordon d'alimentation ou le boîtier de l'appareil est défectueux, ou si l'appareil est tombé ou a été endommagé d'une quelconque façon, l'apporter sans attendre dans un point de vente Coop pour le faire contrôler et réparer par le Service après-vente.
- Lorsque l'appareil est hors d'usage, le rendre définitivement inutilisable en sectionnant le cordon d'alimentation et le rapporter au point de vente Coop, qui veillera à l'éliminer dans les règles.
- Brancher l'appareil juste avant de l'utiliser; le débrancher aussitôt après, et avant de le nettoyer.
- L'appareil est équipé d'un système de sécurité: il ne fonctionne que si le couvercle et le bloc moteur sont bien en place.
- **Attention:** ne jamais faire fonctionner l'appareil sans couvercle ni bloc moteur.
- Ne jamais approcher les doigts ou des objets du couteau lorsqu'il tourne.
- Ne jamais remplir le bol au-delà de 1,2 litre.
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide.
- Ne pas utiliser l'appareil pour hacher des aliments **bouillants** ou trop **durs** (potages, glaçons, noix de muscade, céréales, riz, épices, etc.).

- Pour éviter d'endommager l'appareil, enlever les parties dures ou fibreuses des fruits et des légumes (pépins, noyaux, coques, trognons, etc.) avant de les mettre dans le bol.
- Toujours retirer le couteau avant de vider le bol.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil plus de 30 secondes sans interruption. Passé ce délai, l'arrêter pour des raisons de sécurité et laisser refroidir le moteur pendant environ 2 minutes.
- Ne jamais utiliser de détergent fort ou abrasif ni d'éponge métallique, qui pourraient endommager le bol, le couvercle ou le boîtier.

Coop décline toute responsabilité en cas de dommages résultant du non-respect du mode d'emploi.



3. Bon à savoir

Le mini-hachoir Satrap Axy Z1 est un appareil puissant qui permet de hacher et de mixer de nombreux aliments tels que fines herbes, ail, oignons, légumes, noisettes, amandes, fromage, viande, sauces ou encore potages. Il est équipé d'une touche «pulse» (marche intermittente) pour un meilleur contrôle du résultat final. Son utilisation simple et sécurisée, son moteur de 300 watts, son bol de 1,2 litre en verre de qualité et sa facilité d'entretien en font un accessoire idéal pour les amateurs de cuisine.

4. Mise en service

Brancher l'appareil uniquement sur du courant alternatif 230 V. Déballer l'appareil et vérifier qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. Si c'est le cas, le rapporter immédiatement au point de vente pour réparation. Avant la première utilisation, essuyer le bloc moteur avec un chiffon humide. Laver tous les accessoires soigneusement à la main, à l'eau chaude et avec du produit vaisselle, et bien les essuyer. Manipuler et nettoyer le couteau avec précaution: il est très tranchant.

Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau!

Ne jamais utiliser de détergent fort ou abrasif ni d'éponge métallique, qui pourraient endommager le bol, le couvercle ou le bloc moteur.

5. Utilisation et recette de la mayonnaise

Choisir un emplacement approprié. Poser l'appareil sur une surface plane, stable, sèche et résistante aux rayures. Veiller à la bonne stabilité de l'appareil. Avant toute utilisation, s'assurer que l'appareil est débranché et que les différents éléments sont bien assemblés. Préparation de l'appareil:

- Ne pas brancher l'appareil.
- Insérer le couteau (6) dans le support prévu à cet effet dans le bol (5). Le couteau (6) étant très tranchant, il doit être manipulé avec précaution: toujours le monter ou le démonter en le tenant par la tige en plastique. S'assurer que le couteau (6) tourne librement une fois inséré dans le support.
- Couper les aliments en morceaux d'env. 1 cm et les épépiner le cas échéant. Les placer dans le bol (5). L'appareil ne doit pas encore être branché.
- Fixer le couvercle (3) sur le bol (5). Un déclic doit se faire entendre.
- Placer le bloc moteur (2) par-dessus et le tourner doucement jusqu'à ce qu'il soit bien en place.
- Brancher l'appareil.
- Tenir le bol (5) d'une main; de l'autre, appuyer sur la touche «pulse» (1) par intermittence, pour mieux contrôler le hachage, jusqu'à ce que les aliments aient la consistance souhaitée.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil plus de 30 secondes sans interruption. Passé ce délai, l'arrêter pour des raisons de sécurité et laisser refroidir le moteur pendant environ 2 minutes.
- Lorsque les aliments sont hachés, débrancher l'appareil et enlever le bloc moteur (2) et le couvercle (3).
- Toujours retirer le couteau (6) avant de vider le bol (5). Pour ce faire, tenir le couteau (6) avec précaution par la tige en plastique et tirer.
- Pour réutiliser le hachoir immédiatement, raclez les aliments qui se trouvent au fond du bol et autour du support destiné au couteau (6) avant de remettre celui-ci en place.

Remarques: Le couteau tournant vite, la durée de hachage est très courte. Veiller à ce que le couteau ne se bloque pas en cours de hachage.

Attention: brancher l'appareil juste avant de l'utiliser; le débrancher aussitôt après, et avant de le nettoyer.

Conseils

- Le couteau tourne très vite, si bien que les aliments sont rapidement mixés ou hachés. Il est donc conseillé d'arrêter l'appareil de temps en temps pendant la préparation pour vérifier le degré de mixage.
- Hacher les aliments tendres en appuyant à chaque fois très brièvement sur la touche «pulse».
- Ne remplir le bol qu'à moitié ou, au maximum, aux trois quarts pour éviter que la préparation ne déborde ou ne gicle. Une fois hachés, les aliments augmentent de volume.
- Pour mixer des aliments consistants, arrêter l'appareil de temps en temps et rabattre les aliments avec précaution vers le couteau à l'aide d'une spatule.
- Pour mixer des aliments durs, arrêter l'appareil de temps en temps et secouer le bol pour que les aliments se détachent de la paroi et du couteau.
- Pour hacher des fines herbes fraîches, veiller à ce que celles-ci soient sèches, de même que le bol.
- Pour hacher menu des écorces d'agrumes, éplucher les fruits avec un couteau bien aiguisé en veillant à ce qu'il y ait le moins de peau blanche possible et couper l'écorce en fines lamelles.
- Pour réduire du chocolat en poudre, le casser préalablement en petits morceaux et le placer au congélateur pendant une quinzaine de minutes.
- Hacher la viande crue ou cuite (préalablement désossée, dénervée et coupée en dés) en petites quantités à la fois.
- Hacher le poisson cru ou cuit (avec le moins d'arêtes possible et coupé en dés) en petites quantités à la fois.

Recette de la mayonnaise

1 jaune d'œuf
2 cs de moutarde
2 cs d'eau
1 cs de vinaigre
100 ml d'huile
Sel, poivre

- **Important:** les ingrédients doivent être à température ambiante.
- Verser 2 cs d'huile, puis tous les autres ingrédients dans le bol (5).
- Appuyer plusieurs fois sur la touche «pulse» (1). Verser le reste d'huile dans le bol (5) et appuyer sur la touche «pulse» pendant env. 30 secondes.

6. Nettoyage et entretien

Toujours débrancher l'appareil avant de le nettoyer. Nettoyer le bloc moteur (2) avec un chiffon humide. Laver tous les accessoires à la main, à l'eau chaude et avec du produit vaisselle, et bien les essuyer. Le bol (5), le couteau (6) et le couvercle (3) peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Manipuler et nettoyer le couteau (6) avec précaution: il est très tranchant.

Ne jamais plonger le bloc moteur (2) dans l'eau ni le passer sous le robinet.

Ne jamais utiliser de détergent fort ou abrasif ni d'éponge métallique, qui pourraient endommager le bol, le couvercle ou le bloc moteur.

7. Élimination

Les appareils électriques en fin de vie doivent être éliminés dans le respect de la législation et de l'environnement. Lorsqu'un appareil est hors d'usage, le rendre définitivement inutilisable en sectionnant le cordon d'alimentation et le rapporter au point de vente Coop, qui veillera à l'éliminer dans les règles.



Gerät zur Entsorgung zurück in die Verkaufsstelle
Rapporter l'appareil hors d'usage au point de vente
Riportare l'apparecchio al punto di vendita per
il corretto smaltimento

8. Garantie/Service après-vente Coop

La sécurité dès l'achat

La garantie Coop s'applique sur tous les appareils Satrap pendant 2 ans à partir de la date d'achat. Pendant cette période, le Service après-vente Coop effectue gratuitement les réparations en prenant à sa charge les frais de port, la main-d'œuvre et les pièces détachées.

La garantie Coop ne s'applique pas dans les cas suivants:

- dysfonctionnements ou dommages résultant du non-respect du mode d'emploi;
- usage inapproprié de l'appareil par l'acheteur ou par un tiers;
- usage à des fins professionnelles;
- usure normale de l'appareil;
- réparations effectuées par l'acheteur ou par un tiers;
- absence du bon de garantie ou du ticket de caisse.

La garantie ne pouvant être accordée que sur présentation du bon de garantie ou du ticket de caisse, il est recommandé de conserver soigneusement ces deux justificatifs.

Prestations supplémentaires de Coop sur les appareils ménagers Satrap

Laboratoire d'assurance qualité

Tous les appareils Satrap sont examinés dans nos laboratoires selon des critères d'efficacité, de facilité d'utilisation, de puissance, de sécurité et de rentabilité.

Normes de sécurité

Tous les appareils Satrap sont contrôlés selon les normes européennes et internationales EN/CEI et remplissent les normes de sécurité en vigueur en Suisse.

Étiquetage

Avant d'acheter un appareil Satrap, n'hésitez pas à vous informer! Un étiquetage neutre vous donne une information claire sur le produit et vous permet d'effectuer des comparaisons. Vous pouvez ainsi faire votre choix en toute sécurité. Les informations délivrées dans la fiche technique comprennent entre autre: origine, données électriques, nature des matériaux, équipement, consommation énergétique, accessoires et particularités de chaque appareil.

Garantie Coop

La garantie Coop accordée sur votre appareil Satrap signifie que les prestations effectuées dans le cadre de la garantie sont absolument gratuites. Il ne vous sera facturé ni frais de port, ni pièces détachées ni main-d'œuvre.

Service après-vente Coop

La sécurité dès l'achat:

En cas de dysfonctionnement ou si vous avez besoin de faire réparer votre appareil, apportez-le si possible dans un point de vente Coop proposant le même assortiment.

Hotline

En cas de problèmes techniques et pour toute question concernant le Service après-vente Coop, notre hotline est à votre disposition en plusieurs langues: tél. 0848 811 222.

SAV

Coop assure le service après-vente pendant 5 ans pour les petits appareils. Le Service après-vente Coop accorde 1 an de garantie sur toute réparation effectuée par ses soins, pièces détachées comprises.

Pour plus d'informations sur le SAV Coop: www.satrap.ch



9. Informations consommateurs

Déclaration du produit

Mini-hachoir

Satrap Axy Z1

(appellation Coop)

SAP 5.751.572

a) Données générales

Provenance

Chine

Durée de la garantie

2 ans

SAV assuré pendant

5 ans

SAV assuré par

Service après-vente Coop

Mode d'emploi

Oui

b) Données électriques

Tension nominale

230 V

Puissance nominale

300 W

Fusible

6 A

Normes de sécurité

Conforme aux normes européennes/internationales EN/CEI

c) Données techniques

Système

Moteur à tension alternative

Dimensions de l'appareil (H x l x P)

22,5 x 19 x 17 cm

Poids

1,8 kg

Longueur du cordon d'alimentation

1 m

Range-cordon

Non

Contenance du bol

1,2 l

Commandes intégrées

Touche «pulse»

Durée max. de fonctionnement

30 sec.

Nombre de vitesses

1

Vitesse de rotation du couteau

3400 tr/min

Matériaux:

Bloc moteur, couvercle, socle

Plastique

Bol

Verre

Couteau

Acier inoxydable

L-Nr. 647/ROSCS/08.16

Indice	Pagina
1. Descrizione del prodotto	3
2. Indicazioni di sicurezza	21
3. Informazioni utili	24
4. Messa in funzione	24
5. Utilizzo e ricetta per la maionese	24
6. Pulizia e cura	25
7. Smaltimento	25
8. Garanzia Coop/Servizio Coop	26
9. Informazione ai consumatori	27



2. Indicazioni di sicurezza

- Prima di mettere in funzione l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni per l'uso: contengono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza, l'uso e la manutenzione dell'apparecchio.
- Conservare accuratamente le istruzioni per l'uso che dovranno essere messe a disposizione di chiunque entri in possesso dell'apparecchio.
- L'apparecchio funziona soltanto con corrente alternata a 230 V.
- **Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua.** Per pulirlo, strofinare con un panno umido. Ricordarsi di staccare prima la spina.
- Al momento di svuotare e pulire la ciotola, fare molta attenzione alle lame affilate.
- Prima di sostituire gli accessori o le parti supplementari che si muovono durante il funzionamento, l'apparecchio va spento e staccato dalla corrente.
- Non staccare mai la spina tirando il cavo.
- Non usare l'apparecchio nelle immediate vicinanze di vasche da bagno, piscine, docce o lavandini. Se tuttavia l'apparecchio dovesse cadere in acqua, non toglierlo assolutamente finché è attaccato alla corrente. Staccare subito la spina.
- Non lasciare mai l'apparecchio acceso incustodito.
- Spegnerne sempre l'apparecchio dopo averlo usato e staccare la spina.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini. Tenere l'apparecchio e il suo cavo lontano dalla portata dei bambini.

- L'apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali o che non dispongono dell'esperienza o delle conoscenze necessarie solo con la supervisione e dopo un'istruzione dettagliata sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e sui pericoli correlati. Non lasciare giocare i bambini con l'apparecchio.
- Non collocare mai l'apparecchio vicino a fonti di calore. Non lasciare mai il cavo nelle immediate vicinanze di fonti di calore (p. es. fornelli, fiamme, piastra calda del ferro da stiro o stufe).
- Durante il funzionamento l'apparecchio deve essere appoggiato su una base stabile e il cavo elettrico non deve intralciare il passaggio.
- Collocare sempre l'apparecchio su una superficie antiraffio, asciutta, solida e piana.
- Usare l'apparecchio soltanto in casa e mai per scopi diversi da quelli previsti.
- Per le riparazioni e gli interventi sull'apparecchio o sul cavo elettrico rivolgersi esclusivamente al Servizio Coop.
- Per evitare qualsiasi pericolo, non usare l'apparecchio se danneggiato. Qualora la spina, il cavo o il guscio fossero difettosi, l'apparecchio cadesse o fosse danneggiato in altro modo, rivolgersi immediatamente al Servizio Coop o al punto di vendita per farlo riparare o controllare.
- Tagliare il cavo di alimentazione e consegnare l'apparecchio inutilizzabile al punto di vendita Coop più vicino per il corretto smaltimento.
- Inserire la spina solo poco prima dell'uso, staccarla immediatamente dopo l'uso, prima del montaggio e prima della pulizia.
- Questo apparecchio è dotato di sistema di sicurezza. Funziona soltanto quanto il coperchio e il blocco motore sono montati correttamente.
- **Attenzione:** non mettere mai in funzione l'apparecchio senza il coperchio e il blocco motore.
- La lama in movimento non deve venire in contatto con oggetti e non va toccata.

- Non superare mai la capienza max. del recipiente (1,2 litri).
- Non fare mai funzionare l'apparecchio senza alimenti.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato per tritare cibi **bollenti** o troppo **duri** (per es. minestre, cubetti di ghiaccio, noci moscate, cereali, riso o spezie).
- Per evitare di danneggiare l'apparecchio, eliminare le parti dure e fibrose di frutta e verdura (semi, noccioli, bucce, gambi, ecc.) prima di frullare.
- Prima di togliere il preparato dal recipiente, rimuovere la lama.
- L'apparecchio non deve rimanere in funzione per più di trenta secondi consecutivi. Per motivi di sicurezza, dopo tale tempo spegnere l'apparecchio. In seguito lasciare raffreddare il motore per ca. 2 minuti.
- Non usare mai prodotti aggressivi come detergenti chimici, abrasivi o pagliette che potrebbero danneggiare il recipiente, il coperchio o la base dell'apparecchio.

Coop declina ogni responsabilità per i danni derivanti da un uso improprio dell'apparecchio e dal mancato rispetto delle presenti istruzioni per l'uso.



3. Informazioni utili

Il Satrap Axy Z1 è un mini tritattutto potente e versatile per tritare, sminuzzare e mixare perfettamente erbe aromatiche, cipolle, aglio, verdura, nocciole, mandorle, formaggio, carne, sughi, zuppe ecc. La pratica funzione intermittente consente un utilizzo controllato e di breve durata dell'apparecchio. L'utilizzo semplice e sicuro, il potente motore da 300 W, l'ingombro ridotto e la facile pulizia fanno del Satrap Axy Z1 un valido aiuto in cucina.

4. Messa in funzione

L'apparecchio funziona soltanto con corrente alternata a 230 V. Togliere l'apparecchio dall'imballaggio e controllare che durante il trasporto non sia stato danneggiato. In caso si riscontrassero danni, riportarlo immediatamente al punto di vendita per la riparazione. Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, pulire il blocco motore con un panno umido. Lavare tutti gli accessori a mano in acqua calda, usando un detersivo delicato, sciacquandoli ed asciugandoli bene. La lama in acciaio inossidabile è molto affilata: fare attenzione durante le operazioni di pulizia e di montaggio.

Non immergere l'apparecchio nell'acqua!

Non usare mai prodotti aggressivi come prodotti chimici, abrasivi o pagliette di ferro che potrebbero danneggiare il recipiente, il coperchio o il blocco motore.

5. Utilizzo e ricetta per la maionese

Scegliere un posto appropriato in cui mettere in funzione l'apparecchio. Collocare l'apparecchio su una base asciutta, antigraffio, solida e piana. Accertarsi che il Satrap Axy Z1 disponga di una buona stabilità e prima di mettere in funzione l'apparecchio, assicurarsi che la spina sia staccata e che tutte le parti siano montate correttamente. Preparare l'apparecchio nel modo seguente:

- Non inserire ancora la spina.
- Applicare la lama (6) nell'apposito supporto della ciotola (5). La lama (6) è molto affilata: per il montaggio e lo smontaggio agire con prudenza e afferrarla sempre solo dalla parte in materiale sintetico. Controllare che la lama (6) ruoti correttamente sul supporto.
- Tagliare gli ingredienti prescelti a pezzi di ca. 1 cm, eventualmente snocciolarli. Versare gli ingredienti nella ciotola (5). Non collegare ancora l'apparecchio alla corrente.
- Applicare il coperchio (3) sulla ciotola (5) fino ad incastro.
- Applicare il blocco motore (2) e ruotarlo delicatamente fino a fissarlo correttamente.
- Collegare l'apparecchio alla corrente.
- Tenere con una mano la ciotola (5), con l'altra azionare la funzione ad impulsi (1). Azionare la funzione ad impulsi (1) a brevi intervalli, finché gli alimenti avranno raggiunto la consistenza desiderata. Gli intervalli brevi consentono di controllare meglio la lavorazione.
- L'apparecchio non deve funzionare ininterrottamente per più di 30 secondi. Per motivi di sicurezza, dopo tale tempo spegnere l'apparecchio. In seguito lasciare raffreddare il motore per ca. 2 minuti.
- Una volta terminata la triturazione, staccare la spina e rimuovere il blocco motore (2) e il coperchio (3).
- Prima di togliere il preparato dalla ciotola (5), rimuovere sempre la lama (6). Afferrare la lama (6) con cautela dalla parte in materiale sintetico ed estrarla.

- Prima di riutilizzare il tritattuto e di riapplicare la lama (6), assicurarsi che il fondo del recipiente e il supporto della lama siano privi di resti di alimenti.

Note: Il processo di lavorazione si svolge molto rapidamente a causa dell'elevato numero di giri. Fare attenzione che l'apparecchio non si blocchi durante l'utilizzo.

Attenzione: Inserire la spina solo poco prima dell'uso, staccarla immediatamente dopo l'uso e prima della pulizia.

Suggerimenti

- Tenere presente che la lama universale ruota molto velocemente, pertanto il risultato auspicato si ottiene molto rapidamente. Consigliamo di controllare di tanto in tanto il processo di lavorazione per non ottenere un prodotto troppo fine.
- Lavorare gli ingredienti molli soltanto con intervalli brevi.
- Riempire il recipiente solo fino a $\frac{1}{2}$ o massimo a $\frac{3}{4}$ per evitare un trabocco. Durante la tritatura il volume degli ingredienti aumenta.
- In caso di ingredienti densi, durante la lavorazione spegnere di tanto in tanto l'apparecchio per avvicinare gli ingredienti con una spatola alla lama universale.
- In caso di ingredienti duri, durante la lavorazione spegnere di tanto in tanto l'apparecchio per scuotere gli ingredienti nel recipiente affinché il contenuto non si compatti.
- Per tritare e sminuzzare erbe aromatiche fresche assicurarsi che il recipiente e le erbe siano asciutte.
- Per tritare finemente le bucce di agrumi, pelare il frutto con un coltello affilato e tagliare a strisce sottili. Assicurarsi di eliminare tutta la parte bianca interna alla buccia.
- Se si desidera tritare della cioccolata, tagliarla prima in piccoli pezzi e quindi collocarla nel congelatore per 15 minuti circa.
- Carne cruda e cotta soltanto in piccole quantità senza ossa e tendini, tagliata a dadini.
- Pesce crudo e cotto soltanto in piccole quantità possibilmente con poche lische e tagliato a dadini.

Ricetta per la maionese

1 tuorlo
2 cucchiaini di senape
2 cucchiaini d'acqua
1 cucchiaino d'aceto
100 ml di olio
Sale e pepe

- È **importante** che gli ingredienti siano a temperatura ambiente.
- Versare 2 cucchiaini di olio e i restanti ingredienti nella ciotola (5).
- Attivare alcune volte la funzione ad impulsi (1). Versare nella ciotola (5) il restante olio e fare funzionare l'apparecchio per circa 30 secondi.

6. Pulizia e cura

Prima di pulire l'apparecchio staccare sempre la spina. Pulire il blocco motore (2) con un panno umido. Lavare tutti gli accessori a mano in acqua calda, usando un detersivo delicato, sciacquandoli ed asciugandoli bene. La ciotola (5), la lama (6) e il coperchio (3) possono essere lavati in lavastoviglie.

La lama (6) è molto affilata: fare attenzione durante le operazioni di pulizia e di montaggio.

Non lavare o immergere il blocco motore (2) in acqua.

Non usare mai prodotti aggressivi come prodotti chimici, abrasivi o pagliette di ferro che potrebbero danneggiare il recipiente, il coperchio o il blocco motore.

7. Smaltimento

Ai fini della salvaguardia dell'ambiente, al termine del loro ciclo di vita tutti gli apparecchi elettrici devono essere smaltiti in maniera appropriata. Tagliare il cavo di alimentazione e consegnare l'apparecchio inutilizzabile al punto di vendita Coop più vicino per il corretto smaltimento.



Gerät zur Entsorgung zurück in die Verkaufsstelle
Rapporter l'appareil hors d'usage au point de vente
Riportare l'apparecchio al punto di vendita per
il corretto smaltimento

8. Garanzia Coop/ Servizio Coop

La vostra sicurezza dopo l'acquisto

Sugli apparecchi Satrap concediamo 2 anni di garanzia Coop a partire dalla data di acquisto. Durante la garanzia il Servizio Coop ripara gratuitamente l'apparecchio, senza addebitare le spese di spedizione e trasporto, i pezzi di ricambio e il tempo impiegato per la riparazione.

La garanzia Coop non risponde in caso di:

- difetti o danni causati dall'inosservanza di queste istruzioni per l'uso;
- uso improprio da parte dell'acquirente o di terzi;
- uso commerciale;
- normale usura;
- riparazioni eseguite dall'acquirente o da terzi;
- mancanza del certificato di garanzia o dello scontrino di cassa.

In caso di richiesta di garanzia è necessario presentare lo scontrino di cassa o il certificato di garanzia che devono quindi essere conservati con cura.

Prestazioni Coop supplementari per elettrodomestici Satrap

Laboratorio qualità

Nei nostri laboratori testiamo e verifichiamo costantemente il funzionamento, l'operatività, le performance, il grado di sicurezza e l'economicità di tutti gli apparecchi Satrap.

Norme di sicurezza

Tutti gli apparecchi Satrap sono conformi alle norme europee ed internazionali EN/IEC e soddisfano le norme svizzere sulla sicurezza.

Dichiarazione merceologica

Se siete interessati ad un apparecchio Satrap, potete informarvi in modo esauriente sul prodotto prima di acquistarlo. La dichiarazione merceologica senza fini pubblicitari garantisce un'informazione chiara e confrontabile per i consumatori e permette loro di scegliere con assoluta sicurezza. In questo modo possono ricevere informazioni su provenienza, dati elettrici, reperibilità dei materiali, equipaggiamento, consumo energetico, accessori e particolarità dei singoli apparecchi.

Garanzia Coop

La Garanzia Coop sul vostro apparecchio Satrap significa che tutti i lavori di riparazione eseguiti durante la validità della garanzia sono gratuiti. Non vi saranno addebitati né il tempo impiegato, né le spese di materiale, spedizione o di trasporto.

Servizio Coop

La vostra sicurezza dopo l'acquisto:

In caso di guasti o riparazioni, la cosa migliore è portare il vostro apparecchio in un punto vendita Coop che dispone dell'assortimento corrispondente.

Hotline

In caso di problemi tecnici o per richiedere maggiori informazioni sulle prestazioni del Servizio Coop, potete telefonare alla Hotline multilingue: tel. 0848 811 222.

Garanzia Servizio Coop

In caso di riparazioni, il Servizio Coop concede una garanzia di 5 anni per apparecchi piccoli. Sulle riparazioni eseguite – ricambi inclusi – il Servizio Coop offre 1 anno di garanzia.

Consultate il Servizio di Assistenza Coop visitando il sito www.satrap.ch



9. Informazione ai consumatori

Dichiarazione merceologica

Mini tritatutto

Satrap Axy Z1

(Definizione Coop)

SAP 5.751.572

a) Dati generali

Provenienza

Cina

Durata della garanzia

2 anni

Garanzia assistenza tecnica

5 anni

Lavori di servizio da parte di

Servizio Coop

Istruzioni per l'uso

Sì

b) Dati elettrici

Tensione nominale

230 V

Potenza nominale

300 Watt

Sicurezza

6 A

Requisiti in materia di sicurezza

Risponde alle norme europee/internazionali EN/IEC

c) Dati dell'apparecchio

Sistema

Motore a corrente alternata

Dimensioni

22,5 × 19 × 17 cm

Peso

1,8 kg

Lunghezza del cavo

1 m

Avvolgicavo

No

Capienza della ciotola

1,2 litri

Elementi di comando

Interruttore ON/OFF con funzione intermittente

Funzionamento breve

30 secondi

Livelli di velocità

1

Numero di giri

3400 giri/min

Materiale:

Blocco motore, coperchio, piatto

Materiale plastico

Ciotola

Vetro

Lama universale

Acciaio inossidabile

L-Nr. 647/ROSCS/08.16

satrap

Satrap ist einfach clever! Unkomplizierte Bedienung, funktionale Gestaltung und immer auf dem aktuellsten Stand der Technik. Dazu faire Preise und ausgezeichnete Service- und Reparaturleistungen. Kurz: Satrap ist seit 1955 eine kluge Entscheidung.

Satrap, ce sont des appareils fonctionnels à prix justes et qui répondent aux dernières avancées techniques, mais aussi un service après-vente et des réparations de qualité. Satrap, depuis 1955, c'est le bon choix!

Satrap è semplicemente geniale! Facilità d'uso, design funzionale, sempre al passo con la tecnologia, prezzi vantaggiosi e un servizio dopo vendita e di riparazione impeccabile: dal 1955 Satrap è la scelta intelligente!

www.satrap.ch

coop

Info Service
Postfach 2550, 4002 Basel
Info-Tel. 0848 888 444*
www.coop.ch

*Nationaler Tarif/Tarif national/
Tariffa nazionale

Service-Hotline 0848 811 222