

**MADE IN
GERMANY**



Kabelloser Stabmixer vertico⁷ Plus selected design

Kurzbeschreibung

- Kabelloser, akkubetriebener Stabmixer
- Vollmetallausführung
- LED-Ladestandsanzeige
- Drei Drehzahlstufen
- Sicherheits-2-Finger-Einschaltsystem
- Sicherheits-Abschaltautomatik bei Überlastung oder Überhitzung
- Vier Aufsätze aus Edelstahl:
 - Universalmesser: Zum Pürieren der meisten Lebensmittel
 - Schlagscheibe: Zum luftigen Aufschlagen von Lebensmitteln
 - Rührscheibe: Zum Rühren von dickcremigen Speisen
 - Schneidmesser: Zum Schneiden von Fleisch und faserigem Obst und Gemüse
- Mixbecher aus Edelstahl, Mixbecher aus Kunststoff
- Garantie: 2 Jahre*
- Produkt aus deutscher Fertigung

Art.-Nr. / GTIN / VPE / VPE-GTIN

silber:	628.010 / 40 04822 62810 3 / 2 / 40 04822 00095 4
schwarz:	628.063 / 40 04822 62863 9 / 2 / 40 04822 00098 5
rot:	628.068 / 40 04822 62868 4 / 2 / 40 04822 00100 5
gold:	628.073 / 40 04822 62873 8 / 2 / 40 04822 00102 9
helles gold:	628.078 / 40 04822 62878 3 / 2 / 40 04822 00104 3
helles braun:	628.083 / 40 04822 62883 7 / 2 / 40 04822 00106 7
dunkles braun:	628.088 / 40 04822 62888 2 / 2 / 40 04822 00108 1

Technische Daten

- Steckernetzteil für Ladestation:
- Eingangsspannung 100 – 240 Volt
- Lithium-Ionen-Akku: 7,2 Volt, 2,1 Ah
- TÜV-Rheinland / GS, CE

Stabmixer mit Ladestation

- Maße: Breite 15,0 cm Höhe: 44,0 cm
Tiefe 15,5 cm
- Gewicht: 1,7 kg

Stabmixer

- Maße: Breite: 6,0 cm Höhe: 42,0 cm
Tiefe: 7,0 cm
- Gewicht: 1,0 kg

Technische Änderungen vorbehalten

*Die 2-jährige Herstellergarantie gilt für alle innerhalb der europäischen Union verkauften Geräte. Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach § 437 ff. BGB bleiben von dieser Regelung unberührt. Die Garantiebedingungen können Sie unter www.ritterwerk.de/garantie einsehen.

Kabelloser Stabmixer vertico⁷ Plus

Scharfes Design und praktische Funktionen

Mit dem Stabmixer vertico⁷ Plus ist Ihnen absolute Freiheit beim Kochen garantiert, da er kabellos ist. Die Laufzeit seines Lithium-Ionen-Akkus hängt vom jeweiligen Lebensmittel ab, das zerkleinert werden soll. Der Akku hält beim Pürieren von flüssigen oder cremigen Speisen wie Suppen bis zu 20 Minuten; beim Zerkleinern von rohem Gemüse oder der Herstellung von Teigen ca. bis zu 15 Minuten. Aufbewahrt wird der Stabmixer in der Ladestation – so ist er stets griffbereit und lädt nach jedem Gebrauch automatisch wieder auf, sobald man ihn dort einhängt. Dank der intelligenten Ladetechnik wird der Akku dabei schonend und langsam aufgeladen, ohne zu überladen. Diese Ladetechnik sorgt für eine besonders lange Lebensdauer. Nach Gebrauch den vertico⁷ Plus einfach zurück in die Ladestation hängen und anhand der LED-Anzeige den Akkuladestand immer im Blick haben.



Wie alle ritter-Produkte wird vertico⁷ Plus in Deutschland hergestellt und verfügt über eine hohe Materialqualität. Die Zapfen am Mixwerk halten das Schneidgut, um dies optimal zerschneiden zu können. Das Mixwerk hat eine offene Form, um ein Verstopfen beim Zerkleinern von hartem Schneidgut zu verhindern. Durch die einfache Bedienung des Stabmixers vertico⁷ Plus, mit dem bewährten Sicherheits-2-Finger-Einschaltssystem, wird ein versehentliches Anschalten vermieden und somit Sicherheit garantiert. Denn der Stabmixer kann nur beim Betätigen beider Tasten eingeschaltet werden und ist ansonsten inaktiv. Der integrierte Überlastungsschutz dient zum Schutz des Motors und schaltet das Gerät bei Überhitzung oder Blockade des Messers automatisch ab. Zusätzlich kann der Stabmixer in drei verschiedenen Geschwindigkeitsstufen arbeiten.



Dank vier verschiedener Edelstahl-Aufsätze, die beim vertico⁷ Plus im Lieferumfang enthalten sind, gelingen vielfältige Zubereitungsmöglichkeiten vom Zerkleinern übers Aufschäumen und Pürieren bis hin zum Verrühren kinderleicht. Das Universalmesser dient dem Zerkleinern und Pürieren der meisten Lebensmittel. Ideal für das Aufschlagen von Sahne ist hingegen die Schlagscheibe: Sie macht Lebensmittel schaumig und luftig. Das Schneidmesser hilft bei der Zubereitung von Fleisch sowie faserigen Lebensmitteln. Dickcremige Speisen wie Saucen oder Brei können einfach mit der Rührscheibe verrührt werden. Die Aufsätze sind spülmaschinengeeignet, jedoch können die Klingen der Messer dadurch stumpf werden.

Außerdem werden noch zwei Mixbecher mitgeliefert, einer aus Edelstahl und einer aus Kunststoff; beide sind durch ihre schmale, hohe Form optimal für die Verarbeitung geeignet. Es kann aber auch in flachen, weiten Gefäßen gearbeitet werden.