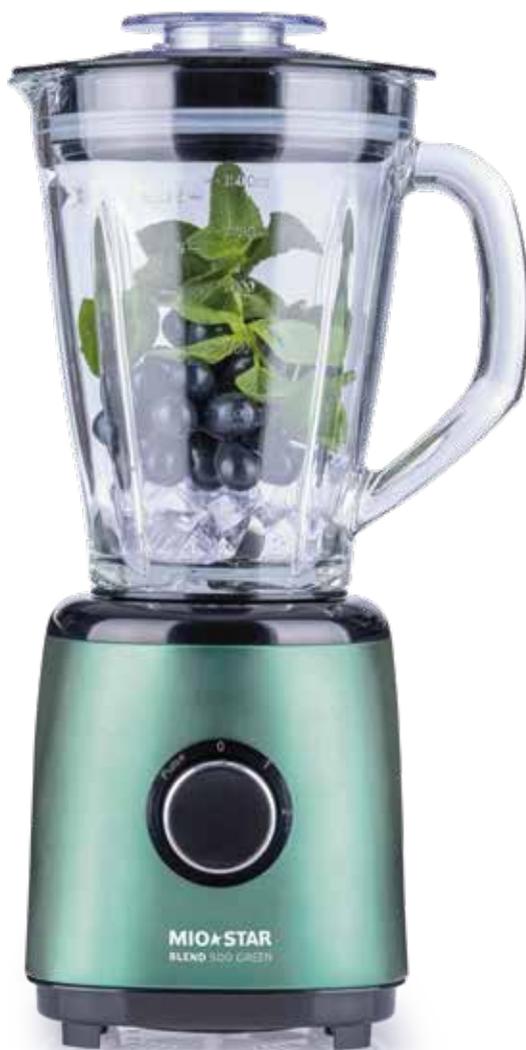


MIO★STAR



BLEND 500 GREEN

Standmixer | Mixeur de table | Frullatore

Mio Star Standmixer BLEND 500 GREEN

Gratulation!

Mit diesem Gerät haben Sie ein Qualitätsprodukt erworben, welches mit grösster Sorgfalt hergestellt wurde. Es wird Ihnen bei richtiger Pflege während Jahren gute Dienste erweisen.

Vor der ersten Inbetriebnahme bitten wir Sie jedoch, die vorliegende Bedienungs-

anleitung gut durchzulesen und vor allem die Sicherheitshinweise genau zu beachten.

Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, dürfen das Gerät nicht benutzen.

Inhaltsverzeichnis

	Seite		Seite
Sicherheitshinweise	2	Reinigung	16
Hinweise zu dieser Anleitung	5	– Mixkrug und Zubehörteile	16
Auspacken	5	– Motoreinheit	17
Übersicht der Geräte- und Bedienteile	6	Aufbewahrung / Wartung	18
Kurzanleitung	7	Störungen	18
Inbetriebnahme	8	Entsorgung / Recycling	19
– Vor der ersten Inbetriebnahme	8	Technische Daten	19
– Verwendungszweck	8	Konformität CE	20
– Aufstellen	9		
– Zusammensetzen	9		
– Anwendung	10		
– Nach dem Mixen	14		
Anwendungstabelle	15		

Wussten Sie schon?

Unter www.migros-service.ch finden Sie eine grosse Auswahl an Zubehör und Ersatzteilen. Somit können Sie die Lebenszeit Ihres Gerätes deutlich verlängern.

Einfach die Produktbezeichnung oder Artikel-Nr. des Gerätes ins Suchfeld eingeben und das gewünschte Ersatzteil / Zubehör bestellen.

Sicherheitshinweise



Bitte lesen Sie diese Hinweise aufmerksam durch, bevor Sie Ihr Gerät an das Netz anschliessen. Sie enthalten wichtige Sicherheits- und Betriebshinweise.

⚠ **WARNUNG!** Bitte alle Sicherheits- und anderen Hinweise vor Gebrauch durchlesen. Bei Nichtbeachtung besteht Stromschlag-, Brand- und/oder Verletzungsgefahr!

- Bedienungsanleitung vollständig durchlesen und für Nachbenutzer aufbewahren

⚠ **WARNUNG!** Motoreinheit und Netzkabel/-stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder damit in Verbindung bringen. Wird das Gerät irrtümlicherweise nass, umgehend den Netzstecker ziehen. Stromschlaggefahr!

⚠ **VORSICHT!** Kinder dürfen das Gerät nicht anwenden. Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren

⚠ **VORSICHT!** Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen

- Personen, einschliesslich Kinder, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind,

das Gerät sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen

- Das Gerät darf nur an einer Steckdose (220-240 V / 50-60 Hz) mit einer Absicherung von 6 A betrieben werden (Drehregler auf Pos. «O» drehen)
- Den **Netzstecker unbedingt ziehen:**
 - **vor jeder Umplatzierung des Gerätes**
 - **vor dem Anbringen oder Abnehmen von Zubehörteilen**
 - **vor jeder Reinigung**
 - **nach jedem Gebrauch**
- **ACHTUNG!** Das Netzkabel darf nie über Ecken oder Kanten herunterhängen oder gar eingeklemmt werden. Netzkabel nicht über heisse Gegenstände legen oder hängen sowie vor Öl schützen
- Netzkabel regelmässig auf Beschädigungen untersuchen. Zur Vermeidung von Gefahren darf ein beschädigtes Netzkabel nur vom MIGROS-Service ersetzt werden
- ⚠ **VORSICHT!** Netzstecker/-kabel und Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen berühren. Immer am Stecker und nicht am Kabel ziehen
 - Vor dem Netzstecker ziehen, Gerät ausschalten
 - **ACHTUNG!** Gerät niemals am Netzkabel tragen oder ziehen

Sicherheitshinweise

- Wir empfehlen, das Gerät über einen FI-Schutzschalter anzuschließen. Im Zweifelsfalle fragen Sie eine Fachperson
- **ACHTUNG!** Gerät nicht mit Zeitschaltuhren («Timer»), geschalteten Steckdosenleisten, Verlängerungskabeln und Mehrfachsteckern etc. verwenden
- Gerät nicht verwenden bei:
 - Gerätestörung
 - beschädigtem Netzkabel
 - wenn das Gerät heruntergefallen ist oder wenn sonstige Beschädigungen vorliegen

In solchen Fällen das Gerät sofort durch den MIGROS-Service überprüfen und reparieren lassen

- Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:
 - Gerät auf eine trockene, stabile und ebene Standfläche und nicht direkt unter eine Steckdose stellen. Mindestabstand von 60 cm zu Spülbecken und Wasserhahn einhalten
 - Gerät nicht auf andere Geräte stellen
 - Gerät und Netzkabel nicht auf heiße Oberflächen (z.B. Herdplatten, Öfen, Mikrowellengeräte) oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten

- Nur in trockenen Räumen und nicht im Freien verwenden
- △ **VORSICHT!** Kabel nicht herunterhängen lassen. Stolpergefahr!
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und nicht für den kommerziellen Einsatz bestimmt
- Das Gerät darf nur unter Aufsicht bedient werden. Bei Nichtgebrauch oder kurzen Unterbrüchen **immer Netzstecker ziehen**
- Niemals Gerät ohne Mixgut betreiben!
- **ACHTUNG!** Mixkrug nie überfüllen. Überlastungsgefahr!
- △ **VORSICHT!** Messer niemals berühren, wenn das Gerät am Strom angeschlossen ist
- △ **VORSICHT!** Die Messer sind sehr scharf; niemals während des Betriebs mit der Hand oder mit Gegenständen in den Mixkrug greifen. Verletzungsgefahr durch rotierende Messer!
- **ACHTUNG! Mixer nur mit korrekt aufgesetztem Deckel betreiben. Mixerdeckel nie bei laufendem Gerät abnehmen**
- Niemals heisses Öl oder kochende Flüssigkeiten als Mixgut verwenden
- Heisses Mixgut vor dem Einfüllen abkühlen lassen (Höchsttemperatur 45 °C). △ **VORSICHT!** Beim Einfüllen kann heisser Dampf austreten!

Sicherheitshinweise

- Das Gerät darf ohne Unterbruch **nicht länger als 2 Minuten** betrieben werden. Danach Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen
- Mixkrug nur bei Stillstand der Messer abnehmen
- Der Mixer eignet sich nicht zum Zerkleinern von Gewürzen, Kartoffeln (z.B. für Kartoffelstock), sehr trockenen oder sehr festen Lebensmitteln
- △ VORSICHT! Scharfe Messer! Mixkrug vorsichtig entleeren und reinigen. Verletzungsgefahr!
- △ VORSICHT! Nach dem Ausschalten rotiert die Messereinheit noch weiter. Nicht anhalten. Verletzungsgefahr!
- △ VORSICHT! Das Gerät während des Betriebs niemals verrücken. Verletzungsgefahr!
- △ VORSICHT! Niemals rotierende Geräteteile anfassen. Verletzungsgefahr!
- Das Eindringen in das Gehäuse mit irgendwelchen Gegenständen sowie das Öffnen des Gehäuses ist strengstens verboten
- Das Gerät ist ausschliesslich für diesen Zweck bestimmt und darf nur dafür verwendet werden
- △ WARNUNG! Die Verwendung von Ersatz-/Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, können zu Schäden am Gerät oder der Einrichtung führen. Bei Nichtbeachtung besteht Stromschlag-, Brand- und/oder Verletzungsgefahr!
- ACHTUNG! Motor nicht überbelasten
- Bitte lesen Sie nachfolgende Hinweise zur Reinigung der Oberflächen, welche mit Lebensmittel in Kontakt kommen aufmerksam durch (Seite 16)
- «Anwendungstabelle» beachten (Seite 15)
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
 - in landwirtschaftlichen Anwesen
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
 - in Frühstückspensionen

Hinweise zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Bedienungsanleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich an die

M-Infoline (Telefonnummer auf der Rückseite dieser Anleitung).

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf und geben Sie diese allenfalls an Nachbenutzer weiter.

Auspacken

- **Gerät und Zubehör aus der Verpackung nehmen**
- Bitte überprüfen Sie nach dem Auspacken, ob alle Teile vorhanden sind (siehe Abbildung nächste Seite)
- **Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung** (220-240 V) mit der Gerätespannung übereinstimmt (siehe Leistungsschild des Gerätes)
- Alle Kleber usw. entfernen und entsorgen
- **⚠️ WARNUNG! Vernichten Sie sämtliche Plastikbeutel**, denn diese könnten für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden! Erstickungsgefahr!

Tipp:

- Bewahren Sie die Verpackung für spätere Transporte auf (z.B. für Umzüge, Service usw.)

Benötigen Sie ein Zubehör oder Ersatzteil?

- Unter **www.migros-service.ch** können Sie zu diesem Gerät das passende Zubehör und Ersatzteil bestellen
- Dekomaterial ist nicht im Lieferumfang enthalten

Übersicht der Geräte- und Bedienteile



1. Transparenter Messbecher (mit 15-, 30- und 40-ml-Markierung)
2. Deckel mit Nachfüllöffnung und Silikon-Dichtungsring (ACHTUNG! Gerät nur mit korrekt aufgesetztem Deckel betreiben!)
3. Mixkrug mit Literskala (max. 1.5 l oder 1.25 l bei heissen (bis 45 °C) oder stark schäumenden Flüssigkeiten (z.B. Milch))
4. Griff
5. Sockel
6. Messereinheit (⚠ VORSICHT! Klingen sind sehr scharf!)
7. Motoreinheit
8. Drehregler
 - **Pulse** Impulssteuerung
 - «0» Ausgeschaltet
 - «1» Geschwindigkeitsstufe 1 (= tief)
 - «2» Geschwindigkeitsstufe 2 (= hoch)
9. Netzkabel-/stecker; trocken halten (nicht abgebildet)
10. Saugfüsse (Unterseite)

Benötigen Sie ein Zubehör oder Ersatzteil?

Unter www.migros-service.ch können Sie zu diesem Gerät das passende Zubehör und Ersatzteil bestellen.

Kurzanleitung

Diese Kurzanleitung beinhaltet nur die wichtigsten Bedienungsschritte. Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir Ihnen die detaillierte Bedienungsanleitung (s. nächste Seite) zu lesen, in der alle wichtigen Funktionen beschrieben sind. Beachten Sie auch die Sicherheitsvorschriften auf den Seiten 2 und 8.

1. Aufstellen

- Netzstecker ziehen
- Standmixer auf einer trockenen, stabilen und ebenen Standfläche und nicht direkt unter einer Steckdose anwenden
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
- ⚠ VORSICHT! Kabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr!), einklemmen oder in die Nähe von heißen Herdplatten legen

2. Zusammensetzen / Krug befüllen

- Netzstecker ziehen
- Drehregler auf Position «O» (=Aus) drehen
- Zum Befüllen Mixkrug **neben Gerät stellen**, damit keine Flüssigkeiten über das Gerät fließen können
- Zuerst flüssige, dann weiche und am Schluss harte (z.B. Eiswürfel) Lebensmittel einfüllen
- Lebensmittel in kleine Stücke schneiden und alle Zutaten einfüllen
- Pro Arbeitsgang ist die Verarbeitung von bis zu 1.5 Liter Mixgut möglich. Wird stark schäumendes Mixgut, wie z.B. Milch oder warmes Mixgut (max. 45 °C) verarbeitet, Krug nur mit 1.25 Liter auffüllen und den Deckel aufsetzen
- Messbecher auf Deckelöffnung setzen und mit einer ¼-Drehung im Uhrzeigersinn schliessen
- **ACHTUNG! Mixkrug nicht überfüllen. Überlastungsgefahr!**

- **ACHTUNG! Gerät nur mit korrekt aufgesetztem Deckel betreiben!**
- Mixkrug auf Motoreinheit setzen (Links- oder Rechts-Bedienung)

3. Inbetriebnahme

- Drehregler auf Position «O» (=Aus) drehen
- Netzstecker in die Steckdose (220-240 V / 50/60 Hz) stecken.
Hinweis: Der Standmixer ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet. Diese verhindert den Betrieb, wenn der Mixkrug nicht korrekt auf die Motoreinheit gesetzt ist
- **Wichtig:** Vor dem Einschalten des Gerätes kontrollieren, ob der Mixkrug, Deckel und Messbecher korrekt befestigt sind
 - Gerät mit Drehregler einschalten und die gewünschte Mixgeschwindigkeit wählen (Pos. «1» oder «2»)
- **Hinweis:** Das Gerät darf pro Arbeitsgang **nicht länger als 2 Minuten** betrieben werden. Danach Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen
- ⚠ VORSICHT! **Keine festen Gegenstände wie Löffel etc. in die Öffnung schieben oder mit den Händen in den Mixkrug greifen. Verletzungsgefahr!**

4. Nach dem Mixen

- Drehregler auf Position «O» (=Aus) zurückdrehen
- Netzstecker ziehen
- Mixkrug sorgfältig von Motoreinheit abnehmen
- Gerät, Mixkrug und Teile immer direkt nach Gebrauch reinigen (siehe «Reinigung» Seite 16)



Vor der ersten Inbetriebnahme

WARNUNG! Bitte beachten Sie, dass unsachgemässer Umgang mit Strom tödlich sein kann. Bitte lesen Sie daher die Sicherheitshinweise ab Seite 2 und die nachfolgenden Sicherheitsmassnahmen:

- **Gerät nur in trockenen Räumen anwenden**
- **Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden**
- **Gerät nie ohne Deckel verwenden!**
- **VORSICHT! Die Klingen der Messereinheit sind sehr scharf. Verletzungsgefahr!**
- **VORSICHT! Nach dem Ausschalten rotiert die Messereinheit noch weiter. Nicht anhalten. Verletzungsgefahr!**
- **Netzstecker ziehen und den Mixkrug erst bei komplettem Stillstand des Antriebs abnehmen (Drehregler auf Pos. «0» stellen)**
- **Die Reinigung darf nur nach dem Ziehen des Netzsteckers und nach Entnahme des Mixkrugs erfolgen**

Vor dem ersten Gebrauch Mixkrug und Zubehörteile mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gründlich abwaschen. Die Motoreinheit darf nur mit einem angefeuchteten Tuch abgewischt werden (siehe «Reinigung», S. 16).

Verwendungszweck

Mit dem praktischen Standmixer können in kurzer Zeit verschiedene Zutaten gemixt, püriert, gequirlt, zerhackt und zerkleinert werden. Mühelos lassen sich delikate Smoothies, Fruchtsäfte, Mixdrinks, Frappés, Shakes, Crèmes, Breie, Babynahrung und sämige Gemüsesuppen zubereiten.

Aufgrund der grossen Leistung und Drehzahl, dauert die Zubereitung üblicherweise weniger als eine Minute (meistens sogar nur 30 Sekunden). Ist das Gerät zulange eingeschaltet, werden die Zutaten zu Brei verarbeitet. Für beste Ergebnisse, sollten immer nur kleinere Lebensmittelmengen verarbeitet werden. Schneiden Sie grössere Stücke in kleinere, ca. 2 bis 3 cm grosse Stücke.



Inbetriebnahme



Wichtig!

- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt
- Der Standmixer ist für den **Kurzzeitbetrieb von 2 Minuten** ausgelegt. Nach dieser Betriebszeit muss das Gerät ausgeschaltet werden, damit sich der Motor auf Raumtemperatur abkühlen kann

Aufstellen

Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:



- **Netzstecker ziehen**
- Gerät auf einer trockenen, stabilen und ebenen Arbeitsfläche und nicht direkt unter einer Steckdose anwenden
- Gerät und Netzkabel nicht auf heiße Oberflächen (Herdplatte etc.) oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
- ⚠ **WARNUNG!** Darauf achten, dass das Netzkabel und das Gerät nicht mit Wasser in Berührung gelangen. Stromschlaggefahr!
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
- ⚠ **VORSICHT!** Netzkabel nicht herunterhängen lassen. Stolpergefahr! und nicht einklemmen oder über scharfe Kanten ziehen
- Gerät ausser Reichweite von Kindern anwenden

Zusammensetzen



Dichtungsring

- **Netzstecker ziehen**
- Drehregler auf Position «O» (=Aus) drehen
- Bitte kontrollieren Sie, ob der Dichtungsring auf dem Deckel montiert ist
- **Deckel und Dichtungsring** immer aufsetzen, da sonst das Mixgut austritt



Anwendung

- Netzstecker ziehen

Mixkrug auffüllen

- ⚠️ **WARNUNG!** Krug vor dem Befüllen von der Motoreinheit abnehmen, damit das Mixgut nicht über oder in die Motoreinheit fließen kann. Kurzschlussgefahr!
- Zuerst immer Flüssigkeiten und/oder weiche Lebensmittel einfüllen. Feste, trockene Lebensmittel und Eiswürfel erst am Schluss begeben
- Größere Lebensmittelstücke zuerst in rund 2 bis 3 cm große Stücke schneiden (ergibt ein ebenmäßiges Resultat)
- **ACHTUNG!** Stein- oder Kernfrüchte vorher entsteinen resp. Kerngehäuse entfernen. Messerschaden!
- Beeren verlesen und entstielen
- **ACHTUNG!** Vorher Knochen von Fleisch und Gräte von Fisch entfernen. Messerschaden!
- Feste Zutaten (z.B. Karotten, Sellerie, Ananas, Ingwer, Käse etc.) in kleine Stücke schneiden/würfeln und grundsätzlich in kleinen Mengen mixen

- Pro Arbeitsgang ist die Verarbeitung von **bis zu 1.5 Litern** Mixgut möglich
- Werden **stark schäumende Zutaten**, wie z.B. Milch oder **warme (max. 45 °C) Lebensmittel** verarbeitet, Krug nur mit **1.25 Liter** auffüllen
- **ACHTUNG! Mixkrug nicht überfüllen. Überlastungsgefahr!**

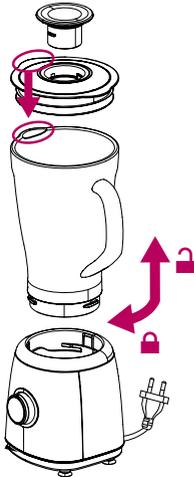
- Zur Herstellung von z.B. Tomatensaft, die Tomaten vierteln und die Stücke durch die Deckelöffnung auf die laufende Messereinheit fallen lassen (s. Seite 13)

Hinweise:

- **ACHTUNG! Der Standmixer eignet sich nicht** zum Zerkleinern von Gewürzen, Kartoffeln (z.B. für Kartoffelstock), rohem Fleisch, Teig, sehr trockenen oder sehr festen Lebensmitteln (z.B. Sojabohnen, Kaffeebohnen, Reis, Getreide etc.). Schäden an Messer und Gerät sind die Folge!

Inbetriebnahme

- Standmixer nicht verwenden zum Pressen oder Schneiden von Früchten und Gemüse
- Gerät niemals ohne Mixgut laufen lassen!



Deckel aufsetzen

- Schwarzen Deckel aufsetzen (fest drücken). Darauf achten, dass der Ausguss mit der Deckelzunge bedeckt ist, da sonst Mixgut austreten kann
- **ACHTUNG! Gerät nur mit korrekt aufgesetztem Deckel betreiben!**
- Messbecher auf die Öffnung des Deckels setzen und mit einer $\frac{1}{4}$ -Drehung im Uhrzeigersinn schliessen, bis er hörbar einschnappt (= Bajonetverschluss)

Mixkrug aufsetzen

- Mixkrug auf Motoreinheit setzen. Der Krug kann wahlweise mit Griff auf der rechten oder linken Seite aufgesetzt werden. Mixkrug an Handgriff im Uhrzeigersinn drehen, bis der Handgriff direkt über dem «Schloss»  liegt (Mixkrug schnappt hörbar ein)



Hinweise:

- Die Motoreinheit ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Der Motor kann daher nur bei korrekt aufgesetztem Krug gestartet werden
- Wird der Krug während des Betriebs irrtümlich abgenommen, schaltet die Sicherung den Motor ab. Er kann erst wieder gestartet werden, wenn der Drehregler zurückgedreht wird.

ACHTUNG! Krug während des Betriebs nicht abnehmen, da dies zu einer Überlastung der Sicherung führen kann. Keine Garantie!

- **Standmixer nie ohne Deckel und ohne Messbecher betreiben**, da sonst Flüssigkeit aus dem Krug spritzt



Gerät einschalten

- Drehregler auf Position «**O**» (=Aus) drehen
- Das Gerät ist durch Einstecken des Netzsteckers (220-240 V / 50/60 Hz) betriebsbereit
- **Hinweis:** Der Standmixer ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet. Diese verhindert den Betrieb, wenn der Mixkrug nicht richtig auf die Motoreinheit/Antrieb gesetzt ist
- **Vor dem Einschalten** des Gerätes unbedingt darauf achten, dass der Mixkrug, Deckel und Messbecher korrekt und sicher befestigt sind
- Mit dem **Drehregler einschalten** und die benötigte Mixgeschwindigkeit wählen (Pos. «**1**» oder «**2**»)
- Zuerst immer mit einer tieferen Geschwindigkeit beginnen und dann erhöhen. Wird mit zu hoher Geschwindigkeit gestartet, werden beim Zerkleinern von Früchten/Gemüse nur die unmittelbar beim Messer liegenden Stücke zerkleinert
- Ist das gewünschte Ergebnis erreicht, Drehregler wieder zurückdrehen und das **Gerät ausschalten** (Pos. «**O**»)
- **Impulssteuerung:** Wird der Drehregler auf «**Pulse**» gedreht und festgehalten, läuft der Motor solange, bis der Drehregler wieder losgelassen wird.
Tipp: Die Impulssteuerung eignet sich sehr gut, wenn leichte Zutaten, wie z.B. Basilikumblätter, oben aufschwimmen. Drehen Sie dann den Drehregler mehrmals für 2-3 Sekunden auf «**Pulse**». Durch den dadurch entstehenden Sog, werden aufschwimmende Zutaten nach unten gezogen und zerkleinert. Auch Flüssigkeiten werden so besser gemischt

Tipps für die Anwendung

- Ein Mixvorgang dauert üblicherweise weniger als eine Minute, meistens sogar nur 30 Sekunden. Die maximale Betriebszeit pro Durchgang beträgt 2 Minuten; trockene Zutaten nicht länger als einige Sekunden mixen/zerkleinern

Inbetriebnahme



max. 2 Min.

- Immer mit tiefer Geschwindigkeit beginnen und dann erhöhen. Hohe Geschwindigkeiten bringen ein optimales Ergebnis und kühlen den Motor besser
- Falls sich die Zutaten nicht gut mischen oder leichtes Mixgut oben aufschwimmt:
 - Drehregler mehrmals für 2-3 Sekunden auf «Pulse» drehen. Dadurch entsteht ein Sog, der die Zutaten nach unten zieht
 - bei **ausgeschaltetem Gerät** (Pos. «O») die Zutaten mit einem weichen, nicht kratzenden Spachtel durchrühren, oder
 - einen Teil der Zutaten aus dem Mixkrug entfernen, oder
 - etwas Flüssigkeit begeben
- **⚠ VORSICHT!** Die Höchsttemperatur für heisses Mixgut beträgt 45 °C. **Immer Deckel und Messbecher aufsetzen**, um Verbrühungen/Verletzungen zu vermeiden
- Gerät niemals ohne Mixgut laufen lassen!
- Das Gerät darf pro Arbeitsgang nicht länger als **2 Minuten** betrieben werden, da Gerät sonst überhitzt. Danach Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen

Zutaten nachfüllen

- Durch die Nachfüllöffnung im Deckel können weitere Zutaten in den Mixkrug gegeben werden. Am Rand des Messbechers befinden sich 15-, 30- und 40-ml-Markierungen zur exakten Dosierung von Flüssigkeiten.
Tipp: für eine einwandfreie Verarbeitung des Mixgutes, Zutaten langsam und in kleinen Portionen begeben
- Zutaten wie z.B. Tomatenschnitze und Apfelstücke direkt durch die Nachfüllöffnung auf die laufende Messereinheit fallen lassen
- Ein kurzes Aufschwingen im Standmixer kann eine klumpige Bratensauce oder eine gerinnende Sauce, basierend auf Eiern, retten



Wichtig!

- **Gerät niemals ohne Mixgut laufen lassen!**
- **⚠ VORSICHT!** Kein heisses Mixgut verarbeiten. Verletzungsgefahr!

Inbetriebnahme



max. 2 Min.



- Die Höchsttemperatur für heisses Mixgut beträgt 45 °C. Immer Deckel und Messbecher aufsetzen, um Verbrühungen/Verletzungen zu vermeiden
- Das Gerät darf pro Arbeitsgang **nicht länger als 2 Minuten** betrieben werden, da Gerät sonst überhitzt. Danach Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen
- **Max. Füllmengen von 1.5 Litern oder 1.25 Liter mit stark schäumendem Mixgut nicht überschreiten**
- **ACHTUNG! Mixkrug nicht überfüllen. Überlastungsgefahr!**
- **⚠ VORSICHT! Keine festen Gegenstände wie Löffel etc. in die Öffnung schieben oder mit den Händen in den Mixkrug greifen. Verletzungsgefahr!**

Nach dem Mixen

- Nach Erreichen des gewünschten Mixergebnisses, Drehregler zurückdrehen und dann Gerät ausschalten (Regler auf Position «O» drehen)
- **Netzstecker ziehen**
- **Nach Stillstand der Messer** den Mixkrug sorgfältig von der Motoreinheit abnehmen
- Messbecher und Deckel abnehmen
- Mixdrink/Mixgut ausschütten
- Zum Servieren kann der Mixkrug auch direkt auf den Tisch gestellt werden
- Keine Lebensmittel im Mixkrug aufbewahren

Tip

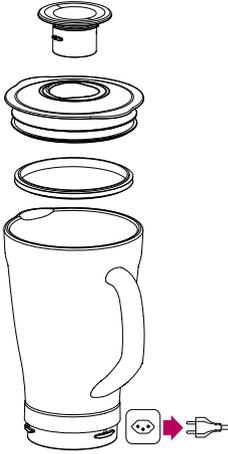
- Minimaler Reinigungsaufwand entsteht, wenn das Gerät **unmittelbar nach dem Gebrauch** mit nachfolgendem Reinigungstipp gereinigt wird: die Lebensmittelreste kleben noch nicht fest und lassen sich problemlos lösen. Und es ist erst noch hygienischer! («Reinigung Seite 16)

Anwendungstabelle

Typische Anwendungen	Funktion	Drehregler	Anwendungstipps
Milkshakes, «Smoothies», Cocktails, Früchte-Frappés	Rühren, aufschäumen	«2»	Eiskalte Milch verwenden und luftig, schaumig rühren
Suppen, Sorbets, Saucen, Dips, Babynahrung	Pürieren	«2»	Fein pürieren
Dressings, Vinaigretten, Mayonnaisen	Gründlich rühren, verrühren	«1», «2»	Mixen, bis Zutaten gut gemischt sind. Öl während des Vorgangs durch die Einfüllöffnung beifügen.
Nüsse, Mandeln, Schokolade, Knoblauch oder Kräuter	Zerkleinern	«Pulse», «2»	Pro Durchgang je ½-Messbecher verarbeiten, um ein regelmässiges Ergebnis zu erhalten. Nüsse vor dem Zerkleinern kühl lagern und etwas brechen. Keine Schalen mitverarbeiten. Wenig Blätter, keine Stiele.
Butter mit Zucker	Cremig rühren	«Pulse», «2»	Butter und Zucker zu einer cremigen Konsistenz rühren. Dazwischen Gerät ausschalten und mit einem Spachtel die Mischung den Wänden entlang nach unten schieben (Schalter auf «0»). NICHT überühren!
Brot, Paniermehl, Biscuits, Kekse	Paniermehl	«Pulse», «2»	Trockenes Weissbrot/Brötchen zerkleinern und bis zum gewünschten Feinheitsgrad reiben oder mahlen
Weiche Früchte			Schälen und entkernen, in 2 cm grosse Stücke schneiden
Leichte Teige (Omeletten, Crêpes, Cakes)	Mixen	«2»	Zutaten mischen. NICHT überühren!
Eis	Eis zerkleinern	«Pulse»	Zuerst etwas Wasser in den Krug geben (Würfel drehen sonst mit). Pro Arbeitsgang max. 100 g Eis einfüllen. «Pulse» 5 bis 6 Mal kurz betätigen (für ca. 2-3 Sek.)
Feinkristall-Zucker	Puderzucker	«2»	Während ca 20 Sek. zu Streuzucker verarbeiten, dann ca. 10 Sek. zu Puderzucker verarbeiten

Wichtig!

- Bei den Beispielen handelt es sich um Richtwerte (je nach Menge und Dichte der Lebensmittel im Mixglas, können die Zeiten variieren)



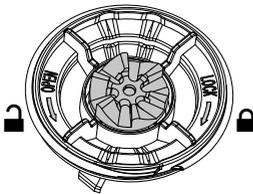
Mixkrug und Zubehörteile

- Reinigen Sie die Zubehörteile am besten gleich nach der Anwendung, damit die Lebensmittlrückstände nicht eintrocknen können. Mit der nachfolgenden Methode erfolgt die **Reinigung in wenigen Sekunden**:
 - Lauwarmes Wasser (ca. 750 ml) und etwas Spülmittel in den aufgesetzten Mixkrug geben. **Deckel und Messbecher aufsetzen**
 - Schalter auf «Pulse» drehen und Gerät 1 bis 2 Sekunden laufen lassen
 - Spülvorgang 3 bis 4 mal wiederholen
 - Gerät ausschalten (Pos. «O») und **Netzstecker ziehen**
 - Krug, Deckel und Messbecher unter fließendem Wasser gut ausspülen und dann abtrocknen.

△ VORSICHT! scharfe Messer! Verletzungsgefahr!

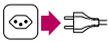
- Der Krug besteht aus Glas und könnte theoretisch im Geschirrspüler gereinigt werden. Es wird jedoch empfohlen, den Krug wie oben beschrieben zu reinigen, da der Krug, Deckel und Messbecher schneller gereinigt sind. Mit der Handwäsche bleiben die Teile nicht nur länger schön, sondern halten auch länger. Zudem können die Teile nachher sofort verräumt werden.

Wichtig: Mixkrug, Deckel und Messbecher **nur im oberen Korb** des Geschirrspülers einordnen



- Die Messereinheit mit Dichtung lässt sich abnehmen. Dazu Krug auf den Kopf stellen und dann Messereinheit festhalten, im Gegenuhrzeigersinn drehen und dann vorsichtig abnehmen
- △ **VORSICHT! Die Klingen sind sehr scharf geschliffen. Verletzungsgefahr!**

Reinigung



- Klingen und Dichtungsring von Hand reinigen und gut trocknen lassen.
ACHTUNG! Teile auf keinen Fall in Geschirrspüler geben, da das Lager sonst Schaden nimmt!
- In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammensetzen. Auf guten Sitz der Silikondichtung achten, da sonst Flüssigkeit ausläuft und das Gerät Schaden nimmt.
Wichtig: Messereinheit niemals ohne Dichtungsring einsetzen

Motoreinheit

- Vor jeder Reinigung des Gerätes den Drehregler auf Position «O» drehen und den **Netzstecker ziehen**
- **⚠ WARNUNG! Motoreinheit und Netzkabel-/stecker niemals ins Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen. Kurzschluss- und Stromschlaggefahr!**
- **⚠ WARNUNG! Motoreinheit auf keinen Fall in Geschirrspüler geben**



ACHTUNG!

- Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden
- **⚠ WARNUNG!** Vermeiden Sie die Benetzung der Schaltflächen und anderer elektrischer Teile
- Nur mit einem weichen, leicht feuchten Tuch reinigen und danach trocknen lassen. Den Netzstecker dabei nicht berühren bzw. nie feucht reinigen

Aufbewahrung / Wartung



Aufbewahrung

- Bei Nichtgebrauch das Gerät ausschalten und den **Netzstecker ziehen**
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, staubfreien und für Kinder unzugänglichen Ort auf. Wird das Gerät längere Zeit nicht benützt, sollte es vor übermässigem Staub, Schmutz oder Feuchtigkeit geschützt werden. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät in der Verpackung aufzubewahren

Wartung

- Der Standmixer ist wartungsfrei und braucht nicht geschmiert oder geölt zu werden. Kabel und Stecker regelmässig auf Beschädigungen untersuchen
- Zubehör und Ersatzteile können Sie auch einfach bestellen unter: **www.migros-service.ch**

Störungen



- **⚠ WARNUNG!** Reparaturen am Gerät dürfen nur durch den MIGROS-Service durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen und nicht verwenden von Original-Ersatzteilen, können Gefahren für den Benutzer entstehen
- Bei unfachgerechten Reparaturen kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall erlischt auch der Garantieanspruch

Entsorgung / Recycling



Dieses Produkt darf nicht mit Ihrem anderen Hausmüll entsorgt werden. Als Konsumentin und Konsument sind Sie dazu verpflichtet, alle Elektro- und Elektronikaltgeräte für die fachgerechte Entsorgung dieses gefährlichen Abfalls zurückzugeben. Händler, Hersteller und Importeure wiederum sind verpflichtet, ausgediente Elektro- und Elektronikaltgeräte, die sie im Sortiment führen, kostenlos zurückzunehmen. Das Sammeln und Wiederverwerten von Elektro- und Elektronikaltgeräten schont die natürlichen Ressourcen.

Ausserdem werden Gesundheit und Umwelt durch das Recycling von Elektro- und Elektronikaltgeräten geschützt. Weitere Informationen über Sammelstellen sowie die Entsorgung und Wiederverwertung von Elektro- und Elektronikaltgeräten erfahren Sie beim Bundesamt für Umwelt (BAFU), bei Ihrem örtlichen Entsorger, dem Fachhändler, wo Sie dieses Gerät gekauft haben, oder beim Hersteller des Geräts.

Technische Daten

Nennspannung		220-240 Volt / 50/60 Hz
Nennleistung	Mixen	500 Watt
Abmessungen ca.	Motoreinheit (ohne Krug) ca.	160 x 150 x 168 mm (T x B x H)
	inkl. Krug, Kruggriff ca.	160 x 190 x 390 mm (T x B x H)
Länge Netzkabel		ca. 75 cm
Inhalt Mixkrug		max. 1.5 Liter
Kurzzeitbetrieb		max. 2 Minuten
Gewicht	Motoreinheit (ohne Krug)	ca. 1,5 kg
	Standmixer	ca. 3,2 kg
Materialien	Motoreinheit	Metall / Kunststoff
	Mixkrug	Glas
	Deckel, Messbecher	Kunststoff
	Messereinheit	Metall / Kunststoff
Zulassung		CE
M-Garantie		3 Jahre

Konformität CE

Das Produkt entspricht den Bestimmungen der nachfolgenden Richtlinien. Die Konformität wird durch Übereinstimmung der aufgeführten Normen gewährleistet.

2014/35/EU	Niederspannungsrichtlinie (LVD)
2014/30/EU	Elektromagnetische Verträglichkeit (EMC)
2015/863/EU	Beschränkung (der Verwendung bestimmter) gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (RoHS)
(EG) Nr. 1275/2008	Ökodesign-Anforderungen an den Stromverbrauch elektrischer und elektronischer Haushalts- und Bürogeräte im Bereitschafts- und im Aus-Zustand
LVD	EN 60335-1 EN 60335-2-14 EN 62233
EMC	EN 55014-1 EN 55014-2 EN 61000-3-2 EN 61000-3-3

MIGROS

Vertrieb/Distribution/Distribuzione:
Migros-Genossenschafts-Bund, CH-8031 Zürich

Garantie

Die MIGROS übernimmt während drei Jahren seit Kaufabschluss die Garantie für Mängelfreiheit und Funktionsfähigkeit des von Ihnen erworbenen Gegenstandes. Die MIGROS kann die Garantieleistung wahlweise durch kostenlose Reparatur, gleichwertigen Ersatz oder durch Rückerstattung des Kaufpreises erbringen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Nicht unter die Garantie fallen normale Abnutzung sowie die Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen sowie Mängel, die auf äussere Umstände zurückzuführen sind. Die Garantieverpflichtung erlischt bei Reparaturen durch nicht MIGROS-autorisierte Servicestellen. Garantieschein oder Kaufnachweis (Kassabon, Rechnung) bitte sorgfältig aufbewahren. Bei Fehlen desselben wird jeder Garantieanspruch hinfällig.

MIGROS

Migros-Service

Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen. Zubehör und Ersatzteile können Sie auch einfach bestellen unter www.migros-service.ch

 **M-INFOLINE**
CH-0800 84 0848
www.migros.ch

Haben Sie weitere Fragen?
Die M-Infoline hilft Ihnen gerne weiter unter der Tel.-Nr.

0800 84 0848:

Montag bis Freitag

08.00 – 18.00 Uhr;

Samstag 08.30 – 16.30 Uhr

www.migros.ch/kontakt

Garantie

MIGROS garantit, pour la durée de trois ans à partir de la date d'achat, le fonctionnement correct de l'objet acquis et son absence de défauts. MIGROS peut choisir la modalité d'exécution de la prestation de garantie entre la réparation gratuite, le remplacement par un produit équivalent ou le remboursement du prix payé. Toutes les autres prétentions sont exclues. La garantie n'inclut pas l'usure normale, ni les conséquences d'un traitement non approprié, ni l'endommagement par l'acheteur ou un tiers, ni les défauts dus à des circonstances extérieures. La garantie n'est valable que si les réparations ont exclusivement été effectuées par le service après-vente MIGROS ou par les services autorisés par MIGROS. Nous vous prions de bien vouloir conserver soigneusement le certificat de garantie ou le justificatif de l'achat (quittance, facture). Sans celui-ci aucune réclamation ne sera admise.

Les articles nécessitant un service d'entretien ou une réparation sont repris à chaque point de vente. Les accessoires et pièces de rechange peuvent être commandés facilement sur le site: www.migros-service.ch

Vous avez des questions?

M-Infoline est là pour vous aider:

0800 84 0848

du lundi au vendredi de 8h à 18h,

samedi de 8h30 à 16h30

www.migros.ch/contact

Garanzia

La MIGROS si assume per tre anni, a partire dalla data d'acquisto, la garanzia per il funzionamento efficiente e l'assenza di difetti dell'oggetto in suo possesso. La MIGROS può scegliere se eseguire la prestazione di garanzia attraverso la riparazione gratuita, la sostituzione del prodotto con uno di uguale valore o il rimborso del prezzo d'acquisto dello stesso. Ogni altra pretesa è esclusa. Non sono compresi nella garanzia i guasti dovuti a normale usura, uso inadeguato o danni provocati dal proprietario o da terze persone, oppure derivanti da cause esterne. L'obbligo di garanzia è valido soltanto all'esplicita condizione, che si ricorra unicamente al servizio dopo vendita MIGROS o ai servizi autorizzati. Per favore conservi il certificato di garanzia oppure il giustificativo d'acquisto (scontrino, fattura). Con la sua perdita si estingue ogni diritto di garanzia.

Gli articoli che necessitano un servizio manutenzione o una riparazione possono essere depositati in ogni punto vendita. Gli accessori e i pezzi di ricambio possono essere facilmente ordinati su www.migros-service.ch

Avete altre domande?

L'M-Infoline rimane volentieri a vostra disposizione per ulteriori informazioni: **0800 84 0848** dal lunedì al venerdì dalle 08.00 alle 18.00 e il sabato dalle 08.30 alle 16.30

www.migros.ch/contacto