

# MIO★STAR



**BLEND 600**

Standmixer | Mixeur de table | Frullatore

## Mio Star Standmixer Blend 600

---

### 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 Bedie-

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

### Wussten Sie schon?

Unter [www.migros-service.ch](http://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 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, 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 10 A betrieben werden
- 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 und Netzkabel nicht auf heiße Oberflächen 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!
- △ **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 kochendes Mixgut verarbeiten
- Heisses Mixgut vor dem Einfüllen abkühlen lassen (Höchsttemperatur 60 °C)
- △ **VORSICHT!** Beim Einfüllen kann heisser Dampf austreten
- Beim Mixen von warmem Mixgut den Messbecher nicht aufsetzen, damit der Dampf entweichen kann
- Das Gerät darf ohne Unterbruch nicht länger als 3 Minuten betrieben werden. Danach Gerät mind.

## Sicherheitshinweise

- 1 Minute 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! 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
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile
- ACHTUNG! Motor nicht überbelasten
- Glaskrug mit Vorsicht handhaben
- 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 Anlagen
  - 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)
  - **⚠️ 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.)

## Übersicht der Geräte- und Bedienteile



1. Transparenter Messbecher (mit 10-, 30- und 50-ml-Markierung)
2. Deckel mit Nachfüllöffnung und Silikon-Dichtungsring
3. Mixkrug  
(max. 1.5 l oder 1.25 l bei heissen (bis 60 °C) oder stark schäumenden Flüssigkeiten (z.B. Milch))
4. Griff
5. Sockel
6. Messereinheit (⚠ VORSICHT! Sehr scharf!)
7. Motoreinheit
8. Bedienteil/Drehregler
  - **OFF** Ausgeschaltet
  - **1** Geschwindigkeitsstufe 1 (= tief)
  - **2** Geschwindigkeitsstufe 2 (= hoch)
  - **PULSE** Impulssteuerung
  - **TURBO** max. Geschwindigkeit
9. Netzkabel

### Benötigen Sie ein Zubehör oder Ersatzteil?

Unter [www.migros-service.ch](http://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
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden

### 2. Zusammensetzen / Krug befüllen

- **Netzstecker ziehen**
- Drehregler auf Position «OFF» (=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 Litern Mixgut möglich. Wird stark schäumendes Mixgut, wie z.B. Milch oder warmes Mixgut (max. 60 °C) verarbeitet, Krug nur mit 1.25 Liter auffüllen und den Messbecher fest auf Deckel aufsetzen

- **ACHTUNG! Mixkrug nicht überfüllen. Überlastungsgefahr!**
- Mixkrug mit Griff links, rechts, vorne oder hinten auf Motoreinheit setzen
- Deckel aufsetzen (fest drücken)
- Messbecher **im 45°-Winkel** auf die Öffnung des Deckels aufsetzen und mit einer ¼-Drehung im Gegenuhrzeigersinn schließen

### 3. Inbetriebnahme

- Drehregler auf Position «OFF» (=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
- Vor dem Einschalten des Gerätes kontrollieren, ob der Mixkrug und Deckel 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 3 Minuten betrieben werden. Danach Gerät mindestens 1 Minute 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 «OFF» (=Aus) zurückdrehen
- **Netzstecker ziehen**
- Mixkrug sorgfältig von Motoreinheit abnehmen
- Gerät, Mixkrug und Teile immer direkt nach Gebrauch reinigen (siehe «Reinigung» Seite 15)

## Inbetriebnahme



### 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. «OFF» 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», Seite 15).

### Verwendungszweck

Mit dem praktischen Standmixer können in kurzer Zeit verschiedene Zutaten gemixt, püriert, gequirlt, zerkleinert 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 solange 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 3 Minuten ausgelegt. Nach dieser Betriebszeit muss das Gerät (mind. 1 Minute) ausgeschaltet werden, damit sich der Motor auf Raumtemperatur abkühlen kann

### 1. 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
- **ACHTUNG!** 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
- 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

### 2. Zusammensetzen

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





### 3. Anwendung

- Netzstecker ziehen

#### Mixkrug auffüllen:

- ACHTUNG! 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 Lebensmittel und Eiswürfel erst am Schluss begeben
- Grössere Lebensmittelstücke zuerst in 2-3 cm grosse Stücke schneiden
- Stein- oder Kernobst vorher entsteinen resp. Kerngehäuse entfernen
- Beeren verlesen und entstielen
- Feste Zutaten (z.B. Karotten, 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. 60 °C) Lebensmittel verarbeitet, Krug nur mit 1.25 Liter auffüllen und Messbecher fest auf Deckel aufsetzen
- **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:

- Der Standmixer eignet sich nicht zum Zerkleinern von Gewürzen, Kartoffeln (z.B. für Kartoffelstock), rohem Fleisch, Teig, sehr trockenen oder sehr festen Lebensmitteln
- Standmixer nicht verwenden zum Pressen oder Schneiden von Obst und Gemüse
- Gerät niemals ohne Mixgut laufen lassen!

#### Zerkleinern von Eis:

- Eiswürfel lassen sich nur in einem Wasserbad zerkleinern. Den Eiswürfeln daher immer auch noch Wasser begeben (max. 0.6 l oder 200 g)
- Eiswürfel (max. Grösse je Seite 2 cm / Gewicht max. 150 - 200 g) zum Zerkleinern einfach durch die Deckelöffnung auf die laufende Messereinheit fallen lassen
- Eiswürfel nicht länger als 2 Sekunden pro Arbeitsgang verarbeiten



#### Mixkrug aufsetzen:

- Mixkrug auf Motoreinheit setzen. Der Krug kann wahlweise mit Griff auf der linken, rechten, vorderen oder hinteren Seite aufgesetzt werden
- Schwarzen Deckel aufsetzen (fest drücken)
- Messbecher im 45°-Winkel auf die Öffnung des Deckels setzen und mit einer ¼-Drehung im Gegen-Uhrzeigersinn schliessen (= Bajonnetverschluss).

#### 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

## Inbetriebnahme



### Gerät einschalten:

- 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 und Deckel korrekt und sicher befestigt sind

- Mit dem Drehregler einschalten und die benötigte Mixgeschwindigkeit wählen (Pos. «1» oder «2»).

Beginnen Sie immer zuerst mit einer tieferen Geschwindigkeit und erhöhen dann. 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. «OFF»)

- **Impulssteuerung:** Wird der Drehregler auf «PULSE» gedreht und festgehalten, läuft der Motor solange, bis der Drehregler wieder losgelassen wird.

- **Turbo:** Solange die rote Taste «TURBO» gedrückt, dreht der Motor auf maximale Drehzahl. Taste maximal 2-3 Sekunden gedrückt halten

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:

- Ein Mixvorgang dauert üblicherweise weniger als eine Minute, meistens sogar nur 30 Sekunden. Die maximale Betriebszeit pro Durchgang beträgt 3 Minuten; trockene Zutaten nicht länger als 1 Minute mixen/zerkleinern
- Immer mit tiefer Geschwindigkeit beginnen und dann erhöhen. Hohe Geschwindigkeiten bringen ein optimales Ergebnis und kühlen den Motor besser

## Inbetriebnahme



max. 3 Min.



- **⚠ VORSICHT!** Bei heissem Mixgut tiefe Geschwindigkeit verwenden, da sonst heisse Flüssigkeit rausspritzen kann. Verletzungsgefahr!
- 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 die Zutaten mit einem Spachtel durchrühren, oder einen Teil der Zutaten aus dem Mixkrug entfernen, oder
  - etwas Flüssigkeit begeben

### VORSICHT!

- Die Höchsttemperatur für heisses Mixgut beträgt 60 °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 3 Minuten betrieben werden, da Gerät sonst überhitzt. Danach Gerät mindestens 1 Minute 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 10-, 30- und 50-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. Tomaten- und Apfelschnitze direkt durch die Nachfüllöffnung auf die laufende Messereinheit fallen lassen





## Inbetriebnahme

### Wichtig!

- **Max. Füllmengen von 1.5 Litern oder 1.25 Liter mit stark schäumendem oder heissem 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!**

### Spachtel:

- Falls Zutaten am Krug kleben bleiben oder nicht eintauchen, können diese mit einem Spachtel nach unten geschoben oder abgestreift werden
- **⚠ VORSICHT!** Während des Betriebs niemals mit den Händen oder Hilfsmitteln in den Krug greifen. Verletzungsgefahr!
- Es kann vorkommen, dass sich im Krug eine Luftblase bildet und die Zutaten dadurch nicht mehr verkleinert werden. In diesem Fall den Drehschalter mehrmals für 2-3 Sekunden auf Position «PULSE» drehen. Sollte dies nicht weiterhelfen, Gerät ausschalten und mit einem Spachtel Mixgut umrühren
- Gerät zuerst ausschalten, wenn der Deckel zum Umrühren abgenommen werden soll

## 4. Nach dem Mixen

- Nach Erreichen des gewünschten Mixergebnisses, Drehregler zurückdrehen und dann Gerät ausschalten (Regler auf Position «OFF» 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

### Wichtig!

- Gerät sowie das Zubehör aus hygienischen Gründen immer direkt **nach jedem Gebrauch reinigen**. Dies verhindert auch das Festkleben von Lebensmittelresten (siehe «Reinigung»)
- Keine Lebensmittel im Mixkrug aufbewahren

## Reinigung



### Mixkrug und Zubehörteile

- Reinigen Sie die Zubehörteile am besten gleich nach der Anwendung, damit die Lebensmittelrückstände nicht eintrocknen können. Mit der nachfolgenden Methode erfolgt die Reinigung in wenigen Sekunden:
  - Lauwarmes Wasser (ca. 1 Liter) und etwas Spülmittel in den aufgesetzten Mixkrug geben. **Deckel und Messbecher aufsetzen**
  - Schalter auf «PULSE» drehen und Gerät einige Sekunden laufen lassen
  - Spülvorgang 3 bis 4 mal wiederholen
  - Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen
  - Krug, Deckel und Messbecher unter fließendem Wasser gut ausspülen und dann abtrocknen.
  - **⚠ VORSICHT!** scharfe Messer!
- Der Krug besteht aus Glas und darf nicht in den Geschirrspüler gegeben werden. Es wird empfohlen, den Krug wie beschrieben zu reinigen, da der Krug, Deckel und Messbecher schneller gereinigt sind. Mit Handwäsche bleiben die Teile nicht nur länger schön, sondern halten auch länger. Zudem können die Teile nachher sofort verräumt werden

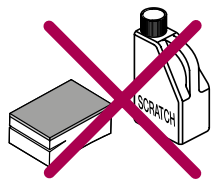
- Die Messereinheit mit Dichtung lässt sich abnehmen. Dazu Krug auf den Kopf stellen und dann Messereinheit an den beiden Halterungen festhalten, im Uhrzeigersinn drehen und dann vorsichtig abnehmen
- **⚠ VORSICHT! Die Klingen sind sehr scharf geschliffen. Verletzungsgefahr!**
- Klingen und Dichtungsring von Hand waschen und gut trocknen lassen. **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

## Reinigung



### Motoreinheit

- Vor jeder Reinigung des Gerätes den Drehregler auf Position «OFF» drehen und den Netzstecker ziehen
- **⚠️ WARNUNG! Motoreinheit niemals ins Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen. Kurzschluss- und Stromschlaggefahr!**



### ACHTUNG!

- Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden
- 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 den Standmixer an einem trockenen, staubfreien und für Kinder unzugänglichen Ort auf. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät in der Original-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](http://www.migros-service.ch)

## Störungen

- Das Gerät hat eine eingebaute Schutzvorrichtung, die bei Überlastung oder im Fehlerfall anspricht und den Motor abschaltet
- Ist dies der Fall, Gerät ausschalten (Pos. «OFF») und Netzstecker ziehen. Krug abnehmen und Gerät einige Minuten abkühlen lassen
- Spricht die Sicherung erneut an, oder funktioniert das Gerät weiterhin nicht, dürfte ein Defekt vorliegen. Bitte zur Abklärung an MIGROS-Service wenden
- Sollte das Gerät wieder funktionieren, wurde es überlastet und die Anwendung muss angepasst werden (kürzere Betriebszeiten, weniger Inhalt verwenden etc.)



- **⚠️ 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	600 Watt
Abmessungen ca.	Gerät ohne Zubehör (ohne Netzstecker) ca.	14.7 x 19.3 x 15.7 cm (B x H x T)
	inkl. Krug, Kruggriff (ohne Netzstecker, Griff rechts) ca.	18.8 x 39.6 x 16.0 cm (B x H x T)
Länge Netzkabel		ca. 95 cm
Inhalt Mixkrug		max. 1.5 Liter
Kurzzeitbetrieb		max. 3 Minuten
Gewicht		ca. 3 kg
Materialien		Metall / Kunststoff / Glas (PBA-frei)
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)
2011/65/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

Dekormaterial ist nicht im Lieferumfang enthalten.

## Mio Star Mixeur de table Blend 600

---

### Félicitations!

En achetant cet appareil, vous venez d'acquérir un appareil de qualité, fabriqué avec soin. Bien entretenu, cet appareil vous rendra de grands services pendant de nombreuses années.

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation et bien respecter les consignes de sécurité.

**Les personnes qui n'ont pas pris connaissance du mode d'emploi ne sont pas autorisées à utiliser l'appareil.**

### Sommaire

---

	Page		Page
Consignes de sécurité	22	Nettoyage	35
A propos de ce mode d'emploi	25	- Bol mixeur et éléments	35
Déballage	25	- Bloc moteur	35
Éléments de l'appareil et de commande	26	Rangement / Entretien	37
Bref mode d'emploi	27	Problèmes	37
Mise en marche	28	Élimination / Recyclage	38
- Avant la 1ère mise en marche	28	Données techniques	38
- Usages de l'appareil	28	Conformité	39
- Mise en place	29		
Assemblage	29		
- Utilisation	30		
- Après avoir mixé	34		

### Le saviez-vous?

Sur le site [www.migros-service.ch](http://www.migros-service.ch), vous trouverez une large gamme d'accessoires et de pièces de rechange, ce qui vous permettra d'augmenter considérablement la durée de vie de votre appareil.

Pour commander et recevoir l'accessoire ou la pièce de rechange nécessaire, il suffit de taper dans la barre de recherche le nom du produit ou le numéro de l'article.

## Consignes de sécurité



**Avant de brancher l'appareil au courant électrique veuillez lire attentivement ce mode d'emploi qui contient des consignes de sécurité et de fonctionnement importantes.**

- △ AVERTISSEMENT! Avant l'utilisation de l'appareil, lisez soigneusement les consignes de sécurité détaillées. Le non respect de ces consignes représente un risque de décharge électrique, d'incendie et/ou de blessure!
- Lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver pour les utilisateurs ultérieurs
- △ AVERTISSEMENT! Ne jamais plonger le bloc moteur dans l'eau ou d'autres liquides. Si par erreur des parties de l'appareil entrent en contact avec du liquide, débrancher immédiatement l'appareil du secteur. Risque de décharge électrique!
- △ PRÉCAUTION! Les enfants ne peuvent pas utiliser l'appareil. Toujours conserver l'appareil dans un endroit hors de la portée des enfants
- △ PRÉCAUTION! Veiller à ce que les enfants n'aient pas la possibilité de jouer avec l'appareil
- Les personnes, enfants compris, qui ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité du fait de leurs capacités psychiques, sensorielles ou mentales réduites, ou de

- leur inexpérience, ne sont autorisées à le faire que sous surveillance ou bien après avoir été instruites par une personne responsable
- L'appareil ne doit être branché qu'à une prise de terre (220-240 V / 50/60 Hz) avec protection de 10 A
- Débrancher impérativement l'appareil:
  - avant de le déplacer
  - avant de mettre et d'enlever les accessoires
  - avant chaque nettoyage
  - après chaque utilisation
- ATTENTION! Ne pas faire passer le cordon sur des arêtes ou des angles, ne pas le laisser pendre depuis le plan de travail et ne pas le coincer. Ne pas mettre ni faire passer le cordon sur une surface chaude. Le protéger de l'huile
- Contrôler régulièrement l'état du cordon. Pour éviter tout risque, ne faire remplacer un cordon endommagé que par MIGROS-Service
- △ PRÉCAUTION! Ne jamais toucher la fiche/le cordon avec les mains humides ou mouillées; ne jamais tirer sur le cordon pour débrancher l'appareil
- Avant de débrancher la fiche, éteindre l'appareil
- ATTENTION! Ne pas saisir ni tirer sur l'appareil en le tenant pas le cordon
- Nous vous conseillons de brancher

## Consignes de sécurité

- l'appareil à une prise avec disjoncteur différentiel (FI). En cas de doute, adressez-vous à un technicien
- ATTENTION! Ne pas utiliser l'appareil avec un timer (minuterie), un bloc multiprise allumé, une rallonge, une prise multiple, etc.
- Ne pas utiliser l'appareil en cas de:
  - de dommage, d'appareil non étanche
  - de cordon endommagé
  - de chute ou autre dégradation de l'appareil
- Dans l'un de ces cas, faire immédiatement contrôler et réparer l'appareil auprès de MIGROS-Service
- Pour choisir l'emplacement de l'appareil, respectez les points suivants:
  - placer l'appareil sur une surface sèche, stable et plane, et jamais directement sous une prise de courant. Maintenir une distance d'au moins 60 cm de tout évier / lavabo / robinet
  - ne pas placer / poser l'appareil sur une surface chaude ou à proximité de flammes ouvertes: toujours maintenir une distance d'au moins 50 cm
  - utiliser l'appareil uniquement en lieu sec et pas à l'extérieur
- △ PRÉCAUTION! Ne pas laisser pendre le cordon. Risque de trébucher!
- Cet appareil est réservé à un usage domestique, et non à des fins com-

- merciales
- Ne laissez pas l'appareil en marche sans surveillance. En cas de nonutilisation ou de brèves interruptions, toujours débrancher la fiche
- N'utilisez jamais le mixeur à vide!
- △ PRÉCAUTION! Les lames sont affilées, ne jamais mettre les mains ou un ustensile dans le bol mixeur lorsque le mixeur fonctionne. Risque de se blesser avec les lames qui tournent!
- ATTENTION! Ne faire fonctionner le mixeur qu'à condition que le couvercle soit correctement en place
- Ne pas retirer le couvercle du mixeur en marche
- Ne jamais mixer des aliments bouillants
- Laisser refroidir les aliments avant de les verser dans le mixeur (température max de 60 °C)
- △ PRÉCAUTION! De la vapeur bouillante peut s'échapper au remplissage
- Ne pas placer le mesureur sur le couvercle lorsque vous mixez des aliments chauds, afin que la vapeur puisse s'échapper par l'orifice
- Le mixeur ne doit pas fonctionner en continu pendant plus de 3 minutes. Laisser ensuite refroidir l'appareil à température ambiante (pendant 1 minute au moins)

## Consignes de sécurité

- Ne retirer le bol mixeur que lorsque les lames se sont arrêtées
- Le mixeur ne convient pas pour hacher des épices, pommes de terre (ex. pour purée) ou pour des aliments très secs ou très durs
- △ PRÉCAUTION! Une fois le mixeur éteint, les lames continuent de tourner. Ne pas toucher. Risque de blessure!
- △ PRÉCAUTION! Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne. Risque de blessures!
- △ PRÉCAUTION! Ne jamais toucher aux éléments en rotation. Risque de blessures!
- Il est strictement interdit d'introduire tout objet à l'intérieur de l'appareil ou d'ouvrir le corps de l'appareil
- N'utiliser que des pièces de rechange d'origine
- ATTENTION! Ne pas surcharger le moteur
- Manier le bol mixeur avec soin
- Cet appareil est réservé à un usage domestique courant, ou à d'autres utilisations telles que:
  - par les employés dans les cuisines des magasins, bureaux et autres lieux commerciaux;
  - dans les domaines agricoles;
  - par les clients d'hôtels, motels et autres établissements;
  - dans les gîtes/pensions

## A propos de ce mode d'emploi

Ce mode d'emploi ne peut pas prendre en compte toutes les utilisations possibles. Pour toute information ou tout problème insuffisamment traité dans ce mode d'emploi ou ne l'étant pas du tout, merci de vous adresser à M-Infoline (numéro de téléphone à l'arrière de ce mode d'emploi).

**Veillez conserver soigneusement ce mode d'emploi et le remettre à tout utilisateur éventuel.**

## Déballage

- **Sortir le mixeur et les accessoires de l'emballage**
- Contrôler la présence de toutes les pièces dans l'emballage (voir image page 26)
- **Contrôler que la tension de réseau** (220-240 V) correspond à celle de l'appareil (voir plaquette de l'appareil)

- △ **AVERTISSEMENT! Détruire tous les sacs plastiques** qui peuvent être un jeu dangereux pour les enfants! Risque d'étouffement!

### Conseil:

- Conservez l'emballage pour des transports éventuels (par ex. déménagement, réparation, etc.)

## Éléments de l'appareil et de commande



1. Doseur gradué transparent (10, 30 et 50 ml)
2. Couvercle avec ouverture de remplissage et joint-anneau en silicone
3. Bol (max. 1,5 litre, ou 1,25 avec les aliments bouillants (jusqu'à 60° C) ou les liquides qui moussent beaucoup, comme le lait)
4. Poignée
5. Socle
6. Ensemble de lames (**△ PRÉCAUTION!** très coupants!)
7. Bloc moteur
8. Commandes/bouton rotatif:
  - **OFF** éteint
  - **1** niveau de vitesse 1 (= faible)
  - **2** niveau de vitesse 2 (= élevée)
  - **PULSE** rotation à impulsions
  - **TURBO** vitesse maximale
9. Câble d'alimentation

### Besoin d'un accessoire ou d'une pièce de rechange?

Vous pouvez commander les accessoires et pièces de rechange adaptés à cet appareil sur le site:  
[www.migros-service.ch](http://www.migros-service.ch).

## Bref mode d'emploi

**Ce bref mode d'emploi ne contient que les étapes essentielles du fonctionnement de cet appareil. Pour des raisons de sécurité nous vous recommandons de lire le mode d'emploi détaillé (voir pages suivantes) où toutes les fonctions importantes sont décrites en détail. Veuillez prêter attention aux consignes de sécurité des pages 22 et 28.**

### 1. Mise en place

- **Débrancher l'appareil**
- Utiliser le mixeur sur une surface sèche, stable et plane, et pas juste sous une prise électrique
- Ne l'utiliser que dans des locaux secs et sans rallonge
- **△ PRÉCAUTION!** Ne pas laisser pendre le cordon (risque de trébucher!), ne le coincer pas et veillez à ce qu'il soit suffisamment éloigné des plaques de cuisson
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux secs et sous surveillance

### 2. Assemblage / Remplir le bol

- **Débrancher l'appareil**
- Tourner le bouton rotatif sur la position «**OFF**» (=arrêt)
- Pour le remplir, placer le bol mixeur à côté de l'appareil, pour éviter que des liquides se répandent tout autour
- Toujours commencer par verser les liquides, ensuite les aliments mous, pour terminer avec les ingrédients durs (comme les glaçons, p.ex.)
- Couper tous les aliments en petits morceaux et les mettre dans le bol
- Vous pouvez traiter jusqu'à 1,5 litre d'ingrédients par étape de travail. Si vous préparez des aliments fortement moussants, comme le lait, ou très chauds (max. 60 °C), ne remplir le bol que jusqu'à 1,25 litre et bien enfoncer le doseur sur le couvercle

- **ATTENTION! Ne pas trop remplir le bol mixeur. Risque de faire forcer le moteur!**
- Placer le bol mixeur sur le bloc moteur avec la poignée à gauche, à droite ou l'avant ou l'arrière
- Placer le couvercle (bien enfoncer)
- Placer le doseur sur l'ouverture du couvercle dans un **angle à 45°** et le refermer en effectuant une rotation de ¼ de tour dans le sens contraire des aiguilles d'une montre

### 3. Mise en marche

- Tourner le bouton rotatif sur la position «**OFF**» (=arrêt)
- Brancher l'appareil à une prise de courant (220-240 / 50/60 Hz).
- Attention: le mixeur de table est doté d'un dispositif de sécurité qui en empêche le fonctionnement si le bol n'est pas correctement inséré sur le bloc moteur
- Avant d'allumer l'appareil, s'assurer que le bol et le couvercle sont bien mis en place
- Allumer l'appareil à l'aide du bouton rotatif et sélectionner la vitesse de mixage désirée (position 1 ou 2)
- Remarque: l'appareil ne doit pas être utilisé pour des cycles de travail de plus de 3 minutes. Ensuite, bien laisser refroidir l'appareil pendant au moins 1 minute
- **△ PRÉCAUTION! Ne jamais enfilez d'objets tels que cuillère, etc. dans l'ouverture, ni mettre la main dans le bol mixeur. Risque de blessures!**

### 4. Après avoir mixé

- Tourner en arrière le bouton rotatif et éteignez l'appareil (sur la position «**OFF**»)
- **Débrancher l'appareil**
- Retirer avec précaution le bol mixeur du bloc moteur
- Appareil, bol mixeur et accessoires doivent toujours être nettoyés après utilisation (voir «Nettoyage» page 35)

## Mise en marche



### Avant la 1ère mise en marche

**AVERTISSEMENT!** Faites très attention car une manipulation inadéquate du courant électrique peut être fatale. Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité de la page 22 et respecter les règles de sécurité suivantes:

- **N'utilisez l'appareil que dans des locaux secs**
- **L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants**
- **Ne jamais utiliser l'appareil sans couvercle!**
- **PRÉCAUTION! Les lames de la tête de coupe sont très tranchantes. Risque de blessures!**
- **PRÉCAUTION! Après avoir éteint l'appareil, les lames continuent de tourner. Ne les arrêtez pas. Risque de blessures!**
- **Débrancher l'appareil et avant de retirer le bol mixeur attendre l'arrêt complet des lames (tourner le bouton rotatif sur la position «OFF»)**
- **Avant d'entreprendre un nettoyage, débranchez l'appareil et retirez le bol mixeur**

**Avant la 1ère mise en marche**, lavez soigneusement le bol mixeur et les divers éléments à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Ne nettoyez le bloc moteur qu'avec un chiffon humide (voir «Nettoyage» page 35).

### Utilisation

Avec ce mixeur de table pratique, vous pouvez mixer, réduire en purée, mélanger ou hacher divers ingrédients et en peu de temps.

Vous préparez très facilement de délicieux smoothies, jus de fruits, drinks, milk-shakes, frappés, crèmes, purées, repas pour bébé et des soupes de légumes.

En raison de la prestation supérieure et de la vitesse de rotation, la préparation dure généralement moins d'une minute (le plus souvent même seulement 30 secondes). Si l'appareil reste en marche trop longtemps les ingrédients sont réduits en bouillie. Pour obtenir de meilleurs résultats, travailler les ingrédients qu'en petites quantités. Couper les gros morceaux en petits morceaux de 2-3 cm env.



## Mise en marche



### Important!

- L'appareil n'est destiné qu'à un usage domestique
- L'appareil n'est conçu que pour une durée de fonctionnement brève de 3 minutes. Après ce laps de temps, il faut éteindre l'appareil (1 minute au moins) et laisser refroidir le moteur à température ambiante

### 1. Mise en place

Pour le choix de l'emplacement, prière de respecter les points suivants:

- **Débrancher l'appareil**
- Utiliser l'appareil sur une surface sèche, stable et plane et pas directement sous une prise de courant
- **ATTENTION!** Ne pas placer l'appareil et le cordon électrique sur une surface chaude (plaque de cuisson, etc.) ni près d'une flamme; maintenir une distance minimum de 50 cm
- **△ AVERTISSEMENT!** Veillez à ce que le cordon électrique et l'appareil ne soient pas en contact avec l'eau
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux secs et sans rallonge électrique
- **△ PRÉCAUTION!** Ne pas laisser pendre le câble d'alimentation (vous pourriez trébucher!) Ne pas le coincer ou le traîner sur des arrêtes tranchantes
- Tenir l'appareil hors de portée des enfants

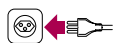
### 2. Assemblage

- **Débrancher l'appareil**
- Tourner le bouton rotatif sur la position «**OFF**» (=arrêt)
- Contrôler si le joint est monté sur le couvercle
- Toujours mettre le couvercle et **le joint**, sinon les aliments mixés pourraient s'échapper
- Tourner en arrière le bouton rotatif sur la pos. «**OFF**»



joint d'étanchéité





### 3. Utilisation

- **Débrancher l'appareil**

#### Remplir le bol mixeur:

- ATTENTION! Retirer le bol de l'unité motrice avant de le remplir, pour que les aliments ne débordent pas dans l'unité motrice. Danger de court-circuit!
- Toujours commencer par remplir les liquides et/ou les aliments mous. N'ajouter les aliments durs ou les glaçons qu'à la fin
- Découper les gros aliments en petits morceaux (en 2-3 cm)
- Eliminer les pépins et les noyaux
- Trier et équeuter les baies
- Couper les ingrédients solides (ex. carottes, fromage, etc.) en petits morceaux/dés et les mixer en petite quantité



- Une préparation de jusqu'à 1,5 litre de produits alimentaires est possible par étape de travail. Si vous travaillez des ingrédients fortement moussants comme du lait ou des aliments chauds (max. 60 °C), ne remplir que 1,25 litre dans le verre et fixer fermement le doseur sur le couvercle
- **ATTENTION! Ne pas trop remplir le bol. Risque de faire forcer le moteur!**
- Pour obtenir par ex. du jus de tomates, couper les tomates en quatre et faire tomber les morceaux sur la tête de coupe en fonctionnement par l'ouverture du couvercle (voir page 33)

#### Conseils:

- Le mixeur ne convient pas pour hacher des épices, des pommes de terre (ex. purée), de la viande crue, les pâtes à pain ou à gâteaux, les aliments secs et durs
- Ne pas utiliser le mixeur de table pour presser ou découper fruits et légumes
- Ne laissez pas l'appareil fonctionner à vide, sans aliments à mixer!



#### Piler la glace:

- On ne peut faire de la glace pilée que si les glaçons baignent dans un peu d'eau. Ne jamais mettre les glaçons à sec dans le bol en verre, ajouter toujours un peu d'eau (max. 0.6 l ou 200 g)
- Pour faire de la glace pilée, faire simplement tomber les glaçons (max. morceaux de 2 cm / poids max. 150 - 200 g) sur la tête de coupe en marche par l'orifice du couvercle
- Ne jamais mixer de glaçons pendant plus de 2 seconds à la fois

#### Placer le bol:

- Placer le bol sur le bloc moteur. Le bol peut être inséré la poignée tournée vers la gauche, la droite, l'avant ou l'arrière
- Placer le couvercle noir (bien l'enfoncer)
- Insérer le doseur dans l'orifice du couvercle en formant un angle de 45°, et le fermer en lui faisant faire ¼ de tour dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (= fermeture à baïonnette)

#### Conseils:

- Le moteur est doté d'un interrupteur de sécurité. Le moteur ne se met en marche que si le bol est correctement en place
- Si par inadvertance, le bol est retiré pendant le fonctionnement, le fusible éteint le moteur. Il ne peut être remis en service que lorsque le bouton rotatif est remis en position. ATTENTION! Ne pas retirer le bol pendant le fonctionnement, ceci pour éviter une surcharge des fusibles. La garantie serait caduque!
- L'appareil ne doit jamais être mis en route sans son couvercle ou son verre doseur: le liquide pourrait gicler hors du bol



## Mise en marche



### Allumer l'appareil:

- Lorsque la fiche du cordon est insérée dans la prise électrique (220-240 V/50/60 Hz), l'appareil est prêt à l'emploi. Attention: le mixeur de table est doté d'un dispositif de sécurité qui en empêche le fonctionnement si le bol est mal mis sur le bloc moteur/actionnement

- Avant d'allumer l'appareil, s'assurer que le bol et le couvercle sont bien mis en place

- Allumer l'appareil à l'aide du bouton rotatif et sélectionner la vitesse de mixage désirée (pos. «1» ou «2»).

Toujours commencer par une vitesse faible, puis augmenter. Si l'appareil démarre à une vitesse trop élevée, seuls les morceaux de fruits/légumes à proximité des lames seront hachés

- Une fois obtenu le résultat souhaité, tourner le bouton rotatif dans le sens inverse et éteindre l'appareil (pos. «OFF»)

- **Mode Impulsion:** si vous placez, puis maintenez le bouton rotatif sur «PULSE», le moteur continuera de fonctionner tant que vous n'aurez pas relâché le bouton.

- **Turbo:** Le moteur tourne à la vitesse maximale tant que la touche rouge «TURBO» est maintenue enfoncée. Ne pas maintenir la touche enfoncée plus de 2-3 seconds

Conseil: La commande à impulsion convient très bien lorsque des ingrédients légers tels que les feuilles de basilic nagent en surface, par exemple. Pour cela, tourner plusieurs fois le bouton pendant 2-3 seconde sur «PULSE». Le tourbillon qui se produit aspire les ingrédients flottants vers le bas, et les broie. Ce mode permet également de mieux mélanger les liquides

Conseils:

- Un mixage dure normalement moins d'une minute, le plus souvent même seulement 30 secondes. Le temps de fonctionnement maximal par cycle est de 3 minutes. Il faut savoir que les aliments secs ne peuvent être mixés plus d'une minute

- Commencez toujours par une petite vitesse, puis augmentez. Les vitesses élevées donnent un résultat optimal et permettent au moteur de mieux refroidir

- ⚠ PRÉCAUTION! Si les aliments à mixer sont très chauds, utiliser les faibles vitesses pour éviter que les liquides chauds jaillissent. Risque de blessure!

## Mise en marche



max. 3 min.



- Si les ingrédients ne se mélangent pas correctement (p.ex. si des ingrédients plus légers «flottent» au-dessus):

- tourner le bouton sur «PULSE» plusieurs fois pendant 2-3 secondes (cela provoque un tourbillon qui entraîne les ingrédients vers le bas)

- éteindre l'appareil et remuer les ingrédients à l'aide d'une spatule, ou

- retirer une partie des ingrédients du bol mixeur, ou

- ajouter un peu de liquide

### PRÉCAUTION!

- La plus haute température pour les produits très chauds est de 60 °C. Toujours insérer le couvercle et le doseur pour éviter les brûlures/blessures

- **Ne laissez pas l'appareil fonctionner à vide, sans aliments à mixer!**

- L'appareil ne doit pas fonctionner en continu pendant plus de 3 minutes, l'appareil pourrait surchauffer. Après ce laps de temps, laisser refroidir l'appareil pendant au moins 1 minute à température ambiante

### Ajouter des ingrédients:

- Avec le doseur on peut ajouter des ingrédients par l'orifice de remplissage. Des marquages tous les 10-, 30- et 50-ml se trouvent sur les bords du doseur, pour un dosage exact des liquides.

**Recommandation:** pour obtenir un résultat parfait, ne verser lentement que de petites quantités petit à petit

- Laisser tomber les ingrédients directement sur la tête de coupe en fonctionnement par l'orifice de remplissage, tels que tranches de tomates ou de pommes



### Important!

- Ne pas dépasser la capacité max. de 1,5 litre ou de 1,25 litre si le liquide est fortement moussant ou très chaud
- **ATTENTION! Ne pas trop remplir le bol. Risque de faire forcer le moteur!**
- **⚠ PRÉCAUTION! Ne jamais enfiler d'objets tels que cuillère, etc. dans l'orifice, ni mettre la main dans le bol mixeur. Risque de blessure!**

### Spatule:

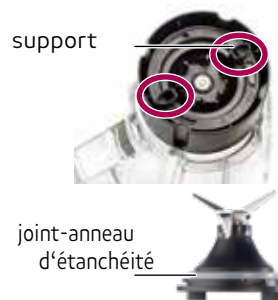
- Les ingrédients qui restent collés sur le bol ou en surface, peuvent être décollés ou grattés vers le bas à l'aide d'une spatule
- **⚠ PRÉCAUTION!** Ne jamais mettre les mains ou un ustensile dans le bol mixeur lorsque le mixeur fonctionne. Risque de blessure!
- Une bulle d'air peut se former dans le bol, les ingrédients ne pouvant plus être hachés. Dans ce cas, actionner le bouton rotatif plusieurs fois pendant 2-3 secondes sur «PULSE». Si cela ne sert à rien, éteindre l'appareil et tourner les ingrédients avec une spatule
- N'éteindre l'appareil que lorsque le couvercle est retiré si vous voulez remuer les ingrédients

## 4. Après avoir mixé

- Après avoir obtenu le résultat désiré, tourner en arrière le bouton rotatif et éteignez l'appareil (placer le bouton marche/arrêt sur la position «OFF»)
- **Débrancher l'appareil**
- **Après l'arrêt complet des lames**, retirer le bol avec précaution
- Libérer le couvercle et le doseur et les retirer
- Verser la boisson/aliments mixés
- On peut poser directement le bol sur la table

### Important!

- Pour des raisons d'hygiène, il faut toujours nettoyer l'appareil et les accessoires **immédiatement après les avoir utilisés**. Ceci évite que des aliments ne restent collés (voir «Nettoyage»)
- Ne pas conserver d'aliments dans le bol mixeur



### Bol mixeur et éléments

- Conseil: le plus simple est de nettoyer les éléments immédiatement après usage, avant que les aliments aient séché. Avec la méthode suivante, le nettoyage se fait en quelques secondes:
  - verser de l'eau chaude (env. 1 litre) additionnée d'un peu de liquide vaisselle dans le bol mixeur. **Placer le couvercle et le doseur**
  - actionner le bouton rotatif sur «PULSE» et laisser tourner l'appareil quelques secondes
  - répéter le processus de rinçage 3 à 4 fois
  - éteindre l'appareil et le débrancher
  - Bien rincer le bol, couvercle et doseur et les sécher soigneusement.
    - ⚠ PRÉCAUTION! les lames du couteau sont tranchantes!
- Le bol est en verre et ne peut pas être lavé en lave-vaisselle. Il est recommandé de le nettoyer comme décrit plus haut. Le verre, le couvercle et le doseur sont rapidement nettoyés. En les lavant à la main, non seulement les pièces restent plus belles plus longtemps, mais elles se conservent aussi plus longtemps. Ensuite, elles peuvent être immédiatement rangées
- Il est possible d'ôter l'ensemble de lame avec son joint d'étanchéité. Pour ce faire, retourner le bol mixeur, saisir les deux supports de l'ensemble de lames et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre. Enfin ôter délicatement l'ensemble de lames
- **⚠ PRÉCAUTION! Les lames sont très aiguisées. Risque de lésions!**
- Les lames et le joint-anneau d'étanchéité doivent être lavés à la main. **Ne pas les mettre en lave-vaisselle**, cela risquerait de les endommager!
- Pour replacer l'ensemble de lames, remonter le tout dans le sens inverse. S'assurer que le joint en silicone est en bon état. Dans le cas contraire, le liquide risquerait de s'échapper du bol et d'endommager l'appareil

## Nettoyage

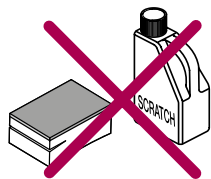


### Bloc moteur

- Avant toute opération de nettoyage, éteindre l'appareil à l'aide de bouton rotatif (sur pos. «OFF») et le débrancher du secteur



- **⚠ AVERTISSEMENT! Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau et ne le nettoyez jamais sous l'eau courante. Risque de court-circuit ou de décharge électrique!**



### ATTENTION!

- Ne jamais utiliser d'ustensiles de nettoyage abrasifs, corrosifs ou qui rayent
- Ne le nettoyer qu'avec un chiffon humide et le laisser sécher, en évitant de toucher et d'humidifier la fiche

## Rangement / Entretien

### Rangement

- Si vous n'utilisez pas le mixeur de table, éteignez-le et débranchez-le
- Rangez-le dans un endroit sec, propre et hors de portée des enfants. Nous conseillons de conserver le mixeur dans son emballage d'origine

### Entretien

- Le mixeur de table ne nécessite aucun entretien et ne doit être ni graissé, ni huilé. Contrôlez régulièrement le bon état du cordon d'alimentation et de la fiche
- Depuis le site [www.migros-service.ch](http://www.migros-service.ch) vous pouvez commander les accessoires et pièces de rechange adaptés à cet appareil

## Problèmes

- L'appareil dispose d'un dispositif de protection intégré qui intervient en cas de surcharge ou de dysfonctionnement et éteint le moteur
- Si c'est le cas, éteindre l'appareil (pos. «OFF») et retirer la fiche. Enlever le bol et laisser refroidir l'appareil pendant quelques minutes
- Si le fusible réagit de nouveau ou si l'appareil ne fonctionne toujours pas, il pourrait s'agir d'un défaut. Adressez-vous à MIGROS-service pour en connaître la cause
- Si l'appareil se remet à fonctionner, c'est qu'il était en surcharge et son utilisation doit être adaptée (réduire les temps de fonctionnement, utiliser moins d'ingrédients, etc.)



- **⚠ AVERTISSEMENT!** L'appareil ne doit être réparé que par MIGROS-Service. Des réparations effectuées par des non professionnels peuvent présenter un danger pour l'utilisateur
- En cas de réparation non conforme et de dommages éventuels, toute responsabilité est déclinée et la garantie s'arrête

## Élimination / Recyclage



Ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères. En tant que consommateur/trice, vous êtes tenu(e) de rapporter les appareils électriques et électroniques chez votre commerçant pour leur élimination en bonne et due forme. À leur tour, commerçants, fabricants et importateurs sont chargés de reprendre gratuitement les appareils électriques et électroniques usagés faisant partie de leur assortiment. La collecte et le recyclage des anciens appareils électriques et électroniques contribuent non seulement à ménager les ressources naturelles, mais aussi à préserver l'environnement et la santé des êtres vivants.

Pour de plus amples informations sur les points de collecte, l'élimination et le recyclage des anciens appareils électriques et électroniques, veuillez contacter l'Office fédéral de l'environnement (OFEV), votre déchetterie locale, le magasin où vous avez acheté cet appareil ou le fabricant du produit en question.

## Données techniques

Tension nominale		220-240 Volt / 50/60 Hz
Puissance nominale	Mixage	600 W
Dimensions env.	Appareil sans accessoires (sans la fiche) env.	14.7 x 19.3 x 15.7 cm (l x h x p)
	avec le bol et la poignée du bol (sans la fiche, poignée à droite) env.	18.8 x 39.6 x 16.0 cm (l x h x p)
Longueur du cordon		env. 95 cm
Capacité du bol		max. 1,5 litre
Temps fonction bref		3 minutes max.
Poids		env. 3 kg
Matériaux		métal / matière plastique / verre (sans PBA)
Homologation		CE
M-Garantie		3 ans

## Conformité CE

Ce produit est certifié conforme aux dispositions des directives mentionnées ci-après. Sa conformité est garantie par le respect des normes énoncées.

2014/35/UE Directive «Basse tension» (DBT)

2014/30/UE Compatibilité électromagnétique (CEM)

2011/65/UE Limitation quant à l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques (RoHS)

(EG) Nr. 1275/2008 Exigences d'écoconception pour la consommation d'énergie des équipements ménagers et de bureau, électriques et électroniques, en état de veille et en mode d'arrêt.

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:  
FÉDÉRATION DES COOPÉRATIVES Migros, CH-8031 Zurich

Les objets décoratifs ne sont pas fournis avec l'appareil.

## Mio Star Frullatore Blend 600

### Congratulazioni!

Acquistando questo apparecchio vi siete garantiti un prodotto di qualità, fabbricato con estrema cura. Con una manutenzione adeguata, l'apparecchio garantirà per anni delle ottime prestazioni.

Prima della messa in funzione iniziale vi preghiamo comunque di leggere attentamente le presenti istruzioni d'uso e

soprattutto di osservare attentamente le avvertenze di sicurezza.

**Le persone che non conoscono a fondo queste istruzioni d'uso, non possono utilizzare l'apparecchio.**

### Indice

	Pagina		Pagina
Avvertenze di sicurezza	42	Pulizia	55
A proposito delle istruzioni d'uso	45	- Brocca e accessori	55
Disimballaggio	45	- Blocco motore	55
Elenco delle parti e degli elementi di comando	46	Custodia / Manutenzione	57
Istruzioni brevi	47	Guasti	57
Messa in funzione	48	Smaltimento / Riciclaggio	58
- Prima della messa in funzione iniziale	48	Dati tecnici	58
- Impiego	48	Conformità	59
- Collocazione	49		
- Assemblaggio	49		
- Frullare	50		
- Dopo aver frullato	54		

### Lo sapevate già?

Su [www.migros-service.ch](http://www.migros-service.ch) è disponibile un'ampia gamma di accessori e pezzi di ricambio, ciò che vi consentirà di prolungare notevolmente la durata di vita del vostro apparecchio.

Basta inserire nel campo della ricerca il nome del prodotto o il numero dell'articolo e ordinare il pezzo di ricambio o l'accessorio desiderato.

## Avvertenze di sicurezza



**Prima di allacciare l'apparecchio alla corrente elettrica, soffermarsi a leggere attentamente queste istruzioni che contengono importanti avvertenze di sicurezza e di messa in funzione.**

- △ AVVERTENZA! Prima della messa in funzione leggere le avvertenze di sicurezza dettagliate. In caso di non osservanza sussiste il pericolo di scossa elettrica, incendio e/o di lesioni!
- Leggere completamente le presenti istruzioni d'uso e consegnarle ad ogni eventuale altro utente
- △ AVVERTENZA! Non immergere mai il blocco motore nell'acqua o in altri liquidi. Se per errore parti dell'apparecchio entrassero in contatto con liquidi, estrarre immediatamente la spina dalla presa di corrente. Rischio di scossa elettrica!
- △ PRECAUZIONE! I bambini non sono autorizzati all'uso dell'apparecchio. Custodirlo in un luogo inaccessibile ai bambini
- △ PRECAUZIONE! Badare che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con l'apparecchio
- Le persone, che per le loro capacità psichiche, sensoriali o mentali, oppure per la loro inesperienza o mancanza di conoscenza non sono

in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro, non sono autorizzate all'uso dell'apparecchio o possono farlo soltanto sotto sorveglianza

- Mettere in funzione l'apparecchio allacciandolo unicamente ad una presa di corrente (220-240 V / 50/60 Hz) con una protezione di 10 A
- Staccare assolutamente la spina:
  - prima di spostare l'apparecchio
  - prima di mettere o togliere qualsiasi accessorio
  - prima di ogni pulizia
  - dopo ogni utilizzo
- ATTENZIONE! Non far penzolare il cavo su angoli e spigoli, non incastrarlo. Non mettere né far penzolare il cavo su oggetti roventi e proteggerlo dall'olio
- Controllare regolarmente che il cavo non sia danneggiato. Per evitare ogni rischio far sostituire i cavi danneggiati soltanto presso MIGROS-Service
- △ PRECAUZIONE! Non toccare mai la spina/il cavo né l'apparecchio con le mani umide o bagnate; estrarre sempre la spina senza tirare il cavo
- Prima di estrarre la spina dalla presa di corrente, spegnere l'apparecchio
- ATTENZIONE! Non trasportare né tirare l'apparecchio per il cavo

## Avvertenze di sicurezza

- Raccomandiamo di allacciare l'apparecchio a una presa con interruttore differenziale (FI). In caso di dubbio, rivolgersi allo specialista
- ATTENZIONE! Non utilizzare l'apparecchio con un timer, con una ciabatta multipresa accesa, con un cavo di prolunga o con una presa multipla, ecc..
- Non utilizzare l'apparecchio:
  - in caso di guasto
  - in caso di cavo danneggiato
  - in caso di caduta o di altri danneggiamentiSe così fosse far controllare e riparare immediatamente l'apparecchio presso MIGROS-Service
- Nella scelta del luogo di collocazione attenersi ai seguenti punti:
  - collocare l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e piana; non metterlo in funzione direttamente sotto una presa di corrente. Mantenere una distanza minima di 60 cm dal lavandino e dal rubinetto
  - non collocare l'apparecchio e il cavo su superfici calde o nelle vicinanze di fiamme libere; tenere una distanza minima di 50 cm
  - utilizzare l'apparecchio solo in locali asciutti e senza prolunghe
- △ PRECAUZIONE! Non lasciar pendere il cavo. Rischio di inciampare!
- L'apparecchio è destinato soltanto ad uso privato, e non ad uso commerciale
- Non lasciare incustodito l'apparecchio in funzione. In caso di mancato uso o di brevi interruzioni, estrarre sempre la spina dalla presa di corrente
- Non utilizzare mai l'apparecchio a vuoto, senza alimenti!
- PRECAUZIONE! Le lame sono taglienti! Quando l'apparecchio è in funzione, non introdurre le mani o oggetti nella brocca. Pericolo di lesioni causate dalle lame rotanti!
- ATTENZIONE! Mettere in funzione il frullatore unicamente con il coperchio applicato correttamente
- Mai togliere il coperchio del frullatore con l'apparecchio in funzione
- Non lavorare mai alimenti in fase di cottura
- Far raffreddare gli alimenti prima di riempire il frullatore (temperatura massima 60 °C)
- △ PRECAUZIONE! Durante il riempimento può fuoriuscire del vapore bollente
- Per favorire la fuoriuscita di vapore, non collocare il misurino mentre si frullano alimenti caldi
- L'apparecchio può funzionare senza interruzione non oltre i 3 minuti, dopodiché è necessario spegnerlo e lasciar raffreddare il

## Avvertenze di sicurezza

- motore a temperatura ambiente (per almeno 1 minuto)
- Togliere la brocca unicamente a lame ferme
- Il frullatore non è indicato per sminuzzare spezie, patate (per es. la purea di patate), alimenti molto secchi o molto solidi
- △ PRECAUZIONE! Dopo lo spegnimento, le lame continuano a ruotare. Non tentare di fermarle. Pericolo di lesioni!
- △ PRECAUZIONE! Non spostare l'apparecchio in funzione. Pericolo di lesioni!
- △ PRECAUZIONE! Non toccare mai le parti rotanti. Pericolo di lesioni!
- È severamente vietato penetrare o aprire il corpo dell'apparecchio con qualsiasi oggetto
- Utilizzare soltanto pezzi di ricambio originali
- ATTENZIONE! Non sovraccaricare il motore
- Maneggiare la brocca con cura
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico o ad altri usi simili, come ad esempio:
  - in cucine per i collaboratori, in negozi, uffici, e altri ambienti commerciali
  - in tenute agricole, agriturismi
  - per ospiti di alberghi, motel e altre strutture abitative
  - in pensioni tipo bed & breakfast

## A proposito delle presenti istruzioni d'uso

Queste istruzioni d'uso non possono tener conto di ogni possibile impiego. Per ulteriori informazioni oppure in caso di problemi non trattati o trattati in modo insufficiente nelle presenti istruzioni, rivolgersi alla M-Infoline (numero telefonico sul retro delle presenti istruzioni d'uso).

**Conservare accuratamente queste istruzioni d'uso e consegnarle ad ogni eventuale altro utente.**

## Disimballaggio

- **Togliere l'apparecchio e gli accessori dalla confezione**
  - Dopo il disimballaggio verificare che tutti i pezzi siano disponibili (vedi illustrazione della prossima pagina)
  - **Controllare che la tensione di rete** (220-240 V) corrisponda a quella dell'apparecchio (vedi targhetta)
  - **AVVERTENZA! Distruggere eventuali sacchetti di plastica**, poiché potrebbero diventare un giocattolo pericoloso per i bambini. Pericolo di soffocamento!
- Suggerimento:**
- Conservare l'imballaggio per eventuali futuri trasporti (ad es. traslochi, riparazioni, ecc.)



## Elenco delle parti e degli elementi di comando



1. Misurino trasparente graduato (10, 30 e 50 ml)
2. Coperchio con apertura di riempimento e guarnizione ad anello in silicone
3. Brocca (max. 1,5 litri oppure 1,25 in caso di alimenti bollenti (fino a 60° C) o di liquidi molto schiumosi, ad es. latte)
4. Maniglia
5. Zoccolo
6. Unità lame (⚠ PRECAUZIONE! molto taglienti!)
7. Blocco motore
8. Pannello comandi/manopola:
  - **OFF** spento
  - **1** livello di velocità 1 (= bassa)
  - **2** livello di velocità 2 (= alta)
  - **PULSE** rotazione a impulsi
  - **TURBO** livello di velocità massimo
9. Cavo di alimentazione

### Serve un accessorio o un pezzo di ricambio?

Su [www.migros-service.ch](http://www.migros-service.ch) è possibile ordinare accessori e pezzi di ricambio idonei per questo apparecchio.

## Istruzioni brevi

**Queste istruzioni brevi contengono soltanto le tappe più importanti di utilizzo dell'apparecchio. Per motivi di sicurezza è consigliabile leggere le istruzioni d'uso dettagliate (vedi pag. seguente), in cui vengono descritte tutte le funzioni importanti. Osservare le prescrizioni di sicurezza a pagina 42 e 48.**

### 1. Collocazione

- Estrarre la spina dalla presa di corrente
- Posizionare l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e piana e non direttamente sotto una presa di corrente
- Utilizzare l'apparecchio solo in locali asciutti e senza prolunghe
- ⚠ PRECAUZIONE! Non lasciare penzolare il cavo (rischio d'inciampare!), non incastrarlo e non posizionarlo in prossimità di fornelli caldi
- Utilizzare l'apparecchio soltanto in locali asciutti e sotto sorveglianza

### 2. Assemblaggio/riempimento la brocca

- Estrarre la spina dalla presa di corrente
- Girare la manopola sulla posizione «OFF» (spento)
- Durante il riempimento della brocca, tenerla accanto al frullatore per evitare che gli alimenti liquidi colino sopra all'apparecchio
- Mettere nella brocca dapprima gli alimenti liquidi, poi quelli un po' più consistenti e alla fine gli alimenti duri (ad es. cubetti di ghiaccio)
- Tagliare gli alimenti a pezzetti e mettere nel recipiente tutti gli ingredienti
- Per ogni preparazione è possibile lavorare fino a 1,5 litri di alimenti. In caso di preparazioni con alimenti molto schiumosi, come ad es. latte o alimenti caldi (max. 60° C), riempire la brocca solo con 1,25 litri di alimenti, quindi rimettere il misurino sul coperchio premendo bene.

**ATTENZIONE! Non riempire mai eccessivamente la brocca. Rischio di sovraccarico!**

- Mettere la brocca sul blocco motore con la maniglia a sinistra, a destra, in avanti o indietro
- Chiudere il coperchio (premere forte)
- Inserire il misurino nell'apertura del coperchio con un'angolazione di **45 gradi**, quindi chiudere facendo un quarto di giro in senso antiorario

### 3. Messa in funzione

- Girare la manopola sulla posizione «OFF» (=spento)
- Inserire la spina nella presa di corrente (220-240 V/50/60 Hz).  
Nota: Il frullatore è dotato di un dispositivo di sicurezza, che ne impedisce il funzionamento se la brocca non è inserita correttamente sul blocco motore
- Prima di accendere l'apparecchio, assicurarsi che la brocca e il coperchio siano ben fissati
- Accendere l'apparecchio con la manopola e selezionare la velocità di miscelazione desiderata (pos. 1 o 2)
- Nota: l'apparecchio non può essere utilizzato per cicli di lavoro superiori ai 3 minuti. Lasciar quindi raffreddare l'apparecchio per almeno 1 minuto

⚠ **PRECAUZIONE! Non inserire nell'apertura oggetti solidi quali cucchiari ecc. né entrare con le mani nella brocca. Pericolo di lesioni!**

### 4. Dopo aver frullato

- Girare la manopola in senso antiorario e posizionare l'interruttore sulla posizione «OFF» (=spento)
- Estrarre la spina dalla presa di corrente
- Togliere la brocca dal blocco motore
- Pulire l'apparecchio, la brocca e i singoli pezzi dopo ogni uso (vedi «Pulizia» pagina 55)



### Prima dell'uso iniziale

**AVVERTENZA!** Prestare attenzione al fatto che l'uso inappropriato della corrente elettrica può essere fatale. Leggere quindi le avvertenze di sicurezza a pagina 42 e osservare le seguenti misure di sicurezza:

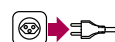
- Utilizzare l'apparecchio soltanto in locali asciutti e sotto sorveglianza
- I bambini non sono autorizzati all'uso dell'apparecchio
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza il coperchio!
- **PRECAUZIONE!** Le lame sono molto taglienti. Pericolo di lesioni!
- **PRECAUZIONE!** Dopo lo spegnimento, l'unità lame continua a ruotare. Non fermarla. Pericolo di lesioni!
- **Estrarre la spina e togliere la brocca soltanto quando le lame sono completamente ferme (girare l'interruttore su pos. «OFF»)**
- **La pulizia può avvenire soltanto dopo aver estratto la spina e aver tolto la brocca**

**Prima della messa in funzione iniziale**, pulire bene la brocca e i singoli pezzi con acqua calda e un po' di detersivo per stoviglie. Il blocco motore può essere pulito soltanto con un panno umido (vedi anche «Pulizia» a pagina 55)

### Impiego

Con il pratico frullatore è possibile frullare, ridurre in purea, mescolare o tritare i diversi ingredienti in tempi brevi e in modo intensivo. È possibile preparare senza fatica deliziosi smoothies, succhi di frutta, bevande miste, frappé, shake, creme, pappe, pasti per bebè e cremose zuppe di verdura.

A causa della potenza e della velocità molto elevate, di solito le preparazioni durano meno di un minuto (o addirittura solo 30 secondi). Se resta in azione troppo a lungo, gli ingredienti vengono ridotti in pappa. L'apparecchio dà risultati migliori se vengono lavorate soltanto piccole quantità di alimenti. Tagliare i grossi pezzi in pezzi più piccoli, della grandezza di ca. 2-3 cm.



### Importante!

- L'apparecchio è destinato soltanto ad uso privato
- Il frullatore è progettato per un funzionamento breve di 3 minuti. Trascorso questo tempo, è necessario spegnere l'apparecchio (per almeno 1 minuto) in modo che il motore possa raffreddare a temperatura ambiente

### 1. Collocazione

Nella scelta del luogo di collocazione devono essere osservati i seguenti punti:

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Posizionare il frullatore su una superficie di lavoro asciutta, stabile e piana; non metterlo in funzione direttamente sotto una presa di corrente
- **ATTENZIONE!** Non posizionare l'apparecchio e il cavo su superfici calde (piastre di cucina, ecc.) o in prossimità di fiamme libere. Rispettare una distanza minima di 50 cm
- **⚠ AVVERTENZA!** Badare che il cavo e l'apparecchio non entrino in contatto con l'acqua
- Utilizzare l'apparecchio unicamente in locali asciutti e senza prolunga
- **⚠ PRECAUZIONE!** Non lasciar penzolare il cavo d'alimentazione. Rischio d'inciampare! Non incastrarlo, né farlo passare su spigoli vivi
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini

### 2. Assemblaggio

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Mettere l'interruttore sulla posizione «OFF» (=spento)
- Controllare che la guarnizione ad anello sia montata sul coperchio
- Utilizzare sempre il coperchio e la **guarnizione ad anello** per evitare la fuoriuscita di alimenti
- Girare la manopola in senso antiorario e posizionare sulla posizione «OFF» (=spento)





### 3. Frullare

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**

#### Riempire la brocca:

- **ATTENZIONE!** Prima del riempimento togliere la brocca dall'unità motore per evitare che gli alimenti colino sull'unità motore o penetrino all'interno. Pericolo di corto circuito!
- Mettere nella brocca dapprima gli alimenti liquidi e/o morbidi e solo alla fine aggiungere gli alimenti duri e i cubetti di ghiaccio
- Tagliare prima i pezzi troppo grossi in pezzettini più piccoli (2-3 cm)
- Togliere semi, noccioli e torsoli dalla frutta
- Selezionare le bacche e togliere il picciolo
- Tagliare a dadini gli ingredienti solidi (ad es. carote, formaggio ecc.) e frullare gli alimenti in piccole quantità

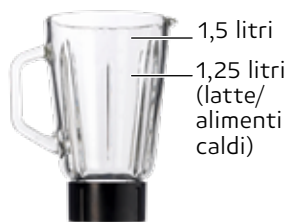


- Per ogni preparazione è possibile lavorare fino a 1,5 litri di alimenti. In caso di preparazioni con alimenti molto schiumosi, come ad es. latte o alimenti caldi (max. 60 °C), riempire la brocca solo con 1,25 litri di alimenti, quindi rimettere il misurino sul coperchio premendo bene
- **ATTENZIONE! Non riempire eccessivamente la brocca. Rischio di sovraccarico!**

- Per ottenere, ad esempio, il succo di pomodoro tagliare i pomodori in quattro e lasciarne cadere i pezzi attraverso l'apertura del coperchio sull'unità lame in funzione (vedi pag. 53)

#### Note:

- Il frullatore non è adatto per tritare spezie, patate (ad es. purea di patate), carne cruda, pasta, alimenti molto secchi o molto solidi
- Non utilizzare il frullatore come pressa o per tagliare la frutta o la verdura
- Non utilizzare mai l'apparecchio a vuoto, senza alimenti!



#### Triturare il ghiaccio:

- E' possibile tritare i cubetti di ghiaccio soltanto in un bagno d'acqua. Non mettere quindi mai dei cubetti di ghiaccio da soli nel contenitore, ma accompagnarli sempre con un po' d'acqua (max. 0.6 l o 200 g)
- Per tritare i cubetti di ghiaccio (max. 2 cm di lato / peso max. 150 - 200 g) farli semplicemente cadere attraverso l'apertura del coperchio sulla testina di lame funzionante
- Non lavorare più di 2 secondi cubetti di ghiaccio per volta

#### Mettere la brocca:

- Mettere la brocca sul blocco motore. La brocca può essere inserita con la maniglia girata a sinistra, a destra, in avanti o indietro



- Mettere il coperchio nero (premere forte)
- Inserire il misurino con un angolo di 45 gradi nell'apertura situata sul coperchio e fissarlo effettuando ¼ di giro in senso antiorario (=chiusura a baionetta)

#### Note:

- Il frullatore è dotato di un dispositivo di sicurezza, che ne impedisce il funzionamento se la brocca non è inserita correttamente sul blocco motore
- Se durante il funzionamento si togliesse la brocca per errore, il dispositivo di sicurezza spegnerà il motore. Il frullatore potrà essere di nuovo avviato dopo aver girato la manopola in senso antiorario. **ATTENZIONE!** Non togliere mai la brocca quando il frullatore è in funzione, ciò che potrebbe generare un sovraccarico del dispositivo di sicurezza. In questo caso la garanzia non risponde!
- L'apparecchio non deve mai essere messo in funzione senza coperchio e senza bicchiere graduato, altrimenti il liquido sprizza fuori dalla ciotola

## Messa in funzione



### Accendere l'apparecchio:

- L'apparecchio è pronto all'uso inserendo la spina nella presa di corrente (220-240 V / 50/60 Hz).
  - Nota: Il frullatore è dotato di un dispositivo di sicurezza, che ne impedisce il funzionamento se la brocca non è assemblata correttamente o se è inserita in modo sbagliato sul blocco motore/elemento propulsore
  - Prima di accendere l'apparecchio badare che la brocca e il coperchio siano fissati in modo corretto
  - Accendere l'apparecchio con la manopola e selezionare la velocità di miscelazione desiderata (pos. «1» o «2»).
  - Iniziare sempre a bassa velocità, quindi aumentare. Se l'apparecchio viene avviato a velocità troppo elevata, saranno tritati solo i pezzi di frutta e verdura adiacenti alle lame
  - Una volta raggiunto il risultato desiderato, girare indietro la manopola e spegnere l'apparecchio (pos. «OFF»)
  - **Comando a impulsi:** se la manopola viene girata e tenuta su «PULSE», il motore continua a funzionare finché non si lascia andare la manopola
  - **Turbo:** il motore gira alla massima velocità, finché si tiene premuto il pulsante rosso «TURBO». Mantenere la pressione sul tasto per 2-3 secondi al massimo
  - Suggestivo: il comando a impulsi è molto indicato in caso di alimenti leggeri che galleggiano, ad es. le foglie di basilico. Premere il comando a impulsi «PULSE» più volte per 2-3 secondi. Grazie all'azionamento del comando a impulsi, gli ingredienti che galleggiano vengono risucchiati verso il basso e tritati. Questo consente di frullare meglio anche i liquidi
- Suggerimenti:
- Di solito la frullatura dura meno di un minuto, se non addirittura 30 secondi. Il tempo di funzionamento massimo è di 3 minuti; non frullare/tritare ingredienti asciutti più a lungo di 1 minuto

## Messa in funzione



max. 3 min.



- Iniziare sempre a bassa velocità, quindi aumentare. L'alta velocità dà un risultato ottimale e il motore si raffredda meglio
- **PRECAUZIONE!** Frullare gli alimenti bollenti a bassa velocità, perché potrebbero schizzare fuori della brocca! Pericolo di lesioni!
- Nel caso in cui gli ingredienti non si miscelino (ad es. gli alimenti leggeri «nuotano in superficie»):
  - girare la manopola su «PULSE» più volte per 2-3 secondi (si produce un vortice che attrae gli ingredienti verso il basso)
  - ad apparecchio spento rimestare gli ingredienti con una spatola, o togliere una parte degli ingredienti dalla brocca oppure
  - aggiungere un pò di liquido

### PRECAUZIONE!

- La temperatura massima per gli alimenti caldi è di 60 °C. Posizionare sempre nella loro sede il coperchio e il misurino per evitare scottature/lesioni
- **Non utilizzare mai l'apparecchio a vuoto, senza alimenti!**
- L'apparecchio non può essere utilizzato per cicli di lavoro superiori ai 3 minuti, altrimenti l'apparecchio si surriscalda. Lasciar quindi raffreddare l'apparecchio per almeno 1 minuto a temperatura ambiente

### Aggiungere gli ingredienti:

- Con il misurino si possono aggiungere ulteriori ingredienti attraverso l'apertura sul coperchio. Per la dosatura precisa dei liquidi, il misurino graduato riporta sul bordo le tacche di 10, 30 e 50 ml.
- **Nota:** per una perfetta lavorazione degli alimenti, aggiungere sempre pochi ingredienti per volta
- Attraverso l'apertura sul coperchio lasciar cadere gli ingredienti direttamente sull'unità lame in funzione, ad es. pomodori, pezzetti di mela, ecc.

## Messa in funzione

### Importante!

- La quantità di alimenti liquidi non deve superare i 1,5 litri, oppure 1,25 litri se gli alimenti sono molto schiumosi o bollenti
- **ATTENZIONE! Non riempire eccessivamente la brocca. Rischio di sovraccarico!**
- **⚠ PRECAUZIONE! Non inserire nell'apertura oggetti solidi quali cucchiai ecc. né infilare le mani nella brocca. Pericolo di lesioni!**

### Spatola:

- Gli ingredienti che restano attaccati alla brocca o in superficie, possono essere staccati e sospinti verso il basso con una spatola
- **⚠ PRECAUZIONE!** Quando l'apparecchio è in funzione, non introdurre le mani o oggetti nella brocca. Pericolo di lesioni!
- Può capitare che nella brocca si formi una bolla d'aria, ciò che impedisce la triturazione degli ingredienti. In questo caso azionare più volte per 2-3 secondi la manopola sulla pos. «PULSE». Se questo non bastasse, spegnere l'apparecchio e mescolare gli alimenti con una spatola
- Spegnere l'apparecchio prima che il coperchio venga rimosso per mescolare

## 4. Dopo aver frullato

- Una volta ottenuto il risultato desiderato, girare la manopola in senso antiorario e spegnere l'apparecchio (sulla posizione «OFF»)
- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- 
- **Dopo l'arresto completo delle lame**, estrarre accuratamente la brocca dal blocco motore
- Togliere il coperchio e il misurino
- Servire il frullato
- La brocca, può essere servita direttamente in tavola

### Importante!

- Per motivi igienici, **dopo l'uso pulire sempre** l'apparecchio e gli accessori, in maniera tale da evitare che rimasugli di alimenti si incrostino (vedi «Pulizia»)
- Non conservare i cibi nella brocca

## Pulizia



### Brocca e accessori

- La cosa più semplice è quella di pulire i vari elementi subito dopo l'uso, quando i resti di cibo non sono ancora seccati. Il metodo seguente garantisce una pulizia ottimale in pochi secondi:
  - mettere nella brocca ca. 1 litro di acqua calda e poco detersivo. **Rimettere il coperchio e il misurino**
  - girare la manopola su «PULSE» e lasciar funzionare l'apparecchio per qualche secondo
  - ripetere il risciacquo 3-4 volte
  - spegnere il frullatore («OFF») ed estrarre la spina dalla presa di corrente
  - sciacquare bene la brocca, il coperchio e il misurino, quindi asciugare con cura.
- **⚠PRECAUZIONE!** Le lame sono taglienti!



- La brocca in vetro non può essere lavata in lavastoviglie. Si raccomanda tuttavia di pulire la brocca come descritto sopra, perché la brocca, il coperchio e il misurino si lavano più facilmente. Con il lavaggio a mano i componenti restano belli più a lungo, ma non solo, durano anche di più. Dopo il lavaggio a mano, inoltre, gli elementi possono essere riposti immediatamente



- Possibilità di rimuovere l'unità lama con la sua guarnizione. A tale scopo capovolgere la brocca, tenere bene entrambi i supporti dell'unità lame e girare in senso orario, quindi rimuovere con cura
- **⚠ ATTENZIONE! Le lame sono molto affilate. Pericolo di lesioni!**
- Lavare a mano le lame e l'anello di guarnizione e far asciugare bene. **Non mettere queste parti in lavastoviglie**, potrebbero procurare dei danni!
- Riassemblare in senso inverso. Assicurarsi che la guarnizione in silicone sia in buone condizioni, altrimenti potrebbe verificarsi la fuoriuscita di liquido e l'apparecchio subire dei danni



## Pulizia

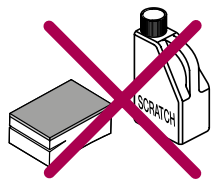


### Blocco motore

- Prima di pulire l'apparecchio girare la manopola su «OFF» ed estrarre la spina dalla presa di corrente



- **⚠ AVVERTENZA! Non immergere mai nell'acqua il blocco motore né lavarlo sotto acqua corrente. Rischio di scossa elettrica e di corto circuito!**



### ATTENZIONE!

- Non utilizzare detersivi corrosivi né oggetti per la pulizia abrasivi
- Pulire l'apparecchio con un panno leggermente inumidito, quindi lasciar asciugare bene. Nel pulire evitare di toccare e di inumidire la spina

## Custodia / Manutenzione

### Custodia

- In caso di mancato uso, spegnere il frullatore ed estrarre la spina dalla presa di corrente
- Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto e privo di polvere, fuori dalla portata dei bambini. Raccomandiamo di conservare l'apparecchio nell'imballaggio originale

### Manutenzione

- Il frullatore non necessita di alcuna manutenzione. Non deve essere lubrificato né oliato. Controllare regolarmente che il cavo e la spina non siano danneggiati
- Su [www.migros-service.ch](http://www.migros-service.ch) è possibile ordinare accessori e pezzi di ricambio idonei per questo apparecchio

## Guasti

- L'apparecchio dispone di un dispositivo di sicurezza che, in caso di sovraccarico o di errore, spegne il motore
- In questo caso spegnere l'apparecchio (pos. «OFF») ed estrarre la spina dalla presa di corrente. Togliere la brocca e lasciar raffreddare l'apparecchio per alcuni minuti
- Se il dispositivo di sicurezza si attivasse di nuovo o l'apparecchio continuasse a non funzionare, potrebbe trattarsi di un difetto. In questo caso rivolgersi a MIGROS-Service
- Se l'apparecchio funzionasse di nuovo, si tratterebbe di un sovraccarico e la modalità d'uso dovrebbe essere rivista (tempi di funzionamento più brevi, quantità minore di alimenti, ecc.)



- **⚠ AVVERTENZA!** Le riparazioni dell'apparecchio possono essere eseguite solo presso MIGROS-Service. Le riparazioni effettuate da personale non specializzato, possono essere fonte di pericolo per l'utente
- In caso di riparazioni non effettuate a regola d'arte non viene assunta alcuna responsabilità per eventuali danni; decade inoltre il diritto alla garanzia

## Smaltimento / Riciclaggio



Questo prodotto non deve essere smaltito con gli altri rifiuti domestici. I consumatori hanno l'obbligo di restituire gli apparecchi elettrici ed elettronici in modo da garantire uno smaltimento adeguato di questi rifiuti pericolosi. I commercianti, i fabbricanti e gli importatori hanno a loro volta l'obbligo di riprendere – senza costi aggiuntivi – gli apparecchi elettrici ed elettronici che figurano nel loro assortimento. La raccolta e la riutilizzazione degli apparecchi elettrici ed elettronici usati permette di salvaguardare le risorse naturali.

Inoltre, grazie al riciclaggio di questi apparecchi vengono protetti la salute e l'ambiente. Ulteriori informazioni sui centri di raccolta, sullo smaltimento e sulla riutilizzazione degli apparecchi elettrici ed elettronici si trovano presso l'Ufficio federale dell'ambiente (UFAM), presso il vostro punto di smaltimento locale, presso il commerciante dal quale avete acquistato l'apparecchio o presso il fabbricante dello stesso.

## Dati tecnici

Tensione nominale		220-240 Volt / 50/60 Hz
Potenza nominale	frullare	600 watt
Dimensioni ca.	apparecchio senza accessori (senza spina) ca.	14.7 x 19.3 x 15.7 cm (L x A x P)
	incl. brocca, maniglia (senza spina, maniglia a destra) ca.	18.8 x 39.6 x 16.0 cm (L x A x P)
Lunghezza del cavo di alimentazione		ca. 95 cm
Capacità della brocca		max. 1,5 litri
Funzionamento breve		max. 3 minuti
Peso		ca. 3 kg
Materiali		metallo / plastica / vetro (senza PBA)
Approvato da		CE
M-Garanzia		3 anni

## Conformità CE

Il prodotto soddisfa le disposizioni delle seguenti direttive. La conformità è garantita dal rispetto delle norme elencate.

2014/35/UE	Direttiva bassa tensione (LVD)
2014/30/UE	Direttiva compatibilità elettromagnetica (EMC)
2011/65/UE	Restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche (RoHS)
(EG) Nr. 1275/2008	Specifiche di progettazione ecocompatibile relative al consumo di energia elettrica nei modi stand-by e spento delle apparecchiature elettriche ed elettroniche domestiche e da ufficio
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:  
Federazione delle cooperative Migros, CH-8031 Zurigo

Il materiale decorativo non è in dotazione.





## 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](http://www.migros-service.ch)

 **M-INFOLINE**  
**CH-0800 84 0848**  
**[www.migros.ch](http://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 – 18.30 Uhr; Samstag 08.30 – 17.30 Uhr (8 Rp. / Min. 08.00 – 17.00 Uhr, 4 Rp. / Min von 17.00 – 18.30 Uhr und Samstag).

[www.migros.ch/kontakt](http://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](http://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 18h30, samedi de 8h30 à 17h30 (8 cts / min. de 8 h à 17 h, 4 cts / min. de 17 h à 18 h 30 et samedi).

[www.migros.ch/contact](http://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](http://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 18.30 e il sabato dalle 08.30 alle 17.30 (8 cent./min. dalle 8.00 alle 17.00, 4 cent./min. dalle 17.00 alle 18.30 e sabato).

[www.migros.ch/contatto](http://www.migros.ch/contatto)