

MIO★STAR



BLEND & CHOP 810

Stabmixer | Mixeur plongeant
Frullatore ad immersione

Mio Star Stabmixer BLEND & CHOP 810

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 Bedienungsanleitung

gut durchzulesen und vor allem die Sicherheitshinweise genau zu beachten.

Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, dürfen den Stabmixer nicht benutzen.

Deutsch

Inhaltsverzeichnis

	Seite		Seite
Sicherheitshinweise	2	Reinigung	17
Hinweise zu dieser Anleitung	5	– Motoreinheit	17
Auspacken	5	– Mixerfuss	17
Übersicht der Geräte- und Bedienteile	6	– Zubehörteile	17
Inbetriebnahme	7	Störungen	18
– Vor der ersten Inbetriebnahme	7	Aufbewahrung / Wartung	18
– Verwendungszweck	7	Entsorgung / Recycling	19
– Aufstellen	8	Technische Daten	19
– Betrieb mit Stabmixer	8	Konformität CE	20
– Betrieb mit Zerkleinerer	11		
– Betrieb mit Schwingbesen	13		
– Nach der Anwendung	14		
Anwendungstabelle	15		
Rezepte	16		

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.

Geben Sie das Gerät nur zusammen mit dieser Bedienungsanleitung an eine dritte Person.

- ⚠️ WARNUNG! Bei Nichtbeachtung besteht Stromschlag-, Brand- und/oder Verletzungsgefahr!
- Bitte alle Sicherheits- und anderen Hinweise aufbewahren
- Stellen Sie vor dem Anschluss an das Stromnetz sicher, dass Netzspannung und Stromart mit den Angaben auf dem Typenschild am Gerät übereinstimmen
- Das Gerät darf nur an einer geerdeten Steckdose (220-240 V / 50-60 Hz) mit einer Absicherung 6 A betrieben werden
- ⚠️ WARNUNG! Zum Schutz vor elektrischen Schlägen, Motoreinheit, Netzkabel/-stecker und Getriebe-Aufsätze niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Kurzschlussgefahr!
- ⚠️ WARNUNG! Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Geräteinnere leeren. Stromschlaggefahr!
- ⚠️ **VORSICHT! Dieses Gerät ist kein Spielzeug für Kinder! Bitte halten Sie Kinder fern und beaufsichtigen Sie sie**

- ⚠️ VORSICHT! Gerät im Betrieb nicht unbeaufsichtigt lassen. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn Kinder oder schutzbedürftige Personen anwesend sind
- 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
- Netzstecker unbedingt ziehen:
 - bei Nichtgebrauch
 - vor jedem Abnehmen oder Einsetzen des Mixerfusses, Zerkleinerers oder Schwingbesens
 - vor jeder Reinigung
 - nach jedem Gebrauch
- Ziehen Sie stets am Netzstecker, nie am Kabel. Netzstecker nicht mit feuchten/nassen Händen berühren
- Niemals Gerät mit Defekt oder mit defekten Kabeln und Steckern verwenden. Defektes Gerät nicht mehr anwenden und durch den MIGROS-Service kontrollieren lassen
- Dieses Gerät ist für den Haushaltgebrauch und nicht für den kommerziellen Dauereinsatz konzipiert

Sicherheitshinweise

Bevor Sie dieses Gerät aufstellen, sind folgende Punkte zu beachten:

- Gerät auf eine trockene, stabile und ebene Standfläche und nicht direkt unter eine Steckdose stellen. Mindestabstand von 60 cm zu Spülbecken und Wasserhahn einhalten. Nicht in direktes Sonnenlicht stellen
- Gerät und Netzkabel nicht auf/ neben heiße Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
- Nur in trockenen Räumen und nicht im Freien verwenden
- Gerät nicht mit feuchten/nassen Händen berühren und bedienen
- Bei Beschädigungen aller Art, insbesondere am Kabel, Stecker und Gehäuse, die einen gefahrlosen Betrieb des Gerätes nicht mehr zulassen, ist sofort die stromzuführende Netzleitung spannungsfrei zu schalten, dieses Gerät ausser Betrieb zu setzen und gegen erneute Inbetriebnahme zu sichern!
- 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
- Gerät niemals am Netzkabel tragen oder ziehen
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darüber stolpern bzw. unbeabsichtigt daran ziehen kann
- Die Netzsteckdose muss sich in der Nähe des Gerätes befinden
- Der Netzstecker muss jederzeit leicht zugänglich sein
- ACHTUNG! Gerät nicht mit Zeitschaltuhren («Timer»), geschalteten Steckdosenleisten, Verlängerungskabeln und Mehrfachsteckern etc. verwenden. Brandgefahr!
- ⚠ VORSICHT! Niemals mit Fingern oder mit Gegenständen in das Gerät greifen. Verletzungsgefahr!
- Gerät niemals ohne Arbeitswerkzeuge betreiben
- Gerät niemals ohne Arbeitsgut betreiben
- ⚠ VORSICHT! Nie mit Gegenständen oder von Hand anhalten. Verletzungsgefahr!
- ⚠ VORSICHT! Die Doppelklinge ist sehr scharf; niemals mit der Hand oder mit Besteck in das rotierende Messer greifen! Stabmixer nur oben am Griff halten. Verletzungsgefahr!
- ⚠ VORSICHT! Nach dem Ausschalten rotiert die Messereinheit noch weiter. Nicht anhalten. Verletzungsgefahr!
- Niemals heisses Öl oder kochende Flüssigkeiten als Mixgut verwenden

Sicherheitshinweise

- Stabmixer nach jedem Gebrauch wieder ausschalten und den Netzstecker ziehen
- Das Gerät darf ohne Unterbruch **nicht länger als 1 Minute** betrieben werden. Nach dieser Betriebszeit muss der Stabmixer ausgeschaltet werden, damit sich der Motor abkühlen kann
- Beim Verarbeiten von **sehr schwerem Mixgut**, Gerät nicht länger als **10 Sekunden** laufen lassen
- Gerät nach dem dritten Arbeitsgang ohne Unterbruch ausschalten und den Motor auf Zimmertemperatur abkühlen lassen
- Der Stabmixer, Zerkleinerer oder Schwingbesen eignen sich nicht zum Verarbeiten von Kartoffeln (z.B. für Kartoffelstock), Eiswürfeln, Gefrorenem, Kaffeebohnen, Nüssen, Getreide, Muskatnuss und Reis. Schäden an Messern und Gerät können die Folge sein
- Während des Betriebs kann unter der Glocke des Mixerfusses ein Vakuum entstehen. Mixbecher daher immer mit der anderen Hand festhalten
- Vor dem Verarbeiten von kochendem Mixgut Pfanne immer von der Herdplatte ziehen. Auf guten Stand achten
- ⚠️ **WARNUNG!** Eindringen in das Gehäuse des Grundgerätes mit irgendwelchen Gegenständen sowie das Öffnen des Gehäuses ist strengstens verboten
- ⚠️ **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!
- Wir empfehlen das Gerät über einen FI-Schutzschalter anzuschliessen. Im Zweifelsfalle fragen Sie eine Fachperson
- Das Gerät ist ausschliesslich für diesen Zweck bestimmt und darf nur dafür verwendet werden
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemässen Gebrauch entstehen

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 und unbeschädigt 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!

- Gerät nicht verwenden, wenn es sichtlich beschädigt ist. In solchen Fällen den Migros-Service kontaktieren

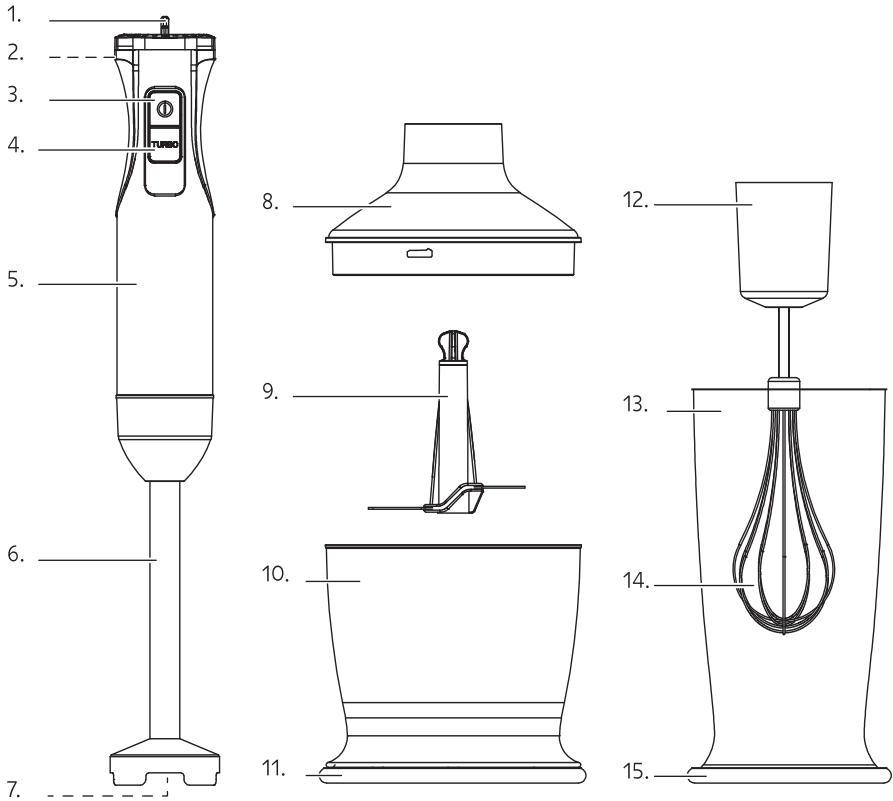
Tipp:

- 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

Übersicht der Geräte- und Bedienteile



- 1. Drehregler für Geschwindigkeit
- 2. Netzkabel/-stecker (Rückseite)
- 3. Ein-/Aus-Taste
- 4. Impulsbetrieb **TURBO**
- 5. Griffbereich/Motoreinheit
- 6. Mixerfuss (abnehmbar)
- 7. Doppelklinge (unter Glocke; ACHTUNG! scharf!)
- 8. Zerkleinereroberteil mit Getriebe-Aufsatz
- 9. Zweifachschneidmesser
 ▲ **VORSICHT! Klingen sehr scharf!**
- 10. Zerkleinerer-Behälter
- 11. Silikonring/Antirutschfuss für Zerkleinerer
- 12. Getriebe-Aufsatz
- 13. Transparenter Mixbecher mit Masseinteilung (max. Füllmenge 800 ml)
- 14. Schwingbesen (abziehbar)
- 15. Deckel/Antirutschfuss für Mixbecher

Benötigen Sie ein Zubehör oder Ersatzteil?

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



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:

- Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen
- Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden
- **VORSICHT!** Nach dem Ausschalten rotieren die Messer noch einige Sekunden weiter. Nicht anhalten. Verletzungsgefahr!
- Gerät niemals ohne Arbeitsgut betreiben
- **VORSICHT!** Niemals mit der Hand oder mit Besteck in die rotierenden Messer greifen. Verletzungsgefahr!
- **VORSICHT!** Netzstecker ziehen und erst bei völligem Stillstand der Messereinheit den Mixerfuss entfernen oder das Oberteil des Zerkleinerers öffnen. Verletzungsgefahr!
- Das Reinigen darf nur nach dem Ziehen des Netzsteckers und nach dem Entfernen des Mixerfusses, Zerkleinerers oder Schwingbesens erfolgen



Verwendungszweck

Der Stabmixer ist eine vielseitige und praktische Küchenhilfe. Mit diesem Gerät können Sie zeit- und kräftesparend rohe oder gekochte Nahrungsmittel mixen, pürieren, rühren, quirlen, zerkleinern, hacken, schwingen oder schlagen («Anwendungstabelle» auf Seite 15 beachten).

Hinweise:

- Das Gerät ist für den Haushaltgebrauch und nicht für den kommerziellen Dauereinsatz konzipiert. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäss und kann zu Sachschaden oder sogar zu Personenschaden führen
- Der Stabmixer ist für einen **Kurzzeitbetrieb** ausgelegt und darf daher nie länger als **1 Minute** ohne Unterbruch benutzt werden. **Schwere Lebensmittel dürfen nicht länger als 10 Sekunden bearbeitet werden**
- Nach dieser Betriebszeit muss das Gerät ausgeschaltet werden, damit sich der Motor abkühlen kann



max. 1 Min.

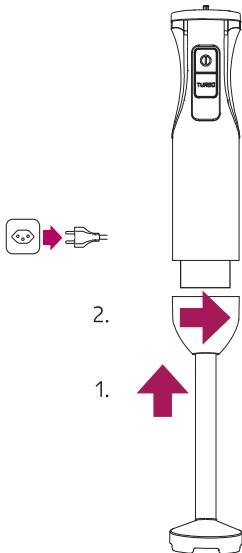
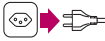
Inbetriebnahme

Vor dem ersten Gebrauch alle Teile, ausser Motoreinheit und Getriebe-Aufsätze, sorgfältig mit warmem Wasser und etwas Spülmittel abwaschen und gut abtrocknen. Die Motoreinheit und der Getriebe-Aufsatz dürfen nur mit einem angefeuchteten Tuch abgewischt werden (siehe «Reinigung» Seite 17).

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 ablegen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
- ⚠ **WARNUNG!** Darauf achten, dass das Netzkabel und das Geräteoberteil nicht mit Wasser/Flüssigkeiten in Berührung gelangen. Stromschlaggefahr!
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
- ⚠ **VORSICHT!** Netzkabel nicht herunterhängen lassen. Stolpergefahr!
- Gerät ausser Reichweite von Kindern anwenden



Betrieb mit Stabmixer

Mixerfuss einsetzen

- **Netzstecker ziehen**
- Den Mixerfuss von unten auf Motoreinheit aufsetzen (1.) und mit einer Drehbewegung nach rechts fixieren, bis er einrastet (2.)



Mixbecher auffüllen

Für Mixarbeiten eignet sich am besten der Mixbecher. Im Allgemeinen wird empfohlen, pro Arbeitsdurchgang jeweils nur kleinere Nahrungsmittelmengen zu verarbeiten.

- Schwarzen Deckel auf Unterseite des Mixbechers anbringen (verhindert ein Verrutschen)
- Grössere Lebensmittelstücke zuerst in kleinere Stücke schneiden
- Stein- oder Kernobst vorher entsteinen resp. Kerngehäuse entfernen
- Beeren verlesen und entstielen
- **Feste Zutaten** grundsätzlich in kleinen Mengen verarbeiten

Wichtig!

- **ACHTUNG!** Der **Stabmixer eignet sich nicht** zum Zerkleinern von Gefrorenem, Eiswürfeln, Kartoffeln (für Kartoffelstock), rohem Fleisch sowie trockenen Lebensmitteln (z.B. Nüssen, Kaffeebohnen, Muskatnuss, Getreide und Reis). Schäden an Messer und Gerät sind die Folge!
- **⚠ VORSICHT!** Niemals heisses Öl als Mixgut verwenden. Verbrennungsgefahr durch heisse Ölspritzer!
- Um Spritzer oder ein Überlaufen des Mixgutes zu vermeiden, **den Mixbecher nur bis zur Markierung «600 ml» auffüllen**
- Für ein bestmögliches Mixergebnis sollte **mindestens** die Messereinheit vom Mixgut vollständig bedeckt sein



Mixen, Pürieren, Rühren und Quirlen

- Das Gerät ist durch **Einstecken des Netzsteckers** (220-240 V) betriebsbereit.

Wichtig! Gerät nie ohne Mixgut laufen lassen

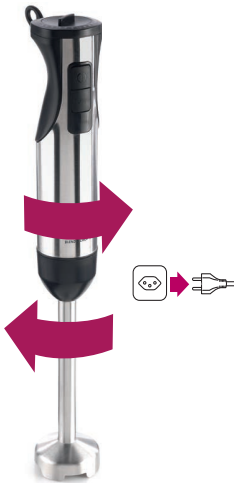
- Stabmixer am Griffbereich festhalten und Messerklinge (unter Glocke) langsam und bis auf den Boden, in das Mixgut eintauchen
- **Wichtig!** Stabmixer während des Betriebs immer aufrecht und gut festhalten. Mit der anderen Hand den Mixbecher festhalten. Mixerfuss immer am Boden des Bechers (bzw. gut bedeckt) halten, da sonst Mixgut aus dem Becher spritzt

Inbetriebnahme

- **Ein-/Aus-Taste** im ersten Schritt mehrmals kurz hintereinander betätigen. Anschliessend diese ohne Unterbruch gedrückt halten, um das gewünschte Resultat zu erreichen
- Die Geschwindigkeit kann durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers (Oberseite) stufenlos geändert werden:
 - «1» tiefe Geschwindigkeit
 - «20» hohe Geschwindigkeit
- Durch kurzes Drücken der **Taste «TURBO»**, können bei der Zubereitung von z.B. Basilikumblätter, die auf Öl aufschwimmen, nach unten gezogen und zerkleinert werden (z.B. für Pesto). **Ein-/Aus-Taste** dabei loslassen.
ACHTUNG! Taste nur kurz und nicht dauernd drücken, da sonst der Motor überhitzt

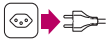


max. 1 Min.



Wichtig:

- **Das Gerät ist für den Kurzzeitbetrieb von 1 Minute ausgelegt. Nach dieser Betriebszeit muss das Gerät zum Auskühlen auf Raumtemperatur ausgeschaltet werden**
- **Beim Verarbeiten von sehr schwerem Mixgut (z.B. gekochte Karotten, Sellerie), Gerät nicht länger als 10 Sekunden laufen lassen**
- **Motoreinheit (oberer Teil) niemals in das Mixgut tauchen**
- **Ein-/Aus-Taste erst drücken, wenn die Klinge ganz ins Mixgut eingetaucht ist**
- **⚠ VORSICHT! Niemals mit der Hand oder mit Besteck in die rotierende Messereinheit greifen. Verletzungsgefahr!**
- **Unter der Glocke des Mixerfusses kann ein Vakuum entstehen. Mixbecher daher immer mit der anderen Hand festhalten**
- **Vor dem Verarbeiten von kochendem Mixgut Pfanne immer von der Herdplatte ziehen (auf stabilen Stand achten) und etwas abkühlen lassen**
- **Stabmixer nur in ausgeschaltetem Zustand (= Ein-/Aus-Taste nicht gedrückt) aus dem Mixbecher heben, da sonst Mixgut aus dem Becher spritzt**



Nach der Anwendung

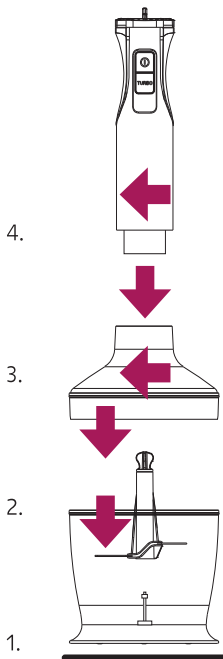
- Nach Erreichen des gewünschten Ergebnisses **Ein-/Aus-Taste** wieder **loslassen** (der Motor schaltet automatisch aus)
- **Netzstecker ziehen**
- Erst nach Stillstand des Motors/Messers, den Mixerfuss vorsichtig aus dem Mixbecher ziehen
- Mixerfuss reinigen (siehe «Reinigung» Seite 17) und dann durch Drehen nach links im Uhrzeigersinn lösen

Wichtig/Tipps!

- Mixerfuss nur in ausgeschaltetem Zustand (= **Ein-/Aus-Taste** nicht gedrückt) aus dem Mixbecher ziehen
- Stabmixer und Mixbecher aus hygienischen Gründen immer direkt **nach Gebrauch reinigen**. Dies verhindert auch das Festkleben von Lebensmittelresten (siehe «Reinigung» S. 17)
- Mixgut kann im Mixbecher aufbewahrt werden. Kunststoffdeckel satt aufsetzen und Becher z.B. in den Kühlschrank stellen
- **Hinweis:** Der Mixbecher ist nicht für die Mikrowelle geeignet

Betrieb mit Zerkleinerer

Zerkleinerer zusammensetzen



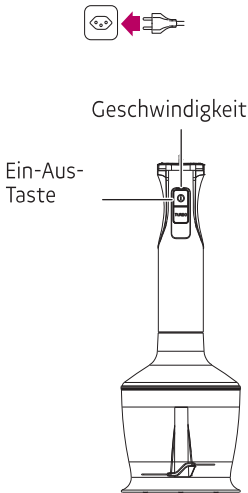
- **Netzstecker ziehen**
- Schwarzen Silikonring auf Unterseite des Zerkleinerers anbringen (verhindert ein Verrutschen) (1.)
- Den Zerkleinerer-Behälter auf eine stabile Unterlage stellen
- Falls der **Mixerfuss** an der Motoreinheit montiert ist: Fuss durch Drehen im Uhrzeigersinn lösen und abnehmen
- Zweifachschneidemesser (**⚠ VORSICHT!** scharf!) im Zerkleinerer ganz auf die Metallachse stecken und leicht drehen, bis das Messer unten bleibt (2.)
- Nahrungsmittel in Zerkleinerer-Behälter einfüllen («MAX»-Markierung beachten)
- **Hinweis:** Grössere und festere Lebensmittelstücke zuerst in kleinere Stücke schneiden (ca. 2 cm)
- Getriebe-Aufsatz auf Behälter setzen (3.) und mit einer Drehbewegung nach links auf Zerkleinerer fixieren (rastet ein)

Inbetriebnahme

- Motoreinheit auf Zerkleinerer aufsetzen (4.) und mit einer Drehbewegung nach links fixieren (rastet ein)

ACHTUNG!

- Der Zerkleinerer **eignet sich nicht** zum Zerkleinern von Kartoffeln (für Kartoffelstock), Gefrorenem, Eiswürfeln sowie trockenen Lebensmitteln (z.B. Kaffeebohnen, Getreide, Muskatnuss und Reis). Schäden an Messer und Gerät sind die Folge!



Zerkleinern und Hacken

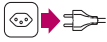
- Das Gerät ist durch Einstecken des Netzsteckers (220-240 V) betriebsbereit.
- **Wichtig! Gerät nie ohne Arbeitsgut laufen lassen**
- Halten Sie mit einer Hand den Behälter und mit der anderen Hand die Motoreinheit fest
- **Ein-/Aus-Taste** drücken und Gerät einschalten. Durch Loslassen der Taste schaltet sich der Motor wieder aus
- Ein-/Aus-Taste im ersten Schritt mehrmals kurz hintereinander betätigen. Anschliessend diese ohne Unterbruch gedrückt halten, um das gewünschte Resultat zu erhalten
- Die Geschwindigkeit kann durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers (Oberseite) stufenlos geändert werden:
 - «1» tiefe Geschwindigkeit
 - «20» hohe Geschwindigkeit
- Durch kurzes Drücken der **Taste «TURBO»**, können bei der Zubereitung von z.B. Basilikumblätter, die auf Öl aufschwimmen, nach unten gezogen und zerkleinert werden (z.B. für Pesto). **Ein-/Aus-Taste** dabei loslassen.
- **ACHTUNG!** Taste nur kurz und nicht dauernd drücken, da sonst der Motor überhitzt



max. 1 Min.

Wichtig!

- **⚠ VORSICHT! Niemals mit der Hand oder mit Besteck in die rotierende Messereinheit greifen. Verletzungsgefahr!**
- **Das Gerät ist für den Kurzzeitbetrieb von 1 Minute ausgelegt. Nach dieser Betriebszeit muss das Gerät zum Auskühlen auf Raumtemperatur ausgeschaltet werden**
- **Beim Verarbeiten von sehr schwerem Arbeitsgut, Gerät nicht länger als 10 Sekunden laufen lassen**



Nach der Anwendung

- Nach Erreichen des gewünschten Ergebnisses **Ein-/Aus-Taste** wieder loslassen (der Motor schaltet automatisch aus)
- **Netzstecker ziehen**
- Erst nach Stillstand des Motors/Messers, die Motoreinheit abnehmen (durch Drehen nach rechts)
- Getriebe-Aufsatz mit einer Drehbewegung nach rechts lösen und abnehmen
- Klingen aus dem Behälter nehmen. **⚠ VORSICHT! Die Klingen sind sehr scharf! Verletzungsgefahr!**
- Zerkleinerungsgut aus dem Arbeitsgefäß leeren (festgesetztes Gut an den Gefässinnenwänden mit einem Spachtel lösen)
- Zerkleinerer und Messer aus hygienischen Gründen immer direkt **nach Gebrauch** reinigen. Dies verhindert auch das Festkleben von Lebensmittelresten (siehe «Reinigung» S. 17)
- Arbeitsgut nicht im Behälter aufbewahren

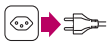
Hinweis:

- Der Behälter ist nicht für die Mikrowelle geeignet

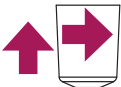
Betrieb mit Schwingbesen

Schwingbesen einsetzen

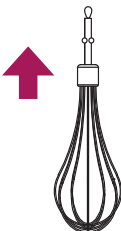
- **Netzstecker ziehen**
- Schwingbesen soweit in die Öffnung des Getriebe-Aufsatzes einstecken, bis er spürbar einschnappt (1.)
- Getriebe-Aufsatz auf Motoreinheit aufsetzen (2.) und mit einer Drehbewegung nach rechts fixieren, bis er einrastet



2.



1.



Schwingen und Schlagen

- Für Arbeiten mit dem Schwingbesen eignet sich am besten der Mixbecher
- Schwarzen Deckel auf Unterseite des Mixbechers anbringen (verhindert ein Verrutschen)
- Das Gerät ist durch Einstecken des Netzsteckers (220-240 V) betriebsbereit.
- **Wichtig! Gerät nie ohne Arbeitsgut laufen lassen!**

Inbetriebnahme

- Halten Sie den Schwingbesen in den Mixbecher
- **Wichtig!** Schwingbesen während des Betriebs immer aufrecht und gut festhalten. Mit der anderen Hand den Mixbecher festhalten
- **Ein-/Aus-Taste** im ersten Schritt mehrmals kurz hintereinander betätigen. Anschliessend diese ohne Unterbruch gedrückt halten, um das gewünschte Resultat zu erhalten
- Für maximale Geschwindigkeit: Turbofunktion zuschalten (Taste «TURBO» drücken und **Ein-/Aus-Taste** loslassen)
- Achten Sie beim Schlagen von Rahm darauf, dass der Rahm Kühlschranktemperatur hat und dass der Mixbecher ebenfalls vorgekühlt ist, denn Rahm erträgt keine grossen Temperaturunterschiede

Wichtig!

- **⚠ VORSICHT! Niemals mit der Hand oder mit Besteck in den rotierenden Schwingbesen greifen. Verletzungsgefahr!**
- Schwingbesen nur in ausgeschaltetem Zustand (= **Ein-/Aus-Taste** oder Taste «TURBO» nicht gedrückt) aus dem Mixbecher heben
- **Das Gerät ist für den Kurzzeitbetrieb von 1 Minute ausgelegt. Nach dieser Betriebszeit muss das Gerät zum Auskühlen auf Raumtemperatur ausgeschaltet werden**
- **Beim Verarbeiten von sehr schwerem Arbeitsgut, Gerät nicht länger als 10 Sekunden laufen lassen**






max. 1 Min.

Nach der Anwendung

- Nach Erreichen des gewünschten Ergebnisses **Ein-/Aus-Taste** oder «TURBO» wieder **loslassen** (der Motor schaltet automatisch aus)
- **Netzstecker ziehen**
- Erst nach Stillstand des Motors, den Schwingbesen vorsichtig aus dem Mixbecher ziehen
- Schwingbesen aus Öffnung ziehen und reinigen (siehe «Reinigung» Seite 17)
- Getriebe-Aufsatz mit einer Drehbewegung nach links von Motoreinheit lösen



Anwendungstabelle

Zubehör	Typische Anwendungen	Funktion, Menge/Dauer	Anwendungstipps
	Milkshakes, «Smoothies», Cocktails, Früchte-Frappés	Rühren, aufschäumen	Eiskalte Milch verwenden und luftig, schaumig rühren
	Suppen, Sorbets, Saucen, Dips, Babynahrung	Pürieren	Fein pürieren
	Dressings, Vinaigretten, Mayonnaisen	Gründlich rühren, verrühren	
	Fleisch/Fisch (vorgekocht)	max. 300 g / 15 Sek.	In 2 cm grosse Stücke schneiden
	Weiche Früchte	max. 200 g / 10 Sek.	Schälen und entkernen, in 2 cm grosse Stücke schneiden
	Kräuter (Petersilie)	max. 50 g / 10 Sek.	Wenig Blätter, keine Stiele. Behälter und Kräuter müssen komplett trocken sein
	Nüsse, Mandeln	max. 150 g / 10 Sek.	Vor dem Zerkleinern kühl lagern und Nüsse etwas brechen. Keine Schalen mitverarbeiten
	Käse	max. 100 g / 10 Sek.	In 2 cm grosse Stücke schneiden
	Brot, Paniermehl	max. 80 g / 10 Sek.	Trockenes Weissbrot/Brötchen zerkleinern und bis zum gewünschten Feinheitsgrad reiben oder mahlen
	Zwiebeln	max. 200 g / 10 Sek.	Vorher schälen und vierteln
	Biscuits, Kekse	max. 150 g / 10 Sek.	
	Rahm	Steif schlagen	Rahm nicht zu lange schlagen, da Rahm zu Butter gerinnt
	Eiweiss	Steif schlagen	Eiweiss vor dem Schlagen kalt stellen und leicht salzen, damit es schneller steif wird. Sofort verarbeiten
	Leichte Teige (Omeletten, Crêpes, Soufflés)	Rühren, schwingen	
	Eier aufschlagen für leichte Desserts, luftige Muffin-Teige	Schwingen, aufschlagen	Für optimales Resultat sollen Eier Raumtemperatur aufweisen
	Saucen- und Puddingpulver	Anrühren	

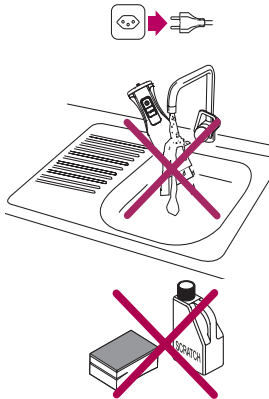
Anwendungstipps/Rezepte für Stabmixer

Zubereitung	Zutaten/Anwendung	Betriebszeit (max.)
Zuckermais-Süppchen (4 Portionen als Vorspeise)	300 g abgetropfte Maiskörner aus der Dose mit einer gehackten Schalotte in 1 EL Butter andünsten. 5 dl Geflügelbouillon bereitstellen. Mit soviel Bouillon ablöschen, bis die Maiskörner bedeckt sind, 30 Minuten kochen. Mit dem Stabmixer fein pürieren , durch Sieb streichen. 90 g Sauer-Halbrahm begeben, mit restlicher Bouillon zur gewünschten Konsistenz verlängern. Mit Salz, Pfeffer und einer Spur Curry abschmecken. Heiss werden lassen, aber nicht mehr kochen.	60 Sek.
Frisches Mango-Chutney (6-8 Portionen als Beilage zu Curries oder als Dip)	1 reife Mango von 350 g schälen. Fruchtfleisch in kleinen Stücken vom Kern schneiden (ca. 220 g). Mit 150 g Rahmquark, 1 roten, entkernten und gehackten Chilischote, ½ TL Salz und 1 TL Indischer Gewürzmischung Garam Masala pürieren .	60 Sek.
Feta-Dressing (als Salat-Dressing oder als Dip)	100 g Feta-Käse mit 180 g griechischem Joghurt nature, einer gepressten Knoblauchzehe, der abgeriebenen Schale einer halben Zitrone, 2 EL gehackter Pfefferminze und 1 EL Olivenöl pürieren . Mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.	60 Sek.

Wichtig!

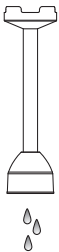
- Der Stabmixer **eignet sich nicht** zum Verarbeiten von Gefrorenem, Eiswürfeln, Kartoffeln (für Kartoffelstock) und sehr trockenen Lebensmitteln (z.B. Kaffeebohnen, Nüssen, Getreide, Muskatnuss und Reis). Schäden an Messer und Gerät können die Folge sein!

Motoreinheit



- Bevor das Gerät gereinigt wird, Netzstecker ziehen und Gerät vollständig abkühlen lassen
- **⚠️ WARNUNG!** Motoreinheit (oberer Teil) mit Netzkabel/-stecker und Getriebe-Aufsätze niemals ins Wasser oder andere Flüssigkeiten 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 gut trocknen lassen. Den Netzstecker dabei nicht berühren bzw. nie feucht reinigen
- **⚠️ WARNUNG!** Vermeiden Sie die Benetzung der Schaltflächen und anderer elektrischer Teile

Mixerfuss



- Stabmixer in den mit Wasser und etwas Spülmittel gefüllten Mixbecher eintauchen (Messer nach unten) und Gerät einige Sekunden laufen lassen (=Ein-/Aus-Taste kurz gedrückt)
- **Netzstecker ziehen**
- Den Mixerfuss danach sorgfältig abtrocknen und diesen dabei mit Messer nach oben aufrecht stellen (damit Wasser aus dem Innern des Stabes herauslaufen kann).
- **⚠️ VORSICHT! Messerklingen sind scharf! Verletzungsgefahr!**

Hinweis:

- **Mixerfuss nicht in den Geschirrspüler geben**



Zubehörteile

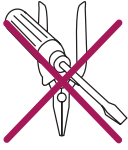
- Alle Teile mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen und gut abtrocknen
- **⚠️ VORSICHT! Messerklingen sind scharf! Verletzungsgefahr!**

Hinweise:

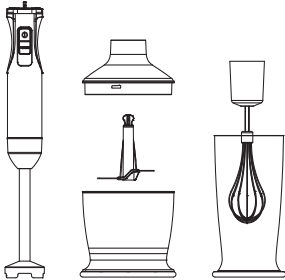
- Zubehörteile nicht in den Geschirrspüler geben
- Beim Verarbeiten von Karotten kann sich ein roter Farbfilm bilden. Zum Entfernen ein paar Tropfen Speiseöl auf ein Tuch geben und Farbe beseitigen. Gut ausspülen



Störungen



- ⚠ VORSICHT! Reparaturen am Gerät dürfen nur durch den MIGROS-Service durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen
- Bei nicht fachgerechten Reparaturen kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall erlischt auch der Garantiesanspruch



Benötigen Sie ein Zubehör oder Ersatzteil?

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

Aufbewahrung / Wartung

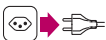


Aufbewahrung

- **Bei Nichtgebrauch den Netzstecker ziehen und das Gerät vollständig abkühlen lassen**
- 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

- Das Gerät ist wartungsfrei und braucht nicht geschmiert oder geölt zu werden. Kabel und Stecker regelmässig auf Beschädigungen untersuchen. Der Mixbecher und der Zerkleinerer-Behälter werden mit der Zeit milchig/trüb. Dies ist normal und stellt keinen Fehler dar
- **Wichtig!** Bei Störungen, defektem Gerät oder Verdacht auf Defekt nach einem Sturz sofort **Netzstecker ziehen**
- Zubehör- und Ersatzteile können Sie auch einfach unter www.migros-service.ch bestellen



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	800 Watt
Länge (inkl. Mixerfuss)	ca. 400 mm
Durchmesser Mixerfuss	ca. 60 mm
Länge Netzkabel	ca. 160 cm, ausgezogen; Spiralkabel
Gewicht (inkl. Mixerfuss)	ca. 750 g
Materialien	<ul style="list-style-type: none">- Stabmixer (Gehäuse) Kunststoff- Mixerfuss, Schwingbesen, Messer Kunststoff / Metall- Mixbecher, Deckel, Zerkleinerer Kunststoff
Kurzzeitbetrieb	1 Minute
Funkentstört	Nach EU-Norm
Zulassung	CE
M-Garantie	3 Jahre
Zubehör (im Preis inbegriffen)	Mixbecher, Deckel, Zerkleinerer, Schwingbesen

Im Interesse der technischen Weiterentwicklung sind Konstruktions- oder Ausführungsänderungen am Gerät vorbehalten.

Konformität C €

Deutsch

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

Mio Star Mixeur plongeant BLEND & CHOP 810

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 n'ayant pas pris connaissance de ce mode d'emploi ne sont pas autorisées à utiliser ce mixeur.

Sommaire

	Page		Page
Consignes de sécurité	22	Nettoyage	37
A propos de ce mode d'emploi	25	– Bloc moteur	37
Déballage	25	– Pied mixeur	37
Éléments de l'appareil et de commande	26	– Accessoires	37
Fonctionnement	27	Problèmes	38
– Avant la 1ère mise en marche	27	Rangement / Entretien	38
– Usages de l'appareil	27	Problèmes	38
– Mise en place	28	Élimination / Recyclage	39
– Fonctionnement du mixeur	28	Données techniques	39
– Fonctionnement du hachoir	31	Conformité CE	40
– Fonctionnement avec fouet	33		
– Après utilisation	34		
Tableau d'utilisation	35		
Recettes	36		

Le saviez-vous?

Sur le site 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.

Si vous donnez l'appareil à une tierce personne, veuillez lui fournir également le présent mode d'emploi.

- ⚠ AVERTISSEMENT! Le non respect de ces consignes comporte un risque de décharge électrique, incendie et/ou blessure!
- Conservez ces consignes de sécurité ainsi que toutes les recommandations
- Avant de brancher l'appareil au secteur, vérifiez que la tension et le type de courant correspondent aux indications de la plaquette signalétique du produit
- Ne brancher l'appareil qu'à une prise de terre (220-240 V / 50-60 Hz) munie d'un dispositif de sécurité d'au moins 6 A
- ⚠ AVERTISSEMENT! Pour éviter tout risque de décharge électrique, ne plongez jamais le bloc moteur, le câble ou la fiche dans l'eau ou autres liquides
- ⚠ AVERTISSEMENT! Veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'intérieur de l'appareil! Risque de décharge électrique!

- ⚠ PRUDENCE! Ce produit n'est pas un jouet pour enfants! Conservez-le hors de portée des enfants et surveillez les enfants.
- ⚠ PRUDENCE! Ne jamais laisser l'appareil en marche sans surveillance. Il est important de faire très attention en présence d'enfants ou de personnes vulnérables
- Les personnes qui en raison de leurs capacités psychiques, sensorielles ou mentales, ou en raison de leur inexpérience ou manque de connaissances ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité, ne sont pas autorisées à le faire ou uniquement sous surveillance
- Débrancher l'appareil:
 - en cas de non utilisation
 - avant de changer un élément ou un accessoire
 - avant de le nettoyer
 - après chaque utilisation
 - avant de le nettoyer
- Débrancher toujours l'appareil en saisissant la fiche, et jamais en tirant sur le câble d'alimentation. Ne jamais toucher la fiche avec les mains mouillées
- Ne jamais utiliser un appareil dès lors qu'il est défectueux ou si son câble/ sa fiche sont endommagés. Tout article défectueux doit être contrôlé par MIGROS-Service

Consignes de sécurité

- Ce produit est réservé à un usage domestique et ne convient pas à des fins commerciales.

Avant d'installer l'appareil, respecter les points suivants:

- placer l'appareil sur une surface sèche, stable et plane et pas directement sous une prise de courant. Maintenir une distance min. de 60 cm entre l'évier et le robinet. Ne pas placer l'appareil directement sous la lumière du soleil
- Ne pas placer l'appareil ni le câble sur ou à proximité de surfaces chaudes ou près d'une flamme: maintenir une distance minimum de 50 cm
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux secs, et jamais en extérieur
- Ne jamais toucher/utiliser l'appareil avec les mains humides ou mouillées
- En cas de dommage de tout type, et notamment au niveau du câble ou du corps de l'appareil ne permettant plus d'utiliser cet article de manière sûre, il faut le débrancher immédiatement, le mettre hors d'usage et s'assurer qu'il ne puisse pas être remis en marche!
- ATTENTION! Ne pas faire passer le câble sur des angles ou des arêtes vives, ni sur une surface chaude, ne pas le coincer et le protéger de l'huile
- Ne jamais porter ni tirer l'appareil par le cordon
- Placer le câble d'alimentation de façon à ce que personne ne risque de se prendre les pieds dedans, ni tirer dessus par inadvertance
- La prise de courant doit se trouver à proximité du produit
- La fiche du câble de l'appareil doit être facilement accessible
- ATTENTION! Ne pas utiliser l'appareil avec un timer (minuterie), un bloc multiprise allumé, une rallonge, une prise multiple, etc. Risque d'incendie!
- ⚠ PRUDENCE! Ne jamais approcher les doigts ou un objet du produit. Risque de blessure!
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans ses éléments
- Ne jamais utiliser l'appareil à vide!
- ⚠ PRUDENCE! Ne pas arrêter l'appareil avec des objets ou avec les mains. Risque de blessure!
- ⚠ PRUDENCE! **La double lame est très tranchante; ne jamais toucher la lame en mouvement avec la main ou un ustensile! Ne tenir le mixeur que par la partie supérieure, là où se trouve la surface poignée. Risque de blessures!**
- ⚠ PRUDENCE! **Une fois l'appareil éteint, la lame continue de tourner. Ne pas toucher. Risque de blessures!**
- Ne jamais mixer l'huile chaude ou de liquide bouillant

Consignes de sécurité

- Eteindre l'appareil et le débrancher après chaque utilisation
- L'appareil est conçu uniquement pour une durée de fonctionnement courte, **de 1 minute maximum**. Après ce laps de temps, il faut éteindre l'appareil et laisser refroidir le moteur
- Si l'on travaille des **aliments très durs**, il ne faut pas laisser l'appareil fonctionner plus de **10 secondes**
- Au bout de trois cycles de travail, l'appareil doit être éteint, afin de permettre au moteur de refroidir entièrement
- Le mixeur et le hachoir ou le fouet ne sont pas adaptés à la préparation des pommes de terre (ex. purée), de la glace, d'aliments congelés, du café en grains, des noix, des céréales, de noix de muscade et du riz. Cela endommagerait la lame et l'appareil
- Lorsque le mixeur fonctionne, un vide peut se produire sous la cloche protège-lame du pied mixeur. Il faut donc toujours tenir le récipient de préparation avec l'autre main
- Pour mixer des aliments en train de cuire, retirer d'abord la casserole du feu (veiller à la poser sur une surface stable)
- **⚠ AVERTISSEMENT!** Il est strictement interdit d'introduire quoi que ce soit dans le mixeur et d'en ouvrir le corps
- **⚠ AVERTISSEMENT!** N'utiliser que des pièces de rechange d'origine et le câble d'alimentation d'origine. Risque de décharge électrique, d'incendie et/ou de blessure!
- Nous vous recommandons de brancher l'article à une prise avec disjoncteur différentiel FI. En cas de doute, adressez-vous à un professionnel
- L'appareil est exclusivement conçu dans ce but et ne peut être utilisé dans aucun autre but
- Le fabricant ne sera pas tenu responsable en cas de dommages causés par une utilisation autre que celle prévue

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

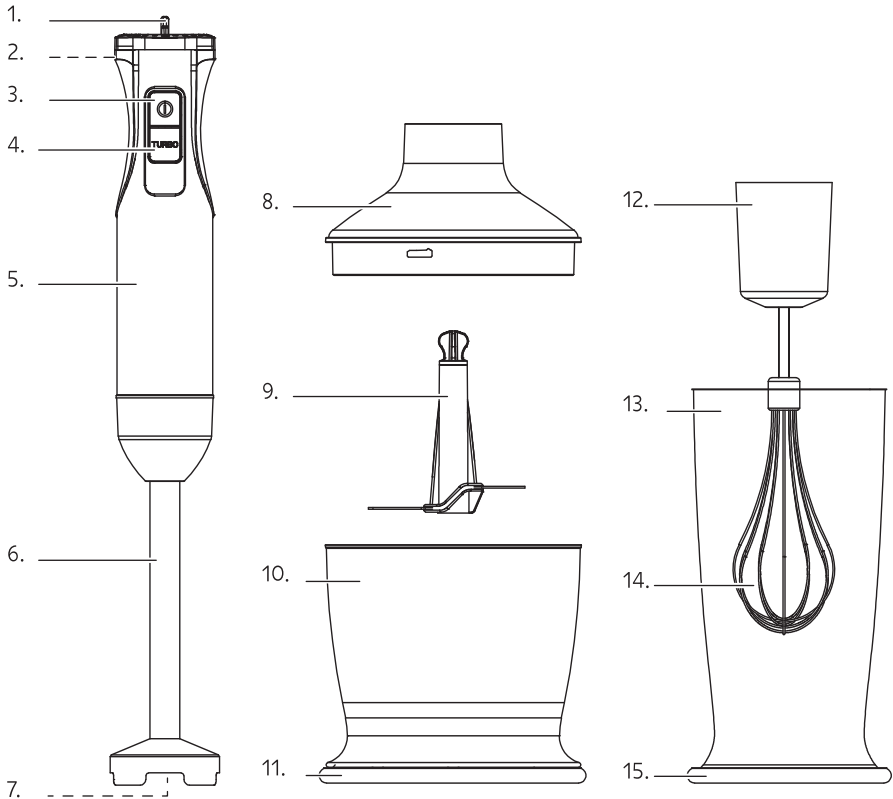
- **Sortir l'appareil de l'emballage**
- Contrôler la présence de toutes les pièces dans l'emballage (voir image page 26)
- **Contrôler que la tension de réseau** (220-240 V) correspond à celle de l'appareil (voir plaquette de l'appareil)
- **⚠ AVERTISSEMENT! Détruire tous les sacs plastiques** qui peuvent être un jeu dangereux pour les enfants! Risque d'étouffement!

- Ne pas utiliser l'appareil s'il présente un dommage. Dans ce cas, contacter le MIGROS-Service

Conseil:

- Conservez l'emballage pour des transports éventuels (par ex. déménagement, réparation, etc.)
- **Les accessoires et pièces de rechange** peuvent être commandés facilement sur le site: www.migros-service.ch

Éléments de l'appareil et de commande



1. Bouton de réglage de la vitesse
 2. Fiche/cordon d'alimentation (à l'arrière)
 3. Touche marche/arrêt
 4. Commande à impulsions **TURBO**
 5. Manche/bloc moteur
 6. Pied mixeur (amovible)
 7. Double lame (sous la calotte; **ATTENTION! coupant!**)
 8. Partie supérieure avec élément d'engrenage pour hachoir
 9. Lame double
 10. Récipient pour hachoir
 11. Bague en caoutchouc/base antidérapants pour hachoir
 12. Élément d'engrenage pour fouet
 13. Récipient transparent (capacité max. 800 ml)
 14. Fouet à fil (amovible)
 15. Couverture/base antidérapants pour verre doseur
- Les accessoires et pièces de rechange** peuvent être commandés facilement sur le site: www.migros-service.ch
- △ **PRUDENCE! Lames très coupantes!**

Fonctionnement



Avant la première mise en marche

AVERTISSEMENT! Notez que l'utilisation abusive et inappropriée de l'électricité peut s'avérer dangereuse. Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité à cet effet (page 22), ainsi que les mesures de précaution suivantes:

- veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants
- **PRUDENCE!** Après l'arrêt de l'appareil, la lame continue de tourner pendant encore quelques secondes. Ne pas toucher. Risque de blessure!
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide, sans aliments
- **PRUDENCE!** Ne jamais toucher la lame qui tourne encore avec la main ou un ustensile. Risque de blessure!
- **PRUDENCE!** Débrancher l'appareil, et attendre impérativement que la lame ait cessé de tourner pour retirer le pied mixeur ou ouvrir le couvercle du hachoir. Risque de blessure!
- Avant tout nettoyage, attendre que l'appareil soit débranché et que le pied mixeur, le hachoir ou le fouet à fil soit retiré



Usages de l'appareil

Le mixeur est une aide précieuse en cuisine. Grâce à lui, vous économisez du temps et de l'énergie, car vous pouvez mixer, réduire en purée, hacher, fouetter et battre des aliments crus ou cuits très rapidement et très facilement (voir «Tableau d'utilisation» page 35).

Remarques:

- L'appareil est conçu uniquement pour un usage domestique et ne doit pas être utilisé à des fins commerciales. Toute autre utilisation de l'appareil est considérée comme non conforme et peut provoquer des dommages aux biens voire aux personnes
- L'appareil est conçu uniquement pour une durée de **fonctionnement courte, de 1 minute maximum. Si l'on travaille des aliments très durs, il ne faut pas laisser l'appareil fonctionner plus de 10 secondes**
- Après ce laps de temps, il faut éteindre l'appareil et laisser refroidir le moteur



1 min. max.

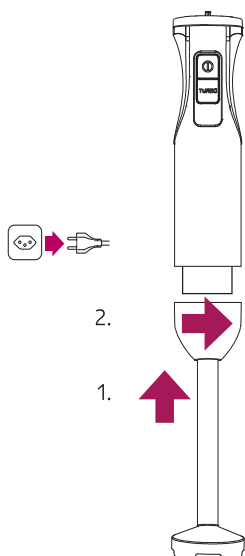
Fonctionnement

Avant la 1ère mise en marche, laver soigneusement tous les éléments, à l'exception du bloc moteur et des éléments d'engrenage, à l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle. Bien les essuyer. Pour nettoyer le bloc moteur et des éléments d'engrenage, employer uniquement un chiffon humide (voir «Nettoyage» page 37).

Mise en place

Pour choisir l'emplacement de votre appareil, vous devez respecter les points suivants:

- **débrancher l'appareil**
- placer le mixeur sur une surface sèche, stable et plane, jamais directement sous une prise de courant
- ne pas placer l'appareil ni le cordon sur une surface chaude (plaques de cuisson etc.) ou près d'une flamme; maintenir une distance minimum de 50 cm
- ⚠ **AVERTISSEMENT!** Veillez à ce que le cordon électrique et la partie supérieure de l'appareil ne soient pas en contact avec l'eau ou autres liquides. Risque de décharge électrique!
- n'utiliser l'appareil que dans des locaux secs et sans rallonge électrique
- ⚠ **PRUDENCE!** Ne pas laisser pendre le cordon électrique. Risque de trébucher!
- tenir l'appareil hors de portée des enfants



Fonctionnement du mixeur

Placer le pied mixeur

- **Débrancher l'appareil**
- Insérer par le bas le pied mixeur sur le bloc moteur (1.), puis le visser vers la droite jusqu'à ce qu'il s'encastre (2.)

Fonctionnement



Remplir le récipient mixeur

Pour bien mixer les aliments, il faut utiliser le récipient. En général, il est recommandé de mixer des quantités raisonnables d'aliments.

- Fixer le couvercle noir sous le récipient (pour empêcher le verre de glisser)
- Couper les gros aliments en petits morceaux
- Enlever les noyaux, les pépins des fruits et les trognons
- Trier les baies et les équeuter
- Travailler **les ingrédients durs** en petites quantités

Important!

- ATTENTION! Le mixeur **ne convient pas** pour mixer/broyer des aliments congelés, des glaçons, les pommes de terre (ex. purée), la viande crue, ainsi que des aliments secs (ex. les noix, le café en grains, la noix de muscade, les céréales et le riz). Cela endommagerait la lame et l'appareil!
- ⚠ PRUDENCE! Ne jamais mixer l'huile chaude. Risque de brûlure à cause des éclaboussures d'huile!
- Pour éviter que les aliments ne giclent ou ne débordent, ne jamais **remplir le récipient au-delà de la marque «600 ml»**
- Pour obtenir un bon résultat, l'élément coupant doit être **complètement immergé** dans les aliments

Mixer, réduire en purée, mélanger et brasser



- L'appareil est prêt à fonctionner **dès qu'il est branché** (220-240 V).
- **Important! Ne pas laisser l'appareil fonctionner à vide, sans aliments à mixer**



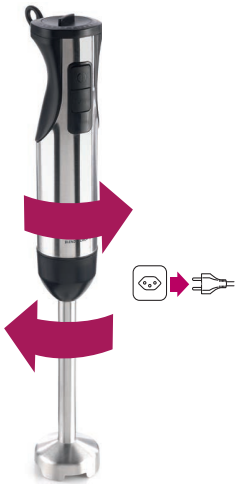
- Tenir le mixeur par le manche et plonger lentement la lame (sous la calotte de protection) dans les aliments à mixer (en profondeur)
- **Important!** Il faut toujours bien maintenir le mixeur et le tenir droit. En parallèle, tenir le récipient de l'autre main. Bien plonger le pied mixeur dans le récipient (en profondeur), pour éviter les éclaboussures

Fonctionnement

- Pour commencer, appuyer brièvement et de façon répétitive sur la **touche marche/arrêt**. Ensuite, rester appuyé sur la touche jusqu'à obtention du résultat désiré
 - Pour changer la vitesse, tourner le bouton de réglage de la vitesse (en haut):
 - «1» vitesse faible
 - «20» vitesse élevée
 - Quelques brèves pressions sur la **touche «TURBO»** permettent de bien entraîner et hacher les feuilles de basilic qui flottent dans l'huile, par ex. dans la préparation du pesto. Relâcher simultanément la **touche marche/arrêt**.
- ATTENTION!** Appuyer sur la touche brièvement, et non pas de manière continue, afin d'éviter une surchauffe du moteur



1 min. max.



Important!

- L'appareil est conçu uniquement pour une durée de fonctionnement courte, de 1 minute maximum. Après ce laps de temps, il faut éteindre l'appareil et le laisser refroidir à température ambiante
- Si l'on travaille des aliments très durs (ex. carottes, céleris cuits), il ne faut pas laisser l'appareil fonctionner plus de 10 secondes
- Ne jamais plonger le bloc moteur (partie supérieure) dans les aliments
- Avant d'appuyer sur les touches marche/arrêt, assurez-vous que la lame est complètement immergée dans les aliments
- ⚠ PRUDENCE! Ne jamais toucher la lame en mouvement avec les doigts ou avec un ustensile. Risque de blessure!
- Un vide peut se produire sous la cloche protège-lame du pied mixeur: il est donc impératif de bien maintenir le récipient avec l'autre main
- Avant de mixer des aliments en train de cuire, retirer impérativement la casserole du feu (veiller à la poser sur une surface stable) et laisser refroidir légèrement
- Retirer le mixeur du récipient uniquement lorsqu'il est à l'arrêt (= touche non enfoncée), pour éviter les éclaboussures



Après le mixage

- Une fois le résultat escompté obtenu, **relâcher la touche marche/arrêt** (le moteur s'arrête automatiquement)
- **Débrancher le mixeur**
- Attendre l'arrêt complet du moteur/de la lame avant de retirer le pied mixeur du récipient

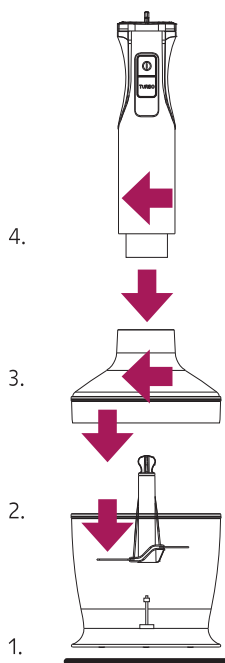
- Nettoyer le pied mixeur (voir «Nettoyage» en page 37) et le retirer en tournant vers la gauche

Important! Conseils!

- Retirer le pied mixeur des aliments uniquement lorsque le mixeur est éteint (= **touche marche/arrêt** non enfoncée)
- Pour des raisons d'hygiène, nettoyer le mixeur et le récipient immédiatement **après utilisation**. Ceci évite que des aliments ne restent collés (voir «Nettoyage» page 37)
- On peut conserver les aliments mixés dans le récipient. Placer le couvercle en plastique sur le récipient et le ranger par ex., dans le réfrigérateur
- **Remarque:** le récipient ne va pas au micro-ondes

Fonctionnement du hachoir

Assemblage du hachoir



- **Débrancher l'appareil**
- Fixer la bague noire sous le hachoir (pour empêcher le verre de glisser) (1.)
- Placer le récipient du hachoir sur une surface stable
- Si le **pied mixeur** est monté sur le bloc moteur: détacher le pied en le tournant vers la gauche, puis l'enlever
- Insérer la double lame (Δ PRUDENCE! elle coupe!) sur le pivot en métal dans le hachoir et pousser jusqu'au déclic (2.)

- Verser les aliments (respecter l'indication «MAX»)
- **Remarque:** les gros aliments doivent d'abord être coupés en petits morceaux (env. 2 cm)
- Insérer l'élément d'engrenage sur le récipient (3.), et le fixer en le vissant vers la gauche jusqu'à ce qu'il s'encastre

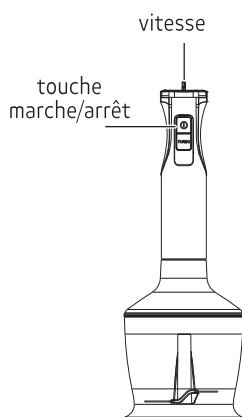
Fonctionnement

- Insérer le bloc moteur sur le hachoir (4.), puis le visser vers la gauche jusqu'à ce qu'il s'encastre

ATTENTION!

- Le hachoir **ne convient pas pour** hacher les pommes de terre (purée), les aliments congelés, les glaçons et les aliments secs (ex. grains de café, céréales, noix de muscade et riz). Cela endommagerait la lame et l'appareil!

Hacher et broyer



- Dès que l'appareil est branché, il est prêt à fonctionner (220-240 V).
- **Important! Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide**
- Tenir fermement d'une main le bloc moteur, et de l'autre le récipient du hachoir
- Allumer l'appareil en appuyant sur la **touche marche/arrêt**. Une fois la touche relâchée, le moteur s'arrête
- Commencer en appuyant brièvement et de façon répétitive sur la touche marche/arrêt, ensuite appuyer constamment sur la touche pour obtenir le résultat désiré
- Pour changer la vitesse, tourner le bouton de réglage de la vitesse (en haut):
 - «1» vitesse faible
 - «20» vitesse élevée
- Quelques brèves pressions sur la **touche «TURBO»** permettent de bien entraîner et hacher les feuilles de basilic qui flottent dans l'huile, par ex. dans la préparation du pesto. Relâcher simultanément la **touche marche/arrêt**.
- **ATTENTION!** Appuyer sur la touche brièvement, et non pas de manière continue, afin d'éviter une surchauffe du moteur

Important!

- **⚠ PRUDENCE! Ne jamais toucher la lame en mouvement avec les doigts ou avec un ustensile. Risque de blessure!**
- **L'appareil est conçu uniquement pour une durée de fonctionnement courte, de 1 minute maximum. Après ce laps de temps, éteindre l'appareil et le laisser refroidir**
- **Si l'on travaille des aliments très durs, il ne faut pas laisser l'appareil fonctionner plus de 10 secondes**



1 min. max.

Fonctionnement



Après le hachage

- Une fois le résultat escompté obtenu, relâcher la **touche marche/arrêt** (le moteur s'arrête automatiquement)
- **Débrancher l'appareil**
- Attendre l'arrêt complet du moteur/la lame avant de retirer le bloc moteur (en tournant vers la droite)
- Ouvrir et retirer le couvercle en le faisant tourner vers la droite
- Retirer la lame du récipient. **⚠ PRUDENCE! Les lames sont très coupantes! Risque de blessures!**
- Vider le récipient et décollez les aliments restés sur les parois à l'aide d'une spatule
- Pour des raisons d'hygiène, nettoyer le hachoir et la lame immédiatement **après utilisation**. Cela évite que des aliments restent collés (voir «Nettoyage» page 37)
- Ne pas conserver d'aliments dans le récipient
- **Remarque:** ne pas utiliser le récipient au micro-ondes

Fonctionnement avec fouet

Mise en place du fouet

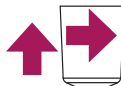
- **Débrancher l'appareil**
- Enfoncer le fouet dans l'orifice, jusqu'à ce qu'il s'encastre (1.)
- Placer l'élément d'engrenage sur le bloc moteur (2.) et le fixer en le vissant vers la droite jusqu'à ce qu'il s'encastre

Fouetter et battre

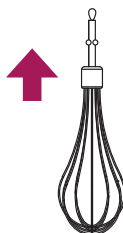
- Le récipient mixeur est parfait pour fouetter
- Placer le couvercle noir sous le récipient mixeur (=base anti-dérapante)
- Dès que l'appareil est branché, il est prêt à fonctionner (220-240 V).
- **Important! Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide**



2.



1.



Fonctionnement

- Maintenir le fouet dans le récipient mixeur
- **Important!** lorsque le fouet fonctionne, bien maintenir l'appareil et le tenir toujours droit. Tenir le récipient avec l'autre main
- Commencer en appuyant brièvement de façon répétitive sur la **touche marche/arrêt**, ensuite appuyer constamment sur la touche pour obtenir le résultat désiré
- Pour la vitesse maximale: appuyer sur la touche Turbo (appuyer sur la touche «**TURBO**» et relâcher la **touche marche/arrêt**)
- Lorsque vous préparez de la crème fouettée veillez à ce que la crème soit à la température du réfrigérateur et que le récipient a été auparavant refroidi, car la crème ne supporte pas les grandes différences de température

Important!

- ⚠ **PRUDENCE! Ne jamais toucher le fouet qui tourne avec les doigts ou avec un ustensile. Risque de blessure!**
- Ne retirer le fouet du récipient que lorsqu'il est arrêté (= **touches marche/arrêt** ou «**TURBO**» non enfoncées)
- **L'appareil n'est conçu que pour une durée de fonctionnement courte de 1 minute. Après ce laps de temps, il faut éteindre l'appareil et le laisser refroidir**
- **Si l'on travaille des aliments très durs, il ne faut pas laisser l'appareil fonctionner plus de 10 secondes**






1 min. max.

Après utilisation

- Une fois le résultat escompté obtenu, relâcher la **touche marche/arrêt** ou touche «**TURBO**» (le moteur s'arrête automatiquement)
- **Débrancher l'appareil**
- Attendre l'arrêt complet du fouet avant de le sortir du récipient
- Tirer le fouet du trou et nettoyer le fouet (voir «Nettoyage» page 37)
- Décrocher l'élément d'engrenage du bloc moteur en le faisant tourner vers la gauche



Tableau d'utilisation

Accessoires	Ingrédients/Utilisations classiques	Fonction Quantité max. / durée max.	Conseil	
	Milkshakes, jus de fruits onctueux, laits frappés, cocktails, frappés à base de fruits	fouetter, faire mousser	Utiliser du lait glacé, le fouetter jusqu'à ce qu'il devienne mousseux et léger	
	Soupes, sorbets, sauces, dips, repas de bébé	réduire en purée	Réduire en fine purée	
	Sauces, vinaigrette	Bien fouetter, battre		
	Viande/Poisson (cru ou cuit)	300 g max. / 15 sec.	Couper en petits morceaux de 2 cm	
	Fruits mous	200 g max. / 10 sec.	Éplucher, ôter le trognon et couper en petits morceaux de 2 cm	
	Persil	50 g max. / 10 sec.	Quelques feuilles, sans pieds. Le récipient et les feuilles doivent être bien secs	
	Noix, amandes	150 g max. / 10 sec.	Avant de les broyer, les mettre au frigo et les casser un peu. Ne pas broyer les coques	
	Fromage	100 g max. / 10 sec.	Couper en petits morceaux de 2 cm	
	Chapelure	80 g max. / 10 sec.	Hacher du pain blanc/petit pain sec broyer jusqu'à obtenir le degré de finesse désiré	
	Oignons	200 g max. / 10 sec.	Peler et couper en 4	
	Biscotte	150 g max. / 10 sec.		
		Crème	fouetter ferme	Ne pas fouetter la crème trop longtemps, elle risque de se transformer en beurre
		Blancs en neige	fouetter ferme	Mettre les blancs d'oeuf au froid avant de les fouetter, saler légèrement, ainsi ils deviennent fermes plus vite
Pâtes légères (omelettes, crêpes, soufflés)		battre, fouetter		
Battre les oeufs pour desserts, légers, pâte à muffins légère		battre, fouetter	Pour un résultat optimal les oeufs doivent être à température ambiante	
Sauces et pudding en poudre		fouetter		

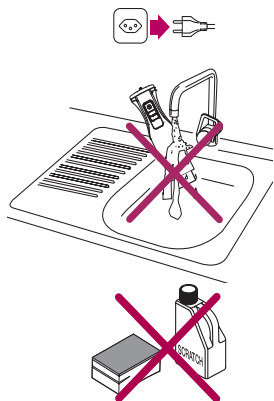
Conseils d'utilisation/Recettes pour mixeur

Préparation	Ingrédients/utilisation	Fonctionnement (max.)
<p>Soupe de maïs (entrée pour 4 personnes)</p>	<p>Faire revenir 300 g de maïs en grain (en boîte) bien égoutté avec une échalote émincée dans une noix de beurre. Préparer 5 dl de bouillon de poule. Déglacer avec le bouillon de poule, les grains de maïs doivent être recouverts. Faire cuire pendant 30 minutes. Mixer avec le mixeur et filtrer à travers la passoire. Ajouter 90 g de demi-crème acidulée et ajouter le reste de bouillon jusqu'à obtenir la consistance désirée. Rectifier l'assaisonnement avec sel, poivre et curry. Chauffer mais ne pas faire bouillir.</p>	60 sec.
<p>Chutney de mangues fraîches (pour 6 à 8 personnes en accompagnement d'un curry ou sauce pour trempette)</p>	<p>Éplucher une mangue bien mûre de 350 g. Enlever la pulpe du noyau en la découpant en petits morceaux (env. 220 g). Mélanger à 150 g de séré à la crème, 1 petit piment rouge épépiné et haché, ½ cuillère de sel et une cuillère d'épices indiennes Garam Masala. Mixer le tout.</p>	60 sec.
<p>Sauce à la feta (sauce pour la salade ou sauce pour trempette)</p>	<p>Mélanger 100 g de feta avec 180 g de yaourt grec nature, 1 gousse d'ail pressée, le zeste d'un demi citron râpé, 2 cuillères de menthe hachée et 1 cuillère d'huile d'olive. Mixer le tout et rectifier l'assaisonnement à votre goût en ajoutant sel et poivre.</p>	60 sec.

Important!

- Le mixeur **ne convient pas** pour les glaçons, les aliments congelés, les pommes de terre (ex. purée) ou les aliments secs (ex. les noix, le café en grains, les céréales, le noix de muscade et le riz). Cela endommagerait la lame et l'appareil!

Bloc moteur



- Débrancher l'appareil avant de le nettoyer et le laisser complètement refroidir
- ⚠ **AVERTISSEMENT!** Ne jamais éclabousser ni plonger le bloc moteur (partie supérieure de l'appareil) avec le câble/ la fiche ni les éléments d'engrenage dans l'eau. Ne jamais les nettoyer sous l'eau courante. Risque de court-circuit ou de décharge électrique!
- **ATTENTION!** Ne pas utiliser d'objets ni de produits abrasifs
- Nettoyer l'appareil uniquement avec un chiffon doux légèrement humide, puis bien le laisser sécher. Durant le nettoyage, faites attention à ne pas humidifier la fiche électrique
- ⚠ **AVERTISSEMENT!** éviter de mouiller les connecteurs et autres éléments électriques

Pied mixeur



- Remplir le récipient mixeur avec de l'eau additionnée de liquide vaisselle, et plonger le mixer dedans (lame vers le bas). Faire fonctionner l'appareil pendant quelques secondes (=appuyer brièvement sur la touche marche/arrêt)
- **Débrancher l'appareil**
- Ensuite, bien essuyer le pied mixeur, en le tenant lame vers le haut (de façon à ce que l'eau puisse s'écouler).
- ⚠ **PRUDENCE!** Les lames sont très aiguisées. Risque de lésions!

Recommandation!

- Ne pas mettre le pied mixeur au lave-vaisselle

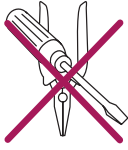
Accessoires

- Laver tous les accessoires à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle, puis les essuyer soigneusement
- ⚠ **PRUDENCE!** Les lames sont très aiguisées. Risque de lésions!

Recommandations!

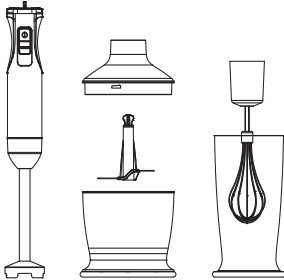
- Ne pas laver les accessoires au lave-vaisselle!
- Après une préparation à base de carottes, un dépôt rouge-orangé peut se former. Pour le nettoyer, mettre quelques gouttes d'huile alimentaire sur un chiffon et frotter sur la couleur. Bien rincer

Problèmes



- ⚠ PRUDENCE! Les réparations ne peuvent être effectuées que par les services MIGROS. Toute réparation non conforme peut représenter un risque pour l'utilisateur
- En cas de réparation non conforme, aucune garantie ne sera assumée pour toute panne éventuelle. Dans ce cas, tout droit à la garantie est exclu

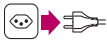
Français



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.

Rangement / Entretien

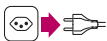


Rangement

- **En cas de non utilisation, débrancher l'appareil et le laisser refroidir entièrement**
- Conserver l'appareil en lieu sec et à l'abri de la poussière, hors de portée des enfants. En cas de non utilisation prolongée, protéger l'appareil de la poussière, saleté et humidité. Il est recommandé de le conserver dans son emballage d'origine

Entretien

- L'appareil ne nécessite aucun entretien particulier et n'a pas besoin d'être graissé. Vérifier régulièrement que le câble d'alimentation et la fiche ne sont pas endommagés. Au fil du temps, les récipients de travail deviennent opaques. C'est normal et ce n'est pas un défaut
- **Important:** en cas de dommage, de dysfonctionnement ou de risque de dysfonctionnement suite à une chute de l'appareil, **débrancher immédiatement la prise du secteur**
- Les accessoires et pièces de rechange peuvent être commandés facilement sur le site: www.migros-service.ch



Elimination / 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. A 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 de réseau	220-240 Volt / 50/60 Hz	
Puissance nominale	800 Watt	
Dimensions (incl. pied mixeur)	env. 400 mm	
Diamètre pied mixeur	env. 60 mm	
Longueur du cordon	env. 160 cm, tiré; câble spiralé	
Poids (incl. pied mixeur)	env. 750 g	
Matériaux	- mixeur (corps de l'appareil)	plastique
	- pied mixeur, fouet, lames	plastique / métal
	- récipient mixeur, couvercle, hachoir	plastique
Fonctionnement bref	1 minute	
Antiparasité	selon norme UE	
Homologation	CE	
M-garanti	3 ans	
Accessoires (inclus dans le prix)	récipient mixeur, couvercle, hachoir, fouet	

Sous réserve de modifications de construction et de fabrication de l'appareil dans l'intérêt du progrès technique.

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» (LVD)
2014/30/UE	Compatibilité électromagnétique (EMC)
2015/863/UE	Limitation quant à l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques (RoHS)
(UE) n. 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

Mio Star Frullatore a immersione BLEND & CHOP 810

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	57
A proposito delle istruzioni d'uso	45	- Blocco motore	57
Disimballaggio	45	- Piede mixer	57
Elenco delle parti e degli elementi di comando	46	- Accessori	57
Messa in funzione	47	Guasti	58
- Prima dell'uso iniziale	47	Custodia / Manutenzione	58
- Uso dell'apparecchio	47	Smaltimento / Riciclaggio	59
- Collocazione	48	Dati tecnici	59
- Messa in funzione frullatore	48	Conformità CE	60
- Messa in funzione tritatutto	51		
- Messa in funzione frusta	53		
- Dopo l'uso	54		
Tabella d'uso	55		
Ricette	56		

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. Nel caso di trasferimento dell'apparecchio a una terza persona, va necessariamente consegnato anche il manuale di utilizzo.

- ⚠ AVVERTENZA! La non osservanza potrebbe causare scosse elettriche, incendi e/o lesioni!
- Conservare tutte le istruzioni e le avvertenze
- Prima dell'allacciamento alla corrente elettrica, accertarsi che la tensione di rete e il tipo di corrente corrispondano ai dati riportati sulla targhetta del prodotto
- Mettere in funzione l'apparecchio allacciandolo unicamente ad una presa di corrente con messa a terra (220-240 V / 50-60 Hz) con una protezione di 6 A
- ⚠ AVVERTENZA! Per evitare il rischio di scossa elettrica, non immergere mai il blocco motore, il cavo di alimentazione/la spina o elementi ingranaggio in acqua o in altri liquidi. Scossa elettrica!
- ⚠ AVVERTENZA! Non deve entrare acqua all'interno dell'apparecchio! Pericolo di scossa elettrica!
- ⚠ **PRECAUZIONE! Questo prodotto non è un giocattolo destinato ai**

bambini! Tenere fuori dalla portata dei bambini e tenere i bambini sotto sorveglianza

- ⚠ **PRECAUZIONE!** Usare l'apparecchio solo sotto sorveglianza. Particolare attenzione va prestata in presenza di bambini o di persone vulnerabili
- Le persone che per le loro capacità fisiche, 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
- Estrarre imperativamente la spina:
 - quando non è in uso
 - prima di inserire o togliere il piede mixer, il tritatutto o la frusta
 - prima di effettuare la pulizia
 - dopo ogni utilizzo
- Scollegare il cavo dalla presa affermando sempre la spina e mai il cavo. Non toccare la spina con le mani umide o bagnati
- Non utilizzare mai un apparecchio difettoso o con il cavo e la spina difettosi. Gli apparecchi difettosi non devono più venire utilizzati e devono essere controllati da MIGROS-Service
- L'apparecchio è stato concepito per uso privato e non per uso commerciale costante

Avvertenze di sicurezza

Prima di procedere alla collocazione dell'apparecchio, prestare attenzione ai seguenti punti:

- Appoggiare l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e piana, non direttamente sotto una presa di corrente. Mantenere una distanza minima di 60 cm da lavandini e rubinetti d'acqua. Non collocare l'apparecchio alla luce diretta del sole
- Non posare l'apparecchio né il cavo su o accanto a superfici roventi o vicino a fiamme libere. Mantenere una distanza minima di 50 cm
- Utilizzare solo in locali asciutti e non all'aperto
- Non toccare/non utilizzare mai l'apparecchio con le mani umide o bagnate
- In caso di guasti di qualsiasi genere, in particolare al cavo, alla spina e al corpo del prodotto, che non ne consentissero più il normale utilizzo, è necessario scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica, assicurandosi che non possa più funzionare!
- ATTENZIONE! Mai lasciar penzolare il cavo su angoli o spigoli né incastrarlo. Non appoggiare né far penzolare il cavo su oggetti roventi; proteggerlo dall'olio
- Non prendere né tirare l'apparecchio tenendolo per il cavo
- Disporre il cavo di alimentazione in modo che nessuno possa inciamparvi o tirarlo inavvertitamente
- La presa di corrente deve trovarsi nelle vicinanze del prodotto
- La spina dev'essere sempre facilmente raggiungibile
- ATTENZIONE! Non utilizzare l'apparecchio con un timer, con una ciabatta multipresa accesa, con un cavo di prolunga o con una presa multipla, ecc.. Pericolo d'incendio!
- ⚠ PRECAUZIONE! Non mettere le dita né altri oggetti nell'apparecchio. Pericolo di lesioni!
- Mai utilizzare l'apparecchio senza gli utensili
- Non utilizzare mai il frullatore a vuoto, senza alimenti!
- ⚠ PRECAUZIONE! Non arrestarlo con oggetti o a mano. Pericolo di lesioni!
- ⚠ **PRECAUZIONE! La lama è molto tagliente; non mettere mai le mani o gli utensili da cucina nella lama rotante! Tenere il frullatore soltanto all'apposita impugnatura nella parte superiore dell'apparecchio. Pericolo di lesioni!**
- ⚠ **PRECAUZIONE! Dopo aver spento il frullatore, la lama continua a ruotare. Non toccare. Rischio di lesioni!**
- Non frullare mai dell'olio bollente o di liquidi bollenti
- Spegnerne il frullatore dopo l'uso ed estrarre la spina dalla presa di corrente

Avvertenze di sicurezza

- L'apparecchio può funzionare senza interruzione per **non più di 1 minuto**, dopodiché è necessario spegnerlo e lasciar raffreddare il motore
- Se gli alimenti da lavorare sono **molto densi** limitare il funzionamento dell'apparecchio a **10 secondi**
- Dopo tre cicli di lavoro l'apparecchio dev'essere spento per consentire il completo raffreddamento del motore
- Il frullatore, il tritatutto e la frusta non sono adatti per la lavorazione delle patate (ad es. purea di patate), cibi congelati, cubetti di ghiaccio, chicchi di caffè, noce moscata, cereali e riso; la lama e l'apparecchio stesso potrebbero danneggiarsi
- Durante il funzionamento potrebbe formarsi un vuoto sotto la calotta coprilama del piede mixer. Per questo tenere sempre il bicchiere con l'altra mano
- Prima di utilizzare il frullatore per alimenti in fase di cottura, togliere sempre la padella dalla piastra. Badare che la stessa sia ben appoggiata
- **⚠ AVVERTENZA!** È severamente vietato introdurre qualsiasi tipo di oggetto nel corpo dell'apparecchio di base o cercare di aprirlo
- **⚠ AVVERTENZA!** Utilizzare solo pezzi di ricambio originali e la spina di corrente originale. Pericolo di incendio, scosse elettriche e/o lesioni!
- Consigliamo l'allacciamento a un interruttore differenziale FI. In caso di dubbio rivolgersi ad uno specialista
- È progettato esclusivamente per questo scopo e può essere usato solo a tale scopo
- Il produttore non si assume alcuna responsabilità per guasti derivanti dall'uso diverso dallo scopo previsto

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 presenti e non siano danneggiati (vedi illustrazione alla pagina seguente)
- **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!

- Non utilizzare l'apparecchio se è visibilmente danneggiato. In questi casi, rivolgersi al servizio di assistenza MIGROS-Service

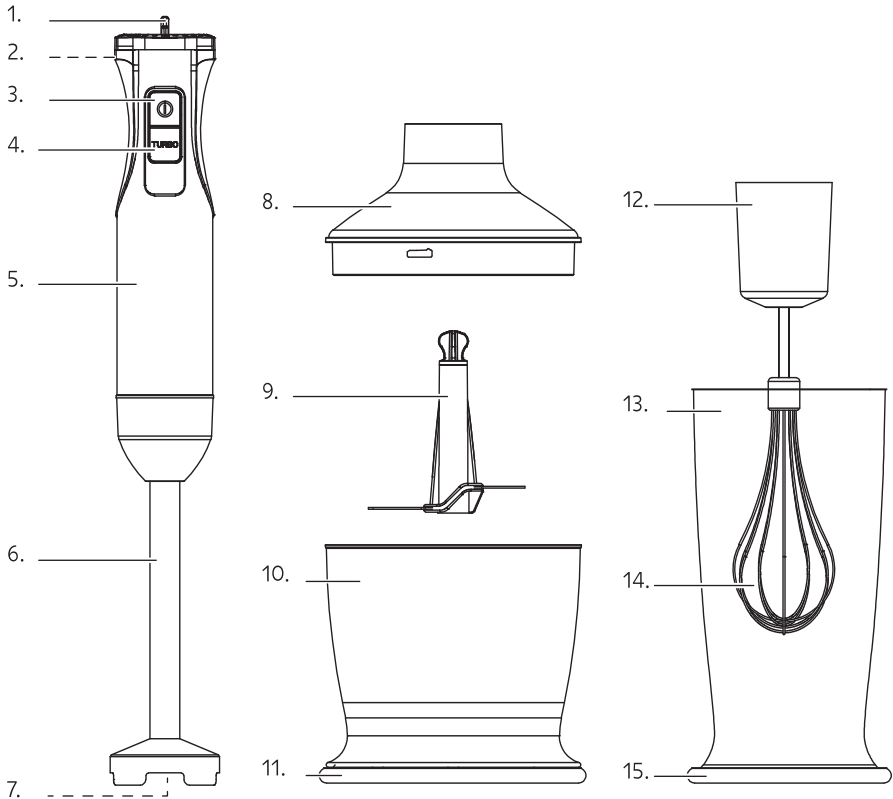
Suggerimento:

- Conservare l'imballaggio per eventuali futuri trasporti (ad es. traslochi, riparazioni, ecc.)

Serve un accessorio o un pezzo di ricambio?

- Su www.migros-service.ch è possibile ordinare accessori e pezzi di ricambio idonei per questo apparecchio

Elenco delle parti e degli elementi di comando



1. Selettore di velocità
 2. Cavo/spina di alimentazione (posteriore)
 3. Tasto acceso/spento
 4. Funzione turbo **TURBO**
 5. Impugnatura/blocco motore
 6. Piede mixer (smontabile)
 7. Doppia lama (sotto la calotta; ATTENZIONE! tagliente!)
 8. Parte superiore con elemento di ingranaggio per tritatutto
 9. Gruppo lame
 10. Recipiente tritatutto
 11. Anello in silicone/base antiscivolo per tritatutto
 12. Ingranaggio frusta
 13. Bicchiere graduato trasparente (contenuto massimo 800 ml)
 14. Frusta (smontabile)
 15. Coperchio/base antiscivolo per bicchiere graduato
- Serve un accessorio o un pezzo di ricambio?**
Su www.migros-service.ch è possibile ordinare accessori e pezzi di ricambio idonei per questo apparecchio.

Messa in funzione



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:

- **Badare che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con l'apparecchio**
- **Bambini non possono assolutamente usare questo apparecchio**
- **PRECAUZIONE!** Dopo lo spegnimento dell'apparecchio la lama continua a ruotare per alcuni secondi. **Non toccare! Rischio di lesioni!**
- **Non usare mai il frullatore a vuoto, senza alimenti**
- **PRECAUZIONE!** Non mettere mai le mani o gli utensili da cucina nella lama rotante. **Rischio di lesioni!**
- **PRECAUZIONE!** Estrarre la spina dalla presa di corrente e soltanto ad arresto completo della lama rotante estrarre il piede mixer o aprire il coperchio del tritatutto. **Rischio di lesioni!**
- **La pulizia può avvenire soltanto dopo aver estratto la spina di corrente e dopo aver rimosso il piede mixer, il tritatutto o la frusta**



Uso dell'apparecchio

Il pratico frullatore è multiuso e di grande aiuto in cucina: risparmiando tempo ed energie con l'apparecchio è possibile frullare, ridurre in purea, tritare, mescolare, tritare, sbattere o montare alimenti crudi e cotti (vedi «Tabella d'uso» a pagina 55).

Note:

- L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Il dispositivo non può essere utilizzato per scopi commerciali. Qualsiasi altro uso è considerato non idoneo e può determinare guasti alla proprietà e anche alle persone
- Il frullatore è progettato per un **funzionamento breve** e non può quindi essere utilizzato per più di **1 minuto** senza interruzione. **Se gli alimenti da lavorare sono molto densi limitare il funzionamento dell'apparecchio a 10 secondi**
- Trascorso questo tempo, è necessario spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare



max. 1 min.

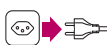
Messa in funzione

Prima dell'uso iniziale, pulire bene con acqua calda e un po' di detersivo tutti i componenti, eccetto il blocco motore e l'inserto per tritatutto e la frusta, quindi asciugare bene. Il blocco motore e l'inserto per tritatutto devono essere puliti unicamente con un panno umido (vedi «Pulizia» a pagina 57).

Collocazione

Nella scelta del luogo di collocazione bisogna osservare i seguenti punti:

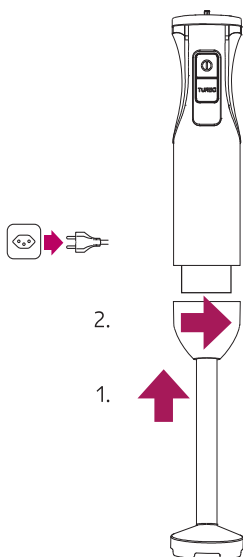
- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Utilizzare l'apparecchio su una superficie di lavoro asciutta, stabile e piana e non direttamente sotto una presa di corrente
- Non posizionare l'apparecchio e il cavo su superfici calde (piastre di cucina, ecc.) o in prossimità di fiamme libere. Rispettare una distanza minima di 50 cm
- ⚠ **AVVERTENZA!** Badare che il cavo e la parte superiore dell'apparecchio non entrino in contatto con l'acqua o con altri liquidi. Pericolo di scossa elettrica!
- Utilizzate l'apparecchio unicamente in locali asciutti e senza prolunghe
- ⚠ **PRECAUZIONE!** Non lasciar penzolare il cavo d'alimentazione. Rischio d'inciampare!
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini



Funzionamento del frullatore ad immersione

Inserire il piede mixer

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Applicare dal basso il piede mixer sull'unità motore (1.) quindi fissarlo con un movimento di rotazione verso destra finché scatta in posizione (2.)



Messa in funzione



Riempire il bicchiere graduato

Il bicchiere graduato è il recipiente più adatto per frullare. In generale si raccomanda di frullare, per ogni processo di lavoro, una quantità di alimenti misurata.

- Fissare il coperchio nero sotto il tritatutto (impedisce al bicchiere di scivolare)
- Tagliare alimenti di una certa grandezza in pezzi più piccoli
- Per frullare la frutta col nocciolo o la frutta con semi togliere il nocciolo, rispettivamente il torsolo
- Selezionare le bacche e togliere il gambo
- **Ingredienti solidi** vanno lavorati sempre in piccole quantità

Importante!

- ATTENZIONE! Il **frullatore non è adatto** per frullare cibi congelati, cubetti di ghiaccio, patate (per purea di patate), carne cruda, nonché alimenti secchi (ad es. noci, chicchi di caffè, noce moscata, cereali e riso). La lama e l'apparecchio si danneggerebbero!
- ⚠ PRECAUZIONE! Non frullare mai olio bollente. Pericolo di ustioni per gli schizzi d'olio bollente!
- Per evitare spruzzi e la fuoriuscita degli alimenti frullati, **riempire il bicchiere solo fino all'indicazione «600 ml»**
- Per un frullato ottimale, **almeno** la lama dovrebbe essere completamente immersa nell'alimento da frullare



Frullare, mescolare, tritare e ridurre in purea

- L'apparecchio è pronto all'uso **inserendo la spina nella presa di corrente** (220-240 V).

Importante! Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza alimenti

- Tenere il frullatore per l'apposita impugnatura e immergere lentamente la lama (sotto la calotta coprilama) nell'alimento da frullare
- **Importante!** Durante il funzionamento tenere il frullatore in posizione verticale, tenendo il bicchiere con l'altra mano. Immergere bene il piede mixer nel bicchiere (ben profondo), per evitare che il composto schizzi

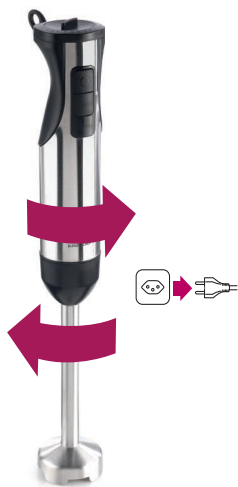
Messa in funzione

- All'inizio, premere brevemente e ripetutamente il **tasto acceso/spento**. Mantenere in seguito ininterrottamente la pressione fino ad ottenere il risultato desiderato
- E' possibile modificare la velocità ruotando il selettore di velocità (parte superiore):
 - «1» bassa velocità
 - «20» alta velocità
- Premendo brevemente il **tasto «TURBO»** è possibile, ad es. in caso di preparazione del pesto, amalgamare e tritare le foglie di basilico che galleggiano nell'olio. In questo caso rilasciare il **tasto acceso/spento**.
ATTENZIONE! Premere brevemente il tasto, non tenerlo premuto, altrimenti il motore si surriscalda

Italiano



max. 1 min.



Importante!

- Il frullatore è progettato per un funzionamento breve di 1 minuto. Trascorso questo tempo, è necessario spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente
- Se gli alimenti da lavorare sono molto densi (per es. carote, sedano lessati) limitare il funzionamento dell'apparecchio a alcuni secondi
- Non immergere mai il blocco motore (parte superiore dell'apparecchio) nell'alimento da frullare
- Premere il tasto acceso/spento soltanto quando la lama è completamente immersa nell'alimento da frullare
- ⚠ PRECAUZIONE! Non mettere mai le mani né gli utensili da cucina nella lama rotante. Rischio di lesioni!
- Sotto la calotta coprilama del piede mixer può formarsi un vuoto. Per questo motivo tenere sempre il bicchiere con l'altra mano
- Prima di utilizzare il frullatore per alimenti in fase di cottura, togliere la padella dalla piastra (badare che l'appoggio sia stabile) e fare raffreddare leggermente
- Sollevare il piede mixer dal bicchiere soltanto quando il frullatore è spento (= tasto acceso/spento non è premuto), per evitare che il composto schizzi

Messa in funzione



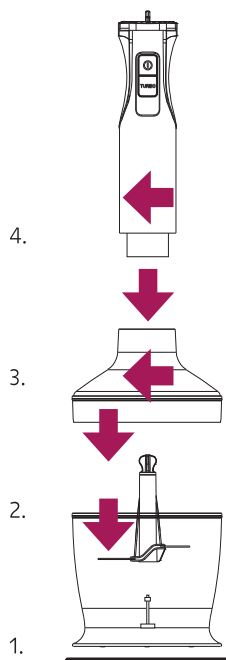
Dopo l'uso

- Dopo aver raggiunto il risultato desiderato, rilasciare il **tasto acceso/spento** (il motore si spegne automaticamente)
- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Sollevare il piede mixer dal bicchiere soltanto ad arresto completo del motore/della lama

- Pulire il piede mixer (vedi «Pulizia» pagina 57) e rimuoverlo girandolo verso sinistra

Importante/suggerimenti!

- Estrarre il piede mixer dal bicchiere soltanto quando l'apparecchio è spento (= **tasto acceso/spento** non è premuto)
- Per motivi igienici **pulire** sempre direttamente **dopo l'uso** il frullatore e il bicchiere. Questo evita inoltre che dei residui restino incollati (vedi «Pulizia» a pagina 57)
- È possibile conservare gli alimenti frullati nel bicchiere. A questo proposito mettere il coperchio e depositare il bicchiere ad. es. nel frigorifero
- **Nota:** il bicchiere non è utilizzabile nel forno a microonde



Funzionamento col tritatutto

Assemblare il tritatutto

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Fissare l'anello in silicone di sotto il tritatutto (impedisce al bicchiere di scivolare) (1.)
- Mettere il recipiente tritatutto su una superficie stabile
- Se il **piede mixer** è montato al blocco motore: sganciare il piede ruotando in senso orario e rimuoverlo
- Inserire la doppia lama (Δ PRECAUZIONE! è tagliente!) sul perno in metallo e spingerla fino allo scatto (2.)

- Riempire con gli alimenti (osservare l'indicazione «MAX»).
- **Nota:** alimenti grossi vanno dapprima tagliati in pezzetti (ca. 2 cm)
- Posizionare l'elemento di ingranaggio sul recipiente tritatutto (3.) e fissarlo con un movimento di rotazione verso sinistra finché scatta in posizione

Messa in funzione

- Posizionare il blocco motore sul tritatutto (4.) e fissarlo con un movimento di rotazione verso sinistra finché scatta in posizione)

ATTENZIONE!

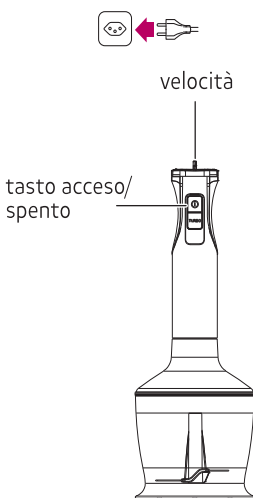
- Il tritatutto **non è adatto** per tritare patate (per purea di patate) cibi congelati, cubetti di ghiaccio, alimenti secchi (ad es. chicchi di caffè, cereali, noce moscata e riso). La lama e l'apparecchio potrebbero danneggiarsi!

Tritare e triturare

- L'apparecchio è pronto all'uso inserendo la spina nella presa di corrente (220-240 V).

Importante! Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza alimenti

- Tenere bene il recipiente con una mano e il blocco motore con l'altra
- Accendere l'apparecchio premendo il **tasto acceso/spento**. Appena si rilascia il tasto, l'apparecchio si spegne
- All'inizio, premere brevemente e ripetutamente il tasto acceso/spento. Mantenere in seguito la pressione costante fino al conseguimento del risultato desiderato
- E' possibile modificare la velocità ruotando il selettore di velocità (parte superiore):
 - «1» bassa velocità
 - «20» alta velocità
- Premendo brevemente il **tasto «TURBO»** è possibile, ad es. in caso di preparazione del pesto, amalgamare e tritare le foglie di basilico che galleggiano nell'olio. In questo caso rilasciare il **tasto acceso/spento**.
- **ATTENZIONE!** Premere brevemente il tasto, non tenerlo premuto, altrimenti il motore si surriscalda



max. 1 min.

Importante!

- **⚠ PRECAUZIONE! Non toccare mai gli elementi rotanti dell'apparecchio con le mani o con utensili da cucina. Pericolo di lesioni!**
- **L'apparecchio è progettato per un funzionamento breve di 1 minuto. Trascorso questo tempo, è necessario spegnere l'apparecchio per lasciarlo raffreddare**
- **Se gli alimenti da lavorare sono molto densi limitare il funzionamento dell'apparecchio a 10 secondi**

Messa in funzione



Dopo l'uso

- Una volta ottenuto il risultato desiderato, spegnere l'apparecchio rilasciando il **tasto acceso/spento** (il motore si spegne automaticamente)
- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Soltanto ad arresto del motore/della lama, rimuovere il blocco motore (girando a destra)
- Aprire e togliere l'elemento di ingranaggio con una rotazione verso destra
- Estrarre la lama dal recipiente. **⚠ PRECAUZIONE! La lama è molto tagliente. Pericolo di lesioni!**
- Togliere gli ingredienti sminuzzati dal recipiente di lavoro (gli alimenti incollati alle pareti vanno staccati con una spatola)
- Per motivi igienici pulire sempre direttamente **dopo l'uso** il tritatutto e il recipiente. Questo evita inoltre che dei residui restino incollati (vedi «Pulizia» a pagina 57)
- Non è possibile conservare gli alimenti nel loro recipiente

Nota:

- il recipiente non è utilizzabile nel forno a microonde

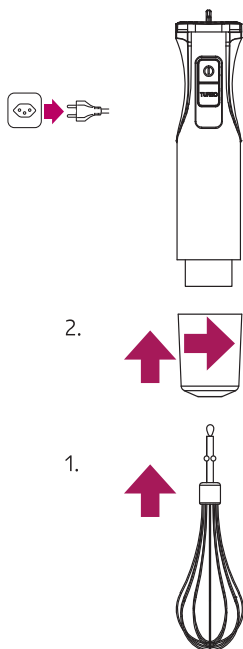
Funzionamento della frusta

Inserire la frusta

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Inserire la frusta nell'elemento di ingranaggio finché scatta in posizione (1.)
- Posizionare l'elemento di ingranaggio sull'unità motore (2.) e fissarlo con un movimento di rotazione verso destra finché scatta in posizione

Sbattere e montare

- Per lavorare con la frusta il contenitore più adatto è il bicchiere graduato
- Applicare bene il coperchio nero sotto la base del bicchiere (= antiscivolo)
- Inserendo la spina nella presa di corrente (220-240 V) l'apparecchio è pronto all'uso
- **Importante! Non mettere mai un funzione l'apparecchio senza alimenti!**



Messa in funzione

- Tenere la frusta nel bicchiere
- **Importante!** mentre è in funzione, tenere bene la frusta in posizione verticale. Tenere bene il bicchiere con l'altra mano
- All'inizio, premere brevemente e ripetutamente il **tasto acceso/spento**. Mantenere in seguito la pressione costante fino ad ottenere il risultato desiderato
- Per la massima velocità: inserire la funzione turbo (premere il tasto «TURBO» e rilasciare il **tasto acceso/spento**)
- Per essere montata, la panna ha bisogno di essere a temperatura frigorifero e anche il bicchiere deve prima essere messo al fresco, poiché la panna non sopporta grandi sbalzi di temperatura

Importante!

- **⚠ PRECAUZIONE! Non toccare mai gli elementi rotanti dell'apparecchio con le mani o con utensili da cucina. Pericolo di lesioni!**
- Sollevare la frusta dal bicchiere soltanto quando è spenta (= **tasto acceso/spento** o tasto «TURBO» non premuti)
- **L'apparecchio è progettato per un funzionamento breve di 1 minuto. Trascorso questo tempo, è necessario spegnere l'apparecchio per lasciarlo raffreddare**
- **Se gli alimenti da lavorare sono molto densi limitare il funzionamento dell'apparecchio a 10 secondi**






max. 1 min.

Dopo l'uso

- Una volta ottenuto il risultato desiderato, spegnere l'apparecchio **rilasciando il tasto acceso/spento** (il motore si spegne automaticamente)
- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Soltanto ad arresto del motore, rimuovere la frusta
- Estrarre la frusta dal foro per pulire (vedi «Pulizia» pagina 57)
- Sganciare l'elemento di ingranaggio dall'unità motore con un movimento di rotazione verso sinistra



Tabella d'uso

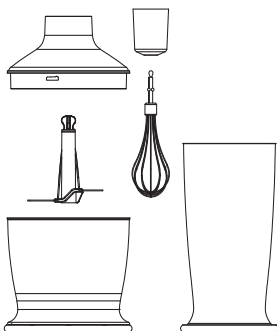
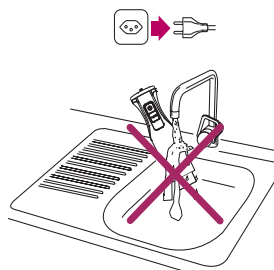
Accessori	Preparazioni tipiche	Funzione, max. quantità / max. durata	Consigli d'uso
	shake a base di latte, «smoothies», cocktail, frappé a base di frutta	mescolare, schiumare	utilizzare il latte freddo di frigorifero e mescolare fino a ottenere un composto arioso, schiumoso
	minestre, sorbetti, salse, dips, alimenti per bebè	ridurre in purea	ridurre finemente in purea
	dressing, vinaigrette, maionese	mescolare bene	
	carne/pesce (crudo o cotto)	max. 300 g / 15 sec.	tagliare in pezzetti da 2 cm
	frutti	max. 200 g / 10 sec.	pelare, tagliare in pezzetti da 2 cm
	prezzemolo	max. 50 g / 10 sec.	alcune foglie senza gambo. Recipiente e foglie devono essere completamente asciutti
	noci	max. 150 g / 10 sec.	prima di tritarle, metterle in frigorifero e spezzarle un po'. Non tritare i gusci
	formaggio	max. 100 g / 10 sec.	tagliare in pezzetti da 2 cm
	pangrattato	max. 80 g / 10 sec.	tritare pane bianco/panini secchi e grattugiare o macinare altri alimenti fino alla consistenza desiderata
	cipolle	max. 200 g / 10 sec.	pelare e tagliare in 4
	biscotti	max. 150 g / 10 sec.	
	panna	montare a neve	non montare troppo la panna altrimenti diventa burro
	albume	montare a neve	mettere al fresco l'albume prima di montarlo a neve e salare leggermente in modo che diventi ben fermo. Lavorare velocemente
	pastella (omelette, crêpe, soufflé)	mescolare, sbattere	
	montare le uova per dessert delicati e per soffice pasta per muffin	sbattere, montare	per ottenere un risultato ottimale, le uova devono essere a temperatura ambiente
	salse e budini in polvere	mescolare	

Consigli per l'uso/Ricette per frullatore a immersione

Preparazione	Ingredienti/uso	Funzionamento (max.)
Minestra di mais dolce (Primo piatto per quattro persone)	Far rinvenire 300 g di chicchi di mais (in scatola) ben sgocciolati e uno scalogno tritato in 1 noce di burro. Preparare 5 dl di brodo di pollo. Deglassare con il brodo fino a coprire i chicchi di mais. Cuocere per 30 minuti. Con il frullatore ridurre in purea e passare al colino. Aggiungere 90 g di panna acida semigrassa e bagnare con il resto del brodo fino a raggiungere la consistenza desiderata. Rettificare il condimento con sale, pepe e curry. Scaldare ma non far bollire.	60 sec.
Mango-Chutney fresco (contorno per piatti a base di curry o come dip - per 6-8 persone)	Pelare un mango ben maturo di 350 g. Togliere la polpa dal nocciolo tagliandola in piccoli pezzi (ca. 220 g). Mischiare con 150 g di ricotta alla panna, 1 chili piccante, a cui avete tolto i semi, tritato, ½ cucchiaino di sale e 1 cucchiaino di spezie indiane Garam Masala. Il tutto ridurre in purea.	60 sec.
Salsa alla feta (come salsa per insalata o come dip)	Mischiare 100 g di formaggio feta con 180 g di ijogurt greco nature, uno spicchio d'aglio pressato, la scorza di mezzo limone grattugiata, 2 cucchiaini di menta tritata e un cucchiaino di olio d'oliva. Ridurre il tutto in purea e aggiustare con sale e abbondante pepe.	60 sec.

Importante!

- Il frullatore **non è indicato** per lavorare cubetti di ghiaccio, cibi congelati, patate (purea) né per gli alimenti molto secchi (ad es. chicchi di caffè, noce, cereali, noce moscata, riso). Lama e apparecchio potrebbero subire dei danni!



Blocco motore

- Prima di pulire l'apparecchio, togliere la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio
- **⚠ AVVERTENZA!** Non immergere mai nell'acqua il blocco motore (parte superiore dell'apparecchio), il cavo/la spina e gli elementi di ingranaggio né lavarli sotto l'acqua corrente. Rischio di scossa elettrica e di corto circuito!
- **ATTENZIONE!** Non usare oggetti taglienti o abrasivi, o prodotti chimici corrosivi
- Pulire l'apparecchio con un panno morbido, leggermente inumidito, quindi lasciar asciugare bene. Nel pulire evitare di inumidire la spina
- **⚠ AVVERTENZA!** Evitare di bagnare i pulsanti e altre parti elettriche

Piede mixer

- Immergere il frullatore nel bicchiere graduato di lavoro pieno d'acqua con un po' di detersivo (lama verso il basso) e azionare l'apparecchio per alcuni secondi (=breve pressione sul tasto acceso/spento)
- **Estrarre la spina**
- In seguito, asciugare con cura il piede mixer tenendolo con la lama rivolta verso l'alto (in modo che l'acqua possa fuoriuscire). Attenzione è tagliente!
⚠ PRECAUZIONE! Le lame sono molto affilate. Pericolo di lesioni!

Nota:

- Non mettere il piede mixer in lavastoviglie

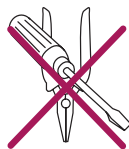
Accessori

- Lavare accuratamente tutti i componenti con acqua calda e un po' di detersivo, quindi asciugare bene
- **⚠ PRECAUZIONE! Le lame sono molto taglienti. Pericolo di lesioni!**

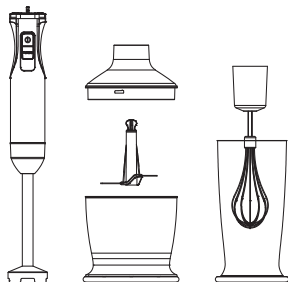
Nota:

- Non mettere in lavastoviglie
- Lavorando le carote può prodursi una colorazione arancione. Per toglierla mettere alcune gocce d'olio commestibile su un panno e pulire l'alone arancione. Sciacquare con cura

Guasti



- ⚠ PRECAUZIONE! 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

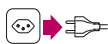


Accessori e pezzi di ricambio

Gli accessori e i pezzi di ricambio possono essere facilmente ordinati su www.migros-service.ch

Italiano

Custodia e cura

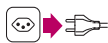


Custodia

- **In caso di mancato uso staccare la spina. Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio**
- Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto e privo di polvere, fuori dalla portata dei bambini. In caso di mancato uso per un lungo periodo, proteggere l'apparecchio da polvere, sporcizia e umidità. E' consigliabile conservarlo nell'imballaggio originale

Cura

- Ad eccezione di un controllo occasionale delle sue funzioni, l'apparecchio non necessita di un'ulteriore manutenzione. Controllare regolarmente che il cavo e la spina non siano danneggiati. Col tempo il recipiente di lavoro diventa opaco. Questo è normale e non rappresenta un difetto
- **Importante!** in caso di guasto, di apparecchio difettoso o di sospetto di guasto in seguito a una caduta, **estrarre immediatamente la spina dalla presa di corrente**
- Gli accessori e i pezzi di ricambio possono essere facilmente ordinati su www.migros-service.ch



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	800 Watt
Lunghezza (incl. piede mixer)	ca. 400 mm
Diametro piede mixer	ca. 60 mm
Lunghezza cavo di alimentazione	ca. 160 cm, tirato; cavo spirale
Peso (incl. piede mixer)	ca. 750 g
Materiali	<ul style="list-style-type: none">- frullatore (corpo dell'apparecchio) plastica- piede mixer, frusta, lame plastica / metallo- recipiente, coperchio, tritatutto plastica
Funzionamento breve	1 minuto
Schermato contro i radiodisturbi	secondo le norme UE
Approvato da	CE
M-Garanzia	3 anni
Accessori (compresi nel prezzo)	bicchiere, coperchio, tritatutto, frusta

Nell'interesse del continuo sviluppo tecnico viene fatta riserva di modifiche di costruzione e di esecuzione dell'apparecchio.

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)
2015/863/UE	Restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche (RoHS)
(UE) n. 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

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 Garantiesanspruch hinfällig.

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.

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.

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

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

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.

 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

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

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/contatto