

# MIO★STAR



## **BLEND 600 GREEN**

Stabmixer | Mixeur plongeant  
Frullatore ad immersione



# Mio Star Stabmixer BLEND 600 GREEN

---

## Gratulation!

Mit diesem Gerät haben Sie ein Qualitätsprodukt erworben, welches mit grösster Sorgfalt hergestellt wurde. Es wird Ihnen bei richtiger Pflege während Jahren gute Dienste erweisen. Vor der ersten Inbetriebnahme bitten wir Sie jedoch, die vorliegende Bedienungsanleitung

gut durchzulesen und vor allem die Sicherheitshinweise genau zu beachten.

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

## Inhaltsverzeichnis

---

	Seite		Seite
<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>2</b>	<b>Reinigung</b>	<b>13</b>
<b>Hinweise zu dieser Anleitung</b>	<b>5</b>	- Motoreinheit	13
<b>Auspacken</b>	<b>5</b>	- Mixerfuss	13
<b>Übersicht der Geräte- und Bedienteile</b>	<b>6</b>	<b>Störungen</b>	<b>14</b>
<b>Inbetriebnahme</b>	<b>7</b>	<b>Aufbewahrung / Wartung</b>	<b>14</b>
- Vor der ersten Inbetriebnahme	7	<b>Entsorgung / Recycling</b>	<b>15</b>
- Verwendungszweck	7	<b>Technische Daten</b>	<b>15</b>
- Aufstellen	8	<b>Konformität C €</b>	<b>16</b>
- Mixerfuss einsetzen	8		
- Arbeitsgefäss auffüllen	9		
- Mixen, Rühren, Zerkleinern und Pürieren	9		
- Nach der Anwendung	11		
<b>Anwendungstabelle</b>	<b>12</b>		

## Wussten Sie schon?

Unter [www.migros-service.ch](http://www.migros-service.ch) finden Sie eine grosse Auswahl an Zubehör und Ersatzteilen. Somit können Sie die Lebenszeit Ihres Gerätes deutlich verlängern.

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

## Sicherheitshinweise



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

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 und Netzkabel/-stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Kurzschlussgefahr!
- ⚠️ **VORSICHT! Dieses Gerät ist kein Spielzeug für Kinder! Bitte halten Sie Kinder fern und beaufsichtigen Sie sie**
- ⚠️ VORSICHT! Kinder dürfen das Gerät nicht anwenden. Gerät und Netzkabel an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren

- ⚠️ 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
    - 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
- Bevor Sie dieses Gerät aufstellen, sind folgende Punkte zu beachten:**
- Gerät auf einer trockenen, stabilen und ebenen Standfläche und nicht direkt unter einer Steckdose anwenden.

## Sicherheitshinweise

- Mindestabstand von 60 cm zu Spülbecken und Wasserhahn einhalten
- Gerät und Netzkabel nicht auf/heisse Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen ablegen. 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!
- Vor jeder Anwendung sicherstellen, dass der Mixerfuss korrekt eingesetzt ist
- 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. ein Kind 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 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!**
- ⚠️ VORSICHT! Hände, Haare und Kleidungsstücke (Halstuch, Schal, etc.) vom rotierenden Arbeitswerkzeug fernhalten. Verletzungsgefahr!
- ⚠️ VORSICHT! Niemals heisses Öl/Fett oder kochende Flüssigkeiten als Mixgut verwenden. Verbrennungsgefahr durch heisse Ölspritzer oder heissem Dampf!
- Während des Betriebs keine Zutaten in den Arbeitsbehälter füllen

## Sicherheitshinweise

- Während des Betriebs niemals den Mixerfuss samt rotierenden Klingen gegen andere Personen richten
- Stabmixer nach jedem Gebrauch wieder ausschalten und den **Netzstecker ziehen**
- Das Gerät darf ohne Unterbruch **nicht länger als 30 Sekunden** betrieben werden (tiefe Geschwindigkeit «Min»). Anschliessend eine Pause von 2 Minuten zum Abkühlen des Motors einlegen
- Beim Verarbeiten von **schwerem Mixgut**, Gerät nicht länger als **10 Sekunden** laufen lassen (hohe Geschwindigkeit «Max»)
- Der Stabmixer eignet sich nicht zum Mixen/Zerkleinern von Kartoffeln (z.B. für Kartoffelstock), rohem Fleisch, Eiswürfeln, Gefrorenem, Kaffeebohnen, Nüssen, Getreide, Muskatnuss und Reis. Schäden an Messern und Gerät können die Folge sein
- ACHTUNG! max. Betriebszeiten/-mengen einhalten (siehe Hinweise Seite 12)
- Gerät nach **fünf Arbeitsgängen** ohne Unterbruch ausschalten und den Motor auf Zimmertemperatur abkühlen lassen
- Während des Betriebs kann unter der Glocke des Mixerfusses ein Vakuum entstehen. Arbeitsbehälter 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
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie bei-

## Sicherheitshinweise

- spielsweise:
  - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
  - in landwirtschaftlichen Anwesen
  - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
- in Frühstückspensionen

## Hinweise zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Bedienungsanleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich an die M-Infoline (Telefonnummer auf der Rückseite dieser Anleitung).

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

## Auspacken

- **Gerät und Zubehör aus der Verpackung nehmen**
  - Bitte überprüfen Sie nach dem Auspacken, ob alle Teile vorhanden und unbeschädigt sind (siehe Abbildung nächste Seite)
  - **Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung** (220-240 V) mit der Gerätespannung übereinstimmt (siehe Leistungsschild des Gerätes)
  - Alle Kleber usw. entfernen und entsorgen
  - ⚠ **WARNUNG! Vernichten Sie sämtliche Plastikbeutel**, denn diese könnten für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden! Erstickungsgefahr!
  - 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](http://www.migros-service.ch) können Sie zu diesem Gerät das passende Zubehör und Ersatzteil bestellen
  - Dekomaterial ist nicht im Lieferumfang enthalten

## Übersicht der Geräte- und Bedienteile



1. Drehzahlwähler für stufenlose Geschwindigkeitsregelung:  
«Min»: tiefe Geschwindigkeit  
«Max»: höchste Geschwindigkeit
2. Kabelaustritt. Nicht knicken (Gerät, Kabel und Netzstecker trocken halten)
3. Ein-/Aus-Taste
4. Griffbereich
5. Motoreinheit

6. Mixerfuss (abnehmbar)
7. Doppelklinge (unter Glocke)  
⚠ **VORSICHT! Klingen sehr scharf!**

**Benötigen Sie ein Zubehör oder Ersatzteil?**  
Unter [www.migros-service.ch](http://www.migros-service.ch) können Sie zu diesem Gerät das passende Zubehör und Ersatzteil bestellen.

## Inbetriebnahme



### Vor der ersten Inbetriebnahme

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

- 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 Mixgut 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. Verletzungsgefahr!
- Das Reinigen darf nur nach dem Ziehen des Netzsteckers und nach dem Entfernen des Mixerfusses erfolgen

### Verwendungszweck

Der Stabmixer ist eine vielseitige und praktische Küchenhilfe. Mit diesem Gerät können Sie zeit- und kräftesparend rohe oder gekochte Nahrungsmittel mixen, pürieren, zerkleinern, rühren und quirlen («Anwendungstabelle» auf Seite 12 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 **30 Sekunden** ohne Unterbruch auf tiefer Geschwindigkeit «Min» benutzt werden (für weiches, flüssiges Mixgut)
- **Schwerere Lebensmittel** dürfen nicht länger als **10 Sekunden** bearbeitet werden (hohe Geschwindigkeit «Max»)
- Nach dieser Betriebszeit muss das Gerät ausgeschaltet werden, damit sich der Motor abkühlen kann



## Inbetriebnahme

**Vor dem ersten Gebrauch** Mixerfuss sorgfältig mit warmem Wasser und etwas Spülmittel abwaschen und gut abtrocknen. Die Motoreinheit darf nur mit einem angefeuchteten Tuch abgewischt werden (siehe «Reinigung» Seite 17).

### Aufstellen

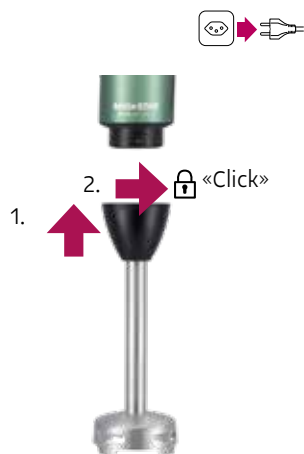
Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:

- **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



### Mixerfuss einsetzen

- **Netzstecker ziehen**
- Den Mixerfuss von unten auf Motoreinheit aufsetzen (1.) und mit einer Drehbewegung nach rechts fixieren, bis er hörbar einschnappt (2.) (die Markierung «▲» muss unter dem geschlossenen Schlosssymbol «🔒» liegen)



## Inbetriebnahme

### Arbeitsgefäß auffüllen

Für Mixarbeiten eignet sich am besten ein schmales und hohes Arbeitsgefäß. Im Allgemeinen wird empfohlen, pro Arbeitsdurchgang jeweils nur kleinere Nahrungsmittelmengen zu verarbeiten.

- 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, das Arbeitsgefäß nicht ganz bis zum Rand füllen
- Für ein bestmögliches Mixerergebnis sollte **mindestens** die Messereinheit vom Mixgut vollständig bedeckt sein



### Mixen, Pürieren, Rühren und Quirlen

#### Ein-/Ausschalten und Geschwindigkeitsregelung

- Mit der stufenlosen Geschwindigkeitsregelung kann die Motorendrehzahl verändert werden. Je höher die Drehzahl, desto schneller läuft der Motor («**Min**»: tiefste Geschwindigkeit / «**Max**»: höchste Geschwindigkeit)



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

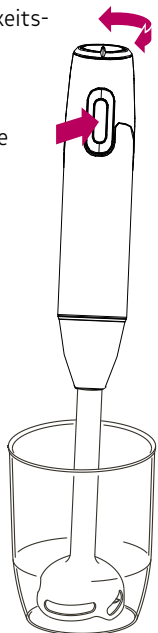
#### Wichtig! Gerät nie ohne Rühr- oder Mixgut laufen lassen

- Stabmixer am Griffbereich festhalten und Messerklinge (unter Glocke) langsam und bis auf den Boden, in das Mixgut eintauchen

## Inbetriebnahme

Geschwindigkeitsregler

Ein-/Aus-Taste



- **Wichtig!** Stabmixer während des Betriebs immer aufrecht und gut festhalten. Mit der anderen Hand das Arbeitsgefäß festhalten. Mixerfuss immer am Boden des Gefäßes (bzw. gut bedeckt) halten, da sonst Mixgut aus dem Gefäß spritzt
- Gewünschte Geschwindigkeit einstellen. Man vermeidet das Verspritzen von Flüssigkeit, wenn mit der tiefsten Geschwindigkeit («Min») bzw. Reglerstellung begonnen wird. Darauf mit hoher Geschwindigkeit (bis «Max») weiterarbeiten
- Ein-/Aus-Taste drücken und Gerät einschalten.  
**Wichtig:** Aus Sicherheitsgründen muss die Taste fest gedrückt werden (verhindert, dass Taste irrtümlich betätigt wird). 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 erreichen
- Die Geschwindigkeit kann durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers (Oberseite) stufenlos geändert werden:
  - «min» tiefe Geschwindigkeit
  - «max» hohe Geschwindigkeit

### Wichtig:

- **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. Arbeitsgefäß 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**
- **Das Gerät ist für den Kurzzeitbetrieb von 30 Sekunden ausgelegt (tiefe Geschwindigkeit «Min»). Nach dieser Betriebszeit muss das Gerät zum Auskühlen ausgeschaltet werden**
- **Schwere Lebensmittel dürfen nicht länger als 10 Sekunden bearbeitet werden (hohe Geschwindigkeit «Max»)**

## Inbetriebnahme

- **Stabmixer nur in ausgeschaltetem Zustand (= Ein-/Aus-Taste nicht gedrückt) aus dem Arbeitsgefäß heben, da sonst Mixgut aus dem Gefäß 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 Gefäß ziehen
- Mixerfuss reinigen (siehe «Reinigung» Seite 13) und dann durch Drehen nach links im Uhrzeigersinn lösen

### Wichtig/Tipps!

- Mixerfuss nur in ausgeschaltetem Zustand (= **Ein-/Aus-Taste** nicht gedrückt) aus dem Gefäß ziehen
- Stabmixer und Arbeitsgefäß aus hygienischen Gründen immer direkt **nach Gebrauch reinigen**. Dies verhindert auch das Festkleben von Lebensmittelresten (siehe «Reinigung» S. 13)





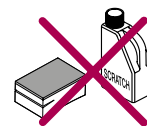
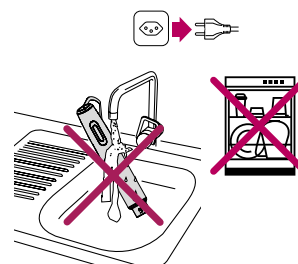
## Anwendungstabelle

Zutaten / Typische Anwendungen	max. Menge/ max. Dauer	Geschwindi- gekeit	max. Dauer	Anwendungstipps
Milkshakes, «Smoothies», Cocktails, Früchte-Frappés	max. 200 g / 30 Sek.	«Min»	30 Sek.	Eiskalte Milch verwenden und luftig, schaumig rühren
Suppen, Sorbets, Saucen, Dips, Babynahrung	max. 200 g / 30 Sek.	«Min»	30 Sek.	Fein pürieren
Dressings, Vinaigretten, Mayonnaisen	max. 200 g / 30 Sek.	«Min»	30 Sek.	Gründlich rühren, verrühren
Karotten	max. 500 g (200 g Karotten und 300 g Wasser) / 30 Sek.	«Max»	10 Sek.	Schälen, in Würfelchen à 15mm schneiden

### ACHTUNG!

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

## Reinigung



### Motoreinheit

- Bevor das Gerät gereinigt wird, Netzstecker ziehen und Gerät vollständig abkühlen lassen
- ⚠ **WARNUNG! Motoreinheit (oberer Teil) mit Netzkabel/-stecker niemals ins Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen. Kurzschluss- und Stromschlaggefahr!**
- ⚠ **WARNUNG! Motoreinheit nie in den Geschirrspüler geben!**
- 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 das mit Wasser und etwas Spülmittel gefüllten Arbeitsgefäß 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!**

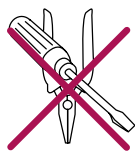
### Hinweis:

- Mixerfuss nicht in den Geschirrspüler geben**

### Hinweis:

- 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 Garantieanspruch

### Benötigen Sie ein Zubehör oder Ersatzteil?

Unter [www.migros-service.ch](http://www.migros-service.ch) können Sie zu diesem Gerät das passende Zubehör und Ersatzteil bestellen.

## 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
- **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](http://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	600 Watt	
Länge (inkl. Mixerfuss)	ca. 380 mm	
Durchmesser Mixerfuss	ca. 65 mm	
Länge Netzkabel	ca. 110 cm-	
Gewicht (inkl. Mixerfuss)	ca. 780 g	
Materialien	- Stabmixer (Gehäuse)	Kunststoff
	- Mixerfuss, Messer	Kunststoff / Edelstahl
Kurzzeitbetrieb («Min»)	max. 30 Sekunden	
Kurzzeitbetrieb («Max»)	max. 10 Sekunden	
Funkentstört	Nach EU-Norm	
Zulassung	CE	
M-Garantie	3 Jahre	

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

## Konformität C E

---

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

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

# MIGROS

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

## Garantie

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

## MIGROS

### Migros-Service

Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen. Zubehör und Ersatzteile können Sie auch einfach bestellen unter [www.migros-service.ch](http://www.migros-service.ch)

 **M-INFOLINE**  
**CH-0800 84 0848**  
**[www.migros.ch](http://www.migros.ch)**

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

**0800 84 0848:**  
Montag bis Freitag 08.00 – 18.00 Uhr;  
Samstag 08.30 – 16.30 Uhr  
**[www.migros.ch/kontakt](http://www.migros.ch/kontakt)**

## Garantie

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

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

Vous avez des questions?  
M-Infoline est là pour vous aider:  
**0800 84 0848**  
du lundi au vendredi de 8h à 18h,  
samedi de 8h30 à 16h30  
**[www.migros.ch/contact](http://www.migros.ch/contact)**

## Garanzia

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

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

Avete altre domande? L'M-Infoline rimane volentieri a vostra disposizione per ulteriori informazioni:  
**0800 84 0848**  
dal lunedì al venerdì dalle 08.00 alle 18.00 e il sabato dalle 08.30 alle 16.30  
**[www.migros.ch/contacto](http://www.migros.ch/contacto)**