



MIO★STAR

Rotondo

Food Prozessor avec fonction mixeur

F _____

Mode d'emploi; page 1



Art. n° 7173.630







Food processor avec fonction mixeur Rotondo

1

Félicitations!

En achetant ce robot ménager, 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 lu ce mode d'emploi ne doivent pas utiliser cet appareil.

Français

Sommaire

	Page		Page
Consignes de sécurité	2	Fonctionnement avec disques pour râper/trancher	20
A propos de ce mode d'emploi	3	– Assemblage	20
Déballage	3	– Introduire les aliments dans le conduit de remplissage	21
Éléments de l'appareil et de commande	4	– Utilisation	22
Bref mode d'emploi	6	– Après utilisation	24
Fonctionnement	8	– Pour votre sécurité	24
– Avant la 1 ^{ère} mise en marche	8	Fonctionnement avec disques pour râper/trancher et écoulement latéral	25
– Utilisation	8	– Assemblage	25
– Mise en place	10	Conseils d'utilisation	26
Fonctionnement avec bol mixeur	10	Recettes	28
– Assemblage	10	Nettoyage	29
– Remplir le bol mixeur	11	– Base/Bloc moteur	29
– Utilisation	12	– Bol en verre/récipient	29
– Ajouter des ingrédients	13	– Accessoires/éléments	29
– Piler la glace	14	Rangement / Entretien	30
– Après utilisation	14	Problèmes	30
– Pour votre sécurité	14	Élimination	31
Fonctionnement avec lame de coupe	15	Données techniques	31
– Assemblage	15		
– Remplir le récipient	16		
– Utilisation	17		
– Ajouter des aliments	18		
– Préparer la pâte	18		
– Après utilisation	19		
– Pour votre sécurité	19		





2 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.

- Lire entièrement le mode d'emploi et le conserver pour d'éventuels utilisateurs
- Toute personne n'ayant pas pris connaissance de ce mode d'emploi, les enfants, ainsi que les personnes sous influence de l'alcool ou de médicaments ne doivent pas utiliser l'appareil sans surveillance
- Les personnes, enfants compris, 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
- Ne jamais plonger l'appareil de base/bloc moteur ou le cordon dans l'eau ou d'autres liquides (risque de décharge électrique)
- **Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil. Conserver l'appareil hors de portée des enfants**
- Ne brancher l'appareil qu'à une prise de terre (230-240 V / 50 Hz) avec une protection de 6 A
- Débrancher impérativement l'appareil:
 - avant de le déplacer
 - avant de changer un élément ou un accessoire
 - lors de dysfonctionnement durant l'utilisation
 - après chaque coupure de courant
 - après chaque utilisation
 - avant chaque nettoyage
- Ne faites pas passer le cordon sur des angles ou des arêtes vives, ni sur une surface chaude, ne le coincez pas et protégez-le de l'huile
- Contrôlez régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Pour éviter tout danger faites remplacer tout cordon endommagé par MIGROS-Service
- Ne débranchez jamais la fiche, le cordon et l'appareil avec les mains humides ou mouillées. Débrancher l'appareil en saisissant la prise, mais ne tirez jamais sur le cordon
- Ne transportez ni ne tirez jamais l'appareil par le cordon
- Nous recommandons de brancher l'appareil à une prise avec disjoncteur différentiel (FI); en cas de doute, demander l'avis d'un spécialiste
- N'utilisez pas l'appareil:
 - en cas de problème
 - si le cordon est endommagé
 - s'il est tombé ou s'il est endommagé

Dans ce cas faites contrôler et réparer l'appareil par MIGROS-Service

- Pour choisir l'emplacement de l'appareil, vous devez respecter les points suivants:
 - placez l'appareil sur une surface sèche, stable et plane et pas directement sous une prise de courant; maintenir une distance minimum de 60 cm entre l'appareil et l'évier et le robinet
 - l'appareil et le cordon ne doivent pas se trouver sur une surface chaude ou à proximité d'une flamme; maintenir une distance minimum de 50 cm
 - n'utilisez l'appareil que dans des locaux secs et n'utilisez pas de rallonge
 - ne laissez pas pendre le cordon (risque de trébucher!)
- L'appareil n'est destiné qu'à un usage domestique
- Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance
- **Ne faites jamais fonctionner le Food Prozessor sans ses ustensiles ou ses accessoires**
- **N'utilisez jamais le Food Prozessor à vide!**
- **Ne mettez jamais les mains ou un objet dans le récipient, dans le conduit de remplissage ou dans le bol mixeur lorsque l'appareil fonctionne, les éléments en rotation peuvent provoquer des blessures!**
- **Une fois éteint, l'appareil fonctionne encore pendant quelques instants. Ne pas toucher avec des objets ou avec les mains (risque de blessure)**
- **Ne jamais pousser les ingrédients avec la main; utiliser toujours l'embout-poussoir**
- **Ne changer les éléments et les accessoires qu'une fois l'appareil arrêté, éteint et débranché**
- Le Food Prozessor ne doit être utilisé qu'une fois assemblé et muni de son couvercle
- **Ne jamais retirer le couvercle du Food Prozessor lorsqu'il fonctionne**
- Débrancher l'appareil et ne retirer le récipient ou le bol mixeur que lorsque l'appareil est complètement arrêté
- **Ne pas mixer des aliments brûlants**
- **Attention:** lorsque l'appareil se remet en marche après une coupure de courant, débranchez-le
- Il est interdit d'introduire quelque chose dans l'appareil et d'en ouvrir le corps
- Manipuler avec précaution le dispositif de verrouillage, pour en garantir le bon fonctionnement (ne pas forcer)
- N'utiliser que des pièces d'origine

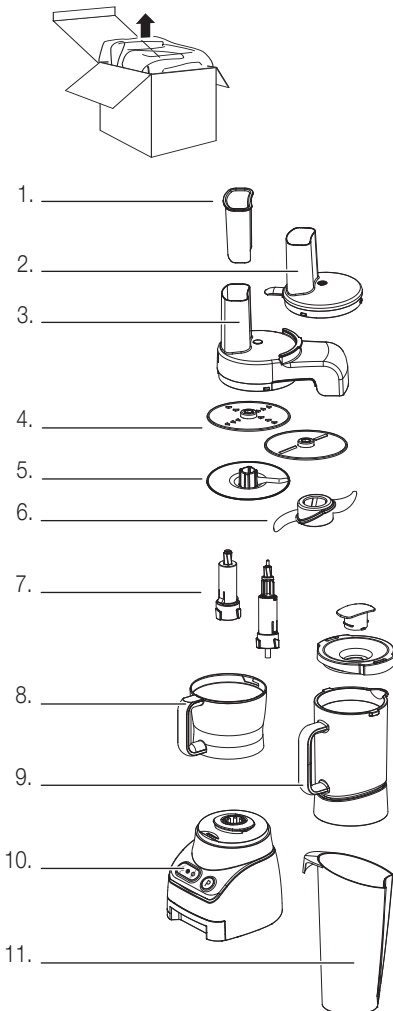


A propos de ce mode d'emploi

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

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

Déballage



– Sortir le robot ménager et ses accessoires de l'emballage

– Veuillez contrôler la présence des pièces suivantes dans l'emballage:

1. Embout-poussoir
2. Couvercle avec conduit de remplissage
3. Couvercle avec conduit de remplissage et sortie latérale
4. Disques pour râper et trancher (dans tiroir. Attention coupants!)
5. Disque d'entraînement
6. Double lame. Attention coupant!
7. Axes d'entraînement: petit et grand
8. Récipient pour disques et lame
9. Bol mixeur en verre avec couvercle et doseur
10. Appareil de base/bloc moteur
11. Récipient accessoire

– Nettoyer soigneusement avec un détergent courant tous les éléments, sauf le bloc moteur.

Nettoyer le bloc moteur avec un chiffon humide puis l'essuyer

– Contrôler que la tension de réseau (230 V) correspond à celle de l'appareil (voir plaquette)

– Détruire tous les sacs plastiques qui peuvent être un jeu dangereux pour les enfants!

Conseil:

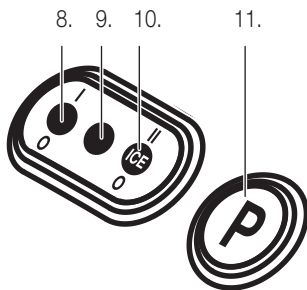
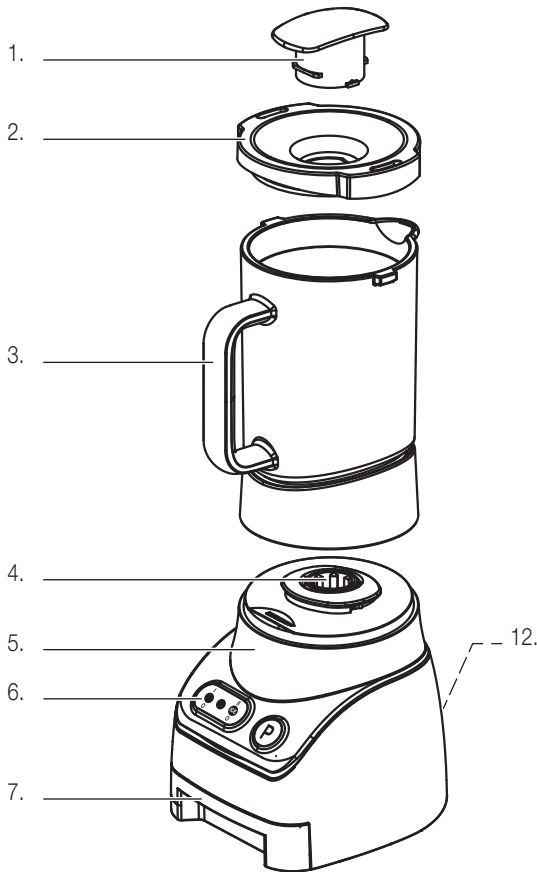
– Conservez l'emballage pour des transports éventuels (par ex. déménagement, réparation, etc.).





4 Éléments de l'appareil et de commande

Français



Appareil de base/bloc

moteur:

1. Mesureur transparent
2. Couvercle du bol mixeur
3. Bol mixeur en verre (1.2 l)
4. Dispositif d'entraînement
5. Appareil de base/bloc moteur
6. Touches de commande
7. Tiroir pour deux disques
8. Marche/arrêt vitesse «**I**» (= faible vitesse; devient bleu quand fonctionne).
9. Arrêt (clignote rouge quand éteint)
10. *Pression brève:*

– Marche/arrêt vitesse «**I**» (= haute vitesse; devient bleu quand fonctionne)

Pression longue:

– Marche/arrêt vitesse «**I**» (= Ice Crushing).

On éteint le moteur en appuyant à nouveau sur la touche

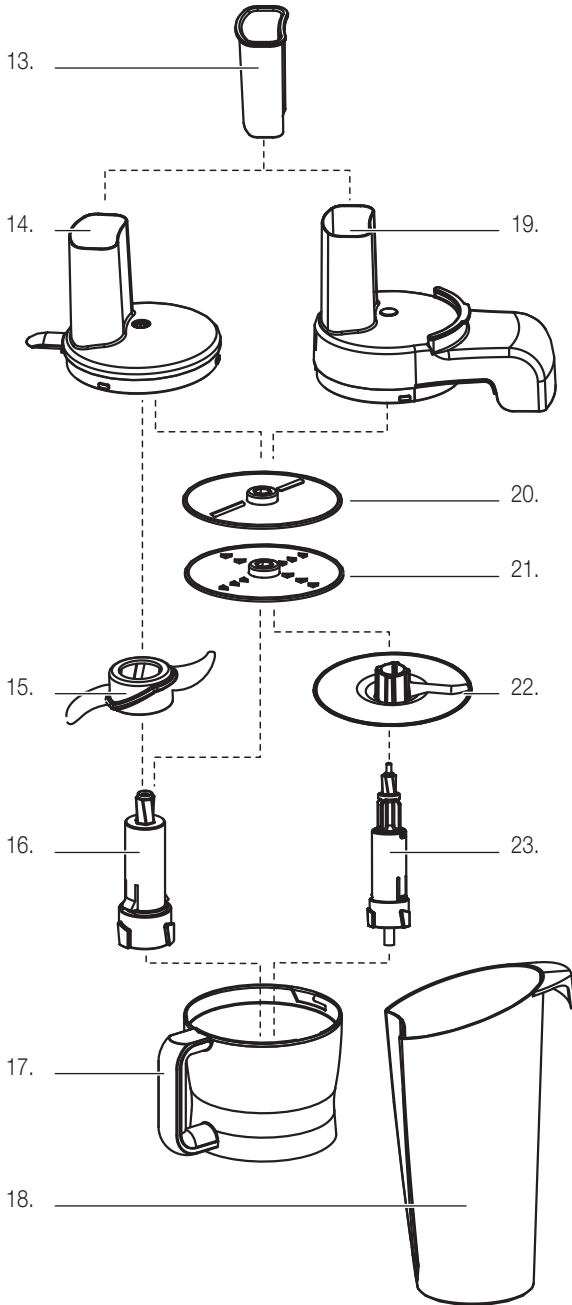
11. Touche impulsions (maintenir enfoncée)
12. Logement cordon (pousser le cordon dans son logement)





Eléments de l'appareil et de commande

5



Accessoires:

13. Embout transparent
14. Couvercle avec orifice de remplissage
15. Lame pour mixer, réduire en purée, hacher et préparer la pâte. Se place sur l'axe 16. ; **attention: très affilée!**
16. Petit axe d'entraînement (s'utilise avec couvercle 14.)
17. Récipient (750 ml)
18. Récipient accessoire pour verser ou recueillir (s'utilise avec couvercle 19.)
19. Couvercle avec conduit de remplissage et écoulement latéral
20. Disque inox *) pour trancher (utilisable des deux côtés: **attention très affilé!**)
21. Disque inox *) pour râper (utilisable des deux côtés: **attention très affilé!**)
22. Disque d'entraînement; se place sur l'axe 23.
23. Grand axe d'entraînement (s'utilise avec couvercle 19.)

*) les deux disques 20. et 21. se trouvent dans le tiroir 7.

Français





6 Bref mode d'emploi

Ce bref mode d'emploi ne contient que les étapes essentielles du fonctionnement de cet appareil. Pour des raisons de sécurité nous vous recommandons de lire le mode d'emploi détaillé (voir page 8) où toutes les fonctions importantes sont décrites en détail. Veuillez prêter attention aux consignes de sécurité des pages 2 et 8.

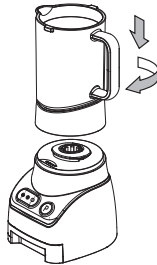
1. Mise en place

- Débrancher l'appareil
- Placer le bloc moteur/base sur une surface plane, stable et sèche et pas directement sous une prise de courant
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux secs et sans rallonge
- Ne pas laisser pendre le cordon (risque de trébucher!), ne pas le coincer, ni le placer à proximité d'une surface de cuisson

2. Fonctionnement avec bol mixeur

2.1 Assemblage

- Débrancher l'appareil
- Placer le bol en verre sur le dispositif d'entraînement (poignée orientée vers la droite)
- Tourner la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce le bol s'encastre



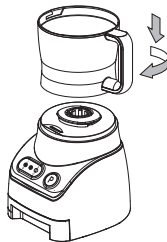
2.2 Remplir le bol mixeur

- Débrancher l'appareil
- Remplir le bol (voir page 11)
- Placer le couvercle et le mesureur et verrouiller (tourner dans le sens des aiguilles d'une montre)

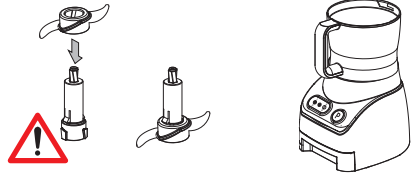
3. Fonction avec lame de coupe

2.1 Assemblage

- Débrancher l'appareil
- Placer le récipient sur le dispositif d'entraînement, la poignée doit être à droite
- Tourner la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que le récipient s'encastre



- Placer le couteau sur le petit axe d'entraînement jusqu'à ce qu'il s'encastre. Puis le placer sur l'axe blanc du récipient. **Attention les lames sont très affilées! Ne tenir que par la partie en plastique!**



3.2 Remplir le récipient

- Débrancher l'appareil
- Couper les aliments en petits morceaux et verser tous les ingrédients dans le récipient
- Travailler **les ingrédients fermes** en petites quantités
- Verser les liquides jusqu'au repère «**max 500 ml**»
- Ne remplir le récipient qu'aux 2/3 max.
- **Pour les quantités pour préparer la pâte** voir page 18. **Important: ne pas trop remplir le récipient; risque de surcharge!**
- Placer le couvercle de sécurité et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée (le couvercle doit s'encaster).

Recommandation: le bloc moteur est doté d'un interrupteur de sécurité. Le moteur ne se met en marche que si le récipient est bien mis en place et le couvercle bien fermé. Si le récipient n'est pas mis en place correctement, tous les témoins lumineux clignotent (si l'appareil est branché)

- Enfiler l'embout-poussoir dans le conduit de remplissage

Recommandations:

- **Ne jamais pousser les ingrédients avec la main; utiliser toujours l'embout-poussoir**
- **Ne jamais faire tourner l'appareil à vide!**
- **Ne pas trop remplir le récipient**





Bref mode d'emploi

4. Trancher et râper

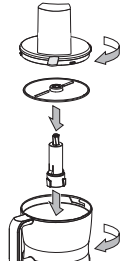
4.1 Assemblage

– Débrancher l'appareil

- Il y a deux variantes possibles: couvercle avec ou sans conduit d'écoulement latéral. Le conduit d'écoulement latéral s'utilise par ex. pour les grosses quantités
- Placer le récipient sur le dispositif d'entraînement, la poignée doit être à droite (voir dessin 3.1)
- Tourner la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que le récipient s'encastre

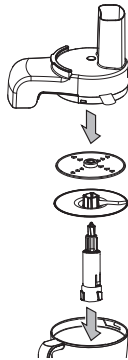
– Variante 1:

- *placer le petit axe d'entraînement*
- placer le disque (côté nécessaire vers le haut)
- placer le couvercle et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'encastre



– Variante 2:

- *placer le grand axe d'entraînement*
- placer le disque d'entraînement blanc sur l'axe d'entraînement
- placer le disque (côté nécessaire vers le haut))
- mettre le couvercle avec le conduit d'écoulement latéral et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'encastre



– Attention les râpes sont coupantes!

4.2 Comment utiliser le conduit de remplissage

- Voir page 21 et suivantes

Recommandations:

- *Ne jamais pousser les ingrédients avec la main; utiliser toujours l'embout-poussoir*
- *Ne pas trop appuyer sur l'embout poussoir (appuyer avec légèreté)*
- *Ne jamais faire tourner l'appareil à vide!*
- *Ne pas trop remplir le récipient; risque de surcharge!*

5. Utilisation

- Avant d'allumer l'appareil, il faut absolument vérifier que le récipient, le couvercle et les accessoires sont mis correctement et bien fixés
- Dès que l'appareil est **branché à une prise** (230 V / 50 Hz), il est prêt à fonctionner, le témoin de fonctionnement rouge clignote
- Sélectionner la **vitesse désirée à l'aide des touches.**:
 - «0» éteint
 - «1» lent
 - «II/ICE» (appuyer brièvement) rapide
 - «II/ICE» (pression longue) pour piler la glace. La vitesse varie entre lente et rapide. Important! Ne piler la glace que dans le bol mixeur en verre
 - «P» fonctionnement à impulsions (le moteur tourne tout le temps qu'on maintient la touche enfoncée): Pour hacher grossièrement, couper et mixer brièvement ou pour bien contrôler le processus lorsque vous tranchez ou hachez
- L'affichage LED bleu intégré dans la touche s'allume pendant le fonctionnement
- On éteint le moteur en appuyant à nouveau sur la touche

- On peut ajouter d'autres aliments par le conduit de remplissage quand l'appareil fonctionne

6. Après utilisation

- **Débrancher l'appareil**
- Retirer délicatement le récipient
- L'appareil, le récipient et les accessoires doivent être immédiatement nettoyés après leur utilisation (voir «Nettoyage» page 29)





8 Fonctionnement

Français



Avant la 1ère mise en marche

Faites très attention car une manipulation inadéquate du courant électrique peut être fatale. Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité de la page 2 et respecter les règles de sécurité suivantes:

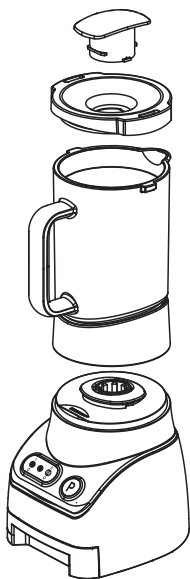
- N'utilisez l'appareil que dans des locaux secs et sous surveillance
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants
- Ne changer les accessoires que lorsque l'appareil est à l'arrêt complet et débranché
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide
- *Attention, les lames du couteau sont tranchantes; ne jamais enfiler la main ou un objet dans le conduit de remplissage du récipient ou dans le bol mixeur (risque de se blesser avec les lames en rotation!)*
- Une fois éteint, l'appareil continue de fonctionner encore quelques secondes; ne pas l'arrêter avec la main ou un objet, risque de blessure!
- Ne retirer le récipient ou le bol mixeur que lorsque l'appareil est à l'arrêt complet et débranché

Avant la 1ère mise en marche, lavez soigneusement le récipient et les accessoires à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Ne nettoyez le bloc moteur qu'avec un chiffon humide, puis bien l'essuyer. (voir «Nettoyage» page 29). **Attention! Lames très affilées!**

Utilisation

Le robot ménager avec sa fonction mixeur sait tout faire et représente une aide précieuse à la cuisine. Avec cet appareil vous pouvez gagner beaucoup de temps et d'énergie.

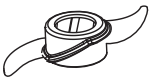
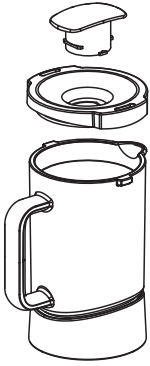
Les différentes fonctions et l'utilisation des divers accessoires sont décrites dans les pages suivantes.



Important!

- L'appareil n'est destiné qu'à un usage domestique





Mixer, réduire en purée, mélanger, hacher ou préparer la pâte

- Pour broyer, mixer ou réduire en purée en un instant des aliments crus ou cuits. Pour préparer facilement de délicieux jus de fruits, des frappés, milk-shakes, crèmes, bouillies, aliments pour bébé et soupes de légumes. Il est aussi possible de piler la glace dans le bol mixeur
- Le couteau du bol mixeur convient pour hacher finement ou grossièrement des herbes fraîches et des oignons
- Il permet de hacher la viande, le poisson, cru ou cuit, pour préparer les terrines, les pâtes ou les «steak tartare»
- Il permet de piler la glace (dans le bol mixeur) et de réduire le chocolat en miettes
- **Important:** Ne jamais oublier qu'un mixeur travaille **en secondes** et non pas en minutes. S'il reste en marche trop longtemps les ingrédients sont réduits en bouillie. L'appareil donne de meilleurs résultats si on ne travaille les ingrédients qu'en petites quantités. Couper les gros morceaux en petits morceaux de 2-3 cm env.
- Il permet de mixer les sauces de salade et de préparer des omelettes légères et la pâte à gâteaux
- Même la pâte liquide et dense comme celle des spätzli, la pâte à pizza ou la pâte à pâtes se préparent en un instant

Recommandation: ce type de lame ne convient pas pour préparer la pâte à pain

Trancher et râper

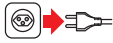


- Il y a un disque pour trancher et un pour râper . Ceux-ci sont utilisables des deux côtés (= différence gros ou fin)
- Selon vos besoins, vous pouvez râper ou trancher des aliments crus en un instant. Pour ce faire, vous devez introduire les aliments dans le conduit de remplissage
- Idéal pour la préparation d'ingrédients pour salades fraîches, purées de fruits, crudités, birchermüesli, gâteaux aux pommes, gratins de pommes de terre, cakes, rösti et soufflés au fromage





10 Fonctionnement



1. Mise en place

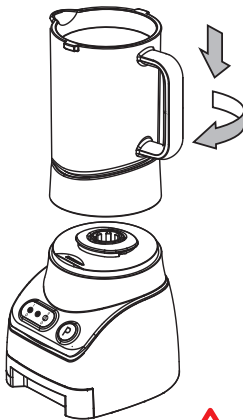
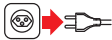
Pour choisir l'emplacement de votre appareil vous devez respecter les points suivants:

- **Débrancher l'appareil**
- Placer le bloc moteur/appareil de base sur une surface sèche, stable et plane et pas directement sous une prise de courant
- Ne pas placer l'appareil sur une surface chaude (plaque de cuisson, etc.) ni près d'une flamme; maintenir une distance minimum de 50 cm
- Veillez à ce que le cordon électrique et l'appareil ne soient pas en contact avec l'eau ou avec d'autres liquides
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux secs et sans rallonge électrique
- Ne laissez pas pendre le cordon électrique (risque de trébucher!)
- Tenir l'appareil hors de portée des enfants

2. Fonctionnement bol mixeur

2.1 Assemblage

- **Débrancher l'appareil**

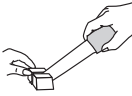


- Placer le récipient sur le dispositif d'entraînement, la poignée orientée vers la droite
- Tourner la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que le récipient s'encastre.
- La poignée se trouve vers l'avant La poignée se trouve vers l'avant (sur le côté droit, il y a une flèche repère ▼. Lorsque le récipient est bien mis en place cette flèche doit se trouver à la gauche du trait)

Recommandation:

- Le moteur est doté d'un interrupteur de sécurité. Si le bol mixeur n'est pas mis en place correctement, le moteur ne démarre pas. Tous les témoins lumineux clignotent lorsque le bol n'est pas placé correctement





2.2 Remplir le bol mixeur

- Débrancher l'appareil

- Découper les gros aliments en petits morceaux
- Eliminer les pépins et les noyaux
- Trier et équeuter les baies
- Peler les oignons, les couper en quatre ou en huit
- Eplucher l'ail
- Peler fruits et légumes (ex. pommes, tomates, etc.) et les couper en quatre
- Retirer la peau du poisson, enlever les arêtes et le découper en cubes. Bien le refroidir avant de le hacher
- Mixer **les ingrédients solides** en petite quantité
- Verser les liquides jusqu'au repère «**max 1.2 L**»
- Ne remplir le bol mixeur qu'aux 2/3

Important:

- **Ne pas trop remplir le bol mixeur; risque de surcharge!**
- Ne pas hacher des aliments durs tels que café en grains, noix de muscade
- Ne pas hacher d'épices dans le bol mixeur
- Placer le couvercle de sécurité et tourner de 1/4 de tour dans le sens des aiguilles d'une montre (le couvercle est plus plat du côté du bec verseur)
- Placer le doseur sur le couvercle et tourner de 1/4 de tour dans le sens des aiguilles d'une montre



Recommandations:

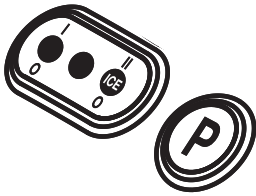
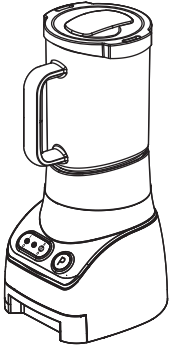
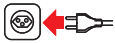
- **Ne jamais faire tourner l'appareil à vide!**
- On peut ajouter d'autres aliments par l'orifice de remplissage pendant que l'appareil fonctionne (mais avant, retirer le doseur)





12 Fonctionnement

Français



2.3 Utilisation

- Avant d'allumer l'appareil il faut absolument vérifier que le bol mixeur et, le couvercle sont mis correctement et bien fixés
- Dès que l'appareil est **branché à une prise** (230 V / 50 Hz), il est prêt à fonctionner (le témoin lumineux rouge de fonctionnement sur l'appareil de base clignote)

- Sélectionner la **vitesse désirée**:
 - «0» éteint (le témoin lumineux rouge de fonctionnement sur l'appareil de base clignote)
 - «I» lente
 - «II/ICE» (pression brève) rapide
 - «II/ICE» (pression longue) pour piler la glace. La vitesse varie entre lente et rapide
 - «P» fonctionnement à impulsions (le moteur tourne tout le temps qu'on maintient la touche enfoncée); Pour hacher grossièrement, couper et mixer brièvement ou pour bien contrôler le processus lorsque vous tranchez ou hachez

Recommandations:

- pendant que l'appareil fonctionne l'afficheur LED intégré dans la touche devient lumineux et bleu
- voir «Tableau d'utilisation» page 26

Important!

- Le bloc moteur est doté d'un interrupteur de sécurité. Le moteur ne se met en marche que si le bol mixeur et son couvercle sont bien mis en place. Si le bol n'est pas mis en place correctement, tous les témoins lumineux clignotent)
- L'appareil est doté d'un dispositif de protection, le moteur tourne au maximum pendant 2 minutes puis s'arrête automatiquement. Environ 15 secondes avant de s'éteindre, le témoin lumineux rouge de fonctionnement se met à clignoter. Laisser refroidir l'appareil pendant au moins 15 secondes



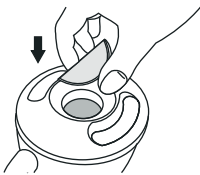


Conseils:

- Mettre les ingrédients solides (ex. farine, oeufs) directement dans le bol et en cas de besoin, ajouter les liquides à travers l'orifice de remplissage du couvercle
- Il n'est pas nécessaire de tamiser les ingrédients avant la préparation
- **Ne pas mixer de liquides brûlants**
- Pour préparer des sauces ou des aliments semi-liquides, **éteindre** l'appareil un instant et mélanger les ingrédients à l'aide d'une spatule en nettoyant soigneusement la paroi interne du récipient
- Pour préparer des boissons aux fruits avec des produits laitiers et de la glace (ex. milkshake, frappé), commencer par les ingrédients les plus liquides ou les plus mous (degré «I»), et enfin, la glace. Mixer en appuyant brièvement sur la touche «P»
- Plus le processus est long, plus la consistance est fine
- Si le processus se fait trop lentement:
 - éteindre l'appareil et appuyer plusieurs fois brièvement sur la touche «P», ou
 - **éteindre** l'appareil et mélanger les ingrédients à l'aide d'une spatule, ou
 - retirer une partie des ingrédients du bol mixeur

Recommandations importantes!

- Ne jamais retirer le couvercle lorsque l'appareil fonctionne
- Attention **les lames du couteau sont tranchantes!** Ne mettez jamais les mains ou un objet dans le bol mixeur ou dans l'orifice de remplissage lorsque l'appareil fonctionne (les éléments en rotation peuvent provoquer des blessures!)
- Ne retirer le bol mixeur que lorsque la lame a cessé de tourner et lorsque l'appareil est débranché
- Voir «**Tableau d'utilisation**» page 26



2.4 Verser les ingrédients:

- Les aliments liquides peuvent être **directement versés dans le bol mixeur à travers l'orifice de remplissage du couvercle** (enlever le mesureur et verser les ingrédients sur la lame en rotation)

Important!

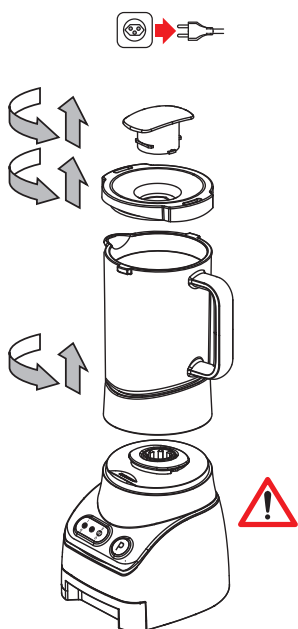
- **Ne jamais introduire la main dans l'orifice (risque de blessure!)**
- **Ne pas enfiler d'objets solides tels que cuillère, etc. dans l'orifice de remplissage (risque de blessure!)**
- **Ne pas mixer de liquides brûlants**
- **Ne jamais faire fonctionner le bol mixeur sans son couvercle**





14 Fonctionnement

Français



2.5 Piler la glace:

- On ne peut faire de la **glace pilée** que si les glaçons baignent dans un peu d'eau. Ne jamais mettre les glaçons à sec dans le bol, ajouter toujours un peu d'eau (max. 0.6 l ou 200 g)
- Pour faire de la glace pilée, faire simplement tomber les glaçons (max. morceaux de 2 cm / poids max. 150 – 200 g) sur la lame en rotation à travers l'orifice de remplissage du couvercle

2.6 Après utilisation

- Une fois le résultat désiré obtenu, éteindre l'appareil (appuyer sur la touche «I» ou «II»)
- **Débrancher l'appareil**
- Libérer le bol en verre de sur le bloc moteur **une fois la lame à l'arrêt complet** (tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre) et l'enlever
- **Pour enlever le couvercle, tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et le retirer (respecter le repère)**
- Verser les aliments mixés
- Le bol mixeur avec sa base peut être posé directement sur la table
- Retirer les restes d'aliments collés sur le fond et la paroi à l'aide de la spatule

Important!

- Pour des raisons d'hygiène, il faut toujours nettoyer l'appareil, le bol mixeur et les accessoires immédiatement **après les avoir utilisés**. Ceci évite que des aliments ne restent collés (voir «Nettoyage» page 29)
- Ne pas conserver d'aliments dans le bol mixeur
- **Attention les lames sont très affilées!**

2.7 Pour votre sécurité

- L'appareil est doté d'un dispositif de protection, le moteur tourne au maximum pendant 2 minutes puis s'arrête automatiquement. Environ 15 secondes avant de s'éteindre, le témoin lumineux rouge de fonctionnement se met à clignoter. Laisser refroidir l'appareil pendant au moins 15 secondes



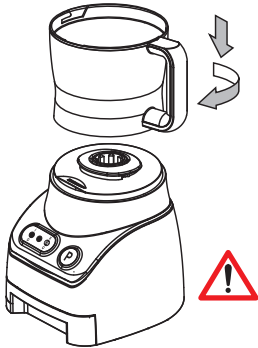


3. Fonctionnement avec la double lame

3.1 Assemblage



- Débrancher l'appareil

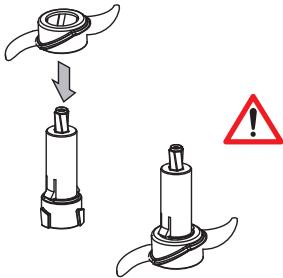


- Placer le récipient sur le dispositif d'entraînement, la poignée orientée vers la droite

- Tourner la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que le récipient s'encastre. La poignée se trouve vers l'avant. La poignée se trouve vers l'avant (sur le côté droit, il y a une flèche repère ▼. Lorsque le récipient est bien mis en place cette flèche doit se trouver à la gauche du trait)

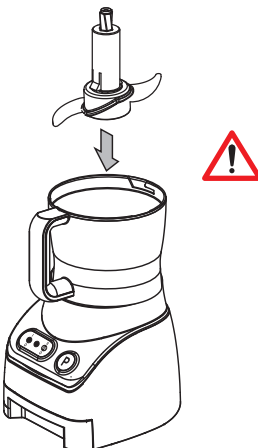
Recommandations:

- Le moteur est doté d'un interrupteur de sécurité. Si le récipient n'est pas mis en place correctement, le moteur ne démarre pas. Tous les témoins lumineux clignotent (si appareil branché) si le récipient n'est pas mis correctement



- Placer la lame sur le petit axe d'entraînement, elle doit s'encaster.

Attention les lames sont très affilées! Ne les tenir que par la partie en plastique!



- Placer l'axe muni de la lame dans le récipient

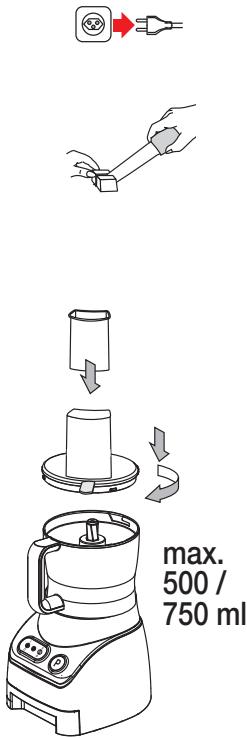
Attention les lames sont très affilées! Ne les tenir que par la partie en plastique!





16 Fonctionnement

Français



3.2 Remplir le récipient

- Débrancher l'appareil

- Découper les gros aliments en petits morceaux
- Eliminer les pépins et les noyaux
- Trier et équeuter les baies
- Peler les oignons, les couper en quatre ou en huit
- Eplucher l'ail
- Peler fruits et légumes (ex. pommes, tomates, etc.) et les couper en quatre
- Pour hacher la viande, la découper d'abord en cubes d'une grosseur de 2 cm env.
- Retirer la peau du poisson, enlever les arêtes et le découper en cubes. Bien le refroidir avant de le hacher
- Mixer **les ingrédients solides** en petite quantité
- Casser les biscuits en morceaux et les verser dans le conduit de remplissage l'appareil en marche
- La lame utilisée avec ce récipient ne convient pas pour piler la glace, les grains de café, les épices ou les noix de muscade
- Verser les liquides jusqu'au repère «**MAX LIQUID 500 ml**», remplir d'ingrédients solides jusqu'à la marque «750 ml»
- **Ne pas mettre de liquides brûlants!**
- Ne remplir le récipient qu'aux 2/3
- **Pâte ferme: verser min./max. 250 g de farine** et ingrédients. Verser les liquides par le conduit de remplissage (voir page 18)
- Si vous utilisez des ingrédients tels que beurre, graisse à peine sortis du réfrigérateur, les couper en morceaux de 2 cm env.
- **Important: ne pas trop remplir le récipient; risque de surcharge!**
- Placer le couvercle de sécurité et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Le couvercle doit s'encaster (l'ergot du couvercle doit se trouver au dessus de la poignée)
- Enfiler l'embout-poussoir dans le conduit de remplissage



Recommandations:

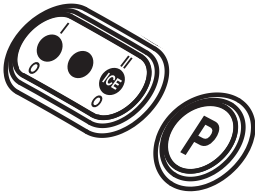
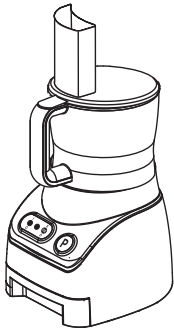
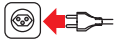
- le moteur est doté d'un interrupteur de sécurité. Le moteur ne se met en marche que si le récipient est bien mis en place et le couvercle bien fermé. Si le récipient n'est pas correctement mis en place, les témoins lumineux clignotent (si l'appareil est branché)
- **Ne jamais faire marcher l'appareil le récipient vide**
- On peut ajouter d'autres aliments dans le conduit de remplissage pendant que l'appareil fonctionne (mais avant, retirer l'embout-poussoir)





3.3 Utilisation

- Avant d'allumer l'appareil il faut absolument vérifier que le récipient et le couvercle sont mis correctement et bien fixés
- Dès que l'appareil est **branché à une prise de courant** (230 V / 50 Hz), il est prêt à fonctionner, le témoin de fonctionnement rouge sur l'appareil de base clignote



- Sélectionner la **vitesse désirée à l'aide des touches**.:
 - «0» éteint (le témoin de fonctionnement rouge sur l'appareil de base clignote)
 - «I» lent
 - «II/ICE» (appuyer brièvement) rapide
 - «II/ICE» (pression longue). La vitesse varie entre lente et rapide. Ne pas utiliser pour les liquides. La lame utilisée avec ce récipient ne convient pas pour piler la glace, les grains de café, les épices ou les noix de muscade
 - «P» fonctionnement à impulsions (le moteur tourne tout le temps qu'on maintient la touche enfoncée): Pour hacher grossièrement, couper et mixer brièvement ou pour bien contrôler le processus lorsque vous tranchez ou hachez
 - L'affichage LED bleu intégré dans la touche s'allume pendant le fonctionnement

Important!



- Le moteur est doté d'un interrupteur de sécurité. Le moteur ne se met en marche que si le récipient est bien mis en place et le couvercle bien fermé. Si le récipient n'est pas correctement mis en place, les témoins lumineux clignotent
- Ne pas faire fonctionner l'appareil pendant plus de 60 secondes, après ce laps de temps, faire une pause de 15 secondes



- Lorsque l'appareil est allumé et en marche, pousser délicatement les aliments à l'aide de l'embout-poussoir.
IMPORTANT: ne jamais pousser trop fort (cela endommagerait l'axe et le moteur)!

suite ...





18 Fonctionnement



- Si les ingrédients devaient rester coincés:
- Eteindre l'appareil (appuyer sur la touche «I» ou «II»)
- **Débrancher l'appareil**
- Retirer le couvercle en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre
- Enlever les ingrédients restés dans le conduit de remplissage



Important!

- Ne jamais retirer le couvercle lorsque l'appareil est en marche
- Attention! **la lame est coupante**; ne jamais mettre la main ou un objet dans le conduit de remplissage (risque de se blesser avec la lame en rotation!)
- Ne retirer le récipient qu'une fois l'appareil à l'arrêt et débranché

3.4 Rajouter des ingrédients

- Des ingrédients liquides ou solides peuvent être **directement versés dans le récipient à travers le conduit de remplissage** (verser les ingrédients sur la lame en rotation)



Important!

- **Ne jamais pousser les ingrédients avec la main; utiliser toujours l'embout-poussoir**
- **Ne jamais introduire d'objets tels qu'une cuillère dans le conduit de remplissage**

3.5 Préparer la pâte

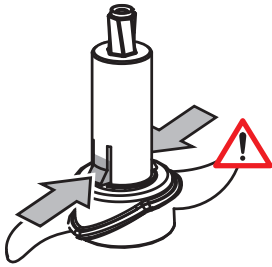
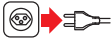
- Pour éviter que les ingrédients en poudre (ex. farine, cacao en poudre) ne s'envolent, insérer l'embout poussoir dans le conduit de remplissage
- Pour mélanger et préparer la pâte, utiliser le degré «I»
- Ne pas trop «travailler» la pâte (ex. à base de farine blanche), sinon celle-ci deviendrait trop compacte
- **Dès que l'on a obtenu le résultat escompté, éteindre l'appareil. Ne pas faire fonctionner l'appareil pendant plus de 60 secondes (pour éviter une surchauffe du moteur). Ensuite, travailler la pâte à la main jusqu'à ce qu'elle devienne lisse et homogène (ex. pâte à pizza ou pâte à pâtes)**
- Si de la pâte est restée collée à la paroi, éteindre l'appareil (appuyer sur la touche «I» ou «II»), le débrancher et décoller la pâte de la paroi à l'aide d'une spatule



Recommandation:

- **la lame utilisée dans ce récipient ne convient pas pour préparer la pâte à pain**





3.6 Après utilisation

- Une fois le résultat désiré obtenu, éteindre l'appareil (appuyer à nouveau sur la touche)
 - **Débrancher l'appareil**
 - **Une fois l'appareil arrêté**, retirer le couvercle en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre
 - Saisir l'axe d'entraînement et le retirer. Pour libérer la double lame, appuyer fortement sur les deux touches de verrouillage situées à la base de l'axe d'entraînement.
- Attention les lames sont très coupantes (ne tenir que par la partie en plastique)!**
- Tourner le récipient dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et le retirer
 - Vider le récipient. Retirer les restes d'aliments collés sur le fond et la paroi à l'aide d'une spatule

Important!

- Pour des raisons d'hygiène, il faut toujours nettoyer l'appareil, le récipient et les accessoires immédiatement **après les avoir utilisés**. Ceci évite que des aliments ne restent collés. Eliminer les taches de couleurs (ex. carottes), voir «Nettoyage» page 29
- Ne pas conserver d'aliments dans le récipient

3.7 Pour votre sécurité

- L'appareil est doté d'un dispositif de protection, le moteur tourne au maximum pendant 2 minutes puis s'arrête automatiquement. Environ 15 secondes avant de s'éteindre, le témoin lumineux rouge de fonctionnement se met à clignoter. Laisser refroidir l'appareil pendant au moins 15 secondes





4. Fonctionnement avec disques pour râper et trancher

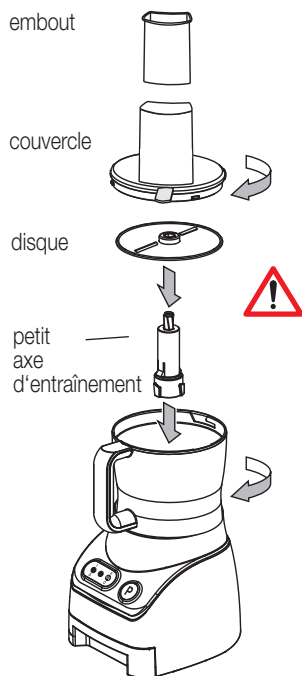
4.1 Assemblage

– Débrancher l'appareil

- Placer le récipient sur le dispositif d'entraînement, la poignée orientée vers la droite
- Tourner la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que le récipient s'encastre. La poignée se trouve vers l'avant. La poignée se trouve vers l'avant (sur le côté droit, il y a une flèche repère ▼. Lorsque le récipient est bien mis en place cette flèche doit se trouver à la gauche du trait).

Recommandation:

- le moteur est doté d'un interrupteur de sécurité. Le moteur ne se met en marche que si le récipient est bien mis en place et le couvercle bien fermé. Si le récipient n'est pas correctement mis en place, les témoins lumineux clignotent (si l'appareil est branché)



- Placer le petit axe d'entraînement sur l'axe blanc du récipient
- Il y a un disque pour trancher et un pour râper. Les disques sont utilisables des deux côtés (= pour râper/trancher gros ou fin)

- Placer le disque désiré sur l'axe d'entraînement (jusqu'à la butée), orienter la lame/râpe désirée vers le haut.

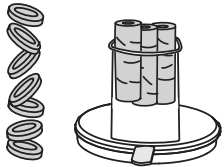
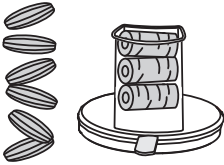
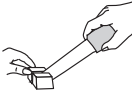
Attention coupants (tenir les disques par le bord)!

- Placer le couvercle de sécurité en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Il doit s'encastrent (l'ergot du couvercle doit se trouver au dessus de la poignée du récipient)

Recommandation!

- Le moteur est doté d'un interrupteur de sécurité. Le moteur ne se met en marche que si le récipient est bien mis en place et le couvercle bien fermé
- Si le récipient n'est pas correctement mis en place, les témoins lumineux clignotent (si l'appareil est branché)





4.2 Introduire les aliments dans le conduit

– Débrancher l'appareil

- Couper les aliments en petits morceaux adaptés à la taille du conduit
- Introduire les aliments dans le conduit et placer l'embout-poussoir
- Pour obtenir un **résultat régulier**, ne pas laisser d'espace libre entre les aliments dans le conduit

- Pour obtenir des **tranches plus longues**, introduire les morceaux horizontalement dans le conduit (ex. carottes, courgettes)

- Pour obtenir des **tranches plus courtes**, introduire les morceaux verticalement dans le conduit (ex. cornichons, pommes de terre, poireaux, raifort, etc.)

- Couper tomates, pommes et citrons en 2 avant de les mettre dans le conduit
- Couper le chou en quatre et n'introduire qu'un morceau à la fois
- Retirer le couvercle et placer l'oignon directement dans la partie basse du tube (puis fermer le couvercle et placer l'embout-poussoir)
- Pour un résultat optimal, placer les fromages à pâte molle (ex. mozzarella) ou le chocolat dans le réfrigérateur avant de les râper
- Les fromages à pâte dure (ex. parmesan) eux, doivent être à température ambiante



Recommandations:

- **Ne pas trop remplir le conduit; risque de surcharge!**
- **Ne jamais faire tourner l'appareil à vide!**
- **Appuyer sur l'embout-poussoir avec légèreté**
- **Ne jamais pousser les ingrédients avec la main; utiliser toujours l'embout-poussoir**



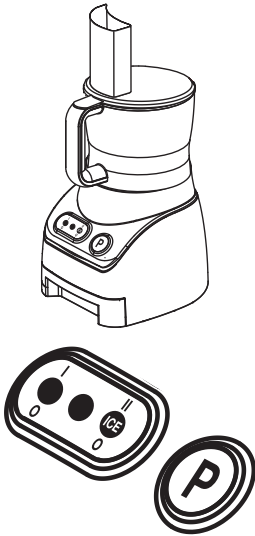


22 Fonctionnement

Français

4.3 Utilisation

- Avant d'allumer l'appareil il faut absolument vérifier que la fiche est branchée, que le récipient, le couvercle et l'axe d'entraînement sont mis correctement et bien fixés
- Dès que l'appareil est **branché à une prise** (230 V / 50 Hz), il est prêt à fonctionner



- Sélectionner la **vitesse désirée à l'aide des touches**:
 - «0» éteint (le témoin de fonctionnement rouge sur l'appareil de base clignote)
 - «I» lent
 - «I/ICE» (appuyer brièvement) rapide
 - «I/ICE» (pression longue). La vitesse varie entre lente et rapide. Ne pas utiliser pour les liquides. La lame utilisée avec ce récipient ne convient pas pour piler la glace, les grains de café, les épices ou les noix de muscade
 - «P» fonctionnement à impulsions (le moteur tourne tout le temps qu'on maintient la touche enfoncée): Pour hacher grossièrement, couper et mixer brièvement ou pour bien contrôler le processus lorsque vous tranchez ou hachez
 - L'affichage LED bleu intégré dans la touche s'allume pendant le fonctionnement



- Lorsque l'appareil est allumé et en marche, pousser délicatement les aliments à l'aide de l'embout-poussoir.

IMPORTANT! pousser toujours doucement (pour ne pas risquer d'endommager les disques ou le moteur)

- Voir «Tableau d'utilisation» à la page 26





Recommandation:

- le moteur est doté d'un interrupteur de sécurité. Le moteur ne se met en marche que si le récipient est bien mis en place et le couvercle bien fermé. Si le récipient n'est pas correctement mis en place, les témoins lumineux clignotent (si l'appareil est branché)
- Ne pas faire fonctionner l'appareil pendant plus de 60 secondes, après ce laps de temps, faire une pause de 15 secondes
- L'appareil est doté d'un dispositif de protection, le moteur tourne au maximum pendant 2 minutes puis s'arrête automatiquement. Environ 15 secondes avant de s'éteindre, le témoin lumineux rouge de fonctionnement se met à clignoter. Laisser refroidir l'appareil pendant au moins 15 secondes

Conseils:

- travailler les ingrédients mous et friables sur le degré «I»
- travailler les fromages mous et le chocolat uniquement sur le degré «I» en appuyant doucement sur l'embout-poussoir



- Si les aliments restent coincés:
 - **Débrancher l'appareil**
 - Retirer le couvercle en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre
 - Vider le conduit et retirer les aliments restés coincés



Important!

- Ne jamais retirer le couvercle lorsque l'appareil est en marche
- Attention, **les disques sont tranchants**; ne jamais toucher les disques avec la main ou un objet (risque de se blesser avec les lames en rotation!)
- **Attention les disques sont tranchants! Ne jamais pousser les ingrédients à travers le conduit de remplissage avec la main ou avec un objet; utiliser toujours l'embout-poussoir**
- Ne retirer le récipient que lorsque l'appareil est à l'arrêt complet et débranché





4.4 Après utilisation

- Une fois le résultat désiré obtenu, éteindre l'appareil (appuyer sur la touche «I» ou «II»)
- **Débrancher l'appareil**
- **Une fois l'appareil arrêté**, retirer le couvercle, en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre
- Tenir le disque par la partie en plastique et l'enlever. **Attention les disques sont très tranchants (ne les saisir que par la partie en plastique)!**
- Enlever l'axe d'entraînement
- Tourner le récipient dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et le retirer
- Vider le récipient. Retirer les restes d'aliments râpés ou tranchés et collés sur le fond et la paroi à l'aide d'une spatule

Important!

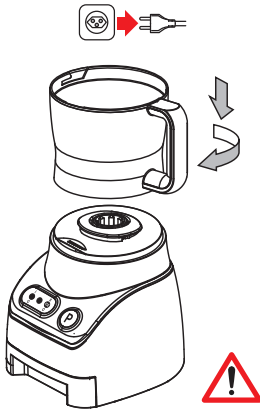
- Pour des raisons d'hygiène, il faut toujours nettoyer l'appareil, le récipient et les accessoires immédiatement **après les avoir utilisés**. Ceci évite que des aliments ne restent collés. Eliminer les taches de couleurs (ex. carottes), voir «Nettoyage» page 29
- Ne pas conserver d'aliments dans le récipient

4.5 Pour votre sécurité

- L'appareil est doté d'un dispositif de protection, le moteur tourne au maximum pendant 2 minutes puis s'arrête automatiquement. Environ 15 secondes avant de s'éteindre, le témoin lumineux rouge de fonctionnement se met à clignoter. Laisser refroidir l'appareil pendant au moins 15 secondes



5. Fonctionnement avec disques pour râper et trancher et écoulement latéral



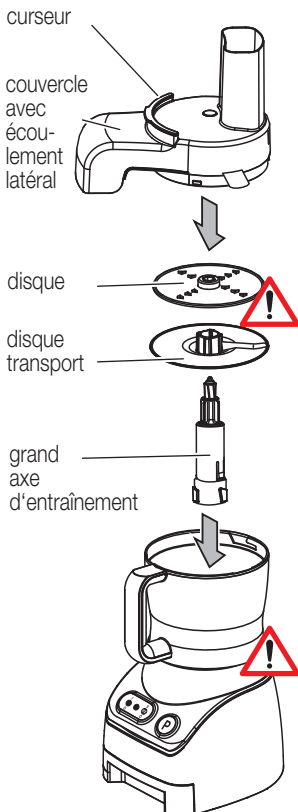
5.1 Assemblage

– Débrancher l'appareil

- Placer le récipient sur le dispositif d'entraînement, la poignée orientée vers la droite
- Tourner la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que le récipient s'encastre. La poignée se trouve vers l'avant. La poignée se trouve vers l'avant (sur le côté droit, il y a une flèche repère ▼. Lorsque le récipient est bien mis en place cette flèche doit se trouver à la gauche du trait).

Recommandation:

- le moteur est doté d'un interrupteur de sécurité. Le moteur ne se met en marche que si le récipient est bien mis en place et le couvercle bien fermé. Si le récipient n'est pas correctement mis en place, les témoins lumineux clignotent (si l'appareil est branché)



- Placer le grand axe d'entraînement sur l'axe du récipient
- Placer le disque d'entraînement blanc sur l'axe
- Il y a un disque pour trancher et un pour râper. Les disques sont utilisables des deux côtés (= pour râper/trancher gros ou fin)
- Placer le disque désiré sur l'axe d'entraînement, orienter la lame/râpe désirée vers le haut.

Attention coupants (tenir les disques par le bord)!

- Placer le couvercle de sécurité en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Il doit s'encaster (la languette du couvercle doit se trouver au dessus de la poignée du récipient)
- Un curseur blanc se trouve sur le couvercle. Pousser celui-ci vers le haut jusqu'à la butée (= ouvrir)
- Placer un récipient sous l'embout d'écoulement
- Utilisation décrite aussi page 22

Recommandation:

- le moteur est doté d'un interrupteur de sécurité. Le moteur ne se met en marche que si le récipient est bien mis en place et le couvercle bien fermé.
- si le récipient n'est pas correctement mis en place, les témoins lumineux clignotent (si l'appareil est branché)





26 Fonctionnement

Conseils d'utilisation pour fonction avec lame de coupe

Degré	Fonction	Utilisation
«I» (lent)	malaxer, mélanger	préparation de mets liquides, boissons, fruit, soupes
«I» (lent)	préparer la pâte	préparation de pâte onctueuse (omelette ou spätzli), pâte à cake, à biscuits, ou pâte compacte (pizza et pâtes)
«II / ICE» (vite); pression brève	réduire en purée	préparation de légumes, repas pour bébé, boissons au yaourt et desserts
«II / ICE» (appuyer à intervalles pendant 3 secondes env. sur la touche)	piler la glace	Ne piler la glace qu'avec le bol mixeur en verre. Répéter la pression environ 10 fois
P (fonctionnement par impulsion)	fonctionnement bref	

Français

Tableau d'utilisation avec lame de coupe

Aliments	Quantité max.	Préparation	Durée max.
Carottes	250 g	éplucher et couper en dés de 2 cm	15-20 sec.
Pommes	250 g	éplucher, épépiner, couper en dés de 2 cm	15-20 sec.
Fromages (pâte dure)	150 g	couper en dés de 2 cm	15-20 sec.
Oeufs (durs)	6	écaillés et coupés en 4	15-20 sec.
Viande (cuite ou crue)	200 g	couper en dés de 2 cm. La viande crue nécessite plus de temps que la viande cuite	20 sec.
Noix	150 g	casser et couper en deux. Pour un résultat régulier, décoller les noix des parois avec la spatule	10 -15 sec.
Oignons	200 g	éplucher et couper en 4	10-15 sec.
Persil	quelques feuilles (sans tiges)	pour un résultat optimal, récipient et feuilles doivent être bien secs	10-15 sec.
Pommes de terre (farineuses)	200 g	cuites et épluchées. Coupées en dés de 2 cm. Ajouter un peu d'eau de cuisson	15-25 sec.





Fonctionnement

27

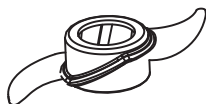
Pâte	250 g de farine 150 ml d'eau	ajouter un oeuf (env. 60 g)	20 sec.
Pâte sucrée	360 g farine, 45 g sucre en poudre 1 oeuf 230 ml d'eau	ajouter un oeuf (env. 60 g)	15 sec.

Conseil d'utilisation bol mixeur en verre

Ingrédients	Quantité max.	Utilisation	Durée max.
Piler	6 glaçons max.	Ne piler la glace que dans le bol mixeur en verre!	environ. 10 pressions

Français





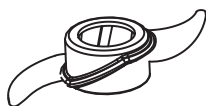
Pâte à pizza

Ingrédients:

- 250 g de farine blanche
- ½ cuillère à café de sel
- 15 g de levure fraîche
- env. 1 dl d'eau

Préparation:

- Verser les ingrédients dans le récipient. Brasser, mélanger tous les ingrédients (sur degré «I»). Ajouter éventuellement un peu d'eau
- Puis travailler la pâte à la main jusqu'à ce qu'elle soit lisse et homogène
- Laisser reposer à couvert pendant 2 heures environ.



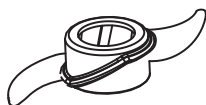
Pâte à pâtes

Ingrédients:

- 200 g de farine blanche
- 2 oeufs
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe d'eau
- 5 g de sel

Préparation:

- Mettre la farine dans le récipient
- Ajouter les oeufs un par un
- Ajouter l'huile et le sel et brasser, mélanger tous les ingrédients (sur degré «I»)
- Puis travailler la pâte à la main jusqu'à ce qu'elle soit lisse et homogène
- Envelopper la pâte dans du film alimentaire et laisser au réfrigérateur pendant 2 heures env. (la pâte se travaille mieux)



Pâte à omelette

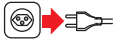
Ingrédients:

- 200 g de farine blanche
- 2-3 oeufs
- 1 pincée de sel et éventuellement 1 pincée de sucre
- env. 2 dl d'eau

Préparation:

- Bien mélanger farine et oeufs dans le récipient. Ajouter peu à peu eau, sel (et éventuellement le sucre). Ce n'est que lorsqu'il y a assez d'eau que la pâte est lisse et onctueuse (sur degré «I»)
- Laisser la pâte reposer un instant. Si nécessaire la diluer avant la cuisson





Base / Bloc moteur

– Avant de nettoyer l'appareil, il faut l'éteindre et le débrancher



– **Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau et ne le nettoyez jamais sous l'eau courante**

– N'utilisez pas d'objets ni de produits abrasifs

– Ne le nettoyer qu'avec un chiffon humide et le laisser sécher, en évitant de toucher et d'humidifier la fiche du cordon d'alimentation



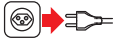
Bol mixeur / récipient

– En cas de **saleté légère** (après avoir mixé des liquides) verser de l'eau chaude (env. 500 ml) additionnée d'un peu de liquide vaisselle dans le bol mixeur ou le récipient. **Mettre le couvercle et le mesureur ou l'embout**

– Faire tourner l'appareil quelques secondes (presser la touche «P»). Répéter le processus de rinçage 3 à 4 fois

– **Débrancher l'appareil**

– Bien rincer le récipient et le couvercle et les sécher soigneusement



Recommandation:

– lorsque vous râpez les carottes, une pellicule orange peut se former. Pour l'enlever, verser quelques gouttes d'huile alimentaire sur un chiffon et nettoyer. Bien rincer

Accessoires / Eléments

– Nettoyer tous les éléments et accessoires à l'eau chaude additionnée de détergent et ensuite bien les essuyer.

– Ces éléments peuvent être lavés en lave-vaisselle: bol en verre et son couvercle, disques en inox. **Important:** placer tous les éléments dans le panier supérieur

– **NE PAS mettre les éléments en plastique transparent dans le lave-vaisselle.** Ils deviendraient opaques et se fendilleraient

– **Attention: les lames du couteau sont tranchantes!** Mettre le couteau dans la machine à laver en veillant à ce que les lames ne puissent rien abîmer



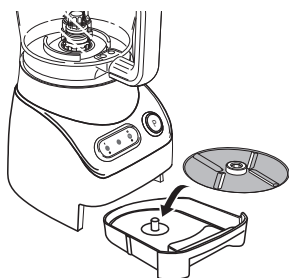
Recommandation:

– lorsque vous râpez les carottes, une pellicule orange peut se former. Pour l'enlever, verser quelques gouttes d'huile alimentaire sur un chiffon et nettoyer. Bien rincer





30 Rangement / Entretien



Français

Rangement

- En cas de non utilisation, éteindre l'appareil et le débrancher. Enrouler tout le cordon dans son logement (à l'arrière)
- Les deux disques peuvent être rangés dans le tiroir prévu à cet effet
- 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.

Important: ne pas fermer complètement le couvercle, pour ne pas solliciter inutilement le dispositif de verrouillage (ne pas le tourner jusqu'à la butée)!

Entretien

Le robot de cuisine ne nécessite aucun entretien et ne doit être ni graissé, ni huilé. Contrôlez régulièrement le bon état du cordon d'alimentation et de la fiche.

Problèmes



- Le moteur est doté d'un interrupteur de sécurité. Le moteur ne se met en marche que si le récipient est bien mis en place et le couvercle bien fermé. Si le récipient n'est pas correctement mis en place, les témoins lumineux clignotent. Ne pas éteindre l'appareil en tournant le couvercle, cela l'endommagerait
- L'appareil est doté d'un dispositif de protection, le moteur tourne au maximum pendant 2 minutes puis s'arrête automatiquement. Environ 15 secondes avant de s'éteindre, le témoin lumineux rouge de fonctionnement se met à clignoter. Laisser refroidir l'appareil pendant au moins 15 secondes
- L'appareil ne doit être réparé que par MIGROS-Service. Des réparations effectuées par des non professionnels peuvent présenter un danger pour l'utilisateur
- En cas de réparation non conforme et de dommages éventuels, toute responsabilité est déclinée et la garantie s'arrête





Elimination

31



- Déposer les appareils hors d'usage auprès d'un point de vente pour une élimination gratuite et conforme aux règles
- Eliminer immédiatement les appareils avec un défaut dangereux en s'assurant qu'ils sont inutilisables
- Ne pas jeter les appareils dans les ordures ménagères (protection de l'environnement!)

Données techniques

Français

Tension nominale		230 V / 50 Hz
Puissance nominale		550 W
Moteur		moteur à courant continu
Vitesse de rotation		jusqu'à 12 000 tours/minute
Commandes		2 degrés et à impulsions
Dimensions	- avec le bol en verre	env. 170 x 380 x 195 mm (lxHxP)
Longueur du cordon		env. 1 m
Poids de l'appareil		env. 1.6 kg
Matériaux	- appareil de base (corps) - récipient/couvercle - bol mixeur - lame de coupe - disques pour à râper/trancher	plastique ABS plastique SAN verre et plastique acier inox acier inox
Antiparasité		selon normes UE
Homologation		CE / S+
M Garantie		2 ans

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

MIGROS

FÉDÉRATION DES COOPÉRATIVES MIGROS, CH-8031 Zurich









Garantie



2 Jahre M-Garantie
2 ans M-garantie
2 anni M-garanzia

MIGROS garantit, pour la durée de deux 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.

MIGROS **Service**

Les articles nécessitant un service d'entretien ou une réparation sont repris à chaque point de vente.



M-INFOLINE
0848 84 0848
www.migros.ch

Vous avez des questions? M-Infoline est là pour vous aider: 0848 84 0848 du lundi au vendredi de 8h à 18h30, samedi de 8h30 à 17h30.

(8 cts/min. de 8 h à 17 h,
4 cts/min. de 17 h à 18 h 30 et samedi).

www.migros.ch/contact