

# MIO★STAR



**FOOD PROZESSOR 10 IN 1**

Robot da cucina

# Mio Star Robot da cucina FOOD PROZESSOR 10 In 1

## 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 attentamen-

te 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
<b>Avvertenze di sicurezza</b>	<b>2</b>	<b>Pulizia</b>	<b>37</b>
<b>A proposito delle presenti istruzioni d'uso</b>	<b>5</b>	- Apparecchio di base / blocco motore	37
<b>Disimballaggio</b>	<b>5</b>	- Brocca del frullatore / contenitore	37
<b>Elenco delle parti e degli elementi di comando</b>	<b>6</b>	- Accessori / Utensili di lavoro	38
<b>Messa in funzione</b>	<b>7</b>	<b>Guasti</b>	<b>39</b>
- Prima dell'uso iniziale	7	<b>Custodia e cura</b>	<b>39</b>
- Uso previsto	7	<b>Smaltimento / Riciclaggio</b>	<b>40</b>
- Collocazione	9	<b>Dati tecnici</b>	<b>40</b>
- Funzione frullatore	10	<b>Conformità CE</b>	<b>41</b>
- Funzionamento con la lama multifunzione / lama per impastare	15		
- Dischi per affettare e grattugiare	22		
- Disco emulsionatore	28		
- Funzionamento con spremiagrumi	30		
- Suggestimenti	33		
- Ricette	34		

Italiano

## Lo sapevate già?

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

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

## Avvertenze di sicurezza



Prima di allacciare l'apparecchio alla corrente elettrica, soffermarsi a leggere attentamente queste istruzioni che contengono importanti avvertenze di sicurezza e di messa in funzione. 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! Scossa elettrica! Per evitare il rischio di scossa elettrica, non immergere mai il prodotto, il cavo di alimentazione né la spina in acqua o in altri liquidi.
- ⚠ 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.**

- Le persone, inclusi i bambini, 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 ogni sostituzione degli utensili
  - in caso di disturbi durante il funzionamento
  - dopo ogni interruzione di corrente
  - dopo ogni utilizzo
  - in caso di spostamento / trasporto
  - prima di effettuare la pulizia
- Scollegare il cavo dalla presa affermando sempre la spina e mai il cavo. Non toccare la spina con le mani umide o bagnate.
- 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. Non aprire il prodotto!
- 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.
- ATTENZIONE! L'apparecchio non può essere coperto con altri oggetti. Pericolo di incendio!
- 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.
- 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.
- Usare l'apparecchio solo sotto sorveglianza. Particolare attenzione va prestata in presenza di bambini o di persone vulnerabili.
- 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 mettere mai in funzione l'apparecchio a vuoto!
- ⚠ PRECAUZIONE! Le lame sono molto taglienti! Mentre l'apparecchio è in funzione non introdurre le mani o delle posate nel contenitore. Pericolo di lesioni causate dalle lame in rotazione!
- L'apparecchio gira ancora brevemente anche dopo averlo spento.  
⚠ **PRECAUZIONE! Non arrestarlo con oggetti o a mano. Pericolo di lesioni!**

## Avvertenze di sicurezza

- Sostituire gli utensili unicamente all'arresto del motore e con la spina staccata.
- **Usare l'apparecchio soltanto quando è completamente assemblato e il coperchio è inserito.**
- **Non togliere mai il coperchio quando l'apparecchio è in funzione.**
- ATTENZIONE! Non riempire il contenitore fino all'orlo. Pericolo di sovraccarico (non superare la quantità massima di ingredienti indicata)!
- Non lavorare mai olio o alimenti in fase di cottura
- Far raffreddare gli alimenti prima di riempire il contenitore.  
△ PRECAUZIONE! Durante il riempimento può fuoriuscire del vapore bollente
- Estrarre la spina e togliere il contenitore unicamente quando il motore è completamente fermo (girare la manopola su «0»).
- ATTENZIONE! Dopo un'interruzione di corrente l'apparecchio si rimette in moto; estrarre la spina e posizionare la manopola del motore su «0».
- △ AVVERTENZA! È severamente vietato introdurre qualsiasi tipo di oggetto nel corpo dell'apparecchio di base o cercare di aprirlo.
- **L'apparecchio può funzionare senza interruzione per non più di 1 minuto.** Dopodiché è necessario lasciarlo raffreddare per almeno 3 minuti.
- Dopo **5 cicli di lavoro** l'apparecchio dev'essere spento per consentire il completo raffreddamento del motore
- Consigliamo l'allacciamento a un interruttore differenziale FI. In caso di dubbio rivolgersi ad uno specialista.
- △ AVVERTENZA! Utilizzare solo pezzi di ricambio originali e la spina di corrente originale. Pericolo di incendio, scosse elettriche e/o lesioni!
- 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 dalla confezione**
- Dopo il disimballaggio verificare che tutti i pezzi siano disponibili (vedi illustrazione pagina successiva)
- **Controllare che la tensione di rete** (220-240 V) corrisponda a quella dell'apparecchio (vedi targhetta)
- **Rimuovere tutte le pellicole protettive ecc.**
- **⚠ AVVERTENZA! Distruggere eventuali sacchetti di plastica**, poiché potrebbero diventare un giocattolo pericoloso per i bambini. Pericolo di soffocamento!

### Suggerimento:

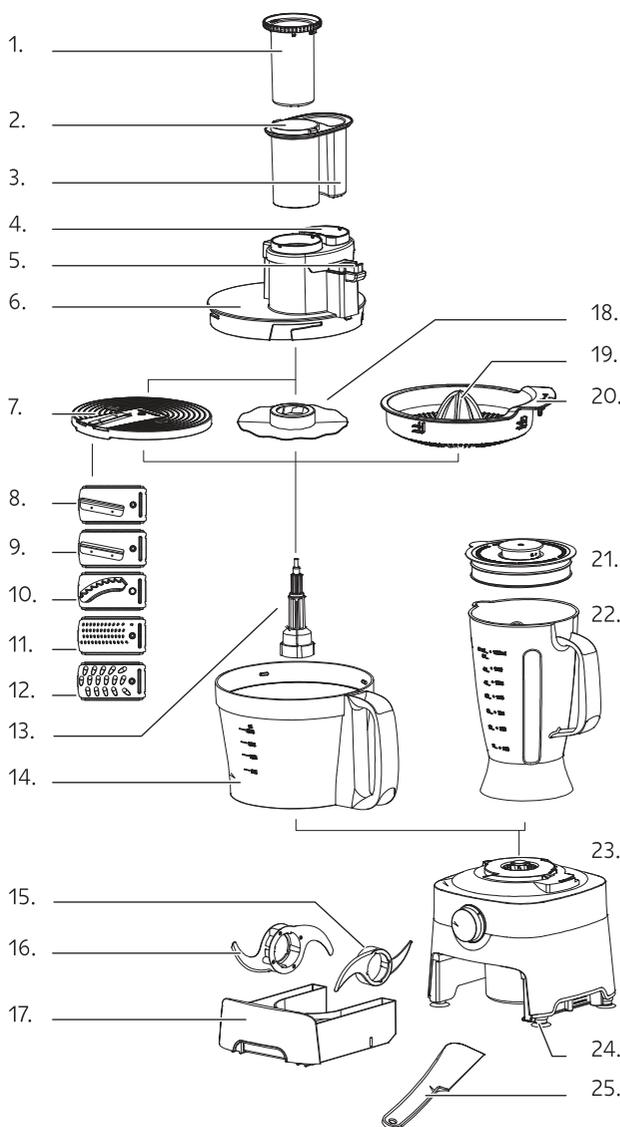
- Conservare l'imballaggio per eventuali futuri trasporti (ad es. traslochi, riparazioni, ecc.)

### Gli accessori e i pezzi di ricambio

- possono essere facilmente ordinati su [www.migros-service.ch](http://www.migros-service.ch)

Italiano

## Elenco delle parti e degli elementi di comando



1. Pestello/coperchio (con dispositivo di blocco)
2. Apertura di riempimento per alimenti più grandi (patate, ecc.)
3. Pestello per alimenti più piccoli
4. Apertura per cibi più piccoli o gambi di sedano, carote, ecc.
5. Sblocco per coperchio con tubo di riempimento (si solleva)
6. Coperchio del contenitore
7. Disco con portalama
8. Inserto per affettare, sottile «1»
9. Inserto per affettare, spesso «2»
10. Inserto per julienne
11. Inserto per grattugiare, fine
12. Inserto per grattugiare, grossolanamente
13. Albero di trasmissione
14. Contenitore di lavoro 2 l
15. Lama per impastare (nera)
16. Lama multifunzione;  $\Delta$  Precauzione! Molto tagliente!
17. Cassetto accessori
18. Disco emulsionatore per panna montata, albume, maionese, ecc
19. Cono spremiagrumi
20. Setaccio per la polpa di frutta
21. Coperchio antipolvere e protezione contro gli spruzzi con apertura di riempimento e bicchiere dosatore
22. Brocca del frullatore (1.8 l)
23. Base/blocco motore
24. Ventosa per una buona stabilità
25. Spatola

**Accessori e pezzi di ricambio**  
 Gli accessori e i pezzi di ricambio possono essere facil-

mente ordinati su  
[www.migros-service.ch](http://www.migros-service.ch)

## 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 2 e osservare le seguenti misure di sicurezza:

- Utilizzare l'apparecchio soltanto in locali asciutti e sotto sorveglianza
- I bambini non sono autorizzati all'uso dell'apparecchio
- Sostituire gli elementi unicamente all'arresto del motore con la spina staccata
- Non mettere mai in funzione l'apparecchio a vuoto
- **PRECAUZIONE!** Le lame sono taglienti! Durante il funzionamento non introdurre mai le dita o qualsiasi oggetto nel contenitore, nella brocca del frullatore o nel tubo alimenti. Pericolo di lesioni a causa degli elementi rotanti!
- **PRECAUZIONE!** L'apparecchio gira ancora per un po' anche dopo averlo spento; non arrestarlo mai con oggetti o a mano. Pericolo di lesioni!
- **Togliere il contenitore o la brocca del frullatore unicamente ad arresto completo del motore**

**Prima della messa in funzione iniziale** lavare i contenitori di lavoro e gli accessori con acqua calda e detersivo per i piatti. Pulire l'unità motore unicamente con un panno umido (vedi «Pulizia» pagina 37).

⚠ **PRECAUZIONE! Lame taglienti!**

### Uso previsto

Il robot da cucina «Food Prozessor 10 in 1» è molto versatile, un aiuto prezioso in cucina! Con questo robot da cucina si può lavorare risparmiando tempo ed energia.

La gamma di accessori con le diverse funzioni vengono descritti alla pagina seguente.

### Note:

L'apparecchio è destinato esclusivamente ad un uso domestico e non per un uso commerciale continuo.

Qualsiasi altro uso è considerato improprio e può causare danni materiali o anche lesioni personali



## Messa in funzione



### Frullare, ridurre in purea, mescolare, tritare, tritare o impastare

#### Frullatore

- In meno che non si dica, gli alimenti crudi o cotti vengono sminuzzati, frullati o ridotti in purea. Ideale per preparare velocemente deliziosi succhi di frutta, frappé, milkshake, creme, puree, pappe e passati di verdure. Nella brocca del frullatore è inoltre possibile tritare il ghiaccio
- È possibile tritare (nel frullatore) il ghiaccio e il cioccolato. in maniera divertente
- **ATTENZIONE!** Non dimenticare mai che un frullatore lavora nello **spazio di secondi** e non di minuti. Se resta in azione troppo a lungo, gli ingredienti vengono ridotti in poltiglia. L'apparecchio dà risultati migliori se vengono lavorate solo piccole quantità di alimenti per volta. Tagliare i pezzi più grandi in pezzetti più piccoli di ca. 2-3 cm

Italiano



#### Lama multifunzione (metallo)

- La lama multifunzione è adatta anche per tritare finemente o grossolanamente erbe fresche e cipolle
- Con carne o pesce, crudo o cotto, si possono preparare gustose terrine, paté o tartare



#### Lama per impastare

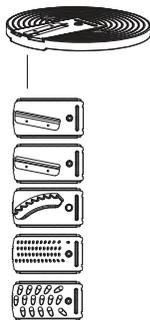
- Con la lama per impastare in materia plastica si possono preparare salse per l'insalata o pastelle per crêpe e omelette.
- **ATTENZIONE! La lama per impastare non si presta per la preparazione della pasta per il pane**
- Anche le paste dense, quale quella degli «spätzli», o le paste più compatte, quali quella per la pizza o per le tagliatelle, sono facili e veloci da preparare con la lama per impastare



#### Disco emulsionatore

- Il **disco emulsionatore** si usa per montare la panna, preparare impasti all'uovo senza farina, maionese, condimenti per insalate, ecc.

## Messa in funzione



### Affettare e grattugiare

#### Disco multifunzione

- Il disco ha una scanalatura laterale per permettere l'inserimento di cinque diversi inserti (dall'alto verso il basso):
  - Inserto per affettare fette sottili (con la marcatura «1»)
  - Inserto per affettare fette spesse (con la marcatura «2»)
  - Inserto per julienne
  - Inserto per grattugiare (fine)
  - Inserto per grattugiare grossolanamente
- A seconda dell'impiego in un attimo si possono affettare o grattugiare diversi alimenti crudi. Per questo procedimento gli ingredienti vengono inseriti negli imbuto di inserimento
- Ideale per la preparazione di insalate fresche, cibi a base di frutta, crudità, bircher muesli, torte di mele, gratin di patate, cakes, rösti e soufflé di formaggio

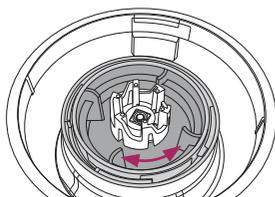
### Collocazione

#### Scegliere il luogo di collocazione del robot da cucina osservando i seguenti punti:

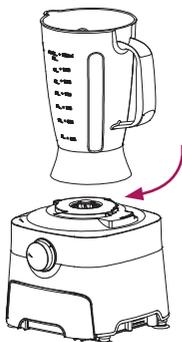


- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Collocare l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e piana, non direttamente sotto una presa di corrente
- Non appoggiare l'apparecchio né il cavo su superfici roventi (piastra da cucina, ecc.) o nelle vicinanze di fiamme libere. Osservare una distanza minima di 50 cm
- **⚠ AVVERTENZA!** Badare che il cavo e l'apparecchio non entrino in contatto con l'acqua. Scossa elettrica!
- Utilizzate l'apparecchio unicamente in locali asciutti e senza prolunghe
- **⚠ PRECAUZIONE!** Disporre il cavo in modo che non costituisca un pericolo di inciampo!
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini
- Non coprire l'apparecchio

## Messa in funzione



aprire ← → chiudere



### Funzione frullatore

#### Assemblaggio

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Prima di qualsiasi intervento verificare che la guarnizione in gomma e il blocco lame siano fissati sulla parte inferiore (girare nel senso della freccia)

- Mettere la brocca del frullatore sull'asse motore con il manico rivolto all'indietro
- Girare il manico in senso orario finché non si sente che la brocca scatta in posizione di blocco. Ora il manico è situato di lato

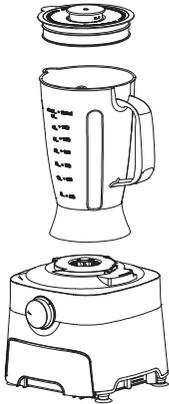
#### Nota:

- L'unità motore è dotata di un interruttore di sicurezza. È perciò possibile avviare il motore solo se la brocca è posizionata in modo corretto

#### ATTENZIONE!

- Non fare mai funzionare l'apparecchio a vuoto!

## Messa in funzione



### Riempire la brocca del frullatore

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Tagliare i pezzi troppo grossi in pezzetti più piccoli
- Togliere semi, noccioli e torsoli dalla frutta. Selezionare e togliere i piccioli degli acini di frutta
- Sbucciare le cipolle e tagliarle in quattro o otto pezzi
- Sbucciare l'aglio
- Pelare frutta e verdura (ad es. mele, pomodori, ecc.)
- Togliere pelle e lisce al pesce e tagliarlo a cubetti. Badare di metterlo nel frullatore ben freddo
- Frullare **gli ingredienti solidi** in piccole quantità
- Introdurre liquidi fino al massimo **1.8 litri**
- Non riempire la brocca del frullatore per più di 2/3 della sua capacità
  
- Posizionare il bicchiere dosatore nel coperchio e chiuderlo ruotando in senso orario (scatta in posizione)

Italiano

### ATTENZIONE!

- **Non riempire mai troppo la brocca del frullatore. Pericolo di sovraccarico!**
- Non tritare alimenti molto duri, quali ad es. chicchi di caffè, noce moscata, cubetti di ghiaccio, noci, cioccolato, ecc..
- Non tritare le spezie nella brocca del frullatore!
- **Non mettere mai in funzione l'apparecchio a vuoto!**
  
- Durante il funzionamento, si possono aggiungere ulteriori ingredienti attraverso l'apertura del coperchio (togliere dapprima il bicchiere dosatore)

## Messa in funzione

### Utilizzo



- **Prima di mettere in funzione** l'apparecchio è importante verificare che la spina sia inserita e che la brocca del frullatore e il coperchio siano montati correttamente
- L'apparecchio è pronto all'uso quando **la spina è inserita** (220-240 V)



Italiano

- Selezionare con **l'interruttore rotativo il livello di velocità desiderato:**
  - «0» spento
  - «1» lento
  - «2» veloce; in questa posizione si possono tritare i cubetti di ghiaccio
  - «P» **comando a impulsi** (il motore resta in funzione finché l'interruttore non viene rilasciato): Il motore ruota alla massima velocità.  
**Suggerimento:** se degli alimenti leggeri tendono a galleggiare, accendere e spegnere brevemente in maniera consecutiva (max. 1 sec.) l'interruttore (in questo modo gli alimenti vengono «trascinati» verso il basso)

### Nota:

- Osservare le «**Tabelle d'utilizzo**» a pagina 33

### Importante!

- L'interruttore di sicurezza del blocco motore permette il funzionamento unicamente se la **brocca del frullatore** e il coperchio sono montati e chiusi correttamente
- **Non azionare l'apparecchio ininterrottamente per oltre un minuto.** Dopo questo lasso di tempo l'apparecchio dev'essere spento, affinché il motore possa raffreddare a temperatura ambiente (almeno 3 minuti)
- Dopo cinque cicli di funzionamento, lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente



1 min.

## Messa in funzione



### Aggiungere gli ingredienti:

- Gli ingredienti liquidi o solidi possono essere aggiunti **direttamente attraverso l'apertura del coperchio** nella **brocca del frullatore** (rimuovere il bicchiere dosatore e far cadere gli ingredienti direttamente sulle lame rotanti). Il bicchiere dosatore ha valori di misura per l'esatta misurazione dei liquidi (10-50 ml)

### Importante!

- ⚠ **PRECAUZIONE! Non mettere mai le mani nel foro. Pericolo di lesioni!**
- ⚠ **PRECAUZIONE! Non introdurre oggetti solidi quali cucchiari ecc. nel foro del coperchio. Pericolo di lesioni!**
- **Non frullare liquidi bollenti!**
- **Non utilizzare mai il frullatore senza coperchio!**

### Suggerimenti:

- Mettere gli ingredienti solidi (ad es. farina, uova) direttamente nella brocca del frullatore e introdurre liquidi in seguito direttamente attraverso il foro del coperchio
- Non è necessario setacciare gli ingredienti prima della preparazione
- Durante la preparazione di salse o alimenti semi-liquidi, **spegnere** brevemente l'apparecchio (**e staccare la spina**) e mescolare con una spatola pulendo bene le pareti interne della brocca del frullatore
- Per ricette di bevande alla frutta con prodotti derivati dal latte e ghiaccio (ad es. milkshake, frappé), iniziare con gli ingredienti più liquidi o soffici (livello «1»). Aggiungere gli ingredienti più solidi (livello «2»). Infine aggiungere il ghiaccio e frullare (posizionare brevemente l'interruttore sulla posizione «P»)
- Più lungo è il funzionamento e più fini saranno i risultati
- Se il procedimento avanza troppo lentamente:
- Posizionare **brevemente più volte** l'interruttore sulla posizione «P», oppure
  - **Staccare la spina dalla presa di corrente e mescolare gli ingredienti con la spatola, oppure**
  - **Togliere dalla brocca del frullatore una parte degli ingredienti**

## Messa in funzione

### Note importanti!

- Mai togliere il coperchio con l'apparecchio in funzione (altrimenti gli ingredienti schizzano fuori dalla brocca)
- **⚠ PRECAUZIONE! Attenzione, lame sono molto taglienti; durante il funzionamento non introdurre mai le dita o qualsiasi oggetto nella brocca del frullatore o attraverso il foro del coperchio. Pericolo di lesioni a causa degli elementi rotanti!**
- Togliere la **brocca del frullatore** unicamente a lame ferme e con la spina staccata
- Osservare i «**Suggerimenti per l'uso con brocca del frullatore**» a pagina 34

### Tritare il ghiaccio:

- E' possibile tritare i cubetti di ghiaccio unicamente in un bagno d'acqua, altrimenti girerebbero insieme alle lame . Pertanto aggiungere sempre un po' d'acqua ai cubetti di ghiaccio (max 0.6 l o 200 g)
- Per la triturazione, è sufficiente far cadere un massimo di 6 cubetti di ghiaccio per ciclo attraverso l'apertura del coperchio sulle lame rotanti
- Ruotare più volte di seguito l'interruttore in posizione «**P**»

### Dopo aver frullato

- Ottenuti i risultati desiderati, spegnere l'apparecchio (posizione «**O**»)
- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- **A lame ferme** togliere delicatamente la brocca del frullatore dall'unità motore
- **Togliere il coperchio verso l'alto**
- Svuotare delicatamente gli alimenti frullati
- La brocca del frullatore può essere portata direttamente in tavola
- Con una spatola pulire l'interno della brocca del frullatore dal resto del frullato

### Importante!

- Non conservare gli alimenti nella brocca del frullatore
- **⚠ PRECAUZIONE! Le lame sono taglienti!**



## Messa in funzione

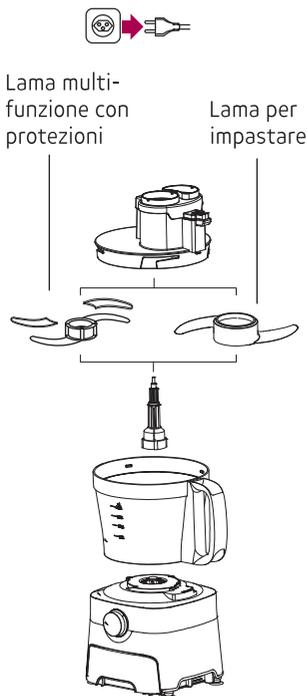
### Suggerimento:

- Per motivi igienici e per risparmiare tempo, si raccomanda di pulire sempre l'apparecchio, la brocca del frullatore e gli accessori o almeno di sciacquarli **immediatamente dopo ogni utilizzo**. In questo modo si evita anche che i residui di cibo si attacchino e la conseguente laboriosa pulizia (vedi «Pulizia» pagina 37)

## Funzionamento con la lama multifunzione / lama per impastare

### Assemblaggio

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



### Quale strumento è adatto a cosa?

- **Lama multifunzione (lame in metallo)**
  - Adatta per tritare grossolanamente o finemente erbe fresche e cipolle, carne cruda o pesce
- **Lama per impastare (in plastica)**
  - Adatta per impastare condimenti per insalate, maionese, frittate leggere, paste per biscotti, paste dense (ad es. «pasta per spätzli») o paste più compatte per pizza/pasta
  - **ATTENZIONE!** la lama per impastare non si presta per la preparazione della pasta per il pane
- Posizionare la maniglia rivolta verso la parte posteriore e posizionare il contenitore di lavoro sull'asse del motore
- Girare il manico in senso orario finché non si sente che il contenitore scatta in posizione. Il manico è ora rivolto di lato
- Inserire la lama multifunzione (16) o la lama per impastare in plastica nera (14.) completamente sull'albero di trasmissione (13)
- Assicurarsi che la lama multifunzione o quella per impastare sia posizionata nelle quattro scanalature guida e che venga spinta fino in fondo. Quindi fissare lo strumento ruotandolo in senso orario
- Togliere con cautela le due protezioni bianche dalla lama e riportarle nel cassetto (17.)
- **⚠ PRECAUZIONE! Lame taglienti! Tenere in mano soltanto la parte in plastica!**

## Messa in funzione

- Inserire l'albero di trasmissione con la lama multifunzione/ lama per impastare sull'asse motore e nel contenitore di lavoro.  
⚠ **PRECAUZIONE! Le lame sono taglienti! Tenere solo dalla parte della presa!**

### Nota:

- L'unità motore è dotata di un interruttore di sicurezza; il motore perciò funziona solo in caso di corretto posizionamento del contenitore

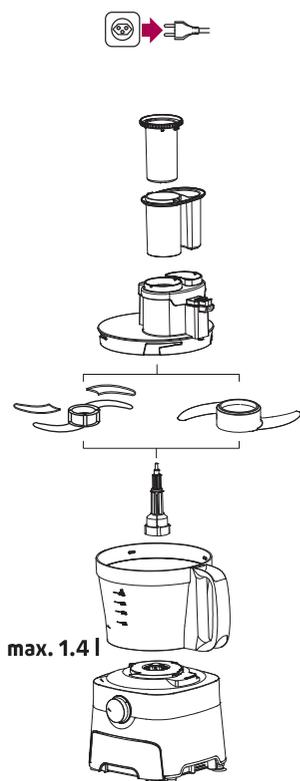
### Riempire il contenitore

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Mettere gli ingredienti nel contenitore di lavoro. Per i suggerimenti, vedi in basso/pagina successiva
- Mettere il coperchio di sicurezza e girarlo in senso orario finché scatta in posizione. Quando si blocca si deve sentire lo scatto)
- Il coperchio con il manicotto di riempimento deve essere chiuso, altrimenti il motore non può avviarsi (il coperchio deve scattare in posizione)
- Far scorrere il pestello trasparente (2) nell'imbuto di riempimento
- Spingere il pestello nero (1) nell'imbuto e bloccarlo con una leggera rotazione in senso orario
- Durante il funzionamento è possibile aggiungere altri ingredienti attraverso l'imbuto di riempimento (rimuovere prima il pestello)

### Note:

- Il blocco motore è dotato di un interruttore di sicurezza. Il motore può quindi essere avviato unicamente se il contenitore è correttamente posizionato e i coperchi sono ben chiusi
- **ATTENZIONE!** La lama multifunzione **non è indicata per tritare cubetti di ghiaccio/zucchero, chicchi di caffè, spezie o noce moscata**
- **ATTENZIONE!** Non riempire mai troppo il contenitore e non mettere in funzione l'apparecchio a vuoto. Pericolo di sovraccarico!

Italiano



## Messa in funzione

### Suggerimenti per il riempimento del contenitore

- Tagliare i pezzi troppo grossi in pezzi più piccoli
- Togliere semi, noccioli e torsoli dalla frutta. Selezionare e togliere il picciolo dagli acini di frutta
- Sbucciare le cipolle e tagliarle in quattro o otto pezzi
- Sbucciare l'aglio
- Pelare frutta e verdura e tagliare in quattro pezzi (ad es. mele, pomodori, ecc.)
- Tagliare la carne da tritare in cubetti di ca. 2 cm
- Togliere pelle e lisce al pesce, quindi tagliare a cubetti. Farlo raffreddare bene prima di metterlo nel frullatore
- Frullare **gli ingredienti solidi** in piccole quantità
- Spezzettare i biscotti e introdurre nel tubo d'inserimento durante il funzionamento
- Introdurre alimenti liquidi fino al massimo «**1.4 litri**»
- **Non aggiungere liquidi bollenti!**
- Non riempire il contenitore per più di 2/3 della capacità
- **Pasta solida:** versare **max. 800 grammi di farina / 480 ml di acqua**; aggiungere i liquidi attraverso l'apertura di riempimento (vedi anche pagina 18)
- Per la pasta dei biscotti utilizzare il burro o altri grassi solidi presi direttamente dal frigorifero e tagliati in pezzi di 2 cm

### Quantità massima di riempimento per applicazione con:

 Lama multifunzione	Cioccolato	≤ 200 g
	Formaggio	≤ 350 g
	Carne	≤ 800 g
	Miscela di tè/ spezie	≤ 100- 150 g
	Frutta/verdura	≤ 300- 500 g
	Cipolla	≤ 800 g
 Lama per impastare	Farina /formaggio pasta molle	≤ 800 g
	Uova	≤ 10 pz.

## Messa in funzione



Italiano



max. 30-60  
secondi

### Uso

- **Prima di accendere** l'apparecchio badare che il contenitore di lavoro e il coperchio siano fissati in modo corretto
- L'apparecchio è pronto all'uso **inserendo la spina nella presa di corrente**

- Selezionare con **l'interruttore rotativo il livello di velocità desiderato:**

- «0» **spento**
- «1» lento
- «2» veloce
- «P» **comando a impulsi** (il motore resta in funzione finché l'interruttore non viene rilasciato): tritare brevemente e grossolanamente, affettare e frullare; o sorvegliare con maggiore precisione le funzioni tritare e affettare.

**Suggerimento:** se degli alimenti leggeri tendono a galleggiare, accendere e spegnere brevemente in maniera consecutiva (max. 1 sec.) l'interruttore (in questo modo gli alimenti vengono «trascinati» verso il basso)

- **Tempi standard** per sminuzzare 30-60 secondi o 20-30 secondi con la lama per impastare
- Per evitare che il formaggio duro o il cioccolato si sciolgano, sminuzzarli più volte con la funzione a impulsi «P»
- Non «mescolare eccessivamente» certe miscele di pasta (che contengono ad es. farina bianca) altrimenti la pasta diventa dura

### Aggiungere gli ingredienti

- Gli ingredienti liquidi o solidi possono essere aggiunti direttamente **attraverso l'apertura di riempimento nel contenitore** di lavoro (rimuovere il pestello e far cadere gli ingredienti sul gruppo lama in funzione).

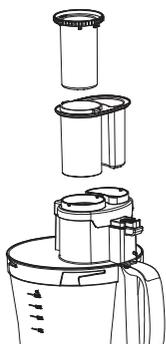
### Importante!

- **⚠ PRECAUZIONE! Non aggiungere mai gli ingredienti a mano; utilizzare sempre il pestello. Pericolo di lesioni!**

## Messa in funzione

- **⚠ PRECAUZIONE! Non spingere gli ingredienti nell'imbutto con oggetti solidi, ad es. cucchiaini ecc.**
- ATTENZIONE! Non riempire eccessivamente il contenitore. Pericolo di trabocco e surriscaldamento del motore

### Se gli alimenti si attaccano:



- Spegner l'apparecchio (= posizione «0»)
- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Girare il coperchio del contenitore di lavoro in senso antiorario e rimuoverlo
- Svuotare il tubo di riempimento ed eliminare i residui di cibo
- Aprire il coperchio del tubo di riempimento (=tirare il pulsante nero verso l'esterno) e liberare il cibo rimasto attaccato
- **⚠ PRECAUZIONE! Non aprire il coperchio del tubo di riempimento fino a quando il coperchio del contenitore di lavoro non è stato rimosso.** Pericolo di tagli con gli inserti per lame!

### Importante!

- Il blocco motore e il coperchio del tubo di riempimento sono dotati di un interruttore di sicurezza. Il motore può quindi essere avviato unicamente se il contenitore è correttamente posizionato e i coperchi sono ben chiusi. Non spegnere/accendere mai l'apparecchio facendo girare il contenitore di lavoro (surriscaldamento dell'interruttore)
- **Non azionare l'apparecchio ininterrottamente per oltre un minuto.** Dopo questo lasso di tempo l'apparecchio dev'essere spento, affinché il motore possa raffreddare a temperatura ambiente (almeno 3 minuti)
- Dopo cinque cicli di funzionamento, lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente
- All'accensione dell'apparecchio e durante il funzionamento spingere delicatamente gli alimenti con il pestello
- ATTENZIONE! Esercitare solo una leggera pressione (rischio di danneggiamento dell'albero di trasmissione o del motore)!
- Non togliere mai il coperchio quando l'apparecchio è in funzione
- **⚠ PRECAUZIONE! Lame taglienti;** non infilare mai le mani o oggetti nel tubo alimenti quando l'apparecchio è in funzione. Rischio di lesioni a causa della lama rotante!

## Messa in funzione

---

- Togliere il contenitore di lavoro solo quando il motore è fermo e dopo aver estratto la spina dalla presa di corrente

### Preparazione della pasta

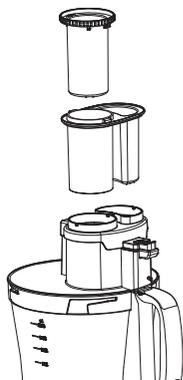


- Per evitare il sollevamento della polvere della farina, del cacao, ecc. inserire il pestello nel tubo alimenti
- Mescolare e lavorare sempre la pasta al livello «1»
- Non «mescolare eccessivamente» certe miscele di pasta (ad es. con la farina bianca), altrimenti la pasta diventa troppo dura
- **Non appena ottenuto il risultato desiderato spegnere l'apparecchio. ATTENZIONE! Non utilizzare mai l'apparecchio più a lungo di 1 minuto senza interruzione (si evita così il sovraccarico/surriscaldamento del motore). In seguito lavorare la pasta a mano fino a farla diventare liscia e compatta; ad es. pasta, pizza**
- Se la pasta si incolla alle pareti del contenitore, spegnere l'apparecchio (posizione «0»), estrarre la spina dalla presa di corrente, con una spatola togliere la pasta e raschiare le pareti

### Nota:

- **La lama multifunzione non è indicata per la preparazione della pasta del pane**

## Messa in funzione



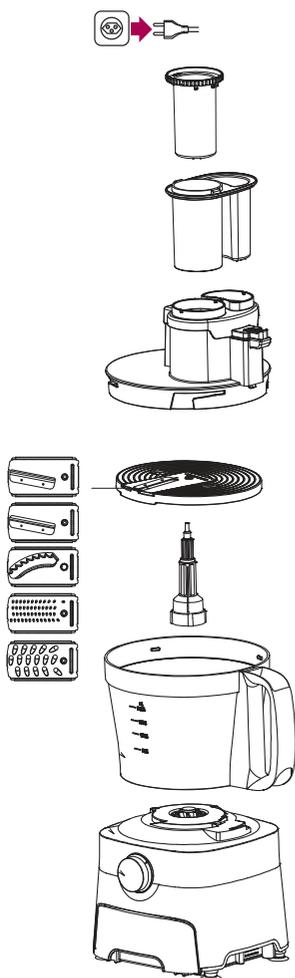
### Dopo l'uso

- Spegnere l'apparecchio una volta ottenuto il risultato desiderato (posizione «0»)
- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- **Dopo che il motore si è fermato** togliere il coperchio girandolo in senso antiorario
- Prendere l'albero di trasmissione ed estrarlo sollevandolo verso l'alto
- **⚠ PRECAUZIONE! Lame taglienti (tenere in mano soltanto la parte in plastica)!**
- Togliere il contenitore girando in senso antiorario
- Svuotare il contenitore. Raschiare con una spatola eventuali residui d'impasto rimasto incollato sul fondo o sulle pareti del contenitore

Italiano

### Importante!

- Per motivi igienici e per risparmiare tempo, si raccomanda di pulire sempre l'apparecchio, la brocca del frullatore e gli accessori o almeno di sciacquarli **immediatamente dopo ogni utilizzo**. In questo modo si evita anche che i residui di cibo si attacchino e la conseguente laboriosa pulizia (vedi «Pulizia» pagina 37)
- Eliminare le macchie colorate, ad es. delle carote (vedi «Pulizia» pagina 38)
- Non conservare gli alimenti nel contenitore da lavoro



### Dischi per affettare e grattugiare

#### Assemblaggio

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Orientare il manico all'indietro e mettere il contenitore di lavoro sull'asse motore
- Girare il manico in senso orario finché non si sente che il contenitore scatta in posizione. Il manico è ora rivolto di lato
- Inserire l'albero di trasmissione sull'asse motore all'interno del contenitore di lavoro

#### Disco multifunzione

- Il disco ha una scanalatura laterale per permettere l'inserimento di cinque diversi inserti (dall'alto verso il basso):
  - Inserto per affettare fette sottili (con la marcatura «1»)
  - Inserto per affettare fette spesse (con la marcatura «2»)
  - Inserto per julienne
  - Inserto per grattugiare (fine)
  - Inserto per grattugiare grossolanamente
- Spingere lateralmente l'inserto desiderato nel disco fino all'arresto (lato piatto con la barra rivolto verso l'interno e le lame rivolte verso l'alto)
- Inserire il disco **con il lato desiderato** (affettare o grattugiare) **verso l'alto** sull'albero di trasmissione (fino alla battuta).  
▲ **PRECAUZIONE! Lame taglienti (tenere i dischi soltanto ai bordi)!**
- Mettere il coperchio del contenitore di lavoro e girare in senso orario finché scatta in posizione (4). Quando si blocca si sente lo scatto
- Il coperchio con il manicotto di riempimento deve essere chiuso, altrimenti il motore non può avviarsi (il coperchio deve scattare in posizione)
- Durante il funzionamento è possibile aggiungere altri ingredienti attraverso il tubo di riempimento (rimuovere prima il pestello)

## Messa in funzione

### Nota:

- Il blocco motore è dotato di un interruttore di sicurezza. Il motore può quindi essere avviato unicamente se il contenitore è correttamente posizionato e i coperchi sono ben chiusi

### Riempire il tubo di riempimento



- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Per prima cosa tagliare gli alimenti in pezzi che si adattino bene ai tubi di riempimento
- **L'apparecchio ha tre tubi di riempimento:**
  1. Per alimenti più grandi (patate grandi, cavoli, ecc.) spingere l'interruttore nero (1.) verso destra e aprire il coperchio (2.). Inserire il cibo (3.) e richiudere il coperchio (scatta in posizione. Quando si blocca si sente lo scatto). Spingere il pestello nero (4.) nel tubo di riempimento e bloccarlo con una leggera rotazione in senso orario. Spingere il pestello **solo con una leggera (!) pressione** sul disco e affettare/grattugiare
  2. Quello anteriore è destinato ad alimenti di medie dimensioni come patate più piccole, cetrioli, rafano, ecc. Con il pestello nero l'alimento viene guidato e tagliato /grattugiato **applicando una leggera (!) pressione sul disco**. Attraverso i tubi di riempimento si possono aggiungere anche liquidi
  3. Il tubo posteriore, più stretto, è destinato ad alimenti più piccoli o allungati, come carote. Per ottenere **fette lunghe**, introdurre i pezzi in senso trasversale nel tubo (ad es. carote, zucchine) e per le **fette piccole**, inserire i pezzi in posizione verticale (ad es. carote, porri).
    - Per ottenere un taglio uniforme, riempire il tubo di riempimento con alimenti ben aderenti
    - Se si utilizza il tubo di riempimento posteriore, inserire il pestello nero nel tubo grande e bloccarlo con una leggera rotazione in senso orario in modo che nessun alimento possa fuoriuscire.
    - Introdurre il pestello trasparente nel tubo di riempimento.
    - Introdurre il pestello nero nel tubo e bloccarlo con una leggera rotazione in senso orario

## Messa in funzione

---

- Introdurre gli ingredienti nel tubo di riempimento e posizionarvi sopra il pestello

### Suggerimenti

- Tagliare a metà pomodori, mele e limoni prima di metterli nel tubo alimenti
- Il cavolo va tagliato in 4 pezzi. Inserire un pezzo per volta verticalmente
- Togliere il coperchio, mettere la cipolla direttamente nella parte bassa del tubo (in seguito chiudere il coperchio e appoggiarvi il pestello)
- Per risultati ottimali mettere formaggi semi-duri (ad es. mozzarella) o il cioccolato in frigorifero prima di grattugiarli
- I formaggi duri (ad es. parmigiano) vanno grattugiati a temperatura ambiente

### Note:

- **ATTENZIONE! Non riempire mai troppo il contenitore, e non mettere mai in funzione l'apparecchio a vuoto. Pericolo di sovraccarico!**
- **⚠ PRECAUZIONE! Non spingere mai gli ingredienti a mano o con un cucchiaino; utilizzare sempre il pestello. Pericolo di lesioni!**
- **ATTENZIONE! La lama multifunzione non è indicata per tritare cubetti di ghiaccio, alimenti secchi (ad es. chicchi di caffè, cereali, noce moscata e riso). Le lame e l'apparecchio potrebbero danneggiarsi!**

## Messa in funzione



max.  
30-60 secondi



1 min.

### Utilizzo

- **Prima di mettere in funzione** l'apparecchio badare che la spina sia inserita e che il contenitore, il coperchio e l'albero di trasmissione siano inseriti e fissati correttamente
- L'apparecchio è pronto per l'uso quando **la spina è inserita**
- Selezionare con **l'interruttore rotativo il livello di velocità desiderato:**
  - «0» **spento**
  - «1» **lento**
  - «2» **veloce**
  - «P» **comando a impulsi** (il motore resta in funzione finché l'interruttore non viene rilasciato): tritare brevemente e grossolanamente, affettare e frullare; o sorvegliare con maggiore precisione le funzioni tritare e affettare.

**Suggerimento:** se degli alimenti leggeri tendono a galleggiare, accendere e spegnere brevemente in maniera consecutiva (max. 1 sec.) l'interruttore (in questo modo gli alimenti vengono «trascinati» verso il basso)

- Tempi standard per affettare/grattugiare 30-60 secondi
- All'accensione dell'apparecchio e durante il funzionamento spingere **delicatamente** gli alimenti con il **pestello**

### Importante!

- **ATTENZIONE! Esercitare solo una LEGGERA pressione (rischio di danneggiamento del disco, dell'albero di trasmissione e/o del motore)!**
- Il blocco motore è dotato di un interruttore di sicurezza. Il motore può quindi essere avviato unicamente se il contenitore è correttamente posizionato e i coperchi sono ben chiusi
- Non fare funzionare l'apparecchio per più di **1 minuto senza interruzione**; in seguito lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente per 3 minuti
- Dopo cinque cicli di funzionamento, lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente

## Messa in funzione

### Suggerimenti

- Osservare le «**Tabelle d'utilizzo**» a pagina 33
- Lavorare alimenti morbidi o friabili unicamente sul livello «**1**»
- Lavorare formaggi semi-duri e cioccolato unicamente sul livello «**2**» e con una pressione debole

### Se gli alimenti si attaccano:



- Spegner l'apparecchio (= posizione «**0**» )
- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Girare il coperchio del contenitore di lavoro in senso antiorario e rimuoverlo
- Svuotare l'imbuto ed eliminare i residui di cibo
- Aprire il coperchio del tubo di riempimento (=tirare il pulsante nero verso l'esterno) e liberare il cibo rimasto attaccato
- ⚠ PRECAUZIONE! Non aprire il coperchio del tubo di riempimento fino a quando il coperchio del contenitore di lavoro non è stato rimosso. Pericolo di lesioni da taglio agli inserti per lame!

### Importante!

- Il blocco motore e il coperchio del tubo di riempimento sono dotati di un interruttore di sicurezza. Il motore può quindi essere avviato unicamente se il contenitore è correttamente posizionato e i coperchi sono ben chiusi.  
ATTENZIONE! Non spegnere/accendere mai l'apparecchio facendo girare il contenitore di lavoro. Surriscaldamento dell'interruttore!
- Non togliere mai il coperchio quando l'apparecchio è in funzione
- ⚠ PRECAUZIONE! Le **lame/grattugie sono taglienti**; durante il funzionamento non toccare mai il disco né inserire gli alimenti con la mano o con oggetti (pericolo di lesioni a causa delle lame rotanti!). **Utilizzare esclusivamente il pestello!**
- Togliere il contenitore unicamente all'arresto del motore e con la spina staccata

## Messa in funzione



### Dopo l'uso

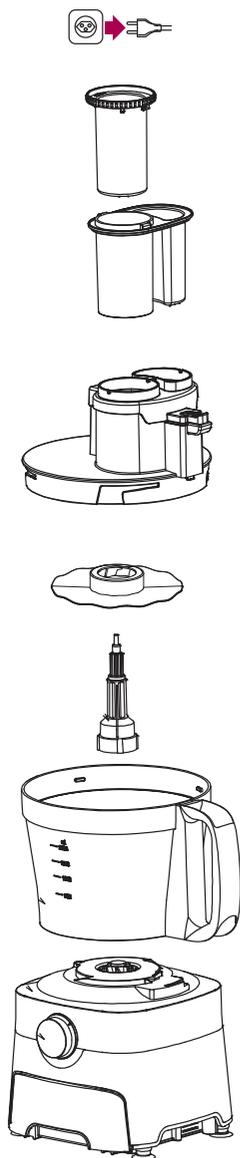
- Ottenuti i risultati desiderati, spegnere l'apparecchio (= posizione «0»)
- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- **All'arresto del motore** togliere dapprima il coperchio del contenitore di lavoro girandolo in senso antiorario
- Tenere bene la parte in plastica del disco, ed rimuoverlo tirando verso l'alto.  
△ **PRECAUZIONE! Le lame/grattugie molto taglienti! (Prendere il disco solo dalla parte in plastica)**
- Rimuovere l'albero di trasmissione tirando verso l'alto
- Girare il contenitore di lavoro in senso antiorario e toglierla
- Svuotare il contenitore di lavoro. Con la spatola pulire l'interno del contenitore dai residui alimentari
- Non conservare alimenti nel contenitore di lavoro

### Importante!

- Per motivi igienici e per risparmiare tempo, si raccomanda di pulire sempre l'apparecchio, la brocca del frullatore e gli accessori o almeno di sciacquarli **immediatamente dopo ogni utilizzo**. In questo modo si evita anche che i residui di cibo si attacchino e la conseguente laboriosa pulizia (vedi «Pulizia» pagina 37)
- Eliminare le macchie colorate, ad es. delle carote (vedi «Pulizia» pagina 38)
- Non conservare gli alimenti nel contenitore da lavoro

## Messa in funzione

Italiano



### Funzionamento con disco emulsionatore

- Usare il disco emulsionatore per montare la panna/gli albumi o per preparare impasti soffici all'uovo o per torte. Non usare il disco emulsionatore per impasti più pesanti contenenti burro o margarina e farina, altrimenti si rischia di danneggiare il motore. Per questi impasti «pesanti» usare unicamente la lama per impastare (vedi «Funzione tritatutto / lama per impastare» a pagina 15)

### Assemblaggio

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Mettere il contenitori di lavoro sul blocco motore con il manico rivolto all'indietro
- Girare il manico in senso orario finché non si sente che il contenitore scatta in posizione. Il manico è ora rivolto di lato
- Posizionare il disco emulsionatore sull'albero di trasmissione e poi fissarlo ruotando in senso orario
- In seguito inserire il disco emulsionatore e l'albero di trasmissione sull'asse motore
- Aggiungere gli ingredienti.  
**Suggerimento:** i migliori risultati si ottengono migliori utilizzare uova a temperatura ambiente. Il disco e il contenitore di lavoro devono essere puliti, altrimenti l'uovo non monterà
- Posizionare il coperchio del contenitore di lavoro e girare in senso orario fino alla battuta d'arresto. Quando si blocca si sente lo scatto

### Note:

- Il blocco motore è dotato di un interruttore di sicurezza. Il motore può quindi essere avviato unicamente se il contenitore è correttamente posizionato e i coperchi sono ben chiusi

## Messa in funzione

### Utilizzo



- **Prima di mettere in funzione** l'apparecchio badare che il contenitore, il coperchio e l'albero di trasmissione siano fissati correttamente
- L'apparecchio è pronto per l'uso quando la **spina è inserita**

- Selezionare con l'**interruttore rotativo il livello di velocità desiderato:**

- «0» **spento**
- «1» **lento**
- «2» **veloce**
- «P» **comando a impulsi** (il motore resta in funzione finché l'interruttore non viene rilasciato):  
Il motore ruota alla massima velocità.

Italiano



max. 30-60  
secondi

- Tempi standard per il disco emulsionatore 30-60 secondi



### Dopo l'uso del disco emulsionatore

- Una volta ottenuto il risultato desiderato, spegnere l'apparecchio (= posizione «0»)
- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- **All'arresto del motore**, togliere il coperchio girando in senso antiorario
- Rimuovere il disco emulsionatore con l'albero di trasmissione sollevandoli verso l'alto. Staccare il disco dall'albero di trasmissione (girando prima in senso orario ed estrarlo quindi sollevandolo verso l'alto)
- Togliere il contenitore girando in senso antiorario
- Svuotare il contenitore. Raschiare con una spatola eventuali residui d'impasto rimasto incollato sul fondo o sulle pareti del contenitore

## Messa in funzione

### Funzionamento con spremiagrumi

- Con lo spremiagrumi si possono spremere tutti i tipi di agrumi

### Assemblaggio

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

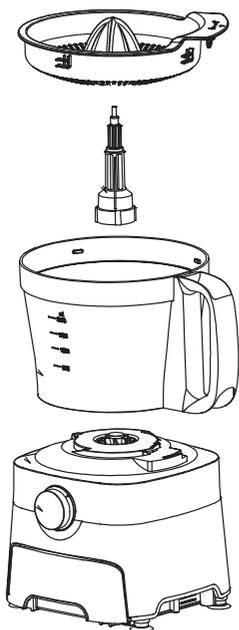
- Posizionare la maniglia rivolta verso la parte posteriore e posizionare il contenitore di lavoro sull'asse del motore
- Girare il manico in senso orario finché non si sente che il contenitore scatta in posizione. Il manico è ora rivolto di lato
- Posizionare l'albero di trasmissione sull'asse motore
- Posizionare il setaccio per la polpa di frutta sull'asse motore (maniglia dietro l'impugnatura del contenitore di lavoro) e poi ruotarlo in senso orario fino a quando non si sente che scatta in posizione (vedi simbolo del lucchetto chiuso «  » sulla maniglia)
- Quindi posizionare il cono di pressatura sull'asse nel contenitore di lavoro

#### Nota:

- L'unità motore è dotata di un interruttore di sicurezza. Il motore può quindi essere avviato unicamente se il contenitore di lavoro è posizionato correttamente



Italiano



## Messa in funzione

### Utilizzo



- **Prima di mettere in funzione l'apparecchio** badare che il setaccio per la polpa di frutta e il cono siano montati in modo corretto e sicuro
- L'apparecchio è pronto per l'uso quando la **spina è inserita**
- Tagliare a metà le arance, i limoni o i pompelmi
- Premere la superficie tagliata sul cono spremiagrumi.  
ATTENZIONE! Non premere troppo forte



- Selezionare con l'**interruttore rotativo il livello di velocità desiderato:**
  - «0» **spento**
  - «1» **lento**
- **ATTENZIONE! Per lo spremiagrumi selezionare solo il posizione «1»!** (NON selezionare «2» e «P» (comando a impulsi). Pericolo di sovraccarico!)

Italiano



1 min.

### Note:

- Svuotare regolarmente il raccogliatore di polpa, quando si lavorano grandi quantità di frutta
- Accendere lo spremiagrumi solo se le parti sono state montate
- **⚠ PRECAUZIONE! Non premere mai il cono di spremitura senza l'agrume. Rischio di lesioni!**
- Lo spremiagrumi è stato ideato per un **utilizzo di breve durata di massimo 1 minuto.**
- Dopo questo lasso di tempo l'apparecchio dev'essere spento, affinché il motore possa raffreddare a temperatura ambiente (almeno 3 minuti)
- Dopo cinque cicli di funzionamento, lasciare raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente

## Messa in funzione

---



### Dopo l'utilizzo dello spremiagrumi

- Dopo la spremitura, spegnere l'apparecchio (= posizione. «0»)
- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- **Una volta il motore fermo**, passare con un cucchiaino da caffè sul raccoglitore di polpa esercitando una leggera pressione
- Girare il raccoglitore di succo in senso antiorario e rimuoverlo insieme al setaccio raccoglitore di polpa e il cono di spremitura
- Rimuovere il setaccio raccoglitore di polpa con cono girando in senso antiorario (vedi simbolo del lucchetto aperto «» sulla maniglia)
- Servire e gustare il succo appena spremuto

### Importante!

- Per motivi igienici pulire lo spremiagrumi e gli accessori direttamente dopo ogni uso. In questo modo si evitano depositi di residui di frutta
- La pulizia è più semplice se le parti vengono risciacquate/lavate immediatamente dopo l'uso (vedi «Pulizia» pagina 37)

## Suggerimenti

### Suggerimenti

#### Suggerimenti per l'utilizzo con lame multifunzione

Livello	Funzione	Uso
«1» (lento)	mescolare, amalgamare	Preparazione di liquidi, bibite, frutta, minestre
«1» (lento)	preparare la pasta	Preparazione di pastelle (ad es. per l'omelette o gli «spätzli»), pasta per torte e biscotti o paste compatte (ad es. per pizza e tagliatelle)
«2» (premere brevemente; veloce)	ridurre in purea	Preparazione di verdura, alimenti per bebè, bevande a base di yogurt e dessert

#### Tabella per l'utilizzo con lame multifunzione

Alimenti	Quantità max.	Uso	Durata max.
<b>Carote</b>	250 g	Pelare e tagliare a pezzi di 2 cm	15-20 sec.
<b>Mele</b>	250 g	Sbucciare, togliere i torsoli e tagliare in pezzetti di 2 cm	15-20 sec.
<b>Formaggio (duro)</b>	150 g	Tagliare in pezzetti di 2 cm	15-20 sec.
<b>Uova (sode)</b>	6 pz.	Sgusciare e tagliare in 4 pezzi	15-20 sec.
<b>Carne (cruda o cotta)</b>	200 g	Tagliare a pezzi i di 2 cm. La carne cruda impiega più tempo di quella cotta	20 sec.
<b>Noci</b>	150 g	Tagliare o rompere a metà. Per un risultato regolare pulire/raschiare con la spatola le pareti del contenitore	10-15 sec.
<b>Cipolle</b>	200 g	Sbucciare e tagliare in 4 parti	10-15 sec.
<b>Prezzemolo</b>	Poche foglie (senza gambo)	Per un risultato ottimale vaschetta e prezzemolo devono essere asciutti	10-15 sec.
<b>Patate (farinose)</b>	200 g	Cotte e sbucciate. Tagliare in cubetti di 2 cm. Aggiungere un po' d'acqua di cottura.	15-25 sec.
<b>Patate (farinose)</b>	200 g	Cotte e sbucciate. Tagliare in cubetti di 2 cm. Aggiungere un po' d'acqua di cottura.	15-25 sec.
<b>Pasta</b>	250 g di farina 150 ml d'acqua	Aggiungere l'uovo (ca. 60 g)	20 sec.
<b>Pasta dolce</b>	360 g di farina, 45 g zucchero a velo, 1 uovo 230 ml d'acqua	Aggiungere l'uovo (ca. 60 g)	15 sec.

## Suggerimenti

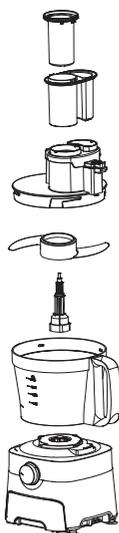
### Suggerimenti per l'utilizzo con la brocca del frullatore

Alimenti	Quantità max.	Uso	Durata max.
<b>Tritare il ghiaccio</b>	6 cubetti di ghiaccio e un po' d'acqua	Tritare i cubetti di ghiaccio soltanto con la brocca del frullatore	15-20 sec.
<b>Salse</b>	Secondo ricetta	Alimenti tendenti a galleggiare	1-2 sec. su «P», ripetere 2-3 volte l'opera- zione

### Tabella d'utilizzo con disco emulsionatore

Alimenti	Quantità max.	Uso	Durata max.
<b>Panna montata</b>	500 ml	Montare la panna; attenzione diventa rapidamente burro!	15-20 sec.
<b>Albumi</b>	Utilizzare minimo 3 uova, massimo 10 uova	Albumi montati a neve	15-20 sec.

## Ricette



### Pasta per pizza

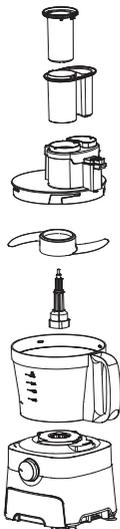
#### Ingredienti:

- 250 g di farina bianca
- ½ cucchiaino da tè di sale
- 15 g di lievito fresco
- ca. 1 dl d'acqua

#### Preparazione:

- Mettere gli ingredienti nel contenitore da lavoro. Impastare gli ingredienti e lavorare la pasta finché diventa liscia e compatta (livello «1») (ev. aggiungere acqua)
- In seguito lavorare la pasta a mano fino a farla diventare liscia e compatta
- Lasciare lievitare per ca. 2 ore

## Ricette



### Tagliatelle

#### Ingredienti:

- 200 g di farina
- 2 uova
- 2 cucchiaini da tavola di olio d'oliva
- 2 cucchiaini da tavola d'acqua
- 5 g di sale

#### Preparazione:

- mettere la farina nel contenitore da lavoro
- aggiungere le uova, una ad una
- aggiungere l'olio e il sale e impastare il tutto fino ad ottenere una pasta liscia e compatta (livello «1»)
- In seguito lavorare la pasta a mano fino a farla diventare liscia e compatta
- Imballare la pasta nella pellicola alimentare e metterla in frigorifero per ca. 2 ore (la si lavora meglio)

Italiano

### Pasta per omelette

#### Ingredienti:

- 200 g di farina
- 2-3 uova
- 1 presa di sale ed ev. 1 di zucchero
- ca. 2 dl d'acqua

#### Preparazione:

- Mescolare bene la farina con le uova nel contenitore. Aggiungere poco a poco l'acqua e il sale (ev. lo zucchero). Aggiungere acqua soltanto fino ad ottenere un pastella semiliquida (livello «1»)
- Lasciar riposare un po' la pasta. Se necessario diluirla ancora un po' prima della preparazione



### Pesto con feta e basilico

#### Ingredienti:

- 5 dl di olio d'oliva
- 1 dl di olio di limone
- 200 g feta (conferisce un gusto più raffinato rispetto ad es. al parmigiano)
- 100 g di noci (pinoli o noci)
- 4 ciuffi di basilico
- 1 aglio

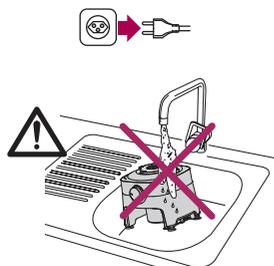
#### Preparazione:

- Tagliare la feta a pezzi grandi come cubetti di ghiaccio
- Lavare il basilico e strappare le foglie dai ciuffi
- Pelare lo spicchio d'aglio
- Mettere nel frullatore dapprima l'olio, quindi gli altri ingredienti. Rimettere il coperchio col bicchiere dosatore
- Girare più volte consecutive l'interruttore per 1-2 secondi su «P» (= comando a impulsi). In questo modo gli ingredienti più leggeri come il basilico, vengono «trascinati» in basso e meglio tritati
- Continuare in seguito per alcuni secondi sul livello «2», finché gli ingredienti saranno ben tritati e miscelati
- Aggiustare di sale e pepe e servire

#### Suggerimenti:

- Se gli ingredienti più leggeri vengono a galla girare sempre l'interruttore per 1-2 secondi su «P» (= comando a impulsi)

## Pulizia



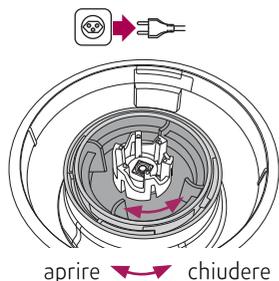
### Apparecchio di base / blocco motore

- Prima di ogni pulizia dell'apparecchio girare la manopola su «O», estrarre la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio
- **AVVERTENZA!** Non immergere mai l'apparecchio e il cavo di alimentazione nell'acqua né pulirlo sotto l'acqua corrente. **Pericolo di scossa elettrica e di corto circuito!**
- Pulire il corpo dell'apparecchio con un panno morbido e leggermente umido o con una spugna morbida che non graffia e asciugare accuratamente
- **ATTENZIONE!** Non utilizzare detersivi corrosivi né oggetti per la pulizia abrasivi
- **AVVERTENZA!** Evitare di bagnare i pulsanti e altre parti elettriche
- **ATTENZIONE!** Per garantire al motore una circolazione dell'aria senza ostacoli, mantenere sempre libera da polvere l'ingresso e la fuoriuscita dell'aria alla base dell'apparecchio

### Brocca del frullatore / Contenitore di lavoro

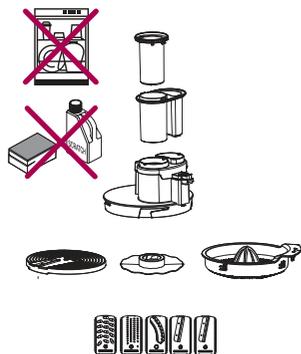


- In caso di **sporco leggero** (dopo aver frullato sostanze liquide) versare un po' di acqua tiepida (ca. 500 ml) e di detersivo nella brocca del frullatore o il contenitore ancora montati sull'apparecchio. **Mettere il coperchio e il bicchiere dosatore**
- Mettere in funzione l'apparecchio per alcuni secondi (girare l'interruttore su «P»). Ripetere il risciacquo 3 o 4 volte



- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Risciacquare bene vaschetta e coperchio e asciugare con cura. **ATTENZIONE!** Non mettere le parti nella lavastoviglie (le parti trasparenti in plastica si crepano)
- Il blocco lame della brocca frullatore si staccano dalla base e si possono rimuovere (girare le due impugnature sul lato posteriore in senso orario)
- **AVVERTENZA!** **Le lame sono molto taglienti!** Nel ricollocarlo, prestare attenzione che la guarnizione in gomma sia posizionata correttamente

## Pulizia



### Accessori / Utensili di lavoro

- Lavare tutti gli elementi con acqua calda e un detersivo per i piatti, quindi asciugarli con cura

### Suggerimento:

- quando si grattugiano le carote, può formarsi una pellicola arancione. Versare alcune gocce di olio alimentare su della carta per uso domestico e rimuoverla. Quindi lavare accuratamente con acqua e detersivo

### Importante:

- NON mettere le parti trasparenti in plastica in lavastoviglie, altrimenti diventano opache e si crepano
- ATTENZIONE! NON mettere gli inserti in acciaio inox in lavastoviglie, poiché potrebbero arrugginire
- ⚠ PRECAUZIONE! Lame e dischi taglienti!

## Guasti



- Il blocco motore è dotato di un interruttore di sicurezza. Il motore può quindi essere avviato unicamente se il contenitore è correttamente posizionato e i coperchi sono ben chiusi. Non spegnere mai l'apparecchio ruotando il coperchio, in quanto potrebbe danneggiarsi
- ⚠ 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](http://www.migros-service.ch)

Italiano

## Custodia e cura



### Custodia

- **In caso di mancato uso spegnere l'apparecchio e 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
- 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](http://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.

Italiano

## Dati tecnici

Tensione nominale	220-240 Volt ~ / 50-60 Hz	
Potenza nominale	1000 Watt	
Comando	2 livelli e comando ad impulsi	
Dimensioni dell'apparecchio	Altezza: ca.	20 cm
	larghezza/profondità ca.	20 / 22 cm
Lunghezza cavo di alimentazione	ca. 0.85 m	
Peso apparecchio di base/ blocco motore	ca. 2.2 kg	
Materiali	- Apparecchio base (corpo) - Contenitore di lavoro, - brocca del frullatore, - accessori - lame, inserti	plastica / metallo plastica (senza BPA) plastica (senza BPA) plastica (senza BPA) acciaio inox
Protezione antiradiodisturbi	secondo normativa UE	
Autorizzazione	CE	
M-garanzia	3 anni	

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

## Conformità C E

---

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

<b>2014/35/UE</b>	Direttiva bassa tensione (LVD)
<b>2014/30/UE</b>	Direttiva compatibilità elettromagnetica (EMC)
<b>2015/863/UE</b>	Restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche (RoHS)
<b>(UE) n. 1275/2008</b>	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
<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

Italiano

# MIGROS

Vertrieb/Distribution/Distribuzione:  
Federazione delle Cooperative Migros, CH-8031 Zurigo

## 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.

© hoeliner.ch

## MIGROS

Migros-Service

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)

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