



# MIO★STAR



**FOOD  
PROCESSOR**  
3 IN 1

Küchenmaschinen-Set  
Robot Multifonction  
Robot Multifunzione





# Robot Multifonction Food Processor 3 in 1

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
<b>Consignes de sécurité</b>	<b>2</b>	<b>Fonctionnement avec disques pour râper/trancher</b>	<b>20</b>
A propos de ce mode d'emploi	3	- Assemblage	20
Déballage	3	- Introduire les aliments dans le conduit de remplissage	21
<b>Éléments de l'appareil et de commande</b>	<b>4</b>	- Utilisation	22
<b>Bref mode d'emploi</b>	<b>6</b>	- Après utilisation	23
<b>Fonctionnement</b>	<b>8</b>	<b>Fonctionnement avec disque émulsionneur</b>	<b>24</b>
- Avant la 1ère mise en marche	8	- Assemblage	24
- Utilisation	8	- Emulsifier	25
- Mixer, réduire en purée, mélanger, hacher ou préparer la pâte	9	- Après utilisation	25
- Mise en place	10	<b>Fonctionnement du presse-agrumes</b>	<b>26</b>
<b>Fonctionnement avec bol mixeur</b>	<b>10</b>	- Assemblage	26
- Assemblage	10	- Utilisation du presse-agrumes	27
- Remplir le bol mixeur	11	- Après utilisation	27
- Utilisation	12	<b>Conseils d'utilisation</b>	<b>28</b>
- Ajouter des ingrédients	13	<b>Recettes</b>	<b>30</b>
- Piler la glace	14	<b>Nettoyage</b>	<b>32</b>
- Après utilisation	14	- Base/bloc moteur	32
<b>Fonctionnement avec lame de coupe</b>	<b>15</b>	- Bol mixeur/récipient	32
- Assemblage	15	- Accessoires/éléments	32
- Remplir le récipient	16	<b>Rangement / Entretien</b>	<b>33</b>
- Utilisation	17	<b>Problèmes</b>	<b>33</b>
- Ajouter des aliments	18	<b>Élimination</b>	<b>34</b>
- Préparer la pâte	18	<b>Données techniques</b>	<b>34</b>
- Après utilisation	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
- 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 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 Processor sans ses ustensiles ou ses accessoires**
- **N'utilisez jamais le Food Processor à vide!**
- **Attention, les lames sont coupantes. 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 Processor ne doit être utilisé qu'une fois assemblé et muni de son couvercle
- **Ne jamais retirer le couvercle du Food Processor 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

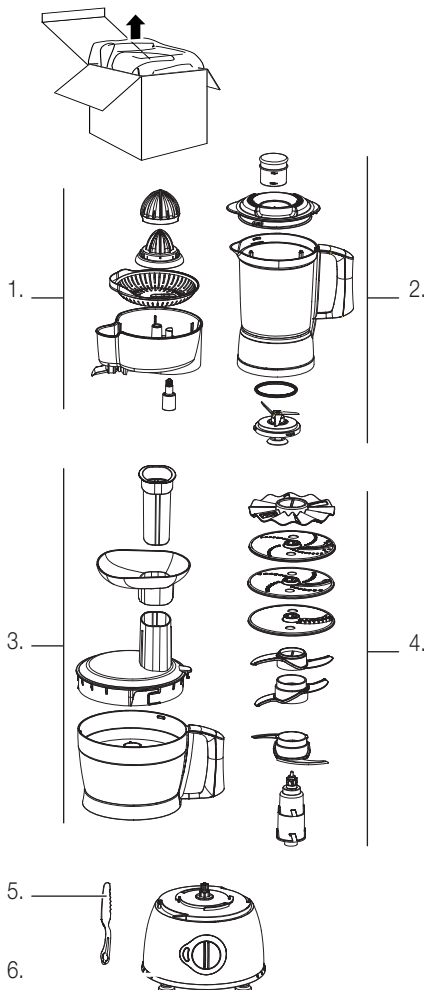
3

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

Français



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

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

1. Presse-agrumes (5 pièces)
2. Bol mixeur (5 pièces)
3. Récipient avec accessoires (4 pièces)
4. Disques/embouts (8 pièces)
5. Spatule
6. Appareil de base/bloc moteur

– 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:

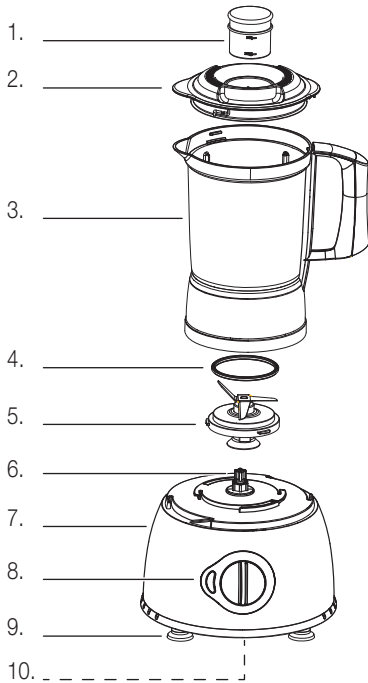
– Conservez l'emballage pour des transports éventuels (par ex. déménagement, réparation, etc.)





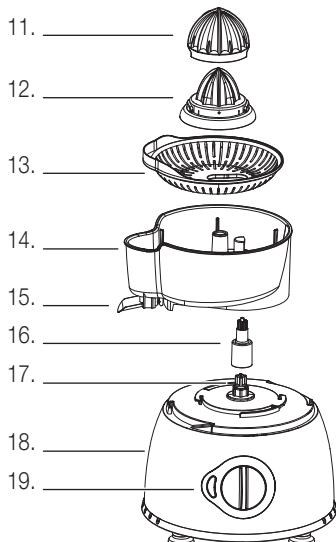
## 4 Éléments de l'appareil et de commande

Français



### Fonction mixeur:

1. Verre doseur transparent
2. Couvercle du bol mixeur
3. Bol mixeur (1.75 l)
4. Joint en caoutchouc
5. Groupe lames; **attention: très coupant!**
6. Axe moteur
7. Appareil de base/bloc moteur
8. Bouton marche/arrêt/ Interrupteur rotatif
  - «OFF»: éteint
  - «1»: lent
  - «2»: rapide, et pour piler la glace
  - «PULSE»: fonction pulse (pour homogénéiser, etc.)
  - «TURBO»: prestation maximale de la fonction mixeur
9. Pieds/ventouses
10. Enroulement du cordon (sous l'appareil)



### Fonction presse-agrumes:

11. «Grand» cône (se place sur le «petit» cône(12.))
12. «Petit» cône
13. Filtre à pulpe
14. Réceptacle à jus
15. Bec verseur pour le jus (pour ouvrir: pousser vers le bas)
16. Axe d'entraînement
17. Axe moteur
18. Appareil de base/bloc moteur
19. Bouton marche/arrêt/ Interrupteur rotatif
  - «OFF»: éteint
  - «1»: faible vitesse

### Remarque:

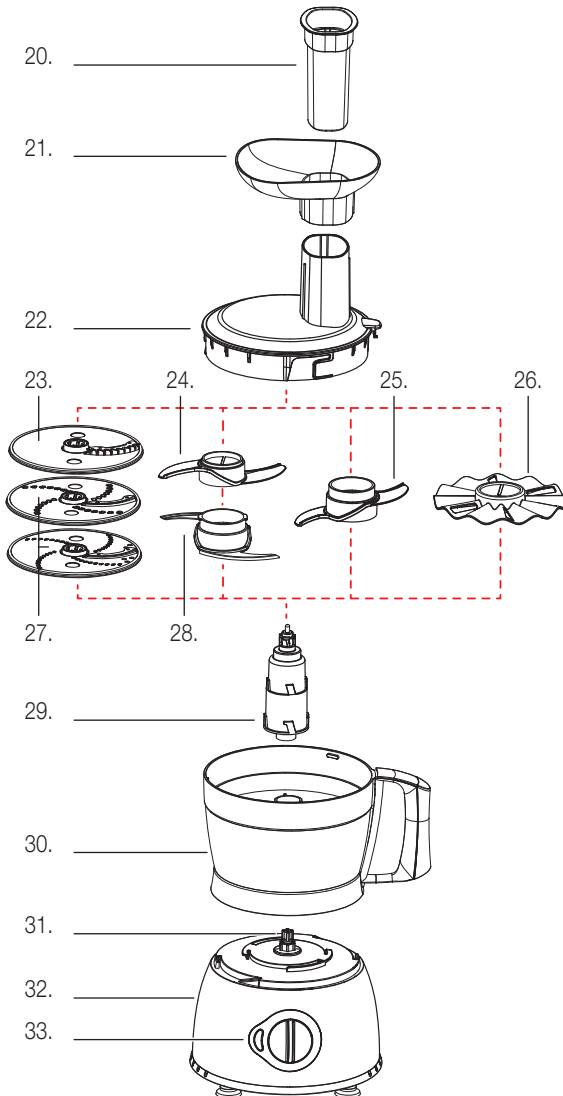
- Les positions «2», «PULSE» et «TURBO» ne peuvent pas être utilisés en fonction presse-agrumes!





## Éléments de l'appareil et de commande

5



### Fonction robot ménager/ accessoires:

- 20. Embout-poussoir
- 21. Entonnoir
- 22. Couvercle du récipient
- 23. Disque pour julienne;  
**attention: très coupant!**
- 24. Support pour lame multifonction  
28. (s'utilise uniquement avec les lames de coupe)
- 25. Crochet pétrisseur
- 26. Disque émulsionneur pour crème, oeufs, pâtes légères, etc.
- 27. Disque en acier inox (2x). Un côté pour trancher, l'autre pour râper;  
**attention: très coupant!**
- 28. Lame multifonction;  
**attention: très coupante!**
- 29. Axe d'entraînement
- 30. Récipient 2 l
- 31. Axe moteur
- 32. Appareil de base/bloc moteur
- 33. Bouton marche/arrêt/ Interrupteur rotatif
  - «OFF»: éteint
  - «1»: lent
  - «2»: rapide, et pour piler la glace
  - «PULSE»: fonction pulse (pour homogénéiser, etc.)
  - «TURBO»: prestation maximale pour la fonction mixeur

### Remarque:

- Les positions «2», «PULSE» et «TURBO» ne peuvent pas être utilisées en fonction presse-agrumes

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.

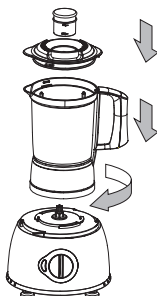
### 1. Mise en place

- 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 sur l'axe moteur (poignée tournée vers l'arrière)
- 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 au 2/3 max. avec les ingrédients à mixer ou hacher (voir page 11)
- Placer le couvercle et le verre doseur et verrouiller (tourner dans le sens des aiguilles d'une montre)

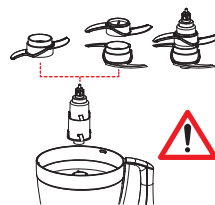
### 3. Utilisation avec lame multifonction/ crochet pétrisseur

#### 2.1 Assemblage

- Débrancher l'appareil
- Placer le récipient sur le dispositif d'entraînement, la poignée vers l'arrière
- Tourner la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que le récipient s'encastre (la poignée est maintenant vers la droite)



- Placer la lame multifonction/le crochet pétrisseur sur l'axe d'entraînement jusqu'à ce qu'il s'encastre. Placer ensuite les deux éléments combinés sur l'axe 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
- Remplir au maximum les 2/3 du récipient avec les ingrédients à mixer ou hacher.
- **Au niveau des 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'encastre).
- **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.
- 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**

### 4. Trancher et râper

#### 4.1 Assemblage

- Débrancher l'appareil
- Placer le récipient sur l'axe moteur, la poignée vers l'arrière (voir dessin 3.1 ci-dessus)
- Tourner la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que le récipient s'encastre
  - placer l'axe d'entraînement
  - placer le disque (côté à utiliser vers le haut)
  - placer le couvercle et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'encastre







## Bref mode d'emploi

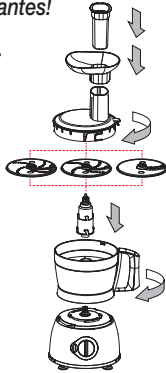
– **Attention les râpes sont coupantes!**

### 4.2 Remplir le conduit de remplissage / utilisation

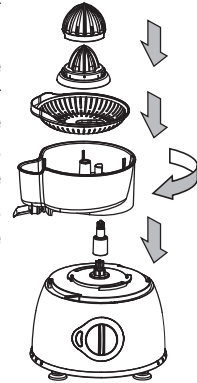
– Voir page 21 et suivantes

#### 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!



- Placer le filtre à pulpe sur le récipient à jus
- Placer ensuite le petit cône sur l'axe situé à l'intérieur du récipient. Le petit cône convient pour des agrumes de petite taille, tels que le lime
- Pour les agrumes de plus grande taille, insérer le grand cône sur le petit cône (il s'encastre)

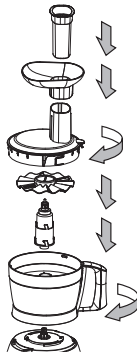


## 5. Fonctionnement avec disque émulsionneur

### 5.1 Assemblage

#### – Débrancher l'appareil

- Placer le récipient sur l'axe moteur, la poignée tournée vers l'arrière (voir image 3.1 plus haut)
- Tourner le récipient dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'encastre
- Insérer le disque sur l'axe d'entraînement, puis le placer dans le récipient
- Verser les ingrédients dans le récipient
- Mettre le couvercle et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'encastre



### 5.2 Remplir le conduit de remplissage/ Utilisation

– Voir page 21 et suivantes

## 6. Fonctionnement avec presse-agrumes

### 6.1 Assemblage

- Débrancher l'appareil
- Placer l'axe d'entraînement sur l'axe moteur
- Orienter le bec verseur vers l'avant et placer le réceptacle à jus sur l'axe moteur
- Tourner le réceptacle à jus dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'encastre. Le bec verseur se trouve maintenant sur la gauche

## 7. Utilisation

– **Avant d'allumer l'appareil**, il faut absolument

- vérifier que le récipient, le couvercle et les accessoires sont mis correctement et bien fixés
- L'appareil est prêt à fonctionner dès qu'il est **branché à une prise (230 V / 50 Hz)**

– A l'aide de l'interrupteur, rotatif sélectionner la **vitesse désirée:**

- «OFF» éteint
- «1» lent (par ex. pour le presse-agrumes)
- «2» (appuyer brièvement) rapide
- «PULSE» fonctionnement à impulsions (le moteur tourne tout le temps qu'on maintient l'interrupteur): Pour hacher grossièrement, couper et mixer brièvement, ou pour bien contrôler le processus lorsque vous tranchez ou hachez
- «TURBO» augmente brièvement la vitesse de rotation en position «1»

**Important:** en mode presse-agrumes, **utiliser uniquement le degré de vitesse «1»!** **Ne pas** utiliser les positions «2», «PULSE» et «TURBO», car cela risquerait de créer une surcharge au niveau du presse-agrumes/de l'entraînement/du moteur

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

## 8. Après utilisation

### – Débrancher l'appareil

- Retirer délicatement le récipient et le bol
- L'appareil, le récipient, le bol et les accessoires doivent être immédiatement nettoyés après leur utilisation (voir «Nettoyage» page 32)





## 8 Fonctionnement



### 1. 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 enfoncer 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 les récipients et les accessoires à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Ne nettoyer le bloc moteur qu'avec un chiffon humide, puis bien l'essuyer. (voir «Nettoyage» page 32). **Attention! Lames très affilées!**

### 1.1 Utilisation

Votre robot ménager sait tout faire et représente une aide précieuse en cuisine. Avec cet appareil, vous gagnerez 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





## 1.2 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 également possible de piler la glace dans le bol mixeur
- La lame multifonction 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 pâtés 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.



- Avec cet appareil, vous pouvez mixer les sauces de salade, préparer des omelettes légères ou faire la pâte à crêpes.  
**Remarque: ce type de lame ne convient pas pour préparer la pâte à pain**



- Grâce au crochet pétrisseur, même la pâte liquide et dense (comme celle des spätzli), la pâte à pizza ou la pâte à pâtes se préparent en un instant



- Le disque émulsionneur permet de monter la crème et les oeufs, ou bien de faire monter des pâtes légères sans farine

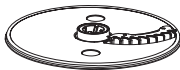
## 1.3 Trancher et râper



- L'emballage contient deux disques pour trancher/râper et un disque pour couper en julienne. Les disques pour trancher/râper sont utilisables des deux côtés



- 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

Français



### 1.4 Mise en place

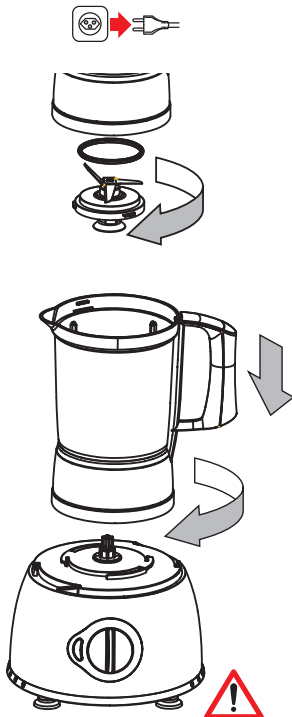
Pour choisir l'emplacement de votre appareil vous devez respecter les points suivants:

- **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

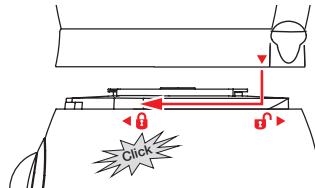
## 2. Fonctionnement bol mixeur

### 2.1 Assemblage

- **Débrancher l'appareil**
- Avant toute intervention, s'assurer que le joint en caoutchouc et le groupe lames sont bien fixés (tourner dans le sens de la flèche)



- Placer le bol mixeur sur l'axe moteur, la poignée tournée vers l'arrière (le repère ▼ sur le bol mixeur se trouve en face du symbole du verrou ouvert)

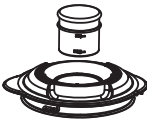
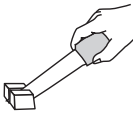
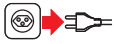


- Tourner la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que le bol s'encastre. La poignée se trouve désormais sur le côté et la flèche repère ▼ est en face du symbole du verrou fermé

#### Remarque:

- Le moteur est doté d'un interrupteur de sécurité. Si le bol mixeur n'est pas correctement inséré, le moteur ne démarrera pas





## 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'à un maximum de 1.5 L
- Ne remplir le bol mixeur qu'aux 2/3

- Placer le couvercle et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre (il s'encastre, et la languette plus courte se trouve alors au-dessus de la poignée).

**Remarque:** le couvercle ne peut être fixé que dans une seule position. S'il ne se ferme pas, lui faire faire un tour de 180°

### Important:

- **Ne pas trop remplir le bol mixeur; risque de surcharge!**
- Ne pas hacher des aliments durs tels que les café en grains, la noix de muscade, etc.
- Ne pas hacher d'épices dans le bol mixeur
- Placer le couvercle de sécurité et lui faire faire ½ tour dans le sens des aiguilles d'une montre (le couvercle doit s'encaster)
- Placer le verre doseur sur le couvercle

### Recommandations:

- **Ne jamais faire tourner l'appareil à vide!**
- On peut ajouter d'autres aliments par l'orifice du couvercle pendant que l'appareil fonctionne (mais pour cela, il faut au préalable retirer le verre 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 qu'il est **branché à une prise** (230 V / 50 Hz), l'appareil est prêt à fonctionner

- A l'aide de l'interrupteur rotatif, sélectionner la **vitesse désirée**:

- «OFF» éteint
- «1» lente
- «2» rapide; cette position permet également de piler la glace
- «PULSE» fonctionnement à impulsions (le moteur tourne jusqu'à ce que l'on relâche l'interrupteur): pour hacher grossièrement, couper et mixer brièvement ou pour bien contrôler le processus lorsque vous tranchez ou hachez

**Conseil:** si des aliments légers restent à la surface, allumer et éteindre brièvement l'interrupteur de façon consécutive (avec 1 sec d'intervalle max), de façon à ce que les aliments soient «attirés» vers le bas.

- «TURBO» en position «1», permet d'augmenter brièvement la vitesse de rotation: l'actionner pendant quelques secondes (le moteur fonctionne tant que vous maintenez l'interrupteur):

#### Recommandations:

- voir «Tableau d'utilisation» page 28



max. 3 min.

#### 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 conçu pour fonctionner pendant de courtes durées (**3 minutes maximum**). Eteindre ensuite l'appareil et le laisser refroidir à température ambiante





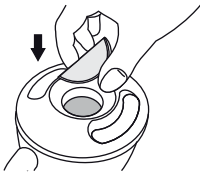
## Conseils:

- 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 les parois intérieures du bol mixeur
- 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 «1»). Ajouter ensuite les ingrédients plus solides (degré «2»). Enfin, ajouter la glace et la mixer en positionnant brièvement l'interrupteur sur «PULSE»
- Plus le processus est long, plus la consistance est fine
- Si le processus se fait trop lentement:
  - positionner brièvement l'interrupteur sur «PULSE» plusieurs fois de suite, ou
  - **débrancher** l'appareil et mélanger les ingrédients avec la spatule, ou
  - retirer une partie des ingrédients du bol mixeur



## Recommandations importantes!

- Ne jamais retirer le couvercle lorsque l'appareil fonctionne (sinon, les aliments giclent hors du bol mixeur)
- 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 29



## 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!

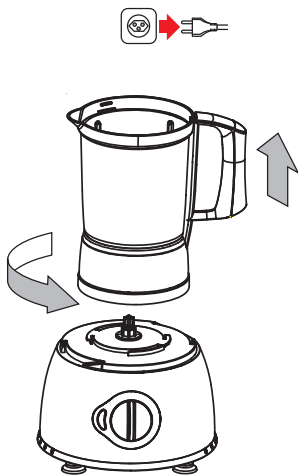
- **Ne jamais introduire la main dans l'orifice (risque de blessure!)**
- **Ne pas enfiler d'objets solides tels que cuillère, etc. dans l'orifice de remplissage (risque de blessure!)**
- **Ne pas mixer de liquides brûlants**
- **Ne jamais faire fonctionner le bol mixeur sans son couvercle**





## 14 Fonctionnement

Français



### 2.5 Piler la glace:

- Pour faire de la **glace pilée**, il faut que les glaçons baignent dans un peu d'eau, sinon ils tournent en même temps que la lame. Ne jamais mettre les glaçons à sec dans le bol, ajouter toujours un peu d'eau (max. 0.6 l ou 200 g)
- A travers l'orifice de remplissage du couvercle, faire tomber au maximum 6 cubes de glace à chaque fois sur la lame en rotation  
Positionner brièvement l'interrupteur sur «**PULSE**» plusieurs fois de suite

### 2.6 Après utilisation

- Une fois le résultat désiré obtenu, éteindre l'appareil (position «**OFF**»)
- **Débrancher l'appareil**
- Libérer le bol du bloc moteur **une fois la lame à l'arrêt complet** (tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre) et l'enlever (**respecter le repère ▼**)
- **Pour enlever le couvercle, tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et le retirer (respecter le repère ▼)**
- Verser délicatement 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 32)
- Ne pas conserver d'aliments dans le bol mixeur
- **Attention les lames sont très affilées!**

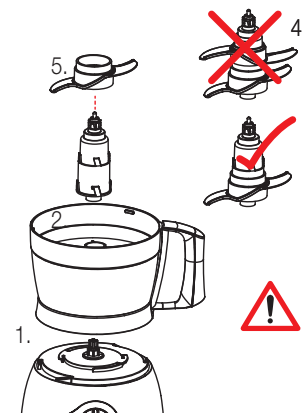
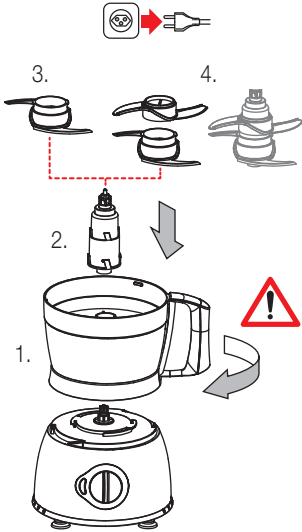






### 3. Fonctionnement avec la double lame/le crochet pétrisseur

#### 3.1 Assemblage



- Débrancher l'appareil
- Placer le récipient sur le bloc moteur, la poignée tournée vers l'arrière (le repère ▼ du récipient doit coïncider avec lesymbole du verrou ouvert)
- Tourner la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que le récipient s'encastre..La poignée est maintenant sur le côté et la flèche repère ▼ coïncide désormais avec le symbole du verrou fermé
- Placer la lame multifonction (3.) sur l'axe d'entraînement (2.).

**Attention: les lames sont très coupantes. Ne prendre en main que la partie en plastique!**

- Pour hacher de grandes quantités d'herbes (aneth, persil, etc.), vous pouvez également placer le support de la lame sur l'axe d'entraînement (4.)

- Pour préparer la pâte, utiliser le crochet pétrisseur blanc (5.). Tout comme la lame multifonction, le crochet pétrisseur doit être inséré sur la partie inférieure de l'axe d'entraînement
- Important: le support de la lame multifonction ne peut pas être utilisé en même temps car cela risquerait d'endommager l'unité moteur!

- Placer l'axe muni des lames multifonction/du crochet pétrisseur sur l'axe moteur, puis insérer le tout dans le récipient.

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

#### Conseil:

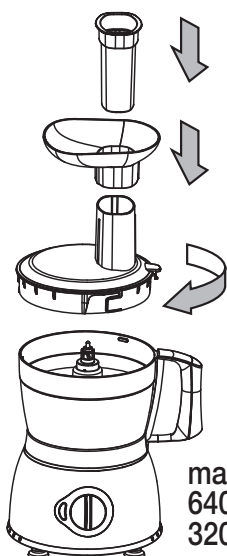
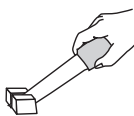
- Le moteur est doté d'un interrupteur de sécurité. Si le récipient n'est pas mis en place correctement, le moteur ne démarre pas





## 16 Fonctionnement

Français



### 3.2 Remplir le récipient

#### - Débrancher l'appareil

- Découper les gros aliments en petits morceaux
- Eliminer les pépins et les noyaux
- 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
- Morceler les biscuits et les introduire dans le conduit de remplissage durant le fonctionnement de l'appareil
- Verser les liquides jusqu'au maximum «1 litre»
- **Ne pas mettre de liquides brûlants!**
- Ne remplir le récipient qu'aux 2/3 de sa capacité
- **Pâte ferme: verser min./max. 640 g de farine/320 ml d'eau.** 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.

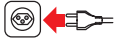
- Placer le couvercle de sécurité et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée. Le couvercle doit s'encaster (l'ergot du couvercle doit se trouver au dessus de la poignée)
- Selon l'utilisation, placer l'entonnoir sur le conduit de remplissage
- Insérer l'embout-poussoir dans le conduit de remplissage
- On peut ajouter d'autres aliments dans le conduit de remplissage pendant le fonctionnement de l'appareil (retirer d'abord l'embout-poussoir)

#### Conseils:

- 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
- **La lame multifonction n'est pas faite pour piler des cubes de glace, du sucre, des grains de café, des épices ou de la noix de muscade**
- **Important: ne jamais trop remplir le récipient, et ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide. Risque de surchauffe!**

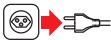


3.3 Utilisation



- **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
- Sélectionner la **vitesse désirée à l'aide de l'interrupteur rotatif**:
  - «**OFF**» éteint
  - «**1**» lent
  - «**2**» rapide; pour piler la glace
  - «**P**» fonctionnement à impulsions (le moteur tourne tout le temps qu'on agit sur l'interrupteur):  
Pression brève: pour hacher, trancher et mélanger grossièrement; ou bien pour contrôler la fonction trancher/hacher
  - «**TURBO**» en position «1», permet d'augmenter brièvement la vitesse de rotation: l'actionner pendant quelques secondes (le moteur fonctionne tant que vous maintenez l'interrupteur)

Français



- **Si les aliments accrochent**:
  - éteindre l'appareil (position «**OFF**»)
  - débrancher l'appareil
  - tourner le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et l'enlever
  - vider le conduit de remplissage et éliminer les résidus de nourriture



**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. Ne jamais éteindre/allumer l'appareil en faisant tourner le récipient (surchauffe de l'interrupteur)
- Ne pas faire fonctionner l'appareil **pendant plus d'une minute** d'affilée. Après ce laps de temps, laisser refroidir l'appareil à température ambiante



- 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)!**

- 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





## 18 Fonctionnement



### 3.4 Rajouter des ingrédients

- Des ingrédients liquides ou solides peuvent être **directement versés dans le récipient à travers le conduit de remplissage**

#### *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

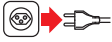
- Pour éviter que les ingrédients en poudre (ex. farine, cacao en poudre) ne s'envolent, insérer l'embout poussoir dans le conduit de remplissage
- Pour mélanger et préparer la pâte, utiliser le degré «1»
- Ne pas trop «travailler» la pâte (ex. à base de farine blanche), sinon celle-ci deviendrait trop compacte
- *Dès que l'on a obtenu le résultat escompté, éteindre l'appareil. Ne pas faire fonctionner l'appareil pendant plus d'une minute (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 (position «OFF»), le débrancher et décoller la pâte de la paroi à l'aide de la 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 (position «OFF»)
- **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 en le soulevant.

**Attention les lames sont très coupantes (ne tenir que par la partie en plastique)!**

- Retirer le récipient en le faisant tourner dans le sens contraire des aiguilles
- Vider le récipient. Avec la spatule, retirer les restes d'aliments collés sur le fond et sur les parois

#### **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 32
- Ne pas conserver d'aliments dans le récipient

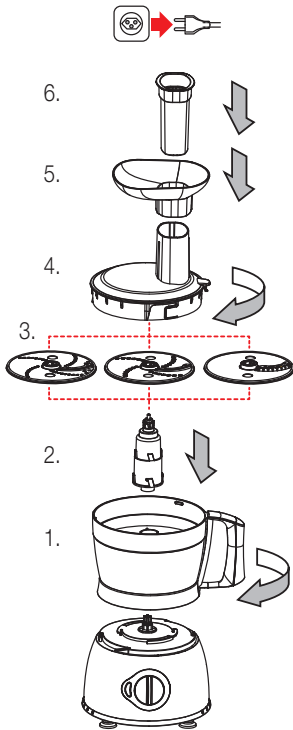




## 4. Fonctionnement avec disques pour râper et trancher

### 4.1 Assemblage

– Débrancher l'appareil



- Placer le récipient sur l'axe moteur, la poignée tournée vers l'arrière (1.). La flèche repère ▼ du récipient doit coïncider avec le symbole du verrou ouvert
- Tourner la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que le récipient s'encastre. La poignée est maintenant sur le côté et la flèche repère ▼ coïncide désormais avec le symbole du verrou fermé

– Insérer l'axe d'entraînement du bloc moteur dans le récipient (2.)

– Vous avez trois disques à disposition:

- deux disques combinés pour trancher/râper (utilisables des deux côtés; pour trancher ou râper)
- un disque pour couper en julienne (utilisable uniquement d'un côté)

– Placer le disque sur l'axe d'entraînement (3.), **côté choisi** (pour trancher ou râper) **vers le haut**, jusqu'à ce qu'il s'encastre

**Attention: les disques sont coupants (les tenir par le bord uniquement)!**

– Placer le couvercle de sécurité et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'encastre (4.). Lorsqu'il se bloque, le couvercle émet un son et la languette du couvercle doit se trouver juste au-dessus de la poignée du récipient

– Selon l'utilisation, insérer l'entonnoir sur le conduit de remplissage (5.)



### Remarque!

– Le moteur est doté d'un interrupteur de sécurité. Le moteur ne démarre que si le récipient est bien mis en place et le couvercle bien fermé

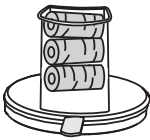
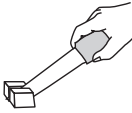




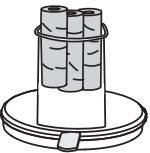
## 4.2 Introduire les aliments dans le conduit

### – 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.)

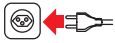
- Couper tomates, pommes et citrons en 2 avant de les mettre dans le conduit
- Couper le chou en quatre et n'introduire qu'un morceau à la fois
- Retirer le couvercle et placer l'oignon directement dans la partie basse du tube (puis fermer le couvercle et placer l'embout-poussoir)
- Pour un résultat 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:

- **IMPORTANT: n'exercer qu'une pression légère (sinon vous risquez d'endommager le moteur et l'axe d'entraînement)!**
- **Ne pas trop remplir le conduit, et ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide: risque de surchauffe!**
- Appuyer sur l'embout-poussoir avec légèreté
- **Ne jamais pousser les ingrédients avec la main ou à l'aide d'une cuillère; toujours utiliser l'embout-poussoir (risque de lésions)!**





### 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
- L'appareil est prêt à fonctionner dès qu'il est **branché à une prise** (230 V / 50 Hz)
- Sélectionner la **vitesse désirée à l'aide de l'interrupteur rotatif**:
  - «**OFF**» éteint
  - «**1**» lent; pour des aliments mous, tels que concombre et tomate
  - «**2**» rapide; pour des aliments plus durs, tels que carottes, pommes de terre
  - «**PULSE**» fonctionnement à impulsions (le moteur fonctionne tout le temps que l'on agit sur l'interrupteur); pour couper et mélanger; ou bien pour mieux contrôler le processus de hachage
  - «**TURBO**» en position «1», permet d'augmenter brièvement la vitesse de rotation: l'actionner pendant quelques secondes (le moteur fonctionne tant que l'on maintient l'interrupteur)
- 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 le disque, l'axe d'entraînement et/ou le moteur)!**

- Voir «**Tableaux d'utilisation**» à la page 28

#### Conseils:

- travailler les ingrédients mous et friables au degré «1»
- travailler les fromages mous et le chocolat uniquement au degré «2» en appuyant doucement sur l'embout-poussoir



**max. 1 min.**

#### 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
- Ne pas faire fonctionner l'appareil pendant plus d'une minute d'affilée: après ce laps de temps, laisser refroidir l'appareil à température ambiante





- 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, ni introduire les aliments avec la main ou un objet (risque de se blesser avec les lames en rotation!). **Utiliser uniquement l'embout-poussoir!**
- Ne retirer le récipient que lorsque l'appareil est à l'arrêt complet et débranché

## 4.4 Après utilisation

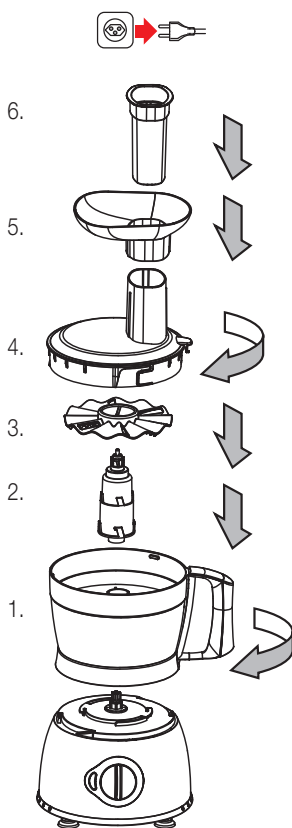


- Une fois le résultat désiré obtenu, éteindre l'appareil (= position «OFF»)
- **Débrancher l'appareil**
- **Une fois l'appareil arrêté**, retirer le couvercle, en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre
- Tenir le disque par la partie en plastique blanche, le débloquer et l'enlever. **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. Avec la spatule, retirer les restes d'aliments râpés ou tranchés, collés sur le fond et sur les parois

### **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 32
- Ne pas conserver d'aliments dans le récipient





## 5. Fonctionnement avec disque émulsionneur

- Utiliser le disque émulsionneur pour faire monter la crème/les blancs en neige, pour préparer une pâte aux oeufs légère ou pour réaliser des gâteaux. Ne pas utiliser le disque émulsionneur pour des pâtes plus épaisses contenant du beurre (ou de la margarine) et de la farine: vous risquez d'endommager le moteur de l'appareil. Pour les pâtes «épaisses», utiliser uniquement le crochet pétrisseur (voir «3. Utilisation avec lame multifonction/crochet pétrisseur» en page 15)

### 5.1 Assemblage

#### – Débrancher l'appareil

- Placer le récipient sur l'axe moteur, la poignée tournée vers l'arrière (1.). La flèche repère ▼ du récipient doit coïncider avec le symbole du verrou ouvert
- Tourner la poignée dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que le récipient s'encastre. La poignée est maintenant sur le côté, et la flèche repère ▼ coïncide désormais avec le symbole du verrou fermé

- Placer le disque émulsionneur (3.) sur l'axe d'entraînement (2.)
- Insérer ensuite le disque émulsionneur (3.) muni de l'axe (2.) sur l'axe moteur
- Ajouter les ingrédients.

**Conseil:** pour obtenir un meilleur résultat, utiliser des oeufs à température ambiante. Le disque et le récipient doivent être propres, sinon les oeufs ne monteront pas

- Placer le couvercle de sécurité et le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'encastre (4.). Lorsqu'il se bloque, le couvercle émet un son et la languette du couvercle doit se trouver juste au-dessus de la poignée du récipient

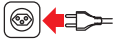
#### Remarque:

- 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



## 5.2 Utilisation

- Avant d'utiliser l'appareil, veiller à ce que le récipient, le couvercle et l'axe d'entraînement sont bien mis et bien fixés
- L'appareil est prêt à fonctionner dès lors qu'il est branché à une prise de courant (230 V/50 Hz)



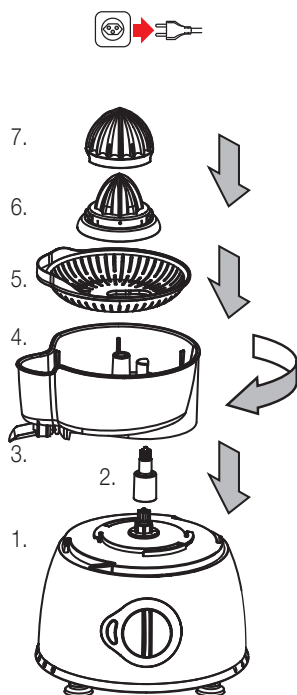
- A l'aide de l'interrupteur rotatif, sélectionner la vitesse désirée:
  - «OFF» éteint
  - «1» lent
  - «2» rapide
  - «PULSE» fonctionnement à impulsions (le moteur fonctionne tant que vous maintenez l'interrupteur); pour un meilleur contrôle du processus
  - «TURBO» en position «1», permet d'augmenter brièvement la vitesse de rotation: l'actionner pendant quelques secondes (le moteur fonctionne tant que l'on maintient l'interrupteur):



## 5.3 Après utilisation du disque émulsionneur

- Une fois obtenu le résultat souhaité, éteindre l'appareil (= position «OFF»)
- Débrancher l'appareil
- Une fois le moteur arrêté, retirer le couvercle en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre
- Oter le disque émulsionneur muni de l'axe d'entraînement en les soulevant. Séparer le disque de l'axe d'entraînement (le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre, puis l'enlever en tirant vers le haut)
- Enlever le récipient en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre
- Vider le récipient. A l'aide d'une spatule, râcler les éventuels résidus d'aliments collés sur le fond ou sur les parois du récipient





## 6. Fonctionnement avec presse-agrumes

- Le presse-agrumes permet de presser tous les types d'agrumes

### 6.1 Assemblage

#### – Débrancher l'appareil

- Placer l'axe d'entraînement (2.) sur l'axe moteur
- Orienter le bec verseur (3.) vers l'avant et placer le réceptacle à jus (4.) sur l'axe moteur (1.); la flèche repère ▼ du réceptacle coïncide avec le symbole du verrou ouvert
- Tourner le réceptacle à jus dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il se bloque. Le bec verseur se trouve maintenant sur la gauche et le repère ▼ du réceptacle coïncide désormais avec le symbole du verrou fermé

- Placer le filtre à pulpe (5.) sur le réceptacle à jus (4.)

- Placer ensuite le petit cône (6.) sur l'axe interne du réceptacle à jus. Le petit cône convient pour des agrumes de petite taille, tels que le lime
- Pour les agrumes plus grands, placer le grand cône (7.) sur le petit (il s'encastre)

#### Remarque:

- Le moteur est doté d'un interrupteur de sécurité. Le moteur ne se met en marche que si le réceptacle à jus et le cône sont bien mis en place est bien mis en place

### 6.2 Utilisation

- **Avant d'utiliser l'appareil**, s'assurer que le réceptacle à jus et le cône sont bien mis en place et bien fixés
- L'appareil est prêt à fonctionner dès lors qu'il est **branché à une prise de courant** (230 V/50 Hz)

- Couper en deux les oranges, les citrons, les limes ou les pamplemousses
- **Pousser le bec verseur (3.) vers le haut pour être sûr qu'il ne perdra pas de liquide!**
- Appuyer la surface coupée sur le cône du presse-agrumes.

**Important:** n'exercer qu'une pression légère sur le cône



- Lancer le processus à l'aide de l'interrupteur rotatif:
  - «OFF» éteint
  - «1» lent

**Important:** en mode presse-agrumes, n'utiliser que le degré de vitesse «1»! (**NE PAS** utiliser les positions «2», «PULSE» et «TURBO»: risque de surcharge du presse-agrumes/axe d'entraînement/moteur!)



max. 5 min.

### Remarques:

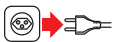
- Lorsque vous pressez une grande quantité d'agrumes, videz régulièrement le filtre à pulpe
- N'allumer le presse-agrumes que lorsque tous les éléments sont assemblés
- **Ne jamais appuyer sur le cône sans agrume (risque de lésions)**
- Le presse-agrumes est **conçu pour une utilisation de courte durée** (maximum 5 minutes). **Eteindre ensuite l'appareil et le laisser refroidir à température ambiante**

### 6.3 Après utilisation

- Après utilisation du presse-agrumes, éteindre l'appareil (= pos. «OFF»)
- **Débrancher l'appareil**
- **Une fois le moteur à l'arrêt**, passer délicatement une petite cuillère sur le filtre à pulpe, sans trop appuyer
- Placer un verre sous le bec verseur
- Pousser le bec verseur vers le bas et remplir le verre. Lorsque le verre est plein, repousser le bec verseur vers le haut (le jus arrête de couler)
- Si le jus s'arrête de couler, agir sur le bec verseur en le poussant 1-2 fois de haut en bas
- Servir et déguster le jus fraîchement pressé
- Tourner le réceptacle à jus dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, puis l'ôter en même temps que le filtre à pulpe et le/les cône(s)

### Conseil:

- le nettoyage sera plus facile si les différents éléments sont rincés / lavés juste après utilisation





## 28 Conseils d'utilisation

### 7. Conseils

#### 7.1 Conseils pour utilisation avec lame multifonction

Degré	Fonction	Utilisation
«1» (lent)	malaxer, mélanger	préparation de mets liquides, boissons, fruit, soupes
«1» (lent)	préparer la pâte	préparation de pâte onctueuse (omelette ou spätzli), pâte à cake, à biscuits, ou pâte compacte (pizza et pâtes)
«2» (vite; pression brève)	réduire en purée	préparation de légumes, repas pour bébé, boissons au yaourt et desserts

Français

#### 7.2 Conseils d'utilisation avec lame de coupe

Aliments	Quantité max.	Préparation	Durée max.
<b>Carottes</b>	250 g	éplucher et couper en dés de 2 cm	15-20 sec.
<b>Pommes</b>	250 g	éplucher, épépiner, couper en dés de 2 cm	15-20 sec.
<b>Fromages</b> (pâte dure)	150 g	couper en dés de 2 cm	15-20 sec.
<b>Oeufs</b> (durs)	6	écaillés et coupés en 4	15-20 sec.
<b>Viande</b> (cuite ou crue)	200 g	couper en dés de 2 cm. La viande crue nécessite plus de temps que la viande cuite	20 sec.
<b>Noix</b>	150 g	casser et couper en deux. Pour un résultat régulier, décoller les noix des parois avec la spatule	10 -15 sec.
<b>Oignons</b>	200 g	éplucher et couper en 4	10-15 sec.
<b>Persil</b>	quelques feuilles (sans tiges)	pour un résultat optimal, récipient et feuilles doivent être bien secs	10-15 sec.
<b>Pommes de terre</b> (farineuses)	200 g	cuites et épluchées. Coupées en dés de 2 cm. Ajouter un peu d'eau de cuisson	15-25 sec.
<b>Pâte</b>	250 g de farine 150 ml d'eau	ajouter un oeuf (env. 60 g)	20 sec.
<b>Pâte sucrée</b>	360 g farine, 45 g sucre en poudre 1 oeuf 230 ml d'eau	ajouter un oeuf (env. 60 g)	15 sec.





## Conseils d'utilisation

29

### 7.3 Conseils d'utilisation du bol mixeur

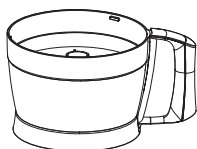
Ingrédients	Quantité max.	Utilisation	Durée max.
Piler	6 glaçons max. et un peu d'eau	ne piler la glace que dans le bol mixeur!	15-20 sec.
Sauces	selon la recette	aliments ayant tendance à flotter	1-2 sec. sur «PULSE». Répéter le processus 2 ou 3 fois

### 7.4 Conseils d'utilisation avec disque émulsionneur

Ingrédients	Quantité max.	Utilisation	Durée max.
Crème fouettée	500 ml	faire monter la crème; attention: elle se transforme vite en beurre!	15-20 sec.
Blancs d'oeufs	utiliser au min. 3 oeufs, au max. 8 oeufs.	monter les oeufs en neige	15-20 sec.

Français





### 7.5 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 «1»). 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

### 7.6 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 «1»)
- Travailler ensuite la pâte à la main jusqu'à ce qu'elle soit lisse et homogène
- Envelopper la pâte dans du film alimentaire et la laisser au réfrigérateur pendant 2 heures env. (la pâte se travaille mieux)

### 7.7 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 «1»)
- Laisser la pâte reposer un instant. Si nécessaire la diluer avant la cuisson







### 7.8 Le Pesto de Dani avec basilic et féta

#### Ingrédients:

- 5 dl d'huile d'olives
- 1 dl d'huile de citron
- 200 g de féta (confère un meilleur goût que le parmesan, par exemple)
- 100 g de noix (ou de pignons)
- 4 bouquets de basilic
- 1 tête d'ail

#### Préparation:

- Couper la féta en petits morceaux (comme du sucre)
- Laver le basilic et séparer les feuilles des tiges
- Pele l'ail
- Verser d'abord l'huile, ensuite les autres ingrédients, dans le mixeur. Recouvrir du couvercle avec le mesureur
- Tourner plusieurs fois brièvement le bouton pour 1 à 2 secondes en position «**PULSE**» (= réglage par impulsion). Les ingrédients plus légers tels que le basilic y sont progressivement ajoutés et ensuite hachés
- Continuer pendant quelques secondes en position «**2**» jusqu'à ce que les ingrédients soient bien mélangés et hachés
- Assaisonner de sel et de poivre et servir

#### Conseil:

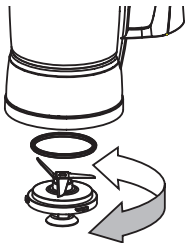
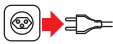
- Si des substances plus légères flottent à la surface, placer le bouton pendant 1 à 2 secondes sur «**PULSE**» (= réglage par impulsion)





## 32 Nettoyage

Français



### Base / Bloc moteur

- Avant de nettoyer l'appareil, il faut l'éteindre et le débrancher
- **Ne jamais plonger le bloc moteur dans l'eau et ne jamais le nettoyer sous l'eau courante**
- N'utilisez pas d'objets ni de produits abrasifs
- Nettoyer l'appareil exclusivement avec un chiffon humide puis 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**
- Faire tourner l'appareil quelques secondes (interrupteur sur «PULSE»). Répéter le processus de rinçage 3 ou 4 fois
- **Débrancher l'appareil**
- Bien rincer le le bol mixeur, le récipient et le couvercle et les sécher soigneusement. **Ne pas mettre les éléments au lave-vaisselle** (le plastique transparent pourrait se fissurer)
- Le groupe lames du bol mixeur peut être séparé de la base (tourner les deux poignées arrière dans le sens des aiguilles d'une montre).  
**Les lames sont très coupantes!** En les remplaçant, assurez-vous que le joint en caoutchouc est positionné correctement

### Accessoires / éléments

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

### Conseil:

- lorsque vous râpez les carottes, une pellicule orange peut se former. Pour l'enlever, verser quelques gouttes d'huile alimentaire sur du papier de cuisine et essuyer les parties tachées. Nettoyer ensuite avec de l'eau et un peu de détergent

### Important:

- **NE PAS mettre les éléments en plastique transparent au lave-vaisselle:** ils deviendraient opaques et se fendilleraient
- **NE PAS mettre les éléments en inox au lave-vaisselle:** ils rouilleraient
- **Attention: les lames et les disques sont coupants!**





### Rangement

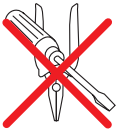
- En cas de non utilisation, éteindre l'appareil et le débrancher. Enrouler tout le cordon dans son logement (sous l'appareil)
- Les trois disques peuvent être rangés dans le récipient
- Conserver l'appareil en lieu sec et à l'abri de la poussière, hors de portée des enfants. En cas de non utilisation 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

- Cet appareil 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. Ne pas éteindre l'appareil en tournant le couvercle, cela l'endommagerait
- 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





## 34 Elimination



- 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!)

Français

## Données techniques

Tension nominale		230 V / 50 Hz
Puissance nominale		1000 W
Commandes		2 degrés, à impulsions et turbo
Dimensions	- avec le bol	env. 230 x 400 mm (ø x H)
Longueur du cordon		env. 1 m
Poids de l'appareil		env. 2.0 kg
Matériaux	- appareil de base (corps) - récipient/couvercle - bol mixeur - lame de coupe - disques pour à râper/trancher	plastique ABS plastique SAN plastique acier inox acier inox
Durée d'utilisation (éteindre ensuite l'appareil et le laisser refroidir à température ambiante)	- mixer - crochet pétrisseur - disques - presse-agrumes	1 min. 1 min. 3 min. 5 min.
Antiparasité		selon normes UE
Homologation		CE
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 | Garantie | Garanzia



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

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

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.

La MIGROS si assume per due 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.

© helmer.ch

## MIGROS Service

Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen.

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

Gli articoli che necessitano un servizio manutenzione o una riparazione possono essere depositati in ogni punto vendita.



**M-INFOLINE**  
**0848 84 0848**  
**www.migros.ch**

Haben Sie weitere Fragen? Die M-Infoline hilft Ihnen gerne weiter unter der Tel.-Nr. 0848 84 0848:

Montag bis Freitag 08.00 – 18.30 Uhr;  
Samstag 08.30 – 17.30

(8 Rp./Min. 08.00 – 17.00 Uhr, 4 Rp./Min von 17.00 – 18.30 Uhr und Samstag).

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

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

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

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

Avete altre domande? L'M-Infoline rimane volentieri a vostra disposizione per ulteriori informazioni: 0848 84 0848 dal lunedì al venerdì dalle 08.00 alle 18.30 e il sabato dalle 08.30 alle 17.30

(8 cent./min. dalle 8.00 alle 17.00, 4 cent./min. dalle 17.00 alle 18.30 e sabato).

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

Art.7174.364 | Änderungen vorbehalten | Sous réserve de modifications | Con riserva di modifiche | V02/11/14

