

MIO★STAR



BLEND & CHOP PRO 600

Stabmixer
Mixeur plongeant
Frullatore ad immersione



Gratulation!

Mit diesem Gerät haben Sie ein Qualitätsprodukt erworben, welches mit grösster Sorgfalt hergestellt wurde. Es wird Ihnen bei richtiger Pflege während Jahren gute Dienste erweisen.

Vor der ersten Inbetriebnahme bitten wir Sie jedoch, die vorliegende Bedienungsanleitung gut durchzulesen und vor allem die Sicherheitshinweise genau zu beachten.

Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, dürfen dieses Gerät nicht benutzen.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	2	Anwendungstabelle	16
Hinweise zu dieser Anleitung	4	Rezepte	17
Auspacken	4	Reinigung	18
Übersicht der Geräte- und Bedienteile	5	– Motoreinheit	18
Kurzanleitung	6	– Mixerfuss	18
Inbetriebnahme	8	– Zubehörteile	18
– Vor der ersten Inbetriebnahme	8	Aufbewahrung / Wartung	19
– Verwendungszweck	8	Störungen	19
– Aufstellen	9	Entsorgung	20
Inbetriebnahme Stabmixer	9	Technische Daten	20
– Mixerfuss einsetzen	9	Konformität	20
– Mixbecher auffüllen	10		
– Mixen, Pürieren, Rühren und Quirlen	10		
– Nach der Anwendung	11		
Inbetriebnahme Zerkleinerer	12		
– Zerkleinerer zusammensetzen	12		
– Zerkleinern und Hacken	12		
– Nach der Anwendung	13		
Inbetriebnahme Stampfer	14		
– Stampferfuss einsetzen	14		
– Stampfen	14		
– Nach der Anwendung	15		

2 Sicherheitshinweise



Deutsch

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

- Bedienungsanleitung vollständig durchlesen und für Nachbenutzer aufbewahren
- WARNUNG! Motoreinheit (oberer Teil) mit Kabel und Getriebe-Aufsatz nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen (Gefahr durch Stromschlag)
- **VORSICHT! Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen. Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren**
- Personen, einschliesslich Kinder, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen
- Das Gerät darf nur an einer geerdeten Steckdose (220 – 240 V / 50 Hz) mit einer Absicherung von 6 A betrieben werden
- Den Netzstecker unbedingt ziehen:
- vor jedem Abnehmen oder Einsetzen des Mixerfusses und des Zerkleinerers
- vor jeder Reinigung
- nach jedem Gebrauch
- ACHTUNG: Das Netzkabel darf nie über Ecken oder Kanten herunterhängen oder gar eingeklemmt werden. Netzkabel nicht über heisse Gegenstände legen oder hängen sowie vor Öl schützen
- Netzkabel regelmässig auf Beschädigungen untersuchen. Zur Vermeidung von Gefahren darf ein beschädigtes Netzkabel nur vom MIGROS-Service ersetzt werden
- Netzstecker/-kabel und Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen berühren. Immer am Stecker und nicht am Kabel ziehen
- Gerät niemals am Netzkabel tragen oder ziehen
- Wir empfehlen, das Gerät über einen FI-Schutzschalter anzuschliessen. Im Zweifelsfalle fragen Sie eine Fachperson
- Gerät nicht verwenden bei:
 - Gerätestörung
 - beschädigtem Netzkabel

- wenn das Gerät heruntergefallen ist oder wenn sonstige Beschädigungen vorliegen In solchen Fällen das Gerät sofort durch den MIGROSService überprüfen und reparieren lassen
- Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:
 - Gerät auf einer trockenen, stabilen und ebenen Standfläche und nicht direkt unter einer Steckdose anwenden. Mindestabstand von 60 cm zu Spülbecken und Wasserhahn einhalten
 - Gerät und Netzkabel nicht auf heiße Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
 - Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
 - VORSICHT! Kabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr)
 - Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt
 - **VORSICHT! Die Doppelklinge ist sehr scharf; niemals mit der Hand oder mit Besteck in das rotierende Messer greifen! Stabmixer nur oben am Griff halten**
 - **VORSICHT! Nach dem Ausschalten rotiert die Messereinheit noch weiter. Nicht anhalten (Verletzungsgefahr)**
 - Das Gerät darf nur unter Aufsicht bedient werden
- Niemals Gerät ohne Arbeitsgut betreiben!
- VORSICHT! Niemals heisses Öl oder kochende Flüssigkeiten als Mixgut verwenden
- Stabmixer nach jedem Gebrauch wieder ausschalten und den Netzstecker ziehen
- Das Gerät darf ohne Unterbruch nicht länger als 1 Minute betrieben werden. Nach dieser Betriebszeit muss der Stabmixer ausgeschaltet werden, damit sich der Motor abkühlen kann
- Der Stabmixer und Zerkleinerer eignen sich nicht zum Verarbeiten von Kartoffeln (z.B. für Kartoffelstock), Eiswürfeln, Gefrorenem, Kaffeebohnen, Getreide, Muskatnuss und Reis. Schäden an Messern und Gerät können die Folge sein
- Während des Betriebs kann unter der Glocke des Mixerfusses ein Vakuum entstehen. Mixbecher daher immer mit der anderen Hand festhalten
- Vor dem Verarbeiten von kochendem Mixgut Pfanne immer von der Herdplatte ziehen. Auf guten Stand achten Das Eindringen in das Gehäuse mit irgendwelchen Gegenständen sowie das Öffnen des Gehäuses ist strengstens verboten
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile

4 Hinweise zu dieser Anleitung

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

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

Auspacken



– Stabmixer mit Zubehör aus der Verpackung nehmen

– Bitte überprüfen Sie nach dem Auspacken, ob folgende Teile vorhanden sind:

1. Motoreinheit (oberer Teil)
2. Mixerfuss
3. Zerkleinerer mit Messer und Getriebe-Aufsatz
4. Deckel/Antirutschfuss für Zerkleinerer
5. Mixbecher
6. Deckel/Antirutschfuss für Mixbecher
7. Stampfer mit Getriebe-Aufsatz

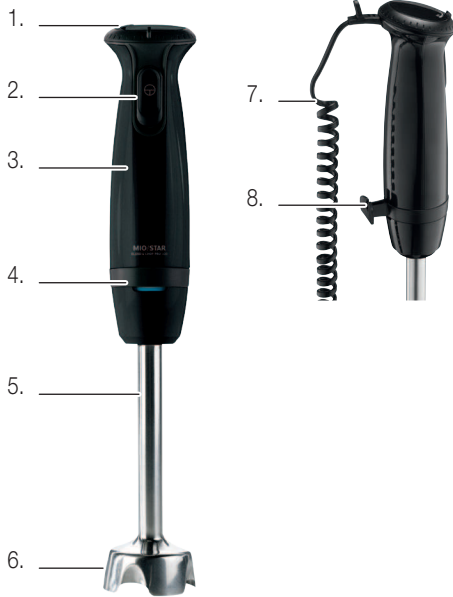
– **Sämtliche Teile, ausser Motoreinheit (oberer Teil) und Getriebe-Aufsatz, sorgfältig reinigen.** Motoreinheit und Getriebe-Aufsatz mit feuchtem Tuch abwischen und trockenreiben

– **Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung (220-240 V) mit der Gerätespannung übereinstimmt** (siehe Leistungsschild des Gerätes)

– **Vernichten Sie sämtliche Plastikbeutel**, denn diese könnten für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden!

Tipp:

– Bewahren Sie die Verpackung für spätere Transporte auf (z.B. für Umzüge, Service usw.)



Stabmixer:

1. Drehregler für Geschwindigkeit
2. Ein-/Aus-Taste
3. Griffbereich/Motoreinheit
4. Kontrollanzeige (blau: Mixerfuss richtig aufgesetzt)
5. Mixerfuss (abnehmbar)
6. Doppelklinge (unter Glocke; Achtung scharf!)
7. Spiral-Netz-kabel / Netzstecker
8. Kabelaufwickelhalterung / drehbarer Standfuss



Zubehör:

9. Oberteil mit Getriebe-Aufsatz
10. Zerkleinerer
11. Zweifachschneidemesser (Achtung: Klingen sehr scharf; immer in Schutzhalterung aufbewahren)
12. Deckel/Antirutschfuss für Zerkleinerer
13. Transparenter Mixbecher mit Masseinteilung (max. Füllmenge 1000 ml)
14. Deckel/Antirutschfuss für Mixbecher
15. Getriebe-Aufsatz
16. Stampferfuss
17. Paddel



Diese Kurzanleitung beinhaltet nur die wichtigsten Bedienungsschritte. Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir Ihnen die detaillierte Bedienungsanleitung (ab Seite 8) zu lesen, in der alle wichtigen Funktionen beschrieben sind. Beachten Sie auch die Sicherheitsvorschriften auf den Seiten 2 und 8.

1. Aufstellen

- **Netzstecker ziehen**
- Stabmixer und Zerkleinerer auf einer trockenen, stabilen und ebenen Arbeitsfläche und nicht direkt unter einer Steckdose anwenden
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
- Kabel/Stecker trocken halten, nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr!), einklemmen oder in die Nähe von heißen Herdplatten legen

2. Betrieb mit Stabmixer

2.1 Mixerfuss einsetzen

- **Netzstecker ziehen**
- Den Mixerfuss aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet. Bei richtig eingesetztem Fuss erscheint in der Kontrollanzeige ein blaues Feld



2.2 Mixbecher auffüllen

- Grössere Lebensmittelstücke zuerst in kleinere Stücke schneiden
- **Feste Zutaten** grundsätzlich in kleinen Mengen verarbeiten
- Für Mixarbeiten den Mixbecher verwenden. Um ein optimales Mixergebnis zu erzielen, jeweils nur kleine Mengen verarbeiten. Mixbecher nur bis Markierung «800 ml» auffüllen.

Wichtig: Mixbecher nie überfüllen; Auslauf- und Überlastungsgefahr!

- **Gerät niemals ohne Mixgut betreiben**

ACHTUNG:

- Der Stabmixer **eignet sich nicht** zum Mixen von Gefrorenem, Eiswürfeln, Kartoffeln (für Kartoffelstock), rohem Fleisch sowie trockenen Lebensmit-

teln (z.B. Kaffeebohnen, Nüssen, Getreide, Muskatnuss und Reis). Messer und Mixerfuss nehmen Schaden!

2.3 Inbetriebnahme

- **Netzstecker** in die Steckdose (220-240V/50-60Hz) stecken
- Durch Drücken der **Ein-/Aus-Taste** Gerät einschalten. Durch Loslassen der Taste schaltet sich der Motor wieder aus
- **Ein-/Aus-Taste** im ersten Schritt mehrmals kurz hintereinander betätigen. Anschliessend Taste ohne Unterbruch gedrückt halten, um das gewünschte Resultat zu erhalten
- Die Geschwindigkeit kann durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers (Oberseite) geändert werden



- **Hinweis: Das Gerät ist für den Kurzzeitbetrieb von 1 Minute ausgelegt. Nach dieser Betriebszeit muss das Gerät zum Auskühlen auf Raumtemperatur, ausgeschaltet werden**

- Nach **Beendigung Taste** wieder **loslassen** (Motor schaltet aus)
- **Netzstecker ziehen**
- Erst nach Stillstand der Messer den Mixerfuss vorsichtig aus dem Mixbecher ziehen

VORSICHT!

- Niemals mit der Hand oder mit Besteck in die rotierende Messereinheit greifen (Verletzungsgefahr!)
- Stabmixer immer aufrecht und gut festhalten
- Beim Verarbeiten von **sehr schwerem** Mixgut (z.B. gekochte Karotten, Sellerie), Gerät nicht länger als **einige Sekunden am Stück** laufen lassen

2.4 Nach dem Mixen

- **Netzstecker ziehen**
- Durch Drehen des Mixerfusses im Gegenuhrzeigersinn wird der Mixerfuss gelöst



Kurzanleitung

3. Betrieb mit Zerkleinerer

3.1 Zerkleinerer zusammensetzen

- Netzstecker ziehen
- Falls der Mixerfuss an der Motoreinheit montiert ist: Fuss durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn lösen und abnehmen
- Weissen Deckel auf Unterseite des Zerkleinerers anbringen (verhindert ein Verrutschen)
- Zweifachschneidemesser (Achtung scharf!) im Zerkleinerer auf die Metallachse stecken (rastet ein)
- Nahrungsmittel in Zerkleinerer- Behälter einfüllen («MAX»-Markierung beachten)
- Getriebe-Aufsatz mit einer Drehbewegung im Gegenuhrzeigersinn auf Zerkleinerer aufsetzen (rastet ein)
- Motoreinheit mit einer Drehbewegung im Gegenuhrzeigersinn («Schloss»-Markierung beachten) auf Zerkleinerer aufsetzen (rastet ein)

3.2 Inbetriebnahme

- Netzstecker in die Steckdose (220 – 240 V /50 Hz) stecken
- Halten Sie mit einer Hand den Behälter und mit der anderen Hand die Motoreinheit fest
- Ein-/Aus-Taste drücken und Gerät einschalten. Durch Loslassen der Taste schaltet sich der Motor wieder aus
- Ein-/Aus-Taste im ersten Schritt mehrmals kurz hintereinander betätigen. Anschliessend diese ohne Unterbruch gedrückt halten, um das gewünschte Resultat zu erhalten
- Die Geschwindigkeit kann durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers (Oberseite) geändert werden
- **Hinweis: Das Gerät ist für den Kurzzeitbetrieb von 1 Minute ausgelegt. Nach dieser Betriebszeit muss das Gerät zum Auskühlen auf Raumtemperatur ausgeschaltet werden**
- Nach **Beendigung Taste** wieder loslassen (Motor schaltet aus)
- **Netzstecker ziehen**

VORSICHT!

Niemals mit der Hand oder mit Besteck in die rotierende Messereinheit greifen (Verletzungsgefahr!)

3.3 Nach der Anwendung

- **Netzstecker ziehen.** Erst nach Stillstand des Motors/Messers, die Motoreinheit

4. Betrieb mit Stampfer

4.1 Stampfer zusammensetzen

- Netzstecker ziehen
- Getriebe-Aufsatz mit einer Drehbewegung im Gegenuhrzeigersinn auf Stampferfuss aufsetzen (rastet ein)
- Den Stampfer aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet. Bei richtig eingesetztem Fuss erscheint in der Kontrollanzeige ein blaues Feld
- Hartes Gemüse und Obst vor dem Stampfen kochen und Flüssigkeit abgessen.

4.2 Inbetriebnahme

- Netzstecker in die Steckdose (220 – 240 V /50 Hz) stecken
- Halten Sie mit einer Hand den Behälter und mit der anderen Hand die Motoreinheit fest
- Ein-/Aus-Taste drücken und Gerät einschalten. Durch Loslassen der Taste schaltet sich der Motor wieder aus
- Bewegen Sie den Stampfer auf und ab durch das Gemüse oder Obst, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist
- Die Geschwindigkeit kann durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers (Oberseite) geändert werden
- Hinweis: Das Gerät ist für den Kurzzeitbetrieb von 1 Minute ausgelegt. Nach dieser Betriebszeit muss das Gerät zum Auskühlen auf Raumtemperatur ausgeschaltet werden
- Nach Beendigung Taste wieder loslassen (Motor schaltet aus)
- Netzstecker ziehen Wichtig!
- Niemals mit der Hand oder mit Besteck in das rotierende Paddel greifen (Verletzungsgefahr!)

4.3 Nach der Anwendung

- **Netzstecker ziehen.** Erst nach Stillstand des Motors/Paddels, die Motoreinheit abnehmen
- Gerät und Zubehör immer direkt nach Gebrauch reinigen (siehe «Reinigung» Seite 18)



Vor der ersten Inbetriebnahme

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

- Gerät nur in trockenen Räumen und unter Aufsicht verwenden
- **VORSICHT! Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden**
- **VORSICHT!** Nach dem Ausschalten rotieren die Messer noch einige Sekunden weiter. Nicht anhalten: Verletzungsgefahr
- Gerät niemals ohne Arbeitsgut betreiben
- **VORSICHT!** Niemals mit der Hand oder mit Besteck in die rotierenden Messer greifen
- Netzstecker ziehen und erst bei völligem Stillstand der Messereinheit den Mixerfuss entfernen oder das Oberteil des Zerkleinerers öffnen
- Das Reinigen darf nur nach dem Ziehen des Netzsteckers und nach dem Entfernen des Mixerfusses oder des Zubehörs erfolgen

Vor dem ersten Gebrauch alle Teile, ausser Motoreinheit und Getriebe-Aufsatz, sorgfältig mit warmem Wasser und etwas Spülmittel abwaschen und gut abtrocknen. Die Motoreinheit und der Getriebe-Aufsatz dürfen nur mit einem angefeuchteten Tuch abgewischt werden (siehe «Reinigung» Seite 16).



Verwendungszweck

Der Stabmixer ist eine vielseitige und praktische Küchenhilfe. Mit diesem Gerät können Sie zeit- und kräftesparend rohe oder gekochte Nahrungsmittel mixen, pürieren, rühren, quirlen, zerkleinern und hacken («Anwendungstabelle» auf Seite 14 beachten).

ACHTUNG:

- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt
- Der Stabmixer ist für einen **Kurzzeitbetrieb** ausgelegt und darf daher nie länger als **1 Minute** ohne Unterbruch benutzt werden. Nach dieser Betriebszeit muss das Gerät ausgeschaltet werden, damit sich der Motor abkühlen kann



1 Min.

1. Aufstellen

Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:



- **Netzstecker ziehen**
- Gerät auf einer trockenen, stabilen und ebenen Arbeitsfläche und nicht direkt unter einer Steckdose anwenden
- Gerät und Netzkabel nicht auf heiße Oberflächen (Herdplatte etc.) oder in der Nähe von offenen Flammen ablegen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
- Darauf achten, dass das Netzkabel und das Geräteoberteil nicht mit Wasser/Flüssigkeiten in Berührung gelangen
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
- Netzkabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr!)
- Gerät ausser Reichweite von Kindern anwenden

2. Betrieb mit Stabmixer

2.1 Mixerfuss einsetzen



- Netzstecker ziehen
- Den Mixerfuss aufsetzen und im Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet
- Bei richtig eingesetztem Fuss erscheint in der Kontrollanzeige ein blaues Feld



Fortsetzung ...



2.2. Mixbecher auffüllen

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

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

ACHTUNG:

- Der Stabmixer **eignet sich nicht** zum Zerkleinern von Gefrorenem, Eis-würfeln, Kartoffeln (für Kartoffelstock), rohem Fleisch sowie trockenen Lebensmitteln (z.B. Nüssen, Kaffeebohnen, Muskatnuss, Getreide und Reis). Schäden an Messer und Gerät sind die Folge!
- VORSICHT! Niemals heisses Öl als Mixgut verwenden (Verbrennungs-gefahr durch heisse Ölspritzer!)
- Um Spritzer oder ein Überlaufen des Mixgutes zu vermeiden, den Mix-becher nur bis zur Markierung «800 ml» auffüllen
- Für ein bestmögliches Mixergebnis sollte **mindestens** die Messerein-heit vom Mixgut vollständig bedeckt sein

2.3 Mixen, Pürieren, Rühren und Quirlen



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

Wichtig! Gerät nie ohne Mixgut laufen lassen



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

Wichtig: Stabmixer während des Betriebs immer aufrecht und gut festhalten. Mit der anderen Hand den Becher festhalten. Mixerfuss immer am Boden des Bechers (bzw. gut bedeckt) halten, da sonst Mixgut aus dem Becher spritzt

- **Ein-/Aus-Taste** im ersten Schritt mehrmals kurz hintereinander betätigen. Anschliessend diese ohne Unterbruch gedrückt halten, um das gewünschte Resultat zu erhalten
- Die Geschwindigkeit kann durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers (Oberseite) geändert werden



ACHTUNG:

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



1 Min.

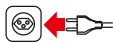
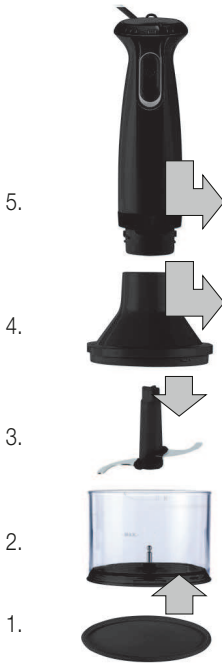
2.4 Nach der Anwendung

- Nach Erreichen des gewünschten Ergebnisses **Ein-/Aus-Taste** wieder **loslassen** (der Motor schaltet automatisch aus)
- **Netzstecker ziehen**
- Erst nach Stillstand des Motors/Messers, den Mixerfuss vorsichtig aus dem Mixbecher ziehen
- Mixerfuss reinigen (siehe «Reinigung» Seite 16) und dann durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn lösen



Wichtig/Tipps!

- Mixerfuss nur in ausgeschaltetem Zustand (=Ein-/Aus-Taste nicht gedrückt) aus dem Mixbecher ziehen
- Stabmixer und Mixbecher aus hygienischen Gründen immer direkt **nach Gebrauch reinigen**. Dies verhindert auch das Festkleben von Lebensmittelresten (siehe «Reinigung» Seite 16)
- Mixgut kann im Mixbecher aufbewahrt werden. Kunststoffdeckel satt aufsetzen und Becher z.B. in den Kühlschrank stellen
- **Hinweis:** Der Mixbecher ist nicht für die Mikrowelle geeignet



3. Betrieb mit Zerkleinerer

3.1 Zerkleinerer zusammensetzen

- **Netzstecker ziehen**
- Deckel auf Unterseite des Zerkleinerers anbringen (verhindert ein Verrutschen) (1.)
- Den Zerkleinerer-Behälter auf eine stabile Unterlage stellen (2.)
- Falls der **Mixerfuss** an der Motoreinheit montiert ist: Fuss durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn lösen und abnehmen
- Zweifachschneidemesser (Achtung scharf!) im Zerkleinerer auf die Metallachse stecken (rastet ein) (3.)
- Nahrungsmittel in Zerkleinerer-Behälter einfüllen («MAX»-Markierung beachten).
Hinweis: Grössere Lebensmittelstücke zuerst in kleinere Stücke schneiden
- Getriebe-Aufsatz mit einer Drehbewegung im Gegenuhrzeigersinn auf Zerkleinerer aufsetzen (rastet ein) (4.)
- Motoreinheit mit einer Drehbewegung im Gegenuhrzeigersinn auf Zerkleinerer aufsetzen (rastet ein) (5.)

ACHTUNG:

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

3.2. Zerkleinern und Hacken

- Das Gerät ist durch Einstecken des Netzsteckers (220 – 240V) betriebsbereit.
- **Wichtig! Gerät nie ohne Arbeitsgut laufen lassen**
- Halten Sie mit einer Hand den Behälter und mit der anderen Hand die Motoreinheit fest
- **Ein-/Aus-Taste** drücken und Gerät einschalten. Durch Loslassen der Taste schaltet sich der Motor wieder aus
- Ein-/Aus-Taste im ersten Schritt mehrmals kurz hintereinander betätigen. Anschliessend diese ohne Unterbruch gedrückt halten, um das gewünschte Resultat zu erhalten
- Die Geschwindigkeit kann durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers (Oberseite) geändert werden



VORSICHT!

- Niemals mit der Hand oder mit Besteck in die rotierende Messereinheit greifen (Verletzungsgefahr)
- Das Gerät ist für den *Kurzzeitbetrieb von 1 Minute* ausgelegt. Nach dieser Betriebszeit muss das Gerät zum Auskühlen auf Raumtemperatur ausgeschaltet werden

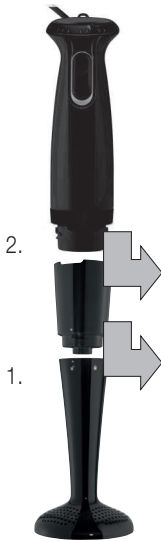
3.3 Nach der Anwendung



- Nach Erreichen des gewünschten Ergebnisses Ein-/Aus-Taste wieder loslassen (der Motor schaltet automatisch aus)
 - **Netzstecker ziehen**
 - Erst nach Stillstand des Motors/Messers, die Motoreinheit abnehmen (durch Drehen im Uhrzeigersinn)
 - Getriebe-Aufsatz mit einer Drehbewegung (im Uhrzeigersinn) lösen und abnehmen («Schloss»-Markierung beachten)
 - Klinge aus dem Behälter nehmen. **Vorsicht scharf!**
-
- Zerkleinerer und Behälter aus hygienischen Gründen immer direkt **nach Gebrauch** reinigen. Dies verhindert auch das Festkleben von Lebensmittelresten (siehe «Reinigung» Seite 16)
 - Arbeitsgut nicht im Behälter aufbewahren

Hinweis:

- Der Behälter ist nicht für die Mikrowelle geeignet



4. Betrieb mit Stampfer

4.1 Stampferfuss einsetzen

- Netzstecker ziehen
- Getriebe-Aufsatz mit einer Drehbewegung im Gegenuhrzeigersinn auf Stampferfuss aufsetzen (rastet ein) (1.)
- Motoreinheit mit einer Drehbewegung im Gegenuhrzeigersinn auf Stampfer aufsetzen (rastet ein) (2.)
- Bei richtig eingesetztem Fuss erscheint in der Kontrollanzeige ein blaues Feld

Wichtig!

- Der Stampfer kann zum stampfen von gekochtem Gemüse wie Kartoffeln (Kartoffelstock), Kohlrüben oder Karotten benutzt werden.
- Der Stampfer eignet sich nicht für harte oder ungekochte Zutaten. Schäden an Paddel und Gerät sind die Folge!
- Kochen Sie hartes Gemüse und Obst vor dem Stampfen und giesen Sie die Flüssigkeit ab.
- Vor dem Verarbeiten von heissem Mixgut Pflanze immer von der Herdplatte ziehen (auf stabilen Stand achten) und etwas abkühlen lassen.
- Für die besten Ergebnisse sollte der Topf / Behälter beim Stampfen niemals mehr als halb voll sein.

4.2 Stampfen

- Das Gerät ist durch Einstecken des Netzsteckers (220 – 240 V) betriebsbereit. Wichtig! Gerät nie ohne Mixgut laufen lassen
- Stabmixer am Griffbereich festhalten und Stampferfuss langsam auf und ab durch das Mixgut bewegen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Wichtig: Stabmixer während des Betriebs immer aufrecht und gut festhalten. Mit der anderen Hand den Topf / Behälter festhalten.

- Die Geschwindigkeit kann durch Drehen des Geschwindigkeitsreglers (Oberseite) geändert werden

ACHTUNG:

- Motoreinheit (oberer Teil) niemals in das Mixgut tauchen
- VORSICHT! Niemals mit der Hand oder mit Besteck in den rotierende Paddel greifen (Verletzungsgefahr!)
- Vor dem Verarbeiten von heissem Mixgut Pfanne immer von der Herdplatte ziehen (auf stabilen Stand achten) und etwas abkühlen lassen
- Das Gerät ist für den Kurzzeitbetrieb von 1 Minute ausgelegt. Nach dieser Betriebszeit muss das Gerät zum Auskühlen auf Raumtemperatur ausgeschaltet werden

4.3 Nach der Anwendung

- Nach Erreichen des gewünschten Ergebnisses Ein-/Aus-Taste wieder loslassen (der Motor schaltet automatisch aus)
- Netzstecker ziehen
- Stampferfuss reinigen (siehe «Reinigung» Seite 16) und dann durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn lösen

Wichtig/Tipps!

- Stabmixer und Stampferaufsatz aus hygienischen Gründen immer direkt nach Gebrauch reinigen. Dies verhindert auch das Festkleben von Lebensmittelresten (siehe «Reinigung» Seite 18)

5. Zwischen den Arbeitsgängen

- Der Stabmixer kann zur sicheren Ablage zwischen den Arbeitsgängen seitlich abgelegt werden.
- Dafür die Kabelaufwickelhalterung / Standfuss um 90° im Uhrzeigersinn drehen.



16 Anwendungstabelle

Deutsch

Zubehör	Zutaten / Typische Anwendungen	max. Menge / max. Dauer	Anwendungstipps
	Milchshakes, «Smoothies», Cocktails, Früchte-Frappés	max. 500 ml / 60 Sek.	Eiskalte Milch verwenden und luftig, schaumig rühren
	Suppen, Sorbets, Saucen, Dips, Babynahrung	max. 500 ml / 60 Sek.	Fein pürieren
	Dressings, Vinaigretten	max. 500 ml / 60 Sek.	Gründlich rühren, verrühren
	Karotten	max. 100 g / 15–20 Sek.	Schälen, in 2 cm grosse Stücke schneiden
	Äpfel	max. 100 g / 15–20 Sek.	Schälen und entkernen, in 2 cm grosse Stücke schneiden
	Käse	max. 30 g / 15–20 Sek.	In 2 cm grosse Stücke schneiden
	Eier	max. 2 Stk./ 5–10 Sek.	Hart gekocht, geschält und geviertelt
	Fleisch/Fisch (vorgekocht)	max. 100 g / 15–20 Sek.	In 2 cm grosse Stücke schneiden
	Baumnüsse	max. 50 g / 10–15 Sek.	Vor dem Zerkleinern kühl lagern und Nüsse etwas brechen. Keine Schalen mitverarbeiten
	Zwiebeln	max. 100 g / 10–15 Sek.	Vorher schälen und vierteln
Petersilie	wenig Blätter / 10 Sek.	Wenig Blätter, keine Stiele. Behälter und Kräuter müssen komplett trocken sein	
	Kartoffeln	max. 300 g / 60 Sek.	vorher weichkochen, schälen und vierteln

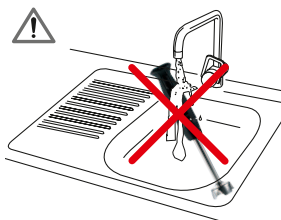
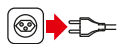
6. Anwendungstipps/Rezepte für Stabmixer

Die nachfolgenden Rezepte wurden von der Kochzeitschrift SAISON-KÜCHE komponiert. Än Guete!

Zubereitung	Zutaten/Anwendung	Betriebszeit (max.)
Zuckermais-Süppchen (4 Portionen als Vorspeise)	300 g abgetropfte Maiskörner aus der Dose mit einer gehackten Schalotte in 1 EL Butter andünsten. 5 dl Geflügelbouillon bereitstellen. Mit soviel Bouillon ablöschen, bis die Maiskörner bedeckt sind, 30 Minuten kochen. Mit dem Stabmixer fein pürieren , durch Sieb streichen. 90 g Sauer-Halbrahm begeben, mit restlicher Bouillon zur gewünschten Konsistenz verlängern. Mit Salz, Pfeffer und einer Spur Curry abschmecken. Heiss werden lassen, aber nicht mehr kochen.	60 Sek.
Frisches Mango-Chutney (6–8 Portionen als Beilage zu Curries oder als Dip)	1 reife Mango von 350 g schälen. Fruchtfleisch in kleinen Stücken vom Kern schneiden (ca. 220 g). Mit 150 g Rahmquark, 1 roten, entkernten und gehackten Chilischote, ½ TL Salz und 1 TL Indischer Gewürzmischung Garam Masala pürieren .	60 Sek.
Bananen-Lassi (4 Portionen als fruchtiger Milchshake)	1 grosse Banane in Stücken mit 250 g Joghurt nature, 2,5 dl M-Drink, 1 EL Kokosraspel, 2 EL Honig, ½ TL Zimt- und ¼ TL Kardamompulver pürieren . Weitere Lassi können auch mit anderen Früchten zubereitet werden. Man benötigt dafür jeweils ca. 200 g Früchte.	60 Sek.
Feta-Dressing (als Salat-Dressing oder als Dip)	100 g Feta-Käse mit 180 g griechischem Joghurt nature, einer gepressten Knoblauchzehe, der abgeriebenen Schale einer halben Zitrone, 2 EL gehackter Pfefferminze und 1 EL Olivenöl pürieren . Mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.	60 Sek.

ACHTUNG:

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



Motoreinheit

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker
- **WARNUNG! Motoreinheit (oberer Teil) und Getriebe-Aufsatz niemals ins Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen**

- ACHTUNG: Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden
- Nur mit einem weichen, leicht feuchten Tuch reinigen und danach gut trocknen lassen. Den Netzstecker dabei nicht berühren bzw. nie feucht reinigen



Mixerfuss

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

Hinweis:

- Mixerfuss nicht in den Geschirrspüler geben



Zubehörteile

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



Hinweise:

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

Aufbewahrung

- Bei Nichtgebrauch das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen
- Bewahren Sie den Stabmixer und das Zubehör an einem trockenen, staubfreien und für Kinder unzugänglichen Ort auf

Wartung

Der Stabmixer ist wartungsfrei und braucht nicht geschmiert oder geölt zu werden. Kabel und Stecker regelmässig auf Beschädigungen untersuchen.

Störungen



Reparaturen am Gerät dürfen nur durch den MIGROS-Service durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen.

Bei unfachgerechten Reparaturen kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall erlischt auch der Garantieanspruch.

Entsorgung



Dieses Produkt darf nicht mit Ihrem anderen Hausmüll entsorgt werden. Als Konsumentin und Konsument sind Sie dazu verpflichtet, alle Elektro- und Elektronikaltgeräte für die fachgerechte Entsorgung dieses gefährlichen Abfalls zurückzugeben. Händler, Hersteller und Importeure wiederum sind verpflichtet, ausgediente Elektro- und Elektronikaltgeräte, die sie im Sortiment führen, kostenlos zurückzunehmen. Das Sammeln und Wiederverwerten von Elektro- und Elektronikaltgeräten schont die natürlichen Ressourcen. Ausserdem werden Gesundheit und Umwelt durch das Recycling von Elektro- und Elektronikaltgeräten geschützt. Weitere Informationen über Sammelstellen sowie die Entsorgung und Wiederverwertung von Elektro- und Elektronikaltgeräten erfahren Sie beim Bundesamt für Umwelt (BAFU), bei Ihrem örtlichen Entsorger, dem Fachhändler, wo Sie dieses Gerät gekauft haben oder beim Hersteller des Geräts.

Das Gerät wurde aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie DE 2012/19/EU für Elektro- und Elektronikaltgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät ordnungsgemäss entsorgen.

20 Technische Daten

Deutsch

Nennspannung	220 – 240V, 50/60Hz
Nennleistung	600 Watt
Länge (inkl. Mixerfuss)	ca. 407 mm
Durchmesser Mixerfuss	ca. 65 mm
Länge Netzkabel	ca. 1 m
Gewicht (inkl. Mixerfuss)	ca. 710 g
Materialien	– Stabmixer (Gehäuse) Kunststoff
	– Mixerfuss Kunststoff / Metall
	– Mixbecher, Deckel, Zerkleinerer Kunststoff
	– Stampferfuss Kunststoff
Kurzzeitbetrieb	1 Minute
Funkentstört	Nach EU-Norm
Zulassung	CE
M-Garantie	2 Jahre
Zubehör (im Preis inbegriffen)	Mixbecher, Deckel, Zerkleinerer Stampfer-Aufsatz

Konformität

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

2014/35/EU	Niederspannungsrichtlinie (LVD)
2014/30/EU	Elektromagnetische Verträglichkeit (EMC)
2011/65/EU	Beschränkung (der Verwendung bestimmter) gefährlicher Stoffe (RoHS)
(EU) Nr. 1275/2008	Ökodesign-Anforderungen an den Stromverbrauch elektrischer und elektronischer Haushalts- und Bürogeräte im Bereitschafts- und im Aus-Zustand

LVD	EN 60335-1	EMC	EN 55014-1
	EN 60335-2-14		EN 55014-2
	EN 62233		EN 61000-3-2
			EN 61000-3-3

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

MIGROS

MIGROS-GENOSSENSCHAFTS-BUND, CH-8031 Zürich

Félicitations!

En achetant cet appareil, vous venez d'acquérir un appareil de qualité, fabriqué avec soin. Bien entretenu, cet appareil vous rendra de grands services pendant de nombreuses années.

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation et bien respecter les consignes de sécurité.

Les personnes n'ayant pas pris connaissance de ce mode d'emploi ne sont pas autorisées à utiliser cet appareil.

Sommaire

Consignes de sécurité	22	Tableau d'utilisation	36
A propos de ce mode d'emploi	24	Recettes	37
Déballage	24	Nettoyage	38
Éléments de l'appareil et de commande	25	– Bloc moteur	38
Bref mode d'emploi	26	– Pied mixeur	38
Fonctionnement	28	– Accessoires	38
– Avant la 1 ^{ère} mise en marche	28	Rangement / Entretien	39
– Usages de l'appareil	28	Problèmes	39
– Mise en place	29	Élimination	39
Fonctionnement du mixeur	27	Données techniques	40
– Placer le pied mixeur	27	Conformité	40
– Remplir le récipient de préparation	30		
– Mixer, mélanger, broyer et réduire en purée	30		
– Après le mixage	30		
Fonctionnement du hachoir	32		
– Assemblage du hachoir	32		
– Hacher et broyer	32		
– Après le hachage	33		
Fonctionnement du presse-purée	34		
– Mise en place du pied presse-purée	34		
– Utilisation	34		
– Après utilisation	35		



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 autres utilisateurs
- AVERTISSEMENT! Ne jamais plonger le bloc moteur (partie supérieure), le cordon d'alimentation ni l'insert pour hachoir dans l'eau ou autres liquides (risque de décharge électrique)
- **PRÉCAUTION! Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec le mixeur et rangez-le hors de leur portée**
- Les personnes, enfants compris, qui en raison de leurs capacités psychiques, sensorielles ou mentales, ou en raison de leur inexpérience ou manque de connaissances sont inaptes à utiliser cet appareil en toute sécurité, ne sont pas autorisées à le faire (ou uniquement sous surveillance)
- Ne brancher l'appareil qu'à une prise de terre (220 – 240 V / 50 Hz) avec une protection de 6 A
- Débrancher impérativement l'appareil:
- Avant de placer ou de retirer le pied mixeur et le hachoir
- Avant chaque nettoyage
- Après chaque utilisation
- ATTENTION: Ne jamais passer le cordon sur un angle, une arête vive ou une surface chaude. Ne pas le coincer. Le protéger de l'huile
- Contrôler régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Pour éviter tout danger faites remplacer tout cordon endommagé par MIGROS-Service
- Ne jamais débrancher la fiche, le cordon et l'appareil avec les mains humides ou mouillées; enlever la fiche de la prise sans jamais tirer sur le cordon
- Ne jamais prendre, ni tirer l'appareil par le cordon
- Nous conseillons de brancher l'appareil à une prise avec disjoncteur différentiel (FI); en cas de doute, consulter un spécialiste
- Ne pas utiliser l'appareil:
- En cas de problème
- Si le cordon est endommagé
- S'il est tombé ou s'il est endommagé Dans ce cas, faire contrôler et réparer l'appareil par MIGROS-Service
- Pour choisir l'emplacement de l'appareil, vous devez respecter les points suivants:

- Placer l'appareil sur une surface sèche, stable et plane, et jamais 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'utiliser l'appareil que dans des locaux secs et sans rallonge
- PRÉCAUTION! Ne pas laisser pendre le cordon (risque de trébucher!)
- PRÉCAUTION! L'appareil est réservé à un usage domestique
- **PRÉCAUTION! La double lame est très tranchante; ne jamais toucher la lame en mouvement avec la main ou un ustensile! Ne tenir le mixeur que par la partie supérieure, là où se trouve la surface poignée**
- Une fois l'appareil éteint, la lame continue de tourner. Ne pas toucher (risque de blessures)
- Ne jamais laisser l'appareil en marche sans surveillance
- PRÉCAUTION! Ne jamais utiliser le mixeur à vide, c'est-à-dire sans aliments à mixer!
- ATTENTION: Ne jamais mixer l'huile chaude ou de liquide bouillant
- Eteindre l'appareil et le débrancher après chaque utilisation
- L'appareil est conçu uniquement pour une durée de fonctionnement courte, de 1 minute maximum. Après ce laps de temps, il faut éteindre l'appareil et laisser refroidir le moteur
- Le mixeur et le hachoir ne sont pas adaptés à la préparation des pommes de terre (ex. purée), de la glace, d'aliments congelés, du café en grains, des céréales, de noix de muscade et du riz. Cela endommagerait la lame et l'appareil
- Lorsque le mixeur fonctionne, un vide peut se produire sous la cloche protège-lame du pied mixeur. Il faut donc toujours tenir le récipient de préparation avec l'autre main
- Pour mixer des aliments en train de cuire, retirer d'abord la casserole du feu (veiller à la poser sur une surface stable)
- Il est strictement interdit d'introduire quoi que ce soit dans le mixeur et d'en ouvrir le corps
- Utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine

24 A propos de ce mode d'emploi

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

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

Français

Déballage



– Sortir le mixeur et les accessoires de l'emballage.

– Veuillez contrôler que les éléments suivants sont bien inclus dans l'emballage:

1. Bloc moteur (partie supérieure)
2. Pied mixeur
3. Hachoir avec lame et couvercle
4. Couvercle/base antidérapants pour hachoir
5. Verre doseur
6. Couvercle/base antidérapants pour verre doseur
7. Presse-purée avec insert pour hachoir

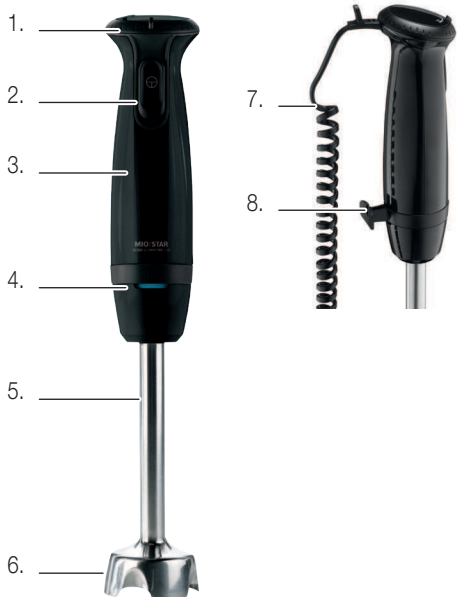
– Nettoyer soigneusement tous les éléments, excepté le bloc moteur (partie supérieure) et l'élément intermédiaire. Nettoyer le bloc moteur et l'insert pour hachoir avec un chiffon humide et les essuyer soigneusement

– S'assurer que la tension de réseau (220-240 V) correspond à celle de l'appareil (voir plaquette)

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

Recommandation:

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



Mixeur:

1. Bouton de réglage de la vitesse
2. Touche marche/arrêt et degré de vitesse
3. Manche/bloc moteur
4. Voyant de contr (bleu: le pied mixeur est correctement inséré)
5. Pied mixeur (amovible)
6. Double lame (sous la calotte; attention: coupant!)
7. Fiche/cordon spiralé
8. Support pour enroulement du cordon/manche mobile



Accessoires:

9. Partie supérieure avec insert pour hachoir
10. Hachoir
11. Lame double
(Attention: lames très coupantes; toujours les garder avec le couvre-lame)
12. Couvercle/base antidérapants pour hachoir
13. Verre doseur transparent (capacité max. 1000 ml)
14. Couvercle/base antidérapants pour verre doseur
15. Insert pour hachoir
16. Pied presse-purée
17. Pale



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 (à partir de la page 26) où toutes les fonctions importantes sont décrites en détail. Veuillez prêter attention aux consignes de sécurité des pages 20 et 26.

1. Mise en place

- Débrancher le mixeur
- Utiliser le mixeur et le hachoir sur une surface sèche, stable et plane, jamais directement sous une prise de courant
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux secs et sans rallonge
- Le cordon et la fiche doivent être toujours secs; ne pas laisser pendre le cordon (risque de trébucher!), ne pas le coincer et veiller à ce qu'il soit suffisamment éloigné des plaques de cuisson

2. Fonctionnement du mixeur

2.1 Placer le pied mixeur

- Débrancher l'appareil
- Mettre le pied mixeur et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Si le pied est bien inséré, le voyant de contrôle devient bleu

Voyant de contrôle



2.2. Remplir le récipient mixeur

- Découper tout d'abord les gros aliments en petits morceaux
- Travailler les **ingrédients durs** en petites quantités
- Pour mixer les aliments, utiliser le récipient mixeur. Pour obtenir un bon résultat, mixer uniquement de petites quantités. Remplir le récipient jusqu'à l'indication «800 ml».

Important: ne pas trop remplir le verre doseur; risque de débordement et de surcharge!

- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans aliments à mixer

ATTENTION:

- Le mixeur **n'est pas adapté** au mixage d'aliments congelés, glaçons, pommes de terre (ex. purée),

viande crue et aliments secs (ex. noix, café en grains, céréales, noix de muscade et riz). Cela endommagerait la lame et le pied!

2.3. Fonctionnement

- **Brancher** l'appareil à une prise de courant (220-240V / 50/60Hz)
- Allumer l'appareil en appuyant sur la **touche marche/arrêt**. Une fois la touche relâchée, le moteur s'arrête
- Commencer en appuyant brièvement de façon répétitive sur la **touche marche/arrêt**, ensuite rester appuyé sur la touche pour obtenir le résultat désiré
- Pour changer la vitesse, tourner le bouton de réglage de la vitesse (au dessus)



Vitesses

Touche marche/arrêt

- **Recommandation: l'appareil est conçu uniquement pour une durée de fonctionnement courte, de 1 minute maximum. Après ce laps de temps, éteindre l'appareil et le laisser refroidir à température ambiante**

- Une fois le **travail terminé**, relâcher la touche (le moteur s'arrête)
- **Débrancher l'appareil**
- Ne retirer le pied mixeur que lorsque la lame a cessé de tourner

PRÉCAUTION!

- Ne jamais toucher les lames en mouvement avec les mains, ou avec un ustensile (risque de blessure!)
- Toujours bien maintenir le mixeur et le tenir droit
- Avec des aliments **très denses** (ex. carottes, céleris cuits), ne pas faire fonctionner l'appareil plus de quelques secondes à chaque fois

2.4 Après le mixage

- **Débrancher l'appareil**
- Pour enlever le pied mixeur, le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre



3. Fonctionnement du hachoir

3.1 Assemblage du hachoir

- **Débrancher l'appareil**
- Si le pied mixeur est monté sur le bloc moteur: détacher le pied en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et l'enlever
- Fixer le couvercle blanc sous le hachoir (pour empêcher le verre de glisser)
- Insérer la double lame (attention: coupant!) sur le pivot en métal et la pousser jusqu'à ce qu'elle s'enclenche
- Verser les aliments dans le récipient du hachoir (respecter la graduation «MAX»)
- Placer l'insert pour hachoir sur le hachoir en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (il doit s'enclencher)
- Placer le bloc moteur sur le hachoir en tournant dans le sens inverse des aiguilles (il doit s'enclencher)

3.2 Fonctionnement

- **Brancher** l'appareil à une prise de courant (220 – 240 V / 50 Hz)
- Tenez fermement le bloc moteur d'une main et de l'autre le récipient du hachoir
- Allumer l'appareil en appuyant sur la touche marche/arrêt, en relâchant la touche le moteur s'arrête
- Commencer en appuyant brièvement de façon répétitive sur la touche marche/arrêt, ensuite appuyer constamment sur la touche pour obtenir le résultat désiré
- Pour modifier la vitesse, tourner le bouton de réglage de la vitesse (au dessus)
- Recommandation: L'appareil est conçu uniquement pour une durée de fonctionnement courte, de 1 minute maximum. Après ce laps de temps, il faut éteindre l'appareil et le laisser refroidir à température ambiante
- Une fois le travail terminé, relâcher la touche marche/arrêt (le moteur s'arrête)
- **Débrancher l'appareil**

PRÉCAUTION!

- Ne jamais toucher les éléments en mouvement, ni avec les mains, ni avec un ustensile (risque de blessure!)

3.3 Après utilisation



- **Débrancher l'appareil.** Attendre l'arrêt complet du moteur/de la lame du hachoir avant de retirer le mixeur du mécanisme

4. Fonctionnement du presse-purée

4.1 Mise en place du presse-purée

- Débrancher l'appareil.
- Placer le couvercle sur le pied presse-purée en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (il s'enclenche)
- Mettre le presse-purée et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Si le pied est correctement inséré, le voyant de contrôle devient bleu.
- Cuire les légumes et fruits solides avant de les réduire en purée et enlever le trop-plein de liquide.

4.2 Utilisation

- Brancher l'appareil sur une prise de courant (220 – 240 V / 50 Hz).
 - Tenir fermement le récipient d'une main et le bloc moteur de l'autre.
 - Allumer l'appareil en appuyant sur la touche Marche/Arrêt. Le moteur s'arrête dès que la touche est relâchée.
 - Faire monter et descendre le presse-purée dans les légumes ou les fruits jusqu'à obtention de la consistance désirée.
 - Pour modifier la vitesse, tourner le bouton de réglage de la vitesse (sur le dessus).
 - Remarque: l'appareil est conçu pour une durée de fonctionnement courte, de 1 minute au maximum. Après ce laps de temps, éteindre l'appareil et le laisser refroidir à température ambiante.
 - Une fois le travail terminé, relâcher la touche (le moteur s'arrête).
 - Débrancher l'appareil.
- PRÉCAUTION!**
- Ne jamais toucher la pale en rotation avec les mains ou avec un ustensile (risque de blessure!).

4.3 Après utilisation



- **Débrancher l'appareil.** Attendre l'arrêt complet du moteur / de la pale avant de retirer le bloc moteur.
- Nettoyer l'appareil et les accessoires immédiatement après utilisation (voir «Nettoyage» page 38)



Avant la 1ère mise en marche

Faites très attention car une manipulation inadéquate du courant électrique peut être fatale. Lire attentivement les consignes de sécurité de la page 20 et bien respecter les règles de sécurité suivantes:

- N'utiliser l'appareil que dans des locaux secs et sous surveillance
- **PRÉCAUTION!** *L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants*
- **PRÉCAUTION!** Après l'arrêt de l'appareil, la lame continue de tourner pendant encore quelques secondes. Ne pas toucher, risque de blessure!
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide, sans aliments
- **PRÉCAUTION!** Ne jamais toucher la lame qui tourne encore avec la main ou un ustensile
- Débrancher l'appareil, et attendre impérativement que la lame ait cessé de tourner pour retirer le pied mixeur ou ouvrir le couvercle du hachoir
- Avant tout nettoyage, attendre que l'appareil soit débranché et que le pied mixeur ou l'accessoire soit retiré.

Avant la 1ère mise en marche, laver soigneusement tous les éléments, à l'exception du bloc moteur et de l'insert pour hachoir, à l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle. Bien les essuyer. Pour nettoyer le bloc moteur et l'insert pour hachoir, employer uniquement un chiffon humide (voir «Nettoyage» page 34).



Usages de l'appareil

Le mixeur est une aide précieuse en cuisine. Grâce à lui, vous économisez du temps et de l'énergie, car vous pouvez mixer, réduire en purée et hacher des aliments crus ou cuits très rapidement et très facilement (voir «Tableau d'utilisation» page 32).

ATTENTION:

- L'appareil est réservé à un usage domestique
- L'appareil est conçu uniquement pour une durée de **fonctionnement courte, de 1 minute maximum**. Après ce laps de temps, il faut éteindre l'appareil et laisser refroidir le moteur



1 min.

1. Mise en place

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



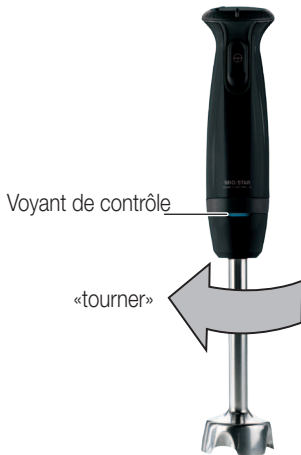
- **débrancher l'appareil**
- placer le mixeur sur une surface sèche, stable et plane, jamais directement sous une prise de courant
- ne pas placer l'appareil ni le cordon sur une surface chaude ou près d'une flamme; maintenir une distance minimum de 50 cm
- veillez à ce que le cordon électrique et la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

2. Fonctionnement du mixeur

2.1 Placer le pied mixeur



- Débrancher l'appareil
- Placer le pied mixeur sur le bloc moteur en le tournant de le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche
- Si le pied est correctement inséré, le voyant de contrôle devient bleu



Suite ...



2.2. Remplir le récipient mixeur

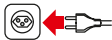
Pour bien mixer les aliments, il faut utiliser le récipient. En général, il est recommandé de mixer des quantités raisonnables d'aliments.

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

ATTENTION:

- Le mixeur **ne convient pas** pour mixer/broyer des aliments congelés, des glaçons, les pommes de terre (ex. purée), la viande crue, ainsi que des aliments secs (ex. les noix, le café en grains, la noix de muscade, les céréales et le riz). Cela endommagerait la lame et l'appareil!
- PRÉCAUTION! Ne jamais mixer l'huile chaude (risque de brûlure à cause des éclaboussures d'huile!)
- Pour éviter que les aliments ne giclent ou ne débordent, ne jamais remplir le récipient au-delà de la marque «800 ml»
- Pour obtenir un bon résultat, l'élément coupant doit être **complètement** immergé dans les aliments

2.3 Mixer, réduire en purée, mélanger et brasser



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

- Tenir le mixeur par le manche et plonger lentement la lame (sous la calotte de protection) dans les aliments à mixer (en profondeur).

Important: Il faut toujours bien maintenir le mixeur et le tenir droit. En parallèle, tenir le récipient de l'autre main. Bien plonger le pied mixeur dans le récipient (en profondeur), pour éviter les éclaboussures



- Pour commencer, appuyer brièvement et de façon répétitive sur la **touche marche/arrêt**. Ensuite, rester appuyé sur la touche jusqu'à obtention du résultat désiré
- Pour changer la vitesse, tourner le bouton de réglage de la vitesse (en haut)



ATTENTION:

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



1 min.

2.4. Après le mixage

- Une fois le résultat escompté obtenu, **relâcher la touche** (le moteur s'arrête automatiquement)
- **Débrancher le mixeur**
- Attendre l'arrêt complet du moteur/de la lame avant de retirer le pied mixeur du récipient
- Nettoyer le pied mixeur (voir «Nettoyage» en page 34) et le retirer en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre

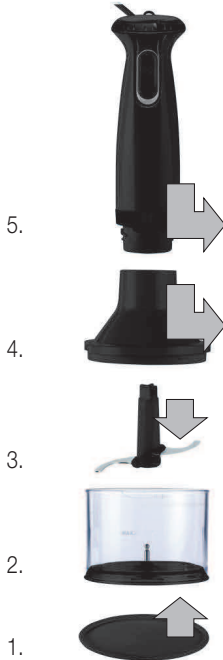
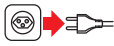


Important! Conseil!

- Retirer le pied mixeur des aliments uniquement lorsque le mixeur est éteint (= touche marche/arrêt non enfoncée)
- Pour des raisons d'hygiène, nettoyer le mixeur et le récipient immédiatement **après utilisation**. Ceci évite que des aliments ne restent collés (voir «Nettoyage» page 34)
- On peut conserver les aliments mixés dans le récipient. Placer le couvercle en plastique sur le récipient et le ranger par ex., dans le réfrigérateur
- **Remarque:** le récipient ne va pas au micro-ondes

3. Fonctionnement du hachoir

3.1 Assemblage du hachoir



- **Débrancher l'appareil**
 - Fixer le couvercle sous le hachoir (pour empêcher le verre de glisser) (1.)
 - Placer le récipient du hachoir sur une surface stable (2.)
 - Si le **pied mixeur** est monté sur le bloc moteur: détacher le pied en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, puis l'enlever
 - Insérer la double lame (attention, elle coupe!) sur le pivot en métal et pousser jusqu'au déclic (3.)
 - Verser les aliments (respecter l'indication «MAX»).
- Remarque:** les gros aliments doivent d'abord être coupés en petits morceaux
- Placer l'insert pour hachoir sur le hachoir en vissant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (il doit s'enclencher) (4.)
 - Placer le bloc moteur sur le hachoir en le vissant dessus (il doit s'enclencher) (5.)

Important!

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

3.2 Hacher et broyer



- Dès que l'appareil est branché, il est prêt à fonctionner (220-240 V). **Important! Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide**
- Tenir fermement d'une main le bloc moteur, et de l'autre le récipient du hachoir de l'autre
- Allumer l'appareil en appuyant sur la **touche marche/arrêt**. Une fois la la touche relâchée, le moteur s'arrête
- Commencer en appuyant brièvement et de façon répétitive sur la touche marche/arrêt, ensuite appuyer constamment sur la touche pour obtenir le résultat désiré
- Pour changer la vitesse, tourner le bouton de réglage de la vitesse (en haut)



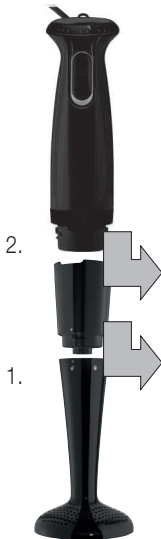
PRÉCAUTION!

- Ne jamais toucher la lame en mouvement avec les doigts ou avec un ustensile (risque de blessure)
- L'appareil est conçu uniquement pour une *durée de fonctionnement courte, de 1 minute maximum*. Après ce laps de temps, éteindre l'appareil et le laisser refroidir

3.3 Après le hachage



- Une fois le résultat escompté obtenu, relâcher la touche marche/arrêt (le moteur s'arrête automatiquement)
 - **Débrancher l'appareil**
 - Attendre l'arrêt complet du moteur/la lame avant de retirer le bloc moteur (en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre)
 - Ouvrir et retirer le couvercle en le faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre (selon l'indication «Fermé»)
 - Retirer la lame du récipient. **Attention coupante!**
-
- Pour des raisons d'hygiène, nettoyer le hachoir et le récipient immédiatement **après utilisation**. Cela évite que des aliments restent collés (voir «Nettoyage» page 34)
 - Ne pas conserver d'aliments dans le récipient
 - **Remarque:** ne pas utiliser le récipient au micro-ondes



4 Fonctionnement du presse-purée

4.1 Mise en place du pied presse-purée

- Débrancher l'appareil.
- Placer le couvercle sur le pied presse-purée en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (il s'enclenche) (1.).
- Placer le bloc moteur sur le presse-purée en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (il s'enclenche) (2.)
- Si le pied est correctement inséré, le voyant de contrôle devient bleu.

Important!

- Le pied presse-purée peut être utilisé pour écraser des légumes cuits tels que pommes de terre (purée), rutabagas ou carottes.
- Le pied presse-purée n'est pas adapté aux ingrédients solides ou crus. Cela endommagerait la pale et l'appareil.
- Cuire les légumes et fruits durs avant de les réduire en purée et enlever le trop-plein de liquide.
- Avant d'écraser des aliments chauds, retirer d'abord la casserole du feu (veiller à la poser sur une surface stable) et laisser refroidir un peu.
- Pour obtenir des résultats optimaux, la casserole ou le récipient ne doit jamais être rempli à plus de la moitié pour la réduction des aliments en purée.

4.2 Utilisation

- L'appareil est prêt à fonctionner dès qu'il est branché (220 – 240 V).

Important!

Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide (sans aliments).

- Tenir le mixeur par le manche, puis faire monter et descendre lentement le pied presse-purée dans les aliments jusqu'à obtention de la consistance désirée.

Important: toujours tenir le mixeur bien droit et fermement pendant l'utilisation. Tenir la casserole / le récipient de l'autre main.

- Pour modifier la vitesse, tourner le bouton de réglage de la vitesse (sur le dessus).

ATTENTION:

- Ne jamais plonger le bloc moteur (partie supérieure) dans les aliments.
- PRÉCAUTION! Ne jamais toucher la pale en rotation avec les mains ou avec un ustensile (risque de blessure!).
- Avant d'écraser des aliments chauds, retirer d'abord la casserole du feu (veiller à la poser sur une surface stable) et laisser refroidir un peu.
- L'appareil est conçu pour une durée de fonctionnement courte, de 1 minute au maximum. Après ce laps de temps, éteindre l'appareil et le laisser refroidir à température ambiante.

4.3 Après utilisation

- Une fois le résultat escompté obtenu, relâcher la touche Marche/Arrêt (le moteur s'arrête automatiquement).
- Débrancher l'appareil.
- Nettoyer le pied presse-purée (voir «Nettoyage» page 16) et le retirer en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre.

Important/conseil!

- Pour des raisons d'hygiène, nettoyer le mixeur et l'insert pour presse-purée immédiatement après utilisation. Cela évite également que des restes alimentaires restent collés (voir «Nettoyage» page 38).




5. Entre deux utilisations

- Le mixeur plongeant peut être positionné sur le côté en toute sécurité entre deux utilisations.
- Pour ce faire, tourner le support d'enroulement du cordon/manche à 90° dans le sens des aiguilles d'une montre.



36 Tableau d'utilisation

Français

Accessoires	Ingrédients / Utilisations classiques	Quantité max. / durée max.	Conseil
	Milchshakes, jus de fruits onctueux, laits frappés, cocktails, frappés à base de fruits	500 ml max. / 60 sec.	Utiliser du lait glacé, le fouetter jusqu'à ce qu'il devienne mousseux et léger
	Soupes, sorbets, sauces, dips, repas de bébé	500 ml max. / 60 sec.	Réduire en fine purée
	Sauces, vinaigrette	500 ml max. / 60 sec.	Bien fouetter, battre
	Carottes	100 g max. / 15-20 sec.	Eplucher, et couper en petits morceaux de 2 cm
	Pommes	100 g max. / 15-20 sec.	Eplucher, ôter le trognon et couper en petits morceaux de 2 cm
	Fromage	30 g max. / 15-20 sec.	Couper en petits morceaux de 2 cm
	Oeufs	max. 2 / 5-10 sec.	Durs, épluchés, et coupés en 4
	Viande/Poisson (cru ou cuit)	100 g max. / 15-20 sec.	Couper en petits morceaux de 2 cm. La viande crue nécessite plus de temps que la viande cuite
	Noix	50 g max. / 10-15 sec.	Avant de les broyer, les mettre au frigo et les casser un peu. Ne pas broyer les coques
	Oignons	100 g max. / 10-15 sec.	Peler et couper en 4
	Persil	Peu / 10 sec.	Quelques feuilles, sans pieds. Le récipient et les feuilles doivent être bien secs
	Pommes de terre	max. 300 g / 60 s	cuire d'abord jusqu'à tendreté, éplucher et couper en quatre

cuisine de **saison****6. Conseils d'utilisation/Recettes pour mixeur**

Les recettes suivantes ont été créées par la revue CUISINE DE SAISON: bon appétit!

Préparation	Ingrédients/utilisation	Fonctionnement (max.)
Soupe de maïs (entrée pour 4 personnes)	Faire revenir 300 g de maïs en grain (en boîte) bien égoutté avec une échalote émincée dans une noix de beurre. Préparer 5 dl de bouillon de poule. Déglacer avec le bouillon de poule, les grains de maïs doivent être recouverts. Faire cuire pendant 30 minutes. Mixer avec le mixeur et filtrer à travers la passoire. Ajouter 90 g de demi-crème acidulée et ajouter le reste de bouillon jusqu'à obtenir la consistance désirée. Rectifier l'assaisonnement avec sel, poivre et curry. Chauffer mais ne pas faire bouillir.	60 sec.
Chutney de mangues fraîches (pour 6 à 8 personnes en accompagnement d'un curry ou sauce pour trempette)	Eplucher une mangue bien mûre de 350 g. Enlever la pulpe du noyau en la découpant en petits morceaux (env. 220 g). Mélanger à 150 g de séré à la crème, 1 petit piment rouge épépiné et haché, ½ cuillère de sel et une cuillère d'épices indiennes Garam Masala. Mixer le tout.	60 sec.
Sauce à la feta (sauce pour la salade ou sauce pour trempette)	Mélanger 100 g de feta avec 180 g de yaourt grec nature, 1 gousse d'ail pressée, le zeste d'un demi citron râpé, 2 cuillères de menthe hachée et 1 cuillère d'huile d'olive. Mixer le tout et rectifier l'assaisonnement à votre goût en ajoutant sel et poivre.	60 sec.
Lassi à la banane (4 portions de milk-shake fruité)	1 grande banane coupée en rondelles, 250 g de yaourt nature, 2,5 dl de M-Drink, 1 cuillère de noix de coco râpée, 2 cuillères de miel, ½ cuillère de cannelle et ¼ de cuillère de cardamome. Mixer le tout. On peut préparer cette boisson avec tous les fruits, à chaque fois, compter 200 g de fruits environ.	60 sec.

ATTENTION:

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



Bloc moteur

- Débrancher l'appareil avant chaque nettoyage
- **AVERTISSEMENT! Ne jamais plonger le bloc moteur (partie supérieure de l'appareil) ni l'insert pour hachoir dans l'eau. Ne jamais les nettoyer sous l'eau courante**
- Ne pas utiliser d'objets ni de produits abrasifs
- **ATTENTION:** Nettoyer l'appareil uniquement avec un chiffon doux légèrement humide, puis bien le laisser sécher. Durant le nettoyage, faites attention à ne pas humidifier la fiche électrique



Pied mixeur

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

Recommandation!

- Ne pas mettre le pied mixeur au lave-vaisselle



Accessoires

- Laver tous les accessoires à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle, puis les essuyer soigneusement
- **PRÉCAUTION! Les lames sont coupantes!**



Recommandations!

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

Rangement

- Eteindre et débrancher l'appareil lorsque celui-ci n'est pas utilisé
- Conserver le mixeur et les accessoires dans un endroit sec

Entretien

L'appareil ne nécessite aucun entretien et ne doit pas être graissé, ni huilé. S'assurer régulièrement que le cordon d'alimentation et la fiche sont en bon état.

Problèmes



L'appareil ne doit être réparé que par MIGROS-Service. Des réparations effectuées par des non professionnels peuvent présenter un danger pour l'utilisateur.

En cas de réparation non conforme et de dommages éventuels, toute responsabilité est déclinée et la garantie s'arrête.

Elimination



Ces produits ne doivent pas être jetés avec les autres déchets ménagers. En tant que consommatrice ou consommateur, vous êtes tenu de retourner tous les appareils électriques et électroniques afin que ces déchets dangereux puissent être éliminés dans les règles de l'art. A leur tour, commerçants, fabricants et importateurs sont chargés de reprendre gratuitement les appareils et équipements faisant partie de leur assortiment. La collecte et le recyclage de tels déchets contribuent non seulement à ménager les ressources naturelles, mais aussi à préserver l'environnement et la santé des individus. Pour plus de détails, consultez le site de l'Office fédéral de l'environnement (OFEV) ou contactez votre déchetterie locale, le magasin où vous avez acheté votre appareil ou le fabricant du produit concerné.

Cet appareil a été fabriqué avec des matériaux recyclables. Cet appareil est certifié conforme à la Directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuez à empêcher toute conséquence nuisible à l'environnement et à la santé des personnes.

40 Données techniques

Français

Tension de réseau	220-240V / 50/60Hz
Puissance nominale	600 W
Dimensions (incl. pied mixeur)	env. 407 mm
Diamètre pied mixeur	env. 65 mm
Longueur du cordon	env. 1 m
Poids (incl. pied mixeur)	env. 710 g
Matériaux	– mixeur (corps de l'appareil) plastique – pied mixeur plastique / métal – récipient mixeur, couvercle, hachoir plastique – Pied presse-purée plastique
Fonctionnement bref	1 minute
Antiparasité	selon norme UE
Homologation	CE
M-garanti	2 ans
Accessoires (inclus dans le prix)	récipient mixeur, couvercle et hachoir Insert pour presse-purée

Conformité

CE Le produit correspond aux dispositions des directives suivantes. La conformité est garantie par le respect des normes mentionnées ci-après.

2014/35/EU	Directive basse tension (LVD)
2014/30/EU	Compatibilité électromagnétique (EMC)
2011/65/UE (UE) n° 1275/2008	Limitation de l'utilisation de certains substances dangereuses (RoHS) Les exigences d'écoconception relatives à la consommation d'électricité en mode veille et en mode arrêt des équipements ménagers et de bureau électriques et électroniques

LVD	EN 60335-1	EMC	EN 55014-1
	EN 60335-2-14		EN 55014-2
	EN 62233		EN 61000-3-2
			EN 61000-3-3

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

MIGROS

FÉDÉRATION DES COOPÉRATIVES MIGROS, CH-8031 Zurich

Congratulazioni!

Acquistando questo apparecchio vi siete garantiti un prodotto di qualità, fabbricato con estrema cura. Con una manutenzione adeguata, l'apparecchio garantirà per anni delle ottime prestazioni.

Prima della messa in funzione iniziale vi preghiamo comunque di leggere attentamente le presenti istruzioni d'uso e soprattutto di osservare attentamente le avvertenze di sicurezza.

Le persone che non conoscono a fondo queste istruzioni d'uso, non possono utilizzare l'apparecchio.

Indice

Avvertenze di sicurezza	42	Tabella d'uso	56
A proposito delle istruzioni d'uso	44	Ricette	57
Disimballaggio	44	Pulizia	58
Elenco delle parti e degli elementi di comando	45	– Blocco motore	58
Istruzioni brevi	46	– Piede mixer	58
Messa in funzione	48	– Accessori	58
– Prima dell'uso iniziale	48	Custodia / Manutenzione	59
– Uso dell'apparecchio	48	Guasti	59
– Collocazione	49	Smaltimento	59
Messa in funzione frullatore	49	Dati tecnici	60
– Inserire il piede mixer	49	Conformità	61
– Riempire il bicchiere graduato	50		
– Frullare, mescolare, tritare e ridurre in purea	50		
– Dopo l'uso	51		
Messa in funzione tritatutto	52		
– Assemblare il tritatutto	52		
– Tritare e tritare	52		
– Dopo l'uso	53		
Funzionamento con schiacciaverdura	54		
– Inserire il piede schiacciaverdura	54		
– Schiacciare	54		
– Dopo l'uso	55		



Prima di allacciare l'apparecchio alla corrente elettrica, leggere attentamente queste istruzioni che contengono importanti avvertenze di sicurezza e di messa in funzione.

- Leggere completamente le presenti istruzioni d'uso e consegnarle ad ogni eventuale altro utente
- **AVVERTENZA!** Non immergere mai il blocco motore (parte superiore dell'apparecchio) con cavo e inserto per tritatutto nell'acqua o in altri liquidi (rischio di scossa elettrica)
- **PRECAUZIONE! Badare che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con l'apparecchio. Conservarlo fuori dalla loro portata**
- Le persone, inclusi i bambini, che per le loro capacità psichiche, 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 o istruzione di una persona responsabile
- Mettere in funzione il frullatore allacciandolo unicamente ad una presa di corrente con messa a terra (220 – 240 V / 50 Hz) con una protezione di 6 A
- Staccare assolutamente la spina:
- Prima di inserire o togliere il piede mixer e il tritatutto
- Prima della pulizia
- Dopo l'uso
- Non far penzolare il cavo su angoli e spigoli, né incastrarlo. Non mettere né far penzolare il cavo su oggetti roventi e proteggerlo dall'olio
- Controllare regolarmente che il cavo non sia danneggiato. Per evitare rischi far sostituire i cavi danneggiati soltanto presso MIGROS-Service
- Non toccare mai la spina/il cavo né l'apparecchio con le mani umide o bagnate; estrarre sempre la spina senza tirare il cavo
- Non prendere né tirare l'apparecchio tenendolo per il cavo
- Raccomandiamo di allacciare l'apparecchio a una presa con interruttore differenziale (FI). In caso di dubbio, chiedere ad un tecnico
- Non utilizzare l'apparecchio:
 - In caso di guasti
 - In caso di cavo danneggiato
 - In caso di caduta o di altri danneggiamenti
 Fare eventualmente controllare e riparare subito l'apparecchio presso MIGROS-Service
- Per il luogo di collocazione attenersi ai seguenti punti:
- Collocare l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e piana, non

direttamente sotto una presa di corrente; mantenere una distanza minima di 60 cm dal lavandino e dal rubinetto

- Non collocare l'apparecchio e il cavo su superfici calde o nelle vicinanze di fiamme libere; tenere una distanza minima di 50 cm
- Utilizzare l'apparecchio solo in locali asciutti e senza prolunghe
- Non lasciar pendere il cavo (rischio di inciampare!)
- PRECAUZIONE! L'apparecchio è destinato soltanto ad uso privato
- La lama è molto tagliente; non mettere mai le mani o gli utensili da cucina nella lama rotante! Tenere il frullatore soltanto all'apposita impugnatura nella parte superiore dell'apparecchio
- **ATTENZIONE: Dopo aver spento il frullatore, la lama continua a ruotare. Non toccare (rischio di lesioni)**
- **Non lasciare incustodito l'apparecchio in funzione**
- Non utilizzare mai il frullatore a vuoto, senza alimenti!
- PRECAUZIONE! Non frullare mai dell'olio bollente o di liquidi bollenti
- PRECAUZIONE! Spegnere il frullatore dopo l'uso ed estrarre la spina dalla presa di corrente
- L'apparecchio può funzionare senza interruzione per non più di 1 minuto, dopodiché è necessario spegnerlo e

lasciar raffreddare il motore

- Il frullatore e il tritatutto non sono adatti per la lavorazione delle patate (ad es. purea di patate), cibi congelati, cubetti di ghiaccio, chicchi di caffè, noce moscata, cereali e riso; la lama e l'apparecchio stesso potrebbero danneggiarsi
- PRECAUZIONE! Durante il funzionamento potrebbe formarsi un vuoto sotto la calotta coprilama del piede mixer. Per questo tenere sempre il bicchiere con l'altra mano
- Prima di utilizzare il frullatore per alimenti in fase di cottura, togliere sempre la padella dalla piastra. Badare che la stessa sia ben appoggiata
- È severamente vietato penetrare o aprire il corpo dell'apparecchio con qualsiasi oggetto
- Utilizzare soltanto pezzi di ricambio originali

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

Italiano



– Togliere dall'imballaggio il frullatore a immersione con accessori

– Controllare che i seguenti elementi siano presenti nell'imballaggio:

1. Blocco motore (parte superiore)
2. Piede mixer
3. Tritatutto con lama e coperchio
4. Coperchio/base antiscivolo per tritatutto
5. Bicchiere graduato
6. Coperchio/base antiscivolo per bicchiere graduato
7. Schiacciaverdura con inserto

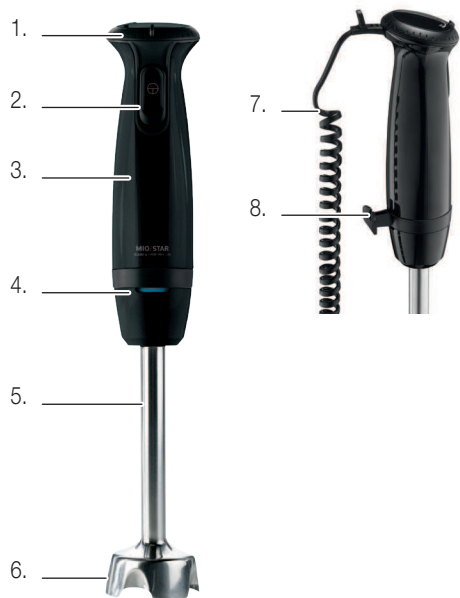
– Pulire con cura tutti i pezzi, tranne il blocco motore (parte superiore) e l'inserto per tritatutto. Pulire il blocco motore e l'inserto per tritatutto con un panno umido e asciugare bene

– Controllare che la tensione di rete (220-240 V) corrisponda a quella dell'apparecchio (vedi targhetta)

– Distruggere eventuali sacchetti di plastica che potrebbero diventare pericolosi giocattoli per i bambini!

Consiglio:

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

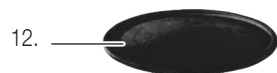


Frullatore:

1. Selettore di velocità
2. Tasto acceso/spento e livello di velocità
3. Impugnatura/blocco motore
4. Spia di controllo (blu: piede mixer inserito correttamente)
5. Piede mixer (smontabile)
6. Doppia lama (sotto la calotta; attenzione tagliente!)
7. Cavo a spirale/spina di alimentazione
8. Supporto avvolgicavo / base girevole

Accessori:

9. Parte superiore con inserto per tritatutto
10. Tritatutto
11. Lame doppie
(Attenzione: lame molto taglienti; conservare sempre con coprilama)
12. Coperchio/base antiscivolo per tritatutto
13. Bicchiere graduato trasparente (contenuto massimo 1000 ml)
14. Coperchio/base antiscivolo per bicchiere graduato
15. Inserto per schiacciaverdura
16. Piede schiacciaverdura
17. Spatola



Queste istruzioni brevi contengono solo i passi d'uso più importanti. Per motivi di sicurezza consigliamo di leggere le istruzioni d'uso dettagliate (dalla pagina 44) nelle quali sono descritte tutte le funzioni importanti. Fare attenzione anche alle avvertenze di sicurezza a pagina 38 e 44.

1. Collocazione

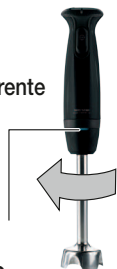
- Estrarre la spina dalla presa di corrente
- Utilizzare il frullatore e il tritatutto su una superficie di lavoro asciutta, stabile e piana, non direttamente sotto una presa di corrente
- Utilizzare l'apparecchio solo in locali asciutti e senza prolunghe
- Il cavo e la spina devono essere sempre asciutti, non lasciare penzolare il cavo (rischio d'inciampare!), non incastrarlo e non posizionarlo in prossimità di fornelli caldi

2. Funzionamento del frullatore a immersione

2.1 Inserire il piede mixer

- Estrarre la spina dalla presa di corrente
- Mettere il piede mixer e girare in senso orario fino allo scatto. Se il piede è ben inserito, la spia di controllo si accende di blu

Spia di controllo



2.2 Riempire il bicchiere graduato

- Tagliare dapprima in piccoli pezzi gli alimenti di una certa entità
- **Ingredienti solidi** vanno sempre lavorati in quantità piccole
- Per frullare si raccomanda di utilizzare il recipiente graduato. Per ottenere una frullatura ottimale, lavorare piccole quantità di alimenti. Riempire il bicchiere graduato solo fino all'indicazione «800 ml.».

Importante: non riempire mai eccessivamente il bicchiere graduato: rischio di fuoriuscita del liquido e di sovraccarico!

Non usare mai l'apparecchio a vuoto

ATTENZIONE:

- Il frullatore **non è adatto per frullare** cibi congelati, cubetti di ghiaccio, patate (per purea di patate),

carne cruda, nonché alimenti secchi (ad es. noci, chicchi di caffè, cereali, noce moscata e riso). La lama e il piede mixer potrebbero danneggiarsi!

2.3 Messa in funzione

- Inserire la spina nella presa di corrente (220-240 V / 50/60 Hz)
- Accendere l'apparecchio premendo il **tasto acceso/spento**. Appena si rilascia il tasto, l'apparecchio si spegne
- All'inizio del processo, azionare brevemente più volte di seguito l'interruttore **tasto «acceso/spento»**. In seguito mantenere la pressione senza interruzione per ottenere la frullatura desiderata
- E' possibile modificare la velocità ruotando il selettore di velocità (parte superiore)




- *Nota: l'apparecchio è progettato per un funzionamento breve di 1 minuto. Trascorso questo tempo, è necessario spegnere l'apparecchio per lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente*

- A processo terminato rilasciare di nuovo il **tasto** (il motore si spegne)
- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Soltanto quando la lama ha smesso completamente di girare, estrarre prudentemente il piede mixer dal bicchiere

PRECAUZIONE!

- Non toccare mai gli elementi rotanti dell'apparecchio con le mani o con utensili da cucina (pericolo di lesioni!)
- Mantenere il frullatore a immersione in posizione verticale
- Se gli alimenti da lavorare sono **molto densi** (ad es. carote, sedano cotti) limitare il funzionamento dell'apparecchio **ad alcuni secondi alla volta**

2.4. Dopo aver frullato

- Estrarre la spina dalla  **presa di corrente**
- Girando il piede mixer in senso antiorario è possibile rimuoverlo



3. Funzionamento del tritatutto

3.1 Assemblaggio del tritatutto

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Se il piede mixer è montato al blocco motore: sganciare il piede ruotando in senso antiorario e rimuoverlo
- Fissare il coperchio bianco sotto il tritatutto (impedisce al bicchiere di scivolare)
- Inserire la doppia lama (attenzione è tagliente!) sul perno in metallo e spingerla fino allo scatto
- Riempire con gli alimenti (osservare l'indicazione «MAX»)
- Collocare l'insero per tritatutto con un movimento rotatorio in senso antiorario sul tritatutto (scatta in posizione)
- Collocare il blocco motore con un movimento rotatorio sul tritatutto (scatta in posizione)

3.2 Messa in funzione

- **Inserire la spina** nella presa di corrente (220 – 240 V /50 Hz)
 - Tenere bene con una mano il recipiente e con l'altra il blocco motore
 - Accendere l'apparecchio premendo il tasto acceso/spento. Rilasciando il tasto, l'apparecchio si spegne
 - All'inizio del processo, azionare brevemente più volte di seguito il tasto acceso/spento. In seguito mantenere la pressione senza interruzione per ottenere la frullatura desiderata
 - E' possibile modificare la velocità ruotando il selettore di velocità (parte superiore)
 - Nota: l'apparecchio è progettato per un funzionamento breve di 1 minuto. Trascorso questo tempo, è necessario spegnere l'apparecchio per lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente
 - A processo terminato rilasciare di nuovo il tasto (il motore si spegne)
 - Estrarre la spina dalla presa di corrente
- Importante!**
- Non toccare mai le lame rotanti con le mani o con utensili da cucina (pericolo di lesioni!)

3.3 Dopo l'uso

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente.** Sol tanto ad arresto completo del motore/della lama, rimuovere il blocco motore

4. Funzionamento dello schiacciaverdura

4.1 Assemblare lo schiacciaverdura

- Staccare la spina dalla presa di corrente
- Inserire l'accessorio a ingranaggi sul piede schiacciaverdura ruotando in senso antiorario (fissaggio a scatto)
- Inserire lo schiacciaverdura e ruotare in senso orario finché non scatta in posizione. Se il piede è inserito correttamente, la spia di controllo si illumina di blu
- I frutti e gli ortaggi di consistenza dura devono essere cotti e sgocciolati prima di essere schiacciati.

4.2 Messa in funzione

- Inserire la spina nella presa (220 – 240 V /50 Hz)
- Tenere bene il recipiente con una mano e con l'altra il gruppo motore
- Accendere l'apparecchio premendo il tasto acceso/spento. Rilasciando il tasto, l'apparecchio si spegne
- Muovere lo schiacciaverdura avanti e indietro tra gli ortaggi o i frutti fino a raggiungere la consistenza desiderata
- È possibile modificare la velocità ruotando il selettore di velocità (parte superiore)
- Nota: l'apparecchio è progettato per un funzionamento breve di 1 minuto. Trascorso questo tempo, è necessario spegnere l'apparecchio per lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente
- A processo terminato rilasciare di nuovo il tasto (il motore si spegne)
- Estrarre la spina dalla presa di corrente

PRECAUZIONE!

- Non toccare mai la spatola rotante con le mani o con utensili da cucina (pericolo di lesioni!)

4.3 Dopo l'uso



- Staccare la spina dalla presa di corrente. Rimuovere la spatola/il gruppo motore solo dopo l'arresto del motore
- Subito dopo l'uso pulire sempre l'apparecchio e gli accessori (vedi «Pulizia» a pagina 58)



Prima dell'uso iniziale

Prestare attenzione al fatto che l'uso inappropriato della corrente elettrica può essere fatale. Leggere quindi le avvertenze di sicurezza a pagina 38 e osservare le seguenti misure di sicurezza:

- Utilizzare l'apparecchio soltanto in locali asciutti e sotto sorveglianza
- **PRECAUZIONE!** *Bambini non possono assolutamente usare questo apparecchio*
- **PRECAUZIONE!** Dopo lo spegnimento dell'apparecchio la lama continua a ruotare per alcuni secondi. Non toccare: rischio di lesioni
- Non usare mai il frullatore a vuoto, senza alimenti
- **PRECAUZIONE!** Non mettere mai le mani o gli utensili da cucina nella lama rotante
- Estrarre la spina dalla presa di corrente e soltanto ad arresto completo della lama rotante estrarre il piede mixer o aprire il coperchio del tritatutto
- La pulizia può avvenire soltanto dopo aver estratto la spina di corrente e dopo aver rimosso il piede mixer o gli accessori

Prima dell'uso iniziale, pulire bene con acqua calda e un po' di detersivo tutti i componenti, eccetto il blocco motore e l'insero per tritatutto, quindi asciugare bene. Il blocco motore e l'insero per tritatutto devono essere puliti unicamente con un panno umido (vedi «Pulizia» a pagina 52).

Uso dell'apparecchio

Il pratico frullatore è multiuso e di grande aiuto in cucina: risparmiando tempo ed energie con l'apparecchio è possibile frullare, ridurre in purea, tritare, mescolare e tritare alimenti crudi e cotti (vedi «Tabella d'uso» a pagina 50).



1 min.

ATTENZIONE:

- L'apparecchio è destinato soltanto ad uso privato
- Il frullatore è progettato per un **funzionamento breve** e non può quindi essere utilizzato per più **di 1 minuto** senza interruzione. Trascorso questo tempo, è necessario spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare



1. Collocazione

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

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

2. Funzionamento del frullatore ad immersione

2.1 Inserire il piede mixer



- Estrarre la spina dalla presa di corrente
- Collocare il piede mixer ruotando in senso orario finché non scatta in posizione
- Se il piede è inserito correttamente, la spia di controllo si illumina di blu



Segue ...



2.2. Riempire il bicchiere graduato

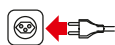
Il bicchiere graduato è il recipiente più adatto per frullare. In generale si raccomanda di frullare, per ogni processo di lavoro, una quantità di alimenti misurata.

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

ATTENZIONE:

- Il frullatore **non è adatto** per frullare cibi congelati, cubetti di ghiaccio, patate (per purea di patate), carne cruda, nonché alimenti secchi (ad es. noci, chicchi di caffè, noce moscata, cereali e riso). La lama e l'apparecchio si danneggerebbero!
- PRECAUZIONE! Non frullare mai olio bollente (pericolo di ustioni per gli schizzi d'olio bollente!)
- Per evitare spruzzi e la fuoriuscita degli alimenti frullati, riempire il bicchiere solo fino all'indicazione «800 ml»
- Per un frullato ottimale, **almeno** la lama dovrebbe essere completamente immersa nell'alimento da frullare

2.3 Frullare, mescolare, tritare e ridurre in purea



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

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



- Tenere il frullatore per l'apposita impugnatura e immergere lentamente la lama (sotto la calotta coprilama) nell'alimento da frullare.

Importante: durante il funzionamento tenere il frullatore in posizione verticale, tenendo il bicchiere con l'altra mano. Immergere bene il piede mixer nel bicchiere (ben profondo), per evitare che il composto schizzi

- All'inizio, premere brevemente e ripetutamente il **tasto acceso/spento**. Mantenere in seguito ininterrottamente la pressione fino ad ottenere il risultato desiderato
- E' possibile modificare la velocità ruotando il selettore di velocità (parte superiore)



1 min.



ATTENZIONE:

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

2.4 Dopo l'uso

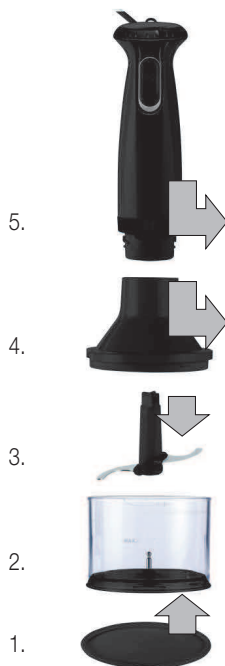
- Dopo aver raggiunto il risultato desiderato, rilasciare il **tasto acceso/spento** (il motore si spegne automaticamente)
- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Sollevare il piede mixer dal bicchiere soltanto ad arresto completo del motore/della lama
- Pulire il piede mixer (vedi «Pulizia» pagina 52) e rimuoverlo girandolo in senso antiorario

Importante/suggerimenti!

- Estrarre il piede mixer dal bicchiere soltanto quando l'apparecchio è spento (=tasto acceso/spento non è premuto)
- Per motivi igienici **pulire** sempre direttamente **dopo l'uso** il frullatore e il bicchiere. Questo evita inoltre che dei residui restino incollati (vedi «Pulizia» a pagina 52)
- È possibile conservare gli alimenti frullati nel bicchiere. A questo proposito mettere il coperchio e depositare il bicchiere ad. es. nel frigorifero
- **Nota:** il bicchiere non è utilizzabile nel forno a microonde

3. Funzionamento col tritatutto

3.1 Assemblare il tritatutto



- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Fissare il coperchio sotto il tritatutto (impedisce al bicchiere di scivolare) (1.)
- Mettere il recipiente tritatutto su una superficie stabile (2.)
- Se il **piède mixer** è montato al blocco motore: sganciare il piede ruotando in senso antiorario e rimuoverlo
- Inserire la doppia lama (attenzione è tagliente!) sul perno in metallo e spingerla fino allo scatto (3.)
- Riempire con gli alimenti (osservare l'indicazione «MAX»).

Nota: alimenti grossi vanno dapprima tagliati in pezzetti

- Collocare l'inserto per tritatutto con un movimento rotatorio in senso antiorario sul tritatutto (scatta in posizione) (4.)
- Collocare il blocco motore con un movimento rotatorio in senso antiorario sul tritatutto (scatta in posizione) (5.)

Importante!

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

3.2 Tritare e triturare



- L'apparecchio è pronto all'uso inserendo la spina nella presa di corrente (220-240 V).
- **Attenzione! Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza alimenti**
- Tenere bene il recipiente con una mano e il blocco motore con l'altra
- Accendere l'apparecchio premendo il **tasto acceso/spento**. Appena si rilascia il tasto, l'apparecchio si spegne
- All'inizio, premere brevemente e ripetutamente il tasto acceso/spento. Mantenere in seguito la pressione costante fino al conseguimento del risultato desiderato



- È possibile modificare la velocità ruotando il selettore di velocità (parte superiore)

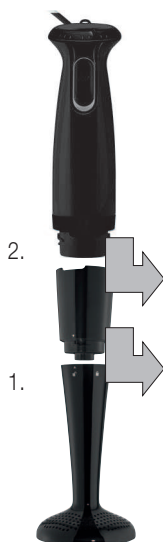
PRECAUZIONE!

- Non toccare mai gli elementi rotanti dell'apparecchio con le mani o con utensili da cucina (pericolo di lesioni)
- L'apparecchio è progettato per un *funzionamento breve di 1 minuto*. Trascorso questo tempo, è necessario spegnere l'apparecchio per lasciarlo raffreddare

3.3 Dopo l'uso



- Una volta ottenuto il risultato desiderato, spegnere l'apparecchio rilasciando il tasto acceso/spento (il motore si spegne automaticamente)
- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Soltanto ad arresto del motore/della lama, rimuovere il blocco motore (girando in senso orario)
- Aprire e togliere il coperchio con una rotazione in senso orario (osservare l'indicazione «lucchetto»)
- Estrarre la lama dal recipiente. **Attenzione è tagliente!**
- Per motivi igienici pulire sempre direttamente **dopo l'uso** il tritatutto e il recipiente. Questo evita inoltre che dei residui restino incollati (vedi «Pulizia» a pagina 52)
- Non è possibile conservare gli alimenti nel loro recipiente
- **Nota:**
- il recipiente non è utilizzabile nel forno a microonde



4. Funzionamento con schiacciaverdura

4.1 Inserire il piede schiacciaverdura

- Staccare la spina dalla presa di corrente
- Inserire l'accessorio a ingranaggi sul piede schiacciaverdura ruotando in senso antiorario (fissaggio a scatto) (1.)
- Inserire l'unità motore sullo schiacciaverdura ruotando in senso antiorario (fissaggio a scatto) (2.)
- Se il piede è inserito correttamente, la spia di controllo si illumina di blu

Importante!

- Lo schiacciaverdura può essere utilizzato per schiacciare verdure cotte come patate (purè di patate), rape o carote.
- Lo schiacciaverdura non è adatto per ingredienti duri o crudi. Le conseguenze sono danni alla spatola e all'apparecchio!
- Prima di schiacciare ortaggi e frutti duri è necessario cuocerli e farli sgocciolare.
- Prima di utilizzare lo schiacciaverdura per alimenti in fase di cottura, togliere la padella dalla piastra (badare che l'appoggio sia stabile) e fare raffreddare leggermente.
- Per ottenere i migliori risultati, il piatto/recipiente deve essere riempito solo fino a metà.

4.2 Schiacciare

- Una volta inserita la spina (220 – 240 V) nella presa di corrente, l'apparecchio è pronto per l'uso.

Importante!

Non fare mai funzionare l'apparecchio senza ingredienti da schiacciare

- Tenere il frullatore per l'apposita impugnatura e spostare lentamente il piede schiacciaverdura avanti e indietro nell'alimento da schiacciare finché non si raggiunge la consistenza desiderata.

Importante: durante il funzionamento tenere sempre il frullatore in posizione verticale. Tenere fermo il piatto/recipiente con l'altra mano.

- È possibile modificare la velocità ruotando il selettore di velocità (parte superiore) e l'inserto schiacciaverdura. Questo evita inoltre che dei residui restino incollati (vedi «Pulizia» a pagina 58)

ATTENZIONE:

- Non immergere mai il blocco motore (parte superiore dell'apparecchio) nell'alimento da schiacciare
- PRECAUZIONE! Non mettere mai le mani né gli utensili da cucina nella spatola rotante (rischio di lesioni)
- Prima di utilizzare il frullatore per alimenti in fase di cottura, togliere la padella dalla piastra (badare che l'appoggio sia stabile) e fare raffreddare leggermente
- L'apparecchio è progettato per un funzionamento breve di 1 minuto. Trascorso questo tempo, è necessario spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare a temperatura ambiente

4.3 Dopo l'uso

- Dopo aver raggiunto il risultato desiderato, rilasciare il tasto acceso/spento (il motore si spegne automaticamente)
- Estrarre la spina dalla presa di corrente
- Pulire il piede schiacciaverdura (vedi «Pulizia» pagina 58) e rimuoverlo girandolo in senso antiorario




Importante/suggerimenti!

- Per motivi igienici pulire sempre direttamente dopo l'uso il frullatore e l'inserto schiacciaverdura. Questo evita inoltre che dei residui restino incollati (vedi «Pulizia» a pagina 58)

5. Tra i cicli di lavoro

- Tra un ciclo di lavoro e quello successivo, il frullatore a immersione può essere appoggiato di lato.
- A questo scopo, ruotare di 90° in senso orario il supporto avvolgicavo / la base girevole.



Accessori	Ingredienti / Preparazioni tipiche	max. quantità / max. durata	Consigli d'uso
	shake a base di latte, «smoothies», cocktail, frappé a base di frutta	max. 500 ml / 60 sec.	utilizzare il latte freddo di frigorifero e mescolare fino a ottenere un composto arioso, schiumoso
	minestre, sorbetti, salse, dips, alimenti per bebè	max. 500 ml / 60 sec.	ridurre finemente in purea
	dressing, vinaigrette	max. 500 ml / 60 sec.	mescolare bene
	carote	max. 100 g / 15-20 sec.	pelare, tagliare in pezzetti da 2 cm
	mele	max. 100 g / 15-20 sec.	pelare e togliere il torsolo, tagliare in pezzetti da 2 cm
	formaggio	max. 30 g / 15-20 sec.	tagliare in pezzetti da 2 cm
	uova	max. 2 / 5-10 sec.	sode, sguosciate e tagliate in 4
	carne/pesce (crudo o cotto)	max. 100 g / 15-20 sec.	tagliare in pezzetti da 2 cm. Carne cruda necessita più tempo della carne cotta
	noci	max. 50 g / 10-15 sec.	prima di tritarle, metterle in frigorifero e spezzarle un po'. Non tritare i gusci
	cipolle	max. 100 g / 10-15 sec.	pelare e tagliare in 4
	prezzemolo	poco / 10 sec.	alcune foglie senza gambo. Recipiente e foglie devono essere completamente asciutti
	Patate	max. 300 g / 60 sec.	prima cuocerle, pelarle e tagliarle in 4

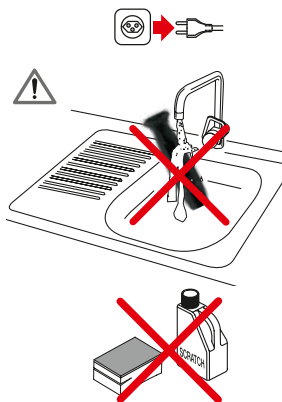
cucina di **stagione****6. Consigli per l'uso/Ricette per frullatore a immersione**

Le seguenti ricette sono state create dalla rivista culinaria CUCINA DI STAGIONE: buon appetito!

Preparazione	Ingredienti/uso	Funzionamento (max.)
Minestra di mais dolce (Primo piatto per quattro persone)	Far rinvenire 300 g di chicchi di mais (in scatola) ben sgocciolati e uno scalogno tritato in 1 noce di burro. Preparare 5 dl di brodo di pollo. Deglassare con il brodo fino a coprire i chicchi di mais. Cuocere per 30 minuti. Con il frullatore ridurre in purea e passare al colino. Aggiungere 90 g di panna acida semigrassa e bagnare con il resto del brodo fino a raggiungere la consistenza desiderata. Rettificare il condimento con sale, pepe e curry. Scaldare ma non far bollire.	60 sec.
Mango-Chutney fresco (contorno per piatti a base di curry o come dip per 6-8 persone)	Pelare un mango ben maturo di 350 g. Togliere la polpa dal nocciolo tagliandola in piccoli pezzi (ca. 220 g). Mischiare con 150 g di ricotta alla panna, 1 chili piccante, a cui avete tolto i semi, tritato, ½ cucchiaino di sale e 1 cucchiaino di spezie indiane Garam Masala. Il tutto ridurre in purea.	60 sec.
Salsa alla feta (come salsa per insalata o come dip)	Mischiare 100 g di formaggio feta con 180 g di jogurt greco nature, uno spicchio d'aglio pressato, la scorza di mezzo limone grattugiata, 2 cucchiaini di menta tritata e un cucchiaino di olio d'oliva. Ridurre il tutto in purea e aggiustare con sale e abbondante pepe.	60 sec.
Lassi alla banana (4 porzioni per un gustoso frullato)	1 banana grande tagliata a rondelle, 250 g di jogurt nature, 2,5 dl M-Drink, 1 cucchiaino di noce di cocco grattugiata, 2 cucchiaini di miele, ½ cucchiaino di cannella e ¼ di cucchiaino di polvere di cardamomo. Ridurre il tutto in purea. Il lassi si può preparare con qualsiasi frutto. Per ogni ricetta si calcola ca. 200 di frutta	60 sec.

ATTENZIONE:

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



Blocco motore

- Prima di pulire l'apparecchio estrarre sempre la spina dalla presa di corrente
- **AVVERTENZA!** Non immergere mai nell'acqua il blocco motore (parte superiore dell'apparecchio) e l'insero per tritatutto né lavarli sotto l'acqua corrente
- **AVVERTENZA!** Non utilizzare detersivi corrosivi né oggetti per la pulizia abrasivi
- **ATTENZIONE:** Pulire l'apparecchio con un panno morbido, leggermente inumidito, quindi lasciar asciugare bene. Nel pulire evitare di inumidire la spina



Piede mixer

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

Nota:

- Non mettere il piede mixer in lavastoviglie



Accessori

- Lavare accuratamente tutti i componenti con acqua calda e un po' di detersivo, quindi asciugare bene
- **PRECAUZIONE! Lama tagliente!**

Nota:

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



Custodia

- In caso di mancato uso, spegnere il frullatore ed estrarre la spina dalla presa di corrente
- Conservare il frullatore a immersione con gli accessori in un luogo asciutto e privo di polvere, fuori dalla portata dei bambini

Manutenzione

Il frullatore a immersione non necessita di alcuna manutenzione. Non deve essere lubrificato né oliato. Controllare regolarmente che il cavo e la spina non siano danneggiati.

Guasti



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.

Smaltimento



Questo prodotto non deve essere smaltito con gli altri rifiuti domestici. I consumatori hanno l'obbligo di restituire gli apparecchi elettrici ed elettronici di cui intendono disfarsi per 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 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 riciclo di questi apparecchi o di parte di essi, 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.

L'apparecchio è stato realizzato con materiale riciclabile. Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Assicurandosi che l'apparecchio venga smaltito in modo corretto, si contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

60 Dati tecnici

Tensione nominale	220-240 Volt / 50/60 Hz
Potenza nominale	600 Watt
Lunghezza (incl. piede mixer)	ca. 407 mm
Diametro piede mixer	ca. 65 mm
Lunghezza del cavo	ca. 1 m
Peso (incl. piede mixer)	ca. 710 g
Materiali	
– frullatore (corpo dell'apparecchio)	plastica
– piede mixer	plastica / metallo
– bicchiere graduato, coperchio, tritatutto	plastica
– Piede schiacciaverdura	plastica
Funzionamento breve	1 minuto
Schermato contro i radiodisturbi	secondo le norme UE
Approvato da	CE
M-Garanzia	2 anni
Accessori (compresi nel prezzo)	bicchiere graduato, coperchio, tritatutto Inserto schiacciaverdura

Italiano

Con riserva di modifiche di costruzione ed esecuzione dell'apparecchio dovute al progresso tecnologico.

MIGROS

FEDERAZIONE DELLE COOPERATIVE MIGROS, CH-8031 Zurigo



Il prodotto è conforme alle disposizioni delle seguenti direttive. La conformità è garantita dalla soddisfazione delle norme qui sotto elencate.

2014/35/EU	Direttiva bassa tensione (LVD)
2014/30/EU	Compatibilità elettromagnetica (EMC)
2011/65/UE	Restrizione (dell'uso di determinate) sostanze pericolose (RoHS)
(UE) N. 1275/2008	Le specifiche di progettazione ecocompatibile relative al consumo di energia elettrica nei modi stand-by e spento delle apparecchiature elettriche ed elettroniche domestiche e da ufficio

LVD EN 60335-1
EN 60335-2-14
EN 62233

EMC EN 55014-1
EN 55014-2
EN 61000-3-2
EN 61000-3-3





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 Garantieanspruch hinfällig.

MIGROS Service

Bei technischen Problemen können Sie sich an die Nummer 0848 801 001 wenden.

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.

Le 0848 801 001 est à votre disposition en cas de problème.

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.

Il nostro servizio clientale è a vostra disposizione allo 0848 801 001.



M-INFOLINE
0800 84 0848
www.migros.ch

Haben Sie weitere Fragen? Die M-Infoline hilft Ihnen gerne weiter unter der Tel.-Nr. 0800 84 0848: Montag bis Freitag 08.00 – 18.30 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

Vous avez des questions? M-Infoline est là pour vous aider: 0800 84 0848 du lundi au vendredi de 8h à 18h30, samedi de 8h30 à 17h30 (8 cts/min. de 8 h à 17 h, 4 cts/min. de 17 h à 18 h 30 et samedi).

www.migros.ch/contact

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 18.30 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