

# MIO★STAR



## KITCHEN MACHINE 1500

Küchenmaschine | Robot ménager  
Robot da cucina

# Mio Star Küchenmaschine KITCHEN MACHINE 1500

## 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 das Gerät nicht benutzen.**

## Inhaltsverzeichnis

	Seite		Seite
<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>2</b>	<b>Reinigung</b>	<b>15</b>
<b>Hinweise zu dieser Anleitung</b>	<b>5</b>	- Grundgerät / Motoreinheit	15
<b>Auspacken</b>	<b>5</b>	- Rührschüssel	15
<b>Übersicht der Geräte- und Bedienteile</b>	<b>6</b>	- Deckel und Arbeitswerkzeuge	15
<b>Inbetriebnahme</b>	<b>7</b>	<b>Störungen</b>	<b>16</b>
- Vor der ersten Inbetriebnahme	7	<b>Aufbewahrung / Wartung</b>	<b>16</b>
- Verwendungszweck	7	<b>Entsorgung / Recycling</b>	<b>17</b>
- Aufstellen	9	<b>Technische Daten</b>	<b>17</b>
- Zusammensetzen	9	<b>Konformität CE</b>	<b>18</b>
- Anwendung	10		
- Zutaten nachfüllen	12		
- Nach der Anwendung	13		
- Anwendungstabelle	14		

## Wussten Sie schon?

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

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

## Sicherheitshinweise



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

Geben Sie das Gerät nur zusammen mit dieser Bedienungsanleitung an eine dritte Person.

- ⚠️ WARNUNG! Bei Nichtbeachtung besteht Stromschlag-, Brand- und/oder Verletzungsgefahr!
- Bitte alle Sicherheits- und anderen Hinweise aufbewahren.
- Stellen Sie vor dem Anschluss an das Stromnetz sicher, dass Netzspannung und Stromart mit den Angaben auf dem Typenschild am Gerät übereinstimmen.
- Das Gerät darf nur an einer geerdeten Steckdose (220-240 V / 50-60 Hz) mit einer Absicherung 10 A betrieben werden.
- ⚠️ WARNUNG! Zum Schutz vor elektrischen Schlägen, Gerät, Netzkabel oder Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Kurzschlussgefahr!
- ⚠️ WARNUNG! Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Geräteinnere leeren. Stromschlaggefahr!
- ⚠️ VORSICHT! Dieses Gerät ist kein Spielzeug für Kinder! Bitte halten Sie Kinder fern und beaufsichtigen Sie sie.
- Personen, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen
- Netzstecker ziehen:
  - bei Nichtgebrauch
  - vor jedem Auswechseln der Arbeitswerkzeuge
  - bei Störungen während des Betriebs
  - nach Stromunterbrechung
  - nach jedem Gebrauch
  - beim Umplatzen/Transportieren
  - vor dem Reinigen
- Ziehen Sie stets am Netzstecker, nie am Kabel. Netzstecker nicht mit feuchten/nassen Händen berühren.
- Niemals Gerät mit Defekt oder mit defekten Kabeln und Steckern verwenden. Defektes Gerät nicht mehr anwenden und durch den MIGROS-Service kontrollieren lassen. Gerät nicht öffnen!
- Dieses Gerät ist für den Haushaltgebrauch und nicht für den kommerziellen Dauereinsatz konzipiert.

## Sicherheitshinweise

### Bevor Sie dieses Gerät aufstellen, sind folgende Punkte zu beachten:

- Gerät auf eine trockene, stabile und ebene Standfläche und nicht direkt unter eine Steckdose stellen. Mindestabstand von 60 cm zu Spülbecken und Wasserhahn einhalten. Nicht in direktes Sonnenlicht stellen.
- ACHTUNG! Bedecken Sie dieses Gerät nicht mit anderen Gegenständen. Brandgefahr!
- Gerät und Netzkabel nicht auf/neben heiße Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten.
- Nur in trockenen Räumen und nicht im Freien verwenden.
- Gerät nicht mit feuchten/nassen Händen berühren und bedienen.
- Bei Beschädigungen aller Art, insbesondere am Kabel, Stecker und Gehäuse, die einen gefahrlosen Betrieb des Gerätes nicht mehr zulassen, ist sofort die stromzuführende Netzleitung spannungsfrei zu schalten, dieses Gerät ausser Betrieb zu setzen und gegen erneute Inbetriebnahme zu sichern!
- 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.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darüber stolpern bzw. unbeabsichtigt daran ziehen kann.
- Die Netzsteckdose muss sich in der Nähe des Gerätes befinden.
- Der Netzstecker muss jederzeit leicht zugänglich sein.
- Gerät im Betrieb nicht unbeaufsichtigt lassen. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn Kinder oder schutzbedürftige Personen anwesend sind.
- ACHTUNG! Gerät nicht mit Zeitschaltuhren («Timer»), geschalteten Steckdosenleisten, Verlängerungskabeln und Mehrfachsteckern etc. verwenden. Brandgefahr!
- ⚠️ VORSICHT! Niemals mit Fingern oder mit Gegenständen in das Gerät greifen. Verletzungsgefahr!
- Gerät niemals ohne Arbeitswerkzeuge betreiben
- Gerät niemals ohne Arbeitsgut betreiben!
- ⚠️ VORSICHT! Während des Betriebs niemals mit der Hand oder mit Besteck in die Rührschüssel greifen. Verletzungsgefahr durch rotierende Arbeitswerkzeuge!
- Nach dem Ausschalten läuft das Gerät noch kurze Zeit nach. ⚠️ VORSICHT! Nie mit Gegenständen oder von Hand anhalten. Verletzungsgefahr!

## Sicherheitshinweise

- Arbeitswerkzeuge nur bei Stillstand des Antriebs und bei gezogenem Netzstecker wechseln
- **Küchenmaschine nur im zusammen-gesetzten Zustand und mit aufge-setztem Deckel betreiben**
- **Deckel nie bei laufendem Gerät ab-nehmen**
- ACHTUNG! Rührschüssel nie überfüllen (die max. Füllmenge nicht überschreiten). Überlastungsgefahr!
- Netzstecker ziehen und die Rührschüssel erst bei komplettem Stillstand des Antriebs abnehmen (Drehknopf auf Pos. «OFF» drehen)
- ACHTUNG! Gerät läuft nach Stromunterbrechung wieder an; Netzstecker ziehen und Drehknopf in Position «OFF» drehen
- ⚠️ **WARNUNG!** Eindringen in das Gehäuse des Grundgerätes mit irgendwelchen Gegenständen sowie das Öffnen des Gehäuses ist strengstens verboten
- Nur Original-Ersatzteile verwenden
- **Das Gerät darf ohne Unterbruch nicht länger als 10 Minuten betrieben werden. Danach Gerät mind. 30 Minuten abkühlen lassen**
- Wir empfehlen das Gerät über einen FI-Schutzschalter anzuschliessen. Im Zweifelsfalle fragen Sie eine Fachperson
- Das Gerät ist ausschliesslich für diesen Zweck bestimmt und darf nur dafür verwendet werden
- Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemässen Gebrauch entstehen

## Hinweise zu dieser Anleitung

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

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

## Auspacken

- **Gerät aus der Verpackung nehmen**
- Bitte überprüfen Sie nach dem Auspacken, ob alle Teile vorhanden sind (siehe Abbildung nächste Seite)
- **Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung** (220-240 V) mit der Gerätespannung übereinstimmt (siehe Leistungsschild des Gerätes)
- **Alle Kleber usw. entfernen und entsorgen**
- ⚠️ **WARNUNG! Vernichten Sie sämtliche Plastikbeutel**, denn diese könnten für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden! Erstickungsgefahr!

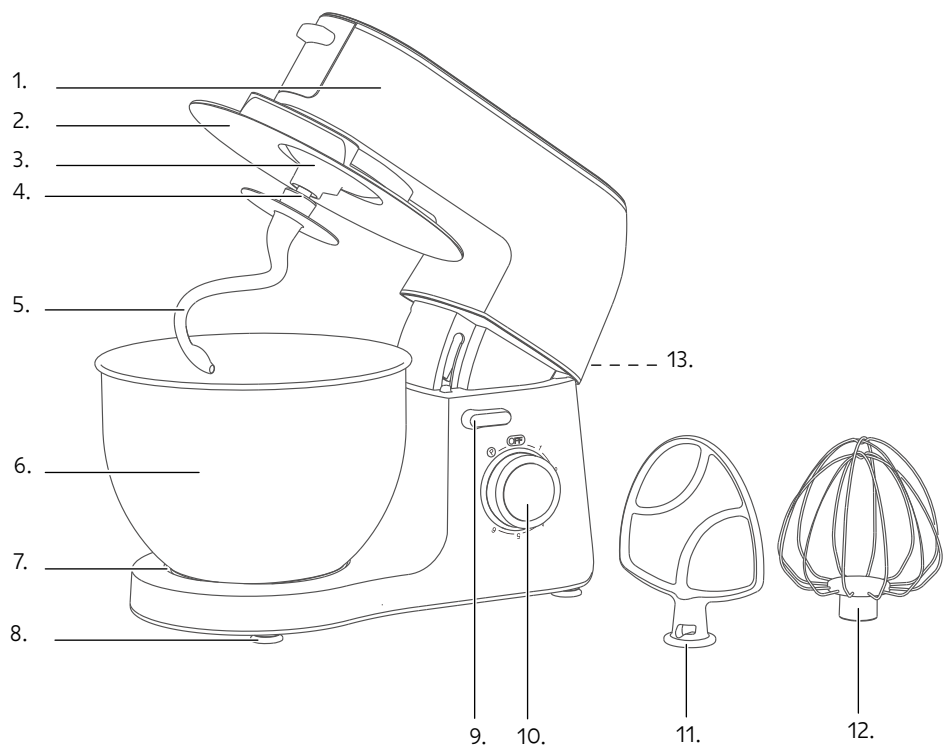
### Tipps:

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

### Benötigen Sie ein Zubehör oder Ersatzteil?

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

## Übersicht der Geräte- und Bedienteile



1. Grundgerät/Motoreinheit
2. Transparenter Staub- und Spritzschutzdeckel mit Einfüllöffnung
3. Antriebsarm
4. Antriebswelle für Arbeitswerkzeuge (mit Bajonettverschluss)
5. Kneithaken
6. Edelstahl-Rührschüssel ( Fassungsvermögen: max. 800 ml oder 1000 g)
7. Halterung zum Einsetzen und Fixieren der Rührschüssel
8. Saugnäpfe für gute Standfestigkeit
9. Entriegelungshebel zum Öffnen und Schliessen von Antriebsarm
10. Ein-/Aus-Drehknopf mit 6 Geschwindigkeitsstufen und Impulssteuerung («P»)
11. Rührhaken
12. Schneebesens
13. Luftauslass (auf Rückseite). ACHTUNG! Nicht abdecken!

### Benötigen Sie ein Zubehör oder Ersatzteil?

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

## Inbetriebnahme



### Vor der ersten Inbetriebnahme

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

- Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen
- Gerät nur in trockenen Räumen und unter Aufsicht verwenden
- Arbeitswerkzeuge nur bei Stillstand des Antriebs und bei gezogenem Netzstecker wechseln
- Gerät niemals ohne Arbeitsgut betreiben
- **VORSICHT!** Nach dem Ausschalten läuft das Gerät noch kurze Zeit nach; nie mit Gegenständen oder von Hand anhalten. Verletzungsgefahr!
- Netzstecker ziehen und die Rührschüssel erst bei komplettem Stillstand des Antriebs abnehmen (Drehknopf auf Pos. «OFF» stellen)

Vor dem ersten Gebrauch die Rührschüssel und die Zubehorteile mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gründlich reinigen. Das Grundgerät nur mit einem angefeuchteten Tuch abwischen (siehe «Reinigung» Seite 15).

### Verwendungszweck

Die «KITCHEN MACHINE 1500» von Mio Star ist eine sehr praktische und vielseitige Küchenhilfe! Mit dieser Küchenmaschine können Sie Arbeiten zeit- und kräftesparend ausführen. Das umfangreiche Zubehör und dessen Funktion wird auf der nächsten Seite beschrieben.

### Hinweis:

Das Gerät ist für den Haushaltgebrauch und nicht für den kommerziellen Dauereinsatz konzipiert. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäss und kann zu Sachschaden oder sogar zu Personenschaden führen.



## Inbetriebnahme



### Knethaken

- Der Knethaken eignet sich zum Kneten von Hefe- und Brotteigen (z.B. für Pizza, Zopf, Panettone, Gugelhopf) sowie anderen schweren Teigen (z.B. Pastateig). Der Knethaken knetet sicher, rasch und gründlich. Den Teig bei kleinster Geschwindigkeit zu einem glatten und geschmeidigen Teig kneten



### Metallrührhaken

- Für die Zubereitung von Brotteigen mit wenig oder ohne Hefe (z.B. für Vorteig/Sauerteig), Kuchen- und Mürbeteigen oder anderen zähflüssigen Teigen (z.B. Rühr-, Biskuit- und Donutteigen) eignet sich der Rührhaken hervorragend. Die Teige zu einem dickflüssigen Teig mischen, zusammenfügen oder verrühren



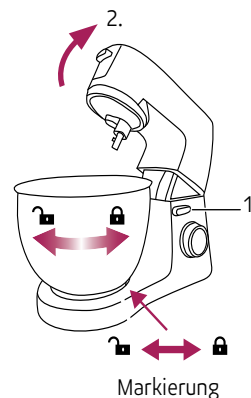
### Schneebesen

- Mit dem Schneebesen werden Eiweiss, Rahm und Salatsaucen schaumig geschlagen, Butter oder Eigelb mit Zucker schaumig gerührt und leichte Teige für Omeletten und Soufflés geschwungen. Der Schneebesen eignet sich auch vorzüglich zum Anrühren von Saucen- oder Puddingpulver

### Anwendungstipps:

- Beim Zubereiten von Strudelteig oder Guetzli die Zutaten mit dem Rührhaken gut verrühren. Dann Mehl begeben und mit dem Knethaken zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten
- Kartoffelstock zuerst durchs Passevite drücken und dann mit dem Schneebesen unter Zugabe von Flüssigkeit (z.B. Milch) luftig schlagen

## Inbetriebnahme



## Aufstellen

Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:

- **Netzstecker ziehen**
- Gerät auf einer trockenen, stabilen und ebenen Standfläche und nicht direkt unter einer Steckdose anwenden
- Gerät und Netzkabel nicht auf oder neben heißen Oberflächen (Herdplatte etc.) oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
- ⚠ **WARNUNG!** Darauf achten, dass Netzkabel und Grundgerät nicht mit Wasser/Flüssigkeiten in Berührung gelangen. Stromschlaggefahr!
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
- ⚠ **VORSICHT!** Darauf achten, dass Netzkabel nicht zur Stolperfalle wird!
- Gerät ausser Reichweite von Kindern anwenden
- Gerät nicht abdecken

## Zusammensetzen

- **Netzstecker ziehen**

### Rührschüssel auffüllen

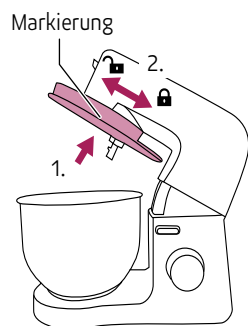
- Nach Rezept die zu verarbeitenden Zutaten in die Rührschüssel füllen. Maximale Teigmenge 1 kg
- **ACHTUNG! Rührschüssel nie überfüllen. Überlastungsgefahr!** (Siehe Anwendungstabelle auf Seite 14)

### Rührschüssel einsetzen


- Entriegelungshebel nach unten drehen (1.) und den Antriebsarm nach oben aufschwenken (2.), bis er einrastet
- Entriegelungshebel loslassen und Antriebsarm leicht nach oben bewegen (Entriegelungshebel rastet ein)
- Rührschüssel in die Halterung am Boden der Maschine einsetzen und im Gegenuhrzeigersinn drehen, bis sie einrastet (= Bajonettverschluss)



## Inbetriebnahme



### Staub- und Spritzschutzdeckel aufsetzen

- Den Staub- und Spritzschutzdeckel von unten auf den Antriebsarm aufsetzen, fest nach oben drücken (1.) und im Gegenuhrzeigersinn drehen (2.), bis er einschnappt (die «Strichmarkierung» muss über dem geschlossenen Schlosssymbol «» liegen)

### Hinweise:

- Der Deckel dient der Sicherheit und verhindert wirkungsvoll das Aufstauben pulvriger Substanzen (z.B. Mehl, Kakaopulver) oder das Verspritzen von Flüssigkeiten
- Über die Einfüllöffnung können während des Betriebs weitere Zutaten beigemischt werden

### Arbeitswerkzeuge einsetzen

- **Knethaken, Rührhaken oder Schneebesens** in die Öffnung der Antriebswelle stecken, nach oben drücken und fest im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen (=Bajonettverschluss)
- **Entriegelungshebel** mit einer Hand nach unten drehen und mit der anderen Hand den Antriebsarm nach unten schwenken, bis er einrastet

### Hinweis:

- Nur wenn der Antriebsarm ganz eingerastet ist, kann die Maschine in Betrieb genommen werden

### ACHTUNG!

- Gerät niemals ohne Arbeitsgut laufen lassen!

### Anwendung

- **Vor dem Einschalten** des Gerätes unbedingt darauf achten, dass die Rührschüssel, Deckel und das Arbeitswerkzeug korrekt und sicher befestigt sind
- Drehknopf auf «**OFF**» (=Aus) stellen
- Das Gerät ist durch Einstecken des Netzsteckers (220-240 V ~ 50-60 Hz) betriebsbereit (die blaue Beleuchtung um den Drehknopf leuchtet auf)



## Inbetriebnahme



- Mit dem **Drehknopf** die gewünschte **Geschwindigkeitsstufe** wählen. Die Einstellungen:
    - «**OFF**» **Aus**
    - «**P**» **Impulssteuerung** (Motor läuft solange, bis Drehknopf losgelassen wird):
    - «**1-6**» **Geschwindigkeitsstufen**
      - «**1-2**» = Anwendung mit Knethaken
      - «**3-4**» = Anwendung mit Rührhaken
      - «**5-6**» = Anwendung mit Schwingbesen
- Hinweis:** Anwendungstabelle auf Seite 14 beachten

### Wichtig!

- Die Motoreinheit ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Der Motor kann daher nur gestartet werden, wenn der Antriebsarm korrekt nach unten in die Rührschüssel geschwenkt ist
- **ACHTUNG! Rührschüssel nie überfüllen. Überlastungsgefahr!**
- **ACHTUNG! Kurzzeitbetrieb/Schutzschaltung:** Das Gerät darf **nicht länger als 10 Minuten ohne Unterbruch** betrieben werden. Es schaltet sich daher nach rund 10 Minuten automatisch ab. Danach Gerät mind. 30 Minuten abkühlen lassen (Überlastung/Überhitzung des Motors)



10 Min.



### VORSICHT!

- **VORSICHT!** Der Motor darf niemals eingeschaltet werden, wenn das Arbeitswerkzeug nicht richtig eingesetzt ist. Verletzungsgefahr!
- **VORSICHT!** Staub- und Spritzschutzdeckel nie bei laufendem Gerät abnehmen. Verletzungsgefahr!
- **VORSICHT!** Niemals während des Betriebs mit der Hand oder mit Besteck in die Rührschüssel greifen. Verletzungsgefahr durch rotierende Arbeitswerkzeuge!
- **VORSICHT!** Arbeitswerkzeuge nur bei Stillstand des Antriebs und bei gezogenem Netzstecker auswechseln
- Rührschüssel nur bei Stillstand der Arbeitswerkzeuge und bei gezogenem Netzstecker abnehmen
- **ACHTUNG! Rührschüssel nie überfüllen. Überlastungsgefahr!**
- Nach einer **Teig-Zubereitung mit ca. 500 g Mehl**, muss das Gerät ausgeschaltet werden. Danach Gerät mind. 30 Minuten abkühlen lassen

## Inbetriebnahme



- Wird Teig auf einer höheren Geschwindigkeitsstufe als «3» zubereitet, fängt das Gerät an zu rütteln und kann Schaden nehmen
- Sollte während des Betriebs der Entriegelungshebel betätigt werden, um den Antriebsarm hochzuschwenken, schaltet ein Sicherheitsschalter den Motor ab. ⚠ VORSICHT! Das Werkzeug ist aber kurze Zeit noch in Drehbewegung

### Tipps:

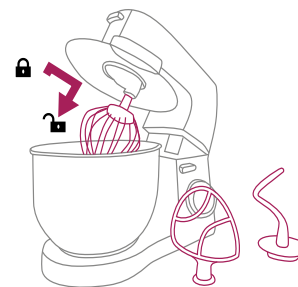
- Feste Bestandteile (z.B. Mehl, Eier, Zucker) vor dem Verarbeiten direkt in die Rührschüssel geben. Flüssigkeit durch die Einfüllöffnung beifügen
- Falls der Arbeitsvorgang zu langsam vonstatten geht:
  - Maschine abschalten und Drehknopf kurz mehrmals auf Stellung «P» stellen
  - oder bei ausgeschaltetem Gerät und gezogenem Netzstecker (Drehknopf auf «OFF» und die blaue Beleuchtung erlischt) die Zutaten mit einem Spachtel durchrühren und von den Innenwänden der Rührschüssel schaben.
- ⚠ **VORSICHT! Stillstand der Arbeitswerkzeuge abwarten!**
  - einen Teil der Zutaten aus der Rührschüssel entfernen
- Je länger der Arbeitsvorgang dauert, desto feinere Ergebnisse werden erzielt
- **Teigzubereitung:** Sobald das gewünschte Resultat erreicht ist, Gerät ausschalten. **ACHTUNG!** Gerät jedoch nie länger als 10 Minuten ohne Unterbruch laufen lassen. Danach den Teig von Hand zu einer glatten, geschmeidigen Kugel kneten; z.B. Pizza- und Pastateig
- Beachten Sie bei der Wahl der Geschwindigkeitsstufe auch die Hinweise in Rezepten

### Zutaten nachfüllen


- Flüssige oder feste Zutaten können direkt durch die Einfüllöffnung in die Rührschüssel gegeben werden (auf die rotierenden Arbeitswerkzeuge fallen lassen)
- ⚠ VORSICHT! Während des Betriebs keine festen Gegenstände wie Löffel, Spachtel etc. durch die Einfüllöffnung schieben. Verletzungsgefahr und Gefahr von Geräteschäden!



## Inbetriebnahme



### Nach der Anwendung

- Nach Erreichen des gewünschten Ergebnisses Maschine ausschalten (Drehknopf auf Position «OFF» drehen)
- **Netzstecker ziehen.** Die blaue Beleuchtung um den Drehknopf erlischt
- **Nach Stillstand der Arbeitswerkzeuge** den Entriegelungshebel nach unten drehen, den Antriebsarm lösen und nach oben aufschwenken
- Entriegelungshebel loslassen und Antriebsarm leicht bewegen, bis er einrastet (Hebel löst sich)
- Arbeitswerkzeug fest nach oben drücken und im Gegenurzeigersinn drehen, bis es sich von der Antriebswelle löst (=Bajonettverschluss)
- Staub- und Spritzschutzdeckel vorsichtig lösen und abnehmen (im Uhrzeigersinn drehen, bis die «Strichmarkierung» über dem geöffneten Schlosssymbol «»liegt)
- Rührschüssel im Uhrzeigersinn drehen, bis sie sich löst und dann nach oben abnehmen
- Rührschüssel sorgfältig entleeren
- Restliches Arbeitsgut, das noch am Boden und an Innenwänden festklebt, mit einem Spachtel ausschaben

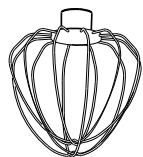
### Wichtig!

- Maschine, Rührschüssel sowie das Zubehör aus hygienischen Gründen immer direkt **nach jedem Gebrauch** reinigen. Dies verhindert auch das Festkleben von Lebensmittelresten (siehe «Reinigung» Seite 15)
- Keine Lebensmittel in der Rührschüssel aufbewahren

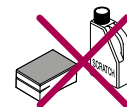
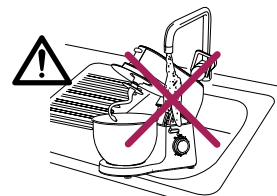
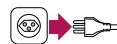


## Inbetriebnahme

Geschwindigkeitsstufe	Funktion	Anwendung	Füllmenge	max. Dauer
<b>OFF</b>	Aus			
<b>1-2</b> (Knethaken)	mischen, rühren, kneten	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Schwere Teige zubereiten (z. B. Brot-, Mürbe- oder Chapatiteige. Für Pizza- oder Pastateige)</li> </ul>	200-1000 g	5-10 Min.
<b>3-4</b> (Rührhaken)	mischen, rühren	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zubereiten von überwiegend flüssigem, zähflüssigem Arbeitsgut (z. B. Salatsauce, Biskuitteige)</li> <li>- Mittelschwere Teige (z. B. Crêpes- oder Rührteige)</li> </ul>	200-1000 g	5 Min.
<b>5-6</b> (Schneebeesen)	schwingen, luftig schlagen	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zubereiten von flüssigem Arbeitsgut (z. B. Rahm, Pudding)</li> <li>- Leichte Teige zubereiten (z. B. Caketeige)</li> <li>- Eiweiss schlagen für <b>Merengues</b> (100 g Eiweiss, ca. 3 Stück): auf Stufe «6» steif schlagen. 150 g feinsten Zucker portionenweise einrieseln lassen und weiterschlagen, bis Masse glänzt und fest ist</li> <li>- Kartoffelstock luftig schlagen</li> </ul>	200-800 ml	5 Min.
<b>P</b> (Impulssteuerung)	für kurzen Betrieb			2-10 Sek.



## Reinigung



### Grundgerät / Motoreinheit

- Vor jeder Reinigung des Gerätes den Drehknopf auf «OFF» stellen, den Netzstecker ziehen und Gerät komplett abkühlen lassen
- **⚠ WARNUNG! Grundgerät und Netzkabel niemals ins Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen. Kurzschluss- und Stromschlaggefahr!**
- Gehäuse mit einem weichen, leicht feuchten Reinigungstuch oder einem nichtkratzenden weichen Schwamm reinigen und gut abtrocknen
- **ACHTUNG!** Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden
- **⚠ WARNUNG!** Vermeiden Sie die Benetzung der Schaltflächen und anderer elektrischer Teile
- **ACHTUNG!** Um eine ungehinderte Luftzirkulation zum Motor zu gewähren, Luftauslass auf der Rückseite immer staubfrei halten

### Rührschüssel

- Schüssel mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Reinigungsmittel reinigen und gut abtrocknen
- Darauf achten, dass Speisereste sauber entfernt werden
- **ACHTUNG!** Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuermittel jeglicher Art und geben Sie die Rührschüssel nicht in den Geschirrspüler, da sie sonst Schaden nimmt

### Staub- und Spritzschutzdeckel und Arbeitswerkzeuge

- Alle Teile mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Reinigungsmittel reinigen und gut abtrocknen

### Hinweis:

- **Teile NIEMALS in den Geschirrspüler geben.**
- **ACHTUNG! Die Arbeitswerkzeuge korrodieren sonst!**

## Störungen



- ⚠ VORSICHT! Reparaturen am Gerät dürfen nur durch den MIGROS-Service durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen
- Bei nicht fachgerechten Reparaturen kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall erlischt auch der Garantieanspruch

### Benötigen Sie ein Zubehör oder Ersatzteil?

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

## Aufbewahrung / Wartung



### Aufbewahrung

- Bei Nichtgebrauch den Netzstecker ziehen und das Gerät vollständig abkühlen lassen
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, staubfreien und für Kinder unzugänglichen Ort auf. Wird das Gerät längere Zeit nicht benützt, sollte es vor übermässigem Staub, Schmutz oder Feuchtigkeit geschützt werden. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät in der Verpackung aufzubewahren

### Wartung

- Ausser einer gelegentlichen Funktionskontrolle benötigt die Küchenmaschine keinerlei weitere Wartung. Regelmässig Netzkabel und -stecker auf Beschädigungen kontrollieren
- Wichtig: Bei Störungen, defektem Gerät oder Verdacht auf Defekt nach einem Sturz sofort Netzstecker ziehen
- Zubehör- und Ersatzteile können Sie auch einfach unter [www.migros-service.ch](http://www.migros-service.ch) bestellen



## Entsorgung / Recycling



Dieses Produkt darf nicht mit Ihrem anderen Hausmüll entsorgt werden. Als Konsumentin und Konsument sind Sie dazu verpflichtet, alle Elektro- und Elektronikaltgeräte für die fachgerechte Entsorgung dieses gefährlichen Abfalls zurückzugeben. Händler, Hersteller und Importeure wiederum sind verpflichtet, ausgediente Elektro- und Elektronikaltgeräte, die sie im Sortiment führen, kostenlos zurückzunehmen. Das Sammeln und Wiederverwerten von Elektro- und Elektronikaltgeräten schont die natürlichen Ressourcen.

Ausserdem werden Gesundheit und Umwelt durch das Recycling von Elektro- und Elektronikaltgeräten geschützt. Weitere Informationen über Sammelstellen sowie die Entsorgung und Wiederverwertung von Elektro- und Elektronikaltgeräten erfahren Sie beim Bundesamt für Umwelt (BAFU), bei Ihrem örtlichen Entsorger, dem Fachhändler, wo Sie dieses Gerät gekauft haben, oder beim Hersteller des Geräts.

## Technische Daten

Nennspannung	220-240 Volt ~ / 50-60 Hz	
Nennleistung	1500 Watt	
Schaltung	6 Stufen und Impulssteuerung	
Masse	Höhe: ca. Breite/Tiefe ca.	330 mm 370 / 240 mm
Länge Netzkabel	ca. 110 cm	
Gewicht	ca. 7 kg	
Materialien	- Grundgerät (Gehäuse) - Rührschüssel - Staub- und Spritzschutzdeckel - Kneithaken, Rührhaken und Schwingbesen	Kunststoff/Metall Edelstahl Kunststoff Aluminium
Funkentstört	Nach EU-Norm	
Zulassung	CE	
M-Garantie	3 Jahre	

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

## Konformität CE

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

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

# MIGROS

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

## Mio Star Robot ménager KITCHEN MACHINE 1500

### 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 qui n'ont pas pris connaissance du mode d'emploi ne sont pas autorisées à utiliser l'appareil.**

### Sommaire

	Page		Page
<b>Consignes de sécurité</b>	<b>20</b>	<b>Nettoyage</b>	<b>35</b>
<b>A propos de ce mode d'emploi</b>	<b>25</b>	<b>Problèmes</b>	<b>36</b>
<b>Déballage</b>	<b>25</b>	<b>Rangement / Entretien</b>	<b>38</b>
<b>Vue d'ensemble des pièces de l'appareil et des unités de commande</b>	<b>26</b>	<b>Elimination / Recyclage</b>	<b>38</b>
<b>Mise en service</b>	<b>28</b>	<b>Données techniques</b>	<b>39</b>
- Avant la première mise en service	28	<b>Conformité CE</b>	<b>39</b>
- Utilisation	28		
- Mise en place	29		
- Avant la 1ère mise en marche	29		
- Allumer/éteindre l'appareil	30		
- Après utilisation	33		
- Conseils d'utilisation et vue d'ensemble	33		

### Le saviez-vous?

Sur le site [www.migros-service.ch](http://www.migros-service.ch), vous trouverez une large gamme d'accessoires et de pièces de rechange, ce qui vous permettra d'augmenter considérablement la durée de vie

de votre appareil. Pour commander et recevoir l'accessoire ou la pièce de rechange nécessaire, il suffit de taper dans la barre de recherche le nom du produit ou le numéro de l'article.

## Garantie

---

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

## MIGROS

### Migros-Service

Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen.

Zubehör und Ersatzteile können Sie auch einfach bestellen unter

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



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

Haben Sie weitere Fragen?

Die M-Infoline hilft Ihnen gerne weiter unter der Tel. Nr. **0800 84 0848**:

Montag bis Freitag 08.00 – 18.00 Uhr;  
Samstag 08.30 – 16.30 Uhr

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

## Garantie

---

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

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

Les accessoires et pièces de rechange peuvent être commandés facilement sur le site:

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

Vous avez des questions?

M-Infoline est là pour vous aider: **0800 84 0848**

du lundi au vendredi de 8h à 18h,  
samedi de 8h30 à 16h30

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

## Garanzia

---

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

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

Gli accessori e i pezzi di ricambio possono essere facilmente ordinati su [www.migros-service.ch](http://www.migros-service.ch).

Avete altre domande? L'M-Infoline rimane volentieri a vostra disposizione per ulteriori informazioni:

**0800 84 0848**

dal lunedì al venerdì dalle 08.00 alle 18.00 e il sabato dalle 08.30 alle 16.30

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