

QUICK

Stabmixer

Mixeur

Frullatore a immersione

Bedienungsanleitung; Seite 1

Mode d'emploi; page 15

Istruzioni per l'uso; pagina 31



Art.-Nr. 7173.436









Stabmixer Quick

Gratulation!

Mit diesem Stabmixer 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 den Stabmixer nicht benutzen.

Deutsch

Inhaltsverzeichnis

	Seite		Seite
Sicherheitshinweise	2	Reinigung	12
Hinweise zu dieser Anleitung	3	Aufbewahrung / Wartung	13
Auspacken	3	Störungen	13
Übersicht der Geräte- und Bedienteile	4	Entsorgung	13
Kurzanleitung	5	Technische Daten	14
Inbetriebnahme	6		
– Vor der ersten Inbetriebnahme	6		
– Verwendungszweck	6		
– Aufstellen	7		
– Mixerfuss einsetzen	7		
– Arbeitsgefäss auffüllen	8		
– Mixen, Rühren, Zerkleinern und Pürieren	9		
– Nach dem Mixen	10		
– Anwendungstipps/Rezepte	11		



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
- Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, Personen unter Alkohol-, Medikamenten- oder Drogeneinfluss sowie Kinder dürfen das Gerät nicht oder nur unter Aufsicht bedienen
- 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
- **Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen. Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren**
- Motoreinheit (oberer Teil) und Kabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen (Gefahr durch Stromschlag)
- Das Gerät darf nur an einer geerdeten Steckdose (230 V / 50 Hz) mit einer Absicherung von 6 A betrieben werden
- Den Netzstecker unbedingt ziehen:
 - vor jedem Abnehmen oder Einsetzen des Mixerfusses
 - nach jedem Gebrauch
 - vor jeder Reinigung
- 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
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile
- Das Gerät darf nur unter Aufsicht bedient werden

- Gerät nicht verwenden bei:
 - Gerätestörung
 - beschädigtem Netzkabel
 - wenn das Gerät heruntergefallen ist oder wenn sonstige Beschädigungen vorliegenIn solchen Fällen das Gerät sofort durch den MIGROS-Service 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 Wasserhähnen 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
 - Kabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr)
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt
- **Die Doppelklinge ist sehr scharf; niemals mit der Hand oder mit Besteck in das rotierende Messer greifen! Stabmixer nur oben am Griff halten**
- **Nach dem Ausschalten rotiert die Messereinheit noch weiter. Nicht anhalten (Verletzungsgefahr)**
- **Niemals Gerät ohne Mixgut betreiben!**
- 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 **eignet sich nicht** zum Mixen/Zerkleinern von Eis, Kartoffeln (z.B. für Kartoffelstock), rohem Fleisch, Nüssen, Kaffeebohnen, Getreide und Reis. Schäden am Messer und Gerät können die Folge sein
- Während des Betriebs kann unter der Glocke des Mixerfusses ein Vakuum entstehen. Arbeitsgefäss daher immer mit der anderen Hand festhalten
- Das Gerät ist nicht heisswasserfest; niemals den Mixstab in kochende Flüssigkeiten eintauchen. Pfanne mit kochendem Mixgut zuerst von der Herdplatte ziehen und abkühlen lassen
- Das Eindringen in das Gehäuse mit irgendwelchen Gegenständen sowie das Öffnen des Gehäuses ist strengstens verboten

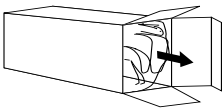


Hinweise zu dieser Anleitung

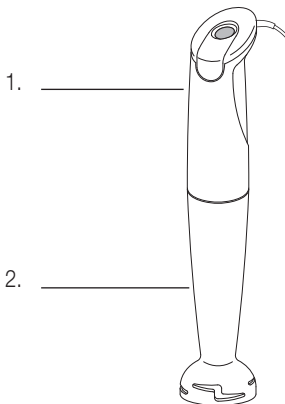
Diese Bedienungsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Bedienungsanleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich an die M-Infoline (Telefonnummer auf der Rückseite dieser Anleitung).

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

Auspacken



– **Stabmixer aus der Verpackung nehmen**



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

1. Stabmixer
2. Mixerfuß

- **Mixerfuß sorgfältig reinigen.** Motoreinheit (oberer Teil) mit feuchtem Tuch abwischen und trockenreiben
- **Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung (230 V) mit der Gerätespannung übereinstimmt (siehe Leistungsschild des Gerätes)**
- **Vernichten Sie sämtliche Plastikbeutel,** denn diese könnten für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden!

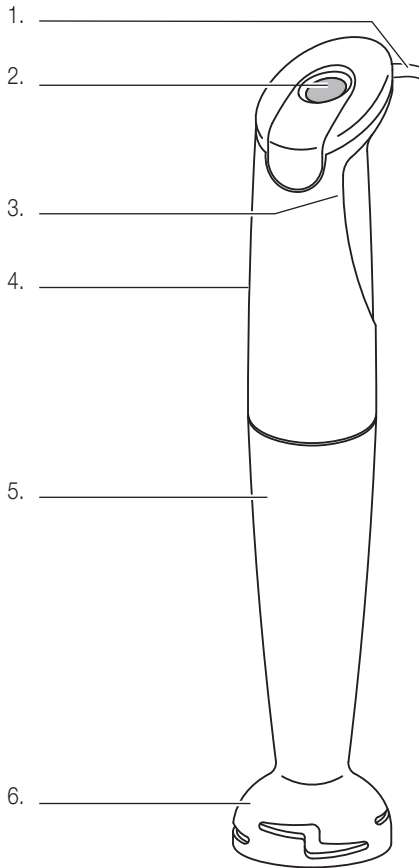
Tip:

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



4 Übersicht der Geräte- und Bedienteile

Deutsch



Stabmixer:

1. Netzkabel/-stecker
2. Ein-/Ausschalter; gummiert
3. Griffbereich
4. Motoreinheit
5. Mixerfuss (abnehmbar)
6. Doppelklinge (unter Glocke; Achtung scharf!)



Kurzanleitung

Diese Kurzanleitung beinhaltet nur die wichtigsten Bedienungsschritte. Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir Ihnen die detaillierte Bedienungsanleitung (s. nächste Seite) zu lesen, in der alle wichtigen Funktionen beschrieben sind. Beachten Sie auch die Sicherheitsvorschriften auf den Seiten 2 und 6.

1. Aufstellen

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

2. Zusammensetzen

- Netzstecker ziehen
- Den Mixerfuss im Gegenuhrzeigersinn drehen und einrasten lassen

3. Arbeitsgefäss auffüllen

- Grössere Lebensmittelstücke zuerst in kleinere Stücke schneiden
- **Feste Zutaten** grundsätzlich in kleinen Mengen verarbeiten
- Für Mixarbeiten ein schmales und hohes Arbeitsgefäss verwenden. Um ein optimales Mixergebnis zu erzielen, kleine Mengen in kleinem Gefäss und grosse Mengen in grösserem Arbeitsgefäss verarbeiten. Gefäss nicht bis zum Rand auffüllen
- **Gerät niemals ohne Mixgut betreiben**

Wichtig!

- Der Stabmixer **eignet sich nicht** zum Mixen/Zerkleinern von Eis, Kartoffeln (für Kartoffelstock), rohem Fleisch sowie trockenen Lebensmitteln (z.B. Kaffeebohnen, Nüssen, Getreide und Reis). Schäden an Messer und Gerät können die Folge sein!

4. Inbetriebnahme

- **Netzstecker** in die Steckdose (230 V / 50 Hz) **stecken**
- Durch Drücken des **Ein-/Ausschalters** Gerät einschalten. Durch Loslassen der Taste schaltet sich der Motor wieder aus
- **Ein-/Ausschalter** im ersten Schritt mehrmals kurz hintereinander betätigen. Anschliessend Schalter ohne Unterbruch gedrückt halten, um das gewünschte Resultat zu erhalten
- **Hinweis: Das Gerät ist für den Kurzzeitbetrieb von 1 Minute ausgelegt. Nach dieser Betriebszeit muss das Gerät zum Auskühlen ausgeschaltet werden**
- Nach **Beendigung Ein-/Ausschalter** wieder **loslassen** (Motor schaltet aus)
- **Netzstecker ziehen**
- Erst nach Stillstand der Messer den Mixerfuss vorsichtig aus dem Gefäss ziehen

Wichtig!

- Niemals mit der Hand oder mit Besteck in die rotierende Messereinheit greifen (Verletzungsgefahr!)
- Stabmixer immer aufrecht und gut festhalten

5. Nach dem Mixen

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



- Gerät und Mixerfuss immer direkt nach Gebrauch reinigen (siehe «Reinigung» Seite 12)



6 Inbetriebnahme

Deutsch

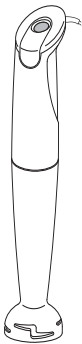


Vor der ersten Inbetriebnahme

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

Vor dem ersten Gebrauch Mixerfuss sorgfältig mit warmem Wasser und etwas Spülmittel abwaschen und gut abtrocknen. Die Motoreinheit darf nur mit einem angefeuchteten Tuch abgewischt werden (siehe «Reinigung» Seite 12).



Verwendungszweck

Der Stabmixer ist eine sehr praktische Küchenhilfe. Mit diesem Gerät können Sie zeit- und kräftesparend rohe oder gekochte Nahrungsmittel mixen, pürieren, zerkleinern, rühren und quirlen.

Früchte für Breie, Sorbets, Shakes oder Babynahrung sowie Gemüse für Suppen sind im Nu püriert. Saucen, Mayonnaisen, feine Desserts oder kühle Drinks sind mit dem Stabmixer im Handumdrehen gründlich gerührt oder aufgeschäumt.

Wichtig!

- 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.



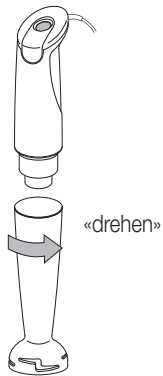
1. Aufstellen

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 abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
- Darauf achten, dass das Netzkabel und der Geräteoberteil nicht mit Wasser in Berührung gelangen
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
- Netzkabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr!)
- Gerät ausser Reichweite von Kindern anwenden

2. Mixerfuss einsetzen



- **Netzstecker ziehen**
- Den **Mixerfuss** im Gegenuhrzeigersinn drehen und einrasten lassen



8 Inbetriebnahme

Deutsch



3. Arbeitsgefäß auffüllen

Für Mixarbeiten eignet sich am besten ein schmales und hohes Arbeitsgefäß. Um ein optimales Mixergebnis zu erzielen, verwenden Sie für kleine Mengen ein kleines Gefäß und für grosse Mengen ein grösseres Arbeitsgefäß. Im Allgemeinen wird empfohlen, pro Arbeitsdurchgang jeweils nur kleinere Nahrungsmittelmengen zu verarbeiten.

- 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

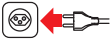
Wichtig!



- Der Stabmixer **eignet sich nicht** zum Zerkleinern von Eis, Kartoffeln (für Kartoffelstock), rohem Fleisch sowie trockenen Lebensmitteln (z.B. Nüssen, Kaffeebohnen, Getreide und Reis). Schäden an Messer und Gerät können die Folge sein!
- Das Gerät ist nicht heisswasserfest, daher niemals den Mixstab in kochende Flüssigkeiten eintauchen (z. B. Suppen, Saucen oder Konfitüren). Pfanne mit kochendem Mixgut zuerst von der Herdplatte ziehen und abkühlen lassen
- Um Spritzer oder ein Überlaufen des Mixgutes zu vermeiden, das Arbeitsgefäß nicht ganz bis zum Rand füllen
- Für ein bestmögliches Mixergebnis sollte **mindestens** die Messereinheit vom Mixgut vollständig bedeckt sein



4. Mixen, Rühren, Zerkleinern und Pürieren

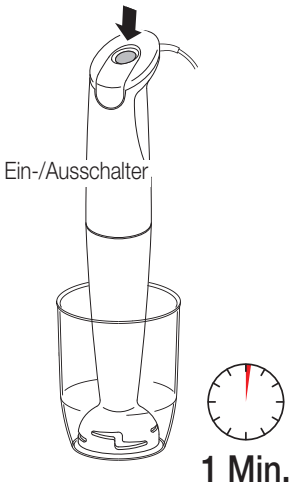


- Das Gerät ist durch **Einstecken des Netzsteckers** (230 V) betriebsbereit.

Wichtig! Gerät nie ohne Mixgut laufen lassen

- Halten Sie den Stabmixer am Griffbereich fest und tauchen Sie die Messerklinge (unter Glocke) langsam in das Mixgut.

Wichtig: Stabmixer während des Betriebs immer aufrecht und gut festhalten

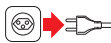


- Ein-/Ausschalter drücken und Gerät einschalten.

Wichtig: Aus Sicherheitsgründen muss der Schalter fest gedrückt werden (verhindert, dass Schalter irrtümlich betätigt wird). Durch Loslassen des Schalters schaltet sich der Motor wieder aus

- Ein-/Ausschalter im ersten Schritt mehrmals kurz hintereinander betätigen. Anschliessend diesen ohne Unterbruch gedrückt halten, um das gewünschte Resultat zu erhalten

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



- Nach Erreichen des gewünschten Ergebnisses Gerät ausschalten (=Ein-/Ausschalter loslassen) und den Netzstecker ziehen

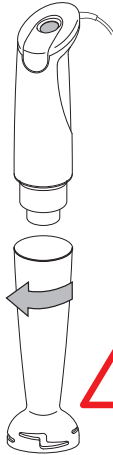


Wichtig:

- Motoreinheit (oberer Teil) niemals in das Mixgut tauchen
- Ein-/Ausschalter erst drücken, wenn die Klinge ganz ins Mixgut eingetaucht ist
- Niemals mit der Hand oder mit Besteck in die rotierende Messereinheit greifen (Verletzungsgefahr)
- Unter der Glocke des Mixerfusses kann ein Vakuum entstehen. Arbeitsgefäß daher immer mit der anderen Hand festhalten
- Vor dem Verarbeiten von kochendem Mixgut Pfanne immer von der Herdplatte ziehen und abkühlen lassen
- Stabmixer nur in ausgeschaltetem Zustand (=Ein-/Ausschalter nicht gedrückt) aus dem Arbeitsgefäß heben
- **Das Gerät ist für den Kurzzeitbetrieb von 1 Minute ausgelegt. Nach dieser Betriebszeit muss das Gerät zum Auskühlen ausgeschaltet werden**



1 Min.



5. Nach dem Mixen

- Nach Erreichen des gewünschten Mixergebnisses Ein-/Ausschalter wieder loslassen (der Motor schaltet automatisch aus)
- **Netzstecker ziehen**
- Erst nach Stillstand des Motors/Messers, den Mixerfuss vorsichtig aus dem Arbeitsgefäß ziehen
- Den Mixerfuss durch Drehen im Uhrzeigersinn lösen

Wichtig!

- Mixerfuss nur in ausgeschaltetem Zustand (=Ein-/Ausschalter nicht gedrückt) aus dem Arbeitsgefäß ziehen
- Stabmixer aus hygienischen Gründen immer direkt **nach Gebrauch reinigen**. Dies verhindert auch das Festkleben von Lebensmittelresten (siehe «Reinigung» Seite 12)
- Stabmixer in das mit Wasser und etwas Spülmittel gefüllte Arbeitsgefäß eintauchen (Messer nach unten) und Gerät einige Sekunden laufen lassen (=Ein-/Ausschalter kurz gedrückt)



saisonküche

6. Anwendungstipps/Rezepte

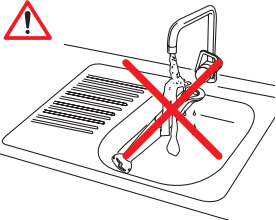
Die nachfolgenden Rezepte wurden von der Kochzeitschrift SAISON-KÜCHE komponiert. Än Guete!

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, entkernen und gehackten Chilischote, 1/2 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, 1/2 TL Zimt- und 1/4 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.

Wichtig!

- Der Stabmixer **eignet sich nicht** zum Verarbeiten von Eis, Kartoffeln (für Kartoffelstock), rohem Fleisch und sehr trockenen Lebensmitteln (z.B. Kaffeebohnen, Nüssen, Getreide und Reis). Schäden an Messer und Gerät können die Folge sein!

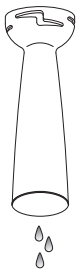




Motoreinheit

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker
- **Motoreinheit (oberer Teil) niemals ins Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen**
- 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 das mit Wasser und etwas Spülmittel gefüllte Arbeitsgefäß eintauchen (Messer nach unten) und Gerät einige Sekunden laufen lassen (=Ein-/Ausschalter 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!**

Hinweise:

- 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
- Mixerfuss nicht in den Geschirrspüler geben!



Aufbewahrung / Wartung



Aufbewahrung

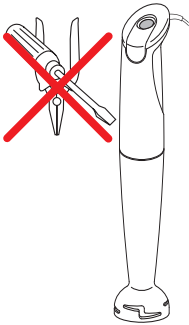
Bei Nichtgebrauch das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen. Netzkabel nicht um den Stabmixer wickeln (Kurzschlussgefahr). Bewahren Sie den Stabmixer an einem trockenen, staubfreien und für Kinder unzugänglichen Ort auf.

Deutsch

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



- Ausgediente Geräte bei einer Verkaufsstelle zur kostenlosen, fachgerechten Entsorgung abgeben
- Geräte mit gefährlichem Defekt sofort entsorgen und sicherstellen, dass sie nicht mehr verwendet werden können
- Geräte nicht mit dem Hauskehricht entsorgen (Umweltschutz!)



14 Technische Daten

Deutsch

Nennspannung		230 Volt / 50 Hz
Nennleistung		300 Watt
Länge (inkl. Mixerfuss)		ca. 345 mm
Durchmesser Mixerfuss		ca. 65 mm
Länge Netzkabel		ca. 1 m
Gewicht (inkl. Mixerfuss)		ca. 645 g
Materialien	– Stabmixer (Gehäuse)	Kunststoff
	– Mixerfuss	Edelstahl
Kurzbetrieb		1 Minute
Funkentstört		Nach EU-Norm
Zulassung		CE / S+
Produkte Garantie		2 Jahre

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

MIGROS

MIGROS-GENOSSENSCHAFTS-BUND, CH-8031 Zürich



Mixeur Quick

15

Félicitations!

En achetant ce mixeur, 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 ce mixeur.

Sommaire

Français

	Page		Page
Consignes de sécurité	16	Nettoyage	27
A propos de ce mode d'emploi	17	Rangement / Entretien	28
Déballage	17	Problèmes	28
Éléments de l'appareil et de commande	18	Élimination	28
Bref mode d'emploi	19	Données techniques	29
Fonctionnement	20		
– Avant la 1ère mise en marche	20		
– Usages de l'appareil	20		
– Mise en place	21		
– Placer le pied mixeur	21		
– Remplir le récipient de préparation	22		
– Mixer, mélanger, broyer et réduire en purée	23		
– Après avoir mixé	24		
– Conseils d'utilisation/Recettes	25		



Avant de brancher l'appareil au courant électrique veuillez lire attentivement ce mode d'emploi qui contient des consignes de sécurité et de fonctionnement importantes.

- Lire entièrement le mode d'emploi et le conserver pour d'éventuels utilisateurs
- Toute personne n'ayant pas pris connaissance de ce mode d'emploi, les enfants, ainsi que les personnes sous influence de l'alcool, de médicaments ou de drogue ne doivent pas utiliser l'appareil sans surveillance
- Les personnes, enfants compris, qui en raison de leurs capacités psychiques, sensorielles ou mentales, ou en raison de leur inexpérience ou manque de connaissances ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité, ne sont pas autorisées à le faire ou uniquement sous surveillance
- **Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec le mixeur et rangez-le hors de leur portée**
- Ne jamais plonger le bloc moteur (partie supérieure) ni le cordon d'alimentation dans l'eau ou d'autres liquides (risque de décharge électrique)
- Ne brancher l'appareil qu'à une prise de terre (230 V / 50 Hz) avec une protection de 6 A
- Débrancher impérativement l'appareil:
 - avant de placer ou de retirer le pied mixeur
 - avant chaque nettoyage
 - après chaque utilisation
- Ne faites pas passer le cordon sur des angles ou des arêtes vives, ni sur une surface chaude, ne le coincez pas et protégez-le de l'huile
- Contrôlez régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Pour éviter tout danger faites remplacer tout cordon endommagé par MIGROS-Service
- Ne débranchez jamais la fiche, le cordon et l'appareil avec les mains humides ou mouillées; enlevez toujours la fiche de la prise, mais ne tirez jamais sur le cordon
- Ne jamais prendre, ni tirer l'appareil par le cordon
- Nous recommandons de brancher l'appareil à une prise avec disjoncteur différentiel (FI); en cas de doute, demander l'avis d'un spécialiste
- N'utiliser que des pièces de rechange d'origine
- Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance
- L'appareil n'est destiné qu'à un usage domestique
- Eteindre l'appareil et le débrancher après chaque utilisation

- N'utilisez pas l'appareil:
 - en cas de problème
 - si le cordon est endommagé
 - s'il est tombé ou s'il est endommagé
 Dans ce cas faites contrôler et réparer l'appareil par MIGROS-Service
- Pour choisir l'emplacement de l'appareil, vous devez respecter les points suivants:
 - placez l'appareil sur une surface sèche, stable et plane et pas directement sous une prise de courant; maintenir une distance minimum de 60 cm entre l'appareil et l'évier et le robinet
 - L'appareil et le cordon ne doivent pas se trouver sur une surface chaude ou à proximité d'une flamme; maintenir une distance minimum de 50 cm
 - n'utilisez l'appareil que dans des locaux secs et n'utilisez pas de rallonge
 - ne laissez pas pendre le cordon (risque de trébucher!)
- **La double lame est très tranchante; ne jamais toucher à la lame qui tourne avec la main ou un ustensile! Ne tenir le mixeur que par la partie supérieure, là où se trouve la surface poignée**
- **Après avoir éteint l'appareil la lame continue de tourner. Ne pas toucher (risque de blessures)**
- **N'utilisez jamais le mixeur à vide, c'est-à-dire sans aliments à mixer!**
- L'appareil n'est conçu que pour une durée de **fonctionnement courte de 1 minute**. Après ce laps de temps, il faut éteindre l'appareil et laisser refroidir le moteur
- Le mixeur **ne convient pas** pour mixer/broyer les glaçons, les pommes de terre (ex. purée), la viande crue, les noix, le café en grains, les céréales et le riz. Cela endommagerait la lame et l'appareil
- Lorsque le mixeur fonctionne, un vide peu se produire sous la cloche protège-lame du pied mixeur. Il faut donc toujours maintenir le récipient de préparation avec l'autre main
- L'appareil n'est pas résistant à l'eau chaude c'est pourquoi il ne faut pas le plonger dans des liquides en train d'être chauffés. Ôter la casserole contenant les aliments à mixer du feu et laisser refroidir avant de les mixer
- Il est complètement interdit d'introduire quelque chose dans le mixeur et d'en ouvrir le corps



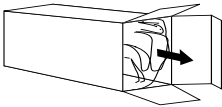
A propos de ce mode d'emploi

17

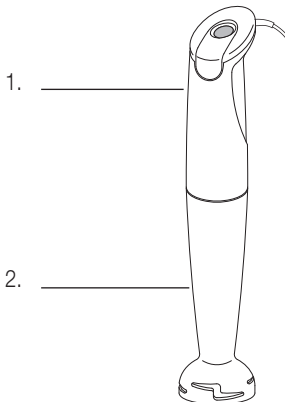
Ce mode d'emploi ne peut pas prendre en compte toutes les utilisations possibles. Pour toute information ou tout problème insuffisamment ou non traité dans ce mode d'emploi, veuillez vous adresser à M-Infoline (numéro de téléphone à l'arrière de ce mode d'emploi).

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

Déballage



– Sortir le mixeur de son emballage



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

1. Mixeur
2. Pied mixeur

- **Nettoyer soigneusement le pied mixeur.** Nettoyer le bloc moteur (partie supérieure) avec un chiffon humide et l'essuyer soigneusement
- **Contrôler que la tension de réseau** (230 V) correspond à celle de l'appareil (voir plaquette)
- **Détruire tous les sachets plastiques** qui peuvent être un jeu dangereux pour les enfants!

Conseil:

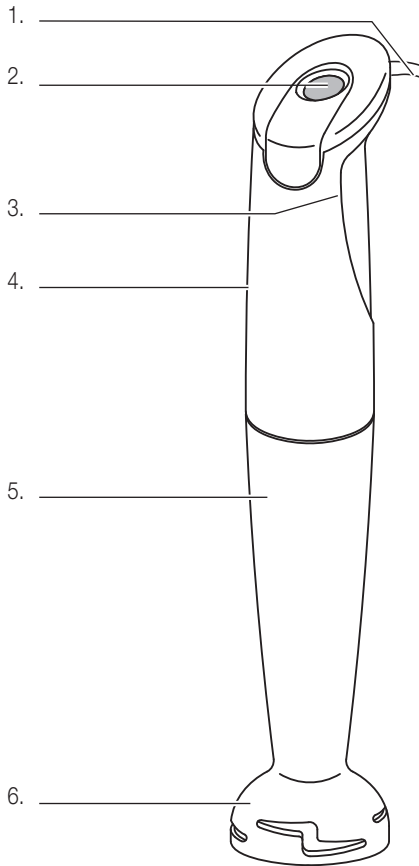
conservez l'emballage pour d'éventuels transports (par ex. déménagement, réparation, etc.).

Français



18 Éléments de l'appareil et de commande

Français



Mixeur:

1. Cordon électrique et fiche
2. Interrupteur marche/arrêt; caoutchouté
3. Surface poignée
4. Bloc moteur
5. Pied mixeur (amovible)
6. Double lame (sous cloche; attention coupante!)



Bref mode d'emploi

Ce bref mode d'emploi ne contient que les étapes essentielles du fonctionnement de cet appareil. Pour des raisons de sécurité nous vous recommandons de lire le mode d'emploi détaillé (voir pages suivantes) où toutes les fonctions importantes sont décrites en détail. Veuillez prêter attention aux consignes de sécurité des pages 16 et 20.

1. Mise en place

- **Débrancher le mixeur**
- Utiliser le mixeur sur une surface sèche, stable et plane et pas directement sous une prise de courant
- N'utilisez l'appareil que dans des locaux secs et sans rallonge
- Ne pas laisser pendre le cordon (risque de trébucher!), ne le coincez pas et veillez à ce qu'il soit suffisamment éloigné des plaques de cuisson

2. Placer le pied mixeur

- **Débrancher l'appareil**
- Tourner le pied mixeur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et l'encastrez

3. Remplir le récipient mixeur

- Découpez d'abord les gros aliments en petits morceaux
- Travailler les **ingrédients durs** en petites quantités
- Pour mixer les aliments, il faut utiliser un récipient étroit et haut. Pour obtenir un bon résultat, mixez de petites quantités dans de petits récipients et de grandes quantités dans de grands récipients. Ne pas remplir le récipient jusqu'au bord
- **Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans aliments à mixer**

Important!

- Le mixeur **ne convient pas** pour mixer/broyer les glaçons, les pommes de terre (ex. purée), la viande crue, ainsi que des aliments secs (ex. les noix, le café en grains, les céréales et le riz). Cela endommagerait la lame et l'appareil!

4. Fonctionnement

- **Brancher** l'appareil à une prise de courant (230 V / 50 Hz)
- Allumer l'appareil en appuyant sur l'**interrupteur marche/arrêt**, en relâchant la touche le moteur s'arrête
- Commencer en appuyant brièvement de façon répétitive sur l'**interrupteur marche/arrêt**, ensuite appuyer constamment sur l'interrupteur pour obtenir le résultat désiré
- **Recommandation: L'appareil n'est conçu que pour une durée de fonctionnement courte de 1 minute. Après ce laps de temps, il faut éteindre l'appareil et le laisser refroidir**
- Une fois le **travail terminé, relâcher** l'interrupteur **marche/arrêt** (le moteur s'arrête)
- **Débrancher l'appareil**
- Ne retirer le pied mixeur que lorsque la lame a cessé de tourner

Important:

- ne touchez jamais les lames qui tournent ni avec les mains, ni avec un ustensile (risque de blessure!)
- Il faut toujours bien maintenir le mixer et le maintenir droit

5. Après avoir mixé

- **Débrancher l'appareil**
- En tournant le pied mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre, on le libère



- Nettoyer l'appareil et le pied mixeur immédiatement après utilisation (voir «Nettoyage» page 27)



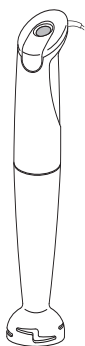


Avant la 1ère mise en marche

Faites très attention car une manipulation inadéquate du courant électrique peut être fatale. Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité de la page 16 et respecter les règles de sécurité suivantes:

- N'utilisez l'appareil que dans des locaux secs et sous surveillance
- *L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants*
- 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
- Ne jamais toucher la lame qui tourne encore avec la main ou un ustensile
- Ne retirer la fiche de la prise de courant et ne retirer le pied mixeur que lorsque la lame a cessé de tourner
- Avant d'entreprendre un nettoyage, attendez que l'appareil soit débranché et que le pied mixeur soit retiré

Avant la 1ère mise en marche, lavez soigneusement le pied mixeur à l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle et l'essuyer bien. Ne nettoyer le bloc moteur qu'avec un chiffon humide (voir «Nettoyage» page 27).



Usages de l'appareil

Le mixeur est une aide précieuse en cuisine. Avec ce mixeur vous économisez du temps et de l'énergie, car vous pouvez mixer, réduire en purée, broyer et écraser des aliments crus ou cuits très rapidement et très facilement.

Avec ce mixeur, vous préparez en un tour de main des purées de fruits, des sorbets, «shakes», les repas pour bébé et les potages de légumes. Il est aussi parfait pour préparer des sauces, de la mayonnaise et d'excellents desserts ou des boissons froides.

Important!

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

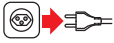


1 min.



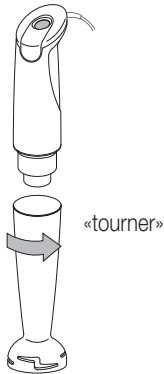
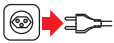
1. Mise en place

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



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

2. Placer le pied mixeur



- **Débrancher l'appareil**
- Tourner **le pied mixeur** dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et l'encastrer



3. Remplir le récipient de préparation

Pour bien mixer les aliments, il faut utiliser un récipient étroit et haut. Pour obtenir un bon résultat, mixez de petites quantités dans de petits récipients et de grandes quantités dans de grands récipients. En général, il est recommandé de mixer des quantités d'aliments raisonnables.

- Découpez d'abord les gros aliments en petits morceaux
- Enlever les noyaux, les pépins des fruits et les trognons
- Trier les baies et enlever les queues
- Travailler les **ingrédients durs** en petites quantités

Français

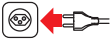


Important!

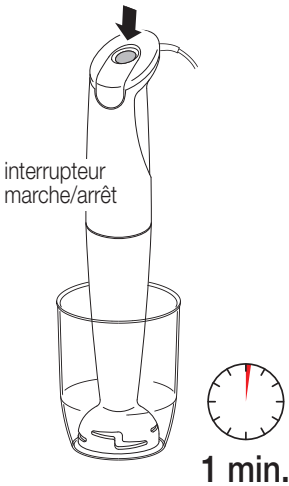
- Le mixeur **ne convient pas** pour mixer/broyer les glaçons, les pommes de terre (ex. purée), la viande crue, ainsi que des aliments secs (ex. les noix, le café en grains, les céréales et le riz). Cela endommagerait la lame et l'appareil!
- L'appareil n'est pas résistant à l'eau chaude c'est pourquoi il ne faut pas le plonger dans des liquides en train d'être chauffés (ex. soupes, sauces ou confitures). Ôter la casserole contenant les aliments à mixer du feu et laisser refroidir avant de les mixer
- Pour éviter que les aliments ne giclent ou ne débordent, ne pas remplir le récipient à ras bord
- Pour obtenir un bon résultat, il faut que l'élément coupant soit complètement immergé dans les aliments



4. Mixer, mélanger, broyer et réduire en purée



- L'appareil est prêt à fonctionner dès qu'il est branché (230 V).
Important! Ne laissez pas l'appareil fonctionner à vide, sans aliments à mixer



- Tenir fermement le mixeur par la poignée et plonger lentement la lame (sous la cloche) dans les aliments à mixer.

Important: Il faut toujours bien maintenir le mixeur et le maintenir droit

- Mettre le mixeur en marche en appuyant sur l'interrupteur marche/arrêt.

Important: pour des raisons de sécurité il faut enfoncer l'interrupteur avec force (cela évite le risque de l'actionner par erreur). Lorsqu'on relâche l'interrupteur le moteur s'arrête

- Commencer en appuyant brièvement de façon répétitive sur l'interrupteur marche/arrêt, ensuite appuyer constamment sur l'interrupteur pour obtenir le résultat désiré

- L'appareil n'est conçu que pour une durée de fonctionnement-courte de 1 minute. Après ce laps de temps, il faut éteindre l'appareil et le laisser refroidir



- Une fois le résultat escompté obtenu, éteindre l'appareil (=relâcher l'interrupteur marche/arrêt) et le débrancher



Important:

- Ne jamais plonger le bloc moteur (partie supérieure) dans les aliments
- N'appuyer sur l'interrupteur marche/arrêt que lorsque la lame est complètement immergée dans les aliments
- Ne jamais toucher la lame qui tourne avec les doigts ou avec un ustensile (risque de blessure)

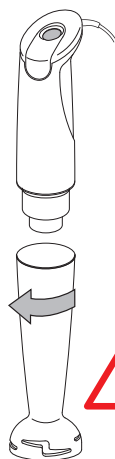
- Un vide peut se produire sous la cloche protège-lame du pied mixeur, il faut donc bien maintenir le récipient avec l'autre main
- Lorsque l'on veut mixer des aliments en train de cuire, il faut retirer la casserole du feu avant et laisser refroidir



1 min.

- Ne retirer le mixeur du récipient que lorsqu'il est arrêté (=interrupteur marche/arrêt non enfoncé)

- L'appareil n'est conçu que pour une durée de fonctionnement-courte de 1 minute. Après ce laps de temps, il faut éteindre l'appareil et le laisser refroidir



5. Après avoir mixé

- Une fois le résultat escompté obtenu, relâcher l'interrupteur marche/arrêt (le moteur s'arrête automatiquement)
- **Débrancher le mixeur**
- Attendre l'arrêt complet du moteur/la lame avant de retirer le pied mixeur du récipient de préparation
- Tourner le pied mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre pour le libérer

Important!

- Ne retirer le pied mixeur des aliments que lorsque le mixeur est éteint (= interrupteur marche/arrêt non enfoncé)
- Pour des raisons d'hygiène, nettoyer le mixeur immédiatement **après utilisation**. Ceci évite que des aliments ne restent collés (voir «Nettoyage» page 27)
- Plonger le mixeur dans le récipient de préparation contenant de l'eau additionnée de liquide vaisselle (lame vers le bas) et faire fonctionner l'appareil pendant quelques secondes (=appuyer brièvement sur l'interrupteur marche/arrêt)



cuisine de **saison**

6. Conseils d'utilisation/Recettes

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, 1/2 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.

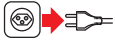
Français

Suite ...

Préparation	Ingrédients/utilisation	Fonctionnement (max.)
Lassi à la banane (4 portions de milkshake 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, 1/2 cuillère de cannelle et 1/4 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.

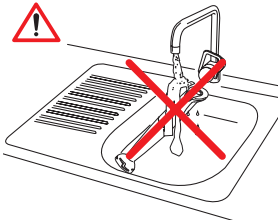
**Important !**

- Le mixeur **ne convient pas** pour mixer/broyer les glaçons, les pommes de terre (ex. purée), la viande crue, ainsi que les aliments secs (ex. les noix, le café en grains, les céréales et le riz). Cela endommagerait la lame et l'appareil



Bloc moteur

– Débranchez l'appareil avant chaque nettoyage

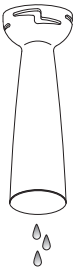


– **Ne plongez jamais le bloc moteur (partie supérieure de l'appareil) dans l'eau et ne le nettoyez jamais sous l'eau courante**



– N'utilisez pas d'objets ni de produits abrasifs
– Ne nettoyez l'appareil qu'avec un chiffon doux, légèrement humide, puis bien le laisser sécher. Lors du nettoyage, évitez d'humidifier la fiche électrique

Pied mixeur



– Plonger le mixeur dans l'eau additionnée de liquide vaisselle contenue dans le récipient de préparation (lame vers le bas) et faire fonctionner l'appareil pendant quelques secondes (=appuyer brièvement sur l'interrupteur marche/arrêt)

– **Débranchez l'appareil**

– Ensuite bien essuyer le pied mixeur, avec la lame vers le haut (de façon à ce que l'eau puisse s'écouler). **Attention; lames très tranchantes!**



Recommandation:

– Si on a effectué une préparation à base de carottes, un dépôt rouge-orangé peut se former. Pour l'éliminer mettre quelques d'huile alimentaire sur un chiffon et enlever la couleur. Bien rincer

– Ne pas laver le pied mixeur dans le lave-vaisselle!



Rangement

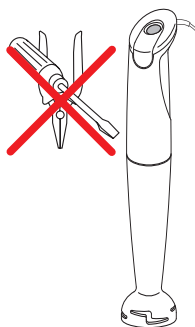
Si vous n'utilisez pas le mixeur, éteignez-le et débranchez-le. Ne pas enrouler le cordon d'alimentation autour du mixeur (risque de court-circuit).

Conserver le mixeur dans un endroit sec, propre et hors de portée des enfants.

Entretien

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

Problèmes



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



- Déposer gratuitement tout appareil hors d'usage auprès d'un point de vente pour permettre son élimination adéquate
- Eliminer immédiatement tout appareil présentant un défaut dangereux et s'assurer qu'il ne puisse plus être utilisé
- Ne pas le jeter dans les ordures ménagères (protection de l'environnement!)



Données techniques

29

Tension de réseau	230 Volt / 50 Hz	
Puissance nominale	300 W	
Dimensions (incl. pied mixeur)	env. 345 mm	
Diamètre pied mixeur	env. 65 mm	
Longueur du cordon	env. 1 m	
Poids (incl. pied mixeur)	env. 645 g	
Matériaux	- mixeur (corps de l'appareil)	plastique
	- pied mixeur	acier inox
Fonctionnement bref	1 minute	
Antiparasité	selon norme UE	
Homologation	CE / S+	
Produit garanti	2 ans	

Français

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

MIGROS

FÉDÉRATION DES COOPÉRATIVES MIGROS, CH-8031 Zurich



Frullatore a immersione Quick

31

Congratulazioni!

Acquistando questo frullatore a immersione 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

	Pagina		Pagina
Avvertenze di sicurezza	32	Pulizia	43
A proposito delle istruzioni d'uso	33	Custodia / Manutenzione	44
Disimballaggio	33	Guasti	44
Elenco delle parti e degli elementi di comando	34	Smaltimento	44
Istruzioni brevi	35	Dati tecnici	45
Messa in funzione	36		
– Prima dell'uso iniziale	36		
– Uso dell'apparecchio	36		
– Collocazione	37		
– Inserire il piede mixer	37		
– Riempire il recipiente di lavoro	38		
– Frullare, mescolare, tritare e ridurre in purea	39		
– Dopo aver frullato	40		
– Consigli per l'uso/ricette	41		

Italiano



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
- Persone che non conoscono a fondo le presenti istruzioni d'uso, nonché bambini o persone sotto l'influsso di alcool, di medicinali o di droga non sono autorizzati a utilizzare l'apparecchio, o possono farlo solo sotto sorveglianza
- 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
- **Badare che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con l'apparecchio. Conservarlo fuori dalla loro portata**
- Non immergere mai l'unità motore (parte superiore dell'apparecchio) né il cavo nell'acqua o in altri liquidi (rischio di scossa elettrica)
- Mettere in funzione il frullatore allacciandolo unicamente ad una presa di corrente con messa a terra (230 V / 50 Hz) con una protezione di 6 A
- Staccare assolutamente la spina:
 - prima di inserire o togliere il piede mixer
 - prima della pulizia
 - dopo ogni utilizzo
- 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
- Utilizzare soltanto pezzi di ricambio originali
- Non lasciare incustodito l'apparecchio in funzione
- Non utilizzare l'apparecchio:
 - in caso di guasti
 - in caso di cavo danneggiato
 - in caso di caduta o di altri danneggiamenti
 Eventualmente far controllare e riparare 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!)
- L'apparecchio è destinato soltanto ad uso privato
- **La doppia 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**
- **Dopo aver spento il frullatore, l'unità della lama continua a ruotare. Non toccare (rischio di lesioni)**
- **Non utilizzare mai il frullatore a vuoto, senza alimenti!**
- Spegnerlo 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 **non è adatto** a mixare/triturare cubetti di ghiaccio, patate (ad es. purea di patate), carne cruda, noci, chicchi di caffè, cereali e riso; la lama e l'apparecchio stesso potrebbero danneggiarsi
- Durante il funzionamento potrebbe formarsi un vuoto sotto la calotta coprilama del piede mixer. Per questo tenere sempre il recipiente con l'altra mano
- L'apparecchio non è resistente all'acqua bollente, per questo motivo non immergere mai l'apparecchio in liquidi in fase di cottura. Togliere la pentola dalla piastra e lasciare raffreddare prima di frullare gli alimenti.
- È severamente vietato penetrare o aprire il corpo dell'apparecchio con qualsiasi oggetto



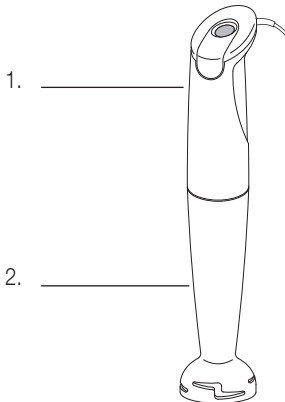
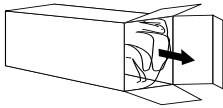
A proposito delle istruzioni d'uso

33

Queste istruzioni d'uso non possono tener conto di ogni possibile impiego. Per ulteriori informazioni oppure in caso di problemi non trattati o trattati in modo insufficiente nelle presenti istruzioni, rivolgersi alla M-infoline (numero telefonico sul retro delle presenti istruzioni d'uso).

Conservare accuratamente queste istruzioni d'uso e consegnarle ad ogni eventuale altro utente.

Disimballaggio



– **Togliere il frullatore a immersione dall'imballaggio**

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

1. Frullatore a immersione
2. Piede mixer

– **Pulire con cura il piede mixer.** Pulire l'unità motore (parte superiore dell'apparecchio) con un panno umido e asciugare bene

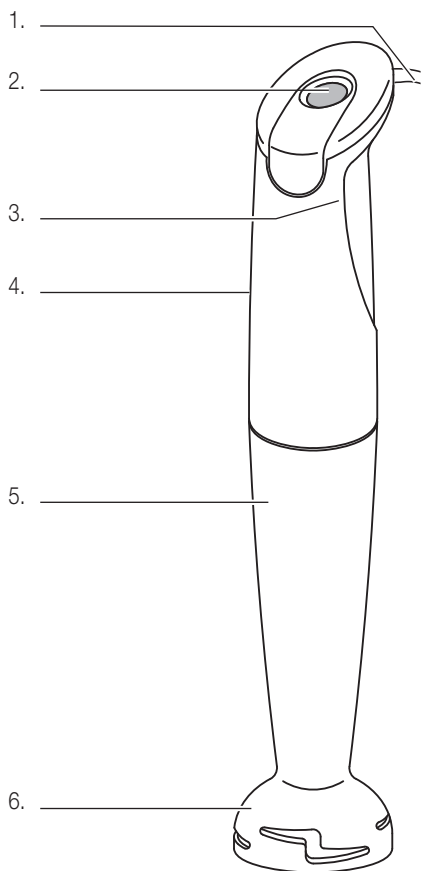
– **Controllare che la tensione di rete (230 V)** corrisponda a quella dell'apparecchio (vedi targhetta)

– **Distuggere 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.).

34 Elenco delle parti e degli elementi di comando



Frullatore:

1. Cavo di alimentazione/spina di corrente
2. Interruttore acceso/spento; gommato
3. Zona impugnatura
4. Unità motore
5. Piede mixer (staccabile)
6. Doppia lama (sotto la calotta; attenzione: tagliente!)



Istruzioni brevi

Queste istruzioni brevi contengono solo i passi d'uso più importanti. Per motivi di sicurezza consigliamo di leggere le istruzioni d'uso dettagliate (vedi pagina successiva) nelle quali sono descritte tutte le funzioni importanti. Fare attenzione anche alle avvertenze di sicurezza a pagina 32 e 36.

1. Collocazione

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Utilizzare il frullatore 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
- Non lasciare penzolare il cavo (rischio d'inciampare!), non incastrarlo e non posizionarlo in prossimità di fornelli caldi

2. Assemblaggio

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Girare il piede mixer in senso antiorario fino allo scatto

3. Riempire il recipiente di lavoro

- 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 un recipiente di lavoro alto e stretto. Per ottenere una frullatura ottimale, lavorare piccole quantità di alimenti in recipienti piccoli e grandi quantità in recipienti più grandi. Non riempire il recipiente fino all'orlo
- **Non usare mai l'apparecchio a vuoto**

Importante!

- Il frullatore **non è adatto** a mixare/triturare cubetti di ghiaccio, patate (pura di patate), carne cruda, nonché alimenti asciutti (ad es. noci, chicchi di caffè, cereali e riso). La lama e l'apparecchio potrebbero danneggiarsi!

4. Messa in funzione

- **Inserire la spina** nella presa di corrente (230 V / 50 Hz)
- Accendere l'apparecchio premendo l'interruttore **acceso/spento**. Appena si rilascia l'interruttore, l'apparecchio si spegne
- All'inizio del processo, azionare brevemente più volte di seguito l'interruttore **acceso/spento**. In seguito mantenere la pressione senza interruzione per ottenere la frullatura desiderata
- **Nota: l'apparecchio è progettato per un funzionamento breve di 1 minuto. Trascorso questo tempo, è necessario spegnere l'apparecchio per lasciarlo raffreddare**
- A **processo terminato** rilasciare di nuovo l'interruttore **acceso/spento** (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 recipiente

Importante!

- 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

5. Dopo l'uso

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Girando il piede mixer in senso orario il piede viene espulso



- Subito dopo l'uso pulire sempre l'apparecchio e il piede mixer (vedi «Pulizia» a pagina 43)





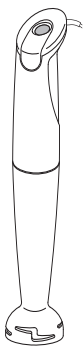
Prima dell'uso iniziale

Prestare attenzione al fatto che l'uso inappropriato della corrente elettrica può essere fatale. Leggere quindi le avvertenze di sicurezza a pagina 32 e osservare le seguenti misure di sicurezza:

- Utilizzare l'apparecchio soltanto in locali asciutti e sotto sorveglianza
- *Bambini non possono assolutamente usare questo apparecchio*
- 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
- Non mettere mai le mani o gli utensili da cucina nella lama rotante
- Estrarre la spina dalla presa di corrente ed estrarre il piede mixer soltanto ad arresto completo della lama rotante
- La pulizia può avvenire soltanto dopo aver estratto la spina di corrente e dopo aver espulso il piede mixer

Prima dell'uso iniziale, pulire bene con acqua calda e un po' di detersivo il piede mixer quindi asciugare bene. L'unità motore può essere pulita solo con un panno umido (vedi «Pulizia» a pagina 43).

Italiano



Uso dell'apparecchio

Il pratico frullatore a immersione fornisce un ottimo aiuto in cucina: risparmiando tempo ed energie è possibile mixare, ridurre in purea, tritare, mescolare e frullare alimenti crudi e cotti.

In un baleno è possibile ridurre in purea frutta per pappe, sorbetti, shake oppure cibi per bebè nonché verdura per zuppe. È un attimo mescolare salse, maionese, raffinati dessert o bibite ghiacciate.

Importante!

- 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



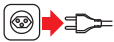
1 min.



1. Collocazione

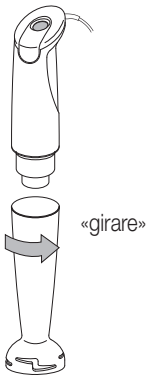
Nella scelta del luogo di collocazione bisogna osservare i seguenti punti:

- **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
- 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. Inserire il piede mixer

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Girare il **piede mixer** in senso antiorario fino allo scatto





3. Riempire il recipiente di lavoro

Per frullare, il contenitore ideale è alto e stretto. Per ottenere un risultato ottimale, utilizzare piccoli recipienti per piccole quantità di alimenti e recipienti più grandi per grandi quantità di alimenti. In generale si raccomanda di frullare, per ogni processo di lavoro, una quantità di alimenti misurata.

- Tagliare alimenti di una certa grandezza in pezzi più piccoli
- Per frullare la frutta col nocciolo o la frutta con semi togliere il nocciolo, risp. il torsolo
- Selezionare le bacche e togliere il gambo
- **Ingredienti solidi** vanno lavorati sempre in piccole quantità

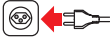
Importante!

- Il frullatore **non è adatto** a tritare i cubetti di ghiaccio, le patate (purea di patate), la carne cruda, nonché gli alimenti asciutti (ad es. noci, chicchi di caffè, cereali e riso). È possibile danneggiare la lama e l'apparecchio!
- L'apparecchio non è resistente all'acqua bollente, per questo motivo non immergere mai l'apparecchio in liquidi in fase di cottura (ad es. zuppe, salse e marmellata). Togliere la pentola dalla piastra e lasciare raffreddare prima di frullare gli alimenti
- Per evitare spruzzi o la fuoriuscita dell'alimento frullato, non riempire mai il recipiente fino all'orlo
- Per un frullato ottimale, **almeno** l'unità delle lame dovrebbe essere completamente immersa nell'alimento da frullare





4. Frullare, mescolare, tritare e ridurre in purea



- Inserendo la spina nella presa di corrente, l'apparecchio è pronto all'uso (230 V).

Importante! Non lasciare mai funzionare l'apparecchio a vuoto, senza alimenti

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

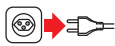
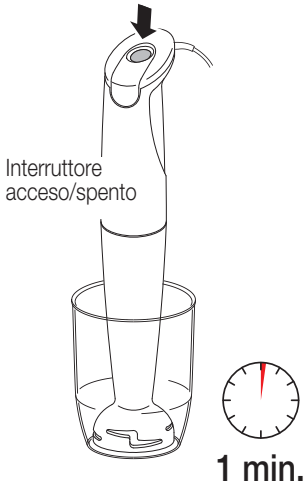
Importante: Durante il funzionamento mantenere il frullatore in posizione verticale

- Premere l'interruttore acceso/spento e accendere l'apparecchio.

Importante: per motivi di sicurezza l'interruttore deve essere ben premuto (per evitare di azionare erroneamente il tasto). Rilasciando lo stesso, il motore si spegne di nuovo

- All'inizio, premere brevemente e ripetutamente l'interruttore acceso/spento. Mantenerlo in seguito ininterrottamente premuto fino ad ottenere il risultato desiderato

- Il frullatore è progettato per un *funzionamento breve di 1 minuto*. Trascorso questo tempo, è necessario spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare



- Una volta ottenuto il risultato desiderato, spegnere l'apparecchio (=rilasciare l'interruttore acceso/spento) ed estrarre la spina dalla presa



Importante:

- Non immergere mai l'unità motore (parte superiore dell'apparecchio) nell'alimento da frullare

- Premere l'interruttore acceso/spento soltanto quando la lama è completamente immersa nell'alimento da frullare

- Non mettere mai le mani né gli utensili di cucina nell'unità della lama rotante (rischio di lesioni)

- Sotto la calotta coprilama del piede mixer può formarsi un vuoto. Per questo motivo tenere sempre il recipiente con l'altra mano

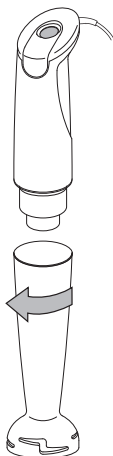
- Prima di utilizzare il frullatore per alimenti in fase di cottura, togliere sempre la padella dalla piastra e lasciare raffreddare

- Sollevare il piede mixer dal recipiente soltanto quando il frullatore è spento (=interruttore acceso/spento non premuto)

- Il frullatore è progettato per un *funzionamento breve di 1 minuto*. Trascorso questo tempo, è necessario spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare



1 min.



5. Dopo aver frullato

- Dopo aver raggiunto il risultato desiderato, rilasciare l'interruttore acceso/spento (il motore si spegne automaticamente)
- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Sollevare il piede mixer dal recipiente soltanto ad arresto completo del motore/della lama

- Girando il piede mixer in senso orario il piede viene espulso

Importante!

- Estrarre il piede mixer dal recipiente soltanto quando l'apparecchio è spento (=interruttore acceso/spento non premuto)
- Per motivi igienici **pulire** sempre direttamente **dopo l'uso** il frullatore. Questo evita inoltre che dei residui restino incollati (vedi «Pulizia» a pagina 43)
- Immergere il frullatore nel bichiere pieno d'acqua con un po' di detersivo (lama verso il basso). Far funzionare l'apparecchio per alcuni secondi (=pressione breve dell'interruttore acceso/spento)

cucina di **stagione**

6. Consigli per l'uso/ricette

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, 1/2 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 iogurt 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.

segue ...

Preparazione	Ingredienti/uso	Funzionamento (max.)
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 cucchiaio di noce di cocco grattugiata, 2 cucchiaini di miele, 1/2 cucchiaino di cannella e 1/4 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.

Importante!

- Il frullatore **non è adatto** alla lavorazione di ghiaccio, patate (purea di patate), carne cruda e alimenti asciutti (ad es. noci, chicchi di caffè, cereali e riso). Lama (e recipiente di lavoro) possono essere danneggiati!

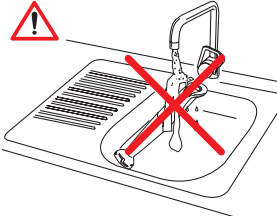




Apparecchio di base



- Prima di pulire l'apparecchio estrarre sempre la spina dalla presa di corrente



- Non immergere mai nell'acqua l'unità motore (parte superiore dell'apparecchio) né lavarla sotto l'acqua corrente



- Non utilizzare detersivi corrosivi né oggetti per la pulizia abrasivi
- 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 recipiente di lavoro pieno d'acqua con un po' di detersivo (lama verso il basso) e azionare l'apparecchio per alcuni secondi (=breve pressione dell'interruttore 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:

- 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
- Il piede mixer non è lavabile in lavastoviglie!





44 Custodia / Manutenzione



Custodia

In caso di mancato uso, spegnere il frullatore ed estrarre la spina dalla presa di corrente. Non avvolgere il cavo attorno all'apparecchio (pericolo di corto circuito).

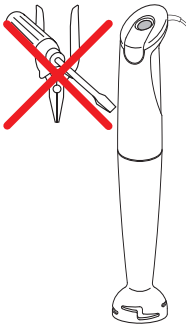
Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto e privo di polvere, fuori dalla portata dei bambini.

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

Italiano



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



- Consegnare gratuitamente gli apparecchi non più in uso presso un punto vendita per permettere uno smaltimento adeguato
- Smaltire immediatamente gli apparecchi con un guasto pericoloso e assicurarsi che non possano più essere utilizzati
- Non gettare gli apparecchi tra i rifiuti domestici (tutela dell'ambiente!)



Dati tecnici

45

Tensione nominale	230 Volt / 50 Hz
Potenza nominale	300 Watt
Lunghezza (incl. piede mixer)	ca. 345 mm
Diametro piede mixer	ca. 65 mm
Lunghezza del cavo	ca. 1 m
Peso (incl. piede mixer)	ca. 645 g
Materiali	– frullatore (corpo dell'apparecchio) plastica
	– piede mixer acciaio inox
Funzionamento breve	1 minuto
Deparassitato	secondo le norme UE
Approvato da	CE / S+
Garanzia del prodotto	2 anni

Italiano

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

MIGROS

FEDERAZIONE DELLE COOPERATIVE MIGROS, CH-8031 Zurigo

Garantie / Garantie / Garanzia



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

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 inoffällig.

MIGROS garantit, pour la durée de deux ans à partir de la date d'achat, le fonctionnement correct de l'objet acquis et son absence de défauts.

MIGROS peut choisir la modalité d'exécution de la prestation de garantie entre la réparation gratuite, le remplacement par un produit équivalent ou le remboursement du prix payé. Toutes les autres prétentions sont exclues.

La garantie n'inclut pas l'usure normale, ni les conséquences d'un traitement non approprié, ni l'endommagement par l'acheteur ou un tiers, ni les défauts dus à des circonstances extérieures.

La garantie n'est valable que si les réparations ont exclusivement été effectuées par le service après-vente MIGROS ou par les services autorisés par MIGROS.

Nous vous prions de bien vouloir conserver soigneusement le certificat de garantie ou le justificatif de l'achat (quittance, facture). Sans celui-ci aucune réclamation ne sera admise.

La MIGROS si assume per due anni, a partire dalla data d'acquisto, la garanzia per il funzionamento efficiente e l'assenza di difetti dell'oggetto in suo possesso.

La MIGROS può scegliere se eseguire la prestazione di garanzia attraverso la riparazione gratuita, la sostituzione del prodotto con uno di uguale valore o il rimborso del prezzo d'acquisto dello stesso. Ogni altra pretesa è esclusa.

Non sono compresi nella garanzia i guasti dovuti a normale usura, uso inadeguato o danni provocati dal proprietario o da terze persone, oppure derivanti da cause esterne.

L'obbligo di garanzia è valido soltanto all'esplicita condizione, che si ricorra unicamente al servizio dopo vendita MIGROS o ai servizi autorizzati.

Per favore conservi il certificato di garanzia oppure il giustificativo d'acquisto (scontrino, fattura). Con la sua perdita si estingue ogni diritto di garanzia.

MIGROS Service

Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen.

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

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



M-INFOLINE
0848 84 0848
www.migros.ch

Haben Sie weitere Fragen? Die M-Infoline hilft Ihnen gerne weiter unter der Tel.-Nr. 0848 84 0848 von Montag bis Freitag 08.00 – 18.30 Uhr (8 Rp./Min. von 08.00 – 17.00 Uhr, 4 Rp./Min. von 17.00 – 18.30 Uhr). E-Mail: m-infoline@mgb.ch

Vous avez des questions? M-Infoline est là pour vous aider: 0848 84 0848 du lundi au vendredi de 8 h à 18 h 30 (8 cts/min. de 8 h à 17 h, 4 cts/min. de 17 h à 18 h 30). E-Mail: m-infoline@mgb.ch

Avete altre domande? L'M-Infoline rimane volentieri a vostra disposizione per ulteriori informazioni: 0848 84 0848 dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 18.30 (8 cent./min. dalle 8.00 alle 17.00, 4 cent./min. dalle 17.00 alle 18.30). E-Mail: m-infoline@mgb.ch