



MIO★STAR

Connaisseur



Food Processor 6 in 1
avec fonction cuisson







Food Processor 6 in 1 avec fonction cuisson «Connaisseur»

1

Félicitations!

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

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

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

Français

Sommaire

	Page		Page
Consignes de sécurité	2	Nettoyage	24
Éléments de l'appareil et de commande	4	Rangement	26
A propos de ce mode d'emploi	6	Élimination	26
Déballage	6	Problèmes	27
Fonctionnement	6	Données techniques	28
– Avant la 1ère mise en marche	6	Recettes	29
– Utilisation de l'appareil	7		
– Consignes générales d'utilisation	7		
– Branchement électrique	7		
– Cordon électrique	7		
– Fonctions de l'appareil	7		
– Panneau de commande	8		
– Allumer/Éteindre	8		
– Mettre en pause	8		
– Indicateurs sur l'affichage	9		
– Vitesses	9		
– Minuterie (dispositif de durée électronique)	10		
– Température	10		
– Effacer à l'aide du bouton ©	10		
– Le pétrin	11		
– Appareil de cuisson	14		
– Mélangeur	17		
– Le hachoir	20		





2 Consignes de sécurité



Conseils généraux de sécurité

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur. Si vous remettez l'appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d'emploi.

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les tâches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle.
- Ne l'utilisez pas en plein air. Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Lorsque vous quittez la pièce, toujours arrêter l'appareil. Débranchez la fiche de la prise.
- Il y a lieu d'inspecter l'appareil et le bloc d'alimentation régulièrement en vue d'éventuels signes d'endommagements. Lorsqu'un endommagement est détecté, l'appareil ne doit plus être utilisé.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.

AVERTISSEMENT: Risque de blessures!

Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film. Il y a **risque d'étouffement** !

- Respectez les "Conseils de sécurité spécifiques" cidessous.

Précautions de sécurité spéciales pour cet appareil

L'appareil présente des symboles indiquant des avertissements ou des informations:

AVERTISSEMENT : Surface chaude ! Risque de brûlures !

La surface accessible peut être très chaude pendant et après utilisation.

- Ainsi, tenez toujours l'orifice de remplissage (17) avec la poignée droite.
- En ouvrant l'orifice de remplissage pendant la cuisson, de la vapeur chaude peut s'échapper !
- Gardez toujours un œil sur la vanne de sortie de la vapeur (15) pendant la cuisson

AVERTISSEMENT : Risque de blessures !

- Avant de remplacer les accessoires ou d'ajouter des pièces qui bougent pendant utilisation, l'appareil doit être éteint et débranché.
- Avant d'allumer, assurez-vous que les accessoires sont bien fixés.
- Ne touchez pas les éléments mobiles et attendez que l'appareil soit à l'arrêt.
- Si vous utilisez l'appareil, ne placez aucun objet, p.ex. une cuillère ou un racleur à pâte dans le bol.
- Le bol est chaud pendant la cuisson. Ainsi, tenez toujours le bol par les poignées, si vous avez utilisé l'appareil pour cuire.
- Ne touchez pas aux interrupteurs de sécurité.





Consignes de sécurité

3

Français

- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- Cet appareil peut être utilisé par des **enfants** de 8 ans et plus et des personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances si elles bénéficient d'une surveillance ou d'instructions concernant la bonne utilisation de l'appareil et comprennent les risques possibles.
- Les **enfants** ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et l'**entretien par l'utilisateur** ne doivent pas être effectués par des **enfants** sans surveillance.

⚠ ATTENTION :

- Utilisez l'appareil comme pétrin/batteur ou comme appareil de cuisson, mixeur ou hachoir. N'utilisez jamais plusieurs fonctions en même temps.
 - La capacité maximale du bol mélangeur est de 3 litres.
 - Le bol mélangeur est particulièrement conçu pour cet appareil. La base du bol contient des composants électroniques fragiles. Manipulez le bol avec soin.
 - Le bol ne doit pas être utilisé avec des appareils ménagers similaires disponibles sur le marché ou dans une cuisinière !
- Disposez l'appareil sur une surface plane, horizontale et stable.
- N'utilisez cet appareil que pour traiter des aliments.
- Utilisez l'appareil comme pétrin/batteur, mixeur ou hachoir pendant pas plus de 10 minutes. Puis, laissez refroidir pendant environ 10 minutes avant de l'utiliser à nouveau. Différentes règles s'appliquent en cas d'utilisation comme appareil de cuisson. Elles sont décrites de façon plus détaillée sous "Appareil de cuisson".
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il fonctionne. Eteignez-le systématiquement avant et débranchez-le de sa prise d'alimentation. Transportez-le toujours en le tenant avec les deux mains !

Utilisation prévue

Cet appareil est conçu comme

- Pétrin/batteur pour préparer la pâte, les desserts à la crème, la crème, les sorbets;
- Appareil de cuisson pour des plats plutôt simples;
- Mixeur pour réduire en purée, battre, mélanger;
- Hachoir pour découper finement (hacher) des aliments. Vous pouvez confectionner des pâtes ou de la pâte en utilisant divers accessoires.

Il est exclusivement conçu dans ce but et ne peut être utilisé dans aucun autre but.

Utilisez-le uniquement conformément à la description donnée dans ce mode d'emploi.

L'appareil ne remplace pas une cuisinière standard ou toute autre plaque du fourneau.

L'appareil ne doit pas être utilisé à des buts commerciaux.

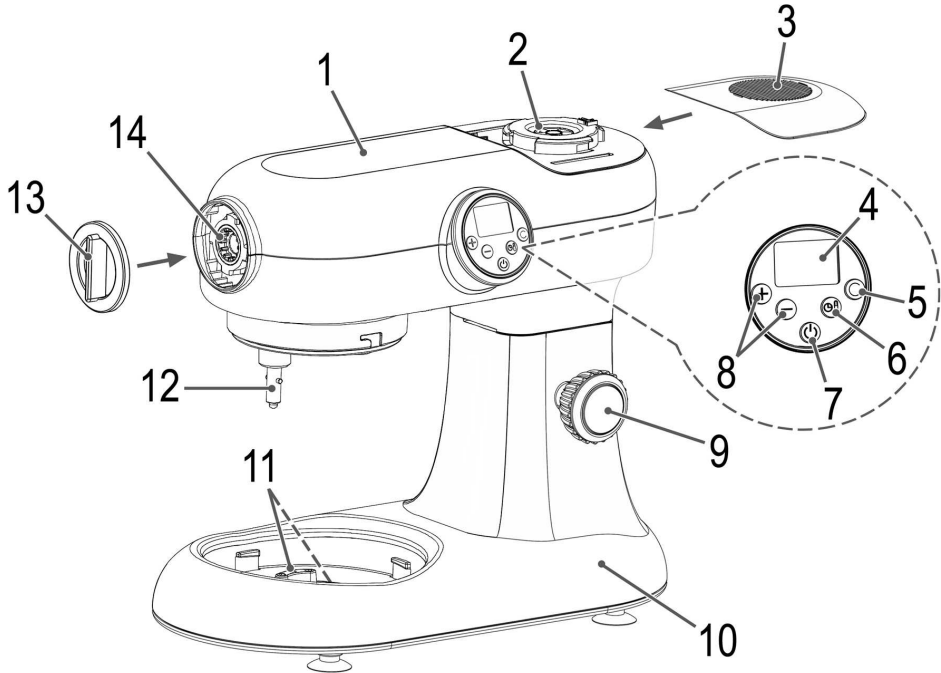
L'appareil n'est pas prévu pour toute autre utilisation qui peut causer des dommages aux biens ou même des dommages corporels.

Le fabricant ne sera pas responsable des dommages causés par une utilisation autre que le celle prévue.





4 Éléments de l'appareil et de commande



Français

Robot:

1. Bras basculant
2. Moteur du mixeur
3. Couvercle de sécurité du moteur du mixeur
4. Affichage
5. Bouton de correction
6. Bouton pour régler la durée et la température
7. Bouton POWER
8. Boutons pour régler la vitesse/la durée/la température
9. Bouton de commande pour lever le bras
10. Boîtier du moteur
11. Connecteurs
12. Arbre d'entraînement
13. Couvercle pour entraînement par vis sans fin
14. Entraînement par vis sans fin

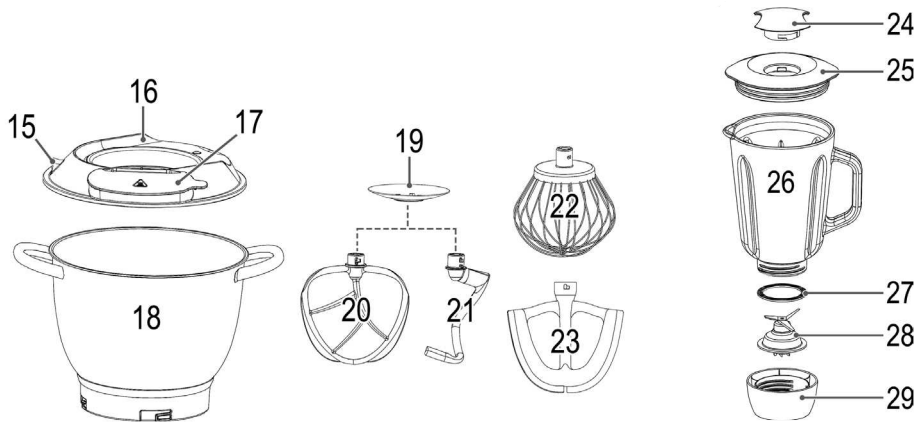
Accessoires (illustrations à la page suivante):

15. Vanne de sortie de la vapeur
16. Couvercle anti-éclaboussures
17. Orifice de remplissage
18. Bol mélangeur en acier
19. Protecteur de disque
20. Fouet plat
21. Crochet pétrisseur
22. Fouet
23. Fouet flexible





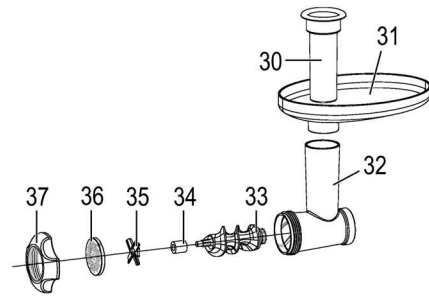
Éléments de l'appareil et de commande



Français

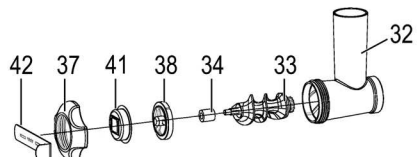
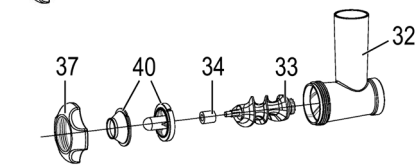
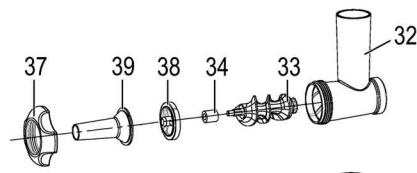
Mixeur:

- 24. Capuchon du couvercle
- 25. Couvercle
- 26. Récipient
- 27. Bague d'étanchéité
- 28. Bloc à lames
- 29. Base à vis



Hachoir à viande:

- 30. Poussoir
- 31. Plateau de remplissage
- 32. Logement de la vis sans fin et goutlet de remplissage
- 33. Vis sans fin
- 34. Raccord en silicone
- 35. Lame
- 36. Plaque (3 tailles différentes de trous)
- 37. Écrou à oeil
- 38. Diviseuse de pâte
- 39. Accessoire à faire des saussices
- 40. Accessoire pour pâtisserie orientale (2 morceaux)
- 41. Accessoire à faire des biscuits
- 42. Coupeuse à biscuits





6 A propos de ce mode d'emploi



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

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

Déballage

Français

- Déballer l'appareil et les accessoires

-  **AVERTISSEMENT : Risque de blessures!**
Quelques accessoires de l'appareil sont très tranchants!

- **Détruire tous les sachets plastiques** et tout le matériel d'emballage qui peuvent être un jeu dangereux pour les enfants!
- **Conseil:** conservez l'emballage car il facilite le rangement ou le transport éventuel de l'appareil (par ex. en cas de déménagement, de réparation, etc.)

Fonctionnement



Avant la 1ère mise en marche

Faites très attention car une manipulation inadéquate du courant électrique peut être fatale. Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité de la page 2 et les mesures de sécurité suivantes:

- n'utilisez l'appareil que dans des locaux secs et toujours sous surveillance
- veillez à ce que les enfants n'aient absolument pas l'occasion de jouer avec l'appareil
- ne jamais déplacer l'appareil durant son fonctionnement ou tant que les aliments sont encore chauds: risque de brûlures et de décharges électriques!
- procéder au nettoyage de l'appareil uniquement après l'avoir débranchée et laissée refroidir le bol mélangeur en acier



Avant la première utilisation, laver soigneusement les accessoires à l'eau chaude avec un peu de détergent. Nettoyer l'appareil uniquement avec un linge humide (voir le paragraphe «Nettoyage» page 24).

Attention: les lames du mixeur sont très coupantes!





Utilisation

Ce robot de cuisine est un appareil multifonction qui permet non seulement d'économiser du temps et de l'énergie, mais aussi de cuisiner! Vous trouverez aux pages suivantes le descriptif de ses nombreux accessoires et fonctions détaillées.

Vous trouverez des recettes à page 29.

L'appareil n'est destiné qu'à l'usage domestique.

1. Consignes générales d'utilisation


1.1 Branchement électrique

Assurez-vous que l'alimentation sur secteur corresponde aux spécifications indiquées sur l'appareil.

1.2 Cordon électrique

Il y a un compartiment à cordon en bas de la base de l'appareil. Retirez le cordon électrique.

1.3 Fonctions de l'appareil

- L'appareil est équipé d'interrupteurs de sécurité. L'appareil ne s'utilise qu'
 - avec un bol (18) et le couvercle anti-éclaboussures fixés (16) et
 - avec le couvercle de sécurité (3) ou le récipient mélangeur fixés
 - et, que si le bras basculant (1) s'enclenche de manière audible en le baissant.
- Vous entendrez un bip assez long lors du branchement de l'appareil. L'appareil est prêt à être utilisé.
- Un bip plus long vous avertit lorsque vous avez branché la fiche, que vous souhaitez allumer l'appareil à l'aide du bouton POWER , mais que le bol n'est pas encore fixé. Vous ne pouvez plus utiliser l'appareil.
- **Si le couvercle du moteur du mixeur est ouvert ou que vous avez mal fixé le récipient mélangeur ou le couvercle anti-éclaboussures, l'appareil ne s'allume pas.**
- Fermez l'interrupteur de sécurité, cette action est alors confirmée par un son.
- Un bref bip retentit à chaque fois que vous appuyez sur un bouton.
- La commande de vitesse électronique signale toute surcharge du moteur. Les tr/min diminuent si la charge est trop élevée.



Marche/Arrêt










8 Fonctionnement






Français







1.4 Panneau de commande

-  Bouton Effacer pour régler la durée et la température
-  Bouton pour régler la durée et la température
-  Bouton POWER
-  Bouton pour augmenter la vitesse ou la durée ou la température
-  Bouton pour diminuer la vitesse ou la durée ou la température

1.5 Allumer/Éteindre

1. Branchez l'appareil à une prise correctement installée et reliée à la terre. Un bip assez long retentira lorsque l'appareil a bien été monté.
2. Allumez l'appareil à l'aide du bouton POWER . Maintenez le bouton enfoncé jusqu'à ce que vous entendiez un bref bip. L'affichage s'éclaire. Vous verrez l'affichage de départ SPEED "0000" et "[00 :00]" pour la minuterie. L'appareil est prêt à être utilisé.
3. Vous pouvez démarrer et arrêter le fonctionnement de l'appareil en appuyant brièvement sur le bouton POWER .
4. Pour terminer le fonctionnement, maintenez le bouton POWER  enfoncé jusqu'à ce que l'affichage éclairé disparaisse. Débranchez la fiche.

1.6 Mettre en pause





- Appuyez brièvement une fois sur le bouton **POWER** , la durée de fonctionnement/la durée de fonctionnement restante, la vitesse et la température réglées continuent de s'afficher. Pour poursuivre le fonctionnement, appuyez à nouveau brièvement sur le bouton POWER .
- Le moteur dispose de plusieurs **interrupteurs de sécurité**. Ils coupent le moteur dès que l'un d'eux est ouvert.
 - Si le **bras** (1) est levé, l'état du programme est maintenu. Pour poursuivre le fonctionnement de l'appareil, baissez le bras jusqu'à ce qu'il s'enclenche de manière audible, puis appuyez sur le bouton POWER .
 - Si le fonctionnement est en pause, détachez aussi le **bol**. Vous entendrez un bip plus long. L'état du programme est maintenu, même si l'affichage de la minuterie disparaît. Une fois le **bol** bien fixé et le bras baissé, appuyez sur le bouton POWER  pour poursuivre le fonctionnement avec les paramètres précédents.
- Pendant le fonctionnement, ouvrir le **couvre-cil du moteur du batteur** ou détacher le **réceptacle mélangeur** éteint immédiatement l'appareil. L'affichage disparaît. L'état du programme est effacé. L'alimentation est interrompue. L'appareil rétablit les paramètres par défaut (vitesse 1). Si vous souhaitez poursuivre le fonctionnement, allumez l'appareil et modifiez vos paramètres.







1.7 Indicateurs sur l'affichage

Les indicateurs sur l'affichage varient en fonction du mode de fonctionnement.

- La vitesse est indiquée à côté de **SPEED** lorsque vous utilisez l'appareil comme pétrin/batteur, mixeur ou hachoir.
- Si vous utilisez l'appareil comme appareil de cuisson, la température actuelle (en °C) sera indiquée à côté de **TEMP** au lieu de la vitesse.
- L'indicateur **TIME** vous informe de
 - a) la durée de fonctionnement
 - b) la durée de fonctionnement restante du programme établi, si vous avez activé la minuterie à l'aide du bouton .
- Si vous avez activé la minuterie ou/et réglé une température, vous pouvez accéder à vos paramètres précédemment sélectionnés à l'aide du bouton . Appuyez trois fois sur le bouton. Les indicateurs suivants s'affichent chacun pendant trois secondes dans l'ordre suivant :
 1. **Vitesse SPEED**
 2. **Durée TIME**
 3. **Température TEMP.**
- L'affichage éclairé disparaît si l'appareil ne fonctionne pas et qu'aucun bouton n'est appuyé pendant environ 10 minutes. L'état du programme est maintenu. Appuyez sur un bouton (**sauf** POWER ) pour rallumer l'affichage. Consultez vos paramètres précédents à l'aide du bouton .



1.8 Vitesses

- La vitesse 1 est réglée par défaut une fois l'appareil branché.
- Si l'appareil est éteint **sans** avoir débranché la fiche de la prise ou enlevé le couvercle du moteur du mixeur/du récipient mélangeur, la dernière vitesse sélectionnée sera enregistrée.
- L'appareil dispose de 11 vitesses (1 à 10 et -1), qui peuvent être sélectionnées à l'aide des boutons /.

Vitesse 1 = vitesse inférieure


Vitesse 10 = vitesse supérieure

Vitesse -1 = vitesse la plus basse pour mélanger pendant la cuisson.

- Lorsque vous utilisez l'appareil de cuisson, vous ne pouvez sélectionner que les vitesses au-dessus de la vitesse 1 si la température n'a pas encore atteint 60 °C. Les vitesses **-2** et **-3** représentent les intervalles au cours desquelles les aliments sont mélangés à la vitesse -1 pendant la cuisson.

Vitesse -2 = intervalle court

Vitesse -3 = intervalle long

Si vous souhaitez basculer de la vitesse -3 à la vitesse -2 ou -1, utilisez le bouton .











10 Fonctionnement

Français









1.9 Minuterie (dispositif de durée électronique)

Si vous souhaitez limiter la durée de fonctionnement, procédez comme suit :









- Appuyez une fois sur le bouton .
- Utilisez les boutons / pour sélectionner entre 1 et 60 minutes.
- Si vous n'appuyez pas sur un autre bouton après quelques instants, l'affichage change et indique "00:00". Cependant, vos paramètres sont maintenus.
- Vous pouvez également réinitialiser la minuterie pendant le fonctionnement à l'aide des boutons  et / sans interrompre le programme. La durée de fonctionnement précédente est maintenue.

1.10 Température

Pour utiliser l'appareil de cuisson, sélectionnez une température entre 25 °C et 140 °C.

- Appuyez deux fois sur le bouton .
- Utilisez les boutons / pour sélectionner la température.
- Si vous n'appuyez pas sur un autre bouton après quelques instants, l'affichage change et indique la température actuelle. Cependant, vos paramètres sont maintenus.
- Vous pouvez également réinitialiser la température pendant le fonctionnement à l'aide des boutons  et / sans interrompre le programme.

1.11 Effacer à l'aide du bouton

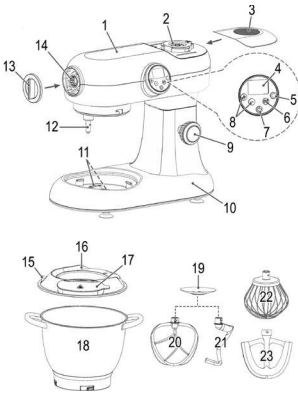
- Si vous souhaitez effacer **la minuterie** réglée après le lancement du programme :
 1. Interrompez le programme à l'aide du bouton POWER .
 2. Appuyez plusieurs fois sur le bouton  jusqu'à ce que vous accédiez au paramètre de la minuterie.
 3. Maintenez le bouton  enfoncé jusqu'à ce que la minuterie indique "00 :00". La minuterie est effacée. L'indicateur sur l'affichage change et indique la durée de fonctionnement.
- Si vous souhaitez effacer **la température** après le lancement du programme :
 1. Interrompez le programme à l'aide du bouton POWER .
 2. Appuyez plusieurs fois sur le bouton  jusqu'à ce que vous accédiez au paramètre de la température.
 3. Maintenez le bouton  enfoncé jusqu'à ce que la température indique "0 C". La température est effacée.
- Si vous avez interrompu le programme à l'aide du bouton POWER , appuyez alors immédiatement sur le bouton  pendant 2 secondes, vous effacerez la minuterie et la température en même temps.



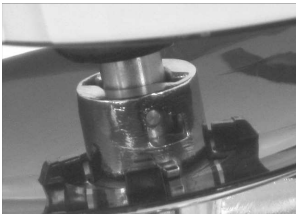


2. Le pétrin

2.1 Montage et fonctionnement



1. Tournez le bouton de commande (9). Le bras (1) bascule vers le haut.
2. Fixez le couvercle anti-éclaboussures (16) : maintenez le couvercle pour que l'orifice de remplissage (17) soit devant vous à gauche. Le bord supérieur du couvercle s'adapte exactement à la forme du bras basculant. Poussez le couvercle par en-dessous et autour de l'entraînement du bras basculant. La bague en caoutchouc doit entièrement entourer l'entraînement. S'il est bien fixé, le bras basculant "s'encastrent" dans le couvercle.
3. Si vous souhaitez utiliser le **crochet pétrisseur** (21) ou le fouet plat (20), fixez d'abord le protecteur de disque (19). Cela empêche l'arbre d'entraînement de toucher la pâte. Maintenez le disque comme un bol. Insérez le crochet pétrisseur ou le fouet plat par en-dessous à travers l'évidement du disque et serrez-le d'un quart de tour.



4. En haut de l'accessoire, vous verrez une entaille pour l'arbre d'entraînement et la clavette. Adaptez le bon accessoire en insérant l'extrémité haute dans l'arbre d'entraînement (12). Appuyez et tournez l'accessoire en même temps dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour que la clavette s'emboîte dans l'arbre d'entraînement.



5. Fixez le bol au support :
 - 5.1. Assurez-vous que les connecteurs (11) s'alignent sur les goujons à la base de l'appareil.
 - 5.2. Sur la partie inférieure du bol, vous verrez des symboles qui facilitent son montage. Fixez le bol avec le point ● sur la flèche ▲ de la base de l'appareil. Appuyez sur le bol. Tournez le bol à fond dans le sens des aiguilles d'une montre. Les deux flèches ▼ et ▲ doivent s'aligner l'une sur l'autre.
6. Ajoutez maintenant vos ingrédients.





12 Fonctionnement

Français



⚠ ATTENTION :

- Ne remplissez pas trop l'appareil, la quantité maximale d'ingrédients est 2 kg ou 3 litre pour les liquides.

- Appuyez sur le bras jusqu'à ce qu'il s'emboîte.
- Branchez la fiche électrique à une prise correctement installée.
- Allumez l'appareil à l'aide du bouton POWER
- Sélectionnez une vitesse à l'aide des boutons
- Mettez en marche à l'aide du bouton POWER



ℹ NOTE :

- Si vous utilisez l'appareil immédiatement après l'avoir branché, il commencera à la vitesse 1.

2.2 Tableau sur les types de pâte et sur les accessoires

Types de pâte	Instrument	Réglage	Quantité
Pâte épaisse (par ex. à pain ou brisée)	Crochet à pétrir	1 - 5	max. 2 kg
Pâte moyennement épaisse (par ex. à crêpes ou à gâteaux)	Crochet mélangeur	1 - 3	max. 2 kg
Pâte légère (par ex. crème, blancs en neige, crème-dessert)	Fouet à oeufs	3 - 10	200 ml min. max. 3 l



ℹ NOTE:


- Lorsque vous sélectionnez le réglage de la vitesse, consultez également les consignes de la recette.
- Si vous pétrissez une pâte épaisse, ajoutez immédiatement tous les ingrédients dans le bol mélangeur. Pétrissez toujours la farine, le sucre et les œufs d'abord. Ajoutez progressivement le liquide tout en pétrissant. Pour cela, utilisez l'orifice de remplissage sur le couvercle anti-éclaboussures.
- Fonctionnement de courte durée : Pour la préparation de pâtes épaisses, n'utilisez pas l'appareil pendant plus de 10 minutes et laissez-le refroidir pendant 10 minutes.





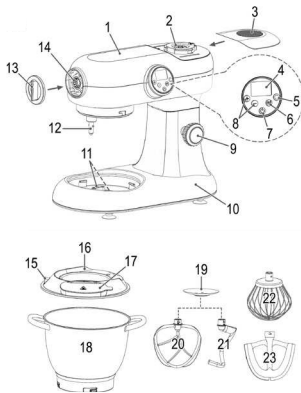
2.3 Mode Pause


⚠ AVERTISSEMENT : Risque de blessures !

- Éteignez toujours l'appareil à l'aide du bouton POWER , même si vous ne souhaitez interrompre le processus de pétrissage/malaxage que brièvement.
- Attendez l'arrêt complet de l'accessoire !
- En cours d'utilisation, lorsque vous tournez le bouton (9) pour pivoter le bras, un interrupteur de sécurité éteint le moteur. **L'accessoire continuera de tourner un court instant.**

- Pour poursuivre le fonctionnement de l'appareil, baissez à nouveau le bras et appuyez sur le bouton POWER .

2.4 Terminer l'utilisation de l'appareil et enlever le bol



1. Éteignez l'appareil à l'aide du bouton POWER  lorsque la pâte a été pétrie. Attendez l'arrêt complet de l'accessoire. Débranchez la fiche électrique.
2. Tournez le bouton de commande (9) dans le sens des aiguilles d'une montre. Le bras se lève.
3. Pivotez le bol à mélanger d'un petit tour dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer.
4. Enlevez la pâte obtenue du bol à mélanger.
5. Pour libérer l'accessoire de l'arbre d'entraînement, poussez-le vers le haut et tournez-le brièvement dans le sens des aiguilles d'une montre. Puis, retirez-le.
6. Nettoyez les pièces utilisées comme décrit dans la section "Nettoyage".





14 Fonctionnement

3. Appareil de cuisson

3.1 Consignes d'utilisation de l'appareil de cuisson



AVERTISSEMENT : Surface chaude! Risque de brûlures !

Le bol mélangeur et le couvercle anti-éclaboussures sont très chauds pendant utilisation.

- Ainsi, tenez toujours l'orifice de remplissage (17) avec la poignée droite.
- En ouvrant l'orifice de remplissage pendant la cuisson, de la vapeur chaude peut s'échapper !
- Gardez toujours un œil sur la vanne de sortie de la vapeur (15) pendant la cuisson !
- Si vous levez le bras, de la vapeur chaude s'échappe du bol mélangeur.
- Lorsque vous enlevez le bol mélangeur, ne le maintenez que par les poignées.








ATTENTION :

La base du bol mélangeur est très chaude après la cuisson.

- Placez toujours le bol mélangeur sur la surface qui résiste à la chaleur.



NOTE :

- Saisissez rapidement les paramètres requis pour la durée, la température et la vitesse. Si vous attendez plus de 5 secondes entre les paramètres individuels, vous devrez les saisir à nouveau depuis le début.
- Si vous ne souhaitez pas sélectionner une des fonctions, sautez la fonction en appuyant sur le bouton .
- Si vous souhaitez changer vos paramètres, faites-le à tout moment en utilisant les boutons  et .
- Si vous souhaitez effacer la minuterie ou la température réglée, utilisez le bouton . Consultez toujours "Consignes générales d'utilisation" → "Effacer à l'aide du bouton .





i NOTE:

- Si la température réglée a été atteinte, l'élément chauffant s'éteint automatiquement. La température est alors contrôlée par le thermostat. La température actuelle s'affiche.
- Notez que la température actuelle dans le bol à mélanger s'affiche avec un délai en temps car le capteur se situe à la base du bol mélangeur. Le délai peut être d'environ 5 minutes.
- Une fois la durée réglée écoulée, l'affichage de départ s'affichera.
- Vous pouvez poursuivre la cuisson une fois la minuterie écoulée (60 minutes max.) en réactivant la minuterie.
- Vous pouvez également cuire sans minuterie. Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'éteint au bout de 15 minutes. Vous verrez l'affichage de départ s'afficher.
- Vous ne pouvez utiliser qu'une vitesse supérieure à la vitesse 1 après que le bol mélangeur ait refroidi à une température inférieure à 60 °C.

i NOTE : Disjoncteur thermique !

L'appareil est doté d'un disjoncteur thermique. Il éteint l'appareil pour des raisons de sécurité, si le thermostat à la base du bol mélangeur enregistre 140 °C. Vous entendrez un bip continu.

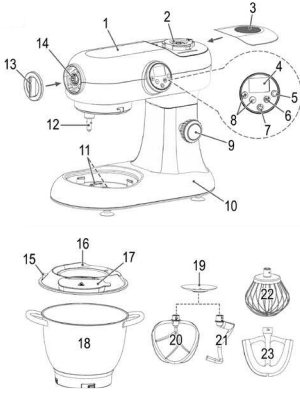
- **Débranchez la fiche.**
- **Laissez l'appareil refroidir.**
- Si vous souhaitez poursuivre le fonctionnement, rallumez l'appareil et sélectionnez à nouveau vos paramètres.





16 Fonctionnement


Français



3.2 Fonctionnement

1. Fixez le bol, le couvercle anti-éclaboussures et le fouet flexible (23) comme décrit sous "Le pétrin" → "Montage et fonctionnement", points 1, 2, 4 et 5.
2. Ajoutez les ingrédients dans le bol.
3. Appuyez sur le bras jusqu'à ce qu'il s'emboîte.
4. Branchez la fiche à une prise correctement installée et reliée à la terre.
5. Allumez l'appareil à l'aide du bouton POWER (🔌).
6. Appuyez une fois sur le bouton (🕒). Réglez la durée de cuisson d'1 à 60 minutes à l'aide des boutons (+/-).
7. Appuyez une seconde fois sur le bouton (🕒). Réglez la température de 25 °C à 140 °C à l'aide des boutons (+/-).
8. Appuyez une troisième fois sur le bouton (🕒). Réglez une vitesse de mélange ou un intervalle à l'aide des boutons (+/-).
9. Lancez le programme de cuisson à l'aide du bouton POWER (🔌).

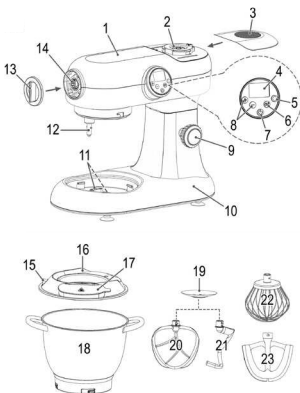
3.3 Ajouter des ingrédients

 **AVERTISSEMENT : Surface chaude!**
Risque de brûlures!

Respectez les avertissements mentionnés ci-dessus !

Vous ne devez pas mettre en pause le processus de cuisson. Utilisez l'orifice de remplissage sur le couvercle anti-éclaboussures.

3.4 Éteindre et détacher le bol



1. Éteignez l'appareil à l'aide du bouton POWER (🔌). Débranchez la fiche.
2. Tournez le bouton de commande (9) dans le sens des aiguilles d'une montre. Le bras se lève.
3. Tournez d'un tour le bol mélangeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le détacher.
4. Retirez les aliments préparés du bol.
5. Pour libérer l'accessoire de l'arbre d'entraînement, poussez-le vers le haut et tournez légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre. Puis, retirez-le.
6. Nettoyez les pièces utilisées comme décrit sous "Nettoyage".





4. Mélangeur

4.1 Consignes d'utilisation du mélangeur



⚠ AVERTISSEMENT: Les lames du mélangeur sont tranchantes!

- Ne mettez jamais les mains dans le récipient à mélanger monté !
- Manipulez les lames du mélangeur avec grand soin! **Risque de blessures**, particulièrement lorsque vous enlevez les lames du récipient à mélanger, videz et nettoyez le récipient à mélanger !
- Ne versez pas d'ingrédients liquides dont la température est supérieure à 60 °C dans le récipient à mélanger! **Danger de brûlures!**

Français

⚠ ATTENTION:

- Ne tournez jamais le bouton de commande (9) si vous avez fixé le récipient mélangeur ! Le récipient mélangeur basculera.
- Ne placez pas des ingrédients durs tels que des noix ou des grains de café dans le récipient à mélanger.
- Les lames dans le récipient à mélanger ne servent qu'à écraser des glaçons.

i Conseil:

- Lorsque vous préparez des boissons à base de glace pilée, ajoutez uniquement des glaçons au cours du mélange. Les glaçons seront écrasés pendant le mélange.
- N'utilisez pas le mélangeur sans ingrédients !
- Placez le récipient à mélanger sur une surface stable et solide lors du remplissage. De cette façon, il est plus facile de fixer le couvercle.
- Ne dépassez pas la capacité maximale (1500 ml) comme indiqué sur le récipient à mélanger !
- Réglez la capacité pour permettre au mélange de mousser. Si besoin est, réduisez la capacité.
- Fixez le couvercle de façon à ce que la languette ronde bouche le bec verseur du récipient à mélanger.
- N'utilisez l'appareil qu'après avoir fixé le couvercle et fermez le bouchon !
- N'enlevez pas le couvercle pendant utilisation ! Attendez l'arrêt complet des lames avant d'ouvrir le couvercle.





18 Fonctionnement

Français

4.2 Montage du récipient à mélanger

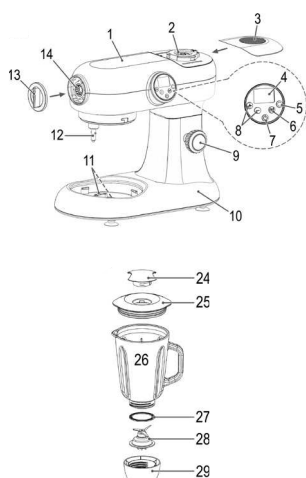
Consultez nos vues d'ensemble aux pages 4 et 5.

Vérifiez le prémontage! La bague d'étanchéité (27), le bloc à lames (28) et la base à vis (29) doivent être montées dans le bon ordre.

⚠ ATTENTION:





- Le goujon du bloc à lames doit s'adapter à l'évidement de la base à vis.
- N'oubliez jamais de placer la bague d'étanchéité sur l'assemblage de lames; sinon le récipient à mélanger fuira.
- Ne fixez pas le raccord à vis de travers.

4.3 Préparation



1. Fixez le bol et le couvercle anti-éclaboussures comme décrit sous "Le pétrin" → "Montage et fonctionnement" (page 11), points 1, 2, 5 et 7.
2. Retirez le couvercle de sécurité (3) de l'arbre d'entraînement du moteur du mixeur : poussez et faites glisser en même temps sur la surface rainurée.
3. Coupez tous les ingrédients en petits morceaux.
4. Versez les ingrédients dans le récipient à mélanger. Respectez la capacité maximale.
5. Appuyez sur le couvercle (25) sur le récipient à mélanger. Le récipient à mélanger doit être parfaitement bouché.
6. Fermez le couvercle à l'aide du bouchon (24). Utilisez les évidements du capuchon pour vous aider. Fixez le capuchon en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

4.4 Montage et fonctionnement du mélangeur

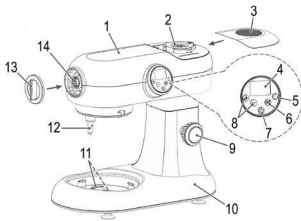
7. Placez le récipient à mélanger sur l'arbre d'entraînement à mélanger. Fixez le récipient mélangeur à l'aide de la flèche ▼ sur le point ● à la base de l'appareil. Tournez à fond le récipient mélangeur dans le sens des aiguilles d'une montre. Les deux flèches ▼ et ▲ doivent directement se faire face.
8. Branchez le câble d'alimentation à une prise murale correctement installé et reliée à la terre.
9. Allumez l'appareil à l'aide du bouton POWER .
10. Sélectionnez une vitesse à l'aide des boutons  / .
11. Mettez en marche à l'aide du bouton POWER .





i NOTE :

Si vous utilisez l'appareil immédiatement après l'avoir branché, il commencera à la vitesse 1.



4.5 Verser de nouveaux ingrédients

- Éteignez l'appareil.
- Versez les ingrédients ou les épices au retrait du bouchon.
- Fermez le couvercle et mettez à nouveau le bouchon.
- Le fonctionnement continue.

4.6 Arrêter le fonctionnement

1. Éteignez l'appareil. Attendez l'arrêt complet des lames.
2. Débranchez l'alimentation électrique.
3. Détachez le récipient mélangeur du moteur en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
4. Enlevez le couvercle avant de verser le contenu.
5. Nettoyez toutes les pièces utilisées comme décrit dans "Nettoyage".
6. Placez le couvercle de sécurité sur l'arbre d'entraînement à mélanger (3).



i NOTE IMPORTANTE :

Ne rangez pas les jus d'agrumes ou les aliments acides dans les récipients métalliques.





20 Fonctionnement

Français



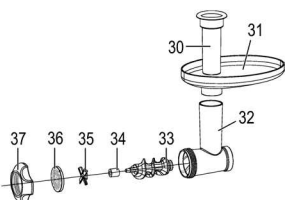
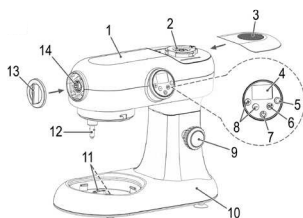
5. Le hachoir

⚠ AVERTISSEMENT:

- Lorsque vous nettoyez et montez le hachoir, manipulez très soigneusement la lame (35) !
- Utilisez toujours le poussoir pour remplir le hachoir (30). Utilisez uniquement le poussoir pour remplir le hachoir à viande.

5.1 Préparation

Consultez également les vues d'ensemble de la page 4 et 5.



1. Fixez le bol et le couvercle anti-éclaboussures comme décrit sous "Le pétrin" → "Montage et fonctionnement" (page 11), points 1, 2, 5 et 7.
2. L'accès au logement de la vis sans fin est protégée d'un couvercle (13) situé sur l'appareil. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour le retirer.
3. Enfoncez le raccord en silicone (34) dans l'arbre de la vis sans fin (33).
4. Fixez la vis sans fin, d'abord le pignon, sur la partie horizontale du logement de la vis sans fin.

Le montage des accessoires est décrit dans les sections suivantes. Préparez le hachoir selon vos besoins.

5.2 Monter le hachoir

i NOTE:

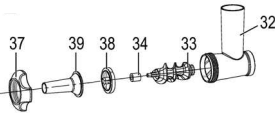
- Vérifiez tout montage préalable !
- En fonction de la finesse du hachage, sélectionnez une plaque de hachage plus fine ou plus épaisse.
- Au préalable, recouvrez légèrement la plaque de hachage avec de l'huile de tournesol.

Suivez les consignes de la section "Préparation".

5. Fixez la lame (35) sur l'arbre de la vis sans fin avec le bord tranchant orienté vers l'extérieur.
6. Sélectionnez une plaque de hachage (36). Utilisez les entailles de la plaque pour l'insérer dans le logement de la vis sans fin.

Trouvez davantage de détails dans la section "Fixer le logement de la vis sans fin pré assemblé".





5.3 Monter l'accessoire à faire des saucisses

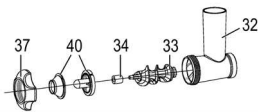
Suivez les consignes de la section "Préparation".

- Utilisez une chair à saucisse toute prête et suivez les consignes suivantes :
 5. Tout d'abord, fixez la diviseuse de pâte (38) à l'arbre de la vis sans fin. Pour cela, utilisez les entailles de la diviseuse de pâte.
 6. Fixez l'accessoire à faire des saucisses (39) à la diviseuse de pâte. Pour cela, utilisez les entailles de l'accessoire à faire des saucisses.
- Si vous souhaitez à la fois hacher des morceaux de viande et faire des saucisses, réglez d'abord la lame et une plaque de hachage comme décrit aux points 5 et 6 de la section "Monter le hachoir". Puis, enfoncez l'accessoire à faire des saucisses dans l'écrou à œil.
- Pour plus de détails, consultez la section "Fixer le logement de la vis sans fin pré assemblé".

5.4 Monter l'accessoire pour pâtisserie orientale

i NOTE :

Utilisez l'accessoire pour pâtisserie orientale afin de former des petites boules de viande ou de pâte.

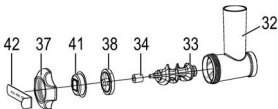


Suivez les consignes de la section "Préparation".

5. Placez les deux pièces de l'accessoire pour pâtisserie orientale (40) dans l'arbre de la vis sans fin. Pour cela, utilisez les entailles.
6. Pour plus de détails, consultez la section "Fixer le logement de la vis sans fin pré assemblé".

5.5 Monter l'accessoire à faire des biscuits

Suivez les consignes de la section "Préparation".



5. Tout d'abord, placez la diviseuse de pâte (38) à l'arbre de la vis sans fin. Utilisez les entailles de la diviseuse de pâte.
6. Placez l'accessoire à faire des biscuits (41) sur la diviseuse de pâte. Utilisez les entailles de l'accessoire à faire des biscuits.

Pour plus de détails, consultez la section "Fixer le logement de la vis sans fin pré assemblé".

5.6 Fixer le logement de la vis sans fin pré assemblé

7. Vissez l'écrou à œil (37) dans le sens des aiguilles d'une montre au logement de la vis sans fin.
8. Fixez le logement de la vis sans fin pré assemblé à l'appareil. Placez le logement de la vis sans fin en respectant l'alignement de la flèche (▶) sur la flèche (●) de l'appareil. Tournez vers la position verticale. La flèche du logement de la vis sans fin doit être en face de la flèche de l'appareil. (Consultez l'image.)





22 Fonctionnement

ATTENTION:





Si vous ouvrez et refermez l'écrou à œil après l'avoir fixé, maintenez bien le logement de la vis sans fin avec une main sur le goulot de remplissage (32), sinon le logement de la vis sans fin peut accidentellement se desserrer.

9. Placez le plateau de remplissage (31) pour que la base du plateau repose au dessus du bras (1).

5.7 Fonctionnement et consignes d'utilisation

NOTE:

- Coupez la viande afin d'obtenir des morceaux de 2,5 cm environ. Assurez-vous qu'il n'y a pas d'os ni de nerfs dans la viande.
- **Fonctionnement à court-terme:** N'utilisez pas l'appareil pendant plus de 10 minutes, puis laissez-le refroidir pendant 10 minutes.

10. Versez les morceaux de viande (pâte de viande/chair à saucisse ou pâte) dans le plateau de remplissage et dans le goulot de remplissage. Si vous hachez de la viande, placez un récipient sous la sortie.
11. Branchez la fiche électrique à une prise correctement installée. Allumez l'appareil à l'aide du bouton POWER .
12. Utilisez les boutons  /  pour sélectionner une vitesse entre 3 et 5.
13. Mettez en marche à l'aide du bouton POWER .
14. Si besoin est, versez la viande ou la pâte à l'aide du poussoir (30).

AVERTISSEMENT: Risque de blessures !

Utilisez toujours le poussoir fourni. Ne mettez jamais vos doigts ou des ustensiles dans le goulot de remplissage !







5.8 Créer des saucisses

- Vous pouvez utiliser une peau artificielle ou naturelle pour enrober les saucisses.
- Si vous décidez d'utiliser une peau naturelle pour enrober les saucisses, ramollissez-la d'abord avec de l'eau pendant un instant.
- Nouez une extrémité de la peau de la saucisse.
- Poussez la peau de la saucisse vers l'accessoire à faire des saucisses.
- La chair à saucisse passe dans l'accessoire à faire des saucisses et remplit la peau de la saucisse.
- Assurez-vous que la peau de la saucisse est molle, car la saucisse augmente de volume pendant l'ébullition ou la friture et la peau peut rompre.
- Si la première saucisse attend la longueur demandée, appuyez simultanément sur la saucisse à l'extrémité de l'accessoire à faire des saucisses avec vos doigts.
- Tournez la saucisse une ou deux fois.
- Après une utilisation régulière de l'appareil, vous pouvez l'éteindre après chaque longueur de saucisses.


5.9 Modeler des biscuits

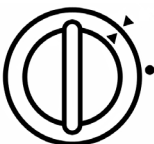
i NOTE:

- Si vous avez fait une pâte à biscuits, vous pouvez modeler la pâte et faire différentes formes en utilisant la coupeuse (42).
- Utilisez les boutons  /  pour sélectionner une vitesse entre 1 et 3.

- Après avoir fixé le logement de la vis sans fin pré assemblé à l'appareil, enfoncez la coupeuse dans l'accessoire à faire des biscuits.
- Réglez la forme de biscuits souhaitée.
- Maintenez les longueurs de pâte à la sortie avec votre main et coupez à la longueur souhaitée.

5.10 Arrêter le fonctionnement

1. Éteignez l'appareil à l'aide du bouton POWER .
2. Débranchez la fiche électrique.
3. Démontez toutes les pièces du hachoir.
4. Nettoyez les pièces utilisées comme décrit dans la section "Nettoyage".
5. Fermez l'accès au logement de la vis sans fin à l'aide du couvercle (13). Tournez le couvercle dans le sens inverse des aiguilles d'un montre. La flèche de la couvercle doit être en face de la flèche de l'appareil. (Voir l'image à gauche.)





24 Nettoyage

Français

AVERTISSEMENT:

- Débranchez de la prise de courant avant de procéder au nettoyage. Laissez le bol mélangeur refroidir.
- N'immergez pas l'appareil dans l'eau. Ceci peut occasionner des électrocutions ou des incendies.

ATTENTION:

- N'utilisez pas de brosses métalliques ou d'autres types d'ustensiles abrasifs pour le nettoyage.
- N'utilisez pas de produits de nettoyages agressifs ou abrasifs.
- Les ustensiles ne sont pas adaptés pour le lave-vaisselle. La chaleur et les produits de nettoyage agressifs peuvent les déformer ou les décolorer.

Boîtier du moteur

- Nettoyez le boîtier uniquement avec un chiffon humide et une goutte de liquide vaisselle. Séchez à l'aide d'un tissu.

Bol mélangeur

ATTENTION:

La base du bol mélangeur contient des composants électroniques fragiles.

Ne plongez pas le bol dans l'eau !

- Utilisez l'eau uniquement pour rincer le bol mélangeur. Vous pouvez ajouter un peu de détergent.
- Essuyez l'extérieur du bol mélangeur à l'aide d'un torchon humide.
- Puis, séchez bien le bol.

Couvercle anti-éclaboussures, accessoires pour pétrir/mélanger et pièces du hachoir

AVERTISSEMENT: Risque de blessures!

La lame qui sert à hacher est tranchante.

- Rincez à l'eau les pièces qui sont entrées en contact avec la nourriture.
- La bague d'étanchéité du couvercle anti-éclaboussures peut se détacher pour un meilleur entretien.





- Rincez à l'eau claire et séchez les pièces.
- Huilez légèrement les disques du hachoir avec de l'huile végétale après séchage.

Accessoires du mixeur

Entretien préalable

Remplissez le mixeur à moitié d'eau et allumez l'appareil pendant environ 10 secondes. Puis, videz l'eau.

Entretien approfondi

AVERTISSEMENT: Risque de blessures!

Les lames du bloc à lames sont tranchantes. Procédez avec soin lors du démontage, de l'entretien et du montage des pièces.

- Pour bien nettoyer, détachez le récipient mélangeur.
- Démontez toujours le récipient mélangeur après utilisation.
- Détachez la base à vis du récipient mélangeur.
- Retirez le bloc à lames et la bague d'étanchéité de la base à vis.
- Vous pouvez nettoyer le contenant en verre du récipient mélangeur et le couvercle avec le capuchon dans un bol d'eau chaude. Rincez à l'eau claire et séchez.

Bague d'étanchéité, bloc à lames et base à vis

- Rincez toujours ces pièces rapidement à l'eau chaude.
- Après avoir nettoyé et séché toutes les pièces, montez à nouveau votre récipient mélangeur dans l'ordre inverse. Consultez nos schémas à la page 5.





26 Rangement



- Nettoyez l'appareil comme décrit ci-dessus. Laissez entièrement sécher les accessoires.
- Faites glisser le cordon électrique dans son compartiment.
- Nous vous conseillons de garder l'appareil dans l'emballage d'origine si vous ne l'utilisez pas pendant longtemps.

- Gardez toujours l'appareil hors de la portée des enfants dans un endroit sec et bien ventilé.

Français

Elimination



- Déposer les appareils hors d'usage auprès d'un point de vente pour une élimination gratuite et conforme aux règles.
- Eliminer immédiatement les appareils avec un défaut dangereux en s'assurant qu'ils sont inutilisables.
- Ne pas jeter les appareils dans les ordures ménagères (protection de l'environnement!).






Problèmes

27



- Le moteur est doté d'un interrupteur de sécurité. Le moteur ne se met en marche que si le récipient est bien mis en place et le couvercle bien fermé.
- 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.

Français

Problème(s)	Cause(s)	Solution(s)
L'appareil ne fonctionne pas	L'appareil ne reçoit pas d'alimentation électrique.	Vérifiez la prise avec un autre appareil. Branchez correctement la fiche secteur. Vérifiez le disjoncteur principal.
	<p>Votre appareil est équipé d'interrupteurs de sécurité. Ils empêchent le démarrage accidentel du moteur.</p>	<p>Vérifiez la bonne position du</p> <ul style="list-style-type: none"> - bras pivotant (1) - récipient à mélanger ou - couvercle de sécurité (3) - bol mélangeur et - couvercle anti-éclaboussures (16)
	L'appareil est défectueux.	Contactez notre M-Service.
L'appareil s'éteint pendant la cuisson	La cuisson avec la minuterie est limitée à 15 minutes pour des raisons de sécurité.	Redémarrez. Travaillez avec la minuterie.
Vous entendez un bip continu	La température 140 °C a été atteinte. L'appareil s'éteint pour des raisons de sécurité.	Débranchez la fiche de la prise et laissez l'appareil refroidir. Réglez sur une température inférieure et redémarrez à l'aide du bouton POWER 





28 Données techniques

Tension nominale		230 Volt / 50 Hz
Puissance nominale	Total max.	1900 Watt
	Moteur	1000 Watt
	Élément chauffant	900 Watt
Dimensions (avec le bol)		ca. 32.5 x 35 x 41.5 cm (l x h x p)
Longueur du cordon		env. 1.1 m
Poids de l'appareil		6.25 kg
Matériaux	– Appareil de base (corps)	métal / matière plastique
Niveau de pression acoustique		72 - 86 dB(A)
Thermostat		– réglable en continu: 25 – 140 °C – avec écran LCD
Logement pour cordon		inclus
Homologation		CE
M-garantie		2 ans

Français

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

MIGROS

FÉDÉRATION DES COOPÉRATIVES MIGROS, CH-8031 Zurich





Sauce Béchamel

Information	Personnes	4
	Temps nécessaire	35 minutes
	Accessoires	Fouet
Ingrédients	Beurre	40 g
	Oignon	1
	Farine	80 g
	Vin blanc	0.1 l
	Lait	1 l
	Assaisonnements : Noix de muscade, sel, poivre blanc, citron	

- Préparation**
1. Fixez le fouet, réglez la température sur 100 °C et la vitesse de mélange sur 3. Faites fondre le beurre et ajoutez les oignons finement hachés. Après 30 secondes, revenez sur la vitesse 1 et réduisez la température à 90 °C. Ajoutez petit à petit la farine et brunissez-la pendant environ 2 minutes. Ajoutez le vin blanc.
 2. Laissez refroidir le roux, puis versez le lait chaud, portez quelques instants à ébullition à 100 °C, puis laissez mijoter pendant environ 15 – 20 minutes à 90 °C et à la vitesse -1.
 3. Assaisonnez selon votre goût.

- Conseils pratiques**
- En fonction de la consistance et de la quantité du plat, il peut être nécessaire de faire des corrections.
 - Respectez le processus de cuisson et modifiez la température et la vitesse, si besoin est.

Notes

Français





30 Recettes

Sauce bolognaise

Information	Personnes	4
	Temps nécessaire	90 minutes
	Accessoires	Outil de mélange flexible, hachoir à viande éventuellement

Ingrédients	Viande (viande, veau et/ou porc en cubes)	400 g
	Huile	3 c. à s.
	Oignons	2
	Carotte	1
	Poireau	¼
	Céleri-rave	¼
	Pincée de sucre	1
	C.À.S de purée de tomates	2
	Moutarde	
	Vin rouge	0,1 l
	Tomates pelées	5
	Gousses d'ail	2
	Poivre, sel, sucre	

Préparation	<ol style="list-style-type: none">1. Faites passer la viande dans le disque de taille moyenne du hachoir à viande. Saisissez la viande hachée dans l'huile chaude à température maximale et mélangez-la à l'aide de l'outil de mélange flexible, puis faites-la frire afin qu'elle "s'émiette". Pour cela, réglez la machine sur la vitesse minimale.2. Ajoutez les oignons coupés en dés et les légumes tuberculeux finement hachés et faites-les sauter en même temps. Ajoutez une pincée de sucre et laissez caraméliser. Ajoutez la purée de tomates et éventuellement la moutarde, laissez le tout frémir et déglacez avec le vin rouge. Laissez bouillir quelques instants et ajoutez les tomates.3. Réglez la machine sur la vitesse de mélange -2 et laissez frémir pendant environ 40 minutes.4. 10 minutes environ avant de servir, ajoutez l'ail et les herbes hachées.5. Salez et poivrez.
-------------	--

Conseils pratiques	<ul style="list-style-type: none">- En fonction de la consistance et de la quantité du plat, il peut être nécessaire de faire des corrections.- Respectez le processus de cuisson et modifiez la température et la vitesse, si besoin est.
--------------------	---

Notes	
-------	--





Chili con Carne

Information	Personnes	6
	Temps nécessaire	140 minutes
	Accessoires	Outil de mélange flexible
Ingrédients	Huile	3 c. à s.
	Bœuf haché	500 g
	Bœuf en cubes finement coupé en dés	500 g
	Purée de tomates	3 c. à s.
	Moutarde	1 c. à s.
	Vin rouge	0,1 l
	Café	200 ml
	Bière brune	200 ml
	Haricots rouges trempés	200 g
	Oignon de taille moyenne	2
	Tomates en purée	6
	Sucre roux	50 g
	Poudre de chili & sambal oelek	1 c. à s. de chaque
	Graines de cumin moulues	1 c. à c.
	Origan sec	½ c. à c.
	Sel & poivre	

Préparation

1. Fixez l'outil de mélange flexible et réglez-le sur la température la plus élevée et la vitesse de mélange 1. Ajoutez l'huile, laissez-la chauffer quelques instants et faites frire le bœuf haché jusqu'à ce qu'il "s'émiette".
2. Ajoutez la viande et faites-la frire également pendant environ 2 minutes. Ajoutez les oignons coupés en dés au sucre roux et glacez-les pendant 2 minutes. Ajoutez la purée de tomates et la moutarde et laissez frémir. Ajoutez le vin rouge et laissez le tout cuire un instant. Puis, ajoutez le café et la bière ainsi que le bouillon.
3. Assaisonnez selon votre goût avec les ingrédients restants. Par conséquent, dosez d'abord la poudre de chili délicatement. Faites cuire la préparation pendant environ une heure et demie à feu doux (85 °C) tout en mélangeant régulièrement à la vitesse de mélange -2.
4. Puis, ajoutez les assaisonnements selon votre goût avec plus de poudre de chili, laissez mijoter pendant encore 30 minutes et ajoutez un peu plus de bouillon ou de bière, si besoin est.

Conseils pratiques

- Pour relever le goût, vous pouvez ajouter du sucre, du miel, du chocolat ou du cacao un peu avant la fin du temps de cuisson. Les deux derniers ingrédients donneront au plat une couleur brune.
- En fonction de la consistance et de la quantité du plat, il peut être nécessaire de faire des corrections.
- Respectez le processus de cuisson et modifiez la température et la vitesse, si besoin est.



Goulash

Information	Personnes	6
	Temps nécessaire	90 minutes
	Accessoires	Outil de mélange flexible
Ingrédients	Bœuf en cubes	1200 g
	Huile végétale ou saindoux	3 c. à s.
	Paprika doux en poudre	1 c. à s.
	Oignons de taille moyenne	2
	Poivrons rouges	2
	Pincée de sucre	
	Purée de tomates	2 c. à s.
	Moutarde	1 c. à s.
	Vin rouge	0,1 l
	Vinaigre	2 c. à s.
	Bouillon de légumes ou de bœuf	500 ml
	Sel & poivre	
	Zeste d'un demi-citron non traité	
	Cumin	1 c. à c.
	Ail	3 gousses
Marjolaine, sèche	1 c. à c.	

Préparation

1. Retirez les tendons et les cartilages de la viande, si besoin est, et coupez la viande en dès d'environ 2 à 3 cm. Fixez le crochet de mélange et réglez l'appareil sur la température la plus élevée et la vitesse de mélange -3. Chauffez quelques instants l'huile ou le saindoux, ajoutez les dès de viande et faites-les frire pendant environ 10 minutes. Saupoudrez de paprika et retirez-les.
2. Faites frire les oignons et les poivrons, découpés en tranches, dans l'huile restante tout en ajoutant une pincée de sucre. Ajoutez la purée de tomates et la moutarde et déglacez-les avec le vin rouge et le vinaigre. Laissez bouillir pendant 1 minute. Ajoutez la viande et garnissez-la de bouillon de viande. Salez et poivrez. Laissez cuire pendant environ 1 heure à 120 °C et à la vitesse -3.
3. Utilisez les zestes de citron, le cumin, l'ail et la marjolaine pour réaliser une pâte onctueuse (herbes et épices broyées au moulin ou au mortier), puis, à la fin, assaisonnez délicatement le plat avec cette préparation.

Notes



Risotto

Information	Personnes	2-3
	Temps de préparation	5 minutes
	Temps de cuisson	25-35 minutes
	Accessoires	Outil de mélange flexible
Ingrédients	Riz pour risotto	200 g
	Bouillon de légumes ou de poulet	500 g
	Vin blanc sec	40 ml
	Beurre	25 g

Préparation	1. Fixez l'outil de mélange flexible. Placez le beurre dans le bol. Réglez la température sur 140 °C et la vitesse de mélange sur -1. Le beurre fond au bout d'1 minute. Temps : 1 minute Température: 140 °C Vitesse de mélange : -1
	2. Réduisez la vitesse de mélange à -2. Ajoutez le riz pour risotto au beurre fondu et faites sauter pendant 2 minutes à 140 °C. Temps : 5 minutes Température: 140 °C Vitesse de mélange : -1
	3. Réduisez la température à 100 °C. Versez petit à petit le vin dans le riz tout en continuant de mélanger jusqu'à ce que le riz soit complètement gorgé de vin. Temps : 5 minutes Température : 100 °C Vitesse de mélange : -2
	4. Versez le bouillon dans le riz. Réglez le minuteur sur 18 minutes. Temps : 18 minutes Température: 100 °C Vitesse de mélange : -2
	5. Assaisonnez le risotto selon votre goût et servez.

Conseils pratiques	<ul style="list-style-type: none"> - Des oignons, du poulet, de la chair de crabe, du jambon, du fromage, etc. peuvent être ajoutés au risotto. - En fonction de la consistance et de la quantité du plat, il peut être nécessaire de faire des corrections. - Respectez le processus de cuisson et modifiez la température et la vitesse, si besoin est.
---------------------------	--

Notes	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
--------------	-------------------------------------

Français





34 Recettes

Purée de pommes de terre

Information	Personnes	6-8
	Temps de préparation	10 minutes
	Temps de cuisson	40 minutes
	Accessoires	Fouet
Ingrédients	Pommes de terre	1000 g
	Eau pour la cuisson	environ 1,5 l
	Beurre	25 g
	Lait ou crème	50 ml
	Assaisonnements comme du poivre, du sel, noix de muscade, etc. à votre discrétion	

Préparation	<ol style="list-style-type: none"> Épluchez les pommes de terre et coupez-les en quartiers. Versez les pommes de terre dans le bol rempli d'eau. N'insérez pas encore le fouet. Fixez le pare-éclaboussures. Faites cuire complètement les pommes de terre à 140 °C et à la vitesse de mélange -3 (30 minutes). Temps : 30 minutes Température: 140 °C Vitesse de mélange : -3 Coupez la source de chaleur. Température : 0 °C Retirez soigneusement le pare-éclaboussures. Égouttez les pommes de terre et ajoutez-les dans le bol à mélanger. Insérez le bol à mélanger. Ajoutez le beurre aux pommes de terre. Ajoutez 50 ml de lait ou de crème pour obtenir une consistance plus fine. Fixez le fouet et battez les pommes de terre afin d'obtenir une purée homogène. Temps : 3 minutes Vitesse : 4 Assaisonnez selon votre goût.
--------------------	---

Conseils pratiques	<ul style="list-style-type: none"> – En fonction de la consistance et de la quantité du plat, il peut être nécessaire de faire des corrections. – Respectez le processus de cuisson et modifiez la température et la vitesse, si besoin est.
---------------------------	--

Notes

Français





36 Recettes

pudding

Information	Personnes	4
	Temps de préparation	3 minutes
	Temps de cuisson	env. 20 minutes
	Accessoires	Fouet
Ingrédients	Poudre pour pudding	1 sachet, environ 38 g
	Sucre	40 g
	Lait avec 1,5 % de matières grasses	500 ml

Préparation

1. Retirez 5 c. à s. de lait de la quantité totale.
2. Fixez le fouet. Portez le lait restant à ébullition.
Temps : 10 minutes | Température : 60 °C
3. Mélangez la poudre pour pudding avec le sucre et le lait dans un bol à part jusqu'à ce que le mélange soit léger.
4. Une fois le lait porté à ébullition, éteignez la température. Ajoutez la poudre pour pudding mélangée tout en continuant de remuer à la vitesse 7. Portez à nouveau à ébullition quelques instants.
Vitesse : 1 | Température : environ 80 °C
5. Versez le pudding dans les bols à dessert et mettez-le à refroidir pendant environ 2 heures.

Conseils pratiques

- En fonction de la consistance et de la quantité du plat, il peut être nécessaire de faire des corrections.
- Respectez le processus de cuisson et modifiez la température et la vitesse, si besoin est.

Notes







Garantie | Garantie | Garanzia



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

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

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.

www.migros.ch

MIGROS Service

Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen.

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

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



M-INFOLINE
0848 84 0848
www.migros.ch

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

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

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

www.migros.ch/kontakt

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

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

www.migros.ch/contact

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

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

www.migros.ch/contacto

Art. 7174.257 | Änderungen vorbehalten | Sous réserve de modifications | Con riserva di modifiche | V01/42/13

