



MIO★STAR

Deep Red Collection

Standmixer

Bedienungsanleitung; Seite 1

Mixeur de table

Mode d'emploi; page 15

Frullatore

Istruzioni per l'uso; pagina 29

DFI



Art. 7173.267





Standmixer Deep Red Collection

1

Gratulation!

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

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

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

Deutsch

Inhaltsverzeichnis

	Seite		Seite
Sicherheitshinweise	2	Reinigung	12
Hinweise zu dieser Anleitung	3	– Motoreinheit	12
Auspacken	3	– Glaskrug und Zubehörteile	12
Übersicht der Geräte- und Bedienteile	4	Aufbewahrung / Wartung	13
Kurzanleitung	5	Störungen	13
Inbetriebnahme	6	Entsorgung	14
– Vor der ersten Inbetriebnahme	6	Technische Daten	14
– Verwendungszweck	6		
– Aufstellen	7		
– Zusammensetzen	7		
– Anwendung	8		
– Nach dem Mixen	10		
– Anwendungstabelle	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
- Motoreinheit niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen (Gefahr durch Stromschlag)
- **Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen. Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren**
- Das Gerät darf nur an einer geerdeten Steckdose (230–240 V / 50 Hz) mit einer Absicherung von 6 A betrieben werden
- Den Netzstecker unbedingt ziehen:
 - vor jeder Umplatzierung des Gerätes
 - vor dem Anbringen oder Abnehmen von Zubehörteilen
 - vor jeder Reinigung
 - nach jedem Gebrauch
- Das Netzkabel darf nie über Ecken oder Kanten herunterhängen oder gar eingeklemmt werden. Netzkabel nicht über heiße Gegenstände legen oder hängen sowie vor Öl schützen
- Netzkabel regelmässig auf Beschädigungen untersuchen. Zur Vermeidung von Gefahren darf ein beschädigtes Netzkabel nur vom MIGROS-Service ersetzt werden
- Netzstecker/-kabel und Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen berühren. Immer am Stecker und nicht am Kabel ziehen
- Gerät niemals am Netzkabel tragen oder ziehen
- Wir empfehlen, das Gerät über einen FI-Schutzschalter anzuschliessen. Im Zweifelsfalle fragen Sie eine Fachperson
- Gerät nicht verwenden bei:
 - Gerätestörung
 - beschädigtem Netzkabel
 - wenn das Gerät heruntergefallen ist oder wenn sonstige Beschädigungen 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 eine trockene, stabile und ebene Standfläche und nicht direkt unter eine Steckdose stellen. 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
- Das Gerät darf nur unter Aufsicht bedient werden
- **Niemals Gerät ohne Mixgut betreiben!**
- **Vorsicht, die Messer sind sehr scharf; niemals während des Betriebs mit der Hand oder mit Gegenständen in den Glaskrug greifen (Verletzungsgefahr durch rotierende Messer!)**
- **Mixer nur mit korrekt aufgesetztem Deckel betreiben**
 - Mixerdeckel nie bei laufendem Gerät abnehmen
 - Sehr heisses Mixgut muss vor dem Einfüllen 5 Minuten abkühlen, damit der Glaskrug nicht springen kann
 - Beim Mixen von warmem Mixgut den Messbecher nicht aufsetzen, damit der Dampf entweichen kann
- **Das Gerät darf ohne Unterbruch nicht länger als 2 Minuten betrieben werden.** Danach den Standmixer mindestens 5 Minuten abkühlen lassen
- Glaskrug nur bei Stillstand der Messer abnehmen
- Der Mixer eignet sich nicht zum Zerkleinern von Gewürzen, Kartoffeln (z.B. für Kartoffelstock), sehr trockenen oder sehr festen Lebensmitteln
- Nach dem Ausschalten rotiert die Messereinheit noch weiter. Nicht anhalten (Verletzungsgefahr)
- Das Gerät während des Betriebs niemals verrücken (Verletzungsgefahr)
- Niemals rotierende Geräteteile anfassen
- Das Eindringen in das Gehäuse mit irgendwelchen Gegenständen sowie das Öffnen des Gehäuses ist strengstens verboten
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile
- Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, Kinder sowie Personen unter Alkohol- und Medikamenteneinfluss dürfen das Gerät nicht oder nur unter Aufsicht bedienen

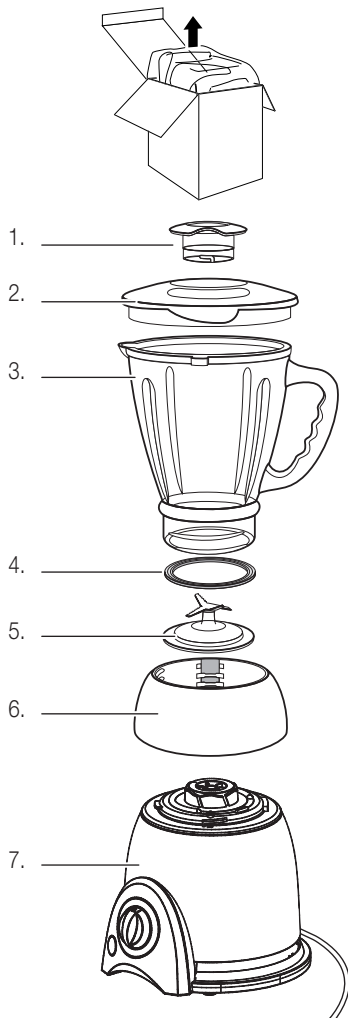


Hinweise zu dieser Anleitung

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



– Standmixer aus der Verpackung nehmen

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

1. Messbecher
2. Deckel
3. Glaskrug
4. Dichtungsring
5. Messereinheit (**Achtung; scharf geschliffen!**)
6. Befestigungsring/Standfuß
7. Motoreinheit mit Metallgehäuse

– Alle Teile (ohne Motoreinheit) sorgfältig reinigen. Motoreinheit mit feuchtem Tuch abwischen und trockenreiben

– Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung (230–240 V) mit der Gerätespannung übereinstimmt (siehe Leistungsschild des Gerätes)

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

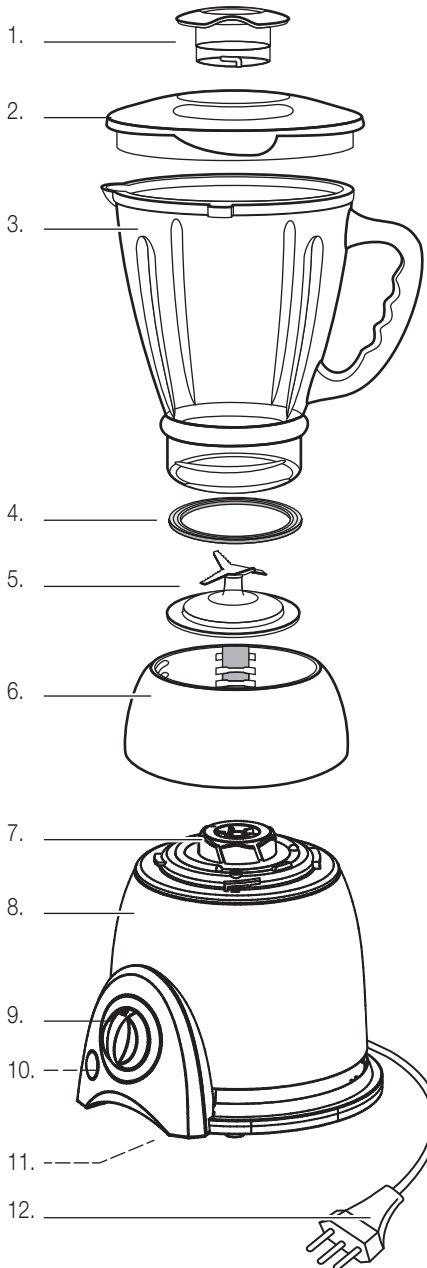
Tipp:

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



4 Übersicht der Geräte- und Bedienelemente

Deutsch



Glaskrug:

1. Messbecher
2. Deckel mit Nachfüllöffnung
3. Glaskrug
4. Dichtungsring
5. Messereinheit (**Achtung; scharf geschliffen!**)
6. Befestigungsring/Standfuss

Motoreinheit:

7. Antrieb
8. Motoreinheit mit Metallgehäuse
9. Ein-/Ausschalter mit drei Geschwindigkeitsstufen («1»/«2»/«3») und Impulssteuerung («M»)
10. Schnellreinigungsknopf «**QUICK CLEAN**»
11. Kabelaufwicklung (Geräteunterseite)
12. Netzkabel/-stecker



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
- Standmixer auf einer trockenen, stabilen und ebenen Standfläche 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
- Drehknopf auf Position «0» (=Aus) stellen
- Dichtungsring von oben auf die Kante der Messereinheit legen. Auf gute Passung achten
- Messereinheit in den Standfuß einsetzen (Messer nach oben)



- Standfuß und Glaskrug fest miteinander verschrauben (im Gegenuhrzeigersinn)
- Glaskrug mit korrekt befestigtem Standfuß auf Motoreinheit/Antrieb setzen und zudrehen (drehen im Uhrzeigersinn). Krug rastet ein

Wichtig: kein Druck auf Kruggriff ausüben



- Lebensmittel in kleine Stücke schneiden und alle Zutaten einfüllen
- Pro Arbeitsgang ist die Verarbeitung von **max. 1.5 Liter** möglich
- Wichtig: Glaskrug nicht überfüllen; Überlastungsgefahr!**
- Deckel aufsetzen und durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn sicher befestigen
- Messbecher auf die Öffnung des Deckels aufsetzen und durch eine ¼-Drehung im Gegenuhrzeigersinn befestigen

max.
1.5 l



3. Inbetriebnahme

- Drehknopf auf Position «0» (=Aus) stellen
- **Netzstecker** in die Steckdose (230–240 V / 50 Hz) **stecken**
- Hinweis:** Der Standmixer ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet. Diese verhindert den Betrieb, wenn der Glaskrug nicht richtig zusammengesetzt oder falsch auf die Motoreinheit gesetzt ist

- Vor dem Einschalten des Gerätes unbedingt darauf achten, dass der Glaskrug korrekt und sicher befestigt ist
- Mit dem **Drehknopf** die gewünschte Mixgeschwindigkeit wählen («Anwendungstabelle» auf Seite 11 beachten).

Hinweis: Das Gerät darf pro Arbeitsgang **nicht länger als 2 Minuten** betrieben werden. Danach Gerät mindestens 5 Minuten abkühlen lassen

Wichtig!

- **Keine festen Gegenstände wie Löffel etc. in die Öffnung schieben oder mit den Händen in den Glaskrug greifen: Verletzungsgefahr!**

4. Nach dem Mixen

- **Netzstecker ziehen**
- Glaskrug von Motoreinheit lösen und sorgfältig abnehmen
- Gerät, Glaskrug und Teile immer direkt nach Gebrauch reinigen (siehe «Reinigung» Seite 12)



6 Inbetriebnahme

Deutsch

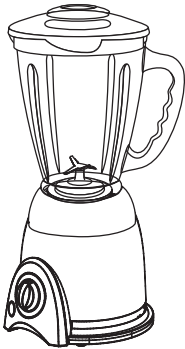


Vor der ersten Inbetriebnahme

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 verwenden
- Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden
- Die Klingen der Messereinheit sind sehr scharf: Verletzungsgefahr!
- Nach dem Ausschalten rotiert die Messereinheit noch weiter. Nicht anhalten: Verletzungsgefahr!
- Netzstecker ziehen und den Glaskrug erst bei komplettem Stillstand des Antriebs abnehmen (Drehknopf auf Pos. «0» stellen)
- Die Reinigung darf nur nach dem Ziehen des Netzsteckers und nach Entnahme des Glaskrugs erfolgen

Vor dem ersten Gebrauch den Glaskrug und die Zubehörteile mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gründlich abwaschen. Die Motoreinheit darf nur mit einem angefeuchteten Tuch abgewischt werden (siehe «Reinigung», Seite 12).



Verwendungszweck

Mit dem praktischen Standmixer können in kurzer Zeit verschiedene Zutaten intensiv gemixt, püriert, gequirlt, zerhackt und zerkleinert werden. Mühelos lassen sich delicate Fruchtsäfte, Mixdrinks, Frappés, Smoothies, Shakes, Sorbets, Crèmes, Breie, Babynahrung und sämige Gemüsesuppen zubereiten.

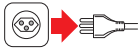
Denken Sie bitte stets daran, dass ein Standmixer **in Sekunden** und nicht in Minuten arbeitet. Ist das Gerät zulange eingeschaltet, werden die Zutaten zu Brei verarbeitet. Für beste Ergebnisse, sollten immer nur kleinere Lebensmittelmengen verarbeitet werden. Schneiden Sie grössere Stücke in kleinere, ca. 2–3 cm grosse Stücke.

Wichtig!

- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt
- Der Standmixer ist für den **Kurzzeitbetrieb von 2 Minuten** ausgelegt. Nach dieser Betriebszeit muss das Gerät (mind. 5 Minuten) ausgeschaltet werden, damit sich der Motor abkühlen kann



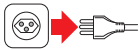
2 Min.



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 das Gerät 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

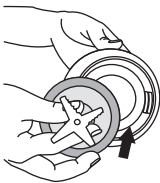


2. Zusammensetzen

- **Netzstecker ziehen**
- Drehknopf auf Position «0» (=Aus) stellen
- **Dichtungsring** von oben auf die Kante der Messereinheit legen. Auf gute Passung achten



- **Messereinheit** in den Standfuss einsetzen (Messer nach oben)



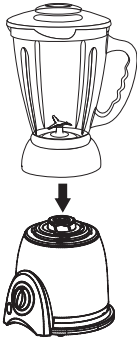
- **Standfuss und Glaskrug** fest miteinander verschrauben (drehen im Gegenuhrzeigersinn)





8 Inbetriebnahme

Deutsch

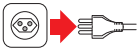


- **Glaskrug mit korrekt befestigtem Standfuss auf Motoreinheit/Antrieb setzen** und zudrehen (drehen im Uhrzeigersinn). Glaskrug rastet ein (Markierung beachten)

Wichtig: kein Druck auf Kruggriff ausüben

Hinweise:

- Die Motoreinheit ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Der Motor kann daher nur bei korrekt aufgesetztem Krug gestartet werden



- **Netzstecker ziehen**

3. Anwendung

Glaskrug auffüllen:

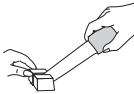
- Größere Lebensmittelstücke zuerst in kleinere Stücke schneiden
- Stein- oder Kernobst vorher entsteinen resp. Kerngehäuse entfernen
- Beeren verlesen und entstielen
- **Feste Zutaten** grundsätzlich in kleinen Mengen mixen
- Pro Arbeitsgang ist die Verarbeitung von **max. 1.5 Liter** möglich

Wichtig: Glaskrug nicht überfüllen; Überlastungsgefahr!

- Zur Herstellung von z.B. **Tomatensaft**, die Tomaten vierteln und die Stücke durch die Deckelöffnung auf die laufende Messereinheit fallen lassen (s. Seite 10)

Hinweise:

- Der Standmixer **eignet sich nicht** zum Zerkleinern von Gewürzen, Kartoffeln (für Kartoffelstock), rohem Fleisch, Teig, sehr trockenen oder sehr festen Lebensmitteln
- Standmixer nicht verwenden zum Pressen oder Schneiden von Obst und Gemüse
- **Gerät niemals ohne Mixgut laufen lassen!**



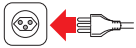
max.
1.5 l



- **Deckel aufsetzen** und durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn sicher befestigen
- **Messbecher** auf die Öffnung des Deckels aufsetzen und durch eine ¼-Drehung im Gegenuhrzeigersinn sicher befestigen



Inbetriebnahme

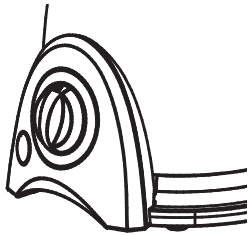


- Das Gerät ist durch **Einstecken des Netzsteckers** (230-240 V / 50 Hz) betriebsbereit

Hinweis: Der Standmixer ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet. Diese verhindert den Betrieb, wenn der Glaskrug nicht richtig zusammengesetzt oder falsch auf die Motoreinheit/Antrieb gesetzt ist



- **Vor dem Einschalten** des Gerätes unbedingt darauf achten, dass der Netzstecker eingesteckt und der Glaskrug korrekt und sicher befestigt ist



- Mit dem **Drehknopf die gewünschte Mixgeschwindigkeit** wählen. Die Einstellungen:
 - «0» Aus
 - «1» langsam
 - «2» mittel
 - «3» schnell
 - «M» Impulssteuerung (Motor läuft solange, bis Drehknopf losgelassen wird):
Kurz grob hacken, zerkleinern, mixen und pürieren
- «Anwendungstabelle» auf Seite 11 beachten

Tipps:

- Je länger der Mixvorgang andauert (max. 2 Minuten), desto feinere Mixergebnisse werden erzielt. Dabei ist zu beachten, dass trockene Zutaten nicht länger als 1 Minute gemixt werden dürfen
- Falls der Mixvorgang zu langsam vonstatten geht:
 - Gerät abschalten und Drehknopf kurz mehrmals auf Stellung «M» stellen, oder
 - bei ausgeschaltetem Gerät, die Zutaten mit einem Spachtel durchrühren, oder
 - einen Teil der Zutaten aus dem Glaskrug entfernen



2 Min.

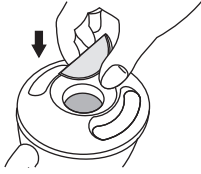
Wichtig!

- **Gerät niemals ohne Mixgut laufen lassen!**
- Das Gerät darf pro Arbeitsgang **nicht länger als 2 Minuten** betrieben werden. Danach Gerät mindestens 5 Minuten abkühlen lassen



10 Inbetriebnahme

Deutsch



Zutaten nachfüllen:

- Bei **abgenommenem Messbecher**, können durch die Nachfüllöffnung im Deckel weitere Zutaten in den Glaskrug gegeben werden, z.B. Tomaten, Apfelschnitze, Eiswürfel etc.
- Zutaten **direkt durch die Nachfüllöffnung** auf die laufende Messereinheit fallen lassen

Zerkleinern von Eis:

- **Eiswürfel** lassen sich nur in einem Wasserbad zerkleinern. Den Eiswürfeln daher immer auch noch Wasser beigegeben (max. 0.6 l oder 200 g)
- Eiswürfel (max. Grösse je Seite 2 cm / Gewicht max. 150 – 200 g) zum Zerkleinern einfach durch die Deckelöffnung auf die laufende Messereinheit fallen lassen

Wichtig!

- **Keine festen Gegenstände wie Löffel etc. in die Öffnung schieben oder mit den Händen in den Glaskrug greifen: Verletzungsgefahr!**



4. Nach dem Mixen

- Nach Erreichen des gewünschten Mixerergebnisses, Gerät ausschalten (Drehknopf auf Position «0» stellen)
- **Netzstecker ziehen**



- **Nach Stillstand der Messer** den Glaskrug sorgfältig von der Motor-einheit lösen (drehen im Gegenuhrzeigersinn) und sorgfältig abnehmen
- **Deckel durch Drehen im Uhrzeigersinn lösen und entfernen (Markierung beachten)**
- Mixdrink/Mixgut ausschütten
- Der Glaskrug kann mit seinem Standfuss auch direkt auf den Tisch gestellt werden

Wichtig!

- Gerät sowie das Zubehör aus hygienischen Gründen immer **nach jedem Gebrauch** reinigen. Dies verhindert auch das Festkleben von Lebensmittelresten (siehe «Reinigung» Seite 12)
- Keine Lebensmittel im Glaskrug aufbewahren





5. Anwendungstabelle

Mixge- schwindigkeit	Funktion	Anwendung	max.Dauer/ Füllmenge
0	Aus		
1 (langsam)	mischen, umrühren	Zubereiten von leicht flüssigen Zutaten (Getränke, Früchte, warme Suppen)	40–60 Sek./1.5 l
2 (mittel)	pürieren, verfeinern	Zubereiten von mittel- schweren flüssigen Zutaten	60–90 Sek./1.5 l
3 (schnell)	zerklei- nern	Zubereiten von schweren und überwiegend festen Zutaten (Gemüse, Babynah- rung, Joghurtgetränken und Desserts)	60–90 Sek./1.5 l
M (Impuls- steuerung)	Eis zerklei- nern	Eiswürfel (max. 200 g)	30–45 Sek.
M (Impuls- steuerung)	für kurze Mixdauer		2–10 Sek.

Tipps:

- Im Zweifelsfalle grundsätzlich auf Stufe «**3**» arbeiten
- Festere Bestandteile (z.B. Eier) vor dem Verarbeiten direkt in den Glas-
krug geben. Flüssigkeit durch die Nachfüllöffnung beifügen
- Bei Mixdrink-Rezepten von Früchten mit Milchprodukten und Eis (z.B.
Smoothies, Frappés), mit den flüssigsten oder weichsten Zutaten
beginnen (auf Stufe «**1**»). Festere Zutaten dazugeben (auf Stufe «**2**»
stellen). Zerstoßenes Eis beifügen und kurz aufmixen (auf Stufe «**3**»
Sofort in vorgekühlten Gläsern anrichten und servieren



12 Reinigung

Deutsch



Motoreinheit

- Vor jeder Reinigung des Gerätes den Drehschalter auf «0» stellen und den Netzstecker ziehen
- **Motoreinheit 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 trocknen lassen. Den Netzstecker dabei nicht berühren bzw. nie feucht reinigen

Glaskrug



- Bei **leichter Verschmutzung** (z.B. nach dem Verarbeiten von Flüssigkeiten) lauwarmes Wasser (ca. 500 ml) und etwas Spülmittel in den aufgesetzten Glaskrug geben. **Deckel und Messbecher aufsetzen**
- Gerät einige Sekunden laufen lassen (Schnellreinigungsknopf «**QUICK CLEAN**» kurz drücken, dann Knopf wieder loslassen). Spülvorgang 3 bis 4 mal wiederholen
- Glaskrug und Deckel gut ausspülen und sorgfältig abtrocknen (Vorsicht; scharfe Messer!)
- **Netzstecker ziehen**
- Bei **stärkerer Verschmutzung** den Glaskrug vom Standfuß lösen und zerlegen
- Glaskrug mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Reinigungsmittel reinigen und wieder gut abtrocknen. Krug kann in den Geschirrspüler gegeben werden

Zubehörteile



- Alle Teile, **ausser Dichtungsring**, mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Reinigungsmittel reinigen und gut abtrocknen. **Diese Teile nicht in den Geschirrspüler geben! (Vorsicht, Messerklingen sind scharf!)**



Aufbewahrung

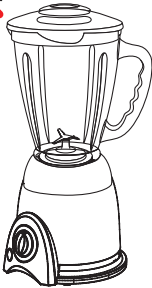
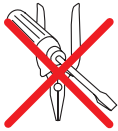
Bei Nichtgebrauch das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und Netzkabel auf der Unterseite aufrollen.

Bewahren Sie den Standmixer an einem trockenen, staubfreien und für Kinder unzugänglichen Ort auf. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät in der Original-Verpackung aufzubewahren.

Wartung

Der Standmixer 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 und nicht verwenden von Original-Ersatzteilen, können Gefahren für den Benutzer entstehen.

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



14 Entsorgung

Deutsch



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

Technische Daten

Nennspannung		230 – 240 Volt / 50 Hz
Nennleistung		600 Watt
Masse Grundgerät (mit Glaskrug)		ca. 190 x 445 mm (Durchmesser x Höhe)
Länge Netzkabel		ca. 1.1 m
Gewicht		ca. 4.4 kg
Inhalt Glaskrug		max. 1.5 l
Materialien	- Gehäuse	Metall
	- Mixbehälter	Glas
Drehzahl	- Stufe «1»	bis 18'800 U/min.
	- Stufe «2»	bis 19'200 U/min.
	- Stufe «3»	bis 20'000 U/min.
Kurzzeitbetrieb		maximal 2 Minuten
Funkentstört		Nach EU-Norm
Zulassung		SEV / TÜV Rheinland / G.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 de table Deep Red Collection

15

Félicitations!

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

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

Les personnes n'ayant pas lu ce mode d'emploi ne doivent pas utiliser cet appareil.

Sommaire

Français

	Page		Page
Consignes de sécurité	16	Nettoyage	26
A propos de ce mode d'emploi	17	– Bloc moteur	26
Déballage	17	– Bol en verre et accessoires	26
Éléments de l'appareil et de commande	18	Rangement / Entretien	27
Bref mode d'emploi	19	Problèmes	27
Fonctionnement	20	Élimination	28
– Avant la 1ère mise en marche	20	Données techniques	28
– Utilisation	20		
– Mise en place	21		
– Assemblage	21		
– Utilisation	22		
– Après avoir mixé	24		
– Tableau d'utilisation	25		

16 Consignes de sécurité



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

- Lire entièrement le mode d'emploi et le conserver pour d'éventuels utilisateurs
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides (risque de décharge électrique)
- **Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil. Placer l'appareil hors de portée des enfants**
- Ne brancher l'appareil qu'à une prise de terre (230–240 V / 50 Hz) avec une protection de 6 A
- Débrancher impérativement l'appareil:
 - avant de le déplacer
 - avant de mettre et d'enlever les accessoires
 - 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 porter ni tirer l'appareil par son cordon d'alimentation
- Nous recommandons de brancher l'appareil à une prise avec disjoncteur différentiel (FI); en cas de doute, demander l'avis d'un spécialiste
- N'utilisez pas l'appareil:
 - en cas de problème
 - si le cordon est endommagé
 - s'il est tombé ou s'il est endommagéDans ce cas faites contrôler et réparer immédiatement l'appareil par MIGROS-Service
- Pour choisir l'emplacement de l'appareil, vous devez respecter les points suivants:
 - utilisez 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 min. de 50 cm
- n'utilisez l'appareil que dans des locaux secs et n'utilisez pas de rallonge
- ne laissez pas pendre le cordon (risque de trébucher)
- L'appareil n'est destiné qu'à un usage domestique
- Ne laissez pas l'appareil en marche sans surveillance
- **N'utilisez jamais le mixeur à vide!**
- **Attention, les lames sont affilées, ne jamais mettre les mains ou un ustensile dans le bol en verre lorsque le mixeur fonctionne (risque de se blesser avec les lames qui tournent!)**
- **Ne faire fonctionner le mixeur qu'à condition que le couvercle soit correctement en place**
- Ne pas retirer le couvercle du mixer en marche
- Laisser refroidir 5 minutes les aliments très chauds avant de les verser dans le bol pour ne pas risquer de le casser
- Ne pas placer le mesureur sur le couvercle lorsque vous mixez des aliments chauds, afin que la vapeur puisse s'échapper par l'orifice
- **L'appareil ne doit pas fonctionner en continu pendant plus de 2 minutes.** Après laisser refroidir l'appareil pendant au moins 5 minutes
- Ne retirer le bol en verre que lorsque les lames se sont arrêtées
- Le mixer ne convient pas pour hacher des épices, pommes de terre (ex. pour purée) ou pour des aliments très secs ou très durs
- Une fois le mixer éteint, les lames continuent de tourner, ne pas toucher (risque de blessure)
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne (risque de blessures)
- Ne jamais toucher aux éléments en rotation
- Il est complètement interdit d'introduire quelque chose dans le corps de l'appareil et de l'ouvrir
- N'utiliser que des pièces de rechange d'origine
- Toute personne n'ayant pas pris connaissance de ce mode d'emploi, les enfants, ainsi que les personnes sous influence de l'alcool ou de médicaments ne doivent pas utiliser l'appareil sans surveillance



A propos de ce mode d'emploi

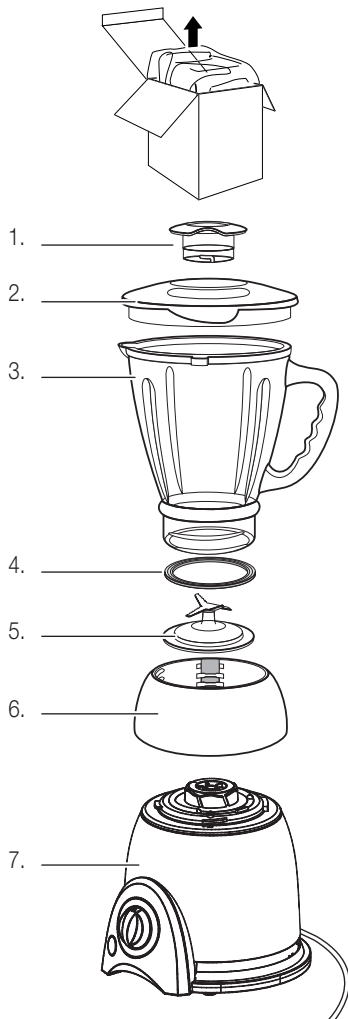
17

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

Français



– Sortir le mixeur de table de l'emballage

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

1. Mesureur
2. Couvercle
3. Bol en verre
4. Joint d'étanchéité
5. Tête de coupe (**Attention: très tranchante!**)
6. Élément de fixation/socle
7. Bloc moteur avec corps métal

– Nettoyer à fond tous les éléments (pas le bloc moteur). Nettoyer le bloc moteur avec un chiffon humide puis l'essuyer

– Contrôler que la tension de réseau (230–240 V) correspond à celle de l'appareil (voir plaquette)

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

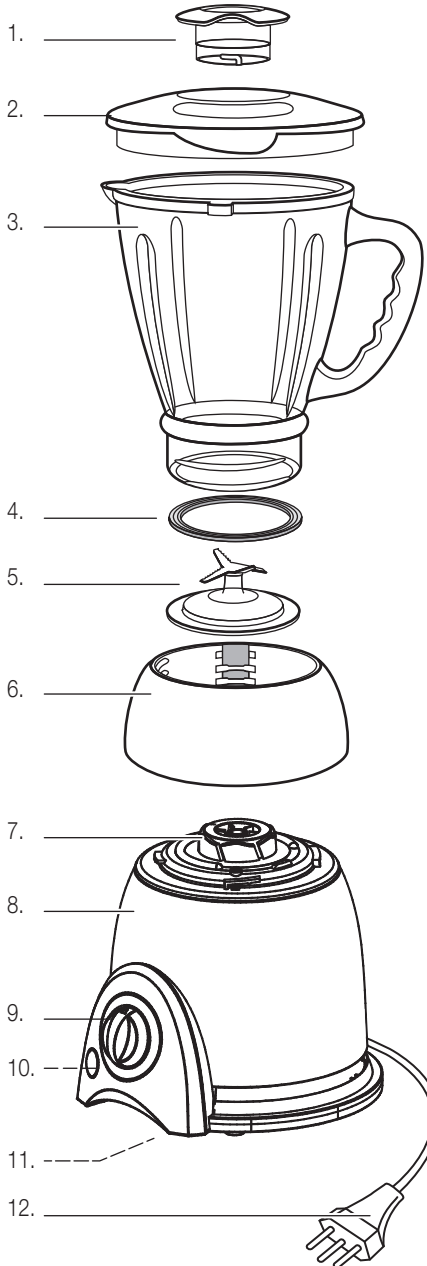
Conseil:

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



18 Éléments de l'appareil et de commande

Français



Bol en verre:

1. Mesureur
2. Couvercle avec orifice de remplissage
3. Bol en verre
4. Joint d'étanchéité
5. Tête de coupe (**Attention: très tranchante!**)
6. Élément de fixation/socle

Bloc moteur:

7. Actionnement
8. Bloc moteur avec corps métal
9. Interrupteur marche/arrêt avec 3 degrés de réglage de vitesse («1»/«2»/«3») et fonctionnement par impulsions («M»)
10. Bouton de nettoyage rapide «**QUICK CLEAN**»
11. Enroulement du cordon (sous l'appareil)
12. Cordon d'alimentation et fiche



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 l'appareil**
- Mettre le mixeur sur une surface sèche, stable et plane, et pas juste sous une prise électrique
- Ne l'utiliser 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. Assemblage

- **Débrancher l'appareil**
- Placer l'interrupteur rotatif sur la position «0» (=arrêt)
- Placer le joint sur le bord de la tête de coupe. Veiller à ce qu'il soit correctement placé
- Insérer la tête de coupe dans le socle (lames vers le haut)

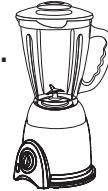


- Bien le visser au bol en verre (dans le sens contraire des aiguilles d'une montre)
 - Placer le bol en verre avec son socle bien fixé sur le bloc moteur/actionnement et le tourner (dans le sens des aiguilles d'une montre). Le bol s'encastre
- Important: ne pas exercer de pression sur la poignée du bol en verre**



- Couper tous les aliments en petits morceaux et les mettre dans le bol
 - Ne verser qu' **1.5 l** de liquide **max.** à la fois
- Important: ne pas trop remplir le bol en verre; risque de faire forcer le moteur!**
- Placer le couvercle et le fixer en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre
 - Placer le mesureur dans l'orifice du couvercle et le fixer en effectuant $\frac{1}{4}$ de tour (dans le sens contraire des aiguilles d'une montre)

max.
1.5 l



Français

3. Mise en marche

- Placer l'interrupteur rotatif sur la position «0» (=arrêt)
- **Brancher** l'appareil à une prise de courant (230-240 V / 50 Hz)

Attention: le mixeur est doté d'un dispositif de sécurité qui en empêche le fonctionnement si les éléments du bol mixeur ne sont pas assemblés correctement ou si le bol est mal mis sur le bloc moteur

- Avant d'allumer l'appareil, s'assurer que le bol est bien placé
- Sélectionner la vitesse désirée à l'aide de l'**interrupteur rotatif** (suivre les conseils du «Tableau d'utilisation» à la page 25).

Recommandation: l'appareil ne doit pas fonctionner en continu plus de **2 minutes**. Après ce laps de temps, le laisser refroidir pendant au moins 5 minutes

Important!

- **Ne jamais enfiler d'objets tels que cuillère, etc. dans l'ouverture, ni mettre la main dans le bol en verre: risque de blessures!**

4. Après avoir mixé

- **Débrancher l'appareil**
- Retirer avec précaution le bol en verre du bloc moteur
- Appareil, bol en verre et accessoires doivent toujours être nettoyés après utilisation (voir «Nettoyage» page 26)



20 Fonctionnement

Français

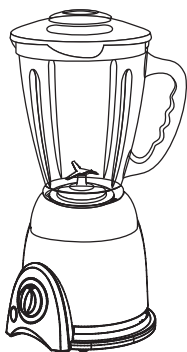


Avant la 1ère mise en marche

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
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants
- Les lames de la tête de coupe sont très tranchantes: risque de blessures!
- Après avoir éteint l'appareil, les lames continuent de tourner. Ne les arrêtez pas: risque de blessures!
- Débrancher l'appareil et avant de mettre le bol en verre attendre l'arrêt complet des lames (mettre le bouton sur la position «0»)
- Avant d'entreprendre un nettoyage, débranchez l'appareil et retirez le bol mixeur

Avant la 1ère mise en marche, lavez soigneusement le bol en verre et les divers éléments à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Ne nettoyez le bloc moteur qu'avec un chiffon humide (voir «Nettoyage» page 26).



Utilisation

Avec ce mixeur de table pratique, vous pouvez mixer, réduire en purée, mélanger ou hacher divers ingrédients intensément et en peu de temps. Vous préparez très facilement de délicieux jus de fruits, drinks, milkshakes, frappés, smoothies, sorbets, crèmes, purées, repas pour bébé et des soupes de légumes.

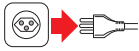
Ne jamais oublier qu'un mixeur travaille en **secondes** et non pas en minutes. Si l'appareil reste en marche trop longtemps les ingrédients sont réduits en bouillie. Pour obtenir de meilleurs résultats, travailler les ingrédients qu'en petites quantités. Couper les gros morceaux en petits morceaux de 2-3 cm env.

Important!

- L'appareil n'est destiné qu'à un usage domestique
- L'appareil n'est conçu que pour une **durée de fonctionnement brève de 2 minutes**. Après ce laps de temps, il faut éteindre l'appareil et laisser refroidir le moteur (5 minutes min.)



2 min.

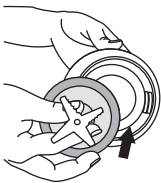
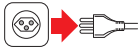


1. Mise en place

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

- **Débrancher l'appareil**
- Placer le mixeur sur une surface sèche, stable et plane et pas directement sous une prise de courant
- Ne pas placer l'appareil sur une surface chaude (plaque de cuisson, etc.) ni près d'une flamme; maintenir une distance minimum de 50 cm
- Veillez à ce que le cordon électrique et l'appareil ne soient pas en contact avec l'eau
- 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. Assemblage



- **Débrancher l'appareil**
- Placer l'interrupteur rotatif sur la position «0» (=arrêt)
- Placer le **joint** sur le bord de la tête de coupe. Veiller à ce qu'il soit correctement placé
- Placer la **tête de coupe** dans le socle (lames vers le haut)
- Bien visser le **socle au bol en verre** (tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre)





22 Fonctionnement

Français

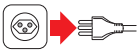


- Mettre le bol en verre muni de son socle (bien fixé) sur le bloc moteur/actionnement (tourner dans le sens des aiguilles d'une montre). Le bol en verre s'encastre (observer la marque)

Important: ne pas exercer de pression sur la poignée du bol en verre

Recommandation:

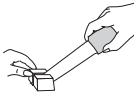
- le bloc moteur est doté d'un interrupteur de sécurité qui empêche l'appareil de démarrer si le bol en verre est mal assemblé ou mal inséré



- Débrancher l'appareil

Remplir le bol en verre:

- Découper les gros aliments en petits morceaux
- Eliminer les pépins et les noyaux
- Trier et équeuter les baies
- Mixer les **ingrédients solides** en petite quantité
- On ne peut mixer qu'**1.5 l** de liquide **max.** à la fois



max.
1.5 l

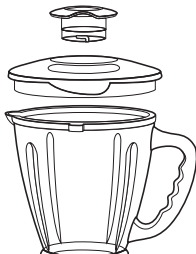


Important: ne pas trop remplir le bol en verre; risque de faire forcer le moteur!

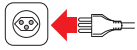
- Pour obtenir par ex. du **jus de tomates**, couper les tomates en quatre et faire tomber les morceaux sur la tête de coupe en fonctionnement par l'ouverture du couvercle (voir page 24)

Recommandation:

- Le mixer **ne convient pas** pour hacher des épices, des pommes de terre (ex. purée), de la viande crue, les pâtes à pain ou à gâteaux, les aliments secs et durs
- Ne pas utiliser le mixer pour presser ou découper fruits et légumes
- **Ne laissez pas l'appareil fonctionner à vide, sans aliments à mixer!**



- **Placer le couvercle** et le fixer en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre
- Placer le **mesureur** dans l'orifice du couvercle et le fixer en effectuant $\frac{1}{4}$ de tour dans le sens contraire des aiguilles d'une montre

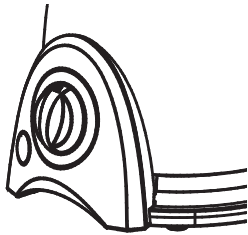


- Lorsque la fiche du cordon est insérée dans la **prise électrique** (230-240 V), l'appareil est prêt à l'emploi

Attention: le mixeur est doté d'un dispositif de sécurité qui empêche le fonctionnement si les éléments du bol mixeur ne sont pas assemblés correctement ou si le bol est mal mis sur le bloc moteur/actionnement



- **Avant d'allumer l'appareil**, s'assurer que la fiche est bien insérée dans la prise et que le bol en verre est bien placé



- Sélectionner avec l'**interrupteur rotatif la vitesse désirée**.
Réglages:
 - «0» éteindre
 - «1» lent
 - «2» moyen
 - «2» vite
 - «M» réglage par impulsion (le moteur s'arrête dès qu'on relâche l'interrupteur rotatif):
fonctionnement bref pour hacher grossièrement, mixer et réduire en purée
- Suivre les conseils du «Tableau d'utilisation» page 25

Conseils:

- Plus vous mixez longtemps (max. 2 minutes), plus les aliments seront mixés finement. Il faut savoir que les aliments secs ne peuvent être mixés plus d'une minute
- Si le processus est trop lent:
 - éteignez l'appareil et placez l'interrupteur rotatif plusieurs fois pour de courts instants sur la position «M» ou
 - l'appareil éteint, remuez les ingrédients avec une spatule, ou
 - retirez une partie des ingrédients du bol en verre



2 min.

Important!

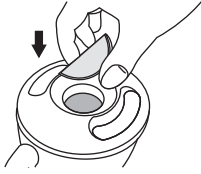
- **Ne laissez pas l'appareil fonctionner à vide, sans aliments à mixer!**
- L'appareil ne doit pas fonctionner en continu **pendant plus de 2 minutes**. Après ce laps de temps, laissez refroidir l'appareil pendant au moins 5 minutes





24 Fonctionnement

Français



Ajouter des ingrédients:

- Lorsqu'on **retire le mesureur** on peut ajouter des ingrédients par l'orifice de remplissage, par ex. tomates, morceaux de pomme, glaçons, etc.
- Laisser tomber les ingrédients directement sur la tête de coupe en fonctionnement par l'**orifice de remplissage**

Piler la glace:

- On ne peut faire de la **glace pilée** que si les glaçons baignent dans un peu d'eau. Ne jamais mettre les glaçons à sec dans le bol en verre, ajouter toujours un peu d'eau (max. 0.6 l ou 200 g)
- Pour faire de la glace pilée, faire simplement tomber les glaçons (max. morceaux de 2 cm / poids max. 150 – 200 g) sur la tête de coupe en marche par l'orifice de remplissage

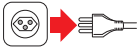


Attention!

- **Ne jamais enfiler d'objets tels que cuillère, etc. dans l'orifice, ni mettre la main dans le bol mixeur: risque de blessure!**

4. Après avoir mixé

- Après avoir obtenu le résultat désiré, éteignez l'appareil (placer l'interrupteur rotatif sur la position «0»)
- **Débrancher l'appareil**



- **Après l'arrêt complet des lames**, libérer le bol en verre du bloc-moteur (tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre) et le retirer avec précaution
- **Libérer le couvercle en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre et le retirer (observer la marque)**
- Verser la boisson/aliments mixés
- Grâce à son socle, on peut poser directement le bol en verre sur la table



Important!

- Pour des raisons d'hygiène, il faut toujours nettoyer l'appareil et les accessoires immédiatement **après les avoir utilisés**. Ceci évite que des aliments ne restent collés (voir «Nettoyage» page 26)
- Ne pas conserver d'aliments dans le bol en verre



5. Tableau d'utilisation

Degré	Fonction	Utilisation	Durée/quantité max.
0	éteint		
1 (lent)	malaxer, mélanger	Préparation d'aliments liquides (boissons, fruits, soupes chaudes)	40–60 sec./1.5 l
2 (moyen)	réduire en purée, mixer	Préparation d'aliments semi-liquides	60–90 sec./1.5 l
3 (vite)	broyer	Préparation d'aliments plus consistants (légumes, repas pour bébé, boissons au yaourt et desserts)	60–90 sec./1.5 l
M (réglage par impulsion)	piler la glace	glaçons (max. 200 g)	30–45 sec.
M (réglage par impulsion)	fonction- nement bref		2–10 sec.

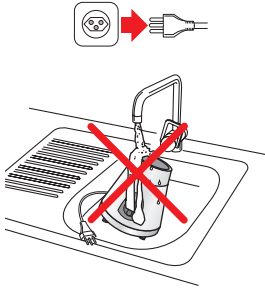
Conseils:

- En cas de doute, utiliser le degré «3»
- Mettre tout d'abord les aliments solides dans le bol (ex. oeuf), puis ajouter le liquide à travers l'orifice de remplissage
- Pour préparer des boissons aux fruits avec des produits laitiers et de la glace (ex. smoothies, frappé), commencer par les ingrédients les plus liquides ou les plus mous (degré «1»). Ajouter ensuite les ingrédients plus solides (degré «2»). Ajouter la glace pilée et mixer brièvement (sur degré «3»). Verser immédiatement dans les verres refroidis à l'avance et servir



26 Nettoyage

Français



Bloc moteur

- Avant chaque nettoyage de l'appareil, placer l'interrupteur rotatif sur la position «0» et débranchez l'appareil
- **Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau et ne le nettoyez jamais sous l'eau courante**
- N'utilisez pas d'objets ni de produits abrasifs
- Ne le nettoyez qu'avec un chiffon humide et le laisser sécher, en évitant de toucher et d'humidifier la fiche



Bol en verre



- En cas de **saleté légère** (après avoir mixé des liquides) verser de l'eau chaude (env. 500 ml) additionnée d'un peu de liquide vaisselle dans le bol en verre. **Placer le couvercle et le mesureur**
- Faire tourner l'appareil quelques minutes (appuyer brièvement sur le bouton de nettoyage rapide «**QUICK CLEAN**», puis le relâcher). Répéter le processus de rinçage 3 à 4 fois
- Bien rincer le bol en verre et le couvercle et le sécher soigneusement (Attention: les lames du couteau sont tranchantes!)
- **Débrancher l'appareil**
- Si le bol en verre est **très sale**, dévisser le socle et le retirer
- Laver le bol en verre à l'eau chaude additionnée d'un peu de détergent courant et ensuite l'essuyer soigneusement. Il est possible de le laver en lave-vaisselle



Accessoires

- Nettoyer tous les éléments, **sauf le joint**, à l'eau chaude additionnée de détergent courant et ensuite bien les essuyer. **Ces éléments ne sont pas lavables en lave-vaisselle!** (Attention: les lames du couteau sont tranchantes!)



Rangement

Si vous n'utilisez pas le mixeur de table, éteignez-le, débranchez-le et enroulez complètement le cordon d'alimentation sous l'appareil. Rangez-le dans un endroit sec, propre et hors de portée des enfants. Nous conseillons de conserver le mixeur dans son emballage d'origine.

Entretien

Le mixeur à table 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.



28 Elimination



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

Français

Données techniques

Tension nominale	230 – 240 V / 50 Hz	
Puissance nominale	600 W	
Dimensions de l'appareil (avec bol en verre)	env. 190 x 445 mm (diamètre x hauteur)	
Longueur du cordon	env. 1.1 m	
Poids	env. 4.4 kg	
Capacité du récipient	max. 1.5 l	
Matériaux	- corps de l'appareil	métal
	- récipient	verre
Nombre de tours	- degré «1»	jusqu'à 18'800 T/min.
	- degré «2»	jusqu'à 19'200 T/min.
	- degré «3»	jusqu'à 20'000 T/min.
Temps fonction bref	2 minutes max	
Antiparasité	selon normes UE	
Homologation	SEV / TÜV Rheinland / G.S.	
Garantie de produit	2 ans	

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

MIGROS

FÉDÉRATION DES COOPÉRATIVES MIGROS, CH-8031 Zurich



Frullatore Deep Red Collection

29

Congratulazioni!

Acquistando questo frullatore 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	30	Pulizia	40
A proposito delle istruzioni d'uso	31	– Blocco motore	40
Disimballaggio	31	– Brocca in vetro e accessori	40
Elenco delle parti e degli elementi di comando	32	Custodia / Manutenzione	41
Istruzioni brevi	33	Guasti	41
Messa in funzione	34	Smaltimento	42
– Prima della messa in funzione iniziale	34	Dati tecnici	42
– Impiego	34		
– Collocazione	35		
– Assemblaggio	35		
– Frullare	36		
– Dopo aver frullato	38		
– Tabella d'uso	39		

Italiano



Prima di allacciare l'apparecchio alla corrente elettrica, soffermarsi a 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
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua o in altri liquidi (rischio di scossa elettrica)
- **Badare che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con l'apparecchio. Custodirlo in un luogo inaccessibile ai bambini**
- Mettere in funzione l'apparecchio allacciandolo unicamente ad una presa di corrente con messa a terra (230-240 V / 50 Hz) con una protezione di 6 A
- Staccare assolutamente la spina:
 - prima di spostare l'apparecchio
 - prima di mettere o togliere qualsiasi accessorio
 - prima di ogni pulizia
 - dopo ogni utilizzo
- Non far penzolare il cavo su angoli e spigoli, non 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 ogni rischio 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 trasportare né tirare l'apparecchio per il cavo
- Raccomandiamo di allacciare l'apparecchio a una presa con interruttore differenziale (FI). In caso di dubbio, rivolgersi allo specialista
- Non utilizzare l'apparecchio:
 - in caso di guasto
 - in caso di cavo danneggiato
 - in caso di caduta o di altri danneggiamenti
 Se così fosse far controllare e riparare immediatamente l'apparecchio presso MIGROS-Service
- Nella scelta del luogo di collocazione attenersi ai seguenti punti:
 - collocare l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e piana; non metterlo in funzione 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
- Non lasciare incustodito l'apparecchio in funzione
- **Non utilizzare mai l'apparecchio a vuoto, senza alimenti!**
- **Attenzione: le lame sono taglienti! Quando l'apparecchio è in funzione, non introdurre le mani o oggetti nella brocca in vetro (Pericolo di lesioni causate dalle lame rotanti!)**
- **Mettere in funzione il frullatore unicamente con il coperchio applicato correttamente**
- Mai togliere il coperchio del frullatore con l'apparecchio in funzione
- Per evitare la rottura della brocca di vetro, far raffreddare per 5 minuti alimenti molto caldi prima di metterli nel frullatore
- Per favorire la fuoriuscita di vapore, non collocare il misurino mentre si frullano alimenti caldi
- **L'apparecchio può funzionare senza interruzione per non più di 2 minuti**, dopodiché è necessario spegnerlo e lasciar raffreddare il motore per almeno 5 minuti
- Togliere la brocca di vetro unicamente a lame ferme
- Il frullatore non è indicato per sminuzzare spezie, patate (per es. la purea di patate), né alimenti molto secchi o molto solidi
- Dopo lo spegnimento, le lame continuano a ruotare. Non tentare di fermarle (pericolo di lesioni)
- Non spostare l'apparecchio in funzione (pericolo di lesioni)
- Non toccare mai le parti rotanti
- È severamente vietato penetrare o aprire il corpo dell'apparecchio con qualsiasi oggetto
- Utilizzare soltanto pezzi di ricambio originali
- Persone che non conoscono a fondo le presenti istruzioni d'uso, nonché bambini o persone sotto l'influsso di alcool o di medicinali non sono autorizzati ad utilizzare l'apparecchio, o possono farlo solo sotto sorveglianza



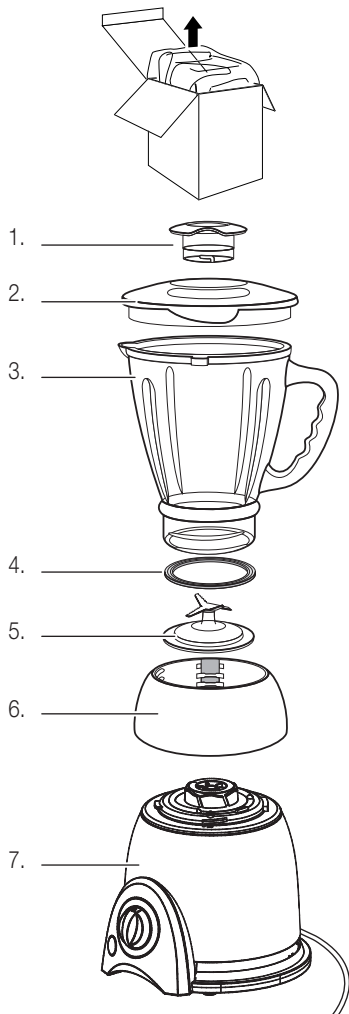
A proposito di queste istruzioni d'uso

31

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).

Conservi accuratamente queste istruzioni d'uso e le consegni comunque ad ogni eventuale altro utente.

Disimballaggio



– Togliere il frullatore dall'imballaggio

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

1. Misurino
2. Coperchio
3. Brocca in vetro
4. Guarnizione
5. Testina di lame (**attenzione: molto affilate!**)
6. Anello di fissaggio/base
7. Blocco motore con rivestimento metallico

– Pulire a fondo tutti gli elementi (escluso il blocco motore). Pulire il blocco motore con un panno umido ed asciugare

– Controllare che la tensione di rete (230–240 V) corrisponda a quella dell'apparecchio (vedi targhetta)

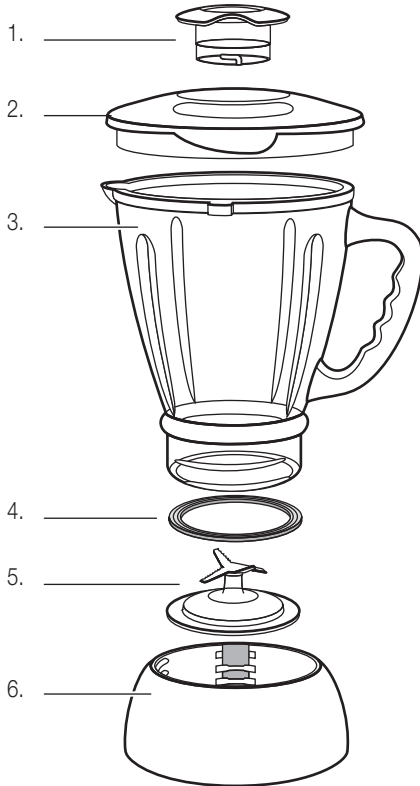
– Distruggere eventuali sacchetti di plastica, poiché potrebbero diventare un giocattolo pericoloso per i bambini!

Suggerimento:

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



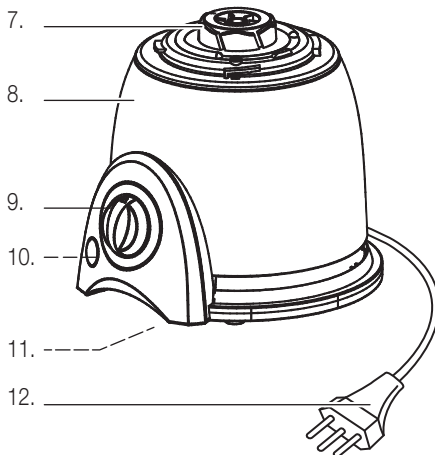
32 Elenco delle parti e degli elementi di comando



Brocca in vetro:

1. Misurino
2. Coperchio con apertura per riempire
3. Brocca in vetro
4. Guarnizione
5. Testina di lame (**attenzione: molto affilate!**)
6. Anello di fissaggio/base

Italiano



Blocco motore:

7. Elemento propulsore
8. Blocco motore con rivestimento in metallo
9. Interruttore acceso/spento con 3 livelli di velocità («1»/«2»/«3») e comando a impulsi («M»)
10. Pulsante pulizia rapida «**QUICK CLEAN**»
11. Avvolgimento del cavo (sotto l'apparecchio)
12. Spina e cavo di alimentazione



Istruzioni brevi

Queste istruzioni brevi contengono soltanto le tappe più importanti di utilizzo dell'apparecchio. Per motivi di sicurezza è consigliabile leggere le istruzioni d'uso dettagliate (vedi pag. seguente), in cui vengono descritte tutte le funzioni importanti. Osservare le prescrizioni di sicurezza a pagina 30 e 34.

1. Collocazione

- Estrarre la spina dalla presa di corrente
- Posizionare l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e piana e 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
- Mettere la manopola sulla posizione «0» (=spento)
- Mettere dall'alto l'anello di fissaggio sul bordo della testina di lame. Badare che gli elementi combacino in modo corretto
- Inserire la testina di lame sulla base (lame verso l'alto)



- Avvitare bene la base alla brocca in vetro (in senso antiorario)
- Mettere la brocca con la base fissata correttamente sul blocco motore e girare (in senso orario). La brocca scatta in posizione

Importante: non esercitare pressioni sulla brocca



- Tagliare gli alimenti a pezzetti e mettere nel recipiente tutti gli ingredienti
- L'apparecchio consente la preparazione di **max. 1.5 litro**
Importante: Non riempire mai eccessivamente la brocca in vetro: rischio di sovraccarico!
- Chiudere con il coperchio e fissare girando in senso antiorario
- Inserire il misurino nell'apertura situata sul coperchio e fissare effettuando 1/4 di giro in senso antiorario

max.
1.5 l



3. Messa in funzione

- Mettere l'interruttore sulla posizione «0» (=spento)
- **Inserire la spina** nella presa di corrente (230–240 V /50 Hz)

Nota: Il frullatore è dotato di un dispositivo di sicurezza, che ne impedisce il funzionamento se la brocca non è assemblata correttamente o se è inserita in modo sbagliato sul blocco motore

- Prima di accendere l'apparecchio, assicurarsi che la brocca sia ben fissata
- Con la **manopola** scegliere la velocità desiderata (osservare la «Tabella d'uso» a pagina 39)

Nota: L'apparecchio **non** può essere utilizzato per cicli di lavoro **superiori ai 2 minuti**. Lasciar quindi raffreddare l'apparecchio per almeno 5 minuti

Importante!

- **Non inserire nell'apertura oggetti solidi quali cucchiain ecc. né entrare con le mani nel contenitore: pericolo di lesioni!**

4. Dopo aver frullato

- Estrarre la spina dalla presa di corrente
- Togliere la brocca dal blocco motore
- Pulire l'apparecchio, la brocca in vetro e i singoli pezzi dopo ogni uso (vedi «Pulizia» pagina 40)



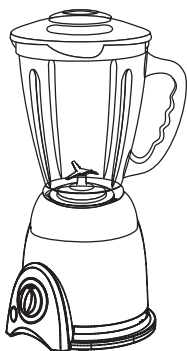


Prima della messa in funzione iniziale

Prestare attenzione al fatto che l'uso inappropriato della corrente elettrica può essere fatale. Si prega quindi di leggere le avvertenze di sicurezza a pagina 30 e le seguenti misure di sicurezza:

- Utilizzare l'apparecchio soltanto in locali asciutti
- I bambini non sono autorizzati all'uso dell'apparecchio
- Le lame della testina sono molto taglienti: pericolo di lesioni!
- Dopo lo spegnimento, la testina di lame continua a ruotare. Non fermarla: pericolo di lesioni!
- Estrarre la spina e togliere la brocca in vetro soltanto quando le lame sono completamente ferme (girare l'interruttore su «0»)
- La pulizia può avvenire soltanto dopo aver estratto la spina e aver tolto la brocca in vetro

Prima della messa in funzione iniziale, pulire bene la brocca in vetro e i singoli pezzi con acqua calda e un po' di detersivo per stoviglie. Il blocco motore può essere pulito soltanto con un panno umido (vedi anche «Pulizia» a pagina 40).



Impiego

Con il pratico frullatore è possibile frullare, ridurre in purea, mescolare o tritare i diversi ingredienti in tempi brevi e in modo intensivo.

È possibile preparare senza fatica deliziosi succhi di frutta, bevande miste, frappé, smoothies, shake, sorbetti, creme, pappe, pasti per bebè e cremose zuppe di verdura.

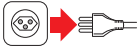
Non dimenticare mai che un frullatore lavora nello spazio **di secondi** e non di minuti. Se resta in azione troppo a lungo, gli ingredienti vengono ridotti in pappa. L'apparecchio dà risultati migliori se vengono lavorate soltanto piccole quantità di alimenti. Tagliare i grossi pezzi in pezzi più piccoli, della grandezza di ca. 2-3 cm.

Importante!

- L'apparecchio è destinato soltanto ad uso privato
- Il frullatore è progettato per un **funzionamento breve di 2 minuti**. Trascorso questo tempo, è necessario spegnere l'apparecchio (per almeno 5 minuti) e lasciarlo raffreddare



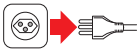
2 min.



1. Collocazione

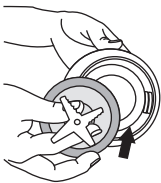
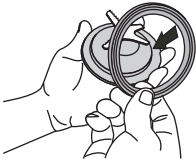
Nella scelta del luogo di collocazione devono essere osservati i seguenti punti:

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Posizionare il frullatore su una superficie di lavoro asciutta, stabile e piana; non metterlo in funzione 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 l'apparecchio non entrino in contatto con l'acqua
- Utilizzate l'apparecchio unicamente in locali asciutti e senza prolunga
- Non lasciar penzolare il cavo d'alimentazione (rischio d'inciampare!)
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini



2. Assemblaggio

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Mettere la manopola sulla posizione «0» (=spento)
- Mettere dall'alto l'**anello di fissaggio** sul bordo della testina di lame. Badare che gli elementi combacino in modo corretto
- Inserire la **testina di lame** nella base (lame verso l'alto)
- Avvitare bene la **base alla brocca in vetro** (girare in senso antiorario)





36 Messa in funzione



- Mettere la brocca con la base fissata correttamente sul blocco motore/elemento propulsore e girare (in senso orario). La brocca scatta in posizione (osservare la marcatura)

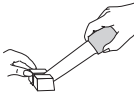
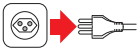
Importante: non esercitare pressioni sulla brocca

Note:

- Il frullatore é dotato di un dispositivo di sicurezza, che ne impedisce il funzionamento se la brocca non é assemblata correttamente o se é inserita in modo scorretto sul blocco motore

3. Frullare

- Estrarre la spina dalla presa di corrente



Riempire la brocca di vetro:

- Tagliare i pezzi troppo grossi in pezzettini più piccoli
- Togliere semi, noccioli e torsoli dalla frutta
- Selezionare le bacche e togliere il picciolo
- Frullare **gli ingredienti solidi** in piccole quantità
- L'apparecchio consente di frullare al **max. 1.5 litro** alla volta

Importante! Non riempire eccessivamente la brocca in vetro: rischio di sovraccarico!

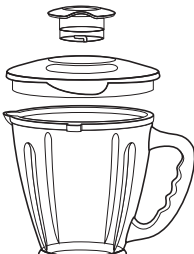
- Per ottenere, ad esempio, il **succo di pomodoro** tagliare i pomodori in quattro e lasciarne cadere i pezzi attraverso l'apertura del coperchio sulla testina di lame in funzione (vedi pag. 38)

Note:

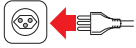
- Il frullatore **non è adatto** per tritare spezie, patate (ad es. purea di patate), carne cruda, pasta per pane o torte, alimenti molto secchi o molto solidi
- Non utilizzare il frullatore come pressa o per sminuzzare frutta o verdura
- **Non utilizzare mai l'apparecchio a vuoto, senza alimenti!**



max.
1.5 l



- **Chiudere con il coperchio** e fissare girando in senso antiorario
- Inserire il **misurino** nell'apertura situata sul coperchio e fissarlo effettuando 1/4 di giro in senso antiorario

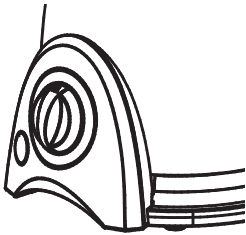


- L'apparecchio è pronto all'uso **inserendo la spina nella presa di corrente** (230-240 V / 50 Hz)

Nota: Il frullatore è dotato di un dispositivo di sicurezza, che ne impedisce il funzionamento se la brocca non è assemblata correttamente o se è inserita in modo sbagliato sul blocco motore/elemento propulsore



- **Prima di accendere** l'apparecchio badare che la spina sia inserita e la brocca in vetro sia fissata in modo corretto



- Con **la manopola** selezionare **la velocità desiderata**.

Regolazione:

- «0» spento
 - «1» lento
 - «2» medio
 - «3» veloce
 - «M» comando a impulsi (il motore si spegne non appena si lascia andare l'interruttore):
funzionamento breve per tritare, frullare e ridurre in purea in modo grossolano
- Osservare la «Tabella d'uso» a pagina 39

Suggerimenti:

- Più a lungo dura il procedimento di lavoro (massimo 2 minuti), più fini risulteranno i cibi frullati. Bisogna però tener conto che gli ingredienti asciutti non possono essere frullati più a lungo di 1 minuto
- Nel caso in cui il procedimento sia troppo lento:
 - spegnere l'apparecchio e posizionare più volte per brevi periodi la manopola sulla posizione «M», oppure
 - ad apparecchio spento rimestare gli ingredienti con una spatola, oppure
 - togliere una parte degli ingredienti dalla brocca in vetro



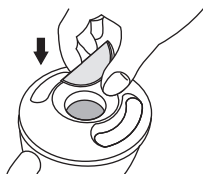
2 Min.

Importante!

- **Non utilizzare mai l'apparecchio a vuoto, senza alimenti!**
- L'apparecchio non può essere utilizzato per cicli di lavoro **superiori ai 2 minuti**. Lasciar quindi raffreddare l'apparecchio per almeno 5 minuti



38 Messa in funzione



Aggiungere gli ingredienti:

- Quando **si toglie il misurino** si possono aggiungere ulteriori ingredienti attraverso l'apertura sul coperchio, ad es. pomodori, pezzetti di mela, cubetti di ghiaccio, ecc.
- Attraverso l'**apertura sul coperchio** lasciar cadere gli ingredienti **direttamente** sulla testina di lame in funzione

Triturare il ghiaccio:

- E' possibile tritare i **cubetti di ghiaccio** soltanto in un bagno d'acqua. Non mettere quindi mai dei cubetti di ghiaccio da soli nel contenitore, ma accompagnarli sempre con un po' d'acqua (max. 0.6 l o 200 g)
- Per tritare i cubetti di ghiaccio (max. 2 cm di lato / peso max. 150 – 200 g) farli semplicemente cadere attraverso l'apertura del coperchio sulla testina di lame funzionante

Importante!

- **Non inserire nell'apertura oggetti solidi quali cucchiaini ecc. né infilare le mani nel contenitore: pericolo di lesioni!**



Italiano

4. Dopo aver frullato

- Una volta ottenuto il risultato desiderato, spegnere l'apparecchio (mettere la manopola sulla posizione «0»)
- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**



- **Dopo l'arresto completo delle lame** svitare e togliere accuratamente la brocca in vetro dal blocco motore (girare in senso antiorario)
- **Svitare e togliere il coperchio girando in senso orario (osservare la marcatura)**
- Servire il frullato
- La brocca in vetro, grazie alla base stabile, può essere appoggiata direttamente sul tavolo

Importante!

- Per motivi igienici, **dopo l'uso** pulire sempre l'apparecchio e gli accessori, in maniera tale da evitare che rimasugli di alimenti si incrostino (vedi «Pulizia» pagina 40)
- Non conservare i cibi nella brocca



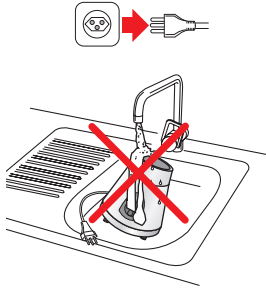


5. Tabella d'uso

Livello	Funzione	Uso	Max. durata/quantità
0	spento		
1 (lento)	mescolare, amalgamare	Preparazione di ingredienti liquidi (bevande, frutta, minestre calde)	40-60 sec./1.5 l
2 (medio)	ridurre in purea, affinare	Preparazione di ingredienti semi-liquidi	60-90 sec./1.5 l
2 (veloce)	triturare	Preparazione di ingredienti solidi (verdura, alimenti per bebè, bevande a base di yogurt e dessert)	60-90 Sek./1.5 l
M (comando a impulsi)	triturare il ghiaccio	cubetti di ghiaccio (max. 200 g)	30-45 sec.
M (comando a impulsi)	funzionamento breve		2-10 sec.

Suggerimenti:

- In caso di dubbio utilizzare il livello «3»
- Prima della fase di lavorazione mettere direttamente nella brocca gli alimenti più compatti (ad es. uova), quindi aggiungere del liquido attraverso l'apertura sul coperchio
- Per ricette di bevande alla frutta con prodotti derivati dal latte e ghiaccio (ad es. smoothies, frappé), iniziare con gli ingredienti più liquidi o morbidi (livello «1»). Aggiungere in seguito gli ingredienti più solidi (livello «2»). Aggiungere il ghiaccio tritato e frullare brevemente (livello «3»). Mettere subito in coppette precedentemente raffreddate e servire



Blocco motore

- Prima di pulire l'apparecchio mettere la manopola su «0» ed estrarre la spina dalla presa di corrente
- **Non immergere mai nell'acqua il blocco motore né lavarlo sotto acqua corrente**
- Non utilizzare detersivi corrosivi né oggetti per la pulizia abrasivi
- Pulire l'apparecchio con un panno leggermente inumidito, quindi lasciar asciugare bene. Nel pulire evitare di toccare e di inumidire la spina



Brocca in vetro



- In caso di **sporco leggero** (dopo aver frullato sostanze liquide) versare un pò di acqua (ca. 500 ml) e detersivo nella brocca in vetro, ancora montata. **Mettere il coperchio e il misurino**
- Azionare il frullatore per alcuni secondi (premere brevemente il pulsante «**QUICK CLEAN**», quindi rilasciare). Ripetere il risciacquo 3-4 volte
- Sciacquare bene la brocca in vetro e il coperchio, quindi asciugare bene (attenzione: lame taglienti!)
- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- In caso di **sporco persistente** togliere la brocca dalla base e scomporla
- Pulire la brocca in vetro con acqua calda e un comune detersivo e asciugare bene. La brocca può essere lavata in lavastoviglie



Accessori

- Lavare tutti i pezzi, *tranne l'anello di guarnizione*, con acqua calda e un comune detersivo, quindi asciugare bene. **Questi elementi non possono essere lavati in lavastoviglie! (Attenzione alle lame taglienti!)**



Custodia

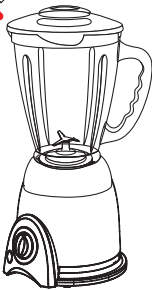
In caso di mancato uso, spegnere il frullatore ed estrarre la spina dalla presa di corrente e riavvolgere completamente il cavo sotto l'apparecchio.

Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto e privo di polvere, fuori dalla portata dei bambini. Raccomandiamo di conservare l'apparecchio nell'imballaggio originale.

Manutenzione

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

Guasti



Le riparazioni dell'apparecchio possono essere eseguite solo presso MIGROS-Service. Le riparazioni effettuate da personale non specializzato, possono essere fonte di pericolo per l'utente.

In caso di riparazioni non effettuate a regola d'arte non viene assunta alcuna responsabilità per eventuali danni; decade inoltre il diritto alla garanzia.



42 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

Tensione nominale		230 – 240 Volt / 50 Hz
Potenza nominale		600 Watt
Dimensioni del blocco motore (con brocca in vetro)		ca. 190 x 445 mm (diametro x altezza)
Lunghezza del cavo di alimentazione		ca. 1.1 m
Peso		ca. 4.4 kg
Capacità del recipiente		max. 1.5 l
Materiali	- corpo dell'apparecchio	in metallo
	- recipiente	in vetro
Livelli di velocità	- livello «1»	fino a 18'800 giri/min.
	- livello «2»	fino a 19'200 giri/min.
	- livello «3»	fino a 20'000 giri/min.
Funzionamento breve		max. 2 minuti
Deparassitato		secondo le norme UE
Approvato da		SEV / TÜV Rheinland / G.S.
Garanzia del prodotto		2 anni

Italiano

Con riserva di modifiche di costruzione e di esecuzione dell'apparecchio dovute al progresso tecnico.

MIGROS

FEDERAZIONE DELLE COOPERATIVE MIGROS, CH-8031 Zurigo





Garantie / Garantie / Garanzia



2 JAHRE GARANTIE
2 ANS DE GARANTIE
2 ANNI DI 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 Garantiesanspruch 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.

MIGROS Service

Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegen genommen.

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

Toaster und Wasserkocher sind nicht im Lieferumfang enthalten.

Grille-pain et bouilloire non inclus.

Tostapane e bollitore non compresi.