



# MIO★STAR

Connaisseur



Food Processor 6 in 1  
con funzione cottura







# Food Processor 6 in 1 con funzione cottura «Connaisseur»

1

## Congratulazioni!

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

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

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

## Indice

	Pagina		Pagina
<b>Avvertenze di sicurezza</b>	<b>2</b>	<b>Pulizia</b>	<b>24</b>
<b>Elenco delle parti e degli elementi di comando</b>	<b>4</b>	<b>Custodia</b>	<b>26</b>
A proposito delle presenti istruzioni d'uso	6	<b>Smaltimento</b>	<b>26</b>
Disimballaggio	6	<b>Guasti</b>	<b>27</b>
<b>Messa in funzione</b>	<b>6</b>	<b>Dati tecnici</b>	<b>28</b>
– Prima della messa in funzione iniziale	6	<b>Ricette</b>	<b>29</b>
– Impiego	7		
– Istruzioni generali per l'uso	7		
– Collegamento elettrico	7		
– Cavo di alimentazione	7		
– Funzionamento dell'apparecchio	7		
– Pannello di controllo	8		
– Accensione e spegnimento	8		
– Messa in pausa	8		
– Indicazioni sul Display	9		
– Impostazioni della velocità	9		
– Timer (dispositivo di cronometraggio elettronico)	10		
– Temperatura	10		
– Cancellazione tramite il tasto 	10		
– Impastatrice	11		
– Apparecchio di cottura	14		
– Il frullatore	17		
– Tritacarne	20		

Italiano





## 2 Avvertenze di sicurezza



### Norme di sicurezza generali

Prima di mettere in funzione questo apparecchio, leggere molto attentamente le istruzioni per l'uso e conservarle con cura unitamente al certificato di garanzia, allo scontrino e, se possibile, alla scatola di cartone con la confezione interna. Se passate l'apparecchio a terzi, consegnate anche le istruzioni per l'uso.

- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per scopi privati e conformemente al tipo di applicazione previsto. Questo prodotto non è stato concepito ai fini di un impiego in ambito industriale.
- Non utilizzarlo all'aperto. Proteggerlo dal calore, nonché dall'esposizione diretta ai raggi solari e dall'umidità (non immergerlo mai in sostanze liquide) e tenerlo a distanza da oggetti con spigoli affilati. Non utilizzare l'apparecchio con le mani umide. Nel caso in cui si bagni o si inumidisca l'apparecchio, staccare immediatamente la spina.
- Disattivare l'apparecchio e staccare sempre la spina dalla relativa presa (prendendo in mano la spina, non tirando il cavo) allorché non si utilizza l'apparecchio, quando si applicano degli accessori oppure nel caso in cui lo si debba pulire o si siano manifestate anomalie.
- **Non** mettere in funzione l'apparecchio senza sorveglianza. Spegnerne sempre l'apparecchio, se si desidera uscire dalla stanza. Estrarre la spina dalla presa.
- Controllare regolarmente che l'apparecchio e il cavo non presentino tracce di danneggiamento. In tal caso l'apparecchio non deve più essere utilizzato.
- Utilizzare esclusivamente accessori originali.
- Per sicurezza tenere l'imballaggio (sacchetto di plastica, scatola, polistirolo, ecc.) fuori dalla portata dei bambini.

Italiano

### **AVVISO! Rischio di lesione**

Non lasciar giocare i bambini piccoli con la pellicola. **Pericolo di soffocamento!**

- Rispettare le seguenti "Speciali norme di sicurezza".

### **Precauzioni di sicurezza speciali per questo apparecchio**

L'apparecchio è dotato di simboli informativi o di avviso:

### **AVVISO: Superficie ad alta temperatura! Rischio di ustioni!**

La superficie a rischio di contatto può rimanere ad alta temperatura durante e dopo l'uso.

- Pertanto, tenere sempre l'apertura di ricarica (17) sulla maniglia lato destro.
- Se si apre l'apertura di ricarica durante la cottura, fuoriesce vapore caldo!
- Prestare anche attenzione alla valvola di scarico del vapore (15) durante la cottura!

### **AVVISO: Rischio di lesione!**

- Prima di sostituire gli accessori o parti aggiuntive che si muovono durante l'uso, l'apparecchio deve essere spento e scollegato dalla rete elettrica.
- Prima di accendere, assicurarsi che gli accessori siano correttamente collegati e ben fissati.
- Non toccare le parti in movimento e attendere finché l'apparecchio non è completamente fermo.
- Durante l'uso, non devono esserci oggetti, ad es. cucchiaini o raschietti, nel recipiente.





## Avvertenze di sicurezza

- Durante la cottura la ciotola si riscalda. Pertanto, se si è utilizzato l'apparecchio per la cottura, tenerla sempre mediante i manici.
- Non manomettere gli interruttori di sicurezza.
- Non tentare di riparare l'apparecchio, bensì rivolgersi a un tecnico autorizzato. Al fine di evitare l'insorgere di situazioni di pericolo, si raccomanda di contattare il costruttore, il nostro servizio di assistenza tecnica o un tecnico ugualmente qualificato per la sostituzione del cavo di alimentazione difettoso con un cavo equivalente.
- Questo dispositivo può essere usato da bambini di età dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenze se in presenza di persone che controllano e sanno usare il dispositivo in modo sicuro e capiscono i pericoli coinvolti.
- Il bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- La pulizia e la **manutenzione utente** non devono essere eseguiti da **bambini** senza supervisione.

### **ATTENZIONE:**

- Utilizzare l'apparecchio come impastatrice/miscelatrice o come apparecchio di cottura o come frullatore o come tritacarne. Non utilizzare più funzioni contemporaneamente.
- La capacità massima della brocca è 3 litri.
- La ciotola di miscelazione è progettata specificatamente per questo apparecchio. Nella base della ciotola vi sono componenti elettronici sensibili. Maneggiare la ciotola con attenzione.
- La ciotola non è adatta all'uso con apparecchi simili sul mercato né per l'utilizzo su un fornello!
- Collocare l'apparecchio su una superficie piana, non inclinata e stabile.
- L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente per alimenti.
- Utilizzare l'apparecchio come impastatrice/miscelatrice, come frullatore o come tritacarne per non più di 10 minuti. Poi lasciare raffreddare per circa 10 minuti prima di un nuovo utilizzo. Si applicano regole diverse quando lo si utilizza come apparecchio di cottura. Queste sono descritte in maggior dettaglio nella sezione "Apparecchio di cottura".
- Non spostare l'apparecchio quando esso è in funzione; spegnerlo e scollegarlo dall'alimentazione. Afferrare sempre l'apparecchio con entrambe le mani!

### Uso previsto

Questo apparecchio è progettato per le seguenti funzioni:

- Impastatrice/miscelatrice per la preparazione di pasta, dolci alla crema, panna, sorbetti;
- Apparecchio di cottura per pasti semplici;
- Frullatore per amalgamare, sbattere, mescolare;
- Tritatore per macinazioni fini di ingredienti. Utilizzando vari accessori si possono modellare impasti o miscele.

È progettato esclusivamente per questo scopo e può essere usato solo a tale scopo.

Può essere utilizzato solo nel modo descritto in questo manuale d'istruzione.

L'apparecchio non sostituisce fornelli standard o altri piani di cottura.

Il dispositivo non può essere utilizzato per scopi commerciali.

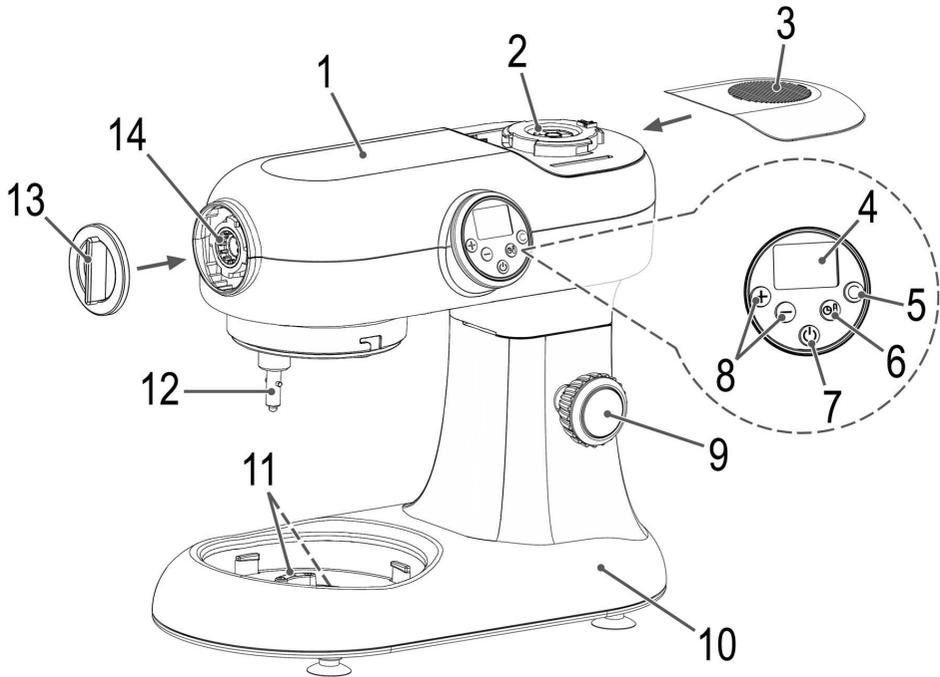
Qualsiasi altro uso è considerato non idoneo e può determinare guasti alla proprietà e anche alle persone.

Il produttore non si assume alcuna responsabilità per guasti derivanti dall'uso diverso dallo scopo previsto.





## 4 Elenco delle parti e degli elementi di comando



Italiano

### Robot da cucina:

1. Braccio inclinabile
2. Motore del frullatore
3. Copertura di sicurezza del motore del frullatore
4. Display
5. Tasto di correzione
6. Tasto per l'impostazione di tempo e temperatura
7. Tasto POWER
8. Tasti per impostare velocità/tempo/temperatura
9. Manopola per il sollevamento del braccio
10. Alloggiamento del motore
11. Connettori
12. Albero di azionamento
13. Copertura per vite senza fine
14. Vite senza fine

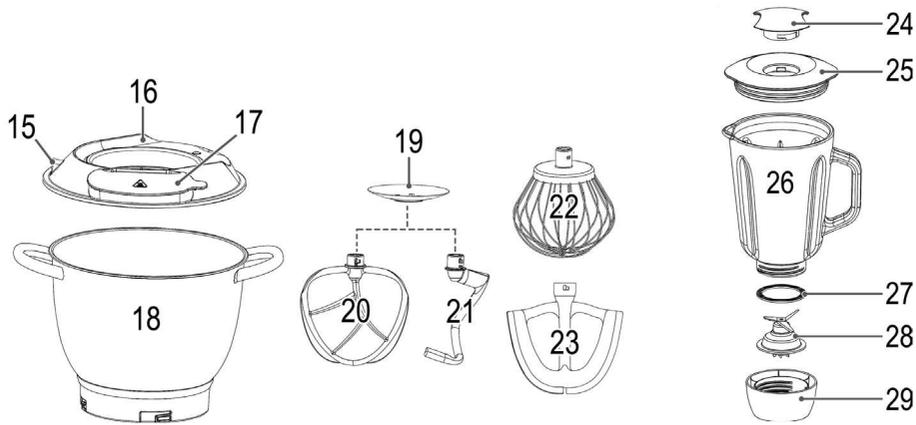
### Accessori (illustrazione pagina seguente):

15. Valvola di scarico del vapore
16. Coperchio paraspruzzi
17. Apertura di riempimento
18. Ciotola di miscelazione in acciaio
19. Disco protettivo
20. Frusta piatta
21. Gancio impasto
22. Frusta
23. Battitore flessibile





# Elenco delle parti e degli elementi di comando

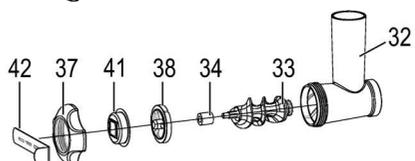
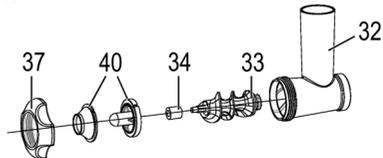
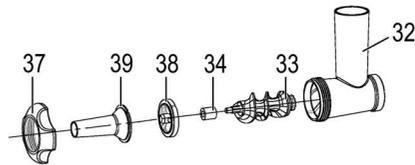
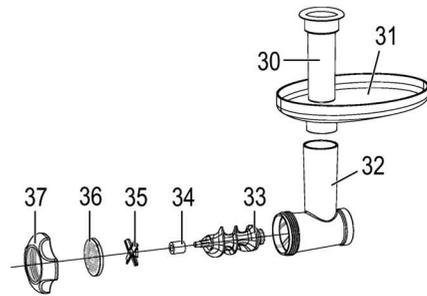


## Frullatore:

- 24. Tappo del coperchio
- 25. Coperchio
- 26. Caraffa in vetro
- 27. Anello di tenuta
- 28. Gruppo lame
- 29. Base avvitabile

## Tritacarne:

- 30. Spingitore
- 31. Vassoio di riempimento
- 32. Collo di riempimento dell'alloggiamento vite
- 33. Vite
- 34. Accoppiamento silicone
- 35. Coltello
- 36. Piastra (3 diverse misure del foro)
- 37. Dado ad anello
- 38. Divisore impasto
- 39. Accessorio per salsicce
- 40. Accessorio per sacche impasto (2 parti)
- 41. Unità per biscotti
- 42. Tagliere per biscotti



Italiano





## 6 A proposito delle presenti istruzioni d'uso



Le presenti 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 dall'imballaggio l'apparecchio e gli accessori

-  **AVVISO: Rischio di lesione!**

Alcune parti degli accessori sono taglienti!

- **Distruggere tutti i sacchetti di plastica** e il materiale d'imballaggio, poiché potrebbero diventare giocattoli pericolosi per i bambini!
- **Suggerimento:** conservare l'imballaggio perché rende più semplice la conservazione o per un eventuale trasporto (ad es. traslochi, riparazioni ecc.)

Italiano

## Messa in funzione



### Prima della messa in funzione iniziale

Prestare la massima attenzione poiché un approccio inadeguato alla corrente elettrica può essere fatale. Si prega quindi di leggere le avvertenze di sicurezza a pagina 2 nonché le seguenti indicazioni:

- Utilizzare l'apparecchio solo in locali asciutti. Non lasciare l'apparecchio incustodito in funzione
- Prestare attenzione affinché i bambini non abbiano la possibilità di giocare con l'apparecchio
- Non spostare mai l'apparecchio mentre è in funzione o finché gli alimenti sono ancora bollenti: pericolo di ustioni e di scossa elettrica!
- La pulizia può avvenire soltanto dopo aver estratto la spina dalla presa di corrente e dopo che la ciotola di miscelazione in acciaio si è completamente raffreddata

**Prima dell'uso iniziale** lavare con cura gli accessori con acqua calda e un po' di detersivo. Pulire l'apparecchio solo con un panno umido (vedi „Pulizia“ a pag. 24).

**Attenzione: le lame del frullatore sono molto affilate!**





## Impiego

Questo robot da cucina è un apparecchio tuttotfare con cui è possibile eseguire il lavoro risparmiando tempo ed energie e con il quale si può addirittura cucinare! I numerosi accessori e le funzioni dettagliate sono descritte nelle pagine seguenti.

Potete trovare delle ricette a pagina 29.

L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso privato.

## 1. Istruzioni generali per l'uso

### 1.1 Collegamento elettrico

Controllare che la tensione domestica corrisponda alla tensione riportata sulla targhetta dell'apparecchio.

### 1.2 Cavo di alimentazione

La base dell'apparecchio contiene un vano per il cavo. Estrarre il cavo di alimentazione.



### 1.3 Funzionamento dell'apparecchio

- L'apparecchio è dotato di interruttori di sicurezza. L'apparecchio può essere utilizzato solo
  - con la ciotola montata (18) e il paraspruzzi montato (16) e
  - con il coperchio di sicurezza (3) o con la brocca del frullatore montati
  - e se il braccio inclinabile (1) scatta in posizione abbassandolo.
- Si può udire un breve segnale acustico quando si collega l'apparecchio alla rete elettrica. L'apparecchio è pronto per l'uso.
- Un segnale acustico più lungo avverte quando la spina è collegata alla rete elettrica e si desidera accendere l'apparecchio con il tasto POWER , ma la ciotola non è ancora montata. L'apparecchio non può essere utilizzato ulteriormente.
- **Se la copertura del motore del frullatore è aperta, o si è montato in modo non corretto la brocca del frullatore o il coperchio paraspruzzi, l'apparecchio non può essere acceso.**
- Chiudere l'interruttore di sicurezza, l'azione viene confermata da un segnale acustico.
- Un breve segnale acustico si aziona ogni volta che si preme un tasto.
- Il controllo elettronico della velocità evita il sovraccarico del motore. I giri/minuto vengono ridotti in caso di carico eccessivo.



accesso/  
spento





## 8 Messa in funzione



### 1.4 Pannello di controllo

-  Tasto di cancellazione delle impostazioni di tempo e temperatura
-  Tasto per impostare tempo e temperatura
-  Tasto POWER
-  Tasto per aumentare l'impostazione della velocità, del tempo o della temperatura
-  Tasto per diminuire l'impostazione della velocità, del tempo o della temperatura

### 1.5 Accensione e spegnimento

1. Collegare l'apparecchio a una presa che abbia il corretto collegamento a terra. Un breve segnale acustico suona quando l'apparecchio è stato montato correttamente.
2. Accendere l'apparecchio con il tasto POWER . Tenere premuto il tasto finché non viene emesso un breve segnale acustico. Il display si illumina. Si vedrà la dicitura iniziale SPEED "0000" e "[00:00]" per il timer. L'apparecchio è pronto per l'uso.
3. È possibile avviare e arrestare il funzionamento dell'apparecchio premendo brevemente il tasto POWER .
4. Se si desidera interrompere il funzionamento, tenere premuto il tasto POWER , fino a quando il display illuminato si spegne. Staccare la spina dalla presa di corrente.

### 1.6 Messa in pausa

- Premere brevemente il tasto **POWER**  una sola volta, il tempo di esecuzione/la rimanente durata, la velocità e la temperatura impostate rimangono visualizzati sul display. Se si desidera riprendere il funzionamento, premere brevemente il tasto POWER .
- Il motore ha diversi **interruttori di sicurezza**. Non appena uno di loro si apre, il motore si spegne.
  - se il **braccio** (1) viene inclinato verso l'alto, lo stato del programma viene mantenuto. Per continuare il funzionamento dell'apparecchio, abbassare il braccio finché non scatta in posizione in modo udibile e quindi premere il tasto POWER .
  - Se il funzionamento è in pausa, staccare anche la **ciotola**. Viene emesso un segnale acustico lungo. Lo stato del programma viene mantenuto, anche se il timer si spegne. Dopo che la ciotola è stata inserita correttamente e il braccio è stato abbassato, premere il tasto POWER  per riprendere il funzionamento con le impostazioni precedenti.
  - Durante il funzionamento, se si apre la **copertura del motore del frullatore** o si stacca la **brocca del frullatore**, l'apparecchio si spegne immediatamente. Il display scompare e lo stato del programma viene cancellato. L'alimentazione viene interrotta.



L'apparecchio ripristina le impostazioni predefinite (velocità 1). Se si desidera riprendere con il funzionamento, accendere l'apparecchio e modificare le impostazioni.

## 1.7 Indicazioni sul Display



Le indicazioni sul display dipendono dalla modalità di funzionamento.

- L'impostazione di velocità è riportata accanto a **SPEED** quando l'apparecchio viene utilizzato come impastatrice/miscelatrice, frullatore o tritacarne.
- Se l'apparecchio è utilizzato come dispositivo di cottura, invece della velocità accanto a **TEMP** viene visualizzata la temperatura attuale (in °C).
- L'indicatore **TIME** informa riguardo a:
  - durata di funzionamento
  - durata di funzionamento residua del programma impostato, se si è attivato il timer con il tasto .
- Se è stato attivato il timer o è stata impostata una temperatura, si può accedere alle impostazioni selezionate tramite il tasto . Premerlo tre volte. I seguenti indicatori vengono visualizzati per tre secondi ognuno, nella seguente sequenza:
  1. **Impostazione velocità SPEED**
  2. **Tempo TIME**
  3. **Temperatura TEMP.**
- Il display luminoso si spegne se l'apparecchio non è in uso o non si preme alcun tasto per circa 10 minuti. Lo stato del programma viene mantenuto. Premere un tasto qualsiasi (**tranne** POWER ) per accendere nuovamente il display. Controllare le impostazioni precedenti con il tasto .



## 1.8 Impostazioni della velocità

- La velocità 1 è l'impostazione predefinita quando l'apparecchio viene collegato alla rete elettrica.
- Se l'apparecchio viene spento **senza** scollegare la spina dalla presa o rimuovere la copertura del motore o della brocca di frullatore, viene salvata l'ultima impostazione di velocità selezionata.
- L'apparecchio ha 11 impostazioni di velocità (da 1 a 10 e -1), che possono essere selezionate con i tasti  / .
- Impostazione 1 = bassa velocità**
- Impostazione 10 = velocità massima**
- Impostazione -1 = velocità minima** per mescolare durante la cottura.
- Quando si usa come apparecchio di cottura, si possono selezionare velocità maggiori di 1 soltanto se la temperatura non ha ancora raggiunto i 60 °C. Le velocità **-2** e **-3** rappresentano gli intervalli cui si mescola il cibo a velocità -1 durante la cottura.
- Impostazione -2 = intervalli brevi**
- Impostazione -3 = intervalli lunghi**
- Se si desidera passare da -3 a -2 oppure -1, utilizzare il tasto .





## 10 Messa in funzione



Italiano

### 1.9 Timer (dispositivo di cronometraggio elettronico)

Se si desidera limitare il tempo di funzionamento, procedere nel modo seguente:

- Premere una volta il tasto .
- Utilizzare i tasti  /  per selezionare un intervallo tra 1 e 60 minuti.
- Se non si premono tasti per alcuni secondi, il display mostra "00:00". Le impostazioni vengono mantenute comunque.
- Si può anche azzerare il timer durante il funzionamento tramite i tasti  e  / , senza interrompere il programma. Il tempo di funzionamento precedente viene mantenuto.

### 1.10 Temperatura

Per utilizzare l'apparecchio per la cottura, selezionare una temperatura tra 25 °C e 140 °C.

- Premere due volte il tasto .
- Utilizzare i tasti  /  per selezionare la temperatura.
- Se non si premono tasti per alcuni secondi, il display passa a visualizzare la temperatura attuale. Le impostazioni vengono mantenute comunque.
- Si può anche cancellare l'impostazione della temperatura durante il funzionamento utilizzando i tasti  e  / , senza interrompere il programma.

### 1.11 Cancellazione tramite il tasto

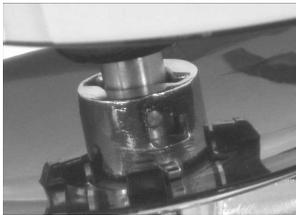
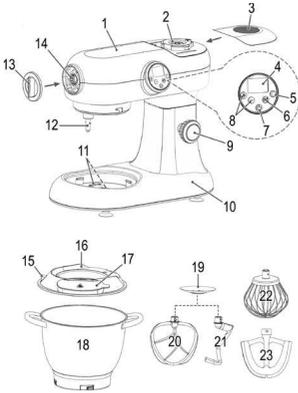
- Se si desidera cancellare il **Timer** impostato dopo l'avvio del programma:
  1. Interrompere il programma con il tasto POWER .
  2. Premere ripetutamente il tasto  fino a raggiungere l'impostazione del timer.
  3. Tenere premuto il tasto  fino a quando il timer mostra "00:00". L'impostazione del timer è stata cancellata. L'indicatore sul display passa alla durata di funzionamento.
- Se si desidera cancellare la **temperatura** dopo l'avvio del programma:
  1. Interrompere il programma con il tasto POWER .
  2. Premere ripetutamente il tasto  fino a raggiungere l'impostazione della temperatura.
  3. Tenere premuto il tasto  fino a quando la temperatura mostra "0 C". L'impostazione della temperatura è stata cancellata.
- Se si interrompe il programma con il tasto POWER  e poi si preme immediatamente il tasto  per 2 secondi, si cancellano contemporaneamente timer e temperatura.





## 2. Impastatrice

### 2.1 Assemblaggio e funzionamento



1. Ruotare la manopola (9). Il braccio (1) si solleva.
2. Applicare il coperchio paraspruzzi (16): tenere il coperchio in modo che l'apertura di riempimento (17) sia di fronte a voi sulla sinistra. Il bordo superiore del coperchio corrisponde alla forma del braccio inclinabile. Spingere il coperchio da sotto e intorno all'albero del braccio. La guarnizione di gomma deve circondare completamente l'albero. Se installato correttamente, il braccio inclinabile sarà "incassato" nel coperchio.
3. Se si desidera utilizzare il **gancio da impasto** (21) o la **frusta piatta** (20), montare prima il disco di protezione (19). Questo impedisce all'albero di azionamento di venire in contatto con l'impasto. Tenere il disco come una ciotola. Inserire il gancio da impasto o la frusta piatta da sotto attraverso la cavità del disco e serrare con un quarto di giro.

4. All'estremità superiore dell'accessorio, sarà presente un incavo per l'asse guida e la chiavetta. Montare l'accessorio necessario inserendo l'estremità superiore nell'albero guida (12). Spingere e girare l'accessorio contemporaneamente in senso anti orario in modo che la chiavetta si blocchi all'albero guida.

5. Fissare la ciotola nella staffa:
  - 5.1. Assicurarsi che i connettori (11) siano allineati con i perni nella base dell'apparecchio.
  - 5.2. Sul bordo inferiore della ciotola si vedranno dei simboli, che ne facilitano il montaggio. Fissare la ciotola con il punto ● sopra la freccia ▲ della base dell'apparecchio. Premere la ciotola verso il basso. Girarla in senso orario fino a fine corsa. Le due frecce ▼ e ▲ devono corrispondere tra loro.

6. Ora aggiungere gli ingredienti.

#### ⚠ ATTENZIONE:

– Non riempire eccessivamente l'apparecchio, la quantità massima degli ingredienti è 2 kg o 3 litri per i liquidi.

7. Spingere il braccio verso il basso finché non scatti in posizione.
8. Collegare la spina ad una presa a parete correttamente installata.
9. Accendere l'apparecchio tramite il tasto POWER
10. Selezionare una velocità con i tasti / .
11. Avviare il funzionamento con il tasto POWER





## 12 Messa in funzione



### NOTA:

- Se si avvia l'apparecchio immediatamente dopo averlo collegato alla rete elettrica, l'apparecchio inizia con la velocità impostata a 1.

### 2.2 Tabella tipi di impasti e utensili

Tipo di impasto	Utensile	Impostazione	Quantità
<b>Impasto pesante</b> (ad es. pane e pasta brisée)	Gancio per impasto	1 - 5	max. 2 kg
<b>Impasto medio</b> (ad es. crepe o e torte)	Gancio mixer	1 - 3	max. 2 kg
<b>Impasto leggero</b> (ad es. crema, bianco d'uovo, pudding)	Frusta	3 - 10	min. 200 ml/ max. 3 l

### NOTA:

- Per la selezione della velocità, far riferimento alle istruzioni della ricetta.
- Se si sta mescolando un impasto pesante, unire tutti gli ingredienti insieme nella ciotola di miscelazione. Iniziare sempre a impastare con la farina, lo zucchero e le uova. Aggiungere i liquidi gradualmente durante l'operazione di impasto. A tal fine utilizzare l'apertura di rabbocco nel coperchio paraspruzzi.
- Funzionamento breve: Con impasto pesante non mettere in funzione il dispositivo per più di 10 minuti e lasciare che si raffreddi per 10 minuti.

### 2.3 Funzionamento con pausa



### AVVISO: Rischio di lesione!

- Spegner sempre l'apparecchio con il tasto POWER , anche quando si vuole interrompere il processo di impasto/miscelazione solo per breve tempo.
- Attendere che l'accessorio si fermi completamente!
- Quando si gira la manopola (9) durante l'uso per girare il braccio, un interruttore di sicurezza spegne il motore. L'accessorio continuerà a ruotare ancora per un po.

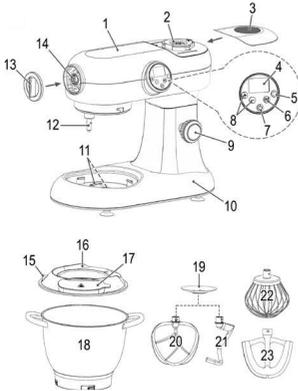




- Per continuare a utilizzare l'apparecchio, abbassare nuovamente il braccio e premere il tasto POWER .

## 2.4 Fine del funzionamento e rimozione della scodella

1. Spegnere l'apparecchio con il tasto POWER  quando l'impasto è terminato. Attendere che l'accessorio si fermi del tutto. Scollegamento dall'alimentazione.
2. Ruotare la manopola (9) in senso orario. Il braccio si solleva.
3. Girare leggermente in senso anti orario il recipiente per rimuoverlo.
4. Rimuovere l'impasto dalla scodella.
5. Per rilasciare l'accessorio dall'albero guida, spingerlo verso l'alto e girarlo leggermente in senso orario. Poi tirarlo fuori.
6. Pulire i pezzi usati come descritto in "Pulizia".





## 14 Messa in funzione

### 3. Apparecchio di cottura

#### 3.1 Istruzioni per l'uso come apparecchio di cottura



 **AVVISO:** Superfici ad alta temperatura! Rischio di ustioni!  
La ciotola di miscelazione e il coperchio paraspruzzi si riscaldano molto durante l'uso.

- Pertanto, tenere sempre l'apertura di ricarica (17) sulla maniglia lato destro.
- Se si apre l'apertura di ricarica durante la cottura, fuoriesce vapore caldo!
- Prestare anche attenzione alla valvola di scarico del vapore (15) durante la cottura!
- Se si inclina il braccio, dalla ciotola di miscelazione fuoriesce vapore caldo.
- Quando si rimuove la ciotola di miscelazione, tenerla soltanto dalle maniglie.

 **ATTENZIONE:**

La base della ciotola di miscelazione diventa molto calda dopo la cottura.

- Posizionare sempre la ciotola su una superficie resistente al calore.

 **NOTA:**

- Immettere le impostazioni necessarie per il tempo, la temperatura e la velocità in rapida successione. Se si attendono più di 5 secondi tra le singole impostazioni, occorre iniziare a inserirle di nuovo dall'inizio.
- Se non si desidera selezionare una delle funzioni, saltarla premendo il tasto .
- Se si desidera modificare le impostazioni, è possibile farlo in qualsiasi momento tramite i tasti  e .





### **i** NOTA:

- Se si desidera cancellare il timer o la temperatura impostati, utilizzare il tasto . Vedere anche “Istruzioni generali per l’uso” → “Cancellazione tramite il tasto ”.
- Se la temperatura impostata è stata raggiunta, la resistenza di riscaldamento si spegne automaticamente. La temperatura viene poi controllata dal termostato. La temperatura attuale viene visualizzata sul display.
- Notare che la temperatura effettiva nella ciotola di miscelazione è mostrata con un ritardo di tempo, poiché il sensore è alla base della ciotola. Il ritardo può essere di circa 5 minuti.
- Una volta trascorso il tempo impostato, il display mostra la schermata di inizio.
- Si può continuare la cottura dopo la scadenza del timer (massimo 60 minuti) riattivando il timer.
- È anche possibile cuocere senza il timer. Per motivi di sicurezza l’apparecchio si spegne dopo 15 minuti. Sul display apparirà la schermata di avvio.
- È anche possibile utilizzare un’impostazione di velocità superiore a 1 dopo che la ciotola di miscelazione si sarà raffreddata sotto ai 60 °C.

### **i** NOTA: Protezione termica!

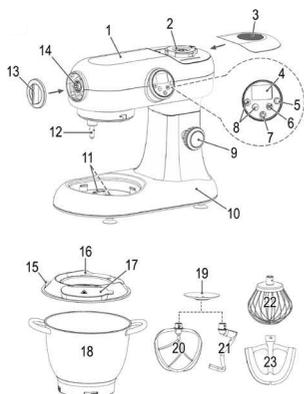
L'apparecchio è dotato di una protezione termica. Questa spegne l'apparecchio per motivi di sicurezza, se il termostato nella base della ciotola registra 140 °C. In questo caso si sente un segnale acustico continuo.

- **Staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.**
- **Lasciarlo raffreddare.**
- Se si desidera riprendere il funzionamento, riaccendere l'apparecchio e selezionare nuovamente le impostazioni.





## 16 Messa in funzione



### 3.2 Funzionamento

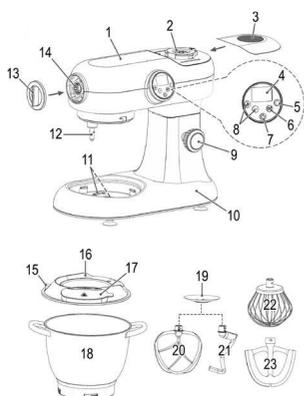
1. Montare la ciotola, il coperchio paraspruzzi e il battitore flessibile (23) come descritto in "Impastatrice" → "Assemblaggio e funzionamento", ai punti 1, 2, 4 e 5.
2. Aggiungere gli ingredienti nella ciotola.
3. Spingere il braccio verso il basso finché non scatti in posizione.
4. Inserire la spina in una presa correttamente messa a terra.
5. Accendere l'apparecchio con il tasto POWER .
6. Premere il tasto  una volta. Impostare il tempo di cottura da 1 a 60 minuti utilizzando i tasti /.
7. Premere il tasto  una seconda volta. Impostare la temperatura tra 25 °C e 140 °C utilizzando i tasti /.
8. Premere il tasto  una terza volta. Impostare una velocità di miscelazione o un intervallo utilizzando i tasti /.
9. Avviare il programma di cottura tramite il tasto POWER .

### 3.3 Versamento degli ingredienti

 **AVVISO: Superficie ad alta temperatura!**  
**Rischio di ustioni!**

Prestare attenzione alle avvertenze di cui sopra!

Non c'è bisogno di mettere in pausa il processo di cottura. Utilizzare l'apertura di rabbocco nel coperchio paraspruzzi.



### 3.4 Spegnimento e rimozione della ciotola

1. Spegner l'apparecchio con il tasto POWER . Staccare la spina di alimentazione.
2. Ruotare la manopola (9) in senso orario. Il braccio si solleva.
3. Ruotare la ciotola di miscelazione in senso antiorario con un breve giro per staccarla.
4. Togliere il cibo pronto dalla ciotola.
5. Al fine di liberare l'accessorio dall'albero di azionamento, spingere verso l'alto e girare leggermente in senso orario. Poi estrarlo.
6. Pulire le parti utilizzate come descritto nel capitolo "Pulizia".





## 4. Il frullatore

### 4.1 Istruzioni sull'uso del frullatore



#### **AVVISO:**

#### **La lama nel frullatore è affilata!**

- Non raggiungere con le mani il contenitore di miscelazione montato!
- Gestire la lama del frullatore con cura! **Rischio di lesione**, in particolare durante la rimozione della lama dal contenitore di miscelazione, svuotando e pulendo il contenitore di miscelazione!
- Non versare ingredienti liquidi più caldi di 60 °C nel contenitore di miscelazione! **Pericolo di scottature!**

#### **ATTENZIONE:**

- Non ruotare mai la manopola (9), se la brocca del frullatore è montata! La brocca si rovescerà!
- Non mettere ingredienti duri come noccioline o chicchi di caffè nel contenitore di miscelazione.
- La lama del contenitore di miscelazione non è adatta solo a rompere cubetti di ghiaccio.

#### **Consigliato:**

- Quando si preparano bevande con ghiaccio in scaglie durante la miscelazione. I cubetti di ghiaccio saranno resi in scaglie durante la fase di miscelazione.
- Non utilizzare il frullatore senza ingredienti!
- Mettere il contenitore di miscelazione su una superficie stabile e solida durante il riempimento. In questo modo sarà facile montare il coperchio.
- Non superare la capacità massima (1500 ml) come indicato sul contenitore di miscelazione!
- Regolare la capacità per lasciare spazio all'eventuale schiuma della miscela. Ridurre la capacità, se necessario.
- Montare il coperchio in modo che la linguetta circolare aderisca al contenitore di miscelazione.
- Mettere in funzione all'apparecchio solo dopo aver montato il coperchio e aver fermato il dispositivo di arresto!
- Non rimuovere il coperchio durante il funzionamento! Prima di aprire il coperchio attendere fino a quando il coltello è completamente fermo.





## 18 Messa in funzione

### 4.2 Assemblaggio del contenitore per miscelare

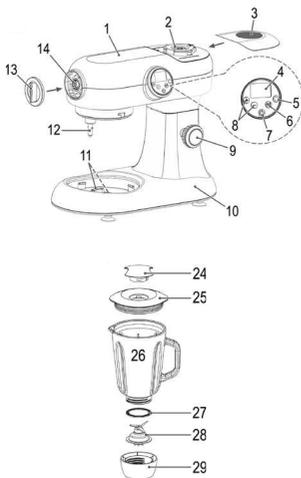
Si prega di fare riferimento alle descrizioni generali a pagina 4 e 5. Controllare il pre-assemblaggio! L'anello di tenuta (27), il gruppo lame (28) e la base avvitabile (29) devono essere assemblate con la sequenza corretta.

#### **ATTENZIONE:**

- Il perno sul gruppo lame deve entrare nella cavità della base avvitabile.
- Non dimenticare di mettere la guarnizione ad anello sull'assemblaggio della lama; in caso contrario il contenitore di miscelazione perderà.
- Non montare l'unità filettata in modo obliquo.

### 4.3 Preparazione

1. Fissare la ciotola e il coperchio paraspruzzi come descritto nel capitolo "Impastatrice" → "Assemblaggio e funzionamento" (pagina 11), ai punti 1, 2, 5 e 7.)
2. Rimuovere il coperchio di sicurezza (3) dall'albero di azionamento del motore del frullatore: premere e spostare contemporaneamente sulla superficie scanalata.
3. Tagliare tutti gli ingredienti in piccoli pezzi.
4. Mettere gli ingredienti nel contenitore di miscelazione. Rispettare la capacità massima.
5. Premere il coperchio (25) verso il basso sul contenitore di miscelazione. Il contenitore di miscelazione deve essere perfettamente sigillato.
6. Chiudere il coperchio con il dispositivo di arresto (24). Utilizzare le rientranze sul tappo per aiutarsi. Fissare il tappo ruotandolo in senso orario.



Italiano

### 4.4 Assemblaggio e funzionamento del frullatore

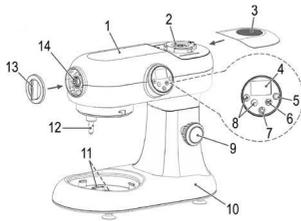
7. Mettere il contenitore di miscelazione sull'asse guida di miscelazione. Fissare la brocca del frullatore con la freccia ▼ sul punto ● sulla base dell'apparecchio. Girare la brocca del frullatore in senso orario fino a fine corsa. Le due frecce ▼ e ▲ devono corrispondere tra loro.
8. Collegare il cavo di corrente ad una presa a parete installata correttamente e a terra.
9. Accendere l'apparecchio tramite il tasto POWER .
10. Selezionare una velocità con i tasti  / .
11. Avviare il funzionamento con il tasto POWER .





## **i** NOTA:

Se si avvia l'apparecchio immediatamente dopo averlo collegato alla rete elettrica, l'apparecchio inizia con la velocità impostata a 1.



### 4.5 Riempire con ingredienti

- Spegnere l'apparecchio.
- Mettere gli ingredienti o spezie nell'apertura del dispositivo di arresto.
- Chiudere nuovamente il coperchio e l'apertura dispositivo di arresto.
- Continuare il funzionamento.

### 4.6 Interrompere il funzionamento

1. Spegnere l'apparecchio. Attendere fino a quando il coltello si sia completamente fermato.
2. Scollegare il dispositivo dall'alimentazione principale.
3. Staccare la brocca del frullatore dalla base motore ruotandola in senso antiorario.
4. Rimuovere il coperchio prima di versare il contenuto.
5. Pulire i pezzi usati come descritto in "Pulizia".
6. Coprire l'asse guida dell'uscita di miscelazione con il coperchio di sicurezza (3).



## **i** NOTA IMPORTANTE:

Non conservare succo di limone o alimenti acidi in contenitori metallici.





## 5. Tritacarne

### **AVVISO:**

- Durante la pulizia e l'assemblaggio del tritacarne, maneggiare la lama (35) con la cura necessaria!
- Per riempire il tritacarne utilizzare sempre lo spingitore (30). Usare solo lo spingitore per riempire il tritacarne.

### 5.1 Preparazione

Far riferimento alle panoramiche a pagina 4 e 5.

1. Fissare la ciotola e il coperchio paraspruzzi, come descritto in "Impastatrice" → "Assemblaggio e funzionamento" (pagina 11), ai punti 1, 2, 5 e 7.
2. L'accesso all'alloggiamento vite è protetto da una protezione (13) sull'apparecchio. Girare il coperchio in senso orario per rimuoverlo.
3. Spingere l'accoppiamento silicone (34) sull'asse della vite (33).
4. Regolare la vite, prima il dente, nella sezione orizzontale dell'alloggiamento della vite.

L'assemblaggio degli accessori è descritto nelle sezioni seguenti. Preparare il tritacarne secondo le esigenze.

### 5.2 Assemblaggio del tritacarne

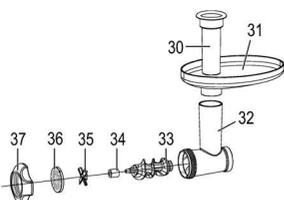
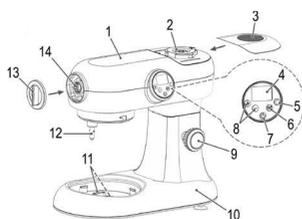
#### **NOTA:**

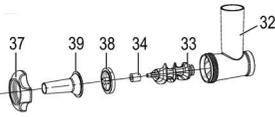
- Controllare il montaggio!
- In base a quanto si desidera tritare, selezionarne il grado con la piastra del tritacarne.
- Passare leggermente la piastra con dell'olio di semi di girasole.

Procedere come descritto in "Preparazione".

5. Regolare il coltello (35) sull'albero della vite con il lato tagliente rivolto verso l'esterno.
6. Selezionare una piastra per tritare (36). Utilizzare gli incavi della piastra per inserirlo nell'alloggiamento della vite.

Ulteriori dettagli sono presenti in "Come montare l'alloggiamento vite pre-assemblato".





### 5.3 Come assemblare l'accessorio salsicce

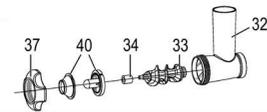
Procedere come descritto in "Preparazione".

- Utilizzare della carne per salsicce e procedere come di seguito:
  5. Innanzitutto, regolare il divisore dell'impasto (38) sull'albero della vite. Per effettuare ciò, utilizzare gli incavi del divisore di impasto.
  6. Regolare l'accessorio per salsicce (39) sul divisore dell'impasto. Per effettuare ciò, utilizzare gli incavi dell'accessorio per salsicce.
- Se si desidera tritare della carne e fare delle salsicce, regolare prima il coltello e una piastra per tritare come descritto in "Assemblaggio del tritacarne" ai punti 5 e 6. Poi spingere l'accessorio per salsicce nel dado anelli.
- Per ulteriori dettagli, vedere "Come montare l'alloggiamento vite pre-assemblato".

### 5.4 Come assemblare l'accessorio per sacche impasto

#### **i** NOTA:

Usare l'accessorio per le sacche impasto per formare sacche dall'impasto della carne.

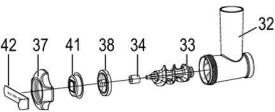


Procedere come descritto in "Preparazione".

5. Mettere l'accessorio 2 per le sacche impasto (40) sull'albero della vite. Utilizzare gli incavi per effettuare ciò.
6. Per ulteriori dettagli, vedere "Come montare l'alloggiamento vite pre-assemblato".

### 5.5 Come assemblare l'unità per biscotti

Procedere come descritto in "Preparazione".



5. Innanzitutto, regolare il divisore dell'impasto (38) sull'albero della vite. Utilizzare gli incavi del divisore impasto.
6. Mettere l'unità per biscotti (41) sul divisore impasto. Utilizzare gli incavi dell'unità per biscotti.

Per ulteriori dettagli, vedere "Come montare l'alloggiamento vite pre-assemblato".

### 5.6 Come montare l'alloggiamento vite pre-assemblata



7. Avvitare il dado anelli (37) in senso orario sull'alloggiamento vite.
8. Montare l'alloggiamento vite pre-assemblato all'apparecchio. Posizionare l'alloggiamento vite con la freccia (▲) allineata con (●) sull'apparecchio. Girare in posizione diritta. La freccia dell'alloggiamento vite deve essere opposta alla freccia sull'apparecchio. (Far riferimento alla figura).





## 22 Messa in funzione

### **ATTENZIONE:**

Se si apre e chiude nuovamente il dado anelli dopo averlo montato, tenere l'alloggiamento vite ben fermo con una mano sul collo del riempitore (32), altrimenti l'alloggiamento vite potrebbe accidentalmente allentarsi.

9. Posizionare il vassoio (31) in modo che il letto dello stesso sia sopra il braccio (1).

### 5.7 Funzionamento e istruzioni per l'uso

#### **NOTA:**

- Tagliare la carne a pezzi di circa 2,5 cm. Accertarsi che non vi siano ossa o nervi nella carne.
- **Funzionamento breve:** Non usare l'apparecchio per più di 10 minuti e attendere che si raffreddi per 10 minuti.

10. Introdurre i pezzi di carne (impasto di carne/ carne per salsicce o impasto) nell'apposito vassoio e nel collo di riempimento. Se si sta tritando della carne, mettere un contenitore sotto l'uscita.
11. Collegare la spina ad una presa a parete correttamente installata. Accendere l'apparecchio con il tasto POWER .
12. Utilizzare i tasti  /  per selezionare una velocità tra 3 e 5.
13. Avviare il funzionamento con il tasto POWER .
14. Se necessario, introdurre la carne o impasto con lo spingitore (30).

#### **AVVISO: Rischio di lesione!**

Usare sempre lo spingitore in dotazione. Non mettere mai le dita o utensili nel collo di riempimento!





## 5.8 Come fare salsicce

- È possibile utilizzare pelle per salsicce naturale o artificiale.
- Se si decide di usare pelle per salsicce naturale, inumidirla prima in acqua per un po'.
- Annodare un'estremità della pelle.
- Spingere la pelle sopra l'accessorio per salsicce.
- La carne per salsicce è spinta nell'accessorio per salsicce e la salsiccia è riempita.
- Accertarsi che la pelle per salsicce sia riempita non al massimo in quanto la salsiccia si espande durante la fase di bollitura o frittura e la pelle potrebbe rompersi.
- Se la prima salsiccia raggiunge la lunghezza necessaria, premere la salsiccia assieme all'estremità dell'accessorio per salsicce con le dita.
- Ruotare una volta o due la salsiccia.
- Se non è stata sviluppata una serie, è possibile girare l'apparecchio dopo ogni lunghezza di salsiccia.

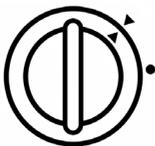
## 5.9 Formare biscotti

### **i** NOTA:

- Se è stato preparato un impasto per biscotti, è possibile formare l'impasto in diverse forme usando il tagliere (42).
  - Utilizzare i tasti  $\oplus/\ominus$  per selezionare una velocità tra 1 e 3.
- Dopo aver montare l'alloggiamento vite pre-assemblato all'apparecchio, spingere il tagliere nell'unità per biscotti.
  - Impostare la forma dei biscotti desiderata.
  - Tenere le lunghezze dell'impasto all'uscita con la mano e tagliare la lunghezza desiderata.

## 5.10 Terminare il funzionamento

1. Spegnere l'apparecchio con il tasto POWER .
2. Scollegare la spina.
3. Smontare tutte le parti del tritacarne.
4. Pulire i pezzi usati come descritto in "Pulizia".
5. Chiudere l'accesso dell'alloggiamento vite con il coperchio (13). Girare il coperchio in senso anti orario. La freccia del coperchio deve essere opposta alla freccia sull'apparecchio. (Vedi la figura a sinistra).





### **AVVISO:**

- Scollegare dall'alimentazione prima di effettuare la pulizia. Lasciare che la ciotola di miscelazione si raffreddi.
- Non immergere l'apparecchio in acqua per non provocare scosse elettriche o incendi.

### **ATTENZIONE:**

- Non utilizzare spazzole d'acciaio o altri utensili abrasivi per effettuare la pulizia.
- Non utilizzare detersivi aggressivi o abrasivi.
- Gli attacchi non devono essere lavati in lavastoviglie. Calore e detersivi aggressivi possono deformare o scolorire gli attacchi.

### **Alloggiamento del motore**

- Pulire l'alloggiamento solo con un panno umido e uno spruzzo di detersivo liquido. Asciugare con un panno.

### **Ciotola di miscelazione**

#### **ATTENZIONE:**

La base della ciotola di miscelazione contiene componenti elettronici sensibili. Non immergerla in acqua!

- Utilizzare solo acqua per lavare la ciotola. Si può aggiungere un po' di detersivo.
- Pulire l'esterno della ciotola con uno strofinaccio umido.
- Quindi asciugare accuratamente la ciotola.

### **Coperchio paraspruzzi, accessori per impastare / miscelare e parti del tritacarne**

#### **AVVISO: Rischio di lesione!**

Il coltello per tritare è molto tagliente.

- Le parti che sono andate in contatto con gli alimenti possono essere lavate con acqua.
- L'anello di tenuta del coperchio paraspruzzi può essere rimosso per facilitare la pulizia.
- Risciacquare con acqua pulita e asciugare le parti.
- Dopo l'asciugatura oliare leggermente i dischi tritacarne con olio vegetale.





## Accessori del frullatore

### Pulizia preliminare

Riempire a metà il frullatore con acqua e accendere l'apparecchio per circa 10 secondi. Poi scaricare l'acqua.

### Pulizia di fondo

#### **AVVISO: Rischio di lesioni!**

I coltelli del gruppo lame sono taglienti. Procedere con cautela in caso di smontaggio, pulizia e assemblaggio delle parti.

- Per pulire a fondo, staccare la brocca del frullatore.
- Smontare sempre la brocca del frullatore dopo l'uso.
- Rimuovere la base avvitabile dalla brocca del frullatore.
- Rimuovere il gruppo lame e l'anello di tenuta dalla base avvitabile.
- È possibile pulire la caraffa di vetro della brocca del frullatore e il coperchio con il tappo in una ciotola di acqua calda. Risciacquare con acqua pulita e asciugare.

### Anello di tenuta, gruppo lame e base avvitabile

- Sciacquare sempre rapidamente queste parti con acqua calda.
- Dopo aver pulito e asciugato tutte le parti, rimontare la brocca del frullatore in ordine inverso. Fare riferimento ai diagrammi a pagina 5.



## 26 Custodia



- Pulire l'apparecchio come descritto. Lasciare asciugare completamente gli accessori.
- Far scorrere il cavo di alimentazione nel vano del cavo.
- Si raccomanda che l'apparecchio venga tenuto nella confezione originale se non si intende utilizzarlo per un lungo periodo.
- Tenere sempre l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini in un luogo asciutto e ben ventilato.

## Smaltimento



- Consegnare gli apparecchi inutilizzati presso un punto vendita per poterli smaltire gratuitamente come si conviene.
- Smaltire immediatamente gli apparecchi con guasti pericolosi, assicurandosi che non possano più essere utilizzati.
- Non smaltire gli apparecchi coi rifiuti domestici (tutela dell'ambiente!).



- Il blocco motore è dotato di un interruttore di sicurezza, per cui il motore funziona unicamente se la vaschetta e il coperchio sono montati e chiusi correttamente.
- Le riparazioni dell'apparecchio devono 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.

Guasto	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona	L'apparecchio non viene alimentato.	Controllare la presa con un'altro apparecchio. Inserire la spina correttamente. Controllare l'interruttore di circuito principale.
	L'apparecchio è dotato di <b>interruttori di sicurezza</b> . Questi evitano un avvio accidentale del motore.	Controllare la posizione corretta del - braccio di oscillazione (1) - del contenitore di miscelazione o - del coperchio di sicurezza (3) - la ciotola di miscelazione e - il coperchio paraspruzzi (16).
	L'apparecchio risulta difettoso.	Rivolgersi al nostro M-Service.
L'apparecchio si spegne durante la cottura	La cottura senza il timer è limitata a 15 minuti per motivi di sicurezza.	Riavviare. Lavorare con il timer.
Si sente un segnale acustico continuo	È stata raggiunta una temperatura di 140 °C. L'apparecchio si spegne per motivi di sicurezza.	Staccare la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio. Impostare una temperatura più bassa e riavviare con il tasto POWER  .





## 28 Dati tecnici

Tensione nominale		230 Volt / 50 Hz
Potenza nominale	Totale max.	1900 watt
	Motore	1000 watt
	Elemento riscaldante	900 watt
Misure (ciotola incl.)		ca. 32.5 x 35 x 41.5 cm (l x a x p)
Lunghezza cavo		ca. 1.1 m
Peso base		6.25 kg
Materiali	– Apparecchio di base (corpo)	acciaio / plastica
Livello di pressione acustica		72 - 86 dB(A)
Termostato		– regolazione progressiva: 25 – 140 °C – con display LCD
Scomparto per il cavo		disponibile
Omologazione		CE
M-garanzia		2 anni

Italiano

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

# MIGROS

FEDERAZIONE DELLE COOPERATIVE MIGROS, CH-8031 Zurigo





## Besciamella

<b>Informazioni</b>	<b>Porzioni</b>	<b>4</b>
	<b>Tempo necessario</b>	<b>35 minuti</b>
	<b>Accessori</b>	<b>Frusta</b>
<b>Ingredienti</b>	Burro	40 g
	Cipolle	1
	Farina	80 g
	Vino bianco	0.1 l
	Latte	1 l
	Spezie: Noce moscata, sale, pepe bianco, limone	

- Preparazione**
1. Fissare la frusta, impostare la temperatura su 100 °C e la velocità su 3. Sciogliere il burro e aggiungere le cipolle finemente tritate. Dopo 30 secondi, tornare su velocità 1 e ridurre la temperatura a 90 °C. Aggiungere la farina a poco a poco e rosolarla per circa 2 minuti. Aggiungere il vino bianco.
  2. Lasciar raffreddare la roux quindi aggiungere il latte caldo, portandolo a ebollizione a 100 °C e lasciar cuocere a fuoco lento per circa 15 – 20 minuti a 90°C a velocità -1.
  3. Aggiungere spezie a piacere.

- Consigli utili**
- A seconda della consistenza e della quantità può essere necessario effettuare correzioni.
  - Seguire il processo di cottura e modificare temperatura e velocità all'occorrenza.

**Note**

---



---



---



---



---



---



---



---



---



---





## 30 Ricette

### Sugo alla bolognese

<b>Informazioni</b>	<b>Porzioni</b>	<b>4</b>
	<b>Tempo necessario</b>	<b>90 minuti</b>
	<b>Accessori</b>	<b>Sbattitore flessibile, possibilmente un tritacarne</b>

<b>Ingredienti</b>	Carne (Carne stufata, vitello e/o maiale)	400 g
	Olio	3 cucchiaini
	Cipolle	2
	Carota	1
	Porro	¼
	Sedano	¼
	Un pizzico di zucchero	1
	Un cucchiaino da tè di concentrato di pomodoro	2
	Un po' di senape	
	Vino rosso	0,1 l
	Pomodori pelati	5
	Spicchi d'aglio	2
	Pepe, sale, zucchero	

<b>Preparazione</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Far passare la carne attraverso il disco medio del tritacarne. Scottare la carne in olio bollente alla temperatura max e mescolarla con lo sbattitore flessibile, quindi friggerla in modo che si sminuzzi. A questo scopo, impostare la velocità minima.</li> <li>2. Aggiungere le cipolle tagliate a dadini e le verdure finemente tritate e soffriggerle allo stesso tempo. Aggiungere un pizzico di zucchero e lasciarlo caramellare. Aggiungere il concentrato di pomodoro e possibilmente la senape, lasciare cuocere a fuoco lento e sfumare con vino rosso. Lasciar bollire brevemente e aggiungere i pomodori.</li> <li>3. Impostare la velocità -2 e lasciar cuocere a fuoco lento per circa 40 minuti.</li> <li>4. Circa 10 minuti prima di servire, aggiungere aglio a pezzetti e spezie.</li> <li>5. Aggiungere sale e pepe.</li> </ol>
---------------------	--

<b>Consigli utili</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A seconda della consistenza e della quantità può essere necessario effettuare correzioni.</li> <li>- Seguire il processo di cottura e modificare temperatura e velocità all'occorrenza.</li> </ul>
-----------------------	---

<b>Note</b>	
-------------	--





## Chili con Carne

<b>Informazioni</b>	<b>Porzioni</b>	<b>6</b>
	<b>Tempo necessario</b>	<b>140 minuti</b>
	<b>Accessori</b>	<b>Sbattitore flessibile</b>
<b>Ingredienti</b>	Olio	3 cucchiaini
	Manzo	500 g
	Carne di manzo stufata tagliata a cubetti	500 g
	Concentrato di pomodori	3 cucchiaini
	Senape	1 cucchiaino
	Vino rosso	0,1 l
	Caffè	200 ml
	Birra scura	200 ml
	Fagioli in scatola	200 g
	Cipolla media	2
	Pomodori passati	6
	Zucchero di canna	50 g
	Peperoncino in polvere e Sambal Oelek	1 cucchiaino ciascuno
	Semi di cumino	1 cucchiaino da tè
	Origano essiccato	½ cucchiaino da tè
Sale e pepe		

## Preparazione

1. Fissare l'attrezzo flessibile e impostare temperatura max e velocità.  
1. Aggiungere olio, riscaldare brevemente e friggere il manzo finché non si spezzetta.
2. Aggiungere la carne e friggerla per circa 2 minuti.  
Aggiungere la cipolla a dadini con lo zucchero di canna e glassarla per 2 minuti. Aggiungere il concentrato di pomodori e la senape e lasciare cuocere a fuoco lento. Aggiungere il vino rosso e lasciar cuocere per un po'. Aggiungere quindi caffè, birra e brodo.
3. Aggiungere spezie a piacere e i rimanenti ingredienti. Dosare come prima cosa il peperoncino con attenzione.  
Lasciar cuocere per un'ora e mezzo a fuoco basso (85 °C) mescolando spesso a velocità -2.
4. Aggiungere quindi le spezie e aggiungere peperoncino all'occorrenza dopo aver assaggiato, far cuocere a fuoco lento per un'altra mezz'ora e aggiungere brodo all'occorrenza.

## Consigli utili

- Per arrotondare il sapore, è possibile aggiungere zucchero, miele, cioccolata o cacao poco prima di aver ultimato la cottura. Gli ultimi due ingredienti forniscono alla pietanza un color bruno.
- A seconda della consistenza e della quantità può essere necessario effettuare correzioni.
- Seguire il processo di cottura e modificare temperatura e velocità all'occorrenza.





## 32 Ricette

### Gulash

<b>Informazioni</b>	<b>Porzioni</b>	<b>6</b>
	<b>Tempo necessario</b>	<b>90 minuti</b>
	<b>Accessori</b>	<b>Sbattitore flessibile</b>
<b>Ingredienti</b>	Stufato di manzo	1200 g
	Olio vegetale o lardo	3 cucchiaini
	Peperoncino in polvere dolce	1 cucchiaino
	Cipolle medie	2
	Peperoni rossi	2
	Un pizzico di zucchero	
	Concentrato di pomodori	2 cucchiaini
	Senape	1 cucchiaino
	Vino rosso	0,1 l
	Aceto	2 cucchiaini
	Brodo di manzo o vegetale	500 ml
	Sale e pepe	
	Il succo di mezzo limone non trattato	
	Cumino	1 cucchiaino da tè
Aglio	3 spicchi	
Maggiorana essicata	1 cucchiaino da tè	

### Preparazione

1. Rimuovere tendini e cartilagini dalla carne all'occorrenza e tagliarla in cubetti di 2-3 cm. Fissare il gancio sbattitore e impostare temperatura max e velocità 3. Riscaldare brevemente olio o lardo, aggiungere i cubetti di carne e friggerli per circa 10 minuti. Cospargere di peperoncino e rimuoverli.
2. Soffriggere cipolle e peperoni tagliati a striscioline nell'olio rimanente aggiungendo un pizzico di zucchero.  
Aggiungere il concentrato di pomodori e la senape e sfumarli con vino rosso e aceto.  
Far bollire per 1 minuto. Aggiungere nuovamente la carne e coprirla con il brodo di carne.  
Aggiungere sale e pepe. Far cuocere per circa un'ora a 120 °C a velocità -3.
3. Usare il succo di limone, il cumino, l'aglio e la maggiorana per formare una pasta cremosa (macinare o pestare in un mortaio erbetto e spezie) e aggiungerle delicatamente alla fine.





**Risotto**

<b>Informazioni</b>	<b>Porzioni</b>	<b>2-3</b>
	<b>Tempo di preparazione</b>	<b>5 minuti</b>
	<b>Tempo di cottura</b>	<b>25-35 minuti</b>
	<b>Accessori</b>	<b>Sbattitore flessibile</b>
<b>Ingredienti</b>	Riso per risotto	200 g
	Brodo di pollo o vegetale	500 g
	Vino bianco secco	40 ml
	Burro	25 g

**Preparazione**

1. Fissare lo sbattitore flessibile. Mettere il burro in un contenitore. Impostare la temperatura su 140 °C e la velocità su -1. Non sciogliere il burro per più di un minuto.  
Tempo: 1 minuto | Temperatura: 140 °C | Livello velocità: -1
2. Ridurre la velocità a -2. Aggiungere il riso per risotto al burro fuso e soffriggere per 2 minuti a 140 °C.  
Tempo: 5 minuti | Temperatura: 140 °C | Livello velocità: -1
3. Ridurre la temperatura a 100 °C. Versare il vino nel riso a poco a poco mescolando continuamente finché il riso non ha assorbito tutto il vino.  
Tempo: 5 minuti | Temperatura: 100 °C | Livello velocità: -2
4. Versare il brodo nel riso. Impostare il timer su 18 minuti.  
Tempo: 18 minuti | Temperatura: 100 °C | Livello velocità: -2
5. Speziare a piacere e servire.

**Consigli utili**

- È possibile aggiungere al risotto cipolle, carne di pollo, polpa di granchio, prosciutto, formaggio ecc..
- A seconda della consistenza e della quantità può essere necessario effettuare correzioni.
- Seguire il processo di cottura e modificare temperatura e velocità all'occorrenza.

**Note**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Italiano





## 34 Ricette

### Purè di patate

<b>Informazioni</b>	<b>Porzioni</b>	<b>6-8</b>
	<b>Tempo di preparazione</b>	<b>10 minuti</b>
	<b>Tempo di cottura</b>	<b>40 minuti</b>
	<b>Accessori</b>	<b>Frusta</b>

<b>Ingredienti</b>	Patate	1000 g
	Acqua per cottura	ca. 1,5 l
	Burro	25 g
	Latte o panna	50 ml
	Spezie come pepe, sale, noce moscata a piacere	

<b>Preparazione</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Sbucciare le patate e tagliarle in quattro parti. Mettere le patate nel contenitore con l'acqua. Non inserire ancora lo sbattitore. Fissare il paraspruzzi. Cuocere completamente le patate a 140 °C e a velocità -3 (30 minuti). Tempo: 30 minuti   Temperatura: 140 °C   Livello velocità: -3</li> <li>2. Disattivare il calore. Temperatura: 0 °C</li> <li>3. Rimuovere delicatamente il paraspruzzi. Sgocciolare le patate e rimetterle nel contenitore. Inserire il contenitore.</li> <li>4. Aggiungere il burro alle patate. Aggiungere 50 ml di latte o panna per una migliore consistenza.</li> <li>5. Inserire la frusta e mescolare fino a ottenere una purea uniforme. Tempo: 3 minuti   Impostazione velocità: 4</li> <li>6. Condire a piacere.</li> </ol>
---------------------	--

<b>Consigli utili</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A seconda della consistenza e della quantità può essere necessario effettuare correzioni.</li> <li>- Seguire il processo di cottura e modificare temperatura e velocità all'occorrenza.</li> </ul>
-----------------------	---

<b>Note</b>	<hr/> <hr/> <hr/> <hr/>
-------------	-------------------------

Italiano







## 36 Ricette

### Budino

<b>Informazioni</b>	<b>Porzioni</b>	<b>4</b>
	<b>Tempo di preparazione</b>	<b>3 minuti</b>
	<b>Tempo di cottura</b>	<b>ca. 20 minuti</b>
	<b>Accessori</b>	<b>Frusta</b>
<b>Ingredienti</b>	Polvere per budino	1 sacchetto circa 38 g
	Zucchero	40 g
	Latte con 1.5% grassi	500 ml

### Preparazione

1. Togliere 5 cucchiaini di latte dal totale.
2. Fissare la frusta. Portare a ebollizione il latte rimanente.  
Tempo: 10 minuti | Temperatura: 60 °C
3. Versare la polvere per budino con lo zucchero e in latte in un contenitore finché non è completamente mescolato.
4. Quando il latte bolle, disattivare la temperatura. Aggiungere la polvere miscela per budino mescolando costantemente a velocità 7. Farlo bollire un'altra volta.  
Livello velocità 1: | Temperatura: circa 80 °C
5. Versare il budino nei contenitori da dessert e far raffreddare per circa 2 ore.

### Consigli utili

- A seconda della consistenza e della quantità può essere necessario effettuare correzioni.
- Seguire il processo di cottura e modificare temperatura e velocità all'occorrenza.

### Note

---

---

---

---

---

---

---

---

Italiano







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

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

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

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

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

