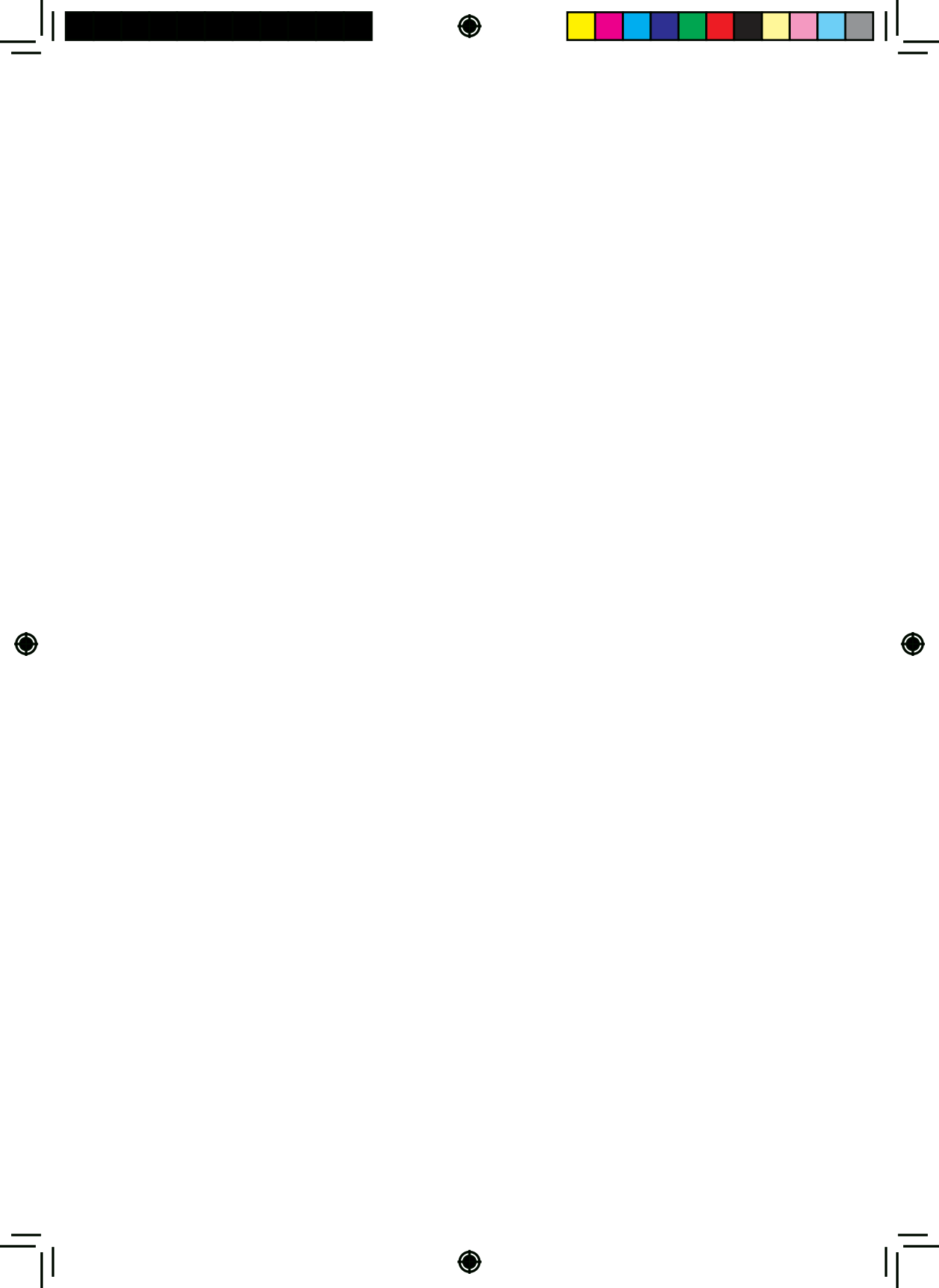


MIO★STAR



BLEND POWER 1500

Standmixer | Mixeur de table | Frullatore



Mio Star Standmixer BLEND POWER 1500

Gratulation!

Mit diesem Gerät haben Sie ein Qualitätsprodukt erworben, welches mit grösster Sorgfalt hergestellt wurde. Es wird Ihnen bei richtiger Pflege während Jahren gute Dienste erweisen.
Vor der ersten Inbetriebnahme bitten wir Sie jedoch, die vorliegende Bedienungsan-

leitung gut durchzulesen und vor allem die Sicherheitshinweise genau zu beachten.

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

Deutsch

Inhaltsverzeichnis

	Seite		Seite
Sicherheitshinweise	2	Reinigung	15
Hinweise zu dieser Anleitung	5	– Mixkrug und Zubehörteile	15
Auspacken	5	– Motoreinheit	16
Übersicht der Geräte- und Bedienteile	6	Aufbewahrung / Wartung	17
Kurzanleitung	7	Störungen	17
Inbetriebnahme	8	Entsorgung / Recycling	18
– Vor der ersten Inbetriebnahme	8	Technische Daten	18
– Verwendungszweck	8	Konformität	19
– Aufstellen	9		
– Zusammensetzen	9		
– Anwendung	10		
– Nach dem Mixen	14		

Wussten Sie schon?

Unter **www.migros-service.ch** finden Sie eine grosse Auswahl an Zubehör und Ersatzteilen. Somit können Sie die Lebenszeit Ihres Gerätes deutlich verlängern.

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

Sicherheitshinweise

Deutsch



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

- △ **WARNUNG!** Bitte alle Sicherheits- und anderen Hinweise vor Gebrauch durchlesen. Bei Nichtbeachtung besteht Stromschlag-, Brand- und/oder Verletzungsgefahr!
- Bedienungsanleitung vollständig durchlesen und für Nachbenutzer aufbewahren
- △ **WARNUNG!** Motoreinheit und Netzkabel/-stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder damit in Verbindung bringen. Wird das Gerät irrtümlicherweise nass, umgehend den Netzstecker ziehen. Stromschlaggefahr!
- △ **VORSICHT!** Kinder dürfen das Gerät nicht anwenden. Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren
- △ **VORSICHT!** Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen
- Personen, einschliesslich Kinder, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen
- Das Gerät darf nur an einer Steckdose (220-240 V / 50-60 Hz) mit einer Absicherung von 10 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**
- **ACHTUNG!** Das Netzkabel darf nie über Ecken oder Kanten herunterhängen oder gar eingeklemmt werden. Netzkabel nicht über heisse Gegenstände legen oder hängen sowie vor Öl schützen
- Netzkabel regelmässig auf Beschädigungen untersuchen. Zur Vermeidung von Gefahren darf ein beschädigtes Netzkabel nur vom MIGROS-Service ersetzt werden
- △ **VORSICHT!** Netzstecker/-kabel und Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen berühren. Immer am Stecker und nicht am Kabel ziehen
- Vor dem Netzstecker ziehen, Gerät ausschalten
- **ACHTUNG!** Gerät niemals am Netzkabel tragen oder ziehen

Sicherheitshinweise

- Wir empfehlen, das Gerät über einen FI-Schutzschalter anzuschließen. Im Zweifelsfalle fragen Sie eine Fachperson
- ACHTUNG! Gerät nicht mit Zeitschaltuhren («Timer»), geschalteten Steckdosenleisten, Verlängerungskabeln und Mehrfachsteckern etc. verwenden
- Gerät nicht verwenden bei:
 - Gerätestörung
 - beschädigtem Netzkabel
 - wenn das Gerät heruntergefallen ist oder wenn sonstige Beschädigungen vorliegen

In 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 Wasserhahn 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 nicht im Freien verwenden

- ⚠ VORSICHT! Kabel nicht herunterhängen lassen. Stolpergefahr!
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und nicht für den kommerziellen Einsatz bestimmt
- Das Gerät darf nur unter Aufsicht bedient werden. Bei Nichtgebrauch oder kurzen Unterbrüchen immer Netzstecker ziehen
- Niemals Gerät ohne Mixgut betreiben!
- ACHTUNG! Mixkrug nicht überfüllen. Überlastungsgefahr!

⚠ VORSICHT! Die Messer sind sehr scharf; niemals während des Betriebs mit der Hand oder mit Gegenständen in den Mixkrug greifen. Verletzungsgefahr durch rotierende Messer!

- **ACHTUNG! Mixer nur mit korrekt aufgesetztem Deckel betreiben**
- Mixerdeckel nie bei laufendem Gerät abnehmen
- Niemals kochendes Mixgut verarbeiten
- Heißes Mixgut vor dem Einfüllen abkühlen lassen (Höchsttemperatur 60 °C)

- ⚠ VORSICHT! Beim Einfüllen kann heisser Dampf austreten
- Beim Mixen von warmem Mixgut den Messbecher nicht aufsetzen, damit der Dampf entweichen kann

Sicherheitshinweise

Deutsch

- Das Gerät darf ohne Unterbruch **nicht länger als 3 Minuten** betrieben werden. Danach Gerät mind. 1 Minute auf Raumtemperatur abkühlen lassen
- Mixkrug 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
- △ VORSICHT! Nach dem Ausschalten rotiert die Messereinheit noch weiter. Nicht anhalten. Verletzungsgefahr!
- △ VORSICHT! Das Gerät während des Betriebs niemals verrücken. Verletzungsgefahr!
- △ VORSICHT! Niemals rotierende Geräteteile anfassen. Verletzungsgefahr!
- Das Eindringen in das Gehäuse mit irgendwelchen Gegenständen sowie das Öffnen des Gehäuses ist strengstens verboten
- △ WARNUNG! Die Verwendung von Ersatz-/Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, können zu Schäden am Gerät oder der Einrichtung führen. Bei Nichtbeachtung besteht Stromschlag-, Brand- und/oder Verletzungsgefahr!
- ACHTUNG! Motor nicht überbelasten
- Vor der ersten Inbetriebnahme Mixkrug, Deckel und Messbecher gut reinigen

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.

Deutsch

Auspacken

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

Tipp:

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

Übersicht der Geräte- und Bedienteile



1. Transparenter Messbecher
2. Deckel mit Nachfüllöffnung und Silikon-Dichtungsring
3. Mixkrug mit Literkala
(max. 2.0 l oder 1.5 l bei heissen (bis 60 °C) oder stark schäumenden Flüssigkeiten (z.B. Milch))
4. Griff
5. Sockel
6. Messereinheit (⚠ VORSICHT! Klingen sind sehr scharf!)
7. Motoreinheit
8. Programmwahltasten
 - Vor Anwendung Gerät einschalten (= «ON»)
 - **Sauce** Programm für Saucen
 - **Smoothie** Programm für Smoothies, bzw. Fruchtsäfte
 - **Ice crush** Eiszerkleinerung
9. Drehregler
 - **OFF** Ausgeschaltet
 - **ON** Eingeschaltet
 - **MIN-MAX** stufenlose Geschwindigkeitsregelung
10. Netzkabel (nicht abgebildet)
11. Saugfüsse (Unterseite)
12. Reinigungsbürste

Benötigen Sie ein Zubehör oder Ersatzteil?

Unter www.migros-service.ch können Sie zu diesem Gerät das passende Zubehör und Ersatzteil bestellen.

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 8.

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
- ⚠ VORSICHT! Kabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr!), einklemmen oder in die Nähe von heißen Herdplatten legen

2. Zusammensetzen / Krug befüllen

- Netzstecker ziehen
- Drehregler auf Position «OFF» (=Aus) drehen
- Zum Befüllen Mixkrug **neben Gerät stellen**, damit keine Flüssigkeiten über das Gerät fließen können
- Zuerst flüssige, dann weiche und am Schluss harte (z.B. Eiswürfel) Lebensmittel einfüllen
- Lebensmittel in kleine Stücke schneiden und alle Zutaten einfüllen
- Pro Arbeitsgang ist die Verarbeitung von bis zu 2 Liter Mixgut möglich. Wird stark schäumendes Mixgut, wie z.B. Milch oder warmes Mixgut (max. 60 °C) verarbeitet, Krug nur mit 1.5 Liter auffüllen und den Deckel aufsetzen
- Messbecher auf Deckelöffnung setzen und mit einer ¼-Drehung im Uhrzeigersinn schliessen
- **ACHTUNG! Mixkrug nicht überfüllen. Überlastungsgefahr!**

- **ACHTUNG! Gerät nie ohne Deckel betreiben**
- Mixkrug auf Motoreinheit setzen (Links- oder Rechts-Bedienung)

3. Inbetriebnahme

- Drehregler auf Position «OFF» (=Aus) drehen
- Netzstecker in die Steckdose (220-240 V / 50-60 Hz) stecken.
Hinweis: Der Standmixer ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet. Diese verhindert den Betrieb, wenn der Mixkrug nicht korrekt auf die Motoreinheit gesetzt ist
- **Wichtig:** Vor dem Einschalten des Gerätes kontrollieren, ob der Mixkrug, Deckel und Messbecher korrekt befestigt sind
- Gerät mit Drehregler einschalten («ON») und
 - die gewünschte stufenlose Mixgeschwindigkeit wählen («MIN» bis «MAX»)
 - oder eine der drei Programmwahltasten drücken
- **Hinweis:** Das Gerät darf pro Arbeitsgang **nicht länger als 3 Minuten** betrieben werden. Danach Gerät mindestens 1 Minute abkühlen lassen
- ⚠ **VORSICHT! Keine festen Gegenstände wie Löffel etc. in die Öffnung schieben oder mit den Händen in den Mixkrug greifen. Verletzungsgefahr!**

4. Nach dem Mixen

- Drehregler auf Position «OFF» (=Aus) zurückdrehen
- Netzstecker ziehen
- Mixkrug sorgfältig von Motoreinheit abnehmen
- Gerät, Mixkrug und Teile immer direkt nach Gebrauch reinigen (siehe «Reinigung» Seite 15)

Inbetriebnahme



Vor der ersten Inbetriebnahme

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

- Gerät nur in trockenen Räumen anwenden
- Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden
- Gerät nie ohne Deckel verwenden!
- **VORSICHT!** Die Klingen der Messereinheit sind sehr scharf. Verletzungsgefahr!
- **VORSICHT!** Nach dem Ausschalten rotiert die Messereinheit noch weiter. Nicht anhalten. Verletzungsgefahr!
- Netzstecker ziehen und den Mixkrug erst bei komplettem Stillstand des Antriebs abnehmen (Drehregler auf Pos. «OFF» stellen)
- Die Reinigung darf nur nach dem Ziehen des Netzsteckers und nach Entnahme des Mixkrugs erfolgen

Vor dem ersten Gebrauch Mixkrug und Zubehörteile mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gründlich abwaschen. Die Motoreinheit darf nur mit einem angefeuchteten Tuch abgewischt werden (siehe «Reinigung», S. 15).

Verwendungszweck

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

Aufgrund der grossen Leistung und Drehzahl, dauert die Zubereitung üblicherweise weniger als eine Minute (meistens sogar nur 30 Sekunden). 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. 1.5 cm grosse Stücke.



Inbetriebnahme

Deutsch



Wichtig!

- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt
- Der Standmixer ist für den **Kurzzeitbetrieb von 3 Minuten** ausgelegt. Nach dieser Betriebszeit muss das Gerät (mind. 1 Minute) ausgeschaltet werden, damit sich der Motor auf Raumtemperatur abkühlen kann

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
- ⚠ **WARNUNG!** Darauf achten, dass das Netzkabel und das Gerät nicht mit Wasser in Berührung gelangen. Stromschlaggefahr!
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
- ⚠ **VORSICHT!** Netzkabel nicht herunterhängen lassen. Stolpergefahr! und nicht einklemmen oder über scharfe Kanten ziehen
- Gerät ausser Reichweite von Kindern anwenden

2. Zusammensetzen



Dichtungsring

- **Netzstecker ziehen**
- Drehregler auf Position «OFF» (=Aus) drehen
- Bitte kontrollieren Sie, ob der Dichtungsring auf dem Deckel montiert ist
- Deckel und **Dichtungsring** immer aufsetzen, da sonst das Mixgut austritt



3. Anwendung

- Netzstecker ziehen

Mixkrug auffüllen

- ⚠️ WARNUNG! Krug vor dem Befüllen von der Motoreinheit abnehmen, damit das Mixgut nicht über oder in die Motoreinheit fließen kann. Kurzschlussgefahr!
- Zuerst immer Flüssigkeiten und/oder weiche Lebensmittel einfüllen. Feste Lebensmittel und Eiswürfel erst am Schluss begeben
- Grössere Lebensmittelstücke zuerst in rund 1.5 cm grosse Stücke schneiden
- Stein- oder Kernobst vorher entsteinen resp. Kerngehäuse entfernen
- Beeren verlesen und entstielen
- Feste Zutaten (z.B. Karotten, Sellerie, Ananas, Käse etc.) in kleine Stücke schneiden/würfeln und grundsätzlich in kleinen Mengen mixen



2 Liter
1.5 Liter
(Milch /
Warmes)

- Pro Arbeitsgang ist die Verarbeitung von bis zu 2 Litern Mixgut möglich
- Werden stark schäumende Zutaten, wie z.B. Milch oder warme (max. 60 °C) Lebensmittel verarbeitet, Krug nur mit 1.5 Liter auffüllen
- **ACHTUNG! Mixkrug 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 13)

Hinweise:

- ACHTUNG! **Der Standmixer eignet sich nicht** zum Zerkleinern von Gewürzen, Kartoffeln (z.B. für Kartoffelstock), rohem Fleisch, Teig, sehr trockenen oder sehr festen Lebensmitteln (z.B. Sojabohnen, Kaffeebohnen, Reis, Nüssen, Getreide etc.). Schäden an Messer und Gerät sind die Folge!
- Standmixer nicht verwenden zum Pressen oder Schneiden von Obst und Gemüse
- Gerät niemals ohne Mixgut laufen lassen!

Inbetriebnahme

Zerkleinern von Eis («Ice crush»)

- Eiswürfel (max. Grösse je Seite ca. 2 cm / Gewicht max. 150 g, entspricht einer kleinen Eiswürfelschale) in Mixkrug füllen und Programmwahltaste «**Ice crush**» drücken

Deckel aufsetzen

- Schwarzen Deckel aufsetzen (fest drücken). Darauf achten, dass der Ausguss mit der Deckelzunge bedeckt ist, da sonst Mixgut austreten kann
- **ACHTUNG! Gerät nie ohne Deckel betreiben**
- Messbecher auf die Öffnung des Deckels setzen und mit einer $\frac{1}{4}$ -Drehung im Uhrzeigersinn schliessen (= Bajonnetverschluss)



Mixkrug aufsetzen

- Mixkrug auf Motoreinheit setzen. Der Krug kann wahlweise mit Griff auf der rechten, vorderen oder hinteren linken, Seite aufgesetzt werden

Hinweise:

- Die Motoreinheit ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Der Motor kann daher nur bei korrekt aufgesetztem Krug gestartet werden
- Wird der Krug während des Betriebs irrtümlich abgenommen, schaltet die Sicherung den Motor ab. Er kann erst wieder gestartet werden, wenn der Drehregler zurückgedreht wird.
- **ACHTUNG!** Krug während des Betriebs nicht abnehmen, da dies zu einer Überlastung der Sicherung führen kann. Keine Garantie!
- Standmixer nie ohne Deckel und ohne Messbecher betreiben, da sonst Flüssigkeit aus dem Krug spritzt

Inbetriebnahme

Deutsch



Gerät einschalten

- Drehregler auf Position «**OFF**» (=Aus) drehen
- Das Gerät ist durch Einstecken des Netzsteckers (220-240 V / 50-60 Hz) betriebsbereit
- **Hinweis:** Der Standmixer ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet. Diese verhindert den Betrieb, wenn der Mixkrug nicht richtig auf die Motoreinheit/Antrieb gesetzt ist

- **Vor dem Einschalten** des Gerätes unbedingt darauf achten, dass der Mixkrug, Deckel und Messbecher korrekt und sicher befestigt sind

- **Gerät einschalten** indem der Drehregler auf «**ON**» gedreht wird (der helle Ring beginnt zu blinken)
- Das Gerät kann auf zwei Arten bedient werden:
 - **Mit dem Drehregler** die benötigte Mixgeschwindigkeit wählen (zwischen «**MIN**» und «**MAX**») oder
 - **Mit einer der drei Programmwahltasten** für die automatische Zubereitung von Saucen, «Smoothies» oder zum Zerkleinern von Eis («Ice crush»). Diese Programme dauern ca. 60 Sekunden («Sauce») oder ca. 30 Sekunden («Smoothie» / «Ice crush»). Die gedrückte Taste leuchtet solange, bis das Programm beendet ist. Durch erneutes Drücken der Taste kann das Programm vorzeitig beendet werden

- Zuerst immer mit einer tieferen Geschwindigkeit beginnen und dann erhöhen. Wird mit zu hoher Geschwindigkeit gestartet, werden beim Zerkleinern von Früchten/Gemüse nur die unmittelbar beim Messer liegenden Stücke zerkleinert
- Ist das gewünschte Ergebnis erreicht, Drehregler wieder zurückdrehen und das **Gerät ausschalten** (Pos. «**OFF**»)

Zutaten nachfüllen

- Durch die Nachfüllöffnung im Deckel können weitere Zutaten in den Mixkrug gegeben werden, z.B. mit dem Messbecher

Inbetriebnahme



- **Tipp:** für eine einwandfreie Verarbeitung des Mixgutes, Zutaten langsam und in kleinen Portionen begeben
- Zutaten wie z.B. Tomatenschnitze und Apfelstücke direkt durch die Nachfüllöffnung auf die laufende Messereinheit fallen lassen

Deutsch

Tipps für die Anwendung

- Ein Mixvorgang dauert üblicherweise weniger als eine Minute, meistens sogar nur 30 Sekunden
- Falls sich die Zutaten nicht gut mischen, sich eine Luftblase gebildet hat oder leichtes Mixgut oben aufschwimmt:
 - Drehregler mehrmals für 2-3 Sekunden auf «**MAX**» drehen. Durch den dadurch entstehenden Sog, werden aufschwimmende Zutaten nach unten gezogen und zerkleinert. Auch Flüssigkeiten werden so besser gemischt
 - bei **ausgeschaltetem Gerät** die Zutaten mit einem weichen, nicht kratzenden Spachtel durchrühren, oder einen Teil der Zutaten aus dem Mixkrug entfernen, oder
 - etwas Flüssigkeit begeben

Wichtig!

- **Gerät niemals ohne Mixgut laufen lassen!**
- ⚠ **VORSICHT!** Bei heissem Mixgut tiefe Geschwindigkeit verwenden, da sonst heiße Flüssigkeit rausspritzen kann. Verletzungsgefahr!
- Die Höchsttemperatur für heisses Mixgut beträgt 60 °C. Immer Deckel und Messbecher aufsetzen, um Verbrühungen/Verletzungen zu vermeiden
- Das Gerät darf pro Arbeitsgang **nicht länger als 3 Minuten** betrieben werden, da Gerät sonst überhitzt. Danach Gerät mindestens 1 Minute auf Raumtemperatur abkühlen lassen
- **Max. Füllmengen von 2 Litern oder 1.5 Liter mit stark schäumendem oder heissem Mixgut nicht überschreiten**
- **ACHTUNG! Mixkrug nicht überfüllen. Überlastungsgefahr!**
- ⚠ **VORSICHT! Keine festen Gegenstände wie Löffel etc. in die Öffnung schieben oder mit den Händen in den Mixkrug greifen. Verletzungsgefahr!**



max. 3 Min.

Inbetriebnahme



4. Nach dem Mixen

- Nach Erreichen des gewünschten Mixergebnisses, Drehregler zurückdrehen und dann Gerät ausschalten (Regler auf Position «OFF» drehen)
- **Netzstecker ziehen**
- **Nach Stillstand der Messer** den Mixkrug sorgfältig von der Motoreinheit abnehmen
- Messbecher und Deckel abnehmen
- Mixdrink/Mixgut ausschenken
- Zum Servieren kann der Mixkrug auch direkt auf den Tisch gestellt werden
- Keine Lebensmittel im Mixkrug aufbewahren

Tipp

- Minimaler Reinigungsaufwand entsteht, wenn das Gerät **unmittelbar nach dem Gebrauch** mit nebenstehendem Reinigungstipp gereinigt wird: die Lebensmittelreste kleben noch nicht fest und lassen sich problemlos lösen. Und es ist erst noch hygienischer!

Reinigung



Mixkrug und Zubehörteile

- Reinigen Sie die Zubehörteile am besten gleich nach der Anwendung, damit die Lebensmittelrückstände nicht eintrocknen können. Mit der nachfolgenden Methode erfolgt die **Reinigung in wenigen Sekunden**:
 - Lauwarmes Wasser (ca. 1 Liter) und etwas Spülmittel in den aufgesetzten Mixkrug geben. **Deckel und Messbecher aufsetzen**
 - Schalter auf «**MAX**» drehen und Gerät einige Sekunden laufen lassen
 - Spülvorgang 3 bis 4 mal wiederholen
 - Gerät ausschalten und **Netzstecker ziehen**
 - Krug, Deckel und Messbecher unter fließendem Wasser gut ausspülen und dann abtrocknen.
 - △ **VORSICHT!** scharfe Messer! Verletzungsgefahr!
- Der Krug besteht aus Kunststoff und könnte theoretisch im Geschirrspüler gereinigt werden. Es wird jedoch empfohlen, den Krug wie oben beschrieben zu reinigen, da der Krug, Deckel und Messbecher schneller gereinigt sind. Mit der Handwäsche bleiben die Teile nicht nur länger schön, sondern halten auch länger. Zudem können die Teile nachher sofort verräumt werden
- Die Messereinheit mit Dichtung lässt sich abnehmen. Dazu Krug auf den Kopf stellen und dann Messereinheit festhalten, im Uhrzeigersinn drehen und dann vorsichtig abnehmen
- △ **VORSICHT! Die Klingen sind sehr scharf geschliffen. Verletzungsgefahr!**
- Klingen und Dichtungsring von Hand / mit Reinigungsbürste waschen und gut trocknen lassen.
 - ACHTUNG! Teile auf keinen Fall in Geschirrspüler geben,** da das Lager sonst Schaden nimmt!
- In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammensetzen. Auf guten Sitz der Silikondichtung achten, da sonst Flüssigkeit ausläuft und das Gerät Schaden nimmt

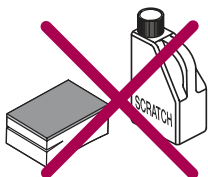
Reinigung

Deutsch



Motoreinheit

- Vor jeder Reinigung des Gerätes den Drehregler auf Position «OFF» drehen und den **Netzstecker ziehen**
- ⚠ **WARNUNG! Motoreinheit und Netzkabel-/stecker niemals ins Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen. Kurzschluss- und Stromschlaggefahr!**



ACHTUNG!

- Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden
- ⚠ **WARNUNG!** Vermeiden Sie die Benetzung der Schaltflächen und anderer elektrischer Teile
- Nur mit einem weichen, leicht feuchten Tuch reinigen und danach trocknen lassen. Den Netzstecker dabei nicht berühren bzw. nie feucht reinigen

Aufbewahrung / Wartung



Aufbewahrung

- Bei Nichtgebrauch das Gerät ausschalten und den **Netzstecker ziehen**
- 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
- Zubehör und Ersatzteile können Sie auch einfach bestellen unter: **www.migros-service.ch**

Störungen



- Das Gerät hat eine eingebaute Schutzvorrichtung, die bei Überlastung oder im Fehlerfall anspricht und den Motor abschaltet
- Ist dies der Fall, Gerät ausschalten (Pos. «OFF») und **Netzstecker ziehen**. Krug abnehmen und Gerät einige Minuten abkühlen lassen
- Spricht die Sicherung erneut an, oder funktioniert das Gerät weiterhin nicht, dürfte ein Defekt vorliegen. Bitte zur Abklärung an MIGROS-Service wenden
- Sollte das Gerät wieder funktionieren, wurde es überlastet und die Anwendung muss angepasst werden (kürzere Betriebszeiten, weniger Inhalt verwenden etc.)
- **⚠️ WARNUNG!** 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

Entsorgung / Recycling

Deutsch



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

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

Technische Daten

Nennspannung		220-240 Volt / 50-60 Hz
Nennleistung	Mixen	1500 Watt
Abmessungen ca.	Motoreinheit (ohne Krug) ca.	17 x 16,3 x 21,3 cm (T x B x H)
	inkl. Krug, Kruggriff ca.	17 x 17,33 x 45,6 cm (T x B x H)
Länge Netzkabel		ca. 85 cm
Inhalt Mixkrug		max. 2 Liter
Kurzzeitbetrieb		max. 3 Minuten
Gewicht	Motoreinheit (ohne Krug)	ca. 2,491 kg
	Standmixer	ca. 3,342 kg
Materialien	Motoreinheit	Metall / Kunststoff
	Mixbehälter, Deckel, Messbecher	Kunststoff (PBA-frei)
	Messereinheit	Metall / Kunststoff
	Reinigungsbürste	Kunststoff
Zulassung		CE
M-Garantie		3 Jahre

Konformität C E

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

Deutsch

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

MIGROS

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



Deutsch

Mio Star Mixeur de table BLEND POWER 1500

Félicitations!

En achetant cet appareil, vous venez d'acquérir un appareil de qualité, fabriqué avec soin. Bien entretenu, cet appareil vous rendra de grands services pendant de nombreuses années.
Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation et bien respecter les consignes de sécurité.

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

Français

Sommaire

	Page		Page
Consignes de sécurité	22	Nettoyage	35
A propos de ce mode d'emploi	25	- Bol mixeur et éléments	35
Déballage	25	- Bloc moteur	35
Éléments de l'appareil et de commande	26	Rangement / Entretien	37
Bref mode d'emploi	27	Problèmes	37
Mise en marche	28	Élimination / Recyclage	38
- Avant la 1ère mise en marche	28	Données techniques	38
- Usages de l'appareil	28	Conformité	39
- Mise en place	29		
Assemblage	29		
- Utilisation	30		
- Après avoir mixé	34		

Le saviez-vous?

Sur le site **www.migros-service.ch**, vous trouverez une large gamme d'accessoires et de pièces de rechange, ce qui vous permettra d'augmenter considérablement la durée de vie de votre appareil.

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

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.

⚠ **AVERTISSEMENT!** Avant l'utilisation de l'appareil, lisez soigneusement les consignes de sécurité détaillées. Le non respect de ces consignes représente un risque de décharge électrique, d'incendie et/ou de blessure!

- Lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver pour les utilisateurs ultérieurs

⚠ **AVERTISSEMENT!** Ne jamais plonger le bloc moteur, le câble ou la fiche dans l'eau ou d'autres liquides. Si par erreur des parties de l'appareil entrent en contact avec du liquide, débrancher immédiatement l'appareil du secteur. Risque de décharge électrique!

⚠ **PRUDENCE!** Les enfants ne peuvent pas utiliser l'appareil. Toujours conserver l'appareil dans un endroit hors de la portée des enfants

⚠ **PRUDENCE!** Veiller à ce que les enfants n'aient pas la possibilité de jouer avec l'appareil

- Les personnes, enfants compris, qui ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité du fait de leurs capacités psychiques, sensorielles ou mentales réduites, ou de

leur inexpérience, ne sont autorisées à le faire que sous surveillance ou bien après avoir été instruites par une personne responsable

- L'appareil ne doit être branché qu'à une prise de terre (220-240 V / 50-60 Hz) avec protection de 10 A

- **Débrancher impérativement l'appareil:**

- **avant de le déplacer**

- **avant de mettre et d'enlever les accessoires**

- **avant chaque nettoyage**

- **après chaque utilisation**

- **ATTENTION!** Ne pas faire passer le câble sur des arêtes ou des angles, ne pas le laisser pendre depuis le plan de travail et ne pas le coincer. Ne pas mettre ni faire passer le câble sur une surface chaude. Le protéger de l'huile
- Contrôler régulièrement l'état du câble. Pour éviter tout risque, ne faire remplacer un câble endommagé que par MIGROS-Service

⚠ **PRUDENCE!** Ne jamais toucher la fiche/le câble avec les mains humides ou mouillées; ne jamais tirer sur le câble pour débrancher l'appareil

- Avant de débrancher la fiche, éteindre l'appareil

- **ATTENTION!** Ne pas saisir ni tirer sur l'appareil en le tenant pas le câble

- Nous vous conseillons de brancher l'appareil à une prise avec disjoncteur différentiel (FI). En cas de doute, adressez-vous à un technicien

Consignes de sécurité

- ATTENTION! Ne pas utiliser l'appareil avec un timer (minuterie), un bloc multiprise allumé, une rallonge, une prise multiple, etc.
- Ne pas utiliser l'appareil en cas de:
 - de dommage, d'appareil non étanche
 - de câble endommagé
 - de chute ou autre dégradation de l'appareilDans l'un de ces cas, faire immédiatement contrôler et réparer l'appareil auprès de MIGROS-Service
- Pour choisir l'emplacement de l'appareil, respectez les points suivants:
 - placer l'appareil sur une surface sèche, stable et plane, et jamais directement sous une prise de courant. Maintenir une distance d'au moins 60 cm de tout évier / lavabo / robinet
 - ne pas placer / poser l'appareil sur une surface chaude ou à proximité de flammes ouvertes: toujours maintenir une distance d'au moins 50 cm
 - utiliser l'appareil uniquement en lieu sec et pas à l'extérieur
- △ PRUDENCE! Ne pas laisser pendre le câble. Risque de trébucher!
- Cet appareil est réservé à un usage domestique, et non à des fins commerciales
- Ne laissez pas l'appareil en marche sans surveillance. En cas de nonutilisation ou de brèves interruptions, toujours débrancher la fiche
- N'utilisez jamais le mixeur à vide!
- ATTENTION! Ne pas trop remplir le bol. Risque de faire forcer le moteur!
- △ PRUDENCE! Les lames sont affilées, ne jamais mettre les mains ou un ustensile dans le bol mixeur lorsque le mixeur fonctionne. Risque de se blesser avec les lames qui tournent!
- **ATTENTION! Ne faire fonctionner le mixeur qu'à condition que le couvercle soit correctement en place**
- Ne pas retirer le couvercle du mixeur en marche
- Ne jamais mixer des aliments bouillants
- Laisser refroidir les aliments avant de les verser dans le mixeur (température max de 60 °C)
- △ PRUDENCE! De la vapeur bouillante peut s'échapper au remplissage
- Ne pas placer le mesureur sur le couvercle lorsque vous mixez des aliments chauds, afin que la vapeur puisse s'échapper par l'orifice
- Le mixeur **ne doit pas fonctionner en continu pendant plus de 3 minutes**. Laisser ensuite refroidir l'appareil à température ambiante (pendant 1 minute au moins)

Consignes de sécurité

Français

- Ne retirer le bol mixeur que lorsque les lames se sont arrêtées
- Le mixeur ne convient pas pour hacher des épices, pommes de terre (ex. pour purée) ou pour des aliments très secs ou très durs
- △ PRUDENCE! Une fois le mixeur éteint, les lames continuent de tourner. Ne pas toucher. Risque de blessure!
- △ PRUDENCE! Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne. Risque de blessures!
- △ PRUDENCE! Ne jamais toucher aux éléments en rotation. Risque de blessures!
- Il est strictement interdit d'introduire tout objet à l'intérieur de l'appareil ou d'ouvrir le corps de l'appareil
- △ AVERTISSEMENT! L'utilisation de pièces de rechange/accessoires non recommandés par le fabricant peut endommager l'appareil ou l'installation. Le non respect de cette consigne entraîne un risque de décharge électrique, d'incendie et/ou de blessures!
- ATTENTION! Ne pas surcharger le moteur
- Avant de mettre l'appareil en route pour la première fois, bien nettoyer le bol mixeur, le couvercle et le verre doseur

A propos de ce mode d'emploi

Ce mode d'emploi ne peut pas prendre en compte toutes les utilisations possibles. Pour toute information ou tout problème insuffisamment traité dans ce mode d'emploi ou ne l'étant pas du tout, merci de 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.

Français

Déballage

- **Sortir le mixeur et les accessoires de l'emballage**
- Contrôler la présence de toutes les pièces dans l'emballage (voir image page 26)
- **Contrôler que la tension de réseau** (220-240 V) correspond à celle de l'appareil (voir plaquette de l'appareil)

- **⚠ AVERTISSEMENT! Détruire tous les sacs plastiques** qui peuvent être un jeu dangereux pour les enfants! Risque d'étouffement!

Conseil:

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



Eléments de l'appareil et de commande

Français



1. Doseur gradué transparent
2. Couvercle avec ouverture de remplissage et joint-anneau en silicone
3. Bol avec échelle graduée (max. 2,0 litres, ou 1,5 avec les aliments bouillants (jusqu'à 60° C) ou les liquides qui moussent beaucoup, comme le lait)
4. Poignée
5. Socle
6. Groupe de lames (**△ PRUDENCE!** les lames du couteau sont tranchantes!)
7. Bloc moteur
8. Touches de sélection programme
 - Allumer l'appareil avant utilisation (= **ON**)
 - **Sauce** Programme pour les sauces
 - **Smoothie** Programme pour Smoothies ou jus de fruits
 - **Ice crush** Vitesse de broyage de la glace
9. Bouton rotatif
 - **OFF** éteint
 - **ON** allumé
 - **MIN-MAX** réglage continu de la vitesse
10. Câble d'alimentation (non illustré)
11. Pieds à ventouse (sous l'appareil)
12. Brosse de nettoyage

Besoin d'un accessoire ou d'une pièce de rechange?

Vous pouvez commander les accessoires et pièces de rechange adaptés à cet appareil sur le site: www.migros-service.ch

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 22 et 28.

1. Mise en place

- **Débrancher l'appareil**
- Utiliser 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
- ⚠ **PRUDENCE!** Ne pas laisser pendre le câble (risque de trébucher!), ne pas le coincer et veiller à ce qu'il soit suffisamment éloigné des plaques de cuisson

2. Assemblage / Remplir le bol

- **Débrancher l'appareil**
- Tourner le bouton rotatif sur la position «OFF» (=éteint)
- Pour le remplir, **placer le bol mixeur à côté de l'appareil**, pour éviter que des liquides se répandent tout autour
- Toujours commencer par verser les liquides, puis les aliments mous, pour terminer avec les ingrédients durs (comme par ex. les glaçons)
- Couper tous les aliments en petits morceaux et les mettre dans le bol
- Vous pouvez traiter jusqu'à 2 litres d'ingrédients par étape de travail. Si vous préparez des aliments fortement moussants, comme le lait, ou très chauds (max. 60 °C), ne remplir le bol que jusqu'à 1,5 litre et bien placer le couvercle
- Placer le doseur sur l'ouverture du couvercle et le refermer en effectuant une rotation de ¼ de tour dans le sens des aiguilles d'une montre

- **ATTENTION!** Ne pas trop remplir le bol mixeur. Risque de faire forcer le moteur!
- **ATTENTION!** Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans couvercle
- Placer le bol mixeur sur le bloc moteur (utilisation avec positionnement à gauche ou à droite)

3. Mise en marche

- Tourner le bouton rotatif sur la position «OFF» (=éteint)
- Brancher l'appareil à une prise de courant (220-240 V / 50-60 Hz).
Remarque: le mixeur de table est doté d'un dispositif de sécurité qui en empêche le fonctionnement si le bol n'est pas correctement inséré sur le bloc moteur
- **Important:** Avant d'allumer l'appareil, s'assurer que le bol, le couvercle et le doseur sont bien en place
- Allumer l'appareil à l'aide du bouton rotatif («ON») et
 - sélectionner la vitesse en continu de mixage désirée («MIN» jusqu'à «MAX»)
 - ou bien appuyer sur une des trois touches de sélection de programme
- **Remarque:** l'appareil **ne doit pas être utilisé** pour des cycles de travail **de plus de 3 minutes**. Laisser ensuite bien refroidir l'appareil pendant au moins 1 minute
- ⚠ **PRUDENCE!** Ne jamais enfiler d'objets tels que cuillère, etc., dans l'ouverture, ni mettre la main dans le bol mixeur. Risque de blessures!

4. Après avoir mixé

- Tourner vers l'arrière le bouton rotatif et éteindre l'appareil (en position «OFF»)
- **Débrancher l'appareil**
- Retirer avec précaution le bol mixeur du bloc moteur
- Appareil, bol mixeur et accessoires doivent toujours être nettoyés après utilisation (voir «Nettoyage» page 35)

Mise en marche



Avant la 1ère mise en marche

AVERTISSEMENT! Faites très attention car une manipulation inadéquate du courant électrique peut être fatale. Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité de la page 22 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
- Ne jamais utiliser l'appareil sans couvercle!
- **PRUDENCE!** Les lames de la tête de coupe sont très tranchantes. Risque de blessures!
- **PRUDENCE!** Après avoir éteint l'appareil, les lames continuent de tourner. Ne les arrêtez pas. Risque de blessures!
- Débrancher l'appareil et avant de retirer le bol mixeur attendre l'arrêt complet des lames (tourner le bouton rotatif sur la position «OFF»)
- Avant d'entreprendre un nettoyage, débranchez l'appareil et retirez le bol mixeur

Avant la 1ère mise en marche, lavez soigneusement le bol mixeur 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 35).

Utilisation



Avec ce mixeur de table pratique, vous pouvez mixer, réduire en purée, mélanger ou hacher divers ingrédients et en peu de temps.

Vous préparez très facilement de délicieux smoothies, jus de fruits, drinks, milk-shakes, frappés, crèmes, purées, repas pour bébé et des soupes de légumes.

En raison de la prestation supérieure et de la vitesse de rotation, la préparation dure généralement moins d'une minute (le plus souvent même seulement 30 secondes). 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 1,5 cm env.

Mise en marche



Important!

- L'appareil est réservé à un usage domestique
- L'appareil est conçu uniquement pour une **durée de fonctionnement brève de 3 minutes**. Après ce laps de temps, il faut éteindre l'appareil (au moins 1 minute) et laisser refroidir le moteur à température ambiante

1. Mise en place

Pour le choix de l'emplacement, prière de respecter les points suivants:



- **Débrancher l'appareil**
- Utiliser l'appareil sur une surface sèche, stable et plane et pas directement sous une prise de courant
- Ne pas placer l'appareil et le câble électrique sur une surface chaude (plaque de cuisson, etc.) ni
- À proximité d'une flamme; maintenir une distance minimum de 50 cm
- ⚠ **AVERTISSEMENT!** Veiller à ce que le câble électrique et l'appareil ne soient pas en contact avec l'eau. Risque de décharge électrique!
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux secs et sans rallonge électrique
- ⚠ **PRUDENCE!** Ne pas laisser pendre le câble d'alimentation (vous pourriez trébucher!) Ne pas le coincer ou le traîner sur des arrêtes tranchantes
- Tenir l'appareil hors de portée des enfants

2. Assemblage



joint d'étanchéité

- **Débrancher l'appareil**
- Mettre le bouton rotatif sur la position «**OFF**» (=éteint)
- S'assurer que le joint d'étanchéité est bien monté sur le couvercle
- Toujours mettre le couvercle et le **joint d'étanchéité**, sinon les aliments mixés pourraient s'échapper

Mise en marche



Français



2 litre
1.5 litre
(lait/
ingrédients
chauds)

3. Utilisation

- Débrancher l'appareil

Remplir le bol de mixage

- ⚠ AVERTISSEMENT! Avant le remplissage, ôter le bol de l'unité motrice, afin que les aliments ne débordent pas dans l'unité motrice. Risque de court-circuit!
- Toujours commencer par remplir les liquides et/ou les aliments mous. N'ajouter les aliments durs ou les glaçons qu'à la fin
- Découper les gros morceaux d'aliments en morceaux plus petits d'environ 1,5 cm
- Eliminer les pépins et les noyaux
- Trier et équeuter les baies
- Couper les ingrédients solides (ex. carottes, céleri, ananas, fromage, etc.) en petits morceaux/dés et les mixer en petites quantités
- Pour chaque étape de travail, vous pouvez travailler jusqu'à 2 litres d'aliments
- Si vous travaillez des ingrédients fortement moussants comme du lait ou des aliments chauds (max. 60 °C), ne remplir que 1,5 litre dans le verre et fixer fermement le doseur sur le couvercle
- **ATTENTION! Ne pas trop remplir le bol. 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 à travers l'ouverture du couvercle (voir page 33)

Conseils:

- ATTENTION! **Le mixeur 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 (par ex. graines de soja, grains de café, riz, noix, céréales, etc.). Cela endommagerait la lame et l'appareil!
- Ne pas utiliser le mixeur de table pour presser ou découper fruits et légumes
- Ne pas laisser l'appareil fonctionner à vide, sans aliments à mixer!

Mise en marche

Piler la glace («Ice crush»)

- Pour faire de la glace pilée, verser simplement les glaçons (morceaux de max. 2 cm de largeur / poids max. 150 g, ce qui correspond à un petit bac à glaçons) dans le bol de mixage et appuyer sur la touche du programme «**Ice crush**»

Mettre le couvercle

- Placer le couvercle noir (l'enfoncer bien fermement). S'assurer que le bec verseur est bien recouvert par la languette du couvercle, sinon les aliments risqueraient de gicler hors du bol
- **ATTENTION! Ne jamais utiliser l'appareil sans son couvercle**
- Insérer le doseur dans l'orifice du couvercle, et le fermer en lui faisant faire $\frac{1}{4}$ de tour dans le sens des aiguilles d'une montre (= fermeture à baïonnette)



Placer le bol

- Placer le bol sur le bloc moteur. Le bol de mixage peut être positionné avec la poignée du côté droit, à l'avant ou du côté gauche arrière

Conseils:

- Le moteur est doté d'un interrupteur de sécurité. Le moteur ne se met en marche que si le bol est correctement en place
- Si par inadvertance, le bol est retiré durant le fonctionnement de l'appareil, le fusible éteint le moteur. Il ne peut être remis en service que lorsque le bouton rotatif est remis en position.

ATTENTION! Ne pas retirer le bol pendant le fonctionnement, ceci afin d'éviter une surcharge des fusibles. La garantie serait alors caduque!

- L'appareil ne doit jamais être mis en route sans son couvercle ou son verre doseur: du liquide risquerait de gicler hors du bol

Mise en marche



Allumer l'appareil

- Tourner le bouton rotatif pour le positionner sur la position «**OFF**» (=éteint)
- Dès que la fiche du câble d'alimentation est branchée à une prise de courant électrique (220-240 V / 50-60 Hz), l'appareil est prêt à l'emploi
- **Remarque:** le mixeur de table est doté d'un dispositif de sécurité qui en empêche son fonctionnement si le bol est mal positionné sur le bloc moteur/d'actionnement

- **Avant d'allumer l'appareil**, s'assurer que le bol de mixage, le couvercle et le doseur sont bien mis en place

- **Allumer l'appareil** en positionnant le bouton rotatif sur «**ON**» (le cercle lumineux se met à clignoter)
 - L'appareil peut être utilisé de deux façons:
 - **en utilisant le bouton rotatif** pour choisir la vitesse de mixage souhaitée (entre «**MIN**» et «**MAX**»), ou bien
 - **en appuyant sur l'une des trois touches programme** pour sélectionner le programme de préparation automatique de sauces, de «Smoothies» ou de glace pilée («Ice crush»). Ces programmes durent environ 60 secondes («Sauce») ou environ 30 secondes («Smoothie» / «Ice crush»).
- La touche sélectionnée reste allumée jusqu'à la fin du programme. Pour interrompre le programme avant qu'il ne soit fini, appuyer de nouveau sur la touche

- Toujours commencer par une vitesse faible, puis augmenter. Si l'appareil démarre à une vitesse trop élevée, seuls les morceaux de fruits/légumes à proximité des lames seront hachés
- Une fois obtenu le résultat souhaité, tourner le bouton rotatif dans le sens inverse et **éteindre l'appareil** (pos. «**OFF**»)

Ajouter des ingrédients

- Il est possible d'ajouter ultérieurement des ingrédients dans le bol de mixage à travers l'ouverture de remplissage du couvercle, par exemple à l'aide du doseur

Mise en marche



- **Remarque:** pour obtenir un résultat parfait, ne verser que de petites quantités, lentement et petit à petit
- Laisser tomber les ingrédients directement sur la tête de coupe en fonctionnement à travers l'orifice de remplissage, comme par exemple des tranches de tomate ou des morceaux de pomme

Conseils d'utilisation

- Un mixage dure normalement moins d'une minute, voire même seulement 30 secondes le plus souvent
- Si les ingrédients ne se mélangent pas bien, si une bulle d'air se forme ou si les aliments plus légère flottent à la surface:
 - placer à plusieurs reprises le bouton sur «**MAX**» pendant 2-3 secondes. Cela produit un tourbillon qui va aspirer vers le bas les ingrédients flottants et les broyer. Cette méthode permet également de mieux mélanger les liquides
 - **éteindre l'appareil** et remuer les ingrédients à l'aide d'une spatule souple, non abrasive, ou bien
 - retirer une partie des ingrédients du bol mixeur, ou bien
 - ajouter un peu de liquide

Important!

- **Ne jamais laisser l'appareil fonctionner à vide, sans aliments à mixer!**
- ⚠ PRUDENCE! Si les aliments à mixer sont très chauds, utiliser les faibles vitesses pour éviter que les liquides chauds ne giclent hors du bol. Risque de blessure!
- La plus haute température pour les produits très chauds est de 60 °C. Toujours insérer le couvercle et le doseur pour éviter les brûlures/blessures
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil pendant **plus de 3 minutes d'affilée**, afin d'éviter toute surchauffe. Laisser ensuite bien refroidir le moteur à température ambiante pendant au moins 1 minute
- **Ne pas dépasser la capacité max. de 2 litres, voire 1,5 litre si le liquide est fortement moussant ou très chaud**
- **ATTENTION! Ne pas trop remplir le bol. Risque de surcharge!**

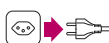


max. 3 min.

Mise en marche

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

Français



4. Après avoir mixé

- Après avoir obtenu le résultat désiré, tourner en arrière le bouton rotatif et éteindre l'appareil (placer le bouton marche/arrêt sur la position «OFF»)
- **Débrancher l'appareil**
- **Après l'arrêt complet des lames**, retirer le bol avec précaution
- Libérer le couvercle et le doseur, puis les retirer
- Verser la boisson/les aliments mixés
- On peut poser directement le bol sur la table
- Ne jamais conserver les aliments dans le bol mixeur

Conseil

- Le nettoyage sera moindre si l'appareil est **nettoyé immédiatement après usage** suivant les conseils de nettoyage ci-après: les résidus de nourriture n'auront pas le temps d'accrocher et seront éliminés facilement, ce qui est encore plus hygiénique!

Nettoyage

Bol mixeur et éléments



- Conseil: le plus simple est de nettoyer les éléments immédiatement après usage, avant que les aliments aient séché. Avec la méthode suivante, le **nettoyage se fait en quelques secondes**:
 - verser de l'eau chaude (env. 1 litre) additionnée d'un peu de liquide vaisselle dans le bol mixeur. **Placer le couvercle et le doseur**
 - positionner le bouton rotatif sur «**MAX**» et laisser tourner l'appareil quelques secondes
 - répéter 3 à 4 fois le processus de rinçage
 - éteindre l'appareil et **le débrancher**
 - bien rincer le bol, le couvercle et le doseur, puis les essuyer soigneusement.

⚠ PRUDENCE! les lames du couteau sont tranchantes!

- Le bol de mixage est en plastique et pourrait théoriquement être lavé en lave-vaisselle. Néanmoins, il est conseillé de le nettoyer comme indiqué ci-dessus, ce qui permet de nettoyer plus rapidement le bol, le couvercle et le doseur. En les lavant à la main, les pièces restent non seulement plus belles plus longtemps, mais elles se conservent aussi plus longtemps. En outre, le lavage à la main permet de les ranger immédiatement



- Il est possible d'extraire le groupe de lames avec son joint d'étanchéité. Pour ce faire, retourner le bol mixeur, saisir le groupe de lames et le faire tourner dans le sens des aiguilles d'une montre. Enfin, ôter délicatement le groupe de lames
- ⚠ **PRUDENCE! Les lames sont très aiguisées. Risque de lésions!**
- Les lames et le joint-anneau d'étanchéité doivent être lavés à la main/avec la brosse de nettoyage. Les laisser bien sécher.
ATTENTION! Ne pas les mettre en lave-vaisselle, cela risquerait de les endommager!
- Pour replacer le groupe de lames, remonter le tout dans le sens inverse. S'assurer que le joint en silicone est en bon état. Dans le cas contraire, le liquide risquerait de s'échapper du bol et d'endommager l'appareil

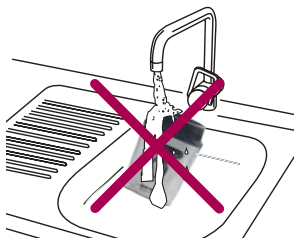


Nettoyage



Bloc moteur

- Avant toute opération de nettoyage, éteindre l'appareil à l'aide de bouton rotatif (sur pos. «OFF») et le **débrancher du secteur**
- ⚠ **AVERTISSEMENT!** Ne jamais plonger le bloc moteur, le câble ou la fiche dans l'eau et ne jamais les nettoyer sous l'eau courante. Risque de court-circuit ou de décharge électrique!



ATTENTION!

- Ne jamais utiliser d'ustensiles de nettoyage abrasifs, corrosifs ou qui rayent
- ⚠ **AVERTISSEMENT!** éviter de mouiller les connecteurs et autres éléments électriques
- Ne le nettoyer qu'avec un chiffon humide et le laisser sécher, en évitant de toucher et d'humidifier la fiche



Rangement / Entretien



Rangement

- Si vous n'utilisez pas le mixeur de table, éteignez-le et **débranchez-le**
- 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 de table ne nécessite aucun entretien et ne doit être ni graissé, ni huilé. Contrôlez régulièrement le bon état du câble d'alimentation et de la fiche
- Depuis le site **www.migros-service.ch** vous pouvez commander les accessoires et pièces de rechange adaptés à cet appareil

Français

Problèmes



- L'appareil dispose d'un dispositif de protection intégré qui intervient en cas de surcharge ou de dysfonctionnement et éteint le moteur
- Si c'est le cas, éteindre l'appareil (pos. «OFF») et **retirer la fiche**. Enlever le bol et laisser refroidir l'appareil pendant quelques minutes
- Si le fusible réagit de nouveau ou si l'appareil ne fonctionne toujours pas, il pourrait s'agir d'un défaut. Adressez-vous à MIGROS-service pour en connaître la cause
- Si l'appareil se remet à fonctionner, c'est qu'il était en surcharge et son utilisation doit être adaptée (réduire les temps de fonctionnement, utiliser moins d'ingrédients, etc.)
- ⚠ **AVERTISSEMENT!** L'appareil ne doit être réparé que par MIGROS-Service. Des réparations effectuées par des non professionnels peuvent présenter un danger pour l'utilisateur
- En cas de réparation non conforme et de dommages éventuels, toute responsabilité est déclinée et la garantie s'arrête

Elimination / Recyclage



Ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères. En tant que consommateur/trice, vous êtes tenu(e) de rapporter les appareils électriques et électroniques chez votre commerçant pour leur élimination en bonne et due forme. A leur tour, commerçants, fabricants et importateurs sont chargés de reprendre gratuitement les appareils électriques et électroniques usagés faisant partie de leur assortiment. La collecte et le recyclage des anciens appareils électriques et électroniques contribuent non seulement à ménager les ressources naturelles, mais aussi à préserver l'environnement et la santé des êtres vivants.

Pour de plus amples informations sur les points de collecte, l'élimination et le recyclage des anciens appareils électriques et électroniques, veuillez contacter l'Office fédéral de l'environnement (OFEV), votre déchetterie locale, le magasin où vous avez acheté cet appareil ou le fabricant du produit en question.

Données techniques

Tension nominale		220-240 Volt / 50-60 Hz
Puissance nominale	Mixage	1500 Watts
Dimensions env.	Unité moteur (sans bol), env.	17 x 16,3 x 21,3 cm (P x L x H)
	avec bol et poignée du bol, env.	17 x 17,33 x 45,6 cm (P x L x H)
Longueur du câble		env. 85 cm
Capacité du bol		max. 2 litres
Temps fonction bref		3 minutes max.
Poids	Unité moteur (sans bol)	env. 2,491 kg
	Mixeur	env. 3,342 kg
Matériaux	Unité moteur	métal / matière plastique
	Bol, couvercle, doseur	plastique (sans PBA)
	Groupe de lames Brosse de nettoyage	métal / matière plastique plastique
Homologation		CE
M-Garantie		3 ans

Conformité C E

Ce produit est certifié conforme aux dispositions des directives mentionnées ci-après. Sa conformité est garantie par le respect des normes énoncées.

2014/35/UE	Directive «Basse tension» (LVD)
2014/30/UE	Compatibilité électromagnétique (EMC)
2015/863/UE	Limitation quant à l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques (RoHS)
(EG) n° 1275/2008	Exigences d'écoconception pour la consommation d'énergie des équipements ménagers et de bureau, électriques et électroniques, en état de veille et en mode d'arrêt
LVD	EN 60335-1 EN 60335-2-14 EN 62233
EMC	EN 55014-1 EN 55014-2 EN 61000-3-2 EN 61000-3-3

Français

MIGROS

Vertrieb/Distribution/Distribuzione:
FÉDÉRATION DES COOPÉRATIVES Migros, CH-8031 Zurich



Français

Mio Star Frullatore BLEND POWER 1500

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 l'apparecchio.

Indice

	Pagina		Pagina
Avvertenze di sicurezza	42	Pulizia	55
A proposito delle istruzioni d'uso	45	– Brocca e accessori	55
Disimballaggio	45	– Blocco motore	56
Elenco delle parti e degli elementi di comando	46	Custodia / Manutenzione	57
Istruzioni brevi	47	Guasti	57
Messa in funzione	48	Smaltimento / Riciclaggio	58
– Prima della messa in funzione iniziale	48	Dati tecnici	58
– Impiego	48	Conformità	59
– Collocazione	49		
– Assemblaggio	49		
– Frullare	50		
– Dopo aver frullato	54		

Italiano

Lo sapevate già?

Su **www.migros-service.ch** è disponibile un'ampia gamma di accessori e pezzi di ricambio, ciò che vi consentirà di prolungare notevolmente la durata di vita del vostro apparecchio.

Basta inserire nel campo della ricerca il nome del prodotto o il numero dell'articolo e ordinare il pezzo di ricambio o l'accessorio desiderato.

Avvertenze di sicurezza



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.

- △ AVVERTENZA! Prima della messa in funzione leggere le avvertenze di sicurezza dettagliate. In caso di non osservanza sussiste il pericolo di scossa elettrica, incendio e/o di lesioni!
 - Leggere completamente le presenti istruzioni d'uso e consegnarle ad ogni eventuale altro utente
- △ AVVERTENZA! Non immergere mai il blocco motore, il cavo di alimentazione/la spina nell'acqua o in altri liquidi. Se per errore parti dell'apparecchio entrassero in contatto con liquidi, estrarre immediatamente la spina dalla presa di corrente. Rischio di scossa elettrica!
- △ PRECAUZIONE! I bambini non sono autorizzati all'uso dell'apparecchio. Custodirlo in un luogo inaccessibile ai bambini
- △ PRECAUZIONE! Badare che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con l'apparecchio
 - Le persone, inclusi i bambini, che per le loro capacità psichiche, sensoriali o mentali, oppure per la loro inesperienza o mancanza di conoscenza non sono in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro, non sono autorizzate all'uso dell'apparecchio o possono farlo soltanto sotto sorveglianza
 - Mettere in funzione l'apparecchio allacciandolo unicamente ad una presa di corrente (220-240 V / 50-60 Hz) con una protezione di 10 A
 - **Staccare assolutamente la spina:**
 - **prima di spostare l'apparecchio**
 - **prima di mettere o togliere qualsiasi accessorio**
 - **prima di ogni pulizia**
 - **dopo ogni utilizzo**
 - ATTENZIONE! 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
- △ PRECAUZIONE! Non toccare mai la spina/il cavo né l'apparecchio con le mani umide o bagnate; estrarre sempre la spina senza tirare il cavo
 - Prima di estrarre la spina dalla presa di corrente, spegnere l'apparecchio
 - ATTENZIONE! Non trasportare né tirare l'apparecchio per il cavo

Avvertenze di sicurezza

- Raccomandiamo di allacciare l'apparecchio a una presa con interruttore differenziale (FI). In caso di dubbio, rivolgersi allo specialista
 - **ATTENZIONE!** Non utilizzare l'apparecchio con un timer, con una ciabatta multipresa accesa, con un cavo di prolunga o con una presa multipla, ecc.
 - 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 prolunghie
- △ PRECAUZIONE! Non lasciar pendere il cavo. Rischio di inciampare!
- L'apparecchio è destinato soltanto ad uso privato, e non ad uso commerciale
 - Non lasciare incustodito l'apparecchio in funzione. In caso di mancato uso o di brevi interruzioni, estrarre sempre la spina dalla presa di corrente
 - Non utilizzare mai l'apparecchio senza composto da frullare!
 - **ATTENZIONE!** Non riempire eccessivamente la brocca. Rischio di sovraccarico!
- △ PRECAUZIONE! Le lame sono affilate! Quando l'apparecchio è in funzione, non introdurre le mani o oggetti nella brocca. Pericolo di lesioni causate dalle lame rotanti!
- **ATTENZIONE! Mettere in funzione il frullatore unicamente con il coperchio applicato correttamente**
 - Mai togliere il coperchio del frullatore con l'apparecchio in funzione
 - Non lavorare mai alimenti in fase di cottura
 - Far raffreddare gli alimenti prima di riempire il frullatore (temperatura massima 60 °C)
- △ PRECAUZIONE! Durante il riempimento può fuoriuscire del vapore bollente
- Per favorire la fuoriuscita di vapore, non collocare il misurino mentre si frullano alimenti caldi

Avvertenze di sicurezza

- L'apparecchio può funzionare senza interruzione **non oltre i 3 minuti**, dopodiché è necessario spegnerlo e lasciar raffreddare il motore a temperatura ambiente (per almeno 1 minuto)
- Togliere la brocca unicamente a lame ferme
- Il frullatore non è indicato per sminuzzare spezie, patate (per es. la purea di patate), alimenti molto secchi o molto solidi
- △ PRECAUZIONE! Dopo lo spegnimento, le lame continuano a ruotare. Non tentare di fermarle. Pericolo di lesioni!
- △ PRECAUZIONE! Non spostare l'apparecchio in funzione. Pericolo di lesioni!
- △ PRECAUZIONE! Non toccare mai le parti rotanti. Pericolo di lesioni!
- È severamente vietato penetrare o aprire il corpo dell'apparecchio con qualsiasi oggetto
- △ AVVERTENZA! Utilizzare solo pezzi di ricambio originali e la spina di corrente originale. Pericolo di incendio, scosse elettriche e/o lesioni!
- ATTENZIONE! Non sovraccaricare il motore
- Prima di mettere in funzione l'apparecchio per la prima volta, pulire bene la brocca, il coperchio e il misurino

A proposito delle presenti istruzioni d'uso

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

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

Disimballaggio

- **Togliere l'apparecchio e gli accessori dalla confezione**
- Dopo il disimballaggio verificare che tutti i pezzi siano disponibili (vedi illustrazione della prossima pagina)
- **Controllare che la tensione di rete** (220-240 V) corrisponda a quella dell'apparecchio (vedi targhetta)

-  **AVVERTENZA! Distruggere eventuali sacchetti di plastica**, poiché potrebbero diventare un giocattolo pericoloso per i bambini. Pericolo di soffocamento!

Suggerimento:

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

Elenco delle parti e degli elementi di comando



1. Misurino trasparente graduato
2. Coperchio con apertura di riempimento e guarnizione ad anello in silicone
3. Brocca con scala graduata (max. 2 litri oppure 1,5 l in caso di composti bollenti (fino a 60° C) o di liquidi molto schiumosi, ad es. latte)
4. Maniglia
5. Zoccolo
6. Unità lame (**⚠ PRECAUZIONE!** Le lame sono molto affilate!)
7. Blocco motore
8. Tasti di selezione programma
 - Accendere l'apparecchio prima dell'uso (= **ON**)
 - **Sauce** Programma per salse
 - **Smoothie** Programma per frullati o succhi di frutta
 - **Ice crush** Velocità di triturazione del ghiaccio
9. Manopola
 - **OFF** spento
 - **ON** acceso
 - **MIN-MAX** Regolazione della velocità continua
10. Cavo di alimentazione (non illustrato)
11. Piedini a ventosa (lato inferiore)
12. Spazzola di pulizia

Serve un accessorio o un pezzo di ricambio?

Su www.migros-service.ch è possibile ordinare accessori e pezzi di ricambio idonei per questo apparecchio.

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 42 e 48.

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
- ⚠ **PRECAUZIONE!** Non lasciare penzolare il cavo (rischio d'inciampare!), non incastrarlo e non posizionarlo in prossimità di fornelli caldi

2. Assemblaggio/riempimento la brocca

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Girare la manopola sulla posizione «OFF» (spento)
- Durante il riempimento della brocca, **tenerla accanto al frullatore** per evitare che i composti liquidi colino sopra all'apparecchio
- Mettere nella brocca dapprima gli alimenti liquidi, poi quelli un po' più consistenti e alla fine gli alimenti duri (ad es. cubetti di ghiaccio)
- Tagliare gli alimenti a pezzetti e mettere nella brocca tutti gli ingredienti
- Per ogni preparazione è possibile lavorare fino a 2 litri di composto. In caso di preparazioni con composti molto schiumosi, come ad es. latte o alimenti caldi (max. 60° C), riempire la brocca solo con 1,5 litri di composto, quindi mettere il coperchio
- Inserire il misurino nell'apertura del coperchio, quindi chiudere facendo un quarto di giro in senso orario

- **ATTENZIONE! Non riempire mai eccessivamente la brocca. Rischio di sovraccarico!**
- **ATTENZIONE: non utilizzare mai l'apparecchio senza il coperchio**
- Posizionare la brocca di miscelazione sull'unità motore (uso sinistra o destra)

3. Messa in funzione

- Girare la manopola sulla posizione «OFF» (=spento)
- Inserire la spina nella presa di corrente (220-240 V /50-60 Hz).
Nota: Il frullatore è dotato di un dispositivo di sicurezza, che ne impedisce il funzionamento se la brocca non è inserita correttamente sul blocco motore
- **Importante:** Prima di accendere l'apparecchio, assicurarsi che la brocca, il coperchio e il misurino siano ben fissati
- Accendere l'apparecchio con la manopola («ON») e
 - selezionare la velocità di miscelazione a regolazione continua desiderata («MIN» fino a «MAX»)
 - o premere uno dei tre tasti di selezione del programma
- **Nota:** l'apparecchio non può essere utilizzato per **cicli di lavoro superiori ai 3 minuti**. Lasciar quindi raffreddare l'apparecchio per almeno 1 minuto
- ⚠ **PRECAUZIONE! Non inserire nell'apertura oggetti solidi quali cucchiari ecc. né entrare con le mani nella brocca. Pericolo di lesioni!**

4. Dopo aver frullato

- Girare la manopola indietro e posizionare l'interruttore sulla posizione «OFF» (=spento)
- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Togliere con cura la brocca dal blocco motore
- Pulire l'apparecchio, la brocca e i singoli pezzi dopo ogni uso (vedi «Pulizia» pagina 55)

Messa in funzione



Prima dell'uso iniziale

AVVERTENZA! Prestare attenzione al fatto che l'uso inappropriato della corrente elettrica può essere fatale. Leggere quindi le avvertenze di sicurezza a pagina 42 e osservare le seguenti misure di sicurezza:

- Utilizzare l'apparecchio soltanto in locali asciutti
- I bambini non sono autorizzati all'uso dell'apparecchio
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza il coperchio!
- **PRECAUZIONE!** Le lame sono molto affilate. Pericolo di lesioni!
- **PRECAUZIONE!** Dopo lo spegnimento, l'unità lame continua a ruotare. Non fermarla. Pericolo di lesioni!
- Estrarre la spina e togliere la brocca soltanto quando le lame sono completamente ferme (girare l'interruttore su pos. «OFF»)
- La pulizia può avvenire soltanto dopo aver estratto la spina e aver tolto la brocca

Prima della messa in funzione iniziale, pulire bene la brocca 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 55).

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 smoothies, succhi di frutta, bevande miste, frappé, shake, creme, pappe, pasti per bebè e cremose zuppe di verdura.

A causa della potenza e della velocità molto elevate, di solito le preparazioni durano meno di un minuto (o addirittura solo 30 secondi). 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. 1,5 cm.



Messa in funzione



Importante!

- L'apparecchio è destinato soltanto ad uso privato
- Il frullatore è progettato per **un funzionamento breve di 3 minuti**. Trascorso questo tempo, è necessario spegnere l'apparecchio (per almeno 1 minuto) in modo che il motore possa raffreddare a temperatura ambiente

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
- ⚠ **AVVERTENZA!** Badare che il cavo e l'apparecchio non entrino in contatto con l'acqua. Rischio di scossa elettrica!
- Utilizzare l'apparecchio unicamente in locali asciutti e senza prolunga
- ⚠ **PRECAUZIONE!** Non lasciar penzolare il cavo d'alimentazione. Rischio d'inciampare! Non incastrarlo, né farlo passare su spigoli vivi
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini

Italiano

2. Assemblaggio



guarnizione ad anello in silicone

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Mettere l'interruttore sulla posizione «OFF» (=spento)
- Controllare che la guarnizione ad anello sia montata sul coperchio
- Utilizzare sempre il coperchio e la **guarnizione ad anello** per evitare la fuoriuscita del composto



3. Frullare

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**

Riempire la brocca

- ⚠ **AVVERTENZA!** Prima del riempimento togliere la brocca dall'unità motore per evitare che il composto da frullare coli sull'unità motore o penetri all'interno. Pericolo di corto circuito!
- Mettere nella brocca dapprima gli alimenti liquidi e/o morbidi e solo alla fine aggiungere gli alimenti duri e i cubetti di ghiaccio
- Tagliare prima i pezzi troppo grossi in pezzettini più piccoli (1,5 cm)
- Togliere semi, noccioli e torsoli dalla frutta
- Selezionare le bacche e togliere il picciolo
- Tagliare a dadini gli ingredienti solidi (ad es. carote, sedano, ananas, formaggio ecc.) e frullare gli alimenti in piccole quantità
- Per ogni preparazione è possibile lavorare fino a 2 litri di composto
- In caso di preparazioni con alimenti molto schiumosi, come ad es. latte o alimenti caldi (max. 60 °C), riempire la brocca solo con 1,5 litri di alimenti da frullare
- **ATTENZIONE! Non riempire eccessivamente la brocca. 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 sull'unità lame in funzione (vedi pag. 53)

Note:

- **ATTENZIONE! Il frullatore non è adatto** per tritare spezie, patate (ad es. purea di patate), carne cruda, pasta, alimenti molto secchi o molto solidi (ad es. fagioli di soia, chicchi di caffè, riso, noci, cereali, ecc..). La lama e l'apparecchio potrebbero danneggiarsi!
- Non utilizzare il frullatore come pressa o per tagliare la frutta o la verdura
- Non utilizzare mai l'apparecchio a vuoto, senza composto da frullare!



2 litri
1.5 litri
(latte/
alimenti
caldi)

Messa in funzione

Triturare il ghiaccio («Ice crush»)

- Introdurre i cubetti di ghiaccio (dimensione max. per lato 2 cm / peso max. 150 g corrisponde a una piccola vaschetta per cubetti di ghiaccio) nella caraffa del frullatore e premere il tasto di selezione del programma «Ice crush»

Mettere il coperchio

- Mettere il coperchio nero (premere forte). Assicurarsi che il beccuccio sia coperto dalla linguetta del coperchio, altrimenti la miscela potrebbe fuoriuscire
- **ATTENZIONE! non utilizzare mai l'apparecchio senza il coperchio**
- Inserire il misurino nell'apertura situata sul coperchio e fissarlo effettuando $\frac{1}{4}$ di giro in senso orario (=chiusura a baionetta)



Mettere la brocca

- Mettere la brocca sull'unità motore. La brocca può essere posizionata con la maniglia rivolta a destra, davanti o sul lato posteriore sinistro

Note:

- Il frullatore è dotato di un dispositivo di sicurezza, che ne impedisce il funzionamento se la brocca non è inserita correttamente sul blocco motore
- Se durante il funzionamento si togliesse la brocca per errore, il dispositivo di sicurezza spegnerà il motore. Il frullatore potrà essere di nuovo avviato dopo aver girato la manopola in senso antiorario.

ATTENZIONE! Non togliere mai la brocca quando il frullatore è in funzione, ciò che potrebbe generare un sovraccarico del dispositivo di sicurezza. In questo caso la garanzia non risponde!

- L'apparecchio non deve mai essere messo in funzione senza coperchio e senza bicchiere graduato, altrimenti il liquido sprizza fuori dalla ciotola

Messa in funzione



Italiano

Accendere l'apparecchio:

- Mettere l'interruttore sulla posizione «OFF» (=spento)
- L'apparecchio è pronto all'uso inserendo la spina nella presa di corrente (220-240 V / 50-60 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 brocca, il coperchio e il misurino siano fissati in modo corretto

- **Accendere il dispositivo** ruotando la manopola su «ON» (l'anello luminoso inizia a lampeggiare)
- Il dispositivo può essere utilizzato in due modi:
 - **usare la manopola** per selezionare la velocità di miscelazione desiderata (tra «MIN» e «MAX») o
 - **con uno dei tre tasti di selezione del programma** per la preparazione automatica di salse, «Smoothies» o per tritare il ghiaccio («Ice crush»). Questi programmi durano circa 60 secondi («Salsa») o circa 30 secondi («Smoothie» / «Ice crush»).

Il tasto premuto rimane acceso fino alla fine del programma. Il programma può essere terminato prima della fine premendo di nuovo il tasto

- Iniziare sempre a bassa velocità, quindi aumentare. Se l'apparecchio viene avviato a velocità troppo elevata, saranno tritati solo i pezzi di frutta e verdura adiacenti alle lame
- Una volta raggiunto il risultato desiderato, girare indietro la manopola e **spegnere l'apparecchio** (pos. «OFF»)

Aggiungere gli ingredienti

- Ulteriori ingredienti possono essere aggiunti alla brocca attraverso l'apertura di riempimento del coperchio, ad esempio con il misurino

Messa in funzione



- **Nota:** per una perfetta lavorazione degli alimenti, aggiungere sempre pochi ingredienti per volta
- Attraverso l'apertura sul coperchio lasciar cadere gli ingredienti direttamente sull'unità lame in funzione, ad es. pomodori, pezzi di mela, ecc.

Suggerimenti per l'uso

- Di solito la frullatura dura meno di un minuto, se non addirittura 30 secondi
- Se gli ingredienti non si mescolano bene, se si è formata una bolla d'aria o se gli alimenti leggeri galleggiano in superficie:
 - girare la manopola su «MAX» più volte per 2-3 secondi (si produce un vortice che attrae gli ingredienti verso il basso). Questo consente di frullare meglio anche i liquidi
 - **ad apparecchio spento** mescolare gli ingredienti con una spatola morbida non abrasiva, o togliere una parte degli ingredienti dalla brocca oppure
 - aggiungere un po' di liquido

Importante!

- **Non utilizzare mai l'apparecchio a vuoto, senza alimenti!**
- ⚠ PRECAUZIONE! Frullare gli alimenti bollenti a bassa velocità, perché potrebbero schizzare fuori della brocca! Pericolo di lesioni!
- La temperatura massima per gli alimenti caldi è di 60 °C. Posizionare sempre nella loro sede il coperchio e il misurino per evitare scottature/lesioni
- Non far funzionare l'apparecchio per più di **3 minuti** di seguito, per evitare che si surriscaldi. In seguito, lasciate raffreddare l'unità a temperatura ambiente per almeno 1 minuto
- **La quantità di alimenti liquidi non deve superare i 2 litri, oppure 1,5 litri se gli alimenti sono molto schiumosi o bollenti**
- **ATTENZIONE! Non riempire eccessivamente la brocca. Rischio di sovraccarico!**



max. 3 min.

Messa in funzione

- ⚠ **PRECAUZIONE! Non inserire nell'apertura oggetti solidi quali cucchiai ecc. né infilare le mani nella brocca. Pericolo di lesioni!**

4. Dopo aver frullato

- Una volta ottenuto il risultato desiderato, girare la manopola in senso antiorario e spegnere l'apparecchio (sulla posizione «OFF»)
- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- **Dopo l'arresto completo delle lame**, estrarre accuratamente la brocca dal blocco motore
- Togliere il coperchio e il misurino
- Servire il frullato
- La brocca, può essere servita direttamente in tavola
- Non conservare i cibi nella brocca



Italiano

Suggerimento

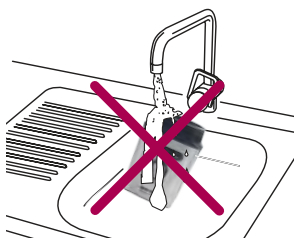
- La pulizia è minima se l'apparecchio viene pulito **immediatamente dopo l'uso** con il suggerimento indicato accanto: i residui di cibo non si attaccano ancora e possono essere facilmente rimossi. Ed è ancora più igienico!

Brocca e accessori



- La cosa più semplice è quella di pulire i vari elementi subito dopo l'uso, quando i resti di cibo non sono ancora seccati. Il metodo seguente garantisce una **pulizia ottimale in pochi secondi**:
 - mettere nella brocca ca. 1 litro di acqua calda e poco detersivo. **Rimettere il coperchio e il misurino**
 - girare la manopola su «MAX» e lasciar funzionare l'apparecchio per qualche secondo
 - ripetere il risciacquo 3-4 volte
 - spegnere il frullatore («OFF») ed **estrarre la spina dalla presa di corrente**
 - sciacquare bene la brocca, il coperchio e il misurino, quindi asciugare con cura.
 - △ PRECAUZIONE! Le lame sono affilate!
 - La brocca è in plastica e potrebbe teoricamente essere lavata in lavastoviglie. Tuttavia, si raccomanda di pulirla come descritto sopra, poiché in tal modo la brocca, il coperchio e il misurino si puliscono più velocemente. Con il lavaggio a mano i componenti restano belli più a lungo, ma non solo, durano anche di più. Dopo il lavaggio a mano, inoltre, gli elementi possono essere riposti immediatamente
 - Possibilità di rimuovere l'unità lama con la sua guarnizione. A tale scopo capovolgere la brocca, tenere bene l'unità lame e girare in senso orario, quindi rimuovere con cura
 - △ **PRECAUZIONE! Le lame sono molto affilate. Pericolo di lesioni!**
 - Lavare a mano/con la spazzola di pulizia le lame e l'anello di guarnizione e far asciugare bene.
- ATTENZIONE! Non mettere queste parti in lavastoviglie, potrebbero procurare dei danni!**
- Riassemblare in senso inverso. Assicurarsi che la guarnizione in silicone sia in buone condizioni, altrimenti potrebbe verificarsi la fuoriuscita di liquido e l'apparecchio subire dei danni

Pulizia



Blocco motore

- Prima di pulire l'apparecchio girare la manopola su «OFF» ed **estrarre la spina dalla presa di corrente**
- ⚠ **AVVERTENZA! Non immergere mai l'unità motore e il cavo/la spina di rete in acqua o pulirli sotto l'acqua corrente. Rischio di cortocircuito e di scossa elettrica!**

Italiano



ATTENZIONE!

- Non utilizzare detersivi corrosivi né oggetti per la pulizia abrasivi
- ⚠ **AVVERTENZA!** Evitare di bagnare le superfici di controllo e altre parti elettriche
- Pulire l'apparecchio con un panno leggermente inumidito, quindi lasciar asciugare bene. Nel pulire evitare di toccare e di inumidire la spina

Custodia / Manutenzione

Custodia



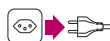
- In caso di mancato uso, spegnere il frullatore ed **estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto e privo di polvere, fuori dalla portata dei bambini. Raccomandiamo di conservare l'apparecchio nell'imballaggio originale

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
- Su **www.migros-service.ch** è possibile ordinare accessori e pezzi di ricambio idonei per questo apparecchio

Italiano

Guasti



- L'apparecchio dispone di un dispositivo di sicurezza che, in caso di sovraccarico o di errore, spegne il motore
- In questo caso spegnere l'apparecchio (pos. «OFF») ed **estrarre la spina dalla presa di corrente**. Togliere la brocca e lasciar raffreddare l'apparecchio per alcuni minuti
- Se il dispositivo di sicurezza si attivasse di nuovo o l'apparecchio continuasse a non funzionare, potrebbe trattarsi di un difetto. In questo caso rivolgersi a MIGROS-Service
- Se l'apparecchio funzionasse di nuovo, si tratterebbe di un sovraccarico e la modalità d'uso dovrebbe essere rivista (tempi di funzionamento più brevi, quantità minore di alimenti da frullare, ecc.)
- ⚠ **AVVERTENZA!** Le riparazioni dell'apparecchio possono essere eseguite solo presso MIGROS-Service. Le riparazioni effettuate da personale non specializzato, possono essere fonte di pericolo per l'utente
- In caso di riparazioni non effettuate a regola d'arte non viene assunta alcuna responsabilità per eventuali danni; decade inoltre il diritto alla garanzia

Smaltimento / Riciclaggio



Questo prodotto non deve essere smaltito con gli altri rifiuti domestici. I consumatori hanno l'obbligo di restituire gli apparecchi elettrici ed elettronici in modo da garantire uno smaltimento adeguato di questi rifiuti pericolosi. I commercianti, i fabbricanti e gli importatori hanno a loro volta l'obbligo di riprendere – senza costi aggiuntivi – gli apparecchi elettrici ed elettronici che figurano nel loro assortimento. La raccolta e la riutilizzazione degli apparecchi elettrici ed elettronici usati permette di salvaguardare le risorse naturali.

Inoltre, grazie al riciclaggio di questi apparecchi vengono protetti la salute e l'ambiente. Ulteriori informazioni sui centri di raccolta, sullo smaltimento e sulla riutilizzazione degli apparecchi elettrici ed elettronici si trovano presso l'Ufficio federale dell'ambiente (UFAM), presso il vostro punto di smaltimento locale, presso il commerciante dal quale avete acquistato l'apparecchio o presso il fabbricante dello stesso.

Italiano

Dati tecnici

Tensione nominale		220-240 Volt / 50-60 Hz
Potenza nominale	Frullare	1500 watt
Dimensioni ca.	Unità motore (senza brocca) ca.	17 x 16,3 x 21,3 cm (P x L x A)
	Incl. brocca, maniglia ca.	17 x 17,33 x 45,6 cm (P x L x A)
Lunghezza del cavo di alimentazione		ca. 85 cm
Capacità della brocca		max. 2 litri
Funzionamento breve		max. 3 minuti
Peso	Unità motore (senza brocca)	ca. 2,491 kg
	Frullatore	ca. 3,342 kg
Materiali	Unità motore	metallo / plastica
	Brocca, coperchio, misurino	plastica (senza PBA)
	Unità lame	metallo / plastica
	Spazzola di pulizia	plastica
Approvato da		CE
M-Garanzia		3 anni

Conformità C E

Il prodotto soddisfa le disposizioni delle seguenti direttive. La conformità è garantita dal rispetto delle norme elencate.

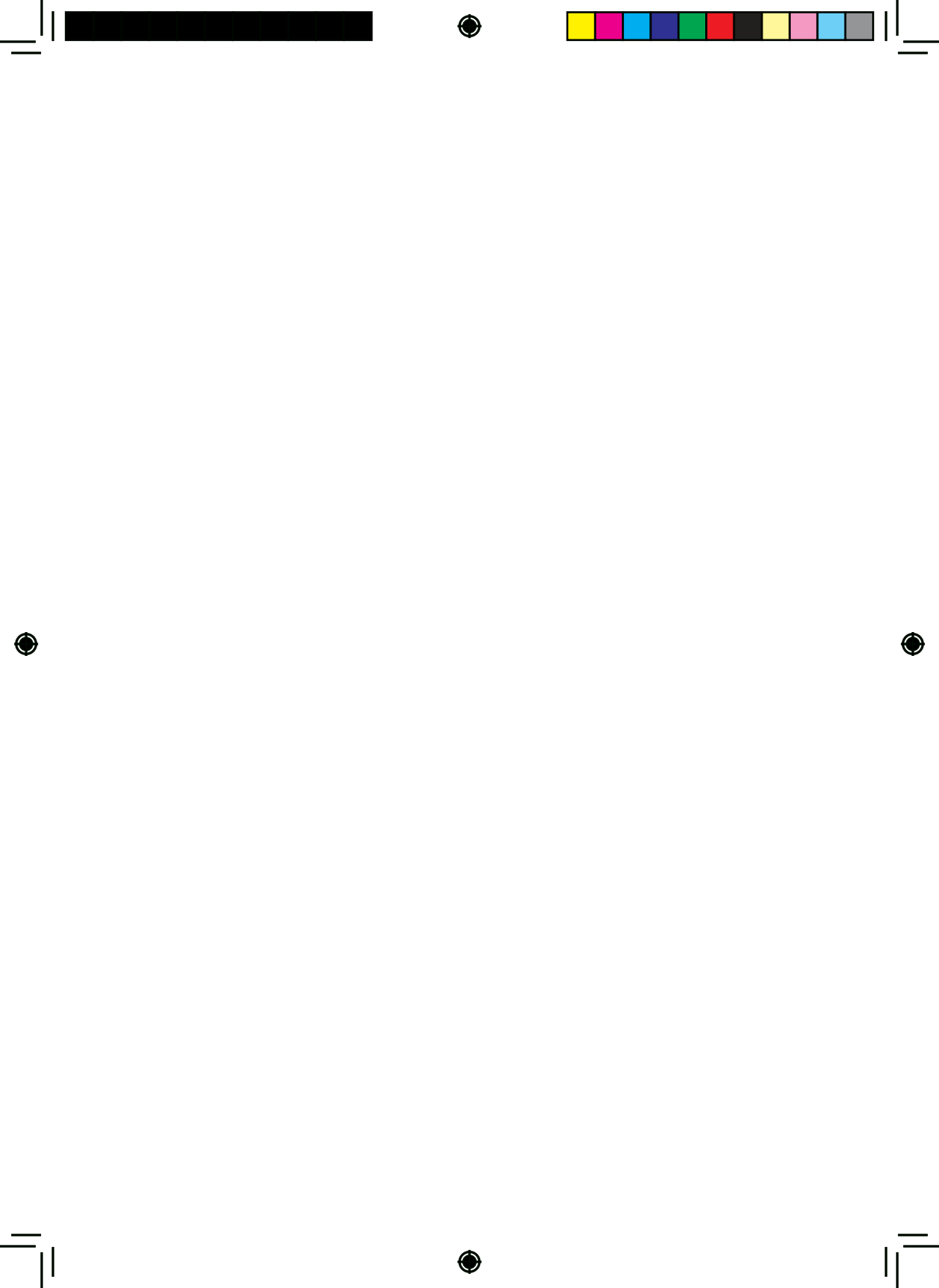
2014/35/UE	Direttiva bassa tensione (LVD)
2014/30/UE	Direttiva compatibilità elettromagnetica (EMC)
2015/863/UE	Restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche (RoHS)
(EG) n° 1275/2008	Specifiche di progettazione ecocompatibile relative al consumo di energia elettrica nei modi stand-by e spento delle apparecchiature elettriche ed elettroniche domestiche e da ufficio
LVD	EN 60335-1 EN 60335-2-14 EN 62233
EMC	EN 55014-1 EN 55014-2 EN 61000-3-2 EN 61000-3-3

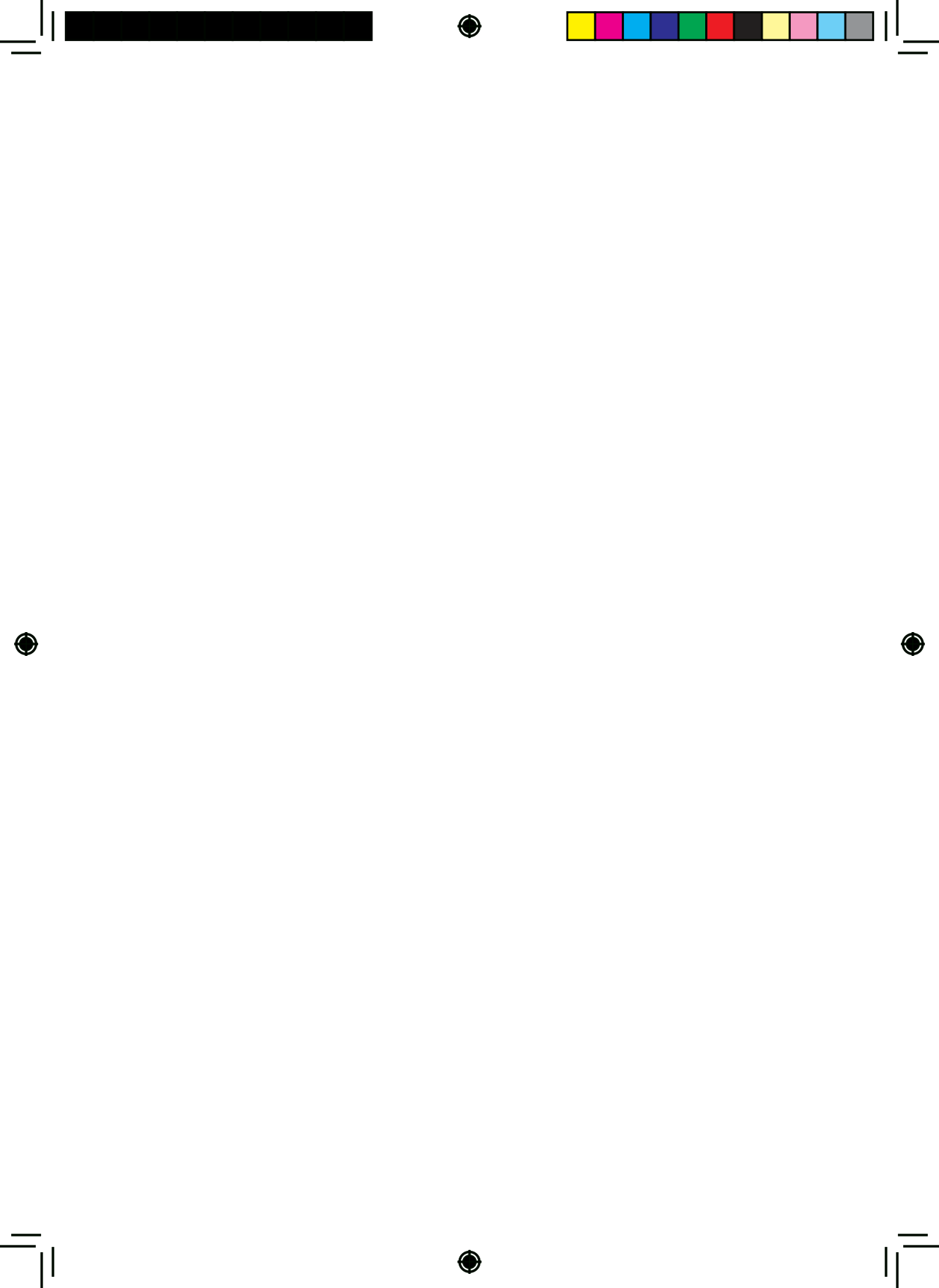
Italiano

MIGROS

Vertrieb/Distribution/Distribuzione:
Federazione delle cooperative Migros, CH-8031 Zurigo

Il materiale decorativo non è in dotazione.





Garantie

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

Garantie

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

Garanzia

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

MIGROS

Migros-Service

Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen.

Zubehör und Ersatzteile können Sie auch einfach bestellen unter www.migros-service.ch

 **M-INFOLINE**
CH-0800 84 0848
www.migros.ch

Haben Sie weitere Fragen?
Die M-Infoline hilft Ihnen gerne weiter unter der Tel.-Nr.
0800 84 0848:
Montag bis Freitag 08.00 – 18.00 Uhr; Samstag 08.30 – 16.30.

www.migros.ch/kontakt

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

Les accessoires et pièces de rechange peuvent être commandés facilement sur le site:
www.migros-service.ch

Vous avez des questions?
M-Infoline est là pour vous aider:
0800 84 0848
du lundi au vendredi de 8h à 18h, samedi de 8h30 à 16h30.

www.migros.ch/contact

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

Gli accessori e i pezzi di ricambio possono essere facilmente ordinati su www.migros-service.ch

Avete altre domande? L'M-Infoline rimane volentieri a vostra disposizione per ulteriori informazioni:
0800 84 0848
dal lunedì al venerdì dalle 08.00 alle 18.00 e il sabato dalle 08.30 alle 16.30.

www.migros.ch/contatto