

MIO★STAR

Robot de cuisine Variotronic 500

F

Mode d'emploi



Art.-n° 7173.166





Robot de cuisine Variotronic 500

1

Félicitations!

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

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

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

Français

Sommaire

	page		page
Consignes de sécurité	2	Fonction râpe	19
A propos de ce mode d'emploi	3	– Assembler la râpe	19
Déballage	3	– Recommandations sur les disques à râper	19
Éléments de l'appareil et de commande	4	– Placer la râpe	20
Bref mode d'emploi	6	– Utilisation	20
Fonctionnement	8	Accessoires spéciaux	22
– Avant la 1ère mise en marche	8	– Multi-mixeur	22
– Usages de l'appareil	8	– Moulin	25
– Installation	11	– Presse-agrumes	29
– Placer le récipient mélangeur	11	– Sorbetière	30
– Mise en place des accessoires	12	– Hachoir à viande	33
– Remplir le récipient mélangeur	12	Pièces de rechange/Accessoires spéciaux	35
– Interrupteur rotatif avec régulateur vitesse	13	Nettoyage	36
– Malaxer, battre, fouetter et pétrir	13	– Appareil de base	36
– Tableau d'utilisation	14	– Récipient avec couvercle	36
– Ajouter les ingrédients	15	– Accessoires-ustensiles	36
Fonction mixeur	16	– Mixeur	36
– Assembler le mixeur	16	– Râpe/disques	37
– Placer le mixeur	16	– Accessoires spéciaux (non compris dans le prix)	37
– Remplir le bol mixeur	16	Rangement / Entretien	39
– Utilisation	17	Problèmes / Elimination	39
– Ajouter les aliments	18	Données techniques	40
		Index	41





2 Consignes de sécurité



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

- Lire entièrement le mode d'emploi et le conserver pour d'éventuels utilisateurs
- Toute personne n'ayant pas pris connaissance de ce mode d'emploi, les enfants, ainsi que les personnes sous influence de l'alcool ou de médicaments ne doivent pas utiliser l'appareil sans surveillance
- Ne jamais plonger l'appareil ou le cordon dans l'eau ou d'autres liquides (risque de décharge électrique)
- **Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil. Conserver l'appareil hors de portée des enfants**
- Ne brancher l'appareil qu'à une prise de terre (220-240 V / 50 Hz) avec une protection de 6 A
- Débrancher impérativement l'appareil:
 - avant de le déplacer
 - avant chaque nettoyage
 - après chaque coupure de courant
 - après chaque utilisation
- Ne faites pas passer le cordon sur des angles ou des arêtes vives, ni sur une surface chaude, ne le coincez pas et protégez-le de l'huile
- Contrôlez régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Pour éviter tout danger faites remplacer tout cordon endommagé par MIGROS-Service
- Ne débranchez jamais la fiche, le cordon et l'appareil avec les mains humides ou mouillées. Débrancher l'appareil en saisissant la prise, mais ne tirez jamais sur le cordon
- Ne transportez ni ne tirez jamais l'appareil par le cordon
- Nous recommandons de brancher l'appareil à une prise avec disjoncteur différentiel (FI); en cas de doute, demander l'avis d'un spécialiste
- N'utilisez pas l'appareil:
 - en cas de problème
 - si le cordon est endommagé
 - s'il est tombé ou s'il est endommagé
- Dans ce cas faites contrôler et réparer l'appareil par MIGROS-Service
- Pour choisir l'emplacement de l'appareil, vous devez respecter les points suivants:
 - placez l'appareil sur une surface sèche, stable et plane et pas directement sous une prise de courant; maintenir une distance minimum de 60 cm entre l'appareil et l'évier et le robinet
 - l'appareil et le cordon ne doivent pas se trouver sur une surface chaude ou à proximité d'une flamme; maintenir une distance minimum de 50 cm

- n'utilisez l'appareil que dans des locaux secs et n'utilisez pas de rallonge
- ne laissez pas pendre le cordon (risque de trébucher!)
- L'appareil n'est destiné qu'à un usage domestique
- Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance
- **Ne faites jamais fonctionner le robot de cuisine sans ses ustensiles ou ses accessoires, celui-ci doit toujours être dans la bonne position de fonctionnement**
- **Respecter les positions de fonctionnement et les réglages mentionnés sur l'avant de l'appareil et à la page 14**
- **N'utilisez jamais le robot de cuisine à vide!**
- Ne mettez jamais les mains ou un couvert dans le récipient lorsque l'appareil fonctionne, les éléments en rotation peuvent provoquer des blessures!
- Une fois éteint, l'appareil fonctionne encore pendant quelques instants. Ne pas toucher (risque de blessure!)
- Le robot de cuisine ne doit être mis en marche que si l'actionnement des fonctions non utilisées sont munies de leur cache de protection
- Ne changer les éléments et les accessoires qu'une fois l'appareil arrêté et éteint
- Avant de remplir l'appareil, il faut toujours l'arrêter (placer l'interrupteur rotatif sur «P» et le maintenir dans cette position jusqu'à l'arrêt)
- Le mixeur ne doit être utilisé qu'une fois assemblé et muni de son couvercle
- **Ne jamais retirer le couvercle du mixeur lorsque l'appareil fonctionne**
- **Attention, les lames sont affilées, ne jamais mettre les mains ou un ustensile lorsque le mixeur ou la râpe fonctionnent (les éléments en rotation peuvent être blessants!)**
- Ne jamais mettre le mixeur et la râpe ensemble sur l'appareil de base
- **Placer ou enlever le mixeur ou la râpe que lorsque l'appareil est arrêté**
- Lorsque vous travaillez des aliments chauds, de la vapeur sort par l'entonnoir du couvercle. Ne pas verser plus de 0.5 l max. de liquide chaud ou mousseux (risque de brûlure)
- **Attention:** lorsque l'appareil se remet en marche après une coupure de courant, débranchez-le et remettez l'interrupteur rotatif sur la position «P»
- Il est complètement interdit d'introduire quelque chose dans le robot de cuisine et d'en ouvrir le corps
- Pour l'emploi d'accessoires supplémentaires, respecter le mode d'emploi fourni avec l'accessoire
- N'utiliser que des pièces d'origine

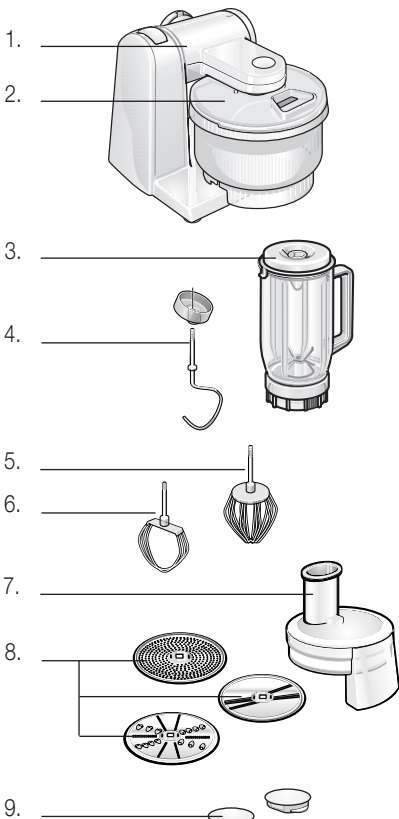
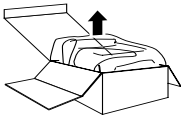


A propos de ce mode d'emploi

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

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

Déballage



– Sortir le robot et ses accessoires de l'emballage

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

1. Robot de cuisine (appareil de base)
2. Récipient mélangeur avec couvercle anti-saleté et anti-projections
3. Bol mixeur avec couvercle, entonnoir, socle, couteau et joint d'étanchéité
4. Crochet pétrisseur avec refoule-pâte
5. Fouet malaxeur
6. Fouet mélangeur
7. Râpe (partie sup. et inf.) avec poussoir, tige d'entraînement avec entraîneur (2 pièces)
8. Disques (3 pièces)
9. Cache protection d'actionnement (2 pièces)

– Nettoyer soigneusement avec un détergent courant tous les éléments, sauf l'appareil de base, le couteau du mixeur et le joint d'étanchéité. Nettoyer la base de l'appareil avec un chiffon humide puis l'essuyer. Laver le couteau et le joint sous l'eau courante sans détergent

– Contrôler que le courant électrique (220-240 V) corresponde à la tension de l'appareil mentionnée sur la plaquette signalétique placée sous l'appareil

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

Conseil:

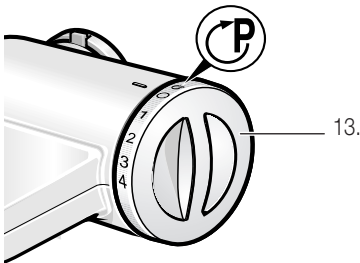
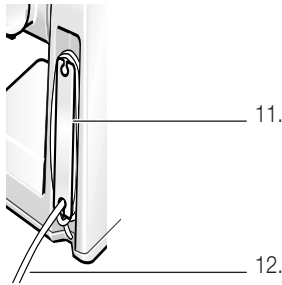
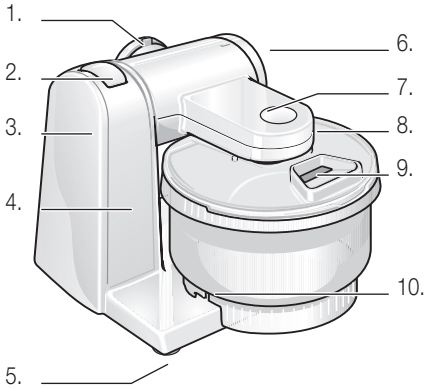
conservez l'emballage pour d'éventuels transports (par ex. déménagement, réparation, etc.).





4 Éléments de l'appareil et de commande

Français



Robot de cuisine:

1. Actionnement du mixeur/bol mixeur (à couvrir en cas de non utilisation avec le cache de protection blanc). Actionne aussi le multi-mixeur en option (non inclus dans le prix); voir aussi page 22
2. Touche déverrouillage du bras multifonctions (7)
3. Appareil de base
4. Tableau avec indications sur les diverses positions du bras et les accessoires/ustensiles à employer
5. Pieds ventouse pour une bonne stabilité
6. Interrupteur moteur rotatif (voir ci-dessous, 13)
7. Bras multifonctions (avec touche déverrouillage, 2)
8. Actionnement de la râpe (à couvrir en cas de non utilisation avec le cache de protection blanc). Actionne aussi le moulin et le presse-agrumes (non inclus dans le prix); voir aussi pages 25 et 29
9. Actionnement fouets pour malaxer, fouetter et pétrir. Actionne aussi la sorbetière en option (non inclus dans le prix), voir aussi page 30
10. Encoche pour fixer ou libérer le récipient mélangeur et à glaces
11. Dispositif d'enroulement du cordon d'alimentation (à l'arrière)
12. Cordon d'alimentation

Interrupteur rotatif («marche/arrêt»):

13. Interrupteur rotatif (4 degrés de vitesse et position pause P automatique). Fonctions:
 - «O» **Arrêt/éteint**
 - «P» **Pause**; maintenir l'interrupteur rotatif dans cette position jusqu'à l'arrêt; l'accessoire-ustensile se positionne. S'il n'y a pas de mouvement cela signifie que l'accessoire est déjà en position
 - «1-4» Vitesse de fonctionnement
 - degré «1»**= faible vitesse de rotation – lent
 - degré «4»**= grande vitesse de rotation – rapide

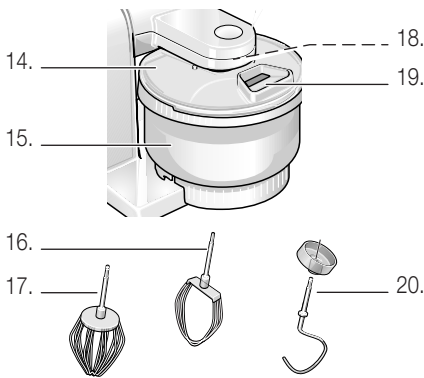
Recommandation: suivre les indications du tableau (voir avant de l'appareil et page 14)





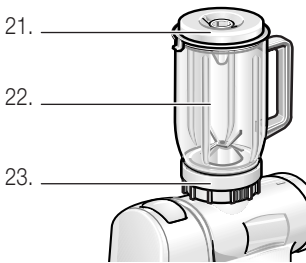
Éléments de l'appareil et de commande

5



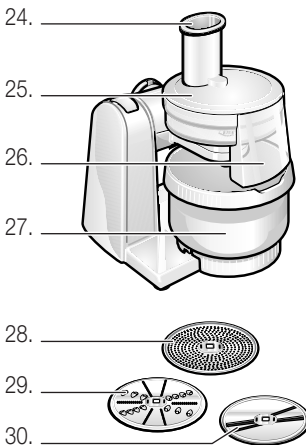
Récipient mélangeur:

- 14. Couverture anti-saleté et anti-projections
- 15. Récipient mélangeur (capacité: 2 kg de pâte)
- 16. Fouet mélangeur
- 17. Fouet malaxeur
- 18. Orifice pour insérer les accessoires (sous le bras multifonctions)
- 19. Orifice de remplissage du récipient mélangeur
- 20. Crochet pétrisseur avec refoule-pâte blanc



Mixeur/Bol mixeur:

- 21. Couvercle plastique avec entonnoir/mesureur amovible
- 22. Bol mixeur avec graduations (contenance: 1 l)
Recommandation: pour des raisons de sécurité, il faut d'abord assembler le bol mixeur et le socle avant de les placer sur le robot; voir p. 15
- 23. Socle avec couteau (coupant!) et joint d'étanchéité



Râpe:

- 24. Conduit de remplissage avec poussoir transparent
- 25. Partie supérieure avec conduit de remplissage
- 26. Partie inférieure avec orifice d'écoulement et tige d'entraînement avec entraîneur (à l'intérieur, non visible)
- 27. Récipient mélangeur
- 28. Disque à râper «fin» en inox
- 29. Disque à râper réversible en inox
- 30. Disque à trancher réversible en inox

Français





6 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 2 et 8.

1. Mise en place de l'appareil de base

- **Débrancher l'appareil**
- Placer le robot de cuisine sur une surface sèche, stable et plane, et pas directement sous une prise électrique
- Ne l'utiliser que dans des locaux secs et n'utilisez pas de rallonge
- Ne dérouler le cordon d'alimentation qu'à la longueur nécessaire
- Ne pas laisser pendre le cordon (risque de trébucher!), ne le coincez pas et veillez à ce qu'il soit suffisamment éloigné des plaques de cuisson

2. Placer le récipient mélangeur

- **Débrancher l'appareil**
- Appuyer sur la **touche de déverrouillage** et avec l'autre main, relever le **bras multifonctions**, jusqu'à ce qu'il soit en position verticale
- Relâcher la touche de déverrouillage et bouger légèrement le bras multifonction jusqu'à ce qu'il s'encastre (touche de déverrouillage se libère)
- Encaster le **récipient mélangeur** dans le logement qui se trouve sur la base de l'appareil (le petit support rond du socle s'y encastre parfaitement)

3. Insérer les accessoires

- **Débrancher l'appareil**
- Insérer le **fouet malaxeur**, le **fouet mélangeur** ou le **crochet pétrisseur avec refoule-pâte** dans l'orifice d'entraînement (sous le bras multifonctions), jusqu'à entendre le dé clic


Recommandation:

- **utiliser toujours** le crochet pétrisseur avec son **refoule-pâte!**

4. Remplir le récipient mélangeur

- **Débrancher l'appareil**
- Verser les aliments dans le récipient mélangeur
- Vous pouvez préparer jusqu'à **2 kg de pâte (= 1 kg de farine + ingrédients)** à chaque préparation. S'il s'agit de farine intégrale, ne travailler que **1.5 kg de pâte max.**

Important: ne pas trop remplir le récipient mélangeur; risque de faire forcer le moteur!

- Abaisser le bras multifonctions en position «1»  en appuyant sur la touche de déverrouillage, jusqu'à ce qu'il s'encastre
- Mettre le **couvercle anti-saleté** et anti-projections de façon à ce qu'il enserre l'entraîneur et qu'il s'encastre
- Vous pouvez ajouter des ingrédients par l'orifice de remplissage en cours de fonctionnement

Important: ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide!

5. Utilisation

- En tournant l'interrupteur on modifie la vitesse
- En plaçant l'interrupteur rotatif sur «P», le crochet pétrisseur (par ex.) se met automatiquement dans la bonne position

- **Fonctions de l'interrupteur rotatif du moteur:**

«O» **Arrêt/éteindre**

«P» **Pause**; maintenir l'interrupteur rotatif dans cette position jusqu'à l'arrêt; l'accessoire-ustensile se positionne. S'il n'y a pas de mouvement cela signifie que l'accessoire est déjà en position



«1-4» **Vitesse de fonctionnement**

degré «1» = faible vitesse de rotation – lent

degré «4» = grande vitesse de rotation – rapide

Recommandation: suivre les indications du tableau pour les diverses positions et les accessoires/ustensiles à utiliser, mentionnées à l'avant de l'appareil (voir aussi page 14).





Bref mode d'emploi


6. Utilisation

- Mettre l'interrupteur rotatif sur «**O**»
- **Brancher l'appareil à la prise** (220–240 V / 50 Hz)
- Pour commencer, placer l'interrupteur toujours sur le degré le plus bas, puis augmenter si nécessaire et si possible jusqu'au degré désiré
- Mélanger les ingrédients en commençant par le degré de vitesse «**1**» le plus bas, puis augmenter la vitesse si nécessaire et si possible
- **Sélectionner la vitesse de rotation conformément aux indications reportées dans le tableau de la page 14 et sur l'appareil!**

Important:

- ne jamais mettre la main ni d'ustensile dans le récipient mélangeur (risque de blessure!)

7. Ajouter les aliments

- Éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur rotatif (le mettre en position «**P**» et le maintenir jusqu'à l'arrêt complet)
- Retirer le couvercle anti-saleté et anti-projections
- Appuyer sur la touche de déverrouillage et avec l'autre main relever le bras multifonctions en position «**7**» , jusqu'à ce qu'il s'encastre
- Verser les aliments dans le récipient mélangeur
- Puis rabattre le bras multifonctions dans la position «**1**», jusqu'à ce qu'il s'encastre
- Replacer le couvercle anti-saleté et anti-projections et le fermer correctement jusqu'à ce qu'il s'encliquette

Recommandation:

- si vous travaillez de petites quantités, vous pouvez verser les aliments par **l'orifice de remplissage** du couvercle (voir aussi page 12)

8. Après utilisation

- Éteindre l'appareil (interrupteur rotatif sur «**P**», le maintenir jusqu'à l'arrêt complet)
- **Débrancher l'appareil**
- Retirer le couvercle anti-saleté et anti-projections
- Appuyer sur la touche de déverrouillage et basculer le bras multifonctions en position «**6**»  jusqu'à ce qu'il s'encastre

- Retirer les accessoires-ustensiles et le récipient
- Nettoyer l'appareil et tous les éléments (v. p. 36)

9. Utilisation du mixeur

- Pour des raisons de sécurité, le mixeur doit être placé sur l'appareil de base assemblé (voir p 16)
- Remplir le bol mixeur: ne verser qu'**1 l** de liquide **max.** à la fois. En cas d'ingrédients très denses, ne verser que **50 à 100 g** max.
- Si les aliments sont chauds, de la vapeur sort par l'orifice de remplissage du couvercle. Ne verser que **0.5 l max. de liquide chaud ou mousseux** (risque de brûlure!)

Important!

- **Ne pas trop remplir le bol mixeur; risque de faire forcer le moteur!**
- **Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide!**
- Pour mixer les aliments liquides, ne pas dépasser le degré «**3**»
- **Sélectionner la vitesse de rotation conformément aux indications reportées dans le tableau de la page 14 et sur l'appareil!**
- Ajouter des ingrédients: voir page 18
- Après utilisation, éteindre l'appareil (interrupteur rotatif sur «**O**»)
- **Débrancher l'appareil**
- Tourner le bol mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre et le retirer avec précaution
- Remettre le cache de protection d'actionnement du mixeur
- Nettoyer soigneusement l'appareil et les éléments (v. p. 36)

10. Utilisation de la râpe

- Voir page 19

11. Accessoires spéciaux

- Voir page 22





8 Fonctionnement

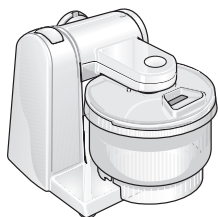


Avant la 1ère mise en marche

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

- ne jamais mettre la main ou un couvert dans le récipient mélangeur, le bol mixeur ou la râpe lorsque l'appareil fonctionne (risque de blessures)
- une fois éteint, l'appareil continue de fonctionner encore quelques secondes; ne pas l'arrêter avec la main ou un objet (risque de blessure)
- le robot de cuisine ne doit jamais fonctionner sans que les actionnements non utilisés ne soient protégés par leur cache blanc (risque de blessures)
- ne placer ou retirer le mixeur que lorsque l'appareil est complètement arrêté (interrupteur d'abord sur «P» puis sur «O»)
- ne mettre l'appareil en marche que lorsque les accessoires-ustensiles à utiliser sont ceux qui correspondent à la fonction et que lorsqu'ils sont mis correctement
- n'effectuer le nettoyage qu'après avoir débranché l'appareil
- les enfants ne doivent pas utiliser cet appareil
- n'utilisez l'appareil que dans des locaux secs

Avant la 1ère mise en marche, lavez soigneusement tous les éléments **sauf l'appareil de base, le couteau du mixeur et le joint d'étanchéité**, à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle, puis bien les essuyer. Nettoyer l'appareil de base avec un chiffon humide, puis bien l'essuyer. Laver le couteau et le joint d'étanchéité sous l'eau courante et sans détergent (voir «Nettoyage» page 36).



Usages de l'appareil

Le «Variotronic 500» est très pratique et représente une aide précieuse à la cuisine. Avec ce robot de cuisine vous pouvez gagner beaucoup de temps. Les différentes fonctions et les accessoires-ustensiles sont décrits dans les pages suivantes.



Important!

- L'appareil n'est destiné qu'à un usage domestique





Fonctionnement

9



Fouet malaxeur

Avec le fouet malaxeur on fouette les blancs en neige, la crème, le beurre et on fait mousser les jaunes d'œufs avec le sucre.

Vitesse de fonctionnement: **degré «1» à «4».**



Fouet mélangeur

Avec le fouet mélangeur on prépare les sauces de salade, les omelettes légères et les soufflés. Il sert aussi à préparer les entremets et les sauces en sachet.

Vitesse de fonctionnement: **degré «1» à «4».**



Crochet pétrisseur avec refole-pâte

Le crochet pétrisseur avec le refole-pâte sert à préparer le levain, la pâte brisée, pâte à gâteaux et la pâte à pâtes et bien d'autres pâtes encore, ainsi que pour intégrer des ingrédients qui ne doivent pas être hachés (ex. raisins secs, granulés de chocolat, etc.).

Recommandation: lorsque vous utilisez le crochet pétrisseur vous devez toujours le munir de son refole-pâte (celui-ci empêche la pâte de pénétrer dans le dispositif d'entraînement et donc d'endommager l'appareil).

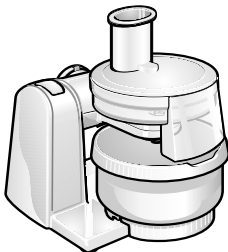
Vitesse de fonctionnement: **degré «1» ou «2».**



Mixeur

Pour broyer, mixer ou réduire en purée en un instant des aliments crus ou cuits. Pour préparer sans fatigue de délicieux jus de fruits, des frappés, milkshakes, crèmes, bouillies, aliments pour bébé, soupes de légumes et mayonnaise .

Vitesse de fonctionnement: **degré «3» ou «4».**



Râpe

Selon le disque utilisé, vous tranchez, découpez ou râpez les aliments en un tour de main. Idéal pour la préparation de salades fraîches, mets à base de fruits, birchermüesli, gâteaux, rösti et mets à base de fromage.

Vitesse de fonctionnement: **degrés «2», «3» ou «4».**

Français





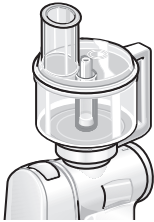
10 Fonctionnement

Français

Accessoires spéciaux

On peut multiplier les fonctions du robot de cuisine «Variotronic 500» à tout instant avec des accessoires spéciaux. Ces accessoires ne sont pas fournis avec l'appareil, mais ils peuvent être commandés auprès du service après-vente MIGROS ou auprès de MIGROS-Service (voir page 35).

Ces accessoires s'adaptent facilement sur le bras multifonctions.



Multi-mixeur

Pour hacher (ex. herbes, oignons, légumes), mixer, mélanger, râper et découper très facilement et très rapidement.

Vitesse de fonctionnement: **degrés «1» à «4»**.



Moulin

Pour moudre toutes sortes de céréales, pavot, épices ou hacher des noix.

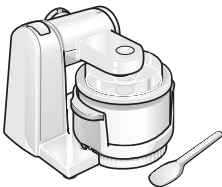
Vitesse de fonctionnement: **degré «3» ou «4»**.



Presse-agrumes

Pour préparer chaque jour des jus de fruits frais et sains.

Vitesse de fonctionnement: **degré «2» ou «4»**.



Sorbetière

Pour préparer de délicieuses glaces maison! La préparation de base est très facile à préparer avec le mixeur, le multi-mixeur et le presse-agrumes.

Vitesse de fonctionnement: **degré «1»**.

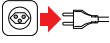


Hachoir à viande

Idéal pour préparer des mets à base de viande hachée, tels que le tartare, etc.

Vitesse de fonctionnement: **degré «4»**.





1. Mise en place

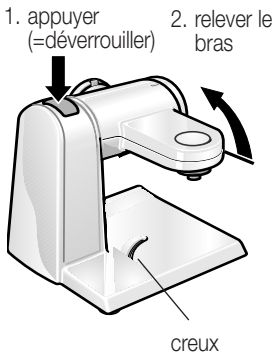
Pour choisir l'emplacement de votre appareil vous devez respecter les points suivants:

- **débrancher l'appareil**
- ne déroulez que la longueur du cordon d'alimentation nécessaire
- placer l'appareil sur une surface sèche, stable et plane et pas directement sous une prise de courant
- les orifices de ventilation situés sous l'appareil doivent être libres
- vérifiez que les 2 caches de protection d'actionnement sont mis
- ne pas placer l'appareil ni le cordon d'alimentation près ou sur une surface chaude (plaque de cuisson, etc.) ni près d'une flamme; maintenir une distance minimum de 50 cm
- veillez à ce que le cordon d'alimentation et la base de l'appareil ne soient pas en contact avec l'eau
- n'utiliser l'appareil que dans des locaux secs et sans rallonge électrique
- ne laissez pas pendre le cordon électrique (risque de trébucher!)
- tenir l'appareil hors de portée des enfants. Les enfants ne sont pas conscients des dangers que les appareils ménagers peuvent représenter!



2. Placer le récipient mélangeur

- **Débrancher l'appareil**



- Appuyer sur la **touche de déverrouillage** et relever le **bras multifonctions** avec l'autre main, jusqu'à ce qu'il soit à la verticale
- Relâcher la touche de déverrouillage et bouger légèrement le bras multifonctions jusqu'à ce qu'il s'encastre (touche de déverrouillage se libère)
- Encastrer le **récipient mélangeur** dans le logement du socle de l'appareil (le petit support rond s'y encastre parfaitement)





12 Fonctionnement

Français



3. Placer les accessoires-ustensiles

- Débrancher l'appareil
- Le **fouet malaxeur**, le **fouet mélangeur** ou le **crochet pétrisseur avec refoule-pâte** doivent être insérés dans l'orifice (situé sous le bras multifonctions), bien enfoncer jusqu'à entendre le déclic

Recommandations


- Avec le **crochet pétrisseur** vous devez toujours utiliser le **refoule-pâte** (il empêche la pâte de pénétrer dans le dispositif d'entraînement et donc d'endommager l'appareil)
- Enfoncer le **refoule-pâte** sur la partie en plastique noire du bras multifonctions et insérer le **crochet pétrisseur** dans l'orifice d'entraînement (pour ce faire, il sera éventuellement nécessaire de tourner légèrement le refoule-pâte)

4. Remplir le récipient mélangeur



- Débrancher l'appareil
- Verser les aliments dans le récipient mélangeur comme indiqué dans le livre de cuisine et la recette que vous préparez
- Vous pouvez préparer jusqu'à **2 kg de pâte (= 1 kg de farine + ingrédients)** à chaque préparation. S'il s'agit de farine intégrale, ne travailler que **1.5 kg de pâte max.**

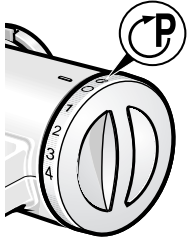
Important: ne pas trop remplir le récipient mélangeur; risque de faire forcer le moteur!

- En appuyant sur la touche de déverrouillage, abaisser le bras multifonctions en position «1» , jusqu'à ce qu'il s'encastre
- Placer le **couvre-anti-saleté et anti-projections** sur le récipient mélangeur (orifice de remplissage vers l'avant) et le glisser sous le bras multifonctions. Le couvercle enserre l'entraîneur et s'encastre.
Le couvercle empêche les projections d'ingrédients en poudre (ex, farine, cacao en poudre) et le giclement des liquides
- On peut ajouter des ingrédients par l'orifice de remplissage en cours de préparation

Important!

- Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide!





5. Utilisation

Interrupteur moteur rotatif avec 4 degrés de réglage de vitesse et position pause automatique

- Lorsqu'on tourne l'interrupteur on modifie la vitesse du moteur
- Il y a aussi une position pause «P», qui par ex. replace automatiquement le crochet pétrisseur dans la bonne position. Cela évite que le crochet-pétrisseur ne touche la paroi du récipient mélangeur lorsqu'on relève le bras multifonctions

- Fonctions de l'interrupteur rotatif du moteur:

«O» **Arrêt/éteindre**

«P» **Pause;** maintenir l'interrupteur rotatif dans cette position jusqu'à l'arrêt; l'accessoire-ustensile se positionne. S'il n'y a pas de mouvement cela signifie que l'accessoire est déjà en position

«1-4» **Vitesse de fonctionnement**

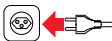
degré «1»= faible vitesse de rotation – lent

degré «4»= grande vitesse de rotation – rapide

Recommandation: suivre les indications mentionnées à l'avant de l'appareil et à la page 14

Recommandation: suivre les indications mentionnées dans le tableau et à l'avant de l'appareil concernant les positions et les accessoires/ustensiles à utiliser (voir aussi page 14).

6. Malaxer, fouetter, mélanger et pétrir



- Placer l'interrupteur rotatif sur «O»
- Brancher l'appareil à la prise (220–240 V / 50 Hz)
- Pour commencer, placer l'interrupteur toujours sur le degré le plus bas
- Mélanger les ingrédients en commençant par le degré de vitesse «1» le plus bas, puis augmenter la vitesse si nécessaire et si possible
- Sélectionner la vitesse de rotation conformément aux indications reportées dans le tableau de la page 14 et sur l'appareil!





7. Tableau d'utilisation

Important!

– *N'utiliser l'appareil que lorsque l'accessoire/ustensile employé correspond aux indications de ce tableau et que lorsque celui-ci se trouve dans la bonne position de fonctionnement! Ne le faire fonctionner qu'au degré de vitesse indiqué!*

Position de fonctionnement	Accessoire/ustensile	Degrés
1		1 2 3 4
		1 2 3 4
		1 2 • •
		1 • • •
2		• • • 4
		• • 3 4
3		1 2 3 4
		• 2 3 4
4		• • 3 4
		• 2 • 4
6	placer/enlever le fouet malaxeur, le fouet mélangeur et le crochet pétrisseur	
7	pour les grosses quantités d'ingrédients	

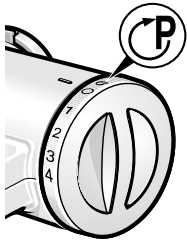
Recommandation: si vous devez hacher de grosses quantités avec le hachoir à viande, vous devez sélectionner la position «7».

Pour votre sécurité:



- Le robot de cuisine est doté **d'une protection anti-surchauffe**. En cas de surchauffe (**trop ou trop peu d'aliments**) la sécurité électrique se déclenche et l'appareil s'éteint.
- Placer l'interrupteur rotatif sur «O»
- **Débrancher l'appareil**
- Laisser refroidir l'appareil, puis le remettre en marche



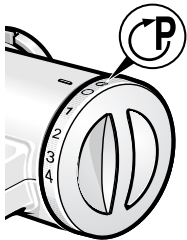


8. Ajouter les ingrédients

- Eteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur rotatif (le mettre en position «P» et le maintenir jusqu'à l'arrêt complet)
- Retirer le couvercle anti-saleté et anti-projections
- Appuyer sur la touche de déverrouillage et avec l'autre main relever le bras multifonctions en position «7» 7, jusqu'à ce qu'il s'encastre
- Verser les aliments dans le récipient mélangeur
- Puis rabattre le bras multifonctions dans la position «1» 1, jusqu'à ce qu'il s'encastre
- Replacer le couvercle et le fermer correctement jusqu'à ce qu'il s'encliquette

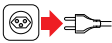
Recommandation:

- vous pouvez ajouter des aliments en petites quantités par l'**orifice de remplissage** du couvercle (voir aussi page 12)



9. Après utilisation

- Une fois le résultat escompté obtenu, éteindre l'appareil avec l'interrupteur rotatif (le mettre en position «P» et le maintenir jusqu'à l'arrêt complet)



Débrancher l'appareil

- Retirer le couvercle anti-saleté et anti-projections
- Appuyer sur la touche de déverrouillage et basculer le bras multifonctions en position «6» 6 jusqu'à ce qu'il s'encastre
- Extraire l'accessoire/ustensile
- Retirer le récipient mélangeur avec précaution



Important!

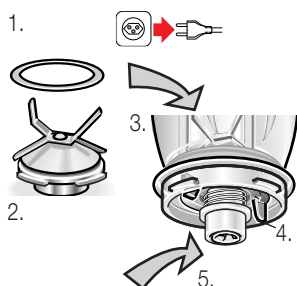
- Pour des raisons d'hygiène, vous devez toujours nettoyer l'appareil, les accessoires et le récipient mélangeur, aussitôt après les avoir utilisés. Cela évite que des particules d'aliments ne restent collées (voir «Nettoyage» page 36)





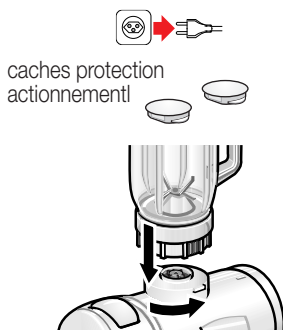
16 Fonction mixeur

Français




10. Assembler le mixeur

- Pour des raisons de sécurité, vous devez assembler le mixeur avant de le placer sur l'appareil de base
- **Débrancher l'appareil**
- Enfoncer le joint d'étanchéité (1) dans la rainure du couteau (2).
- **Attention! Les lames sont tranchantes!**
- Enfiler de par en-dessous, le couteau dans le bol en verre (3) et bien serrer en tournant l'ailette (4) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (5)
- Placer le mixeur sur la bague du socle et tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. S'assurer que le bol est bien vissé sur le socle (suivre les flèches et les mentions «auf»/«zu» reportées sur le bol mixeur)



11. Placer le mixeur

- **Débrancher l'appareil**
- Appuyer sur la touche de déverrouillage et avec l'autre main, basculer le bras multifonctions dans la position «3» , jusqu'à ce qu'il s'encastre
- Retirer le cache blanc de protection d'actionnement du mixeur (l'autre cache blanc de protection d'actionnement de la râpe reste en place)
- Avec une légère pression placer le bol mixeur sur le dispositif d'entraînement. Veiller à ce que la marque sur le socle et la flèche située sur l'appareil de base correspondent
- Tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée

12. Remplir le bol mixeur



- **Débrancher l'appareil**
- Découper les gros aliments en petits morceaux
- Éliminer les pépins et les noyaux
- Trier et équeuter les baies
- On ne peut mixer qu'**1 l** de liquide **max.** à la fois. Si les aliments à mixer sont durs (ex. noix ou pain sec) ne pas dépasser **50-100 g max.**
- Si les aliments sont chauds, de la vapeur sort par l'orifice de remplissage du couvercle. Ne verser que **0.5 l max. de liquide chaud ou mousseux** (risque de brûlure!)



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

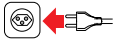


- Mettre le couvercle muni de son entonnoir et bien le fermer

Recommandations:

- **ne jamais faire tourner le mixeur à vide!**
- le mixeur **ne convient pas** pour broyer les pommes de terre (pour la purée)





- Placer l'interrupteur rotatif sur «O»
- Brancher l'appareil à une prise (220–240 V / 50 Hz)
- Maintenir le couvercle avec la main dès que l'appareil fonctionne et toute le temps que vous mixez les aliments (**attention**: si le liquide est chaud de la vapeur sort!)
- Avec l'autre main placez l'interrupteur rotatif sur le degré désiré

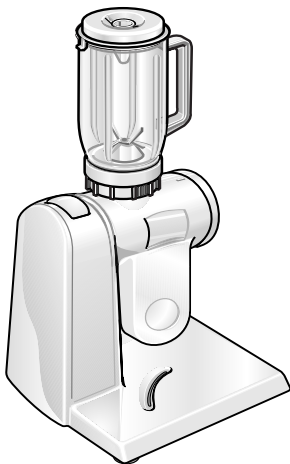


- **Sélectionner la vitesse de rotation conformément aux indications reportées dans le tableau de la page 14 et sur l'appareil!**



Important!

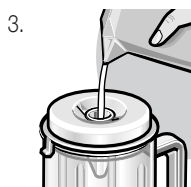
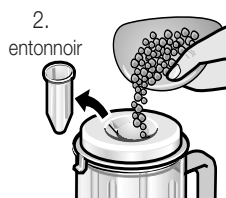
- Faire fonctionner le mixeur que lorsqu'il est assemblé et muni de son couvercle
- Ne jamais retirer le couvercle du mixeur lorsque vous mixez les aliments
- Attention, le couteau est tranchant; ne jamais y toucher avec la main ou un objet quelconque lorsque le mixeur fonctionne et que les lames du couteau tournent (risque de blessures!)
- Ne placer/retirer le mixeur que lorsque l'appareil est arrêté
- Le mixeur **ne convient pas** pour broyer les pommes de terre (pour la purée). Verser les pommes terre avec un peu de liquide dans le récipient mélangeur et travailler avec le fouet mélangeur
- Si le mixeur, une fois allumé, ne se met pas en marche même sur le degré «4», c'est que probablement le contenu bloque le couteau:
 - placer l'interrupteur rotatif sur «O»
 - tourner le bol mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre et le retirer avec précaution
 - remuer les aliments du bol avec une spatule





18 Fonction mixeur

Français



14. Ajouter des aliments

- Eteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur rotatif (placer l'interrupteur rotatif sur «O»)
- Retirer le couvercle (1) et ajouter les ingrédients

- On peut aussi verser peu à peu les aliments solides par l'**orifice de remplissage** (2). (retirer d'abord l'entonnoir)

- On peut ajouter des ingrédients liquides directement à travers l'**entonnoir** (3)

15. Après utilisation

- Une fois le résultat escompté obtenu, éteindre l'appareil (placer l'interrupteur rotatif sur «O»)
- **Débrancher l'appareil**



- Tourner le bol mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre (1) et le retirer avec précaution (2)
- Replacer le cache de protection d'actionnement

Important!

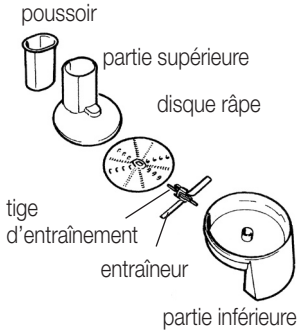
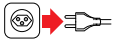
- Pour des raisons d'hygiène, vous devez toujours nettoyer le bol mixeur, le couvercle, l'entonnoir et le socle aussitôt **après les avoir utilisés**. Cela évite que des particules d'aliments ne restent collées. Nettoyer le couteau et le joint d'étanchéité sous l'eau courante sans détergent. En cas de **saleté plus tenace, désassembler les éléments du mixeur pour les nettoyer** (voir «Nettoyage» page 36)





16. Assemblage de la râpe

- Pour des raisons de sécurité, vous devez assembler la râpe avant de la placer sur l'appareil de base
- **Débrancher l'appareil**

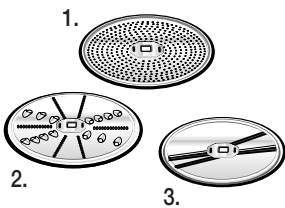


- Placer la tige d'entraînement avec l'entraîneur dans l'orifice de la partie inférieure de la râpe (entraîneur en plastique vers le bas)
- Enfiler le disque à râper avec la face de votre choix vers le haut sur la tige d'entraînement. Les deux supports entrent dans les deux orifices du disque
- Assembler la partie supérieure et la partie inférieure de façon à ce que les deux repères correspondent (flèches partie sup. et partie inf.)
- Fermer la partie supérieure en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'elle s'encastre

Français

Recommandations sur les disques à râper

3 disques à râper en inox sont fournis avec l'appareil. Le disque à râper et le disque à trancher reversibles peuvent être utilisés des deux côtés. Selon la recette et selon la finesse désirée choisissez le disque qui convient:



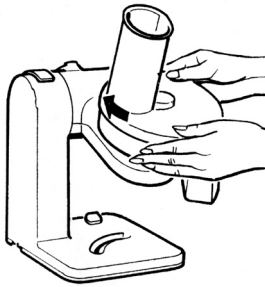
Disque	Pour:	Ne convient pas à ⚠ :
1. disque à râper «fin»	pour pommes de terre crues, fromage à pâte dure (ex. parmesan), noix	fromage à pâte molle et en tranches
2. disque à râper reversible	côté «gros» ou «fin»: pour légumes, fruits, fromage	noix, fromage dur (ex. parmesan), from. à pâte molle (sur côté «fin»)
3. disque à trancher reversible	côté «gros» ou «fin»: pour légumes, fruits	fromage dur, pain, chocolat






20 Fonction râpe


Français



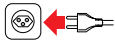
17. Placer la râpe

- **Débrancher l'appareil**
- Placer le récipient mélangeur (voir page 12)
- Appuyer sur la touche de déverrouillage et avec l'autre main basculer le bras multifonctions en position «4» , jusqu'à ce qu'il s'encastre

Recommandation:

- si vous utilisez un récipient ou un plat pour recueillir les aliments râpés, basculer le bras multifonctions en position «5» , jusqu'à ce qu'il s'encastre
- Retirer le cache de protection d'actionnement du bras multifonctions (tourner légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre). L'autre cache de protection blanc d'actionnement du mixeur reste en place
- Placer la râpe sur l'orifice d'entraînement, de façon à ce que l'orifice d'écoulement soit orienté vers la droite (voir dessin) et que la tige d'entraînement soit encastrée dans l'orifice de par en-haut
- Tourner la râpe dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'elle s'encastre

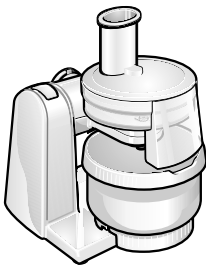
18. Utilisation



- Placer l'interrupteur rotatif sur «O»
- Brancher l'appareil à la prise (220–240 V / 50 Hz)
- Enfiler les aliments à râper dans le conduit de remplissage et mettre le poussoir. Pour obtenir un bon résultat, lorsque vous râpez des légumes longs et minces, tels que carottes, concombres, poireaux, etc., les enfiler toujours à la verticale

Recommandations:

- **ne pas trop remplir; risque de faire forcer le moteur!**
- **ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide!**

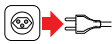


- Au début et en cours de préparation, tandis que l'appareil fonctionne, pousser légèrement les ingrédients à l'aide du poussoir
- Avec l'autre main placer l'interrupteur rotatif sur le degré désiré
- Pour les ingrédients tendres et friables degré «2» **max.** et presser légèrement avec le poussoir
- Avant de râper des ingrédients qui fondent ou qui sont onctueux, tels que le chocolat, mettez-les au réfrigérateur. Pour les râper utilisez toujours le degré »1« et presser légèrement avec le poussoir
- **Sélectionner la vitesse de rotation conformément aux indications reportées dans le tableau de la page 14 et sur l'appareil! Veuillez aussi respecter les recommandations concernant les disques à râper de la page 19!**





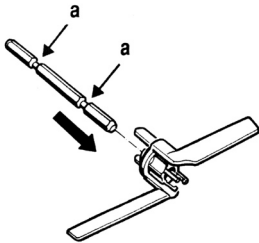
Fonction râpe



Important!

- Ne pas utiliser la râpe sans la partie supérieure
- Attendre l'arrêt complet de l'appareil pour mettre ou enlever la râpe
- Attention, la **lame est tranchante**; lorsque l'appareil fonctionne, ne jamais mettre la main ou un ustensile quelconque dans le conduit de remplissage; n'utiliser que le poussoir!
- Retirer le disque de la râpe toujours à l'aide de la tige d'entraînement
- Ne jamais mettre la main dans l'orifice d'écoulement
- **Veillez à ce que les aliments râpés n'obstruent pas l'orifice d'écoulement**
- Si les ingrédients sont coincés:
 - Placer l'interrupteur rotatif sur «O»
 - **Débrancher l'appareil**
 - Tourner la râpe dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et la retirer avec précaution
 - Vider le conduit de remplissage et éliminer les résidus

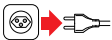
Pour votre sécurité:



- La râpe est dotée d'une **protection anti-surchauffe**. En cas de surchauffe (*ex. si vous n'utilisez pas le bon disque, si les légumes sont trop durs ou restent bloqués dans le conduit de remplissage*) la tige d'entraînement se brise en son point de rupture (a) et l'appareil s'éteint. Dans ce cas:
 - placer l'interrupteur rotatif sur «O»
 - **débrancher l'appareil**
 - laisser refroidir l'appareil
 - enlever la râpe et remplacer la tige d'entraînement disponible auprès du service après-vente MIGROS ou de MIGROS-Service (article n°: 9071.048.388 / 3340.00153)

Ensuite, on peut utiliser la râpe normalement.

19. Après utilisation



- Éteindre l'appareil (placer l'interrupteur rotatif sur «O»)
- **Débrancher l'appareil**
- Tourner la râpe dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et la retirer avec précaution
- Remettre le cache de protection d'actionnement de la râpe



Important!

- Pour des raisons d'hygiène, vous devez toujours **nettoyer** les éléments **aussitôt après les avoir utilisés**. Cela évite que des particules d'aliments ne restent collées. Éliminer les taches de couleurs (ex. carottes), voir «Nettoyage» page 37



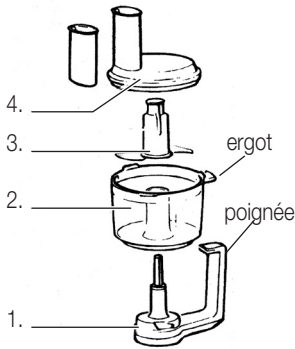


Accessoires spéciaux (non inclus dans le prix)

On peut toujours multiplier les fonctions du robot de cuisine «Variotronic 500» grâce aux accessoires spéciaux. Ceux-ci ne sont pas fournis avec l'appareil. Ils peuvent être commandés au service après-vente MIGROS ou MIGROS-Service. Les numéros d'article correspondants se trouvent page 35.

- **Sélectionner la vitesse de rotation conformément aux indications reportées dans le tableau de la page 14 et sur l'appareil! Veuillez aussi respecter les conseils d'utilisation fournis avec les accessoires spéciaux!**

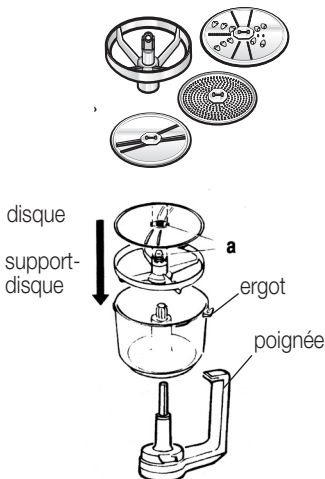
20. Assembler le multi-mixeur (avec le couteau)



- Pour des raisons de sécurité, le multi-mixeur doit être placé sur l'appareil de base assemblé. Il faut donc l'assembler avant en procédant comme suit:
- **Débrancher l'appareil**
- Placer le récipient (2) sur le socle d'entraînement (1) et tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que l'ergot s'encastre dans la poignée
- Placer le couteau (3) sur le socle d'entraînement. **Attention, les lames du couteau sont très tranchantes!**

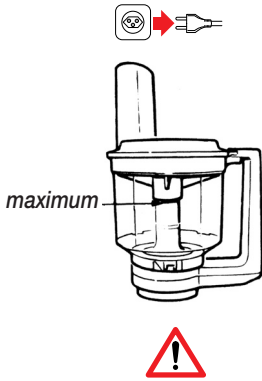
21. Assembler le multi-mixer (avec les disques)

3 disques pour râper, trancher et découper en acier inox sont inclus dans le prix de cet accessoire. Les disques à râper et à trancher reversibles peuvent être utilisés des deux côtés.



- **Veillez respecter les recommandations de la page 19!**
- Pour des raisons de sécurité, le multi-mixeur doit être placé sur l'appareil de base assemblé.
- **Débrancher l'appareil**
- Placer le récipient sur le socle d'entraînement et tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce que l'ergot s'encastre dans la poignée
- Placer le support-disque sur le socle d'entraînement
- Placer le disque à râper ou à trancher sur le support avec le côté choisi vers le haut. Les deux ergots entrent dans les deux orifices du disque (a)
- Mettre le couvercle. Veillez à ce que la flèche du couvercle et la marque de la poignée correspondent
- Tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée





22. Multi-mixeur (avec couteau)

- Débrancher l'appareil
- Découper les gros aliments en petits morceaux
- Enlever pépins, noyaux, trognons des fruits, trier et équeuter les baies
- Verser les ingrédients à couper/mixer sans dépasser le bord inférieur du support-disque (=maximum)

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


- Placer le couvercle (suivre flèche du couvercle et celle de la poignée). Tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, jusqu'à la butée

Recommandation:

- *Pour des raisons de sécurité, le multi-mixeur ne doit être placé sur l'appareil de base que muni de son couvercle bien fermé!*

23. Placer le multi-mixeur

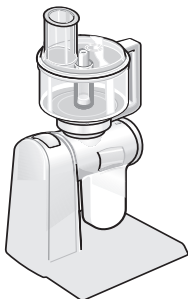


- Débrancher l'appareil
- Placer le récipient mélangeur (voir aussi page 11)
- Appuyer sur la touche de déverrouillage et avec l'autre main, basculer le bras multifonctions en position «3» , jusqu'à ce qu'il s'encastre
- Retirer le cache de protection d'actionnement mixeur (l'autre cache blanc de protection d'actionnement de la râpe reste en place)
- Placer le bol mixeur (suivre flèche du socle et de l'appareil de base)
- Tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée

Recommandation:

- *pour des raisons de sécurité, le couvercle doit rester sur le multi-mixeur tout le temps que celui-ci fonctionne, ne pas ouvrir*

24. Utilisation du multi-mixeur (avec couteau)



- Placer l'interrupteur rotatif sur «O»
- Brancher l'appareil à la prise (220-240 V / 50 Hz)
- Placer l'interrupteur rotatif sur le degré désiré
- **Sélectionner la vitesse de rotation conformément aux indications reportées dans le tableau de la page 14 et sur l'appareil!**
- Ajouter les ingrédients solides par le conduit de remplissage et verser les aliments liquides directement dans l'entonnoir

Important!

- Ne jamais faire tourner l'appareil à vide!





25. Utilisation du multi-mixeur (avec disques)



- Placer l'interrupteur rotatif sur «O»
- Brancher l'appareil à la prise (220–240 V / 50 Hz)

- Verser les ingrédients dans le conduit de remplissage, puis placer le poussoir. Pour obtenir un bon résultat, lorsque vous râpez des légumes longs et minces, tels que carottes, concombres, poireaux, etc., les enfiler toujours à la verticale

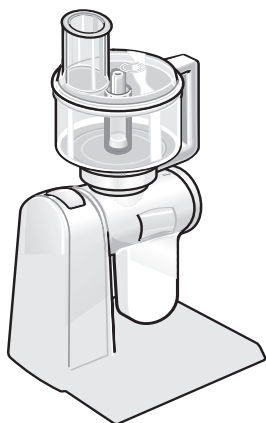
Recommandations:

- **ne pas trop remplir; risque de faire forcer le moteur!**
- **ne jamais faire tourner l'appareil à vide!**

- Une fois l'appareil en marche, pousser légèrement les ingrédients à l'aide du poussoir
- Avec l'autre main, régler l'interrupteur rotatif sur le degré désiré (jusqu'au degré «3» *max.*)
- Pour les ingrédients tendres ou friables degré «2» *max.*
- Avant de râper des ingrédients qui fondent ou qui sont onctueux, tels que le chocolat, mettez-les au réfrigérateur. Pour les râper utilisez toujours le degré »1« et presser légèrement avec le poussoir

- **Sélectionner la vitesse de rotation conformément aux indications reportées dans le tableau de la page 14 et sur l'appareil! Respectez aussi les recommandations concernant l'emploi des disques à râper!**

- Ne placer/retirer le multi-mixeur que lorsque l'appareil est complètement arrêté
- Attention, le couteau est tranchant ne jamais enfilez la main ou un ustensile quelconque dans le conduit de remplissage; n'utiliser que le poussoir!
- Pour retirer le couteau, saisissez-le toujours par la poignée
- Pour retirer le disque, saisissez-le toujours par la poignée et toujours avec le support-disque
- Si les ingrédients sont coincés:
 - placer l'interrupteur rotatif sur «O»
 - tournez la partie supérieure dans le sens des aiguilles d'une montre et la retirer avec précaution
 - ouvrir le couvercle et éliminer les résidus





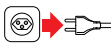
Pour votre sécurité:

- Le multi-mixeur est doté d'une **protection anti-surchauffe**. En cas de surchauffe (**ex. si le disque ne convient pas ou si les légumes sont très durs**) le support-disque se brise en son point de rupture et l'appareil s'éteint. Dans ce cas:
 - placer l'interrupteur rotatif sur «O»
 - **débrancher l'appareil**
 - laisser l'appareil refroidir
 - retirer le multi-mixeur et faire remplacer le support-disque par le service après-vente MIGROS ou par MIGROS-Service



26. Après utilisation

- Éteindre l'appareil (placer l'interrupteur rotatif sur «O»)
- **Débrancher l'appareil**
- Tourner le multi-mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre et le retirer avec précaution
- Ne retirer le couteau ou le disque que par la poignée
- **Attention! Les lames du couteau sont tranchantes!**
- Remettre le cache de protection d'actionnement



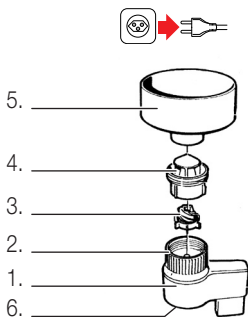
Important!

- Pour des raisons d'hygiène, vous devez toujours **nettoyer** les éléments **aussitôt après les avoir utilisés**. Cela évite que des particules d'aliments ne restent collées (voir «Nettoyage» page 37)

27. Assembler le moulin

Veillez respecter le mode d'emploi fourni avec le moulin.

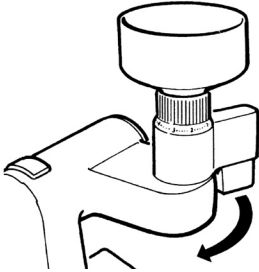
- Pour des raisons de sécurité, vous devez assembler le moulin avant de le placer sur l'appareil de base
- **Débrancher l'appareil**
- Veillez à ce que la double flèche de la bague de réglage (2) corresponde au repère situé sur le corps du moulin (1)
- Puis placer le cône-broyeur (3) sur l'axe à 4 pans du corps du moulin (1)
- Placer l'anneau broyeur (4) dans la bague de réglage (2), de façon à ce que les flèches correspondent aux doubles flèches et aux repères
- Eventuellement, enfoncer légèrement l'anneau broyeur (4) et tourner à fond la bague de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre
- Placer le récipient de remplissage (5)






26 Accessoires spéciaux

Français



28. Placer le moulin

- Débrancher l'appareil
- Placer le récipient mélangeur (description page 12)
- Appuyer sur la touche de déverrouillage et avec l'autre main, basculer le bras multifonctions en position «4» , jusqu'à ce qu'il s'encastre
- Retirer le cache de protection d'actionnement du bras multifonctions (tourner légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre). Le cache de protection d'actionnement du mixeur reste en place
- Placer le moulin sur l'orifice d'entraînement (enfiler l'entraîneur dans l'orifice de par en haut). S'assurer que l'embout d'écoulement se trouve sur la droite. Puis tourner le moulin dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la butée
- Mettre le **couvre-cale anti-saleté et anti-projections**, jusqu'à ce qu'il s'encastre. Le couvercle évite que les substances en poudre ne giclent. Verser les ingrédients à moulin dans l'orifice de remplissage

29. Ajouter les ingrédients à moulin



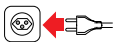
- Débrancher l'appareil
- Verser les ingrédients dans le récipient de remplissage; **contenance max. de 750 g**. Les traits reportés dans le récipient vous aident pour les mesures et se réfèrent au froment
- On ne peut moulin qu'une quantité **max. de 2 kg** à la fois. Ensuite, il faut éteindre l'appareil et le laisser **refroidir pendant 1 heure**



Recommandations!

- **Important: ne pas trop remplir le récipient; risque de faire forcer le moteur!**
- **Ne jamais faire tourner l'appareil à vide!**
- Le moulin **ne convient pas** pour moulin le maïs

30. Utilisation du moulin



- Placer l'interrupteur rotatif sur «O»
- S'assurer que la bague de réglage est bien tournée vers la droite jusqu'à la butée
- Brancher l'appareil à la prise (220-240 V / 50 Hz)
- Allumer le moteur avec l'interrupteur rotatif





31. Régler le degré de mouture

Le réglage progressif du degré de mouture s'effectue en tournant la bague de réglage jusqu'au degré «6».

- Placer l'interrupteur rotatif sur le degré «4» et sélectionner le degré de mouture désiré à l'aide de la bague de réglage pendant le fonctionnement:
 - degré «1» = **fin**
 - degré «6» = **gros**
- Placer l'interrupteur rotatif sur le degré «3», lorsque le degré de mouture doit être très fin (ex. degré de mouture «1» ou «2»). Ainsi, les ingrédients à moudre ne sont pas trop chauffés
- Pour éviter que les ingrédients à moudre ne collent au moulin lorsqu'on modifie le degré de mouture vers «fin», effectuer des petits changements progressivement

Quantités moulues au degré «4»

Ne travailler qu'une quantité de **2 kg max.** à la fois, ensuite éteindre l'appareil et le **laisser refroidir pendant 1 heure**. Les données du tableau ne sont qu'indicatives et peuvent varier en fonction du taux d'humidité des ingrédients.

Céréales	Réglage fin	Réglage gros
Blé	80 g/min	270 g/min
Seigle	70 g/min	230 g/min
Sarrasin	80 g/min	190 g/min
Orge	80 g/min	300 g/min
Millet	80 g/min	200 g/min
Riz	70 g/min	190 g/min
Graines de lin	15 g/min *)	—
Pavot	70 g/min *)	—

*) Graines de lin et pavot sont oléagineux; un degré de mouture trop fin donne un mauvais résultat. On obtient un meilleur résultat si on congèle le pavot et les graines de lin avant de les moudre.

- Si les graines de lin sont utilisées pour la préparation d'une pâte, on conseille de les mélanger avec d'autres céréales avant de les moudre. On obtient ainsi un résultat plus rapide et un degré de mouture plus fin
- Pour voir si les céréales contiennent de l'humidité, les compresser entre deux objets durs: si elles sont humides elles s'écrasent facilement sans bruit et prennent la forme des flocons d'avoine





28 Accessoires spéciaux

Français

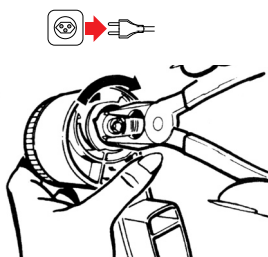


Important!

- N'utiliser le moulin qu'assemblé
- Ne placer/retirer le moulin que lorsque l'appareil est arrêté
- Attention, ne jamais mettre la main ou un ustensile quelconque dans le récipient de remplissage lorsque l'appareil est en marche
- N'utiliser que des céréales tamisées, pour éviter que des corps étrangers, tels que petits cailloux, sable, etc, ne bloquent et endommagent le moulin
- Ne moudre que des céréales bien sèches, pour éviter qu'elles ne se collent au mécanisme. Conserver les ingrédients dans un lieu sec (avec une température de 40 °C max.)
- Ne jamais mettre la main dans l'orifice d'écoulement du broyeur
- Si les ingrédients sont coincés:
 - placer l'interrupteur rotatif sur «O»
 - tourner la partie supérieure dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et l'enlever avec précaution
 - vider le récipient et éliminer les résidus

Pour votre sécurité:

- Le moulin est doté d'une **protection anti-surchauffe**. En cas de surchauffe l'entraîneur se brise en son point de rupture et l'appareil s'arrête complètement. Dans ce cas:
 - placer l'interrupteur rotatif sur «O»
 - **débrancher l'appareil**
 - retirer le moulin et tourner la bague de réglage vers la droite jusqu'à la butée
 - saisir l'entraîneur avec une pince plate, sur une partie plate, et tourner vers la droite
 - retirer l'entraîneur et le faire remplacer par le service après-vente MIGROS ou MIGROS-Service (Article n°: 9071.048.435 / 3340.33115)



32. Après utilisation

- Éteindre l'appareil (placer l'interrupteur rotatif sur «O»)
- **Débrancher l'appareil**
- Tourner le moulin dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et le retirer avec précaution
- Remettre le cache de protection d'actionnement

Important!

- Pour des raisons d'hygiène, vous devez toujours **nettoyer** les éléments **aussitôt après les avoir utilisés**. Cela évite que des particules d'aliments ne restent collées (voir «Nettoyage» page 37)






33. Assembler/placer le presse-agrumes

Veillez suivre le mode d'emploi fourni avec le presse-agrumes.

– Pour des raisons de sécurité le presse-agrumes ne doit être placé sur l'appareil de base qu'une fois assemblé

– **Débrancher l'appareil**

– Appuyer sur la touche de déverrouillage et avec l'autre main basculer le bras multifonctions en position «5» , jusqu'à ce qu'il s'encastre


– Retirer le cache de protection d'actionnement du bras multifonctions (tourner légèrement dans le sens des aiguilles d'une montre). L'autre cache de protection d'actionnement blanc du mixeur reste en place

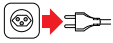
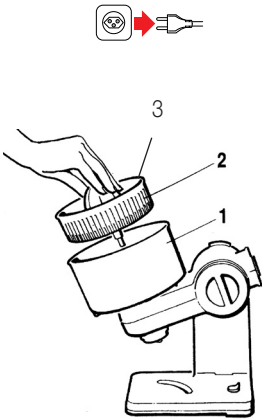
– Placer le récipient (1) sur l'entraînement. Orienter l'orifice/bec d'écoulement vers la droite

– Tourner le récipient dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à la butée

– Placer l'anneau (3) sur le filtre (2) et placer ce dernier sur le récipient (1)

Recommandation:

– en cas de récipient haut, basculer le bras multifonctions en position «4» , jusqu'à ce qu'il s'encastre



34. Utilisation

– **Débrancher l'appareil**

– Couper oranges, citrons ou pamplemousses en deux

– Placer le récipient adéquat sous l'orifice/bec d'écoulement

– Ne pas presser plus de **1 kg max.** à la fois

Important: ne pas trop remplir le presse-agrumes; risque de faire forcer le moteur!

– Placer l'interrupteur rotatif sur «O»

– Brancher l'appareil à la prise (220–240 V / 50 Hz)

– Placer l'interrupteur rotatif sur le degré «2». Les fruits sont pressés

– Puis placer l'interrupteur rotatif sur le degré «4». La pulpe de fruit est centrifugée pour obtenir encore du jus



Important!

– **Ne jamais faire tourner l'appareil à vide**

– **Sélectionner la vitesse de rotation conformément aux indications reportées dans le tableau de la page 14 et sur l'appareil!**





Recommandations:

- N'utiliser le presse-agrumes qu'assemblé
- Ne placer/retirer le presse-agrumes que lorsque l'appareil est arrêté
- Après avoir pressé **1 kg de fruits max.**, **nettoyer** toujours le filtre avec le cône:
 - saisir le filtre avec le cône avec les deux mains en le tenant sous le bord et le retirer
 - pour faciliter le nettoyage enlever l'anneau et bien rincer le filtre
 - assembler les divers éléments en suivant le processus inverse

35. Après utilisation

- Éteindre l'appareil (placer l'interrupteur rotatif sur «O»)
- **Débrancher l'appareil**
- Tourner le presse-agrumes dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et le retirer avec précaution
- Remettre le cache de protection d'actionnement



Important!

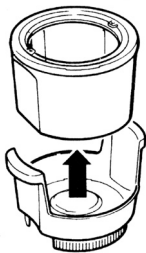
- Pour des raisons d'hygiène, vous devez toujours **nettoyer** le récipient et le filtre **aussitôt après les avoir utilisés**. Cela évite que des résidus ne restent collés (voir «Nettoyage» page 37)



36. Préparer/assembler et placer la sorbetière

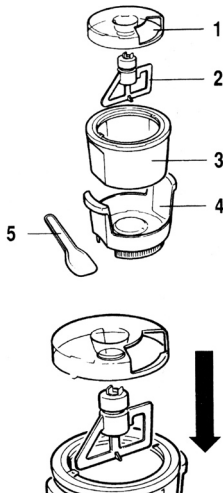
Veillez suivre le mode d'emploi fourni avec la sorbetière.



- Retirer le récipient frigorifique de son support et pour des raisons d'hygiène le nettoyer à chaque préparation de glace avec un chiffon humide, puis ensuite bien l'essuyer
- Placer le récipient frigorifique pendant env. 8 heures ou même plus longtemps dans le compartiment congélation *** ou dans le congélateur (min. -18 °C ou encore plus bas). Pour un emploi immédiat, il est possible de le conserver en permanence dans le compartiment congélation



- Pour des raisons de sécurité, la sorbetière ne doit être montée sur l'appareil de base qu'assemblé
- **Débrancher l'appareil**





- Appuyer sur la touche de déverrouillage et avec l'autre main, basculer le bras multifonctions en position «6» , jusqu'à ce qu'il s'encastre
- Sortir le récipient frigorifique (3) du compartiment congélation et le placer dans son support (4)
- Puis placer le bras-mélangeur (2) à la verticale dans le récipient (3) et fermer le couvercle (1) (orifice de remplissage vers l'avant)
- Bien encaster le **récipient à glace** dans l'évidement situé sur la base de l'appareil (les petits supports ronds du socle s'encastrent parfaitement)
- Appuyer sur la touche de déverrouillage et avec l'autre main basculer le bras multifonctions en position «1» , jusqu'à ce qu'il s'encastre (le couvercle enserre le dispositif d'entraînement fixé sur le bras mélangeur)

Français

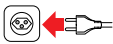
37. Utilisation

- Préparer les ingrédients selon la recette (bien respecter les quantités), bien mélanger et les mettre au frais

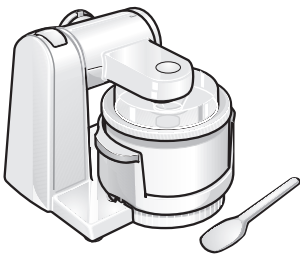


Important: ne pas trop remplir la sorbetière; risque de faire forcer le moteur!

- Placer l'interrupteur rotatif sur «O»



- Brancher l'appareil à la prise (220-240 V / 50 Hz)
- Placer l'interrupteur rotatif sur le degré «1»
- On peut ajouter des ingrédients froids par l'orifice de remplissage du couvercle pendant que l'appareil fonctionne. On évite ainsi que la masse en gelant ne se colle aux parois du récipient frigorifique
- Lorsque l'appareil fonctionne, n'arrêter l'appareil que si cela est nécessaire et très brièvement
- Pour préparer une glace, il faut en général env. 30 minutes. (pour connaître plus précisément les temps de préparation et pour trouver de bons conseils, voir le mode d'emploi séparé)
- Si on entend un bruit sec du bras mélangeur, avant que le temps indiqué ne se soit écoulé, cela signifie que la glace est déjà prête




**Important!**

- Ne jamais faire tourner l'appareil à vide!
- Sélectionner la vitesse de rotation conformément aux indications reportées dans le tableau de la page 14 et sur l'appareil!
- N'utiliser la sorbetière qu'assemblée et toujours munie de son couvercle
- Ne jamais enfiler de spatule/ustensile dans le récipient à glace lorsque l'appareil fonctionne (risque de blessure à cause de l'élément en rotation!)
- Ne placer/enlever le récipient à glace que lorsque l'appareil est à l'arrêt

Pour votre sécurité:

- La sorbetière est dotée d'une **protection anti-surchauffe**. Si le bras mélangeur devait se bloquer, le dispositif d'accouplement empêche que le moteur ne se bloque. Le problème est signalé par un bruit sec. Dans ce cas:
 - placer l'interrupteur rotatif sur «O»

38. Après utilisation

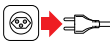
- Une fois le résultat escompté obtenu, éteindre l'appareil (placer l'interrupteur rotatif sur «O»)
- **Débrancher l'appareil**
- Appuyer sur la touche de déverrouillage et basculer le bras multifonctions en position «6» , jusqu'à ce qu'il s'encastre
- Enlever le couvercle, retirer le bras-mélangeur avec précaution
- Laisser reposer un court instant le récipient contenant la glace prête. Ainsi la glace reste encore plus ferme
- Déverser la glace prête du récipient à l'aide de la spatule plastique fournie avec

Recommandation:

- ne jamais rayer l'intérieur du récipient à glace, ne pas utiliser de spatule ou d'ustensile métalliques!

Important!

- Pour des raisons d'hygiène, vous devez toujours **nettoyer** les éléments **aussitôt après les avoir utilisés**. Cela évite que des particules ne restent collées (voir «Nettoyage» page 37)






39. Assembler le hachoir à viande

Veillez suivre le mode d'emploi fourni avec le hachoir à viande.

- Pour des raisons de sécurité le hachoir à viande ne peut être monté sur l'appareil de base qu'une fois assemblé

- **Débrancher l'appareil**

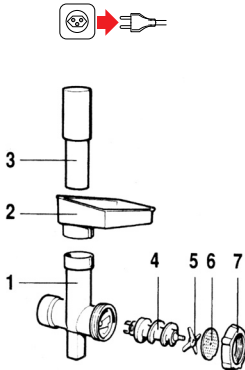
- Appuyer sur la touche de déverrouillage et avec l'autre main basculer le bras multifonctions en position «2» , jusqu'à ce qu'il s'encastre
- Insérer l'hélice (4) dans l'orifice (1) du corps de l'appareil
- Ensuite placer le couteau (5) (utilisable des deux côtés)

Attention, lames du couteau tranchantes!

- Placer la grille (6) (attention à la rainure du bord du corps de l'appareil) et visser légèrement avec l'anneau (7) (tourner dans le sens des aiguilles d'une montre)

Recommandation:

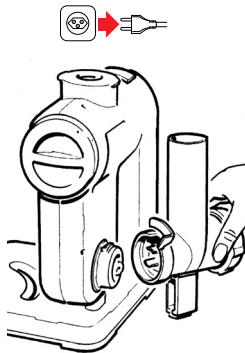
- si vous devez hacher de grosses quantités avec le hachoir à viande, vous pouvez choisir la position «7» 



40. Placer le hachoir à viande

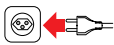
- **Débrancher l'appareil**

- Placer l'entraîneur du hachoir à viande dans l'encoche d'entraînement et l'insérer en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (en même temps, le pousser contre le dispositif d'entraînement). Veiller à ce que les flèches et les mentions «auf»/«zu» situées sur le corps de l'appareil correspondent
- Visser à nouveau l'anneau (7) (tourner dans le sens des aiguilles d'une montre)
- Placer le récipient (2)



41. Utilisation

- Couper la viande en lanières et non en morceaux
 - Placer le récipient adéquat (plat ou saladier) sous l'orifice d'écoulement
 - Placer l'interrupteur rotatif sur «O»
 - Brancher l'appareil à la prise (220-240 V / 50 Hz)
 - Verser les aliments dans l'orifice de remplissage et placer le poussoir
- Important: ne pas trop remplir le hachoir à viande; risque de faire forcer le moteur!**
- **Ne jamais faire tourner l'appareil à vide!**
 - **Il faut toujours enlever les os avant de hacher la viande pour éviter de bloquer l'appareil et d'endommager le couteau**



Français





34 Accessoires spéciaux

Français



- Puis placer l'interrupteur rotatif sur le degré «4»

Important!

- **Sélectionner la vitesse de rotation conformément aux indications reportées dans le tableau de la page 14 et sur l'appareil!**
- Ne pas utiliser le hachoir à viande sans sa grille et sans son anneau de serrage; ne l'utiliser que lorsqu'il est assemblé
- Ne placer/retirer le hachoir à viande que lorsque l'appareil est arrêté
- Attention, lorsque l'appareil fonctionne, ne jamais mettre la main ou un ustensile quelconque dans l'orifice de remplissage
- Veillez à ce que le récipient soit bien en place pour recevoir les aliments hachés

Pour votre sécurité:

- Le hachoir à viande est doté d'une **protection anti-surchauffe**. En cas de surchauffe l'entraîneur se brise en son point de rupture et l'appareil s'arrête. Dans ce cas:
 - placer l'interrupteur rotatif sur «O»
 - **débrancher l'appareil**
 - retirer le hachoir à viande
 - dévisser la vis de retenue avec un tournevis cruciforme
 - faire changer et faire revisser l'entraîneur par le service après-vente MIGROS ou MIGROS-Service (Article n° : 9071.048.411 / 3340.00240)



42. Après utilisation

- Éteindre l'appareil (placer l'interrupteur rotatif sur «O»)
- **Débrancher l'appareil**
- Tourner le hachoir à viande dans le sens des aiguilles d'une montre et le retirer avec précaution
- Libérer l'anneau fileté en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre
- Puis enlever la grille, le couteau et l'hélice



Important!

- Pour des raisons d'hygiène, vous devez toujours **nettoyer** les éléments **aussitôt après les avoir utilisés**. Cela évite que des particules d'aliments ne restent collées (voir «Nettoyage» page 38)





Pièces de rechange/Accessoires spéciaux

35

Pièces de rechange et accessoires spéciaux peuvent être commandés auprès du service après-vente MIGROS ou de MIGROS-Service .

Nous vous prions d'indiquer le numéro de l'article lors de votre commande.

Pièces de rechange

Récipient mélangeur
Couvercle anti-saleté et anti-projections
Fouet malaxeur
Fouet mélangeur
Crochet pétrisseur
Refoule-pâte du crochet pétrisseur
Cache actionnement mixeur
Cache actionnement râpe
Couvercle bol mixeur
Couteau pour bol mixeur
Poussoir pour râpe
Entraîneur pour râpe
Disque à râper fin pour râpe
Disque à trancher gros/fin pour râpe
Disque à râper «fin» /rösti pour râpe
Disque pommes-frites
Disque julienne
Disque à râper pour multi-mixeur
Disque à trancher gros/fin pour multi-mixeur
Disque à râper «fin» /rösti pour multi-mixeur
Entonnoir de remplissage pour hachoir à viande
Poussoir hachoir à viande
Anneau fileté pour hachoir à viande
Grille diamètre des trous 4,5 mm
Grille diamètre des trous 3 mm
Couteau pour hachoir à viande
Entraîneur hachoir à viande
Entraîneur moulin

Article n°.

9071.048.373 / 3340.40000
9071.048.568 / 3340.46350
9071.048.374 / 3340.00020
9071.048.375 / 3340.00030
9071.048.377 / 3340.00040
9071.048.376 / 3340.50003
9071.048.348 / 3340.00082
9071.048.569 / 3340.46360
9071.048.379 / 3340.47736
9071.048.383 / 3340.47621
9071.048.385 / 3340.00152
9071.048.388 / 3340.00153
9071.048.390 / 3340.00150
9071.048.391 / 3340.00860
9071.048.392 / 3340.00870
9071.048.395 / 33456
9071.048.397 / 33458
9071.048.419 / 3340.49403
9071.048.420 / 3340.49404
9071.048.421 / 3340.49405
9071.048.408 / 3340.70003
9071.048.403 / 3340.00170
9071.048.414 / 3340.00180
9071.048.413 / 3340.00190
9071.048.412 / 3340.80003
9071.048.405 / 3340.00200
9071.048.411 / 3340.00240
9071.048.435 / 3340.33115

Français

Accessoires spéciaux

(non inclus dans le prix)

Multi-mixeur 9071.048.398 / 33459
Hachoir à viande 9071.048.394 / 33454
Moulin 9071.048.396 / 33457
Sorbetière 9071.048.399 / 33466
Presse-agrumes 9071.048.400 / 33467





Appareil de base

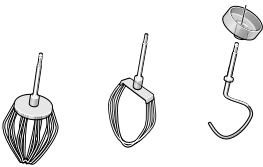
Avant chaque nettoyage de l'appareil, mettez l'interrupteur rotatif sur «O» et débranchez l'appareil. Ne plongez jamais l'appareil de base dans l'eau et ne le nettoyez jamais sous l'eau courante. N'utilisez pas d'objets ni de produits abrasifs. Nettoyez l'appareil de base avec un chiffon doux et humide, puis essuyez-le bien. Éviter tout contact et toute humidité au niveau de la fiche électrique.

Récipient mélangeur avec couvercle anti-saleté et anti-projections

- Laver le récipient et le couvercle à l'eau chaude additionnée de détergent courant et ensuite bien les essuyer. On peut aussi les mettre dans le lave-vaisselle

Accessoires-outils

- Crochet pétrisseur, fouet malaxeur et fouet mélangeur se lavent à l'eau chaude additionnée de détergent courant ou en lave-vaisselle



Mixeur

- En cas de **saleté légère** (après avoir mixé des liquides) verser de l'eau additionnée d'un peu de liquide vaisselle dans le bol mixeur et **placer le couvercle**
- Faire tourner l'appareil quelques secondes. Ensuite bien rincer le bol mixeur et le couvercle et les sécher soigneusement
- Si le mixeur **est très sale, démonter** le mixeur en prêtant attention aux flèches et aux mentions «auf»/«zu» sur le bol mixeur:
 - Retirer le bol mixeur de son socle (tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à «auf» et le retirer)
 - Retirer le couteau (tourner l'ailette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre) et l'enlever. **Attention: les lames du couteau sont tranchantes!** Puis retirer le joint d'étanchéité
- Nettoyer tous les éléments, **sauf le couteau et le joint**, à l'eau chaude additionnée de détergent courant et ensuite bien les essuyer. Ces éléments peuvent être lavés en lave-vaisselle
- **Attention: les lames du couteau sont tranchantes!** Les laver soigneusement sous l'eau courante (sans détergent). **Ne pas les mettre dans le lave-vaisselle!**





Recommandations:

- ne pas utiliser d'accessoires de nettoyage ni de produits abrasifs
- tous les éléments en plastique lavables en lave-vaisselle ne doivent être placés que dans le panier supérieur, sans les coincer

Râpe/disques

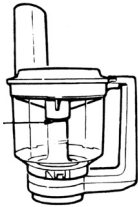


- Laver tous ces éléments à l'eau chaude additionnée de détergent courant et ensuite bien les essuyer. On peut aussi les mettre dans le lave-vaisselle

Recommandation: lorsque vous râpez les carottes, une pellicule orange peut se former. Pour l'enlever, verser quelques gouttes d'huile alimentaire sur un chiffon et frotter la paroi interne de l'appareil. Bien rincer

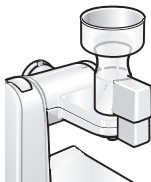
Accessoires spéciaux (non inclus dans le prix)

Multi-mixeur



- Nettoyer le socle d'entraînement avec un chiffon doux, légèrement humide, et ensuite bien l'essuyer
- Nettoyer tous les éléments à l'eau chaude additionnée de détergent courant et ensuite bien les essuyer. Ces éléments peuvent être lavés en lave-vaisselle
- **Attention, lames du couteau tranchantes! Placer le couteau dans le lave-vaisselle** (orifice conique vers le bas), de façon à ce qu'il ne puisse pas endommager d'autres éléments

Moulin



- Nettoyer le corps du moulin avec un chiffon doux, légèrement humide, et ensuite bien le laisser sécher. **Ne pas laisser à tremper ni laver en lave-vaisselle!**
- Nettoyer le cône-broyeur en acier uniquement avec une brosse sèche
- Pour nettoyer l'orifice d'écoulement du broyeur conique, basculer la partie de l'orifice d'écoulement vers le bas





Presse-agrumes

- Laver tous ces éléments à l'eau chaude additionnée de détergent courant et ensuite bien les essuyer. On peut aussi les mettre dans le lave-vaisselle



Sorbetière

- Ne nettoyer le récipient frigorifique qu'avec un chiffon doux, légèrement humide, et ensuite bien le laisser sécher. **Ne pas laisser à tremper ni laver en lave-vaisselle! Ne pas rayer la paroi interne du récipient! Ne jamais chauffer le récipient à glace!**
- Nettoyer couvercle, bras mélangeur, support et spatule à l'eau chaude additionnée de détergent courant et ensuite bien les essuyer. Ces éléments peuvent être lavés en lave-vaisselle



Hachoir à viande

- Laver tous ces éléments à l'eau chaude additionnée de détergent courant et ensuite bien les essuyer. Graisser la grille et le couteau avec de l'huile de table. **Attention, couteau tranchant! Ne pas laisser à tremper ni laver en lave-vaisselle!**



Recommandations:

- ne pas utiliser d'accessoires de nettoyage ni de produits abrasifs
- tous les éléments en plastique lavables en lave-vaisselle ne doivent être placés que dans le panier supérieur, sans les coincer



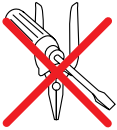
Rangement

Si vous n'utilisez pas votre appareil, éteignez-le et débranchez-le. Rangez-le dans un endroit sec, propre et hors de portée des enfants. Enrouler complètement le cordon d'alimentation.

Entretien

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

Problèmes



L'appareil ne doit être réparé que par MIGROS-Service. Des réparations effectuées par des non professionnels peuvent représenter de graves dangers pour l'utilisateur.

Toute responsabilité est déclinée en cas de dommages éventuels faisant suite à une réparation non conforme et dans ce cas, la garantie s'arrête.

Elimination



- Tout appareil hors d'usage peut être éliminé gratuitement dans un point de vente pour une élimination conforme
- Éliminez tout appareil défectueux et assurez-vous qu'il ne puisse plus être utilisé
- Ne pas le jeter dans les ordures ménagères! (protection de l'environnement!)





40 Données techniques

Français

Tension de réseau	220–240 V / 50 Hz	
Puissance	500 W	
Moteur	moteur collecteur	
Actionnement	Bras articulé en tant qu'actionnement central avec 5 positions de fonctionnement	
Réglage	4 degrés et une position pause automatique	
Plage de vitesse de rotation	de 1700 à 12 250 t/min.	
Dimensions (larg. x haut. x prof.)	env. 230 x 280 x 230 mm	
Longueur du cordon d'alimentation	env. 1.0 m	
Poids de l'appareil de base	env. 3.3 kg	
Matériaux	<ul style="list-style-type: none">– robot de cuisine (corps)– récipient mélangeur/couvercle– crochet pétrisseur, fouets malaxeur, mélangeur <ul style="list-style-type: none">– bol mixeur/couteau– râpe (corps)– disques	<ul style="list-style-type: none">plastique ABSplastique PP/SANinox <ul style="list-style-type: none">plastique PC/aluminiumplastique ABSinox
Antiparasité	selon norme UE	
Homologation	CE	
Produit garanti	2 ans	
Service garanti	5 ans	

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

MIGROS

FÉDÉRATION DES COOPÉRATIVES MIGROS, CH-8031 Zurich





	Page		Page
A ccessoires spéciaux (commande)	35	N ettoyage	36
Ajouter des ingrédients (mixeur)	18	Nettoyage des accessoires spéciaux	37/38
Ajouter des ingrédients	15		
Aperçu des éléments et de l'appareil	4	O rifice de remplissage	12
Arrêt/éteindre	13		
Assembler le moulin	25	P étrir, malaxer, fouetter, mélanger	13
Assembler le multi-mixeur	22	Placer l'accessoire-ustensile	12
Assembler/placer le hachoir à viande	33	Placer le récipient mélangeur	11
Assembler/placer le presse-agrumes	29	Position du bras	14
Assembler/placer le récipient à glace	30	Position pause	13
Assembler la râpe	19	Préparer la glace	31
Assembler/remplir le mixeur	16	Protection anti-surchauffe	14
		Protection anti-surchauffe	21/25/28/32/34
B asculer le bras multifonctions	11	Problèmes	39
Bref mode d'emploi	6		
		R angement	39
C ommander pièces de rechange/accessoires spéciaux	35	Régler le degré de mouture et la puissance	27
Consignes de sécurité	2	Remplir le récipient mélangeur	12
Couteau (multi-mixeur)	22		
		T ableau position/ustensile/accessoire/degrés	14
D isques	19	Tableau d'utilisation	14
Disques à râper/trancher	19	Touche déverrouillage	11
Données techniques	40		
		U sages de l'appareil	8
E ntretien	39	Utiliser le presse-agrumes	29
Elimination	39	Utiliser le hachoir à viande	33
		Utiliser le moulin	26
F onctions de l'interrupteur rotatif	13	Utiliser les accessoires spéciaux	22
Fouetter, pétrir, malaxer, pétrir	13	Utiliser le mixeur	17
		Utiliser la râpe	20
I nterrupteur moteur rotatif	13		
		V erser les ingrédients à moudre	26
M alaxer, fouetter, mélanger, pétrir	13	Vitesse de fonctionnement	13
Multi-mixeur avec disques	24		
Multi-mixeur avec couteau	23		





F Garantie



2 JAHRE PRODUKT-GARANTIE
2 ANS DE GARANTIE DE PRODUIT
2 ANNI DI GARANZIA

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



5 JAHRE SERVICE-GARANTIE
5 ANS DE SERVICE APRÈS-VENTE
5 ANNI DI GARANZIA DI SERVIZIO

MIGROS garantit un service après-vente pour la durée de cinq ans. Les articles nécessitant un service d'entretien ou une réparation sont repris à chaque point de vente.



M-INFOLINE
0848 84 0848
www.migros.ch

Vous avez des questions? M-Infoline est là pour vous aider: 0848 84 0848 du lundi au vendredi de 8 h à 18 h 30

(8 cts/min. de 8 h à 17 h,

4 cts/min. de 17 h à 18 h 30).

E-Mail: m-infoline@mgb.ch

