



MIO★STAR



MULTI COOKER GOURMET 1200

Robot de cuisine





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.





Robot de cuisine Multi Cooker Gourmet 1200

1

Félicitations!

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

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

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

Français

Sommaire

	Page		Page
Consignes de sécurité	2	3. Mise en route de l'appareil	15
Composants et éléments de commande de l'appareil	6	– Réglage du temps de mixage / cuisson	15
Vue d'ensemble des accessoires	7	– Réglage de la température	15
À propos de ce mode d'emploi	8	– Réglage de la vitesse	15
Déballage	8	– Commencer à mixer / cuire	16
Mise en route	8	– Suspension (pause) ou interruption du processus de mixage / cuisson	17
– Avant la première mise en route	8	– Fonction Pulse (par impulsions)	17
– Utilisation prévue	9	4. Après le mixage / la cuisson	18
1. Emplacement	9	– Ouverture et extraction du bol	18
2. Préparation de l'appareil	10	5. Nettoyage	19
– Raccordement au secteur, allumage / extinction	10	– Nettoyer le bol	19
– Placer / ôter le bol	11	– Ôter les lames	20
– Utiliser les outils de mélange	11	– Nettoyer l'appareil	21
– Remplir le bol	12	– Nettoyer le panier / les plateaux vapeur	21
– Préparer la pâte	12	– Nettoyer la spatule	22
– Fermer le bol	12	Conservation de l'appareil	22
– Utiliser le panier vapeur	13	Dysfonctionnements	23
– Utiliser le plateau vapeur	14	Élimination	24
– Utiliser la balance	14	Caractéristiques techniques	24
		Conformité	25
		Garantie / Migros-Service / M-Infoline	28





2 Consignes de sécurité



Informations de sécurité :

Informations générales

- Veuillez lire attentivement le mode d'emploi avant utilisation. Il est partie intégrante de l'appareil et doit être toujours disponible.
- Utiliser l'appareil uniquement aux fins pour lesquelles il a été conçu.
- S'assurer que la tension de secteur requise (voir la plaquette sur l'appareil) est compatible avec votre tension de secteur.
- Lorsqu'il n'est pas sous surveillance, et avant toute opération de montage, démontage ou nettoyage, l'appareil doit impérativement être débranché du secteur.
- Avant d'installer ou de remplacer tout accessoire, éteindre impérativement l'appareil et le débrancher.
- PRUDENCE! Les lames de l'ensemble de lames sont extrêmement coupantes:
 - ne les touchez jamais à mains nues, pour éviter de vous couper.
 - lorsque vous lavez l'appareil la main, utilisez de l'eau propre pour que l'ensemble de lames soit visible et pour ne pas risquer de vous couper avec les lames, qui sont très coupantes.
 - lorsque vous videz le bol, veillez à ne pas toucher l'ensemble de lames avec les mains.
 - lorsque vous ôtez et remplacez l'ensemble de lames, attention à ne pas toucher les lames.
- PRUDENCE! Lors de l'utilisation de la fonction «Pulse», il ne doit pas y avoir d'ingrédients chauds dans le bol: ils pourraient se trouver éjectés et causer des brûlures.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par le biais d'un minuteur externe ou d'un système de commande à distance séparé, tel qu'une prise radio.
- AVERTISSEMENT! Ne jamais plonger la base de l'appareil dans l'eau.
- ATTENTION! Ne jamais utiliser d'ustensiles de nettoyage abrasifs, corrosifs ou qui rayent : cela risquerait d'endommager l'appareil.
- ATTENTION! Ne pas utiliser les outils de mélange à une vitesse supérieure à «04» : ils risqueraient de se détacher et d'être détruits par les lames.

Prévention des décharges électriques

⚠ AVERTISSEMENT!

Pour éviter les décharges électriques, veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes.

- Ne brancher l'appareil qu'à une prise de courant avec terre, afin d'éviter les décharges électriques.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est défectueux. Si c'est le cas, le faire réparer par MIGROS-Service.
- Si la prise de courant de l'appareil est endommagée, elle doit être remplacée par le fabricant ou son agent de maintenance, ou bien par un professionnel, afin d'éviter tout risque.
- S'assurer que la tension de secteur correspond aux caractéristiques techniques de l'appareil.





Consignes de sécurité

- L'eau (ou tout autre liquide) ne doit en aucun cas pénétrer dans la base de l'appareil. Par conséquent:
 - ne jamais utiliser l'appareil en extérieur
 - ne jamais plonger la base dans l'eau
 - ne jamais poser aucun récipient contenant du liquide (comme un verre d'eau, un vase, etc.) sur l'appareil
 - ne jamais utiliser l'appareil dans un environnement humide
 - ne jamais utiliser l'appareil à proximité immédiate d'un évier, d'une baignoire, d'une douche ou d'une piscine, car l'appareil risquerait d'être éclaboussé. Si de l'eau venait à pénétrer l'appareil, le débrancher immédiatement et le faire réparer par MIGROS-Service.
- Ne jamais toucher l'appareil, son câble d'alimentation ou sa fiche avec les mains humides.
- Pour débrancher l'appareil, toujours saisir la fiche. Ne jamais tirer sur le câble.
- Ne jamais emmêler ni écraser le câble d'alimentation..
- Conserver le câble d'alimentation loin des surfaces chaudes.
- En cas de non utilisation pendant une longue période de temps, débrancher l'appareil. Ce dernier n'est entièrement déconnecté du secteur que lorsqu'il est débranché.
- Éviter l'utilisation de rallonge. N'utiliser une rallonge qu'à certaines conditions très spécifiques :
 - La rallonge doit pouvoir supporter l'intensité du courant consommé par l'appareil.
 - La rallonge est parfois tendue : tenir les enfants éloignés, et s'assurer que personne ne risque de trébucher dessus.
 - Ne jamais utiliser une rallonge endommagée.
 - Ne brancher aucun autre appareil que celui-ci à une même prise de courant : cela risquerait de causer une surcharge (ne pas utiliser de multiprise, quelle qu'elle soit).

Prévention des incendies - ATTENTION!

Étant donné que l'appareil monte à de très hautes températures, il est impératif de respecter les consignes suivantes pour éviter tout risque d'incendie.

- Pour éviter toute surchauffe, ne jamais couvrir l'appareil. S'assurer que l'air circule toujours librement dans et hors de l'appareil, sinon il risque de s'accumuler à l'intérieur.

⚠ Prévention des accidents - PRUDENCE!

Pour éviter tout accident, respecter impérativement les consignes suivantes.

- S'assurer que le câble d'alimentation ne représente pas un risque de chute, que personne ne risque de se prendre les pieds dedans ou de marcher dessus.
- Lorsque l'appareil fonctionne, éviter tout contact avec ses éléments en mouvement, comme par ex. l'ensemble de lames ou l'hélice. Vos mains et vos cheveux pourraient être entraînés dans l'appareil, ce qui causerait des lésions.
- Toujours débrancher l'appareil du secteur avant de le nettoyer ou de changer un élément.
- Attention aux surfaces de l'appareil, car elles peuvent chauffer durant le fonctionnement :
 - Lorsque l'appareil fonctionne, ne jamais toucher le plateau vapeur, les paniers vapeur ou leurs couvercles sans maniques ou sans gants.
 - Laisser refroidir l'appareil avant de le déplacer.





4 Consignes de sécurité

- L'appareil fonctionne avec de la vapeur chaude. Pour éviter les brûlures:
 - si possible, éviter de soulever les couvercles des paniers vapeur durant la cuisson, car de la vapeur chaude s'échapperait.
 - attention à la vapeur qui s'échappe également des ouvertures des couvercles.
 - ne jamais couvrir ces ouvertures, sinon la vapeur risque de s'accumuler dans l'appareil et de s'échapper violemment lors de l'ouverture :
 - lorsque vous devez ôter le couvercle d'un panier vapeur, soulevez-le d'abord légèrement sur l'arrière, afin que le jet de vapeur ne s'échappe pas dans votre direction.

⚠ Sécurité des enfants

PRUDENCE! Les enfants se blessent généralement parce qu'ils ne sont pas en mesure d'évaluer correctement les risques. Par conséquent:

- Cet appareil ne doit être utilisé que sous la surveillance d'un adulte, afin de veiller à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec.
- Bien veiller à ce que l'appareil soit toujours hors de portée des enfants, afin qu'ils ne puissent pas jouer avec ou le faire tomber en tirant sur son câble d'alimentation.
- S'assurer que les enfants ne risquent pas de s'étouffer avec le film plastique d'emballage. Le film d'emballage n'est pas un jouet.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans, ainsi que par les personnes inexpérimentées, présentant un manque de connaissance ou à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, dès lors qu'elles ont reçu les instructions permettant de l'utiliser en toute sécurité et qu'elles ont conscience des risques inhérents à son utilisation.
- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par les enfants, sauf s'ils ont plus de 8 ans et sont sous la surveillance d'un adulte.
- Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Domages matériels

ATTENTION! Bien respecter les instructions ci-dessous pour éviter tout dommage matériel:

- Toujours placer l'appareil sur une surface plane, sèche et non glissante pour éviter qu'il ne se renverse ou ne glisse.
- Ne jamais placer l'appareil sur une plaque chauffante chaude.
- Ne jamais utiliser les outils de mélange et le bol à vide. Cela entraînerait une surchauffe du moteur.
- Les outils de mélange ne doivent être utilisés qu'à une vitesse comprise entre 1 et 4.
- Ne pas utiliser la fonction Pulse (impulsions) en même temps que les outils de mélange.
- Ne jamais utiliser le bol sans son couvercle : du liquide risquerait de s'échapper.
- Ne pas déplacer l'appareil s'il contient encore des aliments ou de la pâte.
- Ne pas trop remplir le bol, car le contenu risquerait de s'échapper. En débordant, le liquide se répandrait sur la surface où est posé l'appareil, qui par conséquent doit être étanche.
- Lors de la cuisson vapeur, s'assurer qu'il n'y a jamais trop peu ou trop d'eau dans l'appareil.
- Ne pas placer l'appareil directement sous un placard suspendu: la vapeur qui s'échappe risquerait de l'abimer.
- Pour produire la vapeur, n'utiliser que de l'eau potable et propre.





Consignes de sécurité

5

- MIGROS décline toute responsabilité en cas de dommage dû à une tension de secteur inadaptée ou une installation électrique inadéquate dans l'immeuble. En cas de doute, s'adresser au MIGROS-Service.

ATTENTION!

Le liquide contenu dans l'appareil peut déborder et se répandre sur la surface d'appui de l'appareil, qui par conséquent doit être étanche. L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.

Français





6 Composants et éléments de commande de l'appareil

Français

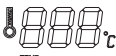


1. Déverrouillage couvercle (tirer le bouton de fermeture vers soi)

2. Déverrouillage du bol (appuyer)

3. Pieds antidérapants

4. Capacité (max. 5000 g)

5. Ecran d'affichage lumineux pour:
 température ou erreurs («E02»)

 SPEED:
Niveaux de vitesse (00-10)

 Temps de mixage/cuisson

 Poids

6. Touches de commandes:

TIMER: Réglage du temps de mixage/cuisson (1 sec. - 60 min.)

WEIGHT: Fonction pesage

PULSE: Fonction à impulsions

TEMP: Réglage de la température (30 - 120 °C)

SPEED: Réglage de la vitesse (00-10)

7.  Bouton de réglage (tourner) et Marche/Arrêt (appuyer)





Vue d'ensemble des accessoires

7



Français

- 8. Couvercle du plateau vapeur
- 9. Plateau vapeur petit
- 10. Plateau vapeur grand
- 11. Panier vapeur
- 12. Hélice de mélange pour crème, mayonnaise, etc.
- 13. Bol de mélange avec élément chauffant
- 14. Bouchon doseur (80 ml)
- 15. Couvercle du bol
- 16. Spatule avec crochet pour panier vapeur
- 17. Robot de cuisine
- 18. Batteur pour risotto ou mijotage

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

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





8 A propos de ce mode d'emploi



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

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

Français

Déballage



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

Fonctionnement



Avant la 1ère mise en route

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

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



Avant la première utilisation, laver soigneusement les accessoires à l'eau chaude avec un peu de détergent. Nettoyer l'appareil uniquement avec un linge humide (voir le chapitre «Nettoyage» page 19).

⚠ IMPORTANT! Les lames du mixeur sont très coupantes!





Utilisation

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

Vous trouverez des recettes dans le livre de recettes annexe

L'appareil est réservé à un usage domestique.

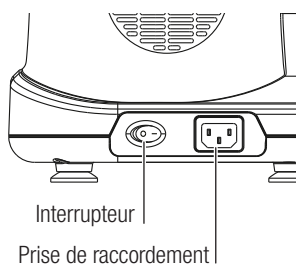
Français

1. Emplacement

Avant de déposer l'appareil, veuillez observer les points suivants pour le choix de l'emplacement:

- Utiliser l'appareil sur une surface sèche, stable et résistante à la chaleur, et s'assurer que la prise de courant est librement accessible.
- Quand le moteur fonctionne, il est possible que l'appareil vibre. C'est pourquoi il est important de le placer toujours sur une surface de travail stable et antidérapante.
- Choisir une surface permettant d'assurer une ventilation suffisante.
- Positionner l'appareil dos au mur. Durant le processus de cuisson – même à la vapeur –, s'assurer que l'appareil ne se trouve pas en dessous, ou à proximité, d'un meuble de cuisine ou d'une étagère: le jet de vapeur qui s'échappe pourrait provoquer des dommages. Observer une distance minimale de 30 cm autour de l'appareil.
- NE PAS retirer les pieds de l'appareil, sinon il risque de tomber et de causer de graves lésions et brûlures. S'assurer que ces pieds, situés sous l'appareil, sont toujours bien propres, pour que l'appareil ne risque pas de tomber durant son fonctionnement.
- ATTENTION: ne pas placer l'appareil et son câble d'alimentation sur une surface chaude (plaque électrique, etc.) ou à proximité de flammes ouvertes. Respecter une distance minimale de 50 cm. L'appareil pourrait se trouver endommagé et la garantie serait caduque.
- AVERTISSEMENT: ne pas laisser le câble d'alimentation et l'appareil entrer en contact avec de l'eau. Veiller à ce qu'ils soient toujours à une distance d'au moins 50 cm des lavabos, etc.
- Utiliser l'appareil uniquement dans des endroits secs.
- ATTENTION: veiller à ce que le câble d'alimentation ne pende pas. Vous risquez de trébucher!





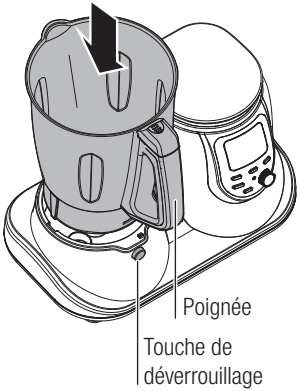
Remarques:

- Si besoin, utiliser exclusivement une rallonge 3 pôles avec fils électriques de 1.5 mm² de section. Tout long câble doit être disposé de sorte que les enfants ne puissent pas tirer dessus ou que personne ne trébuche.
- Vérifier à intervalles réguliers que le câble d'alimentation n'est pas endommagé. Faire immédiatement remplacer tout câble d'alimentation défectueux par le MIGROS-Service.

2. Préparation de l'appareil

Raccordement au secteur, allumage / extinction

- S'assurer que le voltage du réseau correspond à celui de l'appareil, qui est indiqué sur la plaquette signalétique du robot.
- Mettre l'interrupteur rouge, à l'arrière de l'appareil, sur «0».
- Relier d'abord le câble d'alimentation à l'appareil, puis le brancher au secteur. Ne pas utiliser de timer («minuteur») ou tout autre relais électromécanique.
- Pour allumer l'appareil, placer l'interrupteur sur «I»: un signal sonore retentit, et l'interrupteur et l'écran s'allument.
- Si aucune touche n'est actionnée pendant 5 minutes, l'appareil se met en veille automatiquement et l'écran s'éteint. Il suffit d'appuyer sur une touche pour que l'appareil se rallume.
- **Pour des raisons de sécurité, toujours éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur (mettre sur «0»):**
 - avant de mettre ou de changer un accessoire
 - en cas de non utilisation.



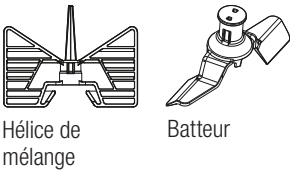
Placer / ôter le bol

Le bol est l'élément principal de l'appareil. L'ensemble de lames situé à l'intérieur est extrêmement coupant: il faut donc faire très attention à ne pas le toucher.

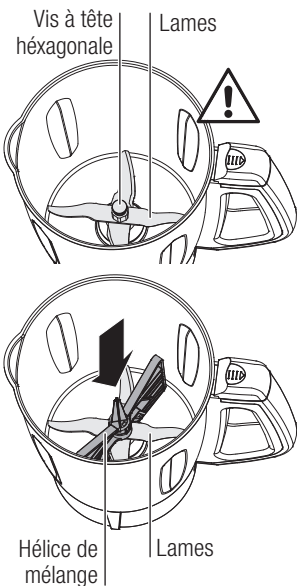
- Eteindre l'appareil via l'interrupteur (mettre sur «0»).
- Tourner le bol de façon à ce que la poignée se trouve au-dessus de la touche de déverrouillage argentée «PUSH».
- Faire ensuite pression sur le bol vers le bas, jusqu'à ce qu'il s'encastre.
- Si le bol est mal positionné, le message d'erreur «E02» clignote à l'écran et l'appareil ne pourra pas fonctionner.
- Pour débloquer et ôter le bol, appuyer sur la touche de déverrouillage argentée «PUSH».

Utiliser les outils de mélange

Le choix des outils dépend de la recette à réaliser. L'appareil est vendu avec les accessoires suivants:




- Hélice de mélange (à gauche) pour crème, mayonnaise, blancs en neige, sauces, etc.
- Batteur (à droite) pour risotto, mijotage, etc.




- Insérer l'outil choisi sur la vis à tête hexagonale, jusqu'à ce qu'il s'encastre.
- **PRUDENCE!** Les lames sont très aiguisées! Ne pas toucher.
- **ATTENTION!** Les deux outils de mélange ne doivent pas être utilisés à une vitesse supérieure à «04», sinon ils risquent de se détacher et de se trouver endommagés.



- MAX** — env. 2 litres
-  — env. 1.5 litre
- env. 1 litre
- env. 0.5 litre

Remplir le bol

Faire attention à la quantité d'ingrédients placée dans le bol: la nourriture pourrait déborder de l'appareil et l'endommager:

- Quantité **maximale** de remplissage 2 litres.
- Quantité de remplissage pour les ingrédients liquides à la vitesse «10» ou avec la fonction à impulsions: 1 litre **maximum**.
- Quantité **minimale** de remplissage -0.5 litre.
- Chauffage du lait **maximum** 500 ml.
- Préparation de la pâte **maximum** 800 g.
- En cas de cuisson vapeur, le remplissage d'eau jusqu'au marquage  – est suffisant, puisque les aliments sont hors de l'eau.
- Une échelle de graduation des litres est présente à l'intérieur du bol.

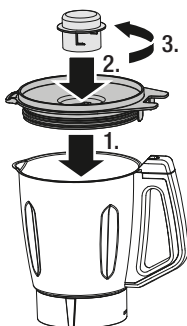
Préparer la pâte

Cet appareil permet de préparer des pâtes légères, telles que la pâte à biscuits.

- Mettre les ingrédients dans le bol (quantité maximale de pâte: 800 g)
- Fermer le bol et placer le bouchon doseur (voir chapitre suivant)

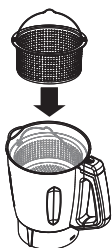
Remarque:

- Sélectionner une vitesse entre 01 et 04.
- Les lames sont très coupantes; pour extraire la pâte du bol, utiliser la spatule (16.) et non pas les mains.



Fermer le bol

- Une fois le bol rempli, il faut le fermer (1.).
- Le couvercle doit s'encaster aussi bien du côté de la poignée que du bec verseur; il doit être parfaitement inséré dans le bol.
- Si le message d'erreur «E03» clignote à l'écran, cela signifie que le couvercle n'est pas (complètement) inséré; l'appareil ne démarrera pas.
- Insérer le bouchon doseur sur le couvercle (2.) et fermer dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (3.) (fermeture à baïonnette). L'appareil ne doit jamais être mis en route si le bouchon doseur n'est pas inséré: le liquide pourrait gicler hors du bol.



- MAX** — env. 2 litres
- ≡ — env. 1.5 litre
- — env. 1 litre
- — env. 0.5 litre



Utiliser le panier vapeur

Le panier vapeur sert à cuire les aliments qui ne peuvent pas être cuits directement dans le bol à cause des lames, comme le riz, les pâtes ou les pommes de terre.

- Eteindre l'appareil avec l'interrupteur (mettre sur «0»).
- Insérer le bol sur son socle (voir page 11).
- Remplir délicatement le bol d'eau. La quantité d'eau doit être comprise entre 0.5 (minimum) et 2 litres (maximum). En 30 minutes, environ un demi-litre (0.5 l.) se trouve évaporé. Veiller à ce que l'eau ne pénètre jamais dans l'appareil.
- Si le bol est rempli d'eau jusqu'au marquage ≡ — uniquement, les aliments ne seront pas immergés et pourront être cuits à la vapeur.
- Par le haut, insérer dans le bol le panier vapeur rempli d'aliments et rabattre sa anse sur le côté.
- Fermer le couvercle jusqu'à ce qu'il s'encastre.
- Insérer le bouchon doseur et fermer (tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre).
- Lancer la cuisson (voir page 16, «Commencer à mixer / cuisiner»).

- **PRÉCAUTION!** Le bol, le panier vapeur et la vapeur qui s'échappent sont bouillants! Ne pas toucher.
- **PRÉCAUTION!** Une fois la cuisson terminée, toujours extraire le panier vapeur avec le crochet situé en haut de la spatule.

Conseils:


- Grâce au panier vapeur fourni, il est également possible de cuire à la vapeur à 100°C les pâtes, les pommes de terre et le riz. Ajouter au temps de cuisson un préchauffage d'env. 7-8 minutes (Le temps de préchauffage varie en fonction de la taille des aliments).

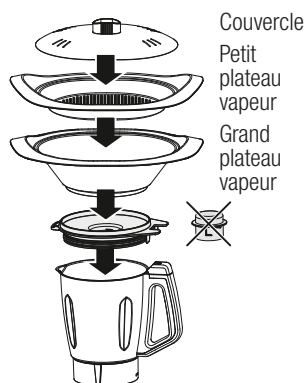
Exemple: pour des pâtes qui cuisent 7 minutes, avec donc un temps de préchauffage d'env. 8 minutes, il faudra régler sur 15 minutes avec la touche TIMER (7+8 = 15 minutes), et sur 100 ° C avec la touche TEMP (température). Bien fermer le couvercle et le bouchon doseur.

Quantité max. pour le panier vapeur (par cycle de cuisson) :
pâtes env. 200 g, riz 150 g et pommes de terre 500 g.

- **PRÉCAUTION:** ne jamais dépasser les quantités indiquées, sinon la mousse de l'eau de cuisson risquerait de s'échapper par le couvercle et de pénétrer dans l'appareil : risque de court-circuit et de décharge électrique!



- MAX** — env. 2 litres
 — env. 1.5 litre
 — env. 1 litre
 — env. 0.5 litre



Utiliser les plateaux vapeur

Les plateaux vapeur se placent sur le couvercle du bol. Ils servent à cuire à la vapeur des aliments comme les légumes ou le poisson.






- Eteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur (mettre sur «0»).
- Insérer le bol (voir page 11).
- Remplir délicatement le bol d'eau. La quantité d'eau doit être comprise entre 0.5 (minimum) et 2 litres (maximum). Env. un demi-litre (0.5 l.) se trouve évaporé en 30 minutes, et 0.25 l. en 15 minutes. Lors du remplissage, veiller à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil.
- Fermer le couvercle, jusqu'à ce qu'il s'encastre.
- Lors de la cuisson avec plateau vapeur, le bouchon doseur NE DOIT PAS être inséré dans l'ouverture du couvercle, car c'est cette ouverture qui permet à la vapeur de s'échapper du bol et d'atteindre le plateau.
- Mettre le grand plateau vapeur sur le couvercle du bol. Remplir le plateau d'aliments, mais sans exagérer sur la quantité, sinon la vapeur ne pourra pas cuire les aliments de façon optimale.
- Si besoin, vous pouvez placer le petit plateau vapeur au-dessus du grand plateau et le remplir d'aliments. Conseil: mettre les aliments nécessitant une cuisson plus longue dans le plateau situé en dessous.
- Mettre le couvercle transparent sur le plateau vapeur.
- Lancer la cuisson (voir page 16, «Commencer à mixer/cuire»).
- ⚠ ATTENTION! Le bol, les plateaux vapeur, le couvercle et la vapeur qui s'échappe sont bouillants. Ne pas toucher.

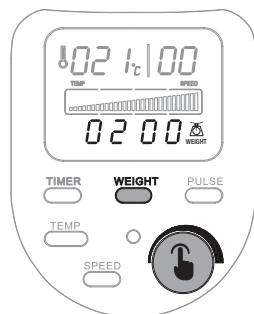
Remarque:

- Pour cuisiner des aliments surgelés tels que de la viande ou du poisson, il convient de préchauffer l'appareil 10 minutes avec de la vapeur. Lancer le processus de cuisson pendant 10 minutes. Ensuite, répartir les aliments sur le(s) plateau(x) vapeur et programmer le temps de cuisson désiré. Avant de démarrer la cuisson, s'assurer qu'il y a suffisamment d'eau dans le bol.

Utiliser la balance

L'appareil est muni d'une balance électronique intégrée, qui peut être utilisée après le mixage/la cuisson, ou bien durant les pauses de mixage/cuisson.

- Placer un récipient de pesage des aliments vide sur la plaque en verre de la balance.
- Allumer l'appareil.
- Activer la balance à l'aide de la touche «WEIGHT». Les indications de calibrage  - -  apparaissent d'abord à l'écran. Cela signifie que le poids du récipient ne sera pas pris en compte (il sera soustrait = fonction de calibrage).
- Dès que la mention    apparaît, la balance est prête à l'emploi.
- Limite maximale de pesage: 5 kg. En cas de surcharge, quatre petits traits apparaissent à l'écran.

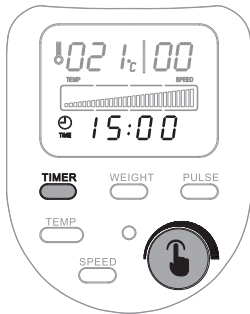




3. Mise en route de l'appareil

- S'assurer que l'interrupteur est allumé («I»)
- Insérer le bol et les plateaux vapeur suivant les instructions précédentes, les remplir et les fermer correctement à l'aide de leur couvercle. Si le bol ou le couvercle n'est pas bien inséré, l'écran affiche les messages d'erreur «E02» ou «E03».

Réglage du temps de mixage / cuisson



- Le temps de mixage / cuisson doit toujours être réglé.
- Le temps de mixage / cuisson apparaît en bas de l'écran, par ex. 15:00 pour 15 minutes.
- Appuyer sur la touche «TIMER» puis, à l'aide du bouton rotatif, sélectionner le temps de mixage / cuisson désiré. Entre 1 et 60 secondes, le temps est réglable à la seconde. À partir de 1 minute, le temps de mixage / cuisson se règle par intervalles de 30 secondes, et à partir de 10 minutes, il se règle par intervalles de 1 minute.
- Le temps maximal de mixage / cuisson est de 60 minutes. Si cela s'avère insuffisant, il faudra reprogrammer un temps de cuisson supplémentaire au bout de 60 minutes, et relancer le processus en appuyant sur le bouton rotatif.

Réglage de la température



- Le bol est équipé d'un élément chauffant intégré, et peut donc être utilisé également pour la cuisson.
- Si vous n'utilisez pas la fonction Cuisson, vous pouvez passer directement au chapitre suivant «Réglage de la vitesse».
- L'écran affiche en permanence, en haut à gauche, la température actuelle du bol, par ex. 021 °C.
- Appuyer sur la touche «TEMP», puis sélectionner la température désirée à l'aide du bouton rotatif. La température se règle par intervalles de 10 degrés, entre 30 et 120 °C.

Réglage de la vitesse



- L'écran affiche la vitesse en haut à droite, par exemple «01», ainsi que les barres graphiques d'intensité, simultanément et au centre.
- Appuyer sur la touche «SPEED» et choisir la vitesse désirée à l'aide du bouton rotatif. Les niveaux de vitesse vont de «00» à «10» (maximum).
- Pour cuire uniquement à la vapeur, choisir la vitesse «00».
- La vitesse «01» prévoit l'utilisation du batteur et permet de préparer des risottos et autres plats similaires. Avec ce réglage, les lames et



le batteur tourne lentement pendant 3 secondes, puis font une pause de 10 secondes. Cela évite que la préparation n'accroche ou ne brûle.

Remarque:

- Si la température du bol dépasse les 60 °C, la vitesse ne peut plus dépasser le niveau «04» et la fonction à impulsions est désactivée.
- ATTENTION! Lors de l'utilisation des outils de mélange, ne pas appuyer sur la touche «PULSE» et ne pas dépasser la vitesse «04»: les outils de mélange risqueraient de se détacher et d'être endommagés.

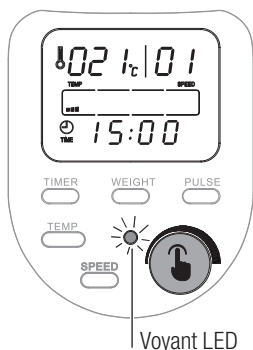


Commencer à mixer / cuire

- Une fois réglé le temps de mixage/cuisson, la température et/ou la vitesse, appuyer sur le bouton rotatif et lancer le processus. À l'écran, le décompte du temps se fait à rebours. Si la fonction Cuisson est enclenchée, le voyant LED rouge, situé à côté du bouton rotatif, s'allume quand le bol se devient chaud.
- Cinq secondes avant la fin du temps programmé, des bip sonores retentissent.
- L'appareil s'arrête et l'ensemble de l'écran clignote. Le ventilateur de refroidissement continue à tourner pendant quelques secondes.

Remarque:

- Il est possible de prolonger le processus de mixage/cuisson: appuyer d'abord sur la touche «TIMER» et sélectionner un temps de mixage/cuisson supplémentaire en tournant le bouton rotatif. Ce réglage doit s'effectuer avant la fin du temps de mixage/cuisson.
- Pour des raisons de sécurité, le processus de mixage/cuisson s'interrompt automatiquement dès que le couvercle se trouve ouvert ou que le bol est ôté de son socle durant le fonctionnement de l'appareil. Ce genre d'interruption du processus est fortement déconseillée: cela peut causer une surcharge du circuit électrique, et l'appareil peut se trouver endommagé (fin de la garantie). Avant ouverture ou extraction, toujours appuyer sur le bouton rotatif (= pause).
- **⚠ PRÉCAUTION!** Ne jamais mettre les doigts ou un objet dans l'ouverture du couvercle.





Suspension (pause) ou interruption du processus de mixage / cuisson

- Le processus de cuisson ou de mixage peut être interrompu à tout moment, par ex. pour ajouter des ingrédients ou goûter la préparation.
- Pour ce faire, appuyer sur le bouton rotatif. L'appareil et l'affichage du temps de cuisson s'arrêtent alors immédiatement, tandis que le ventilateur de refroidissement continue à tourner pendant quelques secondes.
- Le bouchon doseur permet d'ajouter des liquides, en les versant directement à travers l'ouverture du couvercle. Les marquages du bouchon doseur correspondent à 60 et 80 ml.
- Si besoin, il est possible de modifier les réglages durant la pause, comme par exemple le temps de cuisson.
- Pour relancer le processus de cuisson/mixage, appuyer de nouveau sur le bouton rotatif.

Remarque:

- Au-delà de 5 minutes de pause, l'écran s'éteint. Si l'on appuie de nouveau sur le bouton rotatif, les derniers réglages réapparaissent à l'écran.

Fonction à impulsions

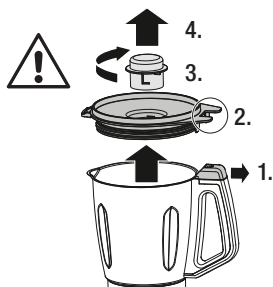


- Si l'on appuie sur la touche «PULSE» durant le fonctionnement de l'appareil, la vitesse augmente, jusqu'à ce que l'on relâche la touche. Cette fonction est utile quand (par exemple dans la préparation du pesto) les feuilles restent à la surface. Le fait d'appuyer brièvement sur la touche «PULSE»(2-3 secondes) générera une sorte d'aspiration, qui va attirer les feuilles vers le bas et permettre de les hacher.

Remarque:

- Quand la température du bol dépasse les 60 °C, la fonction à impulsions est désactivée.
- Il ne faut pas appuyer sur la touche «PULSE» lorsque les outils de mélange sont montés: ils se détacheraient et s'abîmeraient.
- ⚠ PRUDENCE! Lors de l'utilisation de la fonction à impulsions, le bouchon doit toujours être en place sur le couvercle, sinon les liquides peuvent gicler hors du bol!

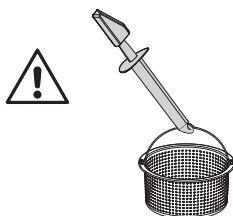




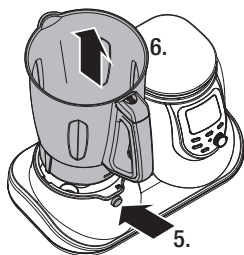
4. Après le mixage / la cuisson

Ouverture et extraction du bol

- PRUDENCE! Après la cuisson, même à la vapeur, certaines parties du bol, le panier vapeur, les plateaux vapeur et le couvercle sont bouillants.
- Eteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur «0».
- Tirer complètement vers l'extérieur la touche de déverrouillage située au-dessus de la poignée et la retenir (1.). Soulever le couvercle (2.). Pour ne pas se brûler, saisir le couvercle par ses deux ailettes (voir l'illustration).
- Tourner le bouchon doseur (3.) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre - PRUDENCE! Il est bouillant après la cuisson! -, puis l'ôter en le tirant vers le haut (4.).



- En cas de cuisson avec panier vapeur, soulever ce dernier à l'aide du crochet de la spatule et le laisser s'égoutter. Ensuite, l'extraire du bol.
- PRUDENCE! Après la cuisson, le panier vapeur et les aliments sont bouillants. Risques de brûlures!



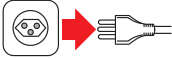
- Appuyer sur la touche de déverrouillage argentée «PUSH» (5.) et ôter le bol en le tirant vers le haut (6.).
- Pour des raisons d'hygiène, laver soigneusement tous les éléments juste après leur utilisation (voir le chapitre «Nettoyage»).



5. Nettoyage



- PRUDENCE! Après la cuisson, même à la vapeur, certaines parties du bol, le panier vapeur, les plateaux vapeur et le couvercle sont bouillants. Laisser entièrement refroidir l'appareil avant toute opération de nettoyage.



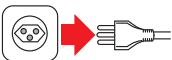
- ATTENTION! Avant toute opération de nettoyage, éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur (sur «0») et le débrancher du secteur!
- ATTENTION! Ne pas utiliser de détergents corrosifs, d'objets de nettoyage corrosifs ni de racloirs métalliques: ils risqueraient de rayer la surface de l'appareil.



Nettoyer le bol

- PRUDENCE! Les lames du bol sont extrêmement aiguisées et coupantes. Risques de lésions!

- **Conseil:** le plus simple est de nettoyer les éléments immédiatement après usage, une fois que le bol a refroidi mais avant que les aliments aient séché.
- Verser dans le bol environ 0.5 l d'eau chaude et un petit peu (!) de détergent.
- Remettre en place le bol et le couvercle.
- Allumer l'interrupteur (sur «I») et appuyer sur la touche «SPEED». Sélectionner la vitesse:
 - si les deux outils de mélange sont montés, la vitesse maximale est de «4» (sinon les éléments risquent de se détacher et d'être endommagés; dans ce cas, la garantie est nulle).
 - SANS les outils de mélange, il est possible de choisir une vitesse plus élevée.
- Appuyer sur le bouton rotatif et laisser tourner l'appareil quelques secondes. Appuyer ensuite de nouveau sur le bouton (= pause), attendre quelques secondes et relancer l'appareil encore quelques secondes. Si de la mousse devait apparaître (parce qu'il y a trop de détergent dans l'eau), arrêter immédiatement l'appareil et éliminer l'excédent de mousse.

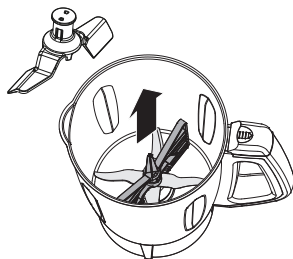


- Eteindre l'appareil avec l'interrupteur («0») et le débrancher.

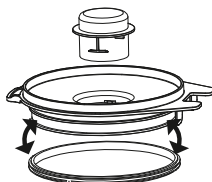


20 Nettoyage

Français



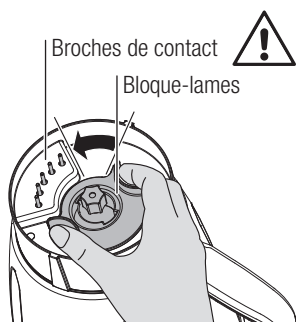
- Si les outils de mélange sont montés, il faut d'abord les enlever par le haut, puis les nettoyer. Ne pas les mettre au lave-vaisselle.



Joint en anneau

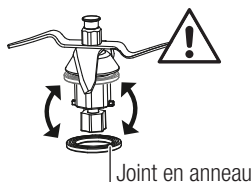
- Retirer délicatement le joint en anneau du couvercle. Bien laver le couvercle, le joint et le bouchon doseur. Ne pas les mettre au lave-vaisselle.
- Rincer soigneusement le bol, en veillant à ce que l'eau ne coule pas sur la partie externe ou sur la poignée. Attention aux broches de contact situées sous l'appareil: elles ne doivent jamais être mouillées!

Ôter l'ensemble de lames



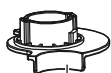
- PRUDENCE! Les lames sont très coupantes. Risques de lésions!
- Saisir par en dessous le bloque-lames et le tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au dé clic. Retourner le bol, pour éviter que l'ensemble de lames ne tombe, puis ôter le bloque-lames. Saisir l'ensemble de lames par la grande vis, et l'extraire délicatement du bol.

- Laver les parois internes du bol à l'aide d'une éponge, en veillant à ce que l'eau n'entre pas en contact avec les broches de contact. Laver les parois externes du bol à l'aide d'un chiffon humide.
- AVERTISSEMENT! NE PAS mettre le bol au lave-vaisselle, et ne jamais le plonger dans l'eau. Risques de court-circuit!



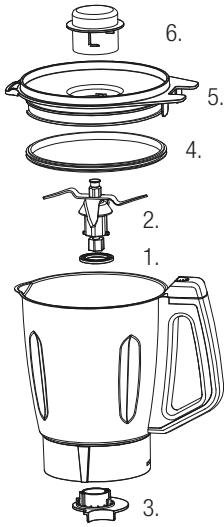
Joint en anneau

- Ôter délicatement le joint en anneau de l'ensemble de lames.



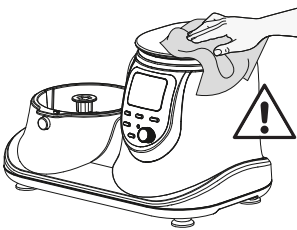
Bloque-lames

- Nettoyer délicatement le bloque-lames, l'ensemble de lames et le joint en anneau avec une éponge et un peu de détergent. AVERTISSEMENT! NE PAS les mettre au lave-vaisselle.
- Bien les rincer à l'eau claire.



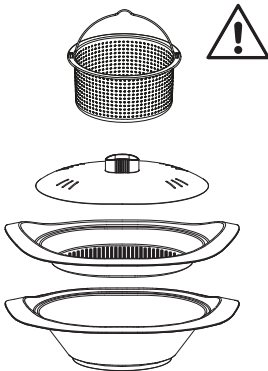
- Nettoyer soigneusement les différents éléments et les remettre en place dans le sens inverse.
- S'assurer que le bloque-lames est correctement inséré, sinon les liquides risqueraient de gicler hors de l'appareil. Bien respecter les symboles de fermeture du bloque-lames, sous le bol.

Nettoyer l'appareil



- Nettoyer l'appareil à l'aide d'un chiffon humide, puis bien le sécher.
- AVERTISSEMENT! Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau: risques de court-circuit et de décharge électrique!

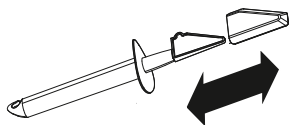
Nettoyer le panier / les plateaux vapeur



- PRÉCAUTION! Après la cuisson - même à la vapeur -, le panier vapeur, les plateaux vapeur et le couvercle sont bouillants. Les laisser entièrement refroidir avant toute opération de nettoyage.
- Nettoyer soigneusement le panier vapeur, les plateaux vapeur et le couvercle avec un peu de produit détergent.
AVERTISSEMENT! NE PAS les mettre au lave-vaisselle.



22 Nettoyage



Nettoyer la spatule

- Séparer délicatement du manche la partie en silicone de la spatule, puis bien nettoyer les deux éléments avec un peu de produit détergent. Ne pas mettre les éléments au lave-vaisselle.
- Bien laisser sécher les deux éléments, puis recomposer la spatule.

Français

Rangement

- Nettoyer l'appareil comme décrit ci-dessus. Laisser entièrement sécher les accessoires.
- En cas de non utilisation prolongée, il est conseillé de conserver l'appareil dans son emballage d'origine.
- Toujours garder l'appareil hors de la portée des enfants dans un endroit sec et bien ventilé.



Problèmes

23



- Le moteur est doté d'un interrupteur de sécurité. Le moteur ne se met en marche que si le bol est correctement en place et le couvercle bien fermé.
- L'appareil ne doit être réparé que par MIGROS-Service. Toute réparation effectuée par un non professionnel peut représenter un danger pour l'utilisateur.
- En cas de réparation non conforme et de dommages éventuels, toute responsabilité est déclinée et la garantie est caduque.

Français

Problème(s)	Cause(s)	Solution(s)
L'appareil ne fonctionne pas	L'appareil ne reçoit pas d'alimentation électrique.	Vérifier la prise avec un autre appareil. Brancher correctement la fiche secteur.
	Votre appareil est équipé d'interrupteurs de sécurité . Ils empêchent le démarrage accidentel du moteur.	Vérifier le disjoncteur principal. Les erreurs suivantes s'affichent: – «E02»: le couvercle n'est pas inséré (ou pas correctement) – «E03»: le bol n'est pas inséré (ou pas correctement) – «E04»: erreur de l'appareil; s'adresser au MIGROS-Service – «---»: poids excessif sur la balance; le poids maximal autorisé est de 5 kg
	L'appareil est défectueux.	Contactez le MIGROS-Service.



24 Elimination



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 afin que ces déchets dangereux soient éliminés dans les règles de l'art. À leur tour, les commerçants, fabricants et importateurs sont chargés de reprendre gratuitement les appareils et équipements faisant partie de leur assortiment. La collecte et le recyclage de tels déchets contribuent non seulement à ménager les ressources naturelles, mais aussi à préserver l'environnement et la santé des individus.

Pour plus de détails, consultez le site de l'Office fédéral de l'environnement (OFEV) ou contactez votre déchetterie locale, le magasin où vous avez acheté votre appareil ou le fabricant du produit concerné.

Français

Données techniques

Tension de secteur		220-240 Volts / 50/60 Hz
Puissance nominale	Mixage	600 Watts
	Mixage et cuisson	1200 Watts
Dimensions approxim.	Appareil sans accessoires (sans la fiche)	36 x 36 x 22.5 cm (L x h x p)
	avec le bol et la poignée du bol (sans la fiche)	36 x 36 x 27.5 cm (L x h x p)
	avec les plateaux vapeur et le couvercle (sans la fiche)	48 x 44 x 31.5 cm (L x h x p)
Longueur du câble d'alimentation		env. 1.1 m
Poids		env. 5.9 kg
Matériaux		Métal / plastique
Conformité		CE
M-Garantie		2 ans



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

2014/35/EU	Directive basse tension (DBT)
2014/30/EU	Compatibilité électromagnétique (CEM)
2011/65/EU	Limitation quant à l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques (RoHS)
(EG) No. 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 60335-2-9 EN 62233
EMC	EN 55014-1 EN 55014-2 EN 61000-3-2 EN 61000-3-3

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









Garantie

Garantie

Garanzia



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

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

MIGROS garantit, pour la durée de deux ans à partir de la date d'achat, le fonctionnement correct de l'objet acquis et son absence de défauts | MIGROS peut choisir la modalité d'exécution de la prestation de garantie entre la réparation gratuite, le remplacement par un produit équivalent ou le remboursement du prix d'achat | Toute autre prétention est exclue | La garantie n'inclut pas l'usure normale, les conséquences d'une utilisation non appropriée, 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 n'est possible.

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

© 2017 weinzier.ch

MIGROS

Migros-Service

Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegenommen.

Zubehör und Ersatzteile können Sie auch einfach bestellen unter

www.migros-service.ch

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

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.



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

Haben Sie weitere Fragen?

Die M-Infoline hilft Ihnen gerne weiter unter der Tel.-Nr. 0848 84 0848:

Montag bis Freitag 08.00 – 18.30 Uhr;

Samstag 08.30 – 17.30

(8 Rp./Min. 08.00 – 17.00 Uhr,

4 Rp./Min von 17.00 – 18.30 Uhr und Samstag).

www.migros.ch/kontakt

Vous avez des questions?

M-Infoline est à votre disposition pour toute information complémentaire: 0848 84 0848

du lundi au vendredi de 8h à 18h30,

samedi de 8h30 à 17h30

(8 cts/min. de 8 h à 17 h, 4 cts/min.

de 17 h à 18 h 30 et samedi).

www.migros.ch/contact

Avete altre domande?

L'M-Infoline rimane volentieri a vostra disposizione per ulteriori informazioni: 0848 84 0848

dal lunedì al venerdì dalle 08.00 alle

18.30 e il sabato dalle 08.30 alle

17.30

(8 cent./min. dalle 8.00 alle 17.00,

4 cent./min. dalle 17.00 alle 18.30 e sabato).

www.migros.ch/contacto

Art. 7174.687 | Änderungen vorbehalten | Sous réserve de modifications | Con riserva di modifiche | V1 27 /17

