



MIO★STAR

Whirl



Mini Food Prozessor







Mini Food Prozessor Whirl

1

Gratulation!

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

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

Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, dürfen diesen Mini Food Prozessor nicht benutzen.

Deutsch

Inhaltsverzeichnis

| | Seite | | Seite |
|--|-----------|-------------------------------|-----------|
| Sicherheitshinweise | 2 | Reinigung | 14 |
| Hinweise zu dieser Anleitung | 3 | – Grundgerät/Motoreinheit | 14 |
| Auspacken | 3 | – Arbeitsbehälter | 14 |
| | | – Arbeitswerkzeuge | 14 |
| Übersicht der Geräte- und Bedienteile | 4 | Aufbewahrung / Wartung | 15 |
| Kurzanleitung | 5 | Störungen | 15 |
| Inbetriebnahme | 6 | Entsorgung | 16 |
| – Vor der ersten Inbetriebnahme | 6 | Technische Daten | 16 |
| – Verwendungszweck | 6 | | |
| – Aufstellen | 7 | | |
| – Zusammensetzen | 7 | | |
| – Arbeitsbehälter auffüllen | 8 | | |
| – Inbetriebnahme | 9 | | |
| – Nach der Anwendung | 11 | | |
| Anwendungstabelle | 12 | | |





2 Sicherheitshinweise



Deutsch

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

- Bedienungsanleitung vollständig durchlesen und für Nachbenutzer aufbewahren
- Personen, einschliesslich Kinder, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen
- Motoreinheit/Grundgerät und Kabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen (Gefahr durch Stromschlag)
- **Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen. Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren**
- Das Gerät darf nur an einer geerdeten Steckdose (230 V / 50 Hz) mit einer Absicherung von 6 A betrieben werden
- Den Netzstecker unbedingt ziehen:
 - vor jeder Umplatzierung des Gerätes
 - vor jedem Auswechseln der Arbeitswerkzeuge
 - bei Störungen während des Betriebs
 - nach Stromunterbrechung
 - nach jedem Gebrauch
 - vor jeder Reinigung
- Das Netzkabel darf nie über Ecken oder Kanten herunterhängen oder gar eingeklemmt werden. Netzkabel nicht über heisse Gegenstände legen oder hängen sowie vor Öl schützen
- Netzkabel regelmässig auf Beschädigungen untersuchen. Zur Vermeidung von Gefahren darf ein beschädigtes Netzkabel nur vom MIGROS-Service ersetzt werden
- Netzstecker/-kabel und Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen berühren. Immer am Stecker und nicht am Kabel ziehen
- Gerät niemals am Netzkabel tragen oder ziehen
- Wir empfehlen, das Gerät über einen FI-Schutzschalter anzuschliessen. Im Zweifelsfalle fragen Sie eine Fachperson
- Gerät nicht verwenden bei:
 - Geräte störung
 - beschädigtem Netzkabel
 - wenn das Gerät heruntergefallen ist oder wenn sonstige Beschädigungen vorliegenIn solchen Fällen das Gerät sofort durch den MIGROS-Service überprüfen und reparieren lassen

- Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:
 - Gerät auf eine trockene, stabile und ebene Standfläche und nicht direkt unter eine Steckdose stellen. Mindestabstand von 60 cm zu Spülbecken und Wasserhähnen einhalten
 - Gerät und Netzkabel nicht auf heisse Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
 - Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
 - Kabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr)
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt
- Das Gerät darf nur unter Aufsicht bedient werden
- **Gerät niemals ohne Arbeitswerkzeuge betreiben**
- **Gerät niemals ohne Arbeitsgut betreiben!**
- **Vorsicht, die Messer sind scharf; niemals während des Betriebs mit der Hand oder mit Besteck in den Arbeitsbehälter greifen; Verletzungsgefahr durch rotierende Arbeitswerkzeuge!**
- **Nach dem Ausschalten läuft das Gerät noch kurze Zeit nach; nie mit Gegenständen oder von Hand anhalten (Verletzungsgefahr)**
- **Arbeitswerkzeuge nur bei Stillstand des Antriebs und bei gezogenem Netzstecker wechseln**
- Mini Food Prozessor nur im zusammengesetzten Zustand und mit richtig verschlossenem Deckel betreiben
- **Deckel nie bei laufendem Gerät abnehmen**
- **Keine heissen Flüssigkeiten verarbeiten**
- Das Gerät darf ohne Unterbruch **nicht länger als 1 Minute betrieben** werden. Nach dieser Betriebszeit muss der Mini Food Prozessor ausgeschaltet werden, damit sich der Motor abkühlen kann (mind. 5 Minuten)
- Netzstecker ziehen und den Arbeitsbehälter erst bei komplettem Stillstand des Antriebs abnehmen (Ein-/Ausschalter auf «O» stellen)
- **Vorsicht:** Gerät läuft nach Stromunterbrechung wieder an; Netzstecker ziehen und Ein-/Ausschalter auf «O» stellen
- Eindringen in das Gehäuse des Grundgerätes mit irgendwelchen Gegenständen sowie das Öffnen des Gehäuses ist strengstens verboten
- Sicherheits-Verriegelung sorgfältig bedienen, um eine korrekte Funktion zu gewährleisten (keine Gewalt anwenden)
- Nur Original-Ersatzteile verwenden





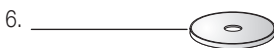
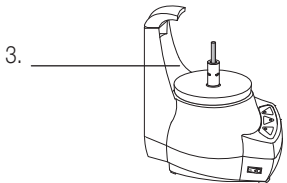
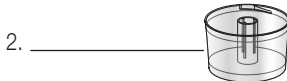
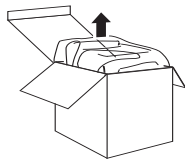
Hinweise zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Bedienungsanleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich an die M-Infoline (Telefonnummer auf der Rückseite dieser Anleitung).

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf und geben Sie diese allenfalls an Nachbenutzer weiter.

Deutsch

Auspacken



– Mini Food Prozessor und Zubehör aus der Verpackung nehmen

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

1. Sicherheitsdeckel
2. Arbeitsbehälter
3. Grundgerät/Motoreinheit
4. Schneidmesser
5. Schnee-/Rührbesen
6. Deckel für Arbeitsbehälter

– **Sämtliche Teile, ausser Grundgerät sorgfältig mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel reinigen.** Grundgerät mit feuchtem Tuch abwischen und trockenreiben

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

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

Tipp:

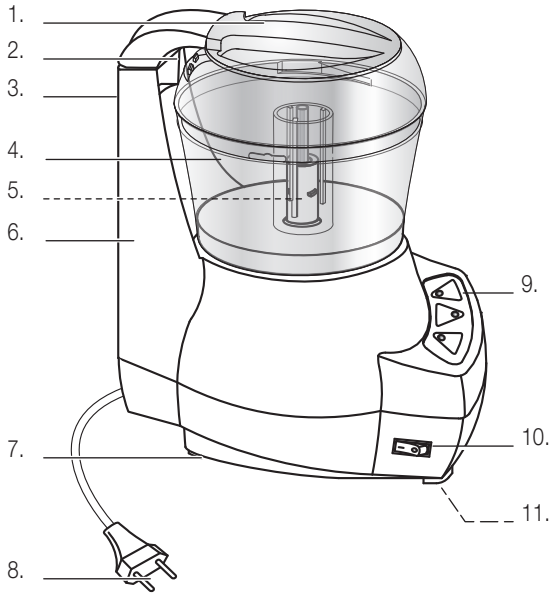
– Bewahren Sie die Verpackung für spätere Transporte auf (z.B. für Umzüge, Service usw.)





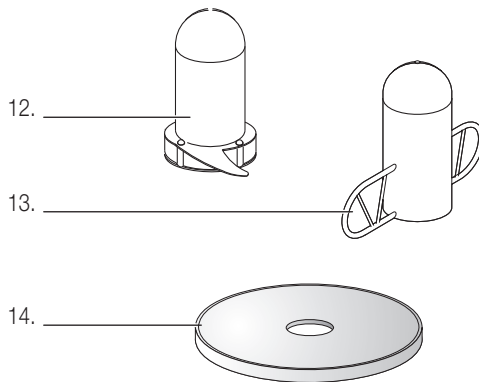
4 Übersicht der Geräte- und Bedienteile

Deutsch



Grundgerät/Motoreinheit:

1. Transparenter Sicherheitsdeckel mit Griff und Einfüllöffnungen
2. Sicherheitsverriegelung
3. Entriegelungsknopf
4. Transparenter Arbeitsbehälter
5. Antrieb für Schneidmesser oder Schnee-/Rührbesen
6. Grundgerät/Motoreinheit
7. Gummifüße für gute Standfestigkeit
8. Netzkabel/-stecker
9. Bedienfeld mit drei Funktions-tasten und LED-Anzeigen:
«CHOP» (=zerkleinern, hacken, schneiden, pürieren und mixen)
«WHISK» (=vermischen, rühren, schwingen und schlagen)
«GRIND» (=mahlen)
10. Ein-/Ausschalter
11. Kabelaufwicklung (Unterseite)



Zubehör:

12. Zweifachschneidmesser aus Edelstahl
13. Schnee-/Rührbesen
14. Deckel für Arbeitsbehälter zum Aufbewahren von Schneidgut






Kurzanleitung

Diese Kurzanleitung beinhaltet nur die wichtigsten Bedienungsschritte. Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir Ihnen die detaillierte Bedienungsanleitung (s. Seite 6) zu lesen, in der alle wichtigen Funktionen beschrieben sind. Beachten Sie auch die Sicherheitsvorschriften auf den Seiten 2 und 6.

1. Aufstellen

- **Netzstecker ziehen**
- Ein-/Ausschalter auf «O» (=Aus) stellen
- Gerät auf einer trockenen, stabilen und ebenen Arbeitsfläche und nicht direkt unter einer Steckdose anwenden
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
- Kabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr!), einklemmen oder in die Nähe von heißen Herdplatten legen

2. Zusammensetzen

- **Netzstecker ziehen**
 - Sicherheitsverriegelung durch Drücken auf Entriegelungsknopf lösen und dann nach oben aufschwenken
 - **Arbeitsbehälter** mit einer Drehbewegung auf den Antriebssockel setzen (im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen)
 - **Schneidemesser** oder **Schneebesen** mit einer Drehbewegung (im Uhrzeigersinn) auf Antrieb setzen.
- 
- Vorsicht, Messerklingen sind scharf! Nur am Griffteil halten!**

3. Arbeitsbehälter auffüllen

- **Netzstecker ziehen**
- Lebensmittelstücke in kleinere, ca. 2 cm grosse Stücke schneiden. Zutaten in Arbeitsbehälter füllen und gleichmässig verteilen
- **Feste Zutaten** grundsätzlich in kleinen Mengen verarbeiten
- **Arbeitsbehälter nicht zu mehr als $\frac{3}{4}$ mit Arbeitsgut füllen**
Wichtig: Arbeitsbehälter nie überfüllen; Überlastungsgefahr!
- **Gerät niemals ohne Arbeitsgut laufen lassen!**
- **Sicherheitsdeckel** aufsetzen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag eindrehen

- Sicherheitsverriegelung am Gerät nach unten schwenken. Sie schnappt hörbar ein.

Hinweis: Die Motoreinheit ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Der Motor kann daher nur bei korrekt aufgesetztem Behälter und richtig verschlossenem Deckel gestartet werden

4. Inbetriebnahme

- Das Gerät ist durch **Einstecken des Netzsteckers** (230 V / 50 Hz) betriebsbereit
- Ein-/Ausschalter auf «I» (=Ein) stellen
- Mit den **Bedientasten die gewünschte Funktion** wählen. Die Einstellungen:
 - «**CHOP**» = zerkleinern, hacken, schneiden, pürieren und mixen
 - «**WHISK**» = vermischen, rühren, schwingen und schlagen
 - «**GRIND**» = mahlen
- Durch Drücken einer Bedientaste Gerät einschalten. Durch Loslassen der Taste, schaltet sich der Motor wieder aus
- Bedientaste im ersten Schritt mehrmals kurz hintereinander betätigen. Anschliessend diese ohne Unterbruch gedrückt halten, um das gewünschte Resultat zu erhalten («Anwendungstabelle» auf Seite 12 beachten)
- **Hinweis: Das Gerät ist für den Kurzzeitbetrieb von 1 Minute ausgelegt. Nach dieser Betriebszeit muss das Gerät zum Auskühlen ausgeschaltet werden (mind. 5 Minuten)**
- Nach **Beendigung** Bedientaste wieder **loslassen** (Motor schaltet aus)
- Ein-/Ausschalter auf «O» (=Aus) stellen
- **Netzstecker ziehen**

Wichtig!

- Niemals mit der Hand oder mit Besteck in die rotierenden Arbeitswerkzeuge greifen (Verletzungsgefahr!)

5. Nach der Anwendung

- Ein-/Ausschalter auf «O» (=Aus) stellen
- **Netzstecker ziehen**
- Deckel und Behälter sorgfältig abnehmen
- Gerät, Behälter und Zubehör immer direkt nach Gebrauch reinigen (siehe «Reinigung» Seite 14)





6 Inbetriebnahme

Deutsch

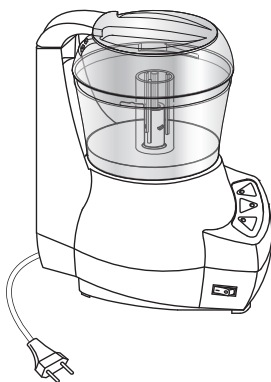


Vor der ersten Inbetriebnahme

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

- Gerät nur in trockenen Räumen und unter Aufsicht verwenden
- Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden
- Arbeitswerkzeuge nur bei Stillstand des Antriebs und bei gezogenem Netzstecker wechseln
- Gerät niemals ohne Arbeitsgut betreiben
- Niemals mit der Hand oder mit Besteck in die rotierenden Arbeitswerkzeuge greifen
- Nach dem Ausschalten läuft das Gerät noch kurze Zeit nach; nie mit Gegenständen oder von Hand anhalten (Verletzungsgefahr)
- Netzstecker ziehen und den Behälter erst bei komplettem Stillstand des Antriebs abnehmen (Ein-/Ausschalter auf «O» stellen)

Vor dem ersten Gebrauch den Arbeitsbehälter und die Zubehörteile mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gründlich abwaschen. Die Motoreinheit nur mit einem angefeuchteten Tuch abwischen (siehe «Reinigung» Seite 14).



Verwendungszweck

Der Mini Food Prozessor ist ein wahres Multifunktionsgerät und eine grosse Küchenhilfe! Er erleichtert Ihnen Arbeiten zeit- und kräftesparend auszuführen.

Auf Tastendruck werden im Nu rohe oder gekochte Nahrungsmittel zerkleinert, gehackt, geschnitten, püriert, gemixt, vermischt, gerührt, geschwungen, geschlagen oder gemahlen. («Anwendungstabelle» auf Seite 12 beachten).

Wichtig!

- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt
- Der Mini Food Prozessor ist für den **Kurzzeitbetrieb** ausgelegt und darf daher nie länger als **1 Minute** ohne Unterbruch benutzt werden. Nach dieser Betriebszeit muss das Gerät ausgeschaltet werden, damit sich der Motor abkühlen kann (mind. 5 Minuten)





Inbetriebnahme



1. Aufstellen

Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:

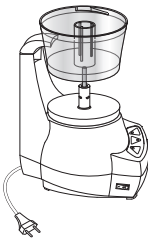
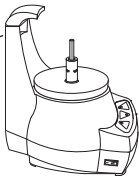
- **Netzstecker ziehen**
- Gerät auf einer trockenen, stabilen und ebenen Arbeitsfläche und nicht direkt unter einer Steckdose anwenden
- Gerät und Netzkabel nicht auf oder neben heißen Oberflächen (Herdplatte etc.) oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
- Darauf achten, dass Netzkabel und Grundgerät nicht mit Wasser in Berührung gelangen
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
- Netzkabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr!)
- Gerät ausser Reichweite von Kindern anwenden

Deutsch

2. Zusammensetzen

- **Netzstecker ziehen**
- **Entriegelungsknopf** drücken und dann Sicherheitsverriegelung lösen und nach oben aufschwenken

Entriegelungsknopf



- **Arbeitsbehälter** mit einer Drehbewegung auf den Antriebssockel setzen (im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen)

- **Schneidemesser** oder **Schnee-/Rührbesen** mit einer Drehbewegung (im Uhrzeigersinn) auf Antrieb setzen. **Vorsicht, Messerklingen sind scharf! Nur am Griffteil halten!**





8 Inbetriebnahme

Deutsch



3. Arbeitsbehälter auffüllen

– Netzstecker ziehen

- Grössere Lebensmittelstücke zuerst in kleinere, ca. 2 cm grosse Stücke schneiden
- Stein- oder Kernobst vorher entsteinen resp. Kerngehäuse entfernen. Beeren verlesen und entstielen
- Zwiebeln schälen und in kleine Stücke schneiden
- Knoblauch schälen
- Früchte und Gemüse (z.B. Äpfel, Tomaten etc.) schälen und in Stücke schneiden
- Fisch häuten, gut entgräten und in Würfel schneiden. Vor dem Anpürieren gut kühlen
- Zutaten in Arbeitsbehälter füllen und mit einem Spachtel gleichmässig verteilen
- **Feste Zutaten** grundsätzlich in kleinen Mengen verarbeiten
- **Arbeitsbehälter nicht zu mehr als $\frac{3}{4}$ mit Arbeitsgut füllen.**
Wichtig: Arbeitsbehälter nie überfüllen; Überlastungsgefahr!
- **Keine heissen Flüssigkeiten verarbeiten**



Sicherheitsverriegelung



- **Sicherheitsdeckel** aufsetzen und im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag eindrehen (so dass der Griff gegenüber der Sicherheitsverriegelung liegt)
- Sicherheitsverriegelung am Gerät nach unten schwenken, bis sie hörbar einschnappt.

Hinweis: Die Motoreinheit ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Der Motor kann daher nur bei korrekt aufgesetztem Behälter und richtig verschlossenem Deckel gestartet werden

Hinweise:

- **Gerät niemals ohne Arbeitsgut laufen lassen!**
- Durch die **Einfüllöffnungen** im Deckel können während des Betriebs Flüssigkeiten beigemischt werden (z.B. Öl für Mayonnaise, Wasser, Milch). Für eine optimale Durchlüftung jedoch nur durch **eine** Öffnung Flüssigkeit **langsam** begeben





4. Inbetriebnahme



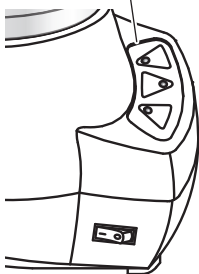
- Ein-/Ausschalter auf «O» (=Aus) stellen

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

Wichtig! Gerät nie ohne Arbeitsgut laufen lassen

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

Bedienfeld



- Seitlicher Ein-/Ausschalter auf «I» (=Ein) stellen
- Mit den **Bedientasten die gewünschte Funktion** wählen:
 - «CHOP» = zerkleinern, hacken, schneiden, pürieren und mixen
 - «WHISK» = vermischen, rühren, schwingen und schlagen
 - «GRIND» = mahlen

Hinweise:

- Während des Betriebs leuchtet auf dem Bedienfeld die entsprechende rote LED-Anzeige
- Für sichere Bedienung während des Betriebs das Gerät mit der anderen Hand festhalten
- «Anwendungstabelle» auf Seite 12 beachten

- Bedientaste drücken und Gerät einschalten. Durch Loslassen der Taste, schaltet sich der Motor wieder aus
- Bedientaste im ersten Schritt mehrmals kurz hintereinander betätigen. Anschliessend Taste ohne Unterbruch gedrückt halten, um das gewünschte Resultat zu erreichen
- Arbeitsgut, das sich an der Innenwand des Behälters festsetzt, mit einem Spachtel lösen (bei ausgeschaltetem Gerät Ein-/Ausschalter auf «O»)
- Nach Erreichen des gewünschten Ergebnisses, Gerät ausschalten (=Ein-/Ausschalter auf «O» stellen)



1 Min.

- Das Gerät ist für den **Kurzzeitbetrieb von 1 Minute** ausgelegt. Nach dieser Betriebszeit muss das Gerät zum Auskühlen ausgeschaltet werden (mind. 5 Minuten)



Wichtig!

- Die Motoreinheit ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Der Motor kann daher nur bei korrekt aufgesetztem Behälter und richtig verschlossenem Deckel gestartet werden





10 Inbetriebnahme

Deutsch

Tipps:

- Mit der «**CHOP**»-Funktion werden z.B. Kräuer, Sellerie, Zwiebeln, Knoblauch etc. zerkleinert, zerhackt, püriert oder gemixt. Sie ist auch zum Mixen von Saucen oder Salatdressings geeignet. 2 bis 3 mal kurz drücken. Durch mehrmaliges Drücken löst sich das Schneidgut von den Gefässinnenwänden. Vorgang genau überwachen. Für die «**CHOP**»-Funktion **Schneidemesser einsetzen**
- Die «**WHISK**»-Funktion eignet sich zum Vermischen, Rühren, Schwingen oder Schlagen z.B. für Mayonnaise, Cappuccino-Milch, Eiweiss, Schlagrahm etc. Taste jeweils länger gedrückt halten. Nach kurzer Pause Vorgang 2 bis 3 mal wiederholen. Für die «**WHISK**»-Funktion **Schnee-/Rührbesen einsetzen**
- Mit der «**GRIND**»-Funktion werden Kaffeebohnen, Trockenfrüchte, Hartkäse, Schokolade etc. gemahlen. Taste länger gedrückt halten. Je nach Gusto reichen 30 bis 50 Sekunden. Für die «**GRIND**»-Funktion **Schneidemesser einsetzen**
- Je länger der Arbeitsvorgang dauert, desto feinere Ergebnisse werden erzielt
- Falls der Vorgang zu langsam vonstatten geht:
 - bei ausgeschaltetem Gerät, die Zutaten mit einem Spachtel durchrühren, oder
 - einen Teil der Zutaten aus dem Arbeitsbehälter entfernen



Wichtige Hinweise!

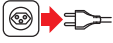
- Deckel nie bei laufendem Gerät abnehmen
- Vorsicht, die **Messer sind scharf**; niemals während des Betriebs mit der Hand oder mit Besteck in den Arbeitsbehälter greifen (Verletzungsgefahr durch rotierende Messer!)
- Arbeitsbehälter nur bei Stillstand des Antriebs und bei gezogenem Netzstecker abnehmen
- «**Anwendungstabelle**» auf Seite 12 beachten





5. Nach der Anwendung

- Nach Erreichen des gewünschten Ergebnisses, Gerät ausschalten (Ein-/Ausschalter auf «O» stellen)
- **Netzstecker ziehen**



Entriegelungsknopf
drücken



- **Nach Stillstand des Antriebs** den Deckel entriegeln (Entriegelungsknopf drücken: Sicherheitsverriegelung schwenkt auf)
- Arbeitsbehälter mit Deckel durch Drehen im Gegenuhrzeigersinn lösen
- Deckel abnehmen
- Schnee-/Rührbesen oder Messer herausheben (**Vorsicht; scharfe Messer!**)

- Arbeitsbehälter sorgfältig abnehmen
- Arbeitsbehälter entleeren. Festgesetztes Arbeitsgut an den Gefäßinnenwänden mit einem Spachtel lösen



Wichtig!

- Gerät, Behälter sowie das Zubehör aus hygienischen Gründen immer direkt **nach jedem Gebrauch** reinigen. Dies verhindert auch das Festkleben von Lebensmittelresten. Farbflecken entfernen z.B. von Karotten, siehe «Reinigung» Seite 14
- Schneid-/Arbeitsgut kann im Arbeitsbehälter aufbewahrt werden. Kunststoffdeckel satt aufsetzen und Behälter z.B. in den Kühlschrank stellen





12 Anwendungstabelle

Deutsch

| Zutaten / Typische Anwendungen | Funktion: «CHOP» | «WHISK» | «GRIND» | Anwendungstipps |
|--------------------------------|---------------------|---------|---------|---|
| Blockschokolade | «CHOP» | | «GRIND» | Im Gefrierfach vorkühlen, in 1.2 cm grosse Stücke schneiden. Pro Durchgang nicht mehr als 60 g verarbeiten |
| Butter | «CHOP» | | | |
| Schlagrahm | | «WHISK» | | Nicht zu lange schlagen, da Rahm zu Butter gerinnt |
| Hartkäse | | | «GRIND» | Nur kleine Stücke und in kleiner Menge verarbeiten |
| Weichkäse | «CHOP» | | | Vor dem Zerkleinern kühl lagern |
| Früchte roh | «CHOP» | | | Schälen, entkernen |
| Mayonnaise | | «WHISK» | | Alle Zutaten sollen die gleiche Temperatur aufweisen (und nicht zu kalt sein) |
| Cappuccino-Milch | | «WHISK» | | Warme Vollmilch (ca. 40-60 °C). Nicht mehr als eine 3/4-Tasse pro Durchgang schaumig schlagen |
| Milchshake mit Früchten | «CHOP» | «WHISK» | | Zuerst zerkleinern («CHOP»). Für schaumigen Genuss schlagen («WHISK») |
| Eiweiss | | «WHISK» | | Taste länger gedrückt halten, 2–3 mal wiederholen. Für optimales Resultat max. 2 Eier pro Durchgang verwenden. Eier sollen Raumtemperatur aufweisen |

Fleisch / Fisch:

| | | | | |
|---|--------|--|--|---|
| Allgem. Fleisch/Fisch (roh oder gekocht) | «CHOP» | | | Vorher in kleine Stücke schneiden. Taste 2–3 mal kurz drücken. Vorgang genau überwachen |
| Frühstücksspeck | «CHOP» | | | Vorher braten oder grillieren |
| Sauce (Avocado, geräucherte Forelle/Lachs, Sardellen, etc.) | «CHOP» | | | |

Gemüse / Kräuter:

| | | | | |
|------------------|--------|--|--|----------|
| Sellerie | «CHOP» | | | |
| Gekochtes Gemüse | «CHOP» | | | Pürieren |





Anwendungstabelle

| Zutaten / Typische Anwendungen | Funktion: «CHOP» | «WHISK» | «GRIND» | Anwendungstipps |
|--------------------------------|------------------|---------|---------|--|
| Knoblauch | «CHOP» | | | Vorher schälen |
| Ingwer | «CHOP» | | | Vorher in kleine Stücke schneiden |
| Frische Kräuter | «CHOP» | | | Wenig Blätter, keine Stiele. Behälter und Kräuter müssen komplett trocken sein |
| Meerrettich | «CHOP» | | | Vorher schälen |
| Pilze | «CHOP» | | | Vorher mit Pinsel putzen |
| Olivens | «CHOP» | | | Vorher entsteinen |
| Zwiebeln | «CHOP» | | | Vorher schälen und in kleine Stücke schneiden |
| Frische Paprikaschote | «CHOP» | | | Vorher entkernen |

Trockene Lebensmittel:

| | | | | |
|-----------------------|--------|--|---------|--|
| Zimtstangen | | | «GRIND» | Vorher in kleine Stücke schneiden |
| Kaffeebohnen | | | «GRIND» | Pro Durchgang max. eine 1/2-Tasse mahlen. (Je nach Gusto mahlen: Mahldauer von espressokaffee ist länger als bei filterkaffee. Dauer ca. 30 bis 50 Sekunden) |
| Nüsse | «CHOP» | | «GRIND» | Vor dem Zerkleinern kühl lagern. Keine Schalen mitverarbeiten |
| Pfefferkörner | | | «GRIND» | |
| Trockene Samen, Kerne | | | «GRIND» | Kreuzkümmel, Mandeln, Pinienkerne, etc. |

Wichtig! Grössere Lebensmittelstücke zuerst in kleinere, ca. 2 cm grosse Stücke schneiden

Tipps:

- Für max. Leistung mit «GRIND»-Funktion arbeiten
- Beim Zubereiten von Pestosaucen Pinienkerne zuerst separat mahlen («GRIND»). Danach zusammen mit den anderen Zutaten zerkleinern und weiterverarbeiten («CHOP»)
- Bei Mousse-Rezepten (z.B. Lachs- oder Ananasmousse) zuerst mit Schneidemesser Zutaten zerkleinern («CHOP»). Danach mit Schnee-/Rührbesen Eier/Rahm steif schlagen («WHISK»)
- Für die Zubereitung einer Mayonnaise zuerst Eigelb, Zitronensaft, Senf und Salz gut mischen («WHISK»). Danach Öl bei laufendem Gerät durch die Deckelöffnung einlaufen lassen, bis Mayonnaise dick und glänzend ist





14 Reinigung

Deutsch



Grundgerät/Motoreinheit

- Vor jeder Reinigung des Gerätes den Ein-/Ausschalter auf «O» stellen und den Netzstecker ziehen
- **Grundgerät niemals ins Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen**
- Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden
- Nur mit einem weichen, leicht feuchten Tuch reinigen und danach trocknen lassen. Den Netzstecker dabei nicht berühren bzw. nie feucht reinigen

Arbeitsbehälter und Deckel



- Arbeitsbehälter und beide Deckel mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Reinigungsmittel reinigen und gut abtrocknen. Diese Teile können auch im Geschirrspüler gereinigt werden. **Wichtig:** Nur im oberen Korb des Geschirrspülers einordnen

Hinweis:

- Beim Verarbeiten von Karotten kann sich ein roter Farbfilm bilden. Zum Entfernen ein paar Tropfen Speiseöl auf ein Tuch geben und Farbe beseitigen. Gut ausspülen

Arbeitswerkzeuge



- Schnee-/Rührbesen und Schneidmesser mit warmem Wasser und einem handelsüblichen Reinigungsmittel reinigen und gut abtrocknen. Diese Teile können auch im Geschirrspüler gereinigt werden. **Wichtig:** Nur im oberen Korb des Geschirrspülers einordnen
- **Vorsicht, Messerklingen sind scharf!** Messer im Geschirrspüler so einlegen, dass keine anderen Teile beschädigt werden





Aufbewahrung

- Bei Nichtgebrauch das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und Netzkabel auf der Unterseite aufwickeln
- Bewahren Sie den Mini Food Prozessor an einem trockenen, staubfreien und für Kinder unzugänglichen Ort auf. Wird das Gerät längere Zeit nicht benutzt, sollte es vor übermäßigem Staub, Schmutz oder Feuchtigkeit geschützt werden. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät in der Verpackung aufzubewahren.

Wichtig: Deckel dabei unverriegelt lassen, um die Sicherheitsverriegelung zu schonen (Deckel nicht ganz bis zum Anschlag eingedreht)!

Deutsch

Wartung

Der Mini Food Prozessor ist wartungsfrei und braucht nicht geschmiert oder geölt zu werden. Kabel und Stecker regelmässig auf Beschädigungen untersuchen.

Störungen



Reparaturen am Gerät dürfen nur durch den MIGROS-Service durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen.

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





16 Entsorgung

Deutsch



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

Technische Daten

| | | |
|--------------------|---|--|
| Nennspannung | | 230 Volt / 50 Hz |
| Nennleistung | | 260 Watt |
| Antrieb | | Zahnradantrieb |
| Drehzahl | <ul style="list-style-type: none">– «CHOP»– «WHISK»– «GRIND» | <ul style="list-style-type: none">bis zu 5'000 U/min.bis zu 3'500 U/min.bis zu 5'000 U/min. |
| Masse | – mit aufgesetztem Behälter | ca. 140 x 230 x 180 mm (BxHxT) |
| Länge Netzkabel | | ca. 1.5 m |
| Gewicht Grundgerät | | ca. 0.990 kg |
| Materialien | <ul style="list-style-type: none">– Grundgerät (Gehäuse)– Behälter/Deckel– Schneidemesser– Schnee-/Rührbesen– Aufbewahrungsdeckel | <ul style="list-style-type: none">KunststoffKunststoff SANEdelstahlKunststoffKunststoff PE |
| Funkentstört | | Nach EU-Norm |
| Zulassung | | CE / S+ |
| M-Garantie | | 2 Jahre |

Im Interesse der technischen Weiterentwicklung sind Konstruktions- oder Ausführungsänderungen am Gerät vorbehalten.

MIGROS

MIGROS-GENOSSENSCHAFTS-BUND, CH-8031 Zürich





Mini Food Prozessor Whirl

17

Félicitations!

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

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

Sommaire

Français

| | Page | | Page |
|--|-----------|------------------------------|-----------|
| Consignes de sécurité | 18 | Nettoyage | 30 |
| A propos de ce mode d'emploi | 19 | – Base/Bloc moteur | 30 |
| Déballage | 19 | – Récipient | 30 |
| | | – Accessoires/Eléments | 30 |
| Eléments de l'appareil et de commande | 20 | Rangement / Entretien | 31 |
| Bref mode d'emploi | 21 | Problèmes | 31 |
| Fonctionnement | 22 | Elimination | 32 |
| – Avant la 1ère mise en marche | 22 | Données techniques | 32 |
| – Utilisation | 22 | | |
| – Mise en place | 23 | | |
| – Assemblage | 23 | | |
| – Remplir le récipient | 24 | | |
| – Utilisation | 25 | | |
| – Après utilisation | 27 | | |
| Tableau d'utilisation | 28 | | |



18 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
- Les personnes, enfants compris, qui en raison de leurs capacités psychiques, sensorielles ou mentales, ou en raison de leur inexpérience ou manque de connaissances ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité, ne sont pas autorisées à le faire ou uniquement sous surveillance
- Ne jamais plonger l'appareil de base/bloc moteur 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 (230 V / 50 Hz) avec une protection de 6 A
- Débrancher impérativement l'appareil:
 - avant de le déplacer
 - avant de changer un élément ou un accessoire
 - lors de dysfonctionnement durant l'utilisation
 - après chaque coupure de courant
 - après chaque utilisation
 - avant chaque nettoyage
- 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 saisisant 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 endommagéDans 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 Mini Food Prozessor sans ses éléments ou ses accessoires**
- **N'utilisez jamais le Mini Food Prozessor à vide!**
- **Attention: lames tranchantes! 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 avec des objets ou avec les mains (risque de blessure)
- **Ne changer les éléments et les accessoires qu'une fois l'appareil arrêté, éteint et débranché**
- Le Mini Food Prozessor ne doit être utilisé qu'une fois assemblé et muni de son couvercle
- **Ne jamais retirer le couvercle du Mini Food Prozessor lorsqu'il fonctionne**
- **Ne pas travailler de liquides chauds**
- L'appareil n'est conçu que pour une **durée de fonctionnement brève de 1 minute**. Après ce laps de temps, il faut éteindre l'appareil et laisser refroidir le moteur (5 minutes min.)
- Ne débrancher l'appareil et ne retirer le récipient que lorsque l'appareil est complètement arrêté (interrupteur sur «O»)
- **Attention:** lorsque l'appareil se remet en marche après une coupure de courant, débranchez-le et remettez l'interrupteur marche/arrêt sur «O»
- Il est interdit d'introduire quelque chose dans l'appareil et d'en ouvrir le corps
- Manipuler avec précaution le dispositif de verrouillage, pour en garantir le bon fonctionnement (ne pas forcer)
- N'utiliser que des pièces d'origine



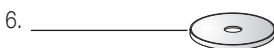
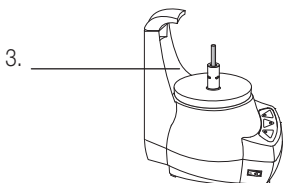
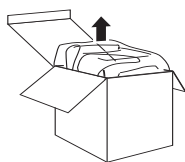
A propos de ce mode d'emploi

19

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

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

Déballage



– Sortir le Mini Food Prozessor et ses accessoires de l'emballage

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

1. Couvercle de sécurité
2. Récipient
3. Appareil de base/Bloc moteur
4. Couteau
5. Fouet batteur/mélangeur
6. Couvercle du récipient

– Nettoyer soigneusement avec un détergent courant tous les éléments, sauf l'appareil de base. Nettoyer la base de l'appareil avec un chiffon humide puis l'essuyer

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

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

Conseil:

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

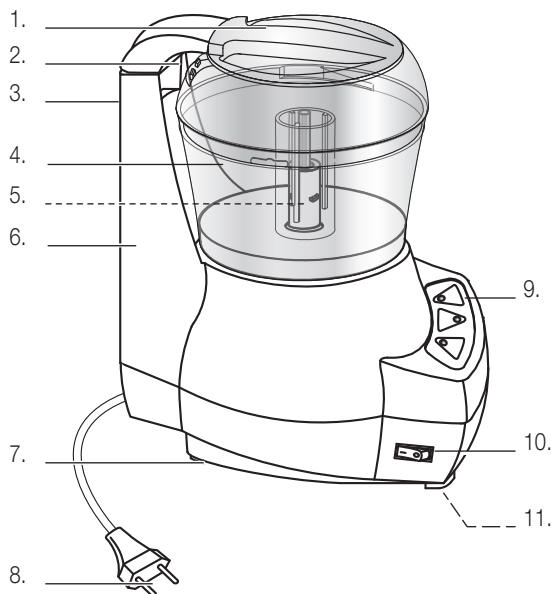
Français





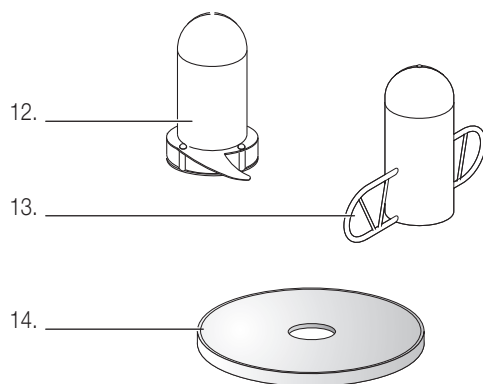
20 Éléments de l'appareil et de commande

Français



Appareil de base/ Bloc moteur:

1. Couvercle de sécurité transparent avec poignée et orifices de remplissage
2. Dispositif de verrouillage
3. Bouton de déverrouillage
4. Récipient transparent
5. Axe d'entraînement du couteau ou du fouet batteur/mélangeur
6. Appareil de base/Bloc moteur
7. Pieds caoutchouc anti-dérapants
8. Cordon d'alimentation et fiche
9. Cadran avec trois touches de fonctionnement et affichage LED:
«**CHOP**» (=hacher, couper, réduire en purée, mixer)
«**WHISK**» (=mélanger, battre, brasser et fouetter)
«**GRIND**» (=moudre)
10. Interrupteur marche/arrêt
11. Enroulement du cordon (sous l'appareil)



Accessoires:

12. Couteau à deux lames en acier inoxydable
13. Fouet batteur/mélangeur
14. Couvercle du récipient pour conserver aliments hachés





Bref mode d'emploi

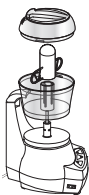
Ce bref mode d'emploi ne contient que les étapes essentielles du fonctionnement de cet appareil. Pour des raisons de sécurité nous vous recommandons de lire le mode d'emploi détaillé (voir page 22) où toutes les fonctions importantes sont décrites en détail. Veuillez prêter attention aux consignes de sécurité des pages 18 et 22.

1. Mise en place

- **Débrancher l'appareil**
- Placer l'interrupteur marche/arrêt sur «O» (=éteint)
- Placer l'appareil sur une surface plane, stable et sèche et pas directement sous une prise de courant
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux secs et sans rallonge
- Ne pas laisser pendre le cordon (risque de trébucher!), ne pas le coincer, ni le placer à proximité d'une surface de cuisson

2. Assemblage

- **Débrancher l'appareil**
- Déverrouiller la sécurité en appuyant sur le bouton de déverrouillage et la relever
- Placer le **réceptacle** sur le socle en effectuant un mouvement de rotation (tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'encastre)
- Placer le **couteau** ou le **fouet** sur l'axe d'entraînement en effectuant un mouvement de rotation (dans le sens des aiguilles d'une montre).
Attention les lames du couteau sont tranchantes. Ne le saisir que par sa partie supérieure!



3. Remplir le récipient

- **Débrancher l'appareil**
- Couper les aliments en morceaux de 2 cm env.. Les verser dans le récipient et les répartir régulièrement
- Travailler **les ingrédients fermes** en petites quantités
- **Ne remplir le récipient qu'aux ¾ max.**
Important: ne pas trop remplir le récipient; risque de surcharge!
- **Ne jamais faire tourner l'appareil à vide!**
- Placer le **couvercle de sécurité** et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'encastre

- Abaisser le verrouillage de sécurité situé sur l'appareil. On l'entend se verrouiller.

Recommandation: le bloc moteur est doté d'un interrupteur de sécurité. Le moteur ne se met en marche que si le récipient est bien mis en place et le couvercle bien fermé

4. Utilisation

- Dès que l'appareil est **branché à une prise** (230 V / 50 Hz), il est prêt à fonctionner
- Placer l'interrupteur marche/arrêt sur «I» (=allumé)
- Sélectionner la fonction à l'aide des **touches de fonctionnement**. Les réglages sont:
 - «**CHOP**» = pour hacher, broyer, couper, réduire en purée, mixer
 - «**WHISK**» = pour mélanger, battre, brasser et fouetter
 - «**GRIND**» = pour mouliner
- Dès que l'on appuie sur une des touches de fonctionnement, l'appareil se met en marche. Dès que l'on relâche la touche de fonctionnement le moteur s'arrête
- Au début, appuyer brièvement, de façon répétée, sur la touche de fonctionnement. Ensuite la maintenir enfoncée jusqu'à obtention du résultat désiré (voir «Tableau conseil» page 28)
- **Recommandation: l'appareil ne doit pas fonctionner en continu plus de 1 minute. Après ce laps de temps, le laisser refroidir pendant au moins 5 minutes**
- Lorsque c'est **terminé, relâcher** la touche de fonctionnement (le moteur s'arrête)
- Placer l'interrupteur marche/arrêt sur «O» (=éteint)
- **Débrancher l'appareil**

Important!

- Ne jamais toucher avec les mains ou un ustensile les éléments en rotation (risque de blessure!)

5. Après utilisation

- Placer l'interrupteur marche/arrêt sur «O» (=éteint)
- **Débrancher l'appareil**
- Retirer couvercle et récipient avec précaution
- L'appareil, le récipient et les accessoires doivent être immédiatement nettoyés après leur utilisation (voir «Nettoyage» page 30)





22 Fonctionnement

Français



Avant la 1ère mise en marche

Faites très attention car une manipulation inadéquate du courant électrique peut être fatale. Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité de la page 18 et respecter les règles de sécurité suivantes:

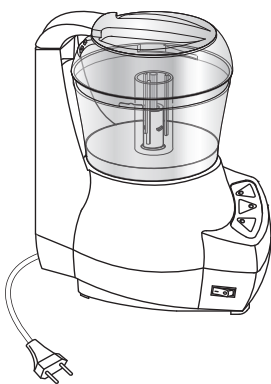
- N'utilisez l'appareil que dans des locaux secs et sous surveillance
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants
- Ne changer les accessoires que lorsque l'appareil est à l'arrêt complet et débranché
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil à vide
- Ne jamais toucher avec les mains ou un ustensile les éléments en rotation
- Une fois éteint, l'appareil continue de fonctionner encore quelques secondes; ne pas l'arrêter avec la main ou un objet, risque de blessure!
- Ne retirer le récipient que lorsque l'appareil est à l'arrêt complet et débranché (placer l'interrupteur marche/arrêt sur «O»)

Avant la 1ère mise en marche, lavez soigneusement le récipient et les accessoires à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Ne nettoyez le bloc moteur qu'avec un chiffon humide, puis bien l'essuyer. (voir «Nettoyage» page 20).

Utilisation

Le Mini Food Processor est un appareil multifonctionnel et une aide précieuse en cuisine! Il permet de gagner beaucoup de temps.

En appuyant sur une touche vous pouvez hacher, broyer, couper, réduire en purée, mixer, mélanger, fouetter, battre ou moulin des aliments crus ou cuits (voir «Tableau conseil» page 28).



1 min.

Important!

- L'appareil n'est destiné qu'à un usage domestique
- L'appareil n'est conçu que pour une **durée de fonctionnement brève de 1 minute**. Après ce laps de temps, il faut éteindre l'appareil et laisser refroidir le moteur (5 minutes min.)





1. Mise en place

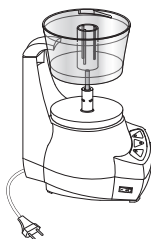
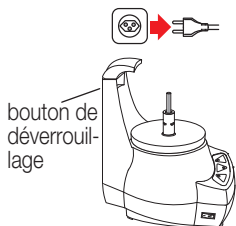
Pour choisir l'emplacement de votre appareil vous devez respecter les points suivants:

- **Débrancher l'appareil**
- Placer l'appareil sur une surface sèche, stable et plane et pas directement sous une prise de courant
- Ne pas placer l'appareil sur une surface chaude (plaque de cuisson, etc.) ni près d'une flamme; maintenir une distance minimum de 50 cm
- Veillez à ce que le cordon électrique et l'appareil ne soient pas en contact avec l'eau
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux secs et sans rallonge électrique
- Ne laissez pas pendre le cordon électrique (risque de trébucher!)
- Tenir l'appareil hors de portée des enfants

Français

2. Assemblage

- **Débrancher l'appareil**
- Déverrouiller la sécurité en appuyant sur le **bouton de déverrouillage** et la relever



- Placer **le récipient** sur le socle en effectuant un mouvement de rotation (tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'encastre)

- Placer **le couteau** ou **le fouet** sur l'axe d'entraînement en effectuant un mouvement de rotation (dans le sens des aiguilles d'une montre). **Attention les lames du couteau sont tranchantes. Ne le saisir que par sa partie supérieure!**





24 Fonctionnement

Français

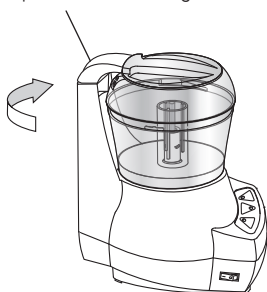


3. Remplir le récipient

– Débrancher l'appareil

- Découper les gros aliments en petits morceaux, de 2 cm env.
- Eliminer les pépins et les noyaux. Trier et équeuter les baies
- Eplucher les oignons et les couper en petits morceaux
- Eplucher l'ail
- Eplucher et couper en petits morceaux fruits et légumes (ex. pommes, tomates, etc.)
- Retirer la peau du poisson, enlever les arêtes et le couper en morceaux. Bien le laisser refroidir avant de le hacher
- Verser les aliments dans le récipient et les répartir régulièrement avec une spatule
- Mixer **les ingrédients solides** en petite quantité
- **Ne pas remplir le récipient plus qu'au 3/4 de sa capacité**
Important: ne pas trop remplir le bol en verre; risque de faire forcer le moteur!
- **Ne pas travailler de liquides chauds**

dispositif de verrouillage



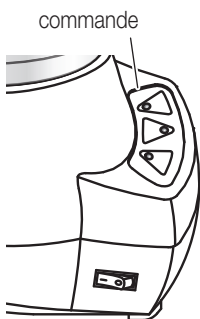
- Placer le **couvercle de sécurité** et tourner dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'encastre (ainsi la poignée se trouve face au dispositif de verrouillage)
- Abaisser le verrouillage de sécurité situé sur l'appareil. On l'entend se verrouiller.

Recommandation: le bloc moteur est doté d'un interrupteur de sécurité. Le moteur ne se met en marche que si le récipient est bien mis en place et le couvercle bien fermé

Recommandations!

- **Ne laissez pas l'appareil fonctionner à vide, sans aliments à mixer!**
- Lorsque l'appareil est en marche, il est possible de verser les liquides (par ex. huile pour la mayonnaise, l'eau, le lait) par **l'orifices de remplissage**. Pour une aération optimale, verser toujours les liquides **lentement** à travers **d'un seul** orifice de remplissage





4. Utilisation

- Placer l'interrupteur marche/arrêt sur «O» (=éteint)
- Dès que l'appareil est **branché à une prise** (230 V / 50 Hz), il est prêt à fonctionner.
- Important! Ne jamais faire tourner l'appareil à vide**
- **Avant d'allumer l'appareil** il faut absolument vérifier que la fiche est branchée, que le récipient, le couvercle et les accessoires sont mis correctement et bien fixés
- Placer l'interrupteur marche/arrêt latéral sur «I» (=allumé)
- Sélectionner **la fonction** à l'aide des **touches de fonctionnement**:
 - «**CHOP**» = pour hacher, broyer, couper, réduire en purée, mixer
 - «**WHISK**» = pour mélanger, battre, brasser et fouetter
 - «**GRIND**» = pour moulin

Recommandations:

- lorsque l'appareil est en marche, l'affichage LED rouge s'allume
- par sécurité, lorsque l'appareil est en marche le maintenir fermement avec les mains
- voir «**Tableau d'utilisation**» page 28
- Dès que l'on appuie sur une des touches de fonctionnement, l'appareil se met en marche. Dès que l'on relâche la touche de fonctionnement le moteur s'arrête
- Au début, appuyer brièvement, de façon répétée, sur la touche de fonctionnement. Ensuite la maintenir enfoncée jusqu'à obtention du résultat désiré
- Si des aliments restent collés sur la paroi du récipient, les décoller avec une spatule (éteindre l'appareil, mettre l'interrupteur marche/arrêt sur «O»)
- Une fois le résultat désiré obtenu, éteindre l'appareil (=Placer l'interrupteur marche/arrêt sur «O»)



1 min.

- **L'appareil ne doit pas fonctionner en continu plus de 1 minute.** Après ce laps de temps, le laisser refroidir pendant au moins 5 minutes



Important!

- Le moteur est doté d'un interrupteur de sécurité et l'appareil ne se met pas en marche si le récipient n'est pas placé correctement ou si le couvercle est mal fermé





26 Fonctionnement

Conseils:

- Avec la fonction «**CHOP**» il est possible de hacher, broyer, mixer ou réduire en purée, les herbes, le céleri, les oignons, l'ail etc. Elle permet aussi de mixer les sauces, les vinaigrettes. Appuyer dessus 2 ou 3 fois brièvement. En appuyant plus fois, cela libère les aliments qui sont collés sur la paroi du récipient. Contrôler le processus. Pour la fonction «**CHOP**» *utiliser le couteau*
- La fonction «**WHISK**» sert à mélanger, brasser, battre ou fouetter la mayonnaise, le lait du cappuccino, les blancs en neige, la crème, etc. Maintenir la touche enfoncée assez longuement. Faire de petites pauses et répéter l'opération 2 ou 3 fois. Pour la fonction «**WHISK**» *utiliser le fouet*
- La fonction «**GRIND**» sert à moulinier le café, à broyer les fruits secs, le fromage dur, le chocolat, etc.. Maintenir la touche enfoncée assez longuement. Selon ce que vous désirez, appuyer pendant 30 à 50 secondes. Pour la fonction «**GRIND**» *utiliser le couteau*
- Plus le processus est long, plus la consistance est fine
- Si le processus se fait trop lentement:
 - éteindre l'appareil et mélanger les ingrédients à l'aide d'une spatule, ou
 - retirer une partie des ingrédients du récipient



Recommandations importantes!

- Ne jamais retirer le couvercle lorsque l'appareil fonctionne
- Attention **les lames du couteau sont tranchantes**; ne jamais mettre les mains ou un ustensile dans le récipient lorsque l'appareil est en marche (risque de se blesser avec les lames du couteau en rotation!)
- Ne retirer le récipient que lorsque l'appareil est à l'arrêt complet et débranché
- Voir «**Tableau d'utilisation**» page 28



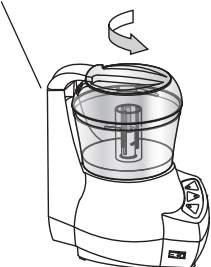


5. Après utilisation

- Une fois le résultat désiré obtenu, éteindre l'appareil (Placer l'interrupteur marche/arrêt sur «O»)
- **Débrancher l'appareil**



appuyer sur bouton déverrouillage



- **Une fois l'appareil arrêté**, déverrouiller le couvercle (appuyer sur le bouton de déverrouillage: le verrouillage se relève)
- Libérer le récipient muni de son couvercle en tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre
- Enlever le couvercle
- Retirer le fouet ou le couteau (**Attention! lames tranchantes!**)

- Retirer le récipient avec précaution
- Vider le récipient. Décoller les aliments collés sur la paroi du récipient avec une spatule



Important!

- Pour des raisons d'hygiène, il faut toujours nettoyer l'appareil et les accessoires immédiatement **après les avoir utilisés**. Ceci évite que des aliments ne restent collés. Eliminer les taches de couleurs (ex. carottes), voir «Nettoyage» page 30
- Il est possible de conserver des aliments hachés, coupés dans le récipient. Mettre le couvercle en plastique sur le récipient et placer celui-ci par exemple au réfrigérateur





28 Tableau d'utilisation

Français

| Aliments / Utilisations types | Fonction: «CHOP» | «WHISK» | «GRIND» | Conseils d'utilisation |
|-------------------------------|------------------|---------|---------|---|
| Chocolat en tablette | «CHOP» | | «GRIND» | Le refroidir dans le compartiment congélation, le couper en morceaux de 1.2 cm. Ne pas travailler plus de 60 secondes de suite |
| Beurre | «CHOP» | | | |
| Crème | | «WHISK» | | Ne pas fouetter la crème trop longtemps, si non elle se transforme en beurre |
| Fromage dur | | | «GRIND» | Ne travailler que des petits morceaux et de petites quantités |
| Fromage mou | «CHOP» | | | Bien le refroidir avant de le travailler |
| Fruits crus | «CHOP» | | | Eplucher, dénoyer |
| Mayonnaise | | «WHISK» | | Tous les ingrédients doivent être à la même température (et pas trop froids) |
| Lait cappuccino | | «WHISK» | | Chauffer le lait entier (env. 40-60 °C). Ne pas faire mousser plus des 3/4 d'une tasse à la fois |
| Milchshake avec fruits | «CHOP» | «WHISK» | | Tout d'abord hacher («CHOP»). Puis faire mousser («WHISK») |
| Blancs en neige | | «WHISK» | | Appuyer longuement sur la touche, répéter 2-3 fois l'opération. Pour un résultat optimal, ne pas battre plus de 2 blancs à la fois. Ceux-ci doivent être à température ambiante |

Viande / poisson:

| | | | |
|--|--------|--|---|
| En général. Viande/poisson (cru ou cuit) | «CHOP» | | Découper en petits morceaux. Puis appuyer brièvement sur la touche 2-3 fois. Contrôler le processus |
| Bacon | «CHOP» | | Rôti ou grillé auparavant |
| Sauce (pour avocat, truite fumée/saumon, sardines, etc.) | «CHOP» | | |

Légumes / herbes:

| | | | |
|---------------|--------|--|------------------|
| Céleri | «CHOP» | | |
| Légumes cuits | «CHOP» | | réduire en purée |





Tableau d'utilisation

| Aliments / Utilisations types | Fonction: «CHOP» | «WHISK» | «GRIND» | Conseils d'utilisation |
|-------------------------------|------------------|---------|---------|--|
| Ail | «CHOP» | | | L'éplucher d'abord |
| Gingembre | «CHOP» | | | Couper en petits morceaux avant |
| Herbes fraîches | «CHOP» | | | Quelques feuilles, pas de tige. Récipient et herbes doivent être parfaitement secs |
| Raifort | «CHOP» | | | L'éplucher d'abord |
| Champignons | «CHOP» | | | Les nettoyer en les brossant |
| Olives | «CHOP» | | | Dénoyer avant |
| Oignons | «CHOP» | | | L'éplucher d'abord et couper en petits morceaux |
| Poivrons frais | «CHOP» | | | Épépiner d'abord |

Aliments secs:

| | | | | |
|----------------------|--------|--|---------|---|
| Bâtons de cannelle | | | «GRIND» | Couper en petits morceaux avant |
| Café en grains | | | «GRIND» | Moudre ½ tasse à la fois. (selon le goût: moudre plus longtemps pour un expresso que pour un café filtre. Durée: 30 à 50 secondes env.) |
| Noix | «CHOP» | | «GRIND» | Bien refroidir avant de hacher. Ne pas laisser la peau |
| Poivre en grains | | | «GRIND» | |
| Graines, fruits secs | | | «GRIND» | Graines, amandes, pignons, etc. |

Important! Couper les gros aliments en petits morceaux de 2 cm environ

Conseils!

- Pour une puissance max., travailler en fonction «GRIND»
- Pour préparer la sauce pesto, moudre d'abord les pignons («GRIND»). Puis hacher les autres ingrédients et travailler tout ensemble («CHOP»)
- Pour les recettes de mousse (ex. mousse de saumon, d'ananas), hacher tout d'abord les ingrédients avec le couteau («CHOP»). Puis battre les oeufs/la crème avec le fouet («WHISK»)
- Pour préparer une mayonnaise, bien mélanger tout d'abord jaune d'oeuf, jus de citron, moutarde et sel («WHISK»). Puis verser l'huile en filet à travers l'orifice de remplissage du couvercle jusqu'à ce que la mayonnaise soit épaisse et brillante





30 Nettoyage

Français



Base/Bloc moteur

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

Récipient et couvercle



- Nettoyer le récipient et les deux couvercles à l'eau chaude additionnée de détergent et ensuite bien les essuyer. Ces éléments peuvent être lavés en lave-vaisselle. **Important:** placer tous les éléments dans le panier supérieur

Recommandation:

- lorsque vous travaillez des carottes, une pellicule orange peut se former. Pour l'enlever, verser quelques gouttes d'huile alimentaire sur un chiffon. Bien rincer

Accessoires



- Nettoyer couteau et fouet à l'eau chaude additionnée de détergent et ensuite bien les essuyer. Ces éléments peuvent être lavés en lave-vaisselle. **Important:** placer tous les éléments dans le panier supérieur
- **Attention: les lames du couteau sont tranchantes!** Mettre le couteau dans la machine à laver en veillant à ce que les lames ne puissent rien abîmer





Rangement

- En cas de non utilisation, éteindre l'appareil et le débrancher et enrouler le cordon en dessous de l'appareil
- Conserver l'appareil en lieu sec et à l'abri de la poussière, hors de portée des enfants. En cas de non utilisation prolongée, protéger l'appareil de la poussière, saleté et humidité. Il est recommandé de le conserver dans son emballage d'origine.

Important: ne pas fermer complètement le couvercle, pour ne pas solliciter inutilement le dispositif de verrouillage (ne pas le tourner jusqu'à la butée)!

Entretien

Le Mini Food Prozessor 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.

Français

Problèmes



L'appareil ne doit être réparé que par MIGROS-Service. Des réparations effectuées par des non professionnels peuvent présenter un danger pour l'utilisateur.

En cas de réparation non conforme et de dommages éventuels, toute responsabilité est déclinée et la garantie s'arrête.





32 Elimination



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

Français

Données techniques

| | | |
|---------------------|--|---|
| Tension nominale | | 230 Volt / 50 Hz |
| Puissance nominale | | 260 Watt |
| Entraînement | | à engrenages |
| Tours | <ul style="list-style-type: none">– «CHOP»– «WHISK»– «GRIND» | <ul style="list-style-type: none">max. 5'000 tours/minutemax. 3'500 tours/minutemax. 5'000 tours/minute |
| Dimensions | – avec le récipient | env. 140 x 230 x 180 mm (lxHxP) |
| Longueur du cordon | | env. 1.5 m |
| Poids de l'appareil | | env. 0.990 kg |
| Matériaux | <ul style="list-style-type: none">– appareil de base (corps)– récipient/couvercle– couteau– fouet– couvercle pour conservation | <ul style="list-style-type: none">plastiqueplastique SANacier inoxplastiqueplastique PE |
| Antiparasité | | selon normes UE |
| Homologation | | CE / S+ |
| M-Garantie | | 2 ans |

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

MIGROS

FÉDÉRATION DES COOPÉRATIVES MIGROS, CH-8031 Zurich





Mini Food Prozessor Whirl

33

Congratulazioni!

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

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

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

Indice

| | Pagina | | Pagina |
|---|-----------|-------------------------------------|-----------|
| Avvertenze di sicurezza | 34 | Pulizia | 46 |
| A proposito delle istruzioni d'uso | 35 | – Apparecchio di base/blocco motore | 46 |
| Disimballaggio | 35 | – Contenitore | 46 |
| | | – Accessori | 46 |
| Elenco delle parti e degli elementi di comando | 36 | Custodia / Manutenzione | 47 |
| Istruzioni brevi | 37 | Guasti | 47 |
| Messa in funzione | 38 | Smaltimento | 48 |
| – Prima della messa in funzione iniziale | 38 | Dati tecnici | 48 |
| – Impiego | 38 | | |
| – Collocazione | 39 | | |
| – Assemblaggio | 39 | | |
| – Riempire il contenitore | 40 | | |
| – Uso | 41 | | |
| – Dopo l'utilizzo | 43 | | |
| Tabella d'utilizzo | 44 | | |

Italiano



34 Avvertenze di sicurezza



Prima di allacciare l'apparecchio alla corrente elettrica si raccomanda di leggere attentamente queste istruzioni d'uso, che contengono importanti avvertenze di sicurezza e di messa in funzione.

- Leggere per intero le presenti istruzioni d'uso e consegnarle a ogni eventuale altro utente
- Le persone, inclusi i bambini, che per le loro capacità psichiche, sensoriali o psichiche, oppure per la loro inesperienza o mancanza di conoscenza non sono in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro, non sono autorizzate all'uso dell'apparecchio o possono farlo soltanto sotto sorveglianza o istruzione di una persona responsabile
- Non immergere mai l'apparecchio né il cavo in acqua o in altri liquidi (pericolo di scossa elettrica)
- **Accertarsi che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con l'apparecchio; conservare l'apparecchio in un luogo fuori dalla loro portata**
- Allacciare l'apparecchio esclusivamente a prese di corrente con messa a terra (230 V / 50 Hz) dotate di protezione di 6 A
- Estrarre imperativamente la spina:
 - prima di ogni spostamento dell'apparecchio
 - prima di ogni sostituzione degli elementi
 - in caso di disturbi durante il funzionamento
 - dopo ogni interruzione di corrente
 - dopo ogni utilizzo
 - prima di qualsiasi pulizia
- Non far penzolare il cavo su angoli e spigoli, non incastrarlo. Non collocare né far penzolare il cavo su oggetti roventi e proteggerlo dall'olio
- Controllare regolarmente che il cavo non sia danneggiato. Per evitare ogni rischio far sostituire i cavi danneggiati soltanto presso MIGROS-Service
- Non toccare mai la spina/il cavo e l'apparecchio con le mani umide o bagnate; per estrarre la spina non tirare mai per il cavo
- Non trasportare né tirare l'apparecchio tenendolo per il cavo
- Raccomandiamo di allacciare l'apparecchio a una presa con interruttore differenziale (FI). In caso di dubbio, chiedere a un tecnico
- Non utilizzare l'apparecchio:
 - in caso di guasto
 - in caso di cavo danneggiato
 - in caso di caduta o di altri danneggiamentiIn questi casi far sempre controllare e riparare l'apparecchio presso MIGROS-Service

- Per scegliere il luogo dove collocare l'apparecchio attenersi ai seguenti punti:
 - collocare l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e piana, non direttamente sotto una presa di corrente; mantenere una distanza minima di 60 cm da lavandini e rubinetti
 - non collocare l'apparecchio o il cavo su superfici calde o nelle vicinanze di fiamme libere; tenere una distanza minima di 50 cm
 - utilizzare l'apparecchio solo in locali asciutti e senza prolunghe
 - non lasciar pendere il cavo (rischio di inciampare)
- L'apparecchio è destinato soltanto a uso privato
- Non lasciare incustodito l'apparecchio in funzione
- **Mai utilizzare l'apparecchio senza gli elementi**
- **Non mettere mai in funzione l'apparecchio a vuoto!**
- **Attenzione le lame sono taglienti;** durante il funzionamento non introdurre mai le dita o qualsiasi oggetto nel contenitore; pericolo di lesioni a causa degli elementi rotanti!
- L'apparecchio gira ancora brevemente anche dopo averlo spento; non arrestarlo mai con oggetti o a mano (pericolo di lesioni)
- **Sostituire gli elementi unicamente all'arresto del propulsore e con la spina staccata**
- Prima di azionare il Mini Food Prozessor, accertarsi che sia ben assemblato e che il coperchio sia chiuso correttamente
- **Non togliere mai il coperchio quando l'apparecchio è in funzione**
- **Non mixare liquidi caldi**
- **Non azionare l'apparecchio per più di un minuto** senza interruzioni. Dopo questo lasso di tempo il Mini Food Prozessor dev'essere spento, affinché il motore si possa raffreddare (almeno 5 minuti)
- Estrarre la spina e togliere il contenitore unicamente quando il propulsore è completamente fermo (posizionare l'interruttore su «O»)
- **Attenzione:** dopo un'interruzione di corrente l'apparecchio si rimette in moto; estrarre la spina e posizionare l'interruttore acceso/spento su «O»
- È severamente vietato introdurre qualsiasi tipo di oggetto nel corpo dell'apparecchio di base o cercare di aprirlo
- Azionare con cautela la chiusura di sicurezza per mantenere una funzione corretta (non forzare)
- Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio originali





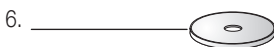
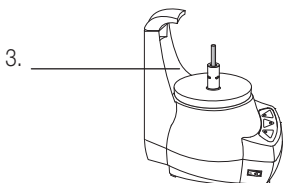
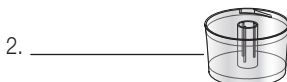
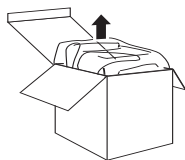
A proposito delle istruzioni d'uso

35

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

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

Disimballaggio



– Togliere il Mini Food Prozessor e gli accessori dall'imballaggio

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

1. Coperchio di sicurezza
2. Contenitore
3. Apparecchio di base/blocco motore
4. Lama
5. Frusta
6. Coperchio per contenitore

– Lavare tutte le parti con un detersivo lavapiatti (escluso il blocco motore). Pulire il blocco motore con un panno umido ed asciugare

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

– Distruggere eventuali sacchetti di plastica. Questi potrebbero diventare un giocattolo pericoloso per i bambini!

Consiglio:

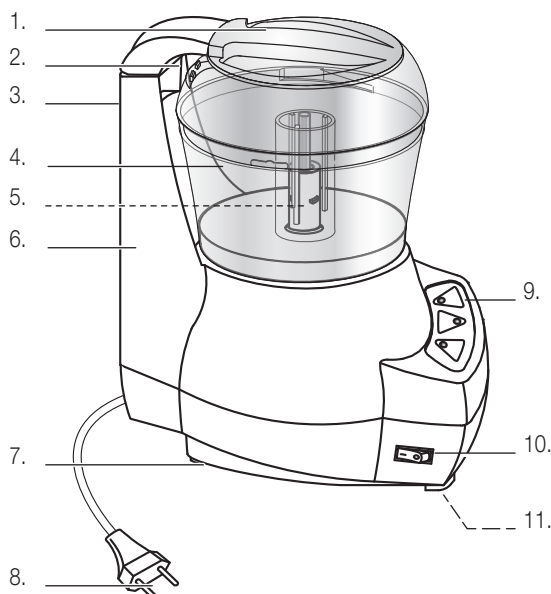
– Conservare l'imballaggio per eventuali futuri trasporti (ad es. traslochi, riparazioni, ecc.)

Italiano



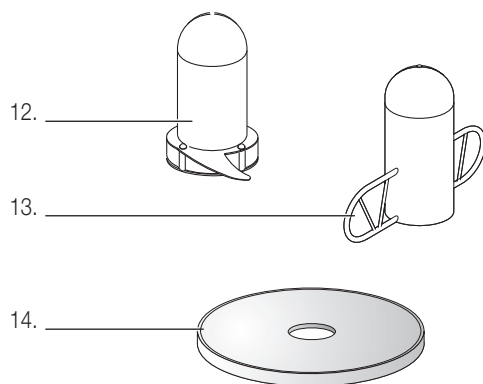


36 Elenco delle parti e degli elementi di comando



Apparecchio di base/ blocco motore:

1. Coperchio di sicurezza trasparente con impugnatura e aperture di riempimento
2. Chiusura di sicurezza
3. Dispositivo di sbloccaggio
4. Contenitore trasparente
5. Propulsore per lame o frusta
6. Apparecchio di base/blocco motore
7. Piedini di gomma anti-scivolo
8. Spina/cavo alimentazione
9. Pannello di comando con tre tasti funzione e indicatori LED:
«CHOP» (=sminuzzare, tritare, tagliare, ridurre in purea e mixare)
«WHISK» (=mescolare, amalgamare e sbattere)
«GRIND» (=macinare)
10. Interruttore acceso/spento
11. Riavvolgimento cavo (sotto l'apparecchio)



Accessori:

12. Lama doppia in acciaio inossidabile
13. Frusta
14. Coperchio per contenitore per la conservazione di alimenti





Istruzioni brevi

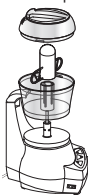
Queste istruzioni brevi contengono soltanto le tappe più importanti di utilizzo dell'apparecchio. Per motivi di sicurezza è consigliabile leggere le istruzioni d'uso dettagliate (vedi pag. 38), in cui vengono descritte tutte le funzioni importanti. Osservare le prescrizioni di sicurezza a pagina 34 e 38.

1. Collocare

- Estrarre la spina dalla presa di corrente
- Posizionare l'interruttore acceso/spento su «O» (=spento)
- Posizionare l'apparecchio su una superficie di lavoro asciutta, stabile e piana; non metterlo in funzione direttamente sotto una presa di corrente
- Utilizzare l'apparecchio unicamente in locali asciutti e senza prolunga
- Non lasciar penzolare il cavo d'alimentazione (rischio d'inciampare!) o nelle vicinanze di piastre calde

2. Assemblaggio

- Estrarre la spina dalla presa di corrente
- Sbloccare premendo l'apposito dispositivo e aprire verso l'alto
- Appoggiare il contenitore sull'apparecchio di base e girare in senso orario fino all'arresto
- Appoggiare lame o frusta sul propulsore e girare in senso orario.
Attenzione, le lame sono taglienti! Non toccarle! Tenere unicamente per la presa!



3. Riempire il contenitore

- Estrarre la spina dalla presa di corrente
- Tagliare gli alimenti in pezzetti di ca. 2 cm. Mettere gli ingredienti nel contenitore e distribuirli in modo omogeneo
- Frullare gli ingredienti solidi in piccole quantità
- Non riempire il contenitore per più di $\frac{3}{4}$ con ingredienti da frullare o tritare
Importante: Mai riempire troppo il contenitore; pericolo di sovraccarico!
- Mai mettere in funzione l'apparecchio a vuoto!
- Collocare il coperchio di sicurezza e girare in senso orario fino all'arresto

- Riabbassare la chiusura di sicurezza fino allo scatto (udibile).

Nota: Il blocco motore è dotato di un dispositivo di sicurezza, per cui il motore funziona unicamente se il contenitore e il coperchio sono applicati e chiusi correttamente

4. Messa in funzione

- L'apparecchio è pronto per l'uso quando la spina è inserita (230 V / 50 Hz)
- Posizionare l'interruttore acceso/spento su «I» (=acceso)
- Tramite i tasti di comando selezionare la **funzione desiderata**:
 - «CHOP» = sminuzzare, tritare, tagliare, ridurre in purea e mixare
 - «WHISK» = mescolare, amalgamare e sbattere
 - «GRIND» = macinare

- Premendo un tasto l'apparecchio si mette in funzione. Rilasciandolo il motore si spegne
- Durante la prima fase premere il tasto ripetutamente e brevemente. In seguito tenerlo premuto fino al raggiungimento del risultato desiderato (consultare tabella a pagina 44)
- **Nota: l'apparecchio è concepito per un azionamento breve di un minuto. Dopo questo lasso di tempo deve essere spento, affinché il motore possa raffreddare (almeno 5 minuti)**
- Al termine dell'azionamento rilasciare il tasto di comando e il motore si spegne
- Posizionare il tasto acceso/spento su «O» (=spento)
- Estrarre la spina dalla presa di corrente

Importante!

- Non introdurre mai le dita né qualsiasi oggetto negli elementi rotanti (pericolo di lesioni!)

5. Dopo l'utilizzo

- Posizionare il tasto acceso/spento su «O» (=spento)
- Estrarre la spina dalla presa di corrente
- Rimuovere delicatamente coperchio e contenitore
- Pulire l'apparecchio, il contenitore e gli accessori sempre direttamente dopo ogni uso (vedi «Pulizia» pagina 46)





38 Messa in funzione



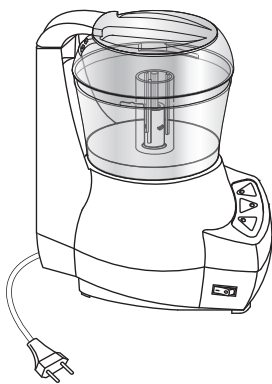
Prima della messa in funzione iniziale

Prestare attenzione al fatto che l'uso inappropriato della corrente elettrica può essere fatale. Si prega quindi di leggere le avvertenze di sicurezza a pagina 34 e le seguenti misure di sicurezza:

- Utilizzare l'apparecchio soltanto in locali asciutti e sotto sorveglianza
- I bambini non sono autorizzati all'uso dell'apparecchio
- Sostituire gli elementi unicamente all'arresto del propulsore e con la spina staccata
- Non mettere mai in funzione l'apparecchio vuoto
- Non introdurre mai le dita né qualsiasi oggetto negli elementi rotanti (pericolo di lesioni!)
- L'apparecchio gira ancora brevemente anche dopo averlo spento; non arrestarlo mai con oggetti o a mano (pericolo di lesioni)
- Togliere il contenitore unicamente all'arresto del propulsore e con la spina staccata (posizionare l'interruttore acceso/spento su «O»)

Prima della messa in funzione iniziale lavare il contenitore e gli accessori con acqua calda e detersivo lavapiatti. Pulire il blocco motore unicamente con un panno umido (vedi «Pulizia» pagina 46).

Italiano



Impiego

Il Mini Food Prozessor è molto versatile e un utile aiuto in cucina! Con questo apparecchio si può lavorare risparmiando tempo e energia.

Premendo un unico tasto, gli alimenti, cotti o crudi, in un attimo vengono sminuzzati, tritati, tagliati, ridotti in purea, mixati, mescolati, amalgamati, sbattuti o macinati. (Consultare «Tabella d'utilizzo» a pagina 44).

Importante!

- L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso privato
- L'apparecchio è concepito per un **azionamento breve di un minuto**. Dopo questo lasso di tempo deve essere spento, affinché il motore possa raffreddare (almeno 5 minuti)



1 min.





1. Collocazione

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

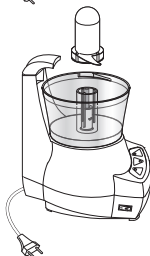
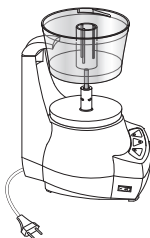
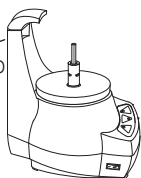
- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Posizionare l'apparecchio su una superficie di lavoro asciutta, stabile e piana; non metterlo in funzione direttamente sotto una presa di corrente
- Non posizionare l'apparecchio e il cavo su superfici calde (piastre da cucina, ecc.) o in prossimità di fiamme libere. Rispettare una distanza minima di 50 cm
- Badare che il cavo e l'apparecchio non entrino in contatto con l'acqua
- Utilizzare l'apparecchio unicamente in locali asciutti e senza prolunga
- Non lasciar penzolare il cavo d'alimentazione (rischio d'inciampare!)
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini

2. Assemblaggio

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- **Sbloccare** premendo l'apposito **dispositivo** e aprire verso l'alto



dispositivo
di sbloc-
caggio



- Appoggiare il **contenitore** sull'apparecchio di base e girare in senso orario fino all'arresto
- Appoggiare **lame** o **frusta** sul propulsore e girare in senso orario.
Attenzione, le lame sono taglienti! Non toccarle! Tenere unicamente per la presa!





40 Messa in funzione



3. Riempire il contenitore

- Estrarre la spina dalla presa di corrente

- Tagliare i pezzi troppo grossi in pezzettini più piccoli di ca. 2 cm
- Togliere semi, noccioli e torsoli dalla frutta
- Sbucciare le cipolle e tagliarle in pezzetti
- Sbucciare l'aglio
- Pelare frutta e verdura (per es. mele, pomodori, ecc.) e tagliarla in pezzetti
- Togliere pelle e lisce al pesce e tagliarlo in cubetti. Prima di metterlo nel frullatore, raffreddarlo bene
- Versare gli ingredienti nel contenitore e con una spatola distribuirli in modo omogeneo
- Frullare **gli ingredienti solidi** in piccole quantità
- **Non riempire il contenitore per più di $\frac{3}{4}$ con ingredienti da frullare o tritare.**

Importante: mai riempire troppo il contenitore; pericolo di sovraccarico!

- Non mixare liquidi caldi

chiusura di sicurezza



- Collocare il **coperchio di sicurezza** e girare in senso orario fino all'arresto (di modo che l'impugnatura si trovi di fronte alla chiusura di sicurezza)
- Riabbassare il dispositivo di sicurezza fino allo scatto (udibile).

Nota: Il blocco motore è dotato di un dispositivo di sicurezza, per cui il motore funziona unicamente se il contenitore e il coperchio sono applicati e chiusi correttamente

Note:

- **Mai mettere in funzione l'apparecchio a vuoto!**
- Attraverso le **aperture** nel coperchio si possono aggiungere liquidi durante l'azionamento (per es. olio per la mayonnaise, acqua, latte). Per un ideale apporto di aria utilizzare **una sola** apertura alla volta per l'aggiunta dei liquidi **lentamente**





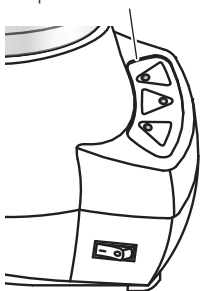
4. Uso

- Posizionare l'interruttore acceso/spento su «O» (=spento)
- L'apparecchio è pronto per l'uso quando **la spina è inserita** (230 V / 50 Hz)

Importante! Mai mettere in funzione l'apparecchio a vuoto!

- **Prima di mettere in funzione** l'apparecchio badare che la spina sia inserita e che il contenitore, il coperchio e le lame siano assemblati correttamente

pannello di comando



- Posizionare l'interruttore acceso/spento laterale su «I» (=acceso)
- Tramite i **tasti di comando** selezionare la **funzione desiderata**:
 - «CHOP» = sminuzzare, tritare, tagliare, ridurre in purea e mixare
 - «WHISK» = mescolare, amalgamare e sbattere
 - «GRIND» = macinare

Note:

- Durante l'azionamento sul pannello di comando il tasto corrispondente si illumina di rosso
- Per un azionamento in tutta sicurezza, tenere fermo l'apparecchio con l'altra mano
- Osservare la «**Tabella d'utilizzo**» a pagina 44

- Premendo un tasto l'apparecchio si mette in funzione. Rilasciandolo il motore si spegne
- Durante la prima fase premere il tasto ripetutamente e brevemente. In seguito tenerlo premuto fino al raggiungimento del risultato desiderato
- Con una spatola togliere dalle pareti del contenitore eventuali residui di alimenti rimasti bloccati (ad apparecchio spento: interruttore su «O»)
- Ottenuti i risultati desiderati, spegnere l'apparecchio (posizionare l'interruttore acceso/spento su «O»)

- **Nota:** l'apparecchio è concepito per un **azionamento breve di un minuto**. Dopo questo lasso di tempo deve essere spento, affinché il motore possa raffreddare (almeno 5 minuti)



1 min.



Importante!

- Il blocco motore è dotato di un dispositivo di sicurezza, per cui il motore funziona unicamente se il contenitore e il coperchio sono applicati e chiusi correttamente





42 Messa in funzione

Suggerimenti:

- La funzione «**CHOP**» viene utilizzata per sminuzzare, tritare, mixare o rendere in purea erbe aromatiche, sedano, cipolle, ecc. E' adatta pure per mixare salse o condimenti per l'insalata. Premere 2 o 3 volte brevemente. Premendo più volte, gli ingredienti si staccano dalle pareti del contenitore. Tenere sotto controllo tutto il procedimento. Per la funzione «**CHOP**» **applicare le lame**
- La funzione «**WHISK**» è adatta per mescolare, amalgamare, sbattere. Per es. si può preparare la mayonnaise, il latte per il cappuccino, l'albume sbattuto a neve, la panna montata. Tenere il tasto premuto. Dopo una breve pausa ripetere il procedimento per 2 o 3 volte. Per la funzione «**WHISK**» **applicare la frusta**
- Con la funzione «**GRIND**» si può macinare caffè, frutta candita, formaggio a pasta dura, cioccolato, ecc. Tenere il tasto premuto. A seconda del risultato desiderato, sono sufficienti da 30 a 50 secondi. Per la funzione **GRIND**» **applicare le lame**
- Più lungo è il procedimento, più fini saranno i risultati
- Se il procedimento avanza troppo lentamente:
 - spegnere l'apparecchio e mescolare gli ingredienti con una spatola, oppure
 - togliere dal contenitore una parte degli ingredienti

Note importanti!

- Mai togliere il coperchio con l'apparecchio in funzione
- **Attenzione, le lame sono taglienti;** durante il funzionamento non introdurre mai le dita o qualsiasi oggetto nel contenitore (pericolo di lesioni a causa degli elementi rotanti!)
- Togliere il contenitore unicamente a lame ferme e con la spina staccata
- Osservare le «**Tabelle d'utilizzo**» alla pagina 44



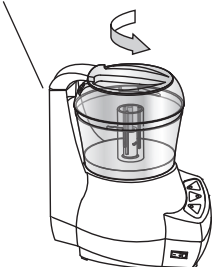


5. Dopo l'utilizzo

- Ottenuti i risultati desiderati, spegnere l'apparecchio (posizionare il tasto acceso/spento su «O»)
- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**



premere il dispositivo di sbloccaggio



- **All'arresto del propulsore** premere il dispositivo di sbloccaggio (si apre la chiusura di sicurezza)
- Sbloccare il contenitore con coperchio girandolo in senso antiorario
- Rimuovere il coperchio
- Rimuovere frusta o lame (**attenzione; lame taglienti!**)

- Rimuovere delicatamente il contenitore
- Svuotare il contenitore. Con una spatola rimuovere gli alimenti dalle pareti del contenitore



Importante!

- Per motivi di igiene e per evitare che residui di alimenti si depositino nel contenitore, pulire l'apparecchio, il contenitore e gli accessori sempre direttamente **dopo ogni uso**. Per rimuovere macchie di colore, per es. dovute alla lavorazione di carote, consultare il capitolo «Pulizia» a pagina 46
- Gli alimenti possono essere conservati nel contenitore. Applicare l'apposito coperchio di plastica e conservare per es. in frigorifero





44 Tabella d'utilizzo

| Ingredienti / Utilizzo | Funzione: «CHOP» | «WHISK» | «GRIND» | Suggerimenti |
|-------------------------------|-------------------------|----------------|----------------|---|
| Cioccolato | «CHOP» | | «GRIND» | refrigerare in congelatore, tagliare in pezzetti di 1.2 cm. Non mettere più di 60 g per procedimento |
| Burro | «CHOP» | | | |
| Panna montata | | «WHISK» | | non sbattere troppo a lungo, potrebbe trasformarsi in burro |
| Formaggio a pasta dura | | | «GRIND» | solo piccoli pezzi e in piccole quantità |
| Formaggio a pasta molle | «CHOP» | | | dapprima refrigerare |
| Frutta cruda | «CHOP» | | | sbucciare, togliere nocciolo o torsolo |
| Mayonnaise | | «WHISK» | | tutti gli ingredienti devono avere la medesima temperatura (non troppo freddi) |
| Latte per cappuccino | | «WHISK» | | latte intero caldo (ca. 40-60 °C). Non sbattere più di 3/4 di tazza per volta |
| Milkshake con frutta | «CHOP» | «WHISK» | | dapprima sminuzzare («CHOP») poi mixare per ottenere una deliziosa schiuma («WHISK») |
| Albume | | «WHISK» | | tenere premuto il tasto, ripetere il procedimento 2-3 volte. Per un risultato ottimale utilizzare 2 uova al max. per volta (a temperatura ambiente) |

Carne / pesce:

| | | | | |
|---|--------|--|--|---|
| Pesce/carne in generale (crudo o cotto) | «CHOP» | | | dapprima tagliare in pezzetti. Premere il tasto 2-3 volte brevemente. Controllare il procedimento |
| Pancetta | «CHOP» | | | dapprima far arrostitire o grigliare |
| Salsa (avocado, trota affumicata/salmone/sardine, ecc.) | «CHOP» | | | |

Verdura / erbe aromatiche:

| | | | | |
|---------------|--------|--|--|------------------|
| Sedano | «CHOP» | | | |
| Verdura cotta | «CHOP» | | | ridurre in purea |





Tabella d'utilizzo

45

| Ingredienti / Utilizzo | Funzione: «CHOP» | «WHISK» | «GRIND» | Suggerimenti |
|------------------------|------------------|---------|---------|---|
| Aglio | «CHOP» | | | dapprima sbucciare |
| Zenzero | «CHOP» | | | dapprima tagliare in pezzetti |
| Erbette fresche | «CHOP» | | | poche foglie senza gambi. Contenitore e erbe devono essere completamente asciutti |
| Rafano | «CHOP» | | | dapprima pelare |
| Funghi | «CHOP» | | | dapprima pulire con pennello |
| Olive | «CHOP» | | | dapprima snocciolare |
| Cipolle | «CHOP» | | | dapprima sbucciare e tagliare in pezzetti |
| Peperoni freschi | «CHOP» | | | dapprima togliere i semi |

Alimenti secchi:

| | | | | |
|------------------|--------|--|---------|---|
| Cannella | | | «GRIND» | dapprima tagliare in pezzetti |
| Caffè in chicchi | | | «GRIND» | macinare al max. ½ tazza per volta. (Macinare secondo i propri gusti: la durata della macinatura è maggiore per l'espresso rispetto al caffè in filtro: ca. da 30 a 50 secondi) |
| Noci | «CHOP» | | «GRIND» | dapprima refrigerare. Rimuovere eventuali gusci rimasti |
| Pepe | | | «GRIND» | |
| Semi, gherigli | | | «GRIND» | cumino, mandorle, pinoli, ecc. |

Italiano

Importante! Dapprima tagliare gli alimenti in pezzetti di ca. 2 cm

Suggerimenti:

- Per una potenza massima lavorare con la funzione «GRIND»
- Per la preparazione del pesto tritare i pinoli separatamente («GRIND») e in seguito aggiungerli al resto degli ingredienti per continuare il procedimento («CHOP»)
- Per la preparazione di una mousse (per es. di salmone o ananas) dapprima sminuzzare gli ingredienti con le lame («CHOP») in seguito sbattere la panna con la frusta («WHISK»)
- Per la preparazione della mayonnaise dapprima amalgamare bene tuorlo, succo di limone, senape e sale («WHISK»). In seguito aggiungere l'olio dall'apposita apertura nel coperchio, fino a quando la mayonnaise diventa densa e lucida





46 Pulizia

Apparecchio di base/blocco motore



- Prima di ogni pulizia dell'apparecchio posizionare l'interruttore acceso/spento su «O» e estrarre la spina dalla presa di corrente
- Mai immergere nell'acqua né lavare sotto l'acqua corrente il blocco motore
- Non utilizzare detersivi corrosivi né oggetti per la pulizia abrasivi
- Pulire l'apparecchio con un panno morbido leggermente inumidito, quindi lasciar asciugare bene. Nel pulire evitare di inumidire la spina

Italiano



Contenitore e coperchio

- Lavare il contenitore e ambedue i coperchi con acqua calda e un detersivo lavapiatti, quindi asciugarli con cura. Questi elementi possono essere lavati anche in lavastoviglie. **Importante:** gli accessori vanno lavati unicamente nel cestino superiore della lavastoviglie

Attenzione:

- quando si grattugiano le carote, può formarsi una pellicola arancione. Versare alcune gocce di olio alimentare su un panno e rimuoverla. Risciacquare bene



Accessori

- Lavare frusta e lame con acqua calda e un detersivo lavapiatti, quindi asciugarli con cura. Questi elementi possono essere lavati anche in lavastoviglie. **Importante:** gli accessori vanno lavati unicamente nel cestino superiore della lavastoviglie
- **Attenzione, lame taglienti!** Le lame vanno messe in modo da non danneggiare altri elementi





Custodia

- In caso di mancato uso, spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa di corrente e riavvolgere il cavo sotto l'apparecchio
- Conservare il Mini Food Prozessor in un luogo asciutto e privo di polvere, fuori dalla portata dei bambini. In caso di mancato uso per un lungo periodo proteggere l'apparecchio da polvere, sporcizia e umidità. E' consigliabile conservarlo nell'imballaggio originale.

Importante: per non sollecitare inutilmente la chiusura di sicurezza il coperchio non deve essere chiuso completamente (non girarlo fino all'arresto)!

Manutenzione

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

Guasti



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

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





48 Smaltimento



- Consegnare gratuitamente gli apparecchi non più in uso presso un punto vendita per permettere uno smaltimento adeguato
- Smaltire immediatamente gli apparecchi con un guasto pericoloso e assicurarsi che non possano più essere utilizzati
- Non gettare gli apparecchi tra i rifiuti domestici (tutela dell'ambiente!)

Dati tecnici

| | | |
|-------------------|---|---|
| Tensione nominale | 230 Volt / 50 Hz | |
| Potenza nominale | 260 watt | |
| Azionamento | Comando a ingranaggi | |
| Giri | <ul style="list-style-type: none">– «CHOP»– «WHISK»– «GRIND» | <ul style="list-style-type: none">fino a 5'000 U/min.fino a 3'500 U/min.fino a 5'000 U/min. |
| Misure | <ul style="list-style-type: none">– con contenitore | ca. 140 x 230 x 180 mm (lxhxp) |
| Lunghezza cavo | ca. 1.5 m | |
| Peso base | ca. 0.990 kg | |
| Materiali | <ul style="list-style-type: none">– Apparecchio di base (corpo)– Contenitore/coperchio– lame– frusta– coperchio (conservazione) | <ul style="list-style-type: none">plasticaplastica SANacciaio inoxplasticaplastica PE |
| Deparassitato | secondo le norme UE | |
| Approvato da | CE / S+ | |
| M-Garanzia | 2 anni | |

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

MIGROS

FEDERAZIONE DELLE COOPERATIVE MIGROS, CH-8031 Zurigo







Garantie | Garantie | Garanzia



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

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

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

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

joeliner.ch

MIGROS Service

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

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

Gli articoli che necessitano un servizio
manutenzione o una riparazione posso-
no essere depositati in ogni punto ven-
dita.



M-INFOLINE
0848 84 0848
www.migros.ch

Haben Sie weitere Fragen? Die M-Infoline
hilft Ihnen gerne weiter unter der Tel.-Nr.
0848 84 0848:

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
là pour vous aider: 0848 84 0848 du
lundi au vendredi de 8h à 18h30, samedi
de 8h30 à 17h30

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

www.migros.ch/contact

Avete altre domande? L'M-Infoline rima-
ne 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 sa-
bato).

www.migros.ch/contatto

