



MIO★STAR

Trio Plus



Handmixer mit Stabmixeraufsatz

Batteur avec pied mixeur

Sbattitore con inserto per frullatore a immersione





Handmixer mit Stabmixeraufsatz Trio Plus

1

Gratulation!

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

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

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

Deutsch

Inhaltsverzeichnis

	Seite		Seite
Sicherheitshinweise	2	Anwendungstabelle	14
Auf einen Blick	4	Rezepte	15
Inbetriebnahme	6	Aufbewahrung / Wartung	16
– Hinweise zu dieser Anleitung	6	Reinigung	17
– Vor der ersten Inbetriebnahme	6	Störungen	18
– Verwendungszweck	6	Entsorgung	18
– Aufstellen	7	Technische Daten	18
Inbetriebnahme Handmixer	8		
– Schwingbesen und Knethaken einsetzen	8		
– Anwendung Handmixer	8		
– Schwingen, Rühren, Mixen und Kneten	8		
– Nach der Anwendung	9		
Inbetriebnahme Stabmixer	10		
– Mixstab einsetzen	10		
– Arbeitsgefäss auffüllen	10		
– Mixen, Rühren, Zerkleinern und Pürieren	11		
– Nach der Anwendung	11		
– Tipps und Hinweise	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
- **Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen. Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort 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
- Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen (Gefahr durch Stromschlag)
- 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 dem Anbringen oder Abnehmen von Arbeitswerkzeug
 - vor jeder Reinigung
 - nach jedem Gebrauch
- 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:
 - Gerätestörung
 - 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
- Das Eindringen in das Gehäuse mit irgendwelchen Gegenständen sowie das Öffnen des Gehäuses ist strengstens verboten
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile
- Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:
 - Gerät auf einer trockenen, stabilen und ebenen Arbeitsfläche und nicht direkt unter einer Steckdose anwenden. Mindestabstand von 60 cm zu Spülbecken und Wasserhahn einhalten
 - Gerät und Netzkabel nicht auf heisse Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
 - Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
 - Kabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr)
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt
- Niemals mit der Hand oder mit Besteck in das rotierende Arbeitswerkzeug greifen (Verletzungsgefahr)



- Das Gerät darf nur unter Aufsicht bedient werden
- **Niemals Gerät ohne Arbeitsgut betreiben!**
- Der **Handmixer** darf ohne Unterbruch nicht länger als **5 Minuten betrieben** werden. Nach dieser Betriebszeit muss der Handmixer ausgeschaltet werden, damit sich der Motor auf Raumtemperatur abkühlen kann (mind. 15 Min.)
- **Niemals Werkzeuge und in der Hecköffnung eingesteckter Mixstab gleichzeitig verwenden**
- **Die Doppelklinge ist sehr scharf; niemals mit der Hand oder mit Besteck in das rotierende Messer greifen! Stabmixer nur oben am Handgriff halten**
- Der Stabmixer **eignet sich nicht** zum Mixen/Zerkleinern von Eis, Kartoffeln (z.B. für Kartoffelstock), rohem Fleisch, Nüssen, Kaffeebohnen, Getreide und Reis. Schäden am Messer und Gerät können die Folge sein
- Niemals heisses Öl als Mixgut verwenden
- Während des Betriebs kann unter dem Mixstab ein Vakuum entstehen. Arbeitsgefäß daher immer mit der anderen Hand festhalten
- Der **Stabmixer** darf ohne Unterbruch nicht länger als **1 Minute betrieben** werden. Nach dieser Betriebszeit muss der Stabmixer ausgeschaltet werden, damit sich der Motor auf Raumtemperatur abkühlen kann (mind. 15 Min.)
- Gerät nach jedem Gebrauch wieder ausschalten und den Netzstecker ziehen
- **Nach dem Ausschalten rotieren die Messereinheit und Arbeitswerkzeuge noch weiter. Nicht anhalten (Verletzungsgefahr)**



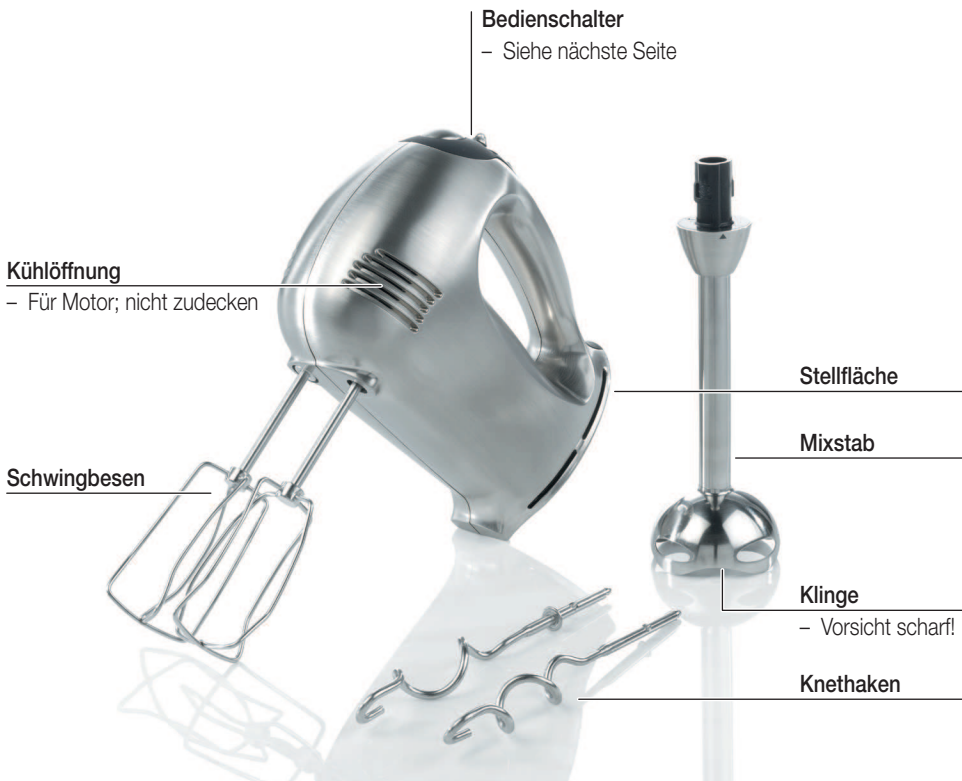
4 Auf einen Blick

Deutsch

Schnellstart

1. Sicheren Standort wählen und Netzkabel abwickeln
2. Netzstecker ziehen
3. Schwingbesen oder Knethaken (Unterseite) oder Mixstab (Rückseite) einstecken/befestigen
4. Netzstecker einstecken
5. Werkzeug(e) in Arbeitsgut eintauchen
6. Mit Geschwindigkeitsregler einschalten und Geschwindigkeit wählen («1-5»)
7. Anschliessend ausschalten («0») und warten, bis Motor stoppt
8. Netzstecker ziehen

Nie in rotierende Werkzeuge greifen: Verletzungsgefahr!





Auswurfaste

- Für Schwingbesen/Knethaken
- Nur im Stillstand betätigen

Ein-/Ausschalter und Geschwindigkeitsregler

- **Mixer:** «0» = Aus, «5» = Maximal
- **Stabmixer:** «0» = Aus, «1-5» = Bereit

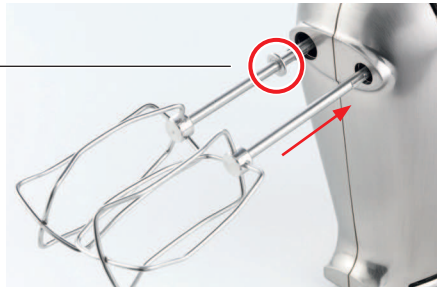
«Turbo»-Taste

- **Schwingbesen oder Knethaken:** Maximale Geschwindigkeit (nur kurz drücken)
- **Stabmixer:** Motorstart



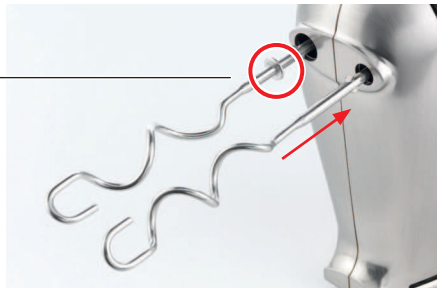
Schwingbesen einsetzen

- Scheibe in grosse Öffnung
- ganz einstecken



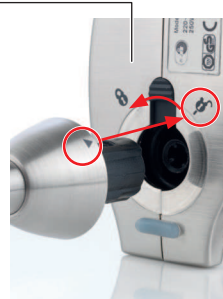
Knethaken einsetzen

- Scheibe in grosse Öffnung
- ganz einstecken



Mixstab einsetzen

- Verschluss ganz öffnen (der Schieber lässt sich nur öffnen, wenn keine Schwingbesen/Knethaken eingesetzt sind)
- Stab einstecken (▲-Zeichen auf 🔒)
- Stab bis zum Anschlag im Gegenuhrzeigersinn drehen
- In umgekehrter Reihenfolge entnehmen





6 Hinweise zu dieser Anleitung

Deutsch



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.

Inbetriebnahme



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
- Niemals mit der Hand oder mit Besteck in das rotierende Werkzeug greifen
- Netzstecker ziehen und erst bei völligem Stillstand des Gerätes die Werkzeuge wechseln
- Nach dem Ausschalten rotieren die Werkzeuge noch einige Sekunden weiter. Nicht mit Hand anhalten: Verletzungsgefahr
- Das Reinigen darf nur nach Ziehen des Netzsteckers und nach Herausnahme der Werkzeuge erfolgen

Vor dem ersten Gebrauch alle Zubehörteile, ausser Handmixer/Motoreinheit, mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gründlich abwaschen und gut abtrocknen. Der Handmixer darf nur mit einem angefeuchteten Tuch abgewischt werden (siehe «Reinigung» Seite 17).



Verwendungszweck

Der Handmixer «Trio Plus» ist eine vielseitige und praktische Küchenhilfe! Damit können Sie zeit- und kräftesparend rohe oder gekochte Nahrungsmittel mixen, pürieren, rühren, schwingen, schlagen oder kneten («Anwendungstabelle» auf Seite 14 beachten!).



5 Min.



1 Min.



Wichtig!

– Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt und für einen **Kurzzeitbetrieb** ausgelegt:

- **der Handmixer** darf daher nie länger als **5 Minuten** und
- **der Stabmixer** nie länger als **1 Minute** ohne Unterbruch benutzt werden.

Nach dieser Betriebszeit Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen (min. 15. Minuten)

– Niemals Werkzeuge und in der Hecköffnung eingesteckter Mixerfuss gleichzeitig verwenden. Nie gleichzeitig ein Schwingbesen und ein Kneithaken verwenden

Deutsch

1. Aufstellen

Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:



– **Netzstecker ziehen**

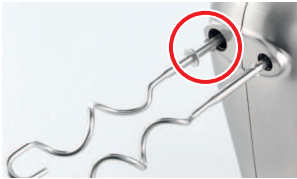
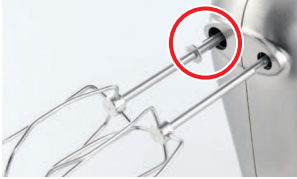
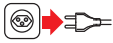
- Gerät auf einer trockenen, stabilen und ebenen Arbeitsfläche und nicht direkt unter einer Steckdose anwenden
- Gerät und Netzkabel nicht auf heiße Oberflächen (Herdplatten etc.) oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
- Darauf achten, dass das Netzkabel und die Motoreinheit 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





8 Inbetriebnahme

Deutsch



2. Inbetriebnahme Handmixer

2.1 Schwingbesen und Knethaken einsetzen

– Netzstecker ziehen

- Ein-/Ausschalter auf Position «O» (=Aus) stellen
- Die **Schwingbesen** oder **Knethaken** in die zwei Öffnungen einstecken (an Unterseite des Gerätes), bis sie spürbar einrasten

Hinweise:

- Den Schwingbesen und den Knethaken mit der integrierten Scheibe in die linke, grössere Öffnung einstecken
- Ist noch der Mixstab eingesetzt, sind die Öffnungen geschlossen und die Werkzeuge lassen sich nicht einstecken

2.2 Anwendung Handmixer

- Mit dem **Ein-/Ausschalter** und **Geschwindigkeitsregler** wird der Handmixer eingeschaltet und die Motorendrehzahl verändert:
 - «O»: Aus
 - «1»: tiefe Geschwindigkeit
 - «5»: hohe Geschwindigkeit
- Mit der «**Turbo**»-Taste kann die Geschwindigkeit kurz auf Maximum erhöht werden (um eine Überlastung zu vermeiden, jeweils nur wenige Sekunden anwenden)



Auswurfaste

Ein-/Aus und
Geschwindigkeit

«Turbo»-Taste

2.3 Schwingen, Rühren, Schlagen, Mixen und Kneten

- Ein-/Ausschalter auf Pos. «O» (=Aus) stellen
- Das Gerät ist durch Einstecken des Netzsteckers (230 V) betriebsbereit
- **Werkzeuge in Arbeitsgefäss halten**
- Erst danach mit **Ein-/Ausschalter** und **Geschwindigkeitsregler** die **gewünschte Drehzahl** einstellen (Stufe «1» bis «5»)



2.4 Nach der Anwendung



- Nach Erreichen des gewünschten Ergebnisses, Gerät ausschalten (Ein-/Ausschalter auf Pos. «O» stellen)
- **Netzstecker ziehen**
- Erst nach Stillstand des Motors die Werkzeuge vorsichtig aus dem Arbeitsgefäß heben
- **Die Werkzeuge durch Drücken der Auswurfaste lösen.** Der Ein-/Ausschalter muss sich vorher in **Position «O»** befinden



Wichtig!

- Geschwindigkeitsschaltung funktioniert nur, wenn der Verschluss für den Mixstab ganz geschlossen ist
- Gerät **nie ohne Arbeitsgut laufen lassen**

Betrieb mit Schwingbesen/Knethaken: Seite 12-14

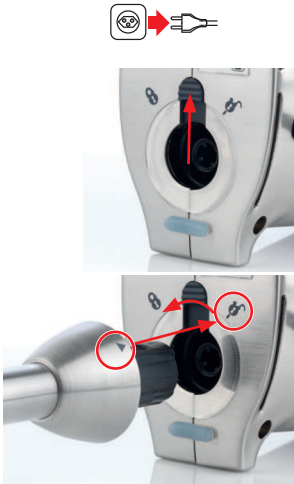
- **Tipps und Hinweise: Seite 12**
- **Anwendungstabelle: Seite 14**

5 Min.




Wichtige Hinweise!

- **Kurzzeitbetrieb!** Der Handmixer ist für *einen Kurzzeitbetrieb von 5 Minuten* ausgelegt. Nachher Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen (mind. 15 Min.)
- Gerät **nie ohne Arbeitsgut laufen lassen**
- **Niemals mit der Hand oder mit Besteck in das rotierende Arbeitswerkzeug greifen (Verletzungsgefahr)**
- **Niemals Werkzeuge und in der Hecköffnung eingesteckter Mixstab gleichzeitig verwenden**
- Stufenschaltung funktioniert nur, wenn Hecköffnung für Mixstab ganz geschlossen ist
- «Anwendungstabelle» auf Seite 14 beachten



3. Inbetriebnahme Stabmixer

3.1 Mixstab einsetzen

- Netzstecker ziehen
- Ein-/Ausschalter auf Position «O» (=Aus) stellen
- Verschluss an der Hecköffnung bis zum Anschlag öffnen.
Hinweis: Der Schieber lässt sich nur öffnen, wenn keine Schwingbesen/Knethaken eingesetzt sind
- Mixstab bis zum Anschlag in die Öffnung stecken (das ▲-Zeichen muss dabei auf -Symbol zeigen)
- Mixstab im Gegenuhrzeigersinn drehen, bis er spürbar einschnappt

Wichtig!

- Den Stabmixer niemals ohne Arbeitsgut laufen lassen!

3.2 Arbeitsgefäß auffüllen

Für Mixarbeiten eignet sich am besten ein Mixbecher (nicht im Lieferumfang). Der Mixstab kann auch direkt in einer Pfanne angewendet werden (zuerst Pfanne von Herd nehmen und einige Minuten abkühlen lassen).

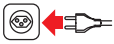
Im Allgemeinen wird empfohlen, pro Arbeitsdurchgang jeweils nur kleinere Nahrungsmittelmengen zu verarbeiten.



3.3 Mixen, Rühren, Zerkleinern und Pürieren

Hinweise:

- Der Stabmixer ist für den **Kurzzeitbetrieb von 1 Minute** ausgelegt. Nach dieser Betriebszeit muss das Gerät zum Auskühlen ausgeschaltet werden
- Das Gerät ist durch **Einstecken des Netzsteckers** (230 V) betriebsbereit.



Wichtig! Gerät nie ohne Mixgut laufen lassen

- Halten Sie den Stabmixer am Handgriff fest und tauchen Sie die Messerklinge (unter Schutzvorrichtung) langsam in das Mixgut.

Wichtig: Stabmixer während des Betriebs immer aufrecht und gut festhalten. Mit der anderen Hand den Mixbecher festhalten

- Den **Ein-/Ausschalter und Geschwindigkeitsregler** in Position «1 - 5» bringen, um die «Turbo»-Taste zu entschirmen (der Motor läuft noch nicht)

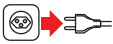
- Durch Drücken der «Turbo»-Taste Mixvorgang beginnen.

Wichtig: Aus Sicherheitsgründen muss die Taste dauernd gedrückt werden (verhindert, dass Motor dauernd läuft). Durch Loslassen der Taste schaltet sich der Motor wieder aus

- Taste für die Stabmixer-Funktion im ersten Schritt mehrmals kurz hintereinander betätigen. Anschliessend Taste ohne Unterbruch gedrückt halten
- Nach Erreichen des gewünschten Resultates «Turbo»-Taste loslassen und Ein-/Ausschalter wieder auf «O» stellen. Netzstecker ziehen

3.4 Nach der Anwendung

- Nach Erreichen des gewünschten Ergebnisses, «Turbo»-Taste wieder loslassen (der Motor schaltet automatisch aus)



- **Netzstecker ziehen**

- Mixstab erst nach Stillstand des Motors/Messers vorsichtig aus dem Mixbecher ziehen
- Mixstab durch Drehen im Uhrzeigersinn lösen und dann abnehmen
- Verschluss an der Hecköffnung wieder ganz schliessen

Tipps und Hinweise zu Betrieb mit Mixstab siehe Seite 13 und 16

Fortsetzung...



12 Inbetriebnahme

Deutsch



Wichtig!

- Mixstab nur in ausgeschaltetem Zustand (= Ein-/Ausmacher auf Pos. «O») aus dem Arbeitsgefäss ziehen
- Stabmixer aus hygienischen Gründen immer direkt nach Gebrauch reinigen. Dies verhindert auch das Festkleben von Lebensmittelresten (siehe «Reinigung» Seite 17)
- Stabmixer nach Gebrauch in das mit Wasser und etwas Spülmittel gefüllte Arbeitsgefäss eintauchen (Messer nach unten) und Gerät einige Sekunden laufen lassen (= «Turbo»-Taste kurz betätigen)

Tipps und Hinweise zu Betrieb mit Schwingbesen/Knethaken

- Man vermeidet das Aufstauben pulvriger Substanzen (Mehl, Kakao-pulver) und das Verspritzen von Flüssigkeit, wenn mit der tiefsten Drehzahl begonnen wird
- **Zutaten** mit der **tiefsten Drehzahl vermischen**, danach mit hoher Geschwindigkeit weiterarbeiten
- Bei kleinen Mengen empfiehlt es sich, das Arbeitsgefäss leicht schräg zu halten, um den Werkzeugen eine grössere Angriffsfläche zu bieten
- Grössere Mengen besser in kleinen Portionen verarbeiten
- Achten Sie beim **Schlagen von Rahm** auch darauf, dass der Rahm Kühlschranktemperatur hat und dass das Gefäss ebenfalls vorgekühlt ist. Denn Rahm erträgt keine grossen Temperaturunterschiede.
 Tipp: Halbrahm in einem engen, hohen Gefäss bei mittlerer Geschwindigkeit schlagen
- Gewisse Teigmischungen (z.B. mit Weissmehl) nicht «übertühren», da der Teig sonst zäh wird
- **Eiweiss steif schlagen:** Die Werkzeuge und das Gefäss müssen sauber und völlig fettfrei sein (kleinste Rückstände von Milch, Butter oder Öl können das Steifwerden verhindern)
- **Mayonnaise:** Zutaten einige Sekunden bei hoher Geschwindigkeit mischen. Bei mittlerer Geschwindigkeit ein Drittel des Öls nach und nach in kleinen Mengen darunterschwingen. Restliches Öl in dünnem Strahl einlaufen lassen
- Teigmasse, die noch an den Innenwänden des Gefässes klebt, mit einem Gummischaber (nicht im Lieferumfang) lösen (Gerät zuerst ausschalten auf Pos. «O»)



Wichtig!

– Der Stabmixer **eignet sich nicht** zum Zerkleinern von Eis, Kartoffeln (für Kartoffelstock), rohem Fleisch sowie trockenen Lebensmitteln (z.B. Nüssen, Kaffeebohnen, Getreide und Reis). Schäden an Messer und Gerät können die Folge sein!

- Grössere Lebensmittelstücke zuerst in kleinere Stücke schneiden
- Stein- oder Kernobst vorher entsteinen resp. Kerngehäuse entfernen
- Beeren verlesen und entstielen
- **Feste Zutaten** grundsätzlich in kleinen Mengen verarbeiten

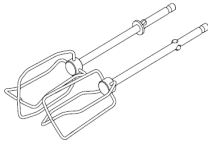
- Niemals heisses Öl als Mixgut verwenden (Verbrennungsgefahr durch heisse Ölspritzer!)
- Um Spritzer oder ein Überlaufen des Mixgutes zu vermeiden, das Arbeitsgefäss nicht überfüllen
- Für ein bestmögliches Mixergebnis sollte **mindestens** die Messereinheit vom Mixgut vollständig bedeckt sein



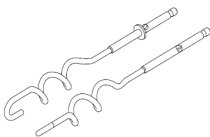


14 Anwendungstabelle

Deutsch



Werkzeug	Funktion	Anwendung/Tipps	Drehzahl
	Aus		0
Schwingbesen	mischen, verrühren	Mischen von Mehl/trockenen Zutaten, umrühren von Flüssig- und Guetzlenteigen. Mischen und darunter heben von Schlagrahm, Eiweiss, Nüssen, Schokoladestückchen.	1 (min.)
	zusammenfügen, anrühren	Zubereiten von Saucen, Puddings, Backmischungen für Muffins, Scons, Fruchtbrote. Umrühren von dünnen Teigen.	2 (tiefe Stufe)
	rühren, schwingen, mixen	Zubereiten von Flüssigteigen (z.B. für Crêpes, Soufflés, Waffeln) und Backmischungen. Butter und Zucker schaumig rühren oder Eier unter die Masse mischen.	3 (mittlere Stufe)
	schwingen, aufschlagen	Eier aufschlagen für leichte Desserts, luftige Teige. Für optimales Resultat sollen Eier Raumtemperatur aufweisen.	4 (mittlere Stufe)
	Rahm steif schlagen	Rahm nicht zu lange schlagen, da Rahm zu Butter gerinnt.	4 (mittlere Stufe)
	Eiweiss steif schlagen	Eiweiss vor dem Schlagen kalt stellen und leicht salzen, damit es schneller steif wird. Sofort verarbeiten.	5 (höchste Stufe)
	Kneithaken	kneten	Kneten von Hefe-, Kuchen-, Nudel- und anderen schweren Teigen.
Mixstab	rühren	Luftig, schaumig rühren von Milchshakes, «Smoothies», Cocktails, Früchte-Frappés. Tipp: Eiskalte Milch verwenden	5 (höchste Stufe)
	pürieren	Fein pürieren von Suppen, Sorbets, Saucen, Dips, Babynahrung.	5 (höchste Stufe)
	gründlich rühren, verrühren	Dressings, Vinaigretten	5 (höchste Stufe)





saisonnéküche

4. Anwendungstipps/Rezepte für Stabmixer

Die nachfolgenden Rezepte wurden von der Kochzeitschrift SAISON-KÜCHE komponiert. Än Guete!

Zubereitung	Zutaten/Anwendung	Betriebszeit max.)
Zuckermais-Süppchen (4 Portionen als Vorspeise)	300 g abgetropfte Maiskörner aus der Dose mit einer gehackten Schalotte in 1 EL Butter andünsten. 5 dl Geflügelbouillon bereitstellen. Mit soviel Bouillon ablöschen, bis die Maiskörner bedeckt sind, 30 Minuten kochen. Mit dem Stabmixer fein pürieren , durch Sieb streichen. 90 g Sauer-Halbrahm begeben, mit restlicher Bouillon zur gewünschten Konsistenz verlängern. Mit Salz, Pfeffer und einer Spur Curry abschmecken. Heiss werden lassen, aber nicht mehr kochen.	60 Sek.
Frisches Mango-Chutney (6–8 Portionen als Beilage zu Curries oder als Dip)	1 reife Mango von 350 g schälen. Fruchtfleisch in kleinen Stücken vom Kern schneiden (ca. 220 g). Mit 150 g Rahmquark, 1 roten, entkernten und gehackten Chilischote, ½ TL Salz und 1 TL Indischer Gewürzmischung Garam Masala pürieren .	60 Sek.
Bananen-Lassi (4 Portionen als fruchtiger Milchshake)	1 grosse Banane in Stücken mit 250 g Joghurt nature, 2,5 dl M-Drink, 1 EL Kokosraspel, 2 EL Honig, ½ TL Zimt- und ¼ TL Kardamompulver pürieren . Weitere Lassi können auch mit anderen Früchten zubereitet werden. Man benötigt dafür jeweils ca. 200 g Früchte.	60 Sek.
Feta-Dressing (als Salat-Dressing oder als Dip)	100 g Feta-Käse mit 180 g griechischem Joghurt nature, einer gepressten Knoblauchzehe, der abgeriebenen Schale einer halben Zitrone, 2 EL gehackter Pfefferminze und 1 EL Olivenöl pürieren . Mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.	60 Sek.

Fortsetzung ...

Zubereitung	Zutaten/Anwendung
Julias rassige Kürbissuppe	<p>800 g Kürbis in kleine Stücke schneiden und in einen grossen Kochtopf geben. Gut mit Wasser bedecken.</p> <p>2 TL Bouillonpulver, 3 Knoblauchzehen, 1 EL Currypulver, ½ TL Sambal Oelek und etwas Salz dazugeben.</p> <p>Aufkochen lassen und dann auf kleiner Hitze Kürbistücke weichkochen.</p> <p>Pfanne von Herd nehmen und ca. 5 Minuten abkühlen lassen.</p> <p>Mit Mixstab pürieren (direkt in Pfanne oder besser mit Arbeitsgefäss). Nochmals erwärmen, mit 1 dl Vollrahm verfeinern und mit Salz abschmecken. Mit etwas Schlagrahm und Schnittlauchstreuseln dekorieren und heiss servieren.</p>

**Wichtig!**

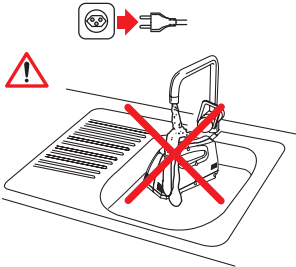
- Stabmixer, Schwingbesen und Knethaken **eignen sich nicht** zum Verarbeiten von Eis, Kartoffeln (für Kartoffelstock) und sehr trockenen Lebensmitteln (z.B. Kaffeebohnen, Getreide und Reis). Schäden an Messer und Gerät können die Folge sein!

Aufbewahrung / Wartung

- Bei Nichtgebrauch das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen. Bewahren Sie den Handmixer an einem trockenen, staubfreien und für Kinder unzugänglichen Ort auf. Wir empfehlen, das Gerät in der Originalverpackung zu lagern
- Der Handmixer ist wartungsfrei und braucht nicht geschmiert oder geölt zu werden. Kabel und Stecker regelmässig auf Beschädigungen untersuchen



Grundgerät



- Ziehen Sie vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker



- **Grundgerät/Motoreinheit 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 gut trocknen lassen. Den Netzstecker dabei nicht berühren bzw. nie feucht reinigen



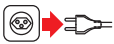
Schwingbesen und Knethaken

- Diese mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen und gut abtrocknen

Hinweis:

- Schwingbesen und Knethaken nicht in den Geschirrspüler geben

Mixstab



- Mixstab in das mit Wasser und etwas Spülmittel gefülltes Arbeitsgefäß eintauchen (Messer nach unten) und Gerät einige Sekunden laufen lassen (= «Turbo»-Taste kurz betätigen)

- **Netzstecker ziehen**

- Den Mixstab danach sorgfältig abtrocknen und diesen dabei mit Messer nach unten aufrecht stellen. **Vorsicht, Messerklingen sind scharf!**

Hinweis:

- Mixstab nicht in den Geschirrspüler geben



Hinweis:

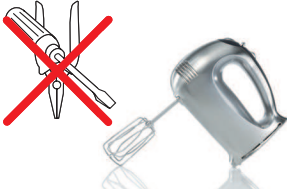
- Beim Verarbeiten von Karotten kann sich ein roter Farbfilm bilden. Zum Entfernen ein paar Tropfen Speiseöl auf ein Tuch geben und Farbe beseitigen. Gut ausspülen





18 Störungen

Deutsch



- 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

Entsorgung



- Ausgediente Geräte können bei einer Verkaufsstelle zur kostenlosen, fachgerechten Entsorgung abgegeben werden
- 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		250 Watt
Masse Grundgerät	– ohne Werkzeuge	ca. 200 x 155 x 105 mm (B x H x T)
Länge Netzkabel		ca. 1 m
Gewicht Grundgerät		ca. 1.1 kg
Materialien	– Gehäuse und Handgriff	Kunststoff
	– Arbeitswerkzeuge	Chromstahl/Kunststoff
Anzahl Drehzahl-Stufen		5
Kurzbetrieb Handmixer		5 Minuten
Kurzbetrieb Stabmixer		1 Minute
Funkentstört		Nach EU-Norm
Zulassung		CE / S+
M-Garantie		2 Jahre
Zubehör (im Preis inbegriffen)		2 Schwingbesen, 2 Knethaken und Mixstab

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

MIGROS

MIGROS-GENOSSENSCHAFTS-BUND, CH-8031 Zürich



Batteur avec pied mixeur Trio Plus

19

Félicitations!

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

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

Les personnes 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	20	Tableau d'utilisation	32
En un clin d'oeil	22	Recettes	33
Fonctionnement	24	Rangement / Entretien	34
– A propos de ce mode d'emploi	24	Nettoyage	35
– Avant la 1ère mise en marche	24	Problèmes	36
– Usages de l'appareil	24	Elimination	36
– Installation	25	Données techniques	36
Fonctionnement du batteur	26		
– Insérer fouets mélangeurs et crochets pétrisseurs	26		
	26		
– Utilisation du batteur	26		
– Mélanger, battre, mixer et pétrir	26		
– Après usage	26		
Fonctionnement du mixeur plongeant	28		
– Insérer le pied mixeur	28		
– Remplir le récipient de travail	28		
– Mixer, mélanger, hacher et réduire en purée	29		
– Après usage	29		
– Conseils et suggestions	30		





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
- **Veiller à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil. Placer l'appareil hors de portée des enfants**
- 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 dans l'eau ou d'autres liquides (risque de décharge électrique)
- 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 mettre ou d'enlever tout accessoire
 - avant chaque nettoyage
 - après chaque utilisation
- Ne faites pas passer le cordon sur des angles ou des arêtes vives, ni sur une surface chaude, ne le coincez pas et protégez-le de l'huile
- Contrôlez régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Pour éviter tout danger faites remplacer tout cordon endommagé par MIGROS-Service
- Ne débranchez jamais la fiche, le cordon et l'appareil avec les mains humides ou mouillées; enlevez toujours la fiche de la prise, mais ne tirez jamais sur le cordon
- Ne jamais porter ni tirer l'appareil par son cordon d'alimentation
- Nous vous recommandons de brancher l'appareil à une prise avec disjoncteur différentiel (FI); en cas de doute, demander l'avis d'un spécialiste
- N'utilisez pas l'appareil:
 - en cas de problème
 - si le cordon est endommagé
 - s'il est tombé ou s'il est endommagé
 Dans ce cas faites contrôler et réparer immédiatement l'appareil par MIGROS-Service
- Il est complètement interdit d'introduire quelque chose dans l'appareil et d'en ouvrir le corps
- N'utiliser que des pièces de rechange d'origine
- Pour choisir l'emplacement de l'appareil, vous devez respecter les points suivants:
 - utilisez 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 touchez jamais les éléments qui tournent ni avec les mains, ni avec un ustensile (risque de blessure)



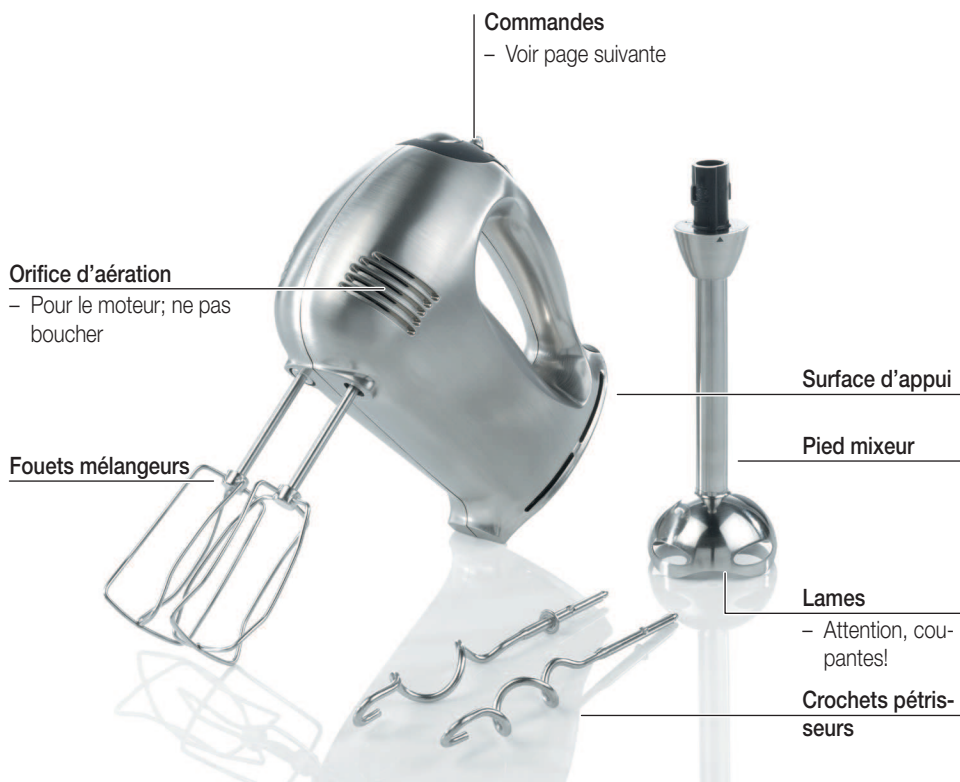
- Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance
- **N'utilisez jamais l'appareil à vide, c'est-à-dire sans aliments!**
- **Ne pas utiliser** le batteur pendant **plus de 5 minutes** sans interruption. Après ce laps de temps, il faut éteindre le batteur et laisser refroidir le moteur à température ambiante (pendant au moins 15 minutes)
- **N'utilisez jamais des fouets alors que le pied mixeur est déjà inséré dans l'orifice postérieur**
- **La double lame est très tranchante; ne jamais toucher la lame en mouvement avec la main ou un ustensile! Ne tenir le mixeur que par la poignée**
- Le mixeur **n'est pas adapté à la préparation des** pommes de terre (ex. purée), de la glace, du café en grains, des céréales et du riz. Cela endommagerait la lame et l'appareil
- Ne jamais mixer l'huile chaude
- Lorsque le mixeur fonctionne, un vide peut se produire sous le pied mixeur. Il faut donc toujours tenir le récipient de mixage avec l'autre main
- L'appareil n'est pas résistant à l'eau chaude c'est pourquoi il ne faut jamais le plonger dans du liquide bouillant ou chaud. Ôter du feu la casserole contenant les aliments à mixer et laisser refroidir avant de mixer
- Le mixeur est **conçu uniquement** pour une durée de fonctionnement courte, **de 1 minute maximum**. Après ce laps de temps, il faut éteindre le mixeur et laisser refroidir le moteur à température ambiante (pendant au moins 15 minutes)
- Eteindre l'appareil et le débrancher après chaque utilisation
- **Après avoir éteint l'appareil la lame et les fouets continuent de tourner. Ne pas toucher (risque de blessures)**



Démarrage rapide

1. Choisir un lieu sûr et dérouler le cordon
2. Débrancher l'appareil
3. Insérer/fixer les fouets ou les crochets pétrisseur (en dessous) ou le pied mixeur (à l'arrière)
4. Brancher l'appareil
5. Placer l'ustensile dans les aliments
6. Pour allumer l'appareil, placer le sélecteur de vitesse sur la position désirée («1-5»)
7. Enfin, éteindre l'appareil (mettre sur «0») et attendre que le moteur s'arrête
8. Débrancher l'appareil

Ne pas approcher les mains des outils en rotation: danger de blessures!





Touche d'éjection

- Pour fouets/crochets pétrisseurs
- Attendre qu'ils soient à l'arrêt

Interrupteur marche/arrêt et sélecteur de vitesse

- **Batteur:** «0» = éteint, «5» = maximum
- **Pied mixeur:** «0» = éteint, «1-5» = prêt

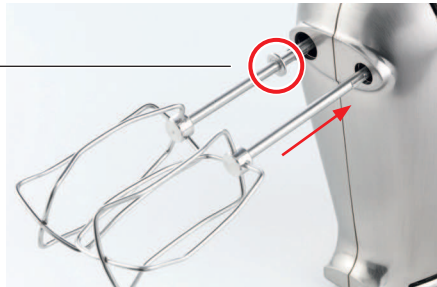
Touche «Turbo»

- **Fouets ou crochets pétrisseurs:**
vitesse maximale
(appuyer brièvement)
- **Pied mixeur:** démarrage du moteur



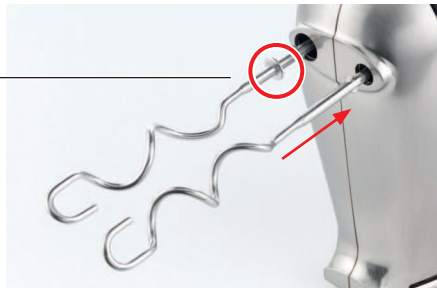
Insérer les fouets

- Celui avec disque dans l'orifice plus grand
- jusqu'à insertion complète





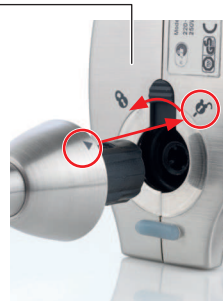
Insérer les crochets

- Celui avec disque dans l'orifice plus grand
- jusqu'à insertion complète



Insérer le pied mixeur

- Ouvrir entièrement l'ouverture (le cache ne s'ouvre que si les fouets/crochets ne sont pas insérés)
- Insérer le pied mixeur (symbole ▲ sur  sur )
- Tourner le pied dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée
- Pour l'enlever, effectuer l'opération en sens inverse





24 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).

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

Français

Fonctionnement



Avant la 1ère mise en marche

Faites très attention car une manipulation inadéquate du courant électrique peut être fatale. Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité de la page 20 et respecter les règles de sécurité suivantes:

- N'utilisez l'appareil que dans des locaux secs. Ne pas laisser l'appareil en marche sans surveillance
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants
- Ne jamais toucher les éléments qui tournent encore avec la main ou avec un ustensile
- Ne retirer la fiche de la prise de courant et ne changer les accessoires que lorsque l'appareil est complètement arrêté
- Après l'arrêt de l'appareil, les accessoires continuent de tourner pendant encore quelques secondes; ne les arrêtez pas avec la main, risque de blessure
- Avant d'entreprendre un nettoyage, attendez que l'appareil soit débranché et que les accessoires aient été retirés

Avant la 1ère mise en marche, laver soigneusement tous les éléments, à l'exception du batteur/bloc moteur, à l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle. Bien les essuyer. Pour nettoyer le batteur, employer uniquement un chiffon humide (voir «Nettoyage» page 35).



Utilisation

Le batteur «Trio Plus» est une aide précieuse en cuisine. Il vous permet d'économiser du temps et de l'énergie, car vous pouvez mixer, réduire en purée, fouetter, battre et pétrir des aliments crus ou cuits, très rapidement et très facilement (voir «Tableau d'utilisation» page 32).



5 min.



1 min.



Important!

- L'appareil n'est destiné qu'à un usage domestique
 - L'appareil est conçu pour une **durée de fonctionnement brève**:
 - **le batteur** ne doit dépasser pas les **5 minutes**
 - **le mixeur** ne doit dépasser pas **1 minute** sans interruption.
- Après ce laps de temps, laisser refroidir le moteur à température ambiante (au moins 15 minutes)
- N'utilisez jamais les fouets/crochets alors que le pied mixeur est déjà inséré dans l'orifice postérieur. Ne jamais utiliser simultanément un fouet mélangeur et un crochet pétrisseur

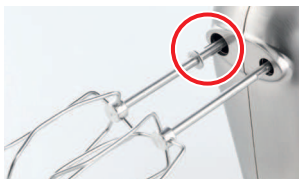
1. Installation

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



- **Retirer la fiche de la prise de courant**
- Utiliser l'appareil sur une surface sèche, stable et plane et pas directement sous une prise de courant
- Ne pas placer l'appareil et le cordon sur une surface chaude ni près d'une flamme; maintenir une distance minimum de 50 cm
- Toujours veiller à ce que le cordon et l'unité moteur 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





Touche d'éjection

Interrupteur
marche/arrêt
et sélecteur de
vitesse

Touche «Turbo»

2. Fonctionnement batteur

2.1 Insérer fouets mélangeurs et crochets pétrisseurs

– Débrancher l'appareil

- Placer l'interrupteur sur la position «**O**» (=arrêt)
- Insérer les **fouets mélangeurs** ou les **crochets pétrisseurs** dans les deux trous (sous l'appareil) jusqu'à ce qu'ils s'encastrant

Recommandations:

- le fouet pétrisseur/crochet pétrisseur muni d'un disque en plastique intégré doit toujours être enfilé dans le trou le plus grand, situé à gauche
- Si le pied mixeur est monté sur l'appareil, les ouvertures pour fouets/crochets sont fermés et les outils ne peuvent être insérés

2.2 Utilisation du batteur

- Avec l'**interrupteur marche/arrêt** et le **sélecteur de vitesse**, on allume le batteur et on règle la vitesse de rotation du moteur:
 - «**O**»: arrêt
 - «**1**»: vitesse faible
 - «**5**»: vitesse élevée
- La touche «**Turbo**» permet d'augmenter la vitesse au maximum (pour éviter toute surcharge, n'utiliser cette touche que pendant quelques secondes)

2.3 Mélanger, battre, monter, mixer et pétrir

- Placer l'interrupteur marche/arrêt sur la position «**O**» (=arrêt)
- L'appareil est prêt à fonctionner dès qu'il est branché (230 V)
- **Plongez les fouets dans un récipient de préparation**
- Ensuite, à l'aide de l'**interrupteur marche/arrêt** et du **sélecteur de vitesse**, réglez la **vitesse de rotation** (degré de «**1**» à «**5**»)



2.4 Après usage

- Une fois obtenu le résultat désiré, éteindre l'appareil (placer l'interrupteur marche/arrêt sur la position «O»)
- **Débrancher l'appareil**
- Retirer délicatement les fouets du récipient, uniquement lorsque l'appareil est éteint
- **Ejectez les fouets en appuyant sur la touche d'éjection.** Avant, placer l'interrupteur marche/arrêt sur la position «O»

Important!

- Le réglage de la vitesse ne fonctionne que si l'orifice postérieur d'insertion du pied mixeur est entièrement fermé
- **Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans aliments**

Fonctionnement avec fouets mélangeurs/crochets pétrisseurs: pages 30-32

- Conseils et suggestions: pages 30
- Tableau d'utilisation: page 32

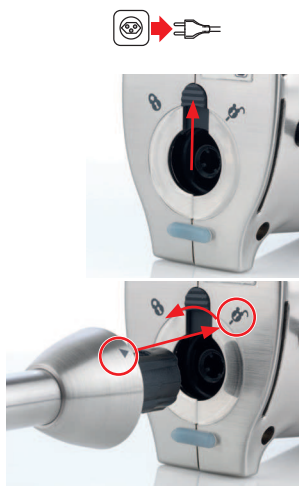
5 min.



Recommandations importantes!


- **Temps de fonctionnement court!** Le batteur est conçu pour un temps de fonctionnement court de 5 minutes. Après ce laps de temps, il est impératif de l'éteindre pour le laisser refroidir à température ambiante (pendant au moins 15 minutes)
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans aliments
- Ne jamais toucher les éléments qui tournent, ni avec les mains, ni avec un ustensile (risque de blessure)
- N'utilisez jamais des fouets alors que le pied est déjà inséré dans l'orifice postérieur
- Le réglage de la vitesse ne fonctionne que si l'orifice postérieur où insérer le pied mixeur est complètement fermé
- Voir le «Tableau d'utilisation» à la page 32





3. Fonctionnement du mixeur plongeant

3.1 Insérer le pied mixeur

- Débrancher l'appareil
- Placer l'interrupteur marche/arrêt sur la position «O» (=éteint)
- Ouvrir entièrement le cache de l'orifice postérieur, jusqu'à la butée.
Remarque: le cache postérieur ne s'ouvre que si aucun fouet/crochet n'est inséré
- Insérer le pied mixeur dans l'ouverture jusqu'à la butée (le symbole ▲ doit coïncider avec )
- Tourner le pied mixeur dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, jusqu'au déclic

Important!

- Ne jamais utiliser ce mixeur à vide, c'est-à-dire sans aliments



3.2 Remplir le récipient de travail

Pour mixer, le récipient le plus adapté est un verre pour mixeur (non fourni). Le pied mixeur peut également être plongé directement dans une casserole (ôter la casserole du feu et la laisser refroidir quelques minutes avant de mixer les aliments).

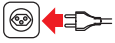
En général, il est recommandé de mixer chaque fois une quantité d'aliments raisonnable.



3.3 Mixer, réduire en purée, mélanger et brasser

Recommandation:

- Le mixeur est conçu pour un **temps de fonctionnement court de 1 minute**. Après ce laps de temps, il est impératif de l'éteindre pour le laisser refroidir
- L'appareil est prêt à fonctionner dès **qu'il est branché** (230 V).
Important! Ne laissez pas l'appareil fonctionner à vide, sans aliments à mixer



- Tenir fermement le mixeur par la poignée et plonger lentement la lame (sous sa protection) dans les aliments à mixer.

Important: Il faut toujours bien maintenir le mixeur et le maintenir droit. Tenir le récipient avec l'autre main

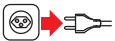
- Placer **l'interrupteur marche/arrêt et le sélecteur de vitesse** sur «1-5» afin de débloquer la touche «Turbo» (le moteur est encore éteint)
- Appuyer sur la touche «Turbo» pour lancer l'opération de mixage.

Important: pour des raisons de sécurité, il faut maintenir la touche de façon continue (cela empêche que le moteur fonctionne en continu). Lorsque vous relâchez la touche, le moteur s'arrête

- Commencer par actionner brièvement et de façon répétitive la touche du mixeur. Ensuite, l'actionner de façon continue
- Une fois obtenu le résultat désiré, relâcher la touche «Turbo» et repositionner l'interrupteur sur «0». Enfin, débrancher l'appareil

3.4 Après avoir mixé

- Une fois le résultat escompté obtenu, relâcher la touche «Turbo» (le moteur s'arrête automatiquement)
- **Débrancher le mixeur**
- Attendre l'arrêt complet du moteur/de la lame avant de retirer lentement le pied mixeur du récipient de travail
- Libérer le pied mixeur en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, et l'ôter
- Refermer entièrement le cache de l'orifice postérieur



Conseils et suggestions pour l'utilisation du pied mixeur: voir pages 31 et 34

**Important!**

- Ne retirer le pied mixeur des aliments que lorsque le mixeur est éteint (= interrupteur marche/arrêt sur «O»)
- Pour des raisons d'hygiène, nettoyer le mixeur immédiatement après utilisation. Ceci évite que des aliments ne restent collés (voir «Nettoyage» page 35)
- Plonger le mixeur dans le récipient de préparation contenant de l'eau additionnée de liquide vaisselle (lame vers le bas) et faire fonctionner l'appareil pendant quelques secondes (=actionner brièvement la touche «Turbo»)

Conseils et suggestions pour l'utilisation des fouets/crochets

Pour éviter des nuages d'aliments poudreux (farine, poudre de cacao) et des éclaboussures de liquides, commencez à fouetter à la vitesse de rotation la plus basse

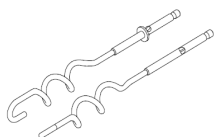
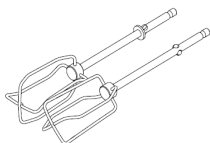
- **Mélangez d'abord les ingrédients à la vitesse de rotation la plus basse**, puis continuez à un régime plus élevé
- Pour les petites quantités, il est recommandé de tenir le récipient avec les ingrédients légèrement incliné pour permettre aux fouets d'avoir plus de prise
- Pour les grandes quantités d'aliments, il est préférable de travailler par petites portions
- Si vous **fouettez de la crème**, veillez à ce qu'elle soit à la température du réfrigérateur et à ce que le récipient ait été également refroidi au préalable, car la crème ne supporte pas les écarts de température.
Conseil: fouetter la crème semi-épaisse dans un récipient haut et étroit, en maintenant un degré de vitesse moyen
- Certaines pâtes ne doivent pas être trop mélangées (par ex. à base de farine blanche) sinon elles deviennent dures
- **Oeufs en neige:** les ustensiles et le récipient doivent être parfaitement propres et dégraissés (sans résidus de lait, beurre ou huile, qui empêcheraient les oeufs de monter)
- **Mayonnaise:** mélanger les aliments pendant quelques secondes à grande vitesse. Ensuite, ajouter un tiers de l'huile, par petites doses, en mélangeant à vitesse moyenne. Enfin, ajouter le reste de l'huile en la versant «en filet»
- Enlever les restes de pâte collées à la paroi avec une spatule (non comprise), mais seulement après avoir éteint l'appareil (= position «O»)



Important!

- Le mixeur **ne convient pas** pour mixer/broyer la glace, les pommes de terre (ex. purée), la viande crue, ainsi que des aliments secs (ex. les noix, le café en grains, les céréales et le riz). Cela endommagerait la lame et l'appareil!
- Découpez d'abord les gros aliments en petits morceaux
- Enlever les noyaux, les pépins des fruits et les trognons
- Trier les baies et enlever les queues
- Travailler les **ingrédients durs** en petites quantités
- Ne jamais mixer l'huile chaude (risque de brûlure à cause des éclaboussures d'huile!)
- Pour éviter que les aliments ne giclent ou ne débordent, ne pas remplir le récipient au-delà de la marque supérieure
- Pour obtenir un bon résultat, il faut qu'au moins l'élément coupant soit entièrement immergé dans les aliments





Accessoire	Fonction	Utilisation/Conseils	Degré
	arrêt		0
Fouets mélangeurs	mélanger, amalgamer	Mélanger farines/ingrédients secs, remuer liquides et pâtes à biscuits. Monter la crème, les blancs d'oeufs, amalgamer noix et morceaux de chocolat.	1 (min.)
	mêler, mé- langer	Préparer les sauces, les crèmes, les pâtes pour muffins, scones, gâteaux aux fruits. Préparer de fines pâtes.	2 (degré bas)
	mélanger, battre, mixer	Préparer les pâtes liquides (ex crêpes, soufflés, gaufres) et pâtes à gâteaux. Rendre mousseux le beurre et le sucre ou mélanger les oeufs à la pâte.	3 (degré moyen)
	fouetter la crème	Ne pas fouetter la crème trop longtemps, elle risque de se transformer en beurre.	4 (degré moyen)
	battre, monter	Battre les oeufs, entremets glacés, pâtes légères. Pour un résultat optimal les oeufs doivent être à température ambiante.	4 (degré moyen)
	monter les blancs en neige	Mettre les blancs d'oeuf au froid avant de les fouetter, saler légèrement, ainsi ils deviennnent fermes plus vite.	5 (degré maximal)
	Fouets pétrisseurs	pétrir	Pétrir les pâtes levées, les pâtes à gâteaux, la pâte à pâtes et autres pâtes dures.
Pied mixeur	fouetter	«Milkshakes», jus de fruits onctueux, laits frappés, cocktails, frappés à base de fruits. Conseil: utiliser du lait glacé	5 (degré maximal)
	réduire en purée	Réduire en fine purée les soupes, sorbets, sauces, dips, repas de bébé	5 (degré maximal)
	bien fouetter, battre	Sauces, vinaigrette	5 (degré maximal)

cuisine de **saison**

4. Conseils d'utilisation/Recettes pour mixeur

Les recettes suivantes ont été créées par la revue CUISINE DE SAISON: bon appétit!

Préparation	Ingrédients/utilisation	Fonctionnement (max.)
Soupe de maïs (entrée pour 4 personnes)	Faire revenir 300 g de maïs en grain (en boîte) bien égoutté avec une échalote émincée dans une noix de beurre. Préparer 5 dl de bouillon de poule. Déglacer avec le bouillon de poule, les grains de maïs doivent être recouverts. Faire cuire pendant 30 minutes. Mixer avec le mixeur et filtrer à travers la passoire. Ajouter 90 g de demi-crème acidulée et ajouter le reste de bouillon jusqu'à obtenir la consistance désirée. Rectifier l'assaisonnement avec sel, poivre et curry. Chauffer mais ne pas faire bouillir.	60 sec.
Chutney de mangues fraîches (pour 6 à 8 personnes en accompagnement d'un curry ou sauce pour trempette)	Eplucher une mangue bien mûre de 350 g. Enlever la pulpe du noyau en la découpant en petits morceaux (env. 220 g). Mélanger à 150 g de séré à la crème, 1 petit piment rouge épépiné et haché, ½ cuillère de sel et une cuillère d'épices indiennes Garam Masala. Mixer le tout.	60 sec.
Sauce à la feta (sauce pour la salade ou sauce pour trempette)	Mélanger 100 g de feta avec 180 g de yaourt grec nature, 1 gousse d'ail pressée, le zeste d'un demi citron râpé, 2 cuillères de menthe hachée et 1 cuillère d'huile d'olive. Mixer le tout et rectifier l'assaisonnement à votre goût en ajoutant sel et poivre.	60 sec.

A suivre ...

Préparation	Ingrédients/utilisation	Fonctionnement (max.)
<p>Lassi à la banane (4 portions de milkshake fruité)</p>	<p>1 grande banane coupée en rondelles, 250 g de yaourt nature, 2,5 dl de M-Drink, 1 cuillère de noix de coco râpée, 2 cuillères de miel, ½ cuillère de cannelle et ¼ de cuillère de cardamome.</p> <p>Mixer le tout. On peut préparer cette boisson avec tous les fruits, à chaque fois, compter 200 g de fruits environ.</p>	60 sec.
<p>Onctueuse crème de potiron Julias</p>	<p>Couper en petits cubes 800 g de potiron et les mettre dans une grande casserole. Recouvrir avec de l'eau.</p> <p>Ajouter 2 cuillères à café de bouillon en poudre, 3 gousses d'ail, 1 cuillère de curry, ½ cuillère à café de Sambal Oelek et un peu de sel. Faire bouillir, puis laisser ramollir les cubes de potiron à feu doux. Oter la casserole du feu et laisser refroidir pendant env. 5 minutes. Réduire le tout en purée à l'aide du pied mixeur (directement dans la casserole, ou mieux: dans un verre à mixeur). Réchauffer le tout, ajouter un peu de crème fraîche et assaisonner en sel. Décorer avec un filet de crème fouettée et des brins de ciboulette. Servir chaud.</p>	

Important!

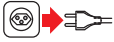
- Le mixeur et les fouets **ne convient pas** pour les glaçons, les pommes de terre (ex. purée) ou les aliments secs (ex. les noix, le café en grains, les céréales et le riz). Cela endommagerait la lame et l'appareil

Rangement / Entretien

- Eteindre et débrancher l'appareil lorsque celui-ci n'est pas utilisé. Rangez-le dans un endroit sec, propre et hors de portée des enfants. Nous vous conseillons de conserver l'appareil dans son emballage d'origine
- L'appareil 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



Appareil de base



- Débrancher l'appareil, avant chaque nettoyage



- **Ne jamais plonger le batteur/bloc moteur dans l'eau et ne le nettoyez jamais sous l'eau courante**



- Ne pas utiliser d'objets ni de produits abrasifs
- Nettoyer le batteur avec un chiffon humide, en évitant de toucher et d'humidifier la fiche



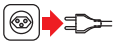
Fouets mélangeurs et crochets pétrisseurs

- Laver les fouets avec un peu d'eau chaude et de liquide-vaisselle, puis bien les essuyer

Important:

ne pas mettre les fouets ni les crochets au lave-vaisselle

Pied mixeur



- Remplir le récipient de travail avec de l'eau additionnée de liquide vaisselle, et plonger le mixer dedans (lame vers le bas). Faire fonctionner l'appareil pendant quelques secondes (=actionner brièvement l'interrupteur marche/arrêt)

- **Débrancher l'appareil**

- Ensuite, bien essuyer (délicatement) le pied mixeur, en le tenant lame vers le bas. **Attention, lames très tranchantes!**

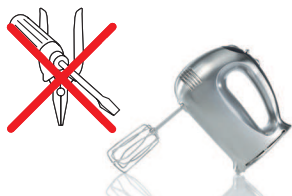
Recommandation!

- Ne pas mettre le pied mixeur au lave-vaisselle



Recommandation:

- Après une préparation à base de carottes, un dépôt rouge-orangé peut se former. Pour le nettoyer, mettre quelques gouttes d'huile alimentaire sur un chiffon et frotter sur la couleur. Bien rincer



- L'appareil ne doit être réparé que par MIGROS-Service. Des réparations effectuées par des non professionnels peuvent présenter un danger pour l'utilisateur
- En cas de réparation non conforme et de dommages éventuels, toute responsabilité est déclinée et la garantie s'arrête

Elimination

Français



- 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!)

Données techniques

Tension de réseau		230 Volt / 50 Hz
Puissance nominale		250 W
Dimensions de l'appareil de base	- sans accessoires	env. 200 x 155 x 105 mm (l x h x p)
Longueur du cordon		env. 1 m
Poids de l'appareil de base		env. 1.1 kg
Matériaux	- corps et poignée	plastique
	- fouets et pied mixeur	acier chromé/plastique
Degrés de puissance		5
Temps fonc. bref batteur		5 minutes
Temps fonc. bref mixeur		1 minute
Antiparasité		selon norme UE
Homologation		CE / S+
M-garantie		2 ans
Accessoires (compris dans le prix)		2 fouets mélangeurs, 2 crochets pétrisseurs et pied mixeur

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

MIGROS

FÉDÉRATION DES COOPÉRATIVES MIGROS, CH-8031 Zurich



Sbattitore con inserto per frullatore a immersione Trio Plus

37

Congratulazioni!

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

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

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

Indice

	Pagina		Pagina
Avvertenze di sicurezza	38	Tabella d'uso	50
In breve	40	Ricette	51
Messa in funzione	42	Custodia / Manutenzione	52
– Aproposito delle istruzioni d'uso	42	Pulizia	53
– Prima dell'uso iniziale	42	Guasti	54
– Finalità d'impiego	42	Smaltimento	54
– Collocazione	43	Dati tecnici	54
Funzionamento dello sbattitore	44		
– Inserire le fruste per sbattere e i ganci per impastare	44		
– Utilizzo dello sbattitore	44		
– Sbattere, mescolare, frullare e impastare	44		
– Dopo l'uso	45		
Funzionamento del frullatore ad immersione	46		
– Inserire il piede mixer	46		
– Riempire il recipiente di lavoro	46		
– Frullare, mescolare, tritare e ridurre in purea	47		
– Dopo l'uso	47		
– Consigli e suggerimenti	48		

Italiano



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

- Leggere completamente le presenti istruzioni d'uso e consegnarle ad ogni eventuale altro utente
- **Badare che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con l'apparecchio. Custodirlo in un luogo inaccessibile ai bambini**
- Le persone, inclusi i bambini, che per le loro capacità psichiche, sensoriali o mentali, oppure per la loro inesperienza o mancanza di conoscenza non sono in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro, non sono autorizzate all'uso dell'apparecchio o possono farlo soltanto sotto sorveglianza o istruzione di una persona responsabile
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua o in altri liquidi (rischio di scossa elettrica)
- Mettere in funzione l'apparecchio allacciandolo unicamente ad una presa di corrente con messa a terra (230 V / 50 Hz) con una protezione di 6 A
- Estrarre assolutamente la spina:
 - prima di inserire o togliere qualsiasi accessorio
 - prima di ogni pulizia
 - dopo ogni utilizzo
- Non far penzolare il cavo su angoli e spigoli, non incastrarlo. Non mettere né far penzolare il cavo su oggetti roventi e proteggerlo dall'olio
- Controllare regolarmente che il cavo non sia danneggiato. Per evitare ogni rischio far sostituire i cavi danneggiati soltanto presso MIGROS-Service
- Non toccare mai la spina/il cavo né l'apparecchio con le mani umide o bagnate; estrarre sempre la spina senza tirare il cavo
- Non trasportare né tirare l'apparecchio per il cavo
- Raccomandiamo di allacciare l'apparecchio a una presa con interruttore differenziale (FI). In caso di dubbio, rivolgersi allo specialista
- Non utilizzare l'apparecchio:
 - in caso di guasto
 - in caso di cavo danneggiato
 - in caso di caduta o di altri danneggiamenti
 Se così fosse far controllare e riparare immediatamente l'apparecchio presso MIGROS-Service
- È severamente vietato penetrare o aprire il corpo dell'apparecchio con qualsiasi oggetto
- Utilizzare soltanto pezzi di ricambio originali
- Nella scelta del luogo di collocazione attenersi ai seguenti punti:
 - collocare l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e piana; non metterlo in funzione direttamente sotto una presa di corrente. Mantenere una distanza minima di 60 cm dal lavandino e dal rubinetto
 - non collocare l'apparecchio e il cavo su superfici calde o nelle vicinanze di fiamme libere; mantenere 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 ad uso privato
- Non toccare mai le parti rotanti dell'apparecchio con le mani né con utensili da cucina (pericolo di lesioni)



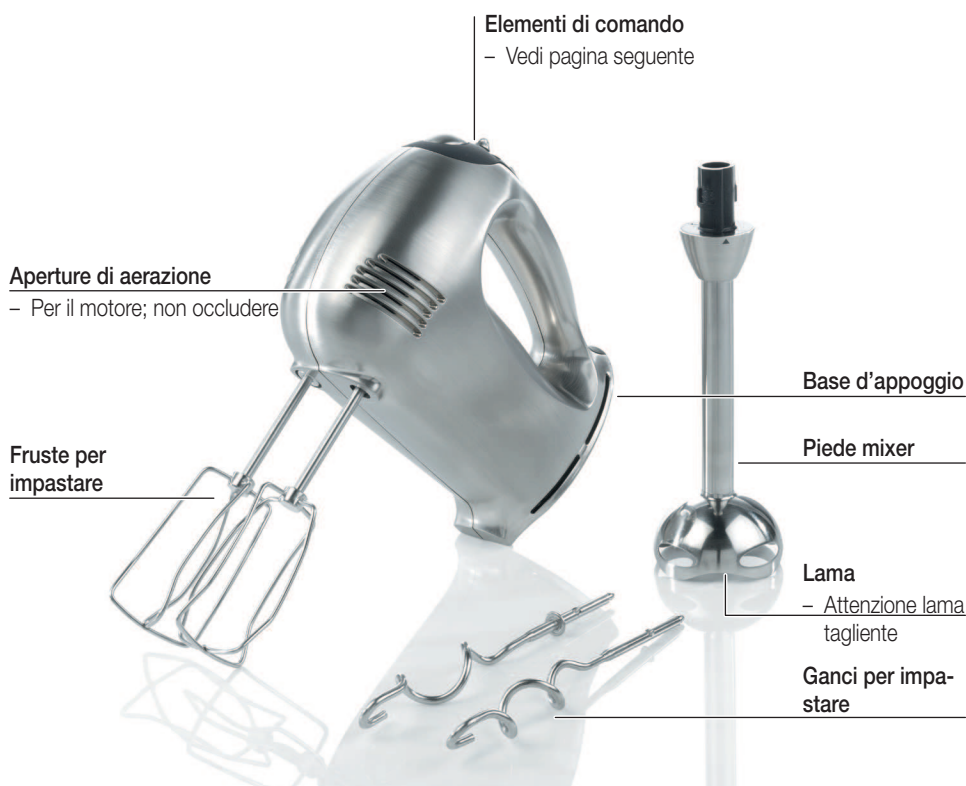
- Non lasciare incustodito l'apparecchio in funzione
- **Non utilizzare mai l'apparecchio a vuoto, senza alimenti!**
- Non **utilizzare lo sbattitore** senza interruzione per più di **5 minuti**, dopodiché è necessario spegnerlo per lasciar raffreddare il motore a temperatura ambiente (almeno 15 minuti)
- **Non impiegare mai contemporaneamente utensili ed il piede mixer inserito nell'apertura posteriore**
- **Le lame sono molto taglienti; non mettere mai le mani o gli utensili da cucina nella lama rotante! Tenere il frullatore soltanto dall'apposita impugnatura nella parte superiore dell'apparecchio**
- Il frullatore **non è adatto** per la frullare/tritare cubetti di ghiaccio, patate (ad es. per purea di patate), carne cruda, frutta secca, chicchi di caffè, cereali e riso; la lama e l'apparecchio stesso potrebbero danneggiarsi
- Non frullare mai dell'olio bollente
- Durante il funzionamento potrebbe formarsi un vuoto sotto il piede mixer. Per questo tenere sempre il recipiente con l'altra mano
- L'apparecchio non è resistente all'acqua bollente, per questo motivo non immergere mai l'apparecchio in liquidi in fase di cottura. Togliere la pentola dalla piastra e lasciare raffreddare prima di frullare gli alimenti
- Non utilizzare **il frullatore ad immersione** senza interruzione per più di **1 minuto**, dopodiché è necessario spegnerlo per lasciar raffreddare il motore a temperatura ambiente (almeno 15 minuti)
- Spegnerlo l'apparecchio dopo l'uso ed estrarre la spina dalla presa di corrente
- **Dopo lo spegnimento, la lama e gli utensili continuano a ruotare. Non tentare di fermarli (pericolo di lesioni)**

Avvio rapido

1. Scegliere un luogo di collocazione sicuro e svolgere il cavo di alimentazione
2. Estrarre la spina dalla presa di corrente
3. Inserire/fissare lo sbattitore o il gancio per impastare (lato inferiore) o piede mixer (lato posteriore)
4. Inserire la spina nella presa di corrente
5. Inserire l'utensile all'interno dell'alimento
6. Per accendere azionare il regolatore di velocità nella posizione desiderata («1-5»)
7. Infine, spegnere l'apparecchio («0») e attendere che il motore si fermi
8. Estrarre la spina dalla presa di corrente

Non introdurre mai le mani nella lama in rotazione: pericolo di lesioni!

Italiano





Tasto di espulsione

- Per fruste/ganci per impastare
- Attendere che siano fermi

Selettore acceso/spento e regolatore di velocità

- **Mixer:** «0» = spento, «5» = massimo
- **Frullatore:** «0» = spento, «1-5» = pronto

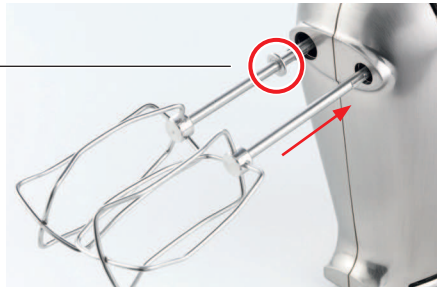
Pulsante «Turbo»

- **Fruste o ganci per impastare:**
velocità massima
(premere brevemente)
- **Frullatore:** avvio motore



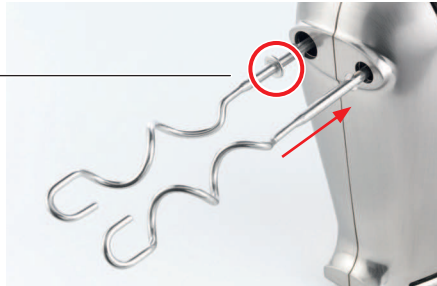
Inserire le fruste

- Con il disco nel foro più grande
- Fino a completo inserimento




Inserire i ganci per impastare

- Il disco nel foro grande
- Fino a completo inserimento



Italiano

Inserire il piede mixer

- Aprire completamente l'apertura
(lo sportello si apre solo se le fruste/i
ganci non sono inseriti)
- Inserire il piede mixer (segno ▲ su )
- Quindi ruotare in senso antiorario fino
alla battuta
- Rimuovere effettuando l'operazione in
senso inverso





42 A proposito di queste istruzioni d'uso



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

Conservi accuratamente queste istruzioni d'uso e le consegna comunque ad ogni eventuale altro utente.

Messa in funzione



Prima dell'utilizzo iniziale

Prestare attenzione al fatto che l'uso inappropriato della corrente elettrica può essere fatale. Leggere quindi le avvertenze di sicurezza a pagina 38 e osservare le seguenti misure di sicurezza:

- Utilizzare l'apparecchio solo in locali asciutti. Non lasciare l'apparecchio incustodito in funzione
- I bambini non sono autorizzati all'uso dell'apparecchio
- Non toccare mai gli elementi rotanti dell'apparecchio con le mani o con utensili da cucina
- Estrarre la spina dalla presa e sostituire gli utensili soltanto quando l'apparecchio si è arrestato completamente
- Dopo aver spento l'apparecchio gli accessori continuano a girare per alcuni secondi. Non tentare di fermarli con le mani: pericolo di lesioni
- La pulizia dell'apparecchio può avvenire soltanto dopo aver estratto la spina dalla presa di corrente e aver espulso gli utensili

Prima della messa in funzione iniziale, pulire bene con acqua calda e un po' di detersivo tutti i pezzi. Lo sbattitore/blocco motore può essere pulito solo con un panno umido (vedi «Pulizia» a pagina 53).

Finalità d'impiego

Il pratico sbattitore «Trio Plus» è multiuso e di grande aiuto in cucina: risparmiando tempo ed energie con l'apparecchio è possibile frullare, ridurre in purea, miscelare, mescolare, sbattere, o impastare alimenti crudi e cotti (vedi «Tabella d'uso» a pagina 50).





Importante!

– L'apparecchio è destinato soltanto ad un uso privato ed è progettato per un **funzionamento breve**:

– **per lo sbattitore**, il tempo di funzionamento continuo deve essere inferiore ai **5 minuti**

– **per il frullatore ad immersione**, il tempo di funzionamento continuo deve essere inferiore a **1 minuto**

Dopodiché è necessario lasciare raffreddare il motore a temperatura ambiente

– Non impiegare mai contemporaneamente utensili e piede mixer inserito nell'apertura posteriore. Non utilizzare mai una frusta per sbattere e un gancio per impastare contemporaneamente

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 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, ecc.) o in prossimità di fiamme libere. Mantenere la distanza minima di 50 cm

– Badare che il cavo e l'unità motore non entrino in contatto con l'acqua

– Utilizzate l'apparecchio unicamente in locali asciutti e senza prolunghe

– Non lasciar penzolare il cavo d'alimentazione (rischio d'inciampare!)

– Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini





Pulsante di espulsione



Selettore acceso/spento e regolatore di velocità

Pulsante «Turbo»

2. Funzionamento dello sbattitore

2.1 Inserire le fruste per sbattere e i ganci per impastare

– Estrarre la spina dalla presa di corrente

- Portare il selettore acceso/spento sulla posizione «**O**» (=spento)
- Inserire le **fruste** o i **ganci** nei due fori (sotto l'apparecchio) fino allo scatto

Nota:

- Inserire la frusta e il gancio con il disco integrato nel foro più grande, a sinistra
- Se il piede mixer è ancora inserito, le aperture sono chiuse e gli utensili non si possono applicare

2.2 Utilizzo dello sbattitore

- Con il **selettore acceso/spento** e il **regolatore di velocità** è possibile accendere lo sbattitore e modificare il numero di giri del motore:
 - «**0**»: spento
 - «**1**»: bassa velocità
 - «**5**»: alta velocità
- Il pulsante «**Turbo**» permette di aumentare al massimo la velocità (per evitare un sovraccarico, utilizzare il pulsante solo alcuni secondi)

2.3 Sbattere, mescolare, montare, frullare e impastare

- Portare il selettore acceso/spento sulla posizione «**O**» (=spento)
- Inserendo la spina nella presa di corrente, l'apparecchio è pronto all'uso (230 V)
- **Mantenere gli utensili immersi nel recipiente di lavoro**
- Soltanto in seguito, con il **selettore acceso/spento** e il **regolatore di velocità**, impostare il **numero di giri desiderato** (livello da «**1**» a «**5**»)



2.4 Dopo l'uso

- Una volta ottenuto il risultato desiderato, spegnere l'apparecchio (portare il selettore acceso/spento sulla posizione «O»)
- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Ritirare con cura gli utensili dal recipiente soltanto a motore spento
- Liberare **gli utensili premendo il tasto d'espulsione**, badando che il selettore acceso/spento si trovi sulla **posizione «O»**

Importante!

- La regolazione della velocità funziona soltanto, se l'apertura posteriore per l'inserimento del piede mixer è completamente chiusa
- **Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza alimenti**

Funzionamento con fruste per sbattere/ganci per impastare: pagine 48-50

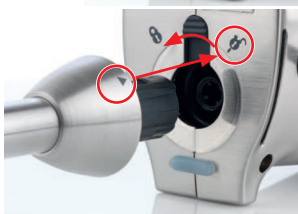
- Consigli e suggerimenti, pagina 48
- Tabella d'uso, pagina 50

5 minuti



Note importanti!

- **Funzionamento breve!** Lo sbattitore è progettato per un **funzionamento breve di 5 minuti**, dopodiché va spento e lasciato raffreddare a temperatura ambiente per almeno 15 minuti
- **Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza alimenti**
- **Non toccare mai gli elementi rotanti dell'apparecchio con le mani o con utensili da cucina (pericolo di lesioni)**
- **Non impiegare mai contemporaneamente utensili e il piede mixer inserito nell'apertura posteriore**
- La regolazione della velocità funziona soltanto, se l'apertura posteriore per l'inserimento del piede mixer è completamente chiusa
- Osservare la «Tabella d'uso» a pagina 50



3. Funzionamento del frullatore ad immersione

3.1 Inserire il piede mixer

- Estrarre la spina dalla presa di corrente
- Portare il selettore acceso/spento sulla posizione «O» (=spento)
- Aprire l'apertura posteriore per il piede mixer fino alla battuta.
 - Nota:** il coperchio dell'apertura posteriore si apre se le fruste/i ganci non sono inseriti
- Inserire il piede mixer fino alla battuta nell'apertura (il segno ▲ deve combaciare con il simbolo ⚡)
- Ruotare il piede mixer in senso antiorario fino allo scatto

Importante!

- **Non utilizzare mai il frullatore ad immersione a vuoto, senza alimenti!**

Italiano



3.2 Riempire il recipiente di lavoro

Per frullare, il recipiente più adatto è un bicchiere per frullatore (non in dotazione). Il piede mixer può anche essere inserito direttamente in una pentola (togliere la pentola dalla piastra e lasciare raffreddare per alcuni minuti prima di frullare gli alimenti).

In generale si raccomanda di frullare una quantità di alimenti misurata per ogni ciclo di lavoro.



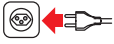
3.3 Frullare, mescolare, tritare e ridurre in purea

Note:

– Per il frullatore ad immersione, **il tempo di funzionamento continuo è inferiore a 1 minuto**. Dopodiché è necessario spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare

– **Inserendo la spina nella presa di corrente**, l'apparecchio è pronto all'uso (230 V).

Importante! Non mettere mai in funzione l'apparecchio a vuoto, senza alimenti



– Tenere il frullatore dall'apposita impugnatura e immergere lentamente la lama (sotto la protezione) nell'alimento da frullare.

Importante: durante il funzionamento tenere il frullatore in posizione verticale, tenendo il bicchiere frullatore con l'altra mano

– Portare il **selettore acceso/spento e regolatore di velocità** sulla posizione «1 - 5» per sbloccare il pulsante «Turbo» (il motore è ancora spento)

– Premere il pulsante «Turbo» per avviare la miscelazione.

Importante: per motivi di sicurezza il pulsante deve essere premuto di continuo (impedisce che il motore funzioni di continuo). Rilasciando il pulsante, il motore si spegne di nuovo

– Premere brevemente e ripetutamente il selettore del frullatore ad immersione. Mantenerlo in seguito ininterrottamente premuto

– Una volta ottenuto il risultato desiderato, rilasciare il pulsante «Turbo» e posizionare il selettore di nuovo su «O». Staccare la spina dalla presa di corrente

3.4 Dopo l'uso

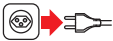
– Dopo aver raggiunto il risultato desiderato, rilasciare il pulsante «Turbo» (il motore si spegne automaticamente)

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

– Sollevare lentamente il piede mixer dal bicchiere soltanto ad arresto completo del motore/della lama

– Sbloccare il piede mixer ruotando in senso orario e rimuoverlo

– Richiudere completamente il coperchio dell'apertura posteriore



Consigli e suggerimenti per l'utilizzo del piede mixer vedere pagina 49 e 51

Segue...

Importante!

- Estrarre il piede mixer dal recipiente soltanto quando l'apparecchio è spento (= selettore acceso/spento su posizione «O»)
- Per motivi igienici pulire sempre il frullatore direttamente dopo l'uso. Questo evita inoltre che dei residui restino incollati (vedi «Pulizia» a pagina 53)
- Immergere il frullatore nel bichiere pieno d'acqua con un po' di detersivo (lama verso il basso). Far funzionare l'apparecchio per alcuni secondi (= azionare brevemente il tasto «Turbo»)

Consigli e suggerimenti per l'utilizzo delle fruste per sbattere/ganci per impastare

- Iniziando con il numero di giri più basso, si evita di sollevare la polvere degli ingredienti dal recipiente (farina, cacao) e di spruzzare intorno l'impasto liquido
- **Amalgamare gli ingredienti** con il numero di **giri più basso**, aumentare in seguito la velocità
- Per piccole quantità si consiglia di tenere il recipiente leggermente inclinato per consentire agli utensili di lavorare con un raggio d'azione maggiore
- È preferibile lavorare grandi quantità di alimenti in piccole porzioni
- Si consiglia di **montare la panna** fredda, appena tolta dal frigorifero in un recipiente precedentemente raffreddato, poiché la panna non sopporta grandi sbalzi di temperatura.

Suggerimento: mantenendo un livello di velocità medio sbattere la panna semigrassa in un recipiente stretto e alto

- Non «mescolare eccessivamente» certe miscele di pasta (che contengono ad es. farina bianca) altrimenti la pasta diventa dura
- **Montare a neve gli albumi:** gli utensili e il recipiente devono essere puliti e assolutamente ben sgrassati (senza residui di latte, burro o olio, che possono impedire che gli albumi montino a neve ben ferma)
- **Maionese:** mescolare gli ingredienti per alcuni secondi ad alta velocità. Con media velocità amalgamare, poco a poco e in piccole dosi, un terzo dell'olio. Aggiungere il restante olio facendolo scendere «a filo»
- Togliere la pasta rimasta incollata alle pareti del recipiente con una spatola in gomma (non in dotazione) (spegnere dapprima l'apparecchio sulla posizione «O»)

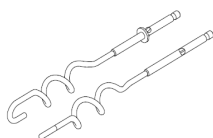
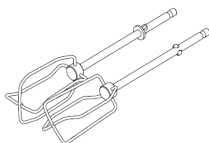
Italiano





Importante!

- Il frullatore ad immersione **non è adatto** per tritare/frullare cubetti di ghiaccio, patate (per purea), carne cruda, nonché alimenti secchi (ad es. noci, chicchi di caffè, cereali e riso). È possibile danneggiare la lama e l'apparecchio!
- Tagliare alimenti di una certa grandezza in pezzi più piccoli
- Per frullare la frutta col nocciolo o la frutta con semi togliere il nocciolo, risp. il torsolo
- Selezionare le bacche e togliere il gambo
- **Ingredienti solidi** vanno lavorati sempre in piccole quantità
- Non frullare mai olio bollente (pericolo di ustioni per gli schizzi d'olio bollente!)
- Per evitare spruzzi e la fuoriuscita degli alimenti frullati, riempire il bicchiere frullatore senza superare il limite di riempimento indicato
- Per un frullato ottimale, **almeno** la lama dovrebbe essere completamente immersa nell'alimento da frullare



Accessorio	Funzione	Uso/suggerimenti	Livello
	spento		0
Fruste per sbattere	rimestare, mescolare	Rimestare la farina/gli ingredienti asciutti, mescolare pastelle liquide e paste per biscotti. Montare panna, albumi, amalgamare noci, scaglie di cioccolato.	1 (min.)
	amalgamare, mescolare	Preparare salse, pudding, miscele per muffins, scones (malfatti), pane alla frutta secca. Miscelare gli ingredienti per paste sottili.	2 (livello basso)
	mescolare, sbattere, frullare	Preparare pastelle liquide (ad es. per crêpes, soufflé, wafer) e miscele per dolci. Montare il burro e lo zucchero oppure amalgamare le uova alla massa.	3 (livello medio)
	sbattere, montare	Sbattere le uova, i dessert a base di gelato, le paste soffici. Per ottenere un risultato ottimale, le uova devono essere a temperatura ambiente.	4 (livello medio)
	montare la panna	Non montare troppo la panna altrimenti diventa burro.	4 (livello medio)
	montare a neve gli albumi	Mettere al fresco l'albume prima di montarlo a neve e salare leggermente in modo che diventi ben fermo. Lavorare velocemente.	5 (livello massimo)
Ganci per impastare	impastare	Impastare paste lievitate, paste per torte, paste per pastasciutta e altre paste dure.	5 (livello massimo)
Piede mixer	mescolare	Shake a base di latte, «smoothies», cocktail, frappé a base di frutta. Suggerimento: utilizzare il latte freddo di frigorifero e mescolare fino a ottenere un composto arioso, schiumoso.	5 (livello massimo)
	ridurre in purea	Ridurre finemente in purea: per minestre, sorbetti, salse, dips, alimenti per bebè.	5 (livello massimo)
	mescolare bene	Dressing, vinaigrette	5 (livello massimo)

cucina di **stagione****4. Consigli per l'uso/Ricette per frullatore a immersione**

Le seguenti ricette sono state create dalla rivista culinaria CUCINA DI STAGIONE: buon appetito!

Preparazione	Ingredienti/uso	Funzionamento (max.)
Minestra di mais dolce (Primo piatto per quattro persone)	Far rinvenire 300 g di chicchi di mais (in scatola) ben sgocciolati e uno scalogno tritato in 1 noce di burro. Preparare 5 dl di brodo di pollo. Deglassare con il brodo fino a coprire i chicchi di mais. Cuocere per 30 minuti. Con il frullatore ridurre in purea e passare al colino. Aggiungere 90 g di panna acida semigrassa e bagnare con il resto del brodo fino a raggiungere la consistenza desiderata. Rettificare il condimento con sale, pepe e curry. Scaldare ma non far bollire.	60 sec.
Mango-Chutney fresco (contorno per piatti a base di curry o come dip - per 6-8 persone)	Pelare un mango ben maturo di 350 g. Togliere la polpa dal nocciolo tagliandola in piccoli pezzi (ca. 220 g). Mischiare con 150 g di ricotta alla panna, 1 chili piccante, a cui avete tolto i semi, tritato, ½ cucchiaino di sale e 1 cucchiaino di spezie indiane Garam Masala. Il tutto ridurre in purea.	60 sec.
Salsa alla feta (come salsa per insalata o come dip)	Mischiare 100 g di formaggio feta con 180 g di iogurt greco nature, uno spicchio d'aglio pressato, la scorza di mezzo limone grattugiata, 2 cucchiaini di menta tritata e un cucchiaino di olio d'oliva. Ridurre il tutto in purea e aggiustare con sale e abbondante pepe.	60 sec.
Lassi alla banana (4 porzioni per un gustoso frullato)	1 banana grande tagliata a rondelle, 250 g di jogurt nature, 2,5 dl di M-Drink, 1 cucchiaino di noce di cocco grattugiata, 2 cucchiaini di miele, ½ cucchiaino di cannella e ¼ di cucchiaino di polvere di cardamomo. Ridurre il tutto in purea. Il lassi si può preparare con qualsiasi frutto. Per ogni ricetta si calcola ca. 200 di frutta.	60 sec.

Preparazione	Ingredienti/uso
Gustosa crema di zucca Julias	<p>Mettere 800 g di zucca tagliata in piccoli pezzi in una grande pentola e coprire con acqua. Aggiungere 2 cucchiaini di brodo in polvere, 3 spicchi d'aglio, 1 cucchiaino di curry, ½ cucchiaino di Sambal Oelek e un po' di sale.</p> <p>Fare bollire, quindi lasciare ammorbidire i pezzi di zucca a fuoco basso.</p> <p>Togliere la pentola dal fuoco e fare raffreddare per ca. 5 minuti.</p> <p>Ridurre in purea con il piede mixer (direttamente nella pentola o meglio nel bicchiere frullatore). Riscaldare ancora e affinare con della panna e condire con sale. Decorare con un ciuffetto di panna montata e dei fili di erba cipollina e servire calda.</p>

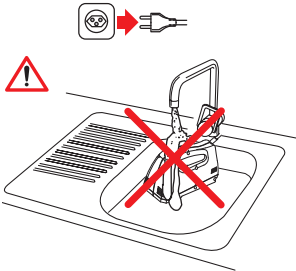
Italiano

**Importante!**

- Il frullatore ad immersione, le fruste e i ganci **non sono indicati** per tritare/frullare cubetti di ghiaccio, patate (per purea) né alimenti molto secchi (ad es. chicchi di caffè, cereali e riso). Lama e apparecchio potrebbero subire dei danni!

Custodia / Manutenzione

- In caso di mancato uso, spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa di corrente. Conservare lo sbattitore in un luogo asciutto e privo di polvere, fuori dalla portata dei bambini. Raccomandiamo di conservare l'apparecchio nell'imballaggio originale
- L'apparecchio non necessita di alcuna manutenzione. Non deve essere lubrificato né oliato. Controllare regolarmente che il cavo e la spina non siano danneggiati



Blocco motore

- Prima di pulire l'apparecchio estrarre sempre la spina dalla presa di corrente
- **Non immergere mai nell'acqua il blocco motore né lavarli sotto l'acqua corrente**
- 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

Fruste per sbattere e ganci per impastare

- Lavare gli utensili con acqua calda e un po' di detersivo, quindi asciugare bene

Importante:

- Non mettere le fruste e i ganci nella lavastoviglie

Piede mixer

- Immergere il piede mixer nel recipiente di lavoro pieno d'acqua con un po' di detersivo (lama verso il basso) e azionare l'apparecchio per alcuni secondi (= breve pressione sul tasto «Turbo»)

- **Estrarre la spina**

- In seguito, asciugare con cura il piede mixer tenendolo con la lama rivolta verso il basso. **Attenzione è tagliente!**

Nota:

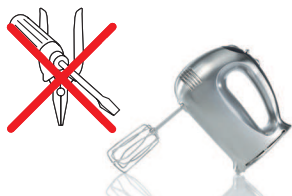
- Non mettere il piede mixer in lavastoviglie

Nota:

- Lavorando le carote può prodursi una colorazione arancione. Per toglierla mettere alcune gocce d'olio commestibile su un panno e pulire l'alone arancione. Sciacquare con cura



54 Guasti



- Le riparazioni dell'apparecchio possono essere eseguite solo presso MIGROS-Service. Le riparazioni effettuate da personale non specializzato, possono essere fonte di pericolo per l'utente
- In caso di riparazioni non effettuate a regola d'arte non viene assunta alcuna responsabilità per eventuali danni; decade inoltre il diritto alla garanzia

Smaltimento



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

Italiano

Dati tecnici

Tensione nominale	230 Volt / 50 Hz
Potenza nominale	250 watt
Dimensioni dell'apparecchio di base – senza accessori	ca. 200 x 155 x 105 mm (l x a x p)
Lunghezza del cavo	ca. 1 m
Peso dell'apparecchio di base	ca. 1.1 kg
Materiali	- corpo dell'apparecchio e impugnatura plastica - utensili acciaio inox/plastica
Livelli di velocità	5
Funzionamento breve sbattitore	5 minuti
Funzionamento breve frullatore	1 minuto
Schermato contro i radiorisurbi	secondo le norme UE
Approvato da	CE / S+
M-garanzia	2 anni
Accessori (compresi nel prezzo)	2 fruste per sbattere, 2 ganci per impastare e piede mixer

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



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 Garantieanspruch 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.

© 2011 oeliner.ch

MIGROS Service

Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen.

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

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



M-INFOLINE
0848 84 0848
www.migros.ch

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 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/contatto

