



# MIO★STAR



## MULTI COOKER GOURMET 1200

Küchenmaschine





## Wussten Sie schon?

Unter [www.migros-service.ch](http://www.migros-service.ch) finden Sie eine grosse Auswahl an Zubehör und Ersatzteilen. Somit können Sie die Lebenszeit Ihres Gerätes deutlich verlängern.

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





# Küchenmaschine Multi Cooker Gourmet 1200

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
<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>2</b>	<b>3. Maschine starten</b>	<b>15</b>
<b>Übersicht der Geräte- und Bedienteile</b>	<b>6</b>	– Mix- / Garzeit einstellen	15
<b>Übersicht der Zubehörteile</b>	<b>7</b>	– Temperatur einstellen	15
Hinweise zu dieser Anleitung	8	– Geschwindigkeit einstellen	15
Auspacken	8	– Mix- / Garvorgang starten	16
<b>Inbetriebnahme</b>	<b>8</b>	– Mix- / Garvorgang unterbrechen (Pause) oder stoppen	17
– Vor der ersten Inbetriebnahme	8	– Impulsfunktion	17
– Verwendungszweck	9	<b>4. Nach dem Koch- / Mixvorgang</b>	<b>18</b>
<b>1. Aufstellen</b>	<b>9</b>	– Krug öffnen und abnehmen	18
<b>2. Maschine vorbereiten</b>	<b>10</b>	<b>5. Reinigung</b>	<b>19</b>
– Stromanschluss, Ein-/ Ausschalten	10	– Krug reinigen	19
– Krug aufsetzen / abnehmen	11	– Klingen lösen	20
– Rühraufsätze verwenden	11	– Maschine reinigen	21
– Krug befüllen	12	– Dampfkorb / Dampfsiebe reinigen	21
– Teig zubereiten	12	– Spachtel reinigen	22
– Krug schliessen	12	<b>Aufbewahrung</b>	<b>22</b>
– Dampfkorb anwenden	13	<b>Störungen</b>	<b>23</b>
– Dampfsiebe anwenden	14	<b>Entsorgung</b>	<b>24</b>
– Waage anwenden	14	<b>Technische Daten</b>	<b>24</b>
		<b>Konformität</b>	<b>25</b>
		<b>Garantie / Migros-Service / M-Infoline</b>	<b>28</b>





## 2 Sicherheitshinweise



Deutsch

### Sicherheitsinformationen:

#### Allgemeine Informationen

- Bitte lesen Sie diese Benutzeranleitung vor Gebrauch sorgfältig durch. Diese Informationen gehören zu dem Gerät und müssen stets zur Hand sein.
- Benutzen Sie das Gerät nur zu dem vorgesehenen Zweck.
- Überprüfen Sie, ob die Spannung Ihres Stromnetzes mit der erforderlichen Spannung des Geräts kompatibel ist (siehe Typenschild auf dem Gerät).
- Das Gerät nicht an das Stromnetz anschließen, wenn es unbeaufsichtigt ist. Vor dem Zusammenbau, beim Zerlegen oder bei der Reinigung das Gerät vom Netz trennen.
- Vor der Montage oder dem Wechsel von Zubehör, das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen.
- VORSICHT! Die Messer des Schneidwerks sind extrem scharf:
  - nie mit bloßen Händen berühren, um Schnittverletzungen zu vermeiden.
  - Bei der Reinigung von Hand sauberes Wasser verwenden, so dass Sie das Schneidwerk leicht erkennen und Schnittverletzungen an den extrem scharfen Klingen vermieden werden können.
  - Achten Sie darauf, bei der Entleerung des Kruges, das Schneidwerk nicht zu berühren.
  - Beim Entfernen und Einsetzen des Schneidwerks die Klingen nicht berühren.
- VORSICHT! Wenn Sie die Impulsfunktion «PULSE» benutzen, sollten sich keine heißen Zutaten im Krug befinden, da diese herauspritzen und Verbrühungen verursachen können.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer externen Fernsteuerung (z.B. eine per Funk bedienbare Steckdose) ausgelegt.
- WARNUNG! Den Gerätesockel nicht in Wasser eintauchen.
- ACHTUNG! Keine scheuernden, korrosiven oder rauen Reinigungsmittel verwenden, um Beschädigungen an dem Gerät zu vermeiden.
- ACHTUNG! Die Rühraufsätze nicht mit Geschwindigkeiten über Stufe «04» verwenden, da sie sich lösen und von den Klingen zerstört werden können.

#### Vermeidung von Stromschlägen

##### **WARNUNG!**

##### **Bitte halten Sie die folgenden Sicherheitshinweise ein, um Stromschläge zu vermeiden.**

- Schließen Sie das Gerät nur an geerdete Steckdosen an, da dies vor elektrischen Schlägen schützt.
- Bei Beschädigungen darf das Gerät unter keinen Umständen in Betrieb genommen werden. Bei Beschädigungen lassen Sie das Gerät durch den MIGROS-Service reparieren.
- Ist der Stecker der Stromzuleitung beschädigt, muss er vom Hersteller oder dessen Service-Mitarbeiter oder von entsprechend qualifizierten sonstigen Personen repariert werden, um gefährliche Funktionsstörungen zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Anschlusswerte Ihres Stromnetzes mit den technischen Daten des Geräts übereinstimmen.





## Sicherheitshinweise

- Unter keinen Umständen dürfen Wasser oder andere Flüssigkeiten in den Gerätesockel eindringen. Daher:
  - Das Gerät niemals im Freien verwenden.
  - Den Gerätesockel nie in Wasser eintauchen.
  - Stellen Sie keine Behälter mit Flüssigkeiten, wie z.B. Trinkgläser, Vasen usw. auf das Gerät.
  - Nie in sehr feuchten Umgebungen verwenden.
  - Nie in unmittelbarer Nähe eines Spülbeckens, im Badezimmer, neben einer Dusche oder an einem Pool verwenden, da Wasser in das Gerät eindringen könnte. Ist Wasser in das Gerät eingedrungen, ziehen Sie sofort den Netzstecker heraus und lassen Sie das Gerät durch den MIGROS-Service reparieren.
- Berühren Sie das Gerät, die Stromzuleitung oder den Stecker nie mit feuchten Händen.
- Zum Trennen von der Stromversorgung, immer am Stecker anfassen. Niemals am Kabel ziehen.
- Das Stromkabel nicht abknicken oder quetschen.
- Das Stromkabel von heißen Flächen fernhalten.
- Wenn Sie das Gerät für einen längeren Zeitraum nicht benutzen, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose. Nur so ist das Gerät vollständig vom Stromkreis getrennt.
- Verwenden Sie möglichst keine Verlängerungskabel. Verlängerungskabel sollten nur unter ganz bestimmten Voraussetzungen verwendet werden:
  - Das Verlängerungskabel muss für die vom Gerät beanspruchte Leistung ausgelegt sein.
  - Das Verlängerungskabel sollte nicht lose herab hängen; von Kindern fernhalten und sicherstellen, dass niemand darüber stolpern kann.
  - Unter keinen Umständen ein beschädigtes Verlängerungskabel verwenden.
  - Schliessen Sie keine weiteren Geräte an die gleiche Steckdose an, da dies zu einer Überlastung führen kann (verwenden Sie keine Verteilersteckdosen).

### Verhütung von Bränden - ACHTUNG!

**Da das Gerät im Betrieb hohe Temperaturen erreicht, halten Sie stets die folgenden Sicherheitsvorschriften ein, um Brände zu verhindern.**

- Um eine Überhitzung zu vermeiden, decken Sie das Gerät nicht ab. Gewährleisten Sie eine ausreichende Luftzirkulation, damit im Gerät kein Hitzestau entsteht.

### ⚠ Verletzungen vermeiden - VORSICHT!

**Um Verletzungen zu vermeiden, beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise.**

- Stellen Sie sicher, dass niemand über das Stromkabel stolpern kann und dass niemand sich darin verfangen oder darauf treten kann.
- Berühren Sie während des Betriebs keine beweglichen Teile des Geräts, wie zum Beispiel das Schneidwerk oder den Rührflügel. Ihre Hände oder Haare könnten in das Gerät eingezogen werden und Verletzungen verursachen.
- Bevor Sie das Gerät reinigen oder Zubehör wechseln, trennen Sie das Gerät stets von der Stromversorgung.
- Beachten Sie, dass die Oberflächen des Geräts während des Betriebs heiss werden können:
  - Wenn das Gerät in Betrieb ist, nie die Dampfsiebe, den Dampfkorb oder die Deckel ohne einen Topflappen oder Ofenhandschuhe anfassen.
  - Bevor Sie das Gerät transportieren, lassen Sie es abkühlen.





## 4 Sicherheitshinweise

- Das Gerät arbeitet mit heissem Dampf. Um Verbrühungen zu vermeiden:
  - öffnen Sie möglichst nicht die Deckel der Dampfsiebe während des Garprozesses, da heisser Dampf entweichen kann.
  - Heisser Dampf kann auch aus den Lüftungsöffnungen im Deckel des Dampfaufsatzes entweichen.
  - Decken Sie diese Öffnungen auf keinen Fall ab, da sich sonst Dampf im Gerät aufstauen und beim Öffnen schlagartig entweichen könnte:
  - Wenn Sie den Deckel des Dampfkorb öffnen müssen, heben Sie ihn zunächst etwas an der hinteren Seite an, so dass der entweichende Dampf von Ihnen weg strömt.

### ⚠ Sicherheit von Kindern

**VORSICHT! Kinder verletzen sich oft selbst, weil sie Gefahren nicht richtig einschätzen können. Achten Sie daher insbesondere auf Folgendes:**

- Dieses Gerät darf nur unter der Aufsicht von Erwachsenen verwendet werden, um sicherzustellen, dass Kinder nicht damit spielen.
- Achten Sie darauf, dass sich das Gerät stets ausserhalb der Reichweite von Kindern befindet, damit sie nicht damit spielen oder es am Stromkabel herunter ziehen können.
- Stellen Sie sicher, dass die Verpackungsfolie nicht zu einer Todesfalle für Kinder wird. Verpackungsfolie ist kein Kinderspielzeug.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn dies unter Aufsicht geschieht oder wenn sie in der sicheren Bedienung des Geräts unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Das Reinigen und die Pflege des Geräts darf von Kindern nur durchgeführt werden, wenn sie über 8 Jahre sind und von Erwachsenen dabei beaufsichtigt werden.
- Das Gerät und das Stromkabel von Kindern unter 8 Jahren fernhalten.

### Beschädigung des Geräts

**ACHTUNG! Um Beschädigungen am Gerät zu vermeiden, befolgen Sie die folgenden Hinweise:**

- Stellen Sie das Gerät stets auf eine ebene, trockene und rutschfeste Fläche, um zu verhindern, dass es kippt oder herunter rutscht.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf eine heisse Herdplatte.
- Verwenden Sie die Rühraufsätze nie mit einem leeren Topf. Dies kann zu einer Überhitzung des Motors führen.
- Die Rühraufsätze dürfen nur auf den Geschwindigkeitsstufen 1 bis 4 verwendet werden.
- Die Impulsfunktion darf nicht zusammen mit den Rühraufsätzen verwendet werden.
- Der Krug darf nicht ohne Deckel verwendet werden, da ansonsten Flüssigkeit herausspritzen kann.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während sich Zutaten oder Teig darin befinden.
- Überfüllen Sie die Schüssel nicht, da der Inhalt ansonsten herausgeschleudert werden kann. Überlaufende Flüssigkeit kann auf die Unterlage laufen. Daher muss diese wasserfest sein.
- Achten Sie beim Dampfkochen darauf, dass sich nie zu viel oder zu wenig Wasser im Gerät befindet.
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt unter ein hängendes Regal, da Dampf nach oben austritt und das Regal beschädigen könnte.





## Sicherheitshinweise

5

- Verwenden Sie zur Dampferzeugung ausschliesslich sauberes Trinkwasser.
- MIGROS übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch eine falsche Stromversorgung oder eine unsachgemässe elektrische Installation in Ihrem Zuhause verursacht werden. Wenden Sie sich in Zweifelsfällen an den MIGROS-Service.

### **ACHTUNG!**

**Überlaufende Flüssigkeit kann auf die Unterlage laufen. Daher muss diese wasserfest sein. Das Gerät ist nun einsatzbereit.**

Deutsch





## 6 Übersicht der Geräte- und Bedienteile

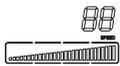
Deutsch



1. Entriegelung Deckel (Knopf gegen sich ziehen)
2. Entriegelung für Krug (drücken)
3. Rutschsichere Füße
4. Waage (max. 5000 g)
5. Beleuchtete Anzeige für:



Temperatur- oder Fehleranzeige («E02»)



SPEED:  
Geschwindigkeitsstufen (00-10)



Mix-/Garzeit



Gewicht

6. Bedientasten:

**TIMER:** Mix-/Garzeit einstellen (1 Sek. - 60 Min.)

**WEIGHT:** Wägefunktion

**PULSE:** Impulsfunktion

**TEMP:** Temperatureinstellung (30 - 120 °C)

**SPEED:** Geschwindigkeitseinstellung (00-10)

7.  Einstellungen (drehen) und Start-/Stopp-Taste (drücken)





## Übersicht der Zubehörteile

7

Deutsch



8. Dampfsieb Deckel

9. Dampfsieb klein

10. Dampfsieb gross

11. Dampfkorb

12. Rührflügel für Rahm, Mayonnaise usw.

13. Krug mit Mixer und Heizung

14. Messbecher (80 ml)

15. Deckel für Krug

16. Spachtel und Haken für Dampfkorb

17. Küchenmaschine

18. Rühraufsatz für Risotto oder Slow Cooking

### Benötigen Sie ein Zubehör oder Ersatzteil?

Unter [www.migros-service.ch](http://www.migros-service.ch) können Sie zu diesem Gerät das passende Zubehör und Ersatzteil bestellen.





## 8 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.**

## Auspacken



- Gerät und Zubehör aus der Verpackung nehmen
- **VORSICHT:** Verletzungsgefahr! Einige Teile des Zubehörs sind sehr scharf!
- Vernichten Sie sämtliche Plastikbeutel und Verpackungsmaterialien, denn diese könnten für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden!
- **Tipp:** Verpackung für einfacheres Versorgen oder spätere Transporte aufbewahren (z.B. für Umzüge, Service usw.).

## Inbetriebnahme



### Vor der ersten Inbetriebnahme

**WARNUNG!** 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
- Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen
- Gerät während des Betriebs oder solange die Speisen noch heiss sind, niemals verrücken. Verbrühungs- und Stromschlaggefahr!
- Das Reinigen darf nur nach Ziehen des Netzsteckers und nach Abkühlen des Kruges erfolgen



**Vor dem ersten Gebrauch** die Zubehörteile mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gründlich abwaschen. Das Gerät und die Aussenseite des Kruges nur mit einem angefeuchteten Tuch abwischen (siehe «Reinigung» auf Seite 19). Unbedingt darauf achten, dass die Kontaktstifte auf der Unterseite des Kruges und in der Maschine trocken bleiben.

**⚠ VORSICHT!** Die Klingen im Krug sind scharf geschliffen!





## Verwendungszweck

Diese Küchenmaschine ist ein Alleskönner, mit dem Sie Arbeiten zeit- und kräftesparend ausführen und sogar kochen können!

Das umfangreiche Zubehör und dessen Funktionen werden auf den folgenden Seiten beschrieben.

Rezepte finden Sie im separaten Rezeptbuch.

**Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.**

## 1. Aufstellen

Beachten Sie vor dem Aufstellen folgende Punkte bei der Wahl des Standorts:

- Wenden Sie das Gerät auf einer trockenen, stabilen und wärmefesten Unterlage an und achten Sie darauf, dass die Steckdose frei zugänglich ist.
- Das Gerät kann bei laufendem Motor stark vibrieren. Stellen Sie es daher immer auf eine stabile und rutschfeste Arbeitsfläche.
- Wählen Sie eine ebene Fläche, die ausreichend Platz für die Belüftung bietet.
- Stellen Sie das Gerät mit der Rückseite gegen eine Wand. Achten Sie beim Kochen und Dampfgaren darauf, dass das Gerät nicht unter oder nahe bei einem Küchenschrank oder Gestell steht. Der austretende Dampf kann sonst daran Schäden verursachen. Mindestabstand von 30 cm um das Gerät einhalten.
- Entfernen Sie NICHT die Füße am Boden des Gerätes, da es sonst runterfallen und schwere Verletzungen und Verbrennungen verursachen kann. Die Füße auf der Unterseite sauber halten, damit das Gerät während des Betriebs nicht verrutschen kann.
- ACHTUNG! Stellen Sie das Gerät mit Netzkabel nicht auf heiße Oberflächen (Herdplatte etc.) oder in der Nähe von offenen Flammen ab. Halten Sie den Mindestabstand von 50 cm ein. Das Gerät kann beschädigt werden und die Garantieleistung entfällt.
- WARNUNG! Lassen Sie das Netzkabel und das Gerät nicht mit Wasser in Berührung kommen. Halten Sie den Mindestabstand von 50 cm zu Wasserbecken etc. ein.
- Verwenden Sie das Gerät nur in trockenen Räumen.
- VORSICHT! Lassen Sie das Netzkabel nicht herunterhängen. Stolpergefahr!



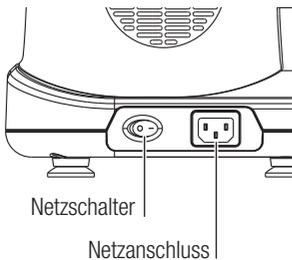


## 10 Inbetriebnahme

Deutsch

### Hinweise:

- Verwenden Sie bei Bedarf ausschliesslich 3-polige Verlängerungskabel mit einem Aderquerschnitt von 1.5 mm<sup>2</sup>. Ein langes Kabel sollte so verlegt werden, dass es nicht herunterhängt und Kinder daran ziehen können oder jemand darüber stolpert.
- Kontrollieren Sie von Zeit zu Zeit das Netzkabel auf Schäden. Lassen Sie defekte Netzkabel sofort durch den MIGROS-Service ersetzen.



## 2. Maschine vorbereiten

### Stromanschluss, Ein-/ Ausschalten

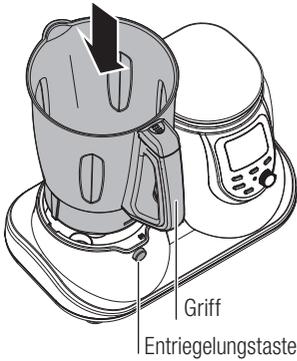
- Prüfen Sie, ob die Netzspannung, die Sie benutzen wollen, mit der des Gerätes übereinstimmt. Die Angaben hierzu finden Sie auf dem Typenschild.
- Roter Netzschalter auf der Rückseite auf «0» stellen.
- Netzkabel zuerst in den Netzanschluss auf der Rückseite und dann in die Netzsteckdose einstecken. Es dürfen keine Schaltuhren («Timer») oder geschaltete Stromschienen verwendet werden.
- Maschine einschalten, indem der Netzschalter auf «I» gestellt wird: es ertönt ein Piepston und Netzschalter und Anzeige leuchten.
- Wird während 5 Minuten keine Taste gedrückt, schaltet die Maschine automatisch in Standby und die Anzeige erlischt. Durch Drücken einer Taste wird die Maschine wieder eingeschaltet.
- **Aus Sicherheitsgründen Maschine immer mit dem Netzschalter ausschalten (auf «0» stellen):**
  - **bevor Zubehörteile angebracht oder gewechselt werden**
  - **bei Nichtgebrauch.**





## Inbetriebnahme

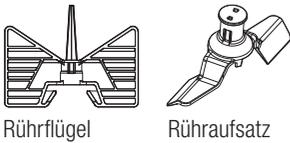
### Krug aufsetzen / abnehmen



Der Krug ist das Herzstück der Maschine. Bitte beachten Sie, dass die Klingen im Inneren sehr scharf sind und diese daher nie berührt werden dürfen.

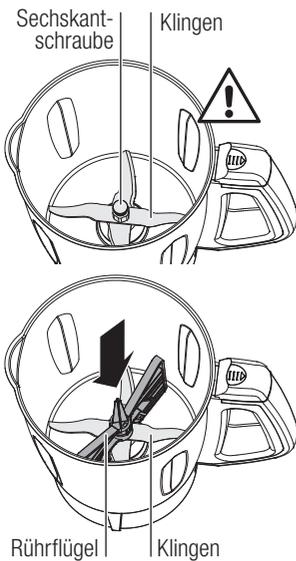
- Gerät mit Netzschalter ausschalten («0»).
- Krug so drehen, dass der Griff über der silbernen Entriegelungstaste «PUSH» steht.
- Dann Krug vorsichtig nach unten drücken, bis er hörbar einschnappt.
- Ist der Krug nicht ganz aufgesetzt, blinkt in der Anzeige die Fehlermeldung «E02» und die Maschine lässt sich nicht starten.
- Durch Drücken der silbrigen Entriegelungstaste «PUSH» kann der Krug entriegelt und nach oben abgenommen werden.

### Rühraufsätze verwenden



Je nach Rezept und Anwendung, werden Aufsätze benötigt. Im Lieferumfang enthalten sind:

- Rührflügel (links) für Rahm, Mayonaisse, Eiweiss, Saucen etc.
- Rühraufsatz (rechts) für Risotto, Slow Cooking usw.



- Gewünschten Aufsatz auf die Sechskantschraube der Klingen stecken, bis er einschnappt.
- **VORSICHT!** Die Klingen sind sehr scharf! Nicht berühren.
- **ACHTUNG!** Die beiden Rühraufsätze dürfen nur bis zur Geschwindigkeitsstufe «04» verwendet werden, da sie sonst abfallen und Schaden nehmen.





## 12 Inbetriebnahme

Deutsch

- MAX** — ca. 2 Liter
-  — ca. 1.5 Liter
- ca. 1 Liter
- ca. 0.5 Liter

### Krug befüllen

Bitte beachten Sie immer die Füllmengen, da sonst Speisen austreten oder Geräteschäden entstehen können:

- Füllmenge **maximal** 2 Liter.
- Füllmenge für Flüssigkeiten, wenn auf der höchsten Geschwindigkeitsstufe «10» oder mit Impulsfunktion gearbeitet wird, **maximal** 1 Liter.
- Füllmenge **minimal** 0.5 Liter.
- Milch erhitzen **maximal** 500 ml.
- Teig zubereiten **maximal** 800 g.
- Wird das Wasser nur bis zur Markierung  – aufgefüllt, liegen die Speisen nicht im Wasser und lassen sich dampfgaren.
- Auf der Kruginnenseite hat es eine eingravierte Literskala.

### Teig zubereiten

Mit der Maschine lassen sich leichte Teige wie z.B. Biskuitteig erstellen.

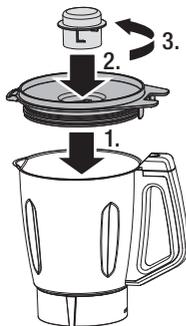
- Zutaten in Krug geben (maximale Teigmenge ist 800 g)
- Krug schliessen und Messbecher aufsetzen (s. nächster Abschnitt)

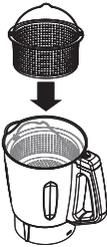
### Hinweise:

- Geschwindigkeit 01- 04 wählen.
- Die Klingen sind sehr scharf; Teig nicht mit der Hand sondern mit Spachtel (16.) aus Krug nehmen

### Krug schliessen

- Nach dem Befüllen Krug mit Deckel schliessen (1).
- Der Deckel muss auf der Griffseite hörbar einrasten und auch auf der Ausgussseite ganz in den Krug gedrückt sein.
- Blinkt in der Anzeige «E03», ist der Deckel nicht (ganz) eingerastet und die Maschine lässt sich nicht starten.
- Messbecher auf Deckel setzen (2.) und im Gegenuhrzeigersinn schliessen (3.) (Bajonetverschluss). Maschine nie ohne Messbecher betreiben, da sonst Flüssigkeit aus dem Krug spritzt.





- MAX** — ca. 2 Liter
- ≡ — ca. 1.5 Liter
- ca. 1 Liter
- ca. 0.5 Liter



## Dampfkorb anwenden

Der Dampfkorb eignet sich für Speisen, die wegen der rotierenden Klinge nicht direkt im Krug gekocht werden können, wie z.B. Reis, Nudeln oder Kartoffeln.

- Gerät mit Netzschalter ausschalten («0»).
- Krug aufsetzen (siehe Seite 11).
- Krug vorsichtig mit Wasser befüllen. Die Wassermenge muss zwischen minimal 0.5 und maximal 2 Litern betragen. In 30 Min. verdampfen rund 0.5 Liter. Darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät fließen kann.
- Wird das Wasser nur bis zur Markierung ≡ – aufgefüllt, liegen die Speisen nicht im Wasser und lassen sich dampfgaren.
- Gefüllten Dampfkorb von oben in Krug absenken und dann Griff des Korbes zur Seite abklappen.
- Deckel schliessen, bis er hörbar einrastet.
- Messbecher aufsetzen und verschliessen (im Gegenuhrzeigersinn drehen).
- Garvorgang starten (siehe Seite 16, «Mix-/Garvorgang starten»).

- VORSICHT! Krug, Dampfkorb und austretender Dampf sind sehr heiss! Nicht berühren.
- VORSICHT! Nach dem Dampfgaren den Dampfkorb nur mit dem Haken des Spachtels aus dem Krug heben.

## Tipps

- Mit dem Dampfkorb können auch Teigwaren, Kartoffeln und Reis bei 100 °C gedämpft werden.

Zu den Garzeiten muss noch eine Aufheizzeit von rund 7-8 Minuten dazugezählt werden (die Aufheizzeit kann je nach Grösse des Produkts variieren).

Beispiel: die Kochzeit von Nudeln beträgt 7 Minuten und die Aufheizzeit rund 8 Minuten. Wählen Sie in diesem Fall mit der Taste TIMER 15 Minuten (7+8=15) und mit der TEMP-Taste (Temperatur) 100 °C Deckel und Messbecher immer gut verschliessen.

- Max. Mengen für Dampfkorb (pro Durchgang):  
Teigwaren ca. 200 g, Reis 150 g und Kartoffeln 500 g.
- VORSICHT!: Mengen nie überschreiten, da sonst das aufschäumende Wasser aus dem Deckel ins Gerät laufen kann: Kurzschluss- und Stromschlaggefahr!

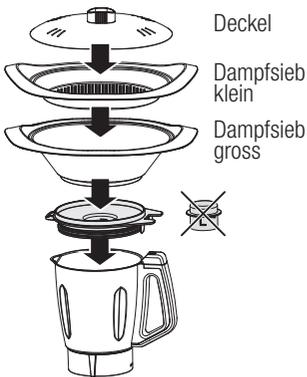




## 14 Inbetriebnahme

Deutsch

- MAX** — ca. 2 Liter  
 — ca. 1.5 Liter  
 — ca. 1 Liter  
 — ca. 0.5 Liter



### Dampfsiebe anwenden

Die Dampfsiebe werden auf den Deckel des Kruges gestellt und eignen sich sehr zum Dampfgaren von Speisen wie Gemüse und Fisch.

- Gerät mit Netzschalter ausschalten («0»).
- Krug aufsetzen (siehe Seite 11).
- Krug vorsichtig mit Wasser befüllen. Die Wassermenge muss zwischen minimal 0.5 und maximal 2 Litern betragen. In 30 Minuten verdampfen rund 0.5 Liter, in 15 Min. rund 0.25 l. Darauf achten, dass beim Befüllen kein Wasser in das Gerät fließen kann.
- Deckel schliessen, bis er hörbar einrastet.
- Bei dieser Anwendung Messbecher nicht verwenden, da sonst der Dampf aus dem Krug nicht in die Dampfsiebe gelangen kann.
- Das grosse Dampfsieb auf den Deckel des Kruges stellen. Auf guten Sitz des Siebes achten. Sieb locker mit Speisen befüllen. Darauf achten, dass dieses nicht überfüllt wird, da sonst der Dampf nicht mehr durch die Speisen gelangen und diese nicht optimal garen kann.
- Bei Bedarf kann das kleinere Dampfsieb auf das grössere gestellt werden und ebenfalls mit Speisen befüllt werden. Tipp: Speisen mit längerer Garzeit müssen ins untere Sieb füllen.
- Transparenten Deckel auf Dampfsieb legen.
- Garvorgang starten (siehe Seite 16, «Mix-/Garvorgang starten»).
- **⚠ VORSICHT!** Der Krug, die Dampfsiebe, der Deckel und der austretende Dampf werden sehr heiss. Nicht berühren.

### Hinweise:

- Wenn Sie gefrorene Speisen wie Fisch oder Fleisch garen möchten, ist es nötig, das Gerät 10 Min. mit Dampf vorzuwärmen. Dazu zuerst eine Garzeit von 10 Minuten eingeben. Anschliessend Speisen in Sieb(en) gut verteilen und die gewünschte Garzeit eingeben. Vor Beginn unbedingt genügend Wasser in Krug geben.

### Waage anwenden

Die Maschine ist mit einer elektronischen Waage ausgestattet. Die Waage lässt sich vor, nach dem Mix-/Garvorgang oder in Mix-/Gar-Pausen verwenden.

- Leeres Gefäss für die zu wägenden Lebensmittel auf die Glasplatte legen.
- Maschine einschalten.
- Mit «WEIGHT»-Taste Waage einschalten. Zuerst erscheint die Tarrierungsanzeige  - . Dabei wird das Gewicht eines Gefässes berücksichtigt, bzw. abgezogen (= Tarafunktion).
- Sobald die Anzeige     erscheint, ist die Waage bereit zum Wägen.
- Es kann maximal ein Gewicht von 5 kg gemessen werden. Bei Überlast, werden in der Anzeige vier Striche angezeigt.





### 3. Maschine starten

- Kontrollieren, ob der Netzschalter eingeschaltet ist («I»)
- Krug und Dampfsiebe wie vorgängig beschrieben aufsetzen, befüllen und mit dem Deckel schliessen. Bei nicht richtig aufgesetztem Krug oder Deckel, erscheinen in der Anzeige die Fehlermeldungen «E02» oder «E03».

#### Mix- / Garzeit einstellen



- Die Mix-/Garzeit muss immer eingestellt werden.
- In der Anzeige wird unten die Mix-/Garzeit angezeigt, z.B. 15:00 für 15 Minuten.
- Drücken Sie die Taste «TIMER» und wählen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Mix-/Garzeit. Von 1-60 Sekunden lässt sich die Garzeit sekundengenau einstellen. Ab 1 Minute wird die Mix-/Garzeit in 30-Sekunden-Schritten und ab 10 Minuten in 1-Minuten-Schritten eingestellt.
- Die maximale Mix-/Garzeit beträgt 60 Minuten. Sollte dies nicht reichen, nach 60 Minuten neuen Wert einstellen und durch Drücken von Drehknopf Kochvorgang neu starten.

#### Temperatur einstellen



- Der Krug ist mit einer integrierten Heizung ausgestattet und kann daher auch zum Kochen verwendet werden.
- Wenn Sie die Kochfunktion nicht benötigen, können Sie direkt weiter zum nächsten Abschnitt «Geschwindigkeit einstellen».
- In der Anzeige wird oben links ständig die aktuelle Krug-Temperatur angezeigt, z.B. 021 °C.
- Drücken Sie die Taste «TEMP» und wählen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Temperatur. Die Temperatur lässt sich in 10er-Schritten von 30 – 120 °C einstellen.

#### Geschwindigkeit einstellen



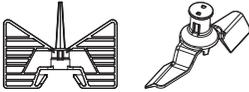
- In der Anzeige wird oben rechts die Geschwindigkeit angezeigt, z.B. «01» und gleichzeitig leuchtet in der Mitte die Balkenanzeige.
- Drücken Sie die Taste «SPEED» und wählen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Geschwindigkeit. Die Geschwindigkeit lässt sich von «00» bis «10» (Maximum) einstellen.
- Wenn Sie nur Dampfgaren möchten, die Geschwindigkeitsstufe «00» wählen.
- Die Geschwindigkeitsstufe «01» ist zusammen mit dem Rührsaatz speziell für Risotto und ähnliche Speisen vorgesehen. Hier drehen





## 16 Inbetriebnahme

Deutsch



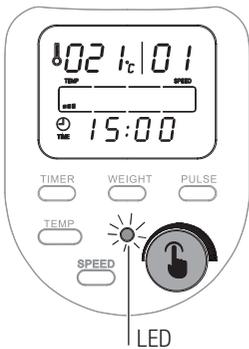
die Klingen mit dem Rühraufsatz langsam während 3 Sekunden, gefolgt von 10-sekündigen Pausen. Dies vermeidet ein Kleben/Anbrennen des Garguts.

### Hinweise:

- Wenn die Krug-Temperatur über 60 °C beträgt, lässt sich die Geschwindigkeit nur bis auf Stufe «04» einstellen und die Impulsfunktion ist deaktiviert.
- ACHTUNG! Bei aufgesetzten Rühraufsätzen darf die «PULSE»-Taste nicht gedrückt und die maximale Geschwindigkeit «04» nicht überschritten werden, da die Aufsätze sonst abfallen und Schaden nehmen.

### Mix- / Garvorgang starten

- Nach dem Einstellen der Mix-/Garzeit, Temperatur und/oder Geschwindigkeit, den Drehknopf drücken, um die Maschine zu starten. In der Anzeige beginnt die Garzeit rückwärts zu zählen. Bei eingeschalteter Kochfunktion leuchtet neben dem Drehknopf die rote LED auf, wenn der Krug beheizt wird.
- Fünf Sekunden vor dem Ende der Garzeit ertönen Piepstöne.
- Anschliessend stoppt die Maschine und die ganze Anzeige blinkt. Der Kühlfventilator läuft noch einige Sekunden weiter.



### Hinweise:

- Der Mix-/Garvorgang kann verlängert werden: Drücken Sie zuerst die «TIMER»-Taste und wählen dann durch Drehen des Drehknopfes eine neue Mix-/Garzeit. Diese Einstellung muss erfolgen, bevor der Koch-/Mixvorgang beendet ist.
- Der Mix-/Garvorgang unterbricht aus Sicherheitsgründen automatisch, sobald der Deckel geöffnet oder der Krug im laufenden Betrieb abgenommen wird. Es wird unbedingt davon abgeraten, den Vorgang auf diese Weise zu unterbrechen, da sonst die elektrischen Kontakte überlasten und die Maschine Schaden nimmt (keine Garantie). Drücken Sie vor dem Öffnen oder Entnehmen immer zuerst den Drehknopf (= Pause).
- ⚠ VORSICHT! Niemals mit Finger oder Gegenständen in die Deckelöffnung greifen.





## Mix-/ Garvorgang unterbrechen (Pause) oder stoppen

- Der Koch- oder Mixvorgang kann jederzeit unterbrochen werden, um beispielsweise weitere Zutaten beizugeben oder um die Speisen zu probieren.
- Drücken Sie dazu den Drehknopf. Die Maschine und die Garzeit-Anzeige stoppen sofort. Der Kühlventilator läuft noch einige Sekunden weiter.
- Mit dem Messbecher können von oben Flüssigkeiten direkt durch den Deckel beigegeben werden. Der Messbecher hat 60- und 80-ml-Markierungen.
- Falls nötig, können während der Pause Einstellungen, wie z.B. die Garzeit geändert werden.
- Um den Koch-/Mixvorgang fortzuführen, den Drehknopf erneut drücken.

### Hinweis:

- Falls die Pause länger als 5 Minuten dauern sollte, schaltet sich die Anzeige aus. Durch einmaliges Drücken des Drehknopfes, werden die Anzeige und die letzten Einstellungen wieder sichtbar.

## Impulsfunktion



- Wird während des Betriebs die «PULSE»-Taste gedrückt, erhöht sich die Geschwindigkeit solange auf das Maximum, bis die Taste losgelassen wird. Diese Funktion ist hilfreich, wenn z.B. bei der Pesto-Herstellung Blätter oben aufschwimmen. Durch kurze Anwendung der «PULSE»-Taste (2-3 Sekunden), entsteht in der Flüssigkeit ein Sog, der die Blätter nach unten zieht und dann zerkleinert.

### Hinweise:

- Wenn die Krug-Temperatur über 60 °C beträgt, ist die Impulsfunktion deaktiviert.
- Bei aufgesetzten Rühraufsätzen darf die «PULSE»-Taste nicht gedrückt werden, da die Aufsätze sonst abfallen und Schaden nehmen.
- ⚠ VORSICHT! Bei der Impulsfunktion immer den Messbecher auf den Deckel setzen, da sonst Flüssigkeit aus dem Krug spritzt!

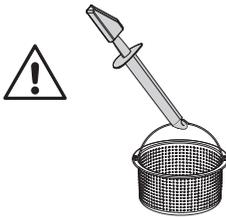




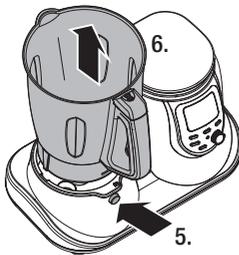
## 4. Nach dem Mix-/Garvorgang

### Krug öffnen und abnehmen

- VORSICHT! Nach dem Kochen oder Dampfgaren sind verschiedene Teile des Kruges, der Dampfkorb, die Dampfsiebe oder der Deckel sehr heiss.
- Maschine mit Netzschalter ausschalten («0»).
- Entriegelungsknopf auf Griff ganz nach Aussen ziehen und festhalten (1.). Dann Deckel (2.) anheben. Damit Sie sich nicht die Finger verbrennen, den Deckel an den beiden Laschen halten (siehe Kreis in Abbildung).
- Messbecher (VORSICHT! Nach Kochen heiss!) im Uhrzeigersinn drehen (3.) und dann nach oben abziehen (4.).



- Falls der Dampfkorb eingesetzt ist, diesen mit dem Haken des Spachtels anheben und etwas abtropfen lassen. Dann aus dem Krug nehmen.
- VORSICHT! Der Dampfkorb und die Speisen sind nach dem Garen sehr heiss. Verbrühungsgefahr!



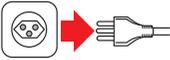
- Silbernen Entriegelungsknopf «PUSH» drücken (5.) und Krug nach oben abziehen (6.)
- Aus hygienischen Gründen alle Teile nach der Anwendung immer gleich reinigen (siehe «Reinigung»).



## 5. Reinigung



- VORSICHT! Nach dem Kochen oder Dampfgaren sind verschiedene Teile des Kruges, der Dampfkorb, die Dampfsiebe oder der Deckel sehr heiss. Teile komplett abkühlen lassen, bevor sie gereinigt werden.



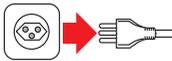
- ACHTUNG! Vor der Reinigung Maschine mit Netzschalter ausschalten («0») und Netzstecker ziehen!
- ACHTUNG! Verwenden Sie weder scheuernde Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel noch scharfe Metallschaber. Sie zerkratzen sonst die Oberflächen.

### Krug reinigen



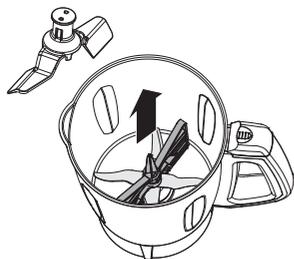
- VORSICHT! Die Klingen des Kruges sind sehr scharf geschliffen. Verletzungsgefahr!

- **Tipp:** Am einfachsten erfolgt die Reinigung unmittelbar nach der Anwendung, wenn der Krug abgekühlt und Speisereste noch nicht eingetrocknet sind.
- Geben Sie dann ca. 0.5 l warmes Wasser und wenig (!) Spülmittel in den Krug.
- Krug und Deckel aufsetzen.
- Netzschalter einschalten («I») und auf «SPEED»-Taste drücken. Geschwindigkeit wählen:
  - Falls die beiden Rühraufsätze montiert sind, darf höchstens die Stufe «4» gewählt werden (die Teile fallen sonst ab und gehen kaputt; keine Garantie).
  - OHNE Rühraufsätze kann eine höhere Geschwindigkeit gewählt werden.
- Drehknopf drücken und Maschine einige Sekunden laufen lassen. Drehknopf erneut drücken (= Pause), einige Sekunden warten und dann Maschine nochmals einige Sekunden laufen lassen. Sollte Schaum austreten (weil zuviel Spülmittel im Wasser ist), Maschine sofort stoppen und überlaufenden Schaum wegwischen.

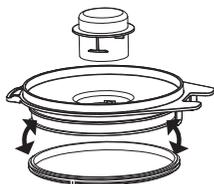


- Maschine mit Netzschalter ausschalten («0») und Netzstecker ziehen.





- Falls Rühraufsätze aufgesetzt sind, diese zuerst vorsichtig nach oben abziehen und reinigen. Teile nicht im Geschirrspüler reinigen.



Dichtungsring

- Dichtungsring nur mit Fingern vorsichtig vom Deckel abnehmen. Deckel, Dichtung und Messbecher mit Spülmittel gründlich reinigen. Teile nicht im Geschirrspüler reinigen.
- Krug vorsichtig ausspülen. Darauf achten, dass kein Wasser auf der Aussenseite runterläuft oder gar in den Griff gelangt. Auch die Kontaktstifte auf der Unterseite dürfen auf keinen Fall nass werden!

### Klingen lösen



- VORSICHT! Die Klingen sind sehr scharf. Verletzungsgefahr!
- Auf der Unterseite die Klingenverriegelung festhalten und im Gegenurzeigersinn bis zum Anschlag drehen. Krug umdrehen, dass die lose Klingeneinheit nicht aus dem Krug fallen kann. Dann Verriegelung abnehmen. Klingeneinheit an grosser Schraube festhalten und vorsichtig aus dem Krug ziehen.

- Krug innen mit Schwamm reinigen und darauf achten, dass kein Wasser an die Kontaktstifte gelangt. Aussen mit leicht feuchtem Tuch abwischen.
- WARNUNG! Krug NICHT in Geschirrspüler geben oder in Wasser eintauchen. Kurzschlussgefahr!



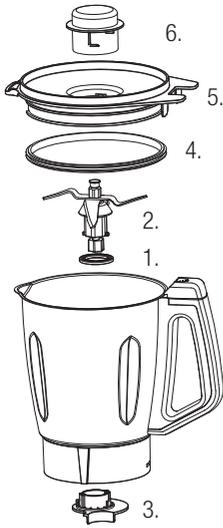
Dichtungsring

- Dichtungsring mit Fingern vorsichtig von Klingeneinheit abziehen.



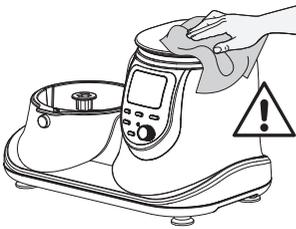
Klingenverriegelung

- Klingenverriegelung, Klingeneinheit und Dichtungsring vorsichtig mit Spülmittel und Schwamm reinigen. WARNUNG! Teile NICHT in Geschirrspüler geben.
- Teile mit sauberem Wasser spülen.



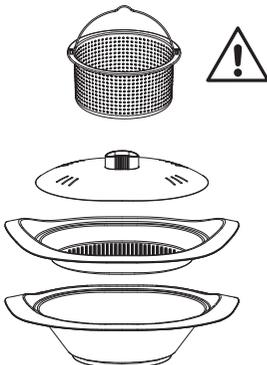
- Alle Teile gut trocknen und dann in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammensetzen.
- Darauf achten, dass die Klingerverriegelung wieder gut verschlossen wird, da sonst Flüssigkeit auslaufen könnte. Beachten Sie die Schlosssymbole auf der Unterseite des Kruges.

## Maschine reinigen



- Maschine mit leicht feuchten Tuch abwischen und nachher trocken reiben.
- **WARNUNG!** Maschine niemals in Wasser eintauchen. Kurzschluss- und Stromschlaggefahr!

## Dampfkorb / Dampfsiebe reinigen

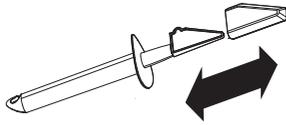


- **VORSICHT!** Nach dem Kochen oder Dampfgaren sind der Dampfkorb, die Dampfsiebe und der Deckel sehr heiss. Teile komplett abkühlen lassen, bevor sie gereinigt werden.
- Dampfkorb, Dampfsiebe und Deckel vorsichtig mit Spülmittel reinigen. **WARNUNG!** Teile NICHT in Geschirrspüler geben.



## 22 Reinigung

Deutsch



### Spachtel reinigen

- Silikonenteil mit Fingern vorsichtig von Spachtel abnehmen und beide Teile mit Spülmittel gründlich reinigen. Teile nicht in Geschirrspüler geben.
- Teile gut trocknen lassen und dann wieder zusammensetzen.

## Aufbewahrung

- Reinigen Sie das Gerät wie beschrieben. Lassen Sie das Zubehör vollständig trocknen.
- Wir empfehlen, das Gerät in der Original-Verpackung aufzubewahren, wenn Sie es über einen längeren Zeitraum nicht benutzen möchten.
- Lagern Sie das Gerät immer ausserhalb der Reichweite von Kindern an einem gut belüfteten und trockenen Ort.



# Störungen



- Die Maschine ist mit Sicherheitsschaltern ausgestattet. Die Maschine kann daher nur bei korrekt aufgesetztem Krug und Deckel gestartet werden.
- 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 Garantianspruch.

Deutsch

## Störung

Das Gerät ist ohne Funktion

## mögliche Ursache

Das Gerät hat keine Stromversorgung.

## Behebung

Überprüfen Sie die Steckdose mit einem anderen Gerät.

Stecken Sie den Netzstecker richtig ein.

Kontrollieren Sie die Haussicherung.

Ihr Gerät ist mit **Sicherheitsschaltern** versehen. Sie verhindern das unbeabsichtigte Anlaufen des Motors.

- Folgende Fehler werden angezeigt:
- «E02»: Deckel nicht (richtig) aufgesetzt
  - «E03»: Krug nicht (richtig) aufgesetzt
  - «E04»: Maschinen-Fehler; wenden Sie sich an den MIGROS-Service
  - «---»: Überlast Waage; die maximale Belastbarkeit beträgt 5 kg

Das Gerät ist defekt.

Wenden Sie sich an unseren MIGROS-Service.





## 24 Entsorgung

Deutsch



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

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

## Technische Daten

Nennspannung		220-240 Volt / 50/60 Hz
Nennleistung	Mixen	600 Watt
	Mixen und Kochen	1200 Watt
Abmessungen ca.	Gerät ohne Zubehör (ohne Netzstecker)	36 x 36 x 22.5 cm (B x H x T)
	inkl. Krug, Kruggriff (ohne Netzstecker)	36 x 36 x 27.5 cm (B x H x T)
	inkl. Dampfsiebe und Deckel (ohne Netzstecker)	48 x 44 x 31.5 cm (B x H x T)
Länge Netzkabel		ca. 1.1 m
Gewicht		ca. 5.9 kg
Materialien		Metall / Kunststoff
Zulassung		CE
M-Garantie		2 Jahre





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

2014/35/EU	Niederspannungsrichtlinie (LVD)
2014/30/EU	Elektromagnetische Verträglichkeit (EMC)
2011/65/EU	Beschränkung (der Verwendung bestimmter) gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (RoHS)
(EG) Nr. 1275/2008	Ökodesign-Anforderungen an den Stromverbrauch elektrischer und elektronischer Haushalts- und Bürogeräte im Bereitschafts- und im Aus-Zustand
LVD	EN 60335-1 EN 60335-2-9 EN 62233
EMC	EN 55014-1 EN 55014-2 EN 61000-3-2 EN 61000-3-3

Deutsch

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









## Garantie

## Garantie

## Garanzia



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

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

MIGROS garantit, pour la durée de deux ans à partir de la date d'achat, le fonctionnement correct de l'objet acquis et son absence de défauts | MIGROS peut choisir la modalité d'exécution de la prestation de garantie entre la réparation gratuite, le remplacement par un produit équivalent ou le remboursement du prix 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.

© Migros online.ch

## MIGROS

### Migros-Service

Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegenommen.

Zubehör und Ersatzteile können Sie auch einfach bestellen unter

[www.migros-service.ch](http://www.migros-service.ch)

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

Les accessoires et pièces de rechange peuvent être commandés facilement sur le site:

[www.migros-service.ch](http://www.migros-service.ch)

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

Gli accessori e i pezzi di ricambio possono essere facilmente ordinati su

[www.migros-service.ch](http://www.migros-service.ch).



**M-INFOLINE**  
**CH-0800 84 0848**  
**[www.migros.ch](http://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](http://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](http://www.migros.ch/contact)

Avete altre domande?

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

dal lunedì al venerdì dalle 08.00 alle  
18.30 e il sabato dalle 08.30 alle  
17.30  
(8 cent./min. dalle 8.00 alle 17.00,  
4 cent./min. dalle 17.00 alle 18.30 e  
sabato).

[www.migros.ch/contacto](http://www.migros.ch/contacto)

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

