

MIO★STAR



BLEND 500 GREEN

Standmixer | Mixeur de table | Frullatore

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 Bedienungsan-

leitung gut durchzulesen und vor allem die Sicherheitshinweise genau zu beachten.

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

Inhaltsverzeichnis

	Seite		Seite
Sicherheitshinweise	2	Reinigung	16
Hinweise zu dieser Anleitung	5	– Mixkrug und Zubehörteile	16
Auspacken	5	– Motoreinheit	17
Übersicht der Geräte- und Bedienteile	6	Aufbewahrung / Wartung	18
Kurzanleitung	7	Störungen	18
Inbetriebnahme	8	Entsorgung / Recycling	19
– Vor der ersten Inbetriebnahme	8	Technische Daten	19
– Verwendungszweck	8	Konformität CE	20
– Aufstellen	9		
– Zusammensetzen	9		
– Anwendung	10		
– Nach dem Mixen	14		
Anwendungstabelle	15		

Wussten Sie schon?

Unter **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.

Sicherheitshinweise



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

- △ **WARNUNG!** Bitte alle Sicherheits- und anderen Hinweise vor Gebrauch durchlesen. Bei Nichtbeachtung besteht Stromschlag-, Brand- und/oder Verletzungsgefahr!
- Bedienungsanleitung vollständig durchlesen und für Nachbenutzer aufbewahren
- △ **WARNUNG!** Motoreinheit und Netzkabel-/stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder damit in Verbindung bringen. Wird das Gerät irrtümlicherweise nass, umgehend den Netzstecker ziehen. Stromschlaggefahr!
- △ **VORSICHT!** Kinder dürfen das Gerät nicht anwenden. Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren
- △ **VORSICHT!** Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen
- 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
- Das Gerät darf nur an einer Steckdose (220-240 V / 50/60 Hz) mit einer Absicherung von 6 A betrieben werden (Drehregler auf Pos. «O» drehen)
- **Den Netzstecker unbedingt ziehen:**
 - **vor jeder Umplatzierung des Gerätes**
 - **vor dem Anbringen oder Abnehmen von Zubehörteilen**
 - **vor jeder Reinigung**
 - **nach jedem Gebrauch**
- **ACHTUNG!** 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
- △ **VORSICHT!** Netzstecker/-kabel und Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen berühren. Immer am Stecker und nicht am Kabel ziehen
- Vor dem Netzstecker ziehen, Gerät ausschalten
- **ACHTUNG!** Gerät niemals am Netzkabel tragen oder ziehen

Sicherheitshinweise

- Wir empfehlen, das Gerät über einen FI-Schutzschalter anzuschliessen. Im Zweifelsfalle fragen Sie eine Fachperson
- **ACHTUNG!** Gerät nicht mit Zeitschaltuhren («Timer»), geschalteten Steckdosenleisten, Verlängerungskabeln und Mehrfachsteckern etc. verwenden
- Gerät nicht verwenden bei:
 - Gerätestörung
 - beschädigtem Netzkabel
 - wenn das Gerät heruntergefallen ist oder wenn sonstige Beschädigungen vorliegen
 In solchen Fällen das Gerät sofort durch den MIGROS-Service überprüfen und reparieren lassen
- Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:
 - Gerät auf eine trockene, stabile und ebene Standfläche und nicht direkt unter eine Steckdose stellen. Mindestabstand von 60 cm zu Spülbecken und Wasserhahn einhalten
 - Gerät nicht auf andere Geräte stellen
 - Gerät und Netzkabel nicht auf heisse Oberflächen (z.B. Herdplatten, Öfen, Mikrowellengeräte) oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
- Nur in trockenen Räumen und nicht im Freien verwenden
- △ **VORSICHT!** Kabel nicht herunterhängen lassen. Stolpergefahr!
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt und nicht für den kommerziellen Einsatz bestimmt
- Das Gerät darf nur unter Aufsicht bedient werden. Bei Nichtgebrauch oder kurzen Unterbrüchen **immer Netzstecker ziehen**
- Niemals Gerät ohne Mixgut betreiben!
- **ACHTUNG!** Mixkrug nie überfüllen. Überlastungsgefahr!
- △ **VORSICHT!** Messer niemals berühren, wenn das Gerät am Strom angeschlossen ist
- △ **VORSICHT!** Die Messer sind sehr scharf; niemals während des Betriebs mit der Hand oder mit Gegenständen in den Mixkrug greifen. Verletzungsgefahr durch rotierende Messer!
- **ACHTUNG! Mixer nur mit korrekt aufgesetztem Deckel betreiben. Mixerdeckel nie bei laufendem Gerät abnehmen**
- Niemals heisses Öl oder kochende Flüssigkeiten als Mixgut verwenden
- Heisses Mixgut vor dem Einfüllen abkühlen lassen (Höchsttemperatur 45 °C). △ **VORSICHT!** Beim Einfüllen kann heisser Dampf austreten!

Sicherheitshinweise

- Das Gerät darf ohne Unterbruch **nicht länger als 2 Minuten** betrieben werden. Danach Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen
- Mixkrug nur bei Stillstand der Messer abnehmen
- Der Mixer eignet sich nicht zum Zerkleinern von Gewürzen, Kartoffeln (z.B. für Kartoffelstock), sehr trockenen oder sehr festen Lebensmitteln
- △ VORSICHT! Scharfe Messer! Mixkrug vorsichtig entleeren und reinigen. Verletzungsgefahr!
- △ VORSICHT! Nach dem Ausschalten rotiert die Messereinheit noch weiter. Nicht anhalten. Verletzungsgefahr!
- △ VORSICHT! Das Gerät während des Betriebs niemals verrücken. Verletzungsgefahr!
- △ VORSICHT! Niemals rotierende Geräteteile anfassen. Verletzungsgefahr!
- Das Eindringen in das Gehäuse mit irgendwelchen Gegenständen sowie das Öffnen des Gehäuses ist strengstens verboten
- Das Gerät ist ausschliesslich für diesen Zweck bestimmt und darf nur dafür verwendet werden
- △ WARNUNG! Die Verwendung von Ersatz-/Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen werden, können zu Schäden am Gerät oder der Einrichtung führen. Bei Nichtbeachtung besteht Stromschlag-, Brand- und/oder Verletzungsgefahr!
- ACHTUNG! Motor nicht überbelasten
- Bitte lesen Sie nachfolgende Hinweise zur Reinigung der Oberflächen, welche mit Lebensmittel in Kontakt kommen aufmerksam durch (Seite 16)
- «Anwendungstabelle» beachten (Seite 15)
- Dieses Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie beispielsweise:
 - in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen
 - in landwirtschaftlichen Anwesen
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohneinrichtungen
 - in Frühstückspensionen

Hinweise zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Bedienungsanleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich an die

M-Infoline (Telefonnummer auf der Rückseite dieser Anleitung).

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

Auspacken

- **Gerät und Zubehör aus der Verpackung nehmen**
- Bitte überprüfen Sie nach dem Auspacken, ob alle Teile vorhanden sind (siehe Abbildung nächste Seite)
- **Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung** (220-240 V) mit der Gerätespannung übereinstimmt (siehe Leistungsschild des Gerätes)
- Alle Kleber usw. entfernen und entsorgen
- △ **WARNUNG! Vernichten Sie sämtliche Plastikbeutel**, denn diese könnten für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden! Erstickungsgefahr!

Tipp:

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

Benötigen Sie ein Zubehör oder Ersatzteil?

- Unter **www.migros-service.ch** können Sie zu diesem Gerät das passende Zubehör und Ersatzteil bestellen
- Dekomaterial ist nicht im Lieferumfang enthalten

Übersicht der Geräte- und Bedienteile



1. Transparenter Messbecher (mit 15-, 30- und 40-ml-Markierung)
2. Deckel mit Nachfüllöffnung und Silikon-Dichtungsring (ACHTUNG! Gerät nur mit korrekt aufgesetztem Deckel betreiben!)
3. Mixkrug mit Literskala (max. 1.5 l oder 1.25 l bei heissen (bis 45 °C) oder stark schäumenden Flüssigkeiten (z.B. Milch))
4. Griff
5. Sockel
6. Messereinheit (⚠ VORSICHT! Klingen sind sehr scharf!)
7. Motoreinheit
8. Drehregler
 - **Pulse** Impulssteuerung
 - «O» Ausgeschaltet
 - «1» Geschwindigkeitsstufe 1 (= tief)
 - «2» Geschwindigkeitsstufe 2 (= hoch)
9. Netzkabel/-stecker; trocken halten (nicht abgebildet)
10. Saugfüsse (Unterseite)

Benötigen Sie ein Zubehör oder Ersatzteil?

Unter www.migros-service.ch können Sie zu diesem Gerät das passende Zubehör und Ersatzteil bestellen.

Kurzanleitung

Diese Kurzanleitung beinhaltet nur die wichtigsten Bedienungsschritte. Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir Ihnen die detaillierte Bedienungsanleitung (s. nächste Seite) zu lesen, in der alle wichtigen Funktionen beschrieben sind. Beachten Sie auch die Sicherheitsvorschriften auf den Seiten 2 und 8.

1. Aufstellen

- **Netzstecker ziehen**
- Standmixer auf einer trockenen, stabilen und ebenen Standfläche und nicht direkt unter einer Steckdose anwenden
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
- ⚠ VORSICHT! Kabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr!), einklemmen oder in die Nähe von heissen Herdplatten legen

2. Zusammensetzen / Krug befüllen

- **Netzstecker ziehen**
- Drehregler auf Position «O» (=Aus) drehen
- Zum Befüllen Mixkrug **neben Gerät stellen**, damit keine Flüssigkeiten über das Gerät fließen können
- Zuerst flüssige, dann weiche und am Schluss harte (z.B. Eiswürfel) Lebensmittel einfüllen
- Lebensmittel in kleine Stücke schneiden und alle Zutaten einfüllen
- Pro Arbeitsgang ist die Verarbeitung von bis zu 1.5 Liter Mixgut möglich. Wird stark schäumendes Mixgut, wie z.B. Milch oder warmes Mixgut (max. 45 °C) verarbeitet, Krug nur mit 1.25 Liter auffüllen und den Deckel aufsetzen
- Messbecher auf Deckelöffnung setzen und mit einer ¼-Drehung im Uhrzeigersinn schliessen

- **ACHTUNG! Mixkrug nicht überfüllen. Überlastungsgefahr!**

- **ACHTUNG! Gerät nur mit korrekt aufgesetztem Deckel betreiben!**

- Mixkrug auf Motoreinheit setzen (Links- oder Rechts-Bedienung)

3. Inbetriebnahme

- Drehregler auf Position «O» (=Aus) drehen
- Netzstecker in die Steckdose (220-240 V / 50/60 Hz) stecken.
Hinweis: Der Standmixer ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet. Diese verhindert den Betrieb, wenn der Mixkrug nicht korrekt auf die Motoreinheit gesetzt ist
- **Wichtig:** Vor dem Einschalten des Gerätes kontrollieren, ob der Mixkrug, Deckel und Messbecher korrekt befestigt sind
 - Gerät mit Drehregler einschalten und die gewünschte Mixgeschwindigkeit wählen (Pos. «1» oder «2»)
- **Hinweis:** Das Gerät darf pro Arbeitsgang **nicht länger als 2 Minuten** betrieben werden. Danach Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen
- ⚠ **VORSICHT! Keine festen Gegenstände wie Löffel etc. in die Öffnung schieben oder mit den Händen in den Mixkrug greifen. Verletzungsgefahr!**

4. Nach dem Mixen

- Drehregler auf Position «O» (=Aus) zurückdrehen
- **Netzstecker ziehen**
- Mixkrug sorgfältig von Motoreinheit abnehmen
- Gerät, Mixkrug und Teile immer direkt nach Gebrauch reinigen (siehe «Reinigung» Seite 16)

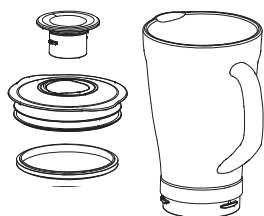
Inbetriebnahme



Vor der ersten Inbetriebnahme

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

- Gerät nur in trockenen Räumen anwenden
- Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden
- Gerät nie ohne Deckel verwenden!
- **VORSICHT!** Die Klingen der Messereinheit sind sehr scharf. Verletzungsgefahr!
- **VORSICHT!** Nach dem Ausschalten rotiert die Messereinheit noch weiter. Nicht anhalten. Verletzungsgefahr!
- Netzstecker ziehen und den Mixkrug erst bei vollständigem Stillstand des Antriebs abnehmen (Drehregler auf Pos. «O» stellen)
- Die Reinigung darf nur nach dem Ziehen des Netzsteckers und nach Entnahme des Mixkrugs erfolgen



Vor dem ersten Gebrauch Mixkrug und Zubehörteile mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gründlich abwaschen. Die Motoreinheit darf nur mit einem angefeuchteten Tuch abgewischt werden (siehe «Reinigung», S. 16).

Verwendungszweck

Mit dem praktischen Standmixer können in kurzer Zeit verschiedene Zutaten gemixt, püriert, gequirlt, zerhackt und zerkleinert werden. Mühelos lassen sich delikate Smoothies, Fruchtsäfte, Mixdrinks, Frappés, Shakes, Crèmes, Breie, Babynahrung und sämige Gemüsesuppen zubereiten.

Aufgrund der grossen Leistung und Drehzahl, dauert die Zubereitung üblicherweise weniger als eine Minute (meistens sogar nur 30 Sekunden). Ist das Gerät zulange eingeschaltet, werden die Zutaten zu Brei verarbeitet. Für beste Ergebnisse, sollten immer nur kleinere Lebensmittelmengen verarbeitet werden. Schneiden Sie grössere Stücke in kleinere, ca. 2 bis 3 cm grosse Stücke.



Inbetriebnahme



max. 2 Min.

Wichtig!

- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt
- Der Standmixer ist für den **Kurzzeitbetrieb von 2 Minuten** ausgelegt. Nach dieser Betriebszeit muss das Gerät ausgeschaltet werden, damit sich der Motor auf Raumtemperatur abkühlen kann

Aufstellen

Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:

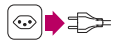
- **Netzstecker ziehen**
- Gerät auf einer trockenen, stabilen und ebenen Arbeitsfläche und nicht direkt unter einer Steckdose anwenden
- Gerät und Netzkabel nicht auf heisse Oberflächen (Herdplatte etc.) oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
- ⚠ **WARNUNG!**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



Zusammensetzen

- **Netzstecker ziehen**
- Drehregler auf Position «O» (=Aus) drehen
- Bitte kontrollieren Sie, ob der Dichtungsring auf dem Deckel montiert ist
- **Deckel und Dichtungsring** immer aufsetzen, da sonst das Mixgut austritt





Anwendung

- Netzstecker ziehen

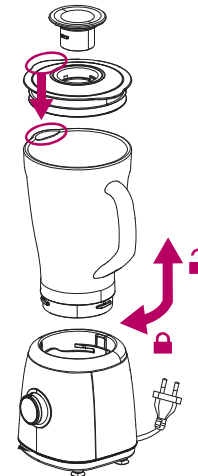
Mixkrug auffüllen

- ⚠️ **WARNUNG!** Krug vor dem Befüllen von der Motoreinheit abnehmen, damit das Mixgut nicht über oder in die Motoreinheit fließen kann. Kurzschlussgefahr!
- Zuerst immer Flüssigkeiten und/oder weiche Lebensmittel einfüllen. Feste, trockene Lebensmittel und Eiswürfel erst am Schluss begeben
- Größere Lebensmittelstücke zuerst in rund 2 bis 3 cm große Stücke schneiden (ergibt ein ebenmäßiges Resultat)
- **ACHTUNG!** Stein- oder Kernfrüchte vorher entsteinen resp. Kerngehäuse entfernen. Messerschaden!
- Beeren verlesen und entstielen
- **ACHTUNG!** Vorher Knochen von Fleisch und Gräte von Fisch entfernen. Messerschaden!
- Feste Zutaten (z.B. Karotten, Sellerie, Ananas, Ingwer, Käse etc.) in kleine Stücke schneiden/würfeln und grundsätzlich in kleinen Mengen mixen
- Pro Arbeitsgang ist die Verarbeitung von **bis zu 1.5 Litern** Mixgut möglich
- Werden **stark schäumende Zutaten**, wie z.B. Milch oder **warme (max. 45 °C) Lebensmittel** verarbeitet, Krug nur mit **1.25 Liter** auffüllen
- **ACHTUNG! Mixkrug nicht überfüllen. Überlastungsgefahr!**
- Zur Herstellung von z.B. Tomatensaft, die Tomaten vierteln und die Stücke durch die Deckelöffnung auf die laufende Messereinheit fallen lassen (s. Seite 13)

Hinweise:

- **ACHTUNG! Der Standmixer eignet sich nicht** zum Zerkleinern von Gewürzen, Kartoffeln (z.B. für Kartoffelstock), rohem Fleisch, Teig, sehr trockenen oder sehr festen Lebensmitteln (z.B. Sojabohnen, Kaffeebohnen, Reis, Getreide etc.). Schäden an Messer und Gerät sind die Folge!

- Standmixer nicht verwenden zum Pressen oder Schneiden von Früchten und Gemüse
- Gerät niemals ohne Mixgut laufen lassen!



Deckel aufsetzen

- Schwarzen Deckel aufsetzen (fest drücken). Darauf achten, dass der Ausguss mit der Deckelzunge bedeckt ist, da sonst Mixgut austreten kann
- **ACHTUNG! Gerät nur mit korrekt aufgesetztem Deckel betreiben!**
- Messbecher auf die Öffnung des Deckels setzen und mit einer ¼-Drehung im Uhrzeigersinn schliessen, bis er hörbar einschnappt (= Bajonetverschluss)

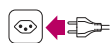
Mixkrug aufsetzen

- Mixkrug auf Motoreinheit setzen. Der Krug kann wahlweise mit Griff auf der rechten oder linken Seite aufgesetzt werden. Mixkrug an Handgriff im Uhrzeigersinn drehen, bis der Handgriff direkt über dem «Schloss» liegt (Mixkrug schnappt hörbar ein)

Hinweise:

- Die Motoreinheit ist mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Der Motor kann daher nur bei korrekt aufgesetztem Krug gestartet werden
- Wird der Krug während des Betriebs irrtümlich abgenommen, schaltet die Sicherung den Motor ab. Er kann erst wieder gestartet werden, wenn der Drehregler zurückgedreht wird.
- **ACHTUNG!** Krug während des Betriebs nicht abnehmen, da dies zu einer Überlastung der Sicherung führen kann. Keine Garantie!
- **Standmixer nie ohne Deckel und ohne Messbecher betreiben**, da sonst Flüssigkeit aus dem Krug spritzt

Inbetriebnahme



Gerät einschalten

- Drehregler auf Position «O» (=Aus) drehen
- Das Gerät ist durch Einstecken des Netzsteckers (220-240 V / 50/60 Hz) betriebsbereit
- **Hinweis:** Der Standmixer ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet. Diese verhindert den Betrieb, wenn der Mixkrug nicht richtig auf die Motoreinheit/Antrieb gesetzt ist
- **Vor dem Einschalten** des Gerätes unbedingt darauf achten, dass der Mixkrug, Deckel und Messbecher korrekt und sicher befestigt sind
- Mit dem **Drehregler einschalten** und die benötigte Mixgeschwindigkeit wählen (Pos. «1» oder «2»)
- Zuerst immer mit einer tieferen Geschwindigkeit beginnen und dann erhöhen. Wird mit zu hoher Geschwindigkeit gestartet, werden beim Zerkleinern von Früchten/Gemüse nur die unmittelbar beim Messer liegenden Stücke zerkleinert
- Ist das gewünschte Ergebnis erreicht, Drehregler wieder zurückdrehen und das **Gerät ausschalten** (Pos. «O»)
- **Impulssteuerung:** Wird der Drehregler auf «Pulse» gedreht und festgehalten, läuft der Motor solange, bis der Drehregler wieder losgelassen wird.
Tipp: Die Impulssteuerung eignet sich sehr gut, wenn leichte Zutaten, wie z.B. Basilikumblätter, oben aufschwimmen. Drehen Sie dann den Drehregler mehrmals für 2-3 Sekunden auf «Pulse». Durch den dadurch entstehenden Sog, werden aufschwimmende Zutaten nach unten gezogen und zerkleinert. Auch Flüssigkeiten werden so besser gemischt

Tipps für die Anwendung

- Ein Mixvorgang dauert üblicherweise weniger als eine Minute, meistens sogar nur 30 Sekunden. Die maximale Betriebszeit pro Durchgang beträgt 2 Minuten; trockene Zutaten nicht länger als einige Sekunden mixen/zerkleinern

Inbetriebnahme



max. 2 Min.

- Immer mit tiefer Geschwindigkeit beginnen und dann erhöhen. Hohe Geschwindigkeiten bringen ein optimales Ergebnis und kühlen den Motor besser
- Falls sich die Zutaten nicht gut mischen oder leichtes Mixgut oben aufschwimmt:
 - Drehregler mehrmals für 2-3 Sekunden auf «Pulse» drehen. Dadurch entsteht ein Sog, der die Zutaten nach unten zieht
 - bei **ausgeschaltetem Gerät** (Pos. «O») die Zutaten mit einem weichen, nicht kratzenden Spachtel durchrühren, oder
 - einen Teil der Zutaten aus dem Mixkrug entfernen, oder
 - etwas Flüssigkeit begeben
- ⚠ VORSICHT! Die Höchsttemperatur für heisses Mixgut beträgt 45 °C. **Immer Deckel und Messbecher aufsetzen**, um Verbrühungen/Verletzungen zu vermeiden
- Gerät niemals ohne Mixgut laufen lassen!
- Das Gerät darf pro Arbeitsgang nicht länger als **2 Minuten** betrieben werden, da Gerät sonst überhitzt. Danach Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen

Zutaten nachfüllen

- Durch die Nachfüllöffnung im Deckel können weitere Zutaten in den Mixkrug gegeben werden. Am Rand des Messbechers befinden sich 15-, 30- und 40-ml-Markierungen zur exakten Dosierung von Flüssigkeiten.
Tipp: für eine einwandfreie Verarbeitung des Mixgutes, Zutaten langsam und in kleinen Portionen begeben
- Zutaten wie z.B. Tomatenschnitze und Apfelstücke direkt durch die Nachfüllöffnung auf die laufende Messereinheit fallen lassen
- Ein kurzes Aufschwingen im Standmixer kann eine klumpige Bratensauce oder eine gerinnende Sauce auf Eisbasis retten



Wichtig!

- **Gerät niemals ohne Mixgut laufen lassen!**
- ⚠ VORSICHT! Kein heisses Mixgut verarbeiten. Verletzungsgefahr!

Inbetriebnahme



max. 2 Min.



- Die Höchsttemperatur für heisses Mixgut beträgt 45 °C. Immer Deckel und Messbecher aufsetzen, um Verbrühungen/Verletzungen zu vermeiden
- Das Gerät darf pro Arbeitsgang **nicht länger als 2 Minuten** betrieben werden, da Gerät sonst überhitzt. Danach Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen
- **Max. Füllmengen von 1.5 Litern oder 1.25 Liter mit stark schäumendem Mixgut nicht überschreiten**
- **ACHTUNG! Mixkrug nicht überfüllen. Überlastungsgefahr!**
- **⚠ VORSICHT! Keine festen Gegenstände wie Löffel etc. in die Öffnung schieben oder mit den Händen in den Mixkrug greifen. Verletzungsgefahr!**

Nach dem Mixen

- Nach Erreichen des gewünschten Mixergebnisses, Drehregler zurückdrehen und dann Gerät ausschalten (Regler auf Position «O» drehen)
- **Netzstecker ziehen**
- **Nach Stillstand der Messer** den Mixkrug sorgfältig von der Motoreinheit abnehmen
- Messbecher und Deckel abnehmen
- Mixdrink/Mixgut ausschenken
- Zum Servieren kann der Mixkrug auch direkt auf den Tisch gestellt werden
- Keine Lebensmittel im Mixkrug aufbewahren

Tipp

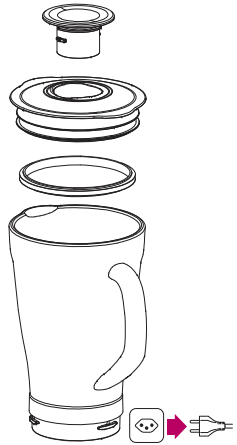
- Minimaler Reinigungsaufwand entsteht, wenn das Gerät **unmittelbar nach dem Gebrauch** mit nachfolgendem Reinigungstipp gereinigt wird: die Lebensmittelreste kleben noch nicht fest und lassen sich problemlos lösen. Und es ist erst noch hygienischer! («Reinigung Seite 16)

Anwendungstabelle

Typische Anwendungen	Funktion	Drehregler	Anwendungstipps
Milkshakes, «Smoothies», Cocktails, Früchte-Flappés	Rühren, aufschäumen	«2»	Eiskalte Milch verwenden und luftig, schaumig rühren.
Suppen, Sorbets, Saucen, Dips, Babynahrung	Pürieren	«2»	Fein pürieren.
Dressings, Vinaigretten, Mayonnaisen	Gründlich rühren, verrühren	«1», «2»	Mixen, bis Zutaten gut gemischt sind. Öl während des Vorgangs durch die Einfüllöffnung beifügen.
Nüsse, Mandeln, Schokolade, Knoblauch oder Kräuter	Zerkleinern	«Pulse», «2»	Pro Durchgang je ½-Messbecher verarbeiten, um ein regelmässiges Ergebnis zu erhalten. Nüsse vor dem Zerkleinern kühl lagern und etwas brechen. Keine Schalen mitverarbeiten. Wenig Blätter, keine Stiele.
Butter mit Zucker	Cremig rühren	«Pulse», «2»	Butter und Zucker zu einer cremigen Konsistenz rühren. Dazwischen Gerät ausschalten und mit einem Spachtel die Mischung den Wänden entlang nach unten schieben (Schalter auf «O»). NICHT übertreiben!
Brot, Paniermehl, Biscuits, Kekse	Paniermehl	«Pulse», «2»	Trockenes Weissbrot/Brötchen zerkleinern und bis zum gewünschten Feinheitsgrad reiben oder mahlen.
Weiche Früchte			Schälen und entkernen, in 2 cm grosse Stücke schneiden.
Leichte Teige (Omeletten, Crêpes, Cakes)	Mixen	«2»	Zutaten mischen. NICHT übertreiben!
Eis	Eis zerkleinern	«Pulse»	Zuerst etwas Wasser in den Krug geben (Würfel drehen sonst mit). Pro Arbeitsgang max. 100 g Eis einfüllen. «Pulse» 5 bis 6 Mal kurz betätigen (für ca. 2-3 Sek.).
Feinkristall-Zucker	Puderzucker	«2»	Während ca 20 Sek. zu Streuzucker verarbeiten, dann ca. 10 Sek. zu Puderzucker verarbeiten.

Wichtig!

- Bei den Beispielen handelt es sich um Richtwerte (je nach Menge und Dichte der Lebensmittel im Mixkrug, können die Zeiten variieren)



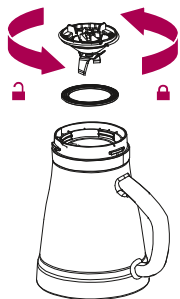
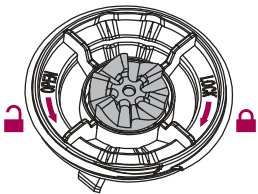
Mixkrug und Zubehörteile

- Reinigen Sie die Zubehörteile am besten gleich nach der Anwendung, damit die Lebensmittelmrückstände nicht eintrocknen können. Mit der nachfolgenden Methode erfolgt die **Reinigung in wenigen Sekunden**:
 - Lauwarmes Wasser (ca. 750 ml) und etwas Spülmittel in den aufgesetzten Mixkrug geben. **Deckel und Messbecher aufsetzen**
 - Schalter auf «Pulse» drehen und Gerät 1 bis 2 Sekunden laufen lassen
 - Spülvorgang 3 bis 4 mal wiederholen
 - Gerät ausschalten (Pos. «O») und **Netzstecker ziehen**
 - Krug, Deckel und Messbecher unter fließendem Wasser gut ausspülen und dann abtrocknen.

⚠ VORSICHT! scharfe Messer! Verletzungsgefahr!

- Der Krug besteht aus Glas und könnte theoretisch im Geschirrspüler gereinigt werden. Es wird jedoch empfohlen, den Krug wie oben beschrieben zu reinigen, da der Krug, Deckel und Messbecher schneller gereinigt sind. Mit der Handwäsche bleiben die Teile nicht nur länger schön, sondern halten auch länger. Zudem können die Teile nachher sofort verräumt werden.

Wichtig: Mixkrug, Deckel und Messbecher **nur im oberen Korb** des Geschirrspülers einordnen



- Die Messereinheit mit Dichtung lässt sich abnehmen. Dazu Krug auf den Kopf stellen und dann Messereinheit festhalten, im Gegenuhrzeigersinn drehen und dann vorsichtig abnehmen
- ⚠ **VORSICHT! Die Klingen sind sehr scharf geschliffen. Verletzungsgefahr!**



- Klingen und Dichtungsring von Hand reinigen und gut trocknen lassen.
- **ACHTUNG! Teile auf keinen Fall in Geschirrspüler geben**, da das Lager sonst Schaden nimmt!
- In umgekehrter Reihenfolge wieder zusammensetzen. Auf guten Sitz der Silikondichtung achten, da sonst Flüssigkeit ausläuft und das Gerät Schaden nimmt.
- **Wichtig:** Messereinheit niemals ohne Dichtungsring einsetzen

Motoreinheit

- Vor jeder Reinigung des Gerätes den Drehregler auf Position «O» drehen und den **Netzstecker ziehen**
- ⚠ **WARNUNG! Motoreinheit und Netzkabel/-stecker niemals ins Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen. Kurzschluss- und Stromschlaggefahr!**
- ⚠ **WARNUNG! Motoreinheit auf keinen Fall in Geschirrspüler geben**

ACHTUNG!

- Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden
- ⚠ **WARNUNG!** Vermeiden Sie die Benetzung der Schaltflächen und anderer elektrischer Teile
- Nur mit einem weichen, leicht feuchten Tuch reinigen und danach trocknen lassen. Den Netzstecker dabei nicht berühren bzw. nie feucht reinigen

Aufbewahrung / Wartung



Aufbewahrung

- Bei Nichtgebrauch das Gerät ausschalten und den **Netzstecker ziehen**
- Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, staubfreien und für Kinder unzugänglichen Ort auf. Wird das Gerät längere Zeit nicht benützt, sollte es vor übermässigem Staub, Schmutz oder Feuchtigkeit geschützt werden
- Wir empfehlen Ihnen, das Gerät in der Verpackung aufzubewahren

Wartung

- Der Standmixer ist wartungsfrei und braucht nicht geschmiert oder geölt zu werden. Kabel und Stecker regelmässig auf Beschädigungen untersuchen
- Zubehör und Ersatzteile können Sie auch einfach bestellen unter: www.migros-service.ch

Störungen



- **⚠️ WARNUNG!** Reparaturen am Gerät dürfen nur durch den MIGROS-Service durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen und nicht verwenden von Original-Ersatzteilen, 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 / Recycling



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	500 Watt
Abmessungen ca.	Motoreinheit (ohne Krug) ca.	160 x 150 x 168 mm (T x B x H)
	inkl. Krug, Kruggriff ca.	160 x 190 x 390 mm (T x B x H)
Länge Netzkabel		ca. 95 cm
Inhalt Mixkrug		max. 1.5 Liter
Kurzzeitbetrieb		max. 2 Minuten
Gewicht	Motoreinheit (ohne Krug)	ca. 1,5 kg
	Standmixer	ca. 3,2 kg
Materialien	Motoreinheit	Metall / Kunststoff
	Mixkrug	Glas
	Deckel, Messbecher	Kunststoff
	Messereinheit	Metall / Kunststoff
Zulassung		CE
M-Garantie		3 Jahre

Konformität CE

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)
2015/863/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 60335-2-14 EN 62233
EMC	EN 55014-1 EN 55014-2 EN 61000-3-2 EN 61000-3-3

MIGROS

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

Mio Star Mixeur de table BLEND 500 GREEN

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 qui n'ont pas pris connaissance du mode d'emploi ne sont pas autorisées à utiliser l'appareil.

Sommaire

	Page		Page
Consignes de sécurité	22	Nettoyage	36
A propos de ce mode d'emploi	25	- Bol mixeur et éléments	36
Déballage	25	- Bloc moteur	37
Eléments de l'appareil et de commande	26	Rangement / Entretien	38
Bref mode d'emploi	27	Problèmes	38
Mise en marche	28	Elimination / Recyclage	39
- Avant la 1ère mise en marche	28	Données techniques	39
- Usages de l'appareil	28	Conformité	40
- Mise en place	29		
Assemblage	29		
- Utilisation	30		
- Après avoir mixé	34		
Tableau d'utilisations	35		

Le saviez-vous?

Sur le site www.migros-service.ch, vous trouverez une large gamme d'accessoires et de pièces de rechange, ce qui vous permettra d'augmenter considérablement la durée de vie de votre appareil.

Pour commander et recevoir l'accessoire ou la pièce de rechange nécessaire, il suffit de taper dans la barre de recherche le nom du produit ou le numéro de l'article.

Consignes de sécurité



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

- △ AVERTISSEMENT! Avant l'utilisation de l'appareil, lisez soigneusement les consignes de sécurité détaillées. Le non respect de ces consignes représente un risque de décharge électrique, d'incendie et/ou de blessure!
- Lire attentivement ce mode d'emploi et le conserver pour les utilisateurs ultérieurs
- △ AVERTISSEMENT! Ne jamais plonger le bloc moteur, le câble ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide. Si par erreur des parties de l'appareil entrent en contact avec du liquide, débrancher immédiatement l'appareil du secteur. Risque de décharge électrique!
- △ PRUDENCE! Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil. Toujours conserver l'appareil dans un lieu hors de portée des enfants
- △ PRUDENCE! Veiller à ce que les enfants n'aient pas la possibilité de jouer avec l'appareil
- Les personnes, enfants compris, qui ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité du fait de leurs capacités psychiques, sensorielles ou mentales réduites, ou de leur inexpérience, ne sont autorisées à le faire que sous surveillance ou bien après avoir été formées par une personne responsable
- L'appareil ne doit être branché qu'à une prise de terre (220-240 V / 50/60 Hz) avec protection de 6 A (placer le bouton rotatif sur la position «O»)
- **Débrancher impérativement l'appareil:**
 - **avant de le déplacer**
 - **avant de mettre et d'enlever les accessoires**
 - **avant chaque nettoyage**
 - **après chaque utilisation**
- ATTENTION! Ne pas faire passer le câble sur des arêtes ou des angles, ne pas le laisser pendre depuis le plan de travail et ne pas le coincer. Ne pas mettre ni faire passer le câble sur une surface chaude. Le protéger de l'huile
- Contrôler régulièrement l'état du câble. Pour éviter tout risque, ne faire remplacer un câble endommagé que par MIGROS-Service
- △ PRUDENCE! Ne jamais toucher la fiche/le câble avec les mains humides ou mouillées; ne jamais tirer sur le câble pour débrancher l'appareil
- Avant de débrancher la fiche, éteindre l'appareil
- ATTENTION! Ne jamais transporter l'appareil ni le tirer en le saisissant par le câble
- Nous vous conseillons de brancher l'appareil à une prise avec dis-

Consignes de sécurité

- joncteur différentiel (FI). En cas de doute, adressez-vous à un technicien
- ATTENTION! Ne pas utiliser l'appareil avec un timer (minuterie), un bloc multiprise allumé, une rallonge, une prise multiple, etc.
- Ne pas utiliser l'appareil en cas de:
 - de dommage ou d'appareil non étanche
 - de câble endommagé
 - de chute ou toute autre dégradation de l'appareilDans l'un de ces cas, faire immédiatement contrôler et réparer l'appareil auprès de MIGROS-Service
- Pour choisir l'emplacement de l'appareil, respecter les points suivants:
 - placer l'appareil sur une surface sèche, stable et plane, et jamais directement sous une prise de courant. Maintenir une distance d'au moins 60 cm de tout évier / lavabo / robinet
 - ne pas placer l'appareil sur un autre appareil
 - ne pas placer / poser l'appareil et son câble sur une surface chaude (par ex. plaques de cuisson, four, micro-ondes) ou à proximité de flammes ouvertes: toujours maintenir une distance d'au moins 50 cm
 - utiliser l'appareil uniquement en lieu sec et jamais en extérieur
- △ PRUDENCE! Ne pas laisser pendre le câble. Risque de trébucher!
- Cet appareil est réservé à un usage domestique, et ne convient pas à des fins commerciales
- Ne jamais laisser l'appareil en marche sans surveillance. En cas de non utilisation ou de brèves interruptions, **toujours débrancher la fiche du secteur**
- Ne jamais utiliser l'appareil à vide!
- ATTENTION! Ne pas trop remplir le bol. Risque de surchauffe du moteur!
- △ PRUDENCE! Ne jamais toucher les lames lorsque l'appareil est branché au secteur
- △ PRUDENCE! Les lames sont aiguisées, ne jamais mettre les mains ou quel qu'ustensile que ce soit dans le bol mixeur lorsque le mixeur fonctionne. Risque de se blesser avec les lames qui tournent!
- **ATTENTION! Ne faire fonctionner le mixeur qu'à condition que le couvercle soit correctement en place. Ne pas retirer le couvercle du mixeur en marche**
- Ne jamais mixer de l'huile chaude ou du liquide bouillant
- Laisser refroidir les aliments avant de les verser dans le mixeur (température max de 45 °C).
- △ PRUDENCE! De la vapeur bouillante peut s'échapper au remplissage

Consignes de sécurité

- **Le mixeur ne doit pas fonctionner en continu pendant plus de 2 minutes.** Laisser ensuite refroidir l'appareil à température ambiante
 - Ne retirer le bol mixeur que lorsque les lames se sont arrêtées
 - Le mixeur ne convient pas pour hacher des épices, pommes de terre (par ex. purée), ni pour des aliments très secs ou très durs
 - △ PRUDENCE! Les lames sont très aiguisées! Faire très attention en vidant et en nettoyant le bol mixeur. Risque de lésions!
 - △ PRUDENCE! Une fois le mixeur éteint, les lames continuent de tourner. Ne pas toucher. Risque de blessure!
 - △ PRUDENCE! Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne. Risque de blessures!
 - △ PRUDENCE! Ne jamais toucher aux éléments en rotation. Risque de blessures!
 - Il est strictement interdit d'introduire quel qu'objet que ce soit à l'intérieur de l'appareil, ou d'ouvrir le corps de l'appareil
 - L'appareil est conçu exclusivement aux fins décrites ici, et ne peut être utilisé dans aucun autre but
 - △ AVERTISSEMENT! L'utilisation de pièces de rechange/accessoires non recommandés par le fabricant peut endommager l'appareil ou l'ins-
- tallation. Le non respect de cette consigne entraîne un risque de décharge électrique, d'incendie et/ou de blessures!
- ATTENTION! Ne pas surcharger le moteur
 - Lire attentivement le présent mode d'emploi afin de suivre les instructions relatives au nettoyage des surfaces entrant en contact avec les aliments (page 36)
 - Respecter le «Tableau d'utilisations» (page 35)
 - Cet appareil est réservé à un usage domestique, et à des usages similaires tels que:
 - cuisines à disposition des employés de magasins, bureaux et commerces divers
 - exploitations agricoles
 - pour la clientèle des hôtels, motels et autres établissements d'hébergement
 - Gîtes de type Bed&Breakfast

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 traité dans ce mode d'emploi ou ne l'étant pas du tout, merci de vous adresser à M-Infoline (numéro de téléphone à l'arrière de ce mode d'emploi).

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

Déballage

- **Sortir l'appareil et les accessoires de l'emballage**
- Contrôler la présence de toutes les pièces dans l'emballage (voir image page prochaine)
- **Contrôler que la tension de réseau** (220-240 V) correspond à celle de l'appareil (voir plaquette de l'appareil)
- Ôter tous les films de protection
- △ **AVERTISSEMENT! Détruire tous les sacs plastiques** qui peuvent être un jeu dangereux pour les enfants! Risque d'étouffement!

Conseil:

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

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

- Vous pouvez commander les accessoires et pièces de rechange adaptés à cet appareil sur le site: **www.migros-service.ch**
- Les objets décoratifs ne sont pas fournis avec l'appareil

Eléments de l'appareil et de commande



1. Doseur gradué transparent (avec repère 15-, 30- et 40-ml)
2. Couvercle avec ouverture de remplissage et joint-anneau en silicone (ATTENTION! Ne faire fonctionner le mixeur que si le couvercle est correctement en place!)
3. Bol avec échelle graduée (max. 1,5 litres, ou 1,25 en cas d'aliments bouillants (jusqu'à 45°C) ou de liquides qui moussent beaucoup, tels que le lait)
4. Poignée
5. Socle
6. Groupe de lames (**⚠ PRUDENCE!** les lames du couteau sont très coupantes!)
7. Bloc moteur
8. Bouton rotatif
 - **Pulse** Commande à impulsions
 - «**0**» éteint
 - «**1**» Niveau de vitesse 1 (= faible)
 - «**2**» Niveau de vitesse 2 (= élevée)
9. Câble d'alimentation/fiche; maintenir au sec (non illustré)
10. Pieds à ventouse (sous l'appareil)

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

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

Bref mode d'emploi

Ce bref mode d'emploi ne contient que les étapes essentielles du fonctionnement de cet appareil. Pour des raisons de sécurité nous vous recommandons de lire le mode d'emploi détaillé (voir pages suivantes) où toutes les fonctions importantes sont décrites en détail. Veuillez prêter attention aux consignes de sécurité des pages 22 et 28.

1. Mise en place

- **Débrancher l'appareil du secteur**
- Utiliser le mixeur sur une surface sèche, stable et plane, et pas juste sous une prise électrique
- Ne l'utiliser que dans des locaux secs, et sans rallonge
- **⚠ PRUDENCE!** Ne jamais laisser pendre le câble (risque de trébucher!), ne pas le coincer et veiller à ce qu'il soit suffisamment éloigné des plaques de cuisson

2. Assemblage / Remplir le bol

- **Débrancher l'appareil du secteur**
- Tourner le bouton rotatif et le placer en position «**0**» (=éteint)
- Pour remplir le bol mixeur, le **placer à côté de l'appareil**, afin d'éviter que des liquides se répandent sur l'appareil
- Toujours commencer par verser les liquides, puis les aliments mous, et finir par les ingrédients durs (comme par ex. les glaçons)
- Couper tous les aliments en petits morceaux et les mettre dans le bol
- Vous pouvez travailler jusqu'à 1,5 litres d'ingrédients par cycle de travail. Si vous préparez des aliments fortement moussants, tel que le lait, ou très chauds (max. 45 °C), ne remplir le bol que jusqu'à 1,25 litres et bien mettre le couvercle
- Insérer le doseur dans l'ouverture du couvercle et le fermer en lui faisant effectuer une rotation de ¼ de tour dans le sens des aiguilles d'une montre

- **ATTENTION! Ne pas trop remplir le bol mixeur. Risque de surchauffe du moteur!**
- **ATTENTION! Ne faire fonctionner l'appareil qu'à condition que le couvercle soit correctement en place!**
- Placer le bol mixeur sur le bloc moteur (utilisation avec positionnement à gauche ou à droite)

3. Mise en marche

- Tourner le bouton rotatif sur la position «**0**» (=éteint)
- Brancher l'appareil à une prise de courant (220-240 V / 50/60 Hz).
Remarque: le mixeur de table est doté d'un dispositif de sécurité qui en empêche le fonctionnement si le bol n'est pas correctement inséré sur le bloc moteur
- **Important:** avant d'allumer l'appareil, s'assurer que le bol, le couvercle et le doseur sont bien en place
 - Allumer l'appareil à l'aide du bouton rotatif et sélectionner la vitesse de mixage désirée (pos. «**1**» ou «**2**»)
- **Remarque:** l'appareil **ne doit pas être utilisé** pour des cycles de travail **de plus de 2 minutes**. Laisser ensuite bien refroidir l'appareil à température ambiante
- **⚠ PRUDENCE! Ne jamais enfilez quel qu'objet que ce soit (cuillère, etc.) dans l'ouverture, ni mettre la main dans le bol mixeur. Risque de blessures!**

4. Après avoir mixé

- Tourner vers l'arrière le bouton rotatif et éteindre l'appareil (en position «**0**»)
- **Débrancher l'appareil**
- Retirer avec précaution le bol mixeur du bloc moteur
- Appareil, bol mixeur et accessoires doivent toujours être nettoyés immédiatement après utilisation (voir «Nettoyage» page 36)

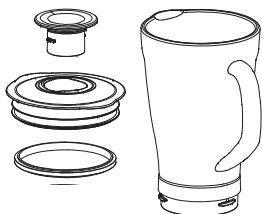
Mise en marche



Avant la 1ère mise en marche

AVERTISSEMENT! Il est impératif de faire très attention, car une manipulation inadéquate du courant électrique peut être fatale. Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité de la page 22 et respecter les règles de sécurité suivantes:

- N'utiliser l'appareil que dans des locaux secs
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants
- Ne jamais utiliser l'appareil sans son couvercle!
- **PRUDENCE!** Les lames de la tête de coupe sont très coupantes. Risque de blessures!
- **PRUDENCE!** Après avoir éteint l'appareil, les lames continuent de tourner. Ne pas les arrêter. Risque de blessures!
- Débrancher l'appareil, et attendre l'arrêt complet des lames avant de retirer le bol mixeur (tourner le bouton rotatif sur la position «O»)
- Avant toute opération de nettoyage, débrancher l'appareil et retirer le bol mixeur



Avant la 1ère mise en marche, laver soigneusement le bol mixeur et les divers éléments à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Ne nettoyer le bloc moteur qu'avec un chiffon humide (voir «Nettoyage» page 36).

Utilisation

Très pratique, ce mixeur de table permet de mixer, réduire en purée, mélanger ou hacher des ingrédients de manière rapide.

Vous pourrez préparer très facilement de délicieux smoothies, jus de fruits, drinks, milk-shakes, frappés, crèmes, purées, repas pour bébé et des soupes de légumes. Etant donné la puissance et la vitesse de rotation élevées, la préparation des aliments prend généralement moins d'une minute (voire 30 secondes la plupart du temps). Si l'appareil fonctionne trop longtemps sans interruption, les ingrédients se trouvent réduits en bouillie. Pour obtenir de meilleurs résultats, travailler les ingrédients par petites quantités uniquement. Couper les gros morceaux en petits morceaux de 2 à 3 cm env.



Mise en marche



max. 2 min.

Important!

- L'appareil est réservé à un usage domestique
- L'appareil est conçu uniquement pour une **durée de fonctionnement brève de 2 minutes**. Après ce laps de temps, il faut éteindre l'appareil et laisser refroidir le moteur à température ambiante

Mise en place

Pour le choix de l'emplacement, veuillez respecter les points suivants:

- **Débrancher l'appareil du secteur**
- Utiliser l'appareil sur une surface sèche, stable et plane, et jamais directement sous une prise de courant
- Ne pas placer l'appareil et le câble électrique sur une surface chaude (plaque de cuisson, etc.) ni à proximité d'une flamme; maintenir une distance minimum de 50 cm
- **△ AVERTISSEMENT!** Veiller à ce que le câble électrique et l'appareil n'entrent pas en contact avec l'eau. Risque de décharge électrique!
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux secs, et sans rallonge électrique
- **△ PRUDENCE!** Ne pas laisser pendre le câble d'alimentation (vous risqueriez de trébucher!) Ne pas le coincer ou le traîner sur des arrêtes tranchantes
- Tenir l'appareil hors de portée des enfants



Assemblage

- **Débrancher l'appareil du secteur**
- Mettre le bouton rotatif sur la position «O» (=éteint)
- S'assurer que la joint-anneau d'étanchéité est bien en place sur le couvercle
- Toujours mettre le **couvercle et le joint d'étanchéité**, sinon les aliments mixés risquent de s'échapper



Mise en marche



Utilisation

- **Débrancher l'appareil**

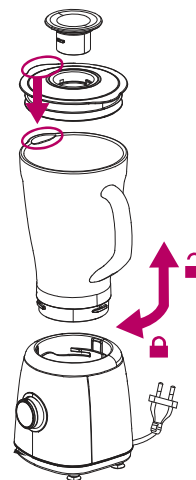
Remplir le bol de mixage

- ⚠ **AVERTISSEMENT!** Avant le remplissage, retirer le bol du bloc moteur, afin que les aliments ne débordent pas dans l'unité motrice. Risque de court-circuit!
- Toujours commencer par remplir avec les liquides et/ou les aliments mous. N'ajouter qu'à la fin les aliments durs/secs ou les glaçons
- Découper les gros morceaux d'aliments en morceaux plus petits d'environ 2 à 3 cm (pour un résultat plus homogène)
- **ATTENTION!** Eliminer les pépins et les noyaux. Ils endommageraient les lames!
- Trier et équeuter les baies
- **ATTENTION!** Avant le mixage, ôter les os de la viande et les arêtes du poisson. Ils endommageraient les lames!
- Couper les ingrédients solides (ex. carottes, céleri, ananas, gingembre, fromage, etc.) en petits morceaux/dés, et les mixer par petites quantités
- A chaque cycle de travail, vous pouvez travailler **jusqu'à 1,5 litre** d'aliments
- En cas **d'ingrédients très moussants**, comme du lait ou des **aliments chauds (max. 45 °C)**, ne remplir le bol **qu'à 1,25 litre**
- **ATTENTION! Ne pas trop remplir le bol. Risque de surchauffe du moteur!**
- Pour obtenir par ex. du jus de tomates, couper les tomates en quatre et verser les morceaux sur la tête de coupe en rotation à travers l'ouverture du couvercle (voir page 33)

Conseils:

- **ATTENTION! Le mixeur ne convient pas** pour hacher des épices, des pommes de terre (ex. purée), de la viande crue, les pâtes à pain ou à gâteaux, les aliments secs et durs (par ex. graines de soja, grains de café, riz, céréales, etc.). Cela endommagerait la lame et l'appareil!
- Ne pas utiliser le mixeur de table pour presser ou découper fruits et légumes
- Ne pas laisser l'appareil fonctionner à vide, sans aliments à mixer!

Mise en marche



Mettre le couvercle

- Placer le couvercle noir (l'enfoncer bien fermement). S'assurer que le bec verseur est bien recouvert par la languette du couvercle, sinon les aliments risqueraient de gicler hors du bol
- **ATTENTION! Ne faire fonctionner l'appareil qu'à condition que le couvercle soit correctement en place!**
- Insérer le doseur dans l'ouverture du couvercle, et le fermer en lui faisant faire ¼ de tour dans le sens des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'il s'encastre (= fermeture à baïonnette)

Placer le bol

- Placer le bol sur le bloc moteur. Le bol de mixage peut être positionné avec la poignée du côté droit ou du côté gauche. Faire pivoter le bol mixeur dans le sens des aiguilles d'une montre en le tenant par sa poignée, jusqu'à ce que la poignée soit alignée avec le symbole du «cadenas»  (le bol mixeur s'encastre)

Conseils:

- Le moteur est doté d'un dispositif de sécurité. Le moteur ne se met en marche que si le bol est correctement en place
- Si le bol se trouve retiré par inadvertance durant le fonctionnement de l'appareil, le dispositif de sécurité éteint le moteur. L'appareil ne peut être remis en route que si le bouton rotatif est remis en position.
- **ATTENTION!** Ne pas retirer le bol durant le fonctionnement de l'appareil, ceci afin d'éviter une surcharge du dispositif de sécurité. La garantie serait alors caduque!
- **L'appareil ne doit jamais être mis en route sans son couvercle ou son verre doseur:** le liquide giclerait hors du bol

Mise en marche

Allumer l'appareil



- Tourner le bouton rotatif pour le positionner sur la position «O» (=éteint)
- Dès que la fiche du câble d'alimentation est branchée à une prise de courant électrique (220-240 V / 50/60 Hz), l'appareil est prêt à être utilisé
- **Remarque:** le mixeur de table est doté d'un dispositif de sécurité qui empêche son fonctionnement si le bol est mal positionné sur le bloc moteur/d'actionnement
- **Avant d'allumer l'appareil**, s'assurer que le bol de mixage, le couvercle et le doseur sont bien mis en place
- Allumer l'appareil à l'aide du **bouton rotatif** et sélectionner la vitesse de mixage désirée (pos. «1» ou «2»)
- Toujours commencer par une vitesse faible, puis augmenter. Si l'appareil démarre à une vitesse trop élevée, seuls les morceaux de fruits/légumes à proximité des lames seront hachés
- Une fois obtenu le résultat souhaité, tourner le bouton rotatif dans le sens inverse pour **éteindre l'appareil** (sur pos. «O»)
- **Mode Impulsion:** si vous placez, puis maintenez le bouton rotatif sur «Pulse», le moteur continuera de fonctionner tant que vous n'aurez pas relâché le bouton.
- **Conseil:** la commande à impulsion est idéale par exemple lorsque des ingrédients légers (comme des feuilles de basilic) nagent en surface. Pour l'utiliser, placer plusieurs fois le bouton sur «Pulse» pendant 2-3 secondes. Le tourbillon qui se produit aspirera les ingrédients flottants vers le bas, et les broiera. Le mode «Pulse» permet également de mieux mélanger les liquides

Conseils d'utilisation

- Un cycle de mixage dure normalement moins d'une minute, le plus souvent 30 secondes seulement. Le temps de fonctionnement maximal par cycle est de 2 minutes. Ne pas mixer les aliments secs pendant plus de quelques secondes

Mise en marche



max. 2 min.

- Toujours commencer par une vitesse faible, puis augmenter. La vitesse élevée donne un résultat optimal et permet au moteur de mieux refroidir
- Si les ingrédients ne se mélangent pas correctement (par ex. si des ingrédients plus légers «flottent» en surface):
 - tourner le bouton sur «Pulse» plusieurs fois pendant 2-3 secondes (cela provoque un tourbillon qui entraîne les ingrédients vers le bas)
 - **éteindre l'appareil** (pos. «O») et remuer les ingrédients à l'aide d'une spatule souple, non abrasive, ou bien
 - retirer une partie des ingrédients du bol mixeur, ou bien
 - ajouter un peu de liquide
- ⚠ PRUDENCE! La température maximale pour les aliments très chauds est de 45 °C. **Toujours insérer le couvercle et le doseur**, afin d'éviter les brûlures/blessures
- Ne jamais laisser l'appareil fonctionner à vide, sans aliments à mixer!
- L'appareil ne doit pas fonctionner en continu pendant plus de **2 minutes**: cela entraînerait une surchauffe du moteur. Après ce laps de temps, laisser refroidir l'appareil à température ambiante

Ajouter des ingrédients

- Grâce au doseur, il est possible d'ajouter des ingrédients à travers l'ouverture de remplissage. Pour un dosage exact des liquides, des repères tous les 15-, 30- et 40-ml sont indiqués sur les bords du doseur.
- **Remarque:** pour un résultat optimal, ne verser que de petites quantités, lentement et petit à petit
- Laisser tomber les ingrédients (comme par exemple des tranches de tomate ou des morceaux de pomme) directement sur la tête de coupe en fonctionnement, à travers l'ouverture de remplissage
- Un cycle rapide de mixage peut sauver une sauce grumeleuse ou une sauce caillée à base d'oeuf

Important!

- **Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide, sans aliments à mixer!**
- ⚠ PRUDENCE! Ne pas mixer des aliments bouillants! Risque de lésions!



Mise en marche



max. 2 min.



- La température maximale pour les aliments très chauds est de 45 °C. Toujours insérer le couvercle et le doseur pour éviter les brûlures/blessures
- L'appareil ne doit pas fonctionner plus de **2 minutes sans interruption**: il surchaufferait. Après ce laps de temps, laisser refroidir l'appareil à température ambiante
- **Ne pas dépasser la capacité max. de 1,5 litre, voire 1,25 litre si le liquide est fortement moussant**
- **ATTENTION! Ne pas trop remplir le bol. Risque de surcharge!**
- **⚠ PRUDENCE! Ne jamais enfiler quel qu'objet que ce soit (par ex. une cuillère, etc.) dans l'ouverture, ni mettre la main dans le bol mixeur. Risque de blessure!**

Après avoir mixé

- Une fois obtenu le résultat désiré, tourner en arrière le bouton rotatif et éteindre ainsi l'appareil (placer le bouton marche/arrêt sur la position «O»)
- **Débrancher l'appareil du secteur**
- **Après l'arrêt complet des lames**, retirer le bol avec précaution
- Libérer le couvercle et le doseur, puis les retirer
- Servir la boisson/les aliments mixés
- Le bol mixeur peut être posé directement sur la table
- Ne jamais conserver les aliments dans le bol mixeur

Conseil

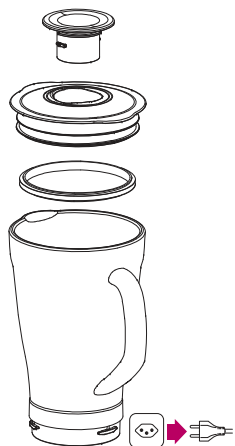
- Le nettoyage sera moindre si l'appareil est **nettoyé immédiatement après utilisation**, suivant les conseils de nettoyage ci-après: les résidus de nourriture n'auront pas le temps d'accrocher et seront éliminés facilement, ce qui est encore plus hygiénique! (voir «Nettoyage» page 36)

Tableau d'utilisations

Utilisations typiques	Fonction	Degré	Conseil
Milkshakes, jus de fruits onctueux, laits frappés, cocktails, frappés à base de fruits	fouetter, faire mousser	«2»	Utiliser du lait glacé, le fouetter jusqu'à ce qu'il devienne mousseux et léger.
Soupes, sorbets, sauces, dips, aliments pour bébé	réduire en purée	«2»	Réduire en fine purée.
Sauces, vinaigrette, mayonnaise	Bien mélanger	«1», «2»	Bien mélanger, jusqu'à ce que les ingrédients soient bien amalgamés. Ajouter l'huile durant le processus, à travers l'ouverture de remplissage.
Noix, amandes, chocolat, ail ou herbes	Broyer	«Pulse», «2»	Travailler ½ doseur à chaque cycle, pour obtenir un résultat homogène. Avant de broyer les noix, les mettre au frigo et les casser un peu. Ne pas broyer les coques. Quelques feuilles à la fois, sans les pieds.
Beurre avec du sucre	Battre en crème	«Pulse», «2»	Bien mélanger le beurre et le sucre, jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse. De temps en temps, éteindre l'appareil et à l'aide d'une spatule, pousser vers le bas la matière accumulée le long des parois (interrupteur sur «O»). NE PAS TROP mélanger!
Pain, chapelure, biscuits, cookies	Chapelure	«Pulse», «2»	Hacher du pain blanc/petit pain sec. Broyer divers aliments jusqu'à obtenir le degré de finesse désiré.
Fruits tendres			Éplucher, ôter le trognon et couper en petits morceaux de 2 cm.
Pâtes légères (omelettes, crêpes, soufflés)	Mixer	«2»	Mélanger les ingrédients. NE PAS TROP les mélanger!
Glaçons	Piler, broyer	«Pulse»	Verser tout d'abord un peu d'eau dans le bol (sinon les glaçons tournent). Remplir au max. avec 100 g de glaçons pour chaque cycle de travail. Placer 5 à 6 fois le bouton sur «Pulse» brièvement (pendant env. 2-3 secondes).
Sucre cristallisé	Sucre en poudre	«2»	Travailler pendant env. 20 sec. pour obtenir du sucre semoule, puis le travailler pendant env. 10 secondes pour obtenir du sucre glace.

Important!

- Les exemples ci-dessus sont donnés uniquement à titre indicatif (les temps de travail peuvent varier selon la quantité et la densité des aliments placés dans le bol mixeur)



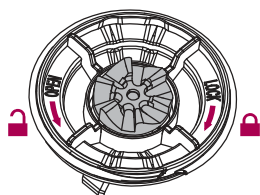
Bol mixeur et éléments

- Conseil: le plus simple est de nettoyer les éléments immédiatement après utilisation, avant que les aliments aient séché. Avec la méthode suivante, le **nettoyage ne prend que quelques secondes**:
 - verser de l'eau chaude (env. 750 ml) additionnée d'un peu de liquide vaisselle dans le bol mixeur. **Placer le couvercle et le doseur**
 - positionner le bouton rotatif sur «Pulse» et laisser tourner l'appareil pendant 1 à 2 secondes
 - répéter cette opération 3 à 4 fois
 - éteindre l'appareil (pos. «O») et **le débrancher**
 - bien rincer le bol, le couvercle et le doseur, puis les essuyer soigneusement.

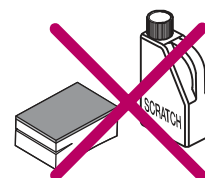
⚠ PRUDENCE! les lames du couteau sont très coupantes!

- Le bol de mixage est en verre et pourrait théoriquement être lavé en lave-vaisselle. Néanmoins, il est conseillé de le nettoyer tel qu'indiqué ci-dessus: cela permet de nettoyer plus rapidement le bol, le couvercle et le doseur. En les lavant à la main, les pièces restent non seulement plus belles plus longtemps, mais elles se conservent aussi plus longtemps. En outre, le lavage à la main permet de les ranger immédiatement.

Important: en cas de lavage en lave-vaisselle, mettre impérativement le bol mixeur, le couvercle et le doseur dans le **panier supérieur du lave-vaisselle**



- Il est possible d'extraire le groupe de lames avec son joint d'étanchéité. Pour ce faire, retourner le bol mixeur, saisir le groupe de lames et le faire tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Enfin, ôter délicatement le groupe de lames



- ⚠ **PRUDENCE!** Les lames sont très aiguisées. Risque de lésions!
- Les lames et le joint-anneau d'étanchéité doivent être lavés à la main. Bien les laisser sécher.
- **ATTENTION! Ne pas les mettre en lave-vaisselle**, cela risquerait de les endommager!
- Pour replacer le groupe de lames, remonter le tout dans le sens inverse. S'assurer que le joint en silicone est en bon état. Si ce n'est pas le cas, le liquide risquerait de s'échapper du bol et d'endommager l'appareil.
- **Important:** ne jamais mettre en plus le groupe de lames sans le joint-anneau d'étanchéité

Bloc moteur

- Avant toute opération de nettoyage, éteindre l'appareil à l'aide du bouton rotatif (sur pos. «O») et le **débrancher du secteur**
- ⚠ **AVERTISSEMENT!** Ne jamais plonger dans l'eau le bloc moteur, le câble ou la fiche du câble, et ne jamais les nettoyer sous l'eau courante. Risque de court-circuit ou de décharge électrique!
- ⚠ **AVERTISSEMENT!** Ne jamais mettre le bloc moteur au lave-vaisselle

ATTENTION!

- Ne jamais utiliser d'ustensiles ou de produits de nettoyage abrasifs, corrosifs ou qui rayent
- ⚠ **AVERTISSEMENT!** Eviter de mouiller les connecteurs et autres éléments électriques
- Ne nettoyer l'appareil qu'avec un chiffon humide, et bien le laisser sécher, en évitant de toucher et d'humidifier la fiche du câble

Rangement / Entretien



Rangement

- Si vous n'utilisez pas le mixeur de table, éteignez-le et **débranchez-le**
- Conserver l'appareil en lieu sec et à l'abri de la poussière, hors de portée des enfants. En cas de non utilisation prolongée, protéger l'appareil de la poussière, saleté et humidité
- Il est recommandé de le conserver dans son emballage d'origine

Entretien

- Le mixeur de table ne nécessite aucun entretien et ne doit être ni graissé, ni huilé. Contrôlez régulièrement le bon état du câble d'alimentation et de la fiche
- Depuis le site **www.migros-service.ch** vous pouvez commander les accessoires et pièces de rechange adaptés à cet appareil

Problèmes



- **⚠ AVERTISSEMENT!** L'appareil ne doit être réparé que par MIGROS-Service. Toute réparation effectuée par un non professionnel peut 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 / Recyclage



Ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères. En tant que consommateur/trice, vous êtes tenu(e) de rapporter les appareils électriques et électroniques chez votre commerçant pour leur élimination en bonne et due forme. A leur tour, commerçants, fabricants et importateurs sont chargés de reprendre gratuitement les appareils électriques et électroniques usagés faisant partie de leur assortiment. La collecte et le recyclage des anciens appareils électriques et électroniques contribuent non seulement à ménager les ressources naturelles, mais aussi à préserver l'environnement et la santé des êtres vivants. Pour de plus amples informations sur les points de collecte, l'élimination et le recyclage des anciens appareils électriques et électroniques, veuillez contacter l'Office fédéral de l'environnement (OFEV), votre déchetterie locale, le magasin où vous avez acheté cet appareil ou le fabricant du produit en question.

Données techniques

Tension nominale		220-240 Volt / 50/60 Hz
Puissance nominale	Mixage	500 Watts
Dimensions env.	Unité moteur (sans bol), env.	160 x 150 x 168 mm (P x L x H)
	avec bol et poignée du bol, env.	160 x 190 x 390 mm (P x L x H)
Longueur du câble		env. 95 cm
Capacité du bol		max. 1.5 litre
Temps fonction bref		2 minutes max.
Poids	Unité moteur (sans bol)	env. 1.5 kg
	Mixeur	env. 3.2 kg
Matériaux	Unité moteur	métal / matière plastique
	Bol	verre
	Couvercle, doseur	plastique
	Groupe de lames	métal / matière plastique
Homologation		CE
M-Garantie		3 ans

Conformité CE

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

2014/35/UE	Directive «Basse tension» (LVD)
2014/30/UE	Compatibilité électromagnétique (EMC)
2015/863/UE	Limitation quant à l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques (RoHS)

(EG) n° 1275/2008 Exigences d'écoconception pour la consommation d'énergie des équipements ménagers et de bureau, électriques et électroniques, en état de veille et en mode d'arrêt

LVD EN 60335-1
EN 60335-2-14
EN 62233

EMC EN 55014-1
EN 55014-2
EN 61000-3-2
EN 61000-3-3

MIGROS

Vertrieb/Distribution/Distribuzione:
FÉDÉRATION DES COOPÉRATIVES Migros, CH-8031 Zurich

Mio Star Frullatore BLEND 500 GREEN

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 l'apparecchio.

Indice

	Pagina		Pagina
Avvertenze di sicurezza	42	Pulizia	55
A proposito delle istruzioni d'uso	45	- Brocca e accessori	55
Disimballaggio	45	- Blocco motore	57
Elenco delle parti e degli elementi di comando	46	Custodia / Manutenzione	58
Istruzioni brevi	47	Guasti	58
Messa in funzione	48	Smaltimento / Riciclaggio	59
- Prima della messa in funzione iniziale	48	Dati tecnici	59
- Impiego	48	Conformità CE	60
- Collocazione	49		
- Assemblaggio	49		
- Frullare	50		
- Dopo aver frullato	54		
- Tabella Applicazioni	55		

Lo sapevate già?

Su **www.migros-service.ch** è disponibile un'ampia gamma di accessori e pezzi di ricambio, ciò che vi consentirà di prolungare notevolmente la durata di vita del vostro apparecchio.

Basta inserire nel campo della ricerca il nome del prodotto o il numero dell'articolo e ordinare il pezzo di ricambio o l'accessorio desiderato.

Avvertenze di sicurezza



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.

- △ AVVERTENZA! Prima della messa in funzione leggere le avvertenze di sicurezza dettagliate. In caso di non osservanza sussiste il pericolo di scossa elettrica, incendio e/o di lesioni!
- Leggere completamente le presenti istruzioni d'uso e consegnarle ad ogni eventuale altro utente
- △ AVVERTENZA! Non immergere mai il blocco motore, il cavo di alimentazione/la spina nell'acqua o in altri liquidi. Se per errore parti dell'apparecchio entrassero in contatto con liquidi, estrarre immediatamente la spina dalla presa di corrente. Rischio di scossa elettrica!
- △ PRECAUZIONE! I bambini non sono autorizzati all'uso dell'apparecchio. Custodirlo in un luogo inaccessibile ai bambini
- △ PRECAUZIONE! Badare che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con l'apparecchio
- Le persone, inclusi i bambini, che per le loro capacità psichiche, sensoriali o mentali, oppure per la loro inesperienza o mancanza di cono-

scenza non sono in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro, non sono autorizzate all'uso dell'apparecchio o possono farlo soltanto sotto sorveglianza

- Mettere in funzione l'apparecchio allacciandolo unicamente ad una presa di corrente (220-240 V / 50/60 Hz) con una protezione di 6 A (Ruotare la manopola sulla posizione «O»)
- **Staccare assolutamente la spina:**
 - **prima di spostare l'apparecchio**
 - **prima di mettere o togliere qualsiasi accessorio**
 - **prima di ogni pulizia**
 - **dopo ogni utilizzo**
- ATTENZIONE! 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
- △ PRECAUZIONE! Non toccare mai la spina/il cavo né l'apparecchio con le mani umide o bagnate; estrarre sempre la spina senza tirare il cavo
- Prima di estrarre la spina dalla presa di corrente, spegnere l'apparecchio
- ATTENZIONE! Non trasportare né tirare l'apparecchio per il cavo

Avvertenze di sicurezza

- Raccomandiamo di allacciare l'apparecchio a una presa con interruttore differenziale (FI). In caso di dubbio, rivolgersi allo specialista
 - ATTENZIONE! Non utilizzare l'apparecchio con un timer, con una ciabatta multipresa accesa, con un cavo di prolunga o con una presa multipla, ecc.
 - 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
- 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 su altri apparecchi
 - non collocare l'apparecchio e il cavo su superfici calde (ad es. piastre, forni, forni a microonde) o nelle vicinanze di fiamme libere; tenere una distanza minima di 50 cm
 - utilizzare l'apparecchio solo in locali asciutti e senza prolunghe
- △ PRECAUZIONE! Non lasciar pendere il cavo. Rischio di inciampare!
 - L'apparecchio è destinato soltanto ad uso privato, e non ad uso commerciale
 - Non lasciare incustodito l'apparecchio in funzione. In caso di mancato uso o di brevi interruzioni, estrarre sempre la spina dalla presa di corrente
 - Non utilizzare mai l'apparecchio senza composto da frullare!
 - ATTENZIONE! Non riempire eccessivamente la brocca. Rischio di sovraccarico!
 - △ PRECAUZIONE! Non toccare mai le lame quando l'apparecchio è collegato all'alimentazione
 - △ PRECAUZIONE! Le lame sono affilate! Quando l'apparecchio è in funzione, non introdurre le mani o oggetti nella brocca. Pericolo di lesioni causate dalle lame rotanti!
 - **ATTENZIONE! Mettere in funzione il frullatore unicamente con il coperchio applicato correttamente. Mai togliere il coperchio del frullatore con l'apparecchio in funzione**
 - Non lavorare mai olio o alimenti in fase di cottura
 - Far raffreddare gli alimenti prima di riempire il frullatore (temperatura massima 45 °C). △ PRECAUZIONE! Durante il riempimento può fuoriuscire del vapore bollente!

Avvertenze di sicurezza

- L'apparecchio può funzionare senza interruzione **non oltre i 2 minuti**, dopodiché è necessario spegnerlo e lasciar raffreddare il motore a temperatura ambiente
- Togliere la brocca unicamente a lame ferme
- Il frullatore non è indicato per smiuzzare spezie, patate (per es. la purea di patate), alimenti molto secchi o molto solidi
- △ PRECAUZIONE! Le lame sono affilate! Svuotare e pulire con cura la brocca di miscelazione. Rischio di lesioni!
- △ PRECAUZIONE! Dopo lo spegnimento, le lame continuano a ruotare. Non tentare di fermarle. Pericolo di lesioni!
- △ PRECAUZIONE! Non spostare l'apparecchio in funzione. Pericolo di lesioni!
- △ PRECAUZIONE! Non toccare mai le parti rotanti. Pericolo di lesioni!
- È severamente vietato penetrare o aprire il corpo dell'apparecchio con qualsiasi oggetto
- È progettato esclusivamente per questo scopo e può essere usato solo a tale scopo
- △ AVVERTENZA! Utilizzare solo pezzi di ricambio originali e la spina di corrente originale. Pericolo di incendio, scosse elettriche e/o lesioni!
- ATTENZIONE! Non sovraccaricare il motore
- Leggere con attenzione le seguenti istruzioni per la pulizia delle superfici che entrano in contatto con gli alimenti (pagina 56)
- Osservare la tabella «Applicazioni» (pagina 55)
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico o ad altri usi simili, come ad esempio:
 - in cucine per i collaboratori, in negozi, uffici, e altri ambienti commerciali
 - in tenute agricole, agriturismi
 - per ospiti di alberghi, motel e altre attrezzature abitative
 - in pensioni tipo bed & breakfast

A proposito delle presenti 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).

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

Disimballaggio

- **Togliere l'apparecchio e gli accessori dalla confezione**
- Dopo il disimballaggio verificare che tutti i pezzi siano disponibili (vedi illustrazione della prossima pagina)
- **Controllare che la tensione di rete** (220-240 V) corrisponda a quella dell'apparecchio (vedi targhetta)
- Rimuovere e smaltire tutti le etichette adesive, ecc.
- △ **AVVERTENZA! Distruggere eventuali sacchetti di plastica**, poiché potrebbero diventare un giocattolo pericoloso per i bambini. Pericolo di soffocamento!

Suggerimento:

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

Serve un accessorio o un pezzo di ricambio?

- Su **www.migros-service.ch** è possibile ordinare accessori e pezzi di ricambio idonei per questo apparecchio
- Il materiale decorativo non è in dotazione

Elenco delle parti e degli elementi di comando



1. Misurino trasparente graduato (con indicazione 15-, 30 e 40 ml)
2. Coperchio con apertura di riempimento e guarnizione ad anello in silicone (ATTENZIONE! Mettere in funzione il frullatore unicamente con il coperchio applicato correttamente!)
3. Brocca con scala graduata (max. 1,5 litri oppure 1,25 l in caso di composti bollenti (fino a 45° C) o di liquidi molto schiumosi, ad es. latte))
4. Maniglia
5. Zoccolo
6. Unità lame (⚠ PRECAUZIONE! Le lame sono molto affilate!)
7. Blocco motore
8. Manopola
 - **Pulse** Comando a impulsi
 - «0» spento
 - «1» Livello di velocità 1 (= bassa)
 - «2» Livello di velocità 2 (= alta)
9. Cavo di alimentazione e spina; tenere sempre asciutti (non illustrato)
10. Piedini a ventosa (lato inferiore)

Serve un accessorio o un pezzo di ricambio?

Su www.migros-service.ch è possibile ordinare accessori e pezzi di ricambio idonei per questo apparecchio.

Istruzioni brevi

Queste istruzioni brevi contengono soltanto le tappe più importanti di utilizzo dell'apparecchio. Per motivi di sicurezza è consigliabile leggere le istruzioni d'uso dettagliate (vedi pag. seguente), in cui vengono descritte tutte le funzioni importanti. Osservare le prescrizioni di sicurezza a pagina 42 e 48.

1. Collocazione

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Posizionare l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e piana e non direttamente sotto una presa di corrente
- Utilizzare l'apparecchio solo in locali asciutti e senza prolunghie
- ⚠ PRECAUZIONE! Non lasciare penzolare il cavo (rischio d'inciampare!), non incastrarlo e non posizionarlo in prossimità di fornelli caldi

2. Assemblaggio/riempimento la brocca

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Girare la manopola sulla posizione «0» (spento)
- Durante il riempimento della brocca, **tenerla accanto al frullatore** per evitare che i composti liquidi colino sopra all'apparecchio
- Mettere nella brocca dapprima gli alimenti liquidi, poi quelli un po' più consistenti e alla fine gli alimenti duri (ad es. cubetti di ghiaccio)
- Tagliare gli alimenti a pezzetti e mettere nella brocca tutti gli ingredienti
- Per ogni preparazione è possibile lavorare fino a 1,5 litri di composto. In caso di preparazioni con composti molto schiumosi, come ad es. latte o alimenti caldi (max. 45° C), riempire la brocca solo con 1,25 litri di composto, quindi mettere il coperchio
- Inserire il misurino nell'apertura del coperchio, quindi chiudere facendo un quarto di giro in senso orario

- **ATTENZIONE! Non riempire mai eccessivamente la brocca. Rischio di sovraccarico!**
- **ATTENZIONE! Mettere in funzione il frullatore unicamente con il coperchio applicato correttamente!**
- Posizionare la brocca di miscelazione sull'unità motore (uso sinistra o destra)

3. Messa in funzione

- Girare la manopola sulla posizione «0» (=spento)
- Inserire la spina nella presa di corrente (220-240 V / 50/60 Hz).
Nota: Il frullatore è dotato di un dispositivo di sicurezza, che ne impedisce il funzionamento se la brocca non è inserita correttamente sul blocco motore
- **Importante:** Prima di accendere l'apparecchio, assicurarsi che la brocca, il coperchio e il misurino siano ben fissati
 - Accendere l'apparecchio con la manopola e selezionare la velocità di miscelazione desiderata (pos. «1» o «2»)
- **Nota:** L'apparecchio non può essere utilizzato per **cicli di lavoro superiori ai 2 minuti**. Lasciare quindi che l'apparecchio si raffreddi a temperatura ambiente
- ⚠ **PRECAUZIONE! Non inserire nell'apertura oggetti solidi quali cucchiaini ecc. né entrare con le mani nella brocca. Pericolo di lesioni!**

4. Dopo aver frullato

- Girare la manopola indietro e posizionare l'interruttore sulla posizione «0» (=spento)
- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Togliere con cura la brocca dal blocco motore
- Pulire l'apparecchio, la brocca e i singoli pezzi dopo ogni uso (vedi «Pulizia» pagina 56)

Messa in funzione



Prima dell'uso iniziale

AVVERTENZA! Prestare attenzione al fatto che l'uso inappropriato della corrente elettrica può essere fatale. Leggere quindi le avvertenze di sicurezza a pagina 42 e osservare le seguenti misure di sicurezza:

- Utilizzare l'apparecchio soltanto in locali asciutti
- I bambini non sono autorizzati all'uso dell'apparecchio
- Non utilizzare mai l'apparecchio senza il coperchio!
- **PRECAUZIONE!** Le lame sono molto affilate. Pericolo di lesioni!
- **PRECAUZIONE!** Dopo lo spegnimento, l'unità lame continua a ruotare. Non fermarla. Pericolo di lesioni!
- Estrarre la spina e togliere la brocca soltanto quando le lame sono completamente ferme (girare l'interruttore su pos. «O»)
- La pulizia può avvenire soltanto dopo aver estratto la spina e aver tolto la brocca

Prima della messa in funzione iniziale, pulire bene la brocca e i singoli pezzi con acqua calda e un po' di detersivo per stoviglie. Il blocco motore può essere pulito soltanto con un panno umido (vedi anche «Pulizia» a pagina 56).

Impiego

Con il pratico frullatore è possibile frullare, ridurre in purea, mescolare o tritare i diversi ingredienti in tempi brevi e in modo intensivo. È possibile preparare senza fatica deliziosi smoothies, succhi di frutta, bevande miste, frappé, shake, creme, pappe, pasti per bebè e cremose zuppe di verdura.

A causa della potenza e della velocità molto elevate, di solito le preparazioni durano meno di un minuto (o addirittura solo 30 secondi). Se resta in azione troppo a lungo, gli ingredienti vengono ridotti in pappa. L'apparecchio dà risultati migliori se vengono lavorate soltanto piccole quantità di alimenti. Tagliare i grossi pezzi in pezzi più piccoli, della grandezza di circa 2 o 3 cm.

Messa in funzione



max. 2 min.



Importante!

- L'apparecchio è destinato soltanto ad uso privato
- Il frullatore è progettato per **un funzionamento breve di 2 minuti**. Trascorso questo tempo, è necessario spegnere l'apparecchio in modo che il motore possa raffreddare a temperatura ambiente

Collocazione

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

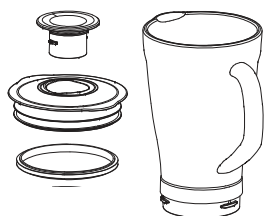
- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Posizionare il frullatore su una superficie di lavoro asciutta, stabile e piana; non metterlo in funzione direttamente sotto una presa di corrente
- Non posizionare l'apparecchio e il cavo su superfici calde (piastre di cucina, ecc.) o in prossimità di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

Assemblaggio

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Mettere l'interruttore sulla posizione «O» (=spento)
- Controllare che la guarnizione ad anello sia montata sul coperchio
- Utilizzare sempre il coperchio e la **guarnizione ad anello** per evitare la fuoriuscita del composto



guarnizione in silicone



Messa in funzione



Frullare

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

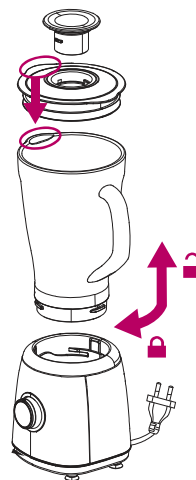
Riempire la brocca

- ⚠ **AVVERTENZA!** Prima del riempimento togliere la brocca dall'unità motore per evitare che il composto da frullare coli sull'unità motore o penetri all'interno. Pericolo di corto circuito!
- Mettere nella brocca dapprima gli alimenti liquidi e/o morbidi e solo alla fine aggiungere gli alimenti duri e i cubetti di ghiaccio
- Tagliare prima i pezzi di cibo più grandi in pezzi da 2 a 3 cm (dà un risultato omogeneo)
- **ATTENZIONE!** Togliere semi, noccioli e torsoli dalla frutta. Danni alle lame!
- Selezionare le bacche e togliere il picciolo
- **ATTENZIONE!** Rimuovere prima le ossa dalla carne e le lisce dal pesce. Danni alle lame!
- Tagliare a dadini gli ingredienti solidi (ad es. carote, sedano, ananas, zenzero, formaggio ecc.) e frullare gli alimenti in piccole quantità
- Per ogni preparazione è possibile lavorare **fino a 1,5 litri** di composto
- In caso di preparazioni con **alimenti molto schiumosi**, come ad es. latte o **alimenti caldi (max. 45 °C)**, riempire la brocca solo con **1,25 litri** di alimenti da frullare
- **ATTENZIONE! Non riempire eccessivamente la brocca. Rischio di sovraccarico!**
- Per ottenere, ad esempio, il succo di pomodoro tagliare i pomodori in quattro e lasciarne cadere i pezzi attraverso l'apertura del coperchio sull'unità lame in funzione (vedi pag. 53)

Note:

- **ATTENZIONE! Il frullatore non è adatto** per tritare spezie, patate (ad es. purea di patate), carne cruda, pasta, alimenti molto secchi o molto solidi (ad es. fagioli di soia, chicchi di caffè, riso, cereali, ecc.). La lama e l'apparecchio potrebbero danneggiarsi!

Messa in funzione



- Non utilizzare il frullatore come pressa o per tagliare la frutta o la verdura
- Non utilizzare mai l'apparecchio a vuoto, senza composto da frullare!

Mettere il coperchio

- Mettere il coperchio nero (premere forte). Assicurarsi che il beccuccio sia coperto dalla linguetta del coperchio, altrimenti la miscela potrebbe fuoriuscire
- **ATTENZIONE! Mettere in funzione l'apparecchio unicamente con il coperchio applicato correttamente!**
- Inserire il misurino nell'apertura situata sul coperchio e fissarlo effettuando $\frac{1}{4}$ di giro in senso orario, finché non scatta in posizione (=chiusura a baionetta)

Posizionare la brocca

- Posizionare la brocca sull'unità motore. La brocca può essere posizionata con la maniglia rivolta a destra o sul lato sinistro. Ruotare la brocca in senso orario tenendola dalla maniglia, finché la maniglia non si trova allineata con il simbolo del «lucchetto» (la brocca scatta in posizione)

Note:

- Il frullatore è dotato di un dispositivo di sicurezza, che ne impedisce il funzionamento se la brocca non è inserita correttamente sul blocco motore
- Se durante il funzionamento si togliesse la brocca per errore, il dispositivo di sicurezza spegnerà il motore. Il frullatore potrà essere di nuovo avviato dopo aver girato la manopola in senso antiorario.
- **ATTENZIONE!** Non togliere mai la brocca quando il frullatore è in funzione, ciò che potrebbe generare un sovraccarico del dispositivo di sicurezza. In questo caso la garanzia non risponde!
- **L'apparecchio non deve mai essere messo in funzione senza coperchio e senza bicchiere graduato**, altrimenti il liquido sprizza fuori dalla ciotola

Messa in funzione



Accendere l'apparecchio:

- Mettere l'interruttore sulla posizione «**O**» (=spento)
- L'apparecchio è pronto all'uso inserendo la spina nella presa di corrente (220-240 V / 50/60 Hz)
- **Nota:** Il frullatore è dotato di un dispositivo di sicurezza, che ne impedisce il funzionamento se la brocca non è assemblata correttamente o se è inserita in modo sbagliato sul blocco motore/elemento propulsore

- **Prima di accendere l'apparecchio** badare che la brocca, il coperchio e il misurino siano fissati in modo corretto

- **Accendere l'apparecchio con la manopola** e selezionare la velocità di miscelazione desiderata (pos. «**1**» o «**2**»)
- Iniziare sempre a bassa velocità, quindi aumentare. Se l'apparecchio viene avviato a velocità troppo elevata, saranno tritati solo i pezzi di frutta e verdura adiacenti alle lame
- Una volta raggiunto il risultato desiderato, girare indietro la manopola e **spegnere l'apparecchio** (pos. «**O**»)
- **Comando a impulsi:** se la manopola viene girata e tenuta su «**Pulse**», il motore continua a funzionare finché non si lascia andare la manopola.
Suggerimento: il comando a impulsi è molto indicato in caso di alimenti leggeri che galleggiano, ad es. le foglie di basilico. Premere il comando a impulsi «**Pulse**» più volte per 2-3 secondi. Grazie all'azionamento del comando a impulsi, gli ingredienti che galleggiano vengono risucchiati verso il basso e tritati. Questo consente di frullare meglio anche i liquidi

Suggerimenti per l'uso

- Un processo di miscelazione richiede solitamente meno di un minuto, di solito anche solo 30 secondi. Il tempo di funzionamento massimo è di 2 minuti; non frullare/tritare ingredienti asciutti per più di qualche secondo
- Iniziare sempre a bassa velocità, quindi aumentare. L'alta velocità dà un risultato ottimale e il motore si raffredda meglio

Messa in funzione



max. 2 min.

- Nel caso in cui gli ingredienti non si miscelino (ad es. gli alimenti leggeri «nuotano in superficie»):
 - girare la manopola su «**Pulse**» più volte per 2-3 secondi (si produce un vortice che attrae gli ingredienti verso il basso)
 - ad **apparecchio spento** (Pos. «**O**») rimestare gli ingredienti con una spatola morbida non abrasiva, o
 - togliere una parte degli ingredienti dalla brocca oppure
 - aggiungere un pò di liquido
- **PRECAUZIONE!** La temperatura massima per gli alimenti caldi è di 45 °C. **Posizionare sempre nella loro sede il coperchio e il misurino** per evitare scottature/lesioni
- Non utilizzare mai l'apparecchio a vuoto, senza alimenti!
- L'apparecchio non può essere utilizzato per cicli di lavoro superiori ai **2 minuti**, altrimenti l'apparecchio si surriscalda. Lasciar quindi raffreddare l'apparecchio a temperatura ambiente

Aggiungere gli ingredienti

- Con il misurino si possono aggiungere ulteriori ingredienti attraverso l'apertura sul coperchio. Per la dosatura precisa dei liquidi, il misurino graduato riporta sul bordo le tacche di 15, 30 e 40 ml.
Nota: per una perfetta lavorazione degli alimenti, aggiungere sempre pochi ingredienti per volta
- Attraverso l'apertura sul coperchio lasciar cadere gli ingredienti direttamente sull'unità lame in funzione, ad es. pomodori, pezzi di mela, ecc.
- Una rapida frullata può salvare una salsa grumosa o una salsa cagliata a base di uova

Importante!

- **Non utilizzare mai l'apparecchio a vuoto, senza alimenti!**
- **PRECAUZIONE!** Non frullare gli alimenti bollenti! Pericolo di lesioni!
- La temperatura massima per gli alimenti caldi è di 45 °C. Posizionare sempre nella loro sede il coperchio e il misurino per evitare scottature/lesioni



Messa in funzione



- Non far funzionare l'apparecchio per più di 2 minuti di seguito, per evitare che si surriscaldi. In seguito, lasciate raffreddare l'unità a temperatura ambiente
- La quantità di alimenti liquidi non deve superare i 1,5 litri, oppure 1,25 litri se gli alimenti sono molto schiumosi
- **ATTENZIONE! Non riempire eccessivamente la brocca. Rischio di sovraccarico!**
- **⚠ PRECAUZIONE! Non inserire nell'apertura oggetti solidi quali cucchiari ecc. né infilare le mani nella brocca. Pericolo di lesioni!**

Dopo aver frullato

- Una volta ottenuto il risultato desiderato, girare la manopola in senso antiorario e spegnere l'apparecchio (sulla posizione «O»)
- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- **Dopo l'arresto completo delle lame**, estrarre accuratamente la brocca dal blocco motore
- Togliere il coperchio e il misurino
- Servire il frullato
- La brocca, può essere servita direttamente in tavola
- Non conservare i cibi nella brocca

Suggerimento

- La pulizia è minima se l'apparecchio viene pulito **immediatamente dopo l'uso** con il suggerimento indicato accanto: i residui di cibo non si attaccano ancora e possono essere facilmente rimossi. Ed è ancora più igienico! («Pulizia» pagina 56)

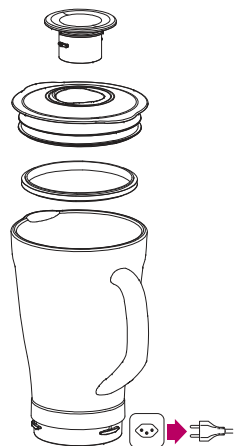


Applicazioni

Preparazioni tipiche	Funzione	Manopola	Consigli d'uso
shake a base di latte, «smoothies», cocktail, frappé a base di frutta	mescolare, schiumare	«2»	Utilizzare il latte freddo di frigorifero e mescolare fino a ottenere un composto arioso, schiumoso.
minestre, sorbetti, salse, dips, alimenti per bebè	ridurre in purea	«2»	Ridurre finemente in purea.
dressing, vinaigrette, maionese	mescolare bene	«1», «2»	Mescolare fino a quando gli ingredienti sono ben amalgamati. Aggiungere olio durante il processo attraverso l'apertura di riempimento.
Noci, mandorle, cioccolato, aglio o erbe	tritare	«Pulse», «2»	Lavorare ½ misurino per ogni ciclo per ottenere un risultato omogeneo. Prima di tritare le noci, metterle in frigorifero e spezzarle un po'. Non tritare i gusci. Alcune foglie senza gambo.
Burro con lo zucchero	montare a spuma	«Pulse», «2»	Mescolare il burro e lo zucchero fino ad ottenere una consistenza cremosa. Ogni tanto, spegnere l'apparecchio e spingere il composto lungo le pareti verso il basso con una spatola (interruttore su «O»). NON miscelare eccessivamente!
Pane, pangrattato, biscotti	pangrattato	«Pulse», «2»	Tritare pane bianco/panini secchi e grattugiare o macinare altri alimenti fino alla consistenza desiderata.
Frutta tenera			Pelare, tagliare in pezzetti da 2 cm.
Pastella (omelette, crêpe, soufflé)	impastare	«2»	Miscelare gli ingredienti. NON miscelare eccessivamente!
Ghiaccio	tritare	«Pulse»	Aggiungere prima un po' d'acqua nella brocca (altrimenti i cubi ruoteranno). Riempire al massimo 100 g di ghiaccio per ogni ciclo di lavoro. Premere brevemente «Pulse» da 5 a 6 volte (per circa 2-3 secondi).
Zucchero cristallino	Zucchero a velo	«2»	Lavorare per circa 20 secondi per ottenere lo zucchero semolato, poi lavorare per circa 10 secondi per ottenere lo zucchero a vel

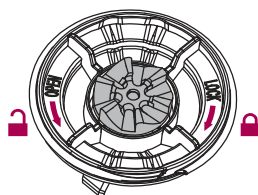
Importante!

- Gli esempi sono solo indicativi (i tempi possono variare a seconda della quantità e della densità degli alimenti presenti nella brocca di miscelazione)

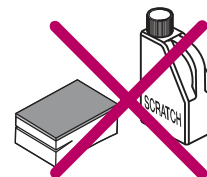
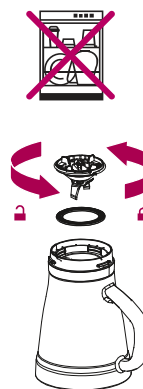


Brocca e accessori

- La cosa più semplice è quella di pulire i vari elementi subito dopo l'uso, quando i resti di cibo non sono ancora seccati. Il metodo seguente garantisce una **pulizia ottimale in pochi secondi**:
 - mettere nella brocca (ca. 750 ml) di acqua calda e poco detersivo. **Rimettere il coperchio e il misurino**
 - girare la manopola su «Pulse» e lasciar funzionare l'apparecchio per 1 o 2 secondi
 - ripetere il risciacquo 3-4 volte
 - spegnere il frullatore (pos. «O») ed **estrarre la spina dalla presa di corrente**
 - sciacquare bene la brocca, il coperchio e il misurino, quindi asciugare con cura.
 - △ PRECAUZIONE! Le lame sono affilate!
- La brocca è in vetro e potrebbe teoricamente essere lavata in lavastoviglie. Tuttavia, si raccomanda di pulirla come descritto sopra, poiché in tal modo la brocca, il coperchio e il misurino si puliscono più velocemente. Con il lavaggio a mano i componenti restano belli più a lungo, ma non solo, durano anche di più. Dopo il lavaggio a mano, inoltre, gli elementi possono essere riposti immediatamente.
 - Importante:** mettere la caraffa di miscelazione, il coperchio e il misurino graduato **esclusivamente nel cesto superiore della lavastoviglie**



- Possibilità di rimuovere l'unità lame con la sua guarnizione. A tale scopo capovolgere la brocca, tenere bene l'unità lame e girare in senso antiorario, quindi rimuovere con cura
- △ **PRECAUZIONE! Le lame sono molto affilate. Pericolo di lesioni!**



- Lavare a mano le lame e l'anello di guarnizione e far asciugare bene.
 - ATTENZIONE! Non mettere queste parti in lavastoviglie**, potrebbero procurare dei danni!
- Riassemblare in senso inverso. Assicurarsi che la guarnizione in silicone sia in buone condizioni, altrimenti potrebbe verificarsi la fuoriuscita di liquido e l'apparecchio subire dei danni.
 - Importante:** non inserire mai l'unità lame senza la guarnizione

Blocco motore

- Prima di pulire l'apparecchio girare la manopola su «O» ed **estrarre la spina dalla presa di corrente**
- △ **AVVERTENZA! Non immergere mai l'unità motore e il cavo/la spina di rete in acqua o pulirli sotto l'acqua corrente. Rischio di cortocircuito e di scossa elettrica!**
- △ **AVVERTENZA! Non mettere mai l'unità motore nella lavastoviglie**

ATTENZIONE!

- Non utilizzare detersivi corrosivi né oggetti per la pulizia abrasivi
- △ **AVVERTENZA! Evitare di bagnare le superfici di controllo e altre parti elettriche**
- Pulire l'apparecchio con un panno leggermente inumidito, quindi lasciar asciugare bene. Nel pulire evitare di toccare e di inumidire la spina



Custodia

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

Manutenzione

- Il frullatore non necessita di alcuna manutenzione. Non deve essere lubrificato né oliato. Controllare regolarmente che il cavo e la spina non siano danneggiati
- Su **www.migros-service.ch** è possibile ordinare accessori e pezzi di ricambio idonei per questo apparecchio

Guasti



- **⚠ AVVERTENZA!** 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



Questo prodotto non deve essere smaltito con gli altri rifiuti domestici. I consumatori hanno l'obbligo di restituire gli apparecchi elettrici ed elettronici in modo da garantire uno smaltimento adeguato di questi rifiuti pericolosi. I commercianti, i fabbricanti e gli importatori hanno a loro volta l'obbligo di riprendere – senza costi aggiuntivi – gli apparecchi elettrici ed elettronici che figurano nel loro assortimento. La raccolta e la riutilizzazione degli apparecchi elettrici ed elettronici usati permette di salvaguardare le risorse naturali.

Inoltre, grazie al riciclaggio di questi apparecchi vengono protetti la salute e l'ambiente. Ulteriori informazioni sui centri di raccolta, sullo smaltimento e sulla riutilizzazione degli apparecchi elettrici ed elettronici si trovano presso l'Ufficio federale dell'ambiente (UFAM), presso il vostro punto di smaltimento locale, presso il commerciante dal quale avete acquistato l'apparecchio o presso il fabbricante dello stesso.

Dati tecnici

Tensione nominale		220-240 Volt / 50/60 Hz
Potenza nominale	Frullare	500 watt
Dimensioni ca.	Unità motore (senza brocca) ca.	160 x 150 x 168 mm (P x L x A)
	Incl. brocca, maniglia ca.	160 x 190 x 390 mm (P x L x A)
Lunghezza del cavo di alimentazione		ca. 95 cm
Capacità della brocca		max. 1.5 litri
Funzionamento breve		max. 2 minuti
Peso	Unità motore (senza brocca)	ca. 1.5 kg
	Frullatore	ca. 3.2 kg
Materiali	Unità motore	metallo / plastica
	Brocca	vetro
	Coperchio, misurino	plastica
	Unità lame	metallo / plastica
Approvato da		CE
M-Garanzia		3 anni

Conformità CE

Il prodotto soddisfa le disposizioni delle seguenti direttive. La conformità è garantita dal rispetto delle norme elencate.

2014/35/UE	Direttiva bassa tensione (LVD)
2014/30/UE	Direttiva compatibilità elettromagnetica (EMC)
2015/863/UE	Restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche (RoHS)
(EG) n° 1275/2008	Specifiche di progettazione ecocompatibile relative al consumo di energia elettrica nei modi stand-by e spento delle apparecchiature elettriche ed elettroniche domestiche e da ufficio
LVD	EN 60335-1 EN 60335-2-14 EN 62233
EMC	EN 55014-1 EN 55014-2 EN 61000-3-2 EN 61000-3-3

MIGROS

Vertrieb/Distribution/Distribuzione:
Federazione delle cooperative Migros, CH-8031 Zurigo

Garantie

Die MIGROS übernimmt während drei 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.

Garantie

MIGROS garantit, pour la durée de trois 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.

Garanzia

La MIGROS si assume per tre 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

Migros-Service

Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen. Zubehör und Ersatzteile können Sie auch einfach bestellen unter www.migros-service.ch

Les articles nécessitant un service d'entretien ou une réparation sont repris à chaque point de vente. Les accessoires et pièces de rechange peuvent être commandés facilement sur le site: www.migros-service.ch

Gli articoli che necessitano un servizio manutenzione o una riparazione possono essere depositati in ogni punto vendita. Gli accessori e i pezzi di ricambio possono essere facilmente ordinati su www.migros-service.ch

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

Haben Sie weitere Fragen?
Die M-Infoline hilft Ihnen gerne weiter unter der Tel.-Nr.
0800 84 0848:
Montag bis Freitag
08.00 – 18.00 Uhr;
Samstag 08.30 – 16.30 Uhr
www.migros.ch/kontakt

Vous avez des questions?
M-Infoline est là pour vous aider:
0800 84 0848
du lundi au vendredi de 8h à 18h,
samedi de 8h30 à 16h30
www.migros.ch/contact

Avete altre domande?
L'M-Infoline rimane volentieri a vostra disposizione per ulteriori informazioni: **0800 84 0848**
dal lunedì al venerdì dalle 08.00 alle 18.00 e il sabato dalle 08.30 alle 16.30
www.migros.ch/contatto