

Durabase

Bedienungsanleitung

Handrührwerk

Manuel d'instruction

Batteur-mélangeur

Istruzioni per l'uso

Frullatore/sbattitore

Art.-Nr. 7173.437

19.⁹⁰



Inhalt

Sicherheitshinweise	4
Hinweise zu dieser Anleitung	5
Auspacken	6
Übersicht der Geräte- & Bedienteile	7
Kurzanleitung	8
1. Aufstellen	8
2. Zusammensetzen	8
3. Inbetriebnahme	8
4. Nach dem Mixen	8
Inbetriebnahme	9
1. Aufstellen	10
2. Schwingbesen und Knethaken einsetzen	10
3. Anwendung	10
4. Schwingen, Rühren, Schlagen, Mixen und Kneten	11
5. Nach der Anwendung	12
Reinigung	14
Aufbewahrung / Wartung	14
Störungen	14
Ordnungsgemäße Entsorgung	15
Garantie	15
Technische Daten	16

Sommaire

Consignes de sécurité	18
A propos de ce mode d'emploi	19
Déballage	20
Eléments de l'appareil et de commande	21
Bref mode d'emploi	22
1. Mise en place	22
2. Assemblage	22
3. Fonctionnement	22
4. Après avoir battu	23
Fonctionnement	23
1. Installation	24
2. Insérer fouets mélangeurs et fouets pétrisseurs	24
3. Utilisation	24
4. Mélanger, battre, pétrir et mixer	25
5. Après usage	26
Nettoyage	28
Rangement / Entretien	28
Problèmes	28
Elimination correcte de ce produit	29
Garantie	29
Données techniques	30

Indice

Avvertenze di sicurezza	32
A proposito di queste istruzioni d'uso	33
Disimballaggio	34
Elenco delle parti e degli elementi di comando	35
Istruzioni brevi	36
1. Collocazione	36
2. Assemblaggio	36
3. Messa in funzione	36
4. Dopo l'uso	36
Messa in funzione	37
1. Collocazione	38
2. Inserire le fruste per sbattere e i ganci per impastare	38
3. Utilizzo dell'apparecchio	38
4. Sbattere, mescolare e impastare	39
5. Dopo l'uso	40
Pulizia	42
Custodia / Manutenzione	42
Guasti	42
Corretto smaltimento del prodotto	43
Garanzia	43
Dati tecnici	44

Gratulation

Mit diesem Gerät haben Sie ein Qualitätsprodukt erworben, welches mit grösster Sorgfalt hergestellt wurde. Es wird Ihnen bei richtiger Pflege während Jahren gute Dienste erweisen. Vor der ersten Inbetriebnahme bitten wir Sie jedoch, die vorliegende Bedienungsanleitung gut durchzulesen und vor allem die Sicherheitshinweise genau zu beachten.

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

Sicherheitshinweise

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

- Bedienungsanleitung vollständig durchlesen und für Nachbenutzer aufbewahren
- Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, Personen unter Alkohol-, Medikamenten- oder Drogeneinfluss sowie Kinder dürfen das Gerät nicht oder nur unter Aufsicht bedienen
- 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
- Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen. Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren

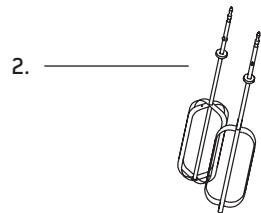
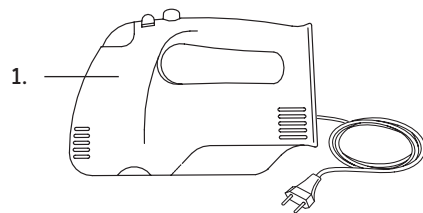
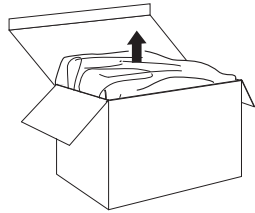
- Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen (Gefahr durch Stromschlag)
- Das Gerät darf nur an einer geerdeten Steckdose (230 V / 50 Hz) mit einer Absicherung von 6 A betrieben werden
- Den Netzstecker unbedingt ziehen:
 - vor dem Anbringen oder Abnehmen von Arbeitswerkzeug
 - vor jeder Reinigung
 - nach jedem Gebrauch
- Das Netzkabel darf nie über Ecken oder Kanten herunterhängen oder gar eingeklemmt werden. Netzkabel nicht über heisse Gegenstände legen oder hängen sowie vor Öl schützen
- Netzkabel regelmässig auf Beschädigungen untersuchen. Zur Vermeidung von Gefahren darf ein beschädigtes Netzkabel nur vom MIGROSService ersetzt werden
- Netzstecker/-kabel und Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen berühren. Immer am Stecker und nicht am Kabel ziehen
- Gerät niemals am Netzkabel tragen oder ziehen Sicherheitshinweise
- Wir empfehlen, das Gerät über einen FI-Schutzschalter anzuschliessen. Im Zweifelsfalle fragen Sie eine Fachperson
- Gerät nicht verwenden bei:
 - Gerätestörung
 - beschädigtem Netzkabel
- wenn das Gerät heruntergefallen ist oder wenn sonstige Beschädigungen 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 einer trockenen, stabilen und ebenen Arbeitsfläche und nicht direkt unter einer Steckdose anwenden. Mindestabstand von 60cm zu Spülbecken und Wasserhähnen einhalten
 - Gerät und Netzkabel nicht auf heisse Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50cm einhalten
 - Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
 - Kabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr)
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt
- Niemals mit der Hand oder mit Besteck in das rotierende Arbeitswerkzeug greifen (Verletzungsgefahr)
- Das Handrührwerk darf nur unter Aufsicht bedient werden
- Niemals Gerät ohne Arbeitsgut betreiben!
- Handrührwerk nach jedem Gebrauch wieder ausschalten
- Das Gerät darf ohne Unterbruch nicht länger als 2½ Minuten betrieben werden. Nach dieser Betriebszeit muss das Handrührwerk ausgeschaltet werden, damit sich der Motor abkühlen kann (mind. 5 Min.)
- Nach dem Ausschalten rotieren die Arbeitswerkzeuge noch weiter. Nicht anhalten (Verletzungsgefahr)
- Das Eindringen in das Gehäuse mit irgendwelchen Gegenständen sowie das Öffnen des Gehäuses ist strengstens verboten
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile

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

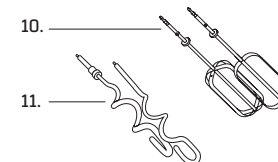
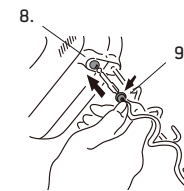
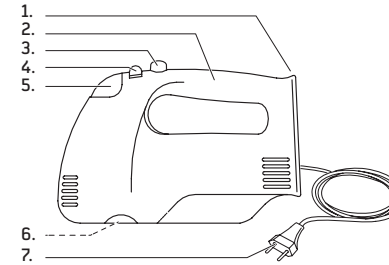


- Handrührwerk aus der Verpackung nehmen
- Bitte überprüfen Sie nach dem Auspacken, ob folgende Teile vorhanden sind:
 1. Handrührwerk
 2. Schwingbesen [2 Stück]
 3. Knethaken [2 Stück]
- Die Schwingbesen und Knethaken gründlich reinigen. Handrührwerk mit feuchtem Tuch abwischen und trockenreiben
- Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung (230 V) mit der Gerätespannung übereinstimmt (siehe Leistungsschild des Gerätes)
- Vernichten Sie sämtliche Plastikbeutel, denn diese könnten für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden!

Tipp

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

Übersicht der Geräte- und Bedienteile



Stabmixer

1. Aufstellfläche und Kabelaufwickelvorringung
2. Handgriff
3. «BOOST»: Turbo-Taste für max. Geschwindigkeit
4. Ein-/Aus- und Motorschalter mit 5-stufiger Geschwindigkeitsregelung («0»: Aus / «5»: höchste Stufe)
5. Auswurfaste «EJECT»
6. Öffnungen für Schwingbesen und Knethaken
7. Netzkabel/-stecker
8. Öffnungen für Schwingbesen und Knethaken.
Hinweis: Den Knethaken mit integrierter Kunststoffscheibe (9.) in die linke, schmalere Öffnung einstecken, bis Knethaken einrastet

Schwingbesen und Knethaken

10. Schwingbesen aus Chromstahl [2 Stück]
11. Knethaken aus Chromstahl [2 Stück]

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 4 und 5.

1. Aufstellen

- Handrührwerk auf einer trockenen, stabilen und ebenen Arbeitsfläche und nicht direkt unter einer Steckdose anwenden
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
- Kabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr!), einklemmen oder in die Nähe von heißen Herdplatten legen

2. Zusammensetzen

- **Netzstecker ziehen**
- Den Mixerfuss im Gegenuhrzeigersinn drehen und einrasten lassen
- Hinweis: Den Knethaken mit integrierter Kunststoffscheibe in die linke, schmalere Öffnung einstecken



3. Inbetriebnahme

- Ein-/Ausschalter auf Pos. «0» [=Aus] stellen
- Netzstecker in die Steckdose (230 V / 50 Hz) stecken
- Ein-/Aus- und Motorschalter nach rechts schieben, bis die gewünschte Geschwindigkeit erreicht ist («5» = höchste Geschwindigkeit)

- Die Geschwindigkeit kann mit der Turbo-Funktion gesteigert werden (Taste «BOOST» drücken).

Wichtig

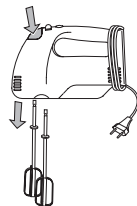
- Turbo-Taste nur für **einige Sekunden drücken**. Gerät nachher ausschalten (Pos. «0») und abkühlen lassen
- Die Turbo-Taste kann nur bei eingeschaltetem Ein-/Aus-Schalter gedrückt werden
- Nach Beendigung Ein-/Ausschalter wieder zurück auf Pos. «0» [=Aus] stellen und warten, bis der Motor hält
- Arbeitswerkzeuge vorsichtig aus Teig etc. heben
- Netzstecker ziehen

Wichtig

- **Das Gerät ist für den Kurzzeitbetrieb von 2½ Minuten ausgelegt. Nach dieser Betriebszeit muss das Gerät zum Abkühlen ausgeschaltet werden**
- **Niemals mit der Hand oder mit Besteck in das rotierende Arbeitswerkzeug greifen: Verletzungsgefahr!**
- **«Anwendungstabelle» auf Seite 13 beachten**

4. Nach dem Mixen

- **Netzstecker ziehen**
- Werkzeuge durch Drücken der Auswurf-taste «EJECT» lösen. Der Ein-/Ausschalter muss sich vorher in Position «0» befinden



- Gerät und Arbeitswerkzeuge immer direkt nach Gebrauch reinigen (siehe «Reinigung» Seite 14)

Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme

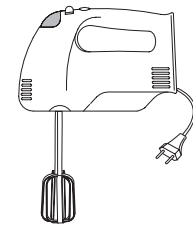
Bitte beachten Sie, dass unsachgemässer Umgang mit Strom tödlich sein kann. Bitte lesen Sie daher die Sicherheitshinweise auf Seite 4 und die nachfolgenden Sicherheitsmassnahmen:

- Gerät nur in trockenen Räumen und unter Aufsicht verwenden
- Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden
- **Niemals mit der Hand oder mit Besteck in das rotierende Werkzeug greifen**
- **Netzstecker ziehen und erst bei völligem Stillstand des Gerätes die Werkzeuge wechseln**
- **Nach dem Ausschalten rotieren die Werkzeuge noch einige Sekunden weiter. Nicht anhalten: Verletzungsgefahr**
- **Das Reinigen darf nur nach Ziehen des Netzsteckers und nach Herausnahme der Werkzeuge erfolgen**

Vor dem ersten Gebrauch Schwingbesen und Knethaken mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gründlich abwaschen. Das Handrührwerk darf nur mit einem angefeuchteten Tuch abgewischt werden (siehe «Reinigung» Seite 14).

Verwendungszweck

Mit dem praktischen Handrührwerk können Sie zeit- und kräftesparend mischen, rühren, schwingen, schlagen oder kneten («Anwendungstabelle» auf Seite 13 beachten).



Wichtig

- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt
- Das Handrührwerk ist für einen **Kurzzeitbetrieb** ausgelegt und darf daher nie länger als **2½ Minuten** ohne Unterbruch benutzt werden. Nach dieser Betriebszeit muss das Gerät für mind. 5 Minuten ausgeschaltet werden, damit sich der Motor abkühlen kann



2 ½ min.

1. Aufstellen

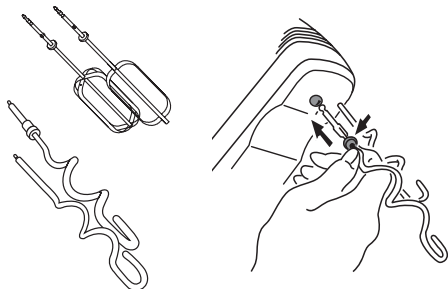
Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:

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



2. Schwingbesen und Knethaken einsetzen

- **Netzstecker ziehen**
- Ein-/Ausschalter auf Position «0» [=Aus] stellen
- Die Schwingbesen oder Knethaken in die zwei Öffnungen einstecken (an Unterseite des Gerätes), bis sie spürbar einrasten



Hinweis

- Den Knethaken mit der integrierten weissen Kunststoffscheibe in die linke, schmalere Öffnung einstecken

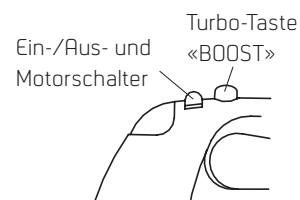
Wichtig

- **Das Handrührwerk niemals ohne Arbeitsgut laufen lassen!**

3. Anwendung

Ein-/Ausschalter mit 5-stufiger Geschwindigkeitsregelung und Turbo-Funktion

- Mit dem Ein-/Aus- und Motorschalter wird das Handrührwerk eingeschaltet und die Motorendrehzahl verändert:
«0»: Aus
«1»: tiefe Geschwindigkeit
«5»: höchste Geschwindigkeit



- Turbo-Taste «BOOST»: Durch Drücken der Turbo-Taste «BOOST» wird die Drehzahl, unabhängig von der eingestellten Geschwindigkeitsstufe, auf das Maximum erhöht. Die Turbo-Funktion darf nur für einige Sekunden angewendet werden! Nachher muss das Handrührwerk ausgeschaltet werden (=Taste loslassen und Ein-/Ausschalter auf «0» stellen), damit sich der Motor wieder abkühlen kann

Wichtig

- Lassen Sie das Gerät **nie ohne Arbeitsgut laufen**
- Aus Sicherheitsgründen kann die Turbo-Taste nur bei eingeschaltetem Gerät gedrückt werden
- «Anwendungstabelle» beachten (Seite 13)

4. Schwingen, Rühren, Schlagen, Mixen und Kneten

- Ein-/Ausschalter auf Pos. «0» [=Aus] stellen
- Das Gerät ist durch Einstecken des Netzsteckers (230 V) betriebsbereit



- **Halten Sie die Werkzeuge in das Arbeitsgefäss**
- Erst danach mit Ein-/Aus- und Motorschalter die gewünschte Drehzahl (Stufe «1» bis «5») einstellen. Man vermeidet das Aufstauben pulvriger Substanzen (Mehl, Kakaopulver) und das Verspritzen von Flüssigkeit, wenn mit der tiefsten Drehzahl begonnen wird
- Für maximale Geschwindigkeit Turbo-Funktion zuschalten (Taste «BOOST» drücken)
- Bei kleinen Mengen empfiehlt es sich, das Arbeitsgefäss leicht schräg zu halten, um den Werkzeugen eine grössere Angriffsfläche zu bieten
- Grössere Mengen besser in zwei Portionen verarbeiten
- Achten Sie beim Schlagen von Rahm auch darauf, dass der Rahm Kühlschranktemperatur hat und dass das Gefäss ebenfalls vorgekühlt ist. Denn Rahm erträgt keine grossen Temperaturunterschiede. Tipp: Halbrahm in einem engen, hohen Gefäss bei mittlerer Geschwindigkeit schlagen
- Gewisse Teigmischungen (z.B. mit Weissmehl) nicht «überehren», da der Teig sonst zäh wird
- Eiweiss steif schlagen: Die Werkzeuge und das Gefäss müssen sauber und völlig fettfrei sein (kleinste Rückstände von Milch, Butter oder Öl können das Steifwerden verhindern)
- Mayonnaise: Zutaten einige Sekunden bei hoher Geschwindigkeit mischen. Bei mittlerer Geschwindigkeit ein Drittel des Öls nach und nach in kleinen Mengen darunterschwingen. Restliches Öl in dünnem Strahl einlaufen lassen

- Teigmasse, die noch an den Innenwänden des Gefässes klebt, mit einem Gummischaber (nicht im Lieferumfang) lösen (Gerät zuerst ausschalten auf Pos. «0»)

Wichtige Hinweise

- Kurzzeitbetrieb! Das Handrührwerk ist für einen Kurzzeitbetrieb von 2½ Minuten ausgelegt. Nachher muss das Gerät zum Abkühlen min. 5 Minuten ausgeschaltet werden
- Gerät nie ohne Arbeitsgut laufen lassen
- Niemals mit der Hand oder mit Besteck in das rotierende Arbeitswerkzeug greifen (Verletzungsgefahr)
- «Anwendungstabelle» auf Seite 13 beachten

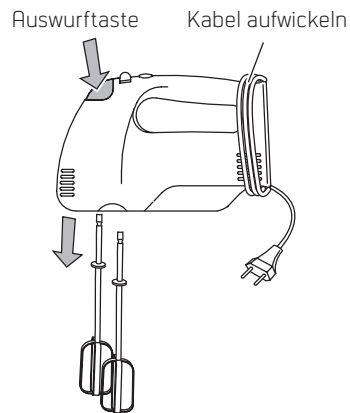


5. Nach der Anwendung

- Nach Erreichen des gewünschten Ergebnisses, Gerät ausschalten (Ein-/Ausschalter auf Pos. «0» stellen)
- Netzstecker ziehen
- Erst nach Stillstand des Motors die Werkzeuge vorsichtig aus dem Arbeitsgefäß heben



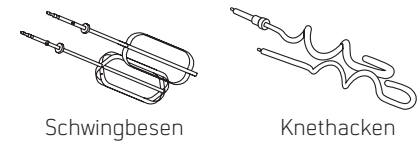
- Die Werkzeuge durch Drücken der Auswurf-taste «EJECT» lösen. Der Ein-/Ausschalter muss sich vorher in Position «0» befinden
- Netzkabel über Kabelaufwickelvorrichtung (an Aufstellfläche) aufwickeln



Wichtig

- Werkzeuge nur in ausgeschaltetem Zustand (=Ein-/Ausschalter auf Pos. «0») aus dem Gefäß ziehen
- Gerät und Arbeitswerkzeuge aus hygienischen Gründen immer direkt nach Gebrauch reinigen. Dies verhindert auch das Festkleben von Lebensmittelresten (siehe «Reinigung» Seite 14)

Anwendungstabelle



Werkzeug	Funktion	Anwendung/Tipps	Drehzahl
	Aus		0
Schwingbesen	mischen, verrühren	Mischen von Mehl/trockenen Zutaten, umrühren von Flüssigund Guetzliteigen. Mischen und darunter heben von Schlagrahm, Eiweiss, Nüssen, Schokoladestückchen.	1 [tiefste Stufe]
Schwingbesen	zusammenfügen, anrühren	Zubereiten von Saucen, Puddings, Backmischungen für Muffins, Scons, Früchtebrote. Umrühren von dünnen Teigen.	2/3 [tiefe Stufe]
Schwingbesen	rühren, schwingen, mixen	Zubereiten von Flüssigteigen (z.B. für Crêpes, Soufflés, Waffeln) und Backmischungen. Butter und Zucker schaumig rühren oder Eier unter die Masse mischen.	3/4 [mittlere Stufe]
Schwingbesen	Rahm steif schlagen	Rahm nicht zu lange schlagen, da Rahm zu Butter gerinnt.	3/4 [mittlere Stufe]
Schwingbesen	Eiweiss steif schlagen	Eiweiss vor dem Schlagen kalt stellen und leicht salzen, damit es schneller steif wird. Sofort verarbeiten.	3/4 [mittlere Stufe]
Schwingbesen	schwingen, aufschlagen	Eier aufschlagen für leichte Desserts, luftige Teige. Für optimales Resultat sollen Eier Raumtemperatur aufweisen.	3/4 [mittlere Stufe]
Knethaken	kneten	Kneten von Hefe-, Kuchen-, Nudel- und anderen schweren Teigen.	5 [höchste Stufe]
Schwingbesen/ Knethaken		Die Drehzahl, unabhängig von der eingestellten Geschwindigkeitsstufe (1–5), wird auf das Maximum erhöht. Die Turbo-Funktion darf nur für einige Sekunden angewendet werden. Nachher muss das Handrührwerk ausgeschaltet werden (=Taste loslassen und Schalter auf «0» stellen).	Turbo-Funktion [«BOOST»] [max.]

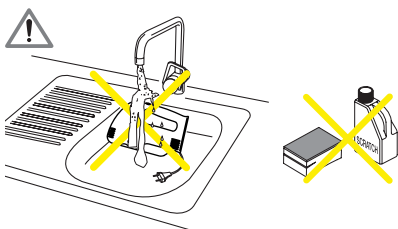
Reinigung

Grundgerät

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker



- **Grundgerät niemals ins Wasser tauchen oder unter fliessendem Wasser reinigen**



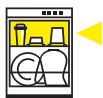
- Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden
- Nur mit feuchtem Tuch reinigen und danach gut trocknen lassen. Den Netzstecker dabei nicht berühren bzw. nie feucht reinigen

Schwingbesen und Knethaken

- Diese mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen und gut abtrocknen
- Schwingbesen und Knethaken können auch im Geschirrspüler gereinigt werden.

Wichtig

Nur im oberen Korb des Geschirrspülers einordnen



Aufbewahrung / Wartung

Aufbewahrung

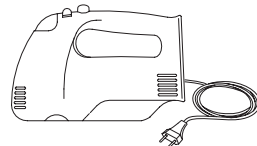
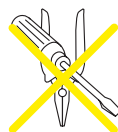
Bei Nichtgebrauch das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, staubfreien und für Kinder unzugänglichen Ort auf. Wir empfehlen, das Gerät in der Originalverpackung zu lagern.

Wartung

Das Handrührwerk ist wartungsfrei und braucht nicht geschmiert oder geölt zu werden. Kabel und Stecker regelmässig auf Beschädigungen untersuchen.

Störungen

Reparaturen am Gerät dürfen nur durch den MIGROS-Service durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können Gefahren für den Benutzer entstehen. Bei unfachgerechten Reparaturen kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall erlischt auch der Garantieanspruch.



Ordnungsgemässe Entsorgung

Laut dieser Kennzeichnung sollte das Gerät in der EU nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden. Um schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit durch unsachgemässe Entsorgung zu verhindern, recyceln Sie das Gerät bitte ordnungsgemäss, sodass die Rohstoffe nachhaltig wiederverwendet werden können. Falls Sie Ihr Gerät zurückgeben möchten, nutzen Sie bitte das Rückgabe- und Sammelsystem oder kontaktieren Sie den Einzelhändler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben. Dort wird man das Produkt zurücknehmen und umweltschonend recyceln



Garantie

Die MIGROS übernimmt während zwei Jahren seit Kaufabschluss die Garantie für Mängelfreiheit und Funktionsfähigkeit des von Ihnen erworbenen Gegenstandes. Die MIGROS kann die Garantieleistung wahlweise durch kostenlose Reparatur, gleichwertigen Ersatz oder durch Rückerstattung des Kaufpreises erbringen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Nicht unter die Garantie fallen normale Abnutzung sowie die Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen sowie Mängel, die auf äussere Umstände zurückzuführen sind.

Die Garantieverpflichtung erlischt bei Reparaturen durch nicht MIGROS-autorisierte Servicestellen. Garantieschein oder Kaufnachweis (Kassabon, Rechnung) bitte sorgfältig aufbewahren. Bei Fehlen desselben wird jeder Garantieanspruch hinfällig.



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

MIGROS
Service

Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen.



M-INFOLINE
0848 84 0848
www.migros.ch

Haben Sie weitere Fragen? Die M-Infoline hilft Ihnen gerne weiter unter der Tel.-Nr.: 0848 84 0848 von Montag bis Freitag 08.00 – 18.30 Uhr (8 Rp./Min. von 08.00 – 17.00 Uhr, 4 Rp./Min von 17.00 – 18.30 Uhr).
E-Mail: m-infoline@mgb.ch

Technische Daten

Nennspannung	230 Volt / 50 Hz
Nennleistung	190 Watt
Masse Grundgerät (ohne Werkzeuge)	ca. 200 x 134 x 88 mm (B x H x T)
Länge Netzkabel	ca. 1 m
Gewicht Grundgerät	ca. 0.85 kg
Materialien	Gehäuse und Handgriff (Kunststoff) Arbeitswerkzeuge (Chromstahl)
Anzahl Drehzahl-Stufen	5 plus Turbostufe
Kurzbetrieb Turbo-Funktion	einige Sekunden
Kurzbetrieb (Stufen 1–5)	2½ Minuten
Funkentstört	CE / S+
Produkte-Garantie	2 Jahre
Zubehör (im Preis inbegriffen)	2 Schwingbesen und 2 Knethaken

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

Félicitations

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

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

Consignes de sécurité

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

- Lire entièrement le mode d'emploi et le conserver pour d'éventuels utilisateurs
- Toute personne n'ayant pas pris connaissance de ce mode d'emploi, les enfants, ainsi que les personnes sous influence de l'alcool ou de médicaments ne doivent pas utiliser l'appareil sans surveillance
- Les personnes, enfants compris, qui en raison de leurs capacités psychiques, sensorielles ou mentales, ou en raison de leur inexpérience ou manque de connaissances ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité, ne sont pas autorisées à le faire ou uniquement sous surveillance
- **Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil. Placer l'appareil hors de portée des enfants**

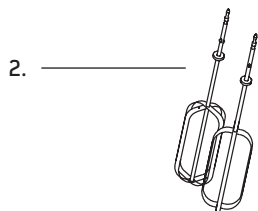
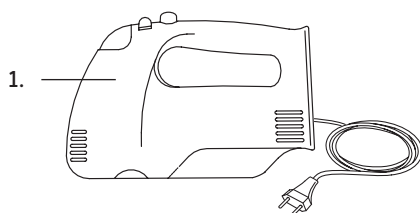
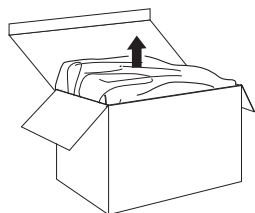
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides (risque de décharge électrique)
- Ne brancher l'appareil qu'à une prise de terre (230 V / 50 Hz) avec une protection de 6 A
- Débrancher impérativement l'appareil:
 - avant de mettre et d'enlever les accessoires
 - avant chaque nettoyage
 - après chaque utilisation
- Ne faites pas passer le cordon sur des angles ou des arêtes vives, ni sur une surface chaude, ne le coincez pas et protégez-le de l'huile
- Contrôlez régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Pour éviter tout danger faites remplacer tout cordon endommagé par MIGROS-Service
- Ne débranchez jamais la fiche, le cordon et l'appareil avec les mains humides ou mouillées; enlevez toujours la fiche de la prise, mais ne tirez jamais sur le cordon
- Ne jamais porter ni tirer l'appareil par son cordon d'alimentation
- Nous recommandons de brancher l'appareil à une prise avec disjoncteur différentiel (FI); en cas de doute, demander l'avis d'un spécialiste
- N'utilisez pas l'appareil:
 - en cas de problème
 - si le cordon est endommagé
 - s'il est tombé ou s'il est endommagé
 Dans ce cas faites contrôler et réparer immédiatement l'appareil par MIGROS-Service
- Pour choisir l'emplacement de l'appareil, vous devez respecter les points suivants:
 - utilisez l'appareil sur une surface sèche, stable et plane et pas directement sous une prise de courant; maintenir une distance minimum de 60 cm entre l'appareil et l'évier et le robinet
 - L'appareil et le cordon ne doivent pas se trouver sur une surface chaude ou à proximité d'une flamme; maintenir une distance minimum de 50 cm
 - n'utilisez l'appareil que dans des locaux secs et n'utilisez pas de rallonge
 - ne laissez pas pendre le cordon (risque de trébucher!)
- L'appareil n'est destiné qu'à un usage domestique
- Ne touchez jamais les éléments qui tournent ni avec les mains, ni avec un ustensile (risque de blessure)
- Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance
- **N'utilisez jamais le batteur à vide, c'est-à-dire sans aliments à mélanger ou à pétrir!**
- Éteindre l'appareil après chaque utilisation
- L'appareil n'est conçu que pour une durée de fonctionnement courte de 2½ minutes. Après ce laps de temps, il faut éteindre l'appareil et laisser refroidir le moteur (au moins de 5 min.)
- Une fois l'appareil éteint, les fouets continuent de tourner, ne pas les arrêter (risque de blessure)
- Il est complètement interdit d'introduire quelque chose dans le batteur et d'en ouvrir le corps
- N'utiliser que des pièces de rechange d'origine

A propos de ce mode d'emploi

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

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

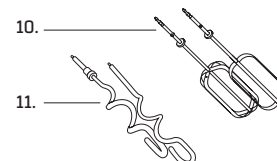
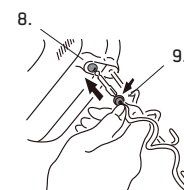
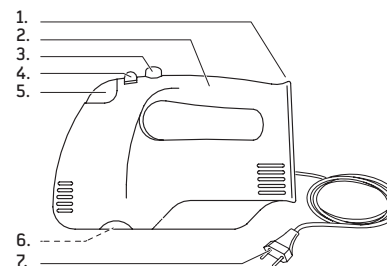
Déballage



- Sortir le batteur-mélangeur de l'emballage
- Veuillez contrôler que les éléments suivants sont bien inclus dans l'emballage:
 1. Batteur-mélangeur
 2. Fouets mélangeurs (2 pièces)
 3. Fouets pétrisseurs (2 pièces)
- Nettoyer à fond les fouets mélangeurs et les fouets pétrisseurs. Nettoyer le batteur avec un chiffon humide puis l'essuyer
- Contrôler que la tension de réseau (230 V) correspond à celle de l'appareil (voir plaquette signalétique)
- Détruire tous les sachets plastiques qui peuvent être un jeu dangereux pour les enfants!

Conseil
conservez l'emballage pour d'éventuels transports (par ex. déménagement, réparation, etc.).

Éléments de l'appareil et de commande



Batteur-mélangeur

1. Surface d'appui et enroulement du cordon
2. Poignée
3. **«BOOST»**: touche Turbo pour vitesse maximale
4. Interrupteur marche/arrêt et interrupteur moteur avec 5 degrés de réglage de vitesse (**«0»**: éteint/**«5»**: puissance max.)
5. Touche d'expulsion **«EJECT»**
6. Trous pour fouets mélangeurs et fouets pétrisseurs
7. Cordon d'alimentation et fiche

8. Trous pour fouets mélangeurs et fouets pétrisseurs.

Recommandation: le fouet pétrisseur muni d'un disque en plastique intégré doit toujours être enfilé dans le plus petit trou de gauche jusqu'à ce que le fouet s'encastre

Fouets mélangeurs et fouets pétrisseurs

10. Fouets mélangeurs en acier chromé (2 pièces)
11. Fouets pétrisseurs en acier chromé (2 pièces)

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 18 et 19.

1. Mise en place

- Mettre le batteur sur une surface sèche, stable et plane, et pas directement sous une prise électrique
- Ne l'utiliser que dans des locaux secs et n'utilisez pas de rallonge
- Ne pas laisser pendre le cordon (risque de trébucher!), ne le coincez pas et veillez à ce qu'il soit suffisamment éloigné des plaques de cuisson

2. Assemblage

Fouets mélangeurs et fouets pétrisseurs

- **Débrancher l'appareil**
- Insérer les fouets mélangeurs ou les fouets pétrisseurs dans les trous jusqu'à ce qu'ils s'encastrant
- **Recommandation:** le fouet pétrisseur muni d'un disque en plastique intégré doit toujours être enfilé dans le plus petit trou de gauche



3. Fonctionnement

- Placer l'interrupteur marche/arrêt sur la position «0» [=arrêt]
- Brancher l'appareil à une prise de courant (230 V / 50 Hz)
- Pousser vers la droite l'interrupteur marche/arrêt et l'interrupteur moteur jusqu'à la puissance désirée («5» = puissance max.)
- Il est possible d'augmenter la vitesse avec la fonction Turbo (en appuyant sur la touche «BOOST»).

Important

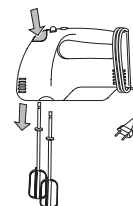
- Vous ne devez appuyer que quelques secondes sur la touche Turbo; ensuite, éteignez l'appareil (pos. «0») et laissez-le refroidir
- On ne peut appuyer sur la touche Turbo que lorsque l'interrupteur marche/arrêt est allumé
- Après utilisation replacer l'interrupteur marche/arrêt sur la position «0» [=arrêt] et attendre que le moteur s'arrête
- Retirer délicatement les fouets de la pâte, etc.
- Débrancher l'appareil

Important

- L'appareil n'est conçu que pour une durée de fonctionnement courte de 2½ minutes. Après ce laps de temps, il faut éteindre l'appareil et le laisser refroidir
- Ne touchez jamais les éléments qui tournent ni avec les mains, ni avec un ustensile: risque de blessure!
- Suivre les conseils du «Tableau d'utilisation» à la page 27

4. Après avoir battu

- Débrancher l'appareil
- En appuyant sur la touche d'expulsion «EJECT» on éjecte les fouets. Mais avant, remettre l'interrupteur marche/arrêt en position «0»



- Appareil et accessoires doivent toujours être nettoyés après utilisation (voir «Nettoyage» page 28)

Fonctionnement

Avant la 1ère mise en marche

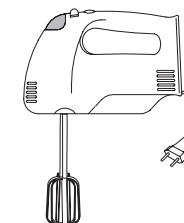
Faites très attention car une manipulation inadéquate du courant électrique peut être fatale. Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité de la page 16 et respecter les règles de sécurité suivantes:

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

Avant la 1ère mise en marche, lavez soigneusement les fouets mélangeurs et les fouets pétrisseurs à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle! Ne nettoyez le batteur qu'avec un chiffon humide (voir «Nettoyage» page 28).

Usages de l'appareil

Avec ce très pratique batteur-mélangeur, vous pouvez mélanger, battre ou pétrir rapidement et sans effort (voir le «Tableau d'utilisation» page 27).



Important

- L'appareil n'est destiné qu'à un usage domestique
- L'appareil est conçu pour une durée de fonctionnement brève, ne dépassant pas les 2½ minutes sans interruption. Après ce laps de temps, il faut éteindre l'appareil et laisser refroidir le moteur pendant au moins 5 minutes



2 ½ min.

1. Installation

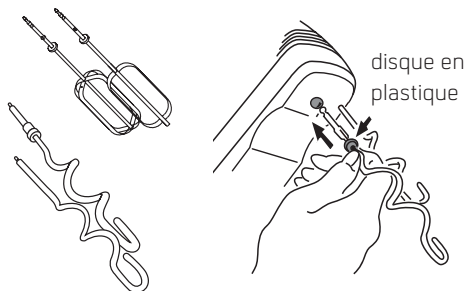
Pour choisir l'emplacement de votre appareil vous devez respecter les points suivants:

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



2. Insérer fouets mélangeurs et fouets pétrisseurs

- **Retirer la fiche de la prise de courant**
- Placer l'interrupteur marche/arrêt sur la position «0» [=arrêt]
- Insérer les fouets mélangeurs ou fouets pétrisseurs dans les deux trous (sous l'appareil) jusqu'à ce qu'ils s'encastrent



Recommandation

- le fouet pétrisseur muni d'un disque en plastique intégré doit toujours être enfilé dans le plus petit trou de gauche

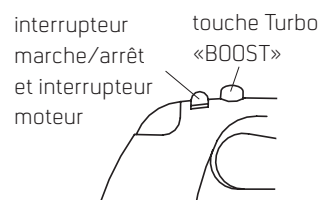
Important

- **Ne jamais faire fonctionner cet appareil à vide, c'est-à-dire sans aliments!**

3. Utilisation

Interrupteur marche/arrêt avec 5 degrés de réglage de vitesse et d'une fonction Turbo

- Avec l'interrupteur marche/arrêt et l'interrupteur moteur, on règle la vitesse du moteur:
«0»: arrêt
«1»: vitesse faible
«5»: vitesse élevée



- Touche Turbo «BOOST»
En appuyant sur la touche Turbo «BOOST», la vitesse de rotation du moteur est portée à son maximum, indépendamment du degré de vitesse sélectionné. La fonction Turbo ne doit être utilisée que pendant quelques secondes maximum. Après ce laps de temps, éteindre le batteur (=relâcher la touche et mettre l'interrupteur marche/arrêt sur «0») afin de laisser refroidir le moteur

Important

- **Ne jamais utiliser l'appareil à vide, c'est-à-dire sans aliments**
- Pour des raisons de sécurité, on ne peut appuyer sur la touche Turbo que lorsque l'appareil est allumé
- Suivre le tableau d'utilisation (page [Seite 27])

4. Mélanger, battre, pétrir et mixer

- Placer l'interrupteur marche/arrêt sur la position «0» [=arrêt]
- L'appareil est prêt à fonctionner dès qu'il est branché (230 V)



- **Plongez les fouets dans le récipient de préparation**
- Puis réglez la vitesse de rotation (1 à 5). Vous éviterez des nuages d'aliments poudreux (farine, poudre de cacao) et des éclaboussures de liquides si vous commencez à fouetter à la vitesse de rotation la plus basse
- Mélangez d'abord les ingrédients à la vitesse de rotation la plus basse, puis continuez à un régime plus élevé
- Pour atteindre la vitesse maximale, enclencher la fonction Turbo en appuyant sur la touche «BOOST»
- Pour les petites quantités, il est recommandé de tenir le récipient contenant les ingrédients légèrement incliné pour permettre aux fouets d'avoir plus de prise
- Pour les grandes quantités d'aliments, il est préférable de travailler par petites portions
- Si vous fouettez de la crème, veillez à ce qu'elle soit à la température du réfrigérateur et à ce que le récipient ait été également refroidi au préalable, car la crème ne supporte pas les écarts de température. Conseil: fouetter la crème semi-épaisse dans un récipient haut et étroit, en maintenant un degré de vitesse moyen
- Certaines pâtes ne doivent pas être trop mélangées (par ex. à base de farine blanche) sinon elles deviennent dures
- Oeufs en neige: les ustensiles et le récipient doivent être parfaitement propres et dégraissés (sans résidus de lait, beurre ou huile, qui empêcheraient les oeufs de monter)

- Mayonnaise: mélanger les aliments pendant quelques secondes à grande vitesse. Ensuite, ajouter un tiers de l'huile, par petites doses, en mélangeant à vitesse moyenne. Enfin, ajouter le reste de l'huile en la versant «en filet»
- Enlever les restes de pâte collées à la paroi avec une spatule (pas compris dans le prix), (éteindre l'appareil avant= position «0»)

Recommandations importantes

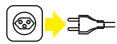
- Temps de fonctionnement court! Le batteur est conçu pour un temps de fonctionnement court de 2½ minutes. Après ce laps de temps, il est impératif de l'éteindre pour le laisser refroidir pendant au moins 5 minutes
- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans aliments
- Ne jamais toucher les éléments qui tournent, ni avec les mains, ni avec un ustensile (risque de blessure)
- Voir le «Tableau d'utilisation» à la page 27



2 ½ min.

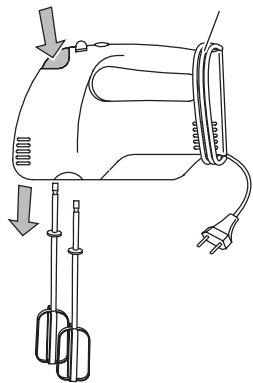
5. Après usage

- Après avoir obtenu le résultat désiré, éteignez l'appareil (placer l'interrupteur marche/arrêt sur la position «0»)
- Débrancher le batteur-mélangeur
- Retirer délicatement les fouets du récipient, uniquement lorsque l'appareil est éteint



- Ejectez les fouets en appuyant sur la touche d'expulsion «EJECT». Avant, placer l'interrupteur marche/arrêt sur la position «0»
- Le cordon peut être enroulé autour de la surface d'appui

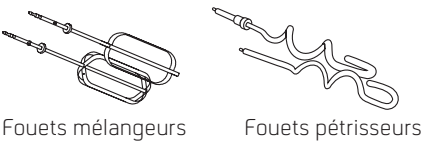
touche d'éjection enroulement cordon



Important

- Ne retirer les fouets du récipient que lorsque l'appareil est éteint (=interrupteur marche/arrêt sur pos. «0»)
- Pour des raisons d'hygiène, il faut toujours nettoyer l'appareil et les fouets immédiatement après les avoir utilisés. Ceci évite que des aliments ne restent collés (voir «Nettoyage» page 28)

Tableau d'utilisation



Outil	Fonction	Utilisation/Recommandations	Degré
	arrêt		0
Fouets mélangeurs	mélanger, amalgamer	Mélanger farines/ingrédients secs, remuer liquides et pâtes à biscuits. Monter la crème, les blancs d'oeufs, amalgamer noix et morceaux de chocolat.	1 [min.]
Fouets mélangeurs	mêler, mélanger	Préparer les sauces, les crèmes, les pâtes pour muffins, scones, gâteaux aux fruits. Préparer de fines pâtes.	2/3 [degré bas]
Fouets mélangeurs	mélanger, battre, mixer	Préparer les pâtes liquides (ex crêpes, soufflés, gaufres) et pâtes à gâteaux. Rendre mousseux le beurre et le sucre ou mélanger les oeufs à la pâte.	3/4 [degré moyen]
Fouets mélangeurs	fouetter la crème	Ne pas fouetter la crème trop longtemps, elle risque de se transformer en beurre.	3/4 [degré moyen]
Fouets mélangeurs	monter les blancs en neige	Mettre les blancs d'oeuf au froid avant de les fouetter, saler légèrement, ainsi ils deviennnent fermes plus vite.	3/4 [degré moyen]
Fouets mélangeurs	battre, monter	Battre les oeufs, entremets glacés, pâtes légères. Pour un résultat optimal les oeufs doivent être à température ambiante.	3/4 [degré moyen]
Fouets pétrisseurs	pétrir	Pétrir les pâtes levées, les pâtes à gâteaux, la pâte à pâtes et autres pâtes dures.	5 [degré maximal]
Fouets mélangeurs/ Fouets pétrisseurs		En appuyant sur la touche Turbo, la puissance est portée à son maximum , indépendemment du degré de vitesse sélectionné [1 à 5]. La fonction Turbo ne doit être utilisée que pendant quelques secondes au max. Après ce laps de temps, éteindre le batteur (=relâcher la touche et mettre l'interrupteur sur «0»).	Fonction Turbo [«BOOST»] [max.]

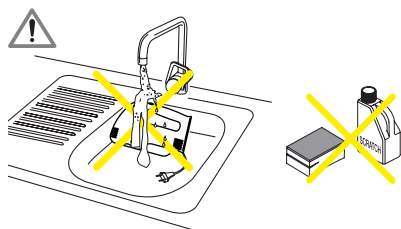
Nettoyage

Appareil de base

- Débranchez l'appareil, avant chaque nettoyage



- **Ne plongez jamais le batteur dans l'eau et ne le nettoyez jamais sous l'eau courante**



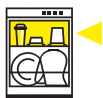
- N'utilisez pas d'objets ni de produits abrasifs
- Nettoyer le batteur avec un chiffon humide, en évitant de toucher et d'humidifier la fiche

Fouets mélangeurs et fouets pétrisseurs

- Lavez ces accessoires à l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle, puis l'essuyer soigneusement
- Lavez les fouets à la main ou dans le lave-vaisselle avec un détergent courant.

Wichtig

Ne les mettre que dans le panier supérieur.



Rangement / Entretien

Rangement

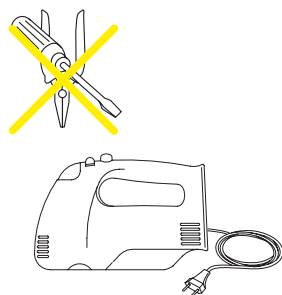
Si vous n'utilisez pas le batteur, éteignez-le et débranchez-le. Rangez-le dans un endroit sec, propre et hors de portée des enfants. Nous conseillons de conserver le batteur dans son emballage d'origine.

Entretien

L'appareil ne nécessite aucun entretien et ne doit être ni graissé, ni huilé. Contrôlez régulièrement le bon état du cordon d'alimentation et de la fiche.

Problèmes

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



Elimination

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



Garantie

MIGROS garantit, pour la durée de deux ans à partir de la d'achat, le fonctionnement correct de l'objet acquis et son absence de defaults. 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.



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

MIGROS
Service

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



M-INFOLINE
0848 84 0848
www.migros.ch

Vous avez des questions ? M-Infoline est là pour vous aider : 0848 84 0848 du lundi au vendredi de 8 h à 18 h 30 (8 cts/min. de 8 h à 17 h, 4 cts/min. de 17 h à 18 h 30).

E-Mail : m-infoline@mgb.ch

Données techniques

Tension de réseau	230 Volt / 50 Hz
Puissance nominale	190 W
Dimensions de l'appareil de base (sans accessoires)	env. 200 x 134 x 88 mm (l x h x p)
Longueur du cordon	env. 1 m
Poids de l'appareil de base	env. 0.85 kg
Matériaux	corps et poignée (plastique) fouets (acier chromé)
Degrés de puissance	5 degrés + Turbo
Temps fonc. bref Turbo	quelques secondes
Temps fonc. bref degrés 1–5	2½ minutes
Antiparasité	selon norme UE
Homologation	CE / S+
Produit garanti	2 ans
Accessoires (compris dans le prix)	2 fouets mélangeurs et 2 fouets pétrisseurs

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

Congratulazioni!

Acquistando questo apparecchio vi siete garantiti un prodotto di qualità, fabbricato con estrema cura. Con una manutenzione adeguata, l'apparecchio garantirà per anni delle ottime prestazioni. Prima della messa in funzione iniziale vi preghiamo comunque di leggere attentamente le presenti istruzioni d'uso e soprattutto di osservare attentamente le avvertenze di sicurezza.

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

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.

- Leggere completamente le presenti istruzioni d'uso e consegnarle ad ogni eventuale altro utente
- Persone che non conoscono a fondo le presenti istruzioni d'uso, nonché bambini o persone sotto l'influsso di alcool o di medicinali non sono autorizzati a utilizzare l'apparecchio, o possono farlo solo sotto sorveglianza
- Le persone, inclusi i bambini, che per le loro capacità psichiche, sensoriali o mentali, oppure per la loro inesperienza o mancanza di conoscenza non sono in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro, non sono autorizzate all'uso dell'apparecchio o possono farlo soltanto sotto sorveglianza
- Badare che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con l'apparecchio. Custodirlo in un luogo inaccessibile ai bambini
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua o in altri liquidi (rischio di scossa elettrica)
- Mettere in funzione l'apparecchio allacciandolo unicamente ad una presa di corrente con messa a terra (230 V / 50 Hz) con una protezione di 6 A
- Staccare assolutamente la spina:
- prima di mettere o togliere qualsiasi accessorio
- prima di ogni pulizia
- dopo ogni utilizzo
- Non far penzolare il cavo su angoli e spigoli, non incastrarlo. Non mettere né far penzolare il cavo su oggetti roventi e proteggerlo dall'olio
- Controllare regolarmente che il cavo non sia danneggiato. Per evitare ogni rischio far sostituire i cavi danneggiati soltanto presso MIGROS-Service
- Non toccare mai la spina/il cavo né l'apparecchio con le mani umide o bagnate; estrarre sempre la spina senza tirare il cavo
- Non trasportare né tirare l'apparecchio per il cavo
- Raccomandiamo di allacciare l'apparecchio a una presa con interruttore differenziale (FI). In caso di dubbio, rivolgersi allo specialista
- Non utilizzare l'apparecchio:
- in caso di guasto
- in caso di cavo danneggiato
- in caso di caduta o di altri danneggiamenti
- Se così fosse far controllare e riparare immediatamente l'apparecchio presso MIGROS-Service
- 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

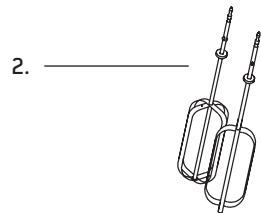
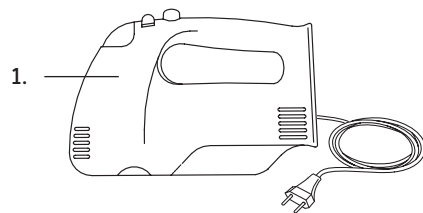
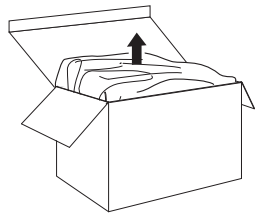
A proposito di queste istruzioni d'uso

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

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

- non collocare l'apparecchio e il cavo su superfici calde o nelle vicinanze di fiamme libere; tenere una distanza minima di 50 cm
- utilizzare l'apparecchio solo in locali asciutti e senza prolunghe
- non lasciar pendere il cavo (rischio di inciampare!)
- L'apparecchio è destinato soltanto ad uso privato
- Non toccare mai le parti rotanti dell'apparecchio con le mani né con utensili da cucina (pericolo di lesioni)
- Non lasciare incustodito l'apparecchio in funzione
- Non utilizzare mai l'apparecchio a vuoto, senza alimenti
- Spegnerlo l'apparecchio dopo ogni uso
- L'apparecchio può funzionare senza interruzione per non più di 2½ minuti, dopodiché è necessario spegnerlo e lasciar raffreddare il motore (almeno 5 minuti)
- Dopo lo spegnimento, gli utensili continuano a ruotare. Non tentare di fermarli (pericolo di lesioni)
- È severamente vietato penetrare o aprire il corpo dell'apparecchio con qualsiasi oggetto
- Utilizzare soltanto pezzi di ricambio originali

Disimballaggio

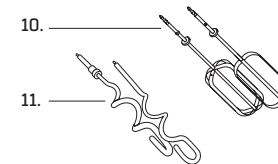
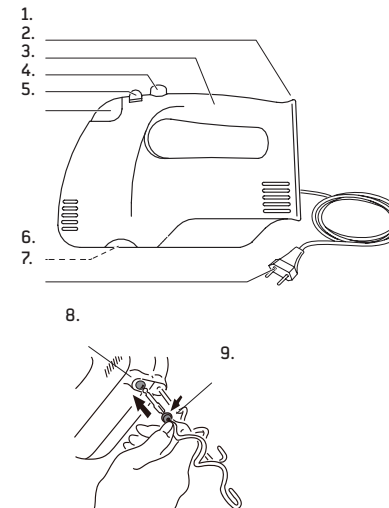


- Togliere lo sbattitore dall'imballaggio
- Controllare che i seguenti elementi siano presenti nell'imballaggio:
 1. Sbattitore
 2. Fruste per sbattere (2 pezzi)
 3. Ganci per impastare (2 pezzi)
- Pulire a fondo le fruste per sbattere e i ganci per impastare. Pulire lo sbattitore con un panno umido ed asciugare
- Controllare che la tensione di rete (230 V) corrisponda a quella dell'apparecchio (vedi targhetta)
- Distruggere eventuali sacchetti di plastica, poiché essi potrebbero diventare un giocattolo pericoloso per i bambini!

Suggerimento:

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

Elenco delle parti e degli elementi di comando



Frullatore/sbattitore:

1. Superficie d'appoggio e dispositivo di avvolgimento del cavo
2. Impugnatura
3. «BOOST»: Tasto Turbo per velocità massima
4. Interruttore acceso/spento e interruttore motore con regolazione della velocità su 5 livelli («0»: spento / «5»: livello massimo)
5. Tasto d'espulsione «EJECT»
6. Fori per le fruste e per i ganci
7. Spina e cavo di alimentazione
8. Fori per le fruste e per i ganci.

Nota: inserire il gancio per impastare con il disco in plastica (9.) integrato nel foro più sottile, a sinistra, finché il gancio per impastare scatta in posizione

Fruste per sbattere e ganci per impastare:

10. Fruste per sbattere in acciaio cromato (2 pezzi)
11. Ganci per impastare in acciaio cromato (2 pezzi)

Istruzioni brevi

Queste istruzioni brevi contengono solo i passi d'uso più importanti. Per motivi di sicurezza consigliamo di leggere le istruzioni d'uso dettagliate (vedi pagina successiva) nelle quali sono descritte tutte le funzioni importanti. Fare attenzione anche alle avvertenze di sicurezza a pagina 30 e 34.

1. Collocazione

- 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 prolunghe
- Non lasciare penzolare il cavo (rischio d'inciampare!), non incastrarlo e non posizionarlo in prossimità di fornelli caldi

2. Assemblaggio

Fruste per sbattere e ganci per impastare

- Estrarre la spina dalla presa di corrente
- Le fruste e i ganci si infilano a incastro nelle apposite aperture, finché scattano in posizione
- Nota: infilare sempre il gancio per impastare con il disco in plastica integrato nel foro più sottile, a sinistra



3. Messa in funzione

- Mettere l'interruttore acceso/spento sulla posizione «0» [=spento]
- Inserire la spina nella presa di corrente (230 V 50 Hz)

- Far scorrere a destra l'interruttore acceso/spento e l'interruttore motore fino a raggiungere la potenza desiderata («5» = livello massimo)
- È possibile aumentare la velocità con la funzione Turbo (premere il tasto «BOOST»)

Attenzione:

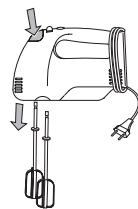
- premere tasto Turbo soltanto per alcuni secondi, quindi spegnere l'apparecchio (pos. «0») e lasciare raffreddare
- È possibile premere il tasto Turbo soltanto se l'interruttore principale è acceso
- Dopo aver terminato far scorrere nuovamente l'interruttore acceso/spento sulla posizione «0» [=spento] e attendere che il motore si fermi
- Sollevare prudentemente gli utensili dalla pasta, ecc.
- Estrarre la spina dalla presa di corrente

Attenzione!

- L'apparecchio è progettato per un funzionamento breve di 2½ minuti, dopodiché è necessario spegnere l'apparecchio per lasciarlo raffreddare
- Non toccare mai gli elementi rotanti dell'apparecchio con le mani o con utensili da cucina: pericolo di lesioni!
- Osservare la «Tabella d'uso» a pagina 39

4. Dopo l'uso

- Togliere la spina dalla presa di corrente
- Premendo il tasto d'espulsione «EJECT» liberare gli utensili. Prima, però, l'interruttore acceso/spento deve trovarsi sulla posizione «0»



- Pulire l'apparecchio e gli utensili dopo ogni uso (vedi «Pulizia» a pagina 42)

Messa in funzione

Prima dell'utilizzo iniziale

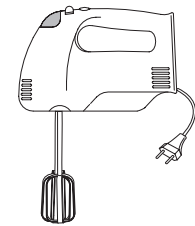
Prestare attenzione al fatto che l'uso inappropriato della corrente elettrica può essere fatale. Leggere quindi le avvertenze di sicurezza a pagina 32 e osservare le seguenti misure di sicurezza:

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

Prima della messa in funzione iniziale, pulire bene con acqua calda e un po' di detersivo le fruste e i ganci. Lo sbattitore può essere pulito solo con un panno umido (vedi «Pulizia» a pagina 42).

Scopo d'uso

Con il pratico frullatore/sbattitore è possibile miscelare, mescolare, sbattere, o impastare, con risparmio di tempo e di energia (osservare la «Tabella d'uso» a pagina 41).



Importante

- L'apparecchio è destinato soltanto ad uso privato
- Lo sbattitore elettrico è progettato per un **funzionamento breve**, che non può durare per più di **2½ minuti** senza interruzione, dopodiché è necessario spegnere l'apparecchio per almeno 5 minuti e lasciare 2½ min. raffreddare il motore



2 ½ min.

1. Collocazione

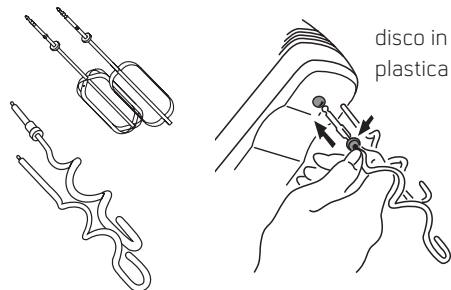
Nella scelta del luogo di collocazione devono essere osservati i seguenti punti:

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Posizionare l'apparecchio su una superficie 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 della stufa, ecc.) o in prossimità di fiamme libere. Mantenere la distanza minima di 50 cm
- Badare che il cavo e l'unità motore non entrino in contatto con l'acqua
- Utilizzare l'apparecchio unicamente in locali asciutti e senza prolunghe
- Non lasciar penzolare il cavo d'alimentazione (rischio d'inciampare!)
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini



2. Inserire le fruste per sbattere e i ganci per impastare

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Mettere l'interruttore acceso/spento sulla posizione «0» [=spento]
- Infilare a incastro le fruste o i ganci nei due fori (sotto l'apparecchio), finché scattano in posizione



Nota

- Infilare sempre il gancio per impastare con il disco bianco integrato in plastica nel foro più sottile, a sinistra

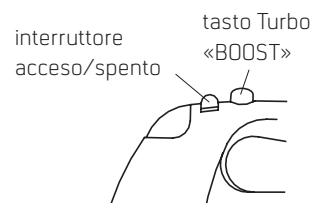
Importante

- **Non utilizzare mai lo sbattitore a vuoto, senza alimenti!**

3. Utilizzo dell'apparecchio

Interruttore acceso/spento con regolazione della velocità a 5 livelli e funzione Turbo

- Con l'interruttore acceso/spento e interruttore motore è possibile modificare il numero di giri del motore:
«0»: spento
«1»: bassa velocità
«5»: alta velocità



– Tasto Turbo «BOOST»

Premendo il tasto Turbo «BOOST», il numero di giri viene potenziato al massimo, indipendentemente dal grado di velocità impostata. La funzione Turbo può essere utilizzata soltanto per alcuni secondi! Trascorso questo lasso di tempo, l'apparecchio deve essere spento [=rilasciare il tasto e posizionare l'interruttore acceso/spento su «0»], per il raffreddamento del motore

Importante

- Non utilizzare mai lo sbattitore a vuoto, senza alimenti
- Per motivi di sicurezza è possibile azionare il tasto Turbo soltanto quando l'apparecchio è acceso
- Osservare la tabella d'uso (pagina 41)

4. Sbattere, mescolare e impastare

- Mettere l'interruttore acceso/spento sulla posizione «0» [=spento]
- Inserendo la spina nella presa di corrente, l'apparecchio è pronto all'uso (230 V)



– Mantenere gli utensili immersi nel recipiente di lavoro

- Soltanto in seguito, con l'interruttore acceso/spento e con l'interruttore motore, regolare il numero di giri desiderato (livello da «1» a «5»). Iniziando con il numero di giri più basso, si evita di sollevare la polvere degli ingredienti dal contenitore (farina, cacao) e di spruzzare intorno l'impasto liquido
- Amalgamare gli ingredienti col numero di giri più basso, aumentare in seguito il numero di giri
- Per la massima velocità inserire la funzione turbo (premere il tasto «BOOST»)
- Per piccole quantità si consiglia di tenere il contenitore leggermente inclinato al fine di poter lavorare meglio gli ingredienti
- È preferibile lavorare grandi quantità di alimenti in piccole porzioni
- Si consiglia di montare la panna fredda, appena tolta dal frigorifero in un contenitore precedentemente raffreddato, poiché la panna non sopporta grandi sbalzi di temperatura. Suggerimento: mantenendo un livello di velocità medio sbattere la panna semigrassa in un recipiente stretto e alto
- Non «mescolare eccessivamente» certe miscele di pasta (ad es. con la farina bianca), poiché altrimenti la pasta indurisce troppo
- Montare a neve gli albumi: gli utensili e il recipiente devono essere puliti e assolutamente ben sgrassati (senza residui di latte, burro o olio, che possono impedire che gli albumi montino a neve ben ferma)

- Maionese: mescolare gli ingredienti per alcuni secondi ad alta velocità. Con media velocità amalgamare, poco a poco e in piccole dosi, un terzo dell'olio. Aggiungere il restante olio facendolo scendere «a filo»
- Togliere la pasta rimasta incollata alle pareti del recipiente con una spatola in gomma (non in dotazione) (spegnere dapprima l'apparecchio sulla posizione «0»)

Note importanti

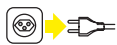
- Funzionamento breve! L'apparecchio è progettato per un funzionamento breve di 2½ minuti, dopodiché va spento e lasciato raffreddare per almeno 5 minuti
- Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza alimenti
- Non toccare mai gli elementi rotanti dell'apparecchio con le mani o con utensili da cucina (pericolo di lesioni)
- Osservare la «Tabella d'uso» a pagina 41



2 ½ min.

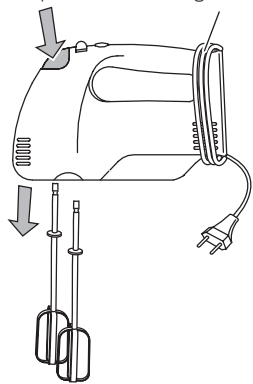
5. Dopo l'uso

- Una volta ottenuto il risultato desiderato, spegnere l'apparecchio (mettere l'interruttore acceso/spento sulla posizione «0»)
- Estrarre la spina dalla presa di corrente
- Ritirare con cura gli utensili dal recipiente soltanto a motore spento



- Togliere gli accessori dall'apparecchio premendo l'apposito tasto di espulsione «EJECT». L'interruttore acceso/spento deve prima trovarsi sulla posizione «0»
- Avvolgere il cavo sull'apposito dispositivo (intorno alla superficie di appoggio)

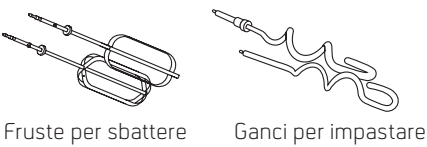
tasto di espulsione avvolgere il cavo



Importante

- Estrarre gli utensili dal recipiente soltanto quando l'apparecchio è spento (=interruttore acceso/spento sulla posizione «0»)
- Per motivi igienici pulire sempre direttamente dopo l'uso il frullatore/sbattitore e le fruste. Questo evita inoltre che dei residui restino incollati (vedi «Pulizia» a pagina 42)

Tabella d'uso



Accessorio	Funzione	Uso/Suggerimenti	Livello
	Spento		0
Fruste per sbattere	rimestare, mescolare	Rimestare la farina/gli ingredienti asciutti, mescolare pastelle liquide e paste per biscotti. Montare panna, albumi, amalgamare noci, scaglie di cioccolato.	1 [min.]
Fruste per sbattere	amalgamare, mescolare	Preparare salse, pudding, miscele per muffins, scones (malfatti), pane alla frutta secca. Miscelare gli ingredienti per paste sottili.	2/3 (livello basso)
Fruste per sbattere	mescolare, sbattere, frullare	Preparare pastelle liquide (ad es. per crêpes, soufflé, wafer) e miscele per dolci. Montare il burro e lo zucchero oppure amalgamare le uova alla massa.	3/4 (livello medio)
Fruste per sbattere	montare la panna	Non montare troppo la panna altrimenti diventa burro.	3/4 (livello medio)
Fruste per sbattere	montare a neve gli albumi	Mettere al fresco l'albume prima di montarlo a neve e salare leggermente in modo che diventi ben fermo. Lavorare velocemente.	3/4 (livello medio)
Fruste per sbattere	sbattere, montare	Sbattere le uova, i dessert a base di gelato, le paste soffici. Per ottenere un risultato ottimale, le uova devono essere a temperatura ambiente.	3/4 (livello medio)
Ganci per impastare	impastare	Impastare paste lievitate, paste per torte, paste per pastasciutta e altre paste dure.en.	5 (livello massimo)
Fruste per sbattere/ Ganci per impastare		Il numero dei giri del motore viene elevato al massimo , indipendentemente dal livello di velocità impostato [1-5]. La funzione Turbo può essere utilizzata per alcuni secondi al massimo, dopodiché è necessario spegnere l'apparecchio (=rilasciare il tasto e posizionare l'interruttore su «0»).	Funzione Turbo [«BOOST»] [max.]

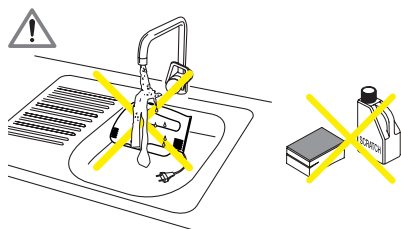
Pulizia

Apparecchio di base

- Prima di pulire l'apparecchio, estrarre sempre la spina dalla presa di corrente



- **Non immergere l'apparecchio di base nell'acqua né pulirlo sotto l'acqua corrente**



- Non utilizzare detersivi corrosivi né oggetti per la pulizia abrasivi
- Pulire soltanto con un panno umido e lasciar asciugare, evitando di toccare e di inumidire la spina

Fruste per sbattere e ganci per impastare

- Lavare le fruste con acqua calda e un po' di detersivo, quindi asciugare bene
- È possibile pulire questi accessori con normali detersivi oppure in lavastoviglie.

Importante

collocare solo nel cestino superiore della lavastoviglie



Custodia / Manutenzione

Custodia

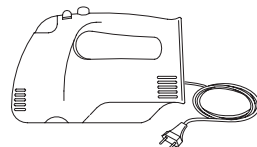
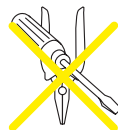
In caso di mancato uso, spegnere l'apparecchio e estrarre la spina dalla presa di corrente. Conservare lo sbattitore in un luogo asciutto e privo di polvere, fuori dalla portata dei bambini. Raccomandiamo di conservare l'apparecchio nell'imballaggio originale.

Manutenzione

L'apparecchio non necessita di alcuna manutenzione. Non deve essere lubrificato né oliato. Controllare regolarmente che il cavo e la spina non siano danneggiati.

Guasti

Le riparazioni dell'apparecchio 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.



Corretto smaltimento del prodotto

Questo simbolo indica che questo prodotto non può essere smaltito insieme ai rifiuti domestici in tutta l'Unione Europea. Al fine di prevenire possibili rischi per l'ambiente o la salute a causa di uno smaltimento incontrollato, riciclare responsabilmente il prodotto per incentivare il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali. Per consegnare l'apparecchio usato, utilizzare i sistemi di ritorno e raccolta oppure contattare il rivenditore dove il prodotto è stato acquistato. In tal modo è possibile destinare il prodotto a un riciclaggio sicuro per l'ambiente.



Garanzia

La MIGROS si assume per due anni, a partire dalla data d'acquisto, la garanzia per il funzionamento efficiente e l'assenza di difetti dell'oggetto in suo possesso. La MIGROS può scegliere se eseguire la prestazione di garanzia attraverso la riparazione gratuita, la sostituzione del prodotto con uno di uguale valore o il rimborso del prezzo d'acquisto dello stesso. Ogni altra pretesa è esclusa.

Non sono compresi nella garanzia i guasti dovuti a normale usura, uso inadeguato o danni provocati dal proprietario o da terza persona, 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.



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

MIGROS
Service

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



M-INFOLINE
0848 84 0848
www.migros.ch

Avete altre domande? L'M-Infoline rimane volentieri a vostra disposizione per ulteriori informazioni: 0848 84 0848 dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 18.30 (8 cent./min. dalle 8.00 alle 17.00, 4 cent./min. dalle 17.00 alle 18.30).
E-Mail: m-infoline@mgb.ch

Dati tecnici

Tensione nominale	230 Volt / 50 Hz
Potenza nominale	190 watt
Dimensioni dell'apparecchio di base (senza accessori)	ca. 200 x 134 x 88 mm (l x a x p)
Lunghezza del cavo	ca. 1 m
Peso dell'apparecchio di base	ca. 0.85 kg
Materiali	corpo dell'apparecchio e impugnatura (plastica) accessori (acciaio inox)
Livelli di velocità	5 più livello Turbo
Funzionamento breve Turbo	alcuni secondi
Funz. breve livelli 1-5	2½ minuti
Deparassitato	secondo le norme UE
Approvato da	CE / S+
Garanzia del prodotto	2 anni
Accessori (compresi nel prezzo)	2 fruste per sbattere e 2 ganci per impastare

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