MIO★STAR

RACLETTE & PIZZA 8 DELUXE

Raclette, Pizza-/Grillgerät
Appareil à raclette/pizza/gril
Fornello per raclette/pizza/grill

Mio Star Raclette, Pizza- und Grillgerät

Graulation!

Mit diesem Pizza-, Raclette- und Grillgerät 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 das Gerät nicht benutzen.

Inhaltsverzeichnis

	Seite
Sicherheitshinweise	2
Hinweise zu dieser Anleitung	4
Auspacken	4
Auf einen Blick (Schnellstart)	5
Übersicht der Geräte- und Bedienteile	6
Inbetriebnahme	7
– Vor der ersten Inbetriebnahme	7
– Verwendungszweck	7
– Aufstellen	8
– Vorbereitung	9
– Zusammensetzen / Vorheizen	9
– Temperatur ändern	9
– Anwendung als Pizzagerät	10
– Anwendung als Raclettegerät	12
– Anwendung als Grillgerät	13
– Nach der Anwendung	14
Rezepte	15
Reinigung	16
Aufbewahrung / Wartung	17
Störungen	17
Entsorgung / Recycling	18
Technische Daten	18
Konformität	19

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.

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

- WARNUNG! Bedienungsanleitung vollständig durchlesen und für Nachbenutzer aufbewahren
- ⚠ WARNUNG! Gerät oder Kabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Verletzungs-, Feuer- oder Stromschlaggefahr!
- ⚠ VORSICHT! Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen. Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren
- ⚠ VORSICHT! Gerät ausser Reichweite von Kindern anwenden
- Das Gerät darf nur an einer geerdeten Steckdose (230 V / 50 Hz) mit einer Absicherung von 10 A betrieben werden
- Es dürfen nur Anschlusskabel für minimum 10 A Stromstärke verwendet werden
- Den Netzstecker unbedingt ziehen:
  - vor jeder Umplatzierung des Gerätes
  - bei Störungen während des Betriebs
  - vor jeder Reinigung oder Wartung
  - 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
- ⚠ WARNUNG! Netzstecker/-kabel und Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen berühren. Immer am Stecker und nicht am Kabel ziehen
- Gerät niemals am Netzkabel tragen oder ziehen
- Wir empfehlen, das Gerät über einen FI-Schutzschalter anzuschliessen. Im Zweifelsfalle fragen Sie eine Fachperson
  - Gerät nicht verwenden bei:
  - Gerätestörung
  - beschädigtem Netzkabel
  - wenn das Gerät heruntergefallen ist oder wenn sonstige Beschädigungen vorliegen
- In solchen Fällen das Gerät sofort durch den MIGROS-Service überprüfen und reparieren lassen
- Gerät ist nur für den Gebrauch im Privathaushalt und in trockenen Räumen bestimmt
- Gerät nur an den Traggriffen transportieren

- 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
  - Gerät auf eine wärmefeste Unterlage und nicht direkt auf lackierte Möbel stellen
  - Stellen Sie das Gerät nicht auf oder unter entflammbare, schmelzbare Vorrichtungen und Küchenvorbauten, oder in die Nähe von Vorhängen. Mindestabstand von 70 cm einhalten
  - Gerät nicht auf heisse Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
- ACHTUNG! Gerät nicht abdecken
- ⚠ VORSICHT! Darauf achten, dass das Gerät beim Betrieb eine gute Standfestigkeit besitzt und niemand über das Netzkabel stolpern und das Gerät herunterreissen kann
- ⚠ WARNUNG! Gerät während des Betriebs nie verschieben. Verbrennungs- und Stromschlaggefahr!
- ⚠ VORSICHT! Gerät nur unter Aufsicht betreiben
- ⚠ WARNUNG! Während des Betriebs darf das Netzkabel nicht auf oder am Gerät anliegen. Brand- und Kurzschlussgefahr!
- ⚠ VORSICHT! Während des Betriebs werden verschiedene Gehäuseteile und die gekochten Speisen sehr heiss. Verbrennungsgefahr! Nicht berühren!
- ACHTUNG! Gerät nicht zum Trocknen von Wäschestücken oder zum Auftauen von Lebensmitteln benützen. Brandgefahr!
- Das Gerät ist nicht spritzwassergeschützt
- ACHTUNG! Niemals Brot mit dem Gerät erwärmen/toasten. Brandgefahr!
- Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen lassen
- Gerät nur in trockenen Räumen und nicht im Freien aufbewahren
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile
- 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

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 aus der Verpackung nehmen**
- Bitte überprüfen Sie nach dem Auspacken, ob alle Teile vorhanden sind (siehe Abbildung Seite 6)
- **Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung** (230 V) mit der Gerätespannung übereinstimmt (siehe Leistungsschild des Gerätes)
- ⚠ **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.)
- Dekormaterial ist nicht im Lieferumfang enthalten

Auf einen Blick

Schnellstart

1. Sicheren Standort wählen
2. Grillplatte und Pfännchenauflage einsetzen. Gerät nie ohne Platte/Auflage verwenden
3. Temperaturregler auf «MIN» drehen
4. Netzstecker einstecken
5. Temperaturregler aufdrehen
6. Gerät ca. 15 Minuten vorheizen (ohne Pfännchen); bei der ersten Inbetriebnahme kann etwas Rauch austreten

⚠ **VORSICHT! Gerät und Pfännchen werden sehr heiss! Verbrennungsgefahr!**

1./2. Standort / Aufstellen

2. Temperaturregler auf «MIN» drehen

3. Netzstecker einstecken

4. Oberhitze einschalten.
Nur bei Pizza zusätzlich Unterhitze einschalten

5. Temperaturregler aufdrehen

6. Gerät ca. 15 Minuten vorheizen

Übersicht der Geräte- und Bedienteile

1. Abnehmbare Grillplatte (antihaftbeschichtet)
2. Schalter für Unterhitze (für Pizzabetrieb)
3. Temperaturregler mit Thermostat
4. Schalter für Oberhitze (für Raclette- und Grillbetrieb)
5. Netzkabel-/stecker
6. Teigausstecher (1x)
7. Pizzaschaufel
8. Kunststoff-Spachtel (8 x)
9. Pfännchen mit Antihaftbeschichtung und Kunststoffgriff (8 x)
10. Haltemulden
11. Stifte für Haltemulden (10.)
12. Heizelement für alle Anwendungen (= Oberhitze)
13. Heizelement für Pizzabetrieb (= Unterhitze)
14. Parkdeck für Pfännchen
15. Abnehmbare Pfännchenauflage (antihaftbeschichtet)

Benötigen Sie ein Zubehör oder Ersatzteil?

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

Inbetriebnahme

Vor der ersten Inbetriebnahme

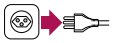
WARNUNG! Bitte beachten Sie, dass unsachgemässer Umgang mit Strom tödlich sein kann. Bitte lesen Sie daher die Sicherheitshinweise ab Seite 2 und die nachfolgenden Sicherheitsmassnahmen:

- **Gerät nur in trockenen Räumen und unter Aufsicht verwenden**
- **VORSICHT! Gerät während des Betriebs nicht verrücken. Verbrennungsgefahr!**
- **Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden**
- **VORSICHT! Das Gerät hat während des Betriebs heisse Oberflächen! Verbrennungsgefahr!**
- **Die Reinigung darf nur nach Ziehen des Netzsteckers und nach kompletter Abkühlung erfolgen**

Vor dem ersten Gebrauch Gerät mit einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen.
Die Grillplatte, Pfännchenauflage, Pfännchen, Spachtel, Pizzaschaufel und Teigausstecher mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gründlich abwaschen. Das Gerät darf nur mit einem weichen Tuch abgewischt werden.

Verwendungszweck

Das Gerät ist für den Einsatz im Haushalt ausgelegt und darf ausschliesslich für die Raclette-, Pizzazubereitung und als Tischgrill verwendet werden. Eine andere Anwendung ist gefährlich und missbräuchlich.



Aufstellen

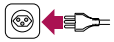
Bei der Wahl des Anwendungsortes folgende Punkte berücksichtigen:

- **Netzstecker ziehen**
- Gerät niemals direkt unter einer Steckdose aufstellen
- Gerät auf eine wärmefeste Unterlage und nicht direkt auf lackierte Möbel stellen
- Gerät nie in die Nähe von brennbaren Materialien (z.B. Vorhängen) oder nicht wärmefesten Gegenständen (z.B. Kerzen, Dekorationen) stellen. Mindestabstand von 50 cm unbedingt einhalten
- ACHTUNG! Darauf achten, dass das Netzkabel nicht mit Wasser/Flüssigkeiten in Berührung gelangt oder eingeklemmt wird
- ⚠ VORSICHT! Darauf achten, dass das Gerät beim Betrieb eine gute Standfestigkeit besitzt und niemand über das Netzkabel stolpern und das Gerät herunterreissen kann
- Gerät nur in trockenen Räumen und nicht in unmittelbarer Nähe von Spülbecken verwenden
- ACHTUNG! Niemals Tücher, Kleidungsstücke oder Ähnliches über oder in die Nähe des Gerätes legen. Brandgefahr!
- ACHTUNG! Niemals Brot mit dem Gerät erwärmen/toasten. Brandgefahr!
- Wir empfehlen das Gerät über einen FI-Schutzschalter anzuschliessen. Im Zweifelsfalle fragen Sie eine Fachperson

Vorbereitung

Zusammensetzen / Vorheizen

- Pfännchenauflage (mit seitlichen Stegen nach unten) seitlich einschieben und auf Träger setzen
- Grillplatte auf das Gerät legen (Rillen oder flache Seite nach oben). Platte satt auf die 4 Stifte setzen



- Temperaturregler im Gegenuhrzeigersinn auf «MIN» stellen
- Das Gerät ist durch Einstecken des Steckers in die Netzsteckdose (230 V) betriebsbereit
- **Bei der ersten Inbetriebnahme** beide Schalter einschalten (Kontrollanzeigen leuchten dauernd), Temperaturregler im Uhrzeigersinn bis zum Maximum drehen und Gerät ca. 15 Minuten vorheizen

- Bei allen weiteren Inbetriebnahmen Gerät nur noch ca. 5 Minuten vorheizen

Oberhitze
- Raclette
- Grill
- Pizza

Unterhitze
- Pizza

Hinweise:

- **Gerät ohne Pfännchen und ohne Grillgut vorheizen**
- Eine leichte Rauchentwicklung ist bei der ersten Inbetriebnahme möglich, daher für ausreichende Lüftung sorgen

Temperatur ändern

Mit dem Temperaturregler gewünschte Temperatur einstellen/ändern:

- ↶ : Drehen im Gegenuhrzeigersinn = tiefe Temperatur
- ↷ : Drehen im Uhrzeigersinn = hohe Temperatur
- «MIN»: Standby

Hinweis:

- Das Gerät ist nur durch Ziehen des Netzsteckers vom Netz getrennt

Anwendung

Anwendung als Pizzagerät

- Für den Pizzabetrieb Gerät vorheizen: linken Schalter Oberhitze einschalten und Temperaturregler aufdrehen
- Gleichzeitig die Unterhitze zuschalten (rechter Schalter nach rechts kippen; Schalter leuchtet)
- Gerät ca. 5 Min. auf höchster Temperatur aufheizen (Kontrollanzeige leuchtet dauernd)
- Danach kann die Temperatur reduziert werden (je nach gewünschtem Bräunungsgrad)

- Pizzateig auf wenig Mehl ca. 2–3 mm dick auswallen
- Mit Teigausstecher Teigplätzchen ausstechen und auf Backpapier legen (um ein Zusammenkleben zu verhindern, mit wenig Mehl bestäuben)
- Vorbereiteten Teig auf Pizzaschaufel legen und einen Rand auf der Aussenseite des Teiges formen
- Wenig Tomatensauce oder Pesto dünn auf den Teig streichen
- Nach Belieben Pizzen mit den vorbereiteten Zutaten belegen (siehe «Pizza-Tipps» auf nebenstehender Seite)
- Pizza mit Pizzaschaufel auf die Pfännchenauflage schieben und Pizzen backen, bis sie goldbraun sind
- Pizza mit der Pizzaschaufel von der Pfännchenauflage heben und auf Teller legen

WICHTIG:

- Pizzen beim Belegen nicht «überladen», da sonst die Zutaten das Heizelement berühren und verbrennen
- Gerät während des Betriebs niemals verschieben
- VORSICHT! Während des Betriebs werden Oberflächen heiss. Verbrennungsgefahr! Nicht berühren!
- VORSICHT! Die Pfännchen sind sehr heiss (nur an den Kunststoffgriffen halten)!

Pizza-Tipps:

- Pizzateig zubereiten siehe «Rezepte» auf Seite 15
- Für spontane Pizzagäste sind Zutaten in Ihrer MIGROS erhältlich: beispielsweise Pizzateige (z.B. «Pasta per Pizza» ausgewallt oder im Beutel), Tomatensauce und Pesto (z.B. «Longobardi», «Pesto alla Genovese»)
- Tomatensauce zubereiten siehe «Rezepte» auf Seite 15
- **Wichtig:** Die Sauce muss eine zähflüssige Konsistenz aufweisen, damit der Teigboden nicht zu feucht wird. Andernfalls wird der Teig nicht richtig durchgebacken
- Mozzarella in sehr kleine Würfelchen schneiden und gleichmässig auf Teig verteilen
- Cherrytomaten halbieren
- Salami in dünne Scheiben schneiden
- Artischockenherze achteln
- Mit Olivenöl, Peperoncini-Öl oder «Aceto Balsamico» beträufeln
- Ananasscheiben dünn schneiden (mit Tomatensauce, Schinken und Mozzarella für «Pizza Hawaii»)
- Oliven, Kapern
- Spinatblätter blanchiert, am Schluss kurz mitbacken
- Rucola und Rohschinken erst nach dem Backen darauf verteilen
- Pizzateigplätzchen lassen sich auch problemlos einfrieren: Plätzchen lagenweise auf Backpapier geben. Teig ca. 1 Stunde vor Gebrauch aus dem Tiefkühler nehmen

Parkposition

Anwendung als Raclettegerät

- Für den Raclettebetrieb Gerät vorheizen: linken Schalter Oberhitze einschalten und Temperaturregler aufdrehen
- Die Unterhitze **NICHT** zuschalten
- Gerät ca. 5 Min. auf höchster Temperatur aufheizen (Kontrollanzeige leuchtet dauernd)
- Danach kann die Temperatur reduziert werden (je nach gewünschtem Bräunungsgrad)

- Eine ca. 5 mm dicke Raclette-Scheibe in Pfännchen legen und dieses auf die Pfännchenauflage schieben. Warten, bis der Käse geschmolzen ist
- Danach Pfännchen wieder herausnehmen und den Käse mit dem Spachtel vom Pfännchen auf den Teller schieben
- Während Essenspausen, kann das leere Pfännchen in die untere Parkposition gelegt werden

WICHTIG:

- Achten Sie darauf, dass die Zutaten nicht das Heizelement berühren, da sie sonst verbrennen
- Gerät während des Betriebs niemals verschieben
- VORSICHT! Während des Betriebs werden Oberflächen heiss. Verbrennungsgefahr! Nicht berühren!
- VORSICHT! Die Pfännchen sind sehr heiss (nur an den Kunststoffgriffen halten)!

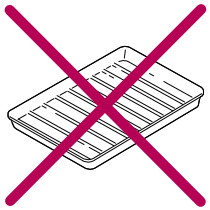
Raclette-Tipps:

- Nach Belieben Raclette-Käse zusammen mit vorbereiteten Zutaten in Pfännchen geben (z.B. Zwiebelringe, Birnen- und Aprikosenschnitze, Peperonistreifen oder -würfel, gedämpfte Romanesco-/Broccoliröschen und Pilze, oben auf dem Grill kurz gebratene Schinkenscheiben)
- Ananasscheiben ins Pfännchen geben und Käse darauflegen. Nach dem Schmelzen mit Curry würzen
- Käse mit gehackten Peperoncini, Oliven, getrockneten, eingelegten Tomaten bestreuen und schmelzen lassen
- Würzen Sie den Käse erst nach dem Schmelzen, da Gewürze bei hoher Hitze verbrennen und einen unangenehmen Rauch entwickeln

- Als Beilagen werden frische Salate und gedämpfte, geschwellte Kartoffeln serviert
- Als klassische Beilagen werden Cornichons, Silberzwiebeln, Maiskölbchen und Mixed Pickles gereicht

Anwendung als Grillgerät

- Grillgut auflegen
- ACHTUNG! Grillgut direkt auf Grillplatte legen. Kein Grillgeschirr oder Alufolie verwenden, da sonst die Gefahr von Hitzestau im Gerät besteht!
- Grillgut mit Grillzange oder Gabel wenden



WICHTIG:

- Um Beschädigungen der Antihaftbeschichtung zu vermeiden, niemals mit scharfen Gegenständen (Messer, Gabeln usw.) auf der Platte schneiden bzw. kratzen
- Gerät während des Betriebs niemals verschieben
- ⚠ VORSICHT! Während des Betriebs werden Oberflächen heiss. Verbrennungsgefahr! Nicht berühren!

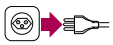
Grill-Tipps:

- Wenig Öl auf ein Küchenpapier geben und Grillplatte damit leicht einreiben; das Grillgut lässt sich so besser von der Platte lösen
- Nur aufgetautes und abgetrocknetes Grillgut verwenden
- Sehr mageres Fleisch vor dem Grillieren mit wenig Öl bepinseln
- Bratwürste vorher anstechen, damit sie nicht aufplatzen
- Das Fleisch ist durchgebraten, wenn der austretende Saft die Farbe verliert
- Beim Grillieren von kaltem Fleisch wird viel Kondenswasser abgesondert und das Fleischinnere wird dadurch nicht genügend erhitzt. Darauf achten, dass das Fleisch vor dem Grillieren Raumtemperatur hat

- Fleisch beim Wenden nicht einstechen, damit kein Saft verloren geht
- Gewürze und Marinaden werden beim Grillieren verbrannt und entwickeln Rauch. Es wird empfohlen, auf das Würzen oder Marinieren von rohem Fleisch zu verzichten und nach dem Grillieren Gewürz- und Barbecue-Saucen zu verwenden
- Es können auch Fisch und Krevetten oder Gemüse- und Fruchtstücke grilliert werden (mittlere Temperatur wählen)

Nach der Anwendung

- Temperaturregler auf «MIN» (= Standby) drehen (im Gegenuhrzeigersinn bis zum Anschlag)
- Beide Schalter zurückkippen (die Schalter erlöschen)



- Netzstecker ziehen
- Gerät vollständig abkühlen lassen

Wichtig!
- Das Gerät ist nur durch Ziehen des Netzsteckers vom Netz getrennt
- Gerät aus hygienischen Gründen nach jedem Gebrauch reinigen (siehe «Reinigung» Seite 16)

Tipp:
- Zitrone oder Orange mit einer Nelke spicken und auf einen Teller legen. So lässt sich über Nacht der Käse-/Grillgeruch beseitigen

Pizzateig

Zutaten (für ca. 20 Stück):
- 500 g Mehl
- 2 TL Salz
- 20 g Hefe
- 2.75 dl Wasser, lauwarm
- 0.25 dl Olivenöl

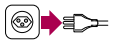
Zubereitung:
- Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Eine Mulde eindrücken. Hefe im Wasser auflösen. Zusammen mit dem Olivenöl in die Vertiefung geben. Alles zu einem Teig zusammenfügen. 10 Minuten glatt und geschmeidig kneten
- Zugedeckt 1 Stunde auf das Doppelte aufgehen lassen

Tomatensauce

Zutaten:
- 1 grosse Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Tomatenpüree
- 2 dl Rotwein
- 400 g Pelati, gehackt
- 1 dl Wasser
- 1 Kartoffel, mehligkochend, ca. 50 g
- ½ Bund Oregano
- ½ Bund Basilikum

Zubereitung:
- Zwiebel fein hacken. Knoblauch klein schneiden. Im Olivenöl goldbraun braten, Tomatenpüree beigeben und 2-3 Min. unter ständigem Rühren mitdünsten. Mit Rotwein ablöschen und einkochen, bis Flüssigkeit gebunden ist. Pelati dazugeben, Dose mit 1 dl Wasser ausspülen und dieses beigeben. Bei schwacher Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Kartoffel direkt fein zur Sauce reiben. Kräuter von den Zweigen zupfen. Klein hacken und beigeben. 20 Min. unter zeitweisem Rühren köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken
- Beiseite stellen und auskühlen lassen. Mit Stabmixer pürieren. Wichtig: die Sauce muss eine zähflüssige Konsistenz aufweisen

Reinigung



Grundgerät

Gerät nach jedem Gebrauch reinigen, damit keine Lebensmittel haften bleiben.

- Vor jeder Reinigung des Geräts den Netzstecker ziehen und Gerät komplett abkühlen lassen
- ⚠ WARNUNG! Grundgerät mit Heizelement und Netzkabel niemals ins Wasser tauchen oder unter fliessendem Wasser reinigen. Kurzschluss- und Stromschlaggefahr!
- Zur Reinigung nur mit einem feuchten Tuch abreiben und danach gut abtrocknen

Grillplatte und Pfännchenauflage

- Grillplatte und Pfännchenauflage von Hand mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel unter fliessendem Wasser abwaschen und danach gut abtrocknen

Hinweise:

- Fettrückstände vollständig entfernen (schützt vor Rauch- und Geruchsemission)
- Die noch warme Grillplatte mit Haushaltpapier abwischen, um restliches Fett und Öl zu entfernen

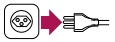
Zubehör

- Stark verschmutzte Pfännchen zuerst für ca. 30 Minuten in kaltem Wasser einweichen lassen
- Pfännchen, Kunststoff-Spachtel, Pizzaschaufel und Teigausstecher mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel reinigen und danach gut abtrocknen

Hinweise:

- Nicht in den Geschirrspüler geben!
- ACHTUNG! Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden

Aufbewahrung / Wartung



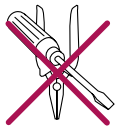
Aufbewahrung

- Bei Nichtgebrauch des Gerätes immer den Netzstecker ziehen
- Gerät vollständig abkühlen lassen
- 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

- Ausser einer gelegentlichen Funktionskontrolle benötigt das Gerät keine Wartung
- Kabel und Netzstecker regelmässig auf Beschädigung 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

Benötigen Sie ein Zubehör oder Ersatzteil?

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

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	230 Volt / 50 Hz
Nennleistung	1500 Watt
Abmessungen	ca. 475 x 137 x 230 mm LxHxT
Länge Netzkabel	ca. 1.25 m
Gewicht	ca. 5.2 kg
Materialien	Kunststoff / Metall
Funkentstört	Nach EU-Norm
Zulassung	CE
M-Garantie	3 Jahre

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

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

MIGROS

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

Mio Star appareil à raclette/pizza/gril

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
Consignes de sécurité	22
A propos de ce mode d'emploi	24
Déballage	24
En un coup d'œil (Démarrage rapide)	25
Eléments de l'appareil et de commande	26
Fonctionnement	27
– Avant la 1ère mise en marche	27
– Usages de l'appareil	27
– Mise en place	28
– Assemblage / Préchauffer	29
– Modifier la température	29
– Utilisation en tant qu'appareil à pizza	30
– Utilisation en tant qu'appareil Raclette	32
– Utilisation en tant que gril	33
– Après utilisation	34
Recettes	35
Nettoyage	36
Rangement / Entretien	37
Problèmes	37
Elimination / Recyclage	38
Données techniques	38
Conformité	39

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.

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! Lire attentivement tout ce mode d'emploi et le conserver pour les utilisateurs éventuels
- ⚠ AVERTISSEMENT! Ne jamais plonger l'appareil ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou autres liquides. Risque de blessures, d'incendie ou de décharge électrique!
- ⚠ PRUDENCE! Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil et le ranger hors de leur portée
- ⚠ PRUDENCE! Utiliser l'appareil hors de la portée des enfants
- Ne brancher l'appareil qu'à une prise de terre (230 V / 50 Hz) avec une protection de 10 A
- Tout cordon d'alimentation utilisé doit avoir une puissance de 10 A minimum
- Débrancher impérativement l'appareil:
  - avant de déplacer l'appareil
  - en cas de problème de fonctionnement
  - avant chaque entretien ou nettoyage
  - après chaque utilisation
- ATTENTION! Ne pas faire passer le cordon sur des angles ou des arêtes vives, ni sur une surface chaude; ne pas le coincer et le protéger de l'huile
- Contrôlez régulièrement l'état du cordon d'alimentation. Pour éviter tout danger faites remplacer tout cordon endommagé par MIGROS-Service
- ⚠ PRUDENCE! Ne jamais toucher la fiche, le cordon et l'appareil avec les mains humides ou mouillées; retirez la fiche de la prise sans tirer sur le cordon
- Ne jamais porter ni tirer l'appareil par le cordon
- Nous conseillons d'utiliser un interrupteur avec interrupteur différentiel («FI»). En cas de doutes, veuillez consulter un spécialiste
- Ne pas utiliser l'appareil si:
  - l'appareil a des problèmes
  - le cordon est endommagé
  - lorsque l'appareil est tombé ou s'il a d'autres dommages
- Dans ce cas, veuillez vous adresser à MIGROS-Service pour faire contrôler et réparer l'appareil
- L'appareil n'est destiné qu'à un usage domestique et ne doit être utilisé que dans des locaux secs
- Transporter toujours l'appareil par ses poignées
- Pour choisir l'emplacement de votre appareil respectez les consignes

suivantes:
  - placez l'appareil sur une surface sèche, stable et plane et pas directement sous une prise de courant
  - placez l'appareil sur une base résistant à la chaleur et pas directement sur les meubles laqués
  - ne placez pas l'appareil sur ou sous des éléments ou des meubles de cuisine inflammables ou déformables, ni près des rideaux. Maintenir une distance minimum de 70 cm
  - ne placez pas l'appareil sur des surfaces chaudes ou près d'une flamme. Maintenir une distance minimum de 50 cm
- ATTENTION! Ne pas couvrir le gril
- ⚠ PRUDENCE! Veillez à ce que l'appareil en fonctionnement soit bien stable et à ce que personne ne risque de se prendre les pieds dans le cordon et faire tomber l'appareil
- ⚠ AVERTISSEMENT! Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement. Risque de brûlures et de décharge électrique!
- ⚠ PRUDENCE! Ne pas laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement
- ⚠ AVERTISSEMENT! Durant l'utilisation de l'appareil, le câble d'alimentation ne doit en aucun cas entrer en contact avec l'appareil. Risque d'incendie et de court-circuit!
- ⚠ AVERTISSEMENT! Durant le fonctionnement de l'appareil, certaines de ses parties sont brûlantes, de même que les aliments. Risque de brûlures! Ne pas toucher!
- N'utiliser l'appareil que sous surveillance
- ATTENTION! Ne pas utiliser l'appareil pour sécher du linge ou pour décongeler des aliments. Risque d'incendie!
- L'appareil n'est pas protégé contre les éclaboussures
- ATTENTION! Ne jamais griller ou chauffer du pain avec l'appareil. Risque d'incendie!
- Laissez refroidir l'appareil avant le nettoyage
- Conserver l'appareil dans un endroit sec et pas à l'extérieur
- N'utiliser que des pièces de rechange d'origine
- 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 instruites par une personne responsable

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).

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

Français

Déballage

- **Sortir l'appareil de l'emballage**
- Contrôler la présence de toutes les pièces dans l'emballage (voir image page 26)
- **Contrôler que la tension de réseau** (230 V) correspond à celle de l'appareil (voir plaquette de l'appareil)
- ⚠ **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.)
- Les objets décoratifs ne sont pas fournis avec l'appareil

En un coup d'œil

Démarrage rapide

1. Choisir un emplacement sûr
2. Insérer la plaque gril et le repose-poêlons. Ne pas utiliser l'appareil sans la plaque gril/le repose-poêlons
3. Mettre le bouton de réglage de la température sur «MIN»
4. Brancher l'appareil à une prise de courant
5. Allumer l'appareil en tournant le bouton de réglage de la température
6. Préchauffer l'appareil pendant env. 15 minutes (sans les poêlons); à la première mise en route, il est possible qu'un peu de fumée s'échappe de l'appareil

⚠ **AVERTISSEMENT! L'appareil et les poêlons deviennent très chauds! Risque de brûlures!**

1./2. Mise en place / préparation de l'appareil

2. Mettre le bouton de réglage de la température sur «MIN»

3. Brancher l'appareil à une prise de courant

4. Allumer la chaleur du haut .
N'allumer la chaleur du bas que pour la préparation d'une pizza

5. Allumer l'appareil en tournant le bouton de réglage de la température

6. Préchauffer l'appareil pendant env. 15 minutes

Français

Eléments de l'appareil et de commande

1. Plaque gril amovible (revêtement anti-adhésif)
2. Interrupteur chaleur du bas (pour la pizza)
3. Bouton de réglage de la température avec thermostat
4. Interrupteur chaleur du haut (pour raclette et gril)
5. Câble d'alimentation et fiche de raccordement
6. Emporte-pièce (1x)
7. Pelle à pizza
8. Spatules en plastique (8 x)
9. Poêlons avec revêtement anti-adhésif et manche en plastique (8 x)
10. Encoches de retenue
11. Ergots pour les encoches de retenue (10.)
12. Élément chauffant multi-usages (= chaleur du haut)
13. Élément chauffant pour la pizza (= chaleur du bas)
14. Compartiment range-poêlons
15. Repose-poêlons amovible (avec revêtement anti-adhésif)

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

Fonctionnement

Avant la 1ère mise en marche

AVERTISSEMENT! Attention, une utilisation non conforme du courant électrique peut être mortelle. Lisez donc attentivement les consignes de sécurité de la page 22 et les mesures de sécurité qui suivent:

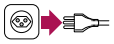
- **N'utiliser l'appareil que dans des locaux secs et sous surveillance**
- **PRUDENCE! Ne jamais déplacer l'appareil durant son fonctionnement. Risque de brûlures!**
- **Les enfants ne doivent pas utiliser cet appareil**
- **PRUDENCE! Durant le fonctionnement de l'appareil, ses surfaces deviennent très chaudes! Risque de brûlures!**
- **Avant toute opération de nettoyage, il est impératif de débrancher la fiche du secteur et d'attendre le refroidissement complet de l'appareil**

Avant la 1ère mise en marche, frotter l'appareil avec un chiffon légèrement humide.
La plaque gril, le repose-poêlons, les poêlons, les spatules, la pelle à pizza et l'emporte-pièce doivent être lavés soigneusement avec de l'eau chaude et un peu de produit détergent. L'appareil ne doit être essuyé qu'avec un chiffon doux.

Usages de l'appareil

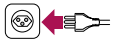
Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique, et il ne doit être utilisé que pour préparer la raclette, la pizza, et pour griller. Tout utilisation non conforme est dangereuse et abusive.

Mise en place



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

- **Débrancher l'appareil**
- Ne jamais placez l'appareil directement sous une prise de courant
- Ne pas placer l'appareil sur une surface ne résistant pas à la chaleur (ex. meubles laqués)
- Ne jamais placer l'appareil près de matériaux inflammables (par ex. rideaux) ou à proximité d'objets inflammables (par ex. bougies, décorations). Toujours maintenir une distance minimum de 50 cm
- ATTENTION! Veiller à ce que le câble d'alimentation ne soit jamais en contact avec l'eau ou tout autre liquide; veiller également à ce qu'il ne soit pas écrasé.
- ⚠ PRUDENCE! Durant le fonctionnement, de l'appareil s'assurer que ce dernier est placé de façon bien stable, afin que personne ne puisse trébucher sur le cordon et faire tomber l'appareil
- L'appareil ne doit être utilisé qu'en lieu sec, et jamais à proximité immédiate d'un lavabo ou d'un évier
- ATTENTION! Ne jamais poser des chiffons, vêtements ou autres linges sur ou à côté de l'appareil. Risque d'incendie!
- ATTENTION! Ne pas faire griller/chauffer le pain dans l'appareil. Risque d'incendie!
- Il est conseillé de brancher l'appareil à une prise de sécurité avec disjoncteur différentiel («FI»). En cas de doute, adressez-vous à un spécialiste



Bouton de réglage de la température

Chaleur du haut
- raclette
- gril
- pizza

Chaleur du bas
- pizza

Préparation

Assemblage / Préchauffer

- Insérer latéralement le repose-poêlons (barres latérales vers le bas) et le placer sur le support
- Placer la plaque gril sur l'appareil (rainures ou côté plat vers le haut). Bien insérer la plaque dans les 4 ergots

- Mettre le bouton de réglage de la température sur «MIN» en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre
- L'appareil est prêt à l'emploi dès lors qu'il est branché à une prise de courant (230 V / 50 Hz)
- **Lors de la première mise en route**, allumer les deux interrupteurs (les voyants restent allumés), tourner le bouton de réglage de la température dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la chaleur maximale et laisser chauffer l'appareil pendant env. 15 minutes

- Lors des mises en route successives, ne préchauffer l'appareil que 5 minutes environ

- **Remarques:**
- **Préchauffer l'appareil sans les poêlons et sans aliments sur le gril**
- Lors de la première mise en route, il est possible qu'un peu de fumée s'échappe de l'appareil: aérer la pièce en conséquence

Modifier la température

Utiliser le bouton de réglage de la température pour régler/modifier la température selon vos besoins:

- ↶ : tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre = basse température
- ↷ : tourner dans le sens des aiguilles d'une montre = température élevée
- «MIN»: standby (veille)

Remarque:

- L'arrivée du courant dans l'appareil n'est entièrement coupée que lorsque le câble d'alimentation est débranché du secteur

Français

Bouton de réglage
de la température

Chaleur du haute
- raclette
- gril
- pizza

Chaleur du bas
- pizza

Utilisation

Utilisation en tant qu'appareil à pizza

- Pour la cuisson de la pizza, préchauffer l'appareil: appuyer sur l'interrupteur gauche pour allumer la chaleur du haut et tourner le bouton de réglage de la température
- Allumer en même temps la chaleur du bas (=appuyer sur l'interrupteur droit, qui s'allume)
- Laisser chauffer l'appareil à la température maximale pendant env. 5 min. (le voyant reste allumé)
- Vous pouvez ensuite baisser la température (selon le degré de cuisson souhaité)

- Etendre la pâte à pizza d'une épaisseur d'environ 2 à 3 mm sur un peu de farine
- Avec l'emporte-pièces, découper des petits carrés de pâte et les mettre sur du papier de cuisson (pour empêcher qu'ils ne collent, fariner un peu)
- Déposer un morceau de pâte découpé sur la pelle à pizza et façonner le bord extérieur de la pizza
- Etaler un peu de sauce tomate ou de pesto sur la pâte
- Préparez les pizzas avec les ingrédients de votre choix préparés à l'avance (voir «Conseils Pizza» page suivante)
- A l'aide de la pelle à pizza, placer la pizza sur le repose-poêlons; cuire ensuite les pizzas jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées
- Toujours avec la pelle à pizza, extraire les pizzas du repose-poêlons, les déposer sur une assiette et déguster

IMPORTANT!

- Ne pas trop «charger» les pizzas, car des ingrédients pourraient tomber sur la résistance et brûleraient
- Ne jamais bouger l'appareil lorsqu'il fonctionne
- PRUDENCE! Lorsqu'il fonctionne, les surfaces de l'appareil deviennent chaudes. Risque de brûlures! Ne pas toucher!
- PRUDENCE! Les poêlons sont très chauds (ne les saisir que par leur manche en plastique)!

Français

Conseils Pizza:

- Préparation de la pâte à pizza voir «Recettes» page 35
- Pour les invités surprise, vous trouverez dans votre MIGROS des ingrédients prêts à l'emploi: par ex. la pâte à pizza (étalée ou en sachet), la sauce tomate et le pesto (par ex. «Longobardi», «Pesto alla genovese»
- Préparation de la sauce tomate voir «Recettes» page 35
- **Important**: la sauce doit avoir une consistance crémeuse, afin que le fond de pâte ne soit pas trop humidifié, il risquerait de ne pas cuire comme il faut
- Couper la mozzarella en petits dés et les répartir sur la pâte
- Couper les tomates cherry en deux
- Découper de fines tranches de salami
- Découper les coeurs d'artichauts en huit
- Arroser d'un peu d'huile d'olive, d'huile pimentée ou de vinaigre balsamique
- Découper de fines tranches d'ananas (avec sauce tomate, jambon et mozzarella pour la «Pizza Hawaii»)
- Olives, câpres
- Blanchir des feuilles d'épinards, puis les cuire brièvement avec la pizza
- Ajouter rucola et jambon cru une fois la pizza cuite
- Les petites pizzas peuvent être congelées sans problème: placer les morceaux de pâte sur du papier cuisson. Les sortir du congélateur environ 1 heure avant de les cuire

Compartiment range-poêlons

Utilisation en tant qu'appareil à raclette

- Pour la raclette, préchauffer l'appareil: allumer la chaleur du haut en appuyant sur l'interrupteur de gauche, puis allumer la température en tournant le bouton de réglage
- **NE PAS** allumer la chaleur du bas
- Laisser chauffer l'appareil à la température maximale pendant env. 5 min. (le voyant reste allumé)
- Vous pouvez ensuite baisser la température (selon le degré de cuisson souhaité)

- Mettre une tranche de fromage d'env. 5 mm d'épaisseur dans les poêlons, puis placer les poêlons sur le repose-poêlons. Attendre que le fromage soit fondu
- Verser le fromage fondu dans l'assiette à l'aide d'une spatule
- Lors d'éventuelles pause durant le repas, les poêlons peuvent être placés dans le compartiment range-poêlons prévu à cet effet

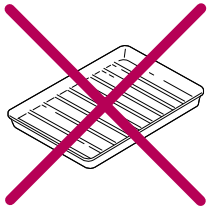
IMPORTANT:

- Veillez à ce que les aliments n'entrent pas en contact avec la résistance, car ils brûleraient
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne
- PRUDENCE! Lorsqu'il fonctionne, les surfaces de l'appareil deviennent chaudes: ne pas toucher!
- PRUDENCE! Les poêlons sont très chauds. Risque de brûlures! Ne les saisir que par leur manche en plastique!

Conseils Raclette:

- Dans le poêlon, ajoutez au fromage à raclette les ingrédients que vous désirez (ex. rondelles d'oignon, tranches de poires et d'abricots, morceaux de poivrons ou de cornichons, des bouquets de brocolis cuits à la vapeur et des champignons, et en même temps faites cuire rapidement des tranches de jambon sur le gril)
- Mettez des tranches d'ananas dans les poêlons et recouvrez de fromage. Une fois celui-ci fondu assaisonnez de curry
- Ajoutez au fromage des petits piments hachés, des olives, des tomates séchées et laissez fondre
- N'assaisonner le fromage que lorsqu'il est fondu, car les épices brûlent à haute température et dégagent une fumée désagréable

- Il est conseillé d'accompagner la raclette d'une salade fraîche et de pommes de terre cuites à l'eau
- Une raclette classique s'accompagne de cornichons, rondelles d'oignons, épis de maïs et mixed pickles



Utilisation en tant que gril

- Mettre les aliments à griller sur le gril
- ATTENTION! Mettre les aliments à griller directement sur le gril. N'utilisez pas de plats, ni de feuilles d'aluminium, sinon risque de surchauffe!
- Tourner les aliments avec une pince ou une fourchette à gril

IMPORTANT:

- Pour éviter d'abîmer le revêtement antiadhésif, ne jamais couper les aliments sur la plaque ni gratter avec des objets tranchants (couteaux, cuillères, etc.) pour ne pas la rayer
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne
- ⚠ PRUDENCE! Lorsque l'appareil fonctionne, les surfaces de l'appareil deviennent chaudes. Risque de brûlures! Ne pas toucher!

Conseils Gril:

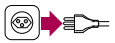
- Mettre un peu d'huile sur du papier de cuisine et huiler légèrement la plaque gril; ainsi les aliments grillés se détacheront mieux de la plaque
- Ne cuisez que des aliments décongelés et secs
- Légèrement huiler au pinceau les viandes maigres avant de les griller
- Piquer les saucisses afin qu'elles néclatent pas
- La viande est grillée lorsque le jus qui en sort n'est plus coloré
- Lorsque l'on grille de la viande froide, il se forme beaucoup de condensation et c'est pourquoi l'intérieur de la viande n'est pas assez chaud. Veiller à ce que la viande soit à la température ambiante
- Tourner la viande sans la perforer pour ne pas perdre le jus

- Les épices et marinades brûlent et dégagent de la fumée: il est donc conseillé de ne pas assaisonner ni faire mariner la viande crue, et de n'ajouter épices et sauce barbecue qu'une fois les aliments grillés
- On peut aussi griller du poisson, des crevettes, des légumes et des fruits (à température moyenne)

Bouton de réglage de la température

Après utilisation

- Mettre le bouton de réglage de la température sur «MIN» (= standby/veille) en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'il s'encliquette
- Éteindre les deux interrupteurs (les voyants s'éteignent)



- Débrancher l'appareil
- Bien laisser refroidir l'appareil

Important!
- L'appareil n'est éteint que lorsqu'il est débranché
- Pour des raisons d'hygiène, nettoyer l'appareil après chaque usage (voir «Nettoyage» page 36)

Conseil:
- Piquer un citron ou une orange de clous de girofle et mettre sur une assiette ou un plat. Ainsi on éliminera pendant la nuit, les odeurs de fromage fondu

Pâte à pizza

Ingrédients (pour 20 portions environ):
- 500 g de farine
- 2 cuillères à café de sel
- 20 g de levure
- 2.75 dl d'eau tiède
- 0.25 dl d'huile d'olive

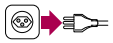
Préparation:
- Mélanger farine et sel dans un saladier. Faire un puits au centre. Dissoudre la levure dans l'eau, y ajouter l'huile d'olive et verser dans le puits. Malaxer le tout pendant 10 minutes jusqu'à ce que la pâte soit lisse et souple
- Couvrir et laisser reposer 1 heure pour qu'elle double de volume

Sauce tomate

Ingrédients:
- 1 gros oignon
- 2 gousses d'ail
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe de purée de tomate
- 2 dl de vin rouge
- 400 g de tommates pelées hachées
- 1 dl d'eau
- 1 pomme de terre farineuse, env 50 g
- ½ bouquet d'origan
- ½ bouquet de basilic

Préparation:
- Hacher finement l'oignon. Hacher l'ail. Faire dorer dans l'huile d'olive, ajouter la purée de tomate et cuire 2 à 3 minutes en remuant constamment. Mouiller avec le vin rouge et cuire jusqu'à liaison. Ajouter les tomates pelées, avec 1 dl d'eau rincer la boîte de tomates pelées et verser le tout sur la sauce. Laisser cuire 10 minutes à feu modéré. Râper fin la pomme de terre directement sur la sauce. Ajouter origan et basilic hachés. Laisser cuire à feu modéré pendant 20 minutes en remuant de temps en temps. Assaisonner avec sel et poivre
- Mettre de côté et laisser refroidir. Réduire en purée avec le mixeur. Important! La sauce doit avoir une consistance crémeuse (pas trop liquide)

Nettoyage



Appareil de base

Nettoyer l'appareil après chaque utilisation, cela évite que des résidus d'aliments ne restent collés.

- Retirer la fiche de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil et le laisser complètement refroidir
- ⚠ AVERTISSEMENT! Ne jamais plonger l'élément de base avec la résistance et le cordon dans l'eau et ne pas nettoyer sous l'eau courante. Risque de court-circuit et de décharge électrique!
- Pour le nettoyer, n'utiliser qu'un chiffon humide et ensuite bien l'essuyer

Plaque gril et repose-poêlons

- Nettoyer la plaque-gril et le repose-poêlons avec un détergent courant sous l'eau froide et bien l'essuyer

Recommandation:

- éliminer tous les résidus graisseux (pour éviter la fumée et les odeurs)
- Pour éliminer les restes de graisse et d'huile, essuyer la plaque encore chaude avec du papier de cuisine

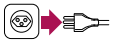
Accessoires

- Si les poêlons sont très sales, les laisser tremper dans l'eau froide pendant 30 minutes environ
- Nettoyer poêlons, spatules en plastique, la pelle à pizza et emporte-pièce avec un détergent courant et ensuite bien les essuyer

Recommandation:

- Ne pas laver en lave-vaisselle!
- ATTENTION! Ne pas utiliser d'accessoires ni de détergents abrasifs pour effectuer le nettoyage

Rangement / Entretien



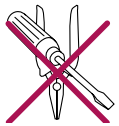
Rangement

- En cas de non utilisation, débrancher l'appareil
- Laisser l'appareil complètement refroidir
- 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

- A part un contrôle régulier de son bon fonctionnement, l'appareil ne nécessite aucun entretien
- 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 et le non emploi de pièces de rechange originales, peuvent représenter de graves dangers pour l'utilisateur
- Toute responsabilité est déclinée en cas de dommages éventuels faisant suite à une réparation non conforme et dans ce cas, la garantie s'arrête

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

Sur www.migros-service.ch, vous pouvez commander les accessoires et pièces de rechange adaptés à cet appareil.

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 de réseau	230 Volt / 50 Hz
Puissance nominale	1500 Watt
Dimensions	env. 475 x 137 x 230 mm LxHxP
Longueur du cordon	env. 1 .25m
Poids	env. 5.2 kg
Matériaux	plastique / métal
Antiparasité	selon norme UE
Homologation	CE
M-Garantie	3 ans

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

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» (DBT)
2014/30/UE	Compatibilité électromagnétique (CEM)
2011/65/UE	Limitation quant à l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques (RoHS)
(EG) Nr. 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 60335-2-9 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 Fornello per raclette/pizza/grill

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
Avvertenze di sicurezza	42
A proposito delle istruzioni d'uso	44
Disimballaggio	44
In breve	45
Avvio rapido	45
Elenco delle parti e degli elementi di comando	46
Messa in funzione	47
– Prima della messa in funzione iniziale	47
– Uso dell'apparecchio	47
– Collocazione	48
– Preparazione	49
– Assemblaggio / Preriscaldamento	49
– Modificare la temperatura	49
– Funzione per pizza	50
– Utilizzo per raclette	52
– Utilizzo per grill	53
– Dopo l'uso	54
Ricette	55
Pulizia	56
Custodia / manutenzione	57
Guasti	57
Smaltimento / Riciclaggio	58
Dati tecnici	58
Conformità	59

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 via 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.

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! Leggere completamente le istruzioni d'uso e conservarle per eventuali altri utenti
- ⚠ AVVERTENZA! Non immergere mai l'apparecchio e il cavo di alimentazione nell'acqua o in altri liquidi. Pericolo di lesioni, d'incendio o di scossa elettrica!
- ⚠ PRECAUZIONE! Badare che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con l'apparecchio. Conservare fuori dalla portata dei bambini
- ⚠ PRECAUZIONE! Utilizzare l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini
- Mettere in funzione l'apparecchio allacciandolo unicamente ad una presa di corrente con messa a terra (230 V / 50 Hz) con protezione di 10 A
- È possibile utilizzare soltanto cavi di allacciamento di almeno 10 A di potenza
- Estrarre assolutamente la spina dalla presa di corrente:
  - prima di spostare l'apparecchio
  - in caso di disturbi durante l'uso
  - prima della pulizia o della manutenzione
  - dopo l'uso
- ATTENZIONE! Non far penzolare il cavo su angoli e spigoli, né 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 rischi far sostituire i cavi danneggiati soltanto presso MIGROS-Service
- ⚠ AVVERTENZA! 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 tenendolo per il cavo
- Raccomandiamo di allacciare l'apparecchio a una presa con interruttore differenziale (FI). In caso di dubbio, richiedere l'intervento di uno specialista
- Non utilizzare l'apparecchio:
  - in caso di guasto
  - in caso di cavo danneggiato
  - in caso di caduta dell'apparecchio o quando si verificano altri danneggiamenti
- Se necessario far esaminare e riparare al più presto l'apparecchio presso MIGROS-Service
- L'apparecchio è destinato soltanto ad uso privato e in locali asciutto
- Trasportare l'apparecchio unicamente tramite le apposite impugnature

- Il luogo di collocazione dell'apparecchio va scelto tenendo conto dei seguenti punti:
  - mettere l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e piana e non direttamente sotto una presa di corrente
  - Collocare l'apparecchio su una superficie resistente al calore e non direttamente su mobili laccati
  - Non posizionare l'apparecchio sopra o sotto attrezzature e mobili da cucina infiammabili, deformabili, oppure vicino a tendaggi. Mantenere una distanza minima di 70 cm
  - Non appoggiare l'apparecchio su superfici roventi o nelle vicinanze di fiamme libere. Mantenere una distanza minima di 50 cm
- ATTENZIONE! Non coprire l'apparecchio
- ⚠ PRECAUZIONE! Durante l'utilizzo badare che l'apparecchio sia posizionato in modo stabile, che nessuno possa inciampare nel cavo e strappare via l'apparecchio
- ⚠ AVVERTENZA! Non spostare mai l'apparecchio mentre è in funzione. Pericolo di ustioni e di scossa elettrica!
- ⚠ PRECAUZIONE! Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione.
- ⚠ AVVERTENZA! Durante l'uso, il cavo di alimentazione non deve in alcun modo entrare in contatto con l'apparecchio. Pericolo d'incendio e di cortocircuito!
- ⚠ PRECAUZIONE! Durante il funzionamento diverse parti dell'apparecchio e gli alimenti sono molto caldi. Pericolo di lesioni! Non toccare!
- ATTENZIONE! Non utilizzare l'apparecchio per asciugare i capi di biancheria o per scongelare gli alimenti. Pericolo d'incendio!
- L'apparecchio non è protetto contro gli spruzzi d'acqua
- ATTENZIONE! Non riscaldare/tostare mai il pane con l'apparecchio. Pericolo d'incendio!
- Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio prima della pulizia
- Custodire l'apparecchio soltanto in locali asciutti e non all'aperto
- Utilizzare soltanto pezzi di ricambio originali
- Le persone che non conoscono a fondo queste istruzioni d'uso, i bambini e le persone sotto l'influsso di alcol, medicamenti e droghe non sono autorizzate all'uso dell'apparecchio o possono farlo soltanto sotto sorveglianza

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 dalla confezione**
- Dopo il disimballaggio verificare che tutti i pezzi siano disponibili (vedi illustrazione della pagina 46)
- **Controllare che la tensione di rete** (230 V) corrisponda a quella dell'apparecchio (vedi targhetta)
- ⚠ **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.)
- Il materiale decorativo non è in dotazione

Italiano

In breve

Avvio rapido

1. Scegliere un luogo di collocazione sicuro
2. Inserire la piastra grill e il supporto per i padellini. Non utilizzare mai l'apparecchio senza la piastra grill/il supporto
3. Girare il selettore di temperatura su «MIN»
4. Inserire la spina nella presa di corrente
5. Accendere il selettore di temperatura
6. Preriscaldare l'apparecchio per ca. 15 minuti (senza padellini); alla prima messa in funzione dell'apparecchio può prodursi un po' di fumo

⚠ **PRECAUZIONE! L'apparecchio e i padellini diventano molto caldi! Pericolo di ustioni!**

1./2. Collocazione / preparazione dell'apparecchio

2. Girare il selettore di temperatura su «MIN»

3. Inserire la spina nella presa di corrente

4. Accendere il calore superiore .
Accendere il calore inferiore solo in caso di preparazione della pizza

5. Attivare il selettore di temperatura

6. Preriscaldare l'apparecchio per ca. 15 minuti

Italiano

Elenco delle parti e degli elementi di comando

1. Piastra grill amovibile (rivestimento antiaderente)
2. Interruttore per calore inferiore (per la pizza)
3. Selettore di temperatura con termostato
4. Interruttore per calore superiore (per la raclette e il grill)
5. Cavo e spina di alimentazione
6. Tagliapasta (1x)
7. Paletta per pizza
8. Spatole di plastica (8 x)
9. Padellini con rivestimento antiaderente e manico di plastica (8 x)
10. Incavi per maniglie
11. Perni per incavi per maniglie (10.)
12. Elemento riscaldante multiuso (= calore superiore)
13. Elemento riscaldante per la pizza (= calore inferiore)
14. Scomparto porta-padellini
15. Supporto per padellini amovibile (con rivestimento antiaderente)

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.

Messa in funzione

Prima dell'uso iniziale

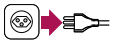
AVVERTENZA! Prestare attenzione al fatto che l'uso inappropriato della corrente elettrica può essere fatale. Leggere quindi le avvertenze di sicurezza a pagina 42 e osservare le seguenti misure di sicurezza:

- **Utilizzare l'apparecchio solo in locali asciutti e sotto sorveglianza**
- **PRECAUZIONE! Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione. Rischio di ustioni!**
- **L'apparecchio non può essere utilizzato dai bambini**
- **PRECAUZIONE! Durante il funzionamento le superfici dell'apparecchio diventano calde! Pericolo di ustioni!**
- **Effettuare la pulizia solo dopo aver estratto la spina dalla presa di corrente e dopo il completo raffreddamento dell'apparecchio**

Prima dell'uso iniziale, pulire l'apparecchio con un panno leggermente umido.
Con l'acqua calda e un po' di detersivo lavare a fondo la piastra del grill, il supporto con i padellini, le spatole, la paletta per pizza e il tagliapasta. L'apparecchio può essere asciugato solo con un panno morbido.

Uso dell'apparecchio

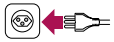
L'apparecchio è concepito solo per uso privato e si può utilizzare esclusivamente per preparare la raclette, la pizza e per grigliare. Un impiego non conforme è pericoloso e abusivo.



Collocazione

Nella scelta del luogo di collocazione bisogna osservare i seguenti punti:

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Non collocare mai l'apparecchio direttamente sotto una presa di corrente
- Non mettere l'apparecchio su superfici sensibili al calore (ad es. mobili laccati)
- Non mettere mai l'apparecchio vicino a materiali infiammabili (ad es. tende) o vicino ad oggetti infiammabili (ad es. candele, decorazioni). Mantenere la distanza minima di 50 cm
- ATTENZIONE! Badare che il cavo di alimentazione non entri in contatto con l'acqua o altri liquidi, prestare attenzione affinché non venga schiacciato
- ⚠ PRECAUZIONE! Badare che l'apparecchio in funzione sia posizionato in modo stabile, che nessuno inciampi nel cavo facendo cadere l'apparecchio
- ATTENZIONE! Non appoggiare mai panni, vestiti o cose simili sopra o vicino all'apparecchio. Pericolo d'incendio!
- ATTENZIONE! Non riscaldare/tostare il pane. Pericolo d'incendio!
- Raccomandiamo di allacciare l'apparecchio a una presa con interruttore differenziale (FI). In caso di dubbio, richiedere l'intervento di uno specialista



Calore superiore
- raclette
- grill
- pizza

Calore inferiore
- pizza

Preparazione

Assemblaggio / Preriscaldamento

- Inserire di lato il supporto per padellini (con barre laterali rivolte in basso) e appoggiare sull'apposita base
- Posizionare la piastra grill sull'apparecchio (scanalature o lato piatto rivolti in alto). Inserire bene la piastra sui 4 perni

- Girare in senso antiorario il selettore di temperatura su «MIN»
- L'apparecchio è pronto all'uso inserendo la spina nella presa di corrente (230 V)
- **Per la messa in funzione iniziale** accendere i due interruttori (le spie di controllo restano accese), girare il selettore di temperatura in senso orario fino al calore massimo e preriscaldare l'apparecchio per 15 minuti ca.

- Per ogni messa in funzione successiva riscaldare l'apparecchio per 5 minuti ca.

Note:

- **Preriscaldare l'apparecchio senza padellini e senza alimenti da grigliare**
- Alla prima messa in funzione può prodursi un po' di fumo, arieggiare quindi di conseguenza

Modificare la temperatura

Con il selettore di temperatura impostare/modificare la temperatura desiderata:

- ↶ : girare in senso antiorario = bassa temperatura
- ↷ : girare in senso orario = alta temperatura
- «MIN»: standby

Nota:

- L'apparecchio è scollegato dalla corrente solo togliendo la spina dalla presa di corrente

Funzione pizza

- Per la pizza preriscaldare l'apparecchio: accendere l'interruttore sinistro per il calore superiore e girare il selettore di temperatura
- Accendere nel contempo il calore inferiore (accendere l'interruttore destro, che si illumina)
- Riscaldare l'apparecchio per ca. 5 min. alla temperatura massima (la spia di controllo resta accesa)
- In seguito è possibile ridurre la temperatura (a seconda del grado di doratura desiderato)

- Spianare la pasta della pizza su un sottile strato di farina di ca. 2–3 mm
- Con il tagliapasta ritagliare gli impasti e metterli sulla carta da forno (per evitare che attacchino, spolverare con un po' di farina)
- Mettere la pasta pronta sulla pala per pizza e formare il bordo esterno della pizza
- Spalmare sulla pasta uno strato sottile di salsa di pomodoro o di pesto
- Condire le pizzette a piacimento con gli ingredienti preparati in precedenza (vedi «Consigli per la pizza» nella pagina a lato)
- Con la pala inserire la pizza sul supporto per i padellini e cuocere le pizze finché diventano dorate
- Togliere con la pala la pizza dal supporto per i padellini, mettere nel piatto e gustare

IMPORTANTE:
- Non «farcire eccessivamente» le pizze, altrimenti gli ingredienti potrebbero entrare in contatto con l'elemento riscaldante e bruciare
- Non spostare mai l'apparecchio quando è in funzione
- PRECAUZIONE! Durante il funzionamento le superfici dell'apparecchio sono caldissime. Pericolo d'incendio! Non toccare!
- PRECAUZIONE! I padellini sono molto caldi (tenerli solo per il manico di plastica!)

Suggerimenti per la pizza:
- Preparazione della pasta per pizza vedi «Ricette» a pagina 55
- Per gli ospiti inattesi sono disponibili gli ingredienti già pronti presso la vostra MIGROS: ad es. la pasta per pizza (spianata o nel sacchetto), la salsa al pomodoro e il pesto (ad es. «Longobardi», «Pesto alla Genovese»)
- Preparazione della salsa di pomodoro vedi «Ricette» a pagina 55
- **Importante:** la salsa deve essere piuttosto densa, affinché la pasta non si inumidisca troppo col rischio di non cuocere bene
- Tagliare la mozzarella a dadini molto piccoli e distribuire sulla pasta in modo omogeneo
- Tagliare a metà i pomodori cherry
- Affettare finemente il salame
- Tagliare in otto i cuori di carciofo
- Cospargere con olio d'oliva, olio piccante o «aceto balsamico»
- Affettare finemente delle fette d'ananas (con salsa di pomodoro, prosciutto e mozzarella per la «Pizza Hawaii»)
- Olive, capperi
- Scottare gli spinaci, quindi cuocere brevemente con la pizza
- Distribuire la rucola e il prosciutto crudo soltanto dopo la cottura
- È inoltre possibile congelare senza problemi la pasta ritagliata: distribuire la pasta sulla carta da forno. Togliere la pasta dal congelatore ca. 1 ora prima dell'utilizzo

Mensola porta-padellini

Utilizzo per raclette

- Per fare la raclette preriscaldare l'apparecchio: accendere il calore superiore con l'interruttore di sinistra e girare il selettore della temperatura
- **NON** accendere il calore inferiore
- Riscaldare l'apparecchio alla temperatura massima per ca. 5 min. (la spia di controllo resta accesa)
- Ridurre in seguito la temperatura (a seconda del grado di doratura desiderato)

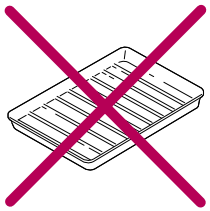
- Mettere nel padellino una fetta di formaggio per raclette dello spessore di ca. 5 mm e infilarla sul supporto per padellini. Attendere che il formaggio sia fuso
- Estrarre quindi il padellino e, per mezzo della spatola, far
- scivolare il formaggio nel piatto
- Per eventuali pause durante il pasto, è possibile sistemare i padellini nella mensola porta-padellini prevista a tale scopo

IMPORTANTE:
- Badare che gli ingredienti non entrino in contatto con l'elemento riscaldante, altrimenti bruciano
- Non spostare mai l'apparecchio quando è in funzione
- PRECAUZIONE! Durante il funzionamento le superfici sono molto calde. Pericolo di lesioni! Non toccare!
- PRECAUZIONE! I padellini sono molto caldi (tenerli solo per il manico in plastica!)

Suggerimenti per la raclette:
- Nel padellino mettere a piacimento il formaggio per raclette insieme agli ingredienti preparati (ad es. anelli di cipolla, fettine di pera e di albicocca, listelli o dadini di peperone, rosette di broccoli e funghi cotti al vapore, mentre sulla griglia sovrastante grigliare brevemente delle fette di prosciutto)
- Mettere delle rondelle d'ananas nei padellini e appoggiare sopra il formaggio. Quando il formaggio è fuso insaporire con il curry
- Cospargere il formaggio con peperoncini tritati, olive, pomodori secchi e far fondere il formaggio
- Insaporire il formaggio soltanto dopo la cottura, poiché le spezie bruciano alle alte temperature, sviluppando un fumo sgradevole

- Come contorno si consiglia di servire insalata fresca e patate bollite al vapore
- Come contorni classici vengono serviti cetriolini, cipolline, pannocchie di granoturco e sottaceti

Utilizzo per grill
- Mettere gli alimenti da cuocere sulla piastra del grill
- ATTENZIONE! Mettere gli alimenti da cuocere direttamente sulla piastra. Non utilizzare stoviglie per il grill o fogli di alluminio, altrimenti c'è il rischio di surriscaldamento!
- Girare gli alimenti con una pinza da grill o una forchetta



IMPORTANT:
- Onde evitare danni al rivestimento antiaderente, non tagliare sulla piastra del grill né grattare con oggetti affilati (coltelli, forchette, ecc.)
- Non spostare mai l'apparecchio mentre è in funzione
- ⚠ PRECAUZIONE! Durante il funzionamento le superfici sono molto calde. Pericolo di lesioni! Non toccare!

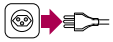
Suggerimenti per il grill:
- Onde evitare che gli alimenti si incollino alla piastra del grill, oliare leggermente la piastra con carta da cucina e un po' d'olio
- Utilizzare soltanto cibi scongelati e asciutti
- Pennellare con poco olio la carne molto magra prima di grigliarla
- Prima di grigliare, bucare le salsicce affinché non scoppino
- La carne è cotta quando il sugo perde il colore rosato
- Durante il processo di cottura la carne fredda secerne molto liquido, ciò che non consente una sufficiente cottura interna. Grigliare quindi soltanto la carne che abbia raggiunto la temperatura ambientale
- Non bucare la carne affinché non perda il suo sugo

- Spezie e marinate bruciano durante la cottura, sviluppando fumo. È consigliabile rinunciare a speziare e a marinare la carne cruda. Utilizzare salse speziate e per il barbecue soltanto dopo la cottura
- E' possibile anche grigliare pesce e crevettes oppure pezzetti di frutta o verdura (selezionare la temperatura media)

Selettore di temperatura

Dopo l'uso

- Girare in senso antiorario, finché scatta in posizione, il selettore della temperatura su «MIN» (= standby)
- Spegnere entrambi gli interruttori (le spie si spengono)



- Estrarre la spina dalla presa di corrente
- Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio

Importante!
- L'apparecchio si spegne soltanto estraendo la spina dalla presa di corrente)
- Per motivi igienici pulire l'apparecchio dopo ogni uso (vedi «Pulizia» pagina 56)

Suggerimento:
- Lardellare un limone o un'arancia con un chiodo di garofano e mettere su un piatto. È così possibile eliminare durante la notte l'odore di formaggio fuso o di grigliata

Pasta per pizza

Ingredienti (per ca. 20 porzioni):
- 500 g di farina
- 2 cucchiaini di sale
- 20 g di lievito
- 2.75 dl d'acqua tiepida
- 0.25 dl d'olio d'oliva

Preparazione:
- Mescolare la farina e il sale in una scodella. Fare una depressione al centro del composto. Sciogliere il lievito nell'acqua e, unitamente all'olio d'oliva, versare al centro del composto. Amalgamare il tutto. Impastare per 10 minuti finché la pasta è liscia e morbida
- Lasciare lievitare la pasta coperta per 1 ora finché raggiunge il doppio del suo volume

Salsa di pomodoro

Ingredienti:
- 1 grossa cipolla
- 2 spicchi d'aglio
- 4 cucchiai d'olio d'oliva
- 2 cucchiai di salsa di pomodoro
- 2 dl di vino rosso
- 400 g di pelati, tritati
- 1 dl d'acqua
- 1 patata farinosa, ca. 50 g
- ½ mazzetto di origano
- ½ mazzetto di basilico

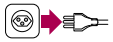
Preparazione:
- Tritare finemente le cipolle. Tagliare l'aglio a pezzetti. Far dorare nell'olio d'oliva, aggiungere la salsa di pomodoro e lasciar stufare per 2-3 min., mescolando continuamente. Bagnare con il vino rosso e cuocere finché la salsa è legata. Aggiungere i pomodori pelati; con 1 dl d'acqua sciacquare la scatola dei pelati e aggiungere alla salsa. Lasciar cuocere per 10 minuti a fuoco moderato. Grattugiare finemente la patata nella salsa. Strappare l'origano e le foglie di basilico, tritare finemente quindi aggiungere al composto. Lasciar cuocere a calore moderato per 20 min. mescolando di tanto in tanto. Insaporire con sale e pepe

Ricette

- Togliere dal fuoco e lasciar raffreddare. Ridurre in purea con il frullatore a immersione. Importante: la salsa deve avere una consistenza piuttosto densa

Pulizia

Corpo dell'apparecchio



Pulire il grill dopo ogni impiego affinché non restino attaccati residui alimentari.

- Prima della pulizia, estrarre sempre la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio
- ⚠ AVVERTENZA! Non immergere mai nell'acqua il corpo dell'apparecchio con l'elemento riscaldante e il cavo di alimentazione né lavarlo sotto l'acqua corrente. Pericolo di corto circuito e di scossa elettrica!
- Pulire il corpo dell'apparecchio soltanto con un panno umido, quindi asciugare bene

Piastra del grill e supporto per padellini

- Lavare la piastra del grill e il supporto per padellini con un comune detersivo sotto acqua corrente, quindi asciugare

Note:

- Pulire completamente i residui di grasso (per evitare emissioni di fumo e cattivi odori)
- Con la carta da cucina pulire la piastra del grill quando è ancora calda, per eliminare il grasso e l'olio restanti

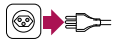
Accessori

- Lasciar dapprima ammorbidire i padellini molto sporchi per ca. 30 minuti nell'acqua fredda
- Pulire i padellini, le spatole in plastica, la paletta per pizza e il tagliapasta con un comune detersivo, quindi asciugare bene

Note:

- Non mettere in lavastoviglie!
- ATTENZIONE! Non utilizzare oggetti per la pulizia né detersivi abrasivi

Custodia / manutenzione



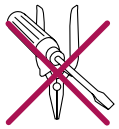
Custodia

- In caso di mancato uso, estrarre sempre la spina
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio
- 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

- Eccetto un controllo periodico delle funzioni, l'apparecchio non necessita di una manutenzione specifica
- 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

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.

Italiano

Smaltimento / Riciclaggio

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.

Italiano

Dati tecnici

Tensione nominale	230 Volt / 50 Hz
Potenza nominale	1500 W
Dimensioni	ca. 475 x 137 x 230 mm lxaxp
Lunghezza del cavo	ca. 1.25 m
Peso	ca. 5.2 kg
Materiali	plastica / metallo
Schermato contro i radio-disturbi	secondo le norme UE
Approvato da	CE
M-Garanzia	3 anni

Con riserva di modifiche di costruzione e di esecuzione dell'apparecchio dovute al progresso tecnico.

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)
2011/65/UE	Restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche (RoHS)
(EG) Nr. 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 60335-2-9 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

Italiano

Garantie

Die MIGROS übernimmt während drei Jahren seit Kaufabschluss die Garantie für Mängelfreiheit und Funktionsfähigkeit des von Ihnen erworbenen Gegenstandes I Die MIGROS kann die Garantieleistung wahlweise durch kostenlose Reparatur, gleichwertigen Ersatz oder durch Rückerstattung des Kaufpreises erbringen I Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen I Nicht unter die Garantie fallen normale Abnützung sowie die Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen sowie Mängel, die auf äussere Umstände zurückzuführen sind I Die Garantieverpflichtung erlischt bei Reparaturen durch nicht MIGROS-autorisierte Servicestellen I Garantieschein oder Kaufnachweis (Kassabon, Rechnung) bitte sorgfältig aufbewahren I 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 I 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 I Toutes les autres prétentions sont exclues I 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 I 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 I Nous vous prions de bien vouloir conserver soigneusement le certificat de garantie ou le justificatif de l'achat (quittance, facture) I 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 I 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 I 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 I L'obbligo di garanzia è valido soltanto all'esplicita condizione, che si ricorra unicamente al servizio dopo vendita MIGROS o ai servizi autorizzati I Per favore conservi il certificato di garanzia oppure il giustificativo d'acquisto (scontrino, fattura) I Con la sua perdita si estingue ogni diritto di garanzia.

© hoeliner.ch

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 – 18.30 Uhr; Samstag 08.30 – 17.30 (8 Rp. / Min. 08.00 – 17.00 Uhr, 4 Rp. /Min von 17.00 – 18.30 Uhr und Samstag).
www.migros.ch/kontakt

Vous avez des questions?
M-Infoline est là pour vous aider:
0800 84 0848
du lundi au vendredi de 8h à 18h30, samedi de 8h30 à 17h30
(8 cts / min. de 8 h à 17 h, 4 cts / min. de 17 h à 18 h 30 et samedi).
www.migros.ch/contact

Avete altre domande? L'M-Infoline rimane volentieri a vostra disposizione per ulteriori informazioni: 0800 84 0848
dal lunedì al venerdì dalle 08.00 alle 18.30 e il sabato dalle 08.30 alle 17.30 (8 cent./min. dalle 8.00 alle 17.00, 4 cent./min. dalle 17.00 alle 18.30 e sabato).
www.migros.ch/contatto