



**MIO★STAR**

## Raclezza

### 6er Pizza-, Raclette- und Grillgerät

Bedienungsanleitung; Seite 1

### Appareil à pizza, raclette et grill pour 6 personnes

Mode d'emploi; page 17

### Apparecchio per pizza, raclette et grill per 6 persone

Istruzioni per l'uso; pagina 33

DFI







# 6er Pizza-, Raclette- und Grillgerät Raclezza

1

## Gratulation!

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.**

Deutsch

## Inhaltsverzeichnis

	Seite		Seite
<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>2</b>	<b>Rezepte</b>	<b>13</b>
Hinweise zu dieser Anleitung	3	<b>Reinigung</b>	<b>14</b>
Auspacken	3	<b>Aufbewahrung / Wartung</b>	<b>15</b>
<b>Übersicht der Geräte- und Bedienelemente</b>	<b>4</b>	<b>Störungen</b>	<b>15</b>
<b>Inbetriebnahme</b>	<b>5</b>	<b>Entsorgung</b>	<b>16</b>
– Vor der ersten Inbetriebnahme	5	<b>Technische Daten</b>	<b>16</b>
– Verwendungszweck	5		
– Aufstellen	6		
– Zusammensetzen / Vorheizen	7		
– Temperatur ändern	7		
– Anwendung als Pizzagerät	8		
– Anwendung als Raclettegerät	10		
– Anwendung als Grillgerät	11		
– Nach der Anwendung	12		



## 2 Sicherheitshinweise



Deutsch

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

- Bedienungsanleitung vollständig durchlesen und für Nachbenutzer aufbewahren
- **Gerät oder Kabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen: Verletzungs-, Feuer- oder Stromschlaggefahr**
- **Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen. Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren**
- **Gerät ausser Reichweite von Kindern anwenden**
- Das Gerät darf nur an einer geerdeten Steckdose (230 V / 50 Hz) mit einer Absicherung von 6 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
- Das Netzkabel darf nie über Ecken oder Kanten herunterhängen oder gar eingeklemmt werden. Netzkabel nicht über heisse Gegenstände legen oder hängen sowie vor Öl schützen
- Netzkabel regelmässig auf Beschädigungen untersuchen. Zur Vermeidung von Gefahren darf ein beschädigtes Netzkabel nur vom MIGROS-Service ersetzt werden
- Netzstecker/-kabel und Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen berühren. Immer am Stecker und nicht am Kabel ziehen
- Gerät niemals am Netzkabel tragen oder ziehen
- Wir empfehlen, das Gerät über einen FI-Schutzschalter anzuschliessen. Im Zweifelsfalle fragen Sie eine Fachperson
- Gerät nicht verwenden bei:
  - Geräte störung
  - beschädigtem Netzkabel
  - wenn das Gerät heruntergefallen ist oder wenn sonstige Beschädigungen vorliegenIn solchen Fällen das Gerät sofort durch den MIGROS-Service überprüfen und reparieren lassen
- 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 entflammare, schmelzbare Vorrichtungen und Küchenverbauten, 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
  - Gerät nicht abdecken
- Darauf achten, dass das Gerät beim Betrieb eine gute Standfestigkeit besitzt und niemand über das Netzkabel stolpern und das Gerät herunterreissen kann
- **Gerät während des Betriebs nie verschieben (Verbrennungs- und Stromschlaggefahr!)**
- **Gerät nur unter Aufsicht betreiben**
- **Während des Betriebs darf das Netzkabel nicht auf oder am Gerät anliegen: Brand- und Kurzschlussgefahr!**
- **Während des Betriebs werden verschiedene Gehäuseteile und die gekochten Speisen sehr heiss: Nicht berühren!**
- Gerät nicht zum Trocknen von Wäschestücken oder zum Auftauen von Lebensmitteln benutzen: Brandgefahr!
- Das Gerät ist nicht spritzwassergeschützt
- 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, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, Kinder sowie Personen unter Alkohol-, Medikamenten- und Drogeneinfluss dürfen das Gerät nicht oder nur unter Aufsicht bedienen

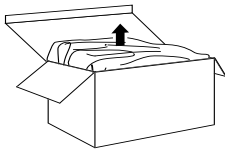


## Hinweise zu dieser Anleitung

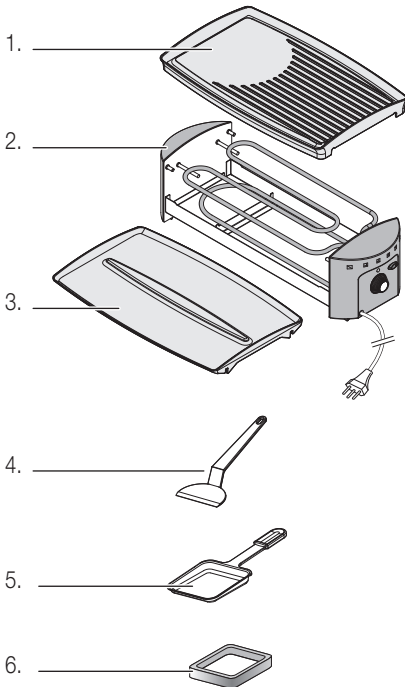
Diese Bedienungsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Bedienungsanleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich an die M-Infoline (Telefonnummer auf der Rückseite dieser Anleitung).

**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 folgende Teile vorhanden sind:

1. Grillplatte
2. Grundgerät mit Heizelement
3. Pfännchenauflage
4. Spachtel (6 x)
5. Pfännchen (6 x)
6. Teigausstecher

– Alle Teile, ausser Grundgerät mit Heizelement gründlich reinigen. Gerät mit weichem Tuch abwischen

– 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 zur Aufbewahrung des Gerätes auf, wenn Sie es nicht das ganze Jahr benutzen, oder für spätere Transporte (z.B. für Umzüge, Service usw.).



## 4 Übersicht der Geräte- und Bedienelemente

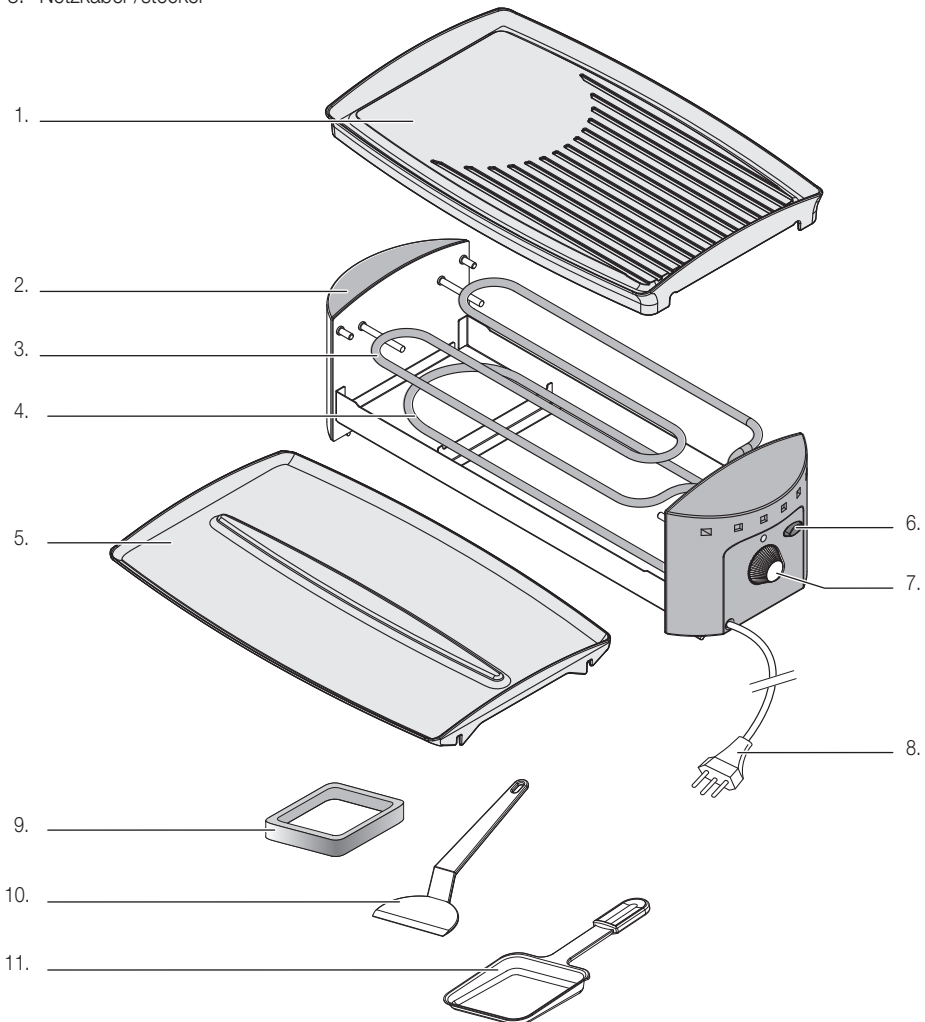
Deutsch

### 6er Pizza-, Raclette- und Grillgerät

1. Abnehmbare Grillplatte (antihaftbeschichtet)
2. Standfuss mit Haltemulden
3. Heizelement für alle Anwendungen
4. Heizelement für Pizzabetrieb (= Unterhitze)
5. Abnehmbare Pfännchenauflage (antihaftbeschichtet)
6. Schalter für Unterhitze (für Pizzabetrieb)
7. Temperaturregler mit Thermostat und Kontrollanzeige
8. Netzkabel-/stecker

### Zubehör

9. Teigusstecher (1x)
10. Kunststoff-Spachtel (6 x)
11. Pfännchen mit Antihaftbeschichtung und Kunststoffgriff (6 x)

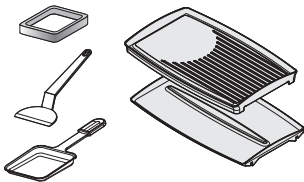




## Vor der ersten Inbetriebnahme

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

- *Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen*
- Während des Betriebs Gerät niemals verrücken (Verbrennungsgefahr)
- Achtung, das Gerät hat während des Betriebs heisse Oberflächen: Nicht berühren
- Die Reinigung darf nur nach Ziehen des Netzsteckers und nach kompletter Abkühlung erfolgen



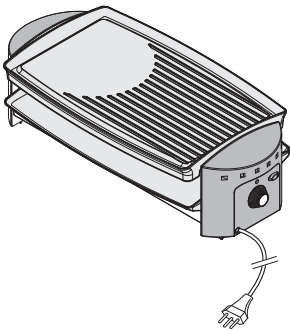
**Vor dem ersten Gebrauch** die Grillplatte, Pfännchenauflege, Pfännchen, Spachtel und Teigausstecher mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gründlich abwaschen. Das Gerät darf nur mit einem weichen Tuch abgewischt werden (siehe «Reinigung» Seite 14).

## Verwendungszweck

Das «Raclezza» ist ein wahres Multifunktionsgerät! Geniessen Sie in einer gemütlichen Runde ein feines Raclette. Gleichzeitig können Sie und Ihre Gäste auch kleine Grillspezialitäten auf der Grillplatte zubereiten.

Wird die Unterhitze für den Pizzabetrieb zugeschaltet, kann jeder Gast selber und je nach Gusto fantasievoll belegte Mini-Pizzen backen.

En Guete!



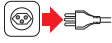
### Wichtig!

– Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt



## 6 Inbetriebnahme

Deutsch



### 1. Aufstellen

Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:

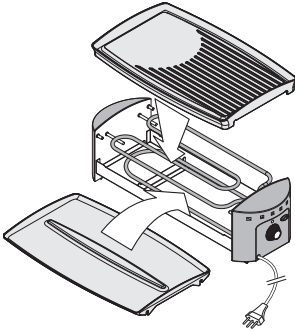
- **Netzstecker ziehen**
- Gerät auf eine trockene, stabile und ebene Standfläche und nicht direkt unter eine Steckdose stellen
- Gerät nicht auf wärmeempfindliche Unterlagen stellen (z.B. lackierte Möbel)
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder unter entflammbare, schmelzbare Vorrichtungen und Küchenvorbauten oder in die Nähe von Vorhängen. Mindestabstand von 70 cm einhalten
- Gerät und Netzkabel nicht auf heiße Oberflächen (Herdplatte etc.) oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
- Gerät nicht abdecken
- Ausser Reichweite von Kindern anwenden
- Nur 3-polige Verlängerungskabel mit einem Kabeldurchschnitt von je 1.5 mm<sup>2</sup> verwenden
- Kabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr!)







## 2. Zusammensetzen / Vorheizen



- **Pfännchenauflage** (mit Antihftbeschichtung nach oben) seitlich einschieben und auf Träger setzen
- **Grillplatte** auf das Gerät legen (Saftkanal und Grillrillen nach oben): Platte satt auf die 4 Träger setzen

- Temperaturregler auf «O» stellen
- Das Gerät ist durch Einstecken des Steckers in die Steckdose (230 V) betriebsbereit
- **Bei der ersten Inbetriebnahme** Temperaturregler im Uhrzeigersinn bis zum Maximum drehen und Gerät ca. 15 Minuten vorheizen (Kontrollanzeige leuchtet dauernd)
- Bei allen weiteren Inbetriebnahmen Gerät ca. 5 Minuten vorheizen
- Sobald die rote Kontrollanzeige erlischt, ist die gewünschte Temperatur erreicht und Sie können mit dem Raclette/Grillieren beginnen (ist die Temperatur auf Max. gestellt, leuchtet die Kontrollanzeige dauernd)



### Hinweise:

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

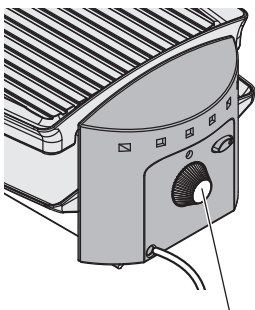
## Temperatur ändern

Mit dem Temperaturregler gewünschte Temperatur einstellen/ändern:

- : Drehen im Gegenuhrzeigersinn = tiefe Temperatur
- : Drehen im Uhrzeigersinn = hohe Temperatur
- «O»: Aus

### Hinweise:

- Die Kontrollanzeige beginnt zu leuchten und erlischt bei Erreichen der Temperatur bzw. während der Heizpausen
- Wenn der Regler auf höchster Temperatur steht, leuchtet die Kontrollanzeige dauernd

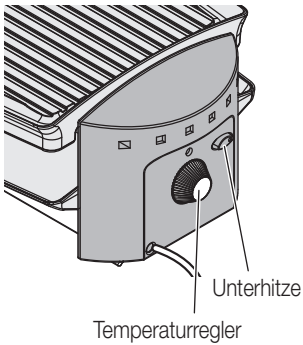


Temperaturregler



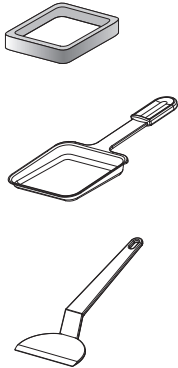
## 8 Inbetriebnahme

Deutsch



### 3. Anwendung als Pizzagerät

- Für den Pizzabetrieb Gerät vorheizen (Temperaturregler aufdrehen)
- Gleichzeitig die Unterhitze zuschalten (Schalter nach rechts kippen; die Pizzabetriebsanzeige beginnt zu leuchten)
- 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** Teigplättchen ausstechen und auf Backpapier geben (um ein Zusammenkleben zu verhindern, mit wenig Mehl bestäuben)
- Vorbereiteten Teig in die Pfännchen geben (leicht andrücken und einen Rand am Pfännchenrand belassen)
- Wenig Tomatensauce oder Pesto dünn auf den Teig streichen
- Nach Belieben Pizzen mit den vorbereiteten Zutaten belegen (siehe «Pizza-Tipps» auf nebenstehender Seite)
- Pfännchen auf die Pfännchenaufgabe schieben und Pizzen backen, bis sie goldbraun sind
- Pizza mit dem Kunststoffspachtel aus den Pfännchen heben

#### Wichtig:

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





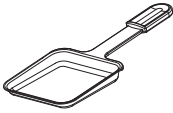
### **Pizza-Tipps:**

- Pizzateig zubereiten siehe «Rezepte» auf Seite 13
- Für spontane Pizzagäste: Pizzateige in Ihrer MIGROS erhältlich (z.B. «Pasta per Pizza» ausgewallt oder im Beutel)
- Tomatensauce zubereiten siehe «Rezepte» auf Seite 13  
**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
- Für spontane Pizzagäste: Tomatensauce und Pesto in Ihrer MIGROS erhältlich (z.B. «Longobardi», «Pesto alla Genovese»)



## 10 Inbetriebnahme

Deutsch



### 4. Anwendung als Raclettegerät

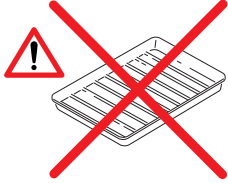
- Eine ca. 5 mm dicke Raclette-Scheibe in Pfännchen legen und dieses auf die Pfännchenauflage schieben. Warten bis der Käse geschmolzen ist
- Danach Pfännchen wieder herausnehmen und den Käse mit dem Spachtel vom Pfännchen auf den Teller schieben

#### Wichtig:

- Achten Sie darauf, dass die Zutaten nicht das Heizelement berühren, da sie sonst verbrennen
- Gerät während des Betriebs niemals verschieben
- Achtung, während des Betriebs werden Oberflächen heiss: Nicht berühren!
- 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



## 5. Anwendung als Grillgerät

- Grillgut auflegen

**Wichtig:** 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 Antihafbeschichtung zu vermeiden, niemals mit scharfen Gegenständen (Messer, Gabeln usw.) auf der Platte schneiden bzw. kratzen*
- Gerät während des Betriebs niemals verschieben
- Achtung, während des Betriebs werden Oberflächen heiss: Nicht berühren!

### Grill-Tipps:

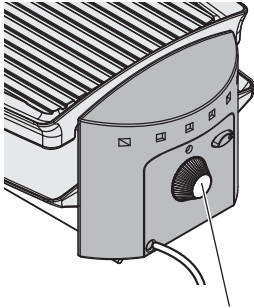
- Wenig Öl auf ein Küchenpapier geben und Grillplatte damit leicht einreiben; das Grillgut lässt sich so besser von der Platte lösen
- Nur aufgetautes und abgetrocknetes Grillgut verwenden
- Sehr mageres Fleisch vor dem Grillieren mit wenig Öl bepinseln
- Bratwürste vorher anstechen, damit sie nicht 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)



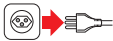


## 12 Inbetriebnahme

Deutsch



Temperaturregler



### 6. Nach der Anwendung

- **Temperaturregler** auf «O» (=Aus) drehen (im Gegenuhrzeigersinn bis zum Anschlag)
- Schalter für den Pizzabetrieb zurückkippen (die Pizzakontrollanzeige erlischt)

- **Netzstecker ziehen**
- Gerät vollständig abkühlen lassen

#### **Wichtig!**

- Gerät aus hygienischen Gründen **nach jedem Gebrauch** reinigen (siehe «Reinigung» Seite 14)

#### **Tipp:**

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



# saisonné

## 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

Deutsch

## 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

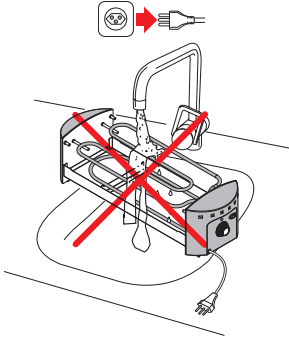
**Zubereitung:**

- Zwiebel fein hacken. Knoblauch klein schneiden. Im Olivenöl goldbraun braten, Tomatenpüree begeben 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 begeben. Bei schwacher Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Kartoffel direkt fein zur Sauce reiben. Kräuter von den Zweigen zupfen. Klein hacken und begeben. 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



## 14 Reinigung

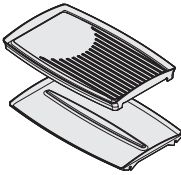
Deutsch



### Grundgerät

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

- Vor jeder Reinigung des Geräts den Netzstecker ziehen und Gerät komplett abkühlen lassen
- **Grundgerät mit Heizelement und Netzkabel** niemals ins Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen (Kurzschlussgefahr!)
- Zur Reinigung nur mit einem feuchten Tuch abreiben und danach gut abtrocknen

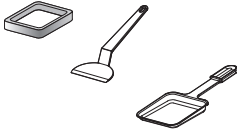


### Grillplatte und Pfännchenauflage

- **Grillplatte** und **Pfännchenauflage** mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel reinigen und danach gut abtrocknen

#### Hinweise:

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

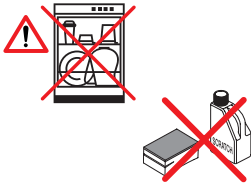


### Zubehör

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

#### Hinweise:

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







### Aufbewahrung

Bei Nichtgebrauch den Netzstecker ziehen.

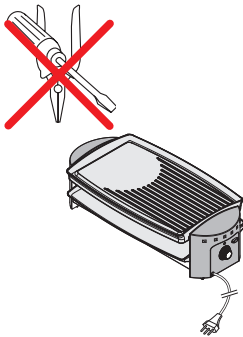
Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen, staubfreien und für Kinder unzugänglichen Ort auf. Wird das Gerät längere Zeit nicht benutzt, sollte es vor übermäßigem Staub, Schmutz oder Feuchtigkeit geschützt werden. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät in der Verpackung aufzubewahren.

### Wartung

Ausser einer gelegentlichen Funktionskontrolle benötigt das Gerät keine Wartung.

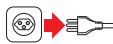
Bei Nichtgebrauch das Gerät ausschalten und den Netzstecker ziehen. Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort auf.

## Störungen



Reparaturen am Gerät dürfen nur durch den MIGROS-Service durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen und nicht verwenden von Original-Ersatzteilen, können Gefahren für den Benutzer entstehen.

Bei unfachgerechten Reparaturen kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall erlischt auch der Garantieanspruch.



**Wichtig:** Bei Störungen, defektem Gerät oder Verdacht auf Defekt oder nach einem Sturz sofort Netzstecker ziehen.



## 16 Entsorgung

Deutsch



- Ausgediente Geräte können bei einer Verkaufsstelle zur kostenlosen, fachgerechten Entsorgung abgegeben werden
- Geräte mit gefährlichem Defekt sofort entsorgen und sicherstellen, dass sie nicht mehr verwendet werden können
- Geräte nicht mit dem Hauskehricht entsorgen (Umweltschutz!)

## Technische Daten

Nennspannung	230 V / 50 Hz
Nennleistung	1400 Watt
Masse Grundgerät	ca. 46 x 22.5 x 12.5 cm (L x T x H)
Länge Netzkabel	ca. 1.4 m
Materialien	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Grillplatte und Pfännchenauflage Aluminium-Druckguss (antihafbeschichtet)</li> <li>- Gehäuse Metall / Kunststoff</li> </ul>
Funkentstört	Nach EU-Norm
Zulassung	CE / S+
Produkte Garantie	2 Jahre
Service-Garantie	5 Jahre
Zubehör	Pfännchen mit Antihafbeschichtung (6 x), Spachtel (6 x) und Teigusstecher (1 x)

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

# MIGROS

MIGROS-GENOSSENSCHAFTS-BUND, CH-8031 Zürich



# Appareil à pizza, raclette et gril pour 6 personnes Raclezza

17

## Félicitations!

En achetant cet appareil à pizza, raclette et gril, 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 lu ce mode d'emploi, ne doivent pas utiliser cet appareil.**

Français

## Sommaire

	Page		Page
<b>Consignes de sécurité</b>	<b>18</b>	<b>Recettes</b>	<b>29</b>
A propos de ce mode d'emploi	19	<b>Nettoyage</b>	<b>30</b>
Déballage	19	<b>Rangement / Entretien</b>	<b>31</b>
<b>Éléments de l'appareil et de commande</b>	<b>20</b>	<b>Problèmes</b>	<b>31</b>
<b>Fonctionnement</b>	<b>21</b>	<b>Élimination</b>	<b>32</b>
– Avant la 1ère utilisation	21	<b>Données techniques</b>	<b>32</b>
– Utilisation	21		
– Installation	22		
– Assemblage / Préchauffer	23		
– Modifier la température	23		
– Utilisation en tant qu'appareil à pizza	24		
– Utilisation en tant qu'appareil Raclette	26		
– Utilisation en tant que gril	27		
– Après utilisation	28		

## 18 Consignes de sécurité



Avant de brancher l'appareil, veuillez lire attentivement ce mode d'emploi, il contient des conseils d'utilisation et des consignes de sécurité importantes.

- Lire attentivement tout ce mode d'emploi et le conserver pour les utilisateurs éventuels
  - **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)**
  - **Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil et le ranger hors de leur portée**
  - **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 6 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
  - 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; 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
  - ne pas couvrir l'appareil
- 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
- **Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne (risque de brûlure et de décharge électrique!)**
- **N'utiliser l'appareil que sous surveillance**
- **Ne pas poser le cordon sur l'appareil lorsque ce dernier est en fonctionnement: risque d'incendie et de court-circuit**
- **Lorsque l'appareil fonctionne ses divers éléments et les aliments cuisinés sont très chauds: ne pas toucher!**
- 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
- 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 ne connaissant pas parfaitement ce mode d'emploi, les enfants et les personnes sous l'effet de l'alcool, de médicaments ou de drogues ne peuvent pas utiliser cet appareil ou seulement sous surveillance



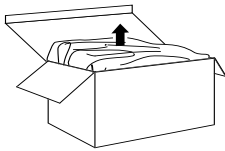
## A propos de ce mode d'emploi

19

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).

**Conservez soigneusement ce mode d'emploi et remettez-le à tout utilisateur éventuel.**

## Déballage



– Sortir l'appareil de l'emballage

– Après l'avoir déballé, contrôlez la présence des éléments suivants:

1. Plaque grill
2. Base avec résistance
3. Repose-poêlons
4. Spatules (6 x)
5. Poêlons (6 x)
6. Emporte-pièce

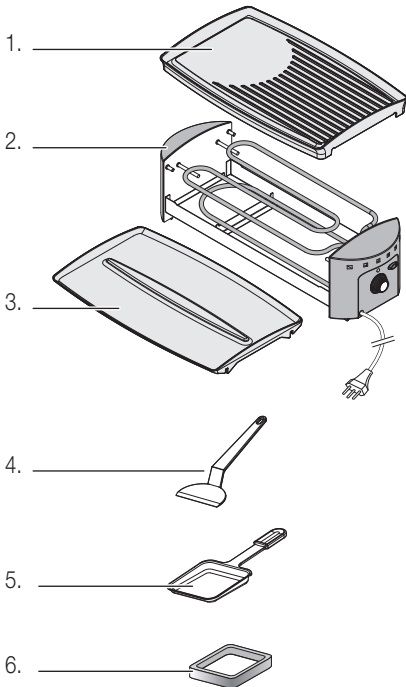
– Nettoyer soigneusement tous les éléments, excepté l'élément chauffant. Nettoyer l'appareil avec un chiffon doux

– Contrôler que la tension de réseau (230 V) correspond à celle de l'appareil (voir plaquette)

– Détruire tous les sacs plastique, qui peuvent se révéler un jeu dangereux pour les enfants!

### Conseil:

Conservez l'emballage pour ranger l'appareil si pendant l'année vous ne l'utilisez pas ou pour des transports éventuels (par ex. déménagement, réparation, etc.).



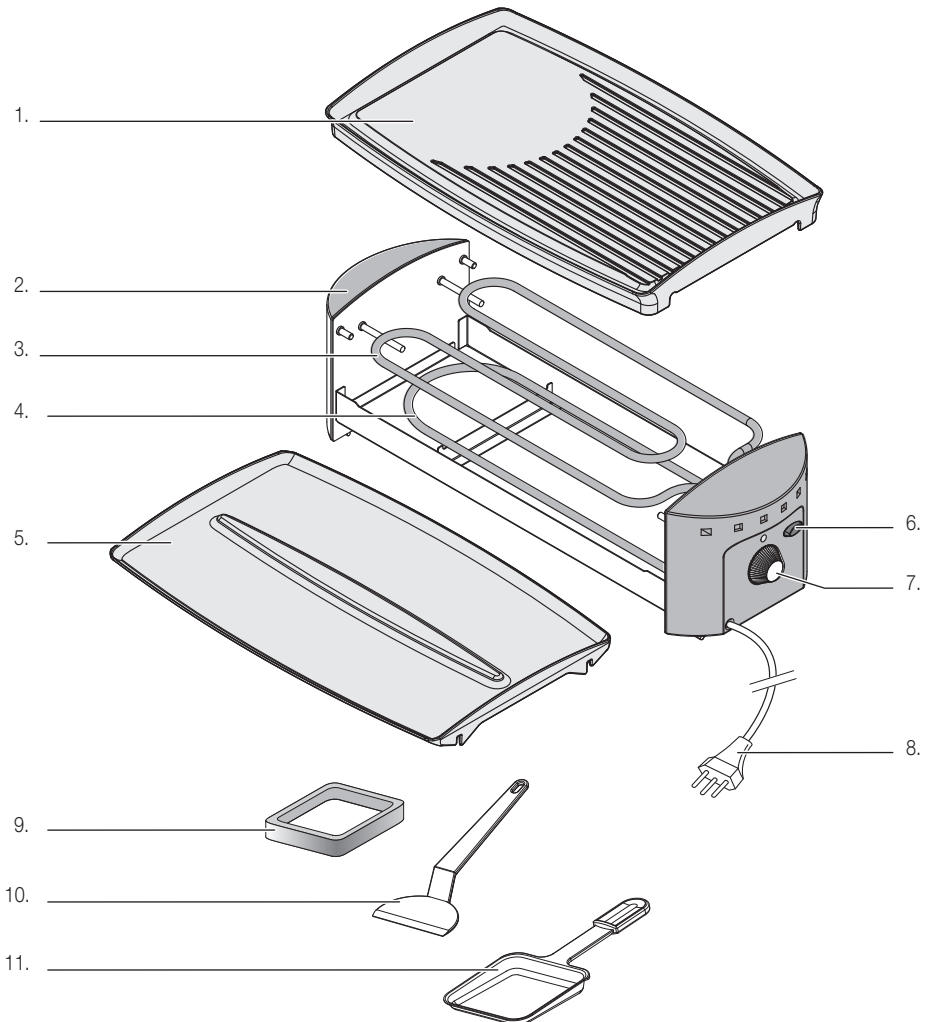


## 20 Éléments de l'appareil et de commande

### Appareil à pizza, raclette et grill pour 6 Accessoires

1. Plaque grill amovible (antiadhésive)
2. Pieds avec poignées
3. Élément chauffant pour tous usages
4. Élément chauffant pour pizza (= chauffage du bas)
5. Repose-poêlons amovible (antiadhésif)
6. Interrupteur pour chauffage du bas (pour pizza)
7. Régulateur de température avec thermostat et témoin
8. Cordon d'alimentation/fiche
9. Emporte-pièce (1x)
10. Spatules en plastique (6 x)
11. Poêlons avec revêtement antiadhésif et manches en plastique (6 x)

Français

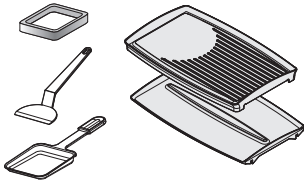




### Avant la première utilisation

Faites très attention car une manipulation inadéquate du courant électrique peut être fatale. Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité de la page 18 et les mesures de sécurité suivantes:

- *Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil*
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne (risque de brûlure)
- Attention, lorsque l'appareil fonctionne, les surfaces sont chaudes: ne pas toucher
- Procédez au nettoyage de l'appareil uniquement s'il est débranché et complètement refroidi



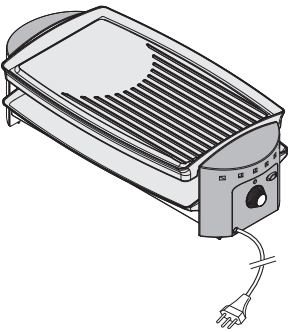
**Avant la première utilisation**, laver soigneusement plaque gril, repose-poêlons, poêlons, spatules et emporte-pièce à l'eau chaude additionnée de produit vaisselle (ne pas humidifier la prise). Nettoyer l'appareil qu'avec un chiffon doux (voir «Nettoyage» page 30).

### Utilisation

«Raclezza» est un véritable appareil multi-fonctionnel! C'est bien agréable de déguster une raclette entre amis et en même temps de préparer sur le gril de petites spécialités pour vos hôtes.

En chauffant la partie basse pour la pizza, chaque invité peut se faire cuire sa mini-pizza de son choix.

Bon appétit!



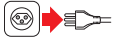
#### **Important!**

- Cet appareil n'est destiné qu'à un usage privé



## 22 Fonctionnement

Français



### 1. Installation

Pour choisir l'emplacement de l'appareil, respectez les consignes suivantes:

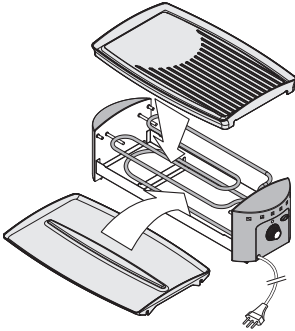
- **Débrancher la fiche du cordon d'alimentation**
- Placez l'appareil sur une surface sèche, stable et plane et pas directement sous une prise de courant
- Ne pas placer l'appareil sur une surface ne résistant pas à la chaleur (ex. meubles laqués)
- Ne placez pas l'appareil sur ou sous des éléments 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 (plaques de cuisson, etc.) ou près d'une flamme. Maintenir une distance minimum de 50 cm
- Ne pas couvrir l'appareil
- Tenir hors de portée des enfants
- N'utiliser que des rallonges triphasées avec fils électriques avec 1.5 mm<sup>2</sup> de section
- Ne laissez pas pendre le cordon (risque de trébucher!)







## 2. Assemblage / Préchauffer



- Enfiler le repose-poêlons latéralement (avec le revêtement antiadhésif vers le haut) et le placer sur le support
- Placer la plaque grill sur l'appareil (rigole et rainures vers le haut): bien placer la plaque sur les 4 supports

- Tourner le régulateur de température sur «O»
- L'appareil est prêt à l'emploi dès qu'on le branche (230 V / 50 Hz)
- **Lors de la première utilisation**, tourner le régulateur de température dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au maximum et préchauffer l'appareil 15 minutes environ (le témoin reste allumé)
- Pour les utilisations ultérieures, préchauffer l'appareil 5 minutes environ
- Dès que le témoin rouge s'éteint, la température désirée est atteinte et vous pouvez commencer votre raclette ou votre grill (lorsque le régulateur de température est réglé sur Max., le témoin reste allumé)

Français



### Recommandations!

- Préchauffer l'appareil sans poêlons et sans aliments à griller
- Il se peut qu'il y ait un peu de fumée lors de la première utilisation, veiller à aérer suffisamment

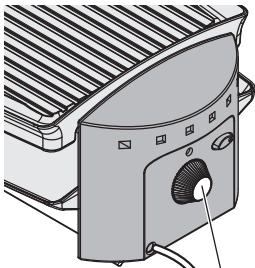
### Modifier la température

La température se règle et se modifie à l'aide du régulateur de température:

- ↻ : tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre = basse température
- ↻ : tourner dans le sens des aiguilles d'une montre = température élevée
- «O»: éteint

### Recommandations!

- Le témoin s'allume et s'éteint dès que la température est atteinte et tout le temps que le processus de chauffe ne se remet pas en marche
- Lorsque le régulateur de température est au maximum, le témoin reste allumé

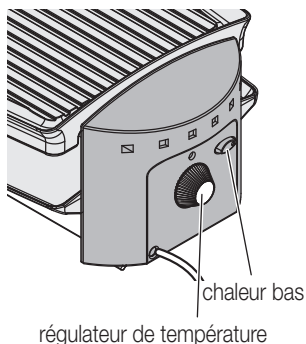


régulateur de température



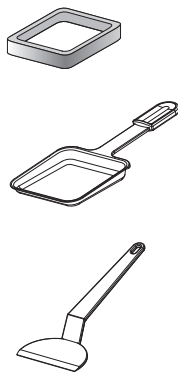
## 24 Fonctionnement

Français



### 3. Utilisation en tant qu'appareil à pizzas

- Pour utiliser l'appareil pour cuire les pizzas, il faut tout d'abord le préchauffer (tourner le régulateur de température)
- Allumer en même temps la chaleur du bas (enfoncer la partie droite de l'interrupteur; le témoin de fonctionnement pour pizza s'allume)
- Chauffer l'appareil environ 5 minutes à la température maximale (le témoin reste allumé)
- Ensuite réduire la température selon l'aspect plus ou moins doré désiré



- **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)
- Placer les morceaux de pâte préparés dans les poêlons (presser légèrement et faire un bord de pâte sur le bord du poêlon)
- 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)
- Placer les poêlons sur le repose-poêlons et faire cuire les pizzas, jusqu'à ce qu'elles soient dorées
- Retirer les pizzas des poêlons à l'aide des spatules en plastique

#### Attention!



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



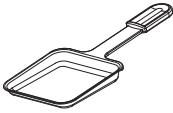
### **Conseils Pizza:**

- Préparation de la pâte à pizza voir «Recettes» page 29
- Pour des hôtes de dernière minute, prenez la pâte à pizza de votre MIGROS (ex. «Pasta per Pizza» étalée ou en sachet)
- Préparation de la sauce tomate voir «Recettes» page 29
- 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
- Pour des hôtes de dernière minute, prenez la sauce tomate et le pesto de votre MIGROS (ex. «Longobardi», «Pesto alla Genovese»)





## 26 Fonctionnement



Français



### 4. Utilisation en tant qu'appareil à raclette

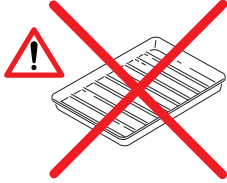
- Mettre une tranche de fromage d'env. 5 mm d'épaisseur dans les poêlons, puis placer les poêlons sur le repose-poêlons. Attendre que le fromage soit fondu
- Verser le fromage fondu dans l'assiette à l'aide d'une spatule

#### 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
- Attention, lorsqu'il fonctionne, les surfaces de l'appareil deviennent chaudes: ne pas toucher!
- Les poêlons sont très chauds (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 grill)
- 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'assaisonnez 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



## 5. 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



### Attention!

- *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
- Attention, lorsque l'appareil fonctionne, les surfaces de l'appareil deviennent chaudes: ne pas toucher!

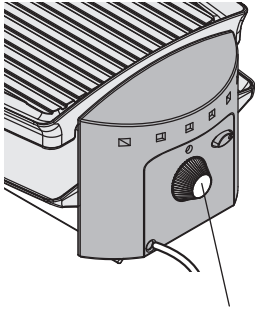
### Conseils Gril:

- 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**)





## 28 Fonctionnement

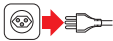


régulateur de température

Français

### 6. Après utilisation

- Tourner le régulateur de température sur «O» (=éteint), tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (tourner jusqu'à la butée)
- Eteindre l'interrupteur de fonctionnement pour pizza (le témoin s'éteint)



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

#### **Important!**

- Pour des raisons d'hygiène, nettoyer l'appareil **après chaque usage** (voir «Nettoyage» page 30)

#### **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.



cuisine de **saison**

### 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

Français

### 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 tomates pelées hachées
- 1 dl d'eau
- 1 pomme de terre farineuse, env 50 g
- ½ bouquet d'origan
- ½ bouquet de basilic

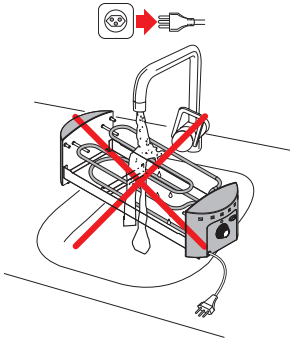
**Préparation:**

- 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)



## 30 Nettoyage

Français



### Appareil de base

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

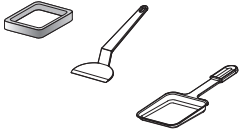
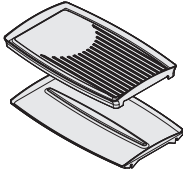
- Retirer la fiche de la prise de courant avant de nettoyer l'appareil et le laisser complètement refroidir
- Ne jamais plonger l'élément de base avec la résistance et le cordon dans l'eau et ne pas nettoyer sous l'eau courante (risque de court-circuit!)
- Pour le nettoyer, n'utiliser qu'un chiffon humide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

### Plaque gril et repose-poêlons

- Nettoyer la plaque-gril et le repose-poêlons avec un détergent courant et bien l'essuyer (ne pas humidifier la prise!)

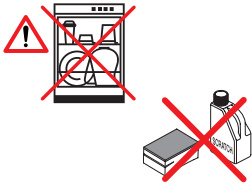
#### Recommandation:

- éliminer tous les résidus gras (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 et emporte-pièce avec un détergent courant et ensuite bien les essuyer



#### Attention!

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





### Rangement

En cas de non utilisation, débrancher l'appareil.

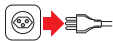
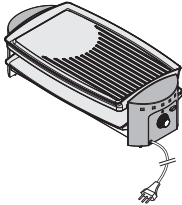
Conserver l'appareil en lieu sec et à l'abri de la poussière, hors de portée des enfants. En cas de non utilisation prolongée, protéger l'appareil de la poussière, saleté et humidité. Il est recommandé de le conserver dans son emballage d'origine.

### Entretien

A part un contrôle régulier de son bon fonctionnement, l'appareil ne nécessite aucun entretien.

En cas de non utilisation, éteindre et débrancher l'appareil. Conserver l'appareil dans un droit sec et hors de portée des enfants.

## 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.

**Important:** en cas de dommage, de défaut ou de risque de dommage suite à une chute de l'appareil, débrancher immédiatement la prise du courant.



## 32 Elimination



- Tout appareil hors d'usage peut être éliminé gratuitement dans un point de vente pour une élimination conforme
- Eliminez tout appareil défectueux et assurez-vous qu'il ne puisse plus être utilisé
- Ne pas le jeter dans les ordures ménagères! (protection de l'environnement!)

Français

## Données techniques

Tension électrique	230 V / 50 Hz
Puissance	1400 W
Dimensions de l'appareil	env. 46 x 22.5 x 12.5 cm (L x P x H)
Longueur du cordon	ca. 1.4 m
Matériaux	- plaque grill et repose-poêlons fonte d'aluminium (revêtement antiadhésif) - corps de l'appareil métal/ plastique
Antiparasité	selon norme UE
Contrôle sécurité	CE / S+
Garantie du produit	2 ans
Garantie de service	5 ans
Accessoires	Poêlons avec revêtement antiadhésif (6 x), spatules! (6 x) et emporte-pièce (1 x)

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

# MIGROS

FÉDÉRATION DES COOPÉRATIVES MIGROS, CH-8031 Zurich



# Apparecchio funzione pizza, raclette e grill Raclezza - 6 persone

33

## Congratulazioni!

Con questo apparecchio per pizza, raclette e grill ha acquistato un prodotto di qualità, fabbricato con estrema cura. Con una manutenzione adeguata, l'apparecchio le darà per anni grandi soddisfazioni.

La preghiamo comunque, prima della messa in funzione iniziale, di leggere attentamente le presenti istruzioni d'uso e soprattutto di osservare scrupolosamente le avvertenze di sicurezza.

Le persone che non conoscono a fondo le presenti istruzioni d'uso non sono autorizzate all'utilizzo dell'apparecchio.

## Indice

	Pagina		Pagina
<b>Avvertenze di sicurezza</b>	<b>34</b>	<b>Ricette</b>	<b>45</b>
A proposito delle istruzioni d'uso	35	<b>Pulizia</b>	<b>46</b>
Disimballaggio	35	<b>Custodia / Manutenzione</b>	<b>47</b>
<b>Elenco delle parti e degli elementi di comando</b>	<b>36</b>	<b>Guasti</b>	<b>47</b>
<b>Messa in funzione</b>	<b>37</b>	<b>Smaltimento</b>	<b>48</b>
- Prima della messa in funzione iniziale	37	<b>Dati tecnici</b>	<b>48</b>
- Impiego	37		
- Collocazione	38		
- Assemblaggio / Preriscaldamento	39		
- Modificare la temperatura	39		
- Utilizzo per pizza	40		
- Utilizzo per raclette	42		
- Utilizzo per grill	43		
- Dopo l'uso	44		

Italiano



Prima di allacciare l'apparecchio alla corrente elettrica, leggere attentamente le presenti istruzioni d'uso che contengono importanti avvertenze di sicurezza e di messa in funzione.

- Leggere completamente le istruzioni d'uso e conservarle per eventuali altri utenti
  - **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**
  - **Badare che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con l'apparecchio. Conservare fuori dalla portata dei bambini**
  - **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 6 A
  - È possibile utilizzare soltanto cavi di allacciamento da 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
  - 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
  - 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

- 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
  - Non coprire l'apparecchio
- Durante l'utilizzo badare che l'apparecchio sia posizionato in modo stabile, che nessuno possa inciampare nel cavo e strappare via l'apparecchio
- **Non spostare mai l'apparecchio mentre è in funzione (pericolo di ustioni e di scossa elettrica!)**
- **Non lasciare mai l'apparecchio incustodito mentre è in funzione**
- **Durante l'uso, il cavo di alimentazione non deve in alcun modo entrare in contatto con l'apparecchio: pericolo d'incendio e di corto circuito**
- ***Durante il funzionamento, diverse parti dell'apparecchio e gli alimenti cucinati sono molto caldi: non toccare!***
- 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
- 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, medicinali e droghe non sono autorizzate all'uso dell'apparecchio o possono farlo soltanto sotto sorveglianza



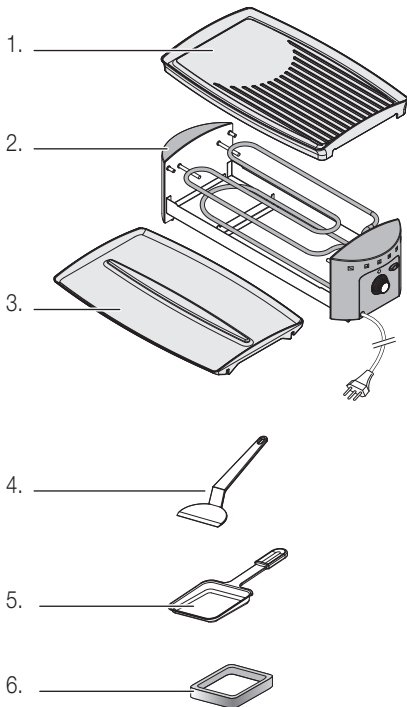
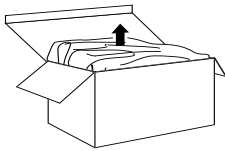
## A proposito delle istruzioni d'uso

35

Queste istruzioni d'uso non possono tenere 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 di telefono sul retro delle presenti istruzioni d'uso).

**Conservare con cura le presenti istruzioni d'uso e consegnarle ad ogni eventuale altro utente.**

## Disimballaggio



– Togliere l'apparecchio dall'imballaggio

– Dopo il disimballaggio, controllare che i seguenti elementi siano disponibili:

1. Piastra del grill
2. Corpo dell'apparecchio con elemento riscaldante
3. Supporto per padellini
4. Spatole (6 x)
5. Padellini (6 x)
6. Tagliapasta

– Pulire a fondo **tutti gli elementi, eccetto l'apparecchio di base con l'elemento riscaldante**. Pulire l'apparecchio con un panno morbido

– **Controllare che la tensione di rete (230 V)** corrisponda a quella dell'apparecchio (vedi targhetta)

– **Distruggere tutti i sacchetti di plastica**, poiché potrebbero diventare giocattoli pericolosi per i bambini!

### **Suggerimento:**

Conservare l'imballaggio originale per riporvi l'apparecchio nel caso in cui non lo si utilizzi per tutto l'anno, oppure per futuri trasporti (ad es. traslochi, riparazioni, ecc.).



## 36 Elenco delle parti e degli elementi di comando

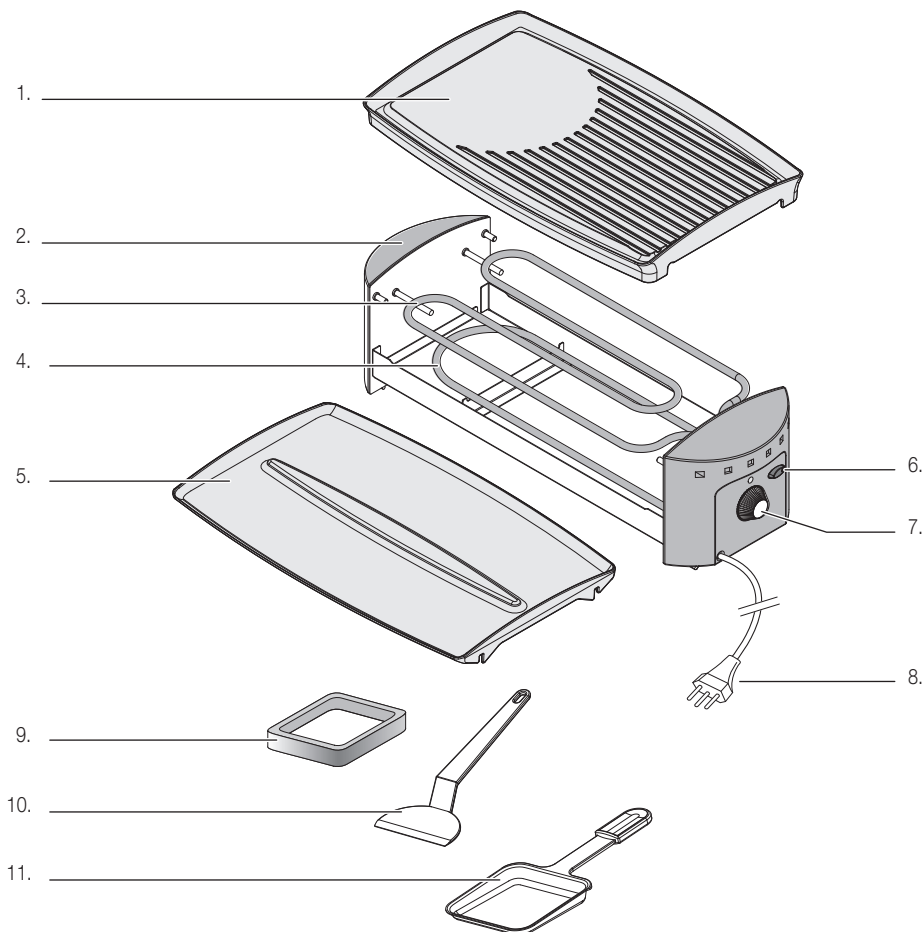
### Apparecchio per pizza, raclette e grill 6 persone

1. Piastra del grill amovibile (rivestimento antiaderente)
2. Base di appoggio con incavi per impugnatura
3. Elemento riscaldante multiuso
4. Elemento riscaldante per la pizza (= calore inferiore)
5. Supporto per padellini amovibile (rivestimento antiaderente)
6. Interruttore per calore inferiore (per la pizza)
7. Termoregolatore con termostato e spia di controllo
8. Spina e cavo di alimentazione

### Accessori

9. Tagliapasta (1x)
10. Spatole in plastica (6 x)
11. Padellini con rivestimento antiaderente e manico in plastica (6 x)

Italiano

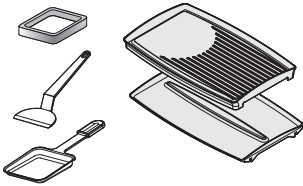




### Prima della messa in funzione iniziale

Attenzione: un contatto inadeguato con la corrente elettrica può essere mortale. Leggere quindi attentamente le avvertenze di sicurezza a pagina 34 e osservare le seguenti misure di sicurezza:

- *Badare che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con l'apparecchio*
- Non spostare mai l'apparecchio quando è in funzione (pericolo di ustioni)
- Durante il funzionamento le superfici dell'apparecchio scottano: non toccare
- La pulizia può avvenire soltanto dopo aver estratto la spina dalla presa di corrente e aver lasciato raffreddare completamente l'apparecchio



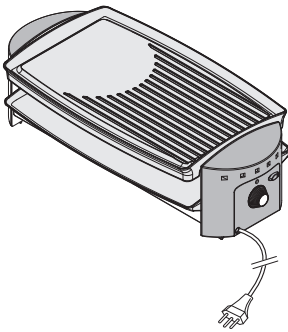
**Prima della messa in funzione iniziale**, con acqua calda e un po' di detersivo lavare a fondo la piastra del grill, il supporto per i padellini, i padellini e il tagliapasta; l'apparecchio invece può essere pulito soltanto con un panno morbido (vedi «Pulizia» a pag. 46).

### Impiego

«Raclezza» è davvero un apparecchio multifunzione! È piacevole gustare una deliziosa raclette con gli amici e, contemporaneamente, preparare sulla piastra del grill dei manicaretti speciali per gli ospiti.

Accendendo il calore inferiore per la pizza, ogni ospite può prepararsi da solo mini-pizze farcite a piacimento.

Buon appetito!



#### **Importante!**

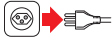
- L'apparecchio è destinato soltanto ad uso privato



## 38 Messa in funzione

### 1. Collocazione

Il luogo di collocazione dell'apparecchio va scelto tenendo conto dei seguenti punti:



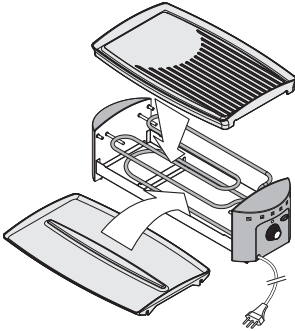
- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Appoggiare l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e piana e non direttamente sotto una presa di corrente
- Non mettere l'apparecchio su superfici sensibili al calore (ad es. mobili laccati)
- Non posizionare l'apparecchio sopra o sotto attrezzature e mobili da cucina infiammabili, deformabili, oppure nelle vicinanze di tendaggi. Mantenere una distanza minima di 70 cm
- Non appoggiare l'apparecchio su superfici roventi (piastre da cucina, ecc.) o nelle vicinanze di fiamme aperte. Mantenere una distanza minima di 50 cm
- Non coprire l'apparecchio
- Utilizzare fuori dalla portata dei bambini
- Utilizzare soltanto prolunghe tripolari di 1.5 mm<sup>2</sup> di diametro
- Non lasciar pendere il cavo (pericolo di inciampare!)







## 2. Assemblaggio / Preriscaldamento



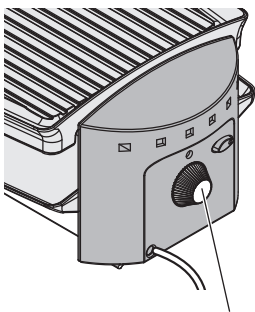
- Inserire lateralmente il supporto per padellini (con il rivestimento antiaderente verso l'alto) e infilare sull'apposita base di appoggio
- Appoggiare la **piastra del grill** sull'apparecchio (scanalature verso l'alto); inserire bene la piastra sui 4 supporti

- Girare il termostato su «O»
- L'apparecchio è pronto all'uso inserendo la spina nella presa di corrente (230 V)
- **Per la messa in funzione iniziale** girare il termoregolatore in senso orario fino al calore massimo e preriscaldare l'apparecchio per ca. 15 minuti (la spia di controllo resta accesa)
- Per ogni messa in funzione successiva è possibile preriscaldare l'apparecchio per ca. 5 minuti
- Non appena la spia di controllo rossa si spegne l'apparecchio ha raggiunto la temperatura desiderata e si può iniziare a fare la raclette o a grigliare (se la temperatura è posizionata su max. la spia di controllo resta accesa)

Italiano

### Note:



- **Preriscaldare la piastra del grill senza padellini e senza alimenti da grigliare**
- Durante la prima messa in funzione iniziale è possibile che si formi un po' di fumo; provvedere quindi ad arieggiare a sufficienza



termoregolatore

### Modificare la temperatura

Con il termoregolatore selezionare/modificare la temperatura desiderata:

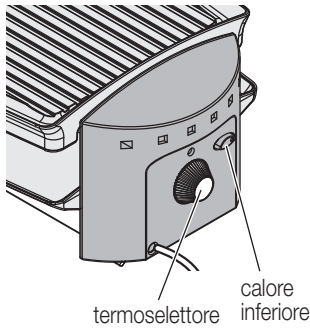
-  : girare in senso antiorario = temperatura bassa
-  : girare in senso orario = temperatura alta
- «O»: spento

### Note:

- La spia di controllo si accende e si spegne a temperatura raggiunta, risp. durante le pause di riscaldamento
- Se il regolatore è regolato sulla temperatura massima, la spia di controllo resta accesa



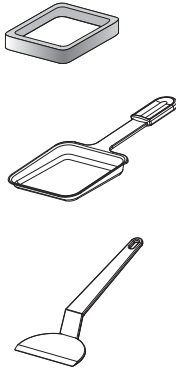
## 40 Messa in funzione



### 3. Utilizzo per pizza

- Per fare la pizza preriscaldare l'apparecchio (girare il termoselettore)
- Accendere contemporaneamente il calore inferiore (spingere l'apposito interruttore a destra; si accende la spia per la funzione «pizza»)
- Far riscaldare l'apparecchio per ca. 5 minuti alla massima temperatura (la spia di controllo resta accesa)
- In seguito è possibile ridurre la temperatura (a seconda del grado di doratura desiderato)

Italiano



- Spianare la **pasta della pizza** su un sottile strato di farina di ca. 2-3 mm
- Con il **tagliapasta** ritagliare dei quadrati di pasta e metterli sulla carta da forno (per evitare che attacchino, spolverare con un po' di farina)
- Mettere negli appositi padellini la pasta pronta (premere leggermente, lasciando un bordo di pasta)
- 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» sulla pagina seguente)
- Inserire i padellini sull'apposito supporto e cuocere le pizzette finché sono dorate
- Con la spatola in plastica togliere la pizza dal padellino



#### 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**
- **Attenzione: durante il funzionamento le superfici dell'apparecchio sono caldissime: non toccare!**
- **I padellini sono molto caldi (prendere in mano soltanto il manico in plastica)!**

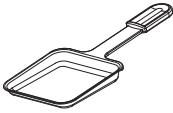


### **Suggerimenti per la pizza:**

- Preparazione della pasta per pizza vedi «Ricette» a pagina 45
- Per ospiti improvvisi: pasta per pizza ottenibile presso la vostra MIGROS (ad. es. «Pasta per Pizza» spianata o in sacchetto)
- Preparazione della salsa di pomodoro vedi «Ricette» a pagina 45
- 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 i quadrati di pasta sulla carta da forno. Togliere la pasta dal congelatore ca. 1 ora prima dell'utilizzo
- Per ospiti improvvisi: salsa di pomodoro e pesto ottenibili presso la vostra MIGROS (ad es. «Longobardi», «Pesto alla Genovese»)



## 42 Messa in funzione



### 4. Utilizzo per raclette

– 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 fonda

– Estrarre quindi il padellino e, per mezzo della spatola, far scivolare il formaggio nel piatto

#### Importante:

- **Badare che gli ingredienti non entrino in contatto con l'elemento riscaldante, altrimenti bruciano**
- **Non spostare mai l'apparecchio quando è in funzione**
- **Attenzione, durante il funzionamento le superfici sono molto calde: non toccare!**
- **I padellini sono molto caldi (prendere in mano soltanto i manici in plastica)!**

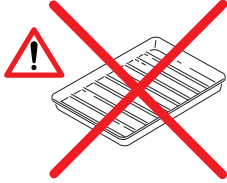


Italiano

#### *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 Romanesco cotte al vapore e funghi, mentre sulla griglia soprastante 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





## 5. Utilizzo per grill

- Mettere gli alimenti da cuocere sulla piastra del grill

**Importante:** 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



### Importante!

- *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
- **Attenzione, durante il funzionamento le superfici sono molto calde: non toccare!**

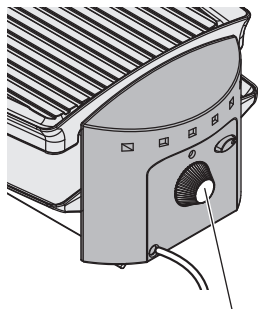
### Suggerimenti per il grill:

- 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 marinare 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**)





## 44 Messa in funzione



termoregolatore

### 6. Dopo l'uso

- Girare il termostato su «O» (=spento) (in senso antiorario fino all'arresto)
- Spingere indietro l'interruttore per la funzione «pizza» (la relativa spia di controllo si spegne)



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

#### **Importante!**

- Per motivi igienici pulire l'apparecchio **dopo ogni uso** (vedi «Pulizia» pagina 46)

#### **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

cucina di **stagione**

## 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 cucchiaini d'olio d'oliva
- 2 cucchiaini 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
- Togliere dal fuoco e lasciar raffreddare. Ridurre in purea con il frullatore a immersione.

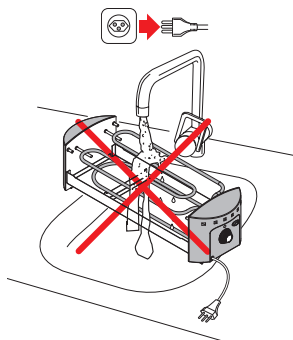
**Importante:** la salsa deve avere una consistenza piuttosto densa



## 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
- 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!)
- Pulire il corpo dell'apparecchio soltanto con un panno umido, quindi asciugare bene

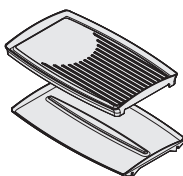


## Piastra del grill e supporto per padellini

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

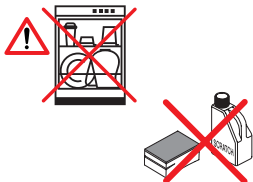
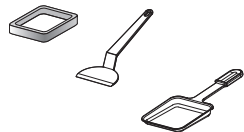
### Note:

- 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** e il **tagliapasta** con un comune detersivo, quindi asciugare bene



### Note:

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





### Custodia

In caso di mancato uso, estrarre la spina.

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.

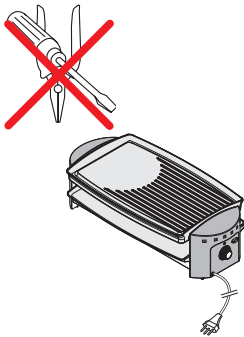
### Manutenzione

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

In caso di mancato uso spegnere l'apparecchio e estrarre la spina dalla presa di corrente.

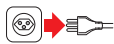
Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto, fuori dalla portata dei bambini.

## Guasti



Le riparazioni dell'apparecchio possono essere eseguite solo presso MIGROS-Service. Le riparazioni effettuate da personale non specializzato e il non utilizzo di pezzi di ricambio originali, 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.



**Importante:** in caso di guasto, di apparecchio difettoso e di sospetto di guasto in seguito a una caduta, estrarre immediatamente la spina dalla presa di corrente.



## 48 Smaltimento



- Consegnare gratuitamente gli apparecchi non più in uso presso un punto vendita per permettere uno smaltimento adeguato
- Smaltire immediatamente gli apparecchi con un guasto pericoloso e assicurarsi che non possano più essere utilizzati
- Non gettare gli apparecchi tra i rifiuti domestici (tutela dell'ambiente!)

## Dati tecnici

Italiano

Tensione nominale	230 V / 50 Hz
Potenza nominale	1400 Watt
Volume dell'apparecchio di base	ca. 46 x 22.5 x 12.5 cm (L x P x A)
Lunghezza del cavo	ca. 1.4 m
Materiali	- Piastra grill e supporto per padellini alluminio pressofuso (antiaderente) - Corpo dell'apparecchio metallo / plastica
Deparassitato	secondo le norme UE
Approvato	CE / S+
Garanzia del prodotto	2 anni
Garanzia del servizio	5 anni
Accessori	padellini con rivestimento antiaderente (6 x), spatole (6 x) e tagliapasta (1 x)

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

# MIGROS

FEDERAZIONE DELLE COOPERATIVE MIGROS, CH-8031 Zurigo





## Garantie / Garantie / Garanzia



**2 JAHRE GARANTIE  
2 ANS DE GARANTIE  
2 ANNI DI GARANZIA**

Die MIGROS übernimmt während zwei Jahren seit Kaufabschluss die Garantie für Mängelfreiheit und Funktionsfähigkeit des von Ihnen erworbenen Gegenstandes.

Die MIGROS kann die Garantieleistung wahlweise durch kostenlose Reparatur, gleichwertigen Ersatz oder durch Rückerstattung des Kaufpreises erbringen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Nicht unter die Garantie fallen normale Abnutzung sowie die Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen sowie Mängel, die auf äussere Umstände zurückzuführen sind. Die Garantieverpflichtung erlischt bei Reparaturen durch nicht MIGROS-autorisierte Servicestellen. Garantieschein oder Kaufnachweis (Kassabon, Rechnung) bitte sorgfältig aufbewahren. Bei Fehlen desselben wird jeder Garantieanspruch hinfällig.

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

MIGROS peut choisir la modalité d'exécution de la prestation de garantie entre la réparation gratuite, le remplacement par un produit équivalent ou le remboursement du prix payé. Toutes les autres prétentions sont exclues.

La garantie n'inclut pas l'usure normale, ni les conséquences d'un traitement non approprié, ni l'endommagement par l'acheteur ou un tiers, ni les défauts dus à des circonstances extérieures.

La garantie n'est valable que si les réparations ont exclusivement été effectuées par le service après-vente MIGROS ou par les services autorisés par MIGROS.

Nous vous prions de bien vouloir conserver soigneusement le certificat de garantie ou le justificatif de l'achat (quittance, facture). Sans celui-ci aucune réclamation ne sera admise.

La MIGROS si assume per due anni, a partire dalla data d'acquisto, la garanzia per il funzionamento efficiente e l'assenza di difetti dell'oggetto in suo possesso.

La MIGROS può scegliere se eseguire la prestazione di garanzia attraverso la riparazione gratuita, la sostituzione del prodotto con uno di uguale valore o il rimborso del prezzo d'acquisto dello stesso. Ogni altra pretesa è esclusa.

Non sono compresi nella garanzia i guasti dovuti a normale usura, uso inadeguato o danni provocati dal proprietario o da terze persone, oppure derivanti da cause esterne.

L'obbligo di garanzia è valido soltanto all'esplicita condizione, che si ricorra unicamente al servizio dopo vendita MIGROS o ai servizi autorizzati.

Per favore conservi il certificato di garanzia oppure il giustificativo d'acquisto (scontrino, fattura). Con la sua perdita si estingue ogni diritto di garanzia.



**5 JAHRE SERVICE-GARANTIE  
5 ANS DE SERVICE APRÈS-VENTE  
5 ANNI DI GARANZIA DI SERVIZIO**

Die MIGROS garantiert während fünf Jahren den Service. Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen.

MIGROS garantit un service après-vente pour la durée de cinq ans. Les articles nécessitant un service d'entretien ou une réparation sont repris à chaque point de vente.

La MIGROS garantisce il servizio dopo vendita per cinque anni. Gli articoli che necessitano un servizio manutenzione o una riparazione possono essere depositati in ogni punto vendita.



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

Haben Sie weitere Fragen? Die M-Infoline hilft Ihnen gerne weiter unter der Tel.-Nr.: 0848 84 0848 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

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

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

