



MIO★STAR

Roaster



Multifunktionsofen 4-in-1
Appareil multi-fonctions 4 en 1
Fornello multifunzione 4 in 1







Multifunktionsofen 4-in-1 Roaster

1

Gratulation!

Mit diesem Gerät haben Sie ein Qualitätsprodukt erworben, welches mit grösster Sorgfalt hergestellt wurde. Es wird Ihnen bei richtiger Pflege während Jahren gute Dienste erweisen.

Vor der ersten Inbetriebnahme bitten wir Sie jedoch, die vorliegende Bedienungsanleitung gut durchzulesen und vor allem die Sicherheitshinweise genau zu beachten.

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

Deutsch

Inhaltsverzeichnis

	Seite		Seite
Sicherheitshinweise	2	Reinigung	12
Hinweise zu dieser Anleitung	3	Aufbewahrung / Wartung	13
Auspacken	3	Störungen	13
Übersicht der Geräte- und Bedienteile	4	Entsorgung	14
Inbetriebnahme	5	Technische Daten	14
– Vor der ersten Inbetriebnahme	5		
– Verwendungszweck	5		
– Aufstellen	6		
– Zusammensetzen / Vorheizen	7		
– Anwendung als Marroniofen	8		
– «Baked Potatoes» zubereiten	9		
– Anwendung als Grillgerät	10		
– Anwendung als Crêperie	11		
– Nach der Anwendung	11		



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
- Grundgerät und Kabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen (Gefahr durch Stromschlag)
- **Das Gerät darf von Kindern, die älter als 8 Jahre alt sind und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten benützt werden, wenn sie über die sichere Verwendung des Gerätes instruiert wurden und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät ausserhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahren**
- Das Gerät darf nur an einer geerdeten Steckdose (230 V / 50 Hz) mit einer Absicherung von 6 A betrieben werden
- Den Netzstecker unbedingt ziehen:
 - vor jeder Umplatzierung des Gerätes
 - nach dem Gebrauch
 - vor jeder Reinigung oder Wartung
 - wenn Lebensmittel brennen
- 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 Netzkabel 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 vorliegenIn solchen Fällen das Gerät sofort durch den MIGROS-Service überprüfen und reparieren lassen

- Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:
 - Gerät auf eine trockene, stabile, hitzebeständige und ebene Standfläche und nicht direkt unter eine Steckdose stellen. Mindestabstand von 60 cm zu Spülbecken und Wasserhahn einhalten
 - Stellen Sie das Gerät nicht auf oder unter entflammbare, schmelzbare Vorrichtungen und Küchenvorbauten oder in die Nähe von Vorhängen. Mindestabstand von 70 cm einhalten (Dampfaustritt)
 - Mindestabstand von 10 cm zur Wand und zu anderen Gegenständen einhalten. Nach oben 30 cm
 - Gerät und Netzkabel nicht auf heisse Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
- **Gerät nicht abdecken (Brandgefahr)**
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
- Kabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr)
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt
- **Während des Betriebs werden verschiedene Gehäuseteile und die gekochten Speisen sehr heiss: Nicht berühren!**
- **Deckel, Röstaufsatz und Grundgerät immer nur an den Traggriffen halten!**
- **Gerät nur unter Aufsicht betreiben**
- **Keine Holzkohle oder andere Brennstoffe verwenden (Brandgefahr)**
- **Gerät während des Betriebs niemals verrücken (Stromschlag- und Verbrennungsgefahr)**
- Austretender Dampf ist heiss: Verbrühungsgefahr
- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen (Brandgefahr!)
- Gerät vor jeder Umplatzierung/Reinigung/Wartung vollständig abkühlen lassen (Verbrennungsgefahr)
- Das Eindringen in das Gehäuse mit irgendwelchen Gegenständen sowie das Öffnen des Gehäuses ist strengstens verboten
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile



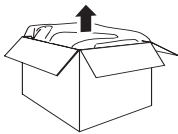


Hinweise zu dieser Anleitung

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

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

Auspacken



– Multifunktionsofen und Zubehör aus der Verpackung nehmen

– Bitte überprüfen Sie nach dem Auspacken, ob folgende Teile vorhanden sind:

1. Deckel mit Griff
2. Alugussplatte (drehbar)
3. Röstaufsatz mit Griffen
4. Grundgerät mit Griffen
5. Spachtel
6. Teigverteiler



– Zubehörteile sorgfältig mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel reinigen. Grundgerät mit feuchtem Tuch abwischen und trockenreiben

– Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung (230 V) mit der Gerätespannung übereinstimmt (siehe Leistungsschild des Gerätes)

– Vernichten Sie sämtliche Plastikbeutel, denn diese könnten für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden!



Tipp:

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





4 Übersicht der Geräte- und Bedienteile

Deutsch

1. Deckel mit Griff
2. Alugussplatte mit Antihafbeschichtung, drehbar; für Crêpes (glatte Seite) oder für Grill (mit Grillrillen)
3. Gelöcherter Röstaufsatz mit Griffen
4. Heizelement
5. Grundgerät mit Griffen
6. Anschlussbuchse für Netzkabel/-stecker (an Geräterückseite)
7. Ein-/Aus-Drehschalter und Temperaturregler
8. Kontrollanzeige
9. Füße (Gerät nicht direkt auf kratz- oder wärmeempfindliche Oberfläche stellen)
10. Spachtel aus Bambus
11. Teigverteiler aus Bambus für Crêpes oder Tacos





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*
- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen (Brandgefahr)
- Gerät nicht abdecken (Brandgefahr)
- Während des Betriebs Gerät niemals verrücken (Verbrennungsgefahr)
- *Achtung, das Gerät hat während des Betriebs heisse Oberflächen: Nicht berühren*
- Deckel, Röstaufsatz und Grundgerät immer nur an den Griffen halten!
- Marronis können wie Popcorn platzen. Ist dies der Fall, Temperaturregler auf «MIN» drehen und dann Netzstecker ziehen. Gerät abkühlen lassen. Marronireste entfernen/Gerät reinigen
- Die Reinigung darf nur nach Ziehen des Netzsteckers und nach vollständiger Abkühlung erfolgen

Vor dem ersten Gebrauch Zubehörteile sorgfältig mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen und gut abtrocknen. Das Grundgerät darf nur mit einem angefeuchteten Tuch abgewischt und getrocknet werden (siehe «Reinigung» Seite 12).

Verwendungszweck

Der Mio Star-Ofen «Roaster» ist ein wahres Multifunktionsgerät! Geniessen Sie in einer gemütlichen Runde heisse Marronis oder «Baked Potatoes». Je nach Lust und Laune können Sie und Ihre Gäste auch kleine Grillspezialitäten auf der Grillplatte zubereiten oder feine Crêpes und Tacos ausbacken.

Viel Spass mit Ihrem Multifunktionsofen!



Wichtig!

– Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt





6 Inbetriebnahme

Deutsch

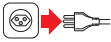


1. Aufstellen

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)
- Gerät und Netzkabel nicht auf oder neben heißen Oberflächen (Herdplatte etc.) oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder unter entflammbare, schmelzbare Vorrichtungen und Küchenverbauten oder in die Nähe von Vorhängen. Mindestabstand von 70 cm einhalten (Dampfaustritt)
- Gerät nicht abdecken (Brandgefahr)
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
- Kabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr!)
- **Gerät ausser Reichweite von Kindern anwenden.** Kinder erkennen die Verletzungsgefahren nicht, die von einem Haushaltsgerät ausgehen können!
- Gerät nur unter Aufsicht anwenden





2. Zusammensetzen / Vorheizen

- **Netzstecker ziehen**
- Ein-/Aus-Drehschalter auf «MIN» (=Aus) stellen
- **Gelöcherter Röstaufsatz** auf Grundgerät setzen (für heiße Marroni oder «Baked Potatoes») und den Deckel aufsetzen **oder**
- **Alugussplatte** auf Grundgerät setzen (für Grill- oder Crêpes-Betrieb) und den Deckel aufsetzen

- Gerätestecker zuerst in Anschlussbuchse (an Geräterückseite) stecken und mit Netzsteckdose (230 V) verbinden. Das Gerät ist betriebsbereit
- Temperaturregler im Uhrzeigersinn auf Pos. «GRILL» drehen und Gerät ca. 5–10 Minuten vorheizen (Kontrollanzeige leuchtet dauernd)

Hinweise:

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

Ein-/Ausschalten und Temperatur ändern

Mit dem Ein-/Aus-Drehschalter gewünschte Temperatur einstellen/ändern:

- : Drehen im Uhrzeigersinn auf Pos. «ROAST» = hohe Temperatur zum Rösten von Marroni, «GRILL» = höchste Temperatur zum Braten, Grillieren oder Backen des Garguts

- : Drehen im Gegenuhrzeigersinn auf Pos. «MIN» = Minimum

Wichtig, das Gerät ist erst nach Ziehen des Netzsteckers komplett ausgeschaltet!



Ein-/Aus-Drehschalter und Temperaturregler



8 Inbetriebnahme

Deutsch



3. Anwendung als Marroniefen

- **Gelöcherter Röstaufsatz** auf Grundgerät setzen und Deckel aufsetzen
- Gerät ca. 5–10 Min. vorheizen (Drehschalter auf Pos. «**GRILL**» stellen). Die Kontrollanzeige leuchtet dauernd

- Marroni auf der gewölbten Seite mit einem scharfen Messer einschneiden (von einer Seite auf die andere).

Tipp: während der Marroni-Saison sind in Ihrer MIGROS spezielle Marronimesser mit einer kurzen Klinge erhältlich

- Nach dem Vorheizen den Deckel am Griff abnehmen und ca. 500 g Marroni mit der flachen Seite nach unten in den Röstaufsatz geben
- Bei geschlossenem Deckel die Marroni für ca. 15–20 Min. rösten (Pos. «**ROAST**»)
- Marroni während des Röstens mit dem Spachtel mehrmals wenden, bis die Schalen aufspringen

Hinweise:

- **Gerät ohne Marroni vorheizen**
- Kein Fett/Öl verwenden
- **Achtung, während des Betriebs werden verschiedene Gehäuseteile und die gekochten Speisen sehr heiss: Nicht berühren!**
- **Marronis können wie Popcorn platzen.** Ist dies der Fall, Temperaturregler auf «**MIN**» drehen und dann Netzstecker ziehen. Gerät abkühlen lassen. Marronireste entfernen/Gerät reinigen
- Niemals Wasser zum Garen beifügen





4. «Baked Potatoes» zubereiten



- **Gelöcherter Röstaufsatz** auf Grundgerät setzen und Deckel aufsetzen
- Gerät ca. 5–10 Min. vorheizen (Dreheschalter auf Pos. «GRILL» stellen). Die Kontrollanzeige leuchtet dauernd
- Kleinere Kartoffeln (sollten gleichmässig gross sein) reinigen und trocknen. Dann Kartoffeln mit Alufolie umwickeln
- Nach dem Vorheizen den Deckel am Griff abnehmen. Die Kartoffeln in den Röstaufsatz geben und gleichmässig verteilen
- Bei geschlossenem Deckel Kartoffeln für ca. 20–30 Min. braten (Pos. «GRILL»)
- Kartoffeln während des Bratens mit dem Spachtel mehrmals wenden



Hinweise:

- **Gerät ohne Kartoffeln vorheizen**
- Kein Fett/Öl verwenden
- **Achtung, während des Betriebs werden verschiedene Gehäuseteile und die gekochten Speisen sehr heiss: Nicht berühren!**
- Niemals Wasser zum Garen beifügen
- **Tipp:** Sauerrahm-Sauce dazu servieren





10 Inbetriebnahme

Deutsch



5. Anwendung als Grillgerät

- **Alugussplatte** auf Grundgerät setzen (Grillrillen nach oben) und den Deckel aufsetzen
- Gerät ca. 5–10 Min. vorheizen (Drehesalter auf Pos. «GRILL» stellen). Die Kontrollanzeige leuchtet dauernd
- Nach dem Vorheizen den Deckel am Griff abnehmen und Grillgut auflegen (Pos. «GRILL»)
- Grillgut mit einer Grillzange wenden

Hinweise:

- **Gerät ohne Grillgut vorheizen**
- **Um Beschädigungen der Antihafbeschichtung zu vermeiden, niemals mit scharfen Gegenständen (Messer, Gabeln usw.) auf der Platte schneiden bzw. kratzen**
- **Achtung, während des Betriebs werden verschiedene Gehäuseteile und die gekochten Speisen sehr 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





6. Anwendung als Crêperie

- **Alugussplatte** auf Grundgerät setzen (Grillrillen nach unten) und den Deckel aufsetzen
- Gerät ca. 5–10 Min. vorheizen (Drehschalter auf Pos. «GRILL» stellen). Die Kontrollanzeige leuchtet dauernd
- Teig für Crêpes nach Rezept zubereiten

- Nach dem Vorheizen den Deckel am Griff abnehmen und den flüssigen Teig mit dem Teigverteiler auf der Platte dünn auftragen
- Teig nach kurzer Zeit wenden

Hinweise:

- **Gerät ohne Teig vorheizen**
- Möglichst wenig Fett/Öl verwenden
- **Achtung, während des Betriebs werden verschiedene Gehäuseteile und die gekochten Speisen sehr heiss: Nicht berühren!**
- Es können Omeletten, Pancakes, Tortillas oder Tacos auf dieselbe Art zubereitet werden

7. Nach der Anwendung

- **Ein-/Aus-Drehschalter** auf Pos. «MIN» (=Aus) stellen (im Gegenuhrzeigersinn bis zum Anschlag drehen). Die Kontrollanzeige erlischt



Ein-/Aus-Drehschalter auf «MIN» (=Aus) stellen



- **Wichtig: Gerät durch Ziehen des Netzsteckers ganz ausschalten**
- Gerät vollständig abkühlen lassen



Wichtig!

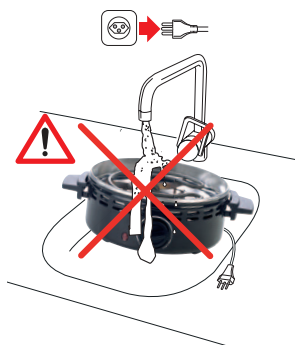
- Gerät aus hygienischen Gründen **nach jedem Gebrauch** reinigen (siehe «Reinigung» Seite 12)





12 Reinigung

Deutsch



Grundgerät

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

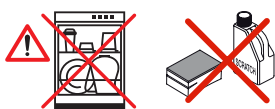
- Vor jeder Reinigung des Geräts den Netzstecker beidseitig ziehen und Gerät komplett abkühlen lassen
- **Grundgerät mit Heizelement** niemals ins Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen (Kurzschlussgefahr!)
- Zur Reinigung nur mit einem feuchten Tuch abreiben und danach gut abtrocknen
-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

Deckel, Alugussplatte und Röstaufsatz

- **Deckel, Alugussplatte** und **Röstaufsatz** mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel reinigen und danach gut abtrocknen.

Hinweise:

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



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

Zubehör

- **Spachtel** und **Teigverteiler aus Bambus** mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel reinigen und danach gut abtrocknen
- **Nicht in den Geschirrspüler geben!**





Aufbewahrung / Wartung



Aufbewahrung

Bei Nichtgebrauch des Gerätes immer den Netzstecker beidseitig ziehen.

Bewahren Sie das Gerät an einem trockenen und für Kinder unzugänglichen Ort auf. Wird das Gerät längere Zeit nicht benutzt, sollte es vor übermäßigem Staub, Schmutz oder Feuchtigkeit geschützt werden.

Deutsch

Wartung

Ausser einer gelegentlichen Funktionskontrolle benötigt der Multifunktionsofen keinerlei weitere Wartung.

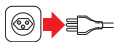
Wichtig: Bei Störungen, defektem Gerät oder Verdacht auf Defekt nach einem Sturz sofort Netzstecker ziehen.

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.





14 Entsorgung

Deutsch



- Ausgediente Geräte bei einer Verkaufsstelle zur kostenlosen, fachgerechten Entsorgung abgeben
- 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 Volt / 50 Hz
Nennleistung		600 Watt
Abmessungen	- ohne Griffe	ca. Ø 260 mm x 220 mm hoch
Länge Netzkabel		ca. 1 m
Gewicht Grundgerät	- mit Deckel, Röstaufsatz und Alugussplatte	ca. 2.65 kg
Materialien	- Gehäuse	Stahl, Email und Kunststoff
	- Deckel	Stahl, Email und Kunststoff
	- Röstaufsatz	Stahl, Email und Kunststoff
	- Grill-/Crêpeplatte	Aluguss, antihafbeschichtet
Volumen		ca. 500 g Gargut
Zulassung		CE / S+
M-Garantie		2 Jahre
Zubehör		Spachtel und Teigverteiler aus Bambus

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

MIGROS

MIGROS-GENOSSENSCHAFTS-BUND, CH-8031 Zürich





Four multi-fonctions 4 en 1 Roaster

15

Félicitations!

En achetant cet appareil, vous venez d'acquérir un appareil de qualité, fabriqué avec soin. Bien entretenu, cet appareil vous rendra de grands services pendant de nombreuses années.

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi avant la première utilisation et bien respecter les consignes de sécurité.

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

Français

Sommaire

	Page		Page
Consignes de sécurité	16	Nettoyage	26
A propos de ce mode d'emploi	17	Rangement / Entretien	27
Déballage	17	Problèmes	27
Eléments de l'appareil et de commande	18	Elimination	28
Fonctionnement	19	Données techniques	28
– Avant la 1ère mise en marche	19		
– Usages de l'appareil	19		
– Mise en place	20		
– Assemblage / Préchauffage	21		
– Utilisation comme four à marrons	22		
– Préparer des «Baked Potatoes»	23		
– Utilisation comme gril	24		
– Utilisation comme crêpière	25		
– Après utilisation	25		



16 Consignes de sécurité



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

- Lire entièrement le mode d'emploi et le conserver pour d'éventuels utilisateurs
- Ne jamais plonger l'appareil ou le cordon dans l'eau ou dans d'autres liquides (risque de décharge électrique)
- **Les enfants de 8 ans et plus et les personnes dont les capacités psychiques, sensorielles ou mentales ou dont les connaissances sont limitées, peuvent utiliser l'appareil à condition d'avoir été informés des risques inhérents à son utilisation. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Tenir l'appareil hors de portée des enfants de moins de 8 ans.**
- Ne brancher l'appareil qu'à une prise de terre (230 V / 50 Hz) avec une protection de 6 A
- Débrancher impérativement l'appareil:
 - avant de le déplacer
 - après utilisation
 - avant chaque nettoyage ou entretien
 - si les aliments brûlent
- 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. Débrancher l'appareil en saisissant la prise, mais ne tirez jamais sur le cordon
- Ne transportez ni ne tirez jamais l'appareil par le cordon
- Nous recommandons de brancher l'appareil à une prise avec disjoncteur différentiel (FI); en cas de doute, demander l'avis d'un spécialiste
- N'utilisez pas l'appareil:
 - en cas de problème
 - si le cordon est endommagé
 - s'il est tombé ou s'il est endommagéDans ce cas faites contrôler et réparer l'appareil par MIGROS-Service

- Pour choisir l'emplacement de l'appareil, vous devez respecter les points suivants:
 - placez l'appareil sur une surface sèche, stable, résistante à la chaleur et plane, et jamais directement sous une prise de courant; maintenir une distance minimum de 60 cm entre l'appareil et l'évier et le robinet
 - ne pas placer l'appareil sur ou sous un meuble de cuisine sensible à la chaleur ni à proximité des rideaux; maintenir une distance min. de 70 cm (l'appareil dégage de la vapeur chaude!)
 - maintenir l'appareil à au moins 10 cm de la paroi ou de tout autre objet, laisser un espace libre d'au moins 30 cm au-dessus de toute surface
 - l'appareil et le cordon ne doivent pas se trouver sur une surface chaude ou à proximité d'une flamme; maintenir une distance minimum de 50 cm
 - **ne pas le couvrir (risque d'incendie)**
 - n'utilisez l'appareil que dans des locaux secs et sans rallonge
 - ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation (risque de trébucher)
- L'appareil n'est destiné qu'à un usage domestique
- **Au cours de l'utilisation, certaines parties de l'appareil et les aliments cuits deviennent brûlants: ne pas toucher!**
- **Toujours saisir le couvercle, la grille et l'appareil de base par les poignées!**
- **Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance**
- **Ne jamais utiliser de charbon de bois ou autre combustible (risque d'incendie)**
- **Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne (risques de brûlure et de décharge électrique)**
- De la vapeur chaude peut s'échapper: risque de brûlures
- Ne pas poser d'objet sur l'appareil (risque d'incendie!)
- Avant de procéder au déplacement/nettoyage/entretien de l'appareil, il est impératif de le laisser refroidir complètement (risque de brûlures)
- Il est strictement interdit d'introduire un objet dans le corps de l'appareil ou d'en ouvrir le corps
- N'utiliser que des pièces d'origine



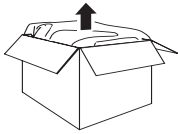
A propos de ce mode d'emploi

17

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 au verso de ce mode d'emploi).

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

Déballage



– **Sortir le four multi-fonctions et ses accessoires de l'emballage**

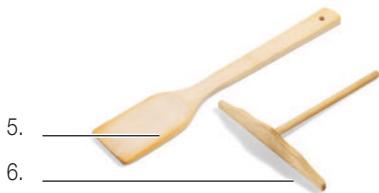
– **Veillez contrôler la présence des éléments suivants dans l'emballage:**

1. Couvercle avec poignée
2. Plaque en fonte d'aluminium (reversible)
3. Grille avec poignées
4. Appareil de base avec poignées
5. Spatule
7. T pour étaler la pâte

– **Laver soigneusement les accessoires à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle.** Nettoyer l'appareil de base avec un chiffon humide, puis l'essuyer

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

– **Détruire tous les sachets plastiques** qui peuvent être un jeu dangereux pour les enfants!



Conseil:

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

Français





18 Éléments de l'appareil et de commande

1. Couverture avec poignée
2. Plaque en fonte d'aluminium avec revêtement antiadhésif réversible pour crêpes (surface lisse) ou pour gril (avec rainures)
3. Grille à trous avec poignées
4. Résistance
5. Appareil de base avec poignées
6. Prise pour cordon/fiche d'alimentation (à l'arrière de l'appareil)
7. Interrupteur Marche/Arrêt et régulateur de température
8. Témoin de contrôle
9. Pieds (ne pas placer l'appareil sur une surface qui se raye ou craint la chaleur)
10. Spatule en bambou
11. T en bambou pour étaler la pâte à crêpes ou à tacos

Français





Avant la 1ère mise en marche

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

- *veillez à ce que les enfants ne puissent en aucun cas jouer avec l'appareil*
- ne jamais mettre d'objets sur l'appareil (risque d'incendie)
- ne pas le couvrir (risque d'incendie)
- ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne (risque de brûlure)
- *lorsque l'appareil fonctionne, les surfaces sont très chaudes: ne pas toucher!*
- toujours saisir le couvercle, la grille et l'appareil de base par les poignées!
- les marrons comme le pop corn peuvent éclater. Dans ce cas, mettre le régulateur de température sur «MIN» et débrancher l'appareil. Le laisser refroidir, puis enlever les marrons et nettoyer l'appareil
- ne nettoyer l'appareil qu'après l'avoir débranché et laissé refroidir complètement

Avant la première utilisation laver soigneusement les accessoires à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle, puis les essuyer soigneusement. Ne nettoyer l'appareil de base qu'avec un chiffon humide, puis l'essuyer (voir «Nettoyage» page 26).

Usages de l'appareil

Le four Mio Star «Roaster» est véritablement un appareil multi-fonctions! Grâce à lui, dégustez de délicieux marrons chauds ou de bonnes «Baked Potatoes». Si vous le désirez, préparez pour vous et vos amis, des petits mets grillés, d'excellentes crêpes et de bons tacos préparés sur la plaque gril.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre four multi-fonctions!



Important!

- L'appareil est réservé à un usage domestique

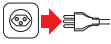




1. Mise en place

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

- **Débrancher l'appareil**
- Placez l'appareil sur une surface sèche, stable et plane, et jamais directement sous une prise de courant
- Ne pas placer l'appareil sur une surface qui craint la chaleur (ex. meuble laqué)
- L'appareil et le cordon ne doivent pas se trouver sur ou près d'une surface chaude (plaque de cuisson ou autres) ou à proximité d'une flamme; maintenir une distance minimum de 50 cm
- Ne pas placer l'appareil sur ou sous un meuble de cuisine sensible à la chaleur ou à proximité de rideaux; maintenir une distance minimum de 70 cm (l'appareil dégage de la vapeur chaude!)
- Ne pas couvrir l'appareil (risque d'incendie)
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux secs et sans rallonge
- Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation (risque de trébucher!)
- **Tenir le four hors de portée des enfants.** Les enfants ne sont pas conscients des dangers que peuvent représenter les appareils électroménagers!
- Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance



2. Assemblage / Préchauffage

- Débrancher l'appareil
- Tourner l'interrupteur Marche/Arrêt sur «MIN» (éteint)
- Placer la grille perforée sur l'appareil de base (pour marrons chauds ou «Baked Potatoes») puis placer le couvercle, **ou**
- Placer la plaque en fonte d'aluminium sur l'appareil de base (pour gril ou crêpes) puis mettre le couvercle

- Insérer tout d'abord la fiche dans la prise de l'appareil (à l'arrière) puis relier le cordon d'alimentation à une prise électrique (230 V). L'appareil est prêt à fonctionner
- Tourner le régulateur de température dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position «GRILL» et laisser l'appareil préchauffer pendant 5 à 10 minutes env. (le témoin de contrôle reste allumé)

Français



Recommandations:

- Préchauffer l'appareil sans aliments
- Lors de la première utilisation il peut se dégager une légère fumée, c'est pour cette raison qu'il faut une bonne aération



Interrupteur Marche/Arrêt et régulateur de température

Allumer et éteindre et régler la température

Régler la température à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt:

- : Tourner le régulateur de température dans le sens des aiguilles d'une montre sur la position «ROAST»= haute température pour griller les marrons, «GRILL» = la température la plus élevée pour rôtir, griller ou cuire des aliments
- : Tourner le régulateur de température dans le sens contraire des aiguilles d'une montre sur la position «MIN»= minimum

Important, l'appareil n'est complètement éteint que lorsqu'il est débranché





22 Fonctionnement

Français



3. Utilisation en tant que four à marrons chauds

- Placer la **grille perforée** sur l'appareil de base, puis placer le couvercle
- Préchauffer l'appareil pendant 5 à 10 minutes env. (régulateur sur la position «GRILL»). Le témoin de contrôle reste allumé

- Inciser les marrons sur leur côté bombé à l'aide d'un couteau pointu.
Conseil: lorsque c'est la saison des marrons, vous trouvez des couteaux spécial marrons à lame courte dans votre MIGROS
- Une fois l'appareil préchauffé, soulever le couvercle en le prenant par la poignée et placer environ 500 g de marrons sur la grille (la partie plate en dessous)
- Refermer le couvercle et laisser cuire les marrons 15 à 20 minutes environ (position «ROAST»)
- Pendant la cuisson, remuer plusieurs fois les marrons à l'aide de la spatule jusqu'à ce que leur peau éclate

Recommandations:

- **Préchauffer l'appareil sans marrons**
- Ne pas utiliser de graisse/huile
- **Attention, lorsque l'appareil fonctionne, ses divers éléments et les aliments cuits sont très chauds: ne pas toucher!**
- **Les marrons peuvent éclater comme le pop corn.** Dans ce cas, mettre le régulateur de température sur «MIN» et débrancher l'appareil. Le laisser refroidir, puis enlever les marrons et nettoyer l'appareil
- Ne jamais ajouter d'eau pour la cuisson





4. Préparer des «Baked Potatoes»

- Placer la **grille perforée** sur l'appareil de base, puis placer le couvercle
- Préchauffer l'appareil pendant 5 à 10 minutes env. (régulateur sur la position «**GRILL**»). Le témoin de contrôle reste allumé
- Nettoyer, puis sécher de petites pommes de terre (elles doivent être de la même grosseur). Puis les envelopper dans du papier d'aluminium
- Une fois l'appareil préchauffé, soulever le couvercle en le prenant par la poignée et placer les pommes de terre sur la grille. Les répartir de façon régulière
- Refermer le couvercle et laisser cuire les pommes de terre 20 à 30 minutes environ (position «**GRILL**»)
- Pendant la cuisson, remuer plusieurs fois les pommes de terre à l'aide de la spatule

Français



Recommandations:

- **Préchauffer l'appareil sans pommes de terre**
- Ne pas utiliser de graisse/huile
- **Attention, lorsque l'appareil fonctionne, ses divers éléments et les aliments cuits sont très chauds: ne pas toucher!**
- Ne jamais ajouter d'eau pour la cuisson
- **Conseil:** accompagner de sauce à la crème acidulée puis servir





24 Fonctionnement

Français



5. Utilisation en tant que grill

- Placer la **plaque en fonte d'aluminium** sur l'appareil de base (rainures au-dessus), puis placer le couvercle
- Préchauffer l'appareil pendant 5 à 10 minutes env. (régulateur sur la position «GRILL»). Le témoin de contrôle reste allumé
- Une fois l'appareil préchauffé, soulever le couvercle en le prenant par la poignée et placer les aliments à griller (position «GRILL»)
- Tourner les aliments avec une pince ou une fourchette à grill

Attention!

- **Préchauffer l'appareil sans aliments**
- **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**
- **Attention, lorsque l'appareil fonctionne, ses divers éléments et les aliments cuits sont très chauds: ne pas toucher!**

Conseils Grill:

- Mettre **un peu** d'huile sur du papier de cuisine et huiler légèrement la plaque grill; 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





6. Fonction crêpière

- Placer la **plaque en fonte d'aluminium** sur l'appareil de base (rainures en dessous), puis mettre le couvercle
- Préchauffer l'appareil pendant 5 à 10 minutes env. (régulateur sur la position «GRILL»). Le témoin de contrôle reste allumé
- Préparer la pâte à crêpes selon la recette

- Une fois l'appareil préchauffé, soulever le couvercle en le prenant par la poignée et étaler la pâte à crêpes sur la plaque à l'aide du T
- Tourner la crêpe peu de temps après

Recommandation:

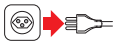
- **Préchauffer l'appareil sans pâte**
- Il est possible d'utiliser un peu d'huile/graisse
- **Attention, lorsque l'appareil fonctionne, ses divers éléments et les aliments cuits sont très chauds: ne pas toucher!**
- Vous pouvez ainsi préparer des omelettes, pancakes, tortillas ou tacos

7. Après utilisation

- Mettre l'**interrupteur Marche/Arrêt** sur «MIN» (=éteint) (tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée). Le témoin de contrôle s'éteint



Interrupteur Marche/Arrêt et régulateur de température

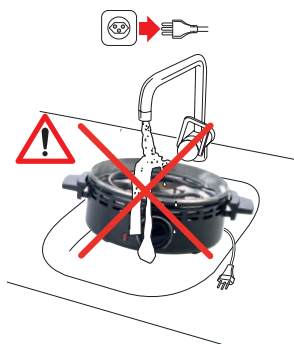


- **Important: éteindre l'appareil en le débranchant**
- Bien laisser refroidir l'appareil

Important!

- Pour des raisons d'hygiène, nettoyer l'appareil **après chaque usage** (voir «Nettoyage» page 26)





Appareil de base

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

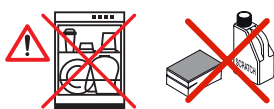
- Retirer la fiche de la prise de courant des deux côtés avant de nettoyer l'appareil et le laisser complètement refroidir
- Ne jamais plonger l'**élément de base avec la résistance** dans l'eau et ne pas nettoyer sous l'eau courante (risque de court-circuit!)
- Pour le nettoyer, n'utiliser qu'un chiffon humide et ensuite bien l'essuyer
- **Ne pas utiliser d'accessoires ni de détergents abrasifs pour effectuer le nettoyage**

Couvercle, plaque en fonte d'aluminium et grille

- Nettoyer **couvercle, plaque en fonte d'aluminium et grille** avec un détergent courant 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



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

Accessoires

- Nettoyer la **spatule et le T en bambou** pour étaler la pâte avec un détergent courant et bien les essuyer



- **Ne pas les laver en lave-vaisselle!**



Rangement

Si l'appareil doit rester longtemps sans servir, débranchez-le des deux côtés.

Rangez-le dans un endroit sec, propre et hors de portée des enfants. Si l'appareil reste longtemps sans servir, protégez-le de la poussière, de la saleté et de l'humidité excessives.

Entretien

A l'exception de contrôles occasionnels du fonctionnement, le four multi-fonctions ne nécessite aucun entretien particulier.

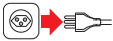
Important: en cas de panne de l'appareil, de défaut ou d'éventuel dommage suite à une chute, débrancher immédiatement l'appareil.

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 fiche de la prise de courant.





28 Elimination



- Tout appareil hors d'usage peut être éliminé gratuitement dans un point de vente pour une élimination conforme
- Éliminez 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 de réseau		230 Volt / 50 Hz
Puissance		600 watts
Dimensions	- sans poignées	env. Ø 260 mm x 220 mm H
Longueur cordon d'alimentation		env. 1 m
Poids de l'appareil de base	- avec couvercle, grille et plaque en fonte d'aluminium	env. 2.65 kg
Matériaux	- corps de l'appareil	acier, émail et plastique
	- couvercle	acier, émail et plastique
	- grille	acier, émail et plastique
	- plaque gril/crêpes	aluminium, revêtement antiadhésif
Volume		env. 500 g d'aliments
Homologation		CE / S+
M-garantie		2 ans
Accessoires		spatule et T étale-crêpe en bambou

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

MIGROS

FÉDÉRATION DES COOPÉRATIVES MIGROS, CH-8031 Zurich





Fornello multifunzione 4 in 1 Roaster

29

Congratulazioni!

Con questo apparecchio avete acquistato un prodotto di qualità, fabbricato con grande cura. Con una manutenzione adeguata vi fornirà per anni ottime prestazioni.

Prima della messa in funzione iniziale è importante leggere attentamente le presenti istruzioni d'uso e di osservare attentamente le avvertenze di sicurezza.

Le persone che non conoscono a fondo queste istruzioni d'uso, non sono autorizzate all'uso dell'apparecchio.

Indice

	pag.		pag.
Avvertenze di sicurezza	30	Pulizia	40
A proposito delle istruzioni d'uso	31	Custodia / Manutenzione	41
Disimballaggio	31	Guasti	41
Elenco delle parti e degli elementi di comando	32	Smaltimento	42
Messa in funzione	33	Dati tecnici	42
- Prima della messa in funzione iniziale	33		
- Impiego	33		
- Collocazione	34		
- Montaggio / Preriscaldamento	35		
- Preparazione di caldarroste	36		
- Preparazione di patate al cartoccio	37		
- Preparazione di alimenti grigliati	38		
- Preparazione di crêpes	39		
- Dopo l'utilizzo	39		

Italiano



30 Avvertenza di sicurezza



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

- Leggere completamente le istruzioni d'uso e consegnarle ad ogni eventuale altro utente
 - Non immergere mai l'apparecchio di base né il cavo elettrico in acqua o in altri liquidi (pericolo di scossa elettrica)
 - **Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni o da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, solo se sono state istruite in merito all'uso sicuro dell'apparecchio e abbiano compreso i rischi che ne possono derivare. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Tenere questo apparecchio lontano dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni**
 - Mettere in funzione l'apparecchio allacciandolo esclusivamente ad una presa di corrente con messa a terra (230 V / 50 Hz) con una protezione di 6 A
 - Staccare assolutamente la spina:
 - prima di spostare l'apparecchio
 - dopo l'utilizzo
 - prima della pulizia o della manutenzione
 - se bruciano gli alimenti
 - Non lasciar pendere il cavo su angoli o spigoli, né incarstrarlo. Non appoggiare né far pendere il cavo su oggetti roventi; 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 ad una presa con interruttore differenziale (FI). In caso di dubbio, consultare uno specialista
 - Non utilizzare l'apparecchio:
 - in caso di guasto
 - in caso di cavo danneggiato
 - in caso di caduta o di altri danneggiamenti
- Se questo dovesse succedere, far sempre controllare e riparare l'apparecchio presso MIGROS-Service

- Per scegliere il luogo dove collocare l'apparecchio attenersi ai seguenti punti:
 - collocare l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile, resistente al calore e piana, non direttamente sotto una presa di corrente; mantenere una distanza minima di 60 cm da lavandini e rubinetti
 - non collocare l'apparecchio sopra o sotto mobili di cucina infiammabili, deformabili oppure nelle vicinanze di tendaggi. Mantenere una distanza minima di 70 cm (fuoriuscita di vapore)
 - mantenere una distanza minima di 10 cm dalla parete e da altri oggetti e 30 cm da superfici sovrastanti
 - **non coprire l'apparecchio (pericolo d'incendio)**
 - non collocare l'apparecchio o il cavo su superfici roventi o nelle vicinanze di fiamme libere; mantenere una distanza minima di 50 cm
 - utilizzare l'apparecchio soltanto in locali asciutti e senza prolunga
 - non lasciar pendere il cavo (rischio di inciampare)
- L'apparecchio è destinato soltanto ad uso privato
- ***Durante l'utilizzo alcune parti dell'apparecchio scottano: non toccare!***
- ***Tenere il coperchio, l'accessorio per arrostitore e l'apparecchio di base sempre e soltanto per le maniglie!***
- **Non lasciare incustodito l'apparecchio in funzione**
- **Non utilizzare carbonella o altri combustibili (pericolo d'incendio)**
- **Non spostare mai l'apparecchio mentre è in funzione (pericolo di scossa elettrica e di ustioni)**
 - Fuoriuscita di vapore caldo: pericolo di ustioni
 - Non appoggiare oggetti sull'apparecchio (pericolo d'incendio!)
 - Prima di uno spostamento/pulizia/manutenzione dell'apparecchio lasciarlo raffreddare completamente (pericolo di ustioni)
 - È rigorosamente vietato intervenire sull'apparecchio con qualsiasi oggetto o aprirne il corpo
- Utilizzare soltanto pezzi di ricambio originali





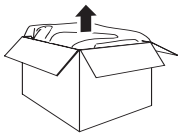
A proposito delle istruzioni d'uso

31

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, contattare 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 dall'imballaggio il fornello multifunzione e gli accessori

– Controllare che le parti seguenti siano presenti nell'imballaggio:

1. Coperchio con pomello
2. Piastra in alluminio fuso (girevole)
3. Accessorio per arrostitire con maniglie
4. Apparecchio di base con maniglie
5. Spatola
6. Palettina stendi pastella per crêpes

– Con un normale detersivo lavare accuratamente gli accessori. Pulire l'apparecchio di base con un panno umido e asciugare bene

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

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

Suggerimento:

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

Italiano





32 Elenco delle parti e degli elementi di comando

1. Coperchio con pomello
2. Piastra in alluminio fuso con rivestimento antiaderente; girevole; per crêpes (superficie liscia) o per grigliare (con scanalature grill)
3. Accessorio bucherellato per arrostitire, con maniglie
4. Elemento riscaldante
5. Apparecchio di base con maniglie
6. Presa per spina/cavo di collegamento (lato posteriore dell'apparecchio)
7. Interruttore rotante acceso/spento e termostato regolabile
8. Spia di controllo
9. Piedini (non appoggiare l'apparecchio direttamente su superfici delicate o sensibili al calore)
10. Spatola in bambù
11. Palettina in bambù per crêpes e tacos

Italiano





Prima della messa in funzione iniziale

Prestare attenzione al fatto che l'uso inappropriato della corrente elettrica può essere fatale. Leggere quindi le avvertenze di sicurezza a pagina 30 e osservare le seguenti misure di sicurezza:

- *Badare che i bambini non abbiano l'occasione di giocare con l'apparecchio*
- Non mettere oggetti sull'apparecchio (pericolo di incendio)
- Non coprire l'apparecchio (pericolo di incendio)
- Non spostare mai l'apparecchio quando è in funzione (pericolo di ustioni)
- *Durante il funzionamento le superfici sono molto calde: non toccare!*
- *Tenere il coperchio, l'accessorio per arrostitire e l'apparecchio di base sempre e soltanto per le maniglie!*
- Le castagne possono scoppiare come pop corn. Se questo è il caso, ruotare il regolatore della temperatura su «MIN» e staccare la spina dalla presa di corrente. Lasciar raffreddare l'apparecchio. Eliminare i resti di castagne/pulire l'apparecchio
- Eseguire la pulizia soltanto dopo aver estratto la spina dalla presa e aver lasciato raffreddare completamente l'apparecchio

Prima dell'uso iniziale, lavare con cura gli accessori con acqua calda e un po' di detersivo, quindi asciugare bene. Il corpo dell'apparecchio va pulito soltanto con un panno umido e poi asciugato (vedi «Pulizia» pagina 40).

Impiego

Il fornello Mio Star «Roaster» è un autentico apparecchio multifunzione! In piacevole compagnia gustatevi le caldarroste o le patate al cartoccio; o forse preferite prepararvi gustose specialità alla griglia o deliziose crêpes e tacos con la piastra antiaderente?

Buon appetito e buon divertimento con il vostro fornello multifunzione!



Importante!

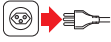
- L'apparecchio è destinato soltanto ad uso privato



1. Collocazione

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

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Collocare l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile, resistente al calore e piana, non direttamente sotto una presa di corrente
- Non appoggiare l'apparecchio su superfici sensibili al calore (ad es. mobili laccati)
- Non mettere l'apparecchio e il cavo sopra o vicino a superfici roventi (piastre della stufa, ecc.) oppure in vicinanza di fiamme libere. Mantenere una distanza minima di 50 cm
- Non appoggiare l'apparecchio su superfici delicate sopra o sotto a mobili di cucina infiammabili, deformabili né vicino ai tendaggi. Mantenere una distanza minima di 70 cm (fuoriuscita di vapore!)
- Non coprire l'apparecchio (pericolo di incendio)
- Utilizzare unicamente in locali asciutti e senza prolunga
- Non lasciar penzolare il cavo elettrico (pericolo d'inciampare!)
- **Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.** I bambini non sono in grado di riconoscere i pericoli legati agli elettrodomestici!
- Non lasciare incustodito l'apparecchio in funzione



2. Montaggio / Preriscaldamento

- **Estrarre la spina**
- Girare l'interruttore rotante acceso/spento su «**MIN**» (=spento)
- Appoggiare l'**accessorio per arrostitire** (per caldarroste o patate al cartoccio) **oppure**
- la **piastra in alluminio fuso** (per grill o crêpes) sull'apparecchio di base e chiudere con il coperchio

- Dapprima inserire la spina del cavo di collegamento nella presa sull'apparecchio (lato posteriore) e collegare il cavo alla presa di corrente (230 V). L'apparecchio è ora pronto all'uso
- Girare il termoregolatore in senso orario su «**GRILL**» e preriscaldare l'apparecchio per ca. 5-10 minuti (la spia di controllo è accesa in modo permanente)

Italiano



Note:

- **Preriscaldare l'apparecchio senza alimenti**
- Alla messa in funzione iniziale è normale una leggera emissione di fumo; arieggiare a sufficienza



Interruttore rotante acceso/spento e termostato regolabile

Accensione/spengimento e regolazione della temperatura

Tramite l'interruttore rotante acceso/spento regolare la temperatura:

- : girare in senso orario su «**ROAST**»= temperatura alta per arrostitire le castagne, «**GRILL**»= temperatura massima per arrostitire, grigliare o cuocere gli alimenti

- : girare in senso antiorario su «**MIN**»= temperatura minima

Importante: l'apparecchio è completamente spento unicamente quando la spina è staccata dalla presa di corrente





Italiano



3. Preparazione di caldarroste

- Appoggiare l'**accessorio per arrostire** sull'apparecchio di base e chiudere con il coperchio
- Preiscaldare l'apparecchio per ca. 5-10 minuti (ruotare l'interruttore su «**GRILL**»). La spia di controllo è accesa in modo permanente

- Con un coltello affilato incidere le castagne sulla parte curva (da una parte all'altra).

Suggerimento: durante la stagione delle castagne, presso la vostra MIGROS, sono in vendita degli appositi coltelli per incidere le castagne con una lama corta

- Dopo il preriscaldamento sollevare il coperchio prendendolo per il pomello e mettere ca. 500 g di castagne nell'accessorio per arrostire con la parte piatta verso il basso
- Cuocere le castagne per ca. 15-20 min. tenendo chiuso il coperchio (su «**ROAST**»)
- Girare le castagne di tanto in tanto con l'apposita spatola fino a quando si schiudono

Note:

- **Preriscaldare l'apparecchio senza castagne**
- Non utilizzare grasso/olio
- **Attenzione: durante l'utilizzo alcune parti dell'apparecchio e gli alimenti cotti sono bollenti: non toccare!**
- **Le castagne possono scoppiare** come pop corn. Se questo è il caso, ruotare il regolatore della temperatura su «**MIN**» e staccare la spina dalla presa di corrente. Lasciar raffreddare l'apparecchio. Eliminare i resti di castagne/pulire l'apparecchio
- Mai aggiungere acqua per la cottura



4. Preparazione di patate al cartoccio

- Appoggiare l'**accessorio per arrostire** sull'apparecchio di base e chiudere con il coperchio
- Preriscaldare l'apparecchio per ca. 5-10 minuti (ruotare l'interruttore su «**GRILL**»). La spia di controllo è accesa in modo permanente
- Lavare e asciugare alcune patate non troppo grandi (dimensioni uniformi) e in seguito avvolgerle con un pezzo di foglio d'alluminio
- Dopo il preriscaldamento sollevare il coperchio prendendolo per il pomello e mettere le patate nell'accessorio per arrostire distribuendole uniformemente
- Cuocere le patate per ca. 20-30 min. tenendo chiuso il coperchio (su «**GRILL**»)
- Girare le patate di tanto in tanto con l'apposita spatola



Note:

- **Preriscaldare l'apparecchio senza patate**
- Non utilizzare grasso/olio
- **Attenzione: durante l'utilizzo alcune parti dell'apparecchio e gli alimenti cotti sono bollenti: non toccare!**
- Mai aggiungere acqua per la cottura
- **Suggerimento:** servire con salsa a base di panna acida



5. Preparazione di alimenti grigliati

- Appoggiare la **piastra in alluminio fuso** (scanalature verso l'alto) sull'apparecchio di base e chiudere con il coperchio
- Preriscaldare l'apparecchio per ca. 5-10 minuti (ruotare l'interruttore su «GRILL»). La spia di controllo è accesa in modo permanente
- Dopo il preriscaldamento sollevare il coperchio prendendolo per il pomello e appoggiare gli alimenti sulla piastra (posizione «GRILL»)
- Girare gli alimenti con una pinza da grill o una forchetta

Note:

- *Preriscaldare l'apparecchio senza alimenti*
- *Onde evitare danni al rivestimento antiaderente, non tagliare sulla piastra del grill né grattare con oggetti affilati (coltelli, forchette, ecc.)*
- **Attenzione: durante l'utilizzo alcune parti dell'apparecchio e gli alimenti cotti sono bollenti: 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





6. Preparazione di crêpes

- Appoggiare la **piastra in alluminio fuso** (scanalature verso il basso) sull'apparecchio di base e chiudere con il coperchio
- Preriscaldare l'apparecchio per ca. 5-10 minuti (ruotare l'interruttore su «GRILL»). La spia di controllo è accesa in modo permanente
- Preparare la pasta per le crêpes secondo ricetta

- Dopo il preriscaldamento sollevare il coperchio prendendolo per il pomello e distribuire uno strato sottile di pastella sulla piastra con l'apposita palettina
- Dopo un breve momento girare la crêpe

Note:

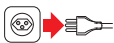
- **Preriscaldare l'apparecchio senza pasta**
- Utilizzare poco grasso/olio
- **Attenzione: durante l'utilizzo alcune parti dell'apparecchio e gli alimenti cotti sono bollenti: non toccare!**
- Allo stesso modo è possibile preparare omelette, pancakes, tortillas o tacos

7. Dopo l'utilizzo

- Ruotare l'**interruttore acceso/spento** su «MIN» (=spento) ruotando in senso antiorario fino all'arresto. La spia di controllo si spegne



Interruttore rotante acceso/spento su «MIN» (=spento)



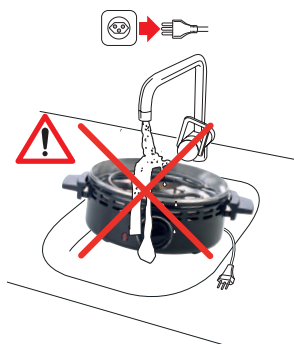
- **Importante: spegnere l'apparecchio estraendo la spina**
- Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio



Importante!

- Per motivi igienici pulire l'apparecchio **dopo ogni impiego** (vedi «Pulizia» pagina 40)





Corpo dell'apparecchio

Pulire l'apparecchio dopo ogni impiego affinché non restino attaccati residui alimentari.

- Prima della pulizia, estrarre la spina da ambedue le parti e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio
- Non immergere mai nell'acqua il **corpo dell'apparecchio con la resistenza** né lavarlo sotto l'acqua corrente (pericolo di corto circuito!)
- Pulire il corpo dell'apparecchio soltanto con un panno umido, quindi asciugare bene

- *Non utilizzare oggetti per la pulizia né detersivi abrasivi*

Italiano



Coperchio, piastra in alluminio fuso e accessorio per arrostire

- Lavare **coperchio, piastra in alluminio fuso e accessorio per arrostire** 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



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

Accessori

- Lavare la **spatola** e la **palettina stendi pastella per crêpes in bambù** con un comune detersivo, quindi asciugare



- *Non mettere in lavastoviglie!*



Custodia

In caso di inutilizzo dell'apparecchio, estrarre la spina da ambedue le parti.

Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto, fuori dalla portata dei bambini. Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo, è necessario proteggerlo dalla polvere eccessiva, dallo sporco e dall'umidità.

Manutenzione

Ad eccezione di un controllo occasionale delle sue funzioni, il fornello multifunzione non necessita di un'ulteriore manutenzione.

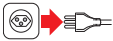
Importante: in caso di guasto, di apparecchio difettoso e di sospetto di guasto in seguito a una caduta, estrarre immediatamente la spina dalla presa di corrente.

Guasti



Le riparazioni dell'apparecchio devono essere eseguite unicamente presso MIGROS-Service. Le riparazioni effettuate da personale non specializzato, o con pezzi di ricambio non 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.



42 Smaltimento



- Consegna gratuita degli apparecchi non più in uso presso ogni punto vendita per un corretto smaltimento
- Smaltire immediatamente gli apparecchi con guasti pericolosi e assicurarsi che non possano più essere utilizzati
- Non gettare tra i rifiuti domestici (protezione dell'ambiente!)

Dati tecnici

Tensione nominale		230 Volt / 50 Hz
Potenza nominale		600 Watt
Dimensioni	- maniglie escluse	ca. Ø 260 mm x altezza 220 mm
Lunghezza cavo di alimentazione		ca. 1 m
Peso apparecchio di base	- con coperchio, accessorio per arrostitore e piastra in alluminio fuso	ca. 2.65 kg
Materiali	- corpo dell'apparecchio	acciaio, smalto e materiale sintetico
	- coperchio	acciaio, smalto e materiale sintetico
	- accessorio per arrostitore	acciaio, smalto e materiale sintetico
	- piastra grill/crêpes	alluminio, rivestimento antiaderente
Volume		ca. 500 g alimenti da cuocere
Approvato da		CE / S+
M-Garanzia		2 anni
Accessori		spatola e palettina stendi pastella in bambù

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

MIGROS

FEDERAZIONE DELLE COOPERATIVE MIGROS, CH-8031 Zurigo



Annotazioni

43

Italiano









Garantie | Garantie | Garanzia



2 Jahre M-Garantie 2 ans M-garantie 2 anni M-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 Garantiespruch hinfällig.

MIGROS garantit, pour la durée de deux ans à partir de la date d'achat, le fonctionnement correct de l'objet acquis et son absence de défauts | MIGROS peut choisir la modalité d'exécution de la prestation de garantie entre la réparation gratuite, le remplacement par un produit équivalent ou le remboursement du prix payé | Toutes les autres prétentions sont exclues | La garantie n'inclut pas l'usure normale, ni les conséquences d'un traitement non approprié, ni l'endommagement par l'acheteur ou un tiers, ni les défauts dus à des circonstances extérieures | La garantie n'est valable que si les réparations ont exclusivement été effectuées par le service après-vente MIGROS ou par les services autorisés par MIGROS | Nous vous prions de bien vouloir conserver soigneusement le certificat de garantie ou le justificatif de l'achat (quittance, facture) | Sans celui-ci aucune réclamation ne sera admise.

La MIGROS si assume per due anni, a partire dalla data d'acquisto, la garanzia per il funzionamento efficiente e l'assenza di difetti dell'oggetto in suo possesso | La MIGROS può scegliere se eseguire la prestazione di garanzia attraverso la riparazione gratuita, la sostituzione del prodotto con uno di uguale valore o il rimborso del prezzo d'acquisto dello stesso. Ogni altra pretesa è esclusa | Non sono compresi nella garanzia i guasti dovuti a normale usura, uso inadeguato o danni provocati dal proprietario o da terze persone, oppure derivanti da cause esterne | L'obbligo di garanzia è valido soltanto all'esplicita condizione, che si ricorra unicamente al servizio dopo vendita MIGROS o ai servizi autorizzati | Per favore conservi il certificato di garanzia oppure il giustificativo d'acquisto (scontrino, fattura) | Con la sua perdita si estingue ogni diritto di garanzia.

© weinzier.ch

MIGROS Service

Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegen-
genommen.

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

Gli articoli che necessitano un servizio
manutenzione o una riparazione posso-
no essere depositati in ogni punto ven-
dita.



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:

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: 0848 84 0848 du lundi au vendredi de 8h à 18h30, samedi de 8h30 à 17h30

(8 cts/min. de 8 h à 17 h, 4 cts/min. de 17 h à 18 h 30 et samedi).

www.migros.ch/contact

Avete altre domande? L'M-Infoline rimane volentieri a vostra disposizione per ulteriori informazioni: 0848 84 0848 dal lunedì al venerdì dalle 08.00 alle 18.30 e il sabato dalle 08.30 alle 17.30

(8 cent./min. dalle 8.00 alle 17.00, 4 cent./min. dalle 17.00 alle 18.30 e sabato).

www.migros.ch/contatto

Art. 7173.791 | Änderungen vorbehalten | Sous réserve de modifications | Con riserva di modifiche | V01/22/12

