

MIO★STAR



BRICELET & WAFFLE 760

2 in 1 Bricelet und Waffeleisen
2 en 1 Fer à bricelet et gaufres
2 in 1 Piastra per bricelet e cialde



Mio Star BRICELET & WAFFLE 760

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	17
Hinweise zu dieser Anleitung	5	- Gehäuse und Bedienteil	17
Auspacken	5	- Antihaft-Backplatten	17
Übersicht der Geräte- und Bedienteile	6	- Holzspachtel, Rund- und Cornetholz	18
Inbetriebnahme	7	Aufbewahrung / Wartung	18
- Vor der ersten Inbetriebnahme	7	Störungen	19
- Verwendungszweck	7	Entsorgung / Recycling	19
- Aufstellen	8	Konformität C€	20
- Brezzelteig zubereiten	8	Technische Daten	21
- Einsetzen/Austauschen der Backplatten	9		
- Antihaft-Backplatten vorheizen	9		
- Brezzelteig backen; Flüssigteig	10		
- Backen von festem Teig	10		
- Anwendungstipps	11		
- Backen von Waffeln	11		
- Nach dem Backen	12		
Rezepte	13		

Wussten Sie schon?

Unter www.migros-service.ch finden Sie eine grosse Auswahl an Zubehör und Ersatzteilen. Somit können Sie die Lebenszeit Ihres Gerätes deutlich verlängern.

Einfach die Produktbezeichnung oder Artikel-Nr. des Gerätes ins Suchfeld eingeben und das gewünschte Ersatzteil / Zubehör bestellen.

1

Sicherheitshinweise

Deutsch



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

Geben Sie das Gerät nur zusammen mit dieser Bedienungsanleitung an eine dritte Person.

- ⚠️ **WARNUNG!** Bitte alle Sicherheits- und anderen Hinweise vor Gebrauch durchlesen. Bei Nichtbeachtung besteht Stromschlag-, Brand- und/oder Verletzungsgefahr!
- Bedienungsanleitung vollständig durchlesen und für Nachbenutzer aufbewahren
- ⚠️ **WARNUNG! Gerät und Kabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen. Stromschlag-, Brand- und/oder Verletzungsgefahr!**
- Personen, einschliesslich Kinder, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen
- Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen, es nicht umstossen oder am Kabel herunterziehen können. Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben
- Reinigung und die Wartung durch den Benutzer dürfen nicht durch Kinder vorgenommen werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre oder älter und beaufsichtigt
- Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern jünger als 8 Jahre fernzuhalten
- Das Gerät darf nur an einer geerdeten Steckdose (220-240 V / 50/60 Hz) mit einer Absicherung von 6 A betrieben werden
- Den Netzstecker unbedingt ziehen:
 - vor jeder Umplatzierung des Gerätes
 - vor jeder Reinigung
 - nach jedem Gebrauch
- **ACHTUNG!** Das Netzkabel darf nie über Ecken oder Kanten herunterhängen oder gar eingeklemmt werden. Netzkabel nicht über heisse Gegenstände legen oder hängen sowie vor Öl schützen
- **ACHTUNG!** Während des Betriebs darf das Netzkabel nicht auf dem Gerät liegen

Sicherheitshinweise

- 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
- ACHTUNG! 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 und ebene Standfläche und nicht direkt unter eine Steckdose stellen. Mindestabstand von 60 cm zu Spülbecken und Wasserhahn einhalten
 - ACHTUNG! Stellen Sie das Gerät nicht auf oder unter entflammbare, schmelzbare Vorrichtungen und Küchenvorbauten. Dampfaustritt!
 - Gerät auf eine wärmefeste Unterlage und nicht direkt auf lackierte Möbel stellen
 - Gerät nie in die Nähe von brennbaren Materialien (z.B. Vorhängen) oder nicht wärmefesten Gegenständen (z.B. Kerzen, Dekorationen) stellen. Mindestabstand von 50 cm unbedingt einhalten
 - Gerät und Netzkabel nicht auf heisse Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
 - Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
 - ⚠ **VORSICHT!** Kabel nicht herunterhängen lassen. Stolpergefahr!
 - ⚠ **VORSICHT! Gerät während des Betriebs oder solange Gerät, Backplatten und Backgut noch heiss sind, nicht verrücken. Verbrennungsgefahr!**
 - Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt
 - Das Bretzeleisen darf nur unter Aufsicht bedient werden

Sicherheitshinweise

Deutsch

- ⚠ **VORSICHT!** Während des Betriebs werden Oberflächen und Backplatten heiss. Nicht berühren! Verbrennungsgefahr!
- ⚠ **VORSICHT!** Während des Betriebs entweicht zwischen den Backplatten heisser Dampf! Verbrühungsgefahr!
- Bretzeleisendeckel immer nur am Griff halten
- ⚠ **WARNUNG!** Bretzeleisen nicht abdecken, nicht zum Trocknen von Wäschestücken oder zum Auftauen von Lebensmitteln benutzen
- Vor dem Versorgen, Bretzeleisen komplett abkühlen lassen
- Nach jedem Gebrauch den Netzstecker ziehen
- Das Eindringen in das Gehäuse mit irgendwelchen Gegenständen sowie das Öffnen des Gehäuses ist strengstens verboten
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile
- **ACHTUNG!** Gerät nicht mit Zeitschaltuhren («Timer»), geschalteten Steckdosenleisten, Verlängerungskabeln und Mehrfachsteckern etc. verwenden. Brandgefahr!

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.

Deutsch

Auspacken

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

Tipp:

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

Übersicht der Geräte- und Bedienteile

Deutsch



1. Gehäuseoberseite/Deckel
 ⚠ VORSICHT! Heiss. Nicht berühren.
 Verbrennungsgefahr!

2. Kontrolllampe (rot/grün):
rot, während des Aufheizvorgangs,
grün, bei Erreichen der richtigen
 Backtemperatur

3. Verriegelung

4. Cornetholz

5. Holzspachtel

6. Rundholz

7. Bricelet-Backplatten (antihafbeschichtet
 und auswechselbar)

8. Haltenasen

9. Bedienungshgriff

10. Entriegelungsknopf für Backplatten (zur
 Mitte schieben)

11. Waffel-Backplatten (antihaf und auswech-
 selbar)

12. Scharnier

13. Kabelaufwicklung (Unterseite)

Optionale Backplatten (2er Sets):

14. Sandwich-Backplatten (Art. 9000039685)

15. Nutty Maker-Backplatten (Art. 9000039686)

16. Donut-Backplatten (Art. 9000039687)

17. Samosa-Backplatten (Art. 9000039688)

18. Cookies-Backplatten (Art. 9000039689)



Vor der ersten Inbetriebnahme

WARNUNG! 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
- Gerät nur in trockenen Räumen verwenden
- **VORSICHT!** Die Backplatten und Teile des Gehäuses werden sehr heiss. Nicht berühren! Verbrennungsgefahr!
- Nach Gebrauch Netzstecker ziehen und Gerät vollständig abkühlen lassen
- Das Reinigen darf nur nach dem Ziehen des Netzsteckers und nach dem vollständigen Abkühlen erfolgen

Vor dem ersten Gebrauch

- Holzspachtel, Rund- und Cornetholz mit warmem Wasser und etwas Spülmittel abwaschen und gut trocknen lassen. Das Gerätegehäuse sowie die Antihaft-Backplatten dürfen nur mit einem angefeuchteten Tuch abgewischt werden. Danach trockenreiben
- Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, ist möglicherweise die unsichtbare Schutzschicht auf den Backflächen noch vorhanden. Betreiben Sie daher das Gerät für einige Minuten ohne Lebensmittel, damit die aufgetragene Schutzschicht einbrennen kann
- Dies kann zu einer geringen Rauch- bzw. Geruchsentwicklung führen. Dies ist normal und nicht schädlich. Sorgen Sie daher für eine ausreichende Belüftung. **△ VORSICHT!** Das Gehäuse wird heiss! Nicht berühren. Verbrennungsgefahr!
- Nach diesem Aufheizprozess Gerät vollständig auskühlen lassen und reinigen (siehe «Reinigung» Seite 17/18)

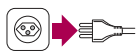


Verwendungszweck

Dieses «2 in 1 Bricelet und Waffeleisen» ist zum Backen von Bricelets und Waffeln geeignet. Eine andere Anwendung ist gefährlich und missbräuchlich.

Hinweis:

- Das Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt bestimmt



Aufstellen

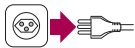
Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:

- **Netzstecker ziehen**
- Gerät auf einer trockenen, stabilen und ebenen Arbeitsfläche und nicht direkt unter einer Steckdose anwenden
- Gerät und Netzkabel nicht auf heiße Oberflächen (Herdplatte etc.) oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
- **ACHTUNG!** Stellen Sie das Gerät nicht auf oder unter entflammbare, schmelzbare Vorrichtungen und Küchenvorbauten Dampfaustritt!
- Gerät auf eine wärmefeste Unterlage und nicht direkt auf lackierte Möbel stellen
- Gerät nie in die Nähe von brennbaren Materialien (z.B. Vorhängen) oder nicht wärmefesten Gegenständen (z.B. Kerzen, Dekorationen) stellen. Mindestabstand von 50 cm unbedingt einhalten
- Darauf achten, dass das Netzkabel und das Gerät nicht mit Wasser in Berührung gelangen
- Bretzeleisen nicht abdecken
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
- **△ VORSICHT!** Darauf achten, dass das Gerät beim Betrieb eine gute Standfestigkeit besitzt und niemand über das Netzkabel stolpern und das Gerät herunterreißen kann
- **△ VORSICHT!** Gerät ausser Reichweite von Kindern anwenden. Kinder erkennen die Verletzungsgefahren nicht, die von einem Haushaltsgerät ausgehen können!



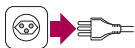
Bretzelteig zubereiten

Vor der Inbetriebnahme des Bretzeleisens muss der Teig zubereitet werden. Es wird zwischen flüssigem oder festem Teig unterschieden (siehe «Rezepte» ab Seite 13). Bedenken Sie, dass einige Teigvarianten vor dem Backen 30–60 Min. ruhen müssen.



Einsetzen/Austauschen der Backplatten

- ⚠ **VORSICHT! Vorher immer Netzstecker ziehen und Gerät komplett abkühlen lassen. Verbrennungsgefahr!**
- Zum Einsetzen der jeweiligen Backplatten, schieben Sie die Haltenasen der Backplatten in die Einstecköffnungen des Gerätes und stellen Sie sicher, dass diese einrasten
- Zum Herausnehmen der Backplatten, schieben Sie die Einstecköffnungen der jeweiligen Backplatte leicht zur Mitte



Antihaft-Backplatten vorheizen

- **Netzstecker ziehen**
- Netzkabel vollständig abwickeln
- **Stellen Sie vor der Inbetriebnahme sicher, dass die korrekten Backplatten eingesetzt sind**
- Verriegelung öffnen (auf Unterseite Griff) und Bretzeleisendeckel bis zum Anschlag aufschwenken
- Antihaft-Backplatten mit ganz wenig Öl/Fett, Butter oder Margarine einstreichen (z.B. mit Backpinsel oder Küchenpapier), um eine gleichmässige Bräunung zu gewährleisten
- Deckel am Griff zuschwenken und verriegeln (Verschluss einschnappen lassen)

- Das Gerät ist durch Einstecken des Netzsteckers betriebsbereit
- Backplatten vorheizen. Die rote Kontrolllampe beginnt zu leuchten und zeigt so den Aufheizvorgang an
- Sobald die grüne Kontrolllampe ebenfalls aufleuchtet, ist die richtige Backtemperatur erreicht (Aufheizdauer ca. 3 bis 5 Minuten)
- **Wichtig!** Backplatten **ohne** Teiggut vorheizen
- ⚠ **VORSICHT!** Die Backplatten und die Geräteoberflächen werden heiss. Nicht berühren! Verbrennungsgefahr!



Bretzelteig backen; Backen von Flüssigteig

Eignet sich für dünne Bretzel und zum Formen von Rollen und Cornets.

- Bretzel-Backplatten einsetzen
- 1-2 Esslöffel Teig in die Eisenmitte geben
- Deckel am Griff zuschwenken und ganz schliessen (Verschluss einschnappen lassen)
- Die Bretzel werden jetzt gebacken
- Sobald kein Dampf mehr zwischen den Backplatten austritt, ist der Backvorgang abgeschlossen
- Brezeleisendeckel am Griff festhalten und ganz aufschwenken
- Sind die Bretzel noch nicht genug goldbraun gebacken, Bretzel nachbräunen lassen.

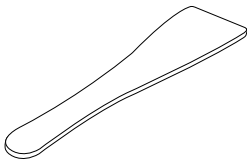
Hinweis: Beim Nachbräunen unbedingt Backvorgang kontrollieren

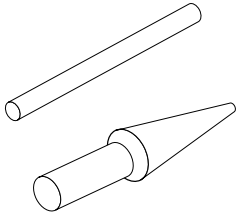
- **⚠ VORSICHT!** Heiss! Bretzel mit dem Holzspachtel sorgfältig lösen und zum Auskühlen auf ein Kuchengitter geben. Oder die gebackenen, noch heissen Bretzel sofort zu Rollen oder Cornets formen (siehe Seite 11)

Backen von festem Teig

Eignet sich für dickere Bretzel (Teig nicht formbar).

- Mit bemehlten Händen Teigkugeln (Durchmesser 2-3 cm) formen
- Je eine Teigkugel auf die Bretzel motive legen
- Deckel am Griff zuschwenken und ganz schliessen (Verschluss einschnappen lassen)
- Die Bretzel werden jetzt gebacken
- Sobald kein Dampf mehr zwischen den Backplatten austritt, ist der Backvorgang abgeschlossen
- Brezeleisendeckel am Griff festhalten und ganz aufschwenken
- Sind die Bretzel noch nicht genug goldbraun gebacken, Bretzel nachbräunen lassen
- **Hinweis:** Beim Nachbräunen unbedingt Backvorgang kontrollieren
- Bretzel mit dem Holzspachtel sorgfältig lösen und zum Auskühlen auf ein Kuchengitter geben. **⚠ VORSICHT!** Heiss!





Anwendungstipps:

Rund- oder Cornetholz (flüssiger Teig):

- Die gebackenen, noch heissen Bretzel (aus flüssigem Teig) lassen sich auch formen. Bretzel sofort um das Rund- oder Cornetholz wickeln. ⚠ VORSICHT! Heiss! Leicht andrücken und zum Auskühlen auf ein Kuchengitter legen. Rund- oder Cornetholz vorsichtig aus dem Gebäck ziehen
- Die ausgekühlten Rollbretzel oder Cornets nach Belieben z.B. mit Schlagrahm füllen

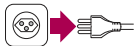
Bretzel-Körbchen (flüssiger Teig):

- Die gebackenen, noch heissen Bretzel (aus flüssigem Teig) über ein umgekehrtes Schälchen legen, auskühlen lassen und als Bretzel-Körbchen nach Belieben mit Schlagrahm, Crème, Glace, Fruchtsalat, etc. füllen, mit geraspelter Schokolade garnieren und sofort servieren

Aufbewahren:

- Bretzel lassen sich gut verschlossen und kühl 1 bis 2 Wochen aufbewahren

Backen von Waffeln



- Netzstecker ziehen

- Waffel-Backplatten einsetzen
- Waffelteig vorsichtig und zügig einfüllen, damit die Waffeln gleichmässig bräunen
- Waffeln zum Auskühlen auf ein Kuchengitter legen. So bleiben sie schön knusprig. Gestapelte Waffeln werden leicht weich
- «Rezepte» finden Sie auf den Seiten 15 und 16

Wichtig:

- ⚠ VORSICHT! Während des Betriebs werden Oberflächen und Backplatten heiss. Nicht berühren! Verbrennungsgefahr!
- Bretzeleisendeckel immer nur am Griff halten
- ⚠ VORSICHT! Während des Betriebs entweicht zwischen den Backplatten heisser Dampf. Verbrühungsgefahr!
- ⚠ VORSICHT! Niemals mit der Hand oder mit Besteck auf die heissen Backplatten greifen. Verbrennungsgefahr!

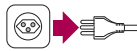


Inbetriebnahme

Deutsch

- ACHTUNG! Nur mit dem Holzspachtel die Bretzel von den Backplatten lösen. Keine harten Gegenstände verwenden. Antihafbeschichtung wird verkratzt!
- Während kurzen Unterbrüchen den Deckel immer schliessen, damit die Backplatten die volle Hitze speichern können

Nach dem Backen



- **Nach dem Gebrauch den Netzstecker ziehen. Erst durch Ziehen des Netzsteckers wird das Gerät ausgeschaltet!**
- Bretzeleisen vollständig abkühlen lassen

Wichtig!

- Gerät sowie das Zubehör aus hygienischen Gründen nach jedem Gebrauch sofort reinigen. Dies verhindert auch das Anbrennen von Fett/Öl oder Teigresten auf den Backplatten. Die Backplatten lassen sich am besten reinigen, wenn sie noch leicht warm sind (siehe «Reinigung»)





Klassische «Bricelets»

(fester, süsser Teig - nicht formbar)

Zutaten:

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 1 Ei und knapp 1 dl Rahm (oder 3-4 Eier)
- 1 EL Vanille-Zucker (oder ½ Zitronenschale, Bio, abgerieben)
- 1 Prise Salz
- 500-600 g Mehl
- Butter schaumig rühren
- Zucker, Ei, Vanille-Zucker, Rahm mitrühren, Zitronenschale und Salz dazugeben. Mehl sorgfältig daruntermischen
- Gerührten Teig mind. 1 Stunde kühlstellen
- Teigkugeln formen (Durchmesser ca. 2-3 cm) und backen (siehe Seite 10)

«Kümmelbricelets»

(fester, salziger Teig - nicht formbar)

Zutaten:

- 60 g Butter
- 10 g Kümmel, etwas zerstoßen
- 6 g Salz
- 250 g Mehl
- 2 dl Rahm
- Butter schaumig rühren
- Kümmel und Salz dazugeben. Mehl und Rahm abwechselungsweise beifügen und leicht zusammenkneten
- Gerührten Teig mind. 1 Stunde zugedeckt kühlstellen
- Teigkugeln formen (Durchmesser ca. 2-3 cm) und backen (siehe Seite 10)

Teig für «Käsebricelets» wie bei Kümmelbricelets zubereiten. Anstelle von Kümmel 35 g geriebenen Sbrinz begeben.

«Rollbrätzeli» (süßer Flüssigteig, formbar)

Zutaten (für 30 Stück):

- 250 g Mehl
- 125 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 dl Vollrahm
- 2 dl Weisswein oder Wasser
- 1 Gläschen Kirsch (nach Belieben)
- Mehl, Zucker und Salz mischen. Rahm, Weisswein und Kirsch begeben
- Von der Mitte aus mit einer Kelle zu einem leicht flüssigen, glatten Teig rühren
- Zugedeckt gut 1 Stunde quellen lassen
- Den Teig evtl. mit wenig Milch verdünnen. Flüssigen Teig backen und sofort um das Rund- oder Cornetholz wickeln (siehe Seite 11)

«Hausgemachte Brätzeli mit Schokoladenfüllung» (fester, süßer Teig, nicht formbar)

Zutaten für Grundrezept ca. 50 Bretzel:

- 125 g Butter weich
- 125 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 1 Bio-Zitrone
- 250 g Mehl
- Bratbutter zum Backen

Schokolade-Füllung (ergibt ca. 12 gefüllte Bretzel):

- 250 g Edelbitterschokolade
- 2.5 dl Rahm
- Butter, Zucker, Salz, Eier und abgeriebene Zitronenschale mit dem Mixer schaumig schlagen. Mehl zugeben. Zu einem Teig zusammenfügen
- In Folie verpackt 30 Minuten kühl stellen
- Teigkugeln formen (Durchmesser ca. 2–3 cm) und backen (siehe Seite 10)
- Für die Füllung Schokolade mit Rahm über dem Wasserbad schmelzen. Etwas auskühlen
- Jeweils 3 Bretzel mit Schokolade bestreichen und mit einem vierten zusammensetzen
- Füllung nach Belieben mit Kirsch aromatisieren

Rezepte



Kokosöl-Waffeln mit Beeren («Migusto»)

Zutaten:

- 120 g Kokosöl
 - 270 g Mehl
 - 120 g Zucker
 - 2 TL Backpulver
 - 2 dl Milch
 - 3 Eier
-
- Kokosöl zum Bepinseln, griechisches Joghurt nature zum Servieren
 - gemischte Beeren zum Servieren
 - Ahornsirup zum Servieren
 - Kokosöl erwärmen
 - Mehl, Zucker und Backpulver in einer Schüssel mischen
 - Milch, Eier und Kokosöl begeben. Alles mischen
 - Waffeleisen aufheizen. Mit Kokosöl bepseln
 - Je ca. 3 EL Teig in die Mitte geben. Waffeln goldbraun ausbacken. Mit restlichem Teig gleich verfahren
 - Waffeln mit griechischem Joghurt, Beeren und Ahornsirup servieren
-
- Ergibt 8 Stück

Waffeln mit Kirschenkompott (Migusto)

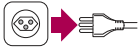
Zutaten:

- 1 kg Kirschen
- 1 Zitrone
- 100 g Zucker
- Butter zum Bepinseln
- 4 EL Crème fraîche
- 4 Zweige Pfefferminze

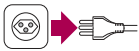
Zutaten Teig:

- 200 g Mehl
 - 80 g Zucker
 - 1 TL Backpulver
 - 1 Prise Salz
 - 180 g Saurer Halbrahm
 - 1 dl Milch
 - 80 g Butter flüssig
 - 1 Ei
-
- Kirschen entsteinen. Zitrone auspressen. Saft, Kirschen und Zucker in einer Pfanne mischen, aufkochen, ca. 10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen
 - Für den Teig Mehl, Zucker, Backpulver und Salz in einer Schüssel mischen. Halbrahm, Milch, Butter und Ei dazugeben und gut mischen
 - Teig 15 Minuten ruhen lassen
 - Waffeleisen mit Butter bepinseln und aufheizen
 - Je ca. 2 EL Teig in die Mitte geben
 - Waffeln goldbraun ausbacken. Restlichen Teig gleich ausbacken
 - Waffeln mit Kirschenkompott, Crème fraîche und Pfefferminze anrichten

Reinigung



- **Vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker ziehen**
- **⚠ WARNUNG! Gerät niemals ins Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen. Kurzschluss- und Stromschlaggefahr!**
- Zur Reinigung des Geräts verwenden Sie lediglich ein weiches, fusselfreies Reinigungstuch oder einen Pinsel
- **ACHTUNG!** Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Scheuermittel jeglicher Art



Gehäuse und Bedienteil

- Ziehen Sie vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen
- **⚠ WARNUNG! Gerät und Netzkabel niemals ins Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen. Kurzschluss- und Stromschlaggefahr!**
- **ACHTUNG!** Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden. Nur mit einem weichen, leicht feuchten Tuch reinigen und danach gut trockenreiben. Den Netzstecker dabei nicht berühren bzw. nie feucht reinigen

Antihaft-Backplatten



- Nach dem Gebrauch die noch leicht warmen Backplatten entnehmen und mit Küchenpapier abwischen, um Teigreste und restliches Fett/Öl zu entfernen
- Backplatten anschliessend mit etwas Spülmittel unter warmen, fließendem Wasser gründlich reinigen und gut trocknen lassen
- Hartnäckige Teigreste evtl. mit Holzzahnstocher (ohne fest zu drücken) oder mit einer feinen Bürste und etwas Spülmittel entfernen. **ACHTUNG!** Keine scharfen, kratzenden Gegenstände oder ätzende Chemikalien verwenden!
- **ACHTUNG!** Backplatten **nicht in den Geschirrspüler geben** (die Antihaftbeschichtung nimmt sonst Schaden)
- **ACHTUNG!** Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden

Reinigung

Deutsch



- Der silbrige Bereich unterhalb der Backplatten gründlich mit Küchenpapier reinigen.
△ **WARNUNG:** Den Innenbereich und das Gerät **niemals ins Wasser tauchen oder unter fliessendem Wasser reinigen. Kurzschluss- und Stromschlaggefahr!**
- Anschliessend Gerät vollständig abkühlen lassen und Deckel schliessen



Holzspachtel, Rund- und Cornetholz

- Holzspachtel, Rund- und Cornetholz mit warmem Wasser und etwas Spülmittel abwaschen und gut trocknen
- **Nicht in den Geschirrspüler geben**

Aufbewahrung / Wartung



Aufbewahrung

Bei Nichtgebrauch den Netzstecker ziehen und das Gerät vollständig abkühlen lassen. Den Deckel schliessen und das Netzkabel auf der Unterseite des Gerätes aufwickeln.

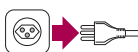
Bewahren Sie das Bretzeleisen an einem trockenen, staubfreien und für Kinder unzugänglichen Ort auf. Wird das Gerät längere Zeit nicht benützt, sollte es vor übermässigem Staub, Schmutz oder Feuchtigkeit geschützt werden. Wir empfehlen Ihnen, das Gerät in der Verpackung aufzubewahren.

Wartung

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

Zubehör- und Ersatzteile können Sie auch einfach unter:
www.migros-service.ch bestellen.

Störungen



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

Deutsch

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

Benötigen Sie ein Zubehör oder Ersatzteil?

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

Entsorgung / Recycling



Dieses Produkt darf nicht mit Ihrem anderen Hausmüll entsorgt werden. Als Konsumentin und Konsument sind Sie dazu verpflichtet, alle Elektro- und Elektronikaltgeräte für die fachgerechte Entsorgung dieses gefährlichen Abfalls zurückzugeben. Händler, Hersteller und Importeure wiederum sind verpflichtet, ausgediente Elektro- und Elektronikaltgeräte, die sie im Sortiment führen, kostenlos zurückzunehmen. Das Sammeln und Wiederverwerten von Elektro- und Elektronikaltgeräten schont die natürlichen Ressourcen.

Ausserdem werden Gesundheit und Umwelt durch das Recycling von Elektro- und Elektronikaltgeräten geschützt. Weitere Informationen über Sammelstellen sowie die Entsorgung und Wiederverwertung von Elektro- und Elektronikaltgeräten erfahren Sie beim Bundesamt für Umwelt (BAFU), bei Ihrem örtlichen Entsorger, dem Fachhändler, wo Sie dieses Gerät gekauft haben, oder beim Hersteller des Geräts.

Konformität CE

Deutsch

Das Produkt entspricht den Bestimmungen der nachfolgenden Richtlinien. Die Konformität wird durch Übereinstimmung der aufgeführten Normen gewährleistet.

2014/35/EU

Niederspannungsrichtlinie (LVD)

2014/30/EU

Elektromagnetische Verträglichkeit (EMC)

2015/863/EU

Beschränkung (der Verwendung bestimmter) gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten (RoHS)

(EG) Nr. 1275/2008

Ökodesign-Anforderungen an den Stromverbrauch elektrischer und elektronischer Haushalts- und Bürogeräte im Bereitschafts- und im Aus-Zustand

LVD

EN 60335-1

EN 60335-2-9

EN 62233

EMC

EN 55014-1

EN 55014-2

EN 61000-3-2

EN 61000-3-3

MIGROS

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

Technische Daten

Nennspannung	220-240 Volt ~ 50/60 Hz
Nennleistung	650-780 Watt
Masse (Breite x Höhe x Tiefe)	ca. 230 x 90 x 240 mm
Länge Netzkabel	ca. 85 cm
Gewicht	ca. 1.9 kg
Materialien	- Bretzeleisen (Gehäuse) Kunststoff und Edelstahl - Antihaft-Backplatten Antihaft-Beschichtung
Funkentstört	Nach EU-Norm
Zulassung	CE
M-Garantie	3 Jahre
Zubehör (im Preis inbegriffen)	Spachtel, Rund- und Cornet- holz aus Holz, 2 auswechselbare Backplatten-Paare für Bretzeli und Waffeln

Deutsch

Zubehör optional*

Sandwich-Backplatten (2er-Set)	Art.-Nr. 9000039685
Nutty Maker-Backplatten (2er-Set)	Art.-Nr. 9000039686
Donut-Backplatten (2er-Set)	Art.-Nr. 9000039687
Samosa-Backplatten (2er-Set)	Art.-Nr. 9000039688
Cookies-Backplatten (2er-Set)	Art.-Nr. 9000039689

* Zubehör- und Ersatzteile können Sie auch einfach unter: www.migros-service.ch bestellen.

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

MIGROS



Français



Mio Star BRICELET & WAFFLE 760

Félicitations!

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

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

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

Français

Sommaire

	Page		Page
Consignes de sécurité	24	Nettoyage	39
A propos de ce mode d'emploi	27	- Appareil et éléments de commande	39
Déballage	27	- Plaques antiadhésives	39
Vue d'ensemble des pièces de l'appareil et des unités de commande	28	- Spatule, bâtonnet et cône en bois	40
Mise en service	29	Rangement / Entretien	40
- Avant la première mise en service	29	Problèmes	41
- Utilisation	29	Elimination / Recyclage	41
- Mise en place	30	Conformité CE	42
- Préparation de la pâte à bricelets	30	Données techniques	43
- Insérer/changer les plaques de cuisson	31		
- Préchauffer les plaques antiadhésives	31		
- Cuisson de la pâte liquide	32		
- Cuisson de la pâte épaisse	32		
- Conseils d'utilisation	33		
- Cuire des gaufres	33		
- Après la cuisson	34		
Recettes	35		

Le saviez-vous?

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

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

Consignes de sécurité



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

Si vous donnez l'appareil à une tierce personne, veuillez lui fournir également le présent mode d'emploi.

- ⚠ **AVERTISSEMENT!** Avant l'utilisation de l'appareil, lisez soigneusement les consignes de sécurité détaillées. Le non respect de ces consignes représente un risque de décharge électrique, d'incendie et/ou de blessure!
- Conservez ces consignes de sécurité ainsi que toutes les recommandations
- ⚠ **AVERTISSEMENT! Ne jamais plonger l'appareil ou le cordon dans l'eau ou dans d'autres liquides. Risque de décharge électrique, d'incendie et/ou de blessure!**
- Les personnes, enfants compris, qui en raison de leurs capacités psychiques, sensorielles ou mentales, ou en raison de leur inexpérience ou manque de connaissances ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité, ne sont pas autorisées à le faire ou uniquement sous surveillance
- S'assurer que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil, qu'ils ne tirent pas sur le câble d'alimentation et qu'ils ne risquent pas de faire tomber l'appareil. Conserver l'appareil hors de portée des enfants
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans, à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus
- Le nettoyage et l'entretien de l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants, à moins qu'ils ne soient âgés d'au moins 8 ans et qu'ils soient sous la surveillance d'un adulte
- Conserver l'appareil et son câble hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans
- Ne brancher l'appareil qu'à une prise de terre (220-240 V / 50/60 Hz) avec une protection de 6 A
- Débrancher impérativement l'appareil:
 - avant de le déplacer
 - avant chaque nettoyage
 - après chaque usage

Consignes de sécurité

- ATTENTION! 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
- ATTENTION! Le cordon ne doit pas reposer sur la plaque lorsque celle-ci fonctionne
- 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
- ATTENTION! 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 et plane et pas directement sous une prise de courant; maintenir une distance minimum de 60 cm entre l'appareil et l'évier et le robinet
 - ATTENTION! Ne placez pas l'appareil sur ou sous des meubles inflammables ou craignant la chaleur. Émission de vapeur!
 - Placez l'appareil sur une surface résistant à la chaleur, et jamais directement sur un meuble laqué
 - Ne placez jamais l'appareil à proximité de matériaux inflammables (par ex. rideaux) ou d'objets non résistant à la chaleur (par ex. bougies, décorations). Maintenir une distance minimum de 50 cm
 - Ne placez pas l'appareil ni le cordon sur une surface chaude ni à proximité d'une flamme. Maintenir une distance minimum de 50 cm
 - N'utilisez l'appareil que dans des locaux secs et sans rallonge
 - **⚠ PRÉCAUTION!** Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation. Risque de trébucher!

Consignes de sécurité

Français

- ⚠ **PRÉCAUTION!** Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en marche, ou lorsque l'appareil, les plaques ou les biscuits sont encore chauds. **Risque de brûlures!**
 - L'appareil n'est destiné qu'à un usage domestique
 - Ne laissez pas le fer à bricelets en marche sans surveillance
 - ⚠ **PRÉCAUTION!** quand l'appareil est en marche, les surfaces et les plaques sont chaudes. Ne pas toucher! Risque de brûlures!
 - ⚠ **PRÉCAUTION!** quand l'appareil est en marche, de la vapeur chaude sort d'entre les plaques! Risque de brûlures!
 - Tenir le couvercle uniquement par la poignée prévue à cet effet
 - ⚠ **AVERTISSEMENT!** Ne couvrez pas le fer à bricelets, ne l'utilisez pas pour sécher du linge ou décongeler des aliments
 - Laissez bien refroidir l'appareil avant de le ranger
 - Après chaque utilisation, débrancher l'appareil
 - Il est strictement interdit d'introduire un objet dans le corps de l'appareil, ou d'essayer de l'ouvrir
 - N'utilisez que des pièces d'origine
- ATTENTION! Ne pas utiliser l'appareil avec un timer (minuterie), un bloc multiprise allumé, une rallonge, une prise multiple, etc. Risque d'incendie!

A propos de ce mode d'emploi

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

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

Déballage

- **Sortir l'appareil de l'emballage**
- Contrôler la présence de toutes les pièces dans l'emballage (voir image page 28)
- **Contrôler que la tension de réseau** (220-240 V) correspond à celle de l'appareil (voir plaquette de l'appareil)
- **⚠ AVERTISSEMENT! Détruire tous les sacs plastiques** qui peuvent être un jeu dangereux pour les enfants! Risque d'étouffement!

Conseil:

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

Vue d'ensemble des pièces de l'appareil et des unités de commande

Français



1. Partie supérieure du corps de l'appareil/ couvercle **⚠ PRÉCAUTION! Chaud! Ne pas toucher. Risque de brûlures!**
 2. Témoin de contrôle (rouge/vert): s'allume **rouge**, lorsque l'appareil est en train de chauffer, s'allume **vert**, une fois la température correcte atteinte
 3. Verrouillage
 4. Cône en bois
 5. Spatule en bois
 6. Bâtonnet en bois
 7. Plaques pour bricelets (antiadhésives et interchangeables)
 8. Attaches
 9. Poignée
 10. Touche de déblocage des plaques (faites-la glisser légèrement vers le milieu)
 11. Plaques pour gaufres (antiadhésives et interchangeables)
 12. Charnière
 13. Enroulement du cordon (en dessous)
- Plaques de cuisson; set à 2 (option):**
14. Plaques pour sandwich (art. 9000039685)
 15. Plaques pour Nutty Maker (art. 9000039686)
 16. Plaques pour Donut (art. 9000039687)
 17. Plaques pour Samosa (art. 9000039688)
 18. Plaques pour biscuits (art. 9000039689)

Mise en service



Avant la première mise en service

AVERTISSEMENT! Notez que l'utilisation abusive et inappropriée de l'électricité peut s'avérer dangereuse. Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité à cet effet (page 24), ainsi que les mesures de précaution suivantes:

- veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux secs
- **PRÉCAUTION!** Les plaques et le corps de l'appareil deviennent très chauds. Ne pas toucher! Risque de brûlures!
- **Après utilisation, débrancher la fiche et laisser refroidir complètement l'appareil**
- **Ne procéder au nettoyage que lorsque la fiche est débranchée et que l'appareil est bien froid**

- **Avant la première utilisation**, laver la spatule, le bâtonnet et le cône en bois avec un peu de liquide vaisselle, puis bien les laisser sécher. Le corps de l'appareil et les plaques peuvent être nettoyés simplement avec un chiffon humide. Surtout, bien les essuyer.
- Les plaques de cuisson ont un revêtement de protection. Pour enlever les couches de protection sur les plaques de cuisson, chauffez les plaques (sans aliments) pendant quelques minutes
- Cela peut causer une légère fumée et une odeur. Cela n'est pas nuisible pour la santé et cela ne signifie pas que votre appareil a un défaut. Assurez-vous que la pièce est correctement ventilée! **△ PRÉCAUTION!** Durant le fonctionnement de l'appareil, ses surfaces deviennent très chaudes! Ne pas toucher. Risque de brûlures!
- Après ce processus de préchauffage, bien laisser refroidir l'appareil et le nettoyer (voir «Nettoyage» pages 39/40)

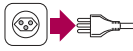


Utilisation

Ce fer à bricelets et gaufres «2 in 1» vous permet de préparer des bricelets et des gaufres en toute simplicité. Toute autre utilisation est dangereuse et non conforme.

Remarque:

- L'appareil est uniquement destiné à un usage domestique



Mise en place

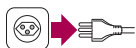
Pour le choix de l'emplacement, prière de respecter les points suivants:

- **Débrancher l'appareil**
- Utiliser l'appareil sur une surface sèche, stable et plane et pas directement sous une prise de courant
- Ne pas placer l'appareil et le cordon sur des surfaces chaudes (plaques de cuisson, etc.) ou à proximité d'une flamme. Maintenir une distance minimum de 50 cm
- ATTENTION! Ne pas placer l'appareil sur ou sous des meubles inflammables ou craignant la chaleur. Émission de vapeur!
- Placer l'appareil sur une surface résistant à la chaleur, et jamais directement sur des meubles laqués
- Ne pas placer l'appareil à proximité de matériaux inflammables (par ex. rideaux) ou d'objets non résistant à la chaleur (par ex. bougies, décorations). Maintenir une distance minimum de 50 cm
- Veillez à ce que le cordon et la partie supérieure de l'appareil ne soient jamais en contact avec l'eau
- Ne pas couvrir le fer à bricelets
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux secs, et sans rallonge
- ⚠ PRÉCAUTION! Durant le fonctionnement, de l'appareil s'assurer que ce dernier est placé de façon bien stable, afin que personne ne puisse trébucher sur le cordon et faire tomber l'appareil
- ⚠ PRÉCAUTION! Utiliser l'appareil loin de la portée des enfants. Ils ne connaissent pas bien les risques liés à l'utilisation d'appareils électriques!



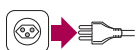
Préparation de la pâte à bricelets

Avant d'allumer le fer à bricelets, il est nécessaire de préparer la pâte. Vous pouvez choisir une pâte liquide ou épaisse (voir les «Recettes» dès la page 35). N'oubliez pas que la pâte doit reposer 30 à 60 min. avant la cuisson.



Insérer/changer les plaques de cuisson

- ⚠ **PRÉCAUTION! Débrancher l'appareil et laisser l'appareil complètement refroidir. Risque de brûlures!**
- Pour insérer les plaques de cuisson correspondantes, insérez les tiges des plaques de cuisson dans les trous percés dans l'appareil et assurez-vous qu'ils se cliquent en place
- Pour enlever les plaques de cuisson, glisser légèrement la touche de déblocage des plaques vers le centre



Préchauffer les plaques antiadhésives

- **Débrancher l'appareil**
- Dérouler le cordon complètement
- **Assurez-vous de toujours insérer les plaques de cuisson correspondantes**
- Ouvrir le verrouillage (sous la poignée) et ouvrir le couvercle jusqu'à la butée
- Pour garantir un processus de cuisson encore plus uniforme, graisser les plaques antiadhésives avec un peu de beurre, de margarine ou d'huile/graisse (par ex. avec un pinceau ou du papier de cuisine)
- Saisir le couvercle par la poignée et le refermer (le verrouillage s'encliquette)

- Brancher la fiche du cordon d'alimentation: l'appareil est alors prêt à l'emploi
- Préchauffer les plaques de cuisson. Le témoin de contrôle rouge s'allume et indique le début du processus de chauffage
- Dès que la température nécessaire est atteinte, le témoin de contrôle vert s'allume également. L'appareil est désormais prêt à être utilisé (temps de chauffage env. 3 - 5 minutes)
- **Important!** Préchauffer les plaques **sans** la pâte
- ⚠ **PRÉCAUTION!** Les plaques de cuisson et le corps de l'appareil sont chauds. Ne pas toucher! Risque de brûlures!



Cuisson de la pâte liquide

Indiquée pour des bricelet fins, de forme cylindrique ou conique.

- Insérer les plaques pour bricelets
- Verser 1-2 cuillères à soupe de pâte au centre de la plaque
- Refermer le couvercle en le tenant par la poignée (le verrouillage s'encliquette)
- La cuisson des bricelets commence
- La cuisson est terminée dès que la vapeur ne sort plus d'entre les plaques
- Tenir le couvercle par la poignée et l'ouvrir complètement
- Si les bricelets ne sont pas assez cuits, les laisser brunir un peu.

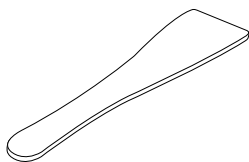
Recommandation: dans ce cas, il est important de surveiller la cuisson

- ⚠ PRÉCAUTION! Chaud! Décoller délicatement les bricelets avec la spatule en bois. Ensuite les laisser refroidir sur une grille à gâteau, ou bien leur donner une forme cylindrique ou conique pendant qu'ils sont encore chauds (voir page 33)

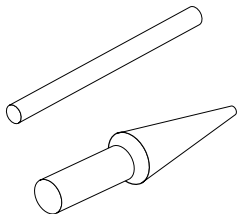
Cuisson de la pâte épaisse

Indiquée pour des bricelets plus épais (moins malléables).

- Avec les mains enfarinées, former des petites boules de pâte (2-3 cm de diamètre)
- Placer une boule de pâte sur chaque emplacement à bricelet de la plaque
- Bien refermer le couvercle en le maintenant par la poignée (il doit s'encliquer)
- La cuisson des bricelets commence
- La cuisson est terminée dès que la vapeur ne sort plus d'entre les plaques
- Tenir le couvercle par la poignée et l'ouvrir complètement
- Si les bricelets ne sont pas assez cuits, les laisser brunir un peu



- **Recommandation:** dans ce cas, il est important de surveiller la cuisson
- Décoller délicatement les bricelets avec la spatule en bois. Ensuite les laisser refroidir sur une grille à gâteau.
- ⚠ PRÉCAUTION! Chaud!



Conseils d'utilisation:

Bâtonnet ou cône en bois (pâte liquide):

- On peut donner une autre forme aux bricelets (de pâte liquide) cuits et encore chauds. Il faut les enrouler immédiatement autour du bâtonnet ou du cône.
△ PRÉCAUTION! Chaud! Les faire adhérer en appuyant légèrement, puis les placer sur une grille à gâteau pour les laisser refroidir. Oter délicatement la forme
- Garnir les cylindres ou cônes de bricelets selon les goûts, par ex. avec de la crème chantilly

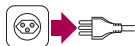
Bricellets en forme de coupelles (pâte liquide):

- Placer les bricelets encore chauds (de pâte liquide) sur une coupelle renversée, laisser refroidir, puis garnir le bricelet-coupelle selon les goûts avec de la chantilly, crème, glace, salade de fruits, etc. Saupoudrer de chocolat râpé et servir aussitôt

Conservation:

- Les bricelets peuvent être conservés 1 à 2 semaines au frais et dans une boîte bien fermée

Cuire des gaufres



- **Débrancher l'appareil**
- Insérer les plaques pour gaufres
- Remplissez rapidement les plaques de pâte pour produire des gaufres encore plus dorées
- Placez les gaufres sur une grille à gâteau pour les garder croustillantes. Les gaufres ramollissent si elles sont posées sur une surface plate
- Voir les «Recettes» aux pages 37 et 38

Mise en service

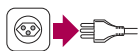
Français

Important:

- ⚠ PRÉCAUTION! Quand l'appareil est en marche, les surfaces et les plaques sont chaudes. Ne pas toucher! Risque de brûlures!
- Tenir le couvercle uniquement par la poignée
- ⚠ PRÉCAUTION! Quand l'appareil est en marche, de la vapeur chaude sort d'entre les plaques! Risque de brûlures!
- ⚠ PRÉCAUTION! Ne pas toucher les plaques chaudes avec les mains ou avec des couverts. Risque de brûlures!
- ATTENTION! N'enlever les bricelets qu'avec la spatule en bois. Ne jamais utiliser d'objet dur, car cela pourrait rayer le revêtement antiadhésif!
- Pendant les brèves pauses, refermez le couvercle, ainsi les plaques restent chaudes

Après la cuisson

- **Après utilisation, débrancher la fiche du cordon d'alimentation. L'appareil n'est éteint que lorsque la fiche est débranchée!**
- Laisser refroidir complètement l'appareil



Important!

- Pour des raisons d'hygiène, nettoyer l'appareil et les accessoires après chaque utilisation. Un nettoyage minutieux évite que des résidus de graisse/d'huile ou de pâte ne brûlent lors de la prochaine cuisson. Les plaques de cuisson se nettoient plus facilement lorsqu'elles sont encore légèrement tièdes (voir «Nettoyage»)





«**Bricielets classiques**» (de pâte épaisse sucrée, non malléable)

Ingrédients:

- 250 g de beurre
- 250 g de sucre
- 1 oeuf et 1 dl de crème tout juste (ou 3-4 oeufs)
- 1 cuillère à soupe de sucre vanillé (ou le zeste râpé d'un demi-citron bio)
- 1 pincée de sel
- 500-600 g de farine
- Travailler le beurre jusqu'à ce qu'il soit crémeux
- Ajouter le sucre, l'oeuf, le sucre vanillé, la crème, le zeste de citron et le sel. Bien mélanger, puis ajouter délicatement la farine
- Laisser reposer la pâte au frais pendant au moins 1 heure
- Former des petites boules de pâte (d'environ 2-3 cm de diamètre) et les cuire (voir page 32)

«**Bricielets au cumin**» (de pâte épaisse salée, non malléable)

Ingrédients:

- 60 g de beurre
- 10 g de cumin, légèrement écrasé
- 6 g de sel
- 250 g de farine
- 2 dl de crème
- Travailler le beurre jusqu'à ce qu'il soit crémeux
- Ajouter le cumin et le sel. Ajouter, en alternant, la farine et la crème, et malaxer légèrement
- Couvrir la pâte et la laisser reposer au frais pendant au moins 1 heure
- Former des petites boules de pâte (d'environ 2-3 cm de diamètre) et les cuire (voir page 32)

Vous pouvez, de la même façon, préparer des bricielets au fromage: il vous suffit d'ajouter 35 g de sbrinz râpé à la place du cumin.

«**Bricelels roulés**» (de pâte liquide sucrée, malléable)

Ingrédients (pour 30 bricelets):

- 250 g de farine
- 125 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 3 dl de crème entière
- 2 dl de vin blanc ou d'eau
- 1 petit verre de kirsch (suivant les goûts)
- Mélanger la farine, le sucre et le sel. Ajouter la crème, le vin blanc et le kirsch
- Malaxer à partir du centre avec un fouet, jusqu'à obtenir une pâte légèrement liquide et uniforme
- Couvrir et laisser reposer pendant au moins 1 heure
- Eventuellement, diluer la pâte avec un peu de lait. Cuire les bricelets, et leur donner immédiatement la forme désirée (voir page 33)

«**Bricelels maison fourrés au chocolat**» (de pâte épaisse sucrée, non malléable)

Ingrédients de base pour env. 50 bricelets:

- 125 g de beurre mou
- 125 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 2 oeufs
- 1 citron non traité
- 250 g de farine
- du beurre de cuisson

Garniture de chocolat (pour env. 12 bricelets fourrés):

- 250 g de chocolat noir
- 2.5 dl de crème
- Dans un mixer, mixer le beurre, le sucre, le sel, les oeufs et le zeste de citron râpé, jusqu'à obtenir une crème. Ajouter la farine. Former une pâte épaisse
- Enrouler dans du papier d'aluminium et mettre au frais 30 min.
- Former des petites boules de pâte (d'environ 2-3 cm de diamètre) et les cuire (voir page 33)
- Pour la garniture, faire fondre le chocolat au bain-marie avec la crème. Laisser tiédir
- Garnir 3 bricelets avec le chocolat, puis recouvrir avec le quatrième
- Selon les goûts, aromatiser la garniture avec du kirsch

Recettes



Gaufre à l'huile de coco avec baies («Migusto»)

Ingrédients:

- 120 g d'huile de coco
- 270 g de farine
- 120 g de sucre
- 2 TL de poudre à lever
- 2 dl de lait
- 3 œufs

- Huile de coco pour badigeonner, yogourt grec nature pour servir
- Mélange de baies diverses pour servir
- Sirop d'érable pour la finition
- Chauffer l'huile de coco
- Réunir la farine, le sucre et la poudre à lever dans une jatte
- Incorporer ensuite le lait, les œufs et l'huile de coco. Bien mélanger le tout
- Chauffer le fer à gaufre et le badigeonner d'huile de coco
- Pour une gaufre, déposer env. 3 cs de pâte au centre du moule et faire dorer. Procéder ainsi jusqu'à épuisement de la pâte
- Servir les gaufres avec du yogourt grec, des baies et du sirop d'érable

- Donne 8 morceaux

Gaufres avec compote de cerises (Migusto)

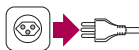
Ingrédients:

- 1 kg de cerises
- 1 citron
- 100 g de sucre
- beurre pour le moule à gaufre
- 4 cs de crème fraîche
- 4 brins de menthe

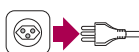
Pâte pour gaufres:

- 200 g de farine
 - 80 g de sucre
 - 1 cc de poudre à lever
 - 1 pincée de sel
 - 180 g de demi-crème acidulée
 - 1 dl de lait
 - 80 g de beurre liquide
 - 1 œuf
-
- Dénoyauter les cerises. Exprimer le jus du citron. Mélanger le jus, les cerises et le sucre dans une poêle, porter à ébullition et laisser mijoter à petit feu pendant env. 10 min.
 - Pour la pâte, mélanger la farine, le sucre, la poudre à lever et le sel dans une jatte. Ajouter la demi-crème, le lait, le beurre et l'œuf et bien mélanger
 - Laisser reposer la pâte pendant 15 min.
 - Chauffer le moule à gaufre et le badigeonner de beurre
 - Verser env. 2 cs de pâte au milieu du moule
 - Faire dorer la gaufre. Répéter l'opération jusqu'à épuisement de la pâte
 - Dresser les gaufres avec la compote de cerises, la crème fraîche et la menthe

Nettoyage



- **Débrancher l'appareil avant de le nettoyer**
- **⚠ AVERTISSEMENT! Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide, ni le nettoyer en le passant sous l'eau courante. Risque de court-circuit ou de décharge électrique!**
- Pour nettoyer l'appareil, utiliser uniquement un chiffon doux sans peluche ou un pinceau
- **ATTENTION!** N'utiliser aucun détergent abrasif de quelque nature que ce soit



Corps de l'appareil et éléments de commande

- Avant de nettoyer l'appareil, toujours débrancher la fiche du cordon d'alimentation et laisser refroidir complètement l'appareil
- **⚠ AVERTISSEMENT! Ne pas plonger l'appareil ou le cordon dans l'eau, ni les laver à l'eau courante. Risque de court-circuit ou de décharge électrique!**
- ATTENTION! Ne pas employer de produit de nettoyage corrosif, ni d'objet coupant. Nettoyer l'appareil avec un chiffon doux, légèrement humide, et bien laisser sécher. Eviter de mouiller la fiche du cordon d'alimentation en nettoyant



Plaques antiadhésives

- Après utilisation, enlever les plaques de cuisson et les nettoyer encore tièdes avec du papier de cuisine, afin d'enlever les résidus de pâte et de graisse/huile
- Ensuite nettoyer les plaques de cuisson avec un détergent courant sous l'eau chaude et bien l'essuyer
- Enlever éventuellement les derniers résidus de pâte avec un cure-dents (sans appuyer trop fort) ou une petite brosse fine avec un peu de produit vaisselle. ATTENTION! Ne pas utiliser d'objet contondant ou coupant, ni de produit corrosif!
- ATTENTION! Pour éviter d'abîmer le revêtement antiadhésif, **ne jamais laver en lave-vaisselle!**
- ATTENTION! Ne pas utiliser d'objets coupant ou abrasifs, ni de produits chimiques corrosifs



Nettoyage

Français



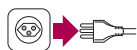
- Nettoyer à fond la partie argentée au-dessous des plaques de cuisson avec du papier de cuisine.
△ AVERTISSEMENT! Ne jamais plonger l'appareil et l'intérieur de celui-ci **dans l'eau ou les nettoyer sous l'eau courante.**
Risque de court-circuit ou de décharge électrique!
- Laisser ensuite complètement refroidir l'appareil et fermer le couvercle



Spatule, bâtonnet et cône en bois

- Nettoyer la spatule, le bâtonnet et le cône en bois à l'eau tiède avec un peu de produit vaisselle. Bien sécher
- **Ne pas mettre au lave-vaisselle**

Rangement / Entretien



Rangement

En cas de non utilisation, débrancher l'appareil et laissez-le refroidir complètement. Fermer le couvercle et enrouler le cordon (en dessous).

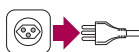
Conserver le fer à bricbelets en lieu sec et à l'abri de la poussière, hors de portée des enfants. En cas de non utilisation prolongée, protéger l'appareil de la poussière, saleté et humidité. Il est recommandé de le conserver dans son emballage d'origine.

Entretien

Le fer à bricbelets ne nécessite aucun entretien particulier. Il ne doit être ni lubrifié, ni huilé. Vérifier régulièrement que le cordon d'alimentation et la fiche ne soient pas endommagés.

Les accessoires et pièces de rechange peuvent être commandés facilement sur le site: www.migros-service.ch

Problèmes



- ⚠ PRÉCAUTION! Les réparations ne peuvent être effectuées que par les services MIGROS. Des réparations non conformes peuvent entraîner des risques pour l'utilisateur
- En cas de réparations non conformes, aucune garantie ne sera assumée pour les éventuelles pannes. Dans ce cas, tout droit à la garantie est exclu

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

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

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

Français

Elimination / Recyclage



Ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères. En tant que consommateur/trice, vous êtes tenu(e) de rapporter les appareils électriques et électroniques chez votre commerçant pour leur élimination en bonne et due forme. A leur tour, commerçants, fabricants et importateurs sont chargés de reprendre gratuitement les appareils électriques et électroniques usagés faisant partie de leur assortiment. La collecte et le recyclage des anciens appareils électriques et électroniques contribuent non seulement à ménager les ressources naturelles, mais aussi à préserver l'environnement et la santé des êtres vivants.

Pour de plus amples informations sur les points de collecte, l'élimination et le recyclage des anciens appareils électriques et électroniques, veuillez contacter l'Office fédéral de l'environnement (OFEV), votre déchetterie locale, le magasin où vous avez acheté cet appareil ou le fabricant du produit en question.

Conformité C€

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

2014/35/UE

Directive «Basse tension» (LVD)

2014/30/UE

Compatibilité électromagnétique (EMC)

2015/863/UE

Limitation quant à l'utilisation de certaines substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques (RoHS)

(EG) Nr. 1275/2008

Exigences d'écoconception pour la consommation d'énergie des équipements ménagers et de bureau, électriques et électroniques, en état de veille et en mode d'arrêt.

LVD

EN 60335-1

EN 60335-2-9

EN 62233

EMC

EN 55014-1

EN 55014-2

EN 61000-3-2

EN 61000-3-3

Français

MIGROS

Vertrieb/Distribution/Distribuzione:

FÉDÉRATION DES COOPÉRATIVES Migros, CH-8031 Zurich

Données techniques

Tension nominale	220-240 Volt ~ 50/60 Hz	
Puissance nominale	650-780 Watts	
Dimensions de l'appareil (l x H x P)	env. 230 x 90 x 240 mm	
Longueur du câble d'alimentation	env. 85 cm	
Poids	env. 1.9 kg	
Matériaux	- Corps de l'appareil	Plastique et acier inoxydable
	- Plaques antiadhésives	Revêtement antiadhésif
Déparasité	selon la norme UE	
Homologation	CE	
M-garantie	3 ans	
Accessoires (inclus dans le prix)	spatule, bâtonnet et cône en bois, 2x2 plaques interchangeables pour bricelets et pour gaufres	

Français

Accessoires en option*

Plaques pour sandwich (set à 2)	art. n. 9000039685
Plaques pour Nutty Maker (set à 2)	art. n. 9000039686
Plaques pour Donut (set à 2)	art. n. 9000039687
Plaques pour Samosa (set à 2)	art. n. 9000039688
Plaques pour biscuits (2er-Set)	art. n. 9000039689

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

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

MIGROS



Français



Mio Star BRICELET & WAFFLE 760

Congratulazioni!

Acquistando questo apparecchio vi siete garantiti un prodotto di qualità, fabbricato con estrema cura. Con una manutenzione adeguata, l'apparecchio garantirà per anni delle ottime prestazioni.

Prima della messa in funzione iniziale vi preghiamo comunque di leggere attentamen-

te le presenti istruzioni d'uso e soprattutto di osservare attentamente le avvertenze di sicurezza.

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

Indice

	Pagina		Pagina
Avvertenze di sicurezza	46	Pulizia	61
A proposito delle presenti istruzioni d'uso	49	– Corpo e base dell'apparecchio	61
Disimballaggio	49	– Piastre antiaderenti	61
Elenco delle parti e degli elementi di comando	50	– Spatola, bastoncino e cono di legno	62
Messa in funzione	51	Custodia / Manutenzione	62
– Prima dell'uso iniziale	51	Guasti	63
– Uso previsto	51	Smaltimento / Riciclaggio	63
– Collocazione	52	Conformità CE	64
– Preparazione della pasta per bricelets	52	Dati tecnici	65
– Inserire/cambiare le piastre di cottura	53		
– Preriscaldare piastre antiaderenti	53		
– Cottura della pasta liquida	54		
– Cottura della pasta compatta	54		
– Suggerimenti per l'uso	55		
– Preparare cialde e waffle	55		
– Dopo la cottura	56		
Ricette	57		

Lo sapevate già?

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

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

Avvertenze di sicurezza



Prima di allacciare l'apparecchio alla corrente elettrica, soffermarsi a leggere attentamente queste istruzioni che contengono importanti avvertenze di sicurezza e di messa in funzione. Nel caso di trasferimento dell'apparecchio a una terza persona, va necessariamente consegnato anche il manuale di utilizzo.

- ⚠ **AVVERTENZA!** Prima della messa in funzione leggere le avvertenze di sicurezza dettagliate. In caso di non osservanza sussiste il pericolo di scossa elettrica, incendio e/o di lesioni!
- Leggere completamente le presenti istruzioni d'uso e consegnarle ad ogni eventuale altro utente
- ⚠ **AVVERTENZA! Non immergere mai l'apparecchio né il cavo nell'acqua o in altri liquidi. Rischio di scossa elettrica, incendio e/o di lesioni!**
- Le persone, inclusi i bambini, che per le loro capacità psichiche, sensoriali o psichiche, oppure per la loro inesperienza o mancanza di conoscenza non sono in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro, non sono autorizzate all'uso dell'apparecchio o possono farlo soltanto sotto sorveglianza o istruzione di una persona responsabile
- Assicurarsi che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con l'apparecchio, che non tirino il cavo di alimentazione e che non rovesci-

no l'apparecchio. Conservarlo fuori dalla loro portata

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità mentali, fisiche o sensoriali o prive di esperienza e conoscenza in merito, a condizione che persone adulte ne sorvegliano l'operato oppure che tali persone siano state opportunamente istruite sull'uso sicuro dell'articolo e comprendano i pericoli derivanti dal suo uso
- La pulizia e la manutenzione non deve essere effettuata da bambini, a meno che abbiano compiuto 8 anni e siano controllati da un adulto
- Tenere il prodotto e il cavo/la spina fuori dalla portata dei bambini con meno di 8 anni
- Mettere in funzione la piastra per briccelets allacciandola unicamente ad una presa di corrente con messa a terra (220-240 V / 50/60 Hz) con protezione di 6 A
- Staccare assolutamente la spina:
 - prima di cambiare la posizione della piastra
 - prima della pulizia
 - dopo ogni utilizzo
- **ATTENZIONE!** Non far penzolare il cavo su angoli e spigoli, né incastrarlo. Non mettere né far penzolare il cavo su oggetti roventi e proteggerlo dall'olio

Avvertenze di sicurezza

- ATTENZIONE! Il cavo non deve essere appoggiato sulla piastra mentre questa è in funzione
- 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
- ATTENZIONE! Non prendere né tirare l'apparecchio tenendolo per il cavo
- Consigliamo l'allacciamento a un interruttore differenziale FI. In caso di dubbio rivolgersi ad uno specialista
- Non utilizzare l'apparecchio:
 - in caso di guasti
 - in caso di cavo danneggiato
 - in caso di caduta o di altri danneggiamentiEventualmente far controllare e riparare l'apparecchio presso MIGROS-Service
- Per il luogo di collocazione attenersi ai seguenti punti:
 - collocare l'apparecchio su superfici asciutte, stabile e piana, non direttamente sotto una presa di corrente; mantenere una distanza minima di 60 cm dal lavandino e dal rubinetto
 - ATTENZIONE! Non collocare l'apparecchio sopra o sotto mobili da cucina infiammabili o deformabili al calore. Fuoriuscita di vapore!
 - Appoggiare l'apparecchio su una superficie resistente al calore e non direttamente su mobili laccati
 - Non appoggiare l'apparecchio vicino a materiali infiammabili (per es. tende) o oggetti non resistenti al calore (per es. candele, decorazioni). Mantenere assolutamente una distanza minima di 50 cm
 - Non collocare l'apparecchio e il cavo su superfici calde o nelle vicinanze di fiamme libere; tenere una distanza minima di 50 cm
 - Utilizzare l'apparecchio solo in locali asciutti e senza prolunghe
 - ⚠ **PRECAUZIONE!** Non lasciar pendere il cavo. Rischio di inciampare!
 - ⚠ **PRECAUZIONE! Non spostare l'apparecchio in funzione o quando l'apparecchio, le piastre o i biscotti sono ancora caldi. Pericolo di ustione!**
 - L'apparecchio è destinato soltanto ad uso privato
 - Non lasciare incustodito l'apparecchio in funzione
 - ⚠ **PRECAUZIONE!** Mentre l'apparecchio è in funzione le superfici e le piastre si riscaldano. Non toccare! Pericolo di scottature!

Avvertenze di sicurezza

- ⚠ **PRECAUZIONE!** Attenzione, durante il funzionamento tra le piastre fuoriesce vapore caldo! Pericolo di scottature!
- Tenere il coperchio sempre soltanto per l'apposita maniglia
- ⚠ **AVVERTENZE!** Non coprire l'apparecchio, non utilizzarlo per asciugare panni o per scongelare alimenti
- Prima di essere riposto, l'apparecchio deve raffreddare completamente
- Dopo ogni uso spegnere la piastra e estrarre la spina
- E' severamente proibito penetrare il corpo dell'apparecchio con qualsiasi oggetto o tentare di aprirlo
- Utilizzare soltanto pezzi di ricambio originali
- ATTENZIONE! Non utilizzare l'apparecchio con un timer, con una ciabatta multipresa accesa, con un cavo di prolunga o con una presa multipla, ecc.. Pericolo d'incendio!

A proposito delle presenti istruzioni d'uso

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

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

Disimballaggio

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

Suggerimento:

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

Italiano

Elenco delle parti e degli elementi di comando



Italiano

1. Parte superiore del corpo/coperchio
 ⚠ PRECAUZIONE! Caldo! Non toccare.
 Pericolo di ustioni!
 2. Spia di controllo (rossa/verde):
 si illumina rossa durante il riscaldamento,
 una volta raggiunta la temperatura opera-
 tiva, si accenderà la spia verde
 3. Chiusura
 4. Cono di legno
 5. Spatola di legno
 6. Bastoncino di legno
 7. Piastre per Bretzeli (antiaderenti e inter-
 cambiabili)
 8. Naso per appendere
 9. Maniglia
 10. Tasto di rilascio per le piastre (spingere
 verso il centro)
 11. Piastre per cialde (antiaderenti e intercam-
 biabili)
 12. Cerniera
 13. Avvolgimento del cavo (parte inferiore)
- Accessori opzionali (2 piastre):**
14. Piastre per sandwich (art. 9000039685)
 15. Piastre per Nutty Maker (art. 9000039686)
 16. Piastre per Donut (art. 9000039687)
 17. Piastre per Samosa (art. 9000039688)
 18. Piastre per biscotti (art. 9000039689)

Messa in funzione



Prima dell'uso iniziale

AVVERTENZA! Prestare attenzione al fatto che l'uso inappropriato della corrente elettrica può essere fatale. Leggere quindi le avvertenze di sicurezza a pagina 46 e osservare le seguenti misure di sicurezza:

- Badare che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con l'apparecchio
- Utilizzare l'apparecchio soltanto in locali asciutti
- **PRECAUZIONE!** Le piastre e parti del corpo dell'apparecchio diventano molto calde. Non toccare! Pericolo di scottature!
- Dopo l'uso estrarre la spina e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio
- Effettuare la pulizia unicamente dopo aver estratto la spina e quando l'apparecchio si è raffreddato completamente

Prima dell'uso iniziale,

- lavare la spatola, il bastoncino e il cono di legno con acqua e detersivo e lasciare asciugare bene. Il corpo dell'apparecchio e le piastre possono essere pulite unicamente con un panno umido. In seguito asciugare
- Le piastre sono dotate di un rivestimento protettivo. Per rimuovere tale rivestimento basterà riscaldare le piastre (senza cibo) per qualche minuto
- Questa operazione potrebbe causare il rilascio di fumo e odori. Ciò non causa danni e non è sintomo di un cattivo funzionamento del prodotto. Accertatevi che la stanza sia ben ventilata! **PRECAUZIONE!** Durante l'uso il corpo dell'apparecchio diventa caldo! Non toccare. Pericolo di ustioni!
- Una volta completata questa operazione l'apparecchio sarà pronto all'uso. Lasciare raffreddare e pulire l'apparecchio seguendo le istruzioni contenute nella sezione «Pulizia» pagina 61/62

Uso previsto

Con questa piastra «2 in 1» si possono preparare i bricelets e i cialde in tutta comodità. Un utilizzo diverso da quello previsto è pericoloso e improprio.

Note:

- L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico



Collocazione

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



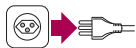
- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Posizionare l'apparecchio su una superficie di lavoro asciutta, stabile e piana e non direttamente sotto una presa di corrente
- Non posizionare l'apparecchio e il cavo su superfici calde (piastre di cucina, ecc.) o in prossimità di fiamme libere. Rispettare una distanza minima di 50 cm
- **ATTENZIONE!** Non collocare l'apparecchio sopra o sotto mobili da cucina infiammabili o deformabili al calore. Fuoriuscita di vapore!
- Appoggiare l'apparecchio su una superficie resistente al calore e non direttamente su mobili laccati
- Non appoggiare l'apparecchio vicino a materiali infiammabili (per es. tende) o oggetti non resistenti al calore (per es. candele, decorazioni). Mantenere assolutamente una distanza minima di 50 cm
- Badare che il cavo e la parte superiore dell'apparecchio non entrino in contatto con l'acqua
- Non coprire l'apparecchio
- Utilizzare l'apparecchio unicamente in locali asciutti e senza prolunghe
- **⚠ PRECAUZIONE!** Badare che l'apparecchio in funzione sia posizionato in modo stabile, che nessuno inciampi nel cavo facendo cadere l'apparecchio
- **⚠ PRECAUZIONE!** Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini. I bambini non sono in grado di riconoscere i pericoli legati agli elettrodomestici!



Preparazione della pasta per bricelets

Prima di mettere in funzione la piastra è necessario preparare la pasta. Si può scegliere tra la pasta liquida o compatta (vedi «Ricette» dalla pagina 57). Tenere in considerazione che la pasta deve riposare per 30-60 minuti prima della cottura.

Messa in funzione



Inserire/cambiare le piastre di cottura

- ⚠ **PRECAUZIONE!** Prima di cambiare le piastre di cottura estrarre sempre la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio. Pericolo di scottature!
- Per inserire una piastra di cottura, inserirne i rebbi negli appositi fori posti sull'apparecchio, premendo fino allo scatto
- Per rimuovere una piastra di cottura, spingere leggermente verso il centro il tasto di rilascio



Preriscaldare piastre antiaderenti

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Collegare il cavo completamente
- **Accertarsi di inserire la piastra relativa al prodotto finale desiderato**
- Premere il tasto di sbloccaggio (sotto la maniglia) e aprire il coperchio fino all'arresto
- Per garantire una cottura uniforme, spalmare le piastre antiaderenti con poco olio/grasso, burro o margarina (per es. con pennello o carta da cucina)
- Richiudere il coperchio (a scatto) tenendolo per la maniglia

- Inserendo la spina l'apparecchio è pronto per l'uso
- Preriscaldare le piastre di cottura. La spia di controllo rossa si illumina e indica l'inizio del riscaldamento
- Una volta raggiunta la temperatura operativa, si accenderà la spia verde (processo di riscaldamento ca. 3 - 5 minuti)
- **Importante!** Preriscaldare le piastre **senza** mettere la pasta
- ⚠ **PRECAUZIONE!** Le piastre di cottura e il corpo dell'apparecchio si riscaldano. Non toccare! Pericolo di scottature!

Cottura della pasta liquida

Indicata per bricelets fini e per formare cilindri e coni.

- Inserire le piastre di cottura per bricelets
- Versare 1-2 cucchiai da minestra di pasta al centro della piastra
- Richiudere il coperchio (si chiude a scatto) tenendolo per la maniglia
- Ora i bricelets vengono cotti
- La cottura è terminata quando dalle piastre non sale più vapore
- Tenere il coperchio per la maniglia e aprirlo completamente
- Se i bricelets non sono sufficientemente cotti, lasciarli diventare un po' più scuri.

Suggerimento: in questo caso è importante tenere sotto controllo il processo di cottura

- ⚠ **PRECAUZIONE!** Caldo! Con la spatola di legno staccare delicatamente i bricelets e per raffreddarli appoggiarli su una griglia per torte, oppure formare subito cilindri o coni con i bricelets ancora caldi (vedi pagina 55)

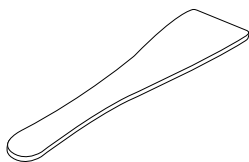


Italiano

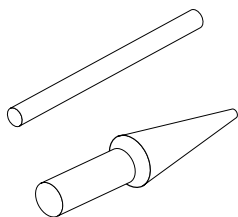
Cottura della pasta compatta

Indicata per bricelets più spessi (non malleabili).

- Con le mani infarinate formare palline di pasta (diametro 2-3 cm)
- Appoggiare una pallina su ogni settore a rilievo della piastra
- Chiudere il coperchio completamente (a scatto) tenendolo per la maniglia
- Ora i bricelets vengono cotti
- La cottura è terminata quando dalle piastre non sale più vapore
- Tenere il coperchio per la maniglia e aprirlo completamente
- Se i bricelets non sono sufficientemente cotti, lasciarli diventare un po' più scuri
- **Suggerimento:** in questo caso è importante tenere sotto controllo il processo di cottura
- Con la spatola di legno staccare delicatamente i bricelets e per raffreddarli appoggiarli su una griglia per torte.
- ⚠ **PRECAUZIONE!** Caldo!



Messa in funzione



Suggerimenti per l'uso:

Bastoncino o cono di legno (pasta liquida):

- I bricelets (di pasta liquida) cotti, ancora caldi, possono essere trasformati. Avvolgerli subito intorno al bastoncino o al cono **⚠ PRECAUZIONE! Caldo!** Farli aderire premendo leggermente e, per lasciarli raffreddare, appoggiarli su una griglia per torte. Togliere la forma delicatamente
- Riempire i biscotti o cannoncini secondo gradimento, per es. con panna montata

Cestini di biscotto (pasta liquida):

- Appoggiare i bricelets ancora caldi (di pasta liquida) su una coppetta rovesciata, lasciare raffreddare e riempire il cestino di biscotto secondo gradimento con panna montata, crema, gelato, macedonia, ecc., guarnire con cioccolata grattugiata e servire immediatamente

Conservazione:

- I bricelets si possono conservare al fresco e in una scatola ben chiusa per 1 - 2 settimane

Preparare cialde e waffle



Estrarre la spina dalla presa di corrente

- Inserire le piastre di cottura per cialde
- Versare la pastella sulla piastra con rapidità, in modo da ottenere una cottura omogenea
- Far riposare i waffle già cotti su una griglia per torte, in modo che restino croccanti. Impilandoli, i waffle diventano facilmente mollicci
- Vedi «Ricette» a pagina 59 und 60

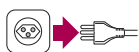
Importante:

- **⚠ PRECAUZIONE!** Mentre l'apparecchio è in funzione le superfici e le piastre si riscaldano. Non toccare! Pericolo di ustioni!
- Tenere il coperchio sempre soltanto per l'apposita maniglia
- **⚠ PRECAUZIONE!** Durante il funzionamento tra le piastre fuoriesce vapore caldo! Pericolo di scottature!
- **⚠ PRECAUZIONE!** Non toccare le piastre calde con le mani o con posate. Pericolo di scottature!

Messa in funzione

- ATTENZIONE! Togliere i bricielets unicamente con la spatola di legno. Non utilizzare oggetti duri che potrebbero graffiare il rivestimento antiaderente!
- Durante brevi pause richiudere il coperchio affinché le piastre rimangano ben calde

Dopo la cottura



- **Dopo l'uso estrarre la spina. L'apparecchio è spento soltanto quando la spina è staccata!**
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio

Italiano



Importante!

- Per motivi di igiene pulire il corpo dell'apparecchio e gli accessori direttamente dopo ogni uso. Un'accurata pulizia evita inoltre che resti di grasso/olio o di pasta brucino con la cottura successiva. Le piastre di cottura vengono pulite facilmente se ancora leggermente tiepide (vedi «Pulizia»)



Bricelels classici (pasta compatta dolce. Non malleabile)

Ingredienti:

- 250 g burro
- 250 g zucchero
- 1 uovo e 1 dl scarso di panna (o 3-4 uova)
- 1 C zucchero vanigliato (o scorza grattugiata di ½ limone bio)
- 1 presa di sale
- 500-600 g farina
- Lavorare il burro in crema
- Aggiungere e mescolare alla crema zucchero, uovo, zucchero vanigliato, panna, scorza di limone e sale. Aggiungere delicatamente la farina
- Lasciare riposare la pasta al fresco per almeno un'ora
- Formare le palline di pasta (diametro ca. 2-3 cm) e cuocere (vedi pagina 54)

Bricelels al cumino (pasta compatta salata. Non malleabile)

Ingredienti:

- 60 g burro
- 10 g cumino, leggermente schiacciato
- 6 g sale
- 250 g farina
- 2 dl panna
- Lavorare il burro in crema
- Aggiungere cumino e sale. Aggiungere alternatamente farina e panna e impastare leggermente
- Coprire la pasta e lasciarla riposare al fresco per almeno un'ora
- Formare le palline di pasta (diametro ca. 2-3 cm) e cuocere (vedi pagina 54)

Allo stesso modo si possono preparare bricielels al formaggio aggiungendo al posto del cumino 35 g di Sbrinz grattugiato.

«**Bricelels da arrotolare**» (pasta liquida dolce, malleabile)

Ingredienti (per 30 pezzi):

- 250 g farina
- 125 g zucchero
- 1 presa di sale
- 3 dl panna intera
- 2 dl vino bianco o acqua
- 1 bicchierino di Kirsch (a piacere)
- Mescolare farina, zucchero e sale. Aggiungere panna, vino bianco e Kirsch
- Lavorare dal centro con un mestolo creando una pasta leggermente liquida e uniforme
- Coprire e lasciare riposare per almeno un'ora
- Ev. diluire la pasta con un po' di latte. Cuocere i bricelets e avvolgerli subito intorno alle forme desiderate (vedi pagina 55)

«**Bricelels fatti in casa ripieni di cioccolata**» (pasta compatta dolce. Non malleabile)

Ingredienti per ricetta base ca. 50 bricelets:

- 125 g burro morbido
- 125 g zucchero
- 1 presa di sale
- 2 uova
- 1 limone bio
- 250 g farina
- burro resistente alla cottura

Ripieno di cioccolato (per ca. 12 bricelets ripieni):

- 250 g cioccolato fondente
- 2.5 dl panna
- Con il frullatore lavorare in crema burro, zucchero, sale, uova e scorza di limone grattugiata. Aggiungere farina. Formare una pasta compatta
- Avvolgere in foglio di alluminio e mettere al fresco per 30 minuti
- Formare le palline di pasta (diametro ca. 2-3 cm) e cuocere (vedi pagina 54)
- Per il ripieno sciogliere in bagno maria la cioccolata con la panna. Lasciare intiepidire
- Spalmare 3 biscotti con il ripieno, assemblarli e ricoprire con il quarto
- Aromatizzare il ripieno con Kirsch a piacere

Ricette



Waffle al cocco con bacche («Migusto»)

Ingredienti:

- 120 g di olio di cocco
- 270 g di farina
- 120 g di zucchero
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- 2 dl di latte
- 3 uova

- olio di cocco per cuocere, yogurt greco al naturale
- bacche miste
- sciroppo d'acero
- Fate sciogliere l'olio di cocco
- In una scodella mescolate la farina con lo zucchero e il lievito
- Incorporate il latte, le uova e l'olio di cocco e mescolate bene
- Scaldate la piastra per waffle e spennellatela con olio di cocco
- Versate ca. 3 cucchiai di pastella al centro e dorate il waffle. Procedete allo stesso modo con il resto della pastella
- Guarnite i waffle con lo yogurt greco, le bacche e lo sciroppo d'acero e servite

- Per 8 pezzi

Italiano

Waffle con composta di ciliegie (Migusto)

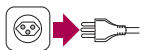
Ingredienti:

- 1 kg di ciliegie
- 1 limone
- 100 g di zucchero
- burro per spennellare
- 4 cucchiaini di crème fraîche
- 4 rametti di menta

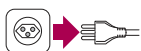
Impasto per waffle:

- 200 g di farina
 - 80 g di zucchero
 - 1 cucchiaino di lievito in polvere
 - 1 presa di sale
 - 180 g di panna acidula semigrassa
 - 1 dl di latte
 - 80 g di burro liquido
 - 1 uovo
-
- Snocciate le ciliegie. Spremete il limone e in una pentola mescolate il succo con le ciliegie e lo zucchero. Portate a ebollizione e lasciate sobbollire per ca. 10 minuti a fuoco basso
 - Per la pasta, mescolate in una scodella la farina con lo zucchero, il lievito e il sale. Aggiungete la panna, il latte, il burro e l'uovo e mescolate bene
 - Lasciate riposare l'impasto per 15 minuti
 - Scaldate la piastra per waffle e spennellatela di burro
 - Versate ca. 2 cucchiaini d'impasto al centro
 - Dorate i waffle e continuate fino alla fine dell'impasto
 - Servite i waffle con la composta di ciliegie, la crème fraîche e la menta

Pulizia



- **Prima di pulire l'apparecchio estrarre sempre la spina dalla presa di corrente**
- **⚠ AVVERTENZA! Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua né pulirlo sotto l'acqua corrente. Pericolo di scossa elettrica e di cortocircuito!**
- Per pulire l'apparecchio usare sempre un panno morbido che non lascia peli o un pennello
- **ATTENZIONE!** Non utilizzare detersivi o prodotti abrasivi di alcun tipo



Corpo e base dell'apparecchio

- Prima di pulire l'apparecchio estrarre sempre la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare completamente le piastre
- **⚠ AVVERTENZA! Non immergere mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione nell'acqua né pulirlo sotto l'acqua corrente. Pericolo di scossa elettrica e di corto circuito!**
- **ATTENZIONE!** Non utilizzare detersivi corrosivi né oggetti per la pulizia abrasivi. Pulire l'apparecchio con un panno morbido, leggermente inumidito, quindi lasciar asciugare bene. Nel pulire evitare di inumidire la spina

Piastre antiaderenti



- Dopo l'uso estrarre e pulire le piastre ancora tiepide con carta da cucina per rimuovere resti di pasta e grasso/olio
- In seguito lavare le piastre con acqua tiepida e un po' di detersivo e asciugare bene
- Ev. rimuovere gli ultimi resti di pasta con uno stuzzicadenti (attenzione a non premere eccessivamente) o con una spazzola fine con un po' di detersivo. **ATTENZIONE!** Non utilizzare oggetti contundenti o abrasivi, né detersivi corrosivi
- **ATTENZIONE!** Non utilizzare detersivi o prodotti abrasivi di alcun tipo e non **mettere mai in lavastoviglie le piastre** in quanto si danneggerebbero il rivestimento antiaderente

Pulizia



- Pulire a fondo la zona del colore d'argento sotto le piastre di cottura con carta da cucina.
△ AVVERTENZA! Non immergere mai la zona interna e l'apparecchio **nell'acqua né pulirlo sotto l'acqua corrente. Pericolo di scossa elettrica e di corto circuito!**
- In seguito lasciare raffreddare completamente l'apparecchio e richiudere il coperchio

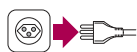


Spatola, bastoncino e cono di legno

- Lavare la spatola, il bastoncino e il cono con acqua tiepida e un po' di detersivo e asciugare bene
- **Non lavare in lavastoviglie**

Italiano

Custodia / Manutenzione



Custodia

In caso di mancato uso estrarre la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio. Chiudere il coperchio ed avvolgere il cavo sulla parte inferiore dell'apparecchio.

Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto e privo di polvere, fuori dalla portata dei bambini. In caso di mancato uso per un lungo periodo proteggere l'apparecchio da polvere, sporcizia e umidità. E' consigliabile conservarlo nell'imballaggio originale.

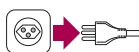
Manutenzione

La piastra per bricelets non necessita di alcuna manutenzione. Non deve essere lubrificata né oliata. Controllare regolarmente che il cavo e la spina non siano danneggiati.

Gli accessori e i pezzi di ricambio possono essere facilmente ordinati su www.migros-service.ch.



- ⚠ PRECAUZIONE! Le riparazioni dell'apparecchio possono essere eseguite solo presso MIGROS-Service. Le riparazioni effettuate da personale non specializzato, possono essere fonte di pericolo per l'utente
- In caso di riparazioni non effettuate a regola d'arte non viene assunta alcuna responsabilità per eventuali danni; decade inoltre il diritto alla garanzia



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.

Accessori e pezzi di ricambio

Gli accessori e i pezzi di ricambio possono essere facilmente ordinati su www.migros-service.ch

Smaltimento / Riciclaggio



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

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

Conformità CE

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

2014/35/UE

Direttiva bassa tensione (LVD)

2014/30/UE

Direttiva compatibilità elettromagnetica (EMC)

2015/863/UE

Restrizione dell'uso di determinate sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche (RoHS)

(UE) n. 1275/2008

Specifiche di progettazione ecocompatibile relative al consumo di energia elettrica nei modi stand-by e spento delle apparecchiature elettriche ed elettroniche domestiche e da ufficio

LVD

EN 60335-1

EN 60335-2-9

EN 62233

EMC

EN 55014-1

EN 55014-2

EN 61000-3-2

EN 61000-3-3

Italiano

MIGROS

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

Dati tecnici

Tensione nominale	220-240 Volt ~ 50/60 Hz
Potenza nominale	650-780 Watt
Dimensioni (larghezza x altezza x profondità)	ca. 230 x 90 x 240 mm
Lunghezza cavo di alimentazione	ca. 85 cm
Peso	ca. 1.9 kg
Materiali	- corpo dell'apparecchio plastica e acciaio inossidabile - piastre antiaderenti rivestimento antiaderente
Protezione antiradiodisturbi	secondo normativa UE
Autorizzazione	CE
M-garanzia	3 anni
Accessori (compresi nel prezzo)	spatola, bastoncino e cono in legno, due piastre intercambiabili per Bretzeli e per cialde

Accessori (opzionali)

Piastre per sandwich (2 piastre)	art. n. 9000039685
Piastre per Nutty Maker (2 piastre)	art. n. 9000039686
Piastre per Donut (2 piastre)	art. n. 9000039687
Piastre per Samosa (2 piastre)	art. n. 9000039688
Piastre per biscotti (2 piastre)	art. n. 9000039689

* Gli accessori e i pezzi di ricambio possono essere facilmente ordinati su www.migros-service.ch: www.migros-service.ch bestellen.

Nell'interesse del continuo sviluppo tecnico viene fatta riserva di modifiche di costruzione e di esecuzione dell'apparecchio.

MIGROS

Italiano

Garantie

Die MIGROS übernimmt während drei Jahren seit Kaufabschluss die Garantie für Mängelfreiheit und Funktionsfähigkeit des von Ihnen erworbenen Gegenstandes. Die MIGROS kann die Garantieleistung wahlweise durch kostenlose Reparatur, gleichwertigen Ersatz oder durch Rückerstattung des Kaufpreises erbringen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Nicht unter die Garantie fallen normale Abnutzung sowie die Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen sowie Mängel, die auf äussere Umstände zurückzuführen sind. Die Garantieverpflichtung erlischt bei Reparaturen durch nicht MIGROS-autorisierte Servicestellen. Garantieschein oder Kaufnachweis (Kassabon, Rechnung) bitte sorgfältig aufbewahren. Bei Fehlen desselben wird jeder Garantianspruch hinfällig.

Garantie

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

Garanzia

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

MIGROS

Migros-Service

Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen.

Zubehör und Ersatzteile können Sie auch einfach bestellen unter www.migros-service.ch

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

Les accessoires et pièces de rechange peuvent être commandés facilement sur le site: www.migros-service.ch

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

Gli accessori e i pezzi di ricambio possono essere facilmente ordinati su www.migros-service.ch.

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

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

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

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