



**MIO★STAR**

**Bricelet**

**Bretzeleisen**

Bedienungsanleitung; Seite 1

**Fer à bricelets Bricelet**

Mode d'emploi; page 17

**Piastra per bricelets**

Istruzioni per l'uso; pagina 33

DFI



Art. 7173.177





## Congratulazioni!

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

Prima della messa in funzione iniziale vi preghiamo comunque di leggere attentamente le presenti istruzioni d'uso e soprattutto di osservare attentamente le avvertenze di sicurezza.

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

## Indice

	Pagina		Pagina
<b>Avvertenze di sicurezza</b>	<b>34</b>	<b>Ricette</b>	<b>44</b>
A proposito delle istruzioni d'uso	35	<b>Pulizia</b>	<b>46</b>
Disimballaggio	35	– Apparecchio di base	46
<b>Elenco delle parti e degli elementi di comando</b>	<b>36</b>	– Piastre antiaderenti	16
<b>Istruzioni brevi</b>	<b>37</b>	– Accessori	16
<b>Messa in funzione</b>	<b>38</b>	<b>Custodia / Manutenzione</b>	<b>47</b>
– Prima dell'uso iniziale	38	<b>Guasti</b>	<b>47</b>
– Uso dell'apparecchio	38	<b>Smaltimento</b>	<b>48</b>
– Collocazione	39	<b>Dati tecnici</b>	<b>48</b>
– Preparazione della pasta per bricelets	39		
– Preriscaldare	40		
– Cottura dei bricelets	40		
– Suggestimenti per l'uso	42		
– Dopo la cottura	43		



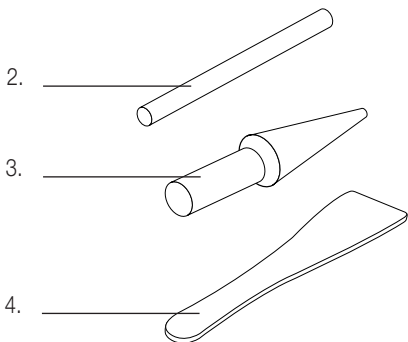
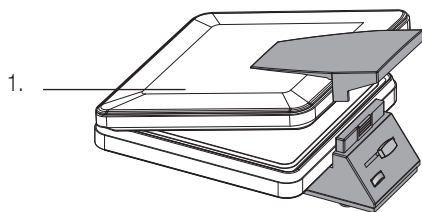
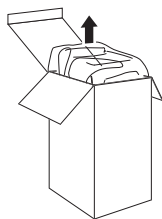
Prima di allacciare l'apparecchio alla corrente elettrica, prendersi il tempo per leggere attentamente queste istruzioni che contengono importanti avvertenze di sicurezza e di messa in funzione.

- Leggere completamente le presenti istruzioni d'uso e consegnarle ad ogni eventuale altro utente
- Non immergere mai l'apparecchio né il cavo nell'acqua o in altri liquidi (rischio di scossa elettrica)
- **Badare che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con l'apparecchio. Conservarlo fuori dalla loro portata**
- Mettere in funzione la piastra per briciclets allacciandola unicamente ad una presa di corrente con messa a terra (230 V / 50 Hz) con protezione di 6 A
- Staccare assolutamente la spina:
  - prima di cambiare la posizione della piastra
  - prima della pulizia
  - dopo ogni utilizzo
- 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
- 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
- Non prendere né tirare l'apparecchio tenendolo per il cavo
- Raccomandiamo di allacciare l'apparecchio a una presa con interruttore differenziale (FI). In caso di dubbio, chiedere ad un tecnico
- Non utilizzare l'apparecchio:
  - in caso di guasti
  - in caso di cavo danneggiato
  - in caso di caduta o di altri danneggiamenti
 Eventualmente 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
  - 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
  - Non lasciar pendere il cavo (rischio di inciampare!)
  - Non spostare l'apparecchio in funzione o quando l'apparecchio, le piastre o i biscotti sono ancora caldi: pericolo di scottature
  - L'apparecchio è destinato soltanto ad uso privato
  - Non lasciare incustodito l'apparecchio in funzione
  - **Attenzione, mentre l'apparecchio è in funzione le superfici e le piastre si riscaldano: non toccare!**
  - **Attenzione, durante il funzionamento tra le piastre fuoriesce vapore caldo!**
  - **Tenere il coperchio sempre soltanto per l'apposita maniglia**
  - 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
  - Persone che non conoscono a fondo le presenti istruzioni d'uso, nonché bambini o persone sotto l'influsso di alcool o di medicinali non sono autorizzati a utilizzare l'apparecchio, o possono farlo solo sotto sorveglianza

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 la piastra per briciolets dall'imballaggio

– Controllare che i seguenti elementi siano presenti nell'imballaggio:

1. Piastra per briciolets
2. Bastoncino di legno
3. Cono di legno
4. Spatola di legno

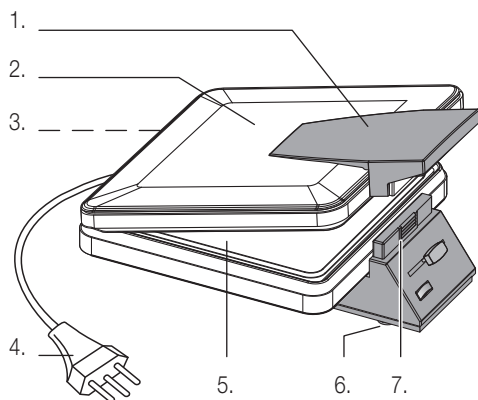
– Lavare la spatola, il bastoncino e il cono di legno con acqua tiepida e un po' di detersivo e lasciare asciugare completamente. Pulire il corpo dell'apparecchio con un panno umido e asciugare bene

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

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

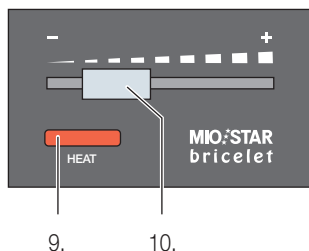
### Suggerimento:

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



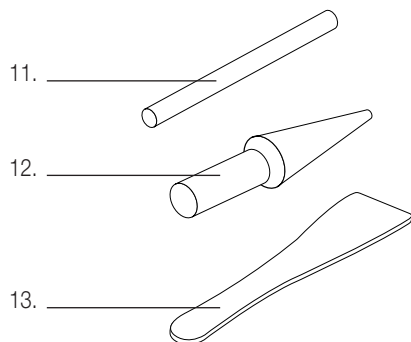
### Piastra per bricelets:

1. Maniglia
2. Parte superiore del corpo/coperchio (Attenzione: caldo!)
3. Cerniera (parte posteriore)
4. Cavo di alimentazione/-spina
5. Piastra antiaderente (Interno)
6. Piedini di gomma per una posizione stabile
7. Fessure d'arresto per bricelets uniformi
8. Tasto di sbloccaggio (sotto la maniglia)



### Zona dei comandi:

9. Spia di controllo «HEAT» (si illumina durante il riscaldamento)
10. Regolatore della temperatura per una regolazione continua della temperatura di cottura:
  - «-»: temperatura di cottura bassa
  - «+»: temperatura di cottura massima



### Accessori:

11. Bastoncino di legno
12. Cono di legno
13. Spatola di legno

## Istruzioni brevi

Queste istruzioni brevi contengono solo i passi d'uso più importanti. Per motivi di sicurezza consigliamo di leggere le istruzioni d'uso dettagliate (vedi pagina successiva) nelle quali sono descritte tutte le funzioni importanti. Fare attenzione anche alle avvertenze di sicurezza a pagina 34 e 38.

### 1. Collocazione

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Posizionare la piastra per bricelets su una superficie di lavoro asciutta, stabile e piana, non direttamente sotto una presa di corrente
- Utilizzare l'apparecchio solo in locali asciutti e senza prolunghe
- Non lasciare penzolare il cavo (rischio d'inciampare!), non incastrarlo e non posizionarlo in prossimità di fornelli caldi

### 2. Preparazione pasta per bricelets

- Prima di mettere in funzione la piastra è necessario preparare la pasta (vedi «ricette» alle pagine 44 e 45)

### 3. Preriscaldare piastre antiaderenti

- **Estrarre la spina**
- Spostare il regolatore della temperatura su «←»
- Premere il tasto di sbloccaggio (sotto la maniglia) e aprire il coperchio fino all'arresto
- Spalmare **le piastre antiaderenti** con **poco** olio/grasso o burro
- Richiudere il coperchio (a scatto) tenendolo per la maniglia
- Inserendo la spina (230 V / 50 Hz) l'apparecchio è pronto per l'uso
- **Preriscaldare** le piastre di cottura (tramite il **regolatore della temperatura** selezionare la temperatura desiderata). La spia di controllo «HEAT» si illumina e indica l'inizio del riscaldamento
- Appena è raggiunta la temperatura desiderata, la spia si spegne

#### **Importante!**

- Preriscaldare le piastre senza mettere la pasta
- Le piastre di cottura e il corpo dell'apparecchio si riscaldano: non toccare!

### 4. Cottura dei bricelets

#### **Regolatore della temperatura di cottura:**

Con il regolatore della temperatura può essere regolata la temperatura di cottura :

«←»: temperatura bassa per bricelets chiari

«+»: temperatura alta per bricelets scuri

#### **Spia di controllo «HEAT»:**

La spia di controllo si illumina durante il riscaldamento. Quando è raggiunta la temperatura desiderata, la spia si spegne e si può cominciare con la cottura dei bricelets:

- Aprire il coperchio
- Mettere la pasta sulla piastra e chiudere il coperchio (vedi «cottura con pasta liquida» e «cottura con pasta compatta» a pagina 41)
- Dopo la cottura aprire il coperchio e togliere i bricelets con la spatola di legno (**attenzione al calore!**). Lasciare raffreddare i biscotti
- Se i bricelets non sono sufficientemente cotti, lasciarli diventare un po' più scuri

#### **Importante:**

- **Attenzione, mentre l'apparecchio è in funzione le superfici e le piastre si riscaldano: non toccare!**
- **Tenere il coperchio sempre soltanto per l'apposita maniglia**
- **Attenzione, durante il funzionamento tra le piastre fuoriesce vapore caldo!**
- **Togliere i bricelets unicamente con la spatola di legno. Non utilizzare oggetti duri che potrebbero graffiare il rivestimento antiaderente!**

### 5. Dopo la cottura

- Dopo la cottura spegnere l'apparecchio (spostare il regolatore della temperatura su «←») e **estrarre la spina** (l'apparecchio è spento quando la spina è staccata)
- Lasciare raffreddare completamente la piastra
- Pulire apparecchio e accessori direttamente dopo ogni uso (vedi «pulizia» pagina 46)



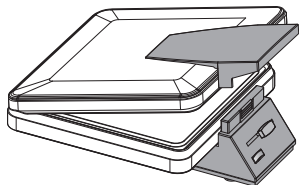
## Prima dell'uso iniziale

Prestare attenzione al fatto che l'uso inappropriato della corrente elettrica può essere fatale. Leggere quindi le avvertenze di sicurezza a pagina 34 e osservare le seguenti misure di sicurezza:

- Utilizzare l'apparecchio soltanto in locali asciutti
- Le piastre e parti del corpo dell'apparecchio diventano molto calde: non toccare!
- 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 (vedi «pulizia» pagina 46).

## Uso dell'apparecchio



Con questa piastra si possono preparare i bricelets in tutta comodità. In un attimo i bricelets vengono cotti e diventano dorati e croccanti .

Liquido o compatto, dolce o salato, le possibilità per la creazione di biscotti sono illimitate!

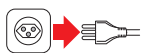
Con il bastoncino o il cono, dopo la cottura i biscotti possono essere trasformati in cilindri o coni. Riempiti con gelato, panna montata, crema o cioccolata diventano un gustoso dessert (troverete i «suggerimenti per l'uso» e le «ricette» da pagina 42 a pagina 44). Buon appetito!



### **Importante!**

– L'apparecchio è destinato soltanto ad uso privato

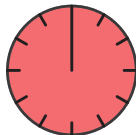




## 1. Collocazione

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
- 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
- Non lasciar penzolare il cavo d'alimentazione (rischio d'inciampare!)
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini



## 2. Preparazione pasta per bricielets

Prima di mettere in funzione la piastra è necessario preparare la pasta. Si può scegliere tra la pasta liquida o compatta (vedi «ricette» alle pagine 44 e 45). Tenere in considerazione che la pasta deve riposare per 30–60 minuti prima della cottura.



### 3. Preriscaldare piastre antiaderenti

- **Estrarre la spina**
- Spostare il regolatore della temperatura su «-» (verso sinistra fino all'arresto)
- Premere il tasto di sbloccaggio (sotto la maniglia) e aprire il coperchio fino all'arresto
- **Spalmare le piastre antiaderenti** con **poco** olio/grasso o burro (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 (portare il **regolatore della temperatura** alla temperatura desiderata). La spia di controllo «HEAT» si illumina e indica l'inizio del riscaldamento
  - Appena è raggiunta la temperatura desiderata, la spia si spegne
- Importante!**
- Preriscaldare le piastre **senza** mettere la pasta
  - **Le piastre di cottura e il corpo dell'apparecchio si riscaldano: non toccare!**



### 4. Cottura dei bricelets

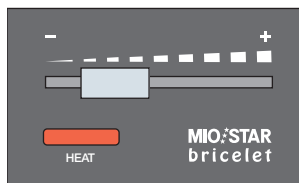
#### 4.1. Preparazione:

##### Regolatore della temperatura di cottura:

Con il regolatore della temperatura può essere regolata la temperatura di cottura:

«-»: temperatura bassa per bricelets chiari

«+»: temperatura alta per bricelets scuri



##### Spia di controllo «HEAT»:

La spia di controllo si illumina durante il riscaldamento. Quando è raggiunta la temperatura desiderata, la spia si spegne e si può cominciare con la cottura dei bricelets. Durante la cottura la spia si illumina e si spegne alternatamente.

- Premere il tasto di sbloccaggio (sotto la maniglia) e aprire il coperchio fino all'arresto

## 4.2. Cottura della pasta liquida

**Indicata per bricelets fini e per formare cilindri e coni.**

- Versare 1-2 cucchiaini 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

- 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 (**Attenzione al calore!**)
- Se i bricelets sono troppo chiari, alzare leggermente la temperatura durante il processo di cottura successivo



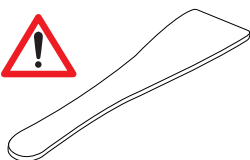
## 4.3. Cottura della pasta compatta

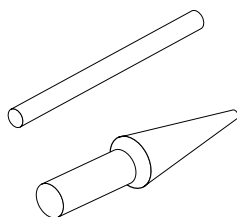
**Indicata per bricelets più spessi (non malleabili).**

- 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 (**Attenzione al calore!**)
- Se i bricelets sono troppo chiari, alzare leggermente la temperatura durante il processo di cottura successivo



**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 (**attenzione 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 (vedi «ricette» a pagina 44 e 45)

**Conservazione:**

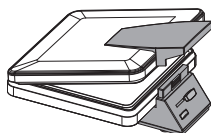
- I bricelets si possono conservare al fresco e in una scatola ben chiusa per 1 – 2 settimane

**Importante:**

- **Attenzione, mentre l'apparecchio è in funzione le superfici e le piastre si riscaldano: non toccare!**
- **Tenere il coperchio sempre soltanto per l'apposita maniglia**
- **Attenzione, durante il funzionamento tra le piastre fuoriesce vapore caldo!**
- **Non toccare le piastre calde con le mani o con posate (pericolo di scottature)**
- **Togliere i bricelets 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**



## 5. Dopo la cottura



- Dopo l'uso spegnere l'apparecchio spostando il regolatore della temperatura su «←» e estrarre la spina. **L'apparecchio è spento soltanto quando la spina è staccata!**
- Lasciare raffreddare completamente la piastra



### **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» a pagina 46)

**6.1. Bricelets 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 1/2 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 41 e 42)

**6.2. Bricelets 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 41 e 42)

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

**CUCINA  
DI STAGIONE****CUCINA  
DI STAGIONE**

Le seguenti ricette sono state realizzate da «Cucina di stagione»:

### 6.3 «Bricelets 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 41 e 42)

### 6.4 «Bricelets fatti in casa ripieni di cioccolata» (pasta compatta dolce. Non malleabile)

(per ca. 12 bricelets ripieni)

**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

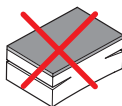
**Ripieno di cioccolato:**

- 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 41 e 42)
- 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



## Corpo e base dell'apparecchio

Prima di pulire l'apparecchio estrarre sempre la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare completamente le piastre. Non immergere l'apparecchio o il cavo in acqua né lavarlo sotto l'acqua corrente. 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.

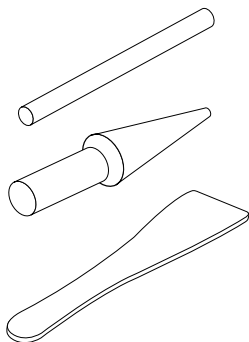


## Piastre antiaderenti

- Dopo l'uso pulire le piastre ancora tiepide con carta da cucina per rimuovere resti di pasta e grasso/olio
- 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 (non utilizzare oggetti contundenti o abrasivi, né detersivi corrosivi)
- 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**







### Custodia

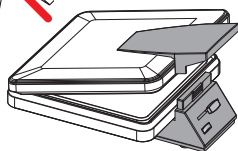
In caso di mancato uso, spegnere l'apparecchio, chiudere il coperchio ed estrarre la spina dalla presa di corrente.

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

## Guasti



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

In caso di riparazioni non effettuate a regola d'arte non viene assunta alcuna responsabilità per eventuali danni; decade inoltre il diritto alla garanzia.



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



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

## Dati tecnici

Tensione nominale		230 Volt / 50 Hz
Potenza nominale		1000 Watt
Misure (larghezza x altezza x profondità)		ca. 19 x 8,5 x 25 cm
Lunghezza del cavo		ca. 1.20 m
Peso		ca. 1.75 kg
Materiali	- corpo dell'apparecchio	Plastica e acciaio inossidabile
	- piastre antiaderenti	Rivestimento antiaderente
Deparassitato		secondo le norme UE
Approvato da		CE / TÜV / G.S.
Garanzia del prodotto		2 anni
Servizio-garanzia		5 anni
Accessori (compresi nel prezzo)		spatola, bastoncino e cono in legno certificato FSC

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





## Garantie / Garantie / Garanzia



**2 JAHRE PRODUKT-GARANTIE**  
**2 ANS DE GARANTIE DE PRODUIT**  
**2 ANNI DI GARANZIA**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **MIGROS** **Service**

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

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

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

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



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

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

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

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

