



**MIO★STAR**

## Donut Maker

Bedienungsanleitung; Seite 1

Mode d'emploi; page 15

Istruzioni per l'uso; pagina 29

DFI



Art. 7173.189







# Donut Maker

1

## Gratulation!

Mit diesem Donut Maker 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 Gebrauchsanweisung gut durchzulesen und vor allem die Sicherheitshinweise genau zu beachten.

**Personen, die mit der Betriebsanleitung nicht vertraut sind, dürfen den Donut Maker nicht benutzen.**

Deutsch

## Inhaltsverzeichnis

|                                              | Seite     |                               | Seite     |
|----------------------------------------------|-----------|-------------------------------|-----------|
| <b>Sicherheitshinweise</b>                   | <b>2</b>  | <b>Reinigung</b>              | <b>12</b> |
| Hinweise zu dieser Anleitung                 | 3         | – Gehäuse                     | 12        |
| Auspacken                                    | 3         | – Antihaft-Backplatten        | 12        |
| <b>Übersicht der Geräte- und Bedienteile</b> | <b>4</b>  | <b>Aufbewahrung / Wartung</b> | <b>12</b> |
| <b>Kurzanleitung</b>                         | <b>5</b>  | <b>Störungen</b>              | <b>13</b> |
| <b>Inbetriebnahme</b>                        | <b>6</b>  | <b>Entsorgung</b>             | <b>14</b> |
| – Vor der ersten Inbetriebnahme              | 6         | <b>Technische Daten</b>       | <b>14</b> |
| – Verwendungszweck                           | 6         |                               |           |
| – Aufstellen                                 | 7         |                               |           |
| – Donutteig zubereiten                       | 7         |                               |           |
| – Vorheizen                                  | 8         |                               |           |
| – Donuts backen                              | 8         |                               |           |
| – Anwendungstipps                            | 9         |                               |           |
| – Nach dem Backen                            | 10        |                               |           |
| <b>Rezepte</b>                               | <b>11</b> |                               |           |



## 2 Sicherheitshinweise



### Deutsch

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

- Bedienungsanleitung vollständig durchlesen und für Nachbenutzer aufbewahren
  - Gerät und Kabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen (Gefahr durch Stromschlag)
  - **Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen. Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren**
  - Das Gerät darf nur an einer geerdeten Steckdose (220–240 V / 50 Hz) mit einer Absicherung von 6 A betrieben werden
  - Den Netzstecker unbedingt ziehen:
    - vor jeder Umplatzierung des Gerätes
    - vor jeder Reinigung
    - nach jedem Gebrauch
  - Das Netzkabel darf nie über Ecken oder Kanten herunterhängen oder gar eingeklemmt werden. Netzkabel nicht über heiße Gegenstände legen oder hängen sowie vor Öl schützen
  - Während des Betriebs darf das Netzkabel nicht auf dem Gerät liegen
  - Netzkabel regelmässig auf Beschädigungen untersuchen. Zur Vermeidung von Gefahren darf ein beschädigtes Netzkabel nur vom MIGROS-Service ersetzt werden
  - Netzstecker/-kabel und Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen berühren. Immer am Stecker und nicht am Kabel ziehen
  - Gerät niemals am Netzkabel tragen oder ziehen
  - Wir empfehlen, das Gerät über einen FI-Schutzschalter anzuschliessen. Im Zweifelsfalle fragen Sie eine Fachperson
  - Gerät nicht verwenden bei:
    - Gerätestörung
    - beschädigtem Netzkabel
    - wenn das Gerät heruntergefallen ist oder wenn sonstige Beschädigungen vorliegen
- In solchen Fällen das Gerät sofort durch den MIGROS-Service überprüfen und reparieren lassen
- 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 Wasserhähnen einhalten

- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder unter entflammbare, schmelzbare Vorrichtungen und Küchenverbauten (Dampfaustritt)
- Gerät auf eine wärmefeste Unterlage und nicht direkt auf lackierte Möbel stellen
- Wie Brot können Donuts brennen. Daher 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
- Kabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr)
- Gerät während des Betriebs oder wenn Backplatten und Backgut noch heiss sind, nicht verrücken: Verbrennungsgefahr
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt
- Der Donut Maker darf nur unter Aufsicht betrieben werden
- **Achtung, während des Betriebs werden Oberflächen und Backplatten heiss: Nicht berühren!**
- **Vorsicht: Während des Betriebs kann zwischen den Backplatten heisser Dampf entweichen!**
- **Deckel immer nur am Griff halten**
- Donut Maker nicht abdecken, nicht zum Trocknen von Wäschestücken oder zum Auftauen von Lebensmitteln benutzen
- Vor dem Versorgen, Donut Maker komplett abkühlen lassen
- Nach jedem Gebrauch den Netzstecker ziehen (erst durch Ziehen des Netzsteckers, wird das Gerät ausgeschaltet)
- Das Eindringen in das Gehäuse mit irgendwelchen Gegenständen sowie das Öffnen des Gehäuses ist strengstens verboten
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile
- Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, Kinder sowie Personen unter Alkohol- und Medikamenteneinfluss dürfen das Gerät nicht oder nur unter Aufsicht bedienen





## Hinweise zu dieser Anleitung

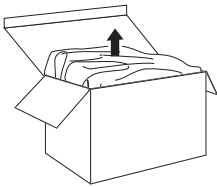
Diese Betriebsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Betriebsanleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich an die M-Infoline (Telefonnummer auf der Rückseite dieser Anleitung).

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

Deutsch

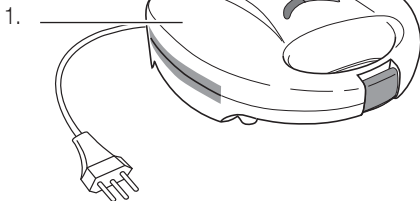
## Auspacken

- Donut Maker aus der Verpackung nehmen



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

1. Donut Maker



- **Gerät (Gehäuse) und Antihaft-Backplatten** mit feuchtem Tuch abwischen und trockenreiben
- **Kontrollieren Sie, ob die Netzspannung** (220–240 V) mit der Gerätespannung übereinstimmt (siehe Leistungsschild des Gerätes)
- **Vernichten Sie sämtliche Plastikbeutel**, denn diese könnten für Kinder zu einem gefährlichen Spielzeug werden!

### **Tipp:**

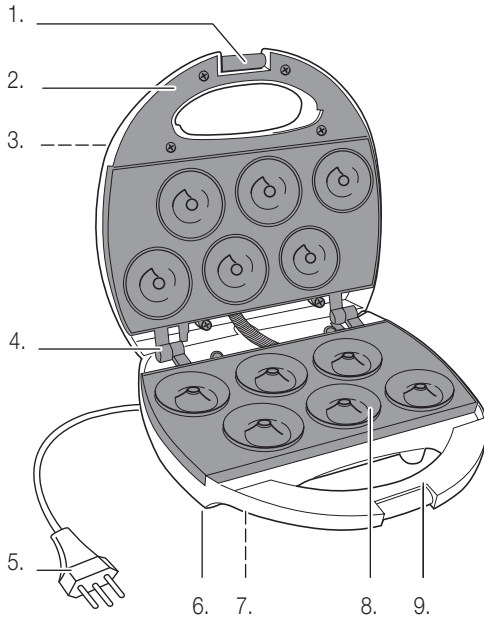
Bewahren Sie die Verpackung für spätere Transporte auf (z.B. für Umzüge, Service usw.).





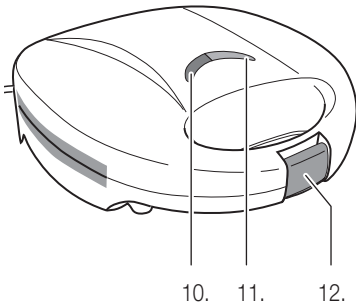
## 4 Übersicht der Geräte- und Bedienelemente

Deutsch



### Donut Maker:

1. Verschlussklipp
2. Öffnungsgriff
3. Gehäuseoberseite/Deckel (Vorsicht: heiss!)
4. Scharnier
5. Netzkabel/-stecker
6. Gummifüsse für gute Standfestigkeit
7. Kabelaufwickelvorrichtung (Unterseite)
8. Antihaft-Backplatte mit 6 Vertiefungen für den Donut-Teig
9. Traggriff



### Integrierter Thermostat:

10. Rote Aufheizanzeige (leuchtet während des Aufheizvorgangs)
11. Blaue Temperaturanzeige (leuchtet, sobald die Betriebstemperatur erreicht ist)
12. Verschlussklipp (verschlossen)





## Kurzanleitung

Diese Kurzanleitung beinhaltet nur die wichtigsten Bedienungsschritte. Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir Ihnen die detaillierte Bedienungsanleitung (s. nächste Seite) zu lesen, in der alle wichtigen Funktionen beschrieben sind. Beachten Sie auch die Sicherheitsvorschriften auf den Seiten 2 und 6.

### 1. Aufstellen

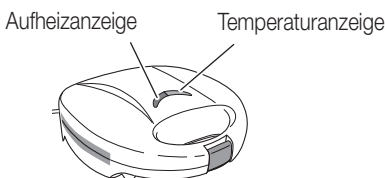
- **Netzstecker ziehen**
- Donut Maker auf einer trockenen, stabilen und ebenen Arbeitsfläche und nicht direkt unter einer Steckdose anwenden
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
- Kabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr!), einklemmen oder in die Nähe von heißen Herdplatten legen

### 2. Donutteig zubereiten

- Vor der Inbetriebnahme des Donut Makers muss der Teig zubereitet werden (siehe «Rezepte» auf der Seite 11). Teig ca. 1 Stunde ruhen lassen

### 3. Antihaft-Backplatten vorheizen

- Deckel am Griff zuschwenken und ganz schließen (Verschlussklipp zudrücken)
- **Das Gerät ist durch Einstecken des Netzsteckers (220–240 V) betriebsbereit**
- Die rote Aufheizanzeige beginnt zu leuchten und zeigt so den Heizvorgang an
- Nach Erreichen der Betriebstemperatur leuchtet die blaue Temperaturanzeige auf (die rote Aufheizanzeige erlischt)
- Während des Betriebs schaltet sich das Heizelement ein und aus, um die Temperatur der Backplatten konstant zu halten (Aufheiz- und Temperaturanzeigen leuchten dann entsprechend)



#### **Wichtig!**

- Backplatten **ohne** Teiggut vorheizen
- Die Backplatten und die Geräteoberflächen werden heiß: Nicht berühren!

### 4. Donuts backen

#### **Aufheiz- und Temperaturanzeigen:**

Sobald die Betriebstemperatur erreicht ist, beginnt die blaue Temperaturanzeige zu leuchten (die rote Aufheizanzeige erlischt). Sie können mit dem Backen beginnen:

- Donut Maker-Deckel aufschwenken
- In jede Vertiefung der unteren Backplatte Teig füllen. **Wichtig:** nicht überfüllen (max. ca. 4/5 füllen)!
- Deckel am Griff zuschwenken und ganz schließen. Blauen Verschlussklipp zudrücken
- Der Backvorgang dauert je nach Rezept und Bräunungsgrad ca. 2 – 5 Min.
- Nach Backvorgang Verschlussklipp öffnen und Deckel aufschwenken. Donuts mit einem Holzspachtel lösen (**Vorsicht heiss!**) und Gebäck auskühlen lassen
- Sind die Donuts noch nicht genug goldbraun gebacken, diese nachbräunen lassen
- Donuts je nach Gusto dekorieren

#### **Wichtig:**

- Beim Nachbräunen unbedingt Backvorgang kontrollieren
- **Achtung, während des Betriebs werden Oberflächen und Backplatten heiß: Nicht berühren!**
- **Deckel immer nur am Griff halten**
- **Vorsicht: Während des Betriebs kann zwischen den Backplatten heißer Dampf entweichen**
- **Nur mit einem Holzspachtel die Donuts von der Backplatte lösen. Keine harten Gegenstände verwenden: Antihaftbeschichtung wird verkratzt!**

### 5. Nach dem Backen

- **Nach dem Gebrauch den Netzstecker ziehen** (Erst durch Ziehen des Netzsteckers, wird das Gerät ausgeschaltet!)
- Donut Maker vollständig abkühlen lassen
- Gerät immer direkt nach Gebrauch reinigen (siehe «Reinigung» Seite 12)





## 6 Inbetriebnahme

Deutsch

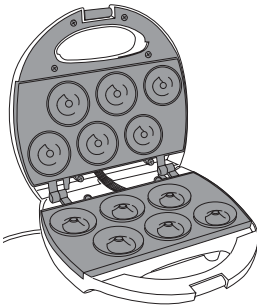


### Vor der ersten Inbetriebnahme

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

- Gerät nur in trockenen Räumen und unter Aufsicht verwenden
- Gerät darf nicht von Kindern verwendet werden
- Die Backplatten und Teile des Gehäuses werden sehr heiss: Nicht berühren!
- 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** das Gehäuse des Donut Makers sowie die Antihaft-Backplatten nur mit einem angefeuchteten Tuch abwischen. Danach trockenreiben (siehe «Reinigung» Seite 12).



### Verwendungszweck

Mit diesem Donut Maker können Sie auf bequeme Art und Weise und ohne Fettzugabe, jeweils 6 Donuts in einem Backvorgang backen. Das luftig-leichte Hefegebäck lässt sich danach nach Belieben dekorieren. («Anwendungstipps» und «Rezepte» finden Sie auf der Seite 9 und 11).  
Än Guete!



### **Wichtig!**

- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt





## 1. 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
- 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
- Donut Maker nicht abdecken
- Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
- Netzkabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr!)
- Gerät ausser Reichweite von Kindern anwenden



## 2. Donutteig zubereiten

Vor der Inbetriebnahme des Donut Makers muss der Teig zubereitet werden (siehe «Rezepte» auf der Seite 11). Bedenken Sie, dass der Teig vor dem Backen ca. 60 Min. ruhen muss.



## 8 Inbetriebnahme

Deutsch



### 3. Antihaft-Backplatten vorheizen

- Deckel am Griff zuschwenken und ganz schliessen (Verschlussklipp zudrücken)
- **Das Gerät ist durch Einstecken des Netzsteckers betriebsbereit**
- Die rote Aufheizanzeige beginnt zu leuchten und zeigt so den Heizvorgang an
- Nach Erreichen der Betriebstemperatur leuchtet die blaue Temperaturanzeige auf und die rote Aufheizanzeige erlischt

#### **Wichtig!**

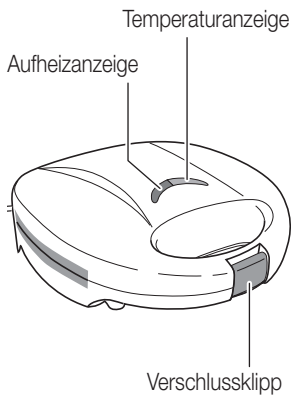
- Backplatten **ohne** Teiggut vorheizen
- **Die Backplatten und die Geräteoberflächen werden heiss: Nicht berühren!**
- Beim ersten Erwärmen kann etwas Rauch aus dem Gerät entweichen und ein leichter Geruch entstehen. Dies ist technisch bedingt und kein Grund zur Beunruhigung. In diesem Fall für ausreichende Belüftung sorgen

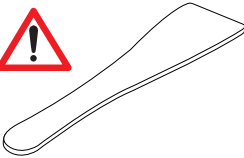
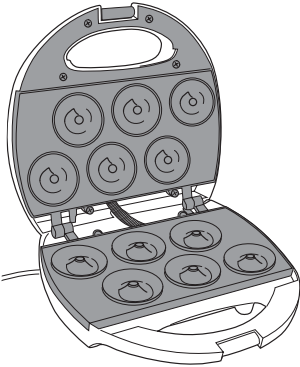
### 4. Donuts backen

#### 4.1. Vorbereitung:

##### **Aufheiz- und Temperaturanzeigen:**

- Sobald die Betriebstemperatur erreicht ist, beginnt die blaue Temperaturanzeige zu leuchten und die rote Aufheizanzeige erlischt. Jetzt können Sie mit dem Backen beginnen
- Während des Betriebs schaltet sich das Heizelement ein und aus, um die Temperatur der Backplatten konstant zu halten (Aufheiz- und Temperaturanzeigen leuchten dann entsprechend)
- Blauen Verschlussklipp öffnen und Deckel bis zum Anschlag aufschwenken





#### 4.2. Backen

- Je ein **gestrichener Esslöffel Teig** in die Vertiefungen der unteren Backplatte füllen (bis ca. 4/5)

**Hinweis:** Nicht überfüllen (austretende Teigmasse brennt an und Deckel lässt sich nicht richtig schliessen)

- Deckel am Griff langsam zuschwenken und ganz schliessen (Verschlussklipp zudrücken)
- Die Donuts werden jetzt gebacken. Je nach Teig oder gewünschtem Bräunungsgrad, Donuts ca. 2 – 5 Minuten backen

**Hinweis:** je länger das Gerät in Betrieb ist, desto kürzer wird der Backvorgang. Deshalb Backvorgang gut kontrollieren

- Verschlussklipp öffnen, Deckel am Griff festhalten und ganz aufschwenken
- Sind die Donuts noch nicht genug goldbraun gebacken, Deckel schliessen und Donuts nachbräunen lassen

**Hinweise:** Zu helle Donuts schmecken zu teigig. Jedoch beim Nachbräunen unbedingt Backvorgang kontrollieren

- Donuts mit einem Holz- oder hitzebeständigen Spachtel (in Ihrer MIGROS erhältlich) sorgfältig lösen und zum Auskühlen auf ein Kuchengitter geben (**Vorsicht heiss!**)

#### Anwendungstipps:

Donuts je nach Gusto z.B. in erwärmte Kuverture tunken oder bunt glasieren und danach mit Zucker- oder mit Schokostreusel bestreuen.

- **Schokoladeglasur «Kuverture»:** dunkle oder helle Kuverture verwenden
- **Glasuren:** Puderzucker (fein gesiebt) mit Eiweiss und einigen Tropfen Zitronensaft zu einer glatten und dicken Masse vermischen
  - **Rosa Glasur:** statt Zitronensaft etwas Johannisbeer- oder Randsaft oder Himbeersirup verwenden
  - **Gelbe Glasur:** etwas Safran begeben
  - **Weisse Glasur:** Puderzucker nur mit etwas Milch vermischen
  - **Vanilleglasur:** Puderzucker mit etwas Wasser und Vanille vermischen
  - **Mokkaglasur:** Puderzucker nur mit etwas Kaffee vermischen
  - Oder Glasur mit Lebensmittelfarbe einfärben
- Oder die noch warmen Donuts kurz in wenig geschmolzener Butter dippen und dann in einem gesiebten Zimt-Puderzucker-Gemisch wälzen
- Donuts sind nicht lange haltbar und sollten rasch genossen werden

*Fortsetzung ...*





## 10 Inbetriebnahme

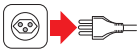
Deutsch



### Wichtig:

- Achtung, während des Betriebs werden Oberflächen und Backplatten heiss: Nicht berühren!
- Deckel immer nur am Griff halten
- Vorsicht: Während des Betriebs kann zwischen den Backplatten heisser Dampf entweichen
- Niemals mit der Hand oder mit Besteck auf die heissen Backplatten greifen (Verbrennungsgefahr)
- Nur mit einem Holzspachtel die Donuts von der Backplatte lösen. Keine harten Gegenstände verwenden: Antihafschicht wird sonst verkratzt!
- Während kurzen Unterbrüchen den Deckel immer schliessen, damit die Backplatten die volle Hitze speichern können

## 5. Nach dem Backen



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



### Wichtig!

- Gerät aus hygienischen Gründen nach jedem Gebrauch sofort reinigen. Dies verhindert auch das Anbrennen von Teigresten auf den Backplatten. Die Backplatten lassen sich am besten reinigen, wenn sie noch leicht warm sind (siehe «Reinigung», Seite 12)





## Süsse Donuts

### Zutaten (für 44 Stück):

- 250 g Mehl (evtl. gesiebt)
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanille-Zucker
- 250 ml Milch
- 3 Eier
- 5 EL Öl
- ½ Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz

### Zubereitung:

- Alle Zutaten rasch mischen und zu einem glatten Teig rühren
- Zugedeckt bei Raumtemperatur etwas quellen lassen

## Klassische Donuts

### Zutaten (für 10 bis 12 Stück):

- 350 g Mehl (evtl. gesiebt)
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 35 g Zucker
- 1 Teelöffel Vanille-Zucker
- 2.5 dl Wasser oder Milch

### Zubereitung:

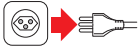
- Alle Zutaten rasch mischen und von der Mitte aus zu einem glatten Teig rühren
- Ist der Teig zu dünn, etwas Mehl beifügen. Ist der Teig zu trocken und hart, mit wenig Wasser/Milch verdünnen
- Zugedeckt bei Raumtemperatur ca. 1 Stunde aufgehen lassen





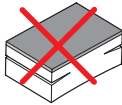
## 12 Reinigung

Deutsch



### Gehäuse

Ziehen Sie vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. Den Donut Maker und Netzkabel niemals ins Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen. 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 mit Küchenpapier oder einem Tuch abwischen, um Teigreste zu entfernen
- Hartnäckige Teigreste mit ganz wenig Öl befeuchten, kurz einwirken lassen und dann entfernen
- Anschliessend Gerät vollständig abkühlen lassen und Deckel schliessen
- **Keine harten Gegenstände verwenden: Antihaftschicht wird sonst verkratzt!**

## Aufbewahrung / Wartung



### Aufbewahrung

Bei Nichtgebrauch den Netzstecker ziehen und den Deckel schliessen. Kabel auf die Aufwickelvorrichtung auf der Unterseite wickeln (nicht zu fest anziehen).

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

### Wartung

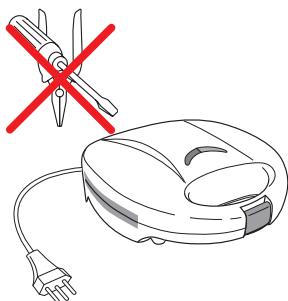
Der Donut Maker ist wartungsfrei und braucht nicht geschmiert oder geölt zu werden. Kabel und Stecker regelmässig auf Beschädigungen untersuchen.





## Störungen

13



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

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

Deutsch



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





## 14 Entsorgung



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

Deutsch

## Technische Daten

|                                  |                                                                                                                |
|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nennspannung                     | 220–240 Volt / 50 Hz                                                                                           |
| Nennleistung                     | 700 Watt                                                                                                       |
| Masse<br>(Breite x Höhe x Tiefe) | ca. 24.5 x 10.5 x 25.5 cm                                                                                      |
| Länge Netzkabel                  | ca. 1 m                                                                                                        |
| Gewicht                          | ca. 1.6 kg                                                                                                     |
| Materialien                      | <ul style="list-style-type: none"><li>– Gehäuse Kunststoff</li><li>– Backplatten Antihafbeschichtung</li></ul> |
| Funkentstört                     | Nach EU-Norm                                                                                                   |
| Zulassung                        | CE / SEV / GS                                                                                                  |
| Produkte-Garantie                | 2 Jahre                                                                                                        |

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

# MIGROS

MIGROS-GENOSSENSCHAFTS-BUND, CH-8031 Zürich





# Donut Maker

15

## Félicitations!

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

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

**Les personnes n'ayant pas pris connaissance de ce mode d'emploi ne sont pas autorisées à utiliser ce Donut Maker .**

Français

## Sommaire

|                                              | page      |                              | page      |
|----------------------------------------------|-----------|------------------------------|-----------|
| <b>Consignes de sécurité</b>                 | <b>16</b> | <b>Nettoyage</b>             | <b>26</b> |
| A propos de ce mode d'emploi                 | 17        | – Corps de l'appareil        | 26        |
| Déballage                                    | 17        | – Plaques antiadhésives      | 26        |
| <b>Éléments de l'appareil et de commande</b> | <b>18</b> | <b>Rangement / Entretien</b> | <b>26</b> |
| <b>Bref mode d'emploi</b>                    | <b>19</b> | <b>Problèmes</b>             | <b>27</b> |
| <b>Fonctionnement</b>                        | <b>20</b> | <b>Élimination</b>           | <b>28</b> |
| – Avant la 1ère mise en marche               | 20        | <b>Données techniques</b>    | <b>28</b> |
| – Usages de l'appareil                       | 20        |                              |           |
| – Installation                               | 21        |                              |           |
| – Préparer la pâte à donuts                  | 21        |                              |           |
| – Préchauffer                                | 22        |                              |           |
| – Cuire les donuts                           | 22        |                              |           |
| – Conseils d'utilisation                     | 23        |                              |           |
| – Après la cuisson                           | 24        |                              |           |
| <b>Recettes</b>                              | <b>25</b> |                              |           |



## 16 Consignes de sécurité



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

- Lire entièrement le mode d'emploi et le conserver pour d'éventuels utilisateurs
  - Ne jamais plonger l'appareil ni le cordon dans l'eau ou autres liquides (risque de décharge électrique)
  - **Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil et le placer hors de leur portée**
  - Ne brancher l'appareil qu'à une prise de terre (220–240 V / 50 Hz) avec une protection de 6 A
  - Débrancher impérativement l'appareil:
    - avant de le déplacer
    - avant chaque nettoyage
    - après chaque utilisation
  - Ne faites pas passer le cordon sur des angles ou des arêtes vives, ni sur une surface chaude, ne le coincez pas et protégez-le de l'huile
  - Le cordon ne doit pas reposer sur la plaque lorsque l'appareil 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; retirez la fiche de la prise sans tirer sur le cordon
  - Ne jamais porter ni tirer 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 endommagé
- Dans ce cas faites contrôler et réparer immédiatement l'appareil par MIGROS-Service
- Pour choisir l'emplacement de l'appareil, vous devez respecter les points suivants:
    - utilisez 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

- 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
- Les donuts tout comme le pain peuvent brûler. ne pas placer l'appareil près de matériaux inflammables (ex. rideaux) ou près d'objets ne résistant pas à la chaleur (ex. bougies, décorations). Maintenir une distance minimum de 50 cm
- Ne pas placer l'appareil et le cordon sur une surface chaude ou près d'une flamme, maintenir une distance minimum de 50 cm
- N'utilisez l'appareil que dans des locaux secs et sans rallonge
- Ne laissez pas pendre le cordon (risque de trébucher!)
- Lorsque l'appareil fonctionne ou lorsque les plaques ou les aliments sont encore chauds, ne pas déplacer: risque de brûlure
- L'appareil n'est destiné qu'à un usage domestique
- Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance
- **Attention, lorsque l'appareil fonctionne les surfaces et les plaques sont chaudes: ne pas toucher!**
- **Attention: de la vapeur chaude peut s'échapper d'entre les plaques lorsque l'appareil fonctionne!**
- **Tenir toujours le couvercle par la poignée**
- Ne pas couvrir l'appareil, ne pas l'utiliser pour sécher du linge ou décongeler des aliments
- Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le ranger
- Débrancher l'appareil après chaque utilisation (celui-ci ne s'éteint que lorsqu'on le débranche)
- Il est complètement interdit d'introduire quelque chose dans le corps de l'appareil et de l'ouvrir
- N'utiliser que des pièces de rechange d'origine
- Toute personne n'ayant pas pris connaissance de ce mode d'emploi, les enfants, ainsi que les personnes sous influence de l'alcool ou de médicaments ne doivent pas utiliser l'appareil sans surveillance



## A propos de ce mode d'emploi

17

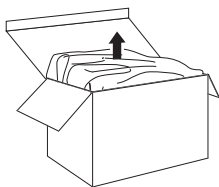
Ce mode d'emploi ne peut pas prendre en compte toutes les utilisations possibles. Pour toute information ou tout problème insuffisamment ou non traité dans ce mode d'emploi, veuillez vous adresser à M-Infoline (numéro de téléphone à l'arrière de ce mode d'emploi).

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

## Déballage

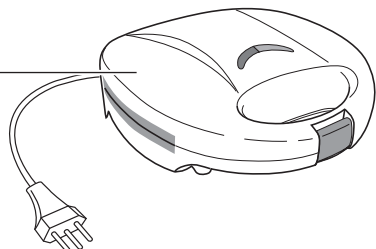
Français

- Sortir le Donut Maker de son emballage



- Vérifier que l'emballage contient bien les éléments suivants:

1.



1. Donut Maker

- Nettoyer l'appareil (le corps) et les plaques de cuisson antiadhésives avec un chiffon humide, puis les essuyer
- Contrôler que la tension de réseau (220-240 V) correspond à celle de l'appareil (voir plaquette)
- Détruire tous les sachets plastiques qui peuvent être un jeu dangereux pour les enfants!

### Conseil:

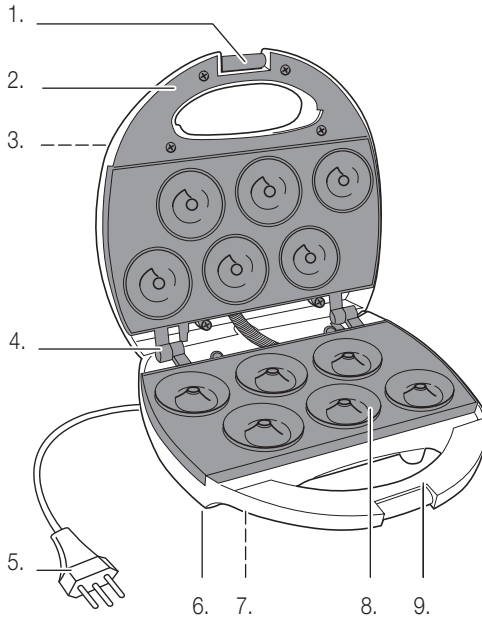
conservez l'emballage pour d'éventuels transports (par ex. déménagement, réparation, etc.).





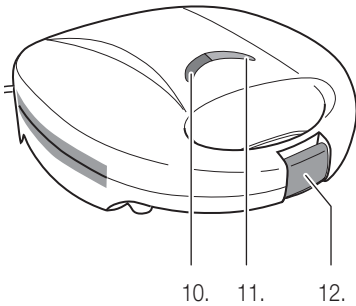
## 18 Éléments de l'appareil et de commande

Français



### Donut Maker:

1. Clip de fermeture
2. Poignée d'ouverture
3. Partie supérieure du corps de l'appareil/couvercle (attention: chaud!)
4. Charnière
5. Cordon d'alimentation/fiche
6. Pieds en caoutchouc pour un maintien stable
7. Dispositif d'enroulement du cordon (dessous)
8. Plaque de cuisson antiadhésive avec 6 emplacements pour verser la pâte à donuts
9. Poignée de transport



### Thermostat intégré:

10. Témoin de chauffe rouge (s'allume lorsque le processus de chauffe est en cours)
11. Indicateur de température bleu (s'allume dès que la température de cuisson est atteinte)
12. Clip de fermeture (fermé)





## Bref mode d'emploi

Ce bref mode d'emploi ne contient que les étapes essentielles du fonctionnement de cet appareil. Pour des raisons de sécurité nous vous recommandons de lire le mode d'emploi détaillé (voir pages suivantes) où toutes les fonctions importantes sont décrites en détail. Veuillez prêter attention aux consignes de sécurité des pages 16 et 20.

### 1. Mise en place

- **Débrancher l'appareil**
- Mettre le Donut Maker sur une surface sèche, stable et plane, pas juste sous une prise électrique
- Ne l'utiliser que dans des locaux secs et sans ral-longe
- Ne pas laisser pendre le cordon (risque de trébucher!), ne le coincez pas et veillez à ce qu'il soit suffisamment éloigné des plaques de cuisson

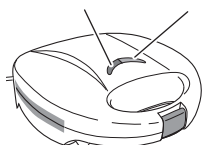
### 2. Préparer la pâte à donuts

- Avant d'utiliser le Donut Maker, vous devez préparer la pâte à donuts (voir «Recettes» page 25). Laisser reposer la pâte environ 1 h avant la cuisson

### 3. Préchauffer les plaques antiadhésives

- Rabattre le couvercle en le tenant par la poignée (le fermer complètement en appuyant sur le clip de fermeture)
- **Dès que l'appareil est branché à une prise de courant (220–240 V), il est prêt à l'emploi**
- Le témoin de chauffe rouge s'allume indiquant que le processus de chauffage est en cours
- Dès que la température de cuisson est atteinte, le témoin bleu de température s'allume (le témoin rouge de chauffe s'éteint)
- Pour que les plaques maintiennent une température constante pendant la cuisson, le processus de chauffe s'allume et s'éteint automatiquement (c'est pourquoi les témoins de chauffe et de température s'allument et s'éteignent)

témoin de chauffe      témoin de température



#### Important!

- Préchauffer les plaques **sans** pâte
- Plaques de cuisson et surfaces de l'appareil deviennent chaudes: ne pas toucher!

### 4. Cuisson des donuts

#### Témoins de chauffe et de température:

Dès que la température de cuisson est atteinte, le témoin bleu de température s'allume (le témoin rouge de chauffe s'éteint), vous pouvez alors commencer la cuisson des donuts:

- Ouvrir le couvercle du Donut Maker
- Verser de la pâte dans les 6 emplacements de la plaque inférieure. **Important:** ne pas trop remplir (max. aux 4/5 environ)!
- Rabattre le couvercle en le tenant par la poignée et le fermer complètement en appuyant sur le clip de fermeture bleu
- Selon la recette et le degré de cuisson, celle-ci dure environ de 2 à 5 minutes
- Après la cuisson ouvrir le couvercle en libérant le clip de fermeture. Enlever les donuts avec une spatule en bois (**attention à la chaleur!**) et les laisser refroidir complètement
- Si les donuts ne sont pas assez dorés, les laisser cuire encore un peu
- Puis décorez les donuts à votre guise

#### Important:

- Si vous faites cuire les donuts, bien les surveiller
- **Attention, quand l'appareil est en marche, les surfaces et les plaques sont chaudes: ne pas toucher!**
- **Tenir le couvercle uniquement avec la poignée prévue à cet effet**
- **Attention: de la vapeur chaude peut s'échapper d'entre les plaques lorsque l'appareil fonctionne**
- **N'enlever les donuts qu'avec une spatule en bois. Ne jamais utiliser d'objet dur, car cela pourrait rayer le revêtement antiadhésif!**

### 5. Après la cuisson

- **Débrancher l'appareil après chaque utilisation** (l'appareil s'éteint lorsqu'il est débranché!)
- Laisser le Donut Maker refroidir complètement
- Il faut toujours nettoyer l'appareil immédiatement après chaque utilisation (voir «Nettoyage» page 26)





## 20 Fonctionnement

Français

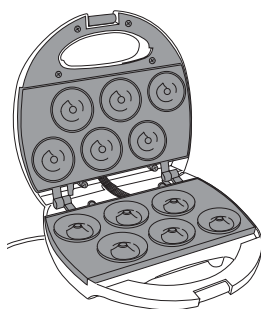


### Avant la première mise en marche

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

- N'utiliser l'appareil que dans des locaux secs et sous surveillance
- Ne laissez pas les enfants se servir de l'appareil
- Les plaques et le corps de l'appareil deviennent très chauds: ne pas toucher!
- Après utilisation, débrancher l'appareil et le laisser refroidir complètement
- Ne procéder au nettoyage que lorsque la fiche est débranchée et que l'appareil est complètement froid

**Avant la première utilisation**, nettoyer le corps du Donut Maker et les plaques antiadhésives avec un chiffon humide. Surtout, bien les essuyer (voir «Nettoyage» page 26).



### Usages de l'appareil

Ce Donut Maker vous permet de préparer 6 excellents donuts moelleux à la fois et sans ajouter de matière grasse. Vous pouvez décorer les donuts frais et légers à votre guise (vous trouverez des «Conseils» et des «Recettes» aux pages 23 et 25).

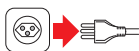
Bon appétit!



#### **Important!**

- L'appareil est réservé à un usage domestique





## 1. Mise en place

En choisissant l'emplacement de l'appareil, vous devez respecter les points suivants:

- **Débrancher la fiche du cordon d'alimentation**
- Placer l'appareil sur une surface sèche, stable et plane, et jamais 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
- 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 l'appareil
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux secs et sans rallonge
- Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation (risque de trébucher!)
- Maintenir l'appareil hors de portée des enfants



## 2. Préparation de la pâte à donuts

Avant d'allumer le Donut Maker, il est nécessaire de préparer la pâte à donuts (voir «Recettes» page 25). N'oubliez pas que la pâte doit reposer 60 minutes environ avant la cuisson.





## 22 Fonctionnement

Français



### 3. Préchauffer les plaques antiadhésives

- Rabattre le couvercle en le tenant par la poignée (le fermer complètement en appuyant sur le clip de fermeture)
- **Brancher l'appareil, il est alors prêt à l'emploi**
- Le témoin de chauffe rouge s'allume et le processus de chauffe commence
- Une fois la température de cuisson atteinte, le témoin de température bleu s'allume et le témoin de chauffe rouge s'éteint

#### Important!

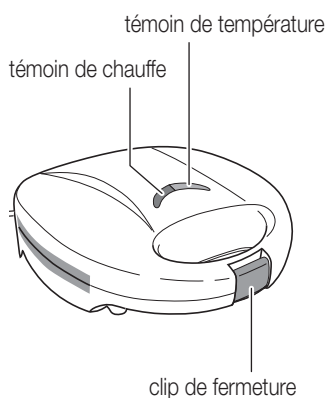
- Préchauffer les plaques **sans** pâte
- **Les plaques de cuisson et le corps de l'appareil sont chauds: ne pas toucher!**
- Lors de la toute première utilisation, un peu de fumée peut sortir de l'appareil et il peut y avoir une odeur désagréable. C'est tout à fait normal, il ne s'agit pas là d'un problème technique. Si cela se produit aérer la pièce

### 4. Cuire les donuts

#### 4.1. Préparation:

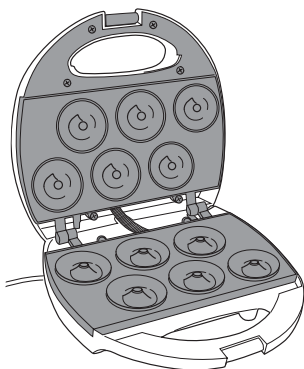
##### Témoins de chauffe et de température:

- Dès que la température de cuisson est atteinte, le témoin de température bleu s'allume et le témoin de chauffe rouge s'éteint. Vous pouvez commencer la cuisson des donuts
- Pour que les plaques maintiennent une température constante pendant la cuisson, le processus de chauffe s'allume et s'éteint automatiquement (c'est pourquoi les témoins de chauffe et de température s'allument et s'éteignent)
- Libérer le clip de fermeture bleu et ouvrir le couvercle complètement





## Fonctionnement



### 4.2. Cuisson

- Verser **une cuillère de pâte** dans chaque emplacement de la plaque inférieure (remplir aux 4/5 env.)

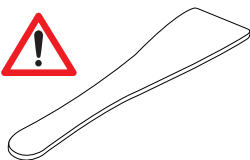
**Recommandation:** ne pas trop remplir (la pâte qui déborde brûle et empêche la bonne fermeture du couvercle)

- Rabattre lentement le couvercle en le tenant par la poignée (le fermer complètement en appuyant sur le clip de fermeture)
- Les donuts sont maintenant en train de cuire. Selon la recette et le degré de cuisson, celle-ci dure environ de 2 à 5 minutes

**Recommandation:** plus l'appareil fonctionne longtemps, plus le temps de cuisson des donuts est court. Il est donc important de bien contrôler la cuisson

- Libérer le clip de fermeture et ouvrir le couvercle complètement en le tenant par la poignée
- Si les donuts ne sont pas assez dorés, refermer le couvercle et laisser cuire encore un peu

**Recommandation:** les donuts trop clairs sont pâteux. Si vous les faites cuire à nouveau, surveiller constamment la cuisson



- Détacher délicatement les donuts à l'aide d'une spatule en bois ou d'une spatule résistante à la chaleur (en vente dans votre MIGROS) et laissez-les refroidir sur une grille (**attention chauds!**)

### Conseils:

Vous pouvez décorer les donuts à votre guise. Vous pouvez les plonger dans du chocolat de couverture, les recouvrir d'un glaçage coloré, les saupoudrer de sucre glace ou de copeaux de chocolat.

- **Chocolat de couverture:** utiliser chocolat noir ou au lait
- **Glaçage:** mélanger du sucre glace (tamisé) avec du blanc d'oeuf, quelques gouttes de jus de citron jusqu'à obtenir un mélange assez dense
  - **Glaçage rose:** utiliser du jus de groseilles, de betteraves ou de framboise à la place du jus de citron
  - **Glaçage jaune:** ajouter du safran
  - **Glaçage blanc :** sucre glace avec un peu de lait
  - **Glaçage vanille:** sucre glace avec un peu d'eau et de vanille
  - **Glaçage café:** sucre glace avec un peu de café
- Ou si on le désire, colorer le glaçage avec des colorants alimentaires
- Ou encore, plonger brièvement les donuts encore tièdes dans du beurre fondu, puis dans un mélange de sucre glace et cannelle
- Les donuts ne se conservent pas longtemps et doivent être consommés frais

suite ...





## 24 Fonctionnement

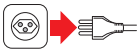


### Important!

- Attention, quand l'appareil est en marche, les surfaces et les plaques sont chaudes: ne pas toucher!
- Tenir le couvercle uniquement par la poignée
- Attention: quand l'appareil est en marche, de la vapeur chaude sort d'entre les plaques
- Ne pas toucher les plaques chaudes avec les mains ou avec des couverts (risque de brûlure)
- N'enlever les donuts qu'avec une spatule en bois. Ne jamais utiliser d'objet durs, car cela pourrait rayer le vêtement antiadhésif!
- Pendant les brèves pauses, refermez le couvercle, ainsi les plaques restent chaudes

Français

## 5. Après la cuisson



- Débrancher l'appareil après son utilisation. ***L'appareil ne s'éteint que lorsqu'il est débranché!***
- Laisser le Donut Maker refroidir complètement



### Important!

- Pour des raisons d'hygiène, nettoyer l'appareil après chaque utilisation. Cela évite que des restes de pâte ne brûlent à la cuisson suivante. Les plaques se nettoient plus facilement lorsqu'elles sont encore légèrement tièdes (voir «Nettoyage» page 26)





## Donuts sucrés

### Ingrédients (pour 44 donuts):

- 250 g de farine (event. tamisée)
- 125 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 250 ml de lait
- 3 oeufs
- 5 cuillère à soupe d'huile
- ½ sachet de poudre à lever
- 1 pincée de sel

### Préparation:

- mélanger rapidement tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse
- couvrir et laisser reposer à température ambiante brièvement

Français

## Donuts classiques

### Ingrédients (pour 10 à 12 donuts):

- 350 g de farine (event. tamisée)
- 1 sachet de levure séchée
- 35 g de sucre
- 1 cuillère à café de sucre vanillé
- 2.5 dl d'eau ou de lait

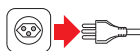
### Préparation:

- mélanger rapidement tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse
- Si la pâte est trop liquide, ajouter un peu de farine, si elle est trop dense, la diluer avec un peu d'eau ou de lait
- couvrir et laisser reposer à température ambiante pendant 1 h environ





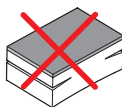
## 26 Nettoyage



### Corps de l'appareil

Avant de nettoyer l'appareil, toujours débrancher la fiche du cordon d'alimentation et laisser refroidir l'appareil complètement. Ne pas plonger l'appareil ou le cordon dans l'eau, ni les laver à l'eau courante. Ne pas employer de produit de nettoyage corrosif, ni d'accessoires abrasifs. Nettoyer l'appareil avec un chiffon doux, légèrement humide, et bien laisser sécher. Éviter de mouiller la fiche du cordon d'alimentation.

Français



### Plaques antiadhésives

- Après utilisation, nettoyer les plaques encore tièdes avec du papier de cuisine ou un chiffon, afin d'enlever les résidus de pâte
- Eventuellement humidifier les derniers résidus de pâte avec un peu d'huile, laisser agir brièvement, puis les retirer
- Ensuite laisser refroidir complètement l'appareil et refermer le couvercle
- **Ne pas utiliser d'accessoires durs: cela rayerait le revêtement antiadhésif!**

## Rangement / Entretien



### Rangement

En cas de non utilisation, débrancher l'appareil et refermer le couvercle. Enrouler le cordon sur son dispositif (sous l'appareil) (ne pas trop tirer). Conserver le Donut Maker 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

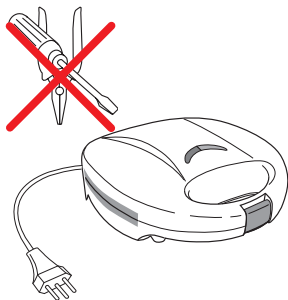
Le Donut Maker ne nécessite aucun entretien particulier. Il ne doit être ni lubrifié, ni huilé. Vérifier régulièrement que le cordon d'alimentation et la fiche ne soient pas endommagés.





## Problèmes

27



L'appareil ne doit être réparé que par MIGROS-Service. Des réparations effectuées par des non professionnels et le non emploi de pièces de rechange originales, peuvent représenter de graves dangers pour l'utilisateur.

Toute responsabilité est déclinée en cas de dommages éventuels faisant suite à une réparation non conforme et dans ce cas, la garantie s'arrête.



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

Français





## 28 Elimination



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

Français

## Données techniques

|                           |                                                                                                                                 |         |           |                      |                        |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-----------|----------------------|------------------------|
| Tension de réseau         | 220–240 V / 50 Hz                                                                                                               |         |           |                      |                        |
| Puissance                 | 700 W                                                                                                                           |         |           |                      |                        |
| Dimensions<br>(l x H x P) | env. 24.5 x 10.5 x 25.5 cm                                                                                                      |         |           |                      |                        |
| Longueur cordon           | env. 1 m                                                                                                                        |         |           |                      |                        |
| Poids                     | env. 1.6 kg                                                                                                                     |         |           |                      |                        |
| Matériaux                 | <table><tr><td>– corps</td><td>plastique</td></tr><tr><td>– plaques de cuisson</td><td>revêtement antiadhésif</td></tr></table> | – corps | plastique | – plaques de cuisson | revêtement antiadhésif |
| – corps                   | plastique                                                                                                                       |         |           |                      |                        |
| – plaques de cuisson      | revêtement antiadhésif                                                                                                          |         |           |                      |                        |
| Antiparasité              | selon norme UE                                                                                                                  |         |           |                      |                        |
| Homologation              | CE / SEV / GS                                                                                                                   |         |           |                      |                        |
| Produit garanti           | 2 ans                                                                                                                           |         |           |                      |                        |

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

**MIGROS**

FÉDÉRATION DES COOPÉRATIVES MIGROS, CH-8031 Zurich





# Donut maker

29

## Congratulazioni!

Acquistando questo donut maker 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>30</b> | <b>Pulizia</b>                 | <b>40</b> |
| A proposito delle istruzioni d'uso                    | 31        | – Corpo dell'apparecchio       | 40        |
| Disimballaggio                                        | 31        | – Piastre antiaderenti         | 40        |
| <b>Elenco delle parti e degli elementi di comando</b> | <b>32</b> | <b>Custodia / Manutenzione</b> | <b>40</b> |
| <b>Istruzioni brevi</b>                               | <b>33</b> | <b>Guasti</b>                  | <b>41</b> |
| <b>Messa in funzione</b>                              | <b>34</b> | <b>Smaltimento</b>             | <b>42</b> |
| – Prima dell'uso iniziale                             | 34        | <b>Dati tecnici</b>            | <b>42</b> |
| – Uso dell'apparecchio                                | 34        |                                |           |
| – Collocazione                                        | 35        |                                |           |
| – Preparazione della pasta per donut                  | 35        |                                |           |
| – Preriscaldare                                       | 36        |                                |           |
| – Cottura dei donut                                   | 36        |                                |           |
| – Suggerimenti per l'uso                              | 37        |                                |           |
| – Dopo la cottura                                     | 38        |                                |           |
| <b>Ricette</b>                                        | <b>39</b> |                                |           |

Italiano



## 30 Avvertenze di sicurezza



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 bricicotti allacciandola unicamente ad una presa di corrente con messa a terra (220–240 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 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

- 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
- Come il pane, i donut potrebbero prendere fuoco. Di conseguenza 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 prolunghie
- Non lasciar pendere il cavo (rischio di inciampare!)
- Non spostare l'apparecchio in funzione o quando piastre e donut 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 potrebbe fuoriuscire 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 estrarre la spina (solo estraendo la spina l'apparecchio viene spento)
- 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

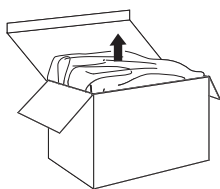


## A proposito delle istruzioni d'uso

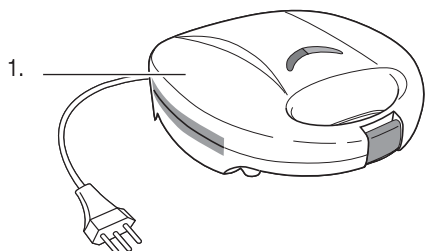
Queste istruzioni d'uso non possono tener conto di ogni possibile impiego. Per ulteriori informazioni oppure in caso di problemi non trattati o trattati in modo insufficiente nelle presenti istruzioni, rivolgersi alla M-Infoline (numero telefonico sul retro delle presenti istruzioni d'uso).

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

## Disimballaggio



- Togliere il donut maker dall'imballaggio



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

1. Donut maker

- Pulire il corpo dell'apparecchio e le piastre antiaderenti con un panno umido e asciugare bene
- Controllare che la tensione di rete (220–240 V) corrisponda a quella dell'apparecchio (vedi targhetta)
- Distruggere eventuali sacchetti di plastica che potrebbero diventare pericolosi giocattoli per i bambini!

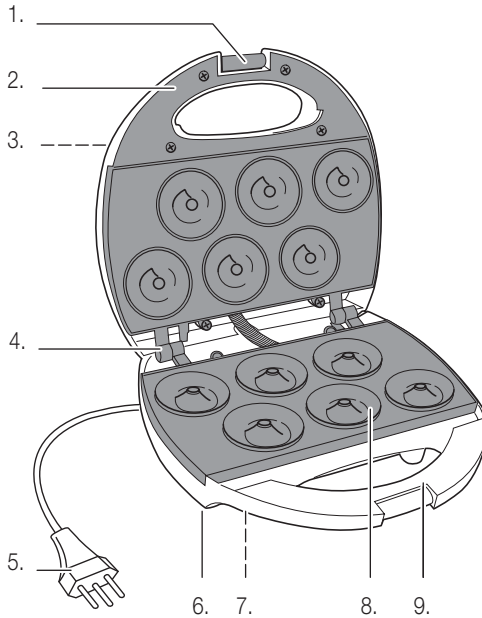
### **Suggerimento:**

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





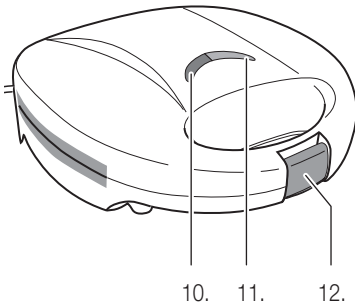
## 32 Elenco delle parti e degli elementi di comando



### Donut maker:

1. Clip di chiusura
2. Maniglia per l'apertura
3. Parte superiore del corpo/coperchio  
(attenzione: caldo!)
4. Cerniera
5. Cavo di alimentazione/-spina
6. Piedini di gomma per una posizione stabile
7. Riavvolgimento cavo (parte inferiore)
8. Piastra antiaderente con 6 forme per la pasta  
per donut
9. Maniglia

Italiano



### Termostato integrato:

10. Spia controllo riscaldamento rossa (si illumina  
durante il riscaldamento)
11. Spia controllo temperatura blu (si illumina non  
appena è raggiunta la temperatura corretta)
12. Clip di chiusura (chiuso)





## 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 30 e 34.

### 1. Collocazione

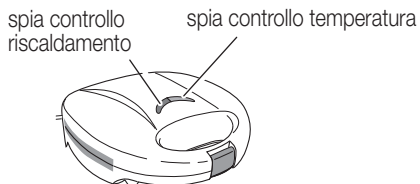
- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Posizionare il donut maker su una superficie di lavoro asciutta, stabile e piana, non direttamente sotto una presa di corrente
- Utilizzare l'apparecchio solo in locali asciutti e senza prolunghe
- Non lasciare penzolare il cavo (rischio d'incendio!),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

### 2. Preparazione pasta per donut

- Prima di mettere in funzione il donut maker è necessario preparare la pasta (vedi «Ricette» a pagina 39). Lasciar riposare la pasta per ca. 1 ora

### 3. Preriscaldare piastre antiaderenti

- Chiudere il coperchio tenendolo per la maniglia (chiuderlo completamente premendo il clip di chiusura)
- **Inserendo la spina (220–240 V / 50 Hz) l'apparecchio è pronto per l'uso**
- La spia di controllo rossa si illumina e indica l'inizio del riscaldamento
- Non appena è raggiunta la temperatura corretta, la spia blu si accende e quella rossa si spegne
- Per mantenere la temperatura delle piastre sempre costante durante l'uso dell'apparecchio, il riscaldamento si inserisce e si disinserisce automaticamente (le spie di controllo si illuminano/spengono di conseguenza)



#### **Importante!**

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

### 4. Cottura dei donut

#### **Spie di controllo del riscaldamento e della temperatura:**

Quando è raggiunta la temperatura corretta, la spia blu si illumina (la spia rossa di controllo del riscaldamento si spegne) e si può cominciare con la cottura dei donut:

- Aprire il coperchio del donut maker
- Mettere la pasta in ognuna delle 6 forme nella piastra inferiore. **Importante:** non riempire troppo (al max. per i 4/5)!
- Chiudere il coperchio completamente tenendolo per la maniglia e premendo il clip di chiusura blu
- A seconda del tipo di ricetta e del grado di cottura, il procedimento dura ca. 2 – 5 min.
- Dopo la cottura aprire il coperchio liberando il clip di chiusura e togliere i donut con una spatola di legno (**attenzione al calore!**). Lasciare raffreddare i donut
- Se i donut non sono sufficientemente cotti, lasciarli dorare un po' di più
- Decorare i donut a piacimento

#### **Importante:**

- Un'ulteriore cottura è da tenere costantemente sotto controllo
- **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 può fuoriuscire vapore caldo**
- **Togliere i donut unicamente con una spatola di legno. Non utilizzare oggetti duri che potrebbero graffiare lo strato antiaderente!**

### 5. Dopo la cottura

- **Dopo la cottura estrarre la spina** (l'apparecchio è spento quando la spina è staccata!)
- Lasciare raffreddare completamente il donut maker
- Pulire apparecchio e accessori direttamente dopo ogni uso (vedi «Pulizia» pagina 40)



## 34 Messa in funzione



### 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 30 e osservare le seguenti misure di sicurezza:

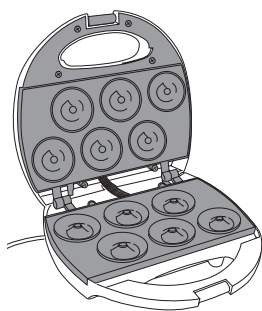
- Utilizzare l'apparecchio soltanto in locali asciutti e sotto sorveglianza
- L'apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini
- Le piastre e parti del corpo dell'apparecchio diventano molto calde: non toccare!
- Dopo l'uso estrarre la spina e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio
- Effettuare la pulizia unicamente dopo aver estratto la spina e quando l'apparecchio si è raffreddato completamente

**Prima dell'uso iniziale**, pulire il corpo dell'apparecchio e le piastre antiaderenti unicamente con un panno umido. In seguito asciugare (vedi «Pulizia» pagina 40).

### Uso dell'apparecchio

Con questo donut maker si possono preparare 6 donut in un unico procedimento di cottura, in tutta comodità e senza l'aggiunta di grassi. I donut freschi si possono poi decorare a piacimento (troverete i «Suggerimenti per l'uso» e le «Ricette» a pagina 37 e a pagina 39).

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
- 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

Italiano



### 2. Preparazione della pasta per donut

Prima di mettere in funzione il donut maker è necessario preparare la pasta (vedi «Ricette» a pagina 39). Ricordarsi che la pasta deve riposare per ca. 60 minuti prima della cottura.





## 36 Messa in funzione

### 3. Preriscaldare piastre antiaderenti



- Chiudere il coperchio tenendolo per la maniglia (chiuderlo completamente premendo il clip di chiusura)
- **Inserendo la spina l'apparecchio è pronto per l'uso**
- La spia di controllo rossa si illumina e indica l'inizio del riscaldamento
- Non appena è raggiunta la temperatura corretta, la spia blu si accende e quella rossa si spegne



#### **Importante!**

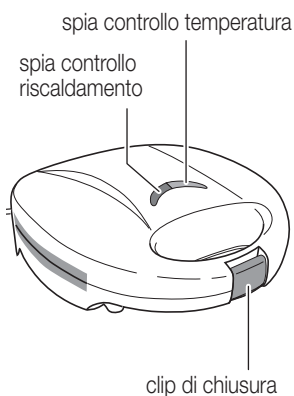
- Preriscaldare le piastre **senza** mettere la pasta
- **Le piastre di cottura e il corpo dell'apparecchio si riscaldano: non toccare!**
- Durante il primo riscaldamento è possibile una leggera fuoriuscita di fumo dall'apparecchio producendo un odore sgradevole. Ciò rientra nella normalità e non deve destare preoccupazione. Arieggiare di conseguenza il locale

Italiano

### 4. Cottura dei donut

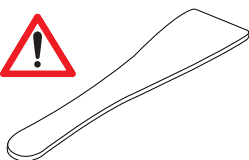
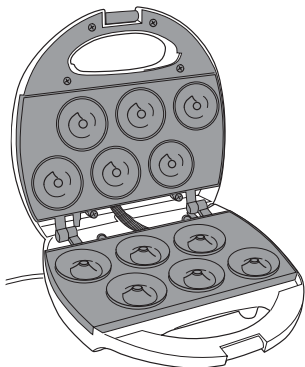
#### 4.1. Preparazione:

##### **Spie di controllo del riscaldamento e della temperatura:**



- Quando è raggiunta la temperatura corretta, la spia di controllo temperatura blu si illumina e la spia di controllo riscaldamento rossa si spegne e si può cominciare con la cottura dei donut
- Per mantenere la temperatura delle piastre sempre costante durante l'uso dell'apparecchio, il riscaldamento si inserisce e si disinserisce automaticamente (le spie di controllo si illuminano/spengono di conseguenza)
- Liberare il clip di chiusura e aprire il coperchio completamente





### 4.2. Cottura

- Versare **un cucchiaino di pasta** in ogni forma nella piastra inferiore (fino ai 4/5 ca.)

**Nota:** non riempire troppo (se fuoriesce la pasta brucia, inoltre il coperchio non può essere chiuso completamente)

- Richiudere il coperchio lentamente tenendolo per la maniglia (premere il clip di chiusura)
- Ora i donut vengono cotti. A seconda del tipo di ricetta e del grado di cottura, il procedimento dura ca. 2 – 5 minuti

**Nota:** più l'apparecchio è in funzione, più si accorcia il tempo di cottura. Importante dunque controllare il procedimento

- Liberare il clip di chiusura e aprire il coperchio completamente tenendolo per la maniglia
- Se i donut non sono sufficientemente cotti, richiudere il coperchio e lasciarli dorare un po' di più

**Nota:** i donut troppo chiari sono pastosi. Un'ulteriore cottura è comunque da tenere costantemente sotto controllo

- Con una spatola di legno o una spatola resistente al calore (ottenibile presso la vostra MIGROS) staccare delicatamente i donut e per raffreddarli appoggiarli su una griglia per torte (**Attenzione al calore!**)

### Suggerimenti per l'uso:

Guarnire i donut a piacere immergendoli in una copertura calda o spalmandoli con una glassa colorata e cospargendoli per es. di zucchero o trucioli di cioccolato.

- **Glassa al cioccolato (copertura):** utilizzare una copertura scura o chiara
- **Glassa:** amalgamare in una massa densa zucchero al velo (setacciato) con albume e alcune gocce di limone
  - **Glassa rosa:** invece del succo di limone utilizzare succo di ribes, di barbabietole o sciroppo di lamponi
  - **Glassa gialla:** aggiungere un po' di zafferano
  - **Glassa bianca:** amalgamare lo zucchero al velo soltanto con un po' di latte
  - **Glassa alla vaniglia:** amalgamare lo zucchero al velo con un po' di acqua e vaniglia
  - **Glassa alla mocca:** amalgamare lo zucchero al velo soltanto con un po' di caffè
- Ev. colorare la glassa con un po' di colorante alimentare
- Oppure immergere brevemente i donut ancora tiepidi in burro fuso e in seguito in una miscela di zucchero al velo e cannella
- I donut non si possono conservare a lungo e sono da consumare freschi

Continua ...





## 38 Messa in funzione



### 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 potrebbe fuoriuscire vapore caldo
- Non toccare le piastre calde con le mani o con posate (pericolo di scottature)
- Togliere i donut unicamente con una spatola di legno. Non utilizzare oggetti duri che potrebbero graffiare lo strato antiaderente!
- Durante brevi pause richiudere il coperchio affinché le piastre rimangano ben calde

Italiano



## 5. Dopo la cottura

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



### Importante!

- Per motivi di igiene pulire il corpo dell'apparecchio direttamente dopo ogni uso. Un'accurata pulizia evita inoltre che resti di pasta brucino con la cottura successiva. Le piastre di cottura vengono pulite facilmente se ancora leggermente tiepide (vedi «Pulizia» a pagina 40)





## Donut dolci

### Ingredienti (per 44 pezzi):

- 250 g farina (ev. setacciata)
- 125 g zucchero
- 1 pacchetto zucchero vanigliato
- 250 ml latte
- 3 uova
- 5 cucchiaini di olio
- ½ lievito per torte
- 1 presa di sale

### Preparazione:

- Amalgamare velocemente tutti gli ingredienti e lavorarli in una pasta liscia
- Coprire la pasta e lasciarla riposare a temperatura ambiente brevemente

## Donut classici

### Ingredienti (per 10–12 pezzi):

- 350 g farina (ev. setacciata)
- 1 pacchetto di lievito in polvere (per pane)
- 35 g zucchero
- 1 cucchiaino di zucchero vanigliato
- 2.5 dl acqua o latte

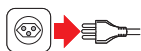
### Preparazione:

- Amalgamare velocemente tutti gli ingredienti e lavorarli dal centro in una pasta liscia
- Se la pasta è troppo liquida, aggiungere un po' di farina. Se è troppo densa, ev. diluirla con poco latte o acqua
- Coprire la pasta e lasciarla riposare a temperatura ambiente per ca. un'ora



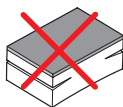


## 40 Pulizia



### Corpo dell'apparecchio

Prima di pulire l'apparecchio estrarre sempre la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare completamente il donut maker. 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 o con un panno per rimuovere resti di pasta
- Ev. inumidire gli ultimi resti di pasta con un po' di olio, lasciare agire brevemente e rimuovere
- In seguito lasciare raffreddare completamente l'apparecchio e richiudere il coperchio
- **Non utilizzare oggetti duri che potrebbero graffiare lo strato antiaderente!**

Italiano

## Custodia / Manutenzione



### Custodia

In caso di mancato uso, estrarre la spina e chiudere il coperchio. Riavvolgere il cavo sull'apposito dispositivo sotto l'apparecchio (non troppo stretto).

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

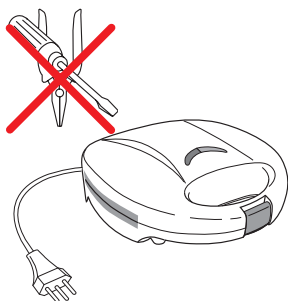
Il donut maker non necessita di alcuna manutenzione. Non deve essere lubrificato né oliato. Controllare regolarmente che il cavo e la spina non siano danneggiati.





## Guasti

41



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.

Italiano





## 42 Smaltimento



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

## Dati tecnici

|                                                 |                          |                           |
|-------------------------------------------------|--------------------------|---------------------------|
| Tensione nominale                               |                          | 220–240 Volt / 50 Hz      |
| Potenza nominale                                |                          | 700 watt                  |
| Misure<br>(larghezza x altezza x<br>profondità) |                          | ca. 24.5 x 10.5 x 25.5 cm |
| Lunghezza del cavo                              |                          | ca. 1 m                   |
| Peso                                            |                          | ca. 1.6 kg                |
| Materiali                                       | – corpo dell'apparecchio | Plastica                  |
|                                                 | – piastre antiaderenti   | Rivestimento antiaderente |
| Deparassitato                                   |                          | secondo le norme UE       |
| Approvato da                                    |                          | CE / SEV / GS             |
| Garanzia del prodotto                           |                          | 2 anni                    |

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

# MIGROS

FEDERAZIONE DELLE COOPERATIVE MIGROS, CH-8031 Zurigo





## 43

[illegible]

44 Notizen / Notes / Annotazioni[illegible]





## 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 Garantieanspruch hinfällig.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### MIGROS Service

Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegengenommen.

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

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

