

MIO★STAR

Rooster

Umluftbackofen

Bedienungsanleitung; Seite 1

Four à air pulsé

Mode d'emploi; page 15

Forno elettrico ventilato

Istruzioni d'uso; pagina 29

DFI



Art. 7173.494





Umluftbackofen Rooster

1

Gratulation!

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

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

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

Deutsch

Inhaltsverzeichnis

	Seite		Seite
Sicherheitshinweise	2	Reinigung	11
Hinweise zu dieser Anleitung	3	Aufbewahrung / Wartung	12
Auspacken	3	Störungen	13
Übersicht der Geräte- und Bedienteile	4	Entsorgung	13
Inbetriebnahme	6	Technische Daten	14
– Vor der ersten Inbetriebnahme	6		
– Verwendungszweck	6		
– Aufstellen	7		
– Zusammensetzen	7		
– Anschliessen	7		
– Funktionen der Bedienelemente	8		
– Vorheizen	9		
– Backen und Braten	9		
– Grillieren mit Drehspieß	10		
– Nach dem Gebrauch	11		





2 Sicherheitshinweise



Deutsch

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

- Bedienungsanleitung vollständig durchlesen und für Nachbenutzer aufbewahren
- Gerät und Netzkabel niemals 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**
- **Umluftbackofen ausser Reichweite von Kindern anwenden**
- Personen, die mit der Bedienungsanleitung nicht vertraut sind, Personen unter Alkohol- und Medikamenteneinfluss sowie Kinder, dürfen die Geräte nicht oder nur unter Aufsicht bedienen
- Personen, einschliesslich Kinder, die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, die Geräte sicher zu benutzen, dürfen die Geräte nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen
- Das Gerät darf nur an einer geerdeten Steckdose (230 V / 50 Hz) mit einer Absicherung von mindestens 10 A betrieben werden
- Den Netzstecker unbedingt ziehen:
 - vor jeder Umplatzierung des Gerätes
 - vor jeder Reinigung oder Wartung
 - nach dem Gebrauch
- Das Netzkabel darf nie über Ecken oder Kanten herunterhängen oder gar eingeklemmt werden. Netzkabel nicht über heisse Gegenstände legen oder hängen sowie vor Öl schützen
- Netzkabel regelmässig auf Beschädigungen untersuchen. Zur Vermeidung von Gefahren darf ein beschädigtes Netzkabel nur vom MIGROS-Service ersetzt werden
- Netzstecker/-kabel und Gerät nicht mit feuchten oder nassen Händen berühren. Immer am Stecker und nicht am Kabel ziehen
- Gerät niemals am Netzkabel tragen oder ziehen
- Wir empfehlen, das Gerät über einen FI-Schutzschalter anzuschliessen. Im Zweifelsfalle fragen Sie eine Fachperson

- Gerät nicht verwenden bei:
 - Gerätestörung
 - beschädigtem Netzkabel
 - wenn das Gerät heruntergefallen ist oder wenn sonstige Beschädigungen vorliegenIn solchen Fällen das Gerät sofort durch den MIGROS-Service überprüfen und reparieren lassen
- Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:
 - Gerät auf eine trockene, stabile, ebene und hitzebeständige 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 oder in die Nähe von Vorhängen. Mindestabstand von 70 cm einhalten (Dampfaustritt)
 - Mindestabstand von 10 cm zur Wand und zu anderen Gegenständen einhalten. Nach oben 30 cm
 - Gerät und Netzkabel nicht auf heisse Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
 - **Gerät nicht abdecken (Brandgefahr). Die Lüftungsschlitze freihalten**
 - Nur in trockenen Räumen und ohne Verlängerungskabel verwenden
 - Kabel nicht herunterhängen lassen (Stolpergefahr!)
- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt
- Gerät während des Betriebs niemals verrücken (Stromschlag- und Verbrennungsgefahr)
- **Gerät nie ohne Krümelschublade betreiben**
- **Während des Betriebs werden Gehäuse und Glastüre sehr heiss: Nicht berühren!**
- **Vorsicht im Umgang mit dem heissen Kuchenblech, Rost und Drehspieß. Verwenden Sie immer Topflappen oder einen Handschutz!**
- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen (Brandgefahr!)
- **Gerät während des Betriebs niemals ohne Aufsicht lassen**
- Gerät vor jeder Umplatzierung/Reinigung/Wartung vollständig abkühlen lassen (Verbrennungsgefahr)
- Gerät nur in trockenen Räumen und nicht im Freien aufbewahren
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile

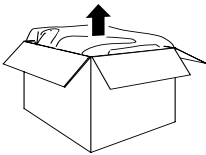


Hinweise zu dieser Anleitung

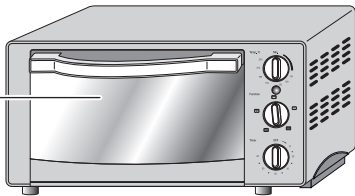
Diese Bedienungsanleitung kann nicht jeden denkbaren Einsatz berücksichtigen. Für weitere Informationen oder bei Problemen, die in dieser Bedienungsanleitung nicht oder nicht ausführlich genug behandelt werden, wenden Sie sich an die M-Infoline (Telefonnummer auf der Rückseite dieser Anleitung).

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

Auspacken

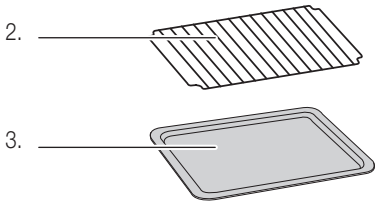


– Umluftbackofen aus der Verpackung nehmen



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

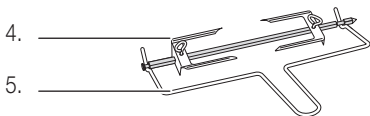
1. Umluftbackofen
2. Rost
3. Kuchenblech (antihafbeschichtet)
4. Drehspiess mit 2 Halteklammern
5. Haltegriff



– Kuchenblech, Rost und Drehspiess gründlich reinigen

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

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



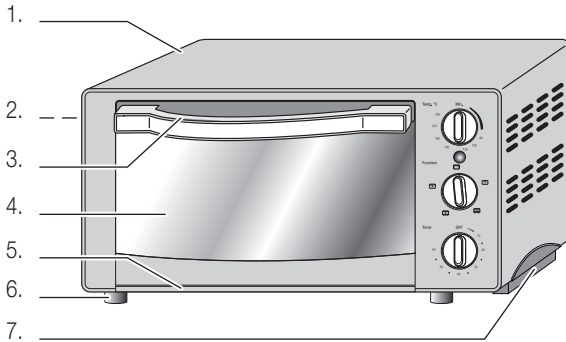
Tip:

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



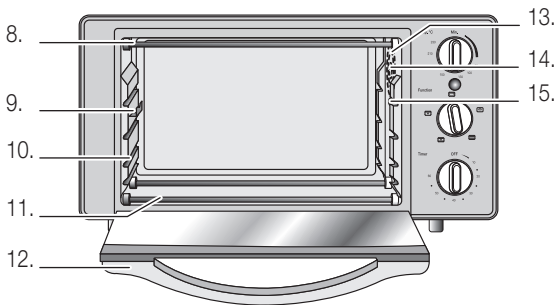
4 Übersicht der Geräte- und Bedienteile

Deutsch



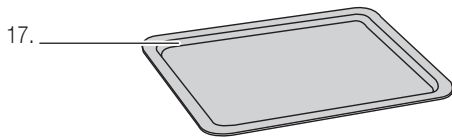
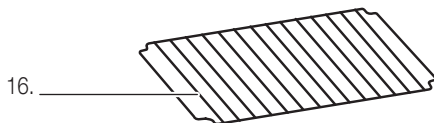
Backofen (geschlossen):

1. Metallgehäuse (während Betrieb heiss!)
2. Lüftungsschlitze nicht abdecken (Vorsicht, heisser Dampfaustritt!)
3. Türgriff
4. Glasscheibe (während Betrieb sehr heiss!)
5. Ausziehbare Krümelschublade
6. Füße (Gerät nicht direkt auf kratz- oder wärmeempfindliche Oberfläche stellen)
7. Traggriffe



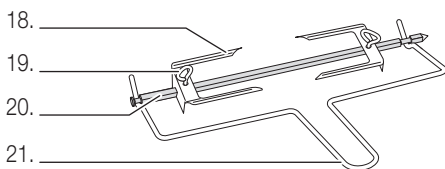
Backofen (offen):

8. Heizstäbe für Oberhitze (sehr heiss!)
9. Aufhängevorrichtung für Drehspieß
10. Einschubrillen für Rost und Kuchenblech
- Hinweis:** Kuchenblech bei eingeschalteter Unterhitze (☰ oder ☒) nie in die unterste Rille schieben, da sonst die Antihftbeschichtung Schaden nimmt
11. Heizstäbe für Unterhitze (sehr heiss!)
12. Glas-Klapptüre (während Betrieb sehr heiss) mit Griff
13. Beleuchtung für Garraum
14. Heissluft-Austritt für Umluftbetrieb
15. Öffnung für Drehspieß (= Motor für Spieß)



Zubehör:

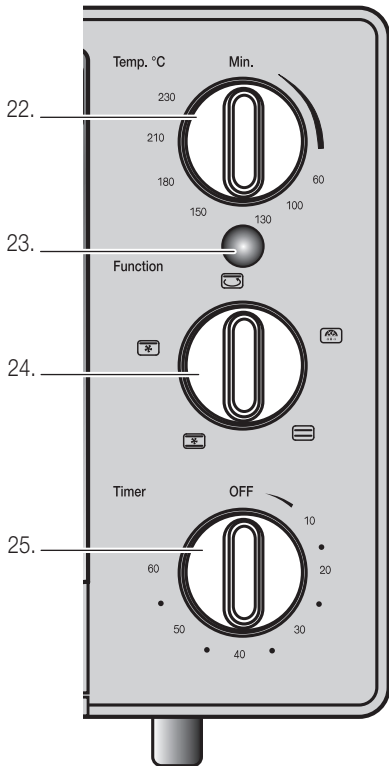
16. Rost verchromt
17. Kuchenblech (antihftbeschichtet)
- Hinweis:** Kuchenblech bei eingeschalteter Unterhitze (☰ oder ☒) nie in die unterste Rille schieben, da sonst die Antihftbeschichtung Schaden nimmt
18. Halteklammern für Drehspieß
19. Flügelschrauben
20. Drehspieß
21. Haltegriff für Drehspieß










Übersicht der Geräte- und Bedienteile

5



Bedienteil:

22. Temperaturwahlgler «Temp»
(ca. 60 – 230 °C)
23. Kontrollanzeige (leuchtet in eingeschaltetem Zustand)
24. Funktionsschalter «Function» für:
 -  = Grillbetrieb
 -  = Unterhitze/Auftauen
 -  = Ober- und Unterhitze
 -  = Umluftbetrieb mit Ober- und Unterhitze
 -  = Umluftbetrieb mit Oberhitze
25. Ein-/Ausschalter und 60-Minuten-Timer

Deutsch



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:

- *Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen*
- Keine Gegenstände auf das Gerät stellen (Brandgefahr)
- Gerät nicht abdecken. Lüftungsschlitze immer freihalten (Brandgefahr)
- Während des Betriebs Gerät niemals verrücken (Verbrennungsgefahr)
- *Gehäuse und Glastüre werden während des Betriebs sehr heiss: Nicht berühren!*
- Gerät nur in trockenen Räumen anwenden
- Die Reinigung darf nur nach Ziehen des Netzsteckers und nach kompletter Abkühlung erfolgen

Vor dem ersten Gebrauch Kuchenblech, Rost und Drehspieß mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gründlich abwaschen.

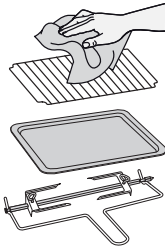
Um den Neugeruch zu beseitigen, das Gerät ca. 30 Min. aufheizen lassen.

- **Temperaturwahlregler «Temp»** auf 230 °C drehen
- **Funktionsschalter «Function»** auf «Ober- und Unterhitze»  stellen
- **Timer** auf 30 Min. drehen.

Die rote Kontrollanzeige leuchtet jetzt auf und der Ofen wird während 30 Minuten aufgeheizt. Danach ertönt ein Glockenzeichen und der Ofen wird ausgeschaltet. Achtung, das Gehäuse und die Glastüre werden heiss!

Hinweis:

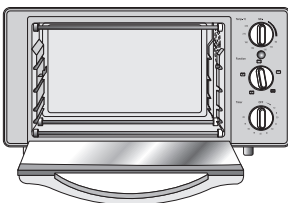
- Beim ersten Erwärmen kann etwas Rauch aus dem Gerät entweichen. Dies ist technisch bedingt und kein Grund zur Beunruhigung. In diesem Fall ist es empfohlen, für ausreichende Lüftung zu sorgen



Verwendungszweck

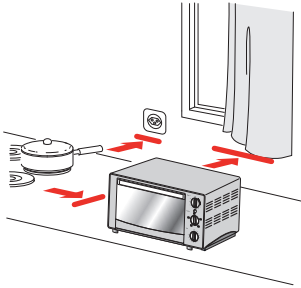
Der Umluftbackofen «Rooster» ist schnell einsatzbereit bzw. im Nu aufgeheizt und eignet sich zum Backen, Gratinieren, Braten, Grillieren, Toasten und Auftauen.

Dank Umluftbetrieb werden z.B. Kuchen rundum schön gebräunt. Die Ober- und Unterhitze sind umschaltbar und ermöglichen gleichmässige Back- und Grillergebnisse. Der praktische Drehspieß ist ideal zum Grillieren von Geflügel. En Guetel!



Wichtig!

- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt



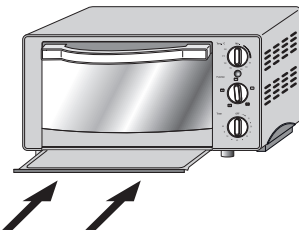
1. Aufstellen

Bei der Wahl des Anwendungsortes müssen folgende Punkte berücksichtigt werden:

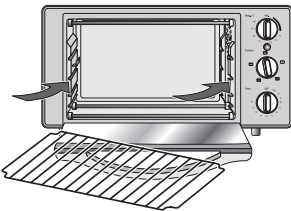
- **Netzstecker ziehen**
- Umluftbackofen auf eine trockene, stabile, ebene und hitzebeständige Standfläche und nicht direkt unter eine Steckdose stellen
- Gerät nicht auf empfindlichen Unterlagen (z.B. lackierte Möbel), auf oder unter entflammbare, schmelzbare Vorrichtungen und Küchenvorbauten oder in die Nähe von Vorhängen stellen. Mindestabstand von 70 cm einhalten (Dampfaustritt)
- Gerät nicht abdecken und keine Gegenstände darauf stellen. Die Lüftungsschlitze freihalten!
- Mindestabstand von 10 cm zur Wand und zu anderen Gegenständen einhalten. Nach oben mindestens 30 cm freihalten
- Netzkabel nicht über Ecken oder Kanten herunterhängen lassen, nicht einklemmen und nicht auf heiße Oberflächen legen
- Gerät ausser Reichweite von Kindern anwenden. Kinder erkennen die Verletzungsgefahren nicht, die von einem Haushaltsgerät ausgehen können!

2. Zusammensetzen

- Krümelschublade ganz einschieben.
Wichtig: Umluftbackofen **NIE** ohne Krümelschublade betreiben



- Rost auf gewünschter Höhe einschieben



3. Anschliessen

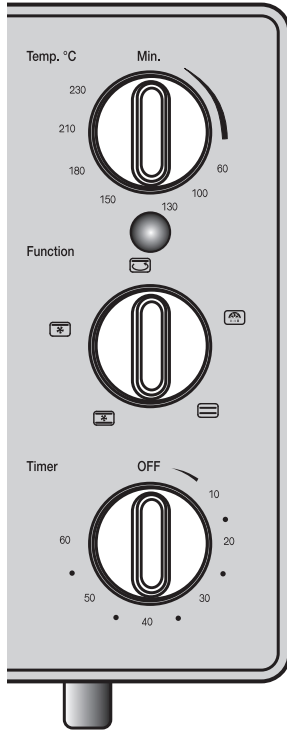
- Das Gerät ist durch Einstecken des Netzsteckers in die Steckdose (230 V / 50 Hz) betriebsbereit. Bei Nichtgebrauch immer Netzstecker ziehen





8 Inbetriebnahme

Deutsch








4. Funktionen der Bedienelemente

4.1 Temperaturwahlregler «Temp»

Die gewünschte Temperatur (ca. 60 – 230 °C) kann mit dem **Temperaturwahlregler** eingestellt werden.

4.2 Funktionsschalter «Function»

Mit dem **Funktionsschalter** kann zwischen Grillbetrieb, Ober- und/oder Unterhitze/Auftauen und Umluftbetrieb gewählt werden:

-  = Grillbetrieb
-  = Unterhitze/Auftauen
-  = Ober- und Unterhitze
-  = Umluftbetrieb mit Ober- und Unterhitze
-  = Umluftbetrieb mit Oberhitze

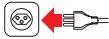
4.3 Timer mit kombiniertem Ein-/Ausmacher


Mit dem **Timer-Drehregler** wird der Umluftbackofen eingeschaltet und die gewünschte Back-/Grillzeit eingestellt. Gerät wieder ausschalten, indem der Drehregler auf «**OFF**» (=Aus) gedreht wird. Im eingeschalteten Zustand leuchtet die rote Kontrollanzeige auf.

- Der **Timer** arbeitet mechanisch. Die Uhr wird durch Drehen bis «**60 Min.**» aufgezogen. Danach wieder auf die gewünschte Zeit zurückdrehen
- Die **rote Kontrollanzeige** beginnt zu leuchten und ist während des Betriebs an
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Glockenzeichen, die rote Kontrollanzeige erlischt und das Gerät schaltet sich gleichzeitig aus (die Garraumbelichtung schaltet sich auch aus)



5. Vorheizen



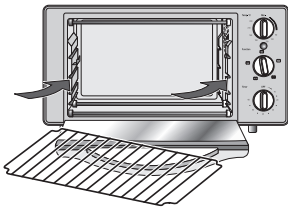
- Je nach Rezept muss der Umluftbackofen vorgeheizt werden.
- Das Gerät ist durch Einstecken des Netzsteckers (230 V) betriebsbereit
 - Gewünschte Temperatur mit dem **Temperaturwahlregler** «Temp» einstellen
 - **Funktionsschalter** «Function» auf «Ober- und Unterhitze»  stellen
 - Mit dem **Timer-Drehregler** Vorheizzeit von 10 Minuten wählen. Die rote Kontrollanzeige beginnt zu leuchten (während des Betriebs bleibt der Garraum beleuchtet)



Achtung!



- Gehäuse und Glastüre werden während des Betriebs sehr heiss: **Nicht berühren!**
- Die geöffnete Glastüre ist keine Ablagefläche; kein Geschirr, Besteck, Lebensmittel oder andere Gegenstände darauf abstellen
- *Gerät während des Betriebs niemals ohne Aufsicht lassen*





6. Backen und Braten



Nach dem Vorheizen, kann das Back- und Bratgut auf der benötigten Höhe in den Umluftbackofen gegeben werden.

- **Rost oder Kuchenblech** einschieben.

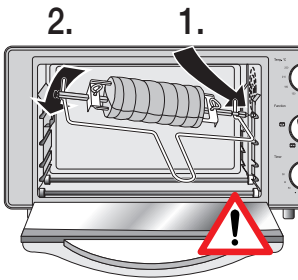
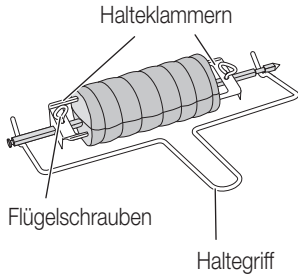
Wichtig: Das Kuchenblech darf bei eingeschalteter Unterhitze  oder  nie in die unterste Rille eingeschoben werden. Die Antihafbeschichtung nimmt sonst Schaden!

- Mit **Funktionsschalter** «Function» gewünschten Betrieb einstellen:  Umluftbetrieb mit Ober- und Unterhitze,  Umluftbetrieb mit Oberhitze,  Ober- und Unterhitze oder  Unterhitze/Auftauen
- **Timer-Drehregler** bis zum Anschlag aufziehen und dann auf die gewünschte Back-/Bratzeit zurückdrehen
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Glockenzeichen, die rote Kontrollanzeige erlischt und das Gerät wird ausgeschaltet (die Garraumbeleuchtung schaltet auch aus)



Achtung!

- **Vorsicht im Umgang mit dem heißen Gerät, Rost und Kuchenblech. Verwenden Sie immer Topflappen oder einen Handschutz!**
- *Gerät während des Betriebs niemals ohne Aufsicht lassen*




7. Grillieren mit Drehspieß

Nach dem Vorheizen, kann der Drehspieß samt Grillgut in den Umluftbackofen gegeben werden.


- Flügelschrauben der beiden Halteklammern lösen und Klammern entfernen
- Geflügel, Geflügelteile oder Braten würzen und sorgfältig aufspießen.
Tipp: Abstehende Teile (z.B. Flügel, Beine) mit Küchegarn festbinden
- Halteklammern über die Drehspieß-Enden schieben (spitzen Klammerarme nach innen gerichtet)
- Halteklammern beidseitig ins Fleisch stecken. Dann Klammern mit den Flügelschrauben festmachen

- **Drehspieß** auf Gabel des **Haltegriffes** auflegen (Spitze nach rechts gerichtet)
- Glastüre am Türgriff aufschwenken (Vorsicht heiss!)
- Drehspieß einsetzen (leicht schräg von links oben einführen):
 - 1. Zuerst Spitze in die Drehmechanismus-Öffnung stecken (an rechter Wand)
 - 2. Anderes Ende in Aufhängevorrichtung einsetzen (an linker Wand). Der Drehspieß muss ganz einrasten.

Hinweis: Achtung, während des Betriebs werden verschiedene Gehäuseteile und die Innenwände sehr heiss: Nicht berühren! Den Drehspieß-Haltegriff nur mit Handschutz verwenden!

- **Tipp! Kuchenblech** unterhalb des Drehspießes einschieben, um den Bratsaft direkt aufzufangen. Das Blech verhindert, dass Saft von den Speisen auf den Heizstäben und Krümelschublade anbrennen kann
- **Funktionsschalter «Function»** auf «Grillbetrieb»  stellen
- **Timer-Drehregler** bis zum Anschlag aufziehen und dann auf die gewünschte Grillzeit zurückdrehen. Die rote Kontrollanzeige beginnt zu leuchten (während des Betriebs ist der Garraum beleuchtet)
- Der Drehspieß beginnt langsam zu drehen
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Glockenzeichen, die rote Kontrollanzeige erlischt und das Gerät wird ausgeschaltet (die Garraumbeleuchtung schaltet auch aus)

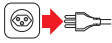
Achtung!

- **Vorsicht im Umgang mit dem heißen Drehspieß. Verwenden Sie immer den Haltegriff mit Handschutz!**
- **Gerät während des Betriebs niemals ohne Aufsicht lassen**
- Bei eingesetztem Kuchenblech darf nur «Grillbetrieb»  gewählt werden, da die Blechbeschichtung sonst Schaden nimmt





8. Nach dem Gebrauch



- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Glockenzeichen, die rote Kontrollanzeige erlischt und das Gerät schaltet sich gleichzeitig aus (die Garraumbelichtung schaltet auch aus)
- Bei Nichtgebrauch den **Timer-Drehregler** auf «OFF» stellen
- **Netzstecker ziehen**
- Gerät komplett abkühlen lassen
- Kuchenblech, Rost und Drehspieß entnehmen
- Krümel und ähnliche Reste werden auf der Krümelschublade gesammelt und müssen nach jedem Gebrauch entfernt werden: Krümelschublade herausziehen und Krümel entfernen
- Gerät aus **hygienischen Gründen nach Beendigung** des Back-/Grillbetriebs immer reinigen (schützt auch vor Rauch- und Geruchsemission). Siehe nachfolgendes Kapitel «Reinigung»

Reinigung



Gehäuse

- Vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker ziehen und Gerät komplett abkühlen lassen
- Gerät und Netzkabel niemals ins Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen (Gefahr durch Stromschlag)
- Vermeiden Sie Wasserspritzer auf der Glastüre, solange diese noch heiss ist, da sonst Spannungsrisse auftreten können
- Glastüre und Geräteoberflächen mit einem weichen, leicht feuchten Reinigungstuch/Schwamm reinigen und gut abtrocknen



Hinweis:

- Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden

Fortsetzung ...



12 Reinigung

Deutsch

Garraum

- Garraum nur mit einem feuchten Tuch oder nichtkratzendem Schwamm gründlich reinigen (nicht mit grüner Schwammseite) und trocknen
- Nur bei starker Verschmutzung Reinigungsmittel verwenden. Darauf achten, dass keine Seifenrückstände im Garraum zurückbleiben (garrende Speisen können sonst verderben)

Hinweis:

- Den Garraum nach der Reinigung vollkommen trocken und geruchsfrei halten

Zubehörteile

- Kuchenblech, Rost und Drehspieß mit Haltegriff und Halteklammern mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel reinigen und dann abtrocknen. Backblech und Rost können in den Geschirrspüler gegeben werden
- Krümelschublade herausziehen und Krümel entfernen. Anschliessend wieder einschieben. **Nicht in den Geschirrspüler geben!**

Aufbewahrung / Wartung



Aufbewahrung

Bei Nichtgebrauch den Netzstecker ziehen.

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

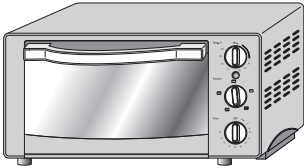
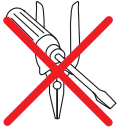
Wartung

Ausser einer gelegentlichen Funktionskontrolle benötigt der Umluftbackofen keinerlei weitere Wartung. Regelmässig Netzkabel und -stecker auf Beschädigungen kontrollieren.

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



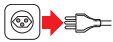
Störungen



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

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

Deutsch



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

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!)



14 Technische Daten

Deutsch

Nennspannung		230 Volt / 50 Hz
Nennleistung		1800 Watt
Masse Grundgerät (B x H x T)	– aussen	ca. 49 x 26.5 x 33.5 cm
	– innen	ca. 32.5 x 20 x 26 cm
Länge Netzkabel		ca. 1.1 m
Gewicht		ca. 9.3 kg
Innenraum		16 Liter
Materialien	– Gehäuse	Metall
	– Klapptüre	Glas / Metall
	– Traggriffe / Türgriff	Kunststoff
	– Rost	Metall verchromt
	– Kuchenblech / Krümelschublade	Metall antihafbeschichtet
Funkentstört		Nach EU-Norm
Zulassung		CE / S+
M-Garantie		2 Jahre

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

MIGROS

MIGROS-GENOSSENSCHAFTS-BUND, CH-8031 Zürich



Félicitations!

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

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

Les personnes n'ayant pas lu ce mode d'emploi ne doivent pas utiliser cet appareil.

Sommaire

	Page		Page
Consignes de sécurité	16	Nettoyage	25
A propos de ce mode d'emploi	17	Rangement / Entretien	26
Déballage	17	Problèmes	27
Eléments de l'appareil et de commande	18	Elimination	27
Fonctionnement	20	Données techniques	28
– Avant la 1ère mise en marche	20		
– Utilisation	20		
– Mise en place	21		
– Assemblage	21		
– Branchement	21		
– Fonction des éléments de commande	22		
– Préchauffage du four	23		
– Cuisson au four et rôtir	23		
– Griller à la broche	24		
– Après utilisation	25		



16 Consignes de sécurité



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

- Lire entièrement le mode d'emploi et le conserver pour les futurs utilisateurs
- Ne jamais plonger l'appareil, ni le cordon dans l'eau ou autres liquides (risque de décharge électrique)
- **Veiller à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil, conserver celui-ci hors de leur portée**
- **Utiliser le four à air pulsé hors de portée des enfants**
- 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
- Les personnes, enfants compris, qui en raison de leurs capacités psychiques, sensorielles ou mentales, ou en raison de leur inexpérience ou manque de connaissances ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité, ne sont pas autorisées à le faire ou uniquement sous surveillance
- Ne brancher l'appareil qu'à une prise de terre (230 V / 50 Hz) avec une protection de 10 A
- Débrancher impérativement l'appareil:
 - avant de le déplacer
 - avant chaque nettoyage ou entretien
 - après utilisation
- Ne faites pas passer le cordon sur des angles ou des arêtes vives et ne le coincez pas, ne le faites pas passer sur des objets chauds, il ne doit pas pendre et doit être protégé de l'huile
- Contrôler régulièrement le bon état de la fiche et 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; enlevez toujours la fiche de la prise, mais ne tirez jamais sur le cordon
- Ne jamais transporter l'appareil en tirant sur 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
- Ne conserver l'appareil que dans des locaux secs et pas à l'extérieur
- N'utilisez que des pièces de rechange originales

- N'utilisez pas l'appareil:
 - en cas de problème
 - si le cordon est endommagé
 - lorsque celui-ci est tombé ou s'il a été endommagé
- Dans ce cas faites contrôler et réparer l'appareil par MIGROS-Service
- Pour choisir l'emplacement de l'appareil, vous devez respecter les points suivants:
 - placez l'appareil sur une surface sèche, plane, stable et résistante à la chaleur 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 ni sur ou sous des installations et des éléments de cuisine inflammables ou pouvant fondre, ni à proximité de rideaux; maintenir une distance minimum de 70 cm (sortie de vapeur)
 - maintenir le four à au moins 10 cm de la paroi ou de tout autre objet, laisser un espace libre d'au moins 30 cm au-dessus de toute surface
 - l'appareil et le cordon ne doivent pas se trouver sur une surface chaude ou à proximité d'une flamme; maintenir une distance minimum de 50 cm
 - **ne couvrez pas l'appareil (risque d'incendie). Laisser les fentes d'aération libres**
 - n'utilisez l'appareil que dans des locaux secs et sans rallonge
 - ne laissez pas pendre le cordon (risque de trébucher!)
- L'appareil n'est destiné qu'à un usage domestique
- Ne déplacez jamais l'appareil lorsqu'il fonctionne (risque de décharge électrique et de brûlures)
- **N'utilisez jamais l'appareil sans la plaque ramasse-miettes**
- **Lorsque l'appareil fonctionne, le four et la porte en verre sont très chauds: ne pas toucher!**
- **Attention lorsque vous manipulez la plaque, la grille du four et la broche, celles-ci sont très chaudes! Utilisez des poignées ou des gants de protection!**
- Ne pas mettre d'objets sur l'appareil (risque d'incendie!)
- **Ne laissez jamais l'appareil en fonctionnement sans surveillance**
- Avant de procéder au déplacement/nettoyage/entretien de l'appareil, il est impératif de le laisser refroidir complètement (risque de brûlures)



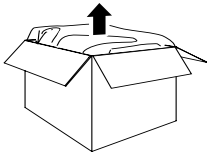
A propos de ce mode d'emploi

17

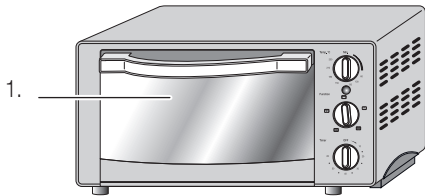
Ce mode d'emploi ne peut pas prendre en compte toutes les utilisations possibles. Pour toute information ou tout problème insuffisamment ou non traité dans ce mode d'emploi, veuillez vous adresser à M-Infoline (numéro de téléphone à l'arrière de ce mode d'emploi).

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

Déballage

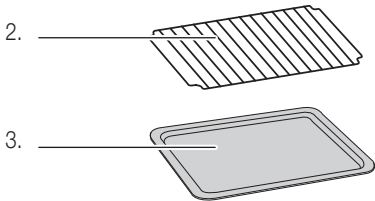


– Sortir le four à air pulsé de son emballage



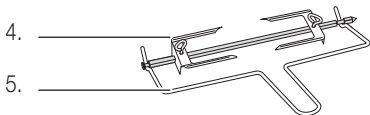
– Veuillez contrôler la présence des pièces suivantes dans l'emballage:

1. Four à air pulsé
2. Grille
3. Plaque (avec revêtement antiadhésif)
4. Broche avec 2 griffes de retenue
5. Poignée



– Nettoyer à fond la plaque de cuisson, la grille et broche

- Contrôler que la tension de réseau (230 V) correspond à celle de l'appareil (voir plaquette)
- Détruire tous les sacs plastiques qui peuvent représenter un jeu dangereux pour les enfants!

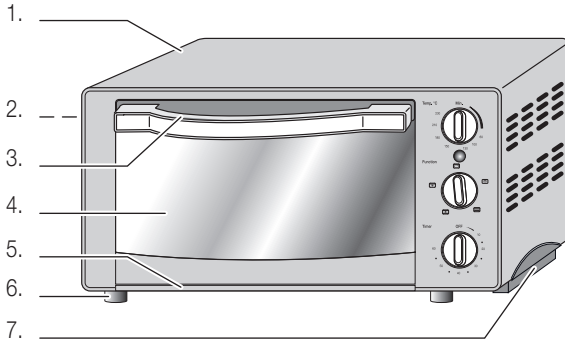


Conseil:

conservez l'emballage pour ranger l'appareil, si vous ne vous en servez pas ou pour des transports éventuels (par ex. déménagement, réparation, etc.).

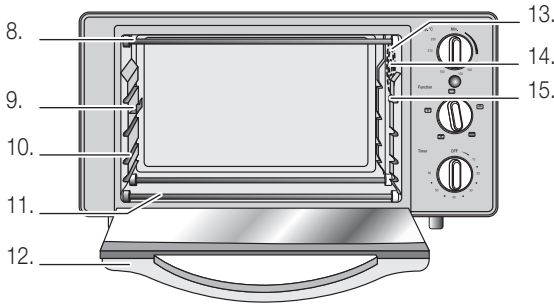
18 Éléments de l'appareil et de commande

Français



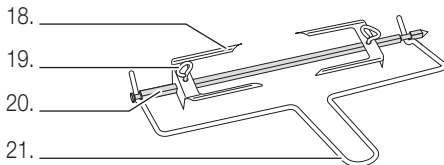
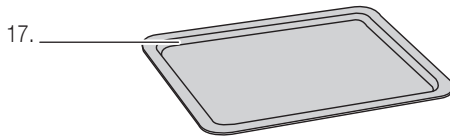
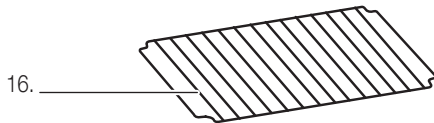
Four (fermé):

1. Corps en métal (chaud lorsque l'appareil fonctionne)
2. Fentes d'aération, ne pas couvrir (attention sortie de vapeur!)
3. Poignée porte
4. Vitre (chaude lorsque l'appareil fonctionne!)
5. Tiroir ramasse-miettes amovible
6. Pieds (ne pas poser l'appareil directement sur une surface qui se raye et craint la chaleur)
7. Poignées de transport



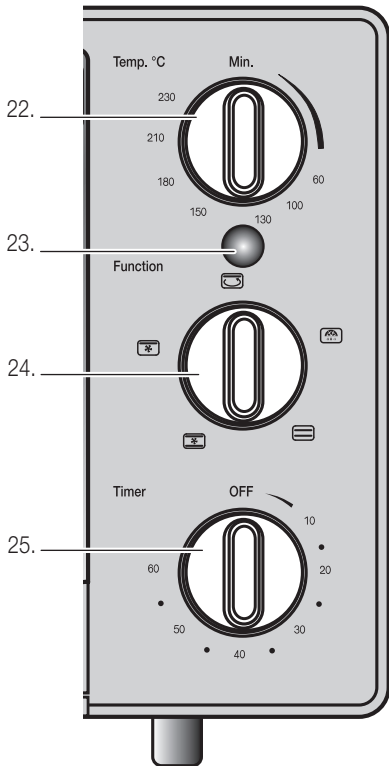
Four (ouvert):

8. Barres chauffantes pour chaleur de voûte (très chaud!)
9. Support pour broche
10. Rainures pour grille et plaque
Recommandation: lorsque la chaleur de sol est allumée (☰ ou ☷), ne jamais insérer la plaque au niveau le plus bas du four, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif
11. Barres chauffantes pour chaleur de sol (très chaud!)
12. Porte en verre basculante (chaude lorsque l'appareil fonctionne) avec poignée
13. Eclairage cavité
14. Sortie air chaud pour fonctionnement à air chaud
15. Orifice pour broche (= moteur pour broche)








Accessoires:

16. Grille chromée
17. Plaque (revêtement antiadhésif)
Recommandation: lorsque la chaleur de sol est allumée (☰ ou ☷), ne jamais insérer la plaque au niveau le plus bas du four, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif
18. Griffes de retenue pour broche
19. Vis papillon
20. Broche
21. Poignée pour broche



Éléments de commande:

- 22. Bouton sélecteur de température «Temp» (env. 60 – 230 °C)
- 23. Témoin de contrôle (lumineux lorsque four allumé)
- 24. Bouton «Fonction» pour les différentes fonctions
 -  = fonction grill
 -  = chaleur de sol/décongeler
 -  = chaleur de sol et de voûte
 -  = fonction air chaud avec chaleur de sol et de voûte
 -  = fonction air chaud avec chaleur de voûte
- 25. Interrupteur marche/arrêt et minuterie de 60 minutes



20 Fonctionnement

Français

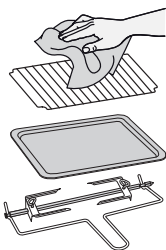


Avant la 1ère mise en marche

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

- *veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil*
- *ne rien poser sur l'appareil (risque d'incendie)*
- *ne pas couvrir l'appareil. Il faut toujours laisser les fentes d'aération libres! (risque d'incendie)*
- *lorsque l'appareil fonctionne ne jamais le déplacer (risque de brûlures)*
- *lorsque l'appareil fonctionne, le corps de l'appareil et la porte sont très chauds: ne pas toucher!*
- *n'utilisez l'appareil que dans des locaux secs*
- *n'effectuez le nettoyage de l'appareil que lorsque celui-ci est débranché et après l'avoir laissé complètement refroidir*

Avant la 1ère mise en marche lavez soigneusement la plaque de cuisson, la grille et la broche à l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle. Pour enlever l'odeur du neuf, laissez chauffer l'appareil pendant environ 30 minutes.



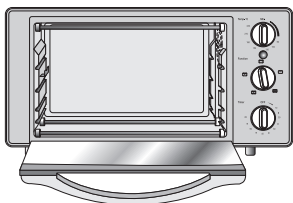
- Tourner le **bouton de sélection de température «Temp»** sur 230 °C
- Placer l'**interrupteur de mode de fonctionnement «Fonction»** sur **«Chaleur de voûte et de sol»**
- Régler le **minuteur** sur 30 minutes.

Le témoin lumineux rouge s'allume et le four sera chaud après 30 minutes. Lorsque la sonnerie retentit, le four s'éteint. Attention le corps de l'appareil et la porte en verre sont très chauds!

Recommandation:

- lors de la première mise en marche, un peu de fumée peut sortir de l'appareil. Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement, c'est juste une question technique. Dans ce cas il est conseillé de veiller à ce que la pièce soit assez ventilée

Utilisation



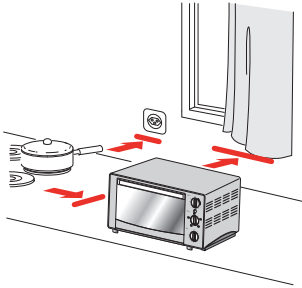
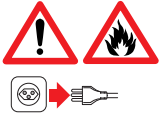
Le four à air pulsé «Rooster» est très vite prêt à l'emploi, c'est-à-dire chaud, et se révèle parfait pour cuire au four, griller, gratiner, rôtir et décongeler.

Grâce à ce four à air chaud, vos gâteaux seront bien dorés. La chaleur de voûte et de sol sont commutables, ce qui permet de cuire ou griller les aliments de manière homogène. La broche très pratique est idéale pour griller les volailles. Bon appétit!



Important!

- L'appareil n'est destiné qu'à un usage domestique



1. Mise en place

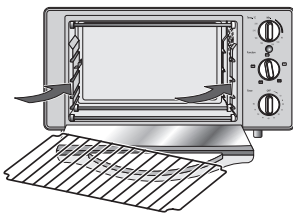
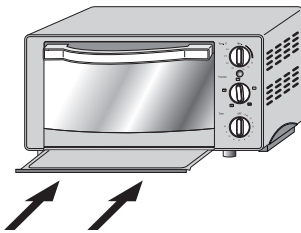
Pour choisir l'emplacement de l'appareil, il faut respecter les points suivants:

- **débrancher l'appareil**
- placez l'appareil sur une surface sèche, résistante à la chaleur, stable et plane, et jamais directement sous une prise de courant
- ne placez pas l'appareil sur des surfaces délicates (ex. meubles laqués) ni sur ou sous des installations et des éléments de cuisine inflammables ou pouvant fondre, ni à proximité de rideaux. Maintenir une distance minimum de 70 cm (sortie de vapeur)
- ne pas couvrir l'appareil et ne pas poser d'objets dessus. Laisser les fentes d'aération libres!
- maintenir le four à au moins 10 cm de la paroi ou de tout autre objet, laisser un espace libre d'au moins 30 cm au-dessus de toute surface
- ne faites pas passer le cordon sur des angles, des arêtes vives ou des surfaces chaudes et ne le coincez pas
- Tenir le four hors de portée des enfants. Les enfants ne sont pas conscients des dangers que peuvent représenter les appareils électroménagers!

2. Assemblage

- Bien enfiler la plaque ramasse-miettes.

Important: NE JAMAIS utiliser le four sans sa plaque ramasse-miettes



- Insérer la grille à la hauteur désirée

3. Branchement

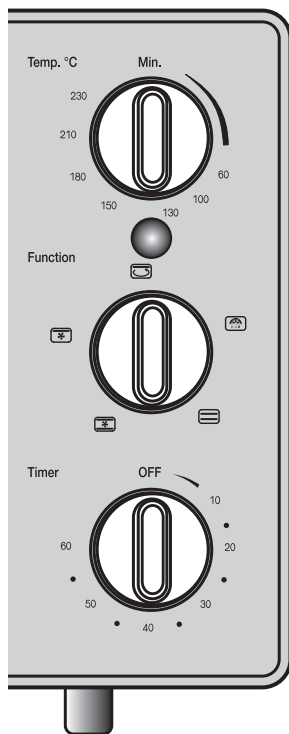
- Une fois branché (230 V / 50 Hz), l'appareil est prêt à l'emploi. En cas de non utilisation, il faut toujours débrancher l'appareil





22 Fonctionnement

Français








4. Fonction des éléments de commande

4.1 Bouton sélecteur de température «Temp»

La température désirée (env. de 60 °C à 230 °C) se règle à l'aide du **sélecteur de température**.

4.2 Interrupteur de mode de fonctionnement «Function»

Avec l'**interrupteur de mode de fonctionnement** on peut choisir entre grill, chaleur de voûte et/ou de sol/décongeler et air chaud:

-  = grill
-  = chaleur de sol/décongeler
-  = chaleur de voûte et de sol
-  = air chaud avec chaleur de voûte et sol
-  = air chaud avec chaleur de voûte

4.3 Interrupteur marche/arrêt et minuteur

A l'aide du **régulateur rotatif du minuteur** on allume le four et on règle le temps de cuisson/rôtir désiré. En plaçant le régulateur rotatif sur «**OFF**» (=éteint), le four s'arrête de chauffer. Lorsque le four est allumé, le témoin lumineux rouge s'allume.

- Le **minuteur** fonctionne mécaniquement. On le remonte jusqu'à «**60 min.**». Ensuite on le retourne sur le temps désiré
- Le **témoin lumineux rouge** s'allume et le reste tout le temps que l'appareil fonctionne
- Une fois le temps de cuisson écoulé le signal sonore retentit, le témoin lumineux rouge s'éteint ainsi que l'appareil (l'éclairage de la cavité s'éteint)



5. Préchauffer

Selon les recettes, le four à air pulsé doit être préchauffé.

- L'appareil est prêt à l'emploi dès qu'il est branché (230 V)
- Sélectionner la température à l'aide du **bouton de réglage «Temp»**
- Placer l'**interrupteur de mode de fonctionnement** sur **«Chaleur de voûte et de sol»**
- Pour préchauffer le four, sélectionner 10 minutes à l'aide du **régulateur rotatif du minuteur**. Le témoin de contrôle rouge s'allume (pendant le fonctionnement, la cavité du four reste éclairée)

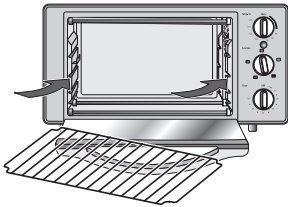


Attention:

- lorsque l'appareil fonctionne, le corps de l'appareil et la porte sont très chauds: ne pas toucher!
- La porte en verre rabattue n'est pas une surface d'appui; ne pas y poser de plats, couverts, aliments ou autres objets: risque d'incendie!
- *Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance*

6. Cuisson au four et rôtir

Après le préchauffage, placer les aliments à cuire/rôtir à la bonne hauteur dans le four.



- Enfiler la **grille ou la plaque**.

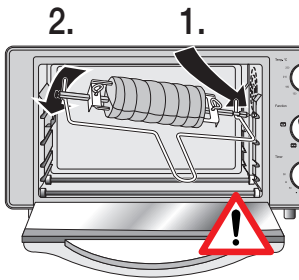
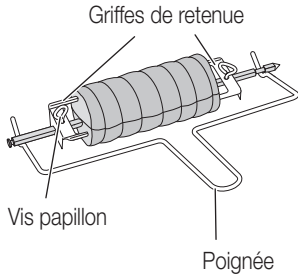
Important: lorsque la chaleur de sol est allumée ou ne pas insérer la plaque au niveau le plus bas du four. Cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif!

- Sélectionner la fonction désirée avec le **bouton «Function»**: air chaud avec chaleur de voûte et de sol, air chaud avec chaleur de voûte voûte et sol ou chaleur de sol/décongeler
- Tourner le **minuteur** à fond et le retourner jusqu'au temps de cuisson désiré
- Une fois le temps de cuisson écoulé le signal sonore retentit, le témoin lumineux rouge s'éteint ainsi que l'appareil (l'éclairage de la cavité du four s'éteint)



Attention!

- Manipulez l'appareil, grille et plaque avec précaution (chaudes). Utilisez toujours une poignée ou un gant de protection!
- *Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance*



7. Griller à la broche

Une fois le four préchauffé, placer la broche avec la viande à rôtir dans le four.

- Dévisser les deux vis papillon des deux griffes de retenue et retirer ces dernières
- Assaisonner la volaille, (ou morceaux de volaille) ou le rôti et l'enfiler délicatement sur la broche.

Conseil: attacher les éléments qui pendent (ex. ailes, cuisses) avec de la ficelle de cuisine

- Enfiler les griffes de retenue sur la broche (une de chaque côté) avec les pointes vers la viande
- Les enfoncer dans la viande, puis les serrer à l'aide des vis papillon

- Placer la **broche** sur la fourche de la **poignée** (la pointe vers la droite)
- Ouvrir la porte en verre en la saisissant par la poignée (attention chaud!)

- Insérer la broche (l'incliner et la relever légèrement vers la gauche):

- 1. insérer d'abord la pointe dans l'orifice du mécanisme de rotation (paroi de droite)
- 2. insérer l'autre extrémité dans le dispositif de suspension (paroi de gauche). La broche doit bien s'encaster.

Recommandation: attention, pendant le fonctionnement différentes parties externes et les parois internes du four deviennent très chaudes: ne pas toucher! Ne toucher à la poignée de la broche qu'avec un gant de protection!

- **Conseil!** Glisser la **plaque** sous la broche pour récupérer le jus de cuisson. Cette plaque évite que le jus de la viande ne tombe et ne brûle sur les barres chauffantes et dans le tiroir ramasse-miettes

- **Mettre le bouton «Function» sur fonction «Gril»** 

- **Tourner le bouton de la minuterie** jusqu'à la butée, puis le remettre sur le temps de cuisson désiré. Le témoin de contrôle rouge s'allume (pendant la cuisson la cavité du four reste éclairée)


- La broche commence à tourner lentement

- Une fois le temps de cuisson écoulé on entend un gong sonore, le témoin de contrôle rouge s'éteint ainsi que l'appareil (l'éclairage de la cavité s'éteint aussi)

Attention!

- Lorsque vous manipulez la broche chaude. Prenez toujours la poignée et munissez-vous d'un gant de protection!

- **Ne laissez jamais l'appareil en marche sans surveillance**

- Lorsque la plaque est insérée dans le four, seule la «fonction gril»  peut être sélectionnée, afin que le revêtement antiadhésif ne risque pas d'être endommagé





8. Après utilisation

- Une fois le temps de cuisson écoulé, la sonnerie retentit, le témoin lumineux rouge et le four s'éteignent (l'éclairage de la cavité du four s'éteint)
- En cas de non utilisation, placer le **bouton de la minuterie** sur «OFF»
- **Débrancher l'appareil**
- Laisser complètement refroidir l'appareil
- Enlever la plaque de cuisson, la grille et broche
- Les miettes et les résidus tombent dans la plaque qui doit être nettoyée après chaque utilisation: retirer la plaque ramasse-miettes et éliminer miettes et résidus
- Pour des **raisons d'hygiène**, il faut toujours nettoyer le four **après avoir cuit ou grillé** les aliments (évitte l'émission d'odeurs et de fumée). Voir chapitre suivant «Nettoyage»



Nettoyage

Corps de l'appareil

- Avant chaque nettoyage de l'appareil, vous devez le débrancher et le laisser complètement refroidir
- Ne jamais plonger l'appareil, ni le cordon dans l'eau, ne jamais le laver sous l'eau courante (risque de décharge électrique)
- Evitez les éclaboussures d'eau sur la porte en verre encore chaude, car le verre pourrait se fendiller
- Nettoyer la porte en verre et les surfaces de l'appareil avec un chiffon/éponge doux, légèrement humides et bien sécher



Attention:

- ne pas utiliser d'objets ni de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil

Suite ..



26 Nettoyage

Français

Cavité du four

- Nettoyer soigneusement la cavité du four qu'avec un chiffon humide ou une éponge non rayante (pas du côté du tampon vert) puis l'essuyer
- N'utiliser un détergent qu'en cas de saleté résistante. Veillez à ce qu'il ne reste aucun résidu de savon dans la cavité (cela pourrait nuire au goût des aliments)

Recommandation:

- bien sécher la cavité une fois nettoyée pour éviter les mauvaises odeurs

Accessoires

- Nettoyer la plaque de cuisson, la grille, la broche avec la poignée et les griffes de retenue avec un détergent courant et bien les sécher. La plaque de cuisson et la grille peuvent être lavées en lave-vaisselle
- Retirer la plaque ramasse-miettes et éliminer les miettes et résidus. Puis la remettre en place. **Ne pas laver en lave-vaisselle!**

Rangement / Entretien



Rangement

En cas de non utilisation, débrancher l'appareil.

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

Entretien

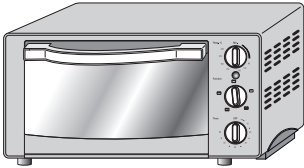
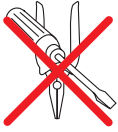
A l'exception de contrôles occasionnels du fonctionnement, le four à air pulsé ne nécessite aucun entretien particulier. Contrôler régulièrement l'état du cordon d'alimentation et de sa fiche.

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



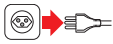
Problèmes

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

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!)



28 Données techniques

Tension nominale		230 V / 50 Hz
Puissance nominale		1800 Watts
Dimensions de l'appareil (l x h x p)	– externes	env. 49 x 26.5 x 33.5 cm
	– internes	env. 32.5 x 20 x 26 cm
Longueur du cordon		env. 1.1 m
Poids		env. 9.3 kg
Contenance		16 litres
Matériaux	– corps de l'appareil	métal
	– porte basculante	verre / métal
	– poignée de transport / de porte	plastique
	– grille	métal chromé
	– plaque de cuisson / ramasse-miettes	métal avec revêtement antiadhésif
Antiparasité		selon normes UE
Homologation		CE / S+
M-Garantie		2 ans

Français

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

MIGROS

FÉDÉRATION DES COOPÉRATIVES MIGROS, CH-8031 Zurich



Congratulazioni!

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

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

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

Indice

	Pagina		Pagina
Avvertenze di sicurezza	30	Pulizia	39
A proposito di queste istruzioni d'uso	31	Custodia / Manutenzione	40
Disimballaggio	31	Guasti	41
Elenco delle parti e degli elementi di comando	32	Smaltimento	41
Messa in funzione	34	Dati tecnici	42
– Prima della messa in funzione iniziale	34		
– Impiego	34		
– Collocazione	35		
– Assemblaggio	35		
– Allacciamento	35		
– Funzioni degli elementi di comando	36		
– Preriscaldare il forno	37		
– Cuocere e arrostitire	37		
– Grigliare con spiedo girarrosto	38		
– Dopo l'uso	39		



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

- Leggere completamente le presenti istruzioni d'uso e conservarle per eventuali utenti futuri
- Non immergere mai l'apparecchio e il cavo di alimentazione nell'acqua o in altri liquidi (pericolo di scossa elettrica)
- **Badare che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con l'apparecchio. Conservare fuori dalla portata dei bambini**
- **Utilizzare il forno elettrico ventilato solo fuori dalla portata dei bambini**
- Persone che non conoscono a fondo le presenti istruzioni d'uso, bambini nonché persone sotto l'influsso di alcol e medicinali non sono autorizzati ad utilizzare l'apparecchio o possono farlo soltanto sotto sorveglianza
- Le persone, compresi i bambini, che non sono in grado di utilizzare l'apparecchio a causa di inesperienza o di scemata capacità psichica, fisica o mentale, possono utilizzarlo soltanto sotto sorveglianza oppure seguendo le indicazioni di una persona responsabile
- L'apparecchio può essere allacciato soltanto a una presa di corrente con messa a terra (230 V / 50 Hz) con una protezione minima di 10 A
- Estrarre assolutamente la spina dalla presa di corrente:
 - prima di spostare l'apparecchio
 - prima della pulizia o della manutenzione
 - dopo l'uso
- Non lasciar pendere il cavo su angoli o spigoli, non incastrarlo. Non far passare né far pendere il cavo sopra oggetti roventi; proteggerlo dall'olio
- Controllare regolarmente che il cavo non sia danneggiato. Per evitare rischi, far sostituire immediatamente il cavo difettoso soltanto presso MIGROS-Service
- Non toccare mai la spina/il cavo e l'apparecchio con mani umide o bagnate; estrarre sempre la spina senza tirare il cavo
- Non trasportare mai l'apparecchio tirandolo per il cavo
- Raccomandiamo di allacciare l'apparecchio ad una presa con interruttore differenziale (FI); in caso di dubbio, richiedere l'intervento dello specialista
- Conservare l'apparecchio soltanto in locali asciutti e non all'aperto
- Utilizzare soltanto pezzi di ricambio originali

- Non utilizzare l'apparecchio in caso di:

- guasto
- cavo danneggiato
- caduta dell'apparecchio o presenza di danni di altro tipo

In questi casi far controllare e riparare immediatamente l'apparecchio presso MIGROS-Service

- Per scegliere il luogo di collocazione attenersi ai seguenti punti:

- collocare l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile, resistente al calore e piana, non direttamente sotto una presa di corrente; mantenere una distanza minima di 60 cm da lavandini e rubinetti

- non mettere il forno sopra o sotto dispositivi e mobiletti di cucina infiammabili, deformabili oppure nelle vicinanze di tendaggi. Mantenere una distanza minima di 70 cm (fuoriuscita di vapore)

- mantenere una distanza minima di 10 cm dalla parete e da altri oggetti e 30 cm da superfici sovrastanti

- Non collocare l'apparecchio e il cavo su superfici calde o nelle vicinanze di fiamme libere; tenere una distanza minima di 50 cm

- **non coprire l'apparecchio (pericolo d'incendio). Mantenere libere le fessure di ventilazione**

- utilizzare l'apparecchio solo in locali asciutti e senza prolunga

- non lasciar pendere il cavo (rischio di inciampare!)

- L'apparecchio è destinato ad uso esclusivamente privato

- Non spostare mai l'apparecchio durante l'uso (pericolo di scossa elettrica e di ustioni)

- **Non utilizzare mai l'apparecchio senza il vassoio raccogli-briciole**

- **Durante l'uso l'apparecchio e lo sportello del forno in vetro sono molto caldi: non toccare!**

- **Attenzione nel maneggiare la placca da forno, la griglia e lo spiedo girarrosto: sono caldissimi. Utilizzare sempre le presine o i guanti da cucina!**

- Non mettere oggetti sull'apparecchio (pericolo di incendio!)

- **Non lasciare mai l'apparecchio incustodito mentre è in funzione**

- Prima di uno spostamento/pulizia/manutenzione dell'apparecchio lasciarlo raffreddare completamente (pericolo di ustioni)



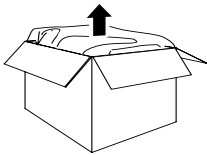
A proposito di queste istruzioni d'uso

31

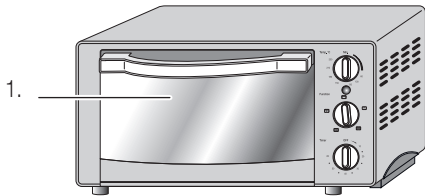
Queste istruzioni d'uso non possono tener conto di ogni possibile impiego. Per ulteriori informazioni oppure in caso di problemi non trattati o trattati in modo insufficiente nelle presenti istruzioni, rivolgersi alla M-Infoline (numero telefonico sul retro delle presenti istruzioni d'uso).

Conservi accuratamente queste istruzioni d'uso e le consegni comunque ad ogni eventuale altro utente.

Disimballaggio

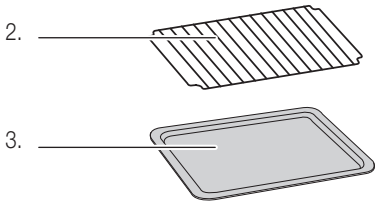


– Togliere il forno dall'imballaggio



– Dopo il disimballaggio controllare che i seguenti pezzi siano disponibili:

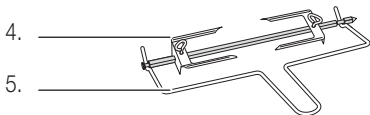
1. Forno elettrico ventilato
2. Griglia
3. Placca da forno (con rivestimento antiaderente)
4. Spiedo girarrosto con 2 pinze di sostegno
5. Forchetta rimozione spiedo



– Pulire a fondo la placca, la griglia e lo spiedo girarrosto

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

– **Distuggere eventuali sacchetti di plastica**, poiché potrebbero diventare un giocattolo pericoloso per i bambini!

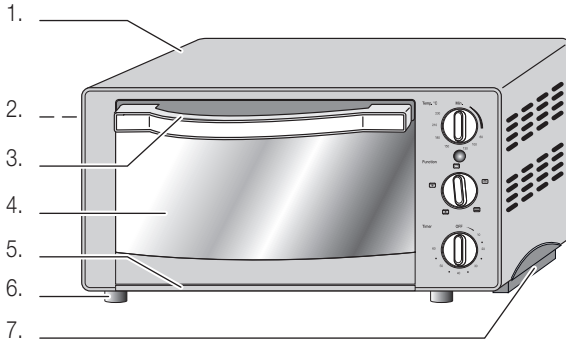


Consiglio:

Conservare l'imballaggio dell'apparecchio, in cui riporre eventualmente il forno in caso di mancato uso, o utilizzarlo per eventuali futuri trasporti (ad es. traslochi, riparazioni, ecc.).



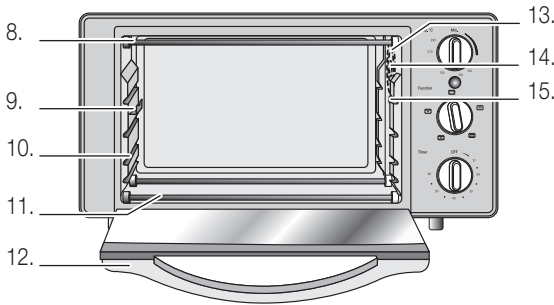
32 Elenco delle parti e degli elementi di comando



Forno (chiuso):

1. Corpo dell'apparecchio in metallo (diventa molto caldo durante l'uso)
2. Fessure di ventilazione; non coprire (attenzione fuoriuscita di vapore caldo!)
3. Maniglia dello sportello
4. Sportello in vetro (è molto caldo quando il forno è in funzione)
5. Vassoio raccogli-briciole estraibile
6. Piedini (non appoggiare l'apparecchio direttamente su una superficie sensibile ai graffi o al calore)
7. Impugnature per il trasporto

Italiano

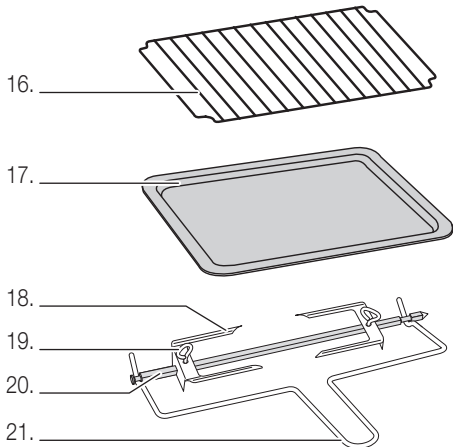


Forno (aperto):

8. Elementi riscaldanti per calore superiore (molto caldi!)
9. Dispositivo sospensione spiedo girarosto
10. Scanalature per griglia e placca da forno

Nota: in caso di attivazione del calore inferiore (☰ o ☒) non infilare mai la placca da forno nella scanalatura più bassa, altrimenti il rivestimento antiaderente potrebbe danneggiarsi

11. Elementi riscaldanti per calore inferiore (molto caldi!)
12. Sportello ribaltabile in vetro (è molto caldo quando il forno è in funzione) con maniglia
13. Illuminazione vano cottura
14. Fuoriuscita di aria calda per funzionamento a ventilazione
15. Apertura per spiedo girarosto (= motore per spiedo)

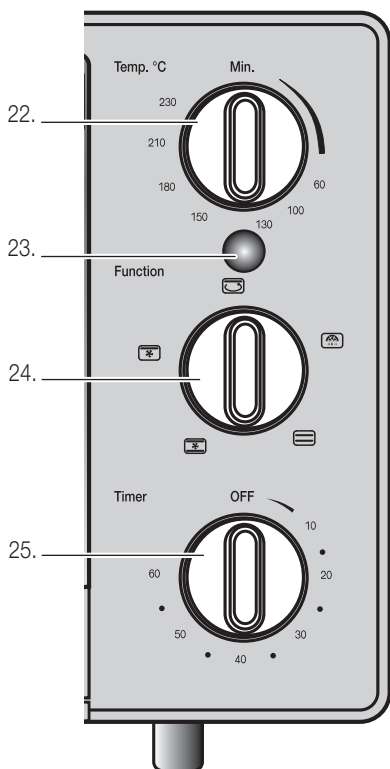


Accessori:






16. Griglia cromata
17. Placca da forno (con rivestimento antiaderente)

Nota: in caso di attivazione del calore inferiore (☰ o ☒) non infilare mai la placca da forno nella scanalatura più bassa, altrimenti il rivestimento antiaderente potrebbe danneggiarsi

18. Pinze di sostegno per spiedo girarosto
19. Viti a farfalla
20. Spiedo girarosto
21. Forchetta rimozione spiedo



Elementi di comando:

22. Selettore della temperatura «Temp» (ca. 60 – 230 °C)
23. Spia di controllo (si illumina quando l'apparecchio è acceso)
24. Interruttore «Function» per:
 -  = funzione grill
 -  = calore inferiore/scongellare
 -  = calore inferiore e superiore
 -  = funzione aria calda con calore inferiore e superiore
 -  = funzione aria calda con calore superiore
25. Interruttore acceso/spento e timer di 60 minuti



Prima della messa in funzione iniziale

Prestare la massima attenzione poiché un approccio inadeguato alla corrente elettrica può essere fatale. Si prega quindi di leggere le avvertenze di sicurezza a pag. 30 e le seguenti misure di sicurezza:

- *Badare che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con l'apparecchio*
- Non mettere oggetti sull'apparecchio: pericolo d'incendio
- Non coprire l'apparecchio. Mantenere sempre libere le fessure di ventilazione (pericolo d'incendio)
- Non spostare mai l'apparecchio quando è in funzione (pericolo di ustioni)
- *L'apparecchio e lo sportello in vetro sono molto caldi durante il funzionamento: non toccare!*
- Utilizzare il forno soltanto in locali asciutti
- Eseguire la pulizia soltanto dopo aver estratto la spina dalla presa di corrente e aver lasciato raffreddare completamente l'apparecchio

Prima della messa in funzione iniziale lavare a fondo con acqua calda e un po' di detersivo la placca da forno, la griglia e lo spiedo girarrosto. Per eliminare l'odore di nuovo, far riscaldare l'apparecchio per ca. 30 min.

- Mettere il **selettore della temperatura «Temp»** a 230 °C
- Posizionare l'**interruttore di funzionamento «Function»** su «**calore superiore e inferiore**»
- Selezionare 30 min. col **timer**.

La spia rossa si illumina e il forno si riscalda per 30 minuti; dopo di che l'apparecchio emette un segnale sonoro e il forno si spegne. Attenzione: l'apparecchio e lo sportello in vetro sono molto caldi!

Nota:

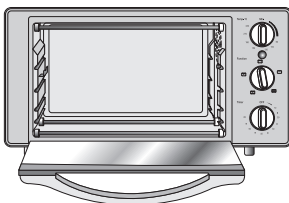
- Durante la prima messa in funzione, l'apparecchio può emettere un po' di fumo. Si tratta di un fattore tecnico, che non deve destare preoccupazione. In questo caso è raccomandabile provvedere a un sufficiente ricambio d'aria

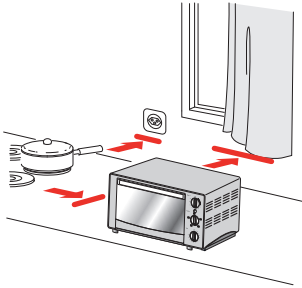
Impiego

Il forno elettrico ventilato «Rooster» è pronto all'uso in un baleno ed è indicato per cuocere, grigliare, gratinare, arrostitire, tostare e scongelare. Grazie alla funzione aria calda si ottiene una colorazione uniforme delle torte. Il calore superiore e inferiore è commutabile, ciò che permette di ottenere una cottura e una grigliatura molto regolari. Il pratico spiedo girarrosto è ideale per grigliare il pollo. Buon appetito!

Importante!

- L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso privato





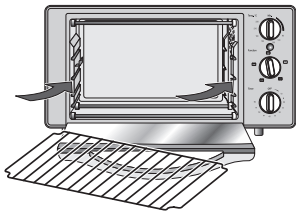
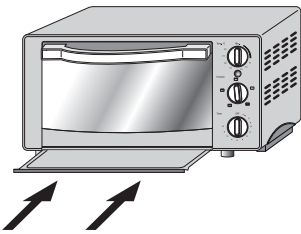
1. Collocazione

Nella scelta del luogo di collocazione, attenersi ai seguenti punti:

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Collocare l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile, resistente al calore e piana, non direttamente sotto una presa di corrente
- Non mettere il forno su superfici delicate (ad es. mobili laccati), sopra o sotto dispositivi e mobiletti da cucina infiammabili, deformabili oppure nelle vicinanze di tendaggi. Mantenere una distanza minima di 70 cm (fuoriuscita di vapore)
- Non coprire l'apparecchio né mettervi sopra oggetti di alcun tipo. Mantenere libere le fessure di ventilazione!
- Mantenere una distanza minima di 10 cm dalla parete e da altri oggetti e 30 cm da superfici sovrastanti
- Non lasciar pendere il cavo su angoli e spigoli taglienti, non incastrarlo né farlo passare su superfici roventi
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini. I bambini non sono in grado di riconoscere i pericoli legati agli elettrodomestici!

2. Assemblaggio

- Inserire completamente il vassoio raccogli-briciole.
- Importante:** non utilizzare **MAI** il forno senza vassoio raccogli-briciole

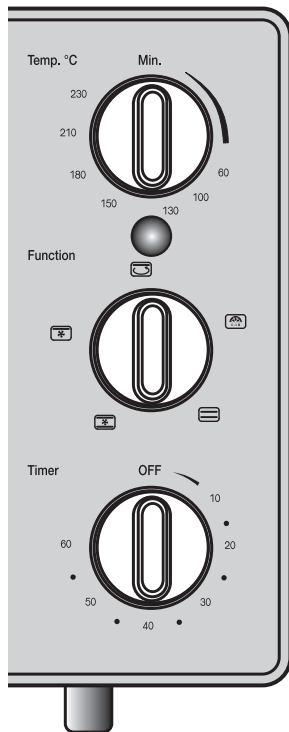


- Inserire la griglia all'altezza desiderata



3. Allacciamento alla corrente elettrica

- L'apparecchio è pronto all'uso inserendo la spina nella presa di corrente (230 V / 50 Hz). Quando il forno non è in funzione, togliere sempre la spina dalla presa di corrente








4. Funzioni degli elementi di comando

4.1 Selettore della temperatura «Temp»

Col **selettore di temperatura** è possibile regolare la temperatura desiderata (da ca. 60 °C fino a 230 °C).

4.2 Interruttore di funzionamento «Function»

Con l'**interruttore di funzionamento** è possibile scegliere tra funzione grill, calore superiore e/o inferiore/scongelare e funzione aria calda:

-  = funzione grill
-  = calore inferiore/scongelare
-  = calore superiore e inferiore
-  = funzione aria calda con calore inferiore e superiore
-  = funzione aria calda con calore superiore

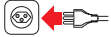
4.3 Interruttore acceso/spento e timer

Con la **manopola del timer** il forno elettrico ventilato viene acceso e viene selezionato il tempo di cottura desiderato. Il forno si spegne girando la manopola su «**OFF**» (=spento). Quando il forno è acceso, la spia di controllo rossa si illumina.

- Il **timer** si attiva in modo meccanico. Girare l'orologio fino a «**60 min.**», quindi ritornare al tempo di cottura desiderato
- La **spia di controllo rossa** si illumina e resta tale per tutto il periodo di funzionamento
- Decorso il tempo di cottura, il forno emette un segnale sonoro, la spia di controllo rossa si spegne e con essa l'apparecchio (si spegne pure l'illuminazione del vano cottura)



5. Preriscaldare



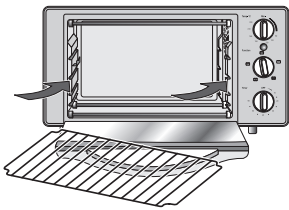
- A seconda della ricetta da eseguire, è necessario preriscaldare il forno.
- L'apparecchio è pronto all'uso inserendo la spina nella presa di corrente (230 V)
 - Tramite il **selettore della temperatura «Temp»** selezionare la temperatura desiderata
 - Posizionare l'**interruttore di funzionamento su «calore superiore e inferiore»**
 - Con la **manopola del timer** selezionare 10 minuti per il preriscaldamento. La spia di controllo rossa si accende (durante il funzionamento il vano cottura rimane illuminato)



Attenzione!

- L'apparecchio e lo sportello in vetro sono molto caldi durante il funzionamento: non toccare!
- Lo sportello aperto non è una superficie d'appoggio; non appoggiare stoviglie, posate, alimenti o altri oggetti
- *Non lasciare incustodito l'apparecchio in funzione*

6. Cuocere e arrostitire



Dopo il preriscaldamento è possibile mettere l'alimento da cuocere o da grigliare all'altezza desiderata.

- Inserire la **griglia o la placca da forno**.

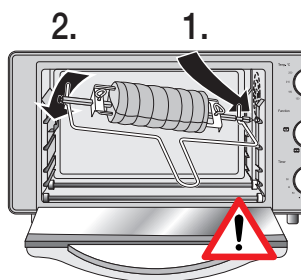
Importante: nel caso in cui sia attivato il calore inferiore (o), la piastra da forno non può essere infilata nella scanalatura più bassa del forno. Il rivestimento antiaderente potrebbe danneggiarsi!

- Con l'**interruttore di funzionamento «Function»** impostare la funzione desiderata: funzione aria calda con calore inferiore e superiore, funzione aria calda con calore superiore calore superiore e inferiore oppure calore inferiore/scongelare
- Azionare il **timer** fino alla battuta d'arresto; tornando indietro, impostare il tempo di cottura desiderato
- Decorso il tempo previsto, il forno emette un segnale sonoro, la spia di controllo rossa si spegne e l'apparecchio si disattiva (si spegne pure l'illuminazione del vano cottura)



Attenzione!

- Prestare grande attenzione nel maneggiare il forno, la placca da forno e la griglia. Utilizzare sempre le presine o gli appositi guanti da cucina!
- *Non lasciare incustodito l'apparecchio in funzione*



Italiano

7. Grigliare con lo spiedo girarrosto

Dopo il preriscaldamento è possibile infornare lo spiedo girarrosto con la carne.

- Svitare le viti a farfalla delle due pinze di sostegno e rimuovere le pinze
- Speziare il pollo (o parti di pollo) o l'arrosto e infilarlo delicatamente sullo spiedo.

Suggerimento: fissare le parti pendenti (per es. alette, cosce) con filo da cucina

- Inserire le pinze dagli estremi dello spiedo (punte rivolte verso l'interno)
- Inserire le pinze nella carne da ambo i lati e fissarle con le viti a farfalla

- Appoggiare lo **spiedo** sull'apposita **forchetta** (punta verso destra)

- Aprire lo sportello (attenzione caldo!)


- Inserire lo spiedo (leggermente inclinato alzandolo a sinistra):

- 1. Dapprima inserire la punta nell'apertura del meccanismo di rotazione (sulla parete destra)

- 2. Inserire l'altra estremità nel dispositivo di sospensione sulla parete sinistra. Lo spiedo deve scattare in posizione.

Nota: attenzione durante il funzionamento diverse parti dell'apparecchio e le pareti interne si scaldano: non toccare! Utilizzare la forchetta di rimozione spiedo unicamente con un guantone protettivo!

- **Suggerimento!** Sotto lo spiedo inserire la **placca da forno** per raccogliere il sugo della carne. In questo modo è possibile evitare che bruci e si incrosti sugli elementi riscaldanti o sul vassoio raccogli-briciole

- Impostare l'**interruttore di funzionamento «Function»** su **funzione grill** 

- Azionare il **timer** fino alla battuta d'arresto; tornando indietro, impostare il tempo di cottura desiderato. La spia di controllo rossa si accende (durante il funzionamento il vano cottura rimane illuminato)


- Lo spiedo inizia a girare lentamente

- Decorso il tempo previsto, il forno emette un segnale sonoro, la spia di controllo rossa si spegne e l'apparecchio si disattiva (si spegne pure l'illuminazione del vano cottura)

Attenzione!

- Prestare grande attenzione nel maneggiare lo spiedo caldo. Utilizzare sempre la forchetta rimozione spiedo con un guantone protettivo!

- **Non lasciare incustodito l'apparecchio in funzione**

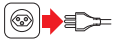
- Nel caso in cui la placca da forno sia inserita, è possibile selezionare soltanto la «funzione grill» , poiché altrimenti il rivestimento antiaderente potrebbe danneggiarsi





8. Dopo l'uso

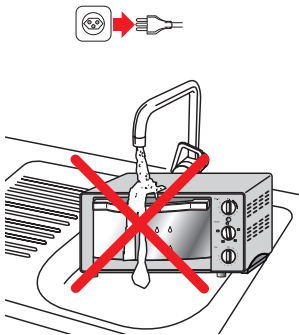
- Decorso il tempo prestabilito, l'apparecchio emette un segnale sonoro, la spia di controllo rossa si spegne e contemporaneamente si spegne anche il forno (si spegne pure l'illuminazione del vano cottura)
- In caso di mancato utilizzo regolare il timer su «OFF»
- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio
- Togliere la placca da forno, la griglia e lo spiedo girarrosto
- Le briciole e i residui di cibo vengono raccolti nel vassoio raccogli-briciole e devono essere eliminati dopo ogni uso: estrarre il vassoio raccogli-briciole e pulire da briciole e residui
- Per **motivi d'igiene** pulire sempre l'apparecchio **dopo aver terminato** di cucinare/grigliare (si evitano in questo modo emissioni di fumo e di cattivi odori). Vedi capitolo successivo «Pulizia»



Pulizia

Corpo dell'apparecchio

- Prima di ogni pulizia, estrarre la spina dalla presa di corrente e lasciar raffreddare completamente l'apparecchio
- Non immergere mai il forno e il cavo di alimentazione nell'acqua né pulirlo sotto l'acqua corrente (pericolo di scossa elettrica)
- Evitare spruzzi d'acqua sullo sportello in vetro finché è molto caldo, perché potrebbero prodursi delle crepe
- Pulire lo sportello in vetro e le superfici dell'apparecchio con un panno/una spugna morbidi, leggermente umidi, quindi asciugare bene



Attenzione:

- Non utilizzare oggetti per la pulizia né prodotti detergenti abrasivi

Segue ...



40 Pulizia

Vano cottura

- Pulire a fondo il vano cottura con un panno umido o con una spugna anti-graffio (non utilizzare il lato verde), quindi asciugare
- Utilizzare detersivi soltanto in caso di sporco persistente. Badare che non restino residui di sapone nel vano cottura (potrebbero rovinare i cibi)

Nota:

- Dopo la pulizia, asciugare completamente il vano cottura, evitando così i cattivi odori

Accessori

- Pulire la placca da forno, la griglia e lo spiedo girarrosto con forchetta rimozione spiedo e pinze di sostegno con un comune prodotto per la pulizia, quindi asciugare. E' possibile lavare la placca da forno e la griglia in lavastoviglie
- Estrarre il vassoio raccogli-briciole ed eliminare le briciole. Reinsere il vassoio. **Non mettere in lavastoviglie!**

Italiano

Custodia / Manutenzione



Custodia

In caso di mancato uso, estrarre la spina.

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

Manutenzione

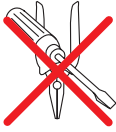
Ad eccezione di un controllo occasionale delle sue funzioni, il forno elettrico ventilato non necessita di un'ulteriore manutenzione. Controllare regolarmente che il cavo e la spina non siano danneggiati.

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



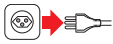
Guasti

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

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!)



42 Dati tecnici

Tensione nominale		230 Volt / 50 Hz
Potenza nominale		1800 Watt
Volume dell'apparecchio di base (L x A x P)	- esterno	ca. 49 x 26.5 x 33.5 cm
	- interno	ca. 32.5 x 20 x 26 cm
Lunghezza del cavo		ca. 1.1 m
Peso		ca. 9.3 kg
Capienza		16 litri
Materiali	- corpo dell'apparecchio	metallo
	- sportello ribaltabile	vetro / metallo
	- impugnature per il trasporto/ sportello	plastica
	- griglia	metallo cromato
	- placca da forno / vassoio raccogli-briciole	metallo con rivestimento antiaderente
Deparassitato		conforme alle norme UE
Omologazione		CE / S+
M-Garanzia		2 anni

Italiano

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

MIGROS

FEDERAZIONE DELLE COOPERATIVE MIGROS, CH-8031 Zurigo









Garantie / Garantie / Garanzia



2 Jahre M-Garantie
2 ans M-garantie
2 anni M-garanzia

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

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

Nicht unter die Garantie fallen normale Abnutzung sowie die Folgen unsachgemässer Behandlung oder Beschädigung durch den Käufer oder Drittpersonen sowie Mängel, die auf äussere Umstände zurückzuführen sind. Die Garantieverpflichtung erlischt bei Reparaturen durch nicht MIGROS-autorisierte Servicestellen.

Garantieschein oder Kaufnachweis (Kassabon, Rechnung) bitte sorgfältig aufbewahren. Bei Fehlen desselben wird jeder 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

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:

Montag bis Freitag 08.00 – 18.30 Uhr
und Samstag 08.30 – 17.30

(08.00 – 17.00 Uhr, 8 Rp./Min. von
17.00 – 18.30 Uhr und Samstag, 4 Rp./
Min.).

www.migros.ch/kontakt

Vous avez des questions? M-Infoline est là pour vous aider: 0848 84 0848 du lundi au vendredi de 8h à 18h30, samedi de 8h30 à 17h30.

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

www.migros.ch/contact

Avete altre domande? L'M-Infoline rimane volentieri a vostra disposizione per ulteriori informazioni: 0848 84 0848 dal lunedì al venerdì dalle 08.00 alle 18.30 e il sabato dalle 08.30 alle 17.30 (8 cent./min. dalle 8.00 alle 17.00, 4 cent./min. dalle 17.00 alle 18.30 e sabato).

www.migros.ch/contatto

