

## Istruzioni brevi Raclette 6 Hot Stone



### Collocazione (pericolo di incendio):

- Non lasciare incustodito l'apparecchio mentre è in funzione
- Non coprire l'apparecchio
- Appoggiare l'apparecchio su una superficie resistente al calore. Non posarlo direttamente su mobili laccati
- Mantenere la distanza minima: 50 cm da prese di corrente, tendaggi, decorazioni da tavolo, candele, mobili, ecc.

**Piastra in pietra (scotta!)**

- prima prepararla (v. a tergo)

**Corpo riscaldante (scotta!)**

**Supporto per la piastra grill**

**Piastra d'appoggio (scotta!)**

**Regolatore di temperatura**

**Impugnatura per trasporto**

**Manico**

**Piedi**

**Cavo di alimentazione/presa (230 V)**

- Fissare il cavo di alimentazione per evitare che qualcuno possa far cadere l'apparecchio caldo

### Dopo l'uso

- Girare il regolatore di temperatura su «•»
- Estrarre la spina
- Lasciar raffreddare bene l'apparecchio
- Pulire l'apparecchio (v. «Pulizia»)

### Avvio rapido

- 1 Appoggiare la piastra grill in pietra sul supporto
- 2 Scegliere una superficie stabile e mantenere la distanza minima di sicurezza
- 3 Posizionare il regolatore di temperatura su «•»
- 4 Inserire la spina (230 V)
- 5 Girare il regolatore a fondo
- 6 Riscaldare l'apparecchio per ca. 5 min.

# Istruzioni d'uso Raclette 6 Hot Stone

Gentile cliente,

Legga attentamente queste istruzioni d'uso prima di allacciare l'apparecchio alla corrente elettrica per evitare eventuali danni derivanti da un impiego non conforme.

## Messa in funzione e impiego dell'apparecchio

### Prima della messa in funzione iniziale

Prima della messa in funzione iniziale lavare a fondo gli accessori con acqua calda e un po' di detersivo. L'apparecchio può essere pulito soltanto con un panno umido (vedi anche «Pulizia»).



### Preparare la piastra in pietra

Per evitare che si crepi, la piastra in pietra deve essere preparata **prima della messa in funzione iniziale** per tutti gli usi successivi:

- cospargere tutta la piastra in pietra con un po' di olio per friggere, come p.es. olio di arachidi
- mettere la piastra in pietra nel forno (250 °C) e scaldarla per almeno 30 minuti
- in seguito spegnere il forno e lasciarla raffreddare la piastra

Dopo questo trattamento, la pietra prende un colore uniforme. La pietra è un materiale naturale. Per questa ragione è normale che con il calore la pietra riporti delle piccole crepe (la garanzia non copre queste crepe).

### Collocazione

  Prima di collocare l'apparecchio, bisogna osservare i seguenti punti:

- Non collocare mai l'apparecchio direttamente sotto una presa di corrente
- Appoggiare l'apparecchio su una superficie resistente al calore. Non posarlo direttamente su mobili laccati
- Non mettere mai l'apparecchio vicino a materiali infiammabili (ad es. tende) o da oggetti non termostabili (p.es. candele, decorazioni). Mantenere nel modo più assoluto una distanza minima di 50 cm
- Badare che l'apparecchio in funzione abbia una buona stabilità e che nessuno possa inciampare nel cavo di alimentazione e far cadere l'apparecchio
- L'apparecchio può essere utilizzato soltanto in locali asciutti e mai nelle immediate vicinanze di lavandini

- Non appoggiare mai panni, vestiti o cose simili sopra o vicino all'apparecchio: pericolo d'incendio!
- Non riscaldare/tostare del pane con l'apparecchio: rischio d'incendio!
- Si raccomanda di allacciare l'apparecchio a un interruttore differenziale («FI»). In caso di dubbio consultare uno specialista

### Funzione raclette

- Mettere la piastra grill in pietra sull'apparecchio (con la scanalatura verso l'alto)
- Girare il regolatore di temperatura su «●»
- Inserendo la spina nella presa di corrente l'apparecchio è pronto all'uso (230 V)
- Girare in senso orario fino a metà il regolatore di temperatura e preriscaldare l'apparecchio per ca. 5 minuti (senza padellini)
- Mettere nel padellino una fetta di formaggio dello spessore di ca. 5 mm e introdurlo sulla piastra d'appoggio dei padellini. Aspettare finché il formaggio fonde
- Togliere quindi i padellino e, con l'aiuto di una spatola, riversare il formaggio fuso nel piatto
- Attenzione:** I padellini per la raclette sono roventi! Per questo motivo manipolarli soltanto tramite l'apposita impugnatura in plastica

### Funzione grill

- Mettere la piastra grill in pietra sull'apparecchio (con la scanalatura verso l'alto)
- Girare il regolatore di temperatura su «●»
- Inserendo la spina nella presa di corrente l'apparecchio è pronto all'uso (230 V)
- Girare in senso orario il regolatore di temperatura su Maximum e preriscaldare l'apparecchio per ca. 5 minuti (senza padellini)
- Mettere sulla piastra grill in pietra gli alimenti da grigliare finché sono cotti a puntino. Togliere gli alimenti grigliati dalla piastra grill in pietra

### Dopo aver cucinato

- Girare il regolatore di temperatura su «●»
- Estrarre la spina e lasciar raffreddare l'apparecchio
- Dopo l'uso, pulire l'apparecchio (v. «Pulizia»)

### Consigli

#### Raclette:

- Per non bruciare gli alimenti, badare che non entrino in contatto con il corpo riscaldante
- Aromatizzare il formaggio soltanto quando è sciolto, poiché le spezie bruciano, se esposte a calore elevato, e sviluppano un fumo sgradevole
- Si consiglia di accompagnare la raclette con insalata fresca e patate bollite

#### Grill:

- Prima di grigliare, oliare leggermente la carne magra, mentre la carne un po' più grassa può cuocere nel proprio sugo
- I risultati migliori si ottengono con pezzetti di carne tenera
- E' necessario dapprima rosolare brevemente la carne per chiudere i pori e mantenere il succo all'interno
- La carne è ben cotta quando il succo che esce è incolore
- Grigliando la carne fredda si forma molta condensa e la carne all'interno rischia di non cuocere abbastanza. Per questo è importante che la carne resti a temperatura ambiente prima di essere grigliata
- Quando si gira la carne, non infilzarla, altrimenti perde il succo
- Spezie e marinare bruciano durante la cottura e sviluppano fumo. Per questo consigliamo di non condire né marinare la carne cruda e di aggiungere spezie e salse barbecue soltanto dopo la cottura
- E' inoltre possibile grigliare pezzi di frutta, di verdura e pesce

## Pulizia

- Dopo l'uso e prima di ogni pulizia girare il regolatore di temperatura su «●» ed estrarre la spina dalla presa di corrente
- Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio
- Pulire l'apparecchio dopo ogni uso, per evitare che vi restino incrostati residui di alimenti
- Eliminare del tutto i residui di grasso dopo ogni uso (per evitare fumo e odori sgradevoli)
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua (pericolo di corto circuito). Per pulire, strofinare leggermente con uno straccio umido, quindi asciugare con cura
- Non utilizzare oggetti taglienti, che graffiano o prodotti chimici corrosivi, altrimenti si rischia di rovinare la piastra grill in pietra
- Dopo l'uso pulire la piastra grill in pietra ancora calda con carta da cucina, per eliminare il grasso e l'olio residuo
- Lavare quindi a mano la piastra grill in pietra
- Pulire il corpo riscaldante soltanto con una spugnetta umida o con un panno morbido. Fare in modo che il corpo riscaldante non entri in contatto con l'acqua o altri liquidi
- Gli accessori possono essere lavati a mano, con un po' di detersivo
- Prima di lavare i padellini molto incrostati, lasciarli a bagno in acqua fredda per ca. 30 minuti

#### Consiglio:

- Non immergere mai la piastra in acqua né metterla in lavastoviglie: potrebbe creparsi!

## Custodia

- In caso di mancato uso, estrarre sempre la spina dalla presa di corrente
- Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio
- Custodire l'apparecchio in un luogo asciutto, fuori dalla portata dei bambini

## Avvertenze di sicurezza

- Prima della messa in funzione, leggere completamente e attentamente le presenti istruzioni d'uso
- Non utilizzare l'apparecchio per fare asciugare i capi di vestiario o per scongelare gli alimenti
- Attenzione, poiché le superfici dell'apparecchio in funzione sono roventi: non toccarle!
- I bambini non sono autorizzati all'uso dell'apparecchio
- Non spostare mai l'apparecchio quando è in funzione: pericolo di scossa elettrica e ustioni
- Non accendere mai l'apparecchio se la piastra è ancora umida
- Mantenere una distanza di sicurezza di 50 cm dagli oggetti infiammabili (ad es. tende)
- Controllare regolarmente che il cavo e la spina non siano danneggiati o sottoposti al calore. Non utilizzare l'apparecchio in caso di cavo o spina danneggiati. Far sostituire immediatamente cavi e spine difettosi presso MIGROS-Service
- Il cavo non deve appoggiare sull'apparecchio quando è in funzione: pericolo di incendio e di corto circuito
- Non estrarre mai la spina dalla presa di corrente con le mani bagnate né tirando il cavo
- Far funzione l'apparecchio solo sotto sorveglianza
- Fissare il cavo di alimentazione per evitare che qualcuno possa far cadere l'apparecchio caldo
- Posizionare l'apparecchio in modo che i bambini non riescano a toccarlo
- Possono essere impiegati solamente cavi di allacciamento per un'intensità di corrente minima di 10 A
- L'apparecchio non è protetto contro gli spruzzi d'acqua
- Collocare l'apparecchio su una superficie di appoggio asciutta, stabile e piana. Non collocarlo su superfici calde o nelle vicinanze di fiamme aperte. Mantenere una distanza minima di 50 cm
- L'apparecchio è destinato soltanto ad uso privato e va utilizzato in locali asciutti
- Non immergere mai l'apparecchio o il cavo di alimentazione nell'acqua o in altri liquidi: pericolo di lesioni, di incendio o di scossa elettrica
- Utilizzare soltanto pezzi di ricambio originali
- Prima di pulire l'apparecchio, estrarre la spina dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare completamente
- Conservare con cura le presenti istruzioni d'uso e consegnarle ad ogni eventuale altro utente
- Si declina ogni responsabilità per i danni derivanti dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni d'uso

## Garanzia

### 2 anni di garanzia del prodotto

Per i 2 anni successivi alla data di acquisto, la MIGROS garantisce l'impeccabilità e la funzionalità dell'apparecchio.

#### Disposizioni generali:

Sono esclusi dalla garanzia:

- la normale usura
- le conseguenze derivanti da uso improprio
- i danni provocati dall'acquirente oppure da terzi
- i difetti che sono da ricondurre a cause esterne

L'obbligo alla garanzia si estingue in caso di riparazioni non professionali, effettuate da servizi non autorizzati dalla MIGROS. Conservare con cura il certificato di garanzia o la prova d'acquisto (scontrino di cassa). Senza gli stessi cessa ogni diritto alla garanzia.

Gli apparecchi che necessitano di riparazione o di manutenzione vengono ripresi presso ogni punto vendita.

## 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!)

**MIGROS**  
Service



220-240 V / 50 Hz / 1200 W

8/2005 -I- Con riserva di modifiche

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

**MIGROS** M-INFOLINE  
0848 84 0848  
7173.182 www.migros.ch

Per la vostra sicurezza, leggere attentamente le istruzioni per l'uso!