



# MIO★STAR

Starlight



Halogenkocher  
Cuiser halogène  
Fornetto alogeno





# Halogenkocher Starlight

## 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 dieses Gerät nicht benutzen.**

Deutsch

## Inhaltsverzeichnis

	Seite		Seite
<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>2</b>	<b>Anwendungstipps</b>	<b>11</b>
Hinweise zu dieser Anleitung	3	<b>Rezepte</b>	<b>12</b>
Auspacken	3	<b>Reinigung</b>	<b>16</b>
<b>Übersicht der Geräte- und Bedienteile</b>	<b>4</b>	<b>Aufbewahrung / Wartung</b>	<b>17</b>
<b>Inbetriebnahme</b>	<b>5</b>	<b>Störungen</b>	<b>17</b>
– Vor der ersten Inbetriebnahme	5	<b>Entsorgung</b>	<b>18</b>
– Verwendungszweck	6	<b>Technische Daten</b>	<b>18</b>
– Aufstellen	6		
– Anschliessen	7		
– Bedienelemente	7		
– Anwendung	8		
– Nach dem Kochen	9		





## 2 Sicherheitshinweise



Deutsch

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

- Bedienungsanleitung vollständig durchlesen und für Nachbenutzer aufbewahren
- **Während des Betriebs werden die Oberflächen sehr heiss: Nicht berühren! (Verbrennungsgefahr!)**
- 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
- **Oberteil mit Heizelement 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**
- **Gerät ausser Reichweite von Kindern anwenden**
- Das Gerät darf nur an einer geerdeten Steckdose (230 V / 50 Hz) mit einer Absicherung von mindestens 6 A betrieben werden
- Den Netzstecker unbedingt ziehen:
  - vor jeder Umplatzierung des Gerätes
  - vor jeder Reinigung
  - 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 nicht mit Zeitschaltgeräten («Timer») etc. verwenden; Brandgefahr!
- Sichern Sie das Netzkabel, damit das heisse Gerät nicht heruntergerissen werden kann
- Während des Betriebs darf das Netzkabel nicht auf dem Gerät liegen (Brand- und Kurzschlussgefahr)
- **Gerät niemals am Netzkabel tragen oder ziehen. Das Gerät nur an den Traggriffen tragen**
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile und -Zubehörteile

- 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, ebene, wärmebeständige und spritzunempfindliche Unterlage stellen. Nicht auf oder unter entflammbare, schmelzbare Vorrichtungen und Küchenverbauten oder in die Nähe von Vorhängen platzieren. Mindestabstand von 70 cm einhalten (Dampfaustritt)
  - 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 während des Betriebs niemals ohne Aufsicht lassen**
- **Die heissen Grills nur mit der Zange aus der heissen Glasschüssel nehmen**
- **Heisse Glasschüssel nie mit Wasser abschrecken; Bruch- und Schneidegefahr!**
- **Vor dem Einschalten die Glasschüssel immer in den Schüsselhalter stellen**
- Kochgut nicht über Nacht in der Glasschüssel stehen lassen
- Gerät vor jeder Umplatzierung/Reinigung/Wartung vollständig abkühlen lassen (Verbrennungsgefahr)
- Gerät nur in trockenen Räumen und nicht im Freien aufbewahren
- Den Traggriff nur schliessen, wenn das Oberteil/Heizelement auf der Glasschüssel aufgesetzt ist
- Für Schäden, die durch Nichtbeachten dieser Bedienungsanleitung entstehen, wird jegliche Haftung abgelehnt



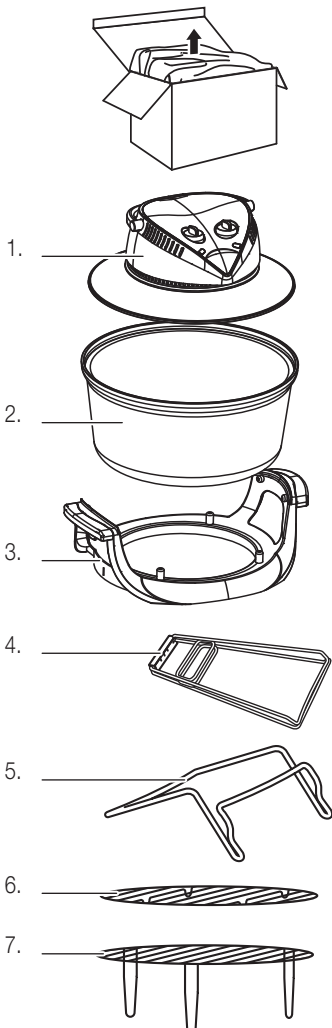


## Hinweise zu dieser Anleitung

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



– Gerät aus der Verpackung nehmen

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

1. Oberteil mit Heizelement
2. Glasschüssel
3. Glasschüsselhalter
4. Zange
5. Halterung für Oberteil mit Heizelement
6. Grill (flach)
7. Grill (hoch)

– Glasschüssel und Zubehörteile gründlich reinigen. Oberteil/Heizelement und Glasdeckel mit einem feuchtem Tuch abwischen und trockenreiben

– 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:

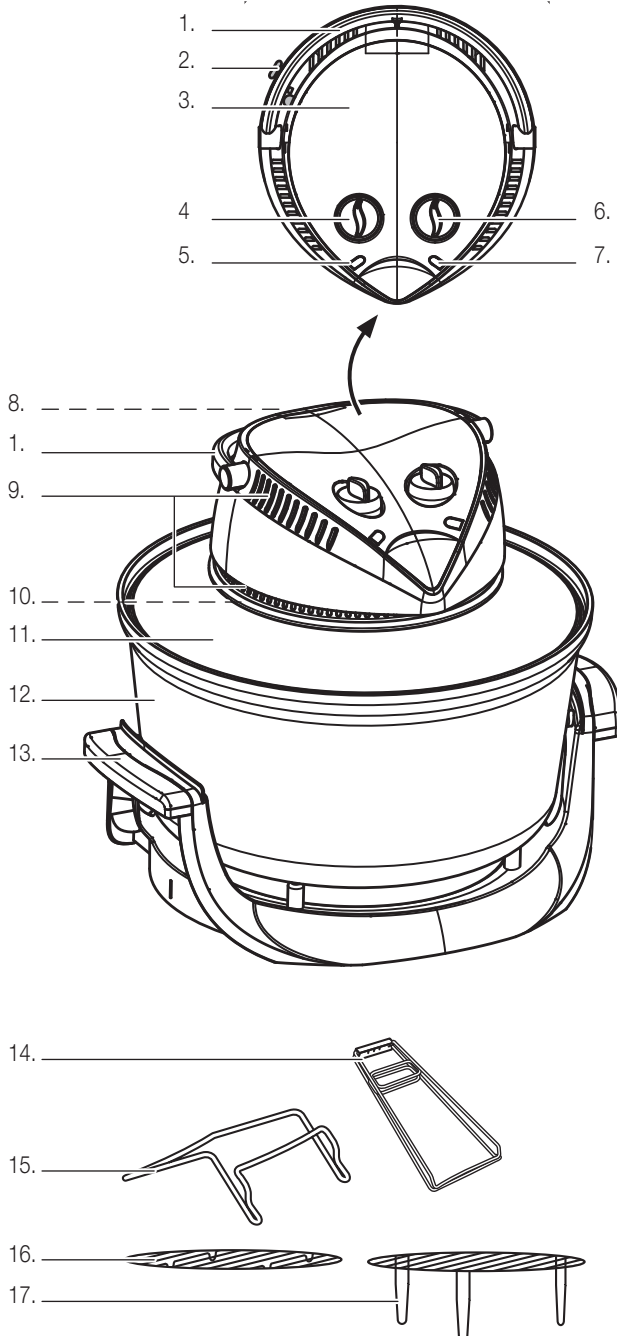
– Bewahren Sie die Verpackung für spätere Transporte auf (z.B. für Umzüge, Service usw.)





## 4 Übersicht der Geräte- und Bedienteile

Deutsch



1. **Traggriff** mit Sicherheits-schalter
2. **Knopf für Verriegelung**
3. **Oberteil mit Heizelement;** während Betrieb heiss. Niemals ins Wasser tauchen oder damit in Berührung bringen
4. **Ein-/Ausschalter mit 60-Minuten-Timer**
5. **Betriebsanzeige «POWER»** leuchtet in eingeschaltetem Zustand grün
6. **Temperaturwähler** «TEMPERATURE」 (125 – 250 °C)
7. **Aufheizanzeige «HEAT»** leuchtet während Heizvorgang rot
8. **Netzkabel/-stecker,** trocken halten und nicht auf heisse Oberflächen legen
9. **Luftaustrittsöffnungen** Achtung heiss; nicht abdecken!
10. **Halogenheizung und Ventilator** (auf Deckelunterseite); während und nach Betrieb sehr heiss!
11. **Glasdeckel;** während und nach Betrieb sehr heiss
12. **Glasschüssel;** während und nach Betrieb sehr heiss
13. **Fussgestell/Glasschüsselhalter mit Traggriffen** (Gerät nicht direkt auf kratz- oder wärmeempfindliche Oberfläche stellen)
14. **Zange** zum Entnehmen des heissen Grills
15. **Halterung** für Oberteil/Glasdeckel
16. **Grill flach**
17. **Grill hoch**



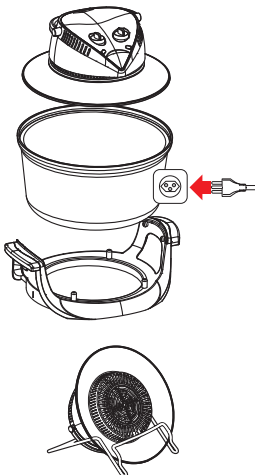
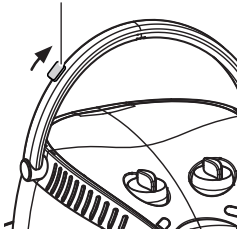


## Vor der ersten Inbetriebnahme

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 anwenden
- Darauf achten, dass Kinder keine Gelegenheit erhalten, mit dem Gerät zu spielen
- Während des Betriebs werden die Oberflächen sehr heiss: Nicht berühren (Verbrennungsgefahr)!
- Sichern Sie das Netzkabel, damit das heisse Gerät daran nicht heruntergerissen werden kann
- Oberteil/Heizelement und Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen (Gefahr durch Stromschlag)!
- Die Reinigung darf nur nach Ziehen des Netzsteckers und nach kompletter Abkühlung erfolgen
- Gerät nicht abdecken (Brandgefahr). Die Lüftungsschlitze freihalten

Knopf in Pfeilrichtung schieben und festhalten



**Vor dem ersten Gebrauch Glasschüssel- und Zubehörteile** mit warmem Wasser und etwas Spülmittel gründlich reinigen und gut trocknen. Oberteil/Heizelement und Glasdeckel dürfen nur mit einem angefeuchteten Tuch abgewischt werden.

Um den Neugeruch zu beseitigen, das Gerät ca. 10 Min. aufheizen lassen:

- **Glasschüssel** in den Schüsselhalter stellen
- Zuerst flachen Grill in Glasschüssel stellen, hohen Grill darüber stellen
- Der **Traggriff** hat einen integrierten **Sicherheitsschalter**, der ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes verhindert:
  - **Griff anheben**: Knopf in Pfeilrichtung schieben und festhalten. Griff anheben
  - **Griff absenken**: Knopf in Pfeilrichtung schieben und festhalten. Griff absenken, bis er einrastet.
- Hinweis**: Bei nicht richtig eingerastetem Griff, lässt sich das Gerät nicht einschalten (= Sicherheitsschalter)
- **Oberteil** aufsetzen
- **Netzstecker** einstecken (230 V / 50 Hz)
- **Timer-Drehregler** auf 10 Min. drehen (die Halogenlampe auf der Unterseite und die grüne Kontrollanzeige «POWER» leuchten auf)
- Temperaturregler «**TEMPERATURE**» auf 200 °C stellen. Die rote Aufheizanzeige «**HEAT**» leuchtet auf und das Gerät wird während 10 Min. aufgeheizt. Danach ertönt ein Glockenzeichen und das Gerät schaltet aus (Halogenlampe und die Kontrollanzeigen erlöschen)
- Gerät ca. 10 Min. abkühlen lassen. Danach **Traggriff** ganz aufschwenken und Oberteil/Heizelement abnehmen und in die Halterung stellen

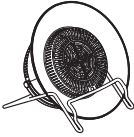
Fortsetzung ...





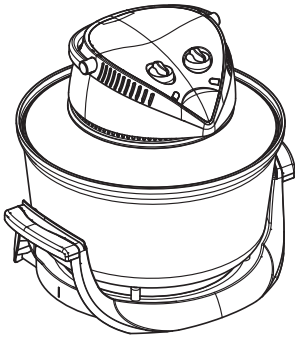
## 6 Inbetriebnahme

Deutsch



- **Hinweise:**
- *Vor dem Einschalten muss die Glasschüssel immer im Schüsselhalter stehen!*
- **Achtung, Oberflächen werden heiss!**
- 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



Mit dem Halogenkocher «Starlight» können die selben Speisen zubereitet werden, wie mit einem konventionellen Ofen. Die Temperatureinstellungen und Kochzeiten unterscheiden sich von einem konventionellen Ofen nur wenig. Da eine geringere Temperatur nötig ist, reduziert sich jedoch, im Vergleich zu einem herkömmlichen Ofen, der Stromverbrauch. Die Halogen-Heizröhre in Kombination mit dem Ventilator für Umluft, ermöglicht ein schnelles und heisses Kochen der Speisen. Sie werden auf diese Weise effizienter zubereitet als bei einem konventionellen Ofen. Heisse Luft zirkuliert um die Speisen, was eine schonende Zubereitung und gleichmässige Gar- und Kochergebnisse ermöglicht. Das Gerät kann sehr vielseitig angewendet werden; z.B. für Eintöpfe, Grilladen, Fleisch- und Fischspeisen, Geflügel, Gemüse, Grätins, Wähen, Kuchen etc. En Guete!

Weitere Informationen und Rezepte finden Sie ab Seite 11.

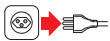


### Wichtig!

- Das Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt

### 1. Aufstellen

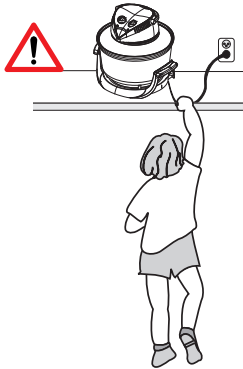
Vor dem Aufstellen des Gerätes bitte folgende Punkte beachten:



- **Netzstecker ziehen**
- Gerät auf eine trockene, stabile und ebene Standfläche und nie direkt unter eine Steckdose stellen. Nur in trockenen Räumen verwenden
- Gerät auf eine wärmebeständige und spritzunempfindliche Unterlage stellen
- Gerät nicht auf heisse Oberflächen oder in der Nähe von offenen Flammen abstellen. Mindestabstand von 50 cm einhalten
- Gerät niemals abdecken (Brandgefahr) und keine Gegenstände darauf legen. Die Lüftungsschlitze unbedingt freihalten!

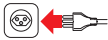






- Mindestabstand von 60 cm zu Spülbecken, Wasserhähnen etc. einhalten
- Gerät nicht direkt unter Küchenvorbauten stellen (diese können durch Wärme und Dampf beschädigt werden)
- Während des Betriebs darf das Netzkabel nicht auf dem Gerät liegen (Brand- und Kurzschlussgefahr)
- Netzkabel nicht über Ecken 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. Anschliessen

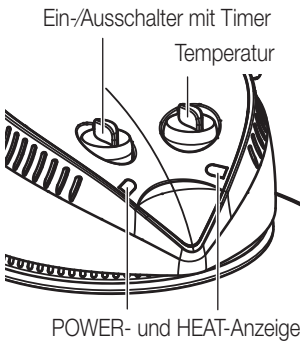


- Das Gerät ist durch Einstecken des Netzsteckers in die Steckdose (230 V / 50 Hz) betriebsbereit. Bei Nichtgebrauch immer Netzstecker ziehen

## 3. Bedienelemente

### 3.1 Temperaturwählregler

- Die gewünschte Temperatur (ca. 125 °C bis 250 °C) kann mit dem Temperaturwählregler «TEMPERATURE » eingestellt werden (die rote Kontrollanzeige «HEAT» leuchtet oben auf der Frontseite auf)



### 3.2 Timer mit kombiniertem Ein-/Ausschalter

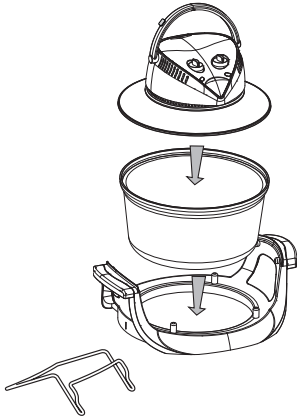
- Mit dem Ein-/Ausschalter und Timer-Drehregler «TIMER» wird der Halogenkocher eingeschaltet und die gewünschte Garzeit eingestellt. Gerät wieder ausschalten, indem der Drehregler auf «OFF» (=Aus) gedreht wird. Im eingeschalteten Zustand leuchten die Halogenlampe (Unterseite) und die grüne Kontrollanzeige «POWER» auf
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Glockenzeichen, die beiden Kontrollanzeigen und die Halogenlampe erlöschen (Gerät schaltet sich gleichzeitig aus)



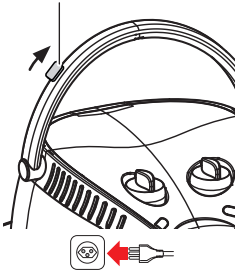


## 8 Inbetriebnahme

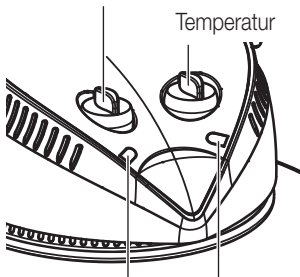
Deutsch



Knopf in Pfeilrichtung schieben und festhalten



Ein-/Ausschalter mit Timer  
Temperatur



POWER- und HEAT-Anzeige

### 4. Anwendung

- **Glasschüssel** in den Schüsselhalter stellen
- Je nach Bedarf hohen oder flachen **Grill** in die Glasschüssel stellen (siehe Hinweise Seite 9)
- Gleich neben dem Gerät die **Halterung** für das Oberteil/Heizelement platzieren
- **Zutaten** je nach Rezept vorbereiten und direkt auf den Grill geben. Es kann auch ofen-/grillfestes Geschirr oder Backblech (max. Ø 28 cm), verwendet werden. Geschirr/Blech direkt auf Grill stellen

#### **Wichtig!**

- Unter Deckel genügend Abstand zwischen Kochgut und Ventilatoreinheit gewähren (Brandgefahr)
- Ofenfestes Geschirr oder Backblech dürfen nicht die Glasschüsselwand berühren, damit die heisse Luft im Innern störungsfrei zirkulieren kann
- Der **Traggriff** hat einen integrierten **Sicherheitsschalter**, der ein unbeabsichtigtes Einschalten des Gerätes verhindert:
  - **Griff anheben:** Knopf in Pfeilrichtung schieben und festhalten.
  - **Griff absenken:** Knopf in Pfeilrichtung schieben und festhalten. Griff absenken, bis er einrastet.
- **Hinweis:** bei nicht richtig eingerastetem Griff, lässt sich das Gerät nicht einschalten (= Sicherheitsschalter)
- **Oberteil** aufsetzen
- Das Gerät ist durch **Einstecken des Steckers** in die Steckdose (230 V/ 50 Hz) betriebsbereit

- Mit dem Drehregler «**TIMER**» die gewünschte Garzeit einstellen (die grüne Kontrollanzeige «**POWER**» leuchtet auf)
- Temperatur mit dem Temperaturwählerregler «**TEMPERATURE**» (125 °C bis 250 °C) einstellen (die rote Kontrollanzeige «**HEAT**» und die Halogenlampe beginnen zu leuchten und zeigen so den Heizvorgang an)
- Erlischt die rote Kontrollanzeige «**HEAT**» während des Betriebs, ist die eingestellte Temperatur erreicht
- Falls die Betriebstemperatur unter die eingestellte Temperatur fällt, nimmt das Gerät den Heizvorgang wieder auf (die rote Kontrollanzeige «**HEAT**» leuchtet wieder auf)





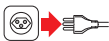
- **Speisen während des Betriebs wenden/rühren:**
  - **Traggriff ganz aufschwenken** (Vorsicht; entweichender Dampf und heisse Oberflächen!). Das Gerät stoppt den Betrieb (= Sicherheitsschalter)
  - Netzstecker ziehen
  - **Oberteil/Heizelement sorgfältig abnehmen** und in die Halterung stellen (Vorsicht; entweichender Dampf und heisse Oberflächen!)
  - Speisen mit Grillzange vorsichtig wenden oder mit Kochkelle umrühren
  - Netzstecker wieder einstecken
  - Oberteil/Heizelement wieder aufsetzen und den Traggriff ganz verschliessen, bis er einrastet (das Gerät fährt automatisch mit der gleichen Zeiteinstellung fort). Einstellungen nochmals überprüfen und den Timer gegebenenfalls anpassen
- **Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Glockenzeichen**, die beiden Kontrollanzeigen und die Halogenlampe erlöschen und das Gerät schaltet sich gleichzeitig aus



### Achtung!

- Oberflächen werden während des Betriebs sehr heiss: Nicht berühren!
- Gerät nicht abdecken (Brandgefahr). Die Lüftungsschlitze freihalten
- Oberteil/Heizelement und Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen (Gefahr durch Stromschlag!)

## 5. Nach dem Kochen



- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Glockenzeichen, die beiden Kontrollanzeigen und die Halogenlampe erlöschen und das Gerät schaltet sich gleichzeitig aus
- **Netzstecker ziehen**
- Oberteil/Heizelement öffnen durch Aufschwenken des Traggriffes (bis zum Anschlag)
- Oberteil/Heizelement am Griff vorsichtig abheben (Vorsicht; entweichender Dampf und heisse Oberflächen!)
- Oberteil/Heizelement in die Halterung stellen
- Grill (heiss!) mit Zange oder Topfhandschutz aus der Schüssel heben **oder**
- ofenfestes Geschirr oder Backblech (heiss!) mit einem Topfhandschutz entnehmen und auf hitzebeständige Unterlage stellen

Fortsetzung ...





## 10 Inbetriebnahme

Deutsch



- Glasschüssel, Oberteil/Heizelement und Grill auskühlen lassen
- Gerät aus hygienischen Gründen nach Beendigung des Betriebs immer reinigen (schützt auch vor Rauch- und Geruchsemission). Siehe nachfolgendes Kapitel «Reinigung»

### **Achtung!**

- **Vorsicht im Umgang mit den heissen Grills. Verwenden Sie immer die mitgelieferte Zange oder einen Handschutz!**
- **Das heisse Gargeschirr mit einem Topflappen oder Handschutz entnehmen**

### **Tipps:**

- Grundsätzlich können die Garzeiten von Rezepten verwendet werden. Trotzdem ist es möglich, dass die Kochzeiten variieren können (z.B. durch Toleranzen, unterschiedliche Wärmeverteilung bei verschiedenen Geräten etc.). Überwachen Sie daher das Kochgut regelmässig
- **Gefrorenes Fleisch** muss zuerst komplett aufgetaut werden
- **Kleine Portionen** benötigen weniger Kochzeit als grosse
- **Grössere oder dichtere** Speisen benötigen mehr Zeit, bis sie gar sind
- **Hohen Grill** zum Grillieren verwenden.  
**Hinweis:** Genügend Abstand zwischen Grillgut und der Ventilatoreinheit gewähren (Brandgefahr)
- **Flachen Grill** zum Braten verwenden
- **Flachen Grill quer auf Grossen legen**, um zu verhindern, dass kleinere Speisen auf den Boden fallen
- **Aufläufe** in einem ofenfesten Geschirr kochen, welches von der Grösse her nicht die Wand der Glasschüssel berühren darf (die heisse Luft im Innern muss ungestört zirkulieren können). In diesem Geschirr Fleisch zusammen mit Gemüse bei 250 °C anbraten. Erst danach Flüssigkeit beifügen und mit einer ofenfesten Folie abdecken, damit die Speise nicht austrocknet. Temperatur reduzieren wie bei einem «normalen» Ofen (auf flachem Grill zubereiten)
- Gemüse in gleichmässige Stücke schneiden, um ein gleichmässiges Kochergebnis zu erzielen. Gefrorenes Gemüse zuerst auftauen
- Beachten Sie die Hinweise auf den Verpackungen von Fertigprodukten/Tiefkühlkost
- **Grösseres Grill-/Bratgut**, z.B. Braten, ganzes Poulet, Gigot, auf flachem Grill auf hoher Temperatur anbraten, dann Temperatur reduzieren
- **Reinigungstipp:** Schale gefüllt mit Wasser auf den Schüsselboden stellen, damit das aus dem Grill-/Bratgut ausgetretene Fett in der Schale gesammelt werden kann





Sie können Ihre Lieblingsrezepte auch mit dem Halogenkocher zubereiten.

**Bei den Koch-Beispielen handelt es sich um Richtwerte (je nach Temperatur, Frischegrad, Grösse und Dichte der Lebensmittel können die Kochzeiten variieren):**

Deutsch

Speise	Kochzeit	Temperatur
Gebratenes Gemüse, z.B. Wurzelgemüse, mit Olivenöl mischen und auf Backblech geben. Auf flachem Grill zubereiten	30 Min.	240 °C
Karotten, in einer halb mit Wasser gefüllten Gratinschale oder direkt auf Rost kochen. Auf flachem Grill zubereiten	25 - 27 Min.	250 °C
Zwiebeln und Pilze, gebraten. In einer Gratinschale oder direkt auf dem flachem Grill braten. Mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer zubereiten	20 - 22 Min.	250 °C
Kartoffeln in einem Gefäss gefüllt mit Wasser. Auf flachem Grill zubereiten	44 - 46 Min.	250 °C
Poulet, klein/mittelgross auf flachem Grill braten. Alle 10-15 Min. wenden. Je nach Rezept Gemüse begeben und dann Temperatur reduzieren.	45 Min.	220 °C
Mittelgrosses Poulet weitere 10 Min. braten, bis gar	45 Min.	180 °C
Lammbraten, ca. 1½ kg auf flachem Grill 10 Min. anbraten. Wenden und weitere 10 Min. braten.	10 Min.	240 °C
Je nach Rezept Gemüse begeben. Temperatur reduzieren und 60 Min. braten. Alle 15 Min. wenden.	10 Min.	240 °C
Wünschen Sie den Braten gut durchgebraten, ca. weitere 30 Min. braten	60 Min.	180 °C
Pizza auf leicht eingeöltem Backblech auf flachem Grill backen (Tipp: Ofen 2 Min. auf 250 °C vorheizen)	30 Min.	180 °C





## SAISONküche

### Gebratenes Wintergemüse mit Knoblauchsauce

Für 2 Personen

Dieses Rezept wurde von der Kochzeitschrift SAISON-KÜCHE komponiert.

#### Zutaten:

- 500 g gemischte Gemüse, z.B. Karotten, Pastinaken, Knollensellerie, Süsskartoffeln, Kürbis, Fenchel
- 200 g kleine Kartoffeln, z.B. Amandine
- 1 ½ EL Olivenöl
- ¼ TL Salz
- 1/8 Bund gemischte Kräuter, z. B. Rosmarin, Thymian
- 50 g Mayonnaise
- 75 g Halbfettquark
- 1 ½ Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer

#### Zubereitung Gemüse:

- Gemüse grob schneiden. Zusammen mit den Kartoffeln in eine Schüssel geben und mit Öl und Salz mischen
- Auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen, Kräuter darauflegen
- Blech auf flachen Grill stellen und garen: **220 °C / 30 Min.**

#### Zubereitung Sauce:

- Mayonnaise und Quark verrühren, Knoblauch dazupressen
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken
- **Tipps:** Dazu passt Salat. Oder als Beilage zu gebratenen Fischfilets oder Schnitzeln servieren

### Lammkoteletten

Für 2 Personen

#### Zutaten:

- 5 Lammkoteletten
- 40 g frisch geriebenen Parmesan
- 2 EL flüssiger Honig
- 1 gehäufte TL «English Mustard» (= Senf)
- 50 g Paniermehl
- 1 TL gemischte, getrocknete Kräuter
- Salz, Pfeffer





## Zubereitung:

- Lammkoteletten auf rundes Backblech legen und auf hohem Grill auf jeder Seite 3 Min. grillieren (**250 °C**)
- Koteletten auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und beiseite stellen
- Honig und Senf in einer Schüssel mischen und Koteletten in Mischung wenden
- In separater Schüssel Paniermehl, Kräuter, Salz, Pfeffer und Parmesan vermischen. Koteletten in Panade wenden und beidseitig gut andrücken
- Koteletten auf rundes, eingefettetes Backblech legen und auf hohem Grill stellen
- Auf jeder Seite ca. **5 Min.** grillieren (**250 °C**) oder bis gar
- Mit Kartoffelstock, Karotten und Bratensauce servieren

## Zitronen- und Kräuterpoulet

Für 3 Personen

### Zutaten:

- 6 Pouletschenkel (gehäutet, ohne Knochen)
- 1 Zitrone (Saft)
- 1 TL gemischte Kräuter
- 1 TL Knoblauchpaste
- ½ EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

- Zitronensaft, Kräuter, Knoblauchpaste, Salz, Pfeffer und Olivenöl zu einer Marinade verrühren
- Pouletschenkel kalt abspülen. Trockentupfen und in der Marinade wenden
- Pouletschenkel auf rundes Backblech legen und auf hohem Grill stellen
- Bei **250 °C 15 Min.** grillieren oder bis gar. Alle 5 Min. wenden
- **Tipp:** Zugedeckt 1 Stunde im Kühlschrank marinieren. Vor dem Grillen Poulet temperieren
- Mit Süsskartoffel-Püree servieren





## Lamm-Kebabs

Für 3 Personen

### Zutaten:

- 326 g Lamm (in Würfel geschnitten)
- 1 TL gemischte, getrocknete Kräuter
- 1 TL Knoblauchpaste
- ½ Würfel Hühnerbouillon
- ½ Zitrone (Saft)
- 1 Zwiebel (geviertelt und geteilt)
- 1 gelbe Peperoni (in mundgerechte Stücke geschnitten)
- 1 TL Olivenöl
- 6 Holzspiesse (in warmes Wasser eingeweicht)

### Zubereitung:

- Bouillonwürfel mit einem TL kochendem Wasser in einer Schüssel vermischen. Zusammen mit Knoblauchpaste, Kräuter, Olivenöl und Zitronensaft zu einer Marinade verrühren
- Fleisch und Gemüse nach Belieben auf Spiesse stecken
- Mit Marinade bepinseln
- Spiesse auf rundes Backblech legen und auf hohen Grill stellen
- Bei **250 °C 5 Min.** grillieren, wenden und weitere 5 Min. grillieren
- Spiesse wenden, Temperatur reduzieren und bei **200 °C 5 Min.** grillieren, oder bis gar
- **Tipps:** Zugedeckt 1 Stunde im Kühlschrank marinieren. Vor dem Grillieren Fleisch temperieren
  
- Mit Pitabrot, Joghurt (oder Tzatziki) und Salat servieren

## Pouletbrüstli gefüllt

Für 2 Personen

### Zutaten:

- 2 Pouletbrüstli
- 4 Scheiben Brat- oder Frühstücksspeck
- 6 Mozzarellakugeln
- 1 TL Tomatenpüree
- 4 Zweige Salbei
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

- Pouletbrüstli in der Mitte bis über die Hälfte einschneiden
- Mit jeweils ½ TL Tomatenpüree und 3 Mozzarellakugeln füllen und zuklappen







- Je 2 Zweige Salbei auf Pouletbrüstli legen und mit je 2 Scheiben Speck umwickeln
- Nach Belieben würzen
- Auf rundes Backblech legen und auf flachen Grill stellen
- Bei **250 °C 20 Min.** braten. Nach 10 Min. wenden und mit der eigenen Bratflüssigkeit übergießen (Vorsicht heiss!)
- Temperatur reduzieren und bei **200 °C 5 Min.** braten, oder bis gar
  
- Mit Bratkartoffeln und Brokkoligemüse servieren

## Thunfisch-Kartoffeln

Für 4 Personen

### Zutaten:

- 1 Dose Thunfisch (abgetropft)
- 4 mittelgrosse Kartoffeln (geeignet zum Backen)
- 50 g frisch geriebenen Parmesan
- 1 TL Tomatenketchup
- 2 EL Mayonnaise
- Salz und Pfeffer

### Zubereitung:

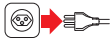
- Kartoffeln waschen und trockentupfen
- Auf kleinen Grill legen und bei **250 °C 45 bis 60 Min.** backen. Alle 15 Min. wenden
- Wenn gar, Kartoffeln in der Länge halbieren. Mit Löffel aushöhlen und Kartoffelfleisch mit Thunfisch, Mayonnaise, Zwiebeln und Ketchup mischen
- Kartoffelschalen mit der Mischung füllen und mit Parmesan bestreuen
- Kartoffeln auf hohem Grill bei **250 °C 5 Min.** grillieren oder bis Kartoffeln gebräunt sind
- **Tipp:** Anstelle von Thunfisch Lachs nehmen
  
- Als Vorspeise mit gemischtem Salat servieren





## 16 Reinigung

Deutsch

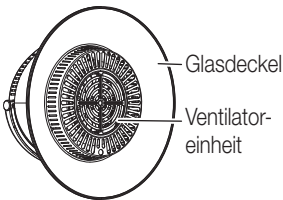


- Vor jeder Reinigung und nach jedem Gebrauch Gerät ausschalten (= «OFF») und Temperaturwählerregler auf «●» stellen
- Netzstecker ziehen
- Gerät vollständig abkühlen lassen
- Gerät nach jeder Benützung reinigen, damit keine Lebensmittelreste haften bleiben



### Glasschüssel

- Wenn nötig, Glasschüssel vor dem Reinigen mit Wasser füllen, damit sich Rückstände lösen können («einweichen»). **Hinweis: die noch heiße Schüssel niemals mit kaltem Wasser in Berührung bringen, sie kann sonst bersten!**
- Schüssel anschliessend mit warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen und gut trocknen. Sie kann auch im Geschirrspüler gereinigt werden
- Keine scharfen, kratzenden Gegenstände oder ätzende Chemikalien verwenden, da sonst die Oberflächen verkratzt werden



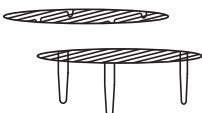
### Oberteil mit Heizelement

- **Oberteil/Heizelement und Netzkabel niemals ins Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen (Kurzschluss- und Stromschlaggefahr!)**
- Glasdeckel mit einem mit Glasreiniger angefeuchteten Haushaltspapier reinigen. Glasreiniger **NICHT** direkt in Glasdeckel/Ventilatoreinheit spraysen/leeren!
- Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden
- Ventilatoreinheit und Netzstecker dabei nie feucht reinigen



### Zubehörteile

- Grills, Zange und Halterung mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel reinigen und dann abtrocknen. **Nicht in den Geschirrspüler geben!**



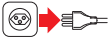
#### Hinweis:

- Keine scheuernden Reinigungs- oder Reinigungshilfsmittel verwenden





## Aufbewahrung / Wartung



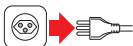
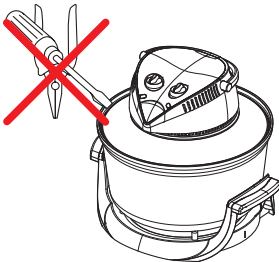
### Aufbewahrung

- Bei Nichtgebrauch das Gerät ausschalten (=«OFF») und Temperaturwählerregler auf «•» stellen
- Netzstecker ziehen
- Bewahren Sie das Gerät 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

- Ausser einer gelegentlichen Funktionskontrolle benötigt der Halogenkocher keine Wartung. Kabel und Stecker regelmässig auf Beschädigungen untersuchen

## 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

### Wichtig:

- Bei Störungen, defektem Gerät oder Verdacht auf Defekt oder nach einem Sturz sofort Netzstecker ziehen





## 18 Entsorgung

Deutsch



- 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!)

## Technische Daten

Nennspannung	230 Volt / 50 Hz
Nennleistung	1200 Watt
Masse Grundgerät	ca. 39.5 x 34 x 33.3 cm (B x H x T)
Länge Netzkabel	ca. 1.2 m
Gewicht Grundgerät	ca. 5.3 kg
Materialien	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gehäuse Oberteil/Heizelement Kunststoff</li> <li>- Deckel Glas</li> <li>- Schüssel Glas</li> <li>- Glasschüsselhalter Kunststoff</li> <li>- Zubehörteile Metall</li> </ul>
Funkentstört	Nach EU-Norm
Zulassung	CE / S+
M-Garantie	2 Jahre
Zubehör (im Preis inbegriffen)	Schüsselhalter, 2 Grillgrößen, Zange und Halterung

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

# MIGROS

MIGROS-GENOSSENSCHAFTS-BUND, CH-8031 Zürich





# Cuiseur halogène Starlight

19

## 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 pris connaissance de ce mode d'emploi ne sont pas autorisées à utiliser cet appareil.**

Français

## Sommaire

	Page		Page
<b>Consignes de sécurité</b>	<b>20</b>	<b>Conseils d'utilisation</b>	<b>29</b>
A propos de ce mode d'emploi	21	<b>Recettes</b>	<b>30</b>
Déballage	21	<b>Nettoyage</b>	<b>34</b>
<b>Eléments de l'appareil et de commande</b>	<b>22</b>	<b>Rangement / Entretien</b>	<b>35</b>
<b>Fonctionnement</b>	<b>23</b>	<b>Problèmes</b>	<b>35</b>
- Avant la 1ère mise en marche	23	<b>Elimination</b>	<b>36</b>
- Usages de l'appareil	24	<b>Données techniques</b>	<b>36</b>
- Mise en place	24		
- Branchement	25		
- Eléments de commande	25		
- Utilisation	26		
- Après la cuisson	27		



## 20 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 pas toucher les surfaces de l'appareil en fonctionnement: elles sont brûlantes! (Risques de brûlures!)**
- 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 bien uniquement sous surveillance
- **La partie supérieure de l'appareil avec l'élément chauffant, ainsi que le cordon d'alimentation, ne doivent jamais être plongés dans l'eau ou dans tout autre liquide: risques de blessures, d'incendie ou d'électrocution**
- Veiller à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil et le placer hors de leur portée
- **Toujours utiliser l'appareil hors de portée des enfants**
- Ne brancher l'appareil qu'à une prise de terre (230 V / 50 Hz) avec une protection de 6 A
- Débrancher impérativement l'appareil:
  - avant chaque déplacement de l'appareil
  - avant le nettoyage
  - après usage
- Ne pas faire passer le cordon sur des angles ou des arêtes vives, ne pas le coincer, et ne pas le faire passer sur des objets chauds; il ne doit pas pendre et doit être protégé de l'huile
- Contrôler régulièrement l'état du cordon et de la fiche. Ne pas utiliser l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés. Remplacer immédiatement cordons et fiches défectueux auprès de MIGROS-Service
- Ne jamais débrancher la fiche, le cordon et l'appareil avec les mains humides ou mouillées; toujours débrancher en enlevant la fiche de la prise, et jamais en tirant sur le cordon
- Ne pas utiliser l'appareil avec un temporisateur («timer»), etc.: risque d'incendie!
- Placer le cordon d'alimentation de façon à ce que nul ne puisse faire tomber l'appareil chaud
- Pendant le fonctionnement de l'appareil, ne pas poser le cordon d'alimentation sur l'appareil (risques d'incendie et de décharge électrique!)

- **Ne jamais transporter l'appareil en le tenant par son cordon. Toujours le transporter à l'aide des poignées**
- N'utiliser que des pièces de rechange originales
- Nous recommandons de brancher l'appareil à une prise avec disjoncteur différentiel (FI); en cas de doute, demander l'avis d'un spécialiste
- Ne pas utiliser l'appareil:
  - en cas de problème
  - si le cordon est endommagé
  - lorsque celui-ci est tombé ou s'il a été endommagéAuquel cas, faites contrôler et réparer l'appareil par MIGROS-Service
- Pour choisir l'emplacement de l'appareil, vous devez respecter les points suivants:
  - Poser l'appareil sur une surface sèche, stable, plane, résistante à la chaleur et aux éclaboussures. Ne pas le placer sur ou sous des dispositifs ou des éléments de cuisine inflammables ou qui peuvent fondre, ni à proximité de rideaux; maintenir une distance minimum de 70 cm (sortie de vapeur)
  - Ne pas le placer sur une surface chaude ou près d'une flamme. Garder toujours une distance min. de 50 cm
  - **Ne pas couvrir l'appareil (risque d'incendie). Ne jamais obstruer les ouvertures de ventilation**
  - N'utiliser l'appareil que dans des locaux secs et sans rallonge électrique
  - Ne pas laisser pendre le cordon (risque de trébucher!)
- L'appareil n'est destiné qu'à un usage privé
- Ne jamais déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne (risque de décharge électrique et de brûlures)
- **L'appareil ne doit pas fonctionner sans surveillance**
- **Toujours utiliser la pince pour enlever la grille chaude du récipient en verre**
- **Ne jamais refroidir le récipient en verre avec de l'eau: le verre risque de casser, et vous pourriez vous blesser!**
- **Avant d'allumer l'appareil, placer le récipient en verre sur sa base d'appui**
- Ne jamais laisser de la nourriture toute une nuit dans le récipient en verre
- Laisser l'appareil refroidir complètement avant de le ranger/nettoyer/effectuer l'entretien (risque de brûlure)
- Ne ranger l'appareil que dans des locaux secs et jamais en extérieur
- Avant de fermer la poignée, veiller impérativement à ce que la partie supérieure/l'élément chauffant soit placé au-dessus du récipient en verre
- Toute responsabilité est déclinée en cas de dommages dus au non respect de ce mode d'emploi



## A propos de ce mode d'emploi

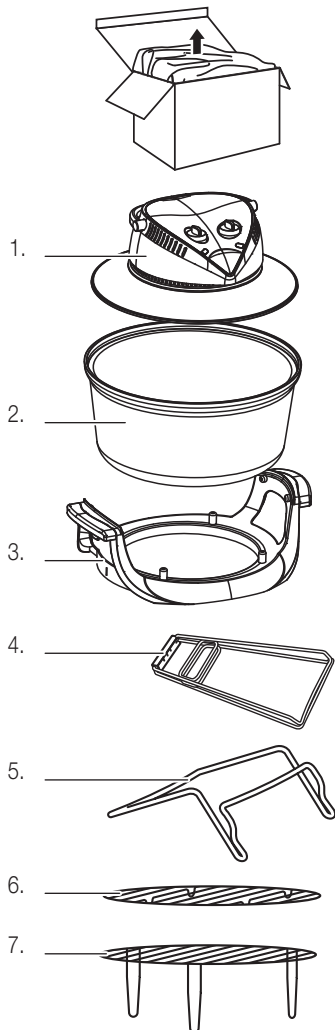
21

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 chaque nouvel utilisateur.**

## Déballage

Français



– Sortir l'appareil de l'emballage

– Veuillez contrôler que les éléments suivants sont bien inclus dans l'emballage:

1. Partie supérieure avec élément chauffant
2. Récipient en verre
3. Base d'appui pour le récipient en verre
4. Pince
5. Support pour la partie supérieure avec l'élément chauffant
6. Grille (inférieure)
7. Grille (supérieure)

– Nettoyer soigneusement le récipient en verre et les différents accessoires. Nettoyer la partie supérieure/l'élément chauffant à l'aide d'un chiffon humide et l'essuyer soigneusement

– Contrôler que la tension de réseau (230 V) correspond à celle de l'appareil (voir plaquette signalétique)

– Détruire tous les sachets plastiques qui peuvent être un jeu dangereux pour les enfants!

**Conseil:**

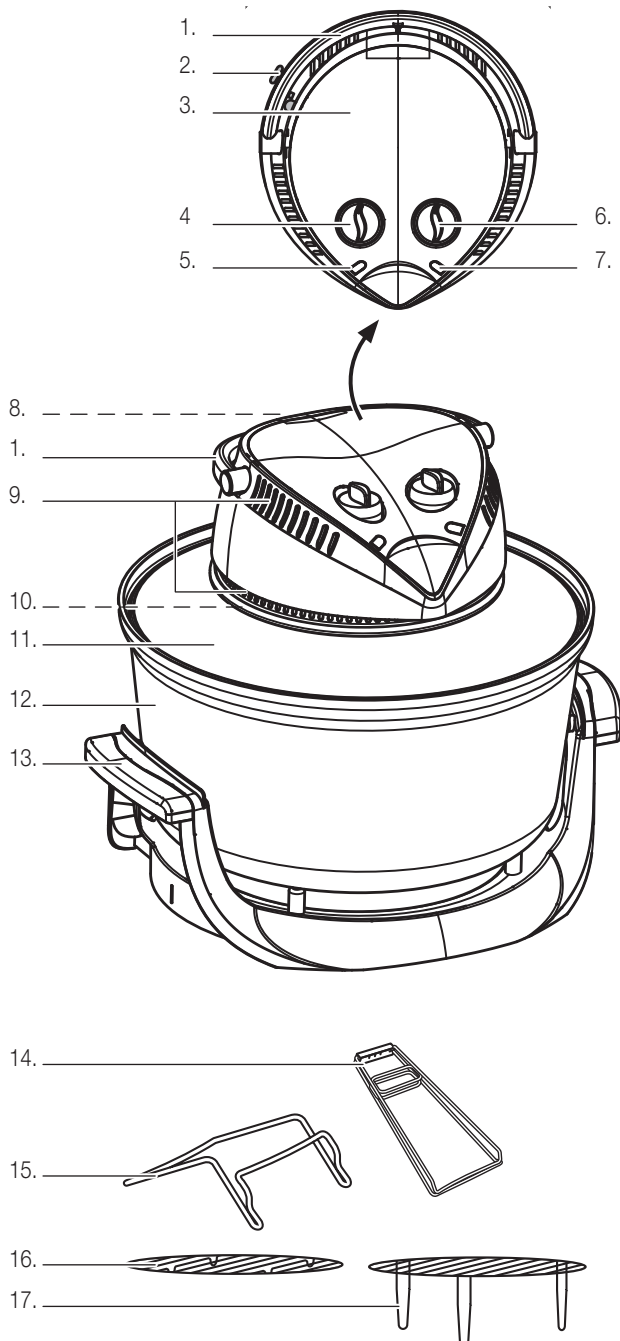
– conservez l'emballage pour d'éventuels transports (par ex. déménagement, réparation, etc.)





## 22 Éléments de l'appareil et de commande

Français



1. **Poignée** avec interrupteur de sécurité
2. **Touche de blocage**
3. **Partie supérieure avec élément chauffant**: chaude pendant le fonctionnement de l'appareil. Ne jamais la plonger dans l'eau ni la mettre en contact avec l'eau
4. **Interrupteur Marche/Arrêt avec minuteur 60 minutes**
5. **Voyant lumineux de fonctionnement «POWER»**: vert pendant le fonctionnement de l'appareil
6. **Sélecteur de température «TEMPERATURE ↓»** (125 – 250 °C)
7. **Voyant de chauffe «HEAT»**: rouge pendant le fonctionnement
8. Toujours garder au sec la **prise/le cordon d'alimentation**, et les éloigner des surfaces chaudes
9. Attention, **les ouvertures de ventilation** deviennent très chaudes; ne pas les obstruer!
10. Durant le fonctionnement, **le chauffage halogène et le ventilateur** (sur la partie inférieure du couvercle) deviennent très chauds!
11. **Couvercle en verre**, très chaud pendant et après le fonctionnement de l'appareil
12. **Récipient en verre**, très chaud pendant et après le fonctionnement de l'appareil
13. **Base avec pieds/base d'appui avec poignées pour le récipient en verre** (ne jamais placer l'appareil sur une surface sensible à la chaleur ou facilement rayable)
14. **Pince** pour ôter la grille chaude
15. **Support** pour la partie supérieure/le couvercle en verre
16. **Grille inférieure**
17. **Grille supérieure**





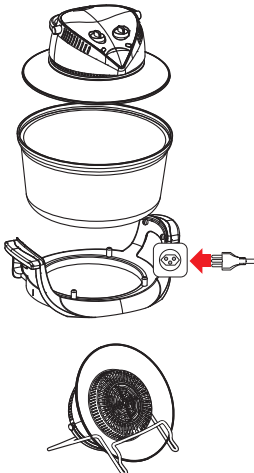
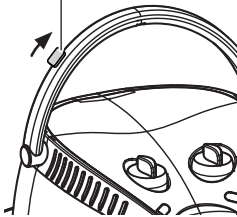


### Avant la 1ère mise en marche

Faites très attention car une manipulation inadéquate du courant électrique peut être fatale. Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité de la page 20 et respecter les règles de sécurité suivantes:

- N'utiliser l'appareil que dans des locaux secs. Ne pas laisser l'appareil en marche sans surveillance
- Veiller à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil
- Lorsque l'appareil fonctionne les surfaces sont brûlantes: ne pas toucher (risques de brûlures)!
- S'assurer que l'appareil ne risque pas de tomber à cause du cordon d'alimentation
- Ne jamais plonger la partie supérieure/l'élément chauffant ni le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide (risque de décharge électrique)!
- Avant de nettoyer l'appareil, il est impératif de le débrancher et de le laisser parfaitement refroidir
- Ne jamais couvrir l'appareil (risque d'incendie). Ne jamais obstruer les ouvertures de ventilation

Pousser le bouton dans le sens de la flèche et maintenir appuyé



Avant la 1ère mise en marche, laver soigneusement le récipient en verre et les différents accessoires avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle. Bien les essuyer. Pour nettoyer la partie supérieure avec l'élément chauffant ainsi que le couvercle en verre, utiliser uniquement un chiffon légèrement humide.

Pour enlever l'odeur de neuf, nous vous conseillons de faire chauffer l'appareil pendant environ 10 minutes:

- Placer le **récipient en verre** sur sa base
- Placer d'abord la grille inférieure dans le récipient en verre, puis la grille supérieure
- La **poignée** est dotée d'un **interrupteur de sécurité** intégré, qui sert à éviter le démarrage accidentel de l'appareil:
  - **Soulever la poignée**: pousser le bouton dans le sens de la flèche et le maintenir dans cette position. Ensuite, soulever la poignée
  - **Abaisser la poignée**: pousser le bouton dans le sens de la flèche et le maintenir dans cette position. Ensuite, abaisser la poignée jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en position.

**Remarque:** l'appareil ne s'allumera pas tant que la poignée n'est pas bien en place (= interrupteur de sécurité)

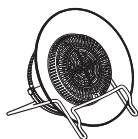
- Placer la **partie supérieure de l'appareil**
- **Brancher l'appareil à une prise de courant (230 V / 50 Hz)**
- **Régler le minuteur** sur 10 minutes (la lampe halogène du bas s'allume, ainsi que le voyant vert «POWER»)
- Positionner le sélecteur de température «TEMPERATURE » sur 200 °C. Le voyant de chauffe rouge («HEAT») s'allume et l'appareil va alors chauffer pendant 10 minutes. A la fin de ce laps de temps, vous entendrez un signal sonore et l'appareil s'éteindra (la lampe halogène et les voyants lumineux s'éteignent)

*A suivre ...*



## 24 Fonctionnement

Français



- Laissez alors refroidir l'appareil pendant environ 10 minutes. Ensuite, soulever complètement la **poignée** et ôter la partie supérieure intégrant l'élément chauffant et la poser sur le support prévu à cet effet
- **Remarques:**
- **Toujours placer le récipient en verre sur la base d'appui avant d'allumer l'appareil!**
- **Attention, les surfaces deviennent très chaudes!**
- Lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois, il est possible qu'il produise un peu de fumée. C'est un phénomène tout-à-fait normal, qui ne doit pas vous inquiéter. Néanmoins, nous vous conseillons tout de même d'aérer comme il se doit

### Usages de l'appareil

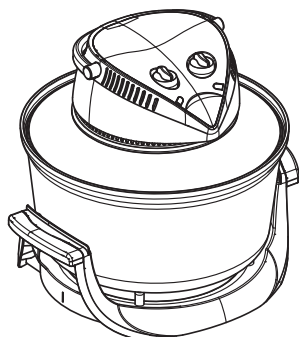
Le cuiseur halogène «Starlight» permet de cuire des plats comme dans un four traditionnel. Les réglages de la température et du temps de cuisson sont quasiment les mêmes qu'avec un four traditionnel. Le cuiseur halogène consomme moins d'énergie car il permet de cuire à une température inférieure par rapport à un four traditionnel.

Le tube halogène combiné à la ventilation permet une cuisson chaude et rapide, pour plus d'efficacité dans la préparation de vos plats.

L'air chaud qui circule à l'intérieur de l'appareil permet une cuisson délicate et homogène des aliments.

Le cuiseur halogène permet de cuisiner en toute facilité de délicieuses soupes, des grillades, des légumes, des tartes aux fruits, d'excellents rôtis, du poisson, de la volaille, des gratins, etc. Bon appétit!

Vous trouverez des informations complémentaires et des recettes à partir de la page 29.



#### **Important!**

- L'appareil est réservé à un usage domestique

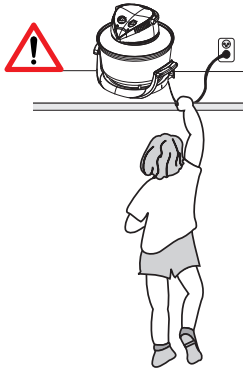
### 1. Mise en place

Pour choisir l'emplacement de l'appareil, vous devez respecter les points suivants:

#### - **Débrancher l'appareil**

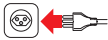
- Placer l'appareil sur une surface sèche, stable et plane, et jamais directement sous une prise de courant. N'utiliser l'appareil que dans des locaux secs
- Placer l'appareil sur une surface résistante à la chaleur et peu salissante
- L'appareil ne doit pas se trouver sur ou près d'une surface chaude (plaque de cuisson ou autres), ni à proximité d'une flamme; maintenir une distance minimum de 50 cm
- Ne jamais couvrir l'appareil (risque d'incendie), ni poser d'objets dessus. Ne jamais obstruer les ouvertures de ventilation!





- Placer l'appareil à au moins 60 cm des éviers, robinets, eau, etc.
- Ne jamais placer directement l'appareil sous un meuble haut de cuisine (celui-ci risque d'être endommagé par la chaleur et la vapeur)
- Durant le fonctionnement, s'assurer que le cordon d'alimentation ne repose pas sur l'appareil (risque d'incendie et de court-circuit)
- Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation sur des angles ou des arêtes coupantes; ne pas le coincer ni le faire passer sur des surfaces chaudes
- **Conserver l'appareil hors de portée des enfants. Les enfants ne sont pas conscients des dangers que peuvent représenter les appareils électroménagers!**


## 2. Branchement



- L'appareil est prêt à l'emploi dès lors qu'il est branché à une prise de courant (230 V / 50 Hz). Veuillez à toujours débrancher l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas

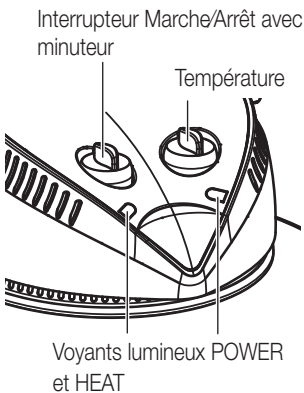
## 3. Eléments de commande

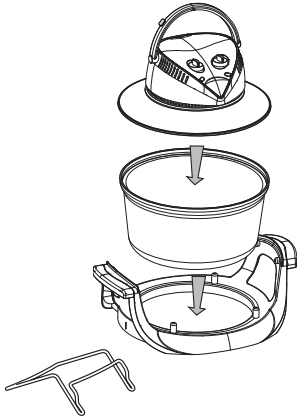
### 3.1 Sélecteur de température

- Tourner le sélecteur de température «TEMPERATURE 

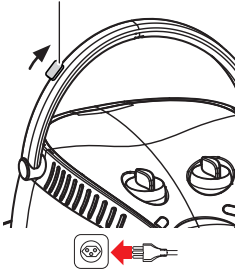
### 3.2 Minuteur combiné avec interrupteur Marche-/Arrêt

- Allumer l'appareil à l'aide de l'interrupteur Marche/Arrêt et tourner le minuteur «TIMER» pour le régler sur la température désirée. Pour éteindre l'appareil, tourner le minuteur sur «OFF» (=éteint). Quand l'appareil est allumé, la lampe halogène (partie inférieure) et le témoin vert de fonctionnement «POWER» s'allument
- Quand le temps est écoulé, on entend un signal sonore, et les deux voyants lumineux ainsi que la lampe halogène s'éteignent (l'appareil s'éteint également)

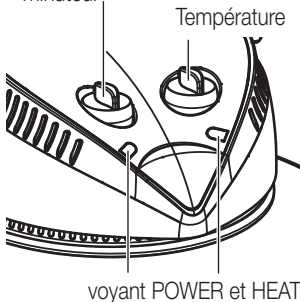




Pousser le bouton dans le sens de la flèche et le maintenir dans cette position



Interrupteur Marche/Arrêt avec minuteur



#### 4. Utilisation

- Placer le **réceptacle en verre** sur sa base d'appui
- Installer la **grille** inférieure ou supérieure (selon les besoins) au fond du réceptacle en verre (voir les indications page 27)
- Placer le **support** pour la partie supérieure/le couvercle à proximité de l'appareil
- Préparer les **ingrédients** selon la recette et placer les aliments directement sur la grille. Il est également possible d'utiliser des plats adaptés à la cuisson au four/à la grille, ainsi que des plaques de cuisson (max. Ø 28 cm). Placer le plat/la plaque directement sur la grille

##### Important!

- Assurez-vous qu'il y ait suffisamment d'espace entre les aliments et l'unité de ventilation (risque d'incendie)
- Les plats à four et les plaques ne doivent pas toucher la paroi du réceptacle en verre, afin que l'air puisse circuler librement à l'intérieur de l'appareil

- La **poignée** est dotée d'un **interrupteur de sécurité** intégré, qui empêche tout démarrage accidentel de l'appareil:

- **Soulever la poignée:** pousser le bouton dans le sens de la flèche et le maintenir dans cette position. Ensuite, soulever la poignée
- **Baisser la poignée:** pousser le bouton dans le sens de la flèche et le maintenir dans cette position. Ensuite, baisser la poignée jusqu'à ce qu'elle s'enclenche en position.

**Remarque:** l'appareil ne s'allume pas tant que la poignée n'est pas correctement positionnée (= interrupteur de sécurité)

- Placer la **partie supérieure de l'appareil**

- L'appareil est prêt à l'emploi dès lors qu'il est **branché à une prise de courant** (230 V / 50 Hz)

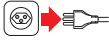
- A l'aide du minuteur «**TIMER**», sélectionner le temps de cuisson désiré (le voyant vert de fonctionnement «**POWER**» s'allume)

- Tourner le sélecteur de température «**TEMPERATURE** ▮» (qui va de 125 °C à 250 °C environ) et le positionner sur la température désirée (le voyant rouge de chauffe «**HEAT**» et la lampe halogène s'allument, indiquant le processus de chauffe)

- Lorsque le voyant rouge «**HEAT**» s'éteint, cela signifie que l'appareil a atteint la température sélectionnée

- Si pendant le fonctionnement la température descend en-dessous de la température sélectionnée, l'appareil relance le processus de chauffe (le voyant rouge «**HEAT**» se rallume)





- **Mélanger/tourner les aliments pendant le fonctionnement du cuiseur:**
  - **Lever entièrement la poignée** (attention, la vapeur émise et les surfaces sont brûlantes!). Le fonctionnement de l'appareil se trouve alors stoppé (= blocage de sécurité)
  - Débrancher l'appareil
  - **Oter soigneusement la partie supérieure avec l'élément chauffant** et la placer sur le support prévu à cet effet (attention, la vapeur émise et les surfaces sont brûlantes!)
  - Tourner délicatement les aliments à l'aide de la pince ou en utilisant un ustensile prévu à cet effet
  - Brancher à nouveau l'appareil
  - Replacer la partie supérieure avec l'élément chauffant et refermer complètement la poignée jusqu'à ce qu'elle s'enclenche (l'appareil reprend son fonctionnement avec le même réglage de temps). Contrôler les réglages, et si besoin, régler à nouveau le minuteur

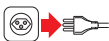
- **Une fois le temps écoulé, on entend un signal sonore.** Les voyants et la lampe halogène s'éteignent, et l'appareil s'arrête



### Attention!

- **Durant le fonctionnement de l'appareil, les surfaces deviennent très chaudes: ne pas toucher!**
- **Ne pas couvrir l'appareil (risque d'incendie). Ne pas obstruer les ouvertures de ventilation**
- **Ne pas plonger la partie supérieure (l'élément chauffant) ni le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide (risque d'incendie)!**

## 5. Après la cuisson



- Une fois que le temps sélectionné s'est écoulé, on entend un signal sonore. Les voyants et la lampe halogène s'éteignent et l'appareil s'arrête
- **Débrancher l'appareil**
- Ouvrir la partie supérieure avec l'élément chauffant en soulevant la poignée (jusqu'à la butée)
- Soulever délicatement la partie supérieure/l'élément chauffant à l'aide de la poignée (attention: la vapeur émise et les surfaces sont brûlantes!)
- Placer la partie supérieure/l'élément chauffant sur le support prévu à cet effet
- Oter la grille (brûlante!) du récipient à l'aide de la pince ou de gants de cuisine, **ou bien:**
- Oter le plat à four (ou la plaque de cuisson) (brûlants!) à l'aide d'un gant de cuisine, et le poser sur une surface résistante à la chaleur

*A suivre ...*





## 28 Fonctionnement

- Laisser refroidir les différents éléments: le récipient en verre, la partie supérieure avec l'élément chauffant et la grille
- Pour des raisons d'hygiène, il est conseillé de nettoyer l'appareil après chaque utilisation (cela évite la fumée et prévient l'émission d'odeurs). Voir le chapitre suivant intitulé «Nettoyage»



### Attention!

- *Faites attention lorsque vous manipulez la grille très chaude: utilisez toujours la pince fournie avec l'appareil ou bien un gant de cuisine!*
- *Oter les récipients de cuisson très chauds à l'aide d'une poignée de cuisine ou d'un gant de protection*

Français

### Conseils:

- En principe, il convient de suivre les temps de cuisson indiqués sur les recettes. Ceci étant, il est possible que les temps de cuisson varient (par ex. à cause de marges de tolérance différentes, d'une distribution de la chaleur non homogène de certains appareils, etc.). Il faut donc contrôler régulièrement la cuisson des aliments
- **La viande congelée** doit être entièrement décongelée au préalable
- **Les petites portions** de nourriture cuisent plus vite que les grandes portions
- **Les portions importantes ou épaisses** nécessitent un temps de cuisson plus élevé
- Pour griller, utiliser la **grille du haut (supérieure)**.  
**Remarque:** veillez à ce qu'il y ait suffisamment d'espace entre les aliments à cuire et l'unité de ventilation (risque d'incendie)
- Pour braiser, utiliser la **grille du bas (inférieure)**
- **Placer la grille inférieure de travers**, pour éviter que les aliments de petite taille ne tombent dans le fond
- **Cuire les plats cuisinés** (gratins, etc.) dans des plats adaptés à la cuisson au four, en veillant à ce qu'ils ne touchent pas les parois du récipient en verre (l'air chaud doit pouvoir circuler librement à l'intérieur). Rôtir dans ce plat la viande avec les légumes à 250 °C. Ensuite seulement, ajouter le liquide et couvrir avec une feuille de papier de cuisson, afin d'éviter que les aliments ne soient trop secs. Baisser la température comme avec un four «normal» (le tout sur la grille inférieure)
- Couper les légumes en morceaux de taille égale, afin que la cuisson soit homogène. Les légumes congelés doivent être décongelés au préalable
- Suivre les consignes indiquées sur l'emballage des produits préparés/congelés
- Dans le cas **d'aliments de plus grande taille**, comme les rôtis, les poulets entiers, les gigots d'agneau: les rôtir sur la grille inférieure à une température plus élevée, puis baisser ensuite la température
- **Conseils de nettoyage:** placer le récipient en verre rempli d'eau sur la base d'appui, pour que la graisse provenant des aliments puisse s'écouler dans le récipient





Grâce au cuiseur, vous pouvez réaliser vos recettes préférées.

**Les exemples de cuisson ci-dessous sont donnés à titre indicatif (le temps de cuisson dépend de la température, de la fraîcheur, de la taille et de l'épaisseur des aliments):**

Aliments	Temps de cuisson	Température
Légumes rôtis. Par ex. mélanger les légumes-racines (carottes, céleri-rave, pommes de terre, etc.) avec de l'huile d'olive et les placer sur la plaque de cuisson. Sur la grille du bas	30 min.	240 °C
Cuire les carottes dans un plat à gratin en pyrex rempli d'eau jusqu'à la moitié, ou bien directement sur la grille du bas	25 - 27 min.	250 °C
Oignons et champignons rôtis. Rôtir dans un plat à gratin en pyrex ou bien directement sur la grille du bas. Assaisonner légèrement avec huile d'olive, sel et poivre	20 - 22 min.	250 °C
Mettre les pommes de terre dans un récipient et remplir d'eau jusqu'à la moitié. Sur la grille du bas	44 - 46 min.	250 °C
Rôtir un poulet de petite/moyenne taille sur la grille du bas. Le retourner toutes les 10-15 min. Ajouter les légumes selon la recette, puis réduire la température. Pour un poulet moyen, prolonger la cuisson de 10 minutes	10 min. 45 min.	220 °C 180 °C
Rôti d'agneau. Rôtir env. 1½ kg sur la grille du bas pendant 10 min. Retourner le rôti et continuer la cuisson encore 10 min. Ajouter les légumes selon la recette, réduire la température et cuire 60 min. Retourner le rôti toutes les 15 min. Si vous aimez le rôti bien cuit, prolonger la cuisson de 30 minutes	10 min. 10 min. 60 min.	240 °C 240 °C 180 °C
Mettre la pizza sur une plaque de cuisson légèrement graissée et cuire sur la grille du bas (conseil: préchauffer le cuiseur à 250° C pendant 2 minutes)	30 min.	180 °C





cuisine de **saison**

## Légumes au four avec sauce à l'ail

Pour 2 personnes

Cette recette vous est proposée par le magazine CUISINE DE SAISON.

### Ingrédients:

- 500 g de légumes variés, par ex. carottes, panais, céleri-rave, patates douces, potiron, fenouil
- 200 g de petites pommes de terre, variété Amandine par ex.
- 1 ½ cuillère à soupe d'huile d'olive
- ¼ de cuillère à café de sel
- 1/8 de bouquet d'herbes aromatiques, par ex. romarin, thym
- 50 g de mayonnaise
- 75 g de quark (séré) demi-gras
- 1 ½ gousse d'ail
- Sel et poivre

### Préparation des légumes:

- Couper les légumes en morceaux. Les mettre dans un saladier avec les pommes de terre, assaisonner avec l'huile et le sel et mélanger le tout
- Placer sur une plaque recouverte de papier de cuisson et parsemer d'herbes aromatiques
- Mettre la plaque sur la grille du bas et lancer la cuisson: **220 °C / 30 min.**

### Préparation de la sauce:

- Mélanger la mayonnaise et le quark (séré), puis ajouter l'ail écrasé
- Saler et poivrer
- **Conseil:** servir avec une salade, ou bien en accompagnement de poisson ou de viande

## Côtelettes d'agneau

Pour 2 personnes

### Ingrédients:

- 5 côtelettes d'agneau
- 40 g de parmesan frais râpé
- 2 cuillères à soupe de miel liquide
- 1 cuillère à café pleine d'«English Mustard» (= moutarde)
- 50 g de chapelure
- 1 cuillère à soupe d'herbes aromatiques séchées
- Sel et poivre







**Préparation:**

- Mettre les côtelettes sur une plaque de cuisson ronde et les griller 3 minutes sur la grille du haut (**250 °C**)
- Essuyer les côtelettes avec du papier de cuisine et les réserver
- Dans un bol, mélanger le miel et la moutarde et tremper les côtelettes dans ce mélange
- Dans un autre bol, préparer la panure en mélangeant la chapelure, les herbes aromatiques, le sel, le poivre et le parmesan. Paner les côtelettes et bien appuyer sur les deux côtés pour que la panure adhère bien à la viande
- Mettre les côtelettes sur une plaque de cuisson ronde, que l'on place ensuite sur la grille du haut
- Griller les côtelettes pendant 5 minute de chaque côté (**250 °C**) **jusqu'à ce qu'elles soient cuites**
- Servir avec une purée, avec des carottes et une sauce de rôti

**Poulet au citron et aux herbes**

Pour 3 personnes

**Ingrédients:**

- 6 cuisses de poulet (sans peau, désossées)
- 1 citron (jus)
- 1 cuillère à café d'herbes aromatiques diverses
- 1 cuillère à café de confit d'ail
- ½ cuillère à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

**Préparation:**

- Préparer une marinade en mélangeant le jus de citron, les herbes, le confit d'ail, le sel, le poivre et l'huile d'olive
- Passer les cuisses de poulet sous l'eau froide, les essuyer en tamponnant avec du papier de cuisine et les tremper dans la marinade
- Mettre les cuisses de poulet sur une plaque de cuisson ronde, que l'on place ensuite sur la grille du haut
- Griller les cuisses de poulet à **250 °C pendant 15 min.**, ou bien jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Les retourner toutes les 5 minutes
- **Conseil:** laisser mariner les cuisses de poulet au réfrigérateur (couvertes) pendant 1 heure. Les porter à température ambiante avant de les griller
- Servir avec une purée de patates douces



## Kebab d'agneau

Pour 3 personnes

### Ingrédients:

- 326 g d'agneau (coupé en cubes)
- 1 cuillère à café d'herbes aromatiques diverses
- 1 cuillère à café de confit d'ail
- ½ cube de bouillon de poulet
- ½ citron (jus)
- 1 oignon (émincé)
- 1 poivron jaune (coupé en petits morceaux)
- 1 cuillère à café d'huile d'olive
- 6 brochettes en bois (mises à tremper dans de l'eau chaude)

### Préparation:

- Dans un bol, diluer le cube de bouillon de poulet dans une cuillère à café d'eau bouillante. Préparer une marinade en mélangeant le confit d'ail, les herbes aromatiques, l'huile d'olive et le jus de citron
- Enfiler la viande et les légumes (à votre gré) sur les brochettes
- Badigeonner avec la marinade
- Mettre les brochettes sur une plaque de cuisson ronde, que l'on pose ensuite sur la grille du haut
- Faire griller les brochettes pendant **5 min. à 250 °C**, les retourner et continuer la cuisson encore 5 min.
- Tourner les brochettes, baisser la température et griller à **200 °C pendant 5 min.**, ou bien jusqu'à ce qu'elles soient cuites
- **Conseil:** laisser mariner les brochettes au réfrigérateur (couvertes) pendant 1 heure. Les porter à température ambiante avant de les griller
- Servir avec du pain pita, du yaourt (ou du tzatziki) et de la salade

## Blancs de poulet farcis

Pour 2 personnes

### Ingrédients:

- 2 blancs de poulet
- 4 tranches de lard à griller ou de bacon
- 6 petites mozzarelles
- 1 cuillère à café de concentré de tomate
- 4 petites branches de sauge
- Sel et poivre

### Préparation:

- Ouvrir les blancs de poulet jusqu'au centre
- Farcir avec une ½ cuillère à café de concentré de tomate et 3 petites mozzarelles, puis refermer



- Mettre 2 feuilles de sauge sur chaque blanc de poulet, et les enrôler de 2 tranches de lard à griller
- Assaisonner à convenance
- Mettre les blancs de poulet sur une plaque de cuisson ronde, que l'on place ensuite sur la grille du bas
- Rôtir les blancs de poulet à **250 °C pendant 20 min.** Les retourner au bout de 10 minutes et les arroser avec le jus de cuisson (attention: ça brûle!)
- Baisser la température et rôtir à **200 °C pendant 5 minutes**, ou jusqu'à ce qu'ils soient cuits
  
- Servir avec des pommes de terre rôties et des broccolis

## Pommes de terre au thon

Pour 4 personnes

### Ingrédients:

- 1 boîte de thon (égoutté)
- 4 pommes de terre moyennes (pour cuisson au four)
- 50 g de parmesan frais râpé
- 1 cuillère à café de ketchup
- 2 cuillères à soupe de mayonnaise
- Sel et poivre

### Préparation:

- Laver les pommes de terre et les sécher en tamponnant
- Placer les pommes de terre sur la grille du bas et les rôtir à **250 °C pendant 45 à 60 minutes.** Les tourner toutes les 15 minutes
- Quand elles sont cuites, les couper en deux dans le sens de la longueur et enlever la chair à l'aide d'une petite cuillère. Mélanger la chair des pommes de terre avec le thon, la mayonnaise, les oignons et le ketchup
- Farcir l'enveloppe des pommes de terre avec la mixture et saupoudrer de parmesan
- Faire griller les pommes de terre à **250 °C pendant 5 min.**, ou jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées
- **Conseil:** vous pouvez utiliser du saumon à la place du thon
  
- Servir en entrée avec une salade mixte





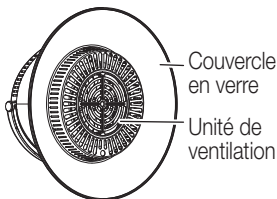
- En cas de non utilisation, éteindre l'appareil (=«OFF») et positionner le sélecteur de température sur «●»
- Débrancher l'appareil
- Laisser entièrement refroidir l'appareil
- Nettoyer l'appareil après chaque utilisation pour enlever les résidus d'aliments

## Récipient en verre



- Si nécessaire, remplir d'eau le récipient en verre avant de le nettoyer, afin de décoller les résidus d'aliments («mettre à tremper»). **Recommandation: ne jamais verser d'eau froide dans le récipient en verre chaud, car il pourrait se fendiller!**
- Nettoyer ensuite le récipient avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de liquide vaisselle, puis bien l'essuyer. On peut aussi le laver en lave-vaisselle
- Ne pas utiliser d'accessoires pointus ou coupants ni de produits chimiques abrasifs, car cela rayerait les surfaces

Français



## Partie supérieure avec l'élément chauffant

- **Ne jamais plonger la partie supérieure/l'élément chauffant ou le cordon d'alimentation dans l'eau, ne pas les nettoyer sous l'eau courante (risques de court-circuit et d'électrocution!)**
- Le couvercle en verre doit être nettoyé avec du papier de cuisine légèrement imbibé de produit pour nettoyer les vitres. **NE PAS** pulvériser/verser le produit pour les vitres directement sur le couvercle en verre ou sur l'unité de ventilation!
- Ne pas utiliser d'objets ni de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil
- Ne jamais utiliser du linge ou du papier humide pour nettoyer l'unité de ventilation ou la fiche du cordon d'alimentation

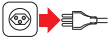


## Accessoires

- Pour nettoyer la grille, la pince et le support pour la partie supérieure/l'élément chauffant, utiliser un peu d'eau chaude additionnée de liquide-vaisselle. Bien les sécher. **Ne pas laver en lave-vaisselle!**

### Attention:

- Ne pas utiliser d'objets ni de produits abrasifs pour nettoyer les accessoires



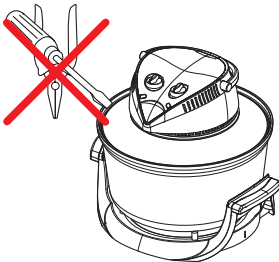
### Rangement

- En cas de non utilisation, éteindre (=«OFF») et positionner le sélecteur de température sur «•»
- 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

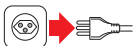
### Entretien

- A part un contrôle régulier de son bon fonctionnement, le cuiseur halogène ne nécessite aucun entretien. Contrôlez régulièrement le bon état du cordon d'alimentation et de la fiche

## Problèmes



- 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





## 36 Elimination



- Déposer les appareils hors d'usage auprès d'un point de vente pour une élimination gratuite et conforme aux règles
- Eliminer immédiatement les appareils avec un défaut dangereux en s'assurant qu'ils sont inutilisables
- Ne pas jeter les appareils dans les ordures ménagères (protection de l'environnement!)

Français

## Données techniques

Tension de réseau	230 Volt / 50 Hz	
Puissance nominale	1200 W	
Dimensions de l'appareil de base	env. 39.5 x 34 x 33.3 cm (L x H x P)	
Longueur du cordon	env. 1.2 m	
Poids de l'appareil de base	env. 5.3 kg	
Matériaux	- partie supérieure/élément chauffant du corps	plastique
	- couvercle	verre
	- récipient	verre
	- base d'appui pour le récipient en verre	plastique
	- accessoires	métal
Antiparasité	selon norme UE	
Homologation	CE / S+	
M-garanti	2 ans	
Accessoires (inclus dans le prix de l'appareil)	Base d'appui pour le récipient, 2 grilles de tailles différentes, pince et support	

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

# MIGROS

FÉDÉRATION DES COOPÉRATIVES MIGROS, CH-8031 Zurich





# Fornetto alogeno Starlight

37

## Congratulazioni!

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

Prima della messa in funzione iniziale vi preghiamo comunque di leggere 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>38</b>	<b>Suggerimenti per l'uso</b>	<b>47</b>
A proposito delle istruzioni d'uso	39	<b>Ricette</b>	<b>48</b>
Disimballaggio	39	<b>Pulizia</b>	<b>52</b>
<b>Elenco delle parti e degli elementi di comando</b>	<b>40</b>	<b>Custodia / Manutenzione</b>	<b>53</b>
<b>Messa in funzione</b>	<b>41</b>	<b>Guasti</b>	<b>53</b>
– Prima dell'uso iniziale	41	<b>Smaltimento</b>	<b>54</b>
– Utilizzo previsto	42	<b>Dati tecnici</b>	<b>54</b>
– Collocazione	42		
– Allacciamento alla corrente elettrica	43		
– Elementi di comando	43		
– Utilizzo	44		
– Dopo la cottura	45		

Italiano



## 38 Avvertenze di sicurezza



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

- Prima della messa in funzione leggere attentamente le presenti istruzioni d'uso
- **Durante il funzionamento le superfici diventano molto calde: non toccare! (rischio di ustione!)**
- Le persone, inclusi i bambini, che per le loro capacità psichiche, sensoriali o psichiche, oppure per la loro inesperienza o mancanza di conoscenza non sono in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro, non sono autorizzate all'uso dell'apparecchio o possono farlo soltanto sotto sorveglianza o istruzione di una persona responsabile
- **Non immergere la parte superiore con l'elemento riscaldante o il cavo in acqua o in altri liquidi (pericolo di lesioni, incendio e scossa elettrica)**
- **Badare che i bambini non abbiano modo di giocare con l'apparecchio. Riporre l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini**
- **Utilizzare gli apparecchi elettrici sempre fuori della portata dei bambini**
- L'apparecchio può essere allacciato soltanto a una presa di corrente con presa a terra (230 V / 50 Hz) con una protezione minima di 6 A
- Staccare assolutamente la spina:
  - prima di qualsiasi spostamento dell'apparecchio
  - prima di pulirlo
  - dopo l'utilizzo
- Non lasciare mai pendere il cavo, non farlo passare su angoli o spigoli vivi, non incastrarlo. Non appoggiare né appendere il cavo sopra oggetti roventi e proteggerlo dall'olio
- Controllare regolarmente che il cavo e la spina non siano danneggiati. Non utilizzare l'apparecchio in caso di cavo o spina danneggiati. Far sostituire immediatamente cavi e spine difettosi presso un MIGROS-Service
- Non estrarre mai la spina con le mani bagnate né tirando per il cavo. Disinserire la corrente tenendo la spina e mai tirando il cavo
- Non utilizzare l'apparecchio con temporizzatori («Timer») ecc.; pericolo di incendio!
- Sistemare il cavo in maniera tale da evitare che qualcuno possa far cadere l'apparecchio rovente
- Durante il funzionamento non mettere il cavo d'alimentazione sull'apparecchio (rischio d'incendio e di scossa elettrica!)

- **Non trasportare o tirare mai l'apparecchio dal cavo. Per spostare l'apparecchio usare sempre le maniglie**
- Utilizzare soltanto pezzi di ricambio originali
- Raccomandiamo di allacciare l'apparecchio a una presa con interruttore differenziale (FI). In caso di dubbio, consultare un tecnico
- 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, piana, resistente al calore e non sporchevole. Non mettere l'apparecchio 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)
  - Non posizionare l'apparecchio su superfici molto calde o vicino a fiamme libere. Mantenere una distanza minima di 50 cm
  - **Non coprire l'apparecchio (pericolo d'incendio). Mantenere libere le feritoie di ventilazione!**
  - Utilizzare l'apparecchio solo in locali asciutti e senza l'ausilio di prolunghe
    - Non lasciar pendere il cavo (rischio di inciampare!)
  - L'apparecchio è destinato soltanto ad uso privato
  - Non spostare mai l'apparecchio durante l'uso (pericolo di scossa elettrica e di ustioni)
  - **Non far funzionare l'apparecchio senza sorvegliarlo**
  - **Rimuovere la griglia calda dal contenitore in vetro solo utilizzando la pinza**
  - **Non raffreddare mai il contenitore in vetro caldo con acqua fredda; pericolo di rottura del vetro e di ferite!**
  - **Prima di accendere l'apparecchio, appoggiare il contenitore in vetro sulla sua base di appoggio**
  - Non lasciare mai il cibo nel contenitore di vetro durante la notte
  - Prima di ogni spostamento/pulizia/manutenzione, lasciar raffreddare completamente l'apparecchio (pericolo di ustioni)
  - Conservare il fornello alogeno solo in un luogo asciutto e non all'aperto
  - Chiudere la maniglia solo quando la parte superiore/elemento riscaldante è collocato sul contenitore in vetro
  - Si declina ogni responsabilità per i danni derivanti dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni d'uso





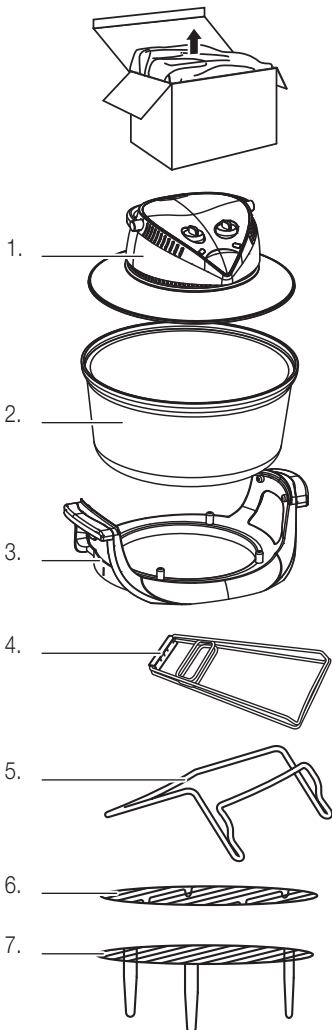
## A proposito di queste istruzioni d'uso

39

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 l'apparecchio dall'imballaggio

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

1. Parte superiore con l'elemento riscaldante
2. Contenitore in vetro
3. Base d'appoggio contenitore in vetro
4. Pinza
5. Supporto per parte superiore con l'elemento riscaldante
6. Griglia (bassa)
7. Griglia (alta)

– **Pulire con cura il contenitore in vetro e gli accessori. Pulire la parte superiore/elemento riscaldante** con un panno umido ed asciugare

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

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

**Suggerimento:**

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

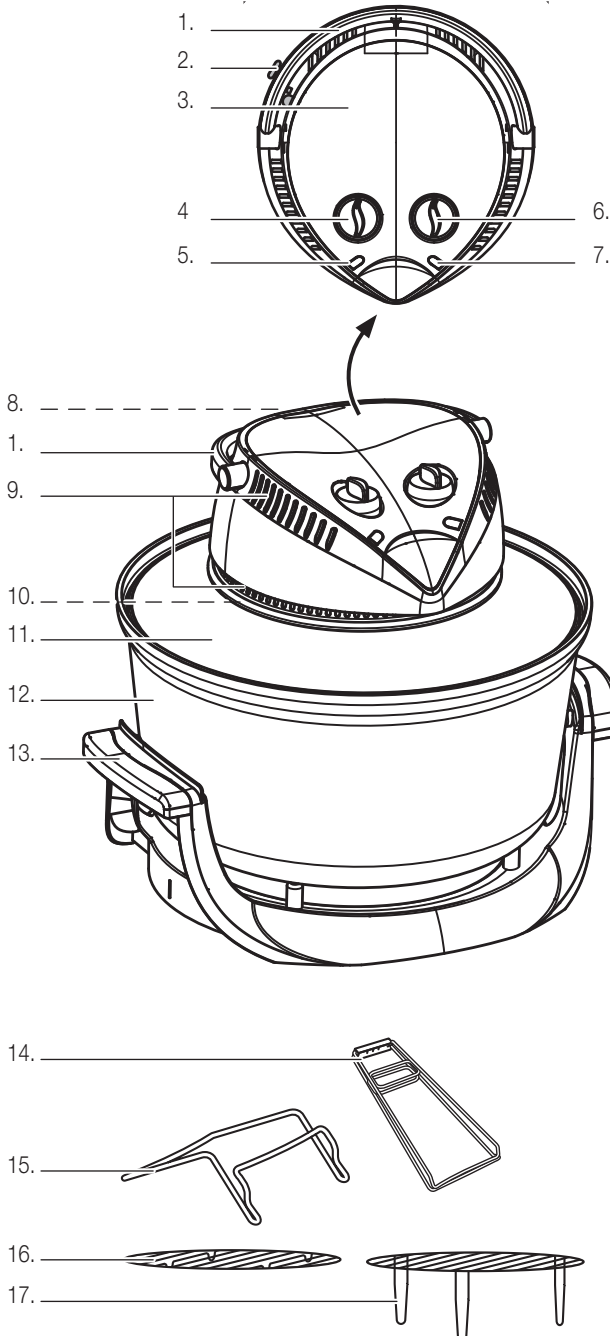
Italiano





## 40 Elenco delle parti e degli elementi di comando

Français

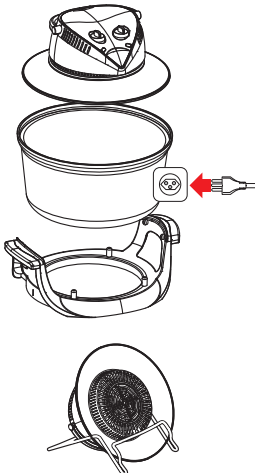
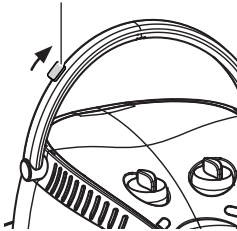


1. **Maniglia con interruttore di sicurezza**
2. **Pulsante di blocco**
3. **Parte superiore con l'elemento riscaldante**; durante il funzionamento diventa calda. Non immergere o mettere mai la parte superiore in acqua o a contatto con l'acqua
4. **Interruttore acceso/spento con timer da 60 minuti**
5. **Spia di funzionamento «POWER»**, in stato di funzionamento si illumina di verde
6. **Selettore di temperatura «TEMPERATURE»** (125 – 250 °C)
7. **Indicatore di pronto per l'uso «HEAT»** si illumina di rosso durante il riscaldamento
8. **Mantenere cavo e spina asciutti e tenerli lontano da superfici calde**
9. **Attenzione, le aperture di uscita dell'aria** diventano calde; non coprire!
10. Durante il funzionamento il **riscaldamento alogeno e il ventilatore** (sulla parte inferiore del coperchio); diventano molto caldi!
11. **Coperchio in vetro**; durante e dopo il funzionamento è molto caldo
12. **Contenitore in vetro**; durante e dopo il funzionamento è molto caldo
13. **Base con piedini/base di appoggio del contenitore in vetro con maniglie** (non mettere mai l'apparecchio su superfici sensibili al calore o ai graffi)
14. **Pinza** per l'estrazione a caldo della griglia
15. **Supporto** per parte superiore/coperchio in vetro
16. **Griglia bassa**
17. **Griglia alta**





Spingere il pulsante nel senso della freccia e mantenerlo in posizione



## Prima dell'utilizzo iniziale

Prestare attenzione al fatto che l'uso inappropriato della corrente elettrica può essere fatale. Leggere quindi le avvertenze di sicurezza a pagina 38 e osservare le seguenti misure di sicurezza:

- Utilizzare l'apparecchio solo in locali asciutti. Non lasciare l'apparecchio incustodito in funzione
- Badare che i bambini non abbiano modo di giocare con l'apparecchio
- Durante il funzionamento le superfici diventano molto calde: non toccare (rischio di ustione)
- Sistemare il cavo in maniera tale da evitare che qualcuno possa far cadere l'apparecchio rovente
- Non immergere mai la parte superiore/elemento riscaldante e il cavo di alimentazione in acqua o in altri liquidi (rischio di scossa elettrica)!
- La pulizia dell'apparecchio va effettuata unicamente dopo aver estratto la spina dalla presa di corrente e soltanto a completo raffreddamento
- Non coprire l'apparecchio (pericolo di incendio). Lasciare libere le aperture di aerazione

Prima della messa in funzione iniziale, pulire bene il **contenitore in vetro e gli accessori** con acqua calda e un po' di detersivo ed asciugarli. La parte superiore con l'elemento riscaldante ed il coperchio in vetro possono essere puliti solo con un panno umido.

Per eliminare l'odore di nuovo si raccomanda di riscaldare l'apparecchio per 10 minuti:

- Collocare il **contenitore in vetro** sulla sua base di appoggio
- Mettere prima la griglia bassa nel contenitore in vetro e in seguito la griglia alta
- La **maniglia** è dotata di un **interruttore di sicurezza** integrato al fine di impedire l'avvio accidentale dell'apparecchio:
  - **Sollevare la maniglia**: spingere il pulsante nel senso della freccia e mantenerlo in posizione. Sollevare la maniglia
  - **Abbassare la maniglia**: spingere il pulsante nel senso della freccia e mantenerlo in posizione. Abbassare la maniglia finché non scatta in posizione.
- Nota**: l'apparecchio non si accende se la maniglia non è posizionata correttamente (= interruttore di sicurezza)
- **Collocare la parte superiore**
- **Collegare la spina alla presa di corrente** (230 V / 50 Hz)
- Impostare il timer a 10 min. (la lampada alogena situata sul lato inferiore e la spia verde «POWER» si accendono)
- Impostare il selettore di temperatura «TEMPERATURE » a 200 °C. La spia rossa dell'indicatore di pronto per l'uso «HEAT» si accende e l'apparecchio si riscalda per 10 minuti. Una volta trascorso il tempo, si avverte un segnale acustico e l'apparecchio si spegne (la lampada alogena e la spia luminosa si spengono)
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per ca. 10 minuti. In seguito sollevare completamente la **maniglia** e asportare la parte superiore con l'elemento riscaldante e collocarla sul supporto previsto a tale scopo

Segue ...





## 42 Messa in funzione



- **Note:**
- **Collacare sempre il contenitore in vetro sulla sua base di appoggio prima di accendere l'apparecchio!**
- **Attenzioni le superfici diventano molto calde!**
- Quando si avvia l'apparecchio per la prima volta, è possibile che produca un po' di fumo. Questo è del tutto normale e non deve destare preoccupazione. Vi consigliamo pertanto di provvedere ad una ventilazione adeguata

### Usò previsto

Il fornello alogeno «Starlight» permette la cottura di pietanze come in un forno tradizionale. Le impostazioni della temperatura e dei tempi di cottura restano pressoché invariati rispetto a quelle di un forno tradizionale. Poiché permette di cuocere ad una temperatura più bassa rispetto ai forni tradizionali, il consumo di energia è inferiore.

Il tubo di riscaldamento alogeno in combinazione con il ventilatore permette una cottura calda e veloce. In questo modo la preparazione delle pietanze è più efficace.

All'interno circola aria calda che consente una cottura delicata e uniforme.

Il fornello alogeno permette di cucinare con la massima versatilità per ottenere degli ottimi sformati, gratin, arrosti di carne, pesce, pollame, delle ottime grigliate, verdure, torte di frutta, ecc. Buon appetito!

Troverete ulteriori informazioni e ricette a partire dalla pagina 47.

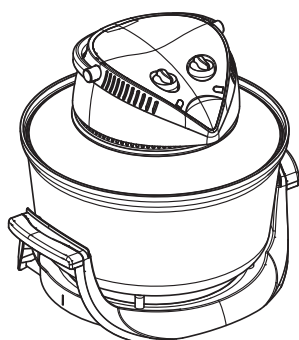
### Importante!

- L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso privato

### 1. Collocazione

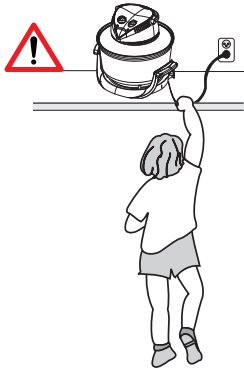
Nella scelta del luogo di utilizzo vanno considerati i seguenti punti:

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**  
Posizionare l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e piatta e mai direttamente sotto una presa. Utilizzarlo solo in locali asciutti
- Collocare l'apparecchio su una superficie resistente al calore e non sporchevole
- Non posizionare l'apparecchio su superfici molto calde o vicino a fiamme libere. Mantenere una distanza minima di 50 cm
- Non coprire mai l'apparecchio (pericolo d'incendio) né mettervi sopra oggetti di alcun tipo. Mantenere libere le feritoie di ventilazione!

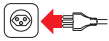


Italiano





- Mantenere una distanza minima di 60 cm da lavandini, rubinetti dell'acqua ecc.
- Non posizionare l'apparecchio direttamente sotto i pensili (possono essere danneggiati dal calore e dal vapore)
- Durante il funzionamento assicurarsi che il cavo di alimentazione non sia appoggiato sull'apparecchio (pericolo di incendio e di corto circuito)
- 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!**




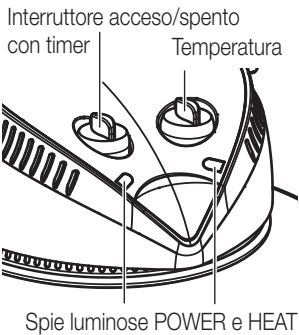
## 2. Allacciamento alla corrente elettrica

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

## 3. Elementi di comando

### 3.1 Selettore di temperatura

- Ruotare il selettore della temperatura «TEMPERATURE » per impostare la temperatura desiderata (da 125 °C a 250 °C circa) (la spia rossa d'indicazione di pronto per l'uso «HEAT» si illumina in alto sul lato anteriore)



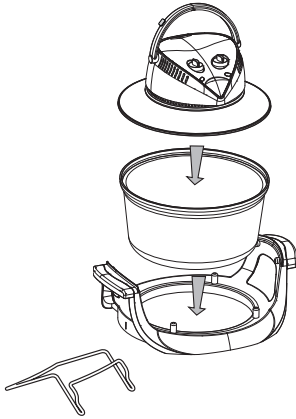
### 3.2 Timer con interruttore acceso/spento combinato

- Accendere il fornello alogeno con l'interruttore acceso/spento e ruotando la manopola del timer «**TIMER**» sul tempo di cottura desiderato. L'apparecchio si spegne ruotando la manopola del timer su «**OFF**» (=spento). Quando l'apparecchio è acceso la lampada alogena (lato inferiore) e la spia di funzionamento verde «**POWER**» si accendono
- Quando è trascorso il tempo impostato si avverte un segnale acustico, le due spie luminose e la lampada alogena si spengono (l'apparecchio si spegne contemporaneamente)





#### 4. Utilizzo



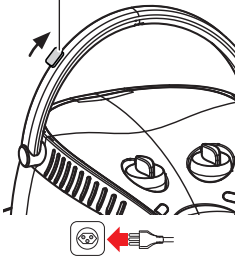
- Collocare il **contenitore in vetro** sulla base di appoggio
- Mettere la **griglia** bassa o alta, in base alle necessità, sul fondo del contenitore in vetro (vedi indicazioni a pagina 46)
- Collocare subito il **supporto**, previsto per porre per la parte superiore con l'elemento riscaldante, vicino all'apparecchio
- Preparare gli **ingredienti** secondo la ricetta e mettere gli alimenti direttamente sulla griglia. Possono essere utilizzati anche appositi recipienti adatti all'uso in forno/griglia o teglie da forno (max. Ø 28 cm). Mettere il recipiente/teglia direttamente sulla griglia

**Importante!**

- Assicurarsi che ci sia uno spazio sufficiente tra gli alimenti da cuocere e l'unità ventilazione (pericolo d'incendio)
- I recipienti adatti all'uso in forno o le teglie non devono toccare la parete del contenitore in vetro, per permettere all'aria calda di circolare senza problemi all'interno

Italiano

Spingere il pulsante nel senso della freccia e mantenerlo in posizione

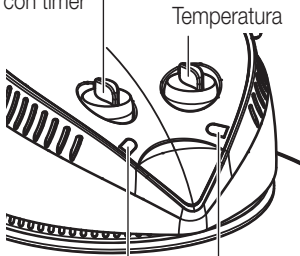


- La **maniglia** è dotata di un **interruttore di sicurezza** integrato che impedire l'avvio accidentale dell'apparecchio:
  - **Sollevare la maniglia:** spingere il pulsante nel senso della freccia e mantenerlo in posizione. Sollevare la maniglia
  - **Abbassare la maniglia:** spingere il pulsante nel senso della freccia e mantenerlo in posizione. Abbassare la maniglia finché non scatta in posizione.

**Nota:** l'apparecchio non si accende se la maniglia non è posizionata correttamente (= interruttore di sicurezza)

- Collocare la **parte superiore dell'apparecchio**
- L'apparecchio è pronto all'uso **inserendo la spina nella presa di corrente** (230 V / 50 Hz)

Interruttore acceso/spento con timer



Spie luminose POWER e HEAT

- Impostare con il «**TIMER**» il tempo di cottura desiderato (la spia luminosa verde «**POWER**» si accende)
- Ruotare il selettore della temperatura «**TEMPERATURE** » per impostare la temperatura desiderata (da. 125 °C a 250 °C circa) (la spia rossa d'indicazione di pronto per l'uso «**HEAT**» e la lampada alogena si illuminano indicando così il processo di riscaldamento)
- Quando la spia rossa «**HEAT**» si spegne, la temperatura impostata è raggiunta
- Se la temperatura di funzionamento scende al di sotto della temperatura impostata, l'apparecchio riprende il processo di riscaldamento (la spia rossa «**HEAT**» si riaccende)





- **Mescolare/girare gli alimenti durante il funzionamento del fornello:**
  - **Sollevare completamente la maniglia** (attenzione; scarico del vapore e superfici molto calde!). Il funzionamento si blocca (= blocco di sicurezza)
  - Estrarre la spina dalla presa di corrente
  - **Togliere con cura la parte superiore con l'elemento riscaldante** e collocarla sul supporto previsto a tale scopo (attenzione; scarico del vapore e superfici molto calde!)
  - Girare con cura gli alimenti usando la pinza per griglia o mescolare con un mestolo
  - Inserire nuovamente la spina nella presa
  - Ricollocare la parte superiore con l'elemento riscaldante e chiudere completamente la maniglia finché non scatta in posizione (l'apparecchio continua il funzionamento con la stessa impostazione della durata). Ricontrollare le impostazioni e se necessario sistemare il timer
- **Una volta trascorso il tempo impostato, si avverte un segnale acustico**, le due spie luminose e la lampada alogena si spengono e l'apparecchio si arresta contemporaneamente



### Attenzione!

- **Durante il funzionamento le superfici diventano molto calde: non toccare!**
- **Non coprire l'apparecchio** (pericolo di incendio). Lasciare libere le aperture di aerazione
- **Non immergere la parte superiore con l'elemento riscaldante e il cavo in acqua o in altri liquidi** (pericolo d'incendio)!

## 5. Dopo la cottura



- Una volta trascorso il tempo impostato, si avverte un segnale acustico, le due spie luminose e la lampada alogena si spengono e l'apparecchio si arresta contemporaneamente
- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Aprire la parte superiore con l'elemento riscaldante sollevando la maniglia (fino alla battuta d'arresto)
- Sollevare con cura la parte superiore con l'elemento riscaldante afferRANDOLO dalla maniglia (attenzione; scarico del vapore e superfici molto calde!)
- Collocare la parte superiore con l'elemento riscaldante nel supporto previsto a tale scopo
- Rimuovere la griglia (caldissima!) dal contenitore con la pinza o con guanti di protezione **oppure**
- Rimuovere il recipiente adatto all'uso in forno o la teglia con un guanto di protezione e appoggiare su una superficie resistente al calore

Segue ...





## 46 Messa in funzione

- Lasciare raffreddare il contenitore in vetro, la parte superiore con l'elemento riscaldante e la griglia
- Per ragioni igieniche è consigliato pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo (protegge anche da fumo e emissione di odori). Vedi capitolo seguente «Pulizia»



### Attenzione!

- **Attenzione quando si usa la griglia molto calda. Utilizzare sempre la pinza in dotazione o un guanto di protezione!**
- **Rimuovere i recipienti di cottura molto caldi con una presina o un guanto di protezione**

### Suggerimenti:

- In linea di massima si possono utilizzare i tempi di cottura delle ricette. Tuttavia è possibile che i tempi di cottura varino (ciò è dovuto ad es. a tolleranze, alla distribuzione del calore non uniforme di alcuni apparecchi, ecc.). Controllare pertanto regolarmente la cottura gli alimenti
  - La **carne congelata** deve essere scongelata completamente
  - **Piccole porzioni di alimenti** richiedono un tempo di cottura inferiore rispetto a grandi porzioni
  - **Porzioni grandi o spesse** richiedono un tempo di cottura superiore
  - Per grigliare utilizzare la **griglia alta**.
- Nota:** assicurarsi che ci sia uno spazio sufficiente tra gli alimenti da cuocere e l'unità ventilazione (pericolo d'incendio)
- Per arrostitire utilizzare la **griglia bassa**
  - **Collocare la griglia bassa di traverso** per evitare che gli alimenti piccoli caschino sul fondo
  - Cuocere gli **sfornati** in recipienti adatti all'uso in forno. Questi non devono toccare la parete del contenitore in vetro (l'aria calda all'interno deve circolare senza problemi). Nel recipiente arrostitire la carne insieme alla verdura a 250 °C. Aggiungere solo in seguito il liquido e coprire con un foglio di carta da forno, per evitare che il cibo risulti troppo asciutto. Ridurre la temperatura come in un «normale» forno (da preparare sulla griglia bassa)
  - Tagliare le verdure in pezzi di uguali dimensioni per raggiungere una cottura regolare. La verdura congelata deve essere prima scongelata
  - Osservate le indicazioni sulla confezione dei prodotti preparati/congelati
  - Arrostitire **alimenti più grandi** come ad esempio arrostiti, polli interi, cosciotto di agnello sulla griglia bassa ad una temperatura elevata, poi abbassare la temperatura
  - **Suggerimenti per la pulizia:** collocare nel contenitore in vetro un recipiente pieno di acqua per permettere che il grasso proveniente dall'alimento venga raccolto nel contenitore







Potete preparare le vostre ricette preferite anche con il fornello alogeno.

**Questi esempi di cottura sono indicativi (il tempo di cottura dipende dalla temperatura, freschezza, dimensione e spessore degli alimenti):**

Alimenti	Tempo di cottura	Temperatura
Verdure arrosto, ad es. mescolare le verdure a radice (come carote, sedano rapa, patate ecc.) con olio d'oliva e sistemarle sulla teglia da forno. Far cuocere sulla griglia bassa	30 min.	240 °C
Preparare le carote in una pirofila da gratin, coprire fino a metà d'acqua oppure cuocere direttamente sulla griglia. Far cuocere sulla griglia bassa	25 - 27 min.	250 °C
Cipolle e funghi arrosto. Arrostire in una pirofila da gratin oppure direttamente sulla griglia bassa. Condire con un po' di olio di oliva, sale e pepe	20 - 22 min.	250 °C
Preparare le patate in un recipiente, coprirle fino a metà d'acqua. Far cuocere sulla griglia bassa	44 - 46 min.	250 °C
Arrostire un pollo piccolo/medio sulla griglia bassa. Girare ogni 10-15 min. Aggiungere la verdura secondo la ricetta, quindi abbassare la temperatura.	45 min.	220 °C
Per il pollo medio, proseguire la cottura per altri 10 min.	45 min.	180 °C
Arrosto di angello, fare arrostire ca. 1½ kg sulla griglia bassa per 10 min. Girare l'arrosto e continuare la cottura per altri 10 minuti. Aggiungere la verdura secondo la ricetta. Ridurre la temperatura e cuocere per 60 min.	10 min.	240 °C
Girare l'arrosto ogni 15 min. Se l'arrosto vi piace ben cotto, fatelo cuocere altri 30 min.	10 min.	240 °C
	60 min.	180 °C
Sistemare la pizza in una teglia da forno leggermente unta e far cuocere sulla griglia bassa. (Suggerimento: preriscaldare il fornello per 2 min. a 250° C)	30 min.	180 °C



cucina di **stagione**

## Verdure al forno con salsa all'aglio

Per 2 persone

Questa ricetta è stata composta dalla rivista gastronomica CUCINA DI STAGIONE.

### Ingredienti:

- 500 g di verdure miste, ad es. carote, pastinache, sedano rapa, patate dolci, zucca, finocchi
- 200 g di patate piccole, ad es. Amandine
- 1 ½ cucchiaini d'olio d'oliva
- ¼ cucchiaino di sale
- 1/8 mazzetto di erbe miste, ad es. rosmarino, timo
- 50 g di maionese
- 75 g di quark semigrasso
- 1 ½ spicchi d'aglio
- sale, pepe

### Preparazione delle verdure:

- Tagliare le verdure a pezzi. Metterle insieme con le patate in una scodella e mescolare il tutto con l'olio e il sale
- Sistemare in una teglia foderata con carta da forno e cospargere con le erbe
- Mettere la teglia sulla griglia bassa e fare cuocere: **220 °C / 30 minuti.**

### Preparazione della salsa:

- Mescolare la maionese con il quark e unire l'aglio schiacciato
- Condire con sale e pepe
- **Suggerimento:** accompagnare con insalata, o servire come contorno a un filetto di pesce o con carne

## Costolette di agnello

Per 2 persone

### Ingredienti:

- 5 costolette di agnello
- 40 g di parmigiano grattugiato fresco
- 2 cucchiaini di miele liquido
- 1 cucchiaino colmo di «English Mustard» (= senape)
- 50 g di pane grattugiato
- 1 cucchiaino di miscela di erbe aromatiche essiccate
- sale, pepe





## Preparazione:

- Sistemare le costolette su una teglia da forno rotonda e grigliare per 3 minuti per parte sulla griglia alta **(250 °C)**
- Asciugare le costolette con carta da cucina e metterle da parte
- In una ciotola mescolare il miele e la senape e in seguito girare le costolette
- In una ciotola separata mescolare il pane grattugiato, le erbe aromatiche, sale, pepe e parmigiano. Girare le costolette e premere bene sui due lati in modo che la mistura ci aderisca bene
- Adagiare le costolette su una teglia da forno rotonda e collocarla sulla griglia alta
- Grigliare le costolette per 5 minuti per parte **(250 °C)** o finché non risultano cotte
- Servire accompagnate con purè di patate, carote e salsa d'arrosto

## Pollo al limone e alle erbe

Per 3 persone

### Ingredienti:

- 6 cosce di pollo (senza pelle, disossate)
- 1 limone (succo)
- 1 cucchiaino di miscela di erbe aromatiche
- 1 cucchiaino di pasta all'aglio
- ½ cucchiaino di olio d'oliva
- sale, pepe

### Preparazione:

- Mescolare il succo del limone, le erbe, la pasta all'aglio, sale, pepe con l'olio d'oliva
- Sciacquare le cosce di pollo sotto l'acqua fredda, asciugarle tamponandole con carta da cucina e passarle nella marinata
- Adagiare le cosce di pollo su una teglia da forno rotonda e collocarla sulla griglia alta
- Grigliare le cosce di pollo a **250 °C per 15 minuti** o finché non risultano cotte. Girare ogni 5 minuti
- **Suggerimenti:** lasciare marinare le cosce di pollo in frigorifero, coperte, per 1 ora. Prima di grigliarle portarle a temperatura ambiente
- Servire accompagnate da un purè di patate dolci





## Kebab di agnello

Per 3 persone

### Ingredienti:

- 326 g di agnello (a cubetti)
- 1 cucchiaino di miscela di erbe aromatiche
- 1 cucchiaino di pasta all'aglio
- ½ dado di brodo di pollo
- ½ limone (succo)
- 1 cipolla (tagliata in quarti e divisa)
- 1 peperone giallo (tagliato a pezzetti)
- 1 cucchiaino di olio d'oliva
- 6 spiedini di legno (messi a bagno in acqua calda)

### Preparazione:

- In una scodella mescolare il dado di pollo con un cucchiaino di acqua bollente. Con la pasta all'aglio, le erbe aromatiche, olio d'oliva e succo di limone preparare una marinata
- Infilzare la carne e la verdura a piacere sullo spiedino
- Spennellare con la marinata
- Adagiare gli spiedini su una teglia da forno rotonda e collocarla sulla griglia alta
- Grigliare gli spiedini a **250 °C per 5 minuti**, girarli e grigliare per altri 5 minuti
- Girare gli spiedini, ridurre la temperatura e grigliare a **200 °C per 5 minuti**, o finché non risultano cotti
- **Suggerimenti:** lasciare marinare gli spiedini in frigorifero, coperti, per 1 ora. Prima di grigliarli portarli a temperatura ambiente
  
- Servire con pane di pita, yogurt (o Tzatziki) e insalata

## Petti di pollo ripieni

Per 2 persone

### Ingredienti:

- 2 petti di pollo
- 4 fette di pancetta da arrostire
- 6 mozzarelline
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
- 4 rametti di salvia
- sale e pepe

### Preparazione:

- Incidere i petti di pollo fino al centro
- Farcire con ½ cucchiaino di concentrato di pomodoro e 3 mozzarelline e chiudere





- Adagiare 2 foglie di salvia su ogni petto di pollo e arrotolarli con 2 fette di pancetta da arrostire
- Condire a piacere
- Accomodare i petti di pollo su una teglia da forno rotonda e collocarla sulla griglia bassa
- Arrostire i petti di pollo a **250 °C per 20 minuti**. Girarli dopo 10 minuti e bagnarli con il loro liquido (attenzione scotta!)
- Ridurre la temperatura e arrostirli a **200 °C per 5 minuti** o finché non risultano cotti
  
- Servire con patate arrosto e broccoli

## Patate al tonno

Per 4 persone

### Ingredienti:

- 1 scatola di tonno (sgocciolato)
- 4 patate medie (adatte per essere fatte al forno)
- 50 g di parmigiano grattugiato fresco
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
- 2 cucchiaini di maionese
- sale e pepe

### Preparazione:

- Lavare le patate ed asciugarle tamponando
- Adagiare le patate sulla griglia bassa e arrostirle a **250 °C per 45 - 60 min**. Girare ogni 15 minuti
- Quando risultano cotte, tagliarle a metà nel senso della lunghezza e con un cucchiaino scavare la polpa. Mescolare la polpa delle patate con il tonno, la maionese, le cipolle e il ketchup
- Farcire il guscio delle patate con il composto e cospargerle di parmigiano
- Grigliare le patate sulla griglia alta a **250 °C per 5 minuti** o finché le patate non risultano ben dorate
- **Suggerimento:** al posto del tonno usare salmone
  
- Servire come antipasto con un'insalata mista





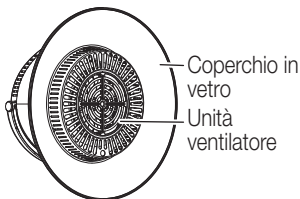
- Dopo l'uso e prima di ogni pulizia spegnere l'apparecchio (= «OFF») e impostare il selettore della temperatura su «●»
- Estrarre la spina dalla presa di corrente
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio
- Pulire l'apparecchio dopo ogni uso per evitare che vi rimangano dei residui di cibo

## Contenitore in vetro



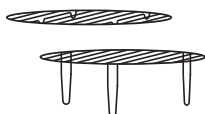
- Se necessario, prima della pulizia riempire il contenitore con acqua, in modo che i residui alimentari possano sciogliersi («mettere a mollo»).
- Nota: non lasciare mai entrare in contatto il contenitore caldo con l'acqua fredda, la pentola potrebbe spaccarsi!**
- Pulire in seguito il contenitore con acqua calda e un po' di detersivo. Asciugare bene. Il contenitore può essere lavata anche in lavastoviglie
  - Non utilizzare oggetti appuntiti, taglienti né prodotti chimici abrasivi, altrimenti le superfici si graffiano

Italiano



## Parte superiore con l'elemento riscaldante

- **Non immergere mai la parte superiore con l'elemento riscaldante e il cavo in acqua né pulirli mai sotto l'acqua corrente (rischio di corto circuito e di scossa elettrica!)**
- Pulire il coperchio in vetro con carta da cucina leggermente inumidita con un detergente per vetri. **NON** spruzzare/versare il detergente per vetri direttamente sul coperchio in vetro o sull'unità ventilatore!
- Non utilizzare oggetti appuntiti, taglienti né prodotti chimici abrasivi
- Non lavare mai l'unità ventilatore e la spina con panni umidi

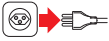


## Accessori

- Pulire le griglie, la pinza e il supporto per la parte superiore/elemento riscaldante con acqua calda e un po' di detersivo. Asciugare bene. **Non mettere in lavastoviglie!**

### Attenzione:

- Non utilizzare oggetti per la pulizia né prodotti detergenti abrasivi



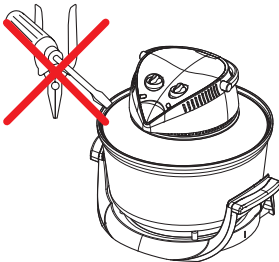
### Custodia

- Dopo l'uso spegnere l'apparecchio (= «OFF») e impostare il selettore della temperatura su «•»
- Estrarre la spina dalla presa di corrente
- Conservare l'apparecchio in un luogo asciutto e privo di polvere, fuori dalla portata dei bambini. In caso di mancato uso per un lungo periodo proteggere l'apparecchio da polvere, sporcizia e umidità. E' consigliabile conservarlo nell'imballaggio originale

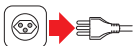
### Manutenzione

- L'apparecchio non necessita di alcuna manutenzione. Non deve essere lubrificato né oliato. Controllare regolarmente che il cavo e la spina non siano danneggiati

## Guasti



- Le riparazioni dell'apparecchio possono essere eseguite solo presso MIGROS-Service. Le riparazioni effettuate da personale non specializzato, 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





## 54 Smaltimento



- Consegnare gli apparecchi inutilizzati presso un punto vendita per poterli smaltire gratuitamente come si conviene
- Smaltire immediatamente gli apparecchi con guasti pericolosi, assicurandosi che non possano più essere utilizzati
- Non smaltire gli apparecchi con i rifiuti domestici (tutela dell'ambiente!)

## Dati tecnici

Tensione nominale	230 Volt / 50 Hz	
Potenza nominale	1200 Watt	
Dimensioni dell'apparecchio di base	ca. 39.5 x 34 x 33.3 cm (L x A x P)	
Lunghezza del cavo	ca. 1.2 m	
Peso dell'apparecchio di base	ca. 5.3 kg	
Materiali	- Parte superiore/elemento riscaldante del corpo	plastica
	- Coperchio	vetro
	- Contenitore	vetro
	- Base di appoggio per contenitore in vetro	plastica
	- Accessori	metallo
Schermato contro i radiodisturbi	secondo le norme UE	
Approvato da	CE / S+	
M-garanzia	2 anni	
Accessori (compresi nel prezzo)	Base di appoggio per contenitore in vetro, 2 griglie di diverse misure, pinza e supporto	

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

# 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 Garantiespruch 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.

© 2011 weinzier.ch

## MIGROS Service

Reparatur- oder pflegebedürftige Geräte werden in jeder Verkaufsstelle entgegen-  
genommen.

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

Gli articoli che necessitano un servizio  
manutenzione o una riparazione posso-  
no essere depositati in ogni punto ven-  
dita.



M-INFOLINE  
0848 84 0848  
[www.migros.ch](http://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;  
Samstag 08.30 – 17.30

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

[www.migros.ch/kontakt](http://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](http://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](http://www.migros.ch/contatto)

