

Betriebs- und Aufbauanleitung
Instruction de service et de montage
Istruzioni d'uso e manuale di installazione

SYLT
ELEKTRO



Art-Nr./ Nr. d'art./Cod. art.:
25.100.001

sunset **BBQ**[®]

de

Inhaltsverzeichnis

Betriebsanleitung	4
Wichtig	4
Sicherheitshinweise	4
Erstgebrauch oder Saisonstart	5
Inbetriebnahme	6
So bedienen Sie Ihren Elektrogrill richtig	6
Nach dem Grillieren	7
Reinigung und Unterhalt	8
Reinigung	8
Unterhalt	8
Garantiebedingungen	8
Vertrieb	9
Seriennummer	9
Technische Informationen	9
Fehlerbehebung	10
Aufbauanleitung	26

fr

Table des matières

Mode d'emploi	11
Important	11
Consignes de sécurité	11
Première utilisation ou début de saison	12
Mise en service	13
Comment utiliser correctement votre grill électrique	13
Après la grillade	14
Nettoyage et entretien	15
Nettoyage	15
Entretien	15
Conditions de garantie	15
Distribution	16
Accessoires en option	16
Distribution	16
Numéro de série	16
Informations techniques	16
Résolution des erreurs	17
Instructions de montage	26

Indice

Istruzione per l'uso	18
Importante	18
Indicazioni di sicurezza	18
Primo uso o inizio di stagione	20
Messa in funzione	20
Come far funzionare correttamente la vostra griglia elettrica	20
Dopo la grigliata	22
Pulizia e manutenzione	22
Pulizia	22
Manutenzione	22
Condizioni di garanzia	23
Distribuzione	23
Accessori opzionali	23
Distribuzione	23
Numero di serie	23
Dati tecnici	24
Correzione degli errori	24
Istruzioni di montaggio	26



ACHTUNG, WARN-/GEFAHRENHINWEIS, WICHTIG:

Alle Informationen mit diesem Symbol müssen zwingend eingehalten/beachtet werden.

ATTENTION, INDICATION DE DANGER/AVERTISSEMENT, IMPORTANT:

Toutes les informations comportant ce symbole doivent être obligatoirement respectées/prises en compte.

ATTENZIONE, AVVISO DI PERICOLO IMPORTANTE:

Tutte le disposizioni contrassegnate da questo simbolo devono essere seguite/osservate tassativamente.



TIPP:

Alle Informationen mit diesem Symbol helfen und unterstützen Sie bei der Anwendung des Grills.

CONSEIL:

Les informations comportant ce symbole vous aideront à utiliser ce gril.

SUGGERIMENTO:

Tutte le informazioni di aiuto e supporto all'uso della griglia sono contrassegnate da questo simbolo.

Betriebsanleitung

Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, bevor Sie die Betriebsanleitung sorgfältig gelesen und alle Hinweise verstanden haben. Ein Nichtbeachten in dieser Betriebsanleitung aufgeführten Gefahrenhinweise, Warnungen und Vorsichtsmassnahmen kann zu Personen- oder Sachschäden führen. Die Betriebsanleitung enthält wichtige Informationen bezüglich Sicherheit, Betrieb und Unterhalt des Gerätes. Bewahren Sie die Betriebsanleitung griffbereit und sorgfältig an einem sicheren Ort auf.

Wichtig

- Nehmen Sie keine Änderungen am Gerät vor. Jegliche Änderungen können sich als gefährlich herausstellen. Besteht der Verdacht auf eine Fehlfunktion, wenden Sie sich an Ihre MIGROS-Verkaufsstelle.
- Die Montageanweisungen in der Aufbauanleitung sind genau zu beachten. Eine unsachgemässe Montage kann gefährliche Folgen haben.
- Bedienen Sie den Grill erst, wenn Sie die Bedienungsanleitung genauestens gelesen haben. Kinder dürfen den Grill nicht bedienen.
- Das Gerät darf nur an ordnungsgemäss installierte Steckdosen angeschlossen werden. Das Kabel darf nicht mit heissen Teilen in Berührung kommen.
- Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäss verwendet wird.
- Die Sicherheitshinweise beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Gerätes gültigen Vorschriften.



Dieses Gerät wird mit elektrischem Strom betrieben. Berühren Sie keine Spannungsführenden Teile – **Lebensgefahr!**



Teile des Grills können sehr heiss werden. Tragen Sie beim Umgang mit heissen Teilen immer Grillhandschuhe

Sicherheitshinweise

- Beachten und befolgen Sie die Sicherheitsvorschriften, die auf dem Gerät vermerkt sind.
- Netzanschluss: Die Spannung muss den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes entsprechen.
- Benützen Sie den Grill nur auf einem ebenen und sicheren Boden.
- Platzieren Sie keine entflammaren Flüssigkeiten, Gase oder andere leicht brennbare Gegenstände oder Materialien in der Nähe des Grills. Wir empfehlen einen Sicherheitsabstand von mindestens einem Meter Entfernung von brennbaren Gegenständen. Dieser Sicherheitsabstand muss eingehalten werden (auch bei Hauswänden, Sonnenstoren, etc.).
- Nie in der Nähe von Wasser (Wasserhahn, Waschbecken, Dusche, Badewanne, Schwimmbad, etc.) benutzen.
- Nicht unter Oberschränken und Dunsthauben benutzen.
- Stellen Sie das Gerät niemals auf einen brennbaren Untergrund.
- Verwenden Sie eine hitzebeständige Unterlage, wenn es auf einem hitzeempfindlichen Untergrund betrieben wird.
- Das Gerät nicht in der Nähe von offenen Feuerstellen, Elektroöfen, Heizöfen oder anderen Hitzequellen aufstellen.

- Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung, wenn Sie das Gerät in geschlossenen Räumen verwenden.
- Gerät so aufstellen, dass der Stecker zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell vom Netz getrennt werden kann.
- Kabel nicht über Teppichstoff oder andere Wärmeisolierungen verlegen und nicht abdecken. Kabel von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser eintauchen.



ACHTUNG: Den Grill immer zuerst einstecken und erst dann in Betrieb nehmen.

- Während des Gerätebetriebes müssen Hände, Stecker und Regelthermostat trocken sein.
- Lassen Sie den Grill während des Betriebs nie unbeaufsichtigt
- Verschieben Sie den Grill nicht, während er in Betrieb ist.
- Beugen Sie sich während des Betriebes des Grills oder dessen Auskühlen nicht über die Grillwanne und berühren Sie heiße Teile nur mit Grillhandschuhen.



ACHTUNG: Teile des Grills können sehr heiss werden. Halten Sie den Grill deshalb ausserhalb der Reichweite von Kleinkindern und Tieren. Tragen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie heiße Teile anfassen.

- Der Elektro-Grill ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- Der Elektro-Grill ist nur zum Grillieren von geeigneten Lebensmitteln bestimmt.



ACHTUNG: Den Elektro-Grill nicht verwenden für:

- das Zubereiten oder Aufwärmen von Speisen in Kochtöpfen und Pfannen
- das Aufwärmen oder Aufkochen zucker-, süßstoff-, säure-, laugen- oder alkoholhaltiger Flüssigkeiten
- das Aufwärmen und Erhitzen entzündlicher, gesundheitsschädlicher, sich leicht verflüchtigender oder ähnlicher Flüssigkeiten bzw. Stoffe.

- Verwenden Sie niemals Alufolie oder andere Aluminiumprodukte auf der Grillplatte.
- Um die Antihafbeschichtung der Grillplatte zu schützen, sind zum Grillieren Utensilien aus Kunststoff oder Holz zu verwenden. Niemals Grillgut auf der Grillplatte schneiden.
- Reinigen und leeren Sie die Fettauffangschublade regelmässig, um Stichflammen durch verbranntes Fett zu vermeiden.
- Wenn der Grill nicht benutzt wird, sollte er – nachdem er ganz abgekühlt ist – vor Umwelteinflüssen (Wind, Regen etc.) geschützt werden.



ACHTUNG: Der Elektrogrill darf nicht im Regen verwendet werden. Die Grillplatte darf nicht unter fliessendem Wasser gereinigt werden.

Erstgebrauch oder Saisonstart

Überprüfen Sie **vor dem Erstgebrauch** sämtliche Teile des Geräts auf Beschädigungen und Funktionstüchtigkeit. Nehmen Sie niemals ein defektes Gerät in Betrieb.

1. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äussere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.
2. Reinigen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, gründlich.
3. Prüfen Sie alle Teile (vergleiche Kapitel «Aufbauanleitung»).
4. Nehmen Sie den Grill gemäss Kapitel «Inbetriebnahme» in Betrieb.
5. Lassen Sie den Grill vor dem Erstgebrauch ca. 20 Minuten auf höchster Stufe brennen, um Herstellrückstände zu verbrennen und die Grillplatte optimal auf den Gebrauch vorzubereiten.

Inbetriebnahme

Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch sämtliche Teile des Geräts auf Beschädigungen und Funktionstüchtigkeit. Nehmen Sie niemals ein defektes Gerät in Betrieb.



TIPP: Kontrollieren Sie vor jedem Einschalten, ob alle Teile in der richtigen Position liegen.

1. Hitzeregulierknopf in Position «MIN» drehen und Bedienelement seitlich an der Grillplatte einstecken.
2. Schliessen Sie den Grill an die Haushaltssteckdose an. Falls der Stecker nicht passt, kontaktieren Sie Ihre MIGROS-Verkaufsstelle.
3. Position der Fettauffangschale überprüfen, sodass diese gesichert ist und die Unterseite des Grills abdeckt.



TIPP: Lassen Sie den Grill auf höchster Stufe solange aufheizen, bis die rote Anzeigeleuchte im Bedienelement erlischt. Dann hat die Grillplatte eine optimale Grilltemperatur erreicht.

4. Nach dem Aufheizen stellen Sie den Hitzeregulierungsknopf auf die gewünschte Stufe (stufenlos verstellbar wie bei einer Herdplatte).
5. Ist es nicht möglich den Grill in Betrieb zu nehmen, Ursachen überprüfen, wie im Kapitel «Fehlerbehebung» beschrieben.



ACHTUNG: Tragen Sie beim Hantieren mit heissen Teilen immer Grillhandschuhe – Verbrennungsgefahr.

6. Um den Grill abzuschalten, Hitzeregulierknopf in Position «MIN» stellen und vom Stromnetz trennen. Warten Sie noch einige Minuten vor der Reinigung, damit der Grill vollständig auskühlen kann.

So bedienen Sie Ihren Elektrogrill richtig

Dieser Teil der Bedienungsanleitung zeigt Ihnen auf, wie Sie Ihren Elektro-Grill bei der Zubereitung von Speisen optimal einsetzen können.

Ihr Grill enthält eine antihafbeschichtete Grillfläche aus Aluminium, welche in zwei Teile unterteilt ist. Aluminium sorgt für optimale Wärmeleiteigenschaften.

Gerillter Grillrost:

Ideal für das Anbraten von Wurst- und Fleischwaren sowie Gemüse. Die Rillen sorgen für die typischen Grillstreifen am Grillgut entstehen kann (siehe Abbildung rechts).

**Flache Grillplatte:**

Sie eignet sich ideal zum Anbraten sowie für die Zubereitung von Meeresfrüchten oder Fisch. Durch die Antihafbeschichtung kann das Grillgut mühelos von der Platte gelöst und gewendet werden.



TIPP: Grillgut nicht zu dicht nebeneinander auf der Grillplatte platzieren. Etwas Abstand lassen, um ein gleichmäßigeres Grillergebnis zu erzielen.

Die nachfolgende Tabelle hilft Ihnen dabei, die perfekte Gartemperatur für Ihr Grillgut zu finden.

Speise	Temperatur	Zeit
Beefsteaks ½ cm dick	200°C	10 – 15 Minuten
Hühnerbrustfilets	195°C	20 – 30 Minuten
Schweinekoteletts	165°C	15 – 20 Minuten
Hamburger	190°C	10 – 15 Minuten
Hot Dogs	165°C	10 – 15 Minuten
Würstchen	175°C	5 – 10 Minuten
Fischfilets	165°C	10 – 15 Minuten
Speck	165°C	10 – 12 Minuten
Gemüse	165°C	10 – 15 Minuten
Pfannkuchen	165°C	5 – 10 Minuten



TIPP: Um das Grillgut gleichmäßiger zu grillieren, empfehlen wir, während des Grillens den Deckel zu schliessen.



ACHTUNG: Vorsicht beim Grillen von Fleisch mit hohem Fettanteil (Fettspritzer).

Übrigens: Kennen Sie die richtige Kerntemperatur für Ihr Fleisch?

Fleischart	Durchgebraten	Rosa	Brutig	Stark blutig
Rind	65°C – 70°C	52°C – 58°C	50°C	45°C
Kalb	75°C – 80°C	72°C		
Lamm	65°C – 70°C	52°C – 58°C		
Schwein	72°C – 75°C	62°C – 65°C		
Geflügel	82°C – 85°C			
Pferd	65°C – 70°C	52°C – 58°C		

Nach dem Grillieren

1. Stellen Sie sicher, dass der Hitzeregulierknopf auf Position «MIN» steht, bevor Sie das Gerät vom Stromnetz trennen. Ziehen Sie niemals am Kabel den Stecker aus der Steckdose.
2. Lassen Sie den Grill auskühlen und reinigen Sie ihn gemäss dieser Bedienungsanleitung.

3. Lagern Sie das Gerät bei Nichtgebrauch an einem Ort wo es vor Regen und Staub geschützt ist.

Reinigung und Unterhalt

Reinigung

Schalten Sie das Gerät aus, ziehen Sie den Netzstecker und entfernen Sie das Bedienelement vom Gerät. Vor der Reinigung das Gerät komplett abkühlen lassen. Entfernen Sie sämtliche Lebensmittelrückstände und leeren Sie die Fettauffangschale des Grills. Benutzen Sie keine scharfen Gegenstände oder aggressiven Reinigungsmittel zur Reinigung der Grillfläche und der Fettauffangschale. Verwenden Sie niemals entzündbare Reinigungsmittel (Spiritus etc.), da bei der Wiederinbetriebnahme erhöhte Brand- oder Explosionsgefahr besteht.

- Reinigen Sie die Geräteoberflächen (Grillständer, Halter für Grillplatte, Deckel) mit einem weichen feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel.
- Grillplatte und Fettauffangschale mit einem weichen Schwamm oder Küchentuch und mit einem milden Reinigungsmittel reinigen.

Nach der Reinigung verwenden Sie ein weiches, trockenes Tuch zum Trocknen und Polieren des ganzen Geräts – feuchte Lagerung kann zu Schäden führen.



ACHTUNG: Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Gerät, Kabel und Stecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen oder unter fließendem Wasser reinigen.



ACHTUNG: Niemals Teile des Gerätes in die Geschirrspülmaschine geben.

Unterhalt

Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch sämtliche Teile des Geräts auf Beschädigungen und Funktionstüchtigkeit. Nehmen Sie niemals ein defektes Gerät in Betrieb.

Wenn Sie den Grill längere Zeit nicht gebrauchen, reinigen Sie alle Teile gründlich, um Korrosion oder Standschäden zu vermeiden.



ACHTUNG: Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Das Eindringen von Wasser in das Geräteinnere kann zu Personen oder Sachschäden führen.

Überprüfen Sie die Netzanschlussleitung regelmässig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät niemals, wenn das Kabel beschädigt ist. Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden.

Garantiebedingungen

Für Mängel in Bezug auf Einzelteile sowie Fabrikations- und Verarbeitungsqualität übernehmen wir die Garantie für den Zeitraum von 24 Monaten ab Kaufdatum (Datum des Kaufbeleges).

Für Schäden bei der Lackierung gilt die Garantie nur bei unbenutzten Neugeräten. Sie kann nur innerhalb der Meldefrist von 30 Tagen ab Kaufdatum zu 100% gewährleistet werden.

Bewahren Sie die Rechnung oder Quittung gut auf. Garantieansprüche können nur zusammen mit der Kaufquittung bei der Verkaufsstelle geltend gemacht werden.

Folgende Punkte gelten nicht als Garantiefälle:

Schäden und Defekte:

- Durch eine unsachgemässe Installation, falsche Benutzung oder Wartungsschäden
- Durch Abänderungen, zweckfremden Einsatz oder mutwillige Beschädigung
- Durch unterlassene, ungenügende oder unsachgemässe Wartungs- und Reparaturarbeit
- Durch Abnutzung bei gewerblicher Anwendung (Hotellerie, Gastronomie, Veranstaltungen etc.)
- Durch Benutzung mit zu hohen Temperaturen
- Durch höhere Gewalt
- Welche beim Transport entstanden sind

Schäden und Defekte:

- Normaler Verschleiss
- Veränderung der Farbe sowie Bildung von Korrosion und Flugrost durch Witterungseinflüsse oder unsachgemässen Einsatz von Chemikalien
- Unebenheiten, minimale Fehlstellen und Farbunterschiede bei der Lackierung

Vertrieb

Migros-Genossenschafts-Bund, CH-8031 Zürich
Migros France S.A., F-74100 Etrembières

Seriennummer

Die Seriennummer befindet an der Unterseite der Grillplatte.

Technische Informationen

Bezeichnung	Elektrischer Stand- und Tischgrill «Sylt»
Artikel-Nr.	25.100.001
Ausführung Grillfläche	antihftbeschichtet
Temperaturregelung	Regelthermostat
Anschlusswert	230 V ~ 50 Hz 2,0 kW
Abmessungen	B 595 x T 540 x H 1080 mm
Abmessungen der Grillfläche	B 480 x T 300 mm
Gewicht	7,3 kg

Technische Änderungen vorbehalten.

Fehlerbehebung

Störung

Lösungsansatz

Der Grill kann nicht in Betrieb genommen werden.

- Ist der Thermostat auf höchste Stufe gestellt?
- Stellen Sie sicher, dass das Bedienelement und die Grillplatte korrekt verbunden sind.
- Gibt es beim Verlauf des Kabels Beschädigungen? (Verkaufsstelle kontaktieren)
- Ist das Kabel ordnungsgemäss in die Steckdose eingesteckt?
- Ist die Stromversorgung zur Steckdose sichergestellt? (Sicherung überprüfen)

Das Netzkabel kann nicht eingesteckt werden.

Kontaktieren Sie Ihre Verkaufsstelle.

Der Grill funktioniert nicht richtig

Kontaktieren Sie Ihre Verkaufsstelle. Versuchen Sie auf keinen Fall selber Reparaturen am Gerät vorzunehmen.

Grill raucht und riecht komisch beim Gebrauch

Reinigen Sie den Grill gründlich wie in dieser Anleitung beschrieben. Falls sich die Störung nicht beheben lässt, kontaktieren Sie Ihre Verkaufsstelle.

Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch sämtliche Teile des Geräts auf Beschädigungen und Funktionsfähigkeit. Nehmen Sie niemals ein defektes oder fehlerhaftes Gerät mit Störungen in Betrieb.

Mode d'emploi

Ne mettez pas l'appareil en service avant d'avoir lu attentivement le mode d'emploi et compris toutes les consignes. Le non respect des indications de dangers, avertissements et mesures de précaution figurant dans ce mode d'emploi peut provoquer des dommages personnels ou matériels. Le mode d'emploi contient des informations importantes relatives à la sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Conservez le mode d'emploi à portée de main et soigneusement en lieu sûr.

Important

- N'effectuez aucune modification sur l'appareil. Toute modification pourrait s'avérer dangereuse. En cas de soupçon de dysfonctionnement, contactez votre point de vente MIGROS.
- Les consignes de montage dans les instructions de montage doivent être strictement respectées. Un montage inapproprié peut avoir des conséquences dangereuses.
- N'utilisez le gril qu'après avoir lu soigneusement le mode d'emploi. Les enfants ne doivent pas utiliser le gril.
- L'appareil ne peut être raccordé qu'à des prises installées correctement. Le câble ne doit pas entrer en contact avec des pièces chaudes.
- L'appareil est construit selon les règles techniques actuellement en vigueur. Cependant, il peut représenter un danger s'il est utilisé de manière incorrecte ou non conforme.
- Les consignes de sécurité se réfèrent aux prescriptions en vigueur au moment de la fabrication de l'appareil.



Cet appareil fonctionne à l'énergie électrique. Ne touchez aucune pièce conductrice – **danger mortel!**



Certaines pièces du gril peuvent devenir très chaudes. Portez toujours des gants à grillade lorsque vous manipulez des pièces chaudes.

Consignes de sécurité

- Notez et respectez les consignes de sécurité figurant sur l'appareil.
- Raccordement au secteur : la tension doit correspondre aux indications sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Utilisez le gril uniquement sur un sol égal et sûr.
- Ne placez pas de liquides inflammables, de gaz ou d'autres objets ou matériels facilement combustibles à proximité du gril. Nous recommandons une distance de sécurité d'au moins un mètre avec les objets combustibles. Cette distance de sécurité doit être respectée (même dans le cas de murs de maison, stores, etc.).
- Ne jamais utiliser à proximité d'eau (robinet, lavabo, douche, baignoire, piscine, etc.).
- Ne jamais utiliser sous des placards en hauteur et des hottes.
- Ne placez jamais l'appareil sur un support inflammable.
- Utilisez un revêtement résistant à la chaleur s'il est utilisé sur un support sensible à la chaleur.

- Ne pas placer l'appareil à proximité de flammes ouvertes, de fours électriques, de chauffages ou d'autres sources de chaleur.
- Assurez une aération suffisante si vous utilisez l'appareil dans des pièces fermées.
- Placer l'appareil de manière à ce que la fiche soit accessible, afin de pouvoir débrancher rapidement l'appareil au besoin.
- Ne pas placer le câble sur de la moquette ou d'autres isolements de chaleur et ne pas recouvrir. Tenir le câble à l'écart de zones de travail et ne pas plonger dans de l'eau.



ATTENTION: toujours raccorder d'abord le gril, puis le mettre en service.

- Les mains, la fiche et le thermostat de réglage doivent être secs pendant l'utilisation de l'appareil.
- Ne laissez pas le gril sans surveillance pendant l'utilisation.
- Ne poussez pas le gril pendant son utilisation.
- Pendant l'utilisation du gril ou son refroidissement, ne vous penchez pas au-dessus du corps du gril et ne touchez les pièces chaudes qu'avec des gants à grillades.



ATTENTION: certaines pièces du gril peuvent devenir très chaudes. Veuillez maintenir le gril hors de portée des petits enfants et des animaux. Portez des gants de protection quand vous touchez des pièces chaudes.

- Le gril électrique n'est pas conçu pour un usage à l'intérieur.
- Le gril électrique n'est conçu que pour griller des aliments adaptés.



ATTENTION: ne pas utiliser le gril électrique pour:

- préparer ou réchauffer des plats dans des casseroles et des poêles
 - réchauffer ou cuire des liquides contenant du sucre, des édulcorants, de l'acide, des bases ou de l'alcool
 - réchauffer et chauffer des liquides ou matières inflammables, nocives pour la santé, qui se volatilisent facilement, par exemple.
- N'utilisez jamais de feuille d'aluminium ou d'autres produits en aluminium sur la plaque du gril.
 - Des ustensiles en plastique ou en bois doivent être utilisés pour les grillades afin de protéger le revêtement anti-adhésif de la plaque du gril. Ne jamais couper la grillade sur la plaque du gril.
 - Nettoyez et videz régulièrement le tiroir de collecte de graisse afin d'éviter les flammes issues des graisses brûlées.
 - Quand le gril n'est pas utilisé, il doit être protégé des influences environnementales (vent, pluie, etc.) après avoir entièrement refroidi.



ATTENTION: le gril électrique ne doit pas être utilisé sous la pluie. La plaque du gril ne doit pas être lavée à l'eau courante.

Première utilisation ou début de saison

Vérifiez **avant la première utilisation** toutes les pièces de l'appareil afin de voir si elles sont endommagées et si elles fonctionnent. Ne mettez jamais un appareil défectueux en service.

1. Avant la mise en service, retirez entièrement le matériel d'emballage extérieur et intérieur de l'appareil.
2. Nettoyez soigneusement toutes les pièces qui seront en contact avec les aliments.
3. Contrôlez toutes les pièces (voir chapitre «Consignes de montage»).
4. Mettez le gril en service selon le chapitre «Mise en service».
5. Laissez le gril fonctionner au niveau maximum environ 20 minutes avant la **première utilisation** afin de brûler les résidus de fabrication et de préparer la plaque de gril à l'utilisation de manière optimale.

Mise en service

Vérifiez **avant chaque utilisation** toutes les pièces de l'appareil afin de voir si elles sont endommagées et si elles fonctionnent. Ne mettez jamais un appareil défectueux en service.



CONSEIL: avant chaque allumage, vérifiez si toutes les pièces sont dans la bonne position.

1. Tourner le bouton de réglage de la chaleur en position «MIN» et brancher l'élément de commande sur le côté de la plaque de gril.
2. Raccordez le gril à la prise domestique. Si la fiche ne rentre pas, contactez votre point de vente MIGROS.
3. Contrôler la position de la coupe à graisse de manière à ce qu'elle soit bien calée et recouvre le dessous du gril.



CONSEIL: laissez le gril chauffer au niveau maximum jusqu'à ce que le voyant rouge de l'élément de commande s'allume. À ce moment, la plaque de grille a atteint une température optimale.

4. Après le chauffage, placez le bouton de réglage de la chaleur sur le niveau souhaité (réglable en continu comme une cuisinière).
5. S'il est impossible de mettre le gril en service, contrôler les causes comme décrit au chapitre «Résolution des erreurs».



ATTENTION: portez toujours des gants à grillade lorsque vous manipulez des pièces chaudes – risque de brûlure.

6. Pour éteindre le gril, placer le bouton de réglage de la chaleur en position «MIN» et débrancher du secteur. Attendez encore quelques minutes avant le nettoyage afin que le gril puisse refroidir entièrement.

Comment utiliser correctement votre gril électrique

Cette partie du mode d'emploi vous montre comment utiliser de manière optimale votre gril électrique lors de la préparation d'aliments.

Votre grill contient une surface de grill à revêtement anti-adhésif en aluminium constituée de 2 parties. L'aluminium assure une conduction optimale de la chaleur.

Grille à rainures:

Idéale pour rôtir des saucisses et de la viande, ainsi que des légumes. Les rainures donnent les rayures de cuisson typiques sur la grillade (voir illustration à droite).



Plaque de grill plate:

elle est idéale pour rôtir et pour préparer des fruits de mer ou du poisson. Avec le revêtement anti-adhésif, la grillade peut être séparée sans effort de la plaque et retournée.



CONSEIL: ne pas trop serrer les aliments à griller sur la plaque du grill. Laisser un certain écart pour un résultat de grillade plus régulier.

Le tableau ci-dessous vous aide à trouver la température de cuisson parfaite pour votre grillade.

Aliment	Température	Temps
Steaks de boeuf ½ cm d'épaisseur	200°C	10 – 15 minutes
Blancs de poulet	195°C	20 – 30 minutes
Côtelettes de porc	165°C	15 – 20 minutes
Hamburger	190°C	10 – 15 minutes
Hot dogs	165°C	10 – 15 minutes
Saucisses	175°C	5 – 10 minutes
Filets de poisson	165°C	10 – 15 minutes
Lard	165°C	10 – 12 minutes
Légumes	165°C	10 – 15 minutes
Crêpes	165°C	5 – 10 minutes



CONSEIL: pour griller plus régulièrement la grillade, nous recommandons de fermer le couvercle pendant la grillade.



ATTENTION: faites attention lors de la cuisson de viande très grasse (éclaboussures de graisse).

En outre: connaissez-vous la bonne température intérieure pour votre viande?

Type de viande	À point	Rosé	Saignant	Bleu
Bœuf	65°C – 70°C	52°C – 58°C	50°C	45°C
Veau	75°C – 80°C	72°C		
Agneau		65°C – 70°C	52°C – 58°C	
Porc	72°C – 75°C	62°C – 65°C		
Volaille	82°C – 85°C			
Cheval	65°C – 70°C	52°C – 58°C		

Après la grillade

1. Assurez-vous que le bouton de réglage de la chaleur est en position « MIN » avant de débrancher l'appareil du réseau. Ne tirez jamais sur le câble pour sortir la fiche de la prise.

2. Laissez le gril refroidir et nettoyez-le conformément au présent mode d'emploi.
3. S'il n'est pas utilisé, stockez l'appareil dans un endroit protégé de la pluie et la poussière.

Nettoyage et entretien

Nettoyage

Arrêtez l'appareil, débranchez la fiche et retirez l'élément de commande de l'appareil. Laissez l'appareil refroidir complètement avant le nettoyage. Éliminez tous les résidus d'aliments et videz la coupe à graisse du gril. N'utilisez pas d'objets coupants ou de produits de nettoyage agressifs pour nettoyer la surface de grillade et la coupe à graisse. N'utilisez jamais de produits de nettoyage inflammables (spiritueux, etc.), car cela implique un risque d'incendie ou d'explosion lors de la remise en service.

- Nettoyez les surfaces de l'appareil (pieds du gril, supports de la plaque du gril, couvercle) avec un chiffon doux humide et un produit de nettoyage doux.
- Nettoyez la plaque du gril et la coupe à graisse avec une éponge douce ou un torchon à vaisselle et avec un produit de nettoyage doux.

Après le nettoyage, utilisez un chiffon doux et sec pour sécher et polir tout l'appareil – un stockage dans un lieu humide peut provoquer des dégâts.



ATTENTION: afin d'éviter les chocs électriques, ne jamais plonger l'appareil, le câble et la fiche dans l'eau ou d'autres liquides et ne pas nettoyer à l'eau courante.



ATTENTION: ne jamais mettre des pièces de l'appareil au lave-vaisselle.

Entretien

Vérifiez **avant chaque utilisation** toutes les pièces de l'appareil afin de voir si elles sont endommagées et si elles fonctionnent. Ne mettez jamais un appareil défectueux en service.

Si vous n'utilisez pas le gril pendant un certain temps, nettoyez soigneusement toutes les pièces pour éviter la corrosion ou les dégâts dus à l'inutilisation.



ATTENTION: assurez-vous qu'aucune eau n'entre dans l'appareil. L'infiltration d'eau à l'intérieur de l'appareil peut provoquer des dommages personnels ou matériels.

Vérifiez régulièrement si le raccordement secteur est endommagé. N'utilisez jamais l'appareil quand le câble est endommagé. Les tâches d'entretien et de réparation ne doivent être effectuées que par des techniciens qualifiés utilisant des pièces de rechange et accessoires originaux.

Conditions de garantie

Nous assurons une garantie de 24 mois à compter de la date d'achat (date du justificatif d'achat) pour les défauts liés aux pièces ainsi qu'à la qualité de fabrication et d'usinage.

Pour les dégâts du vernis, la garantie ne s'applique qu'aux appareils neufs inutilisés. Elle ne peut être assurée à 100% que dans un délai de signalement de 30 jours à partir de la date d'achat.

Conservez la facture ou la quittance. Les demandes de garanties ne peuvent être faites qu'avec la quittance d'achat sur le lieu de vente.

Les points suivants ne constituent pas des cas de garantie :

Dommages et défauts:

- En raison d'une installation incorrecte, d'une mauvaise utilisation ou de dommages lors de l'entretien
- En raison de modifications, d'utilisation non prévue ou d'endommagement involontaire
- En raison de tâches d'entretien et de réparation négligées, insuffisantes ou incorrectes
- En raison d'usure due à une utilisation commerciale (hôtellerie, gastronomie, manifestations, etc.)
- En raison d'une utilisation à des températures trop élevées
- En raison de catastrophes naturelles
- Survenus lors du transport

Signes d'usure:

- Usure normale
- Modification de la couleur et formation de corrosion et de rouille en raison des intempéries ou de l'utilisation inappropriée de produits chimiques
- Irrégularités, défauts minimes et différences de couleur du vernis

Distribution

Dédération des coopératives Migros, CH-8031 Zurich
Migros France S.A., F-74100 Etrembières

Numéro de série

Le numéro de série figure sur l'élément de commande.

Informations techniques

Désignation	Gril sur pieds et de table électrique «Sylt»
Référence	25.100.001
Version de la surface du gril	revêtement anti-adhésif
Réglage de la température	thermostat de réglage
Raccordement	230 V ~ 50 Hz 2,0 kW
Dimensions	L 595 x P 540 x H 1080 mm
Dimensions de la surface du gril	L 480 x P 300 mm
Poids	7,3 kg

Sous réserve de modifications techniques.

Résolution des erreurs

Panne	Solution
Le gril ne peut pas être mis en service.	<ul style="list-style-type: none">– Le thermostat est-il réglé au niveau maximum?– Assurez-vous que l'élément de commande et la plaque du gril sont correctement raccordés.– Le câble est-il endommagé ? (contacter le point de vente)– Le câble est-il correctement branché dans la prise?– L'alimentation électrique de la prise est-elle assurée? (contrôler la sécurité)
Le câble d'alimentation ne peut pas être branché.	Contactez votre point de vente.
Le gril ne fonctionne pas correctement	Contactez votre point de vente. N'essayez en aucun cas de réparer vous-même l'appareil.
Le gril fume et dégage une drôle d'odeur lors de l'utilisation	Nettoyez soigneusement le gril comme décrit dans ce mode d'emploi. Si la panne ne peut pas être résolue, contactez votre point de vente.

Vérifiez **avant chaque utilisation** toutes les pièces de l'appareil afin de voir si elles sont endommagées et si elles fonctionnent. Ne mettez jamais en service un appareil défectueux ou défailant présentant des pannes.

Istruzioni per l'uso

Non mettere in funzione l'apparecchio prima di avere letto attentamente le istruzioni per l'uso e di avere compreso tutte le indicazioni. L'inosservanza delle indicazioni di pericolo, degli avvisi e delle misure preventive riportati nelle presenti istruzioni per l'uso può causare danni a persone o danni materiali. Le istruzioni per l'uso contengono importanti informazioni relative a sicurezza, funzionamento e manutenzione dell'apparecchio. Conservare le istruzioni per l'uso a portata di mano ed accuratamente in un luogo sicuro.

Importante

- Non effettuare alcuna modifica all'apparecchio. Qualsiasi modifica può rivelarsi pericolosa. Se sussiste il sospetto di un malfunzionamento, rivolgetevi al vostro punto vendita MIGROS.
- Devono essere esattamente osservate le indicazioni contenute nelle istruzioni di montaggio. Il montaggio inappropriato può avere conseguenze pericolose.
- Mettere in funzione la griglia solo dopo avere letto con la massima precisione le istruzioni operative. I bambini non devono far funzionare la griglia.
- L'apparecchio deve essere collegato solo a prese installate regolarmente. Il cavo non deve entrare in contatto con parti calde.
- L'apparecchio è costruito secondo le regole tecniche attualmente valide. Esso può tuttavia causare pericoli se è utilizzato in modo inappropriato o non conforme alla destinazione d'uso.
- Le indicazioni di sicurezza si riferiscono alle norme valide al momento della produzione dell'apparecchio.



Questo apparecchio funziona con corrente elettrica. Non toccare parti sotto tensione – **pericolo di morte!**



Parti della griglia possono diventare molto calde. Quando si maneggiano parti calde indossare sempre guanti per griglia.

Indicazioni di sicurezza

- Osservare e seguire le norme di sicurezza riportate sull'apparecchio.
- Alimentazione elettrica: la tensione deve sempre corrispondere ai dati sulla targhetta di modello dell'apparecchio.
- Utilizzare la griglia solo su un pavimento piano e sicuro.
- Non collocare liquidi infiammabili, gas o altri oggetti o materiali infiammabili nelle vicinanze della griglia. Consigliamo di mantenere gli oggetti infiammabili a una distanza di sicurezza di almeno un metro. Questa distanza di sicurezza deve essere sempre rispettata (anche se sono presenti muri, tende da sole, ecc.).
- Non utilizzare mai vicino ad acqua (rubinetto dell'acqua, lavandino, doccia, vasca da bagno, piscina, ecc.).
- Non utilizzare sotto ad armadi pensili o cappe di aspirazione.
- Non collocare mai l'apparecchio su un fondo infiammabile.
- Utilizzare una base refrattaria se si fa funzionare la griglia su un fondo sensibile al calore.
- Non collocare l'apparecchio vicino a bracieri aperti, forni elettrici, stufe o altre fonti di calore.

- Assicurare una sufficiente aerazione quando si utilizza l'apparecchio in locali chiusi.
- Collocare l'apparecchio lasciando la spina accessibile, in modo tale da poterlo all'occorrenza staccare velocemente dalla rete.
- Non posare il cavo su materiale per tappeti o altri isolamenti termici e non coprirlo. Tenere lontano il cavo dallo spazio di lavoro e non immergerlo in acqua.



ATTENZIONE: Inserire sempre prima la spina e poi mettere in funzione la griglia.

- Durante il funzionamento dell'apparecchio le mani, la spina e il termostato di regolazione devono essere asciutti.
- Non lasciare la griglia priva di sorveglianza durante il funzionamento.
- Non spostare la griglia mentre è in funzione.
- Non chinarsi sulla bacinella della griglia durante il suo funzionamento o il suo raffreddamento e toccare parti calde solo con guanti per griglia.



ATTENZIONE: Parti della griglia possono diventare molto calde. Tenere perciò la griglia fuori dalla portata di bambini in tenera età e animali. Indossare guanti di protezione quando si toccano parti calde.

- La griglia elettrica è destinata solo all'uso domestico.
- La griglia elettrica è destinata solo alla cottura alla griglia di generi alimentari adatti.



ATTENZIONE: Non utilizzare la griglia per:

- preparare o riscaldare cibi in pentole e padelle;
- riscaldare o bollire liquidi contenenti zucchero, dolcificante, soluzioni saline o alcol;
- riscaldare e cuocere liquidi o sostanze infiammabili, nocivi alla salute, facilmente volatili o simili.

- Non utilizzare mai pellicola di alluminio o altri prodotti in alluminio sulla piastra della griglia.
- Per proteggere il rivestimento antiaderente della piastra della griglia devono essere utilizzati per grigliare utensili in plastica o in legno. Non tagliare mai la grigliata sulla piastra della griglia.
- Pulire e svuotare regolarmente il cassetto per la raccolta del grasso, per evitare fiammate da combustione del grasso.
- Quando la griglia non è utilizzata, essa deve essere protetta – dopo il suo completo raffreddamento – da influenze ambientali (vento, pioggia ecc.).



ATTENZIONE: La griglia elettrica non deve essere utilizzata sotto la pioggia. La piastra della griglia non deve essere pulita sotto l'acqua corrente.

Primo uso o inizio di stagione

Prima di utilizzare la griglia per la prima volta controllare l'eventuale danneggiamento e la funzionalità di tutte le parti dell'apparecchio. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso.

1. Prima della messa in funzione rimuovere completamente dall'apparecchio il materiale da imballaggio esterno e interno.
2. Pulire accuratamente tutte le parti che entrano in contatto con generi alimentari.
3. Controllare tutte le parti (vedere il capitolo «Istruzioni di montaggio»).
4. Mettere in funzione la griglia secondo il capitolo «Messa in funzione».
5. **Prima di utilizzare la griglia per la prima volta** farla funzionare al massimo livello di regolazione per ca. 20 minuti, per bruciare i residui di produzione e per preparare in modo ottimale la piastra della griglia per l'uso.

Messa in funzione

Prima di usare la griglia controllare sempre l'eventuale danneggiamento e la funzionalità di tutte le parti dell'apparecchio. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso.



SUGGERIMENTO: Prima di ogni attivazione controllare che tutte le parti si trovino nella posizione corretta.

1. Ruotare la manopola di regolazione del calore nella posizione «MIN» e inserire l'elemento di comando sul lato della piastra della griglia.
2. Collegare la griglia alla presa domestica. Qualora la spina non sia adatta, contattate il vostro punto vendita MIGROS.
3. Controllare che la bacinella di raccolta del grasso sia assicurata e copra la parte inferiore della griglia.



SUGGERIMENTO: Fare scaldare la griglia al massimo livello di regolazione finché la spia luminosa rossa sull'elemento di comando si spegne. In questo momento la piastra della griglia ha raggiunto la temperatura di grigliata ottimale.

4. Dopo il riscaldamento ruotare la manopola di regolazione del calore al livello desiderato (è regolabile in continuo come una piastra elettrica).
5. Se non è possibile mettere in funzione la griglia, controllare le cause come descritto nel capitolo «Correzione degli errori».



ATTENZIONE: Quando si maneggiano parti calde indossare sempre guanti per griglia - pericolo di ustione.

6. Per disattivare la griglia ruotare la manopola di regolazione in posizione «MIN» e staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Attendere ancora qualche minuto prima di pulire, per dar modo alla griglia di raffreddarsi completamente.

Come far funzionare correttamente la vostra griglia elettrica

Questa parte delle istruzioni per l'uso illustra come impiegare in modo ottimale la vostra griglia elettrica per la preparazione di cibi.

La vostra griglia contiene una superficie per grigliare in alluminio suddivisa in due parti. L'alluminio assicura ottime caratteristiche di conduzione termica.

Graticola scanalata:

Ideale per rosolare a fuoco vivo insaccati e preparati di carne nonché verdura. Le scanalature producono le tipiche strisce sulla grigliata (vedere la foto a destra).



Piastra della griglia piatta:

È adatta in modo ideale per rosolare a fuoco vivo o preparare frutti di mare o pesce. Grazie al rivestimento antiaderente la grigliata può essere staccata facilmente dalla piastra e rivoltata.



SUGGERIMENTO: Non collocare i pezzi da grigliare troppo vicini l'uno all'altro sulla piastra della griglia. Distanziarli un poco per ottenere una grigliata dal risultato uniforme.

La seguente tabella è un ausilio per trovare la perfetta temperatura di cottura per la vostra grigliata.

Cibo	Temperatura	Tempo
Bistecche di manzo spesse ½ cm	200°C	10 – 15 minuti
Filetti di petto di pollo	195°C	20 – 30 minuti
Cotolette di maiale	165°C	15 – 20 minuti
Hamburger	190°C	10 – 15 minuti
Hot dog	165°C	10 – 15 minuti
Würstel	175°C	5 – 10 minuti
Filetti di pesce	165°C	10 – 15 minuti
Speck	165°C	10 – 12 minuti
Verdura	165°C	10 – 15 minuti
Frittate	165°C	5 – 10 minuti



SUGGERIMENTO: Per ottenere un risultato di grigliata uniforme consigliamo di chiudere il coperchio durante la cottura alla griglia.



ATTENZIONE: Cautela nel grigliare carne molto grassa (spruzzi di grasso).

A proposito, conoscete la giusta temperatura del nucleo della vostra carne?

Tipo di carne	ben cotta	rosea	al sangue	molto al sangue
Manzo	65°C – 70°C	52°C – 58°C	50°C	45°C
Vitello	75°C – 80°C	72°C		
Agnello	65°C – 70°C	52°C – 58°C		
Maiale	72°C – 75°C	62°C – 65°C		
Pollame	82°C – 85°C			
Cavallo	65°C – 70°C	52°C – 58°C		

Dopo la grigliata

1. Assicurarsi che la manopola di regolazione del calore sia nella posizione «MIN» prima di staccare l'apparecchio dalla rete elettrica. Non staccare mai la spina dalla presa tirando il cavo.
2. Lasciare raffreddare la griglia e pulirla secondo le presenti istruzioni per l'uso.
3. Quando non viene utilizzato, immagazzinare l'apparecchio in un luogo protetto da pioggia e polvere.


Pulizia e manutenzione


Pulizia

Disattivare l'apparecchio, staccare la spina elettrica e rimuovere l'elemento di comando dall'apparecchio. Prima di effettuare la pulizia fare raffreddare completamente l'apparecchio. Rimuovere tutti i residui di generi alimentari e svuotare la bacinella di raccolta del grasso della griglia. Non utilizzare oggetti taglienti o detersivi aggressivi per pulire la superficie della griglia e la bacinella di raccolta del grasso. Non utilizzare mai detersivi infiammabili (alcol ecc.) perché questo causa elevato rischio di incendio o di esplosione quando si rimette in funzione l'apparecchio.

- Pulire le superfici dell'apparecchio (supporto della griglia, sostegno della piastra della griglia, coperchio) con un panno morbido umido e con un detersivo delicato.
- Pulire la piastra della griglia e la bacinella di raccolta del grasso con una spugna morbida o con un panno da cucina e con un detersivo delicato.

Dopo aver pulito utilizzare un panno morbido asciutto per asciugare e lucidare l'intero apparecchio – l'immagazzinamento allo stato umido può causare danni.


 **ATTENZIONE:** Per evitare shock elettrici non immergere mai l'apparecchio, il cavo e la spina in acqua o in altri liquidi o pulirli sotto l'acqua corrente.

 **ATTENZIONE:** Non inserire mai parti dell'apparecchio nella lavastoviglie.

Manutenzione

Prima di usare la griglia controllare sempre l'eventuale danneggiamento e la funzionalità di tutte le parti dell'apparecchio. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso.

Se la griglia non viene utilizzata per lungo tempo, pulire accuratamente tutte le parti, per evitare corrosione o danni da inattività.

 **ATTENZIONE:** Prestare attenzione che non penetri acqua nell'apparecchio. La penetrazione di acqua all'interno dell'apparecchio può causare danni a persone o danni materiali.

Controllare regolarmente che la linea di collegamento alla rete non sia danneggiata. Non utilizzare mai l'apparecchio se il cavo è danneggiato. I lavori di manutenzione e riparazione devono essere eseguiti solo da specialisti qualificati, utilizzando pezzi di ricambio e accessori originali.

Condizioni di garanzia

Per i vizi relativi a parti singole ed alla qualità di fabbricazione e di lavorazione forniamo garanzia per il periodo di 24 mesi a partire dalla data d'acquisto (data del giustificativo d'acquisto).

Per i danni della verniciatura la garanzia vale solo nel caso di apparecchi nuovi non utilizzati. Essa può essere fornita solo al 100% entro il termine di denuncia di 30 giorni a partire dalla data d'acquisto.

Conservare con cura la fattura o la ricevuta. I diritti di garanzia possono essere fatti valere solo con la ricevuta d'acquisto presso il punto vendita.

Non sono coperti dalla garanzia i seguenti casi:

Danni e difetti:

- derivanti da installazione inappropriata, uso erraneo o dovuti alla manutenzione
- causati da modifiche, impiego diverso da quello previsto o danneggiamento doloso
- derivanti da lavori di manutenzione e riparazione omessi, insufficienti o inappropriati
- causati da logoramento in caso di utilizzo commerciale (alberghi, gastronomia, manifestazioni ecc.)
- dovuti all'uso a temperature troppo elevate
- causati da forza maggiore
- causati dal trasporto

Fenomeni di logoramento e usura:

- usura normale
- variazione del colore, corrosione e formazione di pellicola di ruggine provocati da influenze atmosferiche o uso inappropriato di sostanze chimiche
- errori di planarità, minime imperfezioni e differenze cromatiche nella verniciatura

Distribuzione

Migros-Genossenschafts-Bund, CH-8031 Zurigo
Migros France S.A., F-74100 Etrembières

Numero di serie

Il numero di serie è indicato sull'elemento di comando.

Dati tecnici

Denominazione	Griglia elettrica da appoggio e da tavolo «Sylt»
N. articolo	25.100.001
Esecuzione della superficie della griglia	antiaderente
Regolazione della temperatura	termostato di regolazione
Potenza allacciata	230 V ~ 50 Hz 2,0 kW
Dimensioni	largh. 595 x prof. 540 x alt. 1080 mm
Dimensioni della superficie della griglia	largh. 480 x prof. 300 mm
Peso	7,3 kg

Con riserva di modifiche tecniche.

Correzione degli errori

Anomalia

Tentativo di soluzione

Non è possibile mettere in funzione la griglia.

- Il termostato è impostato al massimo livello di regolazione?
- Assicurarsi che l'elemento di comando e la piastra della griglia siano collegati correttamente.
- Il cavo presenta danneggiamenti? (Contattare il punto vendita)
- Il cavo è correttamente inserito nella presa?
- Sussiste alimentazione elettrica della presa? (Controllare il salvavita)

Non è possibile inserire il cavo di rete.

Contattate il vostro punto vendita.

La griglia non funziona correttamente

Contattate il vostro punto vendita. Non cercare in alcun caso di riparare autonomamente l'apparecchio.

La griglia produce fumo e strano odore durante l'uso

Pulire accuratamente la griglia come descritto nelle presenti istruzioni. Se non è possibile eliminare l'anomalia, contattate il vostro punto vendita..

Prima di usare la griglia controllare sempre l'eventuale danneggiamento e la funzionalità di tutte le parti dell'apparecchio. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso o imperfetto che presenti anomalie.



1x	①	25.901.001
1x	②	25.901.002
1x	③	25.901.003
1x	④	25.901.004
1x	⑤	25.901.005
1x	⑥	25.901.006
1x	⑦	25.901.007
1x	⑧	25.901.008
1x	⑨	25.901.009



1



2



3



4



5



6



7

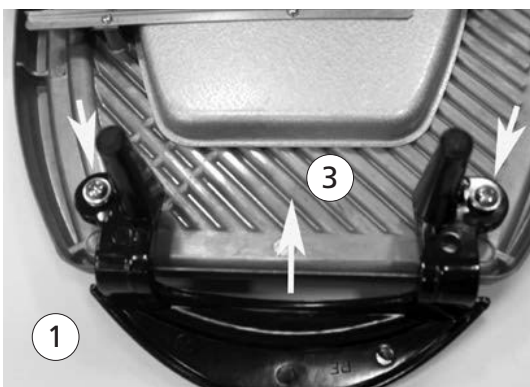


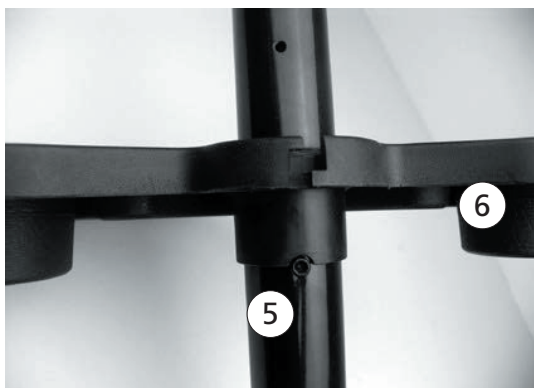
8



9

Aufbau · Montage · Montaggio





Vertrieb / Distribution / Distribuzione:

Migros-Genossenschafts-Bund, CH-8031 Zürich

Migros France S.A, F-74100 Etrembières