

Gebrauchsanleitung
Instructions
Istruzioni

Lilly



sunset **BBQ**[®]

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 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 Verkaufsstelle.
- Die Montageanweisungen in der Aufbauanleitung sind genau zu beachten. Eine unsachgemässe Montage kann gefährliche Folgen haben.
- Bedienen Sie den Grill erst, wenn Sie den Anzündvorgang genau kennen. Kinder dürfen den Grill nicht bedienen.

Sicherheitshinweise

- Benutzen Sie Ihren Grill nie in geschlossenen Räumen (z.B. Funkenflug, Kohlenmonoxid Vergiftung etc.).
- Benutzen Sie den Grill nur auf einem ebenen und sicheren Boden/Tisch.
- Verwenden Sie ausschliesslich handelsübliche Grillanzünder und keine Flüssigkeiten wie beispielsweise Benzin, Spiritus etc.
- Vergewissern Sie sich, dass der Grill richtig zusammengebaut ist, vor dem Gebrauch.
- Platzieren Sie keine entflammaren Flüssigkeiten oder Materialien in der Nähe des Grills. Ein Sicherheitsabstand von mindestens 1 m zu entzündlichen und brennbaren Materialien (Textile Oberflächen wie z.B. Tischdecken) muss eingehalten werden.
- Lassen Sie den Grill während des Betriebs nie unbeaufsichtigt
- Beugen Sie sich während des Betriebs des Grills oder dessen auskühlen nicht über die Grillwanne.
- Fügen Sie beim Anzünden oder Wiederanzünden niemals Zündflüssigkeit oder mit Zündflüssigkeit getränkte Kohle auf heisse oder warme Kohle hinzu.



ACHTUNG: Dieser Holzkohlegrill ist ausschliesslich für den Betrieb mit Holzkohle zugelassen und darf nicht mit Briketts angefeuert werden oder als Feuerstelle verwendet werden.

- Verschieben Sie den Grill nicht, während er in Betrieb ist.



WICHTIG: 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.

- Verwenden Sie niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten, um die Glut zu löschen.
- Entfernen Sie die Asche erst, wenn diese vollständig erkaltet ist.
- Wenn der Grill nicht benutzt wird, sollte er, nachdem er ganz ausgekühlt ist, in der Tragtasche vor Umwelteinflüssen geschützt werden. Entnehmen Sie die Batterien, wenn Sie den Grill länger nicht brauchen.
- Entsorgen Sie die Holzkohle immer in einem nicht Brennbar Gefäss. Geben Sie heisse Kohle nie in ein Gefäss aus Kunststoff oder anderen brennbaren Materialien.
- Stellen Sie keine Gegenstände vor, während oder nach dem Grillieren auf den Grillrost.
- Setzen Sie den Holzkohlegrill keinen extremen hohen oder niedrigen Temperaturen aus.

Vor dem ersten Grillieren oder Saisonstart

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien vom Grill. Nehmen Sie nie einen Grill in Betrieb, welcher noch Teile der Verpackung beinhaltet.
2. Reinigen Sie alle Teile, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen vor dem Gebrauch.
3. Prüfen Sie alle Teile (vergleiche Kapitel «Aufbauanleitung»). Nehmen Sie den Grill gemäss Kapitel «Anleitung für das Anzünden» in Betrieb.
4. Überprüfen Sie ob die Batterien richtig eingesetzt und funktionsfähig sind.

Inbetriebnahme

1. Reinigen Sie alle Teile die mit Lebensmittel in Berührung kommen gründlich.
2. Legen Sie 4 Batterien der Grösse AA in das Batteriefach (9). Achten Sie dabei auf die Polung. Schliessen Sie die Batteriefachabdeckung.
3. Bei der allerersten Inbetriebnahme lassen Sie den Grill 30 min durchglühen, bevor Sie damit Speisen zubereiten.
4. Stellen Sie das Gerät auf einen ebenen und trockenen Untergrund.
5. Lösen Sie die Riegel an der Seite des Grillrostes (1) und entfernen Sie diesen. Entnehmen Sie ebenfalls den Behälter für die Holzkohle und deren Deckel (2+3), welcher in der Mitte platziert ist.
6. Füllen Sie den Holzkohlebehälter (3) mit ca. 0,2kg Holzkohle die für den Einsatz mit dieser Grillart vorgeschlagen werden. Verwenden Sie ausschliesslich Holzkohle als Brennstoff und keine Briketts.

7. Giessen Sie 1–2 mm Anzündpaste in die Unterschale (4). Achten Sie darauf, dass die Brennpaste für den Einsatz in dieser Grillart zugelassen ist.
8. Zünden Sie die Brennpaste an.
9. Stellen Sie den Holzkohlebehälter (3) auf die Unterschale (4). Achten Sie darauf, dass die Paste weiterbrennt.



ACHTUNG: Nach dem Anzünden der Brennpaste müssen beim Hantieren mit dem Grill Handschuhe getragen werden, da Teile des Grills heiss werden.

10. Positionieren Sie den Grillrost (1) auf dem Grill und fixieren Sie diesen mit den seitlichen Riegeln.
11. Schalten Sie das Belüftungssystem am Drehknopf (8) ein um die Kohle möglichst schnell Einsatzbereit aufzuheizen.
12. Legen Sie das Grillgut auf den Grill wenn die Grilltemperatur erreicht ist. Durch einstellen der Ventilation kann die Hitze am Grill reguliert werden. (Mehr Luft = Höhere Temperatur)



TIPP: Ab ca. 5min nach Anzünden der Holzkohle kann die Grilltemperatur überprüft werden.

13. Wenn Sie mit dem Grillieren fertig sind drehen Sie den Drehregler (8) auf OFF und lassen Sie den Grill vollständig erkalten. Danach reinigen Sie alle Teile gründlich. (Kapitel Reinigung und Unterhalt)



Reinigung und Unterhalt

Reinigen Sie ihren Grill regelmässig um eine optimale Funktion gewährleisten zu können. Gehen Sie nach unten aufgeführten Abfolge vor.

1. Entnehmen Sie alle Teile des Grills.
2. Reinigen Sie die Teile mit Grill Reinigungsmittel. Vermeiden Sie den Einsatz von scheuernden Bürsten oder Schwämmen, da die Oberflächen der Teile beschädigt werden können. Reinigen Sie das Gehäuse mit einem leicht angefeuchteten Tuch.
3. Lassen Sie die Teile komplett austrocknen, bevor Sie den Grill wieder zusammenbauen.



ACHTUNG: Lassen Sie den Grill immer zuerst auskühlen, bevor Sie den Grill bearbeiten. Lagern Sie den Grill in der mitgelieferten Tragtasche an einem trockenen und staubgeschützten Ort.

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 Emaillierung 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

Abnutzungs- und Verschleisserscheinungen:

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

Vertrieb

Migros-Genossenschafts-Bund, CH-8031 Zürich
Migros France SAS, F-74160 Archamps

Seriennummer

Die Seriennummer befindet sich auf dem Deckel des Batteriefachs.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Holzkohle fängt kein Feuer.	Lüfter nicht eingeschaltet	Drehen Sie den Drehregler (8) auf die max. Position (bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn), um den Lüfter einzuschalten.
	Drehregler auf zu niedrige Position eingestellt	Drehen Sie den Drehregler (8) auf die max. Position (bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn).
Lüfter lässt sich nicht einschalten.	Batterien falsch eingelegt oder leer	Legen Sie die Batterien polrichtig ein. Tauschen Sie die Batterien ggf. gegen neue aus.
Grill wird zu heiss bzw. unerwünschte Flammenbildung.	Drehregler auf zu hohe Position gestellt	Verringern Sie die Luftzufuhr über den Drehregler (8). Dazu drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn.
Grill wird nicht warm genug.	Drehregler auf zu niedrige Position gestellt	Erhöhen Sie die Luftzufuhr über den Drehregler (8). Dazu drehen Sie ihn im Uhrzeigersinn.

Mode d'emploi

Avant de mettre l'appareil en service, veuillez vous assurer d'avoir lu et assimilé complètement le mode d'emploi, notamment les consignes de sécurité. Le non-respect des instructions figurant dans cette notice d'utilisation peut avoir pour conséquence des accidents entraînant des dommages matériels ou des blessures graves. Ce mode d'emploi contient des informations importantes pour l'utilisation, la sécurité et l'entretien de l'appareil. Après avoir lu cette notice, veuillez la ranger dans un endroit sûr pour pouvoir la consulter ultérieurement.

Important

- N'effectuez aucune modification sur cet appareil. Toute modification peut se révéler dangereuse. Dans le cas d'un dysfonctionnement de l'équipement, contactez votre filiale.
- Les instructions de montage du fabricant doivent être respectées à la lettre. Un montage non conforme peut avoir des conséquences graves.
- N'utilisez le barbecue qu'une fois que vous connaissez parfaitement la procédure d'allumage. Les enfants ne doivent pas utiliser le barbecue.

Consignes de sécurité

- N'utilisez jamais votre barbecue dans des espaces clos (risque de projection d'étincelles ou d'intoxication au monoxyde de carbone, etc.).
- Utilisez le barbecue uniquement sur une base solide et sûre.
- N'utilisez que des allume-feu standard et non des liquides tels que de l'essence ou de l'alcool, etc.
- Assurez-vous que le barbecue est assemblé correctement avant de l'utiliser.
- Ne posez pas de liquides ou de matériaux inflammables à proximité du barbecue. Une distance de sécurité d'un mètre minimum doit être maintenue par rapport aux matériaux inflammables et combustibles (surfaces textiles, des nappes par exemple).
- Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance pendant le fonctionnement.
- Ne vous penchez jamais au-dessus du bac de récupération du barbecue pendant le fonctionnement du barbecue ou au cours du refroidissement.
- Lors de l'allumage ou du rallumage du barbecue, n'ajoutez jamais d'allume-barbecue ou de charbon de bois imprégné d'allume-barbecue sur du charbon chaud.



ATTENTION : Ce barbecue au charbon de bois est exclusivement destiné à être utilisé avec du charbon de bois et ne doit pas être chauffé avec des briquettes ou être utilisé comme foyer.

- Ne déplacez pas le barbecue pendant qu'il est en fonctionnement.



IMPORTANT : Les parties du barbecue peuvent devenir très chaudes. Mettez le barbecue hors de portée des enfants, des bébés, des animaux domestiques et des personnes mentalement déficientes. Portez des gants de protection avant de toucher des pièces chaudes.

- N'utilisez jamais d'eau ou d'autres liquides pour éteindre les braises.
- N'enlevez les cendres que lorsqu'elles sont complètement refroidies.
- Lorsque le barbecue n'est pas utilisé et une fois complètement refroidi, il devrait être rangé dans sa housse de transport pour être protégé des influences environnementales. Retirez les piles si vous n'utilisez pas le barbecue pendant une période prolongée.
- Jetez toujours le charbon de bois dans un récipient non combustible. Ne mettez jamais de charbon de bois chaud dans un récipient en plastique ou autres matériaux combustibles.
- Ne posez pas d'objets sur la grille de cuisson avant, pendant ou après la grillade.
- N'exposez pas le barbecue au charbon de bois à des températures très élevées ou très basses.

Avant la première grillade ou le début de la saison

1. Retirez tous les emballages du barbecue. N'allumez jamais un barbecue contenant encore des restes d'emballage.
2. Avant toute utilisation, nettoyez toutes les pièces qui entrent en contact avec les aliments.
3. Vérifiez toutes les pièces (voir chapitre «Instructions de montage»). Allumez le barbecue conformément au chapitre « Instructions d'allumage».
4. Vérifiez que les piles sont placées correctement et qu'elles fonctionnent.

Mise en service

1. Nettoyez soigneusement toutes les pièces qui entrent en contact avec les aliments.
2. Placez 4 piles AA dans le compartiment à piles (9). Veuillez respecter la polarisation. Refermez le couvercle de protection des piles.
3. Lors de la toute première utilisation, faites chauffer le barbecue pendant 30 minutes avant de préparer les plats.
4. Placez l'appareil sur une surface plane et sèche.
5. Dévissez les barres sur le côté de la grille de cuisson (1) et retirez-les. Retirez également le bac à charbon de bois et son couvercle (2 + 3) placé au centre.

6. Remplissez le bac à charbon de bois (3) avec environ 200 grammes de charbon de bois dont l'utilisation est compatible avec ce type de barbecue. Utilisez exclusivement du charbon de bois comme combustible et non des briquettes.
7. Versez 1–2 mm de la pâte combustible dans le récipient inférieur (4). Assurez-vous que la pâte combustible utilisée est autorisée pour l'utilisation avec ce type de barbecue.
8. Allumez la pâte combustible.
9. Placez le bac à charbon de bois (3) sur le récipient inférieur (4). Assurez-vous que la pâte continue de brûler.



ATTENTION : Une fois la pâte combustible allumée, il faut porter des gants lors de toute manipulation car les parties du barbecue peuvent devenir très chaudes.

10. Placez la grille de cuisson (1) sur le barbecue et fixez-la avec les barres latérales.
11. Allumez le système de ventilation en tournant la molette (8) pour que le charbon soit chauffé rapidement et soit prêt à l'emploi.
12. Placez les aliments à griller sur le barbecue lorsqu'il a atteint la température de cuisson. Vous pouvez régler la température du barbecue en réglant la ventilation. (plus d'air = température plus élevée)



CONSEIL : Au bout d'environ 5 minutes après l'allumage du charbon de bois, vous pouvez vérifier la température du barbecue.

13. Une fois les grillades terminées, réglez la molette (8) sur la position OFF puis laissez refroidir complètement le barbecue. Veuillez ensuite nettoyer soigneusement toutes les pièces. (chapitre Nettoyage et maintenance)



Nettoyage et maintenance

Nettoyez régulièrement votre barbecue pour en garantir le fonctionnement optimal. Veuillez procéder comme suit.

1. Retirez toutes les pièces du barbecue.
2. Nettoyez les pièces avec un nettoyant spécial barbecue. N'utilisez pas de brosses ou d'éponges abrasives car elles pourraient endommager la surface des pièces. Nettoyez le corps du barbecue avec un chiffon légèrement humidifié.
3. Attendez le séchage complet des pièces avant de remonter le barbecue.



ATTENTION : Laissez toujours refroidir le barbecue complètement avant d'y toucher. Rangez le barbecue dans sa housse de transport fournie et stockez-le dans un endroit sec et protégé de la poussière.

Conditions de garantie

Les dommages se rapportant aux pièces détachées et aux défauts de fabrication ainsi qu'à la qualité d'exécution sont couverts par la garantie pendant une durée de 24 mois à compter de la date d'achat (date de la preuve d'achat).

La garantie concernant les dommages sur l'émail ne s'applique qu'aux appareils neufs non utilisés. Elle ne peut s'appliquer à 100 % que dans un délai de notification de 30 jours à compter de la date d'achat. Conservez bien la facture ou la preuve d'achat. Le droit à la garantie n'est possible qu'avec la preuve d'achat auprès de votre point de vente.

Les points suivants sont exclus de toute garantie :

Dommages et défauts :

- provenant d'une installation non conforme, d'une mauvaise utilisation ou de dommages de maintenance
- provenant de modifications effectuées, d'une utilisation excessive ou de dégradations volontaires
- provenant de travaux de maintenance et de réparation manquants, insuffisants ou non conformes
- provenant de l'usure en cas d'utilisation commerciale (hôtellerie, gastronomie, manifestations, etc.)
- provenant d'une utilisation à des températures trop élevées
- par suite de force majeure
- survenus lors du transport

Signes d'usure habituels :

- Usure normale
- Modification de la couleur et formation de corrosion et de rouille provenant des influences météorologique ou de l'usage non-approprié de produits chimiques
- Irrégularités, petits défauts, différences dans le coloris

Distribution

Migros-Genossenschafts-Bund, CH-8031 Zürich
Migros France SAS, F-74160 Archamps

Numéro de série

Vous trouverez le numéro de série sur le couvercle du compartiment à piles.

Guide de dépannage

Problème	Cause possible	Résolution
Le charbon de bois ne produit pas de feu.	Le ventilateur n'est pas activé.	Tournez la molette (8) en position maximale dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle s'arrête pour activer le ventilateur.
	La molette de réglage est en position trop basse.	Tournez la molette (8) en position maximale dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle s'arrête pour activer le ventilateur.
Réglage du ventilateur impossible.	Les piles sont mal positionnées ou elles sont déchargées.	Placez les piles en respectant la polarisation. Remplacez les piles si nécessaire.
Le barbecue devient trop chaud ou produit des flammes.	La molette de réglage est en position trop élevée.	Réduisez le flux d'air à l'aide de la molette (8). Tournez la molette dans le sens antihoraire.
Le barbecue n'est pas assez chaud.	La molette de réglage est en position trop basse.	Augmentez le flux d'air à l'aide de la molette (8). Tournez la molette dans le sens horaire.

Istruzioni per l'uso

Non azionate il dispositivo prima di aver letto attentamente le istruzioni per l'uso e aver compreso tutte le indicazioni. La mancata osservanza delle indicazioni di pericolo, delle avvertenze e delle misure di sicurezza riportate nelle istruzioni per l'uso può causare danni a persone e cose. Le istruzioni per l'uso contengono importanti informazioni inerenti alla sicurezza e alla manutenzione del dispositivo. Conservate le istruzioni per l'uso in un posto sicuro.

Importante

- Non apportate modifiche al dispositivo. Qualsiasi modifica può essere pericolosa. Se sospettate un malfunzionamento, rivolgetevi al vostro punto vendita.
- Osservate attentamente le istruzioni di montaggio. Il montaggio scorretto può avere gravi conseguenze.
- Utilizzate il barbecue solo dopo esservi familiarizzati con il procedimento di accensione. I bambini non devono utilizzare il barbecue.

Avvertenze di sicurezza

- Non utilizzate mai il barbecue in ambienti chiusi (ad es. pericolo di scintille, avvelenamento per monossido di carbonio, ecc.)
- Utilizzate il barbecue su un fondo/tavolino piano e stabile.
- Usate esclusivamente materiale per l'accensione del barbecue comunemente disponibile in commercio e nessun liquido come benzina, alcol, ecc.
- Accertatevi che il barbecue sia montato correttamente prima di utilizzarlo.
- Non posizionate liquidi o materiali infiammabili nelle vicinanze del barbecue. Bisogna rispettare una distanza di sicurezza di almeno 1 m dai materiali infiammabili (superfici tessili come ad es. tovaglie).
- Non lasciate mai senza sorveglianza il barbecue durante l'utilizzo.
- Durante l'utilizzo del barbecue o mentre si sta raffreddando, non piegatevi sul recipiente del barbecue.
- Per accendere o riaccendere non aggiungete mai alla carbonella calda liquido di accensione o carbonella impregnata di liquido di accensione.



ATTENZIONE: questo barbecue a carbonella è stato concepito per essere utilizzato esclusivamente con carbonella e non può essere acceso con bricchette di carbone o utilizzato come focolare.

- Non spostate il barbecue durante il suo utilizzo.



IMPORTANTE: alcune parti del barbecue possono riscaldarsi molto. Per questo motivo tenete il barbecue lontano dalla portata dei bambini e degli animali. Indossate dei guanti protettivi quando toccate le parti calde.

- Non utilizzate mai acqua o altri liquidi per spegnere la brace.
- Rimuovete la cenere solo quando si è raffreddata completamente.
- Se il barbecue non viene utilizzato, dopo essersi raffreddato completamente deve essere rimesso nella borsa da trasporto al riparo dalle influenze ambientali.

- Rimuovete le batterie se pensate di non utilizzare il barbecue per molto tempo.
- Smaltite sempre la carbonella in un contenitore non infiammabile. Non depositate mai la carbonella calda in un contenitore di plastica o di altri materiali infiammabili.
- Non mettete nessun oggetto sulla griglia prima, durante o dopo l'utilizzo del barbecue.
- Non sottoponete il barbecue a carbonella a temperature estremamente elevate o ridotte.

Prima della prima grigliata o all'inizio della stagione

1. Rimuovete tutti gli imballaggi dal barbecue. Non accendete mai il barbecue se prima non sono stati rimossi tutti gli imballaggi.
2. Prima dell'uso pulite tutti i componenti che entrano in contatto con gli alimenti.
3. Controllate tutti i componenti (si veda il punto «Istruzioni di montaggio»). Accendete il barbecue in base alle indicazioni del punto «Istruzioni per l'accensione».
4. Controllate che le batterie siano in posizione bene e funzionanti.

Messa in funzione

1. Pulite a fondo tutti i componenti che entrano in contatto con gli alimenti.
2. Posizionate 4 batterie di tipo AA nel vano batterie (9). Osservate la corretta polarità. Chiudete il coperchio del vano batterie.
3. Alla prima messa in servizio portate a incandescenza il barbecue per 30 minuti prima di preparare le pietanze.
4. Posizionate il dispositivo su un fondo piano e asciutto.
5. Aprite il gancio presente sul lato della griglia (1). Rimuovete anche il contenitore della carbonella e il suo coperchio (2+3) che si trova al centro.
6. Riempite il contenitore della carbonella (3) con ca. 0,2kg di carbonella consigliata per l'utilizzo di questo tipo di barbecue. Utilizzate esclusivamente carbonella e non bricchette.



7. Versate 1–2 ml della pasta combustibile nella vaschetta (4). Fate attenzione che la pasta combustibile sia ammessa per l'utilizzo con questo tipo di barbecue.
8. Accendete la pasta combustibile.
9. Posizionate il contenitore della carbonella (3) sulla vaschetta (4).
Fate attenzione che la pasta continui a bruciare.



ATTENZIONE: dopo aver acceso la pasta combustibile dovete indossare dei guanti quando utilizzate il barbecue dato che i vari componenti diventano molto caldi.

10. Posizionate la griglia (1) sul barbecue e fissatela tramite i dispositivi laterali.
11. Attivate il sistema di ventilazione sulla manopola (8) in modo che la carbonella venga riscaldata il prima possibile per essere pronta all'uso.
12. Quando viene raggiunta la temperatura adatta, posizionate il cibo da cuocere sul barbecue. Impostando la ventilazione è possibile regolare la temperatura del barbecue. (Più aria = maggiore temperatura)



SUGGERIMENTO: dopo ca. 5 minuti dopo l'accensione della carbonella è possibile controllare la temperatura di cottura.

13. Quando avete finito di grigliare girate la manopola (8) su OFF e lasciate raffreddare completamente il barbecue. Poi lavate a fondo tutti i componenti. (Punto Pulizia e mantenimento)

Pulizia e mantenimento

Pulite regolarmente il barbecue al fine di garantire l'ottimale funzionamento. Procedete nel seguente ordine.

1. Rimuovete tutti i componenti del barbecue.
2. Lavate i componenti del barbecue con il detergente. Evitate di utilizzare spazzole o spugne abrasive per non danneggiare i vari componenti. Pulite l'alloggiamento con un panno leggermente umido.
3. Lasciate asciugare completamente i componenti prima di rimontare il barbecue.



ATTENZIONE: lasciate sempre che il barbecue si raffreddi completamente prima di manipolarlo. Conservate il barbecue con la borsa da trasporto fornita in un posto asciutto e protetto dalla polvere.

Condizioni di garanzia

Per i difetti delle singole parti e i difetti di fabbricazione e di qualità forniamo una garanzia di 24 mesi a partire dalla data di acquisto (data della ricevuta di acquisto). Per danni della smaltatura la garanzia vale solo nel caso di dispositivi nuovi non utilizzati. Può essere richiesta integralmente entro 30 giorni a partire dalla data di acquisto. Conservate la fattura o la ricevuta. Il servizio in garanzia può essere richiesto soltanto presentando la ricevuta di acquisto presso il punto vendita.

I seguenti casi non sono coperti da garanzia:

Danni e guasti:

- Installazione scorretta, utilizzo sbagliato o danni da manutenzione.

- Danni derivanti da modifiche, da un utilizzo diverso da quello previsto o danni intenzionali.
- Lavori di riparazione o di manutenzione omessi, insufficienti o non idonei.
- Usura in caso di utilizzo commerciale (alberghi, gastronomia, eventi, ecc.).
- Utilizzo ad alte temperature.
- Forza maggiore.
- Danni causati durante il trasporto.

Segni di usura:

- Normale consumo.
- Modifica del colore e formazione di corrosione e ruggine a causa delle condizioni atmosferiche o dell'utilizzo non idoneo di sostanze chimiche.
- Irregolarità, posizionamento minimamente difettose, differenze cromatiche.

Distribuzione

Migros-Genossenschafts-Bund, CH-8031 Zurigo
Migros France SAS, F-74160 Archamps

Numero di serie

Il numero di serie si trova sul coperchio del vano batterie.

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
La carbonella non accende il fuoco.	Ventilatore non acceso.	Girare la manopola (8) sulla massima posizione (fino all'arresto in senso orario) per accendere il ventilatore.
	Manopola impostata sulla posizione inferiore.	Girare la manopola (8) sulla massima posizione (fino all'arresto in senso orario).
Il ventilatore non si accende.	Batterie mal posizionate o scariche.	Posizionare le batterie con la polarità corretta. All'occorrenza sostituire le batterie.
Il barbecue si riscalda troppo o formazione di fiamme non desiderate.	Manopola impostata su una posizione troppo elevata.	Ridurre l'apporto di aria tramite la manopola (8). Girarla in senso antiorario.
Il barbecue non si riscalda sufficientemente.	Manopola impostata su una posizione troppo ridotta.	Aumentare l'apporto di aria tramite la manopola (8). Girarla in senso orario.

Vertrieb/Distribution/Distribuzione:
Migros-Genossenschafts-Bund, CH-8031 Zürich
Migros France SAS, F-74160 Archamps