

## ■ GRILLWAGEN

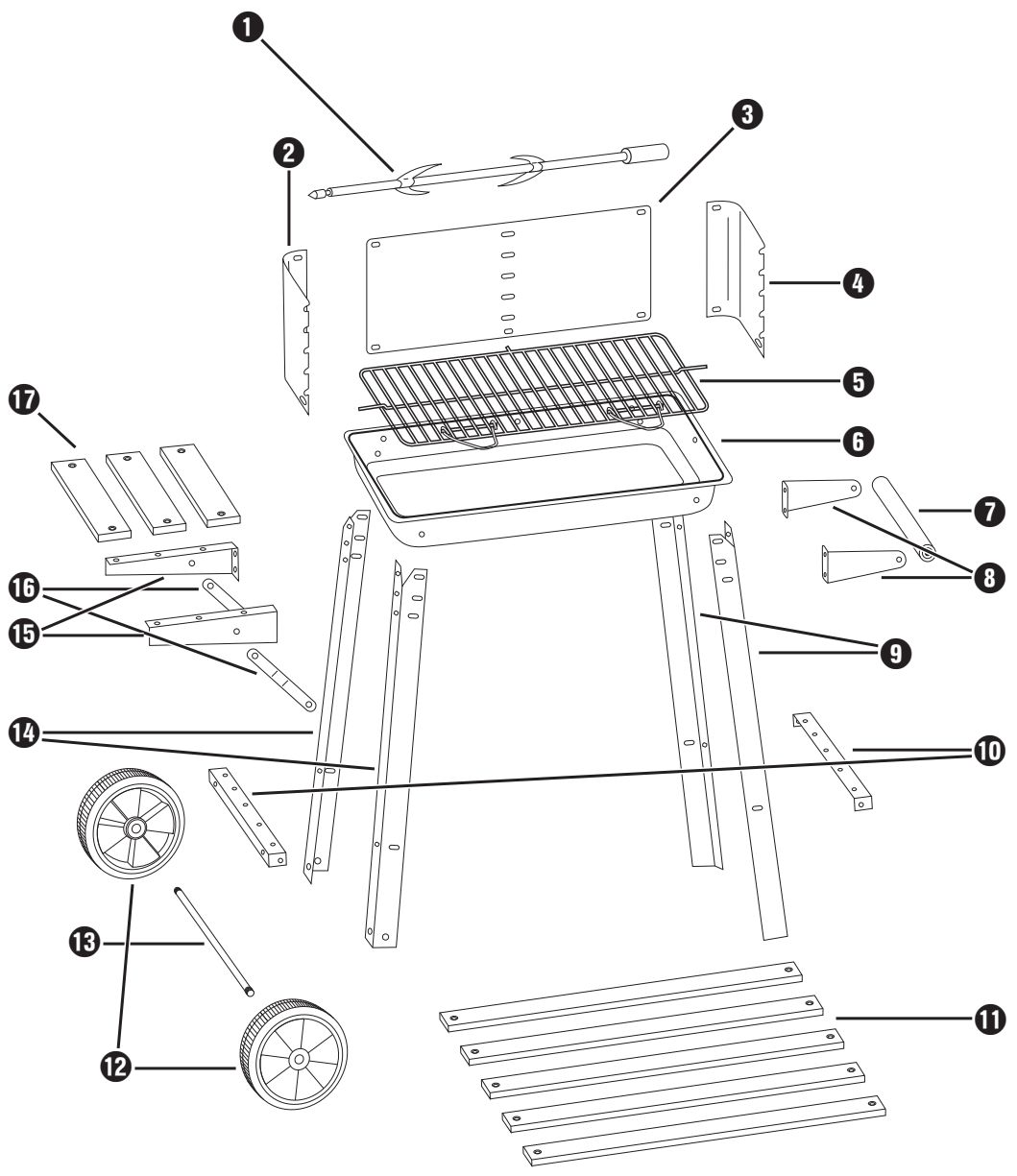


**DE** Grillwagen  
**AT** Montage- und Bedienungsanleitung  
**CH**

**FR** Barbecue mobile  
**CH** Notice de montage et mode d'emploi

**IT** Barbecue con carrello  
**CH** Montaggio e istruzioni per l'uso

**NL** Barbecuewagen  
Montage- en gebruiksaanwijzing



**DE GRILLWAGEN 2**

---

**AT**

**CH**

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

**FR BARBECUE MOBILE 6**

---

**CH**

Lisez attentivement le mode d'emploi avant le premier usage et conservez-le en vue d'un usage ultérieur. Lors du transfert de l'appareil à une tierce personne, remettez-lui également le mode d'emploi.

**IT BARBECUE CON CARRELLO 10**

---

**CH**

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima del primo utilizzo e conservarle per il successivo impiego. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche il manuale di istruzioni.

**NL BARBECUEWAGEN 14**

---

Lees de gebruiksaanwijzing voor het eerste gebruik aandachtig door en bewaar deze om later na te kunnen slaan. Als u het apparaat van de hand doet, geef dan ook de handleiding mee.

# GRILLWAGEN KH 4236

## Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Grillwagen ist ausschließlich für die Zubereitung von grillbaren Speisen bestimmt. Dieser Grillwagen ist nur für den privaten Gebrauch und nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt. Für Schäden die von missbräuchlicher oder unsachgemäßer Behandlung, von Gewaltanwendung oder unautorisierter Modifikation herrühren, wird keine Haftung übernommen.

## Sicherheitshinweise

### **Warnung vor Verbrennungen**

- Stellen Sie den Grillwagen während des Betriebs auf einen stabilen und festen Untergrund, da er sonst umkippen kann.
- **ACHTUNG!** Der Grillwagen wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden, da er sonst umkippen kann.
- Tragen Sie beim Grillen entsprechende Grillhandschuhe und benutzen Sie eine Grillzange.
- Lassen Sie den heißen Grill niemals unbeaufsichtigt. Halten Sie Kinder und Haustiere vom heißen Grill fern.
- Lassen Sie den Grillwagen vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- **VORSICHT!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus, Benzin oder vergleichbare Flüssigkeit verwenden! Es kann sonst durch Verpuffungen zu unkontrollierbaren Hitzeentwicklungen kommen.
- Verwenden Sie nur geeignete Anzündungshilfen zum Grillen, wie z.B. Feststoffanzünder.
- Verwenden Sie niemals Wasser zum Löschen der Holzkohle.

### **Warnung vor Erstickung**

- Verwenden Sie den Grillwagen nur im Freien!
- Betreiben Sie den Grillwagen nicht in geschlossenen Räumen, oder auf überdachten Flächen.

## Technische Daten

Maße (montiert):	ca. 84 x 86 x 45 cm
Grillrost:	ca. 48 x 27 cm
Gewicht:	ca. 6,8 kg
Fassungsvermögen	
Kohleschüssel:	ca. 1 kg

## Montage vorbereiten




Nehmen Sie sich ausreichend Zeit für den Zusammenbau des Grillwagens.

Schaffen Sie sich eine ebene Arbeitsfläche von etwa zwei bis drei Quadratmetern.

Entnehmen Sie die Einzelteile der Verpackung und legen Sie die Teile in Griffnähe bereit.

Überprüfen Sie den Lieferumfang auf Vollständigkeit und evtl. Beschädigungen.


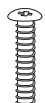





## Benötigtes Montagematerial

	Hammer
	Kreuzschraubendreher
	Maulschlüssel SW 8 mm, SW 13 mm

# Lieferumfang

- 1 1 x Spießgarnitur  
(inkl. 2 x Fleischklammer und 1 x Holzgriff)
- 2 1 x Windschutz, links
- 3 1 x Windschutz, Mitte
- 4 1 x Windschutz, rechts
- 5 1 x Grillrost
- 6 1 x Kohleschüssel
- 7 1 x Griff
- 8 2 x Griffhalter, kurz
- 9 2 x Standstrebe
- 10 2 x Querstrebe
- 11 5 x Ablagebrett, lang
- 12 2 x Rad
- 13 1 x Achse
- 14 2 x Radstrebe
- 15 2 x Ablagehalter, lang
- 16 2 x Verstärkungsstrebe
- 17 3 x Ablagebrett, kurz

## Verbindungselemente

						
M5x10	M5x12	Ø4x10	M5	M8	Ø5.4	M4x10
25x	22x	2x	47x	2x	47x	2x

## Montage

### **Achtung!**

Die Schraubenköpfe sollten zu Ihrer Sicherheit immer nach außen zeigen, um Verletzungen zu vermeiden. Ziehen Sie erst nach Beendigung der Montage alle Schraubverbindungen fest an, sonst kommt es zu unerwünschten Materialspannungen.

1. Legen Sie die Kohleschüssel **6** mit den 5 Löchern, der langen Seitenwand nach hinten, vor sich hin.
2. Verbinden Sie die Ablagehalter **15** mit den Radstreben **14** mittels Unterlegscheiben Ø5.4, M5x10 Schrauben und Muttern M5. Beachten Sie bitte, dass nur das untere Loch zum Verschrauben benutzt wird.

3. Montieren Sie die Radstreben **14** mit den montierten Ablagehaltern **15** links an die Kohleschüssel **6** mittels Unterlegscheiben Ø5.4, 2 M5x12 Schrauben, 2 M5x10 Schrauben und Muttern M5. Hierfür wird das obere Loch der Radstreben **14** benötigt.
4. Befestigen Sie die Verstärkungsstreben **16** mit den Radstreben **14** mittels Unterlegscheiben Ø5.4, M5x10 Schrauben und Muttern M5. Befestigen Sie die Verstärkungsstreben **16** mit den Ablagehaltern **15** mittels Unterlegscheiben Ø5.4, M5x10 Schrauben und Muttern M5.
5. Montieren Sie die Griffhalter **8** und Standstreben **9**, wie in Punkt 2. und 3. beschrieben. Fixieren Sie den Griff **7** zwischen den Griffhaltern **8** und schrauben Sie diesen mittels Ø4x10 Holzschrauben fest.
6. Setzen Sie die Querstreben **10**, mit den 5 Löchern nach oben, zwischen den Radstreben **14** und den Standstreben **9**. Verschrauben Sie diese mittels Unterlegscheiben Ø5.4, M5x10 Schrauben und Muttern M5.
7. Fixieren Sie die fünf Ablagebretter **11** auf den Querstreben **10**. Verschrauben Sie diese mittels Unterlegscheiben Ø5.4, M5x12 Schrauben und Muttern M5.
8. Montieren Sie die Ablagebretter **17** für die Ablagehalter **15** mittels Unterlegscheiben Ø5.4, M5x12 Schrauben und Muttern M5.
9. Führen Sie die Achse **13** durch die unteren Bohrungen der Radstreben **14** und sichern Sie die aufgesetzten Räder **12** mit den selbstsichernden Muttern M8.
10. Befestigen Sie die Windschutzteile **2 3 4** mit 2 M5x10 Schrauben und Muttern M5 (nur oben). Danach verschrauben Sie die Windschutzteile **2 3 4** von innen an der Kohleschüssel **6** mittels Unterlegscheiben Ø5.4, 2 M5x12 Schrauben, 3 M5x10 Schrauben und Muttern M5.
11. Befestigen Sie den Holzgriff **1** am hinteren Teil des Spießes **1**, (gerade Kante), mittels leichter Hammerschläge. Schieben Sie die Fleischklammern **1** auf den Spieß. Fixieren Sie die Fleischklammern **1** mit den Ösen-schrauben M4x10.
12. Setzen sie den Grillrost **5** und die Spießgarnitur **1** in den Windschutz **2 3 4** ein.

## Inbetriebnahme

---

### **Hinweis:**

Vor dem ersten Gebrauch muss der Grill mindestens 30 Minuten aufgeheizt werden.

### **Warnung vor Verbrennungen!**

**VORSICHT!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus, Benzin oder vergleichbare Flüssigkeit verwenden! Es kann sonst durch Verpuffungen zu unkontrollierbaren Hitzeentwicklungen kommen.

Verwenden Sie nur geeignete Anzündungshilfen zum Grillen, wie z.B. Feststoffanzünder.

- Schichten Sie einen Teil der Holzkohle in der Kohleschüssel auf.
- Zünden Sie ein bis zwei Feststoffanzünder mit einem Streichholz bzw. Feuerzeug an und legen Sie diese auf die vorhandene Schicht Holzkohle.
- Lassen Sie die Feststoffanzünder 2 bis 4 Minuten brennen. Füllen Sie danach die Kohleschüssel langsam mit Holzkohle auf.
- Nach ca. 20 Minuten zeigt sich auf der Holzkohle eine weiße Ascheschicht. Der optimale Glutzustand ist nun erreicht.
- Verteilen Sie die Holzkohle, mit einem geeigneten Metallwerkzeug, gleichmäßig in der Kohleschüssel.
- Hängen Sie den Grillrost ein und beginnen Sie mit dem Grillen.

## Reinigen und Pflegen

---

### **Warnung vor Verbrennungen!**

Lassen Sie den Grillwagen vor dem Reinigen oder Aufbewahren vollständig abkühlen. Verwenden Sie niemals Wasser zum Löschen der Holzkohle.

Für die normale Reinigung verwenden Sie ein Spültuch und Wasser mit einem handelsüblichen Spülmittel. Verwenden Sie keine Scheuer- oder aggressive Reinigungsmittel.

Bei stärkeren Verschmutzungen der emaillierten Teile, verwenden Sie einen handelsüblichen Emaille Reiniger. Beachten Sie die Anweisungen des Herstellers des anzuwendenden Reinigungsmittels. Reinigen Sie den Grillrost mit Spülmittel und einem Haushaltsschwamm.

## Entsorgen

---

**Entsorgen Sie den Brennstoff vorsichtig und umweltgerecht. Entsorgen Sie den Restabfall grundsätzlich nur in dafür vorgesehene Gefäße aus Metall bzw. nicht brennbaren Materialien.**

Entsorgen Sie den Grillwagen über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

## Garantie und Service

---

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft. Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

### **DE** Schraven Service- und Dienstleistungs GmbH

Tel.: +49 (0) 180 5 008107

(14 Ct/Min. aus dem dt. Festnetz ggf. abweichende Preise aus den Mobilfunknetzen)

Fax: +49 (0) 2832 3532

e-mail: support.de@kompernass.com

### **AT** Kompernaß Service Österreich

Tel.: 0820 899 913 (0,20 EUR/Min.)

e-mail: support.at@kompernass.com

### **CH** Kompernaß Service Switzerland

Tel.: 0848 000 525 (max. 0,0807 CHF/Min.)

e-mail: support.ch@kompernass.com

## Importeur

---

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
D-44867 BOCHUM

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

# BARBECUE MOBILE KH 4236

## Caractéristiques techniques

Dimensions (état monté) :	env. 84 x 86 x 45 cm
Grille :	env. 48 x 27 cm
Poids :	env. 6,8 kg
Capacité de la cuve à charbon :	env. 1 kg

## Utilisation conforme

Le barbecue mobile est exclusivement destiné à la préparation de grillades. Ce barbecue mobile est uniquement destiné à l'usage privé et pas aux fins commerciales. Aucune garantie n'est assurée pour les dommages résultant d'un traitement abusif ou non conforme, du recours à la force et d'une modification non autorisée.

## Consignes de sécurité

### **Attention aux risques de brûlure**

- En cours d'opération, placez le barbecue mobile sur une surface stable et solide pour éviter qu'il ne bascule.
- Attention ! Le barbecue mobile devient très chaud et ne devra donc pas être déplacé en cours d'opération, car il risque de basculer.
- Portez des gants appropriés lorsque vous travaillez sur le barbecue et utilisez une pince à barbecue.
- Ne laissez jamais le barbecue chaud sans surveillance. Tenez les enfants et les animaux domestiques hors de portée du barbecue chaud.
- Laissez entièrement refroidir le barbecue mobile avant de le nettoyer.
- Attention ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou un autre liquide similaire pour allumer ou réactiver le feu ! Un développement de chaleur incontrôlable peut en effet résulter de déflagrations.
- Utilisez uniquement des aides à l'allumage pour barbecue, comme par ex. des combustibles solides.
- N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le charbon de bois.




### **Risque d'étouffement**

- Utilisez uniquement le barbecue mobile à l'extérieur !
- N'opérez pas le barbecue mobile dans des pièces fermées, ou sur des surfaces pourvues d'un toit.

## Préparation du montage

Prévoyez suffisamment de temps pour effectuer l'assemblage du barbecue mobile. Aménagez une surface de travail plane s'étendant sur deux à trois mètres carré. Retirez les pièces individuelles de l'emballage et placez-les à portée de main. Assurez-vous que le produit est livré complet et sans dommages.

## Matériel de montage requis








	Marteau
	Tournevis cruciforme
	Clé à fourche SW 8 mm, SW 13 mm



## Accessoires fournis

- ❶ 1 broche  
(y compris 2 pinces à viande et 1 manche en bois)
- ❷ 1 x pare-vent, gauche
- ❸ 1 x pare-vent, milieu
- ❹ 1 x pare-vent, droit
- ❺ 1 x grille
- ❻ 1 x cuve à charbon
- ❼ 1 x poignée
- ❽ 2 x supports de poignée, courts
- ❾ 2 x jambes
- ❿ 2 x traverses
- ⓫ 5 x planches d'étagère, longues
- ⓬ 2 x roulettes
- ⓭ 1 x essieu
- ⓮ 2 x jambes à roulettes
- ⓯ 2 x supports de tablette, long
- ⓰ 2 x renforts
- ⓱ 3 x planches de tablette, courtes

## Éléments de liaison

						
M5x10	M5x12	Ø4x10	M5	M8	Ø5.4	M4x10
25x	22x	2x	47x	2x	47x	2x

## Montage

### ⚠ Attention !

Pour assurer votre sécurité, les têtes de vis doivent toujours être orientées vers l'extérieur, pour éviter des accidents. Attendez que le montage soit terminé pour serrer fermement toutes les vis, sinon il peut en résulter des tensions indésirables au niveau des matériaux.

1. Placez la cuve à charbon ❻ avec les 5 trous devant vous, la cloison longue vers l'arrière.
2. Assemblez les supports de tablette ⓯ avec les jambes à roulettes ⓮ à l'aide des rondelles Ø5.4, vis M5x10 et écrous M5. Veuillez noter que seul le trou inférieur est utilisé.
3. Assemblez les jambes à roulettes ⓮ avec supports de tablette montés ⓯ à gauche de la cuve à charbon ❻ à l'aide des rondelles Ø5.4, vis 2 M5x12, vis 2 M5x10 et écrous M5. Le trou supérieur des jambes à roulettes ⓮ est utilisé à cette fin.
4. Fixez les renforts ⓰ aux jambes à roulettes ⓮ à l'aide des rondelles Ø5.4, vis M5x10 et écrous M5. Fixez les renforts ⓰ aux supports de tablette ⓯ à l'aide des rondelles Ø5.4, vis M5x10 et écrous M5.
5. Assemblez les supports de poignée ❽ et jambes ❾, conformément à la description figurant aux points 2. et 3. Fixez la poignée ❼ entre ses supports ❽ et vissez-les à l'aide des vis à bois Ø4x10.
6. Fixez les traverses ❿, avec les 5 trous tournés vers le haut, entre les jambes à roulettes ⓮ ainsi qu'entre les jambes ❾. Vissez-les à l'aide des rondelles Ø5.4, vis M5x10 et écrous M5.
7. Fixez les cinq planches d'étagère ⓫ sur les traverses ❿. Vissez-les à l'aide des rondelles Ø5.4, vis M5x12 et écrous M5.
8. Assemblez les planches de tablette ⓱ pour les supports de tablette ⓯ à l'aide des rondelles Ø5.4, vis M5x12 et écrous M5.
9. Introduisez l'essieu ⓭ dans les trous inférieurs des jambes à roulettes ⓮ et sécurisez les roulettes installées ⓬ à l'aide des écrous nylstop M8.
10. Fixez les éléments du pare-vent ❷ ❸ ❹ à l'aide de vis 2 M5x10 et d'écrous M5 (uniquement en haut). Vissez ensuite les éléments du pare-vent ❷ ❸ ❹ de l'intérieur à la cuve à charbon ❻ à l'aide des rondelles Ø5.4, vis 2 M5x12, vis 3 M5x10 et écrous M5.
11. Assemblez le manche en bois ❶ à l'arrière de la broche ❶, (extrémité droite, non perforée), en effectuant de légers coups de marteau. Insérez les pinces à viande ❶ sur la broche. Fixez les pinces à viande ❶ à l'aide des vis à ailettes M4x10.
12. Placez la grille ❺ et la garniture de broche ❶ dans le pare-vent ❷ ❸ ❹.

## Mise en service

---

### Remarque :

Avant le premier usage, le barbecue doit être préchauffé pendant au moins 30 minutes.

### Attention aux risques de brûlure !

Attention ! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou un autre liquide similaire pour allumer ou réactiver le feu ! Un développement de chaleur incontrôlable peut en effet résulter de déflagrations.

Utilisez uniquement des aides à l'allumage pour barbecue, comme par ex. des combustibles solides.

- Empilez une partie du charbon de bois dans la cuve à charbon.
- Allumez un à deux combustibles solides à l'aide d'une allumette ou d'un briquet et placez-les sur la couche existante de charbon de bois.
- Laissez brûler les combustibles solides pendant 2 à 4 minutes. Remplissez ensuite lentement la cuve de charbon de bois.
- Après env. 20 minutes, le charbon de bois présente une couche de cendre blanche. L'état optimal des charbons ardents est maintenant atteint.
- Répartissez le charbon de bois, à l'aide d'un instrument en métal adapté, de façon homogène dans la cuve à charbon.
- Installez la grille : vous pouvez commencer à confectionner vos grillades.

## Nettoyage et entretien

---

### Attention aux risques de brûlure !

Laissez entièrement refroidir le barbecue mobile avant de le nettoyer ou de le ranger. N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le charbon de bois.

Pour le nettoyage normal, utilisez un chiffon de vaisselle et de l'eau additionné de votre produit détergent habituel. N'utilisez pas de produit nettoyant récurant ou corrosif.

En cas de souillures prononcées des pièces émaillées, utilisez un produit nettoyant d'émail spécifique disponible dans le commerce. Respectez les consignes du fabricant se rapportant au produit de nettoyage que vous avez choisi. Nettoyez la grille à l'aide d'un produit vaisselle et d'une éponge de ménage.

## Mise au rebut

---

**Recyclez le combustible avec précaution et dans le respect de l'environnement. Recyclez les déchets uniquement dans les conteneurs en métal prévus à cet effet ou les matériaux non combustibles.**

Procédez au recyclage du barbecue mobile uniquement par le biais d'une entreprise de recyclage agréée ou par le biais de votre centre de recyclage communal. Respectez les consignes en vigueur. En cas de doutes, contactez votre organisme de recyclage.



Veiller à assurer une élimination écologique des matériaux d'emballage.

## Garantie et service après-vente

Cet appareil bénéficie d'une garantie de 3 ans à compter de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution.

Veillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Dans le cas où la garantie s'applique, veuillez appeler le service après-vente concerné. C'est la condition indispensable pour l'envoi gratuit de votre marchandise.

Cette garantie s'applique uniquement pour les erreurs de matériaux et de fabrication, et ne couvre pas les dommages liés au transport, les éléments d'usure ou les dommages subis par des éléments fragiles, par ex. le commutateur ou les piles. Le produit est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial. La garantie est annulée en cas de manipulation incorrecte et inappropriée, d'utilisation brutale et en cas d'intervention qui n'aurait pas été réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.

La période sous garantie n'est pas prolongée par la garantie du fabricant. Ceci s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et défauts éventuellement présents à l'achat doivent être notifiés directement après le déballage, mais au plus tard deux jours après la date d'achat. Toutes les réparations effectuées après expiration de la période sous garantie sont payantes.

### **FR Kompernass Service France**

Tel.: 0800 808 825

e-mail: support.fr@kompernass.com

### **CH Kompernaß Service Switzerland**

Tel.: 0848 000 525 (max. 0,0807 CHF/Min.)

e-mail: support.ch@kompernass.com

## Importateur

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
D-44867 BOCHUM

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

# BARBECUE CON CARRELLO

## KH 4236

### Uso conforme

Il barbecue con carrello è destinato esclusivamente alla preparazione di alimenti da arrostitire. Il presente barbecue con carrello è destinato all'uso privato e non a scopi commerciali. Non si assume alcuna responsabilità per i danni derivanti dall'abuso e uso non conforme, dall'uso di violenza o modifiche non autorizzate.

### Avvertenze di sicurezza

#### **⚠️ Avviso relativo al pericolo di ustioni!**

- Collocare il barbecue con carrello su un sottofondo stabile e solido durante l'uso, altrimenti potrebbe ribaltarsi.
- Attenzione! Il barbecue con carrello si surriscalda e non dev'essere spostato durante l'uso, altrimenti potrebbe ribaltarsi.
- Durante la cottura, indossare guanti idonei e utilizzare le apposite pinze.
- Non lasciare mai la griglia bollente incustodita. Tenere lontani i bambini e altre persone dalla griglia bollente.
- Prima della pulizia, fare raffreddare completamente il barbecue con carrello.
- Attenzione! Non utilizzare alcol, benzina o sostanze analoghe per accendere o riaccendere il fuoco! Il ritorno di fiamma può creare uno sviluppo di calore incontrollabile.
- Utilizzare ausili di accensione idonei per la griglia, come ad es. materiali di accensione solidi.
- Non utilizzare mai l'acqua per spegnere la brace.

#### **⚠️ Avviso relativo al pericolo di soffocamento!**

- Utilizzare il barbecue con carrello solo all'aperto!
- Non utilizzare il barbecue con carrello in ambienti chiusi o su superfici coperte.

### Dati tecnici

Dimensioni (montato):	ca. 84 x 86 x 45 cm
Griglia di cottura:	ca. 48 x 27 cm
Peso:	ca. 6,8 kg
Capacità	
Vaschetta portacarbone:	ca. 1 kg

### Preparazione del montaggio




Prevedere tempo a sufficienza per il montaggio del barbecue con carrello.

Destinare una superficie di lavoro di circa 2-3 metri quadrati.

Rimuovere i singoli pezzi dalla confezione e collocarli a portata di mano.

Controllare l'integrità della fornitura e la presenza di eventuali danni.



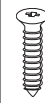




### Materiale di montaggio necessario

	Martello
	Cacciavite a croce
	Chiave fissa SW 8 mm, SW 13 mm

## Volume di fornitura

- 1 1 x spiedo completo  
(incl. 2 x morse per carne 1 x maniglia in legno)
- 2 1 x paravento, a sinistra
- 3 1 x paravento, centrale
- 4 1 x paravento, a destra
- 5 1 x griglia di cottura
- 6 1 x vaschetta portacarbone
- 7 1 x maniglia
- 8 2 x reggimaniglia, corti
- 9 2 x puntelli di sostegno
- 10 2 x puntelli trasversali
- 11 5 x piani di appoggio, lunghi
- 12 2 x ruote
- 13 1 x asse
- 14 2 x puntelli delle ruote
- 15 2 x supporti, lunghi
- 16 2 x puntelli di rinforzo
- 17 3 x piani di appoggio, corti

## Elementi di connessione

						
M5x10	M5x12	Ø4x10	M5	M8	Ø5.4	M4x10
25x	22x	2x	47x	2x	47x	2x

## Montaggio

### **Attenzione!**

Le teste delle viti, per la sicurezza dell'utente, devono essere orientate sempre verso l'esterno, al fine di evitare lesioni. Serrare tutte le viti solo al termine del montaggio, per evitare tensioni errate del materiale.

1. Collocare la vaschetta portacarbone **6** con i 5 fori e la parete laterale lunga rivolta verso il retro davanti a esso.
2. Connettere il piano di appoggio **15** con i puntelli delle ruote **14** tramite rondelle Ø5,4, viti M5x10 e dadi M5.  
Ricordare che viene utilizzato solo il foro inferiore per il fissaggio.
3. Montare i puntelli delle ruote **14** con i supporti **15** montati a sinistra della vaschetta portacarbone **6** tramite rondelle Ø 5,4, viti 2 M5x12, viti 2 M5x10 e dadi M5. In tal caso è necessario utilizzare il foro superiore del puntello delle ruote **14**.
4. Fissare i puntelli di rinforzo **16** con i puntelli delle ruote **14** tramite rondelle Ø 5,4, viti M5x10 e dadi M5. Fissare i puntelli di rinforzo **16** con i supporti **15** tramite rondelle Ø 5,4, viti M5x10 e dadi M5.
5. Montare il reggimaniglia **8** e i puntelli di sostegno **9**, come descritto al punto 2 e 3. Fissare la maniglia **7** fra il reggimaniglia **8** e avvitarli tramite viti di legno Ø 4x10.
6. Inserire i puntelli trasversali **10**, con i 5 fori rivolti verso l'alto, fra i puntelli delle ruote **14** e i puntelli di sostegno **9**. Avvitarli con rondelle Ø 5,4, viti M5x10 e dadi M5.
7. Fissare i cinque piani d'appoggio **11** sui puntelli trasversali **10**. Avvitarli tramite rondelle Ø 5,4, viti M5x12 e dadi M5.
8. Montare i piani d'appoggio **17** per il supporto **15** tramite rondelle Ø 5,4, viti M5x12 e dadi M5.
9. Condurre l'asse **13** attraverso i fori inferiori dei puntelli delle ruote **14** e fissare le ruote montate **12** con i dadi autofissanti M8.
10. Fissare i paraventi **2** **3** **4** con 2 viti M5x10 e dadi M5 (solo in alto). Quindi avvitare i paraventi **2** **3** **4** dall'interno alla vaschetta portacarbone **6** tramite rondelle Ø 5,4, viti 2 M5x12, viti 3 M5x10 e dadi M5.
11. Fissare la maniglia di legno **1** sulla parte posteriore dello spiedo **1**, (angolo diritto), tramite leggeri colpi di martello. Spingere i morsetti per carne **1** sullo spiedo. Fissare i morsetti per carne **1** con le viti ad anello M4x10.
12. Collocare la griglia di cottura **5** e lo spiedo **1** fra i paraventi **2** **3** **4**.

## Messa in funzione

---

### **Avvertenza:**

prima del primo impiego è necessario riscaldare il grill per almeno 30 minuti.

### **Avviso relativo al pericolo di ustioni!**

Attenzione! Non utilizzare alcol, benzina o sostanze analoghe per accendere o riaccendere il fuoco! Il ritorno di fiamma può creare uno sviluppo di calore incontrollabile.

Utilizzare ausili di accensione idonei per la griglia, come ad es. materiali di accensione solidi.

- Collocare uno strato di carbone nella vaschetta portacarbone.
- Accendere una o due tavolette di combustibile solido con un fiammifero o un accendino e collocarle sullo strato di carbone.
- Fare bruciare le tavolette di combustibile solido per 2 - 4 minuti. Riempire quindi lentamente la vaschetta portacarbone con altro carbone.
- Dopo circa 20 minuti, sul carbone si creerà uno strato bianco di cenere. Ciò indica il raggiungimento di uno stato di combustione ideale.
- Distribuire il carbone uniformemente nella vaschetta portacarbone tramite un utensile di metallo idoneo.
- Sospendere la griglia di cottura e cominciare ad arrostiti.

## Pulizia e cura

---

### **Avviso relativo al pericolo di ustioni!**

Prima della pulizia o della conservazione, fare raffreddare completamente il barbecue con carrello. Non utilizzare mai acqua per spegnere la brace.

Per la normale pulizia, utilizzare una spugna e acqua con aggiunta di un detergente comunemente reperibile in commercio. Non utilizzare detergenti abrasivi o aggressivi.

In caso di sporco eccessivo sulle parti smaltate, utilizzare un detergente per parti smaltate comunemente reperibile in commercio. Seguire le indicazioni del produttore del detergente da utilizzare. Pulire la griglia di cottura con un detergente e una spugna per uso domestico.

## Smaltimento

---

**Smaltire il combustibile con cautela e in modo ecologico. Smaltire i residui della combustione accuratamente, solo nei recipienti appositamente previsti in metallo o in materiali non infiammabili.**

Smaltire il barbecue con carrello tramite un'azienda di smaltimento autorizzata o tramite l'ente di smaltimento comunale competente. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.



Smaltire tutti i materiali dell'imballaggio in modo ecocompatibile.

## Garanzia e assistenza

---

L'apparecchio è garantito per 3 anni dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna.

Conservare lo scontrino come prova d'acquisto.

Nei casi contemplati dalla garanzia, mettersi in comunicazione telefonicamente con il centro di assistenza più vicino. Solo in tal modo è possibile garantire un invio gratuito della merce.

La garanzia copre solo i difetti del materiale o di fabbricazione, ma non i danni derivanti dal trasporto, alle parti soggette a usura o alle parti fragili, come ad es. interruttori o accumulatori.

Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale. La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata.

Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore.

Il periodo di garanzia non viene prolungato da interventi in garanzia. Ciò vale anche per le parti sostituite e riparate. I danni e i difetti eventualmente presenti già all'atto dell'acquisto devono essere segnalati immediatamente dopo il disimballaggio, e comunque non oltre due giorni dalla data di acquisto. Allo scadere del periodo di garanzia, le riparazioni sono a pagamento.

### **IT** Kompernass Service Italia

Tel.: 199 400 441 (0,12 EUR/Min.)

e-mail: support.it@kompernass.com

### **CH** Kompernaß Service Switzerland

Tel.: 0848 000 525 (max. 0,0807 CHF/Min.)

e-mail: support.ch@kompernass.com

## Importatore

---

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
D-44867 BOCHUM

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

# BARBECUEWAGEN KH 4236

## Gebruik in overeenstemming met bestemming

De barbecuewagen is uitsluitend bestemd voor de bereiding van gerechten voor op de barbecue. Deze barbecuewagen is alleen bestemd voor het privé-gebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Voor schade ten gevolge van oneigenlijke en verkeerde behandeling, van gebruik van geweld en ongeoorloofde modificatie, is de producent niet aansprakelijk.

## Veiligheidsvoorschriften

### **⚠ Waarschuwing voor verbrandingen**

- Plaats de barbecuewagen tijdens het bedrijf op een stabiele en stevige ondergrond, aangezien hij anders kan omvallen.
- Let op! De barbecuewagen wordt erg heet en mag tijdens het bedrijf niet worden bewogen, aangezien hij anders kan omvallen.
- Draag bij het barbecueën gepaste barbecuehandschoenen en gebruik een grilltang.
- Laat de hete barbecue nooit zonder toezicht. Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van de hete barbecue.
- Laat de barbecuewagen vóór het schoonmaken volledig afkoelen.
- Voorzichtig! Gebruik om aan te steken of opnieuw aan te steken geen spiritus, benzine of vergelijkbare vloeistof! Anders kunnen er ontploffingen of oncontroleerbare ontwikkelingen van hitte optreden.
- Gebruik alleen geschikte hulpmiddelen voor het barbecueën om aan te steken, zoals bijv. aansteekmiddelen voor vaste materialen.
- Gebruik nooit water voor het blussen van de houtskolen.

### **⚠ Waarschuwing voor verstikking**

- Gebruik de barbecuewagen alleen in de openlucht!
- Gebruik de barbecuewagen niet in gesloten ruimtes of op overkapte vlakken.

## Technische gegevens

Maten (gemonteerd):	ca. 84 x 86 x 45 cm
Barbecuerooster:	ca. 48 x 27 cm
Gewicht:	ca. 6,8 kg
Capaciteit	
Kolenschotel:	ca. 1 kg

## Montage voorbereiden

Neem voldoende tijd voor het monteren van de barbecuewagen.  
Zorg voor een egaal werkvlak van ongeveer twee bij drie vierkante meters.  
Haal de afzonderlijke delen uit de verpakking en leg de delen binnen handbereik klaar.  
Controleer of het leveringspakket volledig is en geen beschadigingen vertoont.

## Benodigd montage materiaal


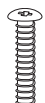





	Hamer
	Kruiskopschroevendraaier
	Steeksleutel SW 8 mm, SW 13 mm



# Inhoud van de verpakking

- 1 1 x spitgarnituur  
(incl. 2 x vleesklem en 1 x houten handgreep)
- 2 1 x windscherm, links
- 3 1 x windscherm, midden
- 4 1 x windscherm, rechts
- 5 1 x barbecuerooster
- 6 1 x kolenschotel
- 7 1 x handgreep
- 8 2 x greephouder, kort
- 9 2 x standsteun
- 10 2 x dwarssteun
- 11 5 x legplank, lang
- 12 2 x wiel
- 13 1 x as
- 14 2 x wielsteun
- 15 2 x legplankhouder, lang
- 16 2 x verstevigende steun
- 17 3 x legplank, kort

## Verbindingselementen

						
M5x10	M5x12	Ø4x10	M5	M8	Ø5.4	M4x10
25x	22x	2x	47x	2x	47x	2x

## Montage

### **Let op!**

Voor uw veiligheid moeten de schroefkoppen altijd naar buiten wijzen, om letsel te voorkomen. Draai pas na beëindiging van de montage alle schroefverbindingen stevig vast, anders komt het tot ongewenste materiaalspanningen.

1. Leg de kolenschotel **6** met de 5 gaten, de lange zijwand naar achteren, voor u neer.
2. Verbind de legplankhouder **15** met de wielsteunen **14** door middel van sluitringen Ø5.4, M5x10 schroeven en moeren M5.  
A.u.b. erop letten, dat alleen het onderste gat wordt gebruikt om vast te schroeven.
3. Monteer de wielsteunen **14** aan de gemonteerde legplankhouders **15** links aan de kolenschotel **6** door middel van sluitringen Ø5.4, 2 M5x12 schroeven, 2 M5x10 schroeven en moeren M5. hiervoor wordt het bovenste gat van de wielsteunen **14** gebruikt.
4. Bevestig de verstevigende steunen **16** aan de wielsteunen **14** door middel van sluitringen Ø5.4, M5x10 schroeven en moeren M5. Bevestig de verstevigende steunen **16** aan de legplankhouders **15** door middel van sluitringen Ø5.4, M5x10 schroeven en moeren M5.
5. Monteer de handgreephouders **8** en standsteunen **9**, zoals beschreven in punt 2. en 3. Fixeer de handgreep **7** tussen de handgreephouders **8** en schroef deze door middel van Ø4x10 houtschroeven vast.
6. Zet de dwarssteunen **10**, met de 5 gaten naar boven, tussen de wielsteunen **14** en de standsteunen **9**. Schroef deze door middel van sluitringen Ø5.4, M5x10 schroeven en moeren M5.
7. Fixeer de vijf legplanken **11** op de dwarssteunen **10**. Schroef deze vast door middel van sluitringen Ø5.4, M5x12 schroeven en moeren M5.
8. Monteer de legplanken **17** voor de legplankhouders **15** door middel van sluitringen Ø5.4, M5x12 schroeven en moeren M5.
9. Voer de as **13** door de onderste boorgaten van de wielsteunen **14** en borg de opgezette wielen **12** met de zelfborgende moeren M8.
10. Bevestig de windschermdelen **2** **3** **4** met 2 M5x10 schroeven en moeren M5 (alleen boven). Daarna schroeft u de windschermdelen **2** **3** **4** van binnen aan de kolenschotel **6** door middel van sluitringen Ø5.4, 2 M5x12 schroeven, 3 M5x10 schroeven en moeren M5.
11. Bevestig de houten greep **1** aan het achterste deel van het spit **1**, (rechte kant), door middel van lichte slagen met de hamer. Schuif de vleesklemmen **1** op het spit. Fixeer de vleesklemmen **1** met de oogschroeven M4x10.
12. Zet het grillrooster 5 en het spitgarnituur **1** in het windscherm **2** **3** **4**.

### **Opmerking:**

vóór het eerste gebruik moet de barbecue minstens 30 minuten opgewarmd worden.

### **Waarschuwing voor verbrandingen!**

Voorzichtig! Gebruik om aan te steken of opnieuw aan te steken geen spiritus, benzine of vergelijkbare vloeistof! Anders kunnen er ontploffingen of oncontroleerbare ontwikkelingen van hitte optreden.

Gebruik alleen geschikte aansteekhulpmiddelen voor het barbecueën, zoals bijv. aansteekmiddelen voor vaste stoffen.

- Stapel een deel van de houtskolen in de kolenschotel op.
- Steek één tot twee aansteekmiddelen voor vaste stoffen aan met een lucifer, resp. aansteker en leg deze op de aanwezige laag houtskolen.
- Laat de aansteekmiddelen voor vaste stoffen 2 tot 4 minuten branden. Vul de kolenschotel daarna langzaam op met houtskolen.
- Na ca. 20 minuten is er een witte laag as te zien op de houtskolen. De optimale gloedtoestand is thans bereikt.
- Verdeel de houtskolen, met een geschikt gereedschap van metaal, gelijkmatig in de kolenschotel.
- Hang het grillrooster erin en begin met het barbecueën.

### **Waarschuwing voor verbrandingen!**

Laat de barbecuewagen vóór het reinigen of opbergen volledig afkoelen. Gebruik nooit water voor het blussen van de houtskolen.

Voor de gewone reiniging gebruikt u een vaatdoek en water met een in de handel verkrijgbaar afwasmiddel. Gebruik geen schuur- of agressieve schoonmaakmiddelen.

In geval van sterkere vervuilingen van de gemaailde delen gebruikt u een in de handel te verkrijgen emaille-reiniger. Let op de aanwijzingen van de producent van het te gebruiken schoonmaakmiddel.

Reinig het grillrooster met afwasmiddel en met een huishoudspons.

## Milieurichtlijnen

---

**Voer de brandstof voorzichtig en milieuvriendelijk af. Voer het restafval principieel alleen af in daarvoor bestemde reservoirs uit metaal, resp. niet brandbare materialen.**

Voer de barbecuewagen af via een toegelaten afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereinigingsdienst. Neem de actuele voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met uw gemeentereinigingsdienst.



Voer alle verpakkingsmaterialen op een milieuvriendelijke manier af.

## Garantie en service

---

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de datum van aankoop. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd. Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs.

Mocht u aanspraak willen maken op de garantie, neem dan telefonisch contact op met uw serviceadres. Alleen zo kan een gratis inzending van uw goederen gegarandeerd worden.

De garantie geldt uitsluitend voor materiaal- of fabricagefouten, echter niet voor transportschade, aan slijtage onderhevige delen of voor beschadigingen van breekbare onderdelen, bijv. schakelaars of accu's. Het product is uitsluitend bestemd voor privé-gebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons geautoriseerd servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet beperkt.

De garantieperiode wordt niet verlengd door de aansprakelijkheid. Dit geldt eveneens voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventuele schaden en gebreken die reeds bij de koop aanwezig zijn moeten direct na het uitpakken worden gemeld, uiterlijk echter twee dagen na datum van aankoop. Na afloop van de garantieperiode worden alle reparaties die optreden in rekening gebracht.

 **Kompernass Service Netherland**

Tel.: 0900 1240001

e-mail: support.nl@kompernass.com

## Importeur

---

KOMPERNASS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
D-44867 BOCHUM, DUITSLAND

[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)