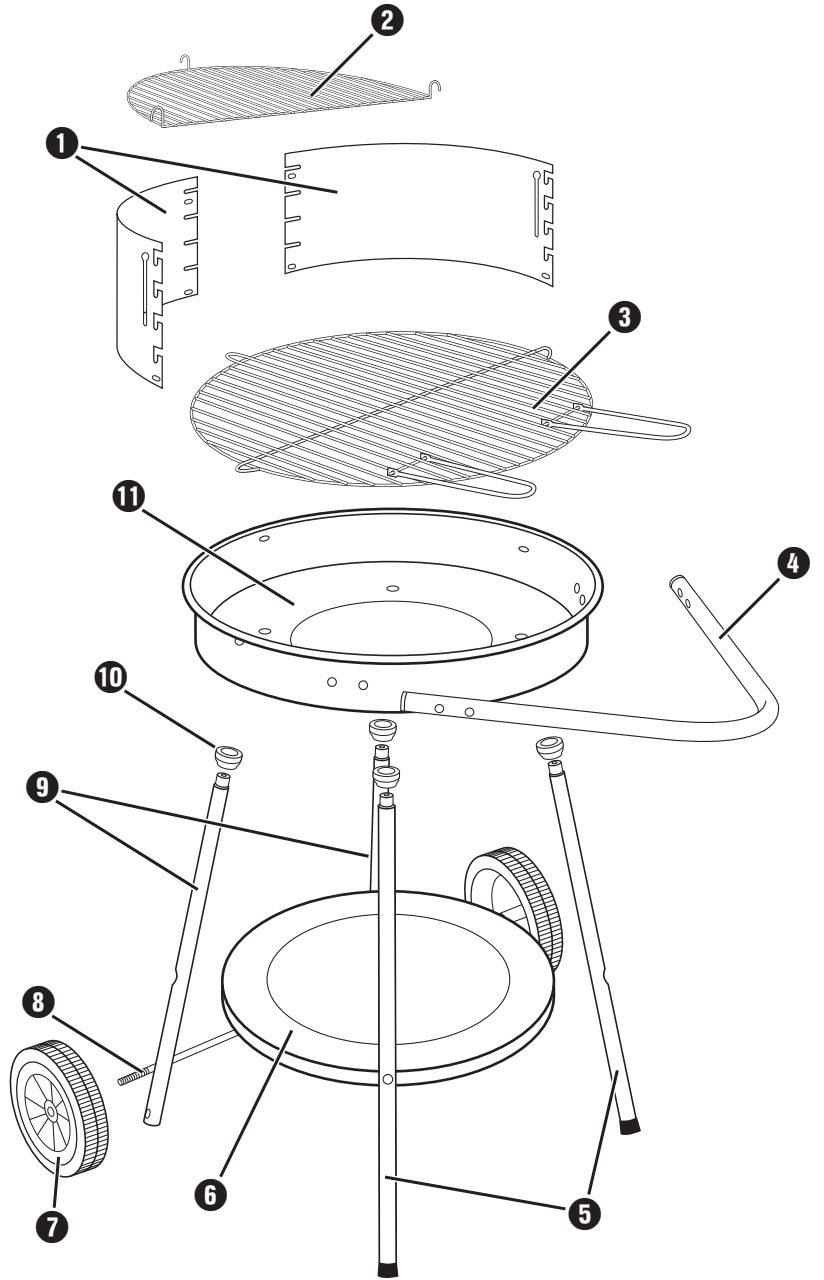


Rundgrill FRG 45 A1

florabest



- DE **Rundgrill**
AT Montage- und Bedienungsanleitung
CH
- FR **Barbecue rond**
CH Notice de montage et mode d'emploi
- IT **Barbecue rotondo**
CH Montaggio e istruzioni per l'uso
- NL **Ronde barbecue**
Montage- en gebruiksaanwijzing



Inhaltsverzeichnis

Einführung	2
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung	2
Urheberrecht	2
Bestimmungsgemäße Verwendung	2
Sicherheit	3
Grundlegende Sicherheitshinweise	3
Lieferumfang	4
Verbindungselemente	4
Montage	4
Montage vorbereiten	4
Benötigtes Montagematerial	5
Inbetriebnahme	10
Reinigung und Pflege	10
Entsorgung	11
Technische Daten	11
Anhang	12
Garantie	12
Service	12
Importeur	12

Einführung

Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Rundgrills FRG 45 A1 (nachfolgend als Gerät oder Grill bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für den bestimmungsgemäßen Gebrauch, die Sicherheit, den Aufbau sowie die Bedienung des Gerätes.

Die Bedienungsanleitung muss ständig in der Nähe des Gerätes verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der Bedienung des Gerätes beschäftigt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

Urheberrecht

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Jede Vervielfältigung, bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand ist nur mit schriftlicher Zustimmung des Herstellers gestattet.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Grill ist ausschließlich für die Zubereitung von grillbaren Speisen bestimmt. Er ist ausschließlich zur Verwendung im Freien geeignet. Dieser Grill 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.

WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- ▶ Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- ▶ Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät.

Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen.

Ein unsachgemäßer Gebrauch kann zu Personen- und Sachschäden führen.

Grundlegende Sicherheitshinweise

WARNUNG

Warnung vor Verbrennungen!

- ▶ Stellen Sie den Grill während des Betriebs auf einen stabilen und festen Untergrund, da er sonst umkippen kann.
- ▶ **ACHTUNG!** Der Grill 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 Grill vor der Reinigung vollständig abkühlen.
- ▶ **VORSICHT!** Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündeilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden. Es kann sonst durch Verpuffungen zu unkontrollierbaren Hitzeentwicklungen kommen.
- ▶ Verwenden Sie niemals Wasser zum Löschen der Holzkohle.

WARNUNG







Warnung vor Erstickung!

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

Lieferumfang

- ① 2 x Windschutz-Bleche
- ② 1 x Warmhalterost
- ③ 1 x Grillrost (inkl. 2 x Handgriffe)
- ④ 1 x Handgriff
- ⑤ 2 x Bein (lang)
- ⑥ 1 x Bodenablage
- ⑦ 2 x Rad
- ⑧ 1 x Achse
- ⑨ 2 x Bein (kurz)
- ⑩ 4 x Beinkappe
- ⑪ 1 x Kohleschüssel

Verbindungselemente

					
M6x20	M5x30	M5x10	M5	M5	Ø6.6
4x	8x	4x	12x	2x	16x

Montage

Montage vorbereiten

Nehmen Sie sich ausreichend Zeit für den Zusammenbau des Grills. 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

	Zange
	Kreuzschlitzschraubendreher
	Maulschlüssel SW 8 mm

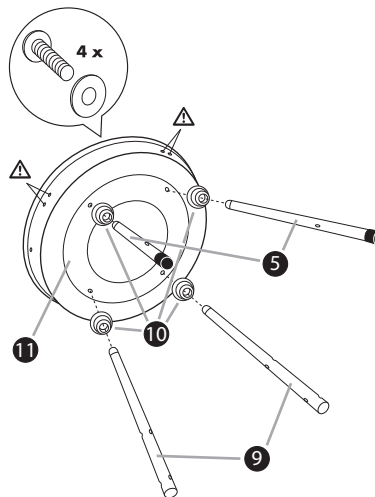
ACHTUNG

- 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.

Schritt 1

ACHTUNG

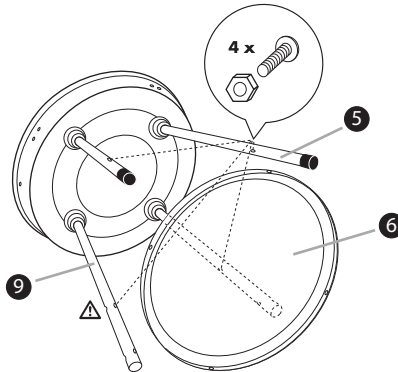
- Die beiden langen Beine **5** müssen auf der Seite montiert werden, an der sich die Doppellöcher in der Kohleschüssel **11** befinden.
- ◆ Montieren Sie die 4 Beine (**5** + **9**) mit je 1 Schraube M6 x 20, einer Unterlegscheibe $\varnothing 6,6$ und einer Beinkappe **10** an die Kohleschüssel **11**.



Schritt 2

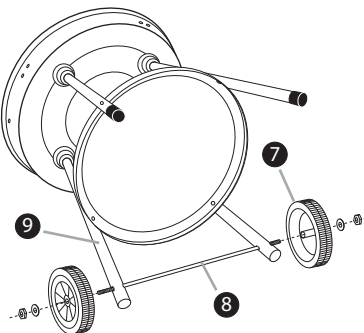
ACHTUNG

- ▶ Der Rand der Bodenablage **6** muss nach unten zeigen. Die Beine (**5** + **9**) müssen so gedreht werden, dass die Einbuchtungen der Bohrungen nach außen zeigen, um die Schraubenköpfe darin aufnehmen zu können.
- ◆ Montieren Sie die Bodenablage **6** mithilfe von 4 Schrauben M5 x 30 und Muttern M5 an die 4 Beine (**5** + **9**).



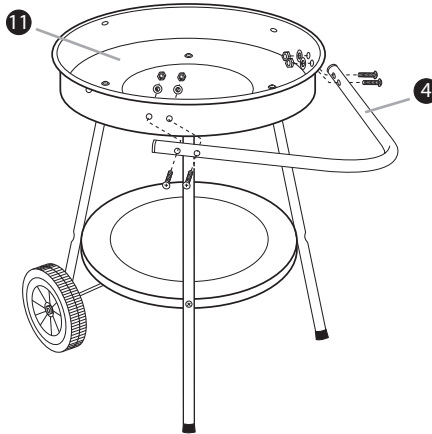
Schritt 3

- ◆ Führen Sie die Achse **8** durch die unteren Bohrungen der kurzen Beine **9**.
- ◆ Stecken Sie die Räder **7** auf die Achse **8** und sichern Sie diese mit jeweils einer Unterlegscheibe Ø 6,6 und einer selbstsichernden Mutter M5.
- ◆ Ziehen Sie die Muttern mit einem Maulschlüssel SW 8 an. Halten Sie ggf. die Achse **8** mit einer Zange fest. Legen Sie zum Schutz vor Kratzern ein Tuch zwischen Zange und Achse **8**.



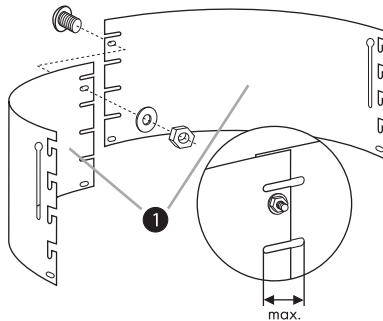
Schritt 4

- ◆ Montieren Sie den Handgriff **4** mithilfe von 4 Schrauben M5 x 30, 4 Unterlegscheiben Ø 6,6 und 4 Muttern M5 an der Kohleschüssel **11**.



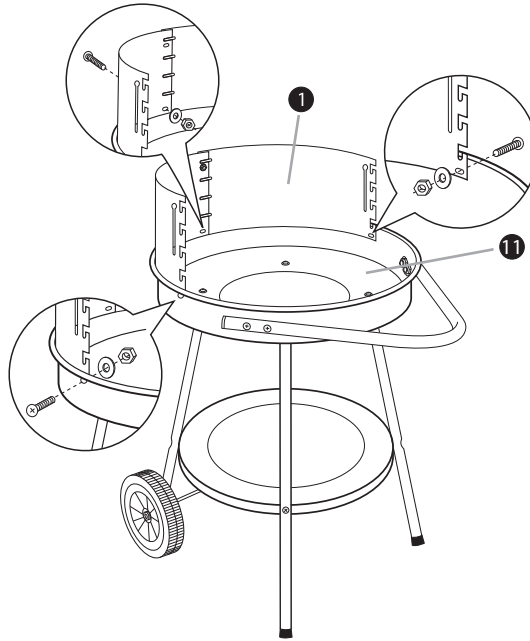
Schritt 5

- ◆ Stecken Sie die beiden Windschutz-Bleche **1** ineinander und schrauben Sie sie mithilfe einer Schraube M5 x 10, einer Unterlegscheibe Ø 6,6 und einer Mutter M5 zusammen. Nutzen Sie dabei den maximalen Abstand zwischen den Blechen aus, damit das Grillrost zwischen den Schlitzen der Windschutz-Bleche **1** passt.



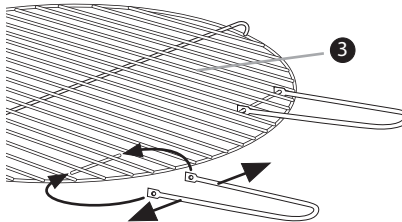
Schritt 6

- ◆ Schrauben Sie den montierten Windschutz **1** mithilfe von 3 Schrauben M5 x 10, 3 Unterlegscheiben Ø 6,6 und 3 Muttern M5 an der Kohleschüssel **11** fest.



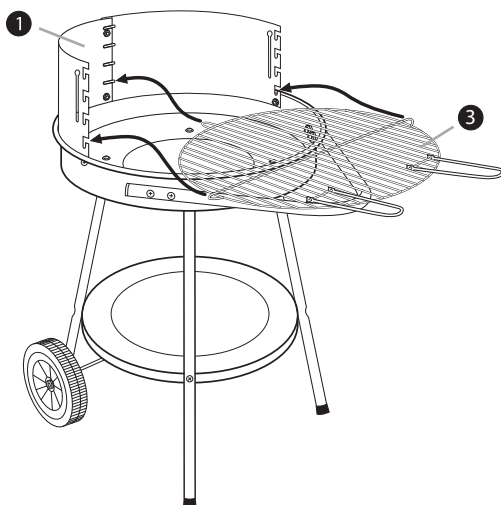
Schritt 7

- ◆ Befestigen Sie die beiden Handgriffe am Grillrost **3**.



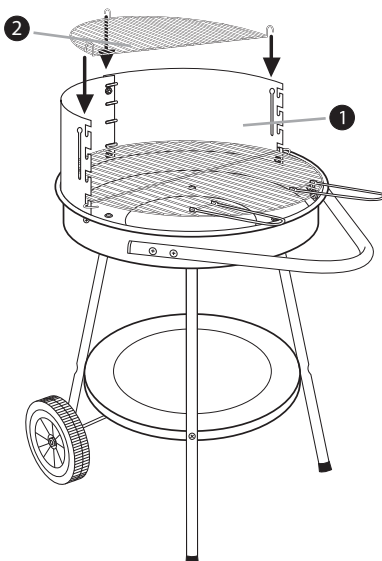
Schritt 8

- ◆ Hängen Sie den Grillrost **3** an der gewünschten Stelle in den Windschutz **1** ein.



Schritt 9

- ◆ Hängen Sie den Warmhalterost **2** auf den Windschutz **1**.



Inbetriebnahme

HINWEIS

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

WARNUNG

Warnung vor Verbrennungen!

VORSICHT! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden. Es kann sonst durch Verpuffungen zu unkontrollierbaren Hitzeentwicklungen kommen.

- 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.

Reinigung und Pflege

WARNUNG

Warnung vor Verbrennungen!

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

Warnung vor Sachschäden!

- ▶ Verwenden Sie keine Scheuer- oder aggressive Reinigungsmittel, da diese die Oberfläche angreifen können.

Für die normale Reinigung verwenden Sie ein Spültuch und Wasser mit einem handelsüblichen Spülmittel.

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.

Entsorgung

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 Grill 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.

Technische Daten

Maße (montiert)	ca. 82 x 52 x 69 cm
Grillrost	Ø 47 cm
Gewicht	ca. 6 kg
Fassungsvermögen Kohleschüssel	max. 3,2 kg

Anhang

Garantie

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.

HINWEIS

- ▶ Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter.

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.

Service

DE Schraven Service- und Dienstleistungs GmbH

Tel.: +49 (0) 180 5 008107

(0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)

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

Sommaire

Introduction	14
Informations relatives à ce mode d'emploi	14
Droits d'auteur	14
Utilisation conforme	14
Sécurité	15
Consignes de sécurité fondamentales	15
Accessoires fournis	16
Éléments de liaison	16
Montage	16
Préparation du montage	16
Matériel de montage requis	17
Mise en service	22
Nettoyage et entretien	22
Mise au rebut	23
Caractéristiques techniques	23
Annexe	24
Garantie	24
Service après-vente	24
Importateur	24

Introduction

FR
CH

Informations relatives à ce mode d'emploi

Ce mode d'emploi fait partie intégrante du barbecue rond FRG 45 A1 (désigné ci-après par appareil ou barbecue) et vous donne des indications importantes sur l'usage conforme, la sécurité et le montage, ainsi que l'opération de l'appareil.

Le mode d'emploi doit en tout temps être accessible à proximité de l'appareil. Il devra être lu et respecté par toute personne chargée d'opérer l'appareil.

Conservez ce mode d'emploi et remettez-le au nouveau propriétaire de l'appareil.

Droits d'auteur

Cette documentation est protégée par les droits d'auteur.

Toute reproduction, ou toute réimpression, même sous forme d'extraits ainsi que la reproduction de photos, même dans un état modifié est uniquement autorisée avec l'accord écrit du fabricant.

Utilisation conforme

Le barbecue est exclusivement destiné à la préparation de grillades. Il est exclusivement destiné à être utilisé à l'extérieur. Ce barbecue est uniquement destiné à l'usage privé et non 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.

AVERTISSEMENT

Danger par l'usage non conforme !

L'appareil peut présenter un danger en cas d'usage non conforme et/ou d'usage divergent.

- ▶ Utiliser l'appareil exclusivement de manière conforme à sa destination.
- ▶ Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

Les prétentions de toute nature pour dommages résultant d'un usage non conforme, de réparations non conformes, de modifications effectuées sans autorisation préalable ou de l'usage de pièces de rechange non autorisées sont exclues.

La personne opérant l'appareil est seule à assumer le risque.

Sécurité

Ce chapitre contient des consignes de sécurité importantes se rapportant à la manipulation de l'appareil.

Cet appareil est conforme aux consignes de sécurité prescrites. Tout usage non conforme peut entraîner des blessures ou des dommages matériels.

FR
CH

Consignes de sécurité fondamentales

AVERTISSEMENT

Attention aux risques de brûlure !

- ▶ En cours d'opération, placez le barbecue sur une surface stable et solide pour éviter qu'il ne bascule.
- ▶ ATTENTION ! le barbecue 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 avant de le nettoyer.
- ▶ ATTENTION ! N'utilisez pas d'alcool ou d'essence pour allumer ou rallumer le barbecue ! Utilisez exclusivement les aides à l'allumage conformes à la norme EN 1860-3. Des déflagrations peuvent entraîner des développements de chaleur incontrôlables.
- ▶ N'utilisez jamais d'eau pour éteindre le charbon de bois.

AVERTISSEMENT

Risque d'étouffement !







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

Accessoires fournis

FR
CH

- ① 2 x tôles pare-vent
- ② 1 x grille de maintien au chaud
- ③ 1 x grille (y compris 2x poignées)
- ④ 1 x poignée
- ⑤ 2 x pied (longs)
- ⑥ 1 x tablette
- ⑦ 2 x roues
- ⑧ 1 x essieu
- ⑨ 2 x pieds (courts)
- ⑩ 4 x embout de pied
- ⑪ 1 x cuve à charbon

Eléments de liaison

					
M6x20	M5x30	M5x10	M5	M5	Ø6.6
4x	8x	4x	12x	2x	16x

Montage

Préparation du montage

Prévoyez suffisamment de temps pour effectuer l'assemblage du barbecue.
 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

	Pince
	Tournevis cruciforme
	Clé à fourche simple 8 mm

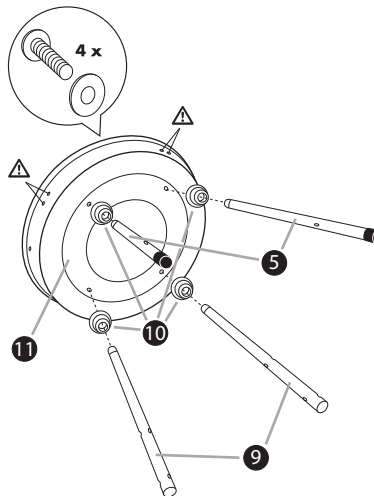
ATTENTION

- 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.

Etape 1

ATTENTION

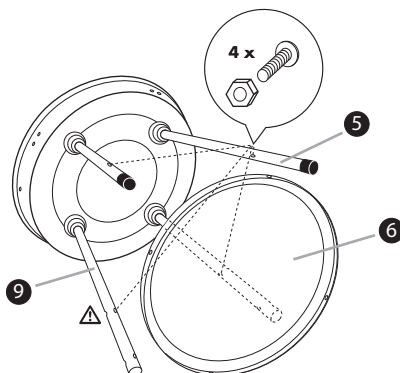
- Les deux pieds longs **5** doivent être montés sur le côté, sur le pied où se situent les trous doubles dans la cuve à charbon **11**.
- ◆ Montez les 4 pieds (**5** + **9**) avec respectivement 1 vis M6 x 20, une rondelle Ø 6,6 et un embout de pied **10** sur la cuve à charbon **11**.



Etape 2

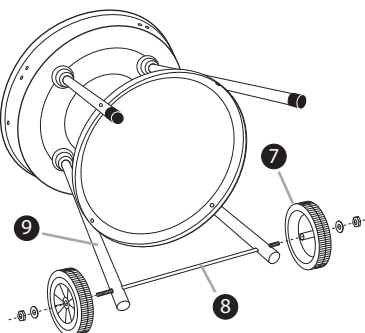
ATTENTION

- ▶ Le bord de la tablette **6** doit indiquer vers le bas. Les pieds (**5** + **9**) doivent être tournés de telle manière que les indentations des perforations doivent être tournées vers l'extérieur, pour y loger les têtes de vis.
- ◆ Montez la tablette **6** à l'aide de 4 vis M5 x 30 et écrous M5 sur les 4 pieds (**5** + **9**).



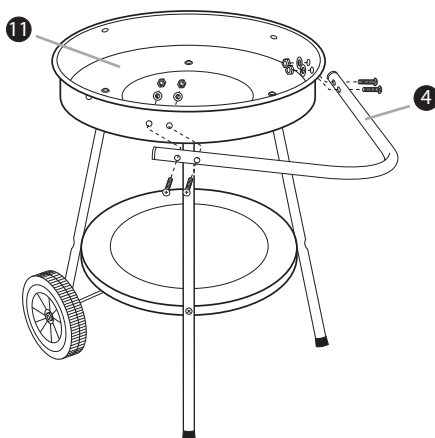
Etape 3

- ◆ Introduisez l'essieu **8** à travers les perforations inférieures des pieds courts **9**.
- ◆ Insérez les roues **7** sur l'essieu **8** et sécurisez-les à l'aide d'une rondelle Ø 6,6 et d'un écrou auto-bloquant M5.
- ◆ Serrez les écrous avec un clé à fourche simple. Si besoin, tenez l'essieu **8** à l'aide d'une pince. Pour éviter de rayer la surface, placez un chiffon entre la pince et l'essieu **8**.



Etape 4

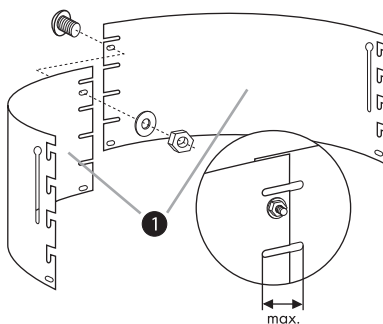
- ◆ Montez la poignée **4** à l'aide de 4 vis M5 x 30, 4 rondelles Ø 6,6 et 4 écrous M5 sur la cuve à charbon **11**.



FR
CH

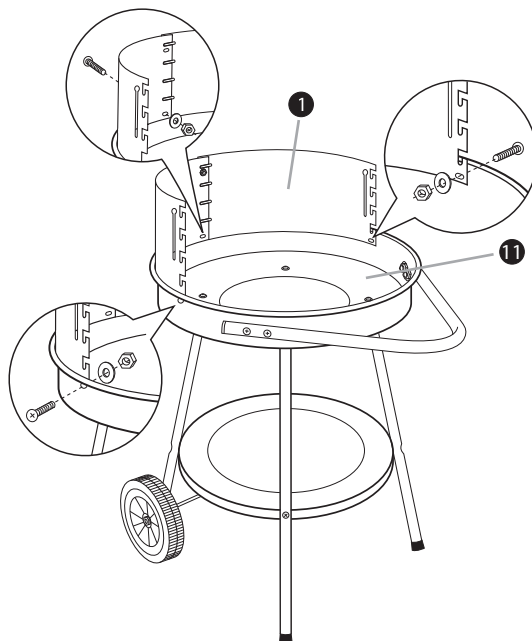
Etape 5

- ◆ Insérez les deux tôles pare-vent **1** l'une dans l'autre et vissez-les à l'aide d'une vis M5 x 10, d'une rondelle Ø 6,6 et d'un écrou M5. Pour ce faire, utilisez l'écart maximal entre les tôles, afin que la grille s'insère entre les fentes des tôles pare-vent **1**.



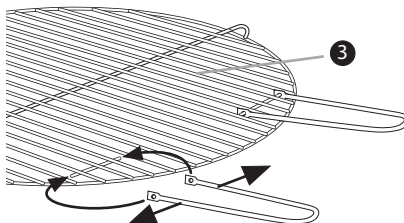
Etape 6

- ◆ Vissez le pare-vent **1** à l'aide de 3 vis M5 x 10, 3 rondelles Ø 6,6 et 3 écrous M5 sur la cuve à charbon **11**.



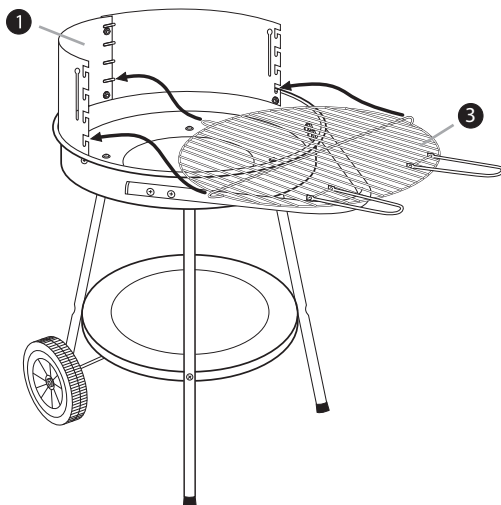
Etape 7

- ◆ Fixez les deux poignées sur la grille **3**.



Etape 8

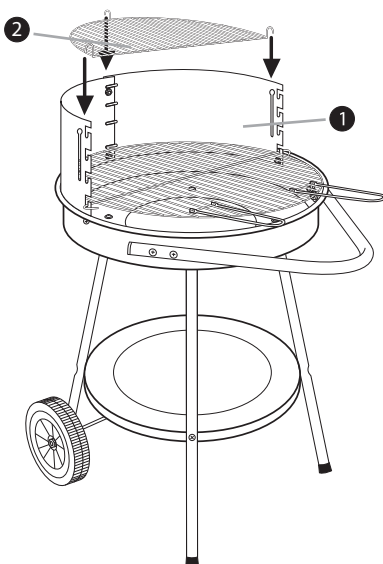
- ◆ Insérez la grille **3** à l'endroit souhaité dans le pare-vent **1**.



FR
CH

Etape 9

- ◆ Accrochez la grille de maintien au chaud **2** sur le pare-vent **1**.



Mise en service

REMARQUE

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

AVERTISSEMENT

Attention aux risques de brûlure !

Attention ! N'utilisez pas d'alcool ou d'essence pour allumer ou rallumer le barbecue ! Utilisez exclusivement les aides à l'allumage conformes à la norme EN 1860-3. Des déflagrations peuvent en effet entraîner des développements de chaleur incontrôlables.

- 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.
- Accrochez la grille : vous pouvez commencer à confectionner vos grillades.

Nettoyage et entretien

AVERTISSEMENT

Attention aux risques de brûlure !

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

Attention aux dommages matériels !

- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou agressifs, car ils peuvent endommager la surface.

Pour le nettoyage normal, utilisez un chiffon de vaisselle et de l'eau additionné de votre produit détergent habituel.

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.

Mettez le barbecue au rebut par le biais d'une entreprise de collecte des déchets agréée ou par votre centre communal d'élimination des déchets. Respectez les consignes en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter l'organisme d'élimination des déchets.



Veuillez éliminer tous les matériaux d'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement.

Caractéristiques techniques

Dimensions (état monté)	env. 82 x 52 x 69 cm
Grille	Ø 47 cm
Poids	env. 6 kg
Capacité de la cuve à charbon	max. 3,2 kg

Annexe

Garantie

Vous bénéficiez d'une garantie de 3 ans sur cet appareil après la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec le plus grand soin et a fait l'objet de contrôles consciencieux avant la livraison. Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Veuillez contacter votre point de service par téléphone si vous souhaitez profiter de la garantie. C'est en effet la condition préalable à l'envoi gratuit de votre marchandise.

REMARQUE

- La prestation de garantie s'applique uniquement aux vices de matériaux ou aux erreurs de fabrication, mais pas aux dommages de transport, pièces d'usure ou dommages sur les pièces fragiles, par ex. les interrupteurs.

Le produit est exclusivement destiné à un usage privé et non commercial. La garantie prend fin en cas de manipulation abusive et non conforme, de recours à la force et d'interventions qui n'ont pas été réalisées par notre succursale de service après-vente agréée.

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 et 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 réparations devant être effectuées après expiration de la période sous garantie seront payantes.

Service après-vente

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
 44867 BOCHUM, GERMANY
 www.kompernass.com

Indice

Introduzione	26
Informazioni sul presente manuale di istruzioni	26
Diritto d'autore	26
Uso conforme	26
Sicurezza	27
Avvertenze di sicurezza di base	27
Volume della fornitura	28
Elementi di connessione	28
Montaggio	28
Preparazione del montaggio	28
Materiale di montaggio necessario	29
Messa in funzione	34
Pulizia e cura	34
Smaltimento	35
Dati tecnici	35
Appendice	36
Garanzia	36
Assistenza	36
Importatore	36

Introduzione

Informazioni sul presente manuale di istruzioni

Il presente manuale di istruzioni è parte integrante del barbecue rotondo FRG 45 A1 (di seguito denominato l'apparecchio o barbecue) e fornisce informazioni importanti per l'uso conforme, la sicurezza, il montaggio e il collegamento nonché l'uso dell'apparecchio.

Il manuale di istruzioni dev'essere sempre disponibile nelle vicinanze dell'apparecchio. Esso dev'essere letto e seguito da ogni persona che utilizza l'apparecchio.

Conservare il presente manuale di istruzioni e consegnarlo insieme all'apparecchio in caso di cessione dello stesso a terzi.

Diritto d'autore

La presente documentazione è tutelata dal diritto d'autore.

La diffusione o ristampa di qualsiasi genere, anche se parziale, nonché la riproduzione delle illustrazioni, anche se modificate, è consentita solo previa autorizzazione scritta del produttore.

Uso conforme

Il barbecue è destinato esclusivamente alla preparazione di alimenti da arrostire. Esso è destinato esclusivamente all'impiego all'aperto. Il presente barbecue 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.

AVVISO

Pericolo derivante da uso non conforme!

In caso di uso non conforme o diverso da quello previsto, possono verificarsi situazioni di pericolo.

- ▶ Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in conformità alla sua destinazione.
- ▶ Attenersi alle procedure descritte nel presente manuale di istruzioni.

Si esclude qualsiasi rivendicazione collegata a danni derivanti da uso non conforme, riparazioni non eseguite a regola d'arte, modifiche non consentite o impiego di parti di ricambio non omologate.

Il rischio è esclusivamente a carico dell'utente.

Sicurezza

In questo capitolo sono riportate importanti indicazioni di sicurezza per l'uso dell'apparecchio.

Questo apparecchio corrisponde alle disposizioni di sicurezza prescritte. L'uso non conforme può comportare danni a persone e a cose.

Avvertenze di sicurezza di base

AVVISO

Avviso relativo al pericolo di ustioni!

- ▶ Collocare il barbecue su un sottofondo stabile e solido durante l'uso, altrimenti potrebbe ribaltarsi.
- ▶ Attenzione! Il barbecue 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 il barbecue bollente incustodito. Tenere lontani i bambini e altre persone dal barbecue bollente.
- ▶ Prima della pulizia, fare raffreddare completamente il barbecue.
- ▶ Attenzione! Non utilizzare alcol o benzina per accendere o riaccendere il fuoco! Utilizzare solo combustibili conformi a EN1860-3. Il ritorno di fiamma può creare uno sviluppo di calore incontrollabile.
- ▶ Non utilizzare mai acqua per spegnere la brace.

AVVISO

Avviso relativo al pericolo di soffocamento!







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

Volume della fornitura

- ① 2 x pannelli paravento
- ② 1 x ripiano per tenere in caldo il cibo
- ③ 1 x griglia di cottura (incl. 2x maniglie)
- ④ 1 x maniglia
- ⑤ 2 x gambe (lunghe)
- ⑥ 1 x superficie di appoggio
- ⑦ 2 x ruote
- ⑧ 1 x asse
- ⑨ 2 x gambe (corte)
- ⑩ 4 x cappucci per gambe
- ⑪ 1 x conca per la brace

IT
CH

Elementi di connessione

					
M6x20	M5x30	M5x10	M5	M5	Ø6.6
4x	8x	4x	12x	2x	16x

Montaggio

Preparazione del montaggio

Prevedere tempo a sufficienza per il montaggio del barbecue. 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

	Pinza
	Cacciavite a stella
	Chiave fissa SW 8 mm

IT
CH

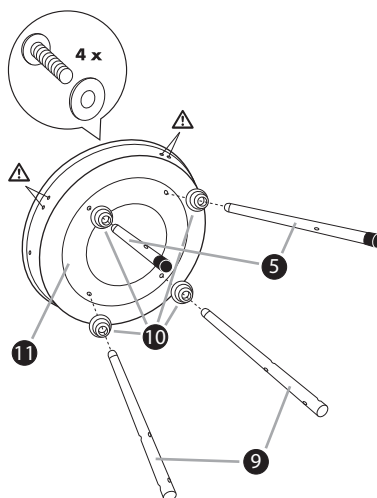
ATTENZIONE

- 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.

Passaggio 1

ATTENZIONE

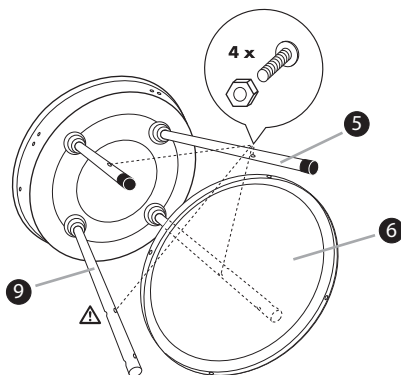
- Entrambe le gambe lunghe **5** devono essere montate sui lati in cui si trovano i fori doppi nella conca per la braccia **11**.
- ◆ Montare le 4 gambe (**5** + **9**) utilizzando per ognuna 1 vite M6 x 20, una rondella $\varnothing 6,6$ e un cappuccio per gambe **10** al contenitore per il carbone **11**.



Passaggio 2

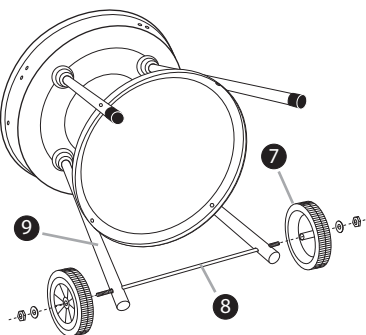
ATTENZIONE

- ▶ Il margine della superficie di appoggio **6** deve puntare verso il basso. Le gambe (**5** + **9**) devono essere ruotate in modo tale che le insenature dei fori puntino verso l'esterno, al fine di potervi inserire le teste delle viti.
- ◆ Montare la superficie di appoggio **6** con l'ausilio di 4 viti M5 x 30 e dadi M5 alle 4 gambe (**5** + **9**).



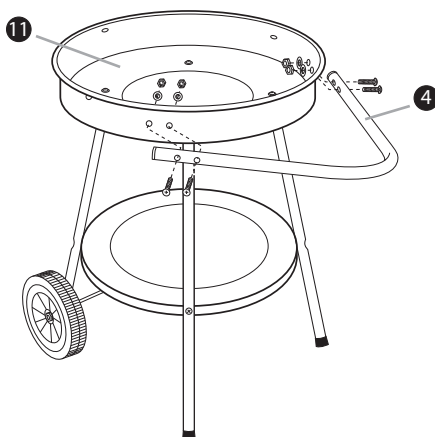
Passaggio 3

- ◆ Inserire gli assi **8** attraverso i fori inferiori delle gambe corte **9**.
- ◆ Inserire le ruote **7** sull'asse **8** e fissarle con una rondella Ø 6,6 e un dado autobloccante M5 per ogni ruota.
- ◆ Serrare i dadi con una chiave fissa SW 8. Se necessario, tenere fermi gli assi **8** con una pinza. Per evitare graffi, collocare un panno fra la pinza e l'asse **8**.



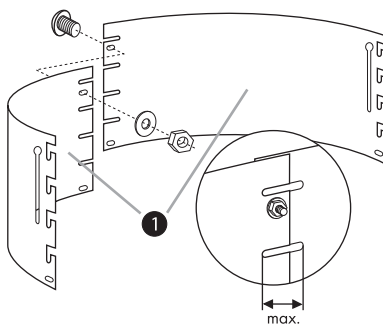
Passaggio 4

- ◆ Montare la maniglia **4** con l'ausilio di 4 viti M5 x 30, 4 rondelle Ø 6,6 e 4 dadi M5 alla conca per la brace **11**.



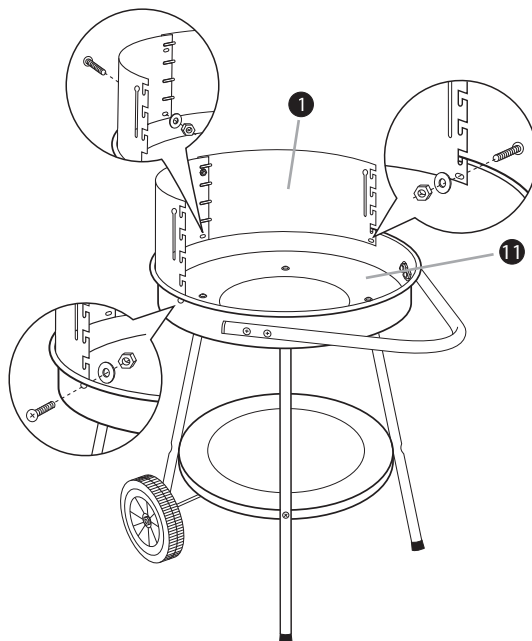
Passaggio 5

- ◆ Inserire i due pannelli paravento **1** l'uno nell'altro e avvitarli con l'ausilio di una vite M5 x 10, una rondella Ø 6,6 e un dado M5. Utilizzare la distanza massima possibile fra i pannelli per consentire l'inserimento della griglia fra gli intagli dei pannelli **1**.



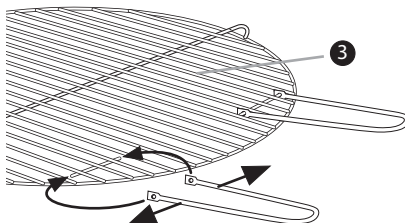
Passaggio 6

- ◆ Avvitare il pannello paravento montato **1** con l'ausilio di 3 viti M5 x 10, 3 rondelle Ø 6,6 e 3 dadi M5 alla conca per la brace **11**.



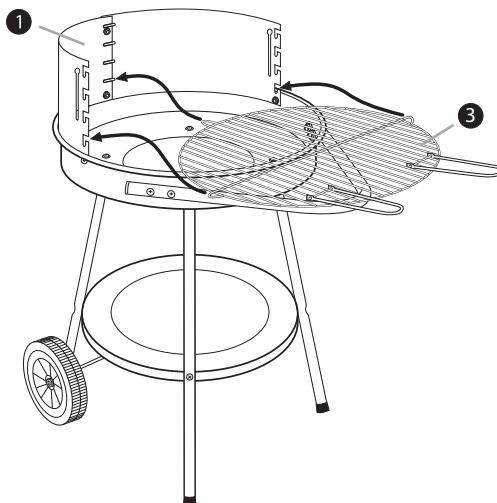
Passaggio 7

- ◆ Fissare le due maniglie alla griglia di cottura **3**.



Passaggio 8

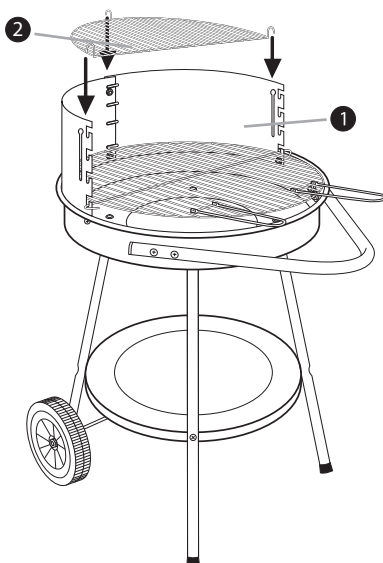
- ◆ Inserire la griglia **3** sul punto desiderato entro il pannello paravento **1**.



IT
CH

Passaggio 9

- ◆ Appendere il ripiano per tenere in caldo il cibo **2** al pannello paravento **1**.



Messa in funzione

AVVERTENZA

- ▶ Prima del primo impiego è necessario riscaldare il barbecue per almeno 30 minuti.

AVVISO

Avviso relativo al pericolo di ustioni!

Attenzione! Non utilizzare alcol o benzina per accendere o riaccendere il fuoco! Utilizzare solo ausili di combustione conformi a EN1860-3. Il ritorno di fiamma può creare uno sviluppo di calore incontrollabile.

- Collocare uno strato di carbone nel vassoio 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 il vassoio 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 nel vassoio portacarbone tramite un utensile di metallo idoneo.
- Sospendere la griglia di cottura e cominciare ad arrostitire.

Pulizia e cura

AVVISO

Avviso relativo al pericolo di ustioni!

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

Avviso su possibili danni materiali!

- ▶ Non utilizzare agenti abrasivi o detersivi aggressivi, che possono attaccare la superficie.

Per la normale pulizia, utilizzare una spugna e acqua con aggiunta di un detersivo comunemente reperibile in commercio.

In caso di sporco eccessivo sulle parti smaltate, utilizzare un detersivo per parti smaltate comunemente reperibile in commercio. Seguire le indicazioni del produttore del detersivo da utilizzare. Pulire la griglia di cottura con un detersivo 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 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 ecologicamente conforme.

IT
CH

Dati tecnici

Dimensioni (montato)	ca. 82 x 52 x 69 mm
Griglia di cottura	Ø 47 cm
Peso	ca. 6 kg
Capacità della conca per la brace	max. 3,2 kg

Appendice

Garanzia

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire 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.

AVVERTENZA

- La garanzia vale solo per i difetti relativi al materiale o alla fabbricazione, ma non per i danni da trasporto, danni alle parti soggette a usura o alle parti fragili, come ad es. interruttori.

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.

Le riparazioni effettuate dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

Assistenza

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
 44867 BOCHUM, GERMANY
 www.kompernass.com

Inhoud

Inleiding	38
Informatie bij deze gebruiksaanwijzing	38
Auteursrecht	38
Gebruik in overeenstemming met bestemming	38
Veiligheid	39
Basisveiligheidsvoorschriften	39
Inhoud van het pakket	40
Verbindingselementen	40
Montage	40
Montage voorbereiden	40
Benodigd montage materiaal	41
Ingebruikname	46
Reiniging en onderhoud	46
Milieurichtlijnen	47
Technische gegevens	47
Appendix	48
Garantie	48
Service	48
Importeur	48

Inleiding

Informatie bij deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing maakt onderdeel uit van de ronde barbecue FGW 45A1 (navolgend aangeduid als apparaat of barbecue) en voorziet u van belangrijke aanwijzingen voor het gebruik in overeenstemming met de bestemming, de veiligheid, het inbouwen en aansluiten, evenals voor de bediening van het apparaat.

De gebruiksaanwijzing moet voortdurend nabij het apparaat beschikbaar zijn. Zij moet door iedere persoon gelezen en toegepast worden, die bezig is met de bediening van het apparaat.

Bewaar de gebruiksaanwijzing en geef deze met het apparaat door aan de volgende eigenaar.

Auteursrecht

Deze documentatie is auteursrechtelijk beschermd.

Iedere reproductie, resp. herdruk, ook gedeeltelijk, evenals de weergave van de afbeeldingen, ook in veranderde toestand is alleen toegestaan met schriftelijke toestemming van de producent.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

De barbecue is uitsluitend bestemd voor de bereiding van gerechten voor op de barbecue. Hij is uitsluitend geschikt voor het gebruik in de openlucht. Deze barbecue 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.

WAARSCHUWING

Gevaar door gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming!

Er kan gevaar van het apparaat uitgaan in geval van gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming en/of andersoortig gebruik.

- ▶ Het apparaat uitsluitend gebruiken in overeenstemming met de bestemming.
- ▶ De beschreven procedures in deze gebruiksaanwijzing nakomen.

Alle vormen van claims wegens schade door gebruik dat niet volgens de bestemming is, onvakkundige reparaties, ongeoorloofd uitgevoerde veranderingen of gebruik van niet toegelaten reservedelen zijn uitgesloten.

Het risico is uitsluitend voor de gebruiker.

Veiligheid

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke veiligheidsinstructies voor de omgang met het apparaat.

Dit apparaat voldoet aan de gestelde veiligheidsvoorschriften.
Een verkeerd gebruik kan resulteren in persoonlijk en materieel letsel.

Basisveiligheidsvoorschriften

WAARSCHUWING

Waarschuwing voor verbrandingen!

- ▶ Plaats de barbecue tijdens het bedrijf op een stabiele en stevige ondergrond, aangezien hij anders kan omvallen.
- ▶ Let op! De barbecue 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 barbecue vóór het schoonmaken volledig afkoelen.
- ▶ **VOORZICHTIG!** Gebruik om aan te steken of opnieuw aan te steken geen spiritus of benzine! Gebruik alleen geschikte aansteekhulpmiddelen conform EN1860-3. Anders kunnen er ontploffingen of oncontroleerbare ontwikkelingen van hitte optreden.
- ▶ Gebruik nooit water voor het blussen van de houtskolen.

WAARSCHUWING

Waarschuwing voor verstikking!







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

Inhoud van het pakket

- ① 2 x windschermen
- ② 1 x warmhoudrooster
- ③ 1 x barbecue-rooster (incl. 2x handgrepen)
- ④ 1 x handgreep
- ⑤ 2 x been (lang)
- ⑥ 1 x bodemplaat
- ⑦ 2 x wiel
- ⑧ 1 x as
- ⑨ 2 x been (kort)
- ⑩ 4 x beenkap
- ⑪ 1 x kolenschotel

NL

Verbindingselementen

					
M6x20	M5x30	M5x10	M5	M5	Ø6.6
4x	8x	4x	12x	2x	16x

Montage

Montage voorbereiden

Neem voldoende tijd voor het monteren van de barbecue. Zorg voor een egaal werkvlak van ongeveer twee bij drie vierkante meters. Haalde 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

	Tang
	Kruiskopschroevendraaier
	Steeksleutel SW 8 mm

NL

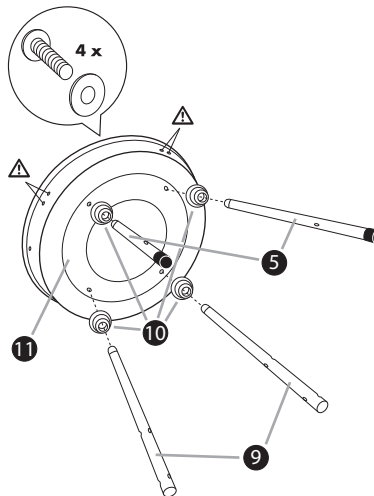
LET OP

- 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.

Stap 1

LET OP

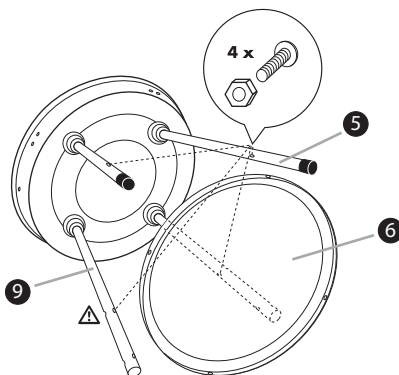
- De twee lange benen **5** moeten aan de kant gemonteerd worden, waar de dubbele gaten in de kolenschotel **11** zitten.
- ◆ Monteer de 4 benen (**5** + **9**) ieder met 1 schroef M6 x 20, een sluitring Ø 6,6 en een beenkap **10** aan de kolenschotel **11**.



Stap 2

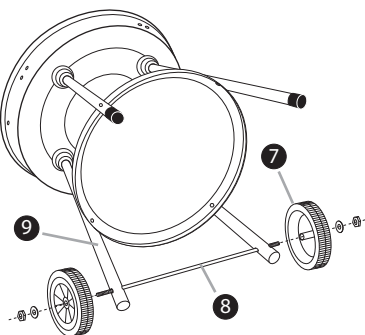
LET OP

- ▶ De rand van de bodemplaat **6** moet omlaag wijzen. De benen (**5** + **9**) moeten zo worden gedraaid, dat de inhammen van de boringen naar buiten wijzen, om de schroefkoppen daarin te kunnen opnemen.
- ◆ Monteer de bodemplaat **6** met behulp van 4 schroeven M5 x 30 en moeren M5 aan de 4 benen (**5** + **9**).



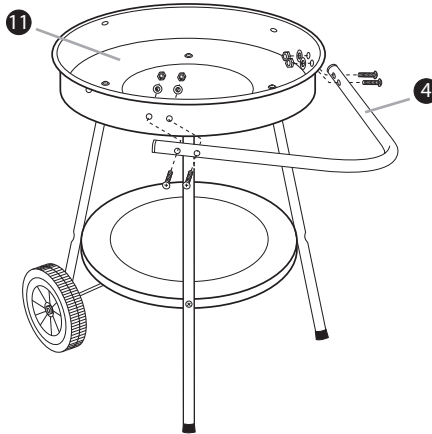
Stap 3

- ◆ Voer de as **8** door de onderste boorgaten van de korte benen **9**.
- ◆ Steek de wielen **7** op de as **8** en borg deze telkens met een sluitring $\varnothing 6,6$ en een zelfborgende moer M5.
- ◆ Draai de moeren vast met een steeksleutel SW 8. Houd de as **8** desnoods met een tang vast. Leg ter bescherming tegen krassen een doek tussen tang en as **8**.



Stap 4

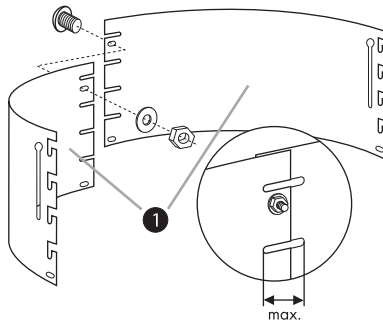
- ◆ Monteer de handgreep **4** met behulp van 4 schroeven M5 x 30, 4 sluitringen Ø 6,6 en 4 moeren M5 aan de kolenschotel **11**.



NL

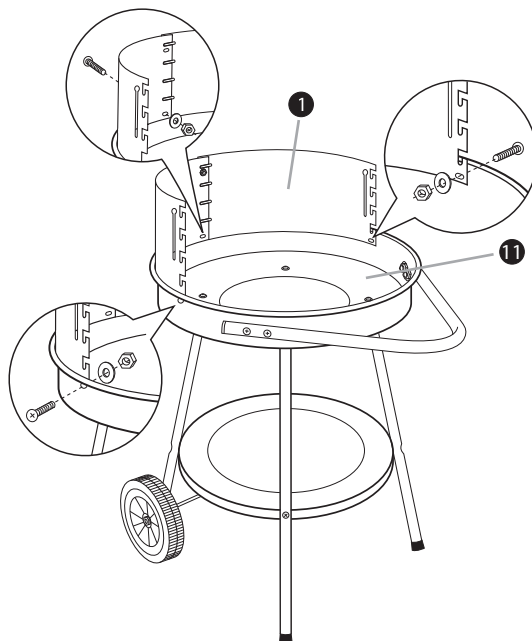
Stap 5

- ◆ Steek de beide windschermen **1** in elkaar en schroef deze aan elkaar met behulp van een schroef M5 x 10, een sluitring Ø 6,6 en een moer M5. Maak daarbij gebruik van de maximale afstand tussen de schermen, zodat het barbecuerooster tussen de beide sleuven van de windschermen **1** past.



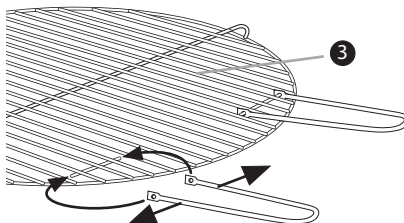
Stap 6

- ◆ Schroef het gemonteerde windscherm **1** met behulp van 3 schroeven M5 x 10, 3 sluitringen Ø 6,6 en 3 moeren M5 aan de kolenschotel **11** vast.



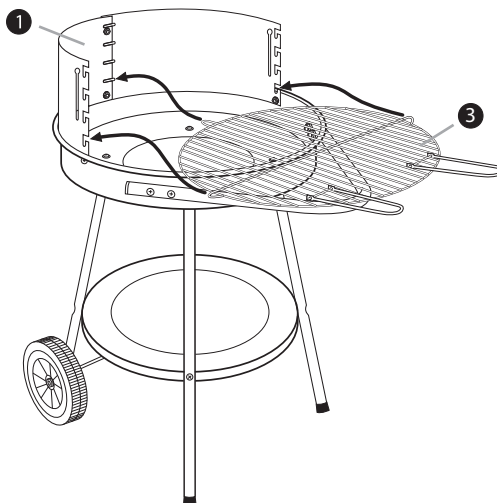
Stap 7

- ◆ Bevestig de beide handgrepen aan het barbecuerooster **3**.



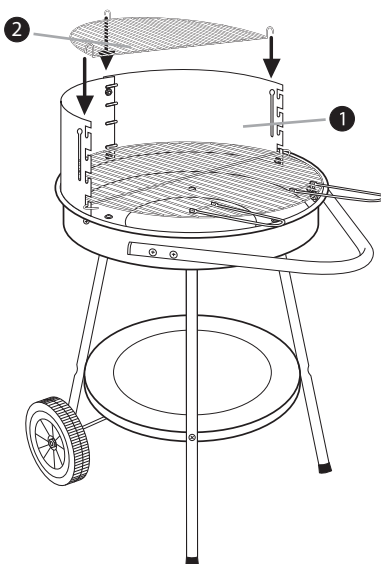
Stap 8

- ◆ Hang het barbecuerooster **3** op de gewenste plaats in het windscherm **1**.



Stap 9

- ◆ Hang het warmhoudrooster **2** op het windscherm **1**.



Ingebruikname

OPMERKING

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

WAARSCHUWING

Waarschuwing voor verbrandingen!

VOORZICHTIG! Gebruik om aan te steken of opnieuw aan te steken geen spiritus of benzine! Gebruik alleen geschikte aansteekhulpmiddelen conform EN1860-3. Anders kunnen er ontploffingen of oncontroleerbare ontwikkelingen van hitte optreden.

- 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 barbecuerooster erin en begin met het barbecueën.

Reiniging en onderhoud

WAARSCHUWING

Waarschuwing voor verbrandingen!

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

Waarschuwing voor materiële schade!

- ▶ Gebruik geen schuur- of agressieve schoonmaakmiddelen, deze kunnen de oppervlakken beschadigen.

Voor de gewone reiniging gebruikt u een vaatdoek en water met een in de handel verkrijgbaar afwasmiddel.

In geval van sterkere vervuilingen van de geëmailleerde 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 barbecue af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeente-reiniging. Neem de bestaande voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met de gemeentelijke reinigingsdienst.



Zorg voor een milieuvriendelijk afvoeren van alle verpakkingsmaterialen.

NL

Technische gegevens

Maten (gemonteerd)	ca. 82 x 52 x 69 cm
Barbecuerooster	Ø 47 cm
Gewicht	ca. 6 kg
Capaciteit kolenschotel	max. 3,2 kg

Appendix

Garantie

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum.

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 dan kan het gratis inzenden van uw product worden gewaarborgd.

OPMERKING

- ▶ De garantie geldt uitsluitend voor materiaal- of fabricagefouten, echter niet voor transportschade, aan slijtage onderhevige delen of voor beschadigingen van breekbare onderdelen, bijv. schakelaars.

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 verstrijken van de garantieperiode worden alle voorkomende reparaties in rekening gebracht.

Service

NL **Kompernass Service Netherland**

Tel.: 0900 1240001

E-Mail: support.nl@kompernass.com

Importeur

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com