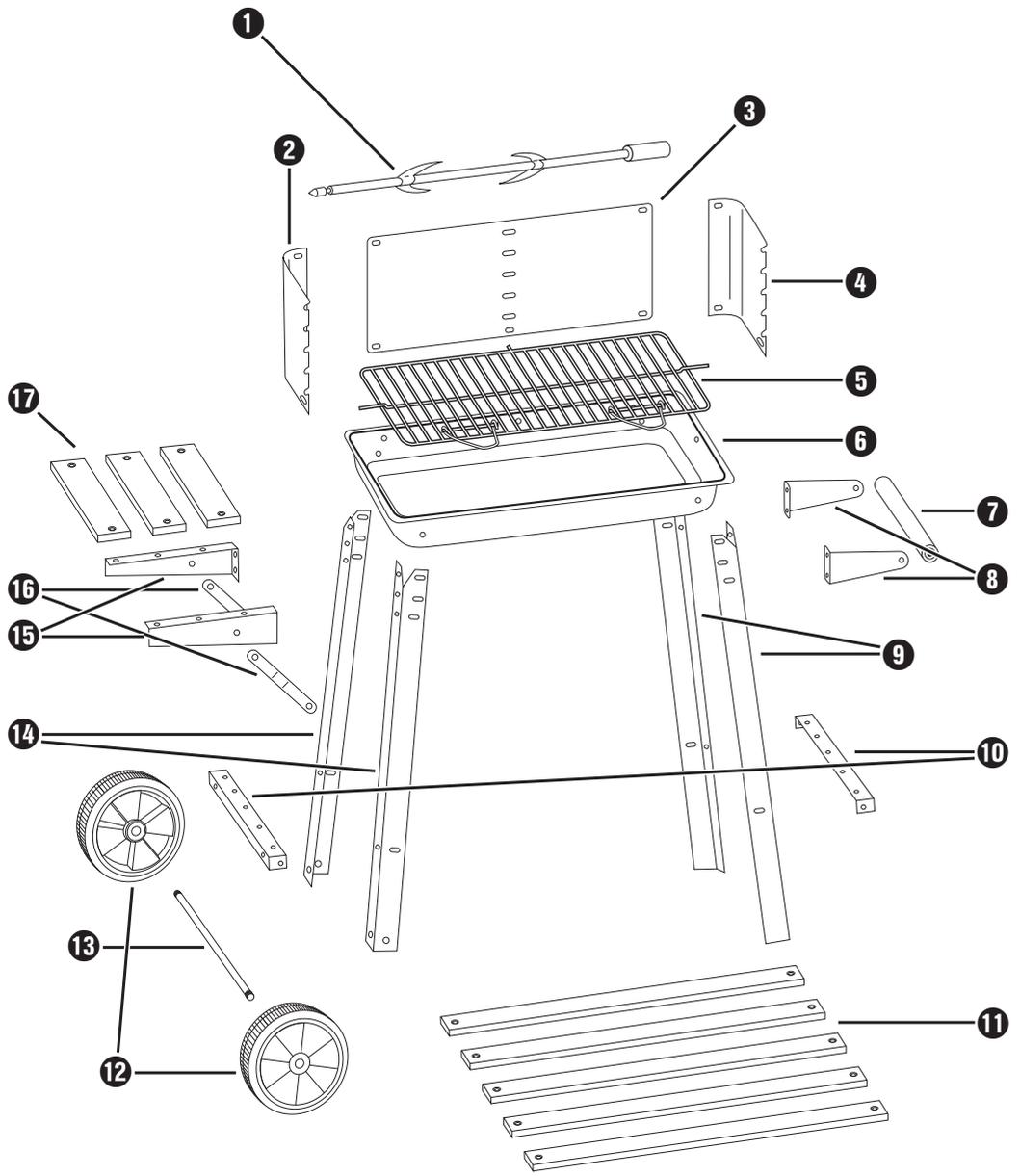


# Grillwagen FGW 84 A1

 florabest



- 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**



# Inhaltsverzeichnis

<b>Einführung</b> .....	<b>2</b>
Informationen zu dieser Bedienungsanleitung .....	2
Urheberrecht .....	2
Bestimmungsgemäße Verwendung .....	2
<b>Sicherheit</b> .....	<b>3</b>
Grundlegende Sicherheitshinweise .....	3
<b>Lieferumfang</b> .....	<b>4</b>
Verbindungselemente .....	4
<b>Montage</b> .....	<b>4</b>
Montage vorbereiten .....	4
Benötigtes Montagematerial .....	5
<b>Inbetriebnahme</b> .....	<b>9</b>
<b>Reinigung und Pflege</b> .....	<b>9</b>
<b>Entsorgung</b> .....	<b>10</b>
<b>Technische Daten</b> .....	<b>10</b>
<b>Anhang</b> .....	<b>11</b>
Garantie .....	11
Service .....	11
Importeur .....	11

## Einführung

### Informationen zu dieser Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Grillwagens FGW 84 A1 (nachfolgend als Gerät 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 Grillwagen ist ausschließlich für die Zubereitung von grillbaren Speisen bestimmt. Er ist ausschließlich zur Verwendung im Freien geeignet. 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.

#### **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 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 oder Benzin verwenden! Nur Anzündehilfen entsprechend EN1860-3 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 Grillwagen nur im Freien!
- ▶ Betreiben Sie den Grillwagen nicht in geschlossenen Räumen, oder auf überdachten Flächen.

## 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 (inkl. 2x Handgriffe)
- 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

### 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

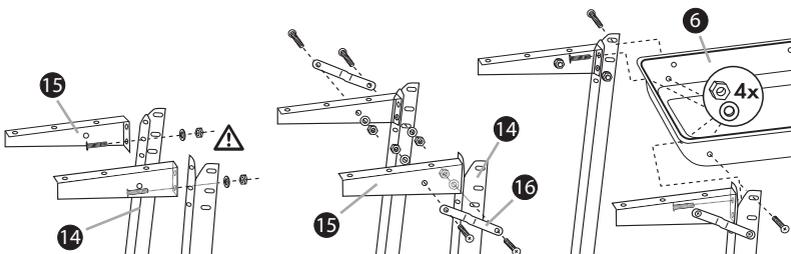
	Hammer
	Kreuzschlitzschraubendreher
	Maulschlüssel SW 8 mm, SW 13 mm

### 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.

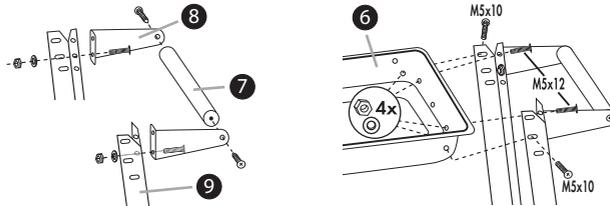
### Schritt 1

- ◆ 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 des Ablagehalters **15** zum Verschrauben benutzt wird.
- ◆ 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.
- ◆ 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.



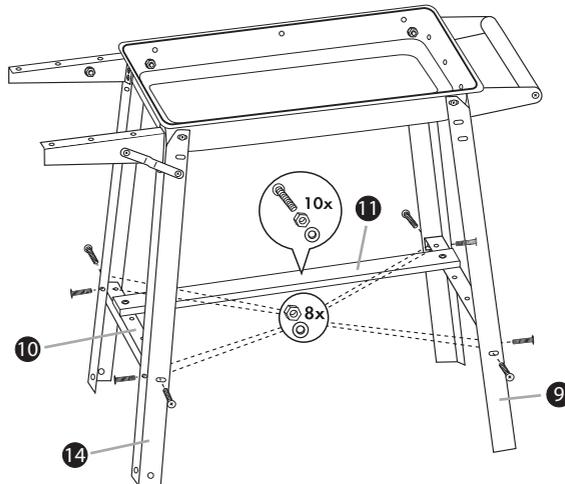
### Schritt 2

- ◆ Montieren Sie die Griffhalter **8** und Standstreben **9**, wie in Schritt 1 beschrieben. Fixieren Sie den Griff **7** zwischen den Griffhaltern **8** und schrauben Sie diesen mittels  $\varnothing 4 \times 10$  Holzschrauben fest.
- ◆ Montieren Sie die Standstreben **9** mit dem montierten Griff rechts an die Kohleschüssel **6** mittels M5 x 12 Schrauben, Unterlegscheiben  $\varnothing 5.4$ , M5 x 10 Schrauben und Muttern M5. Hierfür wird das obere Loch der Standstreben **9** benötigt.



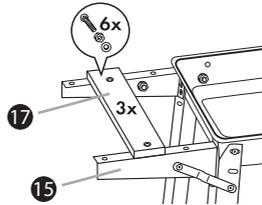
### Schritt 3

- ◆ Setzen Sie die Querstreben **10**, mit den 5 Löchern nach oben, zwischen den Radstreben **14** und den Standstreben **9**. Verschrauben Sie diese mittels Unterlegscheiben  $\varnothing 5.4$ , M5x10 Schrauben und Muttern M5.
- ◆ Fixieren Sie die fünf Ablagebretter **11** auf den Querstreben **10**. Verschrauben Sie diese mittels Unterlegscheiben  $\varnothing 5.4$ , M5x12 Schrauben und Muttern M5.



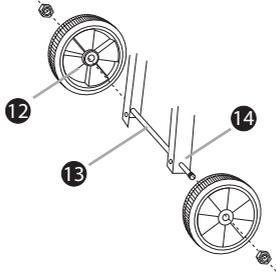
## Schritt 4

- ◆ Montieren Sie die drei Ablagebretter **17** auf die Ablagehalter **15** mittels Unterlegscheiben Ø5.4, M5x12 Schrauben und Muttern M5.



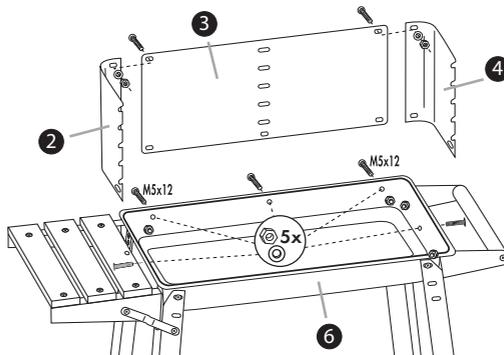
## Schritt 5

- ◆ Führen Sie die Achse **13** durch die unteren Bohrungen der Radstreben **14** und sichern Sie die aufgesetzten Räder **12** mit den selbstsichernden Muttern M8.



## Schritt 6

- ◆ Befestigen Sie die Windschutzteile **2** **3** **4** mit 2 M5x10 Schrauben, Unterlegscheiben Ø5.4 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.

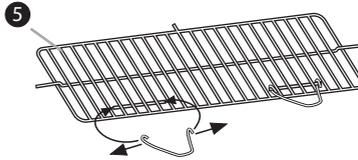


**Schritt 7**

- ◆ Befestigen Sie den Holzgriff am hinteren Teil des Spießes, (gerade Kante), mittels leichter Hammerschläge. Schieben Sie die Fleischklammern auf den Spieß. Fixieren Sie die Fleischklammern mit den Ösenschrauben M4x10.

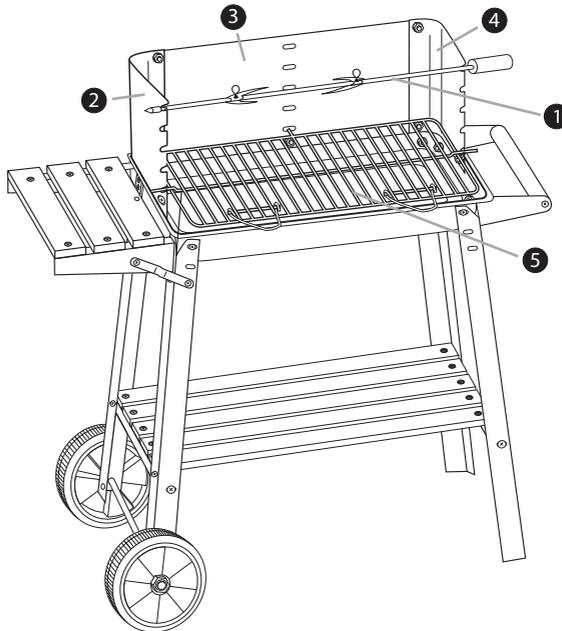


- ◆ Befestigen Sie die beiden Handgriffe am Grillrost **5**.



**Schritt 8**

- ◆ Setzen Sie den Grillrost **5** und die Spießgarnitur **1** in den Windschutz **2 3 4** ein.
- ◆ Ziehen Sie zum Abschluss der Montage alle Schraubverbindungen fest an.



## 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 EN1860-3 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 Grillwagen vor dem Reinigen oder Aufbewahren vollständig abkühlen. Verwenden Sie niemals Wasser zum Löschen der Holzkohle.

### ACHTUNG

- ▶ Verwenden Sie keine Scheuer- oder aggressive Reinigungsmittel, diese können die emaillierten Teile beschädigen.

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 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.

## Technische Daten

Maße (montiert)	ca. 83 x 86,5 x 43,5 cm
Grillrost	ca. 48,3 x 28,3 cm
Gewicht	ca. 7 kg
Fassungsvermögen Kohleschüssel	ca. 1 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 5 008 107

(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

<b>Introduction</b> .....	<b>14</b>
Informations relatives à ce mode d'emploi .....	14
Droits d'auteur .....	14
Utilisation conforme .....	14
<b>Sécurité</b> .....	<b>15</b>
Consignes de sécurité fondamentales .....	15
<b>Accessoires fournis</b> .....	<b>16</b>
Éléments de connexion .....	16
<b>Montage</b> .....	<b>16</b>
Préparation du montage .....	16
Matériel de montage requis .....	17
<b>Mise en service</b> .....	<b>21</b>
<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>21</b>
<b>Mise au rebut</b> .....	<b>22</b>
<b>Caractéristiques techniques</b> .....	<b>22</b>
<b>Annexe</b> .....	<b>23</b>
Garantie .....	23
Service après-vente .....	23
Importateur .....	23

## Introduction

FR  
CH

### Informations relatives à ce mode d'emploi

Ce mode d'emploi fait partie intégrante du barbecue mobile FGW 84 A1 (désigné ci-après par appareil) 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 autorisé avec l'accord écrit du fabricant.

### Utilisation conforme

Le barbecue mobile est exclusivement destiné à la préparation de grillades. Il est exclusivement destiné à être utilisé à l'extérieur. 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.

#### 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 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 ! 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 EN1860-3. 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 mobile à l'extérieur !
- ▶ N'opérez pas le barbecue mobile dans des pièces fermées, ou sur des surfaces pourvues d'un toit.

## Accessoires fournis

FR  
CH

- ① 1 x broche (y compris 2 pinces à viande et 1 manche en bois)
- ② 1 x pare-vent, gauche
- ③ 1 x pare-vent, milieu
- ④ 1 x pare-vent, droite
- ⑤ 1 x grille (y compris 2x poignées)
- ⑥ 1 x cuve à charbon
- ⑦ 1 x poignée
- ⑧ 2 x supports de poignée, courts
- ⑨ 2 x jambes
- ⑩ 2 x traverses
- ⑪ 5 x planches de tablette, longues
- ⑫ 2 x roulettes
- ⑬ 1 x essieu
- ⑭ 2 x jambes à roulettes
- ⑮ 2 x supports de tablette, long
- ⑯ 2 x renforts
- ⑰ 3 x planches de tablette, courtes

## Éléments de connexion

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

## Montage

### 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

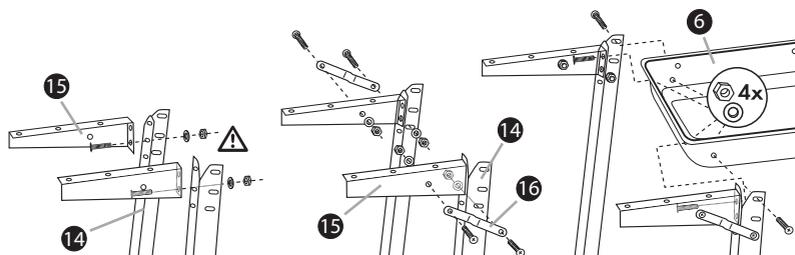
	Marteau
	Tournevis cruciforme
	Clé à fourche SW 8 mm, SW 13 mm

### 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.

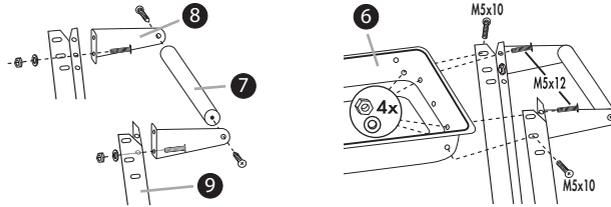
### Etape 1

- ◆ Assemblez les supports de tablette **15** avec les jambes à roulettes **14** à l'aide des rondelles Ø5.4, vis M5x10 et écrous M5.
- ⚠ Veuillez noter que seul le trou inférieur du support de tablette **15** est destiné à être vissé.
- ◆ Fixez les renforts **16** avec les jambes à roulettes **14** à l'aide des rondelles Ø5.4, vis M5x10 et écrous M5. Fixez les renforts **16** avec les supports de tablette **15** à l'aide des rondelles Ø5.4, vis M5x10 et écrous M5.
- ◆ Assemblez les jambes à roulettes **14** avec supports de tablette montés **15** à gauche de la cuve à charbon **6** à l'aide des rondelles Ø5.4, 2 vis M5 x12, 2 vis M5x10 et écrous M5. Le trou supérieur des jambes à roulettes **14** est utilisé à cette fin.



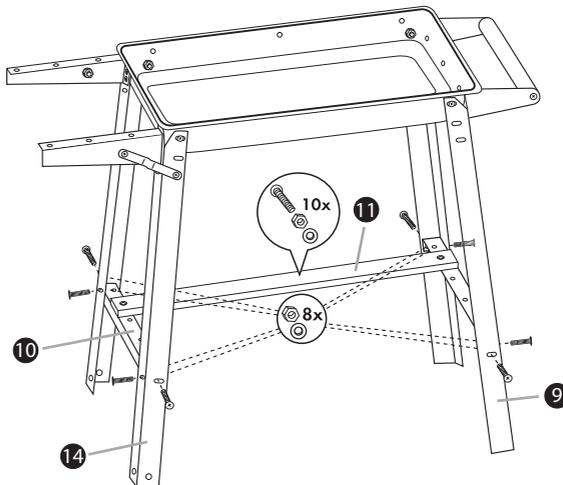
**Etape 2**

- ◆ Montez les supports de poignée **8** et les jambes **9**, conformément à la description dans l'étape 1. Fixez la poignée **7** entre ses supports **8** et vissez-les à l'aide des vis à bois Ø4x10.
- ◆ Montez les jambes **9** avec la poignée montée à droite sur la cuve à charbon **6** à l'aide des vis M5 x 12, rondelles Ø5.4, vis M5 x 10 et écrous M5. Le trou supérieur des jambes **9** est utilisé à cette fin.



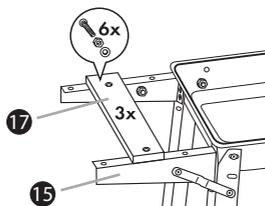
**Etape 3**

- ◆ Placez les traverses **10**, avec les 5 trous vers le haut, entre les jambes à roulettes **14** et les jambes **9**. Vissez-les à l'aide des rondelles Ø5.4, vis M5x10 et écrous M5.
- ◆ Fixez les cinq plaques de tablette **11** sur la traverse **10**. Vissez-les à l'aide des rondelles Ø5.4, vis M5x12 et écrous M5.



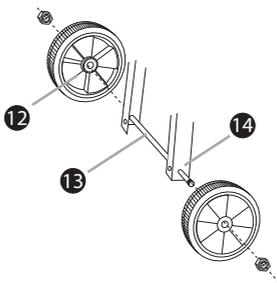
## Etape 4

- ◆ Fixez les trois planches de tablette **17** sur les supports de tablette **15** à l'aide des rondelles Ø5.4, vis M5x12 et écrous M5.



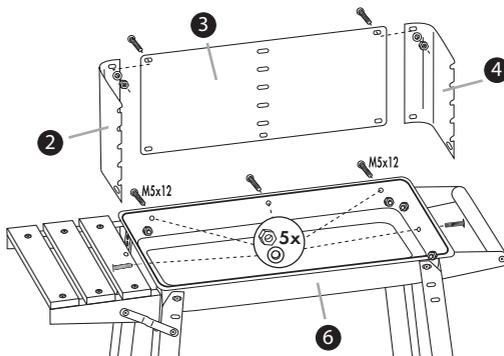
## Etape 5

- ◆ Introduisez l'essieu **13** dans les trous inférieurs des jambes à roulettes **14** et sécurisez les roulettes installées **12** à l'aide des écrous nylstop M8.



## Etape 6

- ◆ Fixez les éléments du pare-vent **2** **3** **4** à l'aide de 2 vis M5x10, rondelles Ø5.4 et écrous M5 (uniquement en-haut). Vissez ensuite les éléments du pare-vent **2** **3** **4** de l'intérieur à la cuve à charbon **6** à l'aide des rondelles Ø5.4, 2 vis M5x12, 3 vis M5x10 et écrous M5.

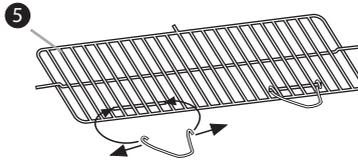


**Etape 7**

- ◆ Assemblez le manche en bois à l'arrière de la broche, (bord droit), en effectuant de légers coups de marteau. Insérez les pinces à viande sur la broche. Fixez les pinces à viande à l'aide des vis à ailettes M4x10.

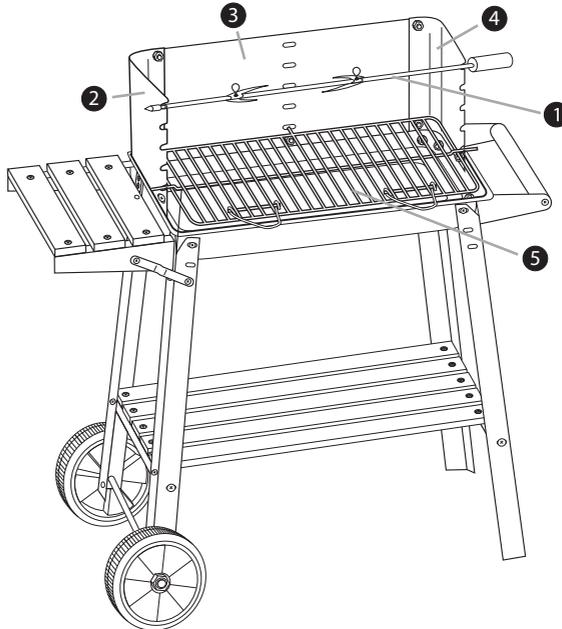


- ◆ Fixez les deux poignées sur la grille (5).



**Etape 8**

- ◆ Insérez la grille (5) et la broche (1) dans le pare-vent (2) (3) (4).
- ◆ Pour finir le montage, serrez toutes les connexions à vis.



## 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 EN1860-3. Un développement de chaleur incontrôlable peut en effet résulter de déflagrations.

- 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 à 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

### AVERTISSEMENT

#### 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.

### ATTENTION

- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs ou agressifs, car ils peuvent endommager les pièces émaillées.

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.**

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.

## Caractéristiques techniques

Dimensions (état monté)	env. 83 x 86,5 x 43,5 cm
Grille	env. 48,3 x 28,3 cm
Poids	env. 7 kg
Capacité de la cuve à charbon	env. 1 kg

## Annexe

### Garantie

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

Veuillez 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. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite 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 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.

### 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

<b>Introduzione</b> .....	<b>26</b>
Informazioni sul presente manuale di istruzioni .....	26
Diritto d'autore .....	26
Uso conforme .....	26
<b>Sicurezza</b> .....	<b>27</b>
Avvertenze di sicurezza di base .....	27
<b>Volume della fornitura</b> .....	<b>28</b>
Elementi di connessione .....	28
<b>Montaggio</b> .....	<b>28</b>
Preparazione del montaggio .....	28
Materiale di montaggio necessario .....	29
<b>Messa in funzione</b> .....	<b>33</b>
<b>Pulizia e cura</b> .....	<b>33</b>
<b>Smaltimento</b> .....	<b>34</b>
<b>Dati tecnici</b> .....	<b>34</b>
<b>Appendice</b> .....	<b>35</b>
Garanzia .....	35
Assistenza .....	35
Importatore .....	35

## Introduzione

### Informazioni sul presente manuale di istruzioni

Il presente manuale di istruzioni è parte integrante del barbecue con carrello FGW 84 A1 (di seguito denominato l'apparecchio) 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 con carrello è destinato esclusivamente alla preparazione di alimenti da arrostiti. Esso è destinato esclusivamente all'impiego all'aperto. 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.

#### **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 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 il barbecue bollente incustodito. Tenere lontani i bambini e altre persone dal barbecue bollente.
- ▶ Prima della pulizia, fare raffreddare completamente il barbecue con carrello.
- ▶ 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 con carrello solo all'aperto!
- ▶ Non utilizzare il barbecue con carrello in ambienti chiusi o su superfici coperte.

## Volume della fornitura

- ① 1 x spiedo completo (incl. 2 x morse per carne e 1 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 (incl. 2x maniglie)
- 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

### 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 stella
	Chiave fissa SW 8 mm, SW 13 mm

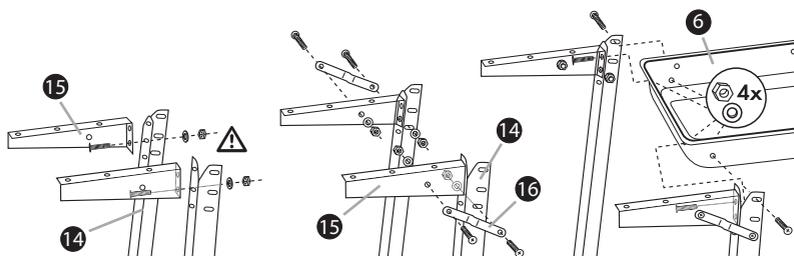
IT  
CH

### 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.

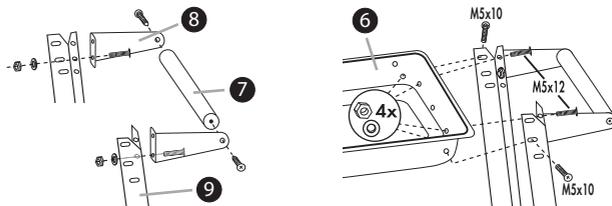
### Passaggio 1

- ◆ Connettere il piano di appoggio **15** con i puntelli delle ruote **14** tramite rondelle  $\varnothing 5,4$ , viti M5x10 e dadi M5.
- ⚠ Ricordare che solo il foro inferiore del supporto **15** viene utilizzato per l'avvitamento.
- ◆ Connettere i puntelli di rinforzo **16** con i puntelli delle ruote **14** tramite rondelle  $\varnothing 5,4$ , viti M5x10 e dadi M5. Connettere i puntelli di rinforzo **16** con i supporti **15** tramite rondelle  $\varnothing 5,4$ , viti M5x10 e dadi M5.
- ◆ Montare i puntelli delle ruote **14** con i supporti **15** montati a sinistra del vasoio portacarbone **6** tramite rondelle  $\varnothing 5,4$ , 2 viti M5x10 e dadi M5. In tal caso è necessario utilizzare il foro superiore del puntello delle ruote **14**.



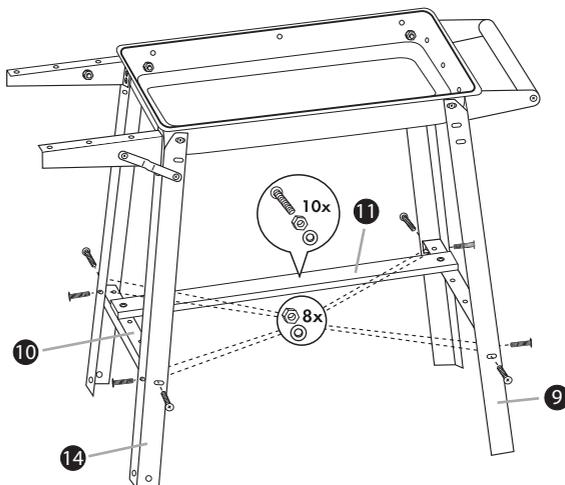
### Passaggio 2

- ◆ Montare i reggimaniglia **8** e i puntelli di sostegno **9**, come descritto al passaggio 1. Fissare la maniglia **7** fra i reggimaniglia **8** e avvitarli saldamente tramite viti di legno  $\varnothing 4 \times 10$ .
- ◆ Montare i puntelli di sostegno **9** con la maniglia montata a destra alla vaschetta portacarbone **6** tramite viti M5 x 12, rondelle  $\varnothing 5,4$ , viti M5 x 10 e dadi M5. In tal caso è necessario utilizzare il foro superiore del puntello di sostegno **9**.



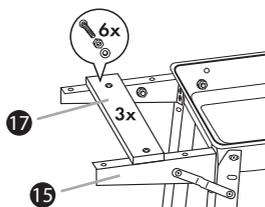
### Passaggio 3

- ◆ Montare i puntelli trasversali **10**, con 5 fori rivolti verso l'alto, fra i puntelli delle ruote **14** e i puntelli di sostegno **9**. Avvitarli con rondelle  $\varnothing 5,4$ , viti M5x10 e dadi M5.
- ◆ Fissare i cinque piani di appoggio **11** sui puntelli trasversali **10**. Avvitarli con rondelle  $\varnothing 5,4$  viti M5x12 e dadi M5.



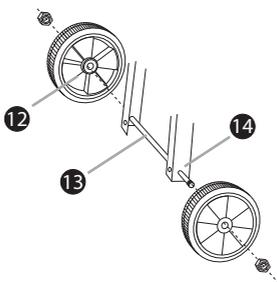
## Passaggio 4

- ◆ Montare i tre piani di appoggio **17** sui supporti **15** tramite rondelle Ø5,4, viti M5x12 e dadi M5.



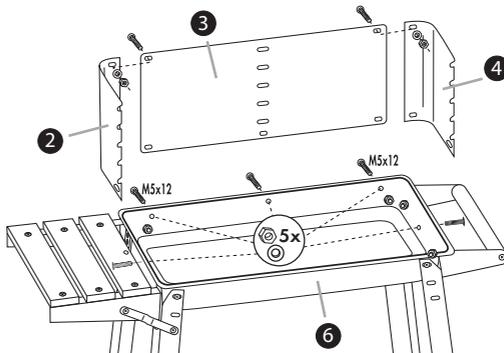
## Passaggio 5

- ◆ Condurre gli assi **13** attraverso i fori inferiori dei puntelli delle ruote **14** e fissare le ruote montate **12** con i dadi autofissanti M8.



## Passaggio 6

- ◆ Fissare i paraventi **2 3 4** con 2 viti M5x10, rondelle Ø5,4 e dadi M5 (solo in alto). Quindi avvitare i paraventi **2 3 4** dall'interno al vassoio portacarbone **6** tramite rondelle Ø 5,4, 2 viti M5x12 e dadi M5.

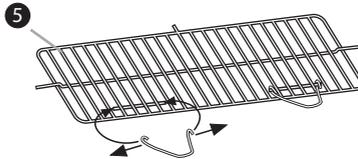


**Passaggio 7**

- ◆ Fissare la maniglia di legno sulla parte posteriore dello spiedo (angolo diritto), tramite leggeri colpi di martello. Spingere i morsetti per carne sullo spiedo. Fissare i morsetti per carne con le viti ad anello M4x10.

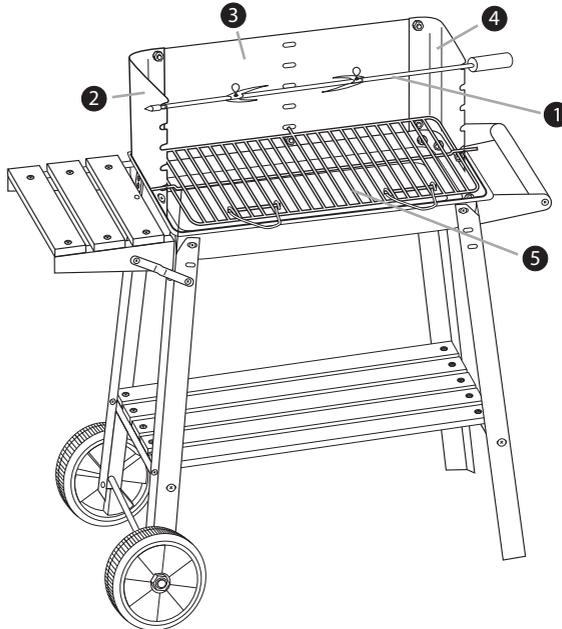


- ◆ Fissare le due maniglie alla griglia di cottura 5.



**Passaggio 8**

- ◆ Inserire la griglia di cottura 5 e lo spiedo completo 1 nei paraventi 2 3 4.
- ◆ Infine, a conclusione del montaggio, serrare tutte le viti.



## 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 combustibili 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 con carrello. Non utilizzare mai acqua per spegnere la brace.

### ATTENZIONE

- ▶ Non utilizzare agenti abrasivi o detersivi aggressivi, che possono danneggiare le parti smaltate.

Per la normale pulizia, utilizzare una spugnetta 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 spugnetta 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.

## Dati tecnici

Dimensioni (montato)	ca. 83 x 86,5 x 43,5 cm
Griglia di cottura	ca. 48,3 x 28,3 cm
Peso	ca. 7 kg
Capacità della vaschetta portacarbone	ca. 1 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 una spedizione gratuita 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.

Allo scadere del periodo di garanzia, le riparazioni 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

<b>Inleiding</b> . . . . .	<b>38</b>
Informatie bij deze gebruiksaanwijzing . . . . .	38
Auteursrecht . . . . .	38
Gebruik in overeenstemming met bestemming . . . . .	38
<b>Veiligheid</b> . . . . .	<b>39</b>
Basisveiligheidsvoorschriften . . . . .	39
<b>Inhoud van het pakket</b> . . . . .	<b>40</b>
Verbindingselementen . . . . .	40
<b>Montage</b> . . . . .	<b>40</b>
Montage voorbereiden . . . . .	40
Benodigd montage materiaal . . . . .	41
<b>Ingebruikname</b> . . . . .	<b>45</b>
<b>Reiniging en onderhoud</b> . . . . .	<b>45</b>
<b>Milieurichtlijnen</b> . . . . .	<b>46</b>
<b>Technische gegevens</b> . . . . .	<b>46</b>
<b>Appendix</b> . . . . .	<b>47</b>
Garantie . . . . .	47
Service . . . . .	47
Importeur . . . . .	47

NL

## Inleiding

### Informatie bij deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing maakt onderdeel uit van de barbecuewagen FGW 84 A1 (navolgend aangeduid als apparaat) 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 barbecuewagen is uitsluitend bestemd voor de bereiding van gerechten voor op de barbecue. Hij is uitsluitend geschikt voor het gebruik in de openlucht. 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.

#### 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 barbecuwagen tijdens het bedrijf op een stabiele en stevige ondergrond, aangezien hij anders kan omvallen.
- ▶ Let op! De barbecuwagen 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 barbecuwagen 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 barbecuwagen alleen in de openlucht!
- ▶ Gebruik de barbecuwagen niet in gesloten ruimtes of op overkapt vlakken.

## Inhoud van het pakket

- 1 1 x spitgarnituur (incl. 2 x vleesklem en x houten handgreep)
- 2 1 x windscherm, links
- 3 1 x windscherm, midden
- 4 1 x windscherm, rechts
- 5 1 x barbecuerooster (incl. 2x handgrepen)
- 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

NL

## Verbindingselementen

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

## Montage

### Montage voorbereiden

Neem voldoende tijd voor het monteren van de barbecuwagen. 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

	Hamer
	Kruiskopschroevendraaier
	Steeksleutel SW 8 mm, SW 13 mm

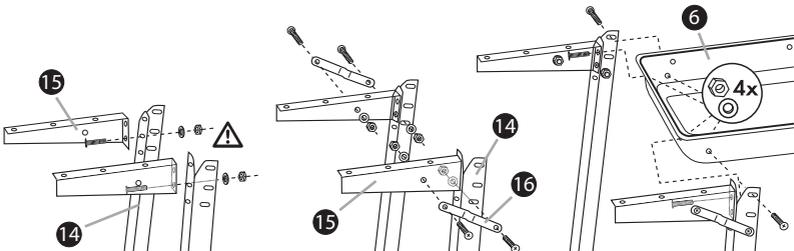
NL

### 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.

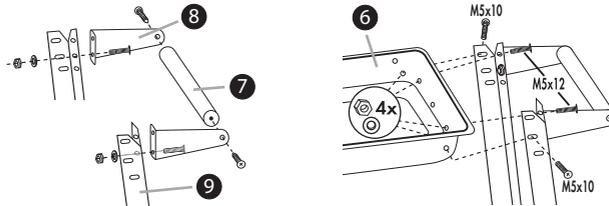
### Stap 1

- ◆ Verbind de legplankhouder **15** met de wielsteunen **14** door middel van sluitringen  $\text{\O}5.4$ , M5x10 schroeven en moeren M5.
- ⚠ Let erop, dat alleen het onderste gat van de legplankhouder wordt gebruikt **15** om vast te schroeven.
- ◆ Verbind de verstevigende steunen **16** met de wielsteunen **14** door middel van sluitringen  $\text{\O}5.4$ , M5x10 schroeven en moeren M5. Bevestig de verstevigende steunen **16** met de legplankhouders **15** door middel van sluitringen  $\text{\O}5.4$ , M5x10 schroeven en moeren M5.
- ◆ Monteer de wielsteunen **14** met de gemonteerde legplankhouders **15** links aan de kolenschotel **6** door middel van sluitringen  $\text{\O}5.4$ , 2 M5x12 schroeven, 2 M5x10 schroeven en moeren M5. Hiervoor wordt het bovenste gat van de wielsteunen **14** gebruikt.



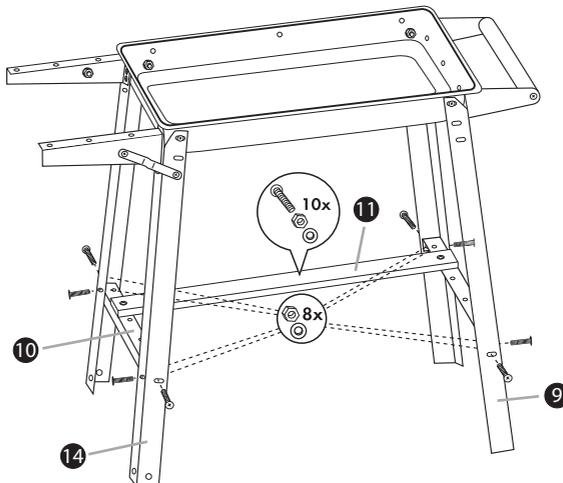
**Stap 2**

- ◆ Monteer de greephouders **8** en standsteunen **9**, zoals beschreven in stap 1. Fixeer de handgreep **7** tussen de handgreephouders **8** en schroef deze door middel van  $\varnothing 4 \times 10$  houtschroeven vast.
- ◆ Monteer de standsteunen **9** met de gemonteerde handgreep rechts aan de kolenschotel **6** door middel van M5 x 12 schroeven, sluitringen  $\varnothing 5.4$ , M5 x 10 schroeven en moeren M5. Hiervoor is het bovenste gat van de standsteunen **9** nodig.



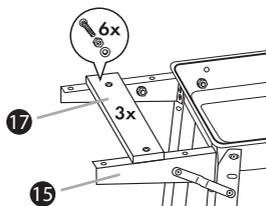
**Stap 3**

- ◆ Plaats de dwarssteunen **10**, met de 5 gaten naar boven, tussen de wielsteunen **14** en de standsteunen **9**.
- ◆ Schroef deze door middel van sluitringen  $\varnothing 5.4$ , M5x10 schroeven en moeren M5. Fixeer de vijf legplanken **11** op de dwarssteunen **10**. Schroef deze vast door middel van sluitringen  $\varnothing 5.4$ , M5x12 schroeven en moeren M5.



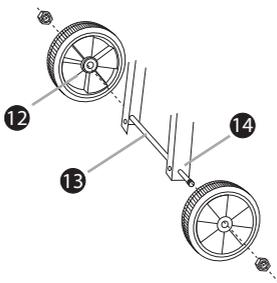
## Stap 4

- ◆ Monteer de drie legplanken **17** op de legplankhouder **15** door middel van sluitringen  $\text{\O}5.4$ , M5x12 schroeven en moeren M5.



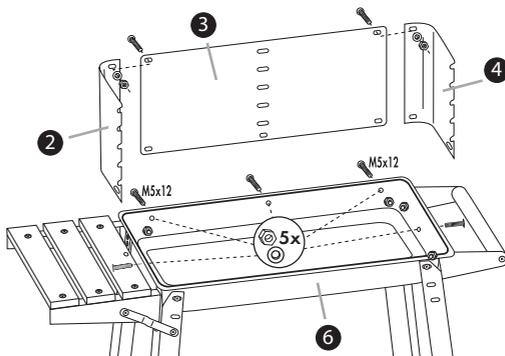
## Stap 5

- ◆ Voer de as **13** door de onderste boorgaten van de wielsteunen **14** en borg de opgezette wielen **12** met de zelfborgende moeren M8.



## Stap 6

- ◆ Bevestig de windschermdelen **2** **3** **4** met 2 M5x10 schroeven, sluitringen  $\text{\O}5.4$  en moeren M5 (alleen boven). Daarna schroeft u de windscherm- delen **2** **3** **4** van binnen aan de kolenschotel **6** door middel van sluitringen  $\text{\O}5.4$ , 2 M5x12 schroeven 3 M5x10 schroeven en moeren M5.

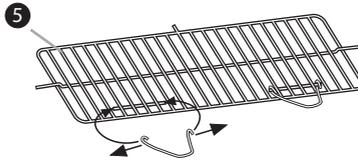


**Stap 7**

- ◆ Bevestig de houten greep aan het achterste deel van het spit , (rechte kant), door middel van lichte slagen met de hamer. Schuif de vleesklemmen op het spit. Fixeer de vleesklemmen met de oogschroeven M4x10.

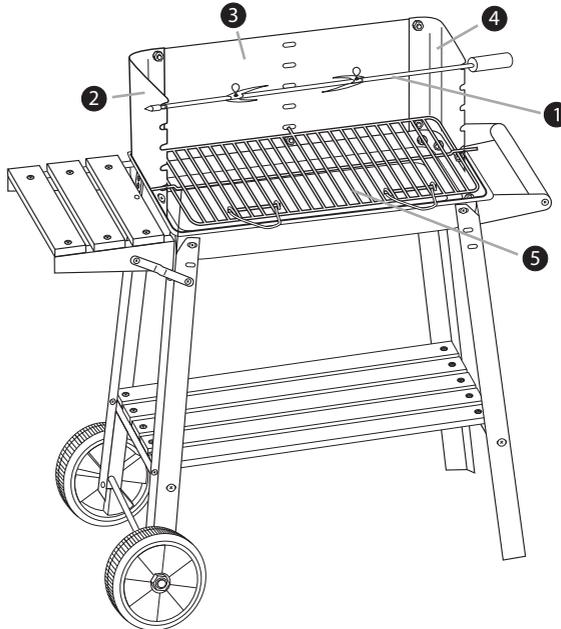


- ◆ Bevestig de beide handgrepen aan het barbecuerooster **5**.



**Stap 8**

- ◆ Zet het barbecuerooster **5** en de spitgarnituur **1** in het windscherm **2 3 4**.
- ◆ Draai tot slot van de montage alle schroefverbindingen stevig vast.



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

### LET OP

- ▶ Gebruik geen schuur- of agressieve schoonmaakmiddelen, deze kunnen de geëmailleerde delen 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 barbecuwagen 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.

NL

## Technische gegevens

Maten (gemonteerd)	ca. 83 x 86,5 x 43,5 cm
Barbecuerooster	ca. 48,3 x 28,3 cm
Gewicht	ca. 7 kg
Capaciteit kolenschotel	ca. 1 kg

## Appendix

### Garantie

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. 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 op die manier is een kostenloze verzending van uw product gegarandeerd.

#### 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 afloop van de garantieperiode worden alle reparaties die optreden in rekening gebracht.

### Service

 **Kompernass Service Netherland**

Tel.: 0900 1240001

E-Mail: support.nl@kompernass.com

### Importeur

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

