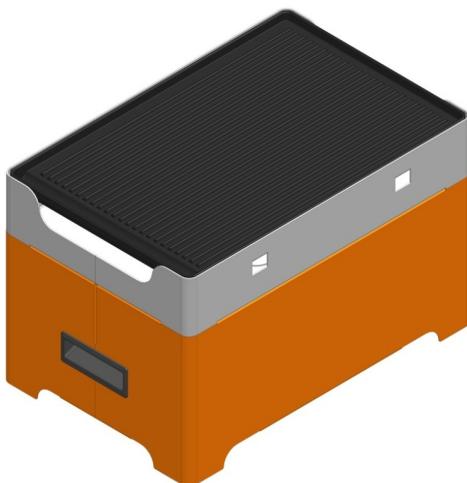


Bedienungs- und Aufstellanleitung für



Pelletgrill

GRANULI BBQ



Cod. 90003463 Rev. 1

Dieses Handbuch ist ein wesentlicher Bestandteil des Produkts. Lesen Sie die Anweisungen und Informationen vor dem Gebrauch sorgfältig durch.

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen, dass Sie sich für eines unserer Produkte entschieden haben. Dies ist das Ergebnis technologischer Erfahrung und kontinuierlicher Forschung für ein überlegenes Produkt in Bezug auf Sicherheit, Zuverlässigkeit und Leistung. In diesem Handbuch finden Sie alle Informationen und nützlichen Ratschläge, um Ihr Produkt in maximaler Sicherheit und Effizienz verwenden zu können.

WICHTIGE ANGABEN

Diese Bedienungsanleitung ist ein wesentlicher Bestandteil des Produkts. Stellen Sie immer sicher, dass die Anleitung während des Verkaufs oder der Bedienung verfügbar ist.

Lesen Sie die Anweisungen und technischen Informationen in diesem Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie mit der Verwendung und Wartung des Produkts fortfahren. Die Einhaltung der in dieser Gebrauchsanweisung enthaltenen Hinweise, garantiert die Sicherheit von Personen und Gegenständen. Es sorgt für betriebliche Wirtschaftlichkeit und eine längere Betriebsdauer. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Schäden ab, die durch Nichteinhaltung der in der Gebrauchsanweisung angegebenen Verwendungs- und Wartungsregeln, für nicht autorisierte Produktänderungen oder nicht originale Ersatzteilen verursacht wurden. Das Produkt muss gemäß den Anweisungen des Herstellers und in Übereinstimmung mit europäischen, nationalen und lokalen Vorschriften verwendet werden. Wartung und Reparaturen sind Vorgänge, die ausschließlich von qualifiziertem Personal durchgeführt werden dürfen, das autorisiert ist und über ausreichende Kenntnisse des Produkts verfügt. Das Produkt darf nicht in der Nähe von Holzwänden oder brennbaren Gegenständen verwendet werden.

Betreiben Sie den Grill nur mit Hochwertigen-Holzpellets (siehe Kapitel "BRENNSTOFF"). Verwenden Sie niemals flüssige Brennstoffe, um den Grill zu betreiben, anzuzünden oder die vorhandene Glut anzuschüren.

Bei Störungen, Gerät zur Seite stellen und ausbrennen lassen. Betreiben Sie das Gerät erst wieder, wenn die Fehlerursache behoben ist. Stellen Sie die Verwendung des Produkts im Falle eines Fehlers oder einer Fehlfunktion ein. Jegliche Ansammlung von unverbrannten Pellets im Brenner muss vor An- und Wiederanzünden komplett entfernt werden. Beim Grillen können die Oberflächen, die Griffmulden und natürlich die Grillplatte sehr heiß werden. Informieren Sie die Kinder über die Vorsichtsmaßnahmen, die während des Betriebs des Produkts zu beachten sind, und über mögliche Gefahren.

Bei Problemen oder Missverständnissen der Bedienungsanleitung wenden Sie sich an Ihren Händler. Es ist verboten, nicht hitzebeständige oder brennbare Gegenstände auf den Grill oder innerhalb des vorgeschriebenen Mindestschutzbereichs zu stellen.

Inhalt

| | |
|---|----|
| WICHTIGE ANGABEN..... | 2 |
| RICHTLINIEN UND VORSCHRIFTEN..... | 3 |
| SICHERHEITSHINWEISE | 3 |
| 1 SICHERHEIT | 6 |
| Sicherheitsabstände | 6 |
| Bodenschutz | 6 |
| 2 EIGESCHAFTEN UND TECHNISCHE DATEN..... | 6 |
| Eigenschaften | 6 |
| Technische Daten | 6 |
| Produktidentifikation (Typenschild) | 6 |
| 3 BRENNSTOFF | 6 |
| Allgemeine Anmerkungen | 6 |
| 4 MONTAGE..... | 8 |
| Auspacken | 8 |
| Montage | 8 |
| 5 ANWENDUNG..... | 8 |
| Anzünden | 9 |
| Außerbetriebnahme | 10 |
| Grillen mit einer Gußplatte | 10 |
| 6 WARTUNG UND REINIGUNG | 10 |
| Brenner Reinigung | 11 |
| Reinigung von Metallteilen | 11 |
| Grillplatten Reinigung..... | 11 |
| Fettschale | 11 |
| 7 ENTSORGUNG..... | 11 |
| 8 GARANTIE | 11 |

RICHTLINIEN UND VORSCHRIFTEN

Produkte sind nach folgender Richtlinie gebaut:

Einhaltung des Standards:

89/106 CEE

EN 1860-1

SICHERHEITSHINWEISE

Die Missachtung der in dieser Gebrauchsanleitung enthaltenen GEFAHREN-, WARN- und VORSICHTSHINWEISE kann zu schweren oder tödlichen Verletzungen führen. Darüber hinaus kann ein solches Nichtbeachten Brände oder Explosionen verursachen und zu Sachschäden führen. Bitte lesen Sie alle in dieser Gebrauchsanleitung enthaltenen Sicherheitsinformationen, bevor Sie den Grill verwenden.

⚠ Nicht in geschlossenen Räumen nutzen! Dieser Grill ist für den Außengebrauch in einem gut belüfteten Bereich bestimmt und sollte in keinem Fall als Heizung verwendet werden. Bei Verwendung in geschlossenen Räumen sammeln sich giftige Gase an, die zu schweren oder tödlichen Verletzungen führen.

⚠ Verwenden Sie den Grill weder in einer Garage noch in einem Gebäude, noch in einem anderen geschlossenen Bereich.

⚠ Verwenden Sie weder Benzin noch Alkohol, noch sonstige flüssige Stoffe wie Holzkohle-Anzündflüssigkeit, um die Pellets anzuzünden.

⚠ Achten Sie darauf, dass sich im Grillbereich keine brennbaren Dämpfe oder Flüssigkeiten befinden wie z.B. Benzin, Alkohol usw. oder brennbares Material.

⚠ Beim An- und Wiederanzünden sind die unverbrannten Pellets immer komplett zu entfernen. Pellets nicht in den Sack zurückführen.

⚠ Betrieb ist nur mit einer Fettauffangschale gestattet.

WARNHINWEISE

⚠ Beginnen Sie erst mit dem Grillen, wenn alle Teile vollständig aufgebaut sind. Der Grill muss ordnungsgemäß entsprechend der Aufbauanleitung aufgebaut werden. Ein unsachgemäßer Aufbau kann Gefahren mit sich bringen.

⚠ Verwenden Sie diesen Grill nicht unter einer brennbaren Baukonstruktion.

⚠ Die Verwendung von Alkohol, verschriebenen oder nicht verschriebenen Medikamenten können die Fähigkeit des Benutzers beeinträchtigen, den Grill ordnungsgemäß aufzubauen bzw. sicher zu bedienen.

⚠ Lassen Sie bei der Verwendung Ihres Grills Vorsicht walten. Während des Grillens oder Reinigens ist der Grill heiß und sollte niemals unbeaufsichtigt sein.

⚠ **ACHTUNG!** Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden.

⚠ **ACHTUNG!** Kinder und Haustiere fernhalten. Kinder und Jugendliche unter 18 Jahren dürfen den Grill nicht ohne Aufsicht eines Erwachsenen bedienen.

⚠ **ACHTUNG!** Zum Anzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündwürfel entsprechend EN 1860-3 verwenden!

⚠ Dieser Grill ist nicht dazu gedacht, in oder auf Freizeitfahrzeugen und/oder –Booten aufgestellt zu werden.

⚠ Verwenden Sie den Grill nur in einem sicheren Abstand zu jeglichem brennbarem Material. Zu brennbarem Material gehören u.a. Holz oder behandelte Holzbeläge, Terrassen sowie Verandas dgl. Bedenken Sie bitte auch, dass der Abzug des Grills ausreichend Platz hat den Rauch abzugeben.

⚠ Stellen Sie den Grill immer auf einer sicheren, ebenen nicht brennbaren Fläche auf, in deren Bereich sich kein brennbares Material befindet. Beachten Sie bitte auch, dass der Grill auf Rollen steht und beweglich ist. Bei starken Winden empfehlen wir den Grill zu sichern. Für Schäden, die durch Umbauten oder unsachgemäße Behandlung entstehen übernehmen wir keine Haftung.

⚠ Grillen Sie nicht bei starkem Wind. Für die Umgebung dürfen keine Brandgefahren entstehen.

⚠️ Tragen Sie beim Anzünden und/oder bei der Verwendung des Grills keine Kleidung aus leicht entzündlichen Materialien und mit weiten Ärmeln.

⚠️ Stellen Sie aus Sicherheitsgründen stets Löschmittel (Feuerlöscher, Sand, o.ä.) bereit.

⚠️ Entfernen und schütten Sie die Asche erst weg, wenn diese vollständig verbrannt und erloschen und der Grill abgekühlt ist.

⚠️ Schütten Sie heiße Asche oder Pellets niemals auf Stellen, über die Personen laufen oder die eine Feuergefahr darstellen könnten.

⚠️ Verstauen Sie den Grill erst, wenn Asche und Pellets vollständig erloschen und erkaltet sind.

⚠️ **WARNUNG:** Verwende den Grill NICHT in beengten und/oder bewohnten Bereichen, z.B. in Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen oder Booten. Andernfalls kann dies zum Tod durch eine Kohlenmonoxid-Vergiftung führen.

Die jeweils örtlich gültigen feuerpolizeilichen Vorschriften, besonders in den Sommermonaten (z.B. Waldgebiete) sind zu beachten. Der Betrieb sollte nur unter ständiger Aufsicht erfolgen.



1 SICHERHEIT

Sicherheitsabstände

Folgende Sicherheitsabstände sind zu beachten:

A > 500 mm

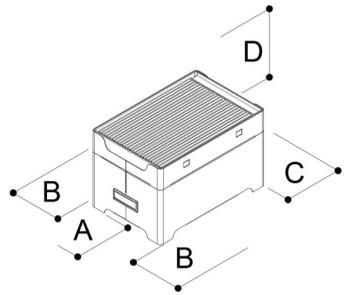
B > 500 mm

C > 500 mm

D > 2000 mm

Bodenschutz

Das Gerät muss auf einer nicht brennbaren Oberfläche gestellt werden. Stellen Sie den Grill nicht ohne Hitzeschutz auf Holz- oder lackierte Oberflächen. Der Schutz muss den Temperaturen standhalten und hitzebeständig sein.



2 EIGENSCHAFTEN UND TECHNISCHE DATEN

Eigenschaften

Pelletgrills sind Geräte, die nur für Holzpellets von guter Qualität geeignet sind (siehe Brennstoff gemäß Kapitel 3).

Technische Daten

Abmessungen (BxTxH):

410 x 265 x 250 mm

Gewicht (brutto / netto):

15 / 12 kg

Abmessungen der Grillfläche:

402 x 262 mm

Material der Grillplatte:

Emaillierte Gussplatte

Max. Füllmenge:

ca. 0,7 kg Pellets

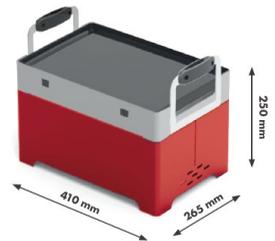
Anzündzeit:

ca. 15 – 20 Minuten*

Max. Grillzeit:

ca. 70 – 80 Minuten*

*Zeit ist von den Wetterbedingungen abhängig



Produktidentifikation (Typenschild)

Das Typenschild enthält die Daten und Identifikation des Gerätes. Manipulationen, das Entfernen und das Fehlen des Typenschildes erschweren Wartungsarbeiten aufgrund der fehlenden Identifizierung des Produkts.

Die jeweils örtlich gültigen feuerpolizeilichen Vorschriften, besonders in den Sommermonaten (z.B. Waldgebiete) sind zu beachten. Der Betrieb sollte nur unter ständiger Aufsicht erfolgen.

3 BRENNSTOFF

Allgemeine Anmerkungen

Dieser Grill wurde nur für den Betrieb von Holzpellets entwickelt.

Holzpellets sind ein Brennstoff, der durch Verarbeitung und Umwandlung getrockneter natürlicher Holzreste durch Pressen des Sägemehls gewonnen wird. Die Kompaktheit des Pro-

dukts im Laufe der Zeit wird durch eine im Holz enthaltene natürliche Substanz gewährleistet: Lignin. Die typische Form in kleinen Zylindern wird durch Durchpressen erhalten. Es gibt verschiedene Arten von Pellets auf dem Markt, deren Eigenschaften und Qualität sich je nach Verarbeitung und verwendetem Holz ändern.

ACHTUNG: Immer Holzpellets zertifizierter Qualität verwenden: z.B. DIN PLUS, EN ISO 17225-2 A1 usw. Bei der Verwendung von Pellets schlechter Qualität, kann der einwandfreie Betrieb des Grills nicht garantiert werden.

Die Grills wurden entwickelt um eine gute Leistungen und perfekten Betrieb zu gewährleisten, mit einer spezifischen Pelletqualität:

| | |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| Rohstoff: | Pellets aus reinem Naturholz |
| Länge: | a 30 mm |
| Durchmesser: | 6 mm |
| Unterer Heizwert: | ca. 4,8 kWh/kg |
| Feuchtigkeitsgehalt: | ≤ 6 % |
| Restasche: | ≤ 0,5-0,7 % |

Ein Pellet HOHER QUALITÄT ist glatt, glänzend, wenig staubig und in regelmäßiger Länge.

Ein Pellet GERINGER QUALITÄT weist verschiedene Längen, viel Staub und vertikale und horizontale Risse auf.

Da die Eigenschaften und die Qualität der Pellets, die Leistung und den korrekten Betrieb des Grills stark beeinflussen, sollte man die Vorgaben des Herstellers beachten.

Die Verwendung schlechter Pellets mit Rückständen von Sägemehlstaub, Harzen, chemischen Substanzen, Zusatzstoffen oder Klebstoffen, sowie von Feuchtigkeit ist zu vermeiden.

Die Verwendung nicht geeigneter Pellets verursacht:

- Verstopfung des Brenners
- Erhöhter Brennstoffverbrauch, Verringerte Leistung
- Erhöhung der Reinigungsintervalle
- Entstehen von nicht verbranntem Granulat und schwerer Asche
- keine Gewährleistung eines normalen Grillbetriebs

Das Vorhandensein von Feuchtigkeit im Pellet erhöht das Volumen der Pellets und lässt sie zerbröckeln, was Folgendes verursachen kann:

- schlechte Verbrennung, sowie Verpuffungen

Die Pellets müssen an einem trockenen und geschützten Ort gelagert werden. Beim Handling muss ebenfalls aufgepasst werden, dass die Pellets nicht brechen.

DIE VERWENDUNG VON PELLETS VON SCHLECHTER QUALITÄT, DIE NICHT DEN VORGABEN DES HERSTELLERS ENTSPRECHEN, KANN DEN GRILL BESCHÄDIGEN UND DIE LEISTUNG BEINTRÄCHTIGEN. DIES BEDEUTET AUCH DEN HAFTUNGSAUSSCHLUSS DES HERSTELLERS.

4 MONTAGE

Auspacken

Das Produkt vorsichtig auspacken, um Beschädigungen oder Kratzer zu vermeiden. Die Verpackung sowie Transportsicherungen wie evtl. Polystyrol-, Folien- oder Kartonteile, aus dem Grill komplett entnehmen. Die Verpackungsteile (Plastiksäcke, Polystyrol, Karton usw.), auch die die für Kinder potentielle Gefahrenquellen darstellen, sofort gemäß den geltenden Abfall-Vorschriften entsprechend entsorgen.

Montage

1. Gehäuse
 2. Pyrolysebrenner
 3. Brenner-Hitzeschild
 4. Grillplatte
 5. Halte-Griffe
 6. Alu-Fettschale (Ø80mm Höhe 40mm)
- Brenner-Hitzeschild von unten auf den Pyrolysebrenner montieren / aufstecken
 - Pyrolysebrenner in das Gehäuse einführen
 - Alu-Fettschälchen in die rechte obere Ecke positionieren
 - Grillplatte mit Fettablauföffnung oben rechts auflegen

Sollte die Guss-Grillplatte im Gehäuse ein wenig wackeln, kann man die Auflegewinkel durch leichtes Biegen ausrichten.



5 ANWENDUNG

ACHTUNG !!! NUR IM FREIEN BENUTZEN

Der Grill muss vor Gebrauch an einem sicheren Ort aufgestellt werden. Der Untergrund muss gerade, nicht brennbar und eben sein.

- Das Produkt wurde nur für den Außenbereich konzipiert und getestet. Inneninstallationen sind nicht zulässig
- Der Grill sollte nicht auf engstem Raum verwendet werden, z.B. in Häusern, Zelten, Wohnwagen, Mobilheimen oder Booten. Lebensgefahr durch evtl. Kohlenmonoxid-Vergiftung
- Das Gerät darf nicht als Müll-/ Verbrennungsanlage verwendet werden
- Es darf kein anderer Brennstoff außer den genannten Pellets verwendet werden
- Es dürfen keine Änderungen am Gerät vorgenommen werden
- Nur originale, vom Hersteller empfohlene Ersatzteile sind zu verwenden

ACHTUNG: Dieser Grill wird sehr heiß, bewegen Sie ihn nicht während des Betriebs

ACHTUNG: Alkohol oder Benzin nicht zum Anzünden oder Entzünden der Flamme verwenden! Anzünder gemäß DIN EN 1860-3 verwenden.

ACHTUNG: Brennbare Bauteile und Gegenstände müssen während des Betriebes einen Mindestabstand zu allen Seiten hin haben.

ACHTUNG: Beim Anzünden sind die unverbrannten Pellets immer komplett zu entfernen. Keine unverbrannten Pellets zurück in den Sack füllen. Diese sind sicher zu entsorgen.

ACHTUNG: Falls die Pellets während der Anheizphase nicht anbrennen und nur übermäßigen Rauch entwickeln, sofort den Brenner heraus nehmen und die Pellets entsorgen. Wahrscheinlich wurden die Pellets übermäßig feucht. Verpuffungsgefahr!

ACHTUNG: Wenn Rückstände von schwammigen und harten Pellets (keine Asche) festgestellt werden, kann das auf minderwertigen Sägemehlabbfall zurückgeführt werden. Diese Pellets sind für die Pelletgrills nicht verwendbar und müssen deshalb ersetzt werden.

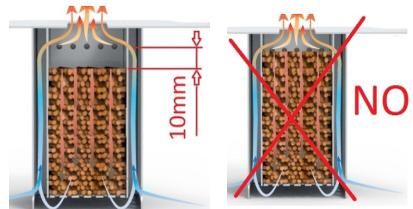
ACHTUNG: Die korrekte Verbrennung der Pellets im Brenner immer überprüfen.

ACHTUNG: Kinder und Haustiere fernhalten

Beachten Sie außerdem die Sicherheitshinweise der ersten Seiten!

Anzünden

1. Den Pyrolyse-Brenner inkl. Hitzeschild mit Pellets füllen (max. 0,7 kg) oder bis max. 10 Millimeter unterhalb der Luftloch-Reihe befüllen



⚠ Löcher nicht verschließen!

2. Anzündwürfel leicht in die Pellets eingraben und mit einem Streichholz oder einem Stabfeuerzeug anzünden
3. Warten Sie ca. 10 Minuten bis man ein homogenes Flammenbild sieht.
4. Nun setzen Sie mit Hilfe der Halte-Griffe den Pyrolysebrenner in das Gehäuse ein
5. Alu Fettschälchen richtig positionieren und die Grillplatte richtig mit der Öffnung zum Alu-Schälchen auflegen



Der Grill ist jetzt nach weiteren 5-10 Minuten heiß genug, um Grillen zu können.

ACHTUNG: Die Löcher des Pyrolysebrenners sind vor jedem Anheizen zu reinigen!

ACHTUNG: Fettauffang Alu-Schälchen nach jedem Grillen entleeren oder entsorgen.

ACHTUNG: VERBRENNUNGSGEFAHR!

Außerbetriebnahme

Der Grill schaltet sich erst aus, wenn die im Brenner befindlichen Pellets komplett abgebrannt sind

ACHTUNG: Zur Vermeidung von Verbrennungen und Verpuffungen, sollte zwischen dem Ausschalten und nächsten Einschalten mindestens 30 Minuten liegen. VERBRENNUNGSGEFAHR.

ACHTUNG: Nach dem Ausschalten den Brenner nicht berühren.

Grillen mit einer Gußplatte

Die Oberfläche der Grillplatte eignet sich ideal für zartes Grillgut, das auf dem Gitter des Grillrosts nicht gegrillt werden könnte. Das gilt insbesondere dann, wenn es auch noch ansprechend aussehen soll. Die Grillplatten sind aus emailliertem Gusseisen gefertigt, das eine hervorragende Wärmespeicherung und -verteilung bietet und für gleichmäßig gegartes Grillgut sorgt. Mit einer Grillplatte können auch dünnere, zartere Zutaten auf dem Grill zubereitet werden. Außerdem kann man mit Garflüssigkeit arbeiten.

Es ist fast alles möglich, wie z.B.:

- Hamburgerfleisch
- Steaks
- Koteletts
- Spieße
- Würste
- Knochenlose Hähnchen-Stücke
- Fischfilets
- Schalentiere
- Geschnittenes Gemüse
- Geflügelstücke mit Knochen
- Empfindliche Fischfilets
- Ganzes Geflügel
- Rippen usw.

Durch Öl bleibt das Grillgut nicht haften. Außerdem gibt es zusätzlichen Geschmack und Feuchtigkeit ab. Leichtes Einmassieren oder Bepinseln des Grillguts mit Öl wirkt teils besser als das Einölen der Platte.

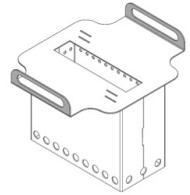
6 WARTUNG UND REINIGUNG

Alle Wartungsarbeiten (Reinigung, möglicher Austausch usw.) müssen bei erloschenem Feuer bzw. kaltem Gerät erfolgen. Reparatur oder Austausch verschlissener Teile müssen von einem Fachmann und nur mit originalen Teilen durchgeführt werden.

ACHTUNG: WENN DAS GERÄT NICHT GEREINIGT WIRD, WIRD DIE SICHERHEIT BEEINTRÄCHTIGT

Brenner Reinigung

Entfernen Sie den Pyrolysebrenner nach jedem Gebrauch und befreien Sie ihn von Asche und eventuell auftretenden Verkrustungen. Alle Luftlöcher müssen frei von Verkrustungen sein, und ggf. verstopften Löcher vorsichtig mit einem spitzen Werkzeug reinigen.



ACHTUNG: Überprüfen Sie vor jedem Anzünden, die richtige Position des Brenners und Hitzeschildes

Reinigung Metallteilen

Die Pflege der äußeren Flächen ist nur bei kaltem Grill zu empfehlen. Den Grill bitte **NUR** mit Wasser und einem weichen Tuch reinigen. Verwenden Sie dabei keine scharfen, spitzen oder rauen Gegenstände, da der Lack dadurch beschädigt werden kann. Die Edelstahlflächen dürfen auch mit einem geeigneten Edelstahlreiniger gereinigt werden. Reinigen Sie Metall- und Keramikteile niemals mit Alkohol, Verdünnern, Benzin, Acetonen oder anderen Entfettungsmitteln.

Grillplatten Reinigung

Im kalten Zustand können Sie die Guß-Grillplatte mit einem in Essig oder Zitrone getränkten Lappen und einer feinen Grillbürste reinigen. Entfernen Sie außerdem alle Rußreste unterhalb der Grillplatte mit einer Bürste / einem Staubsauger. **Die Grillplatte ist nicht für den Einsatz im Geschirrspüler geeignet.**



Festbrennstoffe erzeugen naturgemäß Ruß, ein Verschmutzen der Grillplatte ist dadurch normal und stellt keinen Mangel dar.

Fettschale

Beachten Sie die regelmäßige Reinigung der Fettauffangschale. Ein Betrieb ohne Auffangschale ist verboten.

Fettauffang Alu-Schälchen nach jedem Grillen entleeren oder entsorgen.

7 ENTSORGUNG

Das Gerät enthält keine bekannten Gefahrenstoffe. Es wird daher empfohlen, nach der Lebensdauer das Gerät zu demontieren und die Teile in die entsprechenden Abfallsammelstellen / - Container zu entsorgen.

8 GARANTIE

Grundsätzlich gewähren wir 2 Jahre Herstellergarantie auf die Funktionsbereitschaft des Grills.

Lackierung, Roste, Hauben, Platten und Innenteile unterliegen jedoch ständigen Witterungseinflüssen und teilweise extremen Temperaturschwankungen. Daher können wir für diese Teile leider keine Garantie oder Gewährleistung übernehmen. Auch die Verwendung von falschem Brennstoff, erlischt die Garantie.

Dieses GARANTIE erlischt auch, wenn Schäden, Zustandsverschlechterungen, Verfärbungen und/oder Roststellen auftreten, für die WAMSLER nicht verantwortlich ist und die verursacht sind durch:

- Missbrauch, Änderungen, Umbau, fehlerhafte Anwendung, Vandalismus, mangelnde Pflege, unsachgemäße Montage oder Aufstellung und nicht vorschriftsgemäße normale Routinewartung
- Einwirkung von salzhaltiger Luft und/oder von Chlorquellen wie z.B. Swimmingpools und Whirlpools/ Luftsprudelbädern.
- Raue Witterungsbedingungen wie z.B. Starkregen, Hagel.

SIE TRAGEN DAS RISIKO UND DIE HAFTUNG FÜR VERLUST, BESCHÄDIGUNG ODER VERLETZUNG VON IHNEN SELBST UND AN IHREM EIGENTUM, UND/ODER VON ANDEREN PERSONEN UND DEREN EIGENTUM, IM ZUSAMMENHANG MIT EINEM MISSBRAUCH DES PRODUKTS ODER EINER NICHTBEACHTUNG DER VOM HERSTELLER MITGELIEFERTEN BENUTZERHANDBUCH GEGEBENEN ANWEISUNGEN.



Wir wünschen Ihnen viel Freude mit Ihrem Pellet-Grill

Ihre Wamsler Haus- und Küchentechnik GmbH

– Adalperostraße 86 – 85737 Ismaning b. München – Deutschland –

– ☎ +49 (0)89 320 84 0 – www.wamsler.eu –

Änderungen, die dem technischen Fortschritt dienen und / oder einer Qualitätsverbesserung bewirken, behalten wir uns vor.

Für Druckfehler und Änderungen nach Drucklegung können wir keine Haftung übernehmen.