

Bedienungs- anleitung



Kugelgrill



Lieferumfang / Einzelteile

1 x Unterschale = A	1 x Standbein lang = B	2 x Standbein kurz = C	2 x Rad = D	2 x Radkappe = E
				
1 x Ablage = F	3 x Standbeinaufnahme = G	3 x Griff = H	1 x Aschebehälterhalter = I	1 x Aschebehälter = J
				
1 x Kohlerost = K	1 x Grillrost = L	je 2 x Kohleabstandshalter = M und N (vormontiert)	2 x Grillrostgriff = O	1 x Griffhalterung = P
				
1 x Deckel = Q	1 x Hitzeschutz = R1	2 x Hitzeschutz = R2	1 x Belüftungsscheibe = S	1 x Aschegitter = T
				
1 x Halterung für Grillrost = U	3 x Halterungen für KohleRost = V			
				

Lieferumfang / Verbindungselemente

9 x Schraube M6 x 12 = a	9 x Schraube M6 x 20 = b	1 x Schraube M5 x 10 = c	15 x Unterlegscheibe = d	9 x Mutter M6 = e
				
3 x Unterlegscheibe = f	6 x Flügelmutter = g	2 x Kontermutter M8 = h	2 x Unterlegscheibe = i	1 x Sprengring = j
				
1 x Flügelmutter = k				
				

Anleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung gehört zu diesem Kugelgrill. Sie enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme und Handhabung.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie den Kugelgrill einsetzen.

Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden am Kugelgrill führen.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie den Kugelgrill an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Kugelgrill und Lieferumfang prüfen



HINWEIS! Beschädigungsgefahr!

Wenn Sie die Verpackung unvorsichtig mit einem scharfen Messer oder anderen spitzen Gegenständen öffnen, kann der Kugelgrill schnell beschädigt werden.

- Gehen Sie daher beim Öffnen sehr vorsichtig vor.

1. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
2. Nehmen Sie den Kugelgrill aus der Verpackung und kontrollieren Sie, ob der Kugelgrill oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie den Kugelgrill nicht. Wenden Sie sich an den Hersteller über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse.

Hinweise zum Gebrauch

Dieser Kugelgrill darf zum Grillen mit Holzkohle für die Zubereitung von grillbaren Speisen eingesetzt werden. Jede andere Verwendung ist nicht gestattet und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Auch die Verwendung des Holzkohlegrills als eine Feuerstelle ist untersagt.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

Benötigtes Werkzeug

Sechs-Kant Ring Schlüssel



Maulschlüssel



Schraubenschlüssel



Umwelthinweise und Entsorgung

Achten Sie auf Sauberkeit beim Umgang mit dem Grill und bei der Entsorgung von Reststoffen. Entsorgen Sie den Restabfall grundsätzlich nur in dafür vorgesehene Gefäße aus Metall bzw. nicht brennbaren Materialien. Es gelten die örtlichen Bestimmungen für die Entsorgung.

Verpackung und deren Teile von Kindern fernhalten. Diese sind kein Spielzeug.

Erstickungsgefahr durch Folien und andere Verpackungsmaterialien.

Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

Technische Daten

Produkt:	Art. Nr. 124446
Gesamtmaße:	ca. 57,5 x 57,5 x 97 cm (ohne Griff)
Gewicht:	ca. 11,15 kg
Grillfläche:	ca. Ø 53,5 cm
Brennstoffmenge:	Max. 2 kg

Wichtige Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte aufmerksam und vollständig die folgenden Sicherheitshinweise durch, bevor Sie den Holzkohlegrill in Betrieb nehmen.

Das Nichtbeachten dieser Sicherheitshinweise und Vorsichtsmaßnahmen kann zu sehr ernsthaften Verletzungen oder zu Sachschäden durch Brand oder Explosion führen.

- Grundsätzlich einen Feuerlöscher und einen Erste-Hilfe-Kasten bereithalten und auf den Fall eines Unfalls oder Feuers vorbereitet sein.
- Verwenden Sie diesen Grill ausschließlich im Freien an einem gut belüfteten Ort. Verwenden Sie den Grill nicht in einer Garage, in einem Gebäude, in Verbindungsgängen zwischen Gebäuden oder an anderweitig umbauten Orten. Anderenfalls sammeln sich giftige Dämpfe an (geruchloses Kohlenmonoxid), die zu schweren oder gar tödlichen Verletzungen führen können.
- Betreiben Sie den Grill niemals unter brennbaren Dächern, Unterständen usw.
- Platzieren Sie den Grill stets auf einer stabilen, sicheren, ebenen Fläche.
- ACHTUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!
- ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!
- ACHTUNG! Halten sie Kinder und Haustiere fern. Lassen Sie Säuglinge, Kinder und Haustiere in der Nähe eines heißen Grills nicht ohne Aufsicht.
- Verwenden Sie diesen Grill nur in einer sicheren Entfernung zu brennbarem Material von mindestens 1,5 m. Brennbare Stoffe sind beispielsweise (jedoch nicht ausschließlich) Markisen, behandelte Holzböden, Holzterrassen, Holzvorbauten oder Möbel.
- Beim Zubereiten von Speisen, Einstellen der Luftöffnungen, Nachlegen von Holzkohle, Berühren von Griffen und beim Umgang mit dem Thermometer oder Deckel immer Grillhandschuhe tragen.
- Nur langstielige Grillwerkzeuge mit hitzebeständigen Griffen verwenden.
- Tragen Sie entsprechende Kleidung. Lange lose Ärmel fangen schnell Feuer.
- Kohle nur im windgeschützten Bereich anzünden.
- Geben Sie niemals Zündflüssigkeit oder mit Zündflüssigkeit getränkte Kohle auf heiße oder warme Kohle.
- Gießen Sie kein Wasser zur Unterdrückung von Stichflammen oder zum Löschen der Glut in den Grill. Durch das Löschen mit Wasser kann die porzellanemaillierte Oberfläche beschädigt werden. Schließen Sie stattdessen die unteren Lüftungsschieber leicht und setzen Sie den Deckel auf die Kugel.
- Nehmen Sie während des Anzündens und Anbrennens der Holzkohle den Deckel ab.
- Bitte vermeiden Sie Berührungen an Grill- und Kohleroste, Asche, Holzkohle und Grillgehäuse.
- Zur Entnahme des heißen Grillrostes dürfen nur die beiliegenden, separaten Griffe verwendet werden.
- Geben Sie die Holzkohle nicht direkt auf den Boden der Kugel.
- Entsorgen Sie niemals heiße Asche oder noch glühende Briketts. Es besteht Brandgefahr. Entsorgen Sie erst die Asche und Kohlereste wenn diese vollständig erloschen und abgekühlt sind. Bewegen Sie auch den Grill erst wenn die Glut oder Asche vollständig abgekühlt und erloschen ist.
- Der Grill muss regelmäßig gründlich gereinigt werden.
- ACHTUNG! Die maximale Füllmenge an Holzkohle beträgt 2 kg. Dies entspricht max. $\frac{3}{4}$ der freien Füllfläche.

Montage durchführen

Vorbereitung

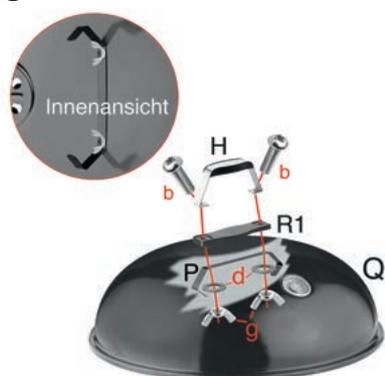
Schaffen Sie zuvor eine ebene Arbeitsfläche von etwa zwei bis drei Quadratmetern.
Entnehmen Sie das Gerät der Verpackung.

Legen Sie sich die Teile und das benötigte Werkzeug in Griffnähe bereit.

Beachten Sie bitte: Ziehen Sie erst nach Beendigung der Montage alle Schraubverbindungen fest an.
Ansonsten kann es zu unerwünschten Spannungen kommen.

- Bitte montieren Sie zunächst den Deckel
- Als nächsten Schritt montieren Sie die Unterschale
- Bitte montieren Sie als letztes die Beinkonstruktion

Montageschritte



1. Befestigen Sie den **Griff (H)** mit der **Griffhalterung (P)** (ACHTUNG: „P“ wird unter dem Deckel verschraubt) und das **Hitzeschutzblech (R1)** mit zwei **Schrauben (b)**, mit zwei **Flügelmutter (g)** und zwei **Unterlegscheiben (d)** am **Deckel (Q)**. (Bild 1)
2. Ziehen Sie die unter dem **Deckel (Q)** befindliche **Griffhalterung (P)** auf der Innenseite wie abgebildet fest. (Bild 2)

Innenansicht



Zur Montage der Lüftungsregelung folgen Sie bitte der obigen Abbildung.

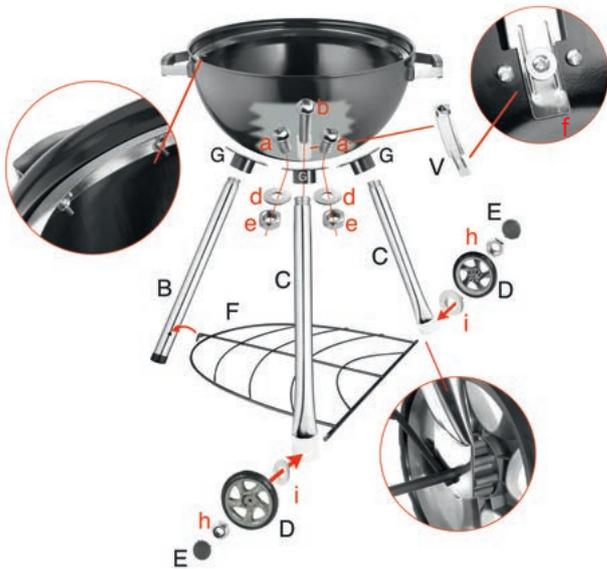


3. Befestigen Sie die **Griffe (H)** mit **Unterlegscheibe (d)**, **Schraube (b)**, **Flügelmutter (g)** und **Hitzeschutz (R2)** an der **Unterschale (A)**. Bitte beachten Sie, dass die **Grillrosthalterung (U)**, innen noch dazwischen gesetzt werden muss bevor die **Flügelmutter (g)** endgültig festgezogen werden kann. Somit ist die **Grillrosthalterung (U)** nun fest mit den Griffen verbunden. (Bild 3)
4. Befestigen Sie den **Aschebehälterhalter (I)** mit **Schrauben M6 x 12 (a)**, **Mutter M6 (e)** und **Unterlegscheibe (d)** an der **Unterschale (A)**. Schieben Sie den **Aschebehälter (J)** in den **Aschebehälterhalter (I)**. (Bild 3)

Hinweis:

Bitte mit einem Sechskantschlüssel sowie einem Steckschlüssel, im Gegenkontern die **Mutter M6 (e)** an dem **Aschebehälter (J)** gut festziehen.

Achtung:
Bein (B) muss unterhalb des linken Handgriffs positioniert sein.



5. Schrauben Sie die **Standbeinaufnahme (G)** mit **Schrauben M6 x 12 (a)**, **Muttern M6 (e)** und **Unterlegscheiben (d)** an der **Unterschale (A)** fest. (Bild 4)
6. Stecken Sie die **Standbeine (C, B)** in die **Standbeinaufnahmen (G)**. Setzen Sie die **Halterung (V)** so in die Unterschale ein, dass die glatte gebogene Seite sich innen an die Unterschale anschmiegt und die Halterungen für die Roste nach innen zeigen. Die schmale Seite mit dem Loch wird über das Schraubgewinde der Standbeine gelegt. Schrauben Sie die Standbeine von innen her zunächst locker mit Hilfe der **Unterlegscheibe (f)** und der **Schraube M6 x 20 (b)** an die **Unterschale (A)**. Beachten Sie, dass das lange **Standbein (B)** auf der Gegenseite der **Räder (D)** befestigt wird. (Bild 4)
7. Stecken Sie zuerst die gebogene Spitze der **Ablage (F)** in das **Standbein (B)**. Stecken Sie die hinteren Enden der **Ablage (F)** in die Aufnahmen der **Standbeine (C)**. Erst jetzt ziehen Sie die Schrauben der **Standbeine (B, C)** sowie die Halterungen fest. Durch Festziehen der Verschraubung enthält der Grill seine Stabilität und die Halterungen für Roste sind nun fixiert. (Bild 4)
8. Befestigen Sie die **Räder (D)** mit Hilfe der **Kontermutter M8 (h)** und der **Unterlegscheibe M8 (i)** an die Gewindeenden der **Ablage (F)**. Die Sicherungsmutter nur soweit anziehen, dass die Gewindestange ein kleines Stück aus der Sicherungsmutter herauschaut. Bei einer kompletten Befestigung laufen die Räder nicht mehr frei! Stecken Sie die **Radkappen (E)** auf die **Räder (D)**. (Bild 4)



9. Legen Sie das **Aschegitter (T)** lose über das Loch des **Aschebehälters**. Nutzen Sie entweder die zwei **Kohleabstandshalter (M+N)** für einen indirekten Grillvorgang oder alternativ das **Kohlerost (K)** für einen normalen Grillvorgang. (Bild 5)
10. Platzieren Sie den **Kohlerost (K)** in der **Unterschale (A)** und die **Kohleabstandshalter (M+N)** auf dem **Kohlerost (K)**. Der Grill verfügt über zwei **Kohleabstandshalter (M+N)**, diese sind für das indirekte Grillen notwendig. Diese sind bereits vormontiert. Legen Sie den **Grillrost (L)** auf die **Grillrostablage (U)**. **Hinweis:** Die **Grillrostgriffe (O)** dienen zum Herausnehmen und Einsetzen des **Grillrostes (L)**, dazu müssen dies nur unter die beiden kleinen Querstreben eingehakt werden. (Bild 5)

- 11.** Setzen Sie den **Deckel (T)** auf die **Unterschale (A)**.
Der Kugelgrill ist fertig montiert.
Heben Sie den Grill am **Unterschalenriff (H2)** leicht an um ihn zum gewünschten Ort zu bewegen.
Demontieren Sie den Grill in umgekehrter Reihenfolge.



So bereiten Sie Ihren Holzkohlegrill vor:

ACHTUNG!

Während des Gebrauchs können sich die Verschraubungen allmählich lockern und die Stabilität des Grills beeinträchtigen.

Daher prüfen Sie die Festigkeit der Schrauben vor jedem Gebrauch.

Ziehen Sie ggf. alle Schrauben noch einmal nach, um einen festen Stand zu gewährleisten.

ACHTUNG: Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung. Grillkohlen nicht in geschlossenen Räumen, sondern nur im Freien abbrennen oder ausglühen lassen!

Stellen Sie das Gerät vor dem Gebrauch auf einem ebenen und stabilen Untergrund im Freien auf.

Achten Sie vor dem Anzünden der Kohle darauf, dass der Ascheauffangbehälter richtig eingesetzt ist und alle Lüftungsschieber geöffnet sind.

Wir empfehlen, zum Anzünden anstelle von Anzündflüssigkeit handelsübliche Grill-Anzündwürfel (nach EN 1860-3) zu verwenden.

Einheizen des Grills mit Kohlerost

1. Nehmen Sie den Deckel (T) und den Grillrost (L) ab.
2. Legen Sie 1-2 feststoffliche Anzündhilfen in die Mitte des Kohlerosts (K).
Zünden Sie die Anzündhilfen mit einem Streichholz an.
3. Schichten Sie maximal 2 kg Holzkohle um die Anzündhilfen.
Die Befüllungsmenge der Holzkohle darf 3/4 des Volumens der Unterschale nicht überschreiten.
4. Der Grill muss vor dem ersten Gebrauch ca. 30 Minuten bei einer Temperatur von 100 - 200 °C eingefeuert werden.
Dies ist nötig, um das Innere grillbereit zu machen und außen die hitzebeständige Farbe einzubrennen.
5. Sobald die Holzkohle durchgeglüht ist, verteilen Sie diese gleichmäßig auf dem Kohlerost (K).
Verwenden Sie hierfür ein geeignetes, feuerfestes Werkzeug mit langem, feuerfestem Griff.
6. Legen Sie das Grillgut erst auf, wenn die Holzkohle mit einer hellen Ascheschicht bedeckt ist.
7. Haken Sie die Grillrostgriffe (O) an den Querstreben am Grillrost (L) ein, um den Grillrost aufzusetzen oder abzunehmen.
Setzen Sie den Grillrost auf die Halterung in der Unterschale (A).
Während des Grillens sollten die Grillrostgriffe abgenommen werden, da diese sehr heiß werden.
Fassen Sie bei heißem Grill die Grillrostgriffe nur mit Grillhandschuhen an.

Geben Sie niemals Zündflüssigkeit oder damit getränkte Kohle auf heiße oder warme Kohlen!

Methoden für das Zubereiten von Speisen

Mit Ihrem Grill stehen Ihnen zwei Garmethoden zur Verfügung – direkt und indirekt.

Direkte Methode

Bei der direkten Methode wird das Grillgut direkt über vorbereiteten Kohlen bei hohen Temperaturen von ca. 280°C bis 320°C gegart.

Für ein gleichmäßiges Durchgaren sollte das Grillgut nach der Hälfte der Garzeit einmal gewendet werden.

Diese Methode ist für die Speisen, die weniger als 25 Minuten zum Garen benötigen, z. B. Steaks, Koteletts, Schaschliks, Gemüse usw. geeignet.

1. Öffnen Sie alle Lüftungsschieber.
2. Platzieren Sie Grill-Anzündwürfel auf dem Kohlerost (K) und zünden Sie diese an.
3. Füllen Sie die Holzkohle in die Mitte des Kohlerostes (K). Achten Sie darauf, dass keine Holzkohle an der Kugel anliegt.
4. Zünden Sie die Holzkohle an.
Lassen Sie den Deckel (T) offen, bis die Holzkohle leicht mit grauer Asche überzogen ist, dies dauert ca. 30 – 45 Minuten.
5. Verteilen Sie die heiße Holzkohle mit einer Grillzange gleichmäßig auf dem Kohlerost (K).
6. Positionieren Sie den Grillrost (L) über die Kohle.
Haken Sie die Grillrostgriffe (O) an den Querstreben am Grillrost (L) ein, um den Grillrost aufzusetzen oder abzunehmen.
Während des Grillens sollten die Grillrostgriffe abgenommen werden, da diese sehr heiß werden. Fassen Sie bei heißem Grill die Grillrostgriffe nur mit Grillhandschuhen an.
7. Legen Sie die Speisen auf den Grillrost (L).
8. Nun schließen Sie den Deckel (T) und nehmen diesen nur für das Wenden oder zur Prüfung des Garstandes herunter.
Regeln Sie die Luftzufuhr mit der Belüftungsscheibe (S) am Deckel und an der Ascheschale.



Indirekte Methode

Bei der indirekten Grillmethode wird die Holzkohle mit Hilfe der Kohleabstandshalter (M) getrennt und seitlich (links und rechts) auf dem Kohlerost (K) platziert.

Das Grillgut wird mittig auf den Grillrost (L) gelegt.

Dabei steigt die Hitze nach oben, zirkuliert um das Grillgut und wird durch den aufgesetzten Deckel (T) reflektiert.

Das Grillgut wird langsam und gleichmäßig von allen Seiten gegart.

Diese Methode ist für Speisen, die länger als 25 Minuten Garzeit benötigen oder die so zart sind, dass sie bei einer direkten Methode austrocknen oder anbrennen würden.

Beispiele sind Bratenstücke, Geflügelstücke mit Knochen und ganze Fische sowie zarte Fischfilets.

Schließen Sie zum indirekten Grillen immer den Deckel (T).

Ein Wenden des Grillguts ist nicht erforderlich.

Die Temperatur sollte zwischen 180°C und 220°C liegen.

1. Öffnen Sie alle Lüftungsschieber.
2. Platzieren Sie die Kohleabstandshalter (M) in der Mitte des Kohlerostes (K) und legen Sie die Grill-Anzündwürfel in die Kohleabstandshalter. Zünden Sie diese nun an.



3. Füllen Sie die Holzkohle in die Kohleabstandshalter zu gleichen Teilen.
4. Lassen Sie den Deckel (T) offen, bis die Holzkohle leicht mit grauer Asche überzogen ist, dies dauert ca. 30 – 45 Minuten.
5. Ordnen Sie die Kohleabstandshalter (M) mit einer Grillzange seitlich am Rand der Kugel an. Stellen Sie eine Aluminiumschale zwischen die Kohleabstandshalter, um Fett oder Bratensaft aufzufangen.
6. Positionieren Sie den Grillrost (L) über der Kohle. Bitte verwenden Sie dazu Grillhandschuhe.
7. Legen Sie die Speisen auf den Grillrost (L) direkt über der Aluminiumschale.
8. Schließen Sie den Deckel (Deckellüfter und Lüftungsöffnung geöffnet).

Hinweise zur Temperaturanzeige

Die Anzeigenabweichung vom Thermometer kann +/- 10% betragen.

Garzeit

Bratgut	Grillmethode	Ungefähre Grillzeit	Wenden nach
Steak, 25 mm dick	direkt	ca. 8 min.	4 min.
Steak, 35 mm dick	direkt	ca. 16 min.	8 min.
Steak, 50 mm dick	direkt	ca. 19 min.	10 min.
Bratwurst	direkt	ca. 8 min.	4 min.
Hacksteak (Hamburger)	direkt	ca. 8 min.	4 min.
Hot Dog	direkt	ca. 6 min.	3 min.
Rinderbrust	indirekt	ca. 2,5 – 3 Std. / 2,25 – 2,75 kg	nicht erforderlich
Rinderlende (ohne Knochen)	indirekt	ca. 1 – 1,5 Std. / 1,75 – 2,75 kg	nicht erforderlich
Schweinekotelett	direkt	ca. 20 min.	10 min.
Lendenbraten	indirekt	ca. 1,25 – 1,75 Std. / 1,5 – 2,25 kg	nicht erforderlich
Spareribs	indirekt	ca. 1,5 – 2 Std. / 1,5 – 1,75 kg	nicht erforderlich
Lammkeule	direkt	ca. 12 min. / 2,5 cm dick	6 min.
vorgekochter Schinken	indirekt	ca. 11 min. / 500 g	nicht erforderlich
Hähnchenbrust (ohne Knochen)	direkt	ca. 8 – 12 min. / 175 g	4 – 6 min.
Hühnchen, ganz	indirekt	ca. 1 – 1,5 Std. / 1,5 – 2,25 kg	nicht erforderlich
Putenbrustschnitzel	direkt	ca. 4 – 6 min. / 0,5 – 1 cm dick	2 – 3 min.
Fisch, ganz	indirekt	ca. 20 – 30 min. / 450 – 900 g	nicht erforderlich
Fischspieß	direkt	ca. 8 - 10 min. / 2,5 cm dick	4 - 5 min.
Hummer (Fleisch nach unten)	indirekt	ca. 25 min.	nicht erforderlich

Es handelt sich um ungefähre Angaben.

Wartung und Reinigung

Ihr Grill ist aus hochwertigen Materialien gefertigt.

Um die Oberflächen zu reinigen und zu pflegen, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise:

- Vergewissern Sie sich, dass der Grill vollständig abgekühlt ist, bevor Sie ihn reinigen.
- Entsorgen Sie niemals heiße Asche oder noch glühende Holzkohle.
Es besteht Brandgefahr!
Entsorgen Sie erst die Asche und Kohlereste wenn diese vollständig erloschen und abgekühlt sind.
- Verwenden Sie keine scharfen Gegenstände zum Reinigen der Grillroste oder zum Entfernen der Asche.
Die Oberfläche kann sonst beschädigt werden.
- Reinigen Sie den Grillrost mit Spülwasser.
Spülen Sie den Grillrost mit klarem Wasser ab.
- Reinigen Sie die Innen- und Oberflächen generell mit warmem Seifenwasser.
- Sind die emaillierten Teile stärker beschmutzt, verwenden Sie einen handelsüblichen Emallereiniger (Backofenreiniger).
- Verwenden Sie keine Farblösemittel oder Verdüner, um Flecken zu entfernen.
Diese sind gesundheitsschädlich und dürfen nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen.
- Reinigen Sie den Grill regelmäßig, am besten nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie ein weiches, sauberes Tuch zum Trocknen.
Zerkratzen Sie die Oberflächen nicht beim Trockenreiben.
- Ziehen Sie alle Schrauben vor jedem Gebrauch regelmäßig nach, um jederzeit einen festen Stand des Grills zu gewährleisten.

ACHTUNG! Verwenden Sie niemals Wasser zum Löschen der Holzkohle, denn die Emaillierung könnte durch den Kälte- Wärmeschock abplatzen.

WICHTIG! Der Grill sollte immer vor Feuchtigkeit geschützt aufbewahrt werden.



GARANTIEKARTE KUGELGRILL

Ihre Informationen:

Name _____

Adresse _____

 _____ E-mail _____

Datum des Kaufs* _____

*** Wir empfehlen, Sie behalten die Quittung mit dieser Garantiekarte**

Ort des Kaufs _____

Beschreibung der Störung:



Schicken Sie die ausgefüllte Garantiekarte zusammen mit dem defekten Produkt an:

Robert Testrut GmbH & Co. KG

Am Schornacker 113

D - 46485 Wesel

Deutschland

hotline@testrut.de

KUNDENDIENST

 **DE 01 80 / 1 83 78 78**

 **hotline@testrut.de**

IV/28/2016

PLU 45228

(3,9 ct. / Minute aus dem Festnetz der deutschen Telekom / Mobilfunknetz max. 42 ct. / Minute).

Mo.-Fr. von 8:00 - 20:00 Uhr



Garantiebedingungen

Sehr geehrter Kunde!

Die **Aldi Garantie** bietet Ihnen weitreichende Vorteile gegenüber der gesetzlichen Gewährleistungspflicht:

Garantiezeit: **3 Jahre** ab Kaufdatum
6 Monate für Verschleiß- und Verbrauchsteile bei normalem und ordnungsgemäßem Gebrauch (z.B. Akkus)

Kosten: Kostenfreie Reparatur bzw. Austausch oder Geldrückgabe
Keine Transportkosten

Hotline: 3,9 ct. / Minute aus dem Festnetz der deutschen Telekom / Mobilfunknetz max. 42 ct. / Minute

TIPP: Bevor Sie Ihr Gerät einsenden wenden Sie sich telefonisch, per Mail oder Fax an unsere Hotline. So können wir Ihnen bei eventuellen Bedienungsfehlern helfen.

Um die Garantie in Anspruch zu nehmen senden Sie uns:

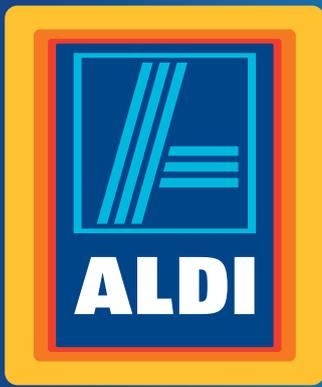
- zusammen mit dem defekten Produkt den Original-Kassenbon und die vollständig ausgefüllte Garantiekarte.
- das Produkt mit allen Bestandteilen des Lieferumfangs.

Die Garantie gilt nicht bei Schäden durch:

- **Unfall** oder **unvorhergesehene Ereignisse** (z.B. Blitz, Wasser, Feuer, etc.).
- **unsachgemäße Benutzung** oder **Transport**.
- **Missachtung** der **Sicherheits- und Wartungsvorschriften**.
- **sonstige unsachgemäße Bearbeitung** oder **Veränderung**.

Nach Ablauf der Garantiezeit haben Sie ebenfalls die Möglichkeit an der Servicestelle Reparaturen kostenpflichtig durchführen zu lassen. Falls die Reparatur oder der Kostenvoranschlag für Sie nicht kostenfrei sind, werden Sie vorher verständigt.

Die gesetzliche Gewährleistungspflicht des Übergebers wird durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit kann nur verlängert werden, wenn dies eine gesetzliche Norm vorsieht. In den Ländern, in denen eine (zwingende) Garantie und/oder eine Ersatzteillagerhaltung und/oder eine Schadensersatzregelung gesetzlich vorgeschrieben sind, gelten die gesetzlich vorgeschriebenen Mindestbedingungen. Das Serviceunternehmen und der Verkäufer übernehmen bei Reparaturannahme keine Haftung für eventuell auf dem Produkt vom Kunden gespeicherte Daten oder Einstellungen.



DE

Importiert durch:

Robert Testrut GmbH & Co. KG
Am Schornacker 113
46485 Wesel
Germany

KUNDENDIENST



01 80 / 1 83 78 78



hotline@testrut.de

(3,9 Cent/min aus dem deutschen Festnetz. Mobilfunk max. 42 Cent/min)

Modelnr.: 45228

Artikel-Nr.: 124446

IV/28/2016

3

**JAHRE
GARANTIE**