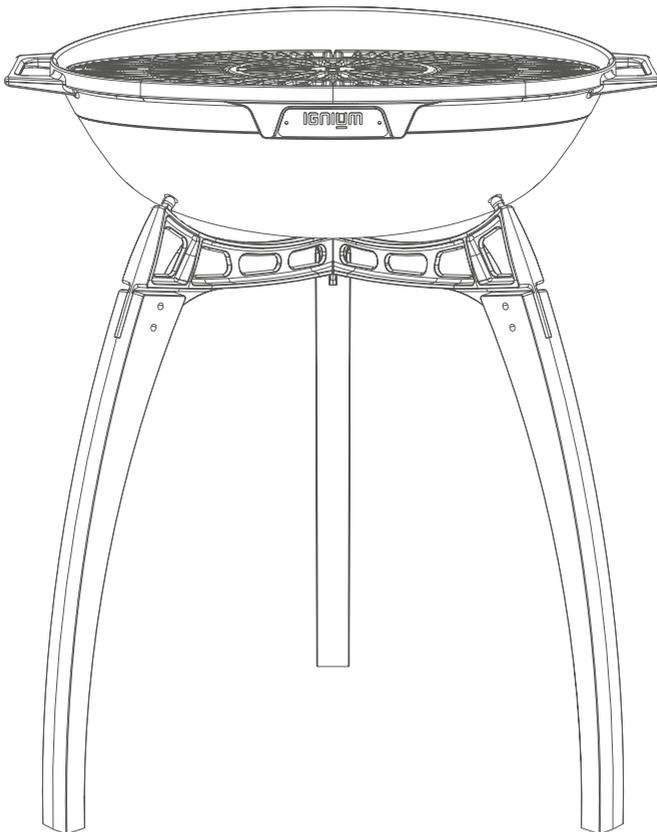
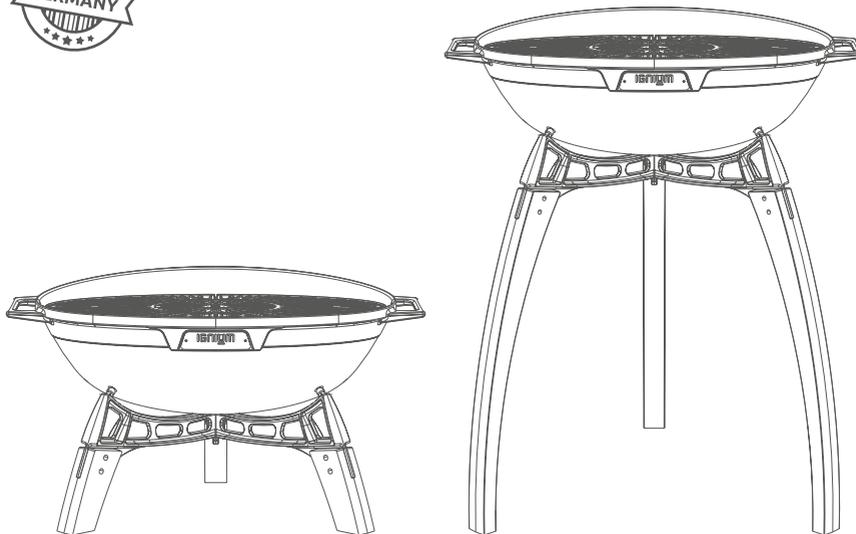


TARAN | GRILL & FEUERSTELLE

URSPRÜNGLICH FEUER MACHEN UND GRILLEN

BEDIENUNGSANLEITUNG





HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH

ZUM KAUF EINES TARAN

Der TARAN steht für ein ursprüngliches Feuer- und Grillerlebnis und ist:

- in Deutschland hergestellt
- nachhaltig produziert
- hochwertig verarbeitet
- einzigartig im Design
- Grill und Feuerstelle in Einem
- aus Gusseisen und daher perfekt zum Grillen
- leicht aufzubauen.

Die Grillroste, die Grillpfanne und Grillplatte sind bereits mit Speiseöl beschichtet und haben eine natürliche Patina. Das übliche Einbrennen der Bauteile entfällt daher. Teilweise kann die Oberfläche ölig oder klebrig sein. Nach der ersten und jeder weiteren Benutzung brennt sich das Öl weiter ein und schützt die Teile. Kleine Unregelmäßigkeiten an der Gussoberfläche sind produktions-typisch für den Eisenguss und machen das Produkt einzigartig.

Im Folgenden wird zur Vereinfachung die Bezeichnung „Grill“ sowohl für die Funktion als Grillgerät, als auch für die Funktion als Feuerstelle verwendet.



Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Bitte beachten Sie auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze!

Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme zuerst die Sicherheitshinweise und die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung gut auf und übergeben Sie sie auch an einen möglichen Nachbesitzer.

INHALT

01 Sicherheitsunterweisung	5
02 Lieferumfang	10
03 Aufbauanleitung	12
04 Spezielle Funktionen.....	17
05 Auswechselbare Einsätze	19
06 Tipps, um den Grill richtig anzuzünden.....	20
07 Pflege und Reinigung	21
08 Herstellergarantie	23
09 Entsorgungshinweise	26
10 Service	27

01 | SICHERHEITSUNTERWEISUNG

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.

ACHTUNG!

Nationale und örtliche Bestimmungen, wie beispielsweise Genehmigungen, Betrieb, Sicherheitsabstände und andere, müssen erfüllt werden.



GEFAHRENHINWEISE

- Benutzen Sie den Grill nicht in geschlossenen Räumen! Der Grill ist ausschließlich 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 Verletzungen bis hin zum Tod durch eine Kohlenmonoxidvergiftung führen können.
- Verwenden Sie weder Benzin, Alkohol, noch sonstige flüchtige Stoffe, um die Holzkohle anzuzünden.
- Geben Sie keine Holzkohle-Anzündflüssigkeit oder mit Holzkohleanzänder durchtränkte Holzkohle auf heiße oder warme Holzkohle. Verschließen Sie die Anzündflüssigkeit nach Verwendung und platzieren Sie sie in einem sicheren Abstand vom Grill entfernt.
- Achten Sie darauf, dass sich im Grillbereich keine brennbaren Dämpfe oder Flüssigkeiten befinden, wie z. B. Benzin, Alkohol usw. oder brennbares Material, wie z. B. Papier, Kunststoffe.

WARNHINWEISE

- ❖ Beginnen Sie erst mit dem Grillen, wenn der Grill mit allen Teilen vollständig und ordnungsgemäß entsprechend der Aufbauanleitung aufgebaut ist. Ein unsachgemäßer Aufbau kann Gefahren mit sich bringen.
- ❖ Den Grill vor Gebrauch auf eine sichere, ebene und feuerfeste Unterlage stellen.
- ❖ Verwenden Sie den Grill niemals ohne Kohlekorb.
- ❖ Verwenden Sie den Grill nur für die vorgesehenen Funktionen, welche in dieser Betriebsanleitung beschrieben werden.
- ❖ Verwenden Sie diesen Grill nicht unter, neben oder auf einer brennbaren Baukonstruktion.
- ❖ Der Konsum von Alkohol, Rauschmitteln sowie verschreibungspflichtigen, oder nicht verschreibungspflichtigen 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 und nach dem Grillen ist der Grill heiß und sollte niemals unbeaufsichtigt gelassen werden.
- ❖ ACHTUNG! Dieses Grillgerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden.
- ❖ ACHTUNG! Kinder und Haustiere fernhalten.
- ❖ ACHTUNG! Zum Anzünden nur Anzündhilfen 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 Abstand von mindestens 1,5 m zu jeglichem brennbarem Material. Zu brennbarem Material gehören u. a. Holz oder behandelte Holzbeläge.
- ❖ Stellen Sie den Grill immer auf einer sicheren, ebenen Fläche auf, in deren Bereich sich kein brennbares Material befindet.
- ❖ Grillen Sie nicht bei starkem Wind.
- ❖ Tragen Sie beim Anzünden oder bei der Verwendung des Grills keine Kleidung mit weiten Ärmeln.
- ❖ Berühren Sie niemals den Grill- oder Holzkohlerost, die Asche, die Holzkohle oder den Grill, um festzustellen, ob sie heiß sind.
- ❖ Stellen Sie sicher, dass die Holzkohle und das Holz nach dem Grillen vollständig erloschen ist.
- ❖ Tragen Sie beim Grillen, insbesondere beim Wechseln der Rost-Einsätze, Hinzugeben von Holzkohle, Bewegen der Feuerwanne, oder bei jeglichem anderen Kontakt mit dem Grill stets hitzebeständige Grillhandschuhe (mit einer Kontaktwärmebeständigkeit der Stufe 2 oder höher gemäß DIN EN 407).
- ❖ Verwenden Sie geeignete Grillutensilien mit langen, hitzebeständigen Griffen.
- ❖ Legen Sie die Holzkohle immer oben auf den Kohlekorb. Legen Sie die Holzkohle nicht direkt auf den Boden der Feuerwanne.
- ❖ Lehnen Sie sich nicht an den Grill. Überlasten Sie den Grill nicht.
- ❖ Schütten Sie heiße Holzkohle niemals auf Stellen, über die Personen laufen oder die eine Feuergefahr darstellen könnten. Schütten Sie Asche oder Holzkohle niemals weg, bevor sie nicht vollständig erloschen und abgekühlt ist.
- ❖ Lassen Sie den Grill nicht unbeaufsichtigt und verstauen Sie den Grill erst, wenn Asche und Holzkohle vollständig erloschen und abgekühlt sind.
- ❖ Der Grill darf nicht als Abfallverbrennungsanlage verwendet werden und es dürfen keine ungeeigneten und nicht empfohlenen Brennstoffe verwendet werden. Darüber hinaus dürfen keine flüssigen Brennstoffe verwendet werden.

VORSICHTSHINWEISE

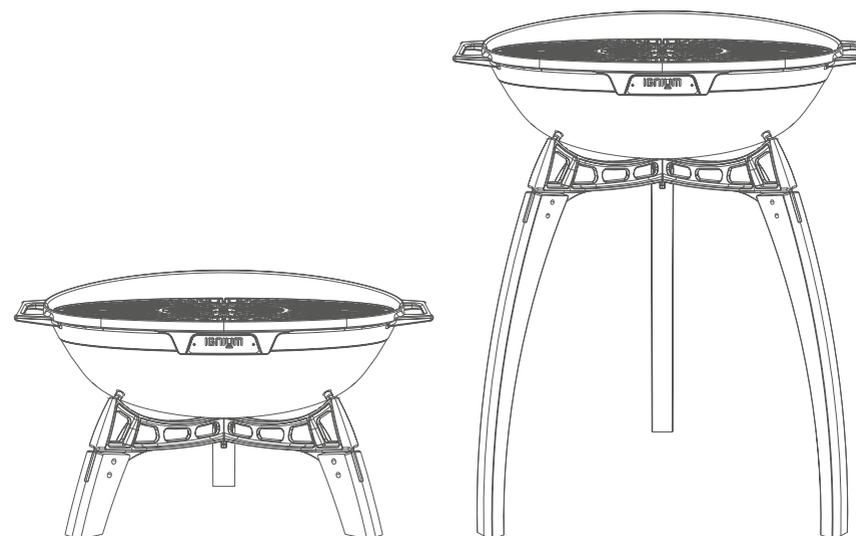
- ❖ Durch Regen oder andere Einflüsse können Stoffe aus dem Holz oder auch aus den Gussteilen des Grills auf die Umgebung und den Untergrund, auf dem der Grill steht, abfärben. Bitte beachten Sie das beim Aufstellen des Grills.
- ❖ Durch Auslegen von Alufolie wird die Luftzufuhr blockiert. Verwenden Sie stattdessen eine Tropfwanne, um tropfenden Fleischsaft aufzufangen und gleichzeitig eine gute Glut zu erhalten.
- ❖ Des Weiteren darf keine geschlossene Fläche durch die Einlegeroste entstehen, da sonst ebenfalls keine ausreichende Luftzufuhr gewährleistet ist.
- ❖ Bei der Positionierung der Feuerwanne auf dem Adapter, immer die Gussteile anheben, damit sie nicht verkratzen und die korrosionshemmende Beschichtung nicht verletzt wird.
- ❖ Schrauben mit Innensechskantschlüssel mit Gefühl anziehen. Ein zu hohes Drehmoment beschädigt die Holzfüße.
- ❖ Achten Sie darauf, den Grill nach dem Befeuern auskühlen zu lassen und anschließend vor Feuchtigkeit geschützt zu lagern.
- ❖ Nach dem Gebrauch die Gussteile reinigen. Nur mit einem trockenen oder feuchten Tuch (KEIN Spülmittel oder andere Putzmittel verwenden, da das Gusseisen sonst korrodiert).
- ❖ Gut trocknen und mit Öl einpinseln, um einen Korrosionsschutz zu gewährleisten (siehe Pflege und Reinigung).
- ❖ Ausschließlich Speiseöl, wie zum Beispiel Sonnenblumenöl oder Leinöl zur Pflege des Grills verwenden (siehe Pflege und Reinigung).

TARAN | GRILL & FEUERSTELLE

URSPRÜNGLICH FEUER MACHEN UND GRILLEN

Ein Grillerlebnis mit Holz oder Holzkohle verspricht der IGNIUM TARAN – eine sichere und vielseitige Feuerstelle und Grill.

Eisenguss ist ein langlebiges, nachhaltiges und recyceltes Material mit idealen Grilleigenschaften. Der TARAN, in Deutschland produziert, überzeugt durch seine Reduktion auf das Wesentliche, seine Doppelfunktion als Grill und Feuerstelle sowie seine Vielseitigkeit beim Grillvergnügen.



02 | LIEFERUMFANG*



1x
Bedienungsanleitung
inklusive Garantie



1x
Innensechskant-
schlüssel

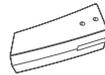


6x
Möbelschrauben
(je 2 Hülsenmuttern &
1 Madenschraube)

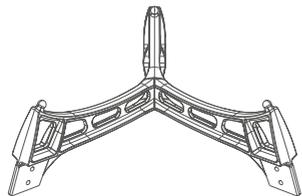


3x
Version Holzbeine lang

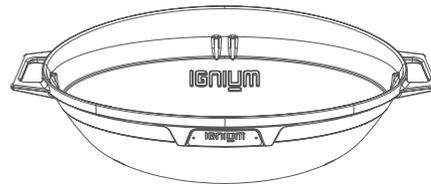
ODER



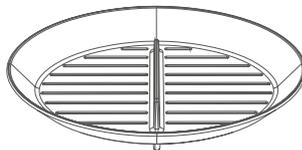
3x
Version Holzbeine kurz



1x
Gussadapter als Auflage für Wanne



1x
Feuerwanne

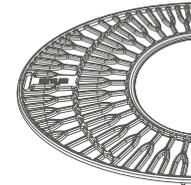


1x
Kohlekorb (hier wird das Holz oder
die Holzkohle aufgelegt)



1x
Hebewerkzeug

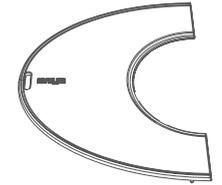
FOLGENDE TEILE SIND OPTIONAL ERHÄLTlich



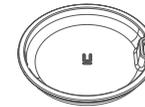
Ovaler Grillrost



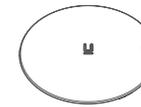
Kleiner runder
Grillrost



Ovale Grillplatte



Gemüsepfanne



Kleine runde Grillplatte



Wokring

* LIEFERUMFANG FEUERSTELLE TARAN lange Holzbeine

Bedienungsanleitung
Innensechskantschlüssel
Möbelschrauben
Holzbeine lang
Gussadapter
Feuerwanne
Kohlekorb
Hebewerkzeug

2 x ovaler Grillrost
Runder Grillrost
Ovale Grillplatte
Gemüsepfanne

* LIEFERUMFANG FEUERSTELLE TARAN kurze Holzbeine

Bedienungsanleitung
Innensechskantschlüssel
Möbelschrauben
Holzbeine kurz
Gussadapter
Feuerwanne
Kohlekorb
Hebewerkzeug

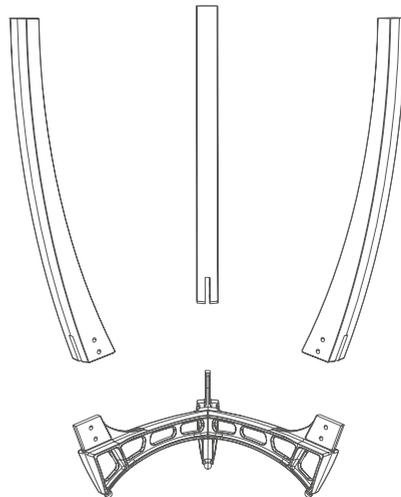
03 | AUFBAUANLEITUNG

Der komplette Grill ist in einem Karton verpackt. Der Karton sollte aufgrund seines hohen Gewichts **mindestens zu zweit getragen werden**. Vor dem Öffnen darauf achten, dass der Karton richtig herumsteht. Dazu die Beschriftung auf der Kartontage beachten.

1

Entnehmen Sie zunächst die Holzbeine, den Adapter sowie den Innensechskantschlüssel und jeweils 6 Schrauben und Hülsenmuttern.

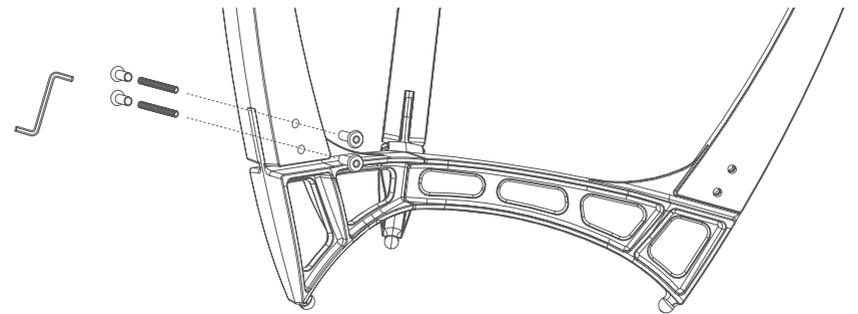
Legen Sie den Adapter auf eine kratzfeste Unterlage, sodass die drei Schaftseiten oben sind (siehe Position Bild). Positionieren Sie das erste Holzbein mit der Nut auf dem Schaft.



2

Richten Sie die Bohrungen übereinander aus und verschrauben Sie das Holzbein mit dem Adapter – mithilfe der mitgelieferten Schrauben und des Innensechskantschlüssels. Wiederholen Sie den Vorgang für die zwei anderen Holzbeine.

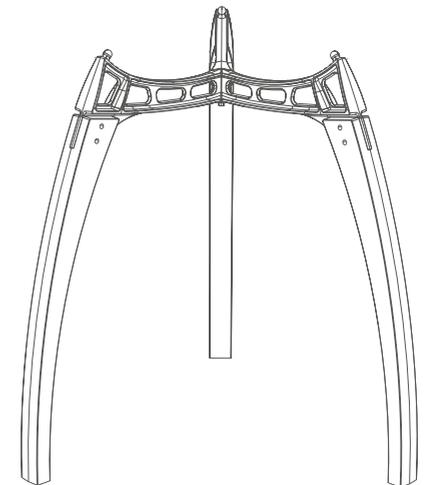
Bevor der Adapter mit den Holzbeinen umgedreht wird, vergewissern Sie sich, dass alle 6 Schrauben festgezogen sind.



3

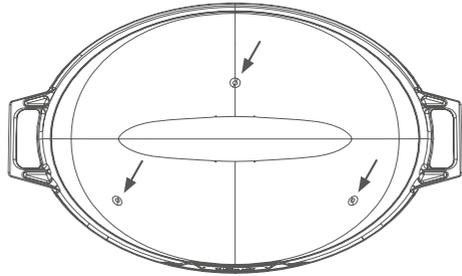
Stellen Sie das Gestell richtig herum hin, sodass die Holzbeine sicher stehen. Positionieren Sie das Dreibein dort, wo Sie später Grillen oder die Feuerstelle betreiben möchten.

Achten Sie unbedingt auf einen ebenen, sicheren und feuerfesten Boden.



4

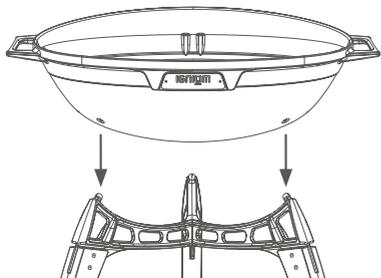
Heben Sie die Feuerwanne am besten zu zweit aus der Kartonage (Achtung schwer!).



Die Feuerwanne kann mithilfe der Positionierungstaschen (Vertiefungen markiert durch Pfeile) auf dem Adaptergestell positioniert werden. Es gibt zwei Positionen. „Position 1“ für die Grillfunktion und „Position 2“ für die Verwendung als Feuerstelle.

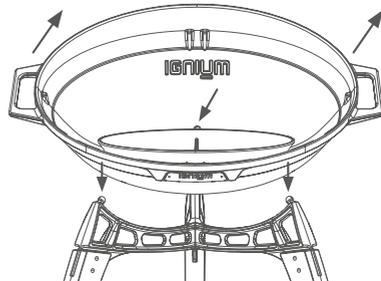
4A | POSITION 1: GRILL

Bei der Verwendung als Grill („Position 1“) müssen die zwei vorderen Auflagepunkte des Adapters in die zwei vorderen Vertiefungen der Feuerwanne vermittelt werden.



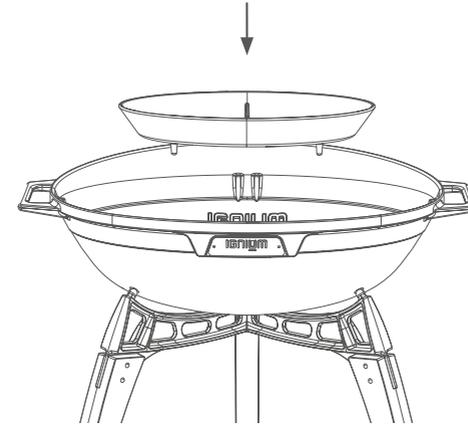
4B | POSITION 2: FEUERSTELLE

Für „Position 2“ sollte der hintere Auflagepunkt des Adapters die Positionierungstasche der Feuerwanne berühren. Die vorderen zwei Auflagepunkte des Adapters sollten an der vorderen Zierkante aufliegen.

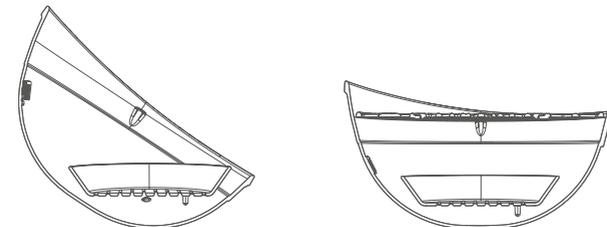


5

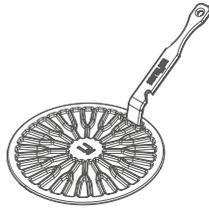
Sowohl für die Verwendung des IGNIUM-Grillgeräts als Grill sowie auch für die Verwendung als Feuerstelle unbedingt den Kohlekorb einlegen und so positionieren, dass er exakt horizontal ausgerichtet ist.



SCHNITTBILD: Position gekippt und Position gerade. Der Kohlekorb bleibt horizontal ausgerichtet.



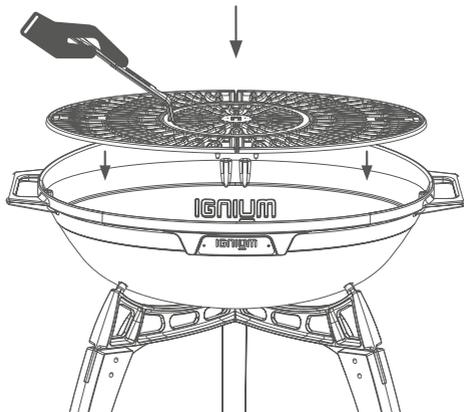
Wenn Sie sich für die Grillfunktion entscheiden, müssen Sie die Grillroste einlegen. Nutzen Sie dazu das dafür vorgesehene Hebwerkzeug. Dazu das Hebwerkzeug in die vorgesehene Aussparung stecken.



Beim Auswechseln der Einsätze unbedingt immer Handschuhe verwenden. Die heißen Einlegeteile auf eine hitzebeständige Unterlage legen. **VORSICHT:** Die Roste können die Unterlage verschmutzen. Nicht hitzebeständige Unterlagen können möglicherweise Brandspuren bekommen oder sich verfärben.



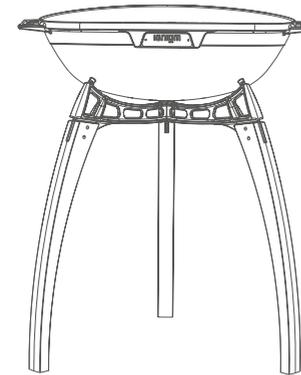
Für die Grillfunktion die Roste so positionieren, dass Sie sich während des Grillens nicht verschieben können. Sicherheitshalber den Grill und die Roste nur mit **HITZEFESTEN HANDSCHUHEN UND DEM HEBWERKZEUG** bedienen. Die Gussteile speichern die Wärme sehr lange!



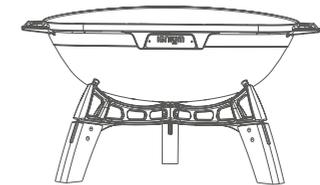
04 | SPEZIELLE FUNKTIONEN

Der IGNIUM-Grill ist in zwei **VARIANTEN** verfügbar. Je nachdem, ob Sie die kurzen Holzbeine oder die langen Holzbeine an das Adaptergestell schrauben, haben Sie einen hohen Grill/Feuerstelle oder einen Tischgrill bzw. eine niedrige Feuerstelle.

VARIANTE 1: LANGE BEINE

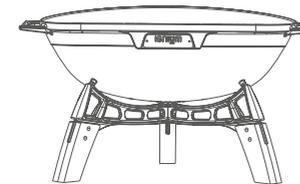


VARIANTE 2: KURZE BEINE

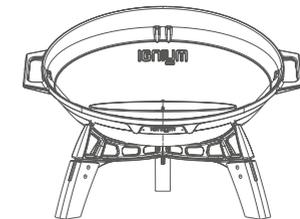


Jede der genannten Varianten hat die **FUNKTIONEN** als Grill oder als Feuerstelle genutzt zu werden.

FUNKTION „GRILL“ – POSITION 1

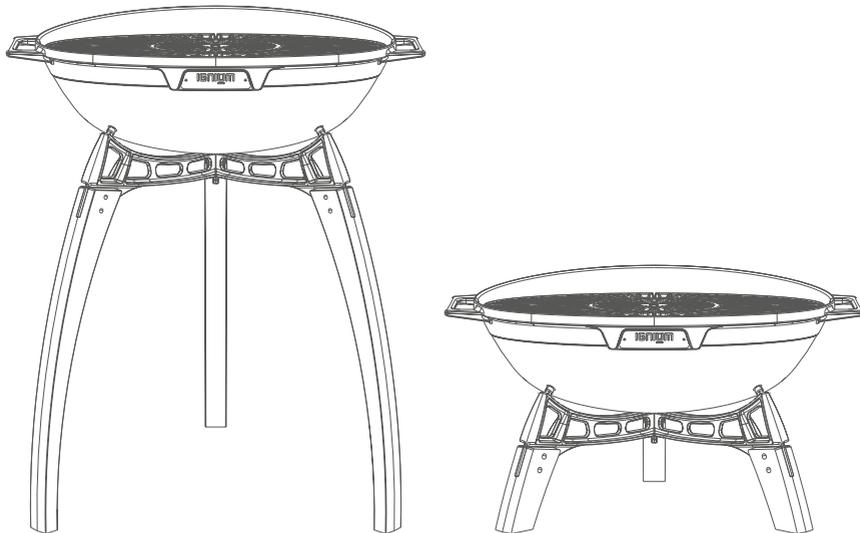


FUNKTION „FEUERSTELLE“ – POSITION 2



Wenn Sie den Grill zu einer Feuerstelle umfunktionieren wollen, achten Sie darauf, dass Sie stets hitzefeste Handschuhe tragen. Als erstes die Roste entfernen und auf eine geeignete Unterlage legen. Die Feuerwanne am besten zu zweit an den Griffen anheben und, wie in der Aufbauanleitung in 4b) beschrieben, positionieren. Loten Sie den Kohlekorb je nach Position wieder so aus, dass er horizontal steht. Achten Sie bei der Benutzung des TARAN-Grills als Feuerstelle besonders darauf, dass keine Glut oder brennende Teile aus der Feuerwanne herausfallen können.

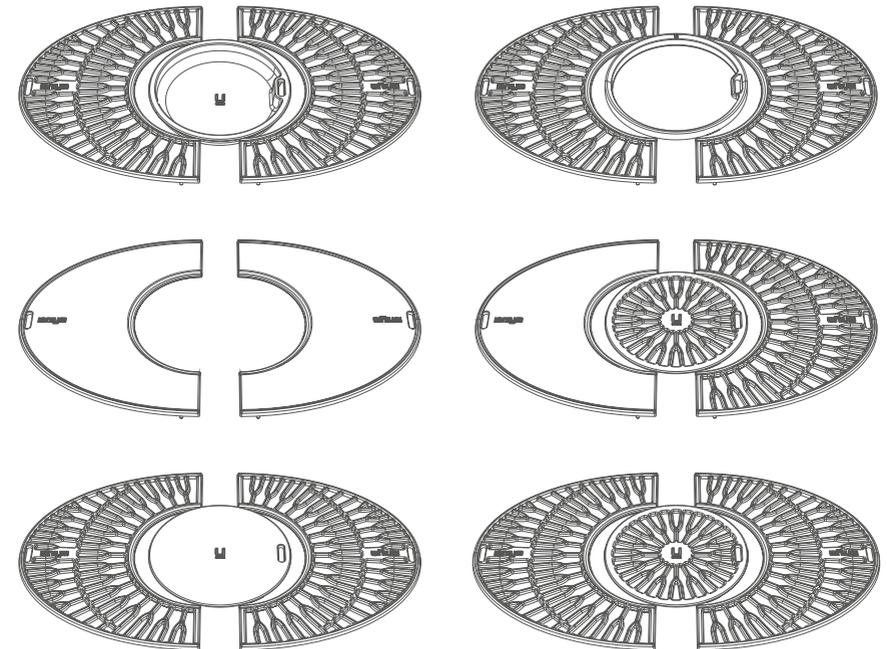
Außerdem ist zu beachten: Dass die Funktion „Grillen“ in Position 1 nicht zu empfehlen ist, wenn Sie zuvor die Feuerstelle mit Holz genutzt haben. Vor dem Grillen sollte der Kohlekorb stets komplett entleert werden. Grillen Sie nur mit der dafür vorgesehen Grillkohle.



05 | SPEZIELLE FUNKTIONEN

Der Grill kann mit verschiedenen Rost-Einsätzen bestückt werden. Je nach Anforderungen kann zwischen einer klassischen Rostfläche, einer Grillplatte (geschlossen), einem Wokeinsatz, oder einer Gemüsepfanne sowie einer Kombination der verschiedenen Einsätze gewählt werden (Zubehörteile nur teilweise im Lieferumfang enthalten).

Zu beachten ist, dass stets eine ausreichende Luftzufuhr gewährleistet ist. Die Kombination aus, beispielsweise zwei Grillplatten und der Gemüsepfanne, ist nicht zu empfehlen, da dies eine Funktionsbeeinträchtigung wegen unzureichender Luftzufuhr bedeutet.



Die Rost-Einsätze sind variabel kombinier- und erweiterbar. Neben der Grundausstattung ist zusätzliches Zubehör für den TARAN-Grill im Onlineshop unter www.IGNIUM.eu zu finden.

06 | TIPPS, UM DEN GRILL RICHTIG ANZUZÜNDEN

Es wird empfohlen, dass der Grill vor der ersten Verwendung mindestens 30 Minuten lang bei rotglühender Kohle ausgebrannt werden sollte.

- 1** Schütten Sie einen Haufen von Holzkohle in die Mitte des Kohlekorbs (welcher bereits in der Feuerwanne steht) und geben Sie ein paar Anzündwürfel in die Mitte des Haufens.
- 2** Zünden Sie die dafür vorgesehenen Anzündwürfel mit einem langen Streichholz oder Feuerzeug an.
- 3** Holzkohle unter ausreichend Luftzufuhr zum Glühen bringen.

Warten Sie, bis die Holzkohle vollständig glüht. Das ist der Fall, wenn sie vollständig mit einer weißen Ascheschicht bedeckt ist. Erst dann können Sie Ihr Grillgut auflegen.

HINWEIS:

Die Anzündwürfel müssen vollständig verbraucht und die Kohle mit einer Ascheschicht bedeckt sein, bevor das Grillgut auf den Rost gelegt werden kann.

07 | PFLEGE UND REINIGUNG

Die meisten Gussteile, aus denen der Grill besteht, haben einen natürlichen Korrosionsschutz aus Öl. Nach dem Beschichten mit natürlichem (Speise-) Öl wird dieses auf die Gussoberfläche eingebrannt, wobei eine schützende Patina entsteht. Diese Patina muss gepflegt werden.

Nach Gebrauch den Grill abkühlen lassen und kalte Asche entsorgen. Roste und verschmutzte Stellen mit einer Bürste oder feuchten Tuch abreiben. Danach direkt wieder mit Speiseöl (z. B. Sonnenblumenöl, Leinöl, oder ähnliches) einpinseln.

- **Generell nach jedem Gebrauch wieder einölen, da sonst Rost entstehen kann.**

Wenn größere Stellen ausgebessert werden sollen, die betroffenen Stellen des Grills mit Speiseöl einpinseln und anschließend erhitzen. Dazu entweder die Einzelteile in einen vorgeheizten Ofen für 15 – 30 min auf über 220°C erwärmen oder einfach den Grill anfeuern, bis sich eine dunkle Patina gebildet hat.

Da die Gussroste nur mit Öl behandelt sind, können sie nach gewisser Abnutzung sowie Aussetzung der natürlichen Witterungsbedingungen nach einiger Zeit anfangen zu oxidieren oder zu verschmutzen. In einem solchen Fall die Roste mit einer Messingbürste und einem feuchten Tuch putzen und den Einbrennvorgang mit Öl wiederholen. Falls das Gusseisen leicht rostet, schränkt das die Funktion nicht ein. Gusseisen rostet nicht durch.

Der eingebrannte Ölfilm gleicht die Rauheit des Gusseisens aus. Dadurch verleiht die eingebrannte Öl-Patina den Grillrosten eine zusätzliche Anti-Haft-Wirkung.



Gusseisen mit Öl-Patina



Gusseisen ohne Öl-Patina

08 | HERSTELLERGARANTIE

IGNIUM garantiert während der unten aufgeführten Garantiezeiten, dass ab Kaufdatum an den Komponenten des IGNIUM-Grills weder Material- noch Verarbeitungsmängel auftreten:

5 JAHRE	Grillschale ^{1,2} Grillroste & Grillplatten ¹ Aschekorb ¹ Adapter ¹
2 JAHRE	Zubehör

1 Bei den genannten Teilen handelt es sich um eingeölte Eisengussteile. Diese bedürfen regelmäßiger Pflege. Ohne Pflege oder bei Pflege entgegen den Vorgaben der Bedienungsanleitung kann es zu Oberflächenrost kommen. Daher gilt Rost nur als Mangel, soweit diese Teile noch ungebraucht sind oder entsprechend der Bedienungsanleitung gepflegt wurden. Im Falle unternlassener Pflege erlischt die Garantie für Rostschäden.

2 Bei den genannten Teilen handelt es sich um dickwandige Eisengussteile. Materialbedingt ist Eisenguss nie 100% frei von versteckten Einschlüssen oder Hohlräumen, sogenannte Lunker. Diese versteckten Lunker haben keinen Einfluss auf die Funktion des Produkts und sind zumeist nicht sichtbar. Daher sind Lunker nur als Material- oder Verarbeitungsmangel anzusehen, soweit diese oberflächlich sichtbar sind oder tatsächlich die Stabilität des Produkts vermindern.

ABWICKLUNG IM FALLE EINES MANGELS

Sollte während der genannten Garantiezeit ein Mangel auftreten, so wird das mangelhafte Teil kosten- und portofrei durch IGNIUM ausgetauscht. Bei Kauf bei einem Händler erfolgt die Garantieabwicklung über den Händler. Bei Kauf direkt bei IGNIUM wird der Ersatz direkt ab Werk versendet.

Sollte kein gleichartiges oder kompatibles Teil mehr verfügbar sein, um das mangelhafte Teil zu ersetzen, so wird IGNIUM dem Käufer den Einzelpreis des

mangelhaften Teils zurückerstatten, soweit es sich nur um optische Mängel handelt. Soweit die Funktion des Grills durch den Mangel beeinträchtigt oder eingeschränkt wird, wird IGNIUM dem Käufer den gesamten gezahlten Kaufpreis zurückerstatten.

In jedem Fall einer Inanspruchnahme dieser Herstellergarantie hat der Käufer den Kauf und das Kaufdatum durch Beleg oder Belegkopie nachzuweisen.

BESCHRÄNKUNGEN DER HERSTELLERGARANTIE

Von dieser Herstellergarantie ausgeschlossen sind

- 1** Schäden durch Verschleiß (z.B. Kratzer),
- 2** Schäden durch mangelhafte oder unsachgemäße Wartung (z.B. fehlendes Einölen nach Benutzung, Reinigung mit ungeeigneten Reinigungsmitteln),
- 3** Schäden durch unsachgemäße Behandlung (z.B. Benzin als Grillanzünder),
- 4** Schäden durch Umwelteinflüsse (z.B. Regen, Blitzschlag, Hagel),
- 5** Gewalt- und Sturzschäden sowie
- 6** Schäden durch Modifikationen oder Schäden durch die Benutzung von Komponenten von Drittfirmen.

SONSTIGE BESTIMMUNGEN

Diese Herstellergarantie gewährt dem Käufer ausschließlich die oben genannten Rechte auf den Umtausch mangelhafter Produkte bzw. auf die (anteilige) Kaufpreistrückzahlung. Schadenersatzansprüche o.ä. richten sich nach den gesetzlichen Bestimmungen. Der Austausch von Komponenten gemäß dieser Herstellergarantie stellt kein Schuldeingeständnis dar.

Diese Herstellergarantie gilt innerhalb der Europäischen Union sowie in der Schweiz.

Diese Herstellergarantie gilt nur für den Erstkäufer und ist nicht übertragbar. Erstkäufer ist hierbei derjenige Käufer, der das Produkt zur Nutzung und nicht zum Weiterverkauf erwirbt.

Die dem Kunden gesetzlich zustehenden Mängelrechte gemäß § 437 ff. BGB werden durch diese vorliegende Herstellergarantie nicht berührt.

09 | ENTSORGUNGSHINWEISE

Die Verpackung besteht ausschließlich aus Kartonage, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Werfen Sie den Grill auf keinen Fall in den Hausmüll. Gusseisen ist ein Kreislaufmaterial und kann zu 100 % recycelt werden. Nutzen Sie dazu zugelassene Entsorgungsbetriebe.



10 | SERVICE

Dieses Produkt wurde sorgfältig hergestellt und verpackt. Sollte es doch einmal einen Grund zur Beanstandung geben, helfen Ihnen unsere Mitarbeitende gerne weiter. Bei technischen Fragen wenden Sie sich bitte an den Service.

Auf unserem Serviceportal [✪ ignium.eu/service](https://www.ignium.eu/service) finden Sie entsprechende Informationen und Formulare.

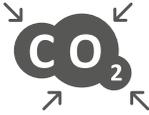
INVERKEHRBRINGER

FONDIUM Group GmbH
Flurstraße 15-17
40822 Mettmann

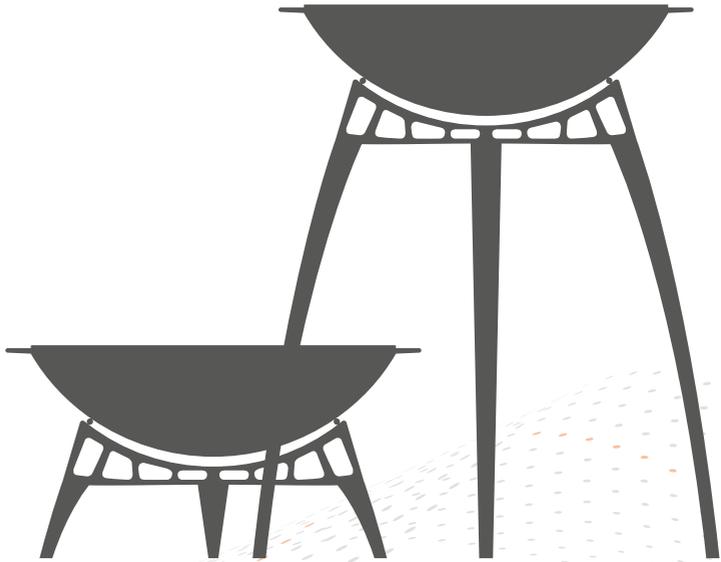
info@ignium.eu
www.IGNIUM.eu

VIEL SPASS BEIM GRILLEN!





CO₂ REDUZIERT



TG-022021-1