

IT Istruzioni di montaggio e modalità d'uso

GB Assembling instruction and formality of use

D Montage- und Betriebsanleitung

F Instructions de montage et mode d'emploi

E Instrucciones para el montaje y modalidades de utilización

NL Montage-instructies en gebruiksaanwijzing

SLO Navodila za sestavljanje

COD. 60400 AL

BARBECUE 60-40 ERGO ALU

COD. 60400 AL CARB

BARBECUE 60-40 ERGO ALU CARB

COD. 60401

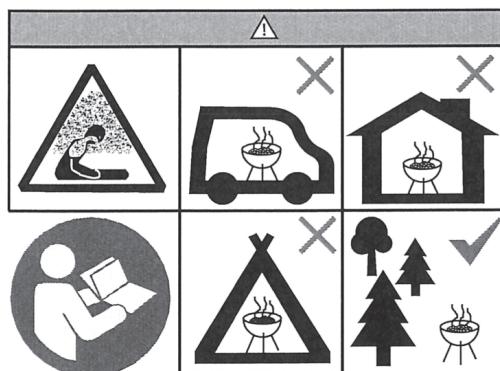
BARBECUE 60-40 INOX

COD. 60400 ECOL

BARBECUE 60-40 ERGO ALU

COD. 60400
ALUMINIZED

BARBECUE 60-40 ALUMINIZED



PRODOTTI CERTIFICATI A
NORME EUROPEE C.E.



Type Approved
Safety
Regular Production
Surveillance

www.tuv.com
ID 1111226444



MADE IN ITALY



OMPAGRILL®

Rev. 15/09/2023

Prima di montare il barbecue, leggere attentamente le modalità d'uso e le istruzioni di montaggio e di sicurezza.

Il montaggio è relativamente facile e può essere eseguito senza conoscenze particolari.

1. CONSEGNE DI SICUREZZA:

Durante le fasi di estrazione dell'imballo e montaggio, indossare guanti protettivi contro eventuali lesioni che potrebbero essere provocati dal contatto con le parti.

Prima di iniziare ad arrostire, piazzate il barbecue su una superficie orizzontale, stabile, piana e solida.

La quantità massima di carbonella da inserire nel braciere è di Kg.3.

Una volta acceso, prima di effettuare la prima cottura, il barbecue deve essere scaldato e il combustibile deve essere mantenuto ardente per almeno 30 minuti per far bruciare eventuali oli o residui di lavorazione.

Tenete una distanza da 1,5 a 2 metri in rapporto a materiali infiammabili.

Il barbecue è unicamente concepito per l'utilizzazione all'esterno. Non arrostite in locali chiusi o coperti.

Per barbecues aperti e chiusi e anche per barbecues fissi: non utilizzare il barbecue in uno spazio confinato e/o abitabile, per esempio in case, tende, caravan, case mobili, barche.

Pericolo di morte per avvelenamento da monossido di carbonio.

ATTENZIONE! questo barbecue diventa molto caldo non muoverlo durante l'uso.

Il barbecue diventa molto caldo in diversi punti; per questa ragione, utilizzate dei guanti.

AVVERTENZA! tenere lontani bambini e animali domestici.

**ATTENZIONE: non usare alcol o benzina per accendere o ravvivare la fiamma! Utilizzare solo gli accenditori conformi alla norma EN 1860-3
Utilizzate esclusivamente briquette d'accensione o accendfuoco per accendere il barbecue.
Utilizzate come combustibile solo carbonella per arrostire o briquette per arrostire.**

AVVERTENZA!: Nell'utilizzo si possono verificare casi di alterazione della vernice, i quali non pregiudicano il buon funzionamento del barbecue.

Questo effetto è un fenomeno di usura dovuto ad un normale utilizzo.

Inoltre, la ditta non risponde per un utilizzo improprio del barbecue. Non modificare in alcun modo il barbecue, ogni modifica apportata potrebbe pregiudicarne la stabilità o il corretto funzionamento, inoltre, ogni riparazione effettuata da personale non autorizzato o senza l'utilizzo di ricambi originali, comporta un decadimento della garanzia fornita dal costruttore.

2. ISTRUZIONI RELATIVE ALL'ACCENSIONE:

Utilizzate unicamente prodotti di qualità come carbonella, briquette di accensione e accendfuoco solidi etc.

Accertarsi che la griglia per il carbone (F) sia posizionata all'interno della vasca per il carbone (C).

Mettere una briquette d'accensione nella vasca e accendetela.

Attenzione! Rischio di bruciature!

Impilate la carbonella e/o le briquette sulla griglia per il carbone dal fondo in piramide. Al posto di utilizzare delle briquette d'accensione, potete versare ugualmente un liquido d'accensione sulla piramide della carbonella.

Ora, la brace ottimale è disponibile e voi potete ripartire in modo uniforme il materiale dell'accensione nel serbatoio del combustibile.

Prima di iniziare a cucinare, attendere che uno strato di cenere ricopra il combustibile.

Mettete la griglia al suo posto e iniziate a grigliare.

Attenzione!

Svuotate solamente quando la carbonella è completamente raffreddata.

La Ditta OMPAGRILL si riserva il diritto di apportare modifiche sia tecniche che estetiche senza preavviso.

Before assembling the barbecue, read attentively the formalities of use and the instructions of assembling and safety.

The assembling is relatively easy and it can be performed without particular knowledges.

1. SAFETY INSTRUCTIONS:

During the taking out of components and the assembling, please use gloves to protect yourself from eventual lesions caused by the contact with the parts.

Before beginning to roast, place the barbecue on a horizontal, stable, plain and solid surface.

The maximum quantity of charcoal to be inserted in the brazier is of Kg.3

Before using for the first time, heat the barbecue and keep the fuel incandescent for at least 30 minutes in order to burn off any processing oil or residue.

Keep the barbecue at distance from 1,5 to 2 metres in relationship to inflammable materials.

The barbecue is entirely conceived to be used outside. Not roast in closed or covered local.

For open and closed barbecues and also for permanent barbecues: do not use the barbecue in a confined and / or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats.

Danger of carbon monoxide poisoning fatality.

ATTENTION! This barbecue will become very hot. Do not move it during operation.

The barbecue becomes very warm in some points; for this reason use gloves.

WARNING! Keep children and pets away.

WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or relighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!

Use exclusively briquette of lighting or fire-lighter to turn on the barbecue.

Use as fuel only charcoal to roast or briquette.

WARNING: During the use, there can be cases of paint alteration, that doesn't compromise the good functioning of the barbecue.

This effect is a phenomenon of wear because of a normal use. Also, the factory is not responsible for an incorrect usage of the barbecue.

Do not modify the barbecue in any way, every modify You make can compromise its stability or the correct functioning, and also, every reparation done by not-authorised persons or without the use of original spare parts, implies a loss of the guarantee given by the constructor.

2. INSTRUCTIONS FOR THE LIGHTING:

Utilise entirely products of quality as charcoal, briquette of lighting and solid fire-lighter etc.

Make sure that the grate (F) is placed inside the charcoal tub the charcoal tub (C).

Put a briquette of lighting in the tub and turn it on.

Attention! Risk of scorches!

Pile up the charcoal and/or the briquettes on the grate for the charcoal from the bottom in pyramid. Instead of using briquettes of lighting, You can pour

equally a liquid of lighting on the pyramid of the charcoal.

Now, the optimal fire is available and You can distribute uniformly the material of the lighting in the fuel's tank.

Do not cook before the fuel has a coating of ash.

Put the grate in its place and start to cook.

Attention!

Empty only when the charcoal is completely cooled.

The articles feature in this catalogue may be altered without previous notice.

D

Bevor Sie mit dem Zusammenbau des Grills beginnen, lesen Sie die Anleitung mit den Montage-Hinweisen und Sicherheits-Hinweisen sorgfältig durch.

Die Montage ist relativ einfach und erfordert keine besonderen Kenntnisse.

1. SICHERHEITSHINWEISE:

Während dem Herausnehmen des Geräts aus der Verpackung und der Montage sind Schutzhandschuhe zu tragen, um allfälligen Verletzungen vorzubeugen, die durch das berühren der Teile verursacht werden könnten.

Stellen Sie den Grill zum Grillen nur auf einen Waagrechten, stabilen, ebenen, und festen Oberfläche.

Die maximale Menge der Holzhole in der Kohlewanne muß 3 Kg. sein.

Nach dem Einschalten und vor dem ersten Gebrauch muss das Barbecue aufgeheizt werden und der Brennstoff mindestens 30 Minuten lang glühend heiß sein, um alle allfälligen Öl- und Verarbeitungsrückstände zu verbrennen.

Achten Sie darauf, dass im Umfeld von 1,5 - 2 m keine brennbaren Teile und Materialien vorhanden sind.

Grillgerät nur zur Verwendung im Freien. Nicht in geschlossenen oder überdachten Räumen grillen.

Für offene und geschlossene Grills und auch für fest installierte Grills: betreiben Sie den Grill nicht in geschlossenen und/oder bewohnbaren Räumen, z.B. Gebäuden, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen Booten. Es besteht Lebensgefahr durch Kohlenmonoxid Vergiftung.

ACHTUNG! Dieses Barbecue kann sehr heiß werden. Nicht während des Gebrauchs bewegen!

Grill wird an verschiedenen Stellen sehr heiss, Grillhandschuhe zum Grillen verwenden!

HINWEIS! Halten Sie Kinder und Haustiere vom Gerät fern!

ACHTUNG! Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 verwenden!

Zum Anzünden nur Grill-Anzündwürfel oder Grillanzünder verwenden.

Als Brennstoff nur Grill-Holzkohle oder Grill-Briketts verwenden.

HINWEIS!: Durch den Gebrauch kann sich die Lackierung des Geräts verändern, was sich aber in keiner Weise auf den einwandfreien Betrieb des Barbuates auswirkt. Diese Veränderungen ist sich hierbei um normale Abnutzungerscheinungen handelt.

Das Unternehmen haftet auch nicht für einen unsachgemäßen Gebrauch des Barbuates. Alle Änderungen des Geräts sind untersagt, weil dadurch die Stabilität und/oder der einwandfreie Betrieb beeinträchtigt werden könnten. Zusätzlich bedingt jede Art von Reparatur, die von nicht ermächtigtem Personal und/oder mit nicht originalen Ersatzteilen vorgenommen wird, den Verfall der vom Hersteller gebotenen Garantieleistungen.

2. HINWEISE ZUM ANZÜNDEN:

Verwenden Sie nur Qualitätserzeugnisse wie Grill-Holzkohle, Grill-Briketts und festes Zündmaterial, usw.

Stellen Sie sicher, dass der Kohlenrost (F) im Inneren der Kohlenwanne (C) positioniert ist.

Legen Sie einen Anzündwürfel auf die Anzündwanne und zünden ihn an.

Vorsicht! Verbrennungsgefahr!

Schichten Sie die Holzkohle bzw. Briketts auf dem Bodeneinsatz zu einer Pyramide zusammen. Alternativ zum Anzündwürfel können Sie die Holzkohlepyramide mit Flüssiganzünder leicht übergießen.

Nun ist der optimale Glutzustand erreicht, das Brenngut kann gleichmäßig im Brennstoffbehälter verteilt werden.

Vor dem Kochvorgang abwarten, bis der Brennstoff von einer Ascheschicht zugedeckt wird.

Setzen Sie das zuvor Grillgitter ein und beginnen Sie mit dem Grillen.

Achtung!

Nur Entleeren, wenn die Holzkohle völlig abgekühlt ist.

Wir behalten uns das Recht vor technischen Änderungen durchzuführen ohne vorherige Benachrichtigung.

Avant d'assembler le barbecue, lisez attentivement le mode d'emploi et les instructions de montage et de sécurité.

Le montage est relativement facile et peut être exécuté sans connaissance particulière.

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ:

Pendant l'extraction de l'emballage et le montage, mettez de gants protectives contre eventuelles lésions qui peuvent être causée par le contact avec les parties.

Avant de commencer à cuire, placez le barbecue sur une surface horizontale, stable, plane et solide.

La quantité maximum de charbon de bois qui va être inséré dans le brasier est de 3 kg.

Une fois allumé, avant d'effectuer la première cuisson, le barbecue doit être chauffé et le combustible doit être maintenu incandescent pendant au moins 30 minutes pour faire brûler d'éventuels huiles ou résidus de la fabrication du produit.

Gardez une distance de 1,5 à 2 m par rapport aux pièces et matériaux inflammables.

Le barbecue est uniquement conçu pour l'utilisation à l'extérieur. Ne pas utiliser le barbecue dans des locaux fermés ou couverts.

Pour barbecues fermés et ouverts et pour barbecues fixes:

Ne pas utiliser le barbecue dans un espace confiné et/ou habitable par exemple des maisons, tentes, caravanes, camping-cars, bateaux. Risque de décès par empoisonnement au monoxyde de carbone.

ATTENTION! Ce barbecue va devenir très chaud.

Ne pas le déplacer pendant son utilisation.

Le barbecue devient très brûlant à divers endroits; pour cette raison, utilisez des gants.

Attention! Ne pas laisser le barbecue à la portée des enfants et des animaux domestiques.

ATTENTION ! Ne pas utiliser d'alcool ou d'essence pour allumer ou réactiver le feu ! Utiliser uniquement des allume-feu conformes à l'EN 1860-3!

Attention! Ne pas utiliser dans des locaux fermés.

Utilisez exclusivement des briquettes d'allumage ou allume-feu pour allumer le barbecue. N'employez comme combustible que du charbon de bois à griller ou des briquettes à griller.

NOTICE!: Pendant l'utilisation on peut vérifier cas d'altération de la peinture, lesquelles ne compromettent pas le bon fonctionnement du barbecue.

Cet effet est un phénomène d'usure dû à un normale usage. En plus, la firme ne répond pas pour une utilisation impropre du barbecue. Ne pas modifier en aucun manière le barbecue, chaque modification apportée pourrait compromettre la stabilité ou le correct fonctionnement, en plus, chaque réparation effectué par personnel pas autorisé ou sans l'utilisation des

pièces de rechange originales, comporte la décadence de la garantie fournie par le constructeur.

2. INSTRUCTIONS RELATIVES À L'ALLUMAGE:

Utiliser uniquement des produits de bonne qualité tels que : du charbon de bois, des briquettes et des allume-feu solides etc.

Veuillez à placer correctement la grille à charbon (F) dans la cuve à charbon (C).

Mettez une briquette d'allumage dans la cuve et allumez-la.

Attention! Risque de brûlures!

Empilez le charbon de bois et/ou les briquettes sur la grille à charbon au fond en pyramide. Au lieu d'utiliser des briquettes d'allumage, vous pouvez également verser un liquide d'allumage sur la pyramide de charbon de bois.

A présent, la braise optimale est atteinte et vous pouvez régulièrement répartir le matériau à allumer dans le réservoir de combustible.

Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.

Mettez la grille en place et commencez à griller.

Attention!

Vidangez seulement lorsque le charbon de bois est complètement refroidi.

La Société Ompagrill srl se réserve le droit de modifier les produits sans préavis.

Antes de empezar a montar la barbacoa, es necesario leer atentamente las modalidades de utilización y las instrucciones para el montaje y la seguridad.

El montaje resulta relativamente fácil y puede ser realizado sin necesidad de poseer conocimientos particulares.

1. MEDIDAS DE SEGURIDAD:

Durante las fases de extracción del embalaje y de montaje, utilizar guantes protectores contra las eventuales lesiones que podrían ser provocadas por un contacto con las partes.

Antes de empezar a asar, coloque la barbacoa sobre una superficie horizontal, estable, plana y sólida.

La cantidad máxima de carbón que se puede introducir en el brasero es de 3 kg.

Una vez encendida, antes de efectuar la primera cocción, se debe calentar la barbacoa manteniendo el combustible incandescente durante por lo menos 30 minutos para quemar los eventuales aceites o residuos de elaboración.

Manténgala por lo menos a una distancia de 1,5 a 2 metros de los materiales inflamables.

La barbacoa ha sido pensada para ser utilizada únicamente al aire libre. No ase en locales cerrados o cubiertos.

Para barbacoas abiertas y cerradas y también para barbacoas permanentes: no use la barbacoa en un espacio cerrado y/o habitable, p.e. vivienda, tienda de campaña, caravana, autocaravana, embarcación. Peligro de envenenamiento mortal por monóxido de carbono.

¡ATENCIÓN! Esta barbacoa alcanza una temperatura muy elevada, no desplazarla durante el uso.

La barbacoa se pone muy caliente en varios puntos; por este motivo utilice siempre guantes.

¡ADVERTENCIA! Mantenga a los niños y a los animales domésticos alejados de ella.

¡ATENCIÓN! ¡No use alcohol o gasolina para encender o avivar el fuego! Utilice únicamente los combustibles de encendido conformes a la Norma EN 1860-3.

Para encenderla utilice únicamente briquetas de encender el fuego.

Utilice como combustible para asar sólo carbón o briquetas.

¡ADVERTENCIA!: Con la utilización se pueden producir alteraciones de la pintura, que no perjudican el buen funcionamiento de la barbacoa.

Este efecto está un fenómeno de desgaste debido a una normal utilización. Además, la empresa no responderá por una utilización imprópria de la barbacoa. No modificar de manera alguna la barbacoa, cualquier modificación que se llevara a cabo podría perjudicar su estabilidad o el correcto funcionamiento, además cualquier reparación efectuada por personal no autorizado o sin utilizar repuestos originales tendría como efecto la anulación de la garantía suministrada por el fabricante.

2. INSTRUCCIONES PARA LLEVAR A CABO EL ENCENDIDO:

Utilizar únicamente productos de calidad como el carbón, la briqueta de encendido o pastilla de encendido etc.

Asegurarse que la parrilla para el carbón (F) este dentro de la pila para el carbón (C).

Coloque una briqueta de encendido en la cubeta y enciéndala.

¡Cuidado! ¡Peligro de quemarse!

Apile el carbón y/o las briquetas en la rejilla del carbón formando una pirámide con ellos. En lugar de utilizar briquetas de encendido, se puede usar también un líquido para encender derramándolo sobre la pirámide del carbón.

A partir de este momento, usted dispone de óptimas brasa y puede repartir de manera uniforme el material de encender en el depósito del combustible.

Antes de empezar a cocinar, esperar a que una capa de ceniza cubra el combustible.

Ponga la parrilla en su lugar y comience a asar.

¡Cuidado!

Vacíela solamente cuando el carbón se haya enfriado completamente.

Los productos que se presentan pueden, en cualquier momento y sin aviso anticipado, someterse a modificaciones.

Alvorens met de assemblage van de grill te beginnen dient u de gebruiksaanwijzing met de montage-instructies en veiligheidsvoorschriften aandachtig te lezen.

De montage is relatief eenvoudig en vergt geen bijzondere kennis.

1. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN:

Op het moment dat u de barbecue uit de verpakking haalt en in elkaar zet moet u handschoenen aantrekken om u te beschermen tegen eventuele verwondingen die u op kunt lopen doordat u in aanraking komt met de delen.

Om te grillen plaatst u de grill enkel op een effen vaste, horizontaal en stabiel ondergrond.

De maximum hoeveelheid houtskool die in de houtskoolbak gedaan moet worden is 3 kg.

Zodra u de barbecue aangezet heeft moet u hem voordat u met het barbecuen begint warm laten worden en moet u de brandstof minimaal 30 minuten lang gloeien om eventuele productieoliën en -resten te laten verbranden.

Let er wel goed op dat binnen een straal van 1,5 tot 2 m geen brandbare delen en materialen vorhanden zijn.

De grill mag enkel in open lucht worden gebruikt. Niet in gesloten of overdekte ruimten grillen.

ATTENTIE! Deze barbecue wordt heel heet, tijdens het gebruik niet verplaatsen.

Grill wordt op verschillende plaatsen heel warm, grillhandschoenen voor het grillen gebruiken!

WAARSCHUWING! Kinderen en huisdieren uit de buurt houden.

WAARSCHUWING! Gebruik geen spiritus, benzine of andere brandbare vloeistoffen om aan te steken of te herontsteken! Gebruik alleen ontstekers die voldoen aan de EN 1860-3!

Voor het aansteken enkel grill-aansteekblokjes of grillaansteker gebruiken. Als brandstof enkel grillhoutskool of grillbriketten gebruiken.

AANWIJZING!: Tijdens het gebruik kan het gebeuren dat de lak verandert, dit heeft echter geen nadelige gevolgen voor de goede werking van de barbecue. Dit is te wijten slijtage door normaal gebruik. De firma kan bovendien niet aansprakelijk gesteld worden voor verkeerd gebruik van de barbecue. De barbecue mag op geen enkele manier veranderd worden; door elke verandering die aangebracht wordt kan de stabiliteit of de juiste werking ervan in gevaar gebracht worden. Bovendien vervalt de door de fabrikant verleende garantie door elke reparatie die uitgevoerd is door personeel dat niet bevoegd is of doordat er reserveonderdelen gebruikt zijn die niet origineel zijn.

2. INSTRUCTIES VOOR HET AANSTEKEN :

Gebruik enkel kwaliteitsproducten zoals grillhoutskool, grillbriketten en aanmaakblokjes enz.

Controleer of het houtskoolrooster (F) in de houtskoolbak (C) geplaatst is.

Leg een aansteekblokje op de aansteekbak en steek het aan.

Voorzichtig! Gevaar om brandwonden op te lopen!

Maak op het bodeminzetstuk een stapel van houtskool of briketten in de vorm van een piramide. In plaats van aansteekblokjes te gebruiken kunt u alternatief een kleine hoeveelheid vloeibaar aansteekmiddel over de houtskolpiramide gieten.

Dan is de optimale toestand van de gloed bereikt, het brandgoed kan gelijkmatig in de brandstofbak worden verdeeld.

Voordat u met het barbecuen begint moet u wachten totdat de brandstof met een laag as bedekt is.

Plaats het voordien ingevette grillrooster het windscherm in en begin met het grillen.

Let op !

Enkel ledigen als de houtskool helemaal afgekoeld is.

De firma Ompagrill behoudt zich het recht voor om zonder voorafgaande kennisgeving zowel technische als esthetische wijzigingen aan te brengen.

SLO

Pred pričetkom sestavljanja žara pozorno preberite navodila za varno uporabo in sestavo.

Postopek sestavljanja je enostaven in ne zahteva posebnega predznanja.

1. NAVODILA ZA VARNO UPORABO:

Ob razpakirjanju embalaže in montaže, uporabiti zaščitne rokavice proti možnim poškodbam, ki jih povroči stik s deli.

Pred uporabo žar postavite na stabilno, ravno in trdno podlago.

Največja dovoljena količina oglja v kurišču je 3 kg.

Pred prvo uporabo prižgite ogenj in pustite goreti najmanj 30 minut, da izgorijo ostanki industrijskega maziva.

Žar postavite 1,5-2 metra stran od vnetljivih snovi.

Žar je zasnovan za zunanjou uporabo. Ne uporabljajte v zaprtih ali nadkritih prostorih.

POZOR! Žar se med peko zelo segreje, zato ga ne premikajte!

Med peko uporabljajte zaščitne rokavice.

OPOZORILO! Pazite, da se otroci in hišne živali ne zadržujejo v bližini žara!

POZOR! Za prižig ne uporabljajte špirita ali bencina. Uporabljajte le sredstva za prižiganje ognja, ki so v skladu s standardom EN 1860-3!

Za prižig uporabljajte le temu namenjene kocke ali vžigalna sredstva.

Za netivo pri peki uporabljajte le oglje ali brikete.

OPOZORILO!: Ob uporabi se lahko pojavi primeri poškodbe zaščitne bave, toda to ne vpliva na dobro delovanje grila. Do tega pojava pride ob normalni uporabi. V garancijo ni všteta tudi nepravilna uporaba grila.

Na grilu ne izvest nikakršnih popravkov ali sprememb, vsaka storjena sprememba lahko omaja stabilnost ali korektnost v delovanju. Vsako popravilo opravljeno iz strani neautoriziranega osebja ali ob upor neoriginalnih delov, povzroči zapad garancije proizvajalca.

2. NAVODILA ZA PRIŽIGANJE:

Za prižig uporabljajte le kakovostne izdelke, kot so oglje, briketi ter trdna goriva za podkurjenje ipd.

Prepričajte se, da je rešetka (F) nameščena znotraj kurišča (C).

V kurišče položite kocko za prižig in jo prižgite.

Pozor! Nevarnost ožganin!

Na mrežo za oglje na kup naložite oglje in/ali brikete. Za prižig lahko namesto kock uporabite za to namenjeno tekočino.

Ko kurivo doseže optimalno vročino, ga enakomerno razporedite v posodi za ogenj.

S peko pričnite šele, ko se kurivo prekrije s plastjo belega pepela.

Mrežo postavite na njeno mesto in pričnite s peko.

Pozor!

Izpraznite šele, ko je oglje popolnoma ohlajeno!

Karakteristike artikla, predstavljene v katalogu, se lahko spremenijo brez predhodnega obvestila.

GARANZIA

- 1) La garanzia non copre quanto è “**normale usura**”. Si considera come “normale usura” – e non un difetto di fabbricazione- l’eventuale deformazione, l’usura vera e propria, lo scolorimento, effetti di corrosione delle parti e/o dei componenti del prodotto a diretto contatto con il fuoco.
- 2) La garanzia offerta da Ompagrill ha validità di due anni dalla data di acquisto; data **comprovata dalla fattura o dallo scontrino fiscale** i quali devono essere conservati e presentati all’atto della domanda di riparazione. Per le apparecchiature a gas occorre anche il **codice identificativo** del prodotto (il codice articolo), il numero di lotto e l’anno di fabbricazione. I dati citati sono riportati sull’etichetta CE posta sull’apparecchio.
- 3) L’obbligo della garanzia da parte di Ompagrill **decade** qualora non siano state rispettate le prescrizioni d’uso e le modalità di manutenzione e pulizia riportati sul manuale allegato al prodotto. La garanzia decade altresì qualora sia stato fatto un uso improprio, siano stati montati ricambi non originali e qualora l’apparecchio abbia subito danni da trasporto e comunque in circostanze che non possono farsi risalire a difetti di fabbricazione. In ogni caso, la garanzia decade anche quando il prodotto sia stato manomesso da riparatori non autorizzati da Ompagrill. In caso di necessità rivolgersi al rivenditore.
- 4) La garanzia “copre” solo i difetti di fabbricazione o per vizi dei materiali, tali da impedire il normale uso dell’apparecchio. L’azione conseguente della garanzia è **limitata alla sostituzione delle parti difettose**. La garanzia interviene inoltre alla copertura dei costi relativamente alla manodopera necessaria per rendere funzionante l’apparecchio. Dalla garanzia sono escluse le eventuali spese di trasporto.

GUARANTEE

- 1) The guarantee does not cover what is “**normal wear**”. We consider as “ normal wear” - and not a manufacturing defect - any deformation, real wear, discoloring and corrosion of parts and/or components due to exposure to heat.
- 2) The guarantee offered by Ompagrill is valid for two years from the date of purchase. **The purchase date is attested by the invoice or receipt**, which must be kept in a safe place and presented if a repairs request is made (for the gas appliances, it is also necessary the **item code**, the lot number and the year of production shown on the CE label on the appliance).
- 3) The guarantee **shall be null** if the use, cleaning and maintenance requirements indicated in the instruction manual of product, have not been observed, if the appliance has been improperly used, if non-original spare parts have been fitted, if it has been damaged during transport or in any other way which cannot be ascribe to manufacturing defects. In any case, the guarantee is null when the product has been damaged by any technicians not approved by Ompagrill. If necessary contact your dealer.
- 4) The guarantee “covers” only in the event of manufacturing defects or faulty materials that prevent the normal use of the appliance. The subsequent action of guarantee is **limited only to the replacement of the defective parts**. The guarantee covers also the cost for the labour needed to make the appliance running. The possible transport costs are excluded from the guarantee.

GARANTIE

- 1) La garantie n'est pas reconnue en cas de normale usure. On considère «**normale usure**» - et non défaut de fabrication- l'éventuelle déformation, décoloration, usure réelle, corrosion constatées sur les parties et/ou composants du produit en contact direct avec le feu.
- 2) La garantie offerte par Ompagrill est valable deux ans à partir de la date de l'achat. **La date de l'achat est attestée par la facture ou par le ticket de caisse** qui doivent être conservés et présentes lors de la demande de réparation (en cas d'appareils à gaz il faut aussi indiquer le **code identifiant le produit** (code de l'article), le numéro de lot et l'année de fabrication. Ces données sont mentionnées sur l'étiquette CE collée sur l'appareil).
- 3) L'obligation de la garantie de Ompagrill **n'est pas valable** au cas où les instructions d'utilisation, d'entretien et de nettoyage mentionnées sur la notice accompagnant le produit n'auraient pas été respectées. La garantie n'est pas valable non plus au cas où l'on aurait utilisé l'appareil improprement, au cas où l'on aurait monté des pièces de rechange qui ne sont pas d'origine, au cas où l'appareil aurait été endommagé au cours du transport ou par suite de circonstances qui de toute façon ne peuvent pas être imputées à des défauts de fabrication. Dans tous les cas la garantie déchoit quand le produit a été détérioré par des réparateurs non agréés par Ompagrill . En cas de besoin n'hésitez pas à vous adresser au revendeur.
- 4) La garantie est reconnue seulement pour les défauts de fabrication ou de vices des matériaux qui empêchent l'utilisation normale du produit. On remplace seulement les parties défectueuses et la garantie est reconnue pour la main d'œuvre nécessaire à rendre fonctionnant l'appareil. Les frais éventuels de transport sont exclus de la garantie.

(F) MONTAGE

Pour un assemblage correct, veuillez suivre les phases progressivement.

- Extraire de la boîte le barbecue.
- L'ouvrir, extraire la confection de 4 crochets et les monter comme il est indiqué sur la figure 1.
- Prendre les 4 petits pieds (A) et les introduire dans le chevalet (B).
- Accrocher le chevalet monté sur la partie inférieure du brasier (C).
- Mettre en position la grille cromée à la hauteur désirée.

(E) MONTAJE

Para realizar el montaje de forma correcta, seguir las fases progresivamente.

- Extraer de la caja la barbacoa.
- Abrirla, extraer la confección con los cuatro ganchos y montarlos como se indica en la figura 1.
- Tomar las 4 patas (A) e introducirlas en el caballette (B).
- Encasar el caballette montado a la parte inferior del brasero (C).
- Enlazar el biombo (D) al brasero (C) siguiendo el sentido de las flechas (Z y después Y).
- Posicionar el grill cromado a la altura deseada.

(NL) MONTAGE

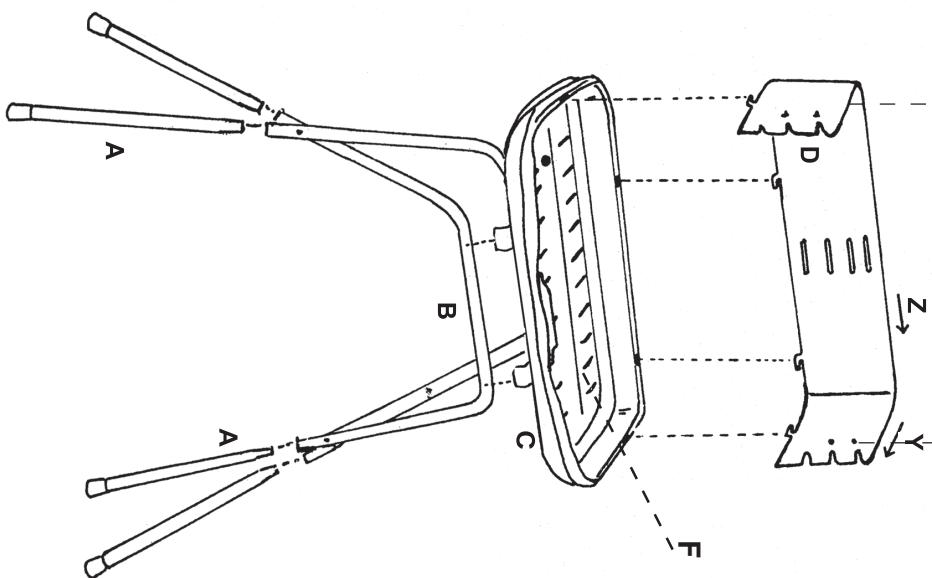
Om de barbecue op de juiste manier te monteren moet u de fases.

- Neem de barbecue uit zijn verpakking.
- Open de barbecue, pak de 4 haken uit de verpakking en bestig ze volgens figuur 1.
- Pak de 4 poten (A) en steek ze in de standaard (B).
- Haak het geassambleerde deel aan de onderkant van de kolenbak (C).
- Plaats het windscherf (D) bovenaan de bakkup (C), in de volgorde van de pijlen, zoals aangeduid (Z en dan Y).
- Plaats het grillrooster op gewenste hoogte.

(SLO) POSTOPEK SESTAVLJANJA

Za pravilen postopek sestavljanja žara sledite korakom.

- Žar vzemite iz škatle.
- Odprite ga, vzemite paket s 4 držali in jih pritrdite, glejte sliko 1.
- Štiri oporne noge (A) vstavite v stojalo (B).
- Stojalo z nogami nataknite na spodnjo stran kuriš ča (C).
- Na kuriš če (C) pritrdite zadnji proti vetrju (D), pri tem upoštevajte smeri puščic (najprej Z in nato Y).
- Namestite kromirano rešetko na ustrezno višino.





www.tuv.com
ID 100000000

MONTAGGIO

Per un corretto montaggio seguire progressivamente le fasi:

- Estrarre dalla scatola il barbecue.
- Aprire, estrarre la confezione dei 4 agganci e montarli come indicato in figura 1.
- Prendere le 4 gambette (A) ed inserirle nel cavalletto (B).
- Aggiornare il cavalletto montato alla parte inferiore del braciere (C).
- Agganciare il paravento (D) al braciere (C) seguendo il senso delle frecce (Z e poi Y).
- Posizionare la griglia cromata all'altezza desiderata.

ASSEMBLING

In order to properly assemble your barbecue follow all steps progressively.

- Take the barbecue out of the box.
- Open it, take out the package containing 4 hooks an fix them as per instruction of picture 1.
- Take the 4 legs (A) and insert them in stand (B).
- Hook the assembled stand to lower part of brazier (C).
- Hook windscreen (D) to brazier (C) following the direction of arrows (Z and then Y).
- Place chromed grill at desired height.

MONTAGE

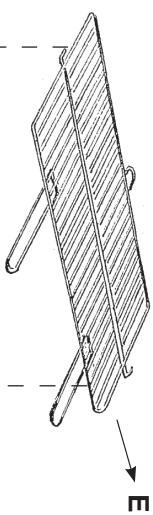
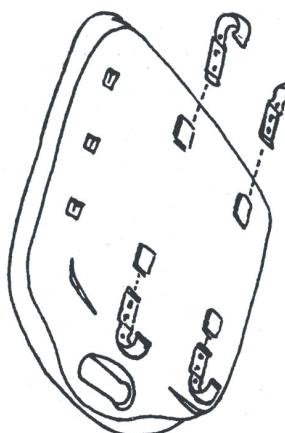
Für eine korrekte Montage befolgen Sie bitte die Reihenfolge der Anweisungen.

- Das barbecue aus der Schachtel nehmen.
- Öffnen und die Packung von der 4 Halterungen nehmen und gemäß Abbildung 1 montieren.
- Die 4 Beinstützen (A) nehmen und in das Gestell (B) stecken.
- Das auf der Unterseite des Kohlenbeckens (C) montierte Gestell einhaken.
- Der Windfang (D) an die kohlwanne (C) befestigen, die Richtung der Pfeilen Z und Y folgend, wie angegeben.
- Den verchromten Rost auf die gewünschte Höhe positionieren.



**Cod. 60400 AL - 60400 AL CARB - 60401
60400 ECOL - 60400 ALUMINIZED**

Fig. 1

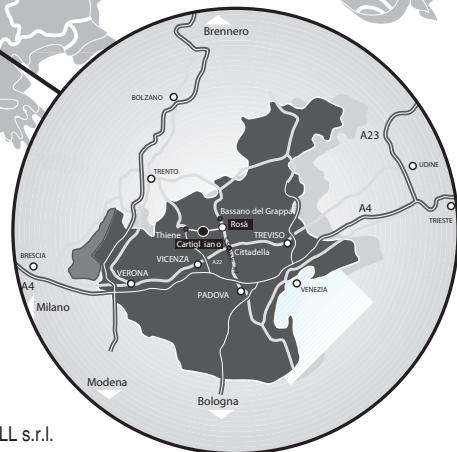




RACCOLTA CARTA

VERIFICA LE DISPOSIZIONI

DEL TUO COMUNE



OMPAGRILL s.r.l.

Sede legale:

Via G. Puccini, 9b - 36027 ROSÀ (VI) - ITALY

Stabilimento e Amministrazione:

Via delle Industrie, 25 - 36050 CARTIGLIANO (VI) - ITALY

Tel. +39-0424/590800 • 590801 r.a. - Telefax +39-0424/592315

E-mail: ompagrill@ompagrill.it - Internet: www.ompagrill.it

La Ditta OMPAGRILL si riserva il diritto di apportare modifiche sia tecniche che estetiche senza preavviso.

The articles feature in this catalogue may be altered without previous notice.

Les produits subir un n'importe quel moment et sans preavis des modifications.

Wir behalten uns das Recht vor technischen Aenderungen durchzufuehren ohne vorherige Benachrichtigung.

Los productos que se presentan pueden, en cualquier momento y sin aviso anticipado, someterse a modificaciones.

Karakteristike artikla, predstavljenje v katalogu, se lahko spremenijo brez predhodnega obvestila.

De firma Ompagrill behoudt zich het recht voor om zonder voorafgaande kennisgeving zowel technische als esthetische wijzigingen aan te brengen.

MADE IN ITALY