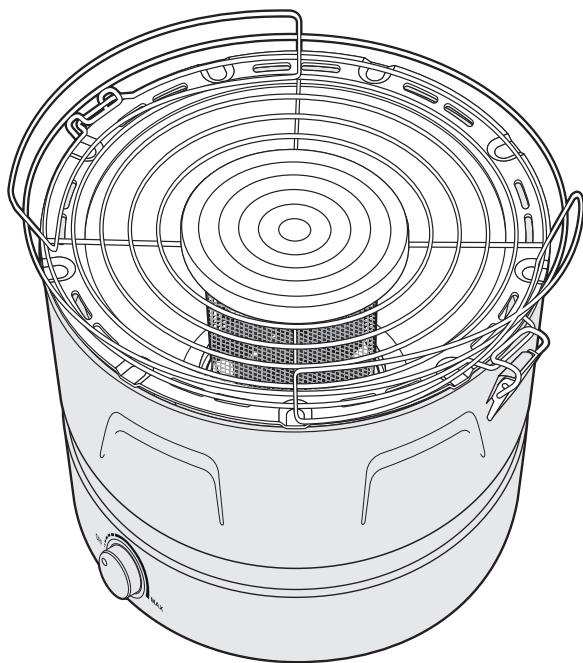


QUIGG

Houtskoolbarbecue met elektrische ventilatie

GT-GwF-01



ORIGINELE GEBRUIKSAANWIJZING



www.tuv.com
ID 1111210862



23022171
18ZA17
PO51000806

Inhoud

Veiligheid	3
Onderdelen en bedieningselementen	6
Levering controleren	8
Barbecue voorbereiden	8
Advies voor de locatie	8
Batterijen plaatsen	8
Advies voor het vervangen van de batterijen	8
Barbecue assembleren	9
Eerste gebruik	11
Barbecueën	11
Algemene barbecuetips	12
Houtskool bijvullen	13
Na het barbecueën	13
Onderhoud	14
Reinigen	14
Bewaren	14
Storing en remedie	15
Technische specificaties	16
Conformiteitsverklaring	16
Afvoer	17

Veiligheid

Handleiding lezen en bewaren



Lees de volgende aanwijzingen aandachtig door en bewaar deze gebruiksaanwijzing, voor het geval u later iets wilt nalezen. Als u het artikel aan iemand anders doorgeeft, doe er dan ook deze gebruiksaanwijzing bij.

Belangrijke instructies

- Dit apparaat kan door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en/of kennis worden gebruikt, als zij onder toezicht staan of als ze opgeleid werden met betrekking tot het veilig gebruik van het apparaat en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet door kinderen uitgevoerd worden.

- Houd kinderen evenals huisdieren uit de buurt van de barbecue en de accessoires.
- Laat de barbecue tijdens het gebruik niet zonder toezicht.

Beoogd gebruik

- Deze barbecue is bestemd voor het barbecueën van gebruikelijke barbecuegerechten met houtskool.
- Het is ontworpen voor huishoudelijk gebruik en de daar gewoonlijk voorkomende hoeveelheden. Voor commercieel gebruik of gebruik dat vergelijkbaar is met huishoudelijk gebruik (bijv. in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere commerciële locaties zoals bijvoorbeeld restaurants) is de barbecue niet geschikt.
- De barbecue mag niet in gesloten ruimtes gebruikt worden.
- Gebruik de barbecue uitsluitend met originele accessoires en alleen zoals beschreven in deze gebruiksaanwijzing. Elk ander gebruik wordt beschouwd als onjuist en kan leiden tot materiële schade of zelfs persoonlijk letsel. De barbecue is geen speelgoed. De fabrikant of leverancier aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schade veroorzaakt door onjuist of verkeerd gebruik.

Gevaar voor kinderen

- Laat kinderen niet spelen met de verpakkingstofolie. Ze kunnen er bij het spelen in verstrikt geraken en stikken.

Gevaar voor verbrandingen

- Gebruik voor het barbecueën indien mogelijk houtskool die in overeenstemming is met de specificatie EN 1860-2. Let bij het kopen op de relevante etikettering. Wij adviseren beukenhoutskool.
- Gebruik uitsluitend gelachtige grillaanstekmaterialen (brandgel) op basis van ethanol. Ze moeten overeenkomen met de specificatie EN1860-3 en gecertificeerd zijn door DIN-CERTCO. Deze barbecue-aanmaakblokjes kunnen bij juist gebruik niet verdampen noch ontploffen en hebben geen invloed op de smaak. Let bij het kopen op de relevante etikettering.
- Nooit brandbare vloeistoffen zoals brandspiritus, benzine, lampolie of andere zeer gevaarlijke brandstoffen als aanmaakhulpmiddelen gebruiken of in de gloeiende kolen gieten. Bij gebruik van deze vloeistoffen is er gevaar voor ernstige brandwonden!
- Nooit de hete barbecue tijdens of na het gebruik vervoeren of verplaatsen. Laat de barbecue na gebruik altijd volledig afkoelen voor u gaat schoonmaken, vervoeren of opbergen.

- Draag bij het werken aan de hete barbecue geschikte barbecuehandschoenen (bijv. bij het hanteren van de gegrilde gerechten) en idealiter ook een barbecueschort.
- Gebruik een barbecue tang of geschikt barbecuebestek wanneer u de gegrilde gerechten hanteert.
- Buig tijdens het barbecueën nooit over de hete barbecue.

Gevaar voor letsels

- OPGELET: Explosiegevaar bij ondeskundig omgaan met batterijen. Vervang alleen door eenzelfde of een vergelijkbaar type batterij. Let op de "Technische specificaties".
- Batterijen mogen niet worden opgeladen, niet met andere middelen opnieuw geactiveerd worden, niet gedemonteerd worden, niet in het vuur worden gegooid, niet worden verhit of worden kortgesloten. Anders bestaat er een verhoogd risico op explosie en leeglopen, bovendien kunnen er gasen ontwijken!
- Voorkom dat batterijvloeistof in contact komt met huid, ogen of slijmvliezen. Bij contact moet u de betreffende plaatsen onmiddellijk met overvloedig schoon water afspoelen en onmiddellijk naar een arts gaan.

Gevaar voor brand

- Let op een voldoende grote afstand tussen de barbecue en ontvlambaar materiaal.
- Zorg voor een voldoende grote afstand wanneer u de barbecue onder een parasol of luifel plaatst.

- Plaats de barbecue uitsluitend op een stevige en vlakke ondergrond om te voorkomen dat hij omkantelt. De ondergrond moet bovendien hittebestendig en ongevoelig voor vetspatten en gloeiende kolen zijn. Dit kan nauwelijks vermeden worden bij het barbecueën.
- Gebruik nooit water om de vuurgloed of een evt. vetbrand te blussen.
- Vermijd de vorming van een open vuur. Vetspetters die van gegrilde gerechten aan de zijkant afspatten ontbranden bij een oververhitte vuurkorf. Verminder onmiddellijk de luchttoevoer met behulp van het draaiwiel van de aan-/uitschakelaar. Verwijder met een barbecue tang de druipende gegrilde gerechten gedurende een korte tijd totdat de barbecueteperatuur wat gezakt is.
- De opvangcapaciteit van vet in de reflectorchaal is beperkt. Het vet mag in geen geval tot aan de zeer hete aansteekchaal onder de vuurkorf komen omdat het zou kunnen ontbranden.

Opmerking - materiële schade

- Gebruik alleen de accessoires die door de fabrikant wordt aanbevolen of die worden meegeleverd. Gebruik geen accessoires van een apparaat van een andere fabrikant.
- Neem de batterijen uit de grill als ze verbruikt zijn of als u de grill niet langer gebruikt, bijv. aan het einde van het grillseizoen. Zo voorkomt u

schade die door leeglopen kan ontstaan.

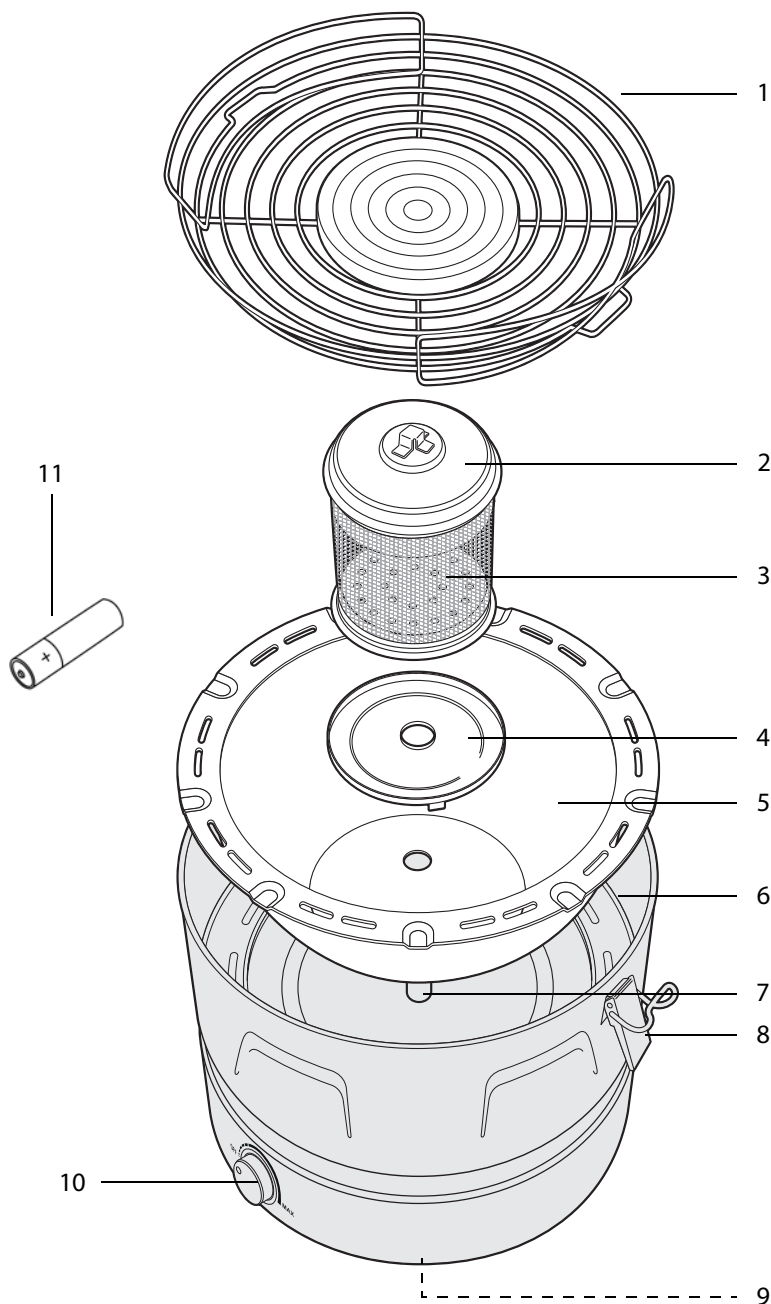
- Stel de batterijen niet bloot aan extreme omstandigheden door ze bijv. op radiatoren of in direct zonlicht te bewaren. Verhoogd leegloopprijsico!
- Reinig de contacten van batterijen en apparaten zo nodig voordat u er de batterij inlegt.
- Breng geen veranderingen aan het apparaat aan. Laat reparaties alleen uitvoeren door een gespecialiseerd atelier om gevaar te voorkomen en let op de garantievooraarden.
- Gebruik voor de reiniging geen agressieve chemische reinigingsmiddelen, schuurmiddelen, harde sponzen, o.d.
- Bewaar de barbecue op een droge plek. Bescherm hem tegen vocht, regen enz.
- Behandel de houtskoolhouder heel zorgvuldig. Oefen geen zijdelingse druk uit op het weefsel en pak de houder alleen aan de bovenste, versterkte rand vast.

Let op:

Wij raden aan om hoogwaardige houtskool uit beukenhout te gebruiken.

Aanmaakblokjes voor barbecues daarentegen raden wij niet aan omdat deze vaak meer rook en geurontwikkeling veroorzaken en door hun groter formaat minder geschikt zijn voor de houtskoolhouder.

Onderdelen en bedieningselementen



- 1** Barbecuerooster
- 2** Deksel
- 3** Houtskoolhouder
- 4** Aanmaakschaal
- 5** Binnenste schaal
- 6** Buitenste schaal
- 7** Luchtinblaaspijp
- 8** Haakjes
- 9** Batterijvak (onderkant)
- 10** Aan-/uit-schakelaar
- 11** 4 x batterij type LR6 (AA) / 1,5 V



Barbecueapparaat niet gebruik en in gesloten ruimtes!
VOORZICHTIG! Gebruik geen brandspiritus of benzine om aan te steken of opnieuw aan te steken!
Gebruik als aanmaakhulpmiddel uitsluitend aanmaakgel voor barbecues die voldoet aan EN 1860-3.
OPGELET! Uit de buurt van kinderen en huisdieren houden!

Levering controleren

1. Haal alle onderdelen uit de verpakking.
2. Controleer of de barbecue of de afzonderlijke onderdelen schade vertonen. Als dit het geval is, gebruik de barbecue dan niet. Neem contact op met ons servicecenter. De contactgegevens vindt u op de garantiekaart.
3. Controleer of alle onderdelen aanwezig zijn (zie pagina 6).

Barbecue voorbereiden

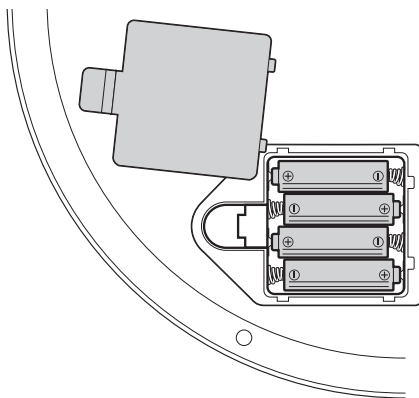
Advies voor de locatie

Barbecueën is niet overal gewenst en toegelaten. Daarnaast kan er een seizoensgebonden verbod op barbecueën zijn, bijv. in bossen omwille van het daarmee verbonden brandgevaar. Let erop of een dergelijk verbod bestaat.

- Kies een locatie waar anderen zich niet gehinderd voelen door de rook- of geurontwikkeling.
- Let er al voor het barbecueën op dat u de barbecue later niet moet verplaatsen.
- Zorg ervoor dat de barbecue waterpas staat.

Batterijen plaatsen

1. Druk de sluitlus van het deksel van het batterijvak een beetje in en klap het deksel van het batterijvak open.



2. Plaats de meegeleverde batterijen **11** zoals op de bodem van het batterijvak afgebeeld staat. Let op de juiste polariteit van de batterijen (+/-).
3. Zet het deksel van het batterijvak er weer op.
Let erop of de sluitlus hoorbaar vastklikt.

Advies voor het vervangen van de batterijen

Wanneer de gloeiende kolen slechts langzaam of helemaal niet in gang schieten, zijn de batterijen van de ventilator vermoedelijk te zwak en moeten ze worden vervangen.

- Doe zoals beschreven bij het plaatsen van de batterijen.

Let op:

- Laat de barbecue voor het vervangen van de batterijen volledig afkoelen.
- Vervang altijd alle batterijen en gebruik enkel die batterijen die vermeld staan bij de "Technische specificaties".

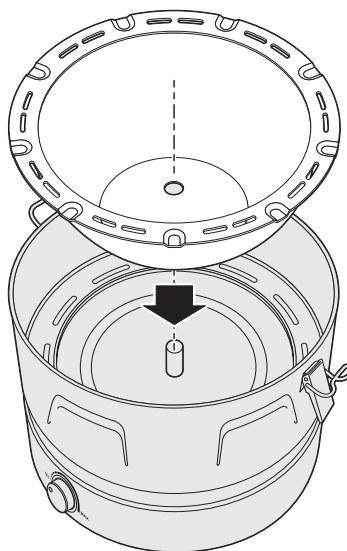
- Gebruik alleen batterijen van hetzelfde type, geen verschillende soorten en meng geen oude met nieuwe batterijen.
- Houd rekening met de juiste polariteit (+/-) bij het plaatsen van de batterijen.
- Reinig indien nodig voor het plaatsen de contacten van de batterijen en het apparaat.
- Verwijder de oude batterijen milieuvriendelijk, zie "Afvoeren".

Barbecue assembleren

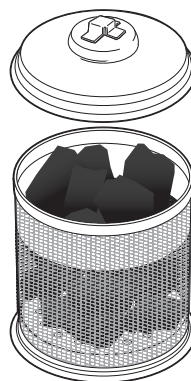
i

- Gebruik alleen houtskool, geen houtskoolbriketten.
- Aanmaakgel voor barbecues wordt niet meegeleverd. Gebruik uitsluitend aanmaakgel voor barbecues die daarvoor bedoeld is. De gel moet overeenkomen met de specificatie EN1860-3 en gecertificeerd zijn door DIN-CERTCO.
- Oefen geen zijdelingse druk uit op het weefsel van de houtskoolhouder. Pak de vuurkorf alleen vast aan de bovenste, versterkte rand.

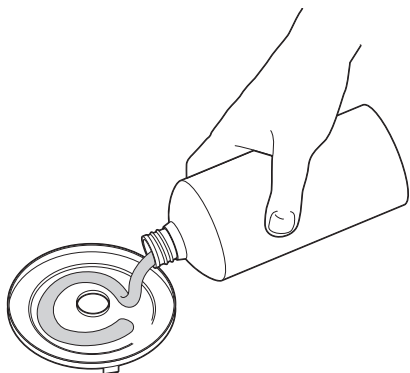
1. Plaats de buitenste schaal **6** met de ingelegde batterijen op een stabiele en trillingsvrije ondergrond.



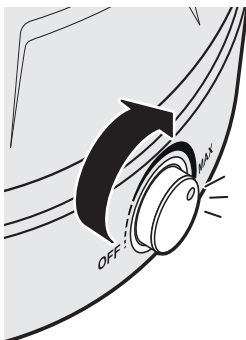
2. Plaats de binnenste schaal **5** in de buitenste schaal.



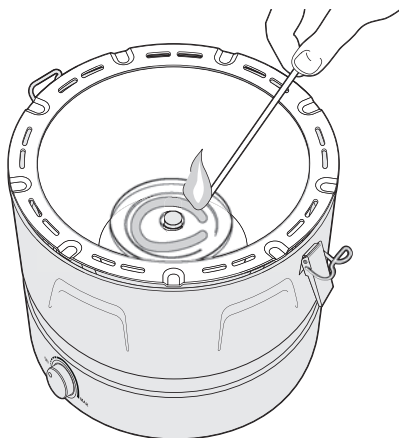
3. Vul de houtskoolhouder **3** met vrij verkrijgbare houtskool (**wij raden houtskool uit beukenhout aan**) en dek af met het deksel **2**.



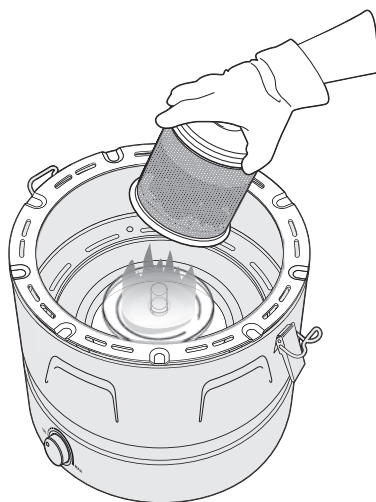
4. Breng een ca. 1 cm brede ring van aanmaakgel voor barbecue in een cirkel aan op de aansteekschaal **4**.
5. Plaats de aansteekschaal in de binnenste schaal.



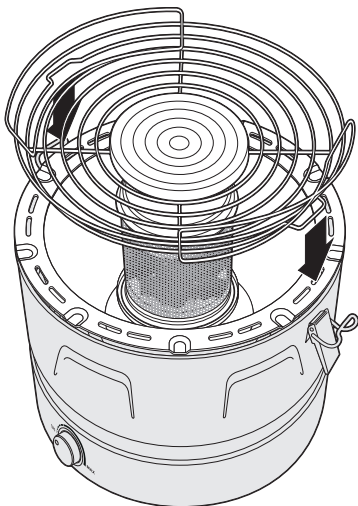
6. Draai de aan-/uit-schakelaar **10** met de klok mee helemaal naar rechts (MAX). De verlichting in de schakelaar gaat aan en de ventilator schakelt zich in met een duidelijk hoorbaar kraken. Uit de luchtinblaaspijp **7** wordt lucht in de barbecueruimte geblazen.



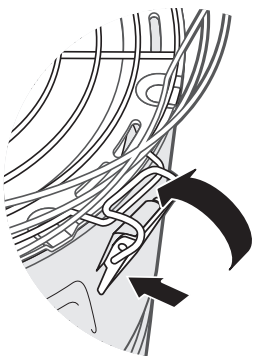
7. Houdt een lange lucifer (bijv. een lucifer voor het aansteken van een open haard) of een staafvormige aansteker voorzichtig aan de aangebrachte aanmaakgel voor barbecue.



8. Plaats de gevulde houtskoolhouder met het deksel erop op de brandende aansteekschaal.



9. Zet het barbecuerooster **1** op de buitenste schaal.



10. Vergrendel de barbecuerooster met de twee haakjes **8**. Barbecuerooster en buitenste schaal zijn nu vast met elkaar verbonden.
11. Wacht een paar minuten bij maximale ventilatiestand tot de onderste laag houtskool in de houtskoolhouder doortrokken is met vuur.
12. Zet daarna de luchttoevoer wat lager, uiterlijk op het moment dat er mogelijk te veel vonken rondvliegen.

Eerste gebruik

We raden aan om bij het eerste gebruik nog geen eten op het barbecuerooster te leggen omdat het mogelijk is dat nog bepaalde productieresten verdampen en er een zekere rookvorming is.

1. Laat de barbecue na een doorgang volledig afkoelen (een doorgang = een gevulde houtskoolhouder).
2. Reinig vervolgens de onderdelen zoals beschreven in het hoofdstuk "Reinigen".

Barbecueën

Let bij het barbecueën met dit apparaat op de volgende punten:

- via de aan-/uit-schakelaar **10** kunt u de luchttoevoer en daarmee de intensiteit van de gloed sturen. Hoe verder u de aan-/uit-schakelaar met de klok mee draait, hoe sterker de ventilator draait en hoe sterker de houtskool gloeit.
- Zodra de onderste lagen van de houtskool helemaal doortrokken zijn met vuur of er te veel vonken rondvliegen, dient u de ventilator minder te laten draaien en de aan-/uit-schakelaar tegen de klok in te draaien.
- Wanneer u even wil stoppen met barbecueën, kunt u de ventilator helemaal uitschakelen (OFF). Door de barbecue later weer in te schakelen wordt het vuur opnieuw aangewakkerd. Daardoor kan de bruikbare tijd om te barbecueën worden verlengd.

- Vermijd te groot en te dik voedsel om te barbecueën. Snijd bijvoorbeeld een groot stuk vlees liever in twee kleinere stukken.
- Leg het rooster niet te vol zodat u het voedsel eventueel gemakkelijk kunt draaien.
- Voedsel dat snel gebakken is zoals worstjes of dunne stukken vlees dient u goed in het oog te houden. Wanneer de ventilator op de hoogste stand staat, werkt de barbecue erg krachtig.

Algemene barbecuetips

- U kunt op het volledige rooster barbecueën. Zoals gangbaar bij een houtskoolbarbecue bevinden de heetste plekken zich direct boven het vuur. Door de bijzondere vormgeving van het deksel en van de vuurkorf verdeelt de hitte zich beter.
- Beleg het grillrooster ringvormig van het gedeelte naast de grillplaat naar buiten. Hoe dichters het te grillen voedsel op het rooster naast elkaar ligt, des te meer verdeelt de hitte die van het vuur opstijgt zich ook naar de rand toe.
- Voedsel dat aan de rand van het rooster ligt dient niet alleen omgekeerd, maar ook rondgedraaid te worden.
- Het roosteren van brood lukt goed op de buitenste rand van het barbecueer.
- Vermijd ook het gebruik van voedsel met te veel vet. De opnamecapaciteit van vet in de reflectorschotel is beperkt.
- Worstjes niet onmiddellijk blootstellen aan een grote hitte.
- Worstjes mogen niet meteen aan grote hitte worden blootgesteld. Daarvoor wordt het gedeelte van ca. 2 ringen direct naast de ronde grillplaat in het midden aanbevolen.
- Voor het aanbakken dient u de stukken vlees eerst in het midden te leggen; ca. 6-8 min. Na het aansteken heerst daar de juiste hitte.
- De sterkste hitte ontwikkelt zich direct naast de ronde grillplaat.
- Barbecue geen gepekeld of gerookt vlees.
- Bak het voedsel ook niet te hard want hoe donkerder de kleur van het vlees hoe meer het ongewenste stoffen het bevat.
- Snijd verbrande of verkoolde stukken zeker af voor u het vlees opdient.
- Vermijd ook rookontwikkeling.
- Gebruik eerder magere of licht doorregen stukken vlees in plaats van erg vette of dikke stukken.
- Snijd de vetrand van het vlees af.
- Mak spaarzaam gebruik van oliehoudende marinades.
- Druppel geen bier op vlees of worst om een knapperige korst te krijgen. In deze korst bevinden zich bijzonder veel kankerverwekkende stoffen.
- De barbecue kan, afhankelijk van de gekozen stand van de aan-/uitschakelaar, erg heet worden. Controleer daarom het bruiningsproces met korte tussenpozen. Draai of keer het vlees regelmatig.

Houtskool bijvullen



Waarschuwing

Gevaar voor verbranding! Draag geschikte barbecuehandschoenen om uzelf te beschermen tegen brandwonden. Raak tijdens het bijvullen van de houtskool nooit onbeschermd onderdelen van bijvoorbeeld het barbecuerooster aan.



Aanwijzing

Materiële schade! Zet tijdens het bijvullen van de houtskool de hete onderdelen zo neer dat er geen schade wordt veroorzaakt. Het barbecuerooster en het deksel van de houtskoolhouder worden erg heet.

Om langer te kunnen barbecueën kunt u bijvullen met houtskool. Zorg dat er in de houtskoolhouder nog genoeg vuur zit om de nieuwe houtskool weer te kunnen aanwakkeren.

1. Maak de beide klemmen **8** los.
2. Raak het barbecuerooster **1** idealiter enkel aan de twee verhoogde beugels aan om het eraf te nemen.

Draag bij het werk aan de barbecue geschikte beschermende kleding zoals een barbecueschort samen met barbecuehandschoenen of iets dergelijks. Barbecue niet direct aanraken!

3. Zet of leg het barbecuerooster opzij bijvoorbeeld op een platte steen of iets dergelijks. Houd andere mensen uit veiligheid uit de buurt.

4. Til het zeer hete deksel **2** van de houtskoolhouder **3** met een geschikte barbecue tang af. Leg het deksel het best op het barbecue-rooster neer. Ook het deksel is erg heet!
5. Doe de nieuwe houtskool voorzichtig in de houtskoolhouder. Niet te vol doen! Het deksel moet in ieder geval weer op gelijke hoogte opgezet kunnen worden.
6. Leg het deksel op de houtskoolhouder en vervolgens het barbecuerooster op de barbecue. Beveilig het barbecuerooster met de twee klemmen.
7. Zet de aan-/uit-schakelaar **10** gedurende enkele minuten op de maximale stand (MAX). Verminder daarna de luchttoevoer.

Zodra eventuele rook neergeslagen is en de onderste laag van de houtskool doortrokken is met vuur, kunt u verder barbecueën.

Na het barbecueën

1. Wanneer u niet verder wilt barbecueën, draait u de aan-/uit-schakelaar **10** tegen de klok in tot aan de beginpositie (OFF). Het lichtje in de schakelaar dooft en de ventilator schakelt zichzelf uit.
2. Laat de barbecue volledig afkoelen voordat u hem schoonmaakt, verplaatst of opbergt.

Onderhoud



Waarschuwing

Waarschuwing gevaar voor verbranding!

Laat de barbecue volledig afkoelen voordat u hem schoonmaakt.



Aanwijzing

Materiële schade!

- Dompel de buitenste schaal niet onder in water of andere vloeistoffen. Reinig het ook niet in de vaatwasser.
- Gebruik voor de reiniging geen agressieve chemische reinigingsmiddelen, schuurmiddelen, harde sponzen of dergelijke.
- Bewaar de barbecue op een droge plek. Bescherm hem tegen vocht, regen enz.

Reinigen

Reinig de barbecue na elk gebruik.

1. Maak de klemmen **8** los en neem het barbecuerooster af.
2. Maak de houtskoolhouder 3 leeg en veeg de houder en het deksel **2** schoon met een zachte, droge doek. Gebruik in geen geval water om schoon te maken omdat dit de levensduur van de onderdelen aanzienlijk vermindert.

3. Reinig het grillrooster en de binnenschaal **5** na inweken met warm water en een commercieel verkrijgbaar afwasmiddel. Bij erg sterke, ingebrande vervuiling helpt het gebruik van een commercieel verkrijgbare ovenspray.
4. Reinig de buitenste schaal **6** met een vochtige doek of een borstel.

Let op:

- De houtskoolhouder en het deksel van de houtskoolhouder zijn aan slijtage onderhevig en worden blootgesteld aan een zeer grote hitte. De oorspronkelijke stevigheid van het gaasweefsel vermindert. Niettegenstaande het gebruik van roestvrij staal verkleuren deze onderdelen. Dit is geen defect.
- Afhankelijk van het gebruik en de manier van bewaren moeten deze onderdelen vroeg of laat vervangen worden nieuwe onderdelen.
- Slijtstukken zoals bijvoorbeeld de houtskoolhouder en het deksel kunnen via het servicecenter worden besteld. Daar kan men u ook prijzen en verzendkosten meedelen. De contactgegevens vindt u op de garantiekaart.

Bewaren

- Bewaar de schoongemaakte en droge barbecue op een droge plek bij kamertemperatuur. Bescherm de barbecue tegen vocht.
- Om te bewaren kunt u ook de originele verpakking goed gebruiken.
- Als u de barbecue langere tijd niet gebruikt, haal dan de batterijen uit het batterijvak.



Het oppervlak van de afzonderlijke onderdelen verandert tijdens het gebruik onder invloed van de hitte. Dit heeft geen effect op hun functies.

Storing en remedie

Fout	Mogelijke oorzaak en remedie
Het vuur komt helemaal niet of slechts traag op gang.	U gebruikt te weinig aanmaakgel voor barbecues. - Gebruik meer aanmaakgel voor barbecues. U gebruikt minderwaardige of vochtige houtskool. - Gebruik hoogwaardige en droge houtskool, het best houtskool van beukenhout. De ventilatie werkt niet goed. - Draai de aan-/uit-schakelaar met de klok mee tot aan de aanslag (MAX). De batterijen zijn leeg. - Plaats nieuwe batterijen.
Bij het aanmaken van het vuur is er zeer veel rook.	De ventilatie werkt niet goed. - Draai de aan-/uit-schakelaar met de klok mee tot aan de aanslag (MAX). U gebruikt minderwaardige of vochtige houtskool. - Gebruik hoogwaardige en droge houtskool, het best houtskool van beukenhout.
De houtskool is snel uitgebrand.	Te weinig houtskool in de houtskoolhouder. - Vul de houtskoolhouder tot aan de rand met houtskool. Breek eventueel grotere stukken zodat er meer in de houtskoolhouder passen. De ventilator loopt de hele tijd op volle snelheid. - Zet nadat de houtskool doortrokken is met vuur de aan-/uit-schakelaar lager. Met een kleinere ventilatiestand barbecuet u vaak met minder verlies en komt u langer toe met de houtskool.

De warmte is niet meer voldoende om te barbecueën.

Er is te veel wind of de houtskool is uitgebrand.

- Zoek naar een tegen de wind beschutte opstelplaats of vul bij met nieuwe houtskool (zie hoofdstuk "Houtskool bijvullen").

Technische specificaties

Model: GT-GwF-01
Stroomvoorziening: 4x LR6 (AA) / 1,5 V 
Vermogensopname: 6 V , 250 mA
Artikelnummer: 2217

Omdat onze producten voortdurend verder ontwikkeld en verbeterd worden, zijn wijzigingen in het design en technische veranderingen mogelijk.

Deze gebruiksaanwijzing kan ook als pdf-bestand van onze homepage **www.gt-support.de** worden gedownload.

Conformiteitsverklaring

De conformiteit van het product met de wettelijk voorgeschreven normen wordt gewaarborgd. De volledige Conformiteitsverklaring vindt u op het internet op **www.gt-support.de**.

Afvoer



Oude apparaten mogen niet in het normale huisvuil worden weggegooid. Volgens richtlijn 2012/19/EU moet het apparaat aan het einde van zijn levensduur via de geregelde afvoer worden afgevoerd. Daarbij worden in het apparaat aanwezige waardevolle stoffen weer hergebruikt en wordt belasting van het milieu vermeden.

Breng het oude apparaat naar een inzamelpunt voor elektronisch afval of een hergebruikcentrum.

Haal de batterij uit het apparaat voordat u het weggooit, en doe deze apart weg.



Batterijen en accu's behoren niet in het huisvuil. U als gebruiker bent wettelijk verplicht, batterijen en accu's bij een inzamelpunt van de gemeente, de wijk of in de handel af te geven. Alleen op deze manier kunnen batterijen en accu's milieuvriendelijk als afval worden afgevoerd.

Batterijen en accu's, die van de aangegeven letters voorzien zijn, bevatten o.a. de volgende schadelijke stoffen: Cd (Cadmium), Pb (lood).

Breng het oude apparaat naar een inzamelpunt voor elektronisch afval of een hergebruikcentrum.

Voer ook de verpakkingsmaterialen in overeenstemming met de milieueisen af, door deze op soort gesorteerd in de beschikbaar gestelde inzamelcontainers te gooien. Neem voor nadere informatie contact op met uw plaatselijke afvaldienst of het gemeentebestuur.



Verkocht door (Geen serviceadres!):
Globaltronics GmbH & Co. KG
Domstr. 19
20095 Hamburg
Germany