

EXPO BÖRSE

BEDIENUNGSANLEITUNG
INSTRUCTION MANUAL
GEBRUIKSAANWIJZING
MANUEL D'INSTRUCTIONS



Tragbarer Festivalgrill / Festival barbecue /
Festivalbarbecue / Barbecue de festival
613-400744

Manufacturer:

EXPO-Börse GmbH

Industriestr. 12

D-49577 Ankum

www.expo-boerse.de



Einleitung

Damit Sie an Ihrem neuen, tragbaren Festivalgrill möglichst lange Freude haben, bitten wir Sie, die Gebrauchsanweisung und die beiliegenden Sicherheitshinweise vor Ingebrauchnahme sorgfältig durchzulesen. Ferner wird empfohlen, die Gebrauchsanweisung für den Fall aufzubewahren, dass Sie sich die Funktionen des Grills später nochmals ins Gedächtnis rufen möchten.

Technische Daten

Maße: 35,5×29×30 cm

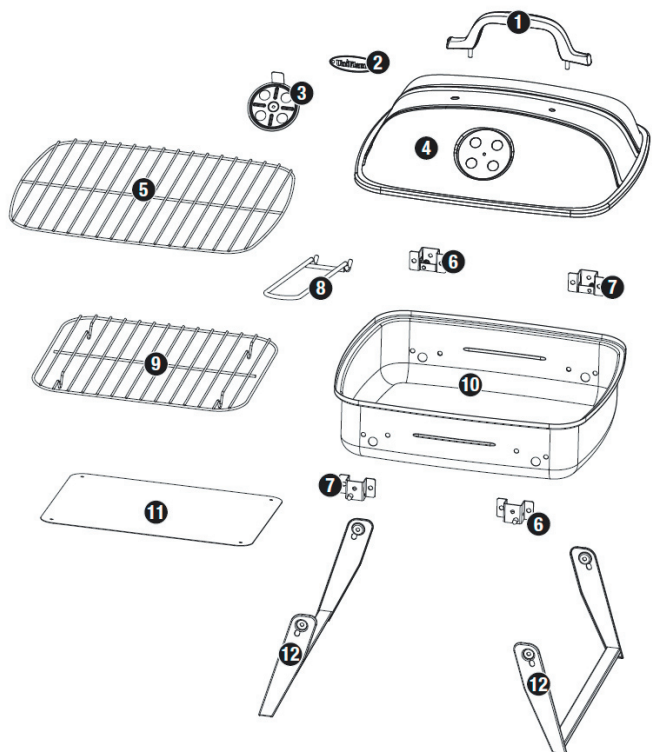
Grillrost: 35×29 cm

Emailliertes Unterteil und pulverlackierter Deckel

Mit einklappbaren Beinen

Übersicht

1. Griff
2. Marke
3. Lufteinlassöffnung
4. Deckel
5. Grillrost
6. Beschlag für Bein
7. Beschlag für Bein
8. Griff für Grillrost
9. Kohlenrost
10. Unterteil
11. Reflektorplatte
12. Bein



Besondere Sicherheitsvorschriften

Den Grill niemals im Innern von Gebäuden, in Wintergärten, Garagen, Hütten, Zelten oder anderen Räumen mit eingeschränkter Luftzirkulation verwenden, da dies zum Tod durch Kohlenmonoxidvergiftung/Ersticken führen kann.



Der Grill muss auf eine ebene und stabile Unterlage gestellt werden, bevor er angezündet wird.

Die Unterlage muss nicht-brennbar sein, z. B. Außenfliesen, Pflastersteine oder gestampfter Boden. Der Grill kann auch auf einen Tisch gestellt werden, wenn er auf einer hitzefesten Platte steht. Es dürfen sich keine brennbaren Gegenstände unter oder dicht bei dem Grill befinden.

Gießen Sie NIEMALS Zündflüssigkeit, Benzin, Petroleum oder andere feuergefährliche Flüssigkeiten auf den Grill, solange er heiß ist! Dies kann zu Stichflammen oder Explosionen führen, die schwere Brandverletzungen verursachen können!

Glut und heiße Asche aus dem Grill darf nicht in Abfallsäcke gefüllt werden.

Verwenden Sie für rohes und zubereitetes Fleisch verschiedene Grillutensilien, da sonst Bakterien auf das gegrillte Fleisch übertragen werden können, was zu Lebensmittelvergiftungen führen kann.

WARNUNG! Dieser Grill wird an der Oberfläche sehr heiß. Bewegen Sie ihn nicht, während er in Gebrauch ist. Verwenden Sie ihn niemals im Innern von Gebäuden.

WARNUNG! Verwenden Sie niemals Spiritus oder Benzin zum Anzünden oder Wiederanzünden! Verwenden Sie nur Zündblöcke, die die Anforderungen von EN 1860-3 erfüllen!

WARNUNG! Halten Sie Kinder und Haustiere auf sicherem Abstand.

Die maximale Temperatur des Grills kann reduziert werden, wenn er an einem Ort steht, an dem es sehr windig ist, oder wenn Sie im Winter grillen, wo es sowohl kalt als auch windig sein kann.

Achtung! Materialien wie Edelstahl, Aluminium und hitzebeständige Farbe sind in vielen verschiedenen Qualitäten erhältlich. Allen ist gemeinsam, dass die Umgebung und die Hitze auf lange Sicht das Material beeinträchtigen, sodass es zu Farbänderungen, Abblättern, Rost usw. kommen kann.

Gebrauch

Klappen Sie die Beine (12) aus. Achten Sie darauf, dass die Zapfen am Beschlag des Grills (6/7) in die Löcher in den Beinen eingreifen, damit sie in ausgeklappter Stellung fest verriegelt sind.

Stellen Sie den Grill auf eine ebene und stabile Fläche. Legen Sie den Kohlenrost (9) auf das Unterteil des Grills.

Wir empfehlen den Gebrauch von Grillkohle oder Briketts, und es darf maximal ca. 0,5 kg Brennstoff in den Grill gelegt werden. Es darf maximal Brennstoff bis zur Marke im Innern des Unterteils des Grills eingefüllt werden.

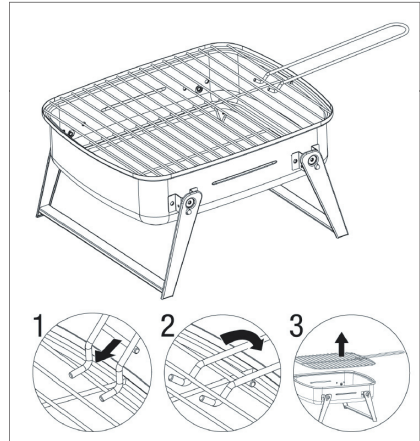
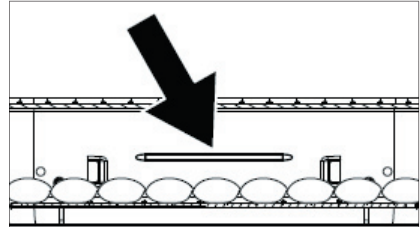
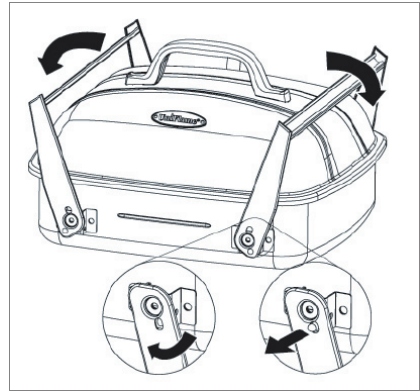
Zünden Sie den Grill mithilfe von z. B. Zündblöcken oder Zündflüssigkeit an. Wir empfehlen den Gebrauch eines Grillstarters.

Schütten Sie die Grillkohlen oder die Briketts über das Unterteil des Grills, wenn sie gebrauchsfertig sind. Legen Sie den Grillrost (5) auf den Grill, und legen Sie den Deckel (4) auf den Grill. Öffnen Sie die Lufteinlassöffnung (3).

Warten Sie stets mit dem Grillen, bis die Grillkohlen oder die Briketts weißglühend sind.

Wenn Sie den Grill zum ersten Mal anzünden, sollten Sie ihn mindestens eine halbe Stunde angezündet lassen, bevor Sie mit dem Grillen beginnen.

Heben Sie den Deckel (4) am Griff (1) hoch, legen Sie das Grillgut auf den Grillrost und setzen Sie den Deckel wieder auf.



Falls Sie den Grillrost abheben müssen, müssen Sie den Griff (8) benutzen. Achten Sie darauf, dass der Griff den Grillrost gut festhält, bevor Sie ihn anheben.

Sie können die Hitze einstellen, indem Sie die Öffnung öffnen oder schließen.

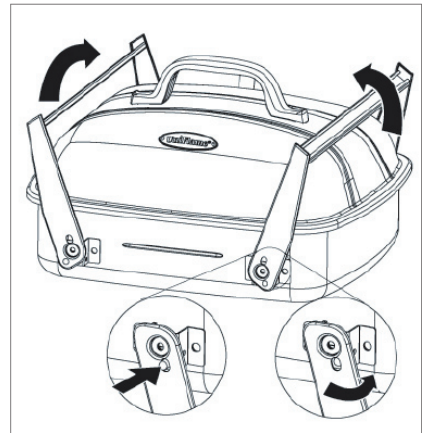
Reinigung

Reinigen Sie den Grill nach jedem Gebrauch.

Lassen Sie den Grill fast vollständig abkühlen, sodass er lauwarm ist, wenn Sie ihn reinigen.

Der Grillrost kann mit einer Grillbürste gereinigt werden, bevor er vollständig abgekühlt ist. Wenn viele fest gebrannte Speisereste vorhanden sind, kann der Rost in Wasser mit Reinigungsmittel eingeweicht und danach mit einem Scheuerschwamm o. dgl. geschrubbt werden. Spülen Sie den Rost mit Wasser ab und schmieren Sie ihn mit Speiseöl ein, bevor er wieder in Gebrauch genommen wird.

Entleeren Sie das Unterteil des Grills und entfernen Sie ggf. festsitzende Asche mit einer Bürste.



Trocknen Sie alle Teile gründlich ab und bauen Sie den Grill wieder zusammen.

Den Deckel des Grills mit einem gut ausgewringenen Tuch abwischen und mit einem trockenen Tuch trocken wischen.

Legen Sie den Deckel auf das Unterteil des Grills.

Klappen Sie die Beine nach oben und über den Deckel, bis die Zapfen im Beschlag des Grills (6/7) in die Löcher an den Beinen des Grills (12) eingreifen, sodass sie in der zusammengeklappten Position fest verriegelt sind.

Garantie und Kundendienst

Vor der Lieferung werden unsere Geräte einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. Wenn, trotz aller Sorgfalt, während der Produktion oder dem Transport Beschädigungen aufgetreten sind, senden Sie das Gerät zurück an den Händler. Zusätzlich zu den gesetzlich verankerten Rechten kann der Käufer unter folgenden Bedingungen Garantieansprüche geltend machen:

Wir bieten eine 2-Jahres-Garantie für das erworbene Gerät, beginnend mit dem Tag des Kaufs. Während dieses Zeitraumes beheben wir kostenfrei sämtliche Defekte, welche auf Material- oder Herstellungsmängel zurückzuführen sind, durch Reparatur oder Umtausch.

Defekte, die durch unsachgemässen Umgang mit dem Gerät und durch Fehlfunktionen aufgrund von Eingriffen und Reparaturen durch Dritte oder durch den Einbau von Nicht-Originalteilen entstehen, sind durch diese Garantie nicht abgedeckt.

Introduction

To get the most out of your new festival barbecue, please read through these instructions before use. We also recommend that you save the instructions in case you need to refer to them later.

Technical data

Dimensions: 35.5×29×30 cm

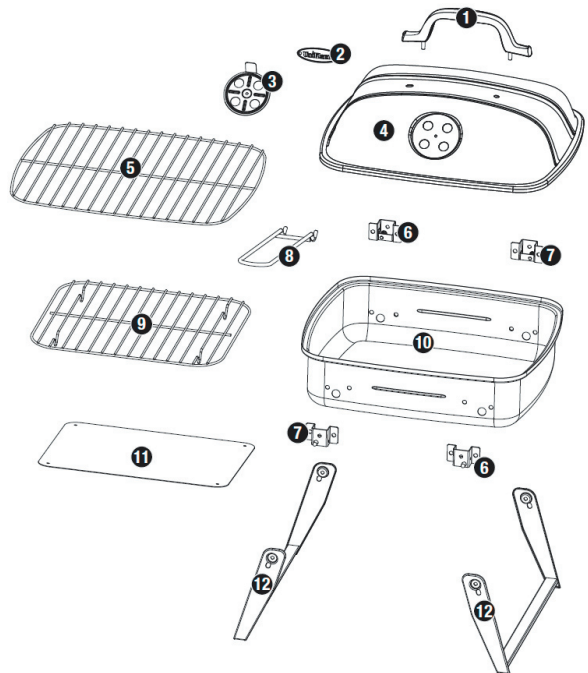
Barbecue rack: 35×29 cm

Enamelled base and powder-coated lid

With collapsible legs

Overview

1. Handle
2. Label
3. Air valve
4. Lid
5. Barbecue rack
6. Bracket for leg
7. Bracket for leg
8. Handle for barbecue rack
9. Charcoal rack
10. Base
11. Reflector plate
12. Legs



Special safety instructions



Never use the barbecue indoors, in outhouses, garages, cabins, tents or other spaces with limited air circulation, as this may cause death due to carbon monoxide poisoning/suffocation!

The barbecue should be placed on a firm, level surface before being lit.

This surface must be non-flammable, e.g. flagstones, paving stones or packed earth. The barbecue can also be placed on a table if a heat-resistant plate is positioned under the barbecue.

There must be no flammable objects above, below or near to the barbecue.

NEVER pour lighter fluid, petrol, paraffin or other flammable liquids onto the barbecue while it is hot! Doing so can cause flames or explosions, which can result in very serious burns!

Do not dispose of embers and hot ash from the barbecue in rubbish sacks.

Use separate cooking utensils for raw and cooked meat. Keep them separate to avoid transfer of bacteria to the cooked meat and the risk of food poisoning.

WARNING! The surface of this barbecue will become very hot. Do not move it during operation. Never use indoors.

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

WARNING! Keep children and pets at a safe distance.

The maximum temperature of the barbecue may be reduced if it is positioned in a very windy location, or if you barbecue in the winter, when it may be both cold and windy.

Note! Materials such as stainless steel, aluminium and heatproof paint are available in many different grades. Common to them all is that the surroundings and heat will affect the metals in the long term, resulting in colour changes, peeling, etc.

Use

Unfold the legs (12). Make sure that the tabs on the barbecue bracket (6/7) click into the holes in the legs so that they are locked in the unfolded position.

Place the barbecue on a flat, stable surface. Place the charcoal rack (9) inside the base of the barbecue.

It is recommended that barbecue charcoal or briquettes be used, and that no more than approximately 0.5 kg fuel be placed on the barbecue. Do not fill the fuel above the label inside the base of the barbecue.

Light the barbecue using a firelighter or lighter fluid. A barbecue starter is recommended.

Pour the barbecue charcoals or briquettes over the barbecue base when they are ready to use. Place the barbecue rack (5) on the barbecue and place the lid (4) on the barbecue. Open the air valve (3).

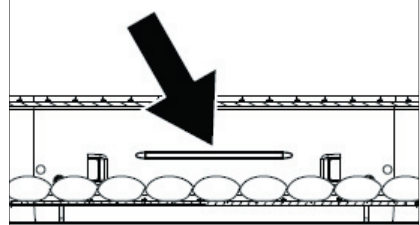
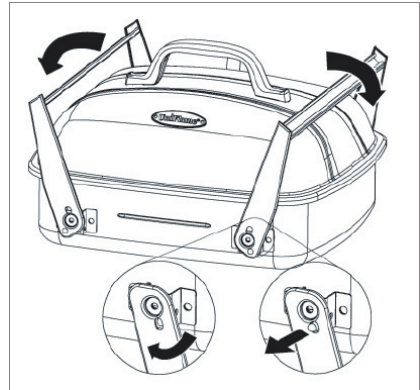
Always wait to barbecue until the charcoals or briquettes are glowing white.

When you light the barbecue for the first time, you should allow it to remain lit for at least half an hour before you start cooking.

Lift the lid (4) by the handle (1), place the food on the barbecue rack, and replace the lid.

If you need to lift off the barbecue rack, use the handle (8). Make sure that the handle has a secure grip on the barbecue rack before lifting it.

You can adjust the heat by opening or closing the valve.



Cleaning

Clean the barbecue after every use.

Allow the barbecue to almost cool completely so that it is still warm when you clean it.

Clean the barbecue rack with a barbecue brush while still warm. To remove burnt-on food, soak the rack in soapy water, and then scrub with a scouring pad or similar. Rinse with water and apply cooking oil before using again.

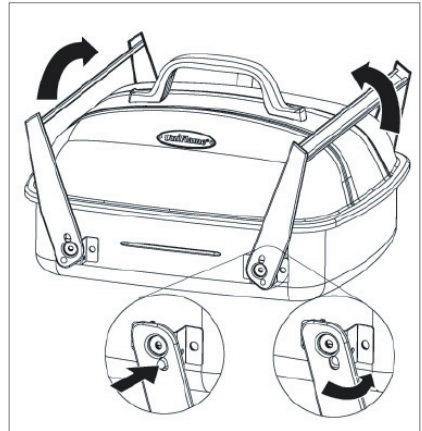
Empty the base of the barbecue and remove any residual ash with a brush.

Wipe all parts thoroughly and reassemble the barbecue.

Wipe the barbecue lid with a well-wrung cloth and then dry off with a dry cloth.

Place the lid on the barbecue base.

Fold the legs up and in over the lid until the tabs on the barbecue bracket (6/7) click into the holes on the barbecue legs (12) so that they lock in the folded position.



Guarantee and service

Our products undergo a strict quality-control process before delivery. If the product has unexpectedly been damaged or developed a defect during production or transport, please return it to the retailer. You can legally make a claim under the guarantee in the following circumstances:

The product is covered by a 2-year guarantee from the date of purchase. During this period, we will repair or replace the product if it is found to be defective due to material or production faults.

Faults caused by incorrect use or handling, faults caused by unauthorised intervention or repairs, and faults caused by use of non-original parts are not covered by the guarantee.

Inleiding

Om optimaal gebruik te maken van uw nieuwe festivalbarbecue, dient u deze aanwijzingen voor gebruik door te lezen. Wij adviseren om de aanwijzingen te bewaren om ze op een later moment te raadplegen.

Technische gegevens

Afmetingen: 35,5 × 29 × 30 cm

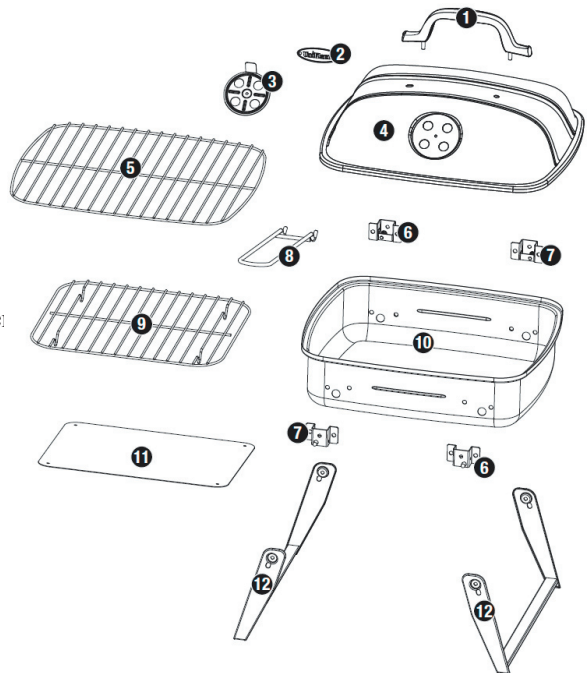
Barbecuerooster: 35×29 cm

Geëmailleerde basis en deksel met poedercoating

Met opvouwbare poten

Overzicht

1. Handgreep
2. Merkplaatje
3. Luchtventiel
4. Deksel
5. Barbecuek
6. Beugel voor poot
7. Beugel voor poot
8. Handgreep voor barbecue
9. Houtskoolrooster
10. Basis
11. Reflectorplaat
12. Poten



Speciale veiligheidsaanwijzingen

Gebruik de barbecue nooit binnenshuis, in een schuur, garage, cabine, tent of andere ruimte met beperkte luchtcirculatie, aangezien dit overlijden tot gevolg kan hebben wegens koolstofmonoxidevergiftiging of verstikking!



De barbecue moet op een stevig, effen oppervlak geplaatst worden voordat deze wordt aangestoken.

Dit oppervlak moet niet ontvlambaar zijn, bijv. tegels, klinkers of gestampte kleigrond. De barbecue kan ook op tafel worden gezet als er een warmtebestendige plaat onder de barbecue is geplaatst.

Er mogen zich geen ontvlambare objecten boven, onder of in de buurt van de barbecue bevinden.

NOOIT aanstekervloeistof, benzine, paraffine of andere brandbare vloeistoffen op de hete barbecue gieten! Dit kan vlammen of explosies veroorzaken, wat kan resulteren in zeer ernstige brandwonden! Gooi gloeiende kolen en heet as van de barbecue niet weg in vuilniszakken.

Gebruik verschillend kookgerei voor rauw en gebakken vlees. Houd kookgerei gescheiden om de overdracht van bacteriën op het gebakken vlees en het risico op voedselvergiftiging te voorkomen.

WAARSCHUWING! Het oppervlak van deze barbecue wordt erg heet. Verplaats de barbecue niet als deze in gebruik is. Nooit binnenshuis gebruiken.

WAARSCHUWING! Gebruik geen spiritus of benzine voor het aansteken of opnieuw aansteken! Gebruik alleen aanmaakblokjes die voldoen aan EN 1860-3!

WAARSCHUWING! Houd kinderen en huisdieren op een veilige afstand van de barbecue.

De maximumtemperatuur van de barbecue kan worden gereduceerd als hij op een locatie wordt geplaatst waarbij veel wind aanwezig is of wanneer u in de winter barbecuet, waarbij het zowel koud is en er veel wind staat.

Let op! Materialen zoals roestvrij staal, aluminium en warmtebestendige verf zijn verkrijgbaar in verschillende gradaties. Wat ze allemaal met elkaar gemeen hebben is dat de omgeving en de warmte het metaal op de lange termijn aantasten, wat tot kleurverandering, afbladdering etc. leidt.

Gebruik

Vouw de poten (12) naar beneden. Zorg ervoor dat de lipjes op de barbecuebeugel (6/7) in de gaten van de poten klikken, zodat deze in de uitgevouwen positie geblokkeerd zijn.

Zet de barbecue op een vlak, stabiel oppervlak. Plaats het houtskoolrooster (9) in het midden van de barbecue.

Aanbevolen wordt om barbecue-houtskool en -briketten te gebruiken en dat niet meer dan ca. 0,5 kg brandstof op de barbecue geplaatst wordt. Vul de barbecue niet met meer houtskool of briketten dan aangegeven aan de binnenkant van de basis.

Steek de barbecue aan met een aanmaakblokje of met aanmaakvloeistof. Een barbecuestarter wordt aanbevolen.

Verspreid de barbecue-houtskool of -briketten over de basis van de barbecue wanneer deze klaar zijn voor gebruik. Plaats het barbecuerooster (5) op de barbecue en sluit vervolgens de deksel (4). Open het luchtventiel (3).

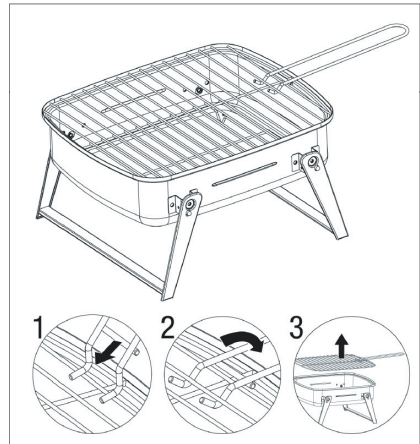
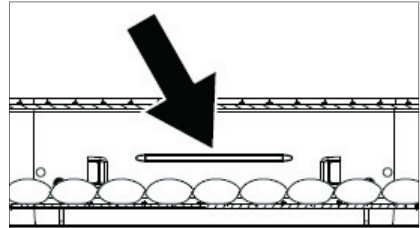
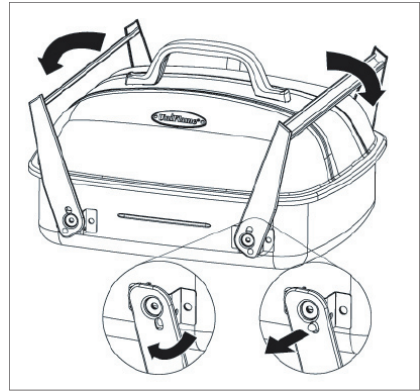
Gebruik de barbecue pas als het houtskool of de briketten wit gloeien.

Wanneer u de barbecue voor het eerst aansteekt, laat deze dan gedurende 30 minuten branden voordat u begint met de bereiding.

Til de deksel (4) op aan de handgreep (1), leg het voedsel op het barbecuerooster en sluit de deksel.

Indien u het barbecuerooster wilt optillen, pak het rooster dan altijd vast aan de handgreep (8). Zorg ervoor dat de handgreep stevig bevestigd zit aan het barbecuerooster voordat u deze optilt.

U kunt de hitte regelen door het ventiel te openen of te sluiten.



Reiniging

Reinig de barbecue na elk gebruik.

Zorg ervoor dat de barbecue bijna volledig is afgekoeld, zodat deze nog warm is wanneer u deze reinigt.

Reinig het barbecuerek met een barbecueborstel terwijl deze nog warm is. Om aangebrande voedselresten te verwijderen, dompelt u het rek in zeepwater en schrobt het daarna schoon met een schuursponsje e.d. Spoel af met water en breng spijfsolie aan voordat u het rek opnieuw gebruikt.

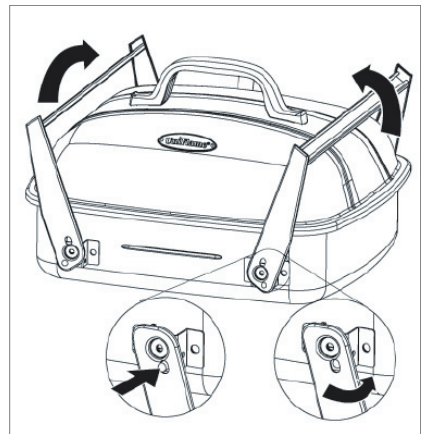
Maak de basis van de barbecue leeg en verwijder rest-as met een borstel.

Veeg alle onderdelen grondig schoon en plaats ze vervolgens terug op de barbecue.

Veeg de deksel van de barbecue af met een goed uitgewrongen doek en droog deze daarna af met een droge doek.

Plaats de deksel op de basis van de barbecue.

Vouw de poten terug omhoog, over de deksel, totdat de lipjes op de barbecuebeugel (6/7) in de gaten op de poten van de barbecue (12) klikken en geblokkeerd worden in de opgevouwen positie.



Garantie en service

Onze producten worden onderworpen aan een strikte kwaliteitscontrole voordat ze geleverd worden. Als het product onverwachts beschadigd is of een defect ontwikkelt heeft tijdens productie of transport, breng het product dan terug naar de winkel. U kunt een geldige garantieclaim indienen onder de volgende omstandigheden:

Het product is gedekt door een garantie van 2 jaar vanaf de datum van aankoop. Tijdens deze periode zullen wij het product repareren of vervangen als er een defect is ontdekt dat veroorzaakt is door materiaal- of productiefouten.

Fouten veroorzaakt door verkeerd gebruik of hantering, fouten veroorzaakt door ongeautoriseerde ingreep of reparaties en fouten veroorzaakt door gebruik van niet-originele onderdelen worden niet gedekt door de garantie.

Introduction

Pour profiter au mieux de toutes les possibilités offertes par votre nouveau barbecue de festival, veuillez lire entièrement les instructions avant toute utilisation. Nous vous recommandons également de conserver ces instructions afin de pouvoir vous y référer ultérieurement en cas de besoin.

Données techniques

Dimensions : 35,5 × 29 × 30 cm

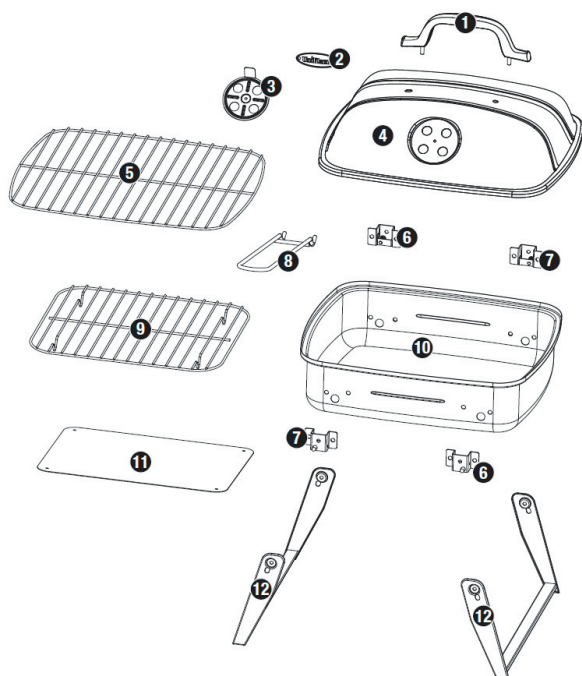
Grille de barbecue : 35 × 29 cm

Cuve émaillée et couvercle avec revêtement par poudre

Avec pieds rabattables

Présentation

1. Poignée
2. Marque
3. Obturateur d'air
4. Couvercle
5. Grille de barbecue
6. Ferrure pour pied
7. Ferrure pour pied
8. Poignée pour grille de barbecue
9. Grille pour charbon de bois
10. Cuve
11. Plaque réflectrice
12. Pieds



Consignes de sécurité particulières

N'utilisez jamais le barbecue à l'intérieur, dans une remise, un garage, une cabane, une tente ou tout autre espace offrant une circulation d'air limitée qui peut entraîner la mort par empoisonnement au monoxyde de carbone/ étouffement !



Le barbecue doit être placé sur une surface ferme et plane avant d'être allumé.

Cette surface doit être non inflammable, par exemple des dalles de pierre, des pavés ou de la terre compactée. Le barbecue peut aussi être installé sur une table avec une plaque résistante à la chaleur placée sous le barbecue. Il ne doit pas y avoir d'objets inflammables sous, au-dessus ou à proximité du barbecue.

Ne versez JAMAIS de l'essence à briquet, de l'essence, de la paraffine ou d'autres liquides inflammables sur le barbecue quand celui-ci est chaud ! Des flammes ou des explosions peuvent se produire, ce qui peut causer des brûlures très graves !

Ne jetez pas les braises et cendres chaudes du barbecue dans des sacs poubelle.

Utilisez des ustensiles de cuisson différents pour la viande crue et cuite. Gardez-les séparés pour éviter le transfert de bactéries sur la viande cuite et le risque d'intoxication alimentaire.

AVERTISSEMENT ! La surface de ce barbecue va devenir très chaude. Ne le déplacez pas pendant son utilisation. N'utilisez jamais ce produit à l'intérieur.

AVERTISSEMENT ! N'utilisez pas d'alcool ou d'essence pour l'allumage ou le rallumage ! Utilisez uniquement des allume-feu conformes à la norme EN 1860-3 !

AVERTISSEMENT ! Tenez les enfants et animaux domestiques éloignés du barbecue.

La température maximale du barbecue peut être plus basse si l'appareil est installé dans un endroit très exposé au vent, ou si vous faites du barbecue l'hiver, lorsqu'il fait froid et que le vent souffle.

Remarque ! Les matériaux comme l'acier inoxydable, l'aluminium et la peinture résistante à la chaleur peuvent être de différentes qualités. Phénomène commun à tous, les éléments environnants et la chaleur peuvent altérer le métal sur le long terme, entraînant changements de couleur, écaillage, etc.

Utilisation

Déployez les pieds (12). Assurez-vous que les tenons des ferrures du barbecue (6/7) s'emboîtent dans les trous des pieds de manière à ce qu'ils soient fermement bloqués quand les pieds sont déployés.

Placez le barbecue sur une surface plane et stable. Placez la grille pour charbon de bois (9) dans la cuve du barbecue.

Nous recommandons l'utilisation de charbon de bois ou de briquettes pour barbecue et conseillons de ne pas utiliser plus de 0,5 kg de combustible environ dans le barbecue. Ne dépassez pas la marque à l'intérieur de la cuve du barbecue quand vous ajoutez le combustible.

Allumez le barbecue en utilisant un allume-feu ou de l'essence à briquet. Nous recommandons l'utilisation d'une cheminée d'allumage.

Versez le charbon ou les briquettes dans la cuve du barbecue quand le combustible est prêt à être utilisé. Placez la grille (5) sur le barbecue et mettez le couvercle (4) sur l'appareil. Ouvrez l'obturateur d'air (3).

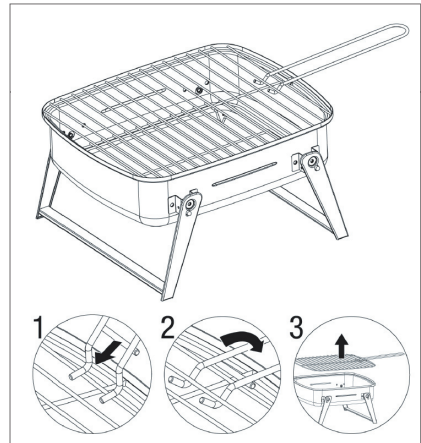
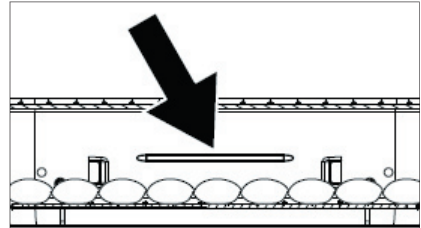
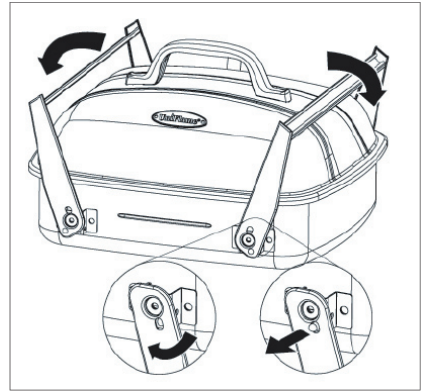
Attendez toujours que le charbon ou les briquettes soient incandescents.

Quand vous allumez le barbecue pour la première fois, laissez-le chauffer pendant au moins une demi-heure avant de commencer la cuisson.

Soulevez le couvercle (4) au moyen de la poignée, placez la nourriture sur la grille du barbecue et remettez le couvercle.

Si vous devez soulever la grille de barbecue, utilisez la poignée (8). Assurez-vous que la poignée a une bonne prise sur la grille de barbecue avant de la soulever.

Vous pouvez régler la température en ouvrant ou fermant l'obturateur d'air.



Nettoyage

Nettoyez le barbecue après chaque utilisation.

Laissez le barbecue presque complètement refroidir de manière qu'il soit toujours chaud lors du nettoyage.

Nettoyez la grille avec une brosse pour barbecue quand elle est toujours chaude. Faites tremper la grille dans de l'eau savonneuse et brossez-la avec une éponge abrasive ou un produit similaire pour enlever les aliments brûlés. Rincez à l'eau et appliquez de l'huile alimentaire avant une nouvelle utilisation.

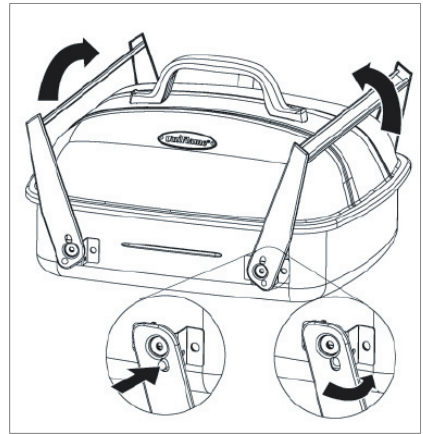
Videz la cuve du barbecue et éliminez les cendres restantes avec une brosse.

Essuyez bien tous les éléments et remontez le barbecue.

Essuyez le couvercle du barbecue avec un chiffon bien essoré et séchez-la avec un chiffon sec.

Placez le couvercle sur la cuve du barbecue.

Rabattez les pieds vers le haut et au-dessus du couvercle jusqu'à ce que les tenons des ferrures (6/7) du barbecue s'emboîtent dans les trous des pieds du barbecue (12) de manière à ce qu'ils soient fermement bloqués quand les pieds sont rabattus.



Garantie et service

Nos produits sont soumis à de rigoureux contrôles de qualité avant la livraison. Si le produit est endommagé de manière inattendue ou si un défaut apparaît pendant la production ou le transport, veuillez le renvoyer au détaillant. Vous pouvez légalement avoir recours à la garantie dans les cas suivants :

Le produit est couvert par une garantie de 2 ans à compter de la date d'achat. Pendant cette période, nous réparerons ou remplacerons le produit s'il est défectueux à cause de défauts de matériel ou d'erreurs de fabrication.

Les défauts résultant d'une utilisation ou d'une manipulation incorrectes, les défauts causés par une intervention ou des réparations non autorisées et les défauts provoqués par l'utilisation de pièces non originales ne sont pas couverts par la garantie.