



PIZZA STONE

- GB IE NI PIZZA STONE Short manual
- FR BE PIERRE À PIZZA Guide abrégé
- NL BE PIZZASTEEN Beknorte gebruiksaanwijzing
- DE AT CH PIZZASTEIN Kurzanleitung

IAN 435368\_2304

IAN 435368\_2304

08/2023 - Ident.Nr.: 435368-062023-1  
Stand van de informatie - Stand der Informationen:  
Last Information Update - Version des Informations

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
GERMANY  
www.kompernass.com



■ GB/IE/NI

**Information about this short manual**  
This document is a shortened print version of the complete operating instructions.  
Scanning the QR code will take you directly to the Lidl Service page ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)), where you can view and download the full version of the operating instructions by entering the article number (IAN) 435368\_2304.

**⚠ WARNING!**  
The short manual is an integral part of this product. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Keep the short manual in a safe place and hand over all documents when passing the product on to any future owner/user.

- This pizza stone is designed exclusively for baking pizzas and lightweight baked goods in an oven or grill (gas or charcoal). The pizza stone is made of cordierite, a durable, homogenous material that can withstand large variations in temperature.
- The pizza stone is food-safe.
- This pizza stone is not suitable for use in the microwave.

- Safety information**
  - Wear oven mitts or some other suitable heat protection when using the pizza stone.
  - Allow the pizza stone to cool down completely before you remove it from the oven or grill.
  - Do not clean the pizza stone in a dishwasher.
  - Warning: Fragile.

**Informations relatives à ce guide abrégé**  
Ce document est une version papier abrégée du mode d'emploi intégral.  
En scannant le code QR, vous accédez directement au site du service après-vente Lidl ([www.lidl-service.com](http://www.lidl-service.com)) et vous pouvez, en saisissant le numéro de référence de l'article (IAN) 435368\_2304, consulter et télécharger son mode d'emploi complet.  
**⚠ AVERTISSEMENT !**  
Le guide abrégé fait partie intégrante de ce produit. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et avertissements de sécurité. Conservez bien le guide abrégé. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

- Utilisation conforme**
  - La pierre à pizza est exclusivement conçue pour la cuisson de pizzas et d'articles de boulangerie légers au four ou au barbecue (à gaz ou au charbon de bois). La pierre à pizza est en cordiërite, un matériau homogène résistant qui supporte les fluctuations de température importantes.
  - La pierre à pizza convient aux produits alimentaires.
  - La pierre à pizza n'est pas destinée à être utilisée dans un micro-ondes.

- Consignes de sécurité**
  - Portez des gants pour barbecue ou une autre protection adaptée contre la chaleur lorsque vous utilisez la pierre à pizza.
  - Laissez entièrement refroidir la pierre à pizza avant de la retirer du four ou du barbecue.
  - Ne lavez pas la pierre à pizza au lave-vaisselle.
  - Attention ! Fragile !

| Technical data          |                                    |
|-------------------------|------------------------------------|
| Dimensions and weight   |                                    |
| Round pizza stone       | approx. Ø 38 cm, approx. 2.4 kg    |
| Rectangular pizza stone | approx. 30 x 38 cm, approx. 2.4 kg |

**Before first use**  
Take the pizza stone carefully out of the packaging and remove all packaging materials.

**CAUTION**  
► Keep the packaging material (plastic wrapping and padding) out of the reach of children. There is a risk of suffocation.

Wipe the pizza stone with a damp cloth to remove any residual packaging dust.  
**Using the pizza stone in an oven**  
Always place the pizza stone in a cold oven. Place it on the middle rack and heat it for at least 30 minutes at maximum heat (upper/lower heat at least 250 °C).

We recommend not laying the pizza stone directly on the floor of the oven as air cannot circulate and heat congestion can destroy the lower heating element. Now the pizza stone begins storing heat energy. After a warm-up time of around 30 minutes, the pizza stone is ready to use for baking. Sprinkle a little flour on the pizza stone before use. Place the pizza in the centre of the pizza stone and bake it until it is ready, in accordance with your personal taste.

**Using the pizza stone in a grill**  
To bake in a grill (barbecue), you will need a so-called kettle grill or a gas grill (with a lid). The lid reflects the heat and thus also bakes the pizza from above. Place the pizza stone on the rack in your barbecue and preheat it for at least 30 minutes. After a warm-up time of around 30 minutes, the pizza stone is ready to use for baking. Sprinkle a little flour on the pizza stone before use. Place the pizza in the centre of the pizza stone and bake it until it is ready, in accordance with your personal taste.

| Caractéristiques techniques  |                              |
|------------------------------|------------------------------|
| Dimensions et poids          |                              |
| Pierre à pizza ronde         | env. Ø 38 cm, env. 2,4 kg    |
| Pierre à pizza rectangulaire | env. 30 x 38 cm, env. 2,4 kg |

**Avant la première utilisation**  
Sortez la pierre à pizza avec précaution de l'emballage et retirez l'ensemble du matériau d'emballage.

**ATTENTION**  
► Tenez l'emballage (films et rembourrages) éloigné des enfants et des animaux domestiques, il y a risque d'étouffement.

Essuyez la pierre à pizza à l'aide d'un chiffon humide pour éliminer d'éventuels résidus d'emballage.

**Utilisation de la pierre à pizza dans un four**  
Placez toujours la pierre à pizza dans un four froid. Placez-la sur la grille du milieu et chauffez-la au moins 30 minutes au plus haut niveau (chaleur de voûte/de sole à moins 250 °C min.). Nous recommandons de ne pas poser la pierre à pizza directement sur le fond du four pour que l'air puisse circuler et qu'aucune accumulation de chaleur ne détruise les résistances générant la chaleur de sole. La pierre à pizza commence maintenant à accumuler l'énergie thermique. Après un temps de chauffage de 30 minutes environ, la pierre à pizza est prête pour la cuisson. La pierre à pizza doit être farinée avant d'être utilisée. Placez la pizza au centre de la pierre à pizza et cuisez-la selon vos goûts.

**Utilisation de la pierre à pizza dans un barbecue**  
Pour pouvoir cuire une pizza dans un barbecue, vous avez besoin de ce que l'on appelle un barbecue sphérique ou d'un gril à gaz (barbecue à couvercle). Le couvercle réfléchit la chaleur et cuit aussi la pizza par le haut. Placez la pierre à pizza sur la grille de votre barbecue et chauffez-la au moins 30 minutes.

**Cleaning**  
**CAUTION**  
► Allow the pizza stone to cool down completely before cleaning it. There is a risk of burns!  
► The pizza stone is not suitable for cleaning in the dishwasher!

Never leave the pizza stone in washing up water to soak as it will absorb water. If this happens it could crack and break when heated afterwards. Clean the pizza stone immediately after every use if possible. Do not use any chemical cleaners, and remove burnt-on food carefully with a ceramic hob scraper and brush off the pizza stone with a hand brush. Heat and food ingredients such as sauces, sugar, etc. may discolour the pizza stone over time. This is not significant in terms of hygiene. Discolourations can be removed from the pizza stone by sanding with a fine grain sandpaper. Afterwards, it must be thoroughly brushed off with a hand brush.

**Storage**  
Store the pizza stone in a dry location and ensure that it cannot fall down.

**Disposal Packaging**  
 The packaging materials have been selected for their environmental friendliness and ease of disposal and are therefore recyclable. Dispose of packaging materials that are no longer needed in accordance with applicable local regulations.  
 Dispose of the packaging in an environmentally friendly manner. Note the labelling on the packaging and separate the packaging material components for disposal if necessary. The packaging material is labelled with abbreviations (a) and numbers (b) with the following meanings:  
1-7: Plastics, 20-22: Paper and cardboard, 80-98: Composites

Après un temps de chauffage de 30 minutes environ, la pierre à pizza est prête pour la cuisson. La pierre à pizza doit être farinée avant d'être utilisée. Placez la pizza au centre de la pierre à pizza et cuisez-la selon vos goûts.

**Nettoyage**  
**ATTENTION**  
► Laissez entièrement refroidir la pierre à pizza avant de la nettoyer. Il y a risque de brûlure !  
► La pierre à pizza n'est pas adaptée au nettoyage au lave-vaisselle !

Ne laissez en aucun cas la pierre à pizza tremper dans l'eau de vaisselle car elle absorbe l'eau et l'emmagasine. Des fissures risquent alors de se former et la pierre risque de casser lorsqu'elle est à nouveau chauffée. Nettoyez la pierre à pizza le plus rapidement possible après chaque utilisation. N'utilisez pas de nettoyant chimique et éliminez le brûlé prudemment avec un grattoir pour plaques vitrocéramiques et époussetez la pierre à pizza avec une balayette. La chaleur et les ingrédients alimentaires comme la sauce, le sucre etc. modifient la couleur de la pierre à pizza au fil du temps, ce qui n'a cependant aucune influence sur l'hygiène. En cas de décoloration, il est possible de poncer la pierre à pizza prudemment avec un papier abrasif à grains fins. Époussetez ensuite à nouveau bien la pierre avec une balayette.

**Stockage**  
Conservez la pierre à pizza dans un environnement sec et veillez à ce qu'elle ne puisse pas tomber.

**Mise au rebut**  
**Emballage**  
 Les matériaux d'emballage ayant été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et des critères techniques d'élimination, ils sont par conséquent recyclables. Veuillez recycler les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.

**Product**  
**Do not dispose of this product in your normal household waste.**  
 Return the product to a suitable collection point or a recycling centre. Contact your local authority, your local disposal company or consumer centres for information about the opening times and addresses of collection points.

**Service**  
**GB Service Great Britain**  
Tel.: 0800 404 7657  
E-Mail: [kompernass@lidl.co.uk](mailto:kompernass@lidl.co.uk)  
**IE Service Ireland**  
Tel.: 1800 101010  
E-Mail: [kompernass@lidl.ie](mailto:kompernass@lidl.ie)  
**IAN 435368\_2304**

**Importer**  
Please note that the following address is not the service address. Please use the service address provided in the operating instructions.  
KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
GERMANY  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

Éliminez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et triez-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante : 1-7 : Plastiques, 20-22 : Papier et carton, 80-98 : Matériaux composites.

**Produit**  
**Ne jetez pas ce produit avec les déchets ménagers ordinaires.**  
 Apportez le produit à un point de collecte ou à une déchetterie. Vos services communaux, votre société de ramassage des déchets locale ou la centrale de consommateurs vous informent des horaires d'ouverture et des adresses des points de collecte.

**Service après-vente**  
**FR Service France**  
Tel.: 0800 919270  
E-Mail: [kompernass@lidl.fr](mailto:kompernass@lidl.fr)  
**BE Service Belgique**  
Tel.: 0800 12089  
E-Mail: [kompernass@lidl.be](mailto:kompernass@lidl.be)  
**IAN 435368\_2304**

**Importateur**  
Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.  
KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
ALLEMAGNE  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

#### Informatie bij deze beknopte gebruiksaanwijzing

Bij dit document gaat het om een verkorte gedrukte versie van de volledige gebruiksaanwijzing.

Door de QR-code te scannen gaat u re- chstreeks naar de website van Lidl Service (**www.lidl-service.com**). Daar kunt u het artikelnummer (IAN) 435368\_2304 invoeren om de volledige gebruiksaanwijzing te openen en te downloaden.

**⚠ WAARSCHUWING!**

De beknopte gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Lees alle bedienings- en veiligheidsvoor- schriften voordat u het product in gebruik neemt. Bewaar de beknopte gebruiksaanwijzing zorgvuldig en geef alle documenten mee als u het product overdraagt aan een derde.

#### Gebruik in overeenstemming met bestemming

 De pizzasteen is uitsluitend bestemd voor het bakken van pizza’s en lichte bakwerkzaam- heden in de oven of op de barbecue (gas of houtskool). De pizzasteen is gemaakt van cordieriet, een sterk, homogeen materiaal dat bestand is tegen grote temperatuurschommelingen.

 De pizzasteen is levensmiddelveilig.

 De pizzasteen is niet geschikt voor gebruik in magnetrons.

#### Veiligheidsvoorschriften

■ Draag ovenwanten of andere geschikte hitte- bescherming bij gebruik van de pizzasteen.

■ Laat de pizzasteen volledig afkoelen voordat u deze uit de oven of barbecue haalt.

■  Reinig de pizzasteen niet in de vaatwasser.

■  Opgelet! Breekbaar!

|  |  |       |  |  |  |
|--|--|-------|--|--|--|
|  |  |       |  |  |  |
|  |  | - 9 - |  |  |  |

■ DE/AT/CH

#### Informationen zu dieser Kurzanleitung

Bei diesem Dokument handelt es sich um eine verkürzte Druckausgabe der vollständigen Bedienungsanleitung.

Durch das Scannen des QR-Codes gelangen Sie direkt auf die Lidl-Service-Seite (**www.lidl-service.com**) und können durch die Eingabe der Artikelnummer (IAN) 435368\_2304 die vollständige Bedienungsanleitung einsehen und herunterladen.

**⚠ WARNUNG!**

Die Kurzanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Be- wahren Sie die Kurzanleitung gut auf und händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

#### Bestimmungsgemäße Verwendung

 Der Pizzastein ist ausschließlich zum Backen von Pizzen und leichtem Backwerk im Backofen oder Grill (Gas oder Holzkohle) bestimmt. Der Pizzastein besteht aus Cordierit, einem widerstandsfähigen, homogenen Material, welches große Temperaturschwankungen verträgt.

 Der Pizzastein ist lebensmittelecht.

 Der Pizzastein ist nicht für die Verwendung in Mikrowellen geeignet.

#### Sicherheitshinweise

■ Tragen Sie Grillhandschuhe oder einen anderen, geeigneten Hitzeschutz, bei Verwendung des Pizzasteins.

■ Lassen Sie den Pizzastein vollständig abkühlen, be- vor Sie ihn aus dem Backofen oder Grill entnehmen.

■  Reinigen Sie den Pizzastein nicht in der Geschirrspülmaschine.

■  Achtung! Zerbrechlich!

#### Technische gegevens

##### Afmetingen en gewicht

|                         |                               |
|-------------------------|-------------------------------|
| Ronde pizzasteen        | ca. Ø 38 cm,<br>ca. 2,4 kg    |
| Rechthoekige pizzasteen | ca. 30 x 38 cm,<br>ca. 2,4 kg |

#### Vóór het eerste gebruik

Haal de pizzasteen voorzichtig uit de verpakking en verwijder alle verpakkingsmateriaal.

| LET OP                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ► Houd het verpakkingsmateriaal (folie en opvulmateriaal) uit de buurt van kinderen en huisdieren, er bestaat gevaar voor verstikking. |

Veeg de pizzasteen af met een vochtige doek om eventuele stofresten van de verpakking te verwijderen.

#### Gebruik van de pizzasteen in een oven

Leg de pizzasteen altijd in de koude oven.

Leg hem op het middelste ovenrooster en verwarm hem minstens 30 minuten op de hoogste stand (boven-/onderwarmte met minimaal 250 °C).

Het verdient aanbeveling de pizzasteen niet direct op de bodem te leggen, zodat de lucht kan circuleren en de onderwarmtespiralen niet beschadigd kunnen raken door oververhitting.

De pizzasteen begint nu met de opslag van de hitte-energie. Na een opwarmtijd van ca. 30 minu- ten is de pizzasteen klaar voor gebruik. De pizzas- teen dient voor gebruik met wat bloem te worden bestrooid. Leg de pizza in het midden van de piz- zasteen en bak de pizza volgens uw voorkeur.

#### Gebruik van de pizzasteen in een barbecue

Om in een barbecue pizza’s te kunnen bakken, hebt u een zogenaamde kogelgrill of gasbarbecue (bar- becue met deksel) nodig. Het deksel reflecteert de hitte en bakt zo de pizza ook van boven. Leg de pizzasteen op het barbecuerooster in de barbecue en laat hem minstens 30 minuten heet worden. Na een opwarmtijd van ca. 30 minuten is de pizzas- teen klaar voor gebruik. De pizzasteen dient voor gebruik met wat bloem te worden bestrooid. Leg de pizza in het midden van de pizzasteen en bak de pizza volgens uw voorkeur.

#### Reinigen

| LET OP                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ► Laat de pizzasteen vóór het reinigen volledig afkoelen. Er bestaat verbrandingsgevaar!                                                             |
| ►  De pizzasteen is niet geschikt voor reiniging in de vaatwasser! |

Laat de pizzasteen in geen geval inweken in afwas- water, daar hij water absorbeert. Als de pizzasteen daarna wordt verhit, bestaat het gevaar dat er spanningsscheuren ontstaan en de steen breekt.

Reinig de pizzasteen zo snel mogelijk na gebruik. Gebruik geen chemische schoonmaakmiddelen en verwijder aangekoekte resten voorzichtig met een kookplaatschraper en veeg de pizzasteen af met een handveger. Door hitte en ingrediënten zoals sauzen, suiker enz. verkleurt de pizzasteen in de loop der tijd, wat echter niet van invloed is op de hygiëne. Bij verkleuring kan de pizzasteen voor- zichtig worden afgeschuurd met fijn schuurpapier. Daarna moet hij weer grondig worden afgeveegd met een handveger.

#### Opbergen

Berg de pizzasteen op in een droge omgeving en zorg ervoor dat hij niet kan vallen.

|  |  |        |  |  |  |
|--|--|--------|--|--|--|
|  |  |        |  |  |  |
|  |  | - 10 - |  |  |  |

|  |  |        |  |  |  |
|--|--|--------|--|--|--|
|  |  | - 11 - |  |  |  |
|--|--|--------|--|--|--|

#### Verwenden des Pizzasteins in einem Grill

Um in einem Grill Pizza backen zu können, benötigen Sie einen sogenannten Kugelgrill oder Gasgrill (Grill mit Deckel). Der Deckel reflektiert die Hitze und backt so die Pizza auch von oben. Legen Sie den Pizzastein auf den Grillrost in Ihrem Grill und heizen Sie ihn mindestens 30 Minuten auf. Nach einer Aufheizzeit von ca. 30 Minuten ist der Pizzastein betriebsbereit und fertig zum Backen. Der Pizzastein sollte vor Gebrauch bemehlt werden. Legen Sie die Pizza mittig auf den Pizzastein und backen Sie diese, nach Ihren Vorlieben, fertig.

#### Reinigung

| ACHTUNG                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ► Lassen Sie den Pizzastein vor der Reinigung vollständig abkühlen. Es besteht Verbrennungsgefahr!                                                                  |
| ►  Der Pizzastein ist nicht zur Reinigung in der Geschirrspülmaschine geeignet! |

Lassen Sie den Pizzastein keinesfalls in Spülwasser einweichen, da er Wasser aufnimmt und speichert. Beim anschließenden Aufheizen besteht sonst die Gefahr, dass er Spannungsrisse bekommt und zerbricht.

Reinigen Sie den Pizzastein möglichst zeitnah nach jedem Gebrauch. Verwenden Sie keine chemischen Reiniger und entfernen Sie Angebranntes vorsichtig mit einem Ceranfeldschaber und kehren Sie den Pizzastein mit einem Handfeger ab. Durch Hitze und Speisenzutaten wie Soßen, Zucker usw. verändert der Pizzastein im Laufe der Zeit seine Farbe, was jedoch für die Hygiene unbedeutend ist. Bei Verfärbung kann der Pizzastein vorsichtig mit feinem Schleifpapier ab- geschliffen werden. Danach muss er wieder gründlich mit einem Handfeger abgekehrt werden.

#### Aufbewahrung

Bewahren Sie den Pizzastein in trockener Um- gebung auf und achten Sie darauf, dass er nicht herunterfallen kann.

#### Afvoeren

##### Verpakking

 De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen voor hun milieuvriendelijkheid en zijn recyclebaar. Voer niet meer benodigde verpakkings- materialen af overeenkomstig de plaatselijk geldende voorschriften.

 Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften. Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkings- materialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis: 1–7: kunststoffen, 20–22: papier en karton, 80–98: composietmaterialen.

##### Product

**Deponeer dit product niet bij het normale huisvuil.**

 Lever het product in bij een inzamelpunt of milieupark. Informeer voor openingstijden en adressen van inzamelpunten bij uw ge- meente of plaatselijke afvalverwerkingsbedrijf, of raadpleeg de website van MilieuCentraal.

##### Service

|                                      |                                                                                                                           |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b><span><span></span></span> NL</b> | <b>Service Nederland</b> <div>Tel.: 0800 0249630</div> E-Mail: <a href="mailto:kompernass@lidl.nl">kompernass@lidl.nl</a> |
| <b><span><span></span></span> BE</b> | <b>Service België</b> <div>Tel.: 0800 12089</div> E-Mail: <a href="mailto:kompernass@lidl.be">kompernass@lidl.be</a>      |
|                                      | IAN 435368_2304                                                                                                           |

##### Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21 • 44867 BOCHUM  
DUITSLAND  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

|  |  |        |  |  |  |
|--|--|--------|--|--|--|
|  |  |        |  |  |  |
|  |  | - 12 - |  |  |  |

#### Entsorgung

##### Verpackung

 Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstech- nischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

 Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht. Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung: 1–7: Kunststoffe, 20–22: Papier und Pappe, 80–98: Verbundstoffe.

##### Produkt

**Entsorgen Sie dieses Produkt nicht über den normalen Hausmüll.**

 Geben Sie das Produkt an einer Sammelstelle oder einem Wertstoffhof ab. Über Öffnungszeiten und Adressen von Annahme- und Sammelstellen informieren Sie Ihre kommunale Verwaltung, Ihr örtliches Entsorgungsun- ternehmen oder die Verbraucherzentrale.

##### Service

|                                      |                                                                                                           |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b><span><span></span></span> DE</b> | <b>Service Deutschland</b> <div>Tel.: 0800 5435 111</div> (kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz) |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|

##### Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH  
BURGSTRASSE 21  
44867 BOCHUM  
DEUTSCHLAND  
[www.kompernass.com](http://www.kompernass.com)

|  |  |        |  |  |  |
|--|--|--------|--|--|--|
|  |  |        |  |  |  |
|  |  | - 13 - |  |  |  |

|  |  |        |  |  |  |
|--|--|--------|--|--|--|
|  |  | - 14 - |  |  |  |
|--|--|--------|--|--|--|

|  |  |        |  |  |  |
|--|--|--------|--|--|--|
|  |  | - 15 - |  |  |  |
|--|--|--------|--|--|--|

|  |  |        |  |  |  |
|--|--|--------|--|--|--|
|  |  | - 16 - |  |  |  |
|--|--|--------|--|--|--|

|  |  |        |  |  |  |
|--|--|--------|--|--|--|
|  |  | - 17 - |  |  |  |
|--|--|--------|--|--|--|