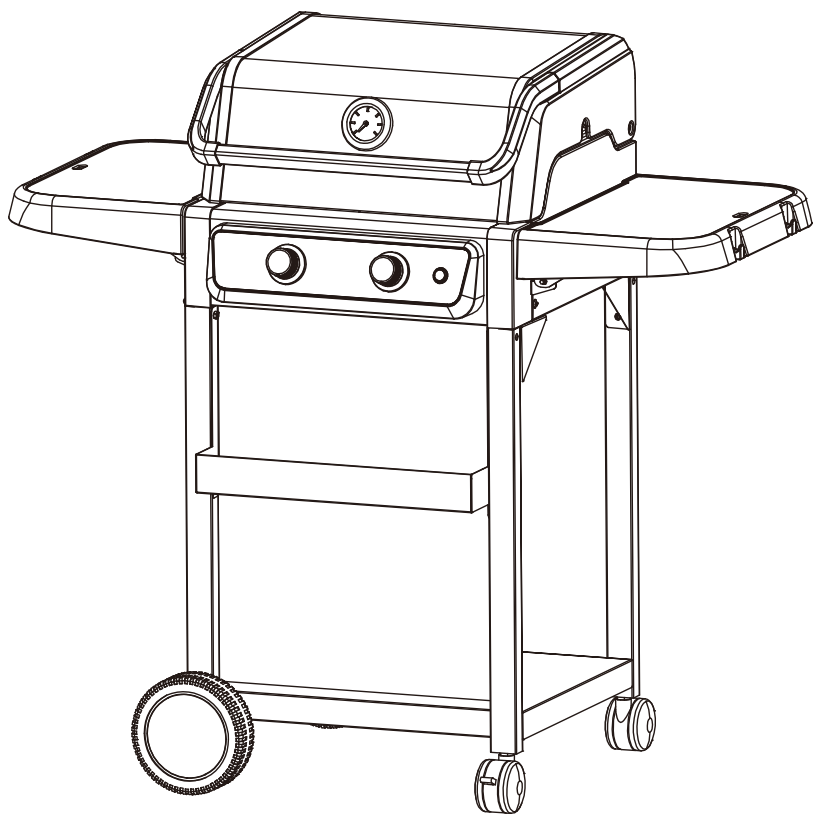




BARBECUE ELETTRICO



Prima di procedere all'uso, leggere con attenzione e conservare per un uso futuro.

**UTILIZZARE SOLO LE PARTI FORNITE IN QUESTA CONFEZIONE!
SE È NECESSARIA UNA SOSTITUZIONE, CONTATTARE IL NOSTRO
SERVIZIO CLIENTI O IL VOSTRO RIVENDITORE LOCALE.
L'UTILIZZO DI COMPONENTI NON AUTORIZZATI PUÒ CREARE CONDIZIONI
E AMBIENTI NON SICURI**

Prima di procedere all'uso, leggere con attenzione e conservare per un uso futuro.

Vi preghiamo di leggere attentamente le informazioni contenute in questo manuale, in quanto Vi aiuteranno a sfruttare al meglio le caratteristiche di questo apparecchio. Conservare con cura le istruzioni, devono essere sempre conservate insieme al prodotto e devono essere consegnate a ogni successivo utente.

Nel caso sia necessario rivolgersi al Servizio Assistenza Tecnica XD, indicate sempre il modello riportato sulla targhetta posta sull'apparecchio e il motivo della richiesta di assistenza tecnica: in questo modo saremo in grado di fornirVi un'assistenza più rapida ed efficace.

Il contenuto di questo manuale riguarda l'uso e la manutenzione di questo apparecchio per cui Vi preghiamo di conservarlo per poterlo poi consultare in seguito.

L'apparecchio deve essere utilizzato solo per lo scopo previsto secondo queste istruzioni.

Osservare le note sulle normative statali.

Conservare correttamente l'imballaggio.

INDICE

AVVERTENZE	3
PANORAMICA DEL PRODOTTO	4
ASSEMBLAGGIO	6
IMPORTANTI AVVERTENZE DI SICUREZZA	21
AVVERTENZE PRIMA DELL'USO	25
ISTRUZIONI PER ACCENSIONE BARBECUE.....	25
TEMPI DI COTTURA	26
CONSIGLI PER LA COTTURA ALLA GRIGLIA	26
PULIZIA E MANUTENZIONE.....	27
CONSERVAZIONE.....	28
DATI TECNICI	28
CURA E PROTEZIONE SUPERFICI ACCIAIO INOX	29
SMALTIMENTO.....	30
GARANZIA	31



AVVERTENZE

AVVERTIMENTO

Se le istruzioni vengono ignorate, potrebbero verificarsi pericolosi incendi o esplosioni.

È responsabilità del consumatore verificare che il barbecue sia correttamente assemblato, installato e curato. La mancata osservanza delle istruzioni contenute in questo manuale potrebbe provocare lesioni personali e/o danni materiali.

ASSEMBLAGGIO

AVVERTENZA: nonostante nella produzione del barbecue sia stato fatto ogni sforzo per rimuovere qualsiasi bordo tagliente, è necessario maneggiare tutti i componenti con cura per evitare lesioni accidentali.

Strumenti necessari: un cacciavite a croce o piatto e una chiave inglese (nella confezione è inclusa una chiave multifunzione) o un paio di pinze.

MONTAGGIO: si prega di leggere attentamente tutte le istruzioni prima di procedere. Trova un'area ampia e pulita in cui montare il barbecue. Se necessario, fare riferimento all'elenco delle parti e allo schema di montaggio. L'assemblaggio del barbecue coinvolge molti componenti di grandi dimensioni, è consigliabile che siano due persone ad assemblare l'unità.

AVVISO: assicurarsi che tutta la protezione in plastica venga strappata prima del montaggio!

ATTENZIONE: Non spostare l'apparecchio durante l'uso.

Quando l'apparecchio non è in uso.

Non modificare l'apparecchio.



IMPORTANTI AVVERTENZE DI SICUREZZA

IMPORTANTE:

Leggere attentamente le seguenti istruzioni e assicurarsi che il barbecue sia installato, assemblato e curato correttamente. La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare gravi lesioni personali e/o danni materiali.

In caso di utilizzo a terra, posizionare sempre l'apparecchio su una superficie piana.

- Usate questo apparecchio solo come descritto in questo manuale. Qualsiasi altro utilizzo non raccomandato dal produttore può causare incendi, scosse elettriche o lesioni.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire dagli 8 anni in su e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o che hanno scarsa esperienza e conoscenza del prodotto, a condizione che vengano supervisionati o ricevano le istruzioni corrette su come utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e comprendano i rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Non fate pulire e non affidate la manutenzione dell'apparecchio a bambini senza un supervisore. Tenete l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- Un apparecchio elettrico non è un giocattolo per bambini. I bambini non sono consapevoli dei rischi degli apparecchi elettrici. È necessaria, perciò, una costante supervisione quando l'apparecchio viene usato da bambini.
- Tenete i bambini lontani dai materiali di imballaggio, ad esempio i sacchetti di plastica.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso commerciale ma esclusivamente all'uso privato.
- Questo apparecchio è destinato a essere utilizzato in ambito domestico o in ambienti simili, come:
 - cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;
 - fattorie;
 - da parte di clienti in hotel, motel e altri ambienti residenziali;
 - ambienti di tipo bed and breakfast.

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla cottura.
- Utilizzate l'apparecchio solo quando è posizionato su una superficie stabile e asciutta.
- Non posizionate mai l'apparecchio su una superficie fragile.
- Posizionate l'apparecchio su una superficie resistente al calore. Durante il funzionamento, mantenete la griglia elettrica ad almeno 10 cm di distanza da pareti.
- L'apparecchio deve essere protetto da correnti d'aria dirette e deve essere posizionato o protetto contro la penetrazione diretta di eventuali gocciolamenti d'acqua (ad esempio pioggia).
- **Non accendere mai la GRIGLIA con la CAPPA chiusa.**

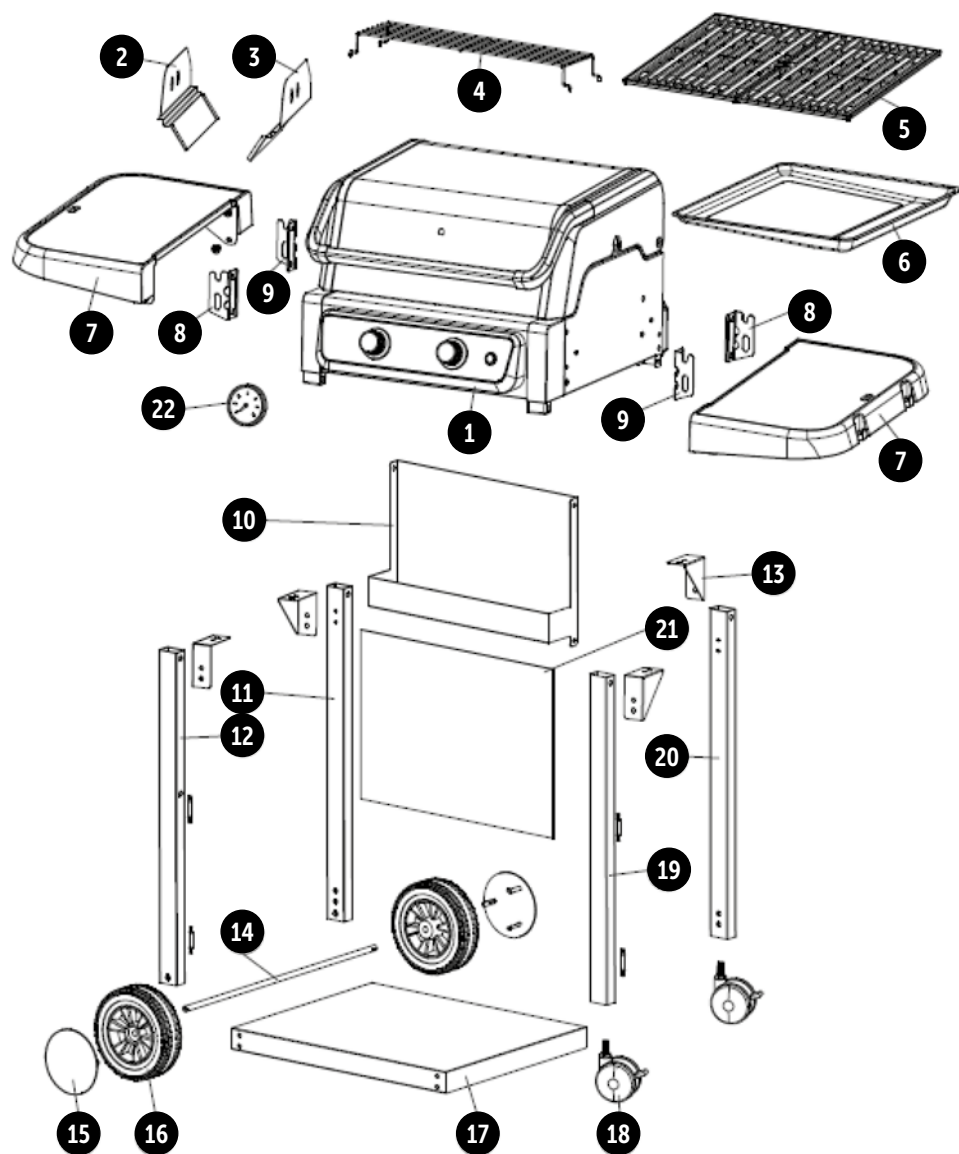


- **La temperatura delle superfici accessibili potrebbe essere elevata mentre il barbecue è in funzione.**
- **Non toccate l'apparecchio (il coperchio o la griglia di cottura) mentre grigliate per evitare qualsiasi rischio di ustione.**
- **La temperatura delle superfici sarà molto elevata durante l'uso, tenete lontani materiali infiammabili.**
- **ATTENZIONE! La piastra della griglia diventa molto calda e rimane calda a lungo dopo lo spegnimento. Fate attenzione a non ustionarvi! Non toccate le superfici calde e maneggiate l'apparecchio con cura dopo l'uso.**
- **Utilizzare strumenti idonei da cucina per posizionare e spostare gli alimenti sulle griglie calde.**
- Prima di rimuovere gli accessori o pulire la griglia, lasciate che si raffreddi completamente.
- Non posizionate la griglia sul bordo o sull'angolo del tavolo ed evitate il contatto con le superfici calde.
- Non posizionate l'apparecchio su o vicino a un fornello a gas o elettrico caldo, né in un forno riscaldato.
- Controllate regolarmente che il cavo non presenti difetti. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, non utilizzate l'apparecchio (staccate immediatamente la spina). Contattare un Centro Assistenza Tecnica.
- Si prega di controllare regolarmente il dispositivo e il cavo elettrico e interrompere l'uso nel caso si riscontrino problemi con il dispositivo.

- Non immergete mai l'apparecchio con l'elemento riscaldante.
- Assicuratevi che il dispositivo sia installato correttamente prima di azionarlo (soprattutto se si utilizza il supporto).
- L'apparecchio deve essere scollegato dalla presa di corrente quando non in uso.
- Utilizzate un solo apparecchio per ogni presa e utilizzate sempre un cavo di prolunga a terra con una sezione di almeno 1,5 mm².
- L'installazione di un dispositivo di protezione contro le correnti di guasto con una corrente nominale di interruzione garantisce una maggiore sicurezza assicurando che non vengano superati i 30 mA nell'installazione domestica. Consultate un elettricista qualificato per il montaggio. Il pericolo esiste anche con apparecchi che sono stati spenti, motivo per cui, dopo l'uso, la spina deve essere rimossa dalla presa.
- L'apparecchio deve essere alimentato da un dispositivo a corrente residua (DCR) con una corrente residua nominale non superiore a 30 mA.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa con contatto a terra.
- Questo apparecchio non è progettato per essere utilizzato tramite un timer esterno o un sistema di controllo separato che opera a distanza.
- Non utilizzate carbone o combustibili simili a contatto con l'apparecchio.
- Non lasciate che il cavo di alimentazione penda in modo da essere facilmente raggiungibile.
- Non utilizzate questo apparecchio vicino a fonti d'acqua come vasca da bagno, lavabo o altri recipienti, non esponetelo a pioggia o ad altre fonti di umidità.
- Rimuovete il connettore prima di pulire il barbecue e asciugate l'ingresso della presa prima di utilizzare di nuovo l'apparecchio.
- **L'apparecchio non deve essere utilizzato (staccate immediatamente la spina) se:**
 - l'apparecchio, l'involucro esterno o il cavo sono danneggiati;
 - l'apparecchio è visibilmente danneggiato;
 - si sospetta un guasto, ad esempio dopo una caduta o simili.
- Scollegate la spina:
 - in caso di guasto durante l'uso;

- prima di pulire o spostare l'apparecchio;
- dopo l'uso.
- Spegnerne sempre l'apparecchio prima di rimuovere la spina dalla presa.
- Non trasportate né tirate l'apparecchio tenendolo per il cavo.
- Non immergete mai il cavo di alimentazione nell'acqua o in altri liquidi.
- Usate prolunghe solo dopo aver verificato che siano in condizioni perfette e usate un cavo a terra con una capacità minima di 13A.
- Posizionate il cavo in modo che sia impossibile toccarlo o tirarlo accidentalmente.
- Non tirate il cavo sui bordi taglienti. Non bloccatelo.
- Fate in modo che il cavo di prolunga non entri mai in contatto con la struttura calda del barbecue.
- **Non lasciare mai l'apparecchio incustodito.**
- Spegnete sempre l'apparecchio quando non lo utilizzate.
- Non utilizzate l'apparecchio senza la vaschetta per raccogliere il grasso o senza la base.
- Non coprite mai la piastra della griglia con fogli di alluminio o vassoi.
- **Vi preghiamo di verificare che la piastra della griglia non entri in contatto con l'elemento riscaldante: pericolo di lesioni!**
- Fate attenzione agli schizzi di grasso durante la cottura di carne grassa o succosa.
- Le parti sigillate dal produttore o dal suo agente non devono essere modificate dall'utente. Non deve essere apportata alcuna modifica a nessuna parte di questo barbecue e le riparazioni e la manutenzione devono essere eseguite solo da un tecnico professionale di assistenza tecnica.
- Non si accettano garanzie per eventuali danni causati da uso improprio, errata gestione o riparazioni non professionali. In tali casi, qualsiasi pretesa di garanzia è nulla.

PANORAMICA DEL PRODOTTO

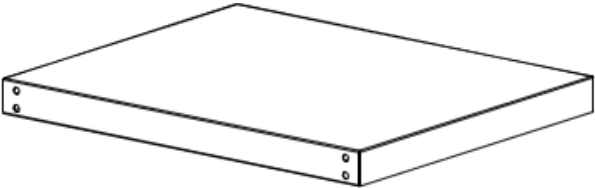


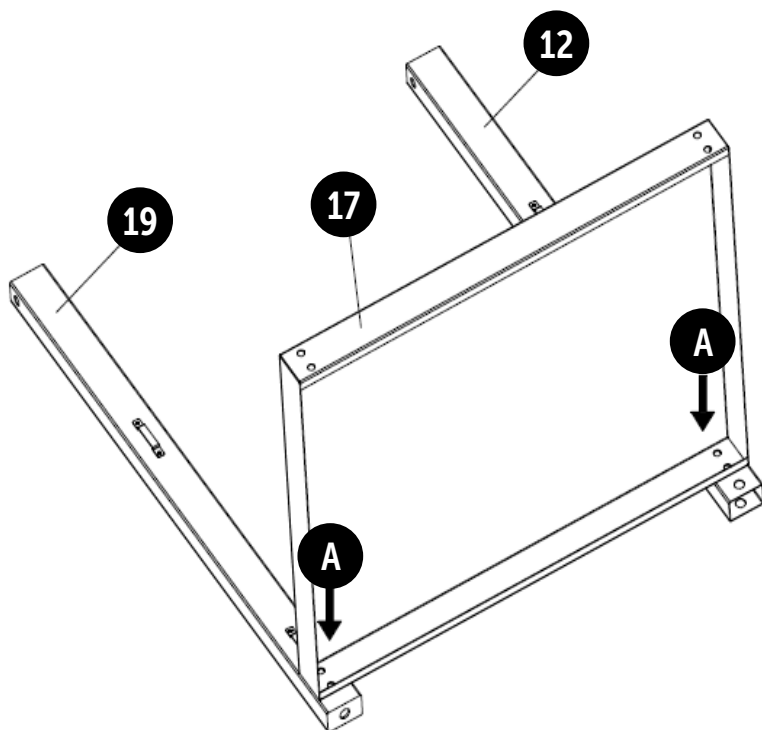
Ref.	Descrizione	Quantità
1	Gruppo corpo griglia	1
2	Pannello sinistro*	1
3	Pannello destro*	1
4	Griglia scaldavivande	1
5	Griglia di cottura	2
6	Vassoio raccogliocce	1
7	Tavolino laterale	2
8	Reggitavolino laterale A	2
9	Reggitavolino laterale B	2
10	Ripiano spezie	1
11	Carrello gamba posteriore sinistra	1
12	Carrello gamba anteriore sinistra	1
13	Supporto	4
14	Asse della ruota	1
15	Copriruota	2
16	Ruota	2
17	Piastra fondo carrello	1
18	Castore	2
19	Carrello gamba anteriore destra	1
20	Carrello gamba posteriore destra	1
21	Telo protettivo	1
22	Termometro	1

Ref.	Descrizione	Quantità
A	Vite M6×10	28
B	Vite M6×50	2
C	Asse ad*	4
D	Rondella piatta	3
E	Bullone M6*	2
F	Clip	2
G	Chiave inglese	1
H	Guarnizione*	2

ASSEMBLAGGIO

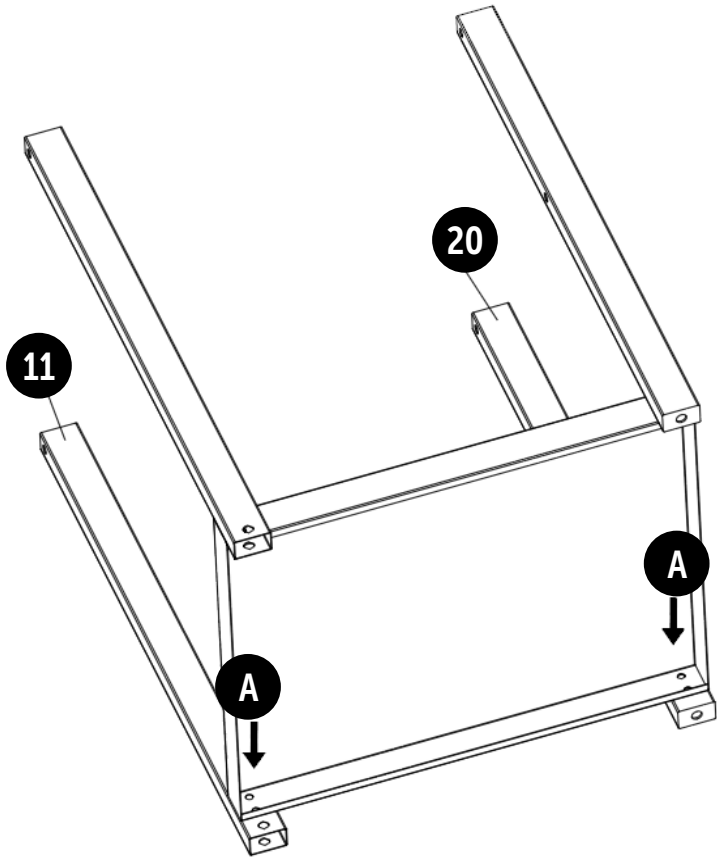
FASE 1

Ref.	Descrizione	Quantità
17		1
12		1
19		1
A		4

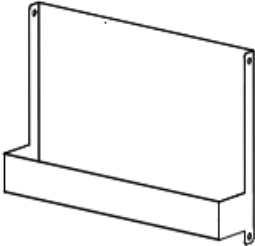


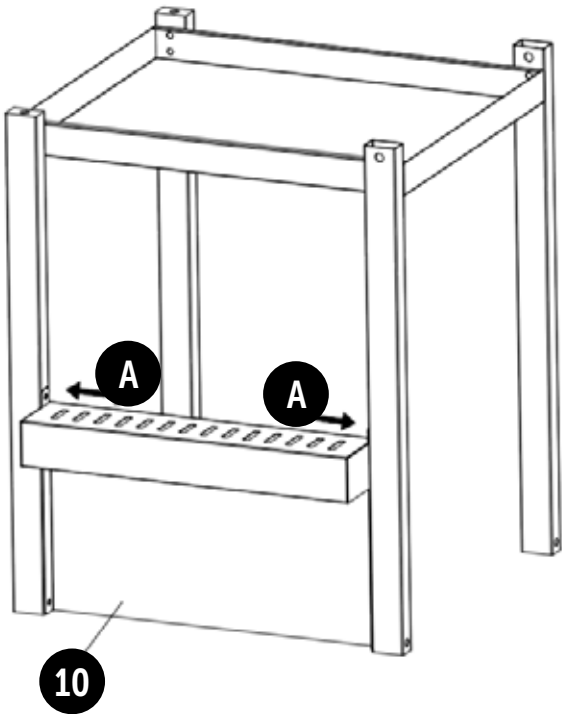
FASE 2

Ref.	Descrizione	Quantità
11		1
20		1
A		4



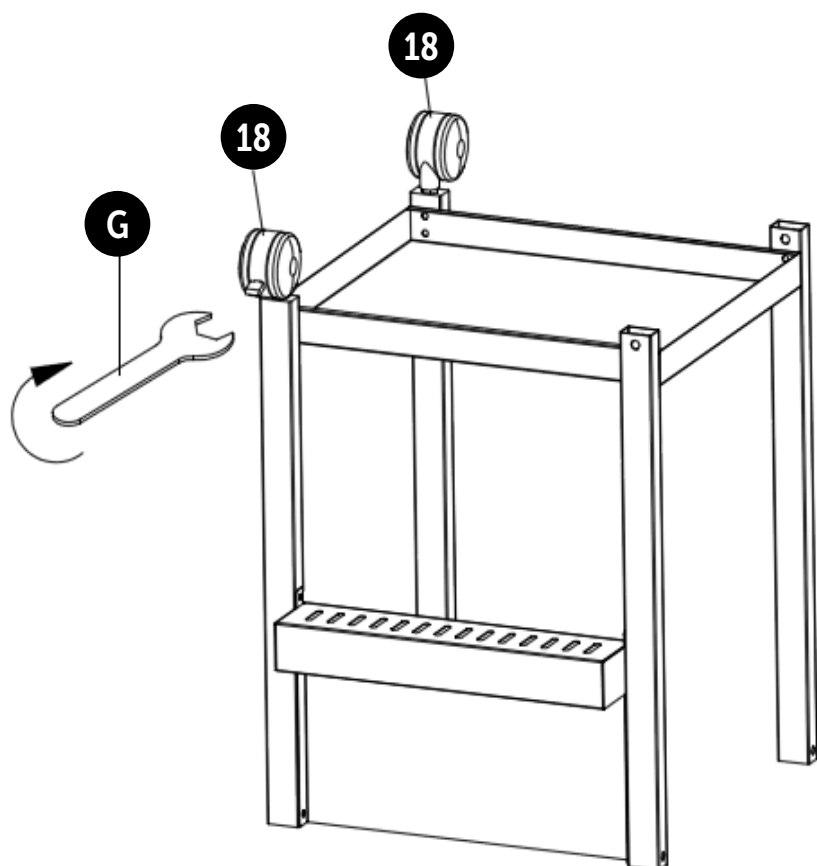
FASE 3

Ref.	Descrizione	Quantità
10		1
A		2



FASE 4

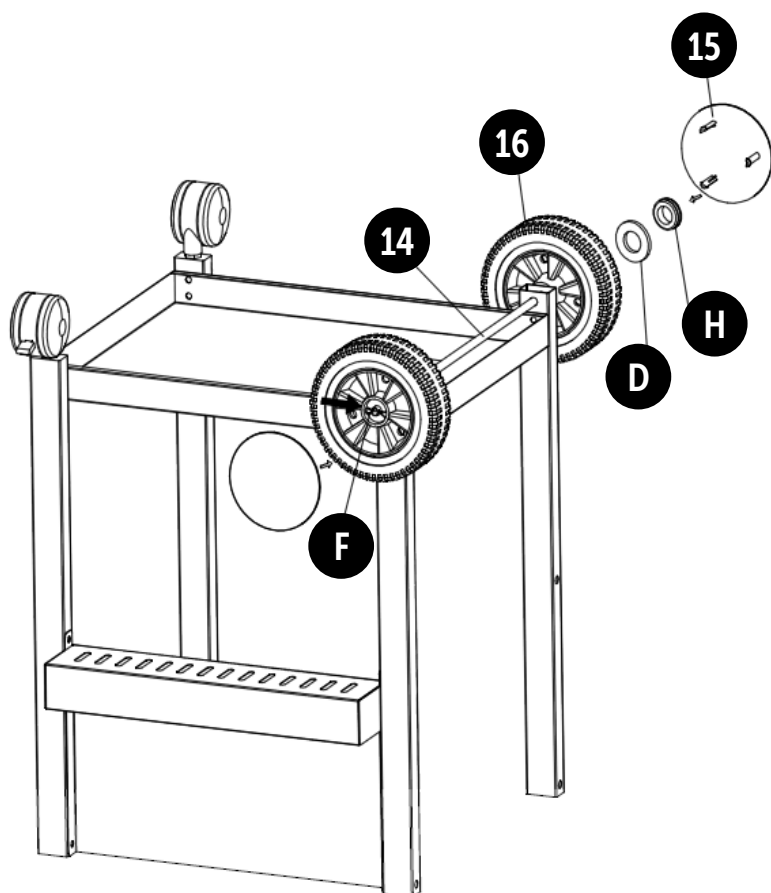
Ref.	Descrizione	Quantità
18		2
G		1



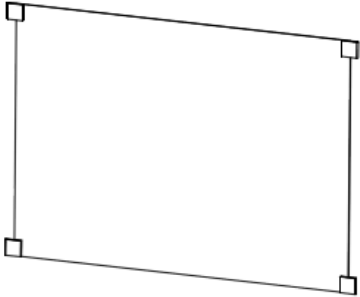
FASE 5

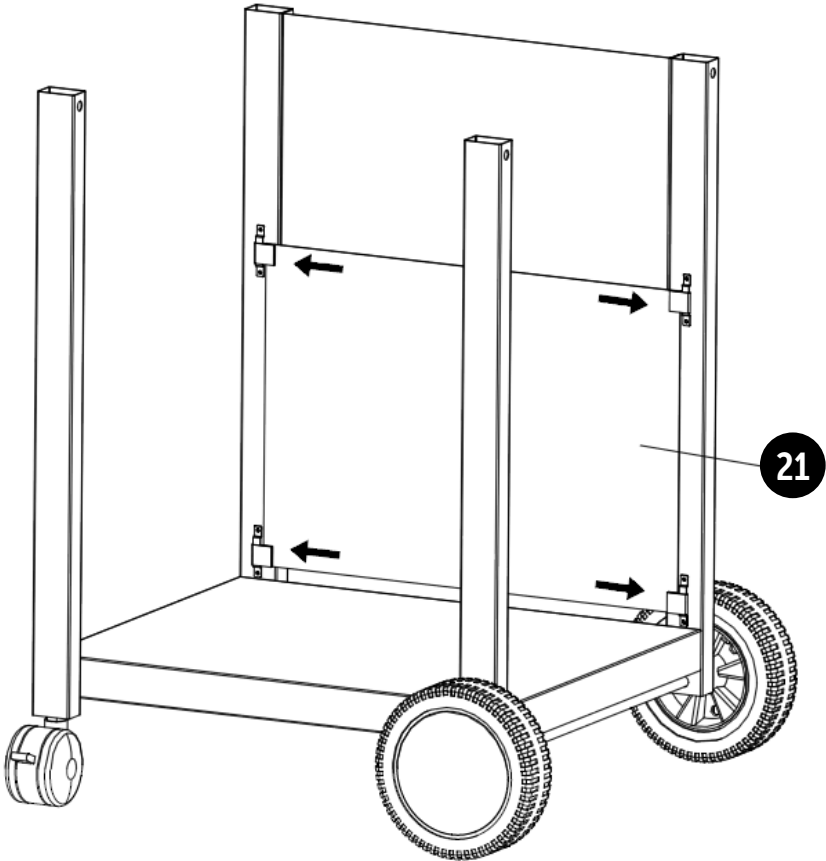
Ref.	Descrizione	Quantità
16		2
15		2
14		1

Ref.	Descrizione	Quantità
F		2
D		2
H		2

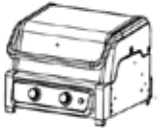


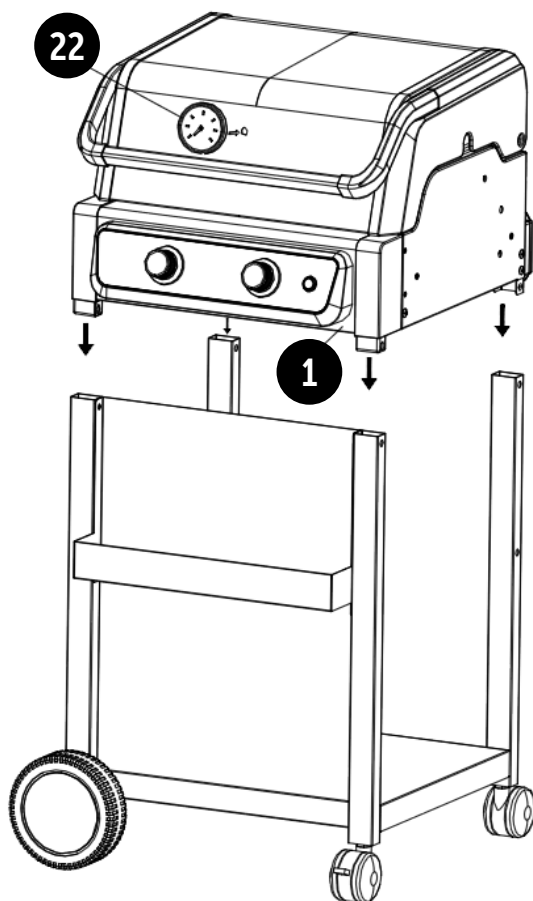
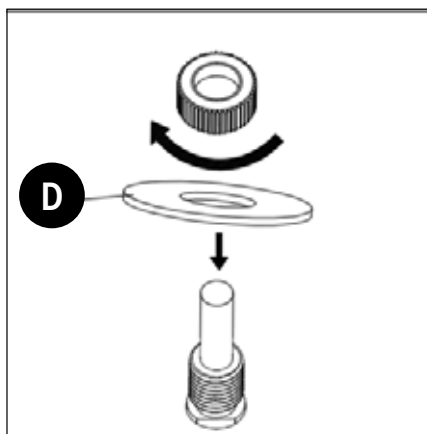
FASE 6

Ref.	Descrizione	Quantità
21		1



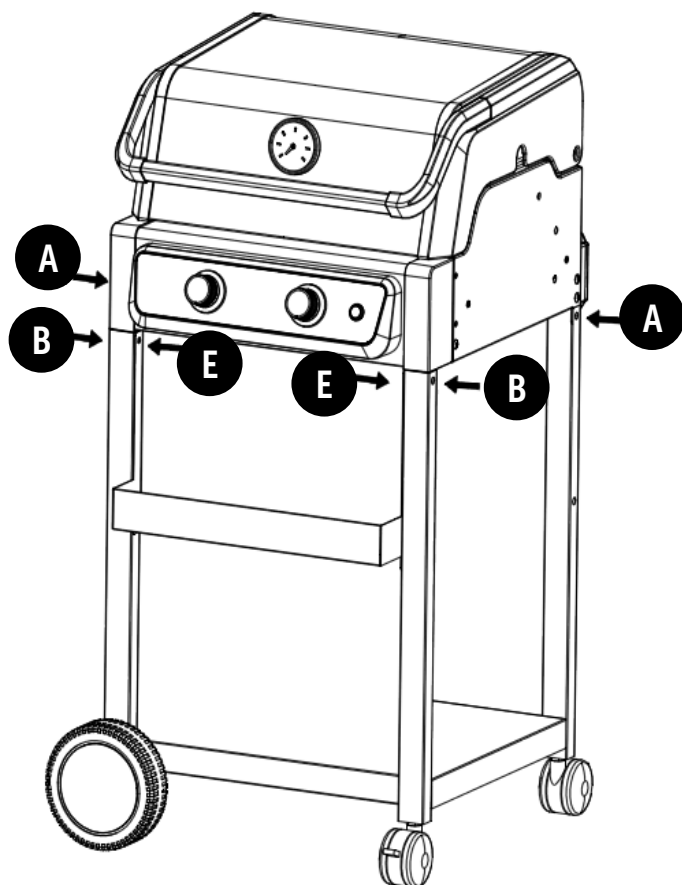
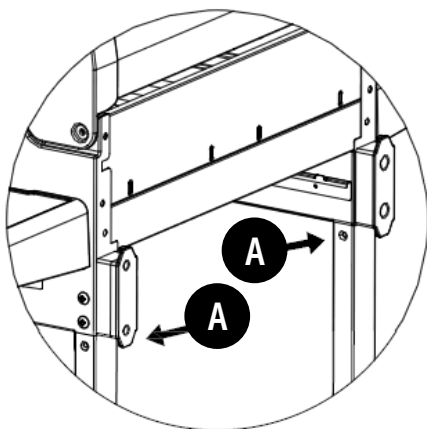
FASE 7

Ref.	Descrizione	Quantità
1		1
22		1
D		1

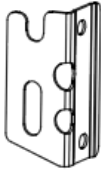


FASE 8

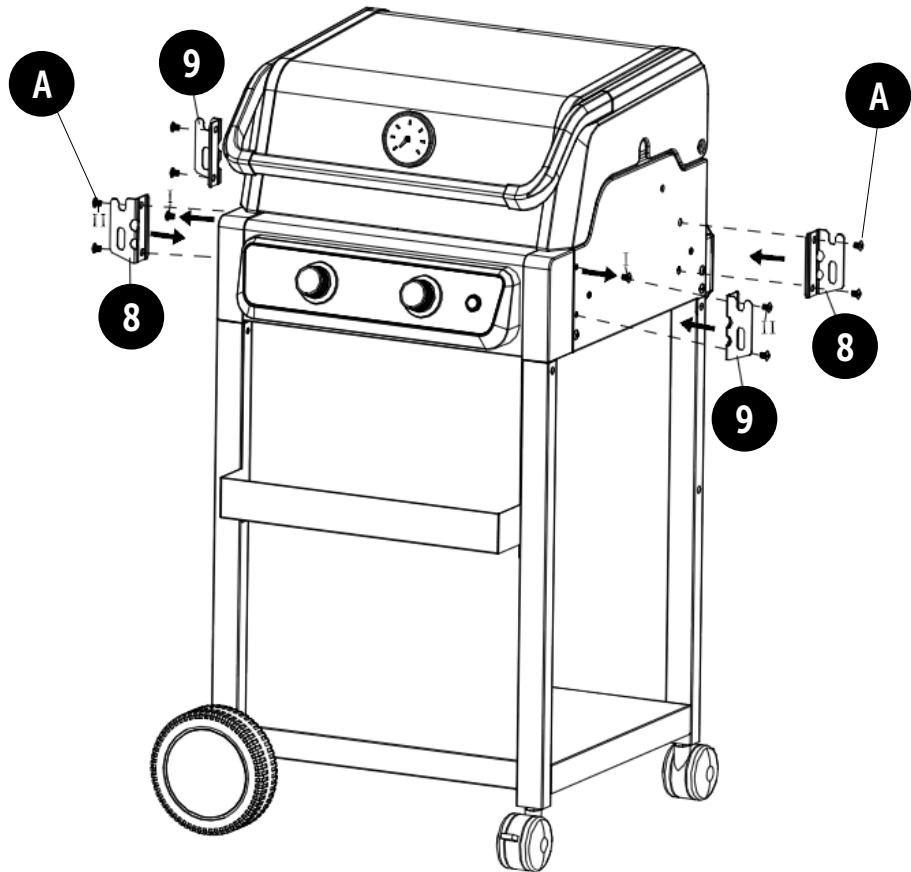
Ref.	Descrizione	Quantità
B		2
A		4
E		2



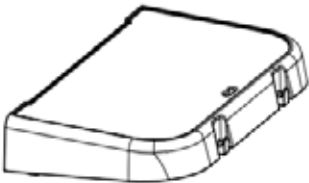
FASE 9

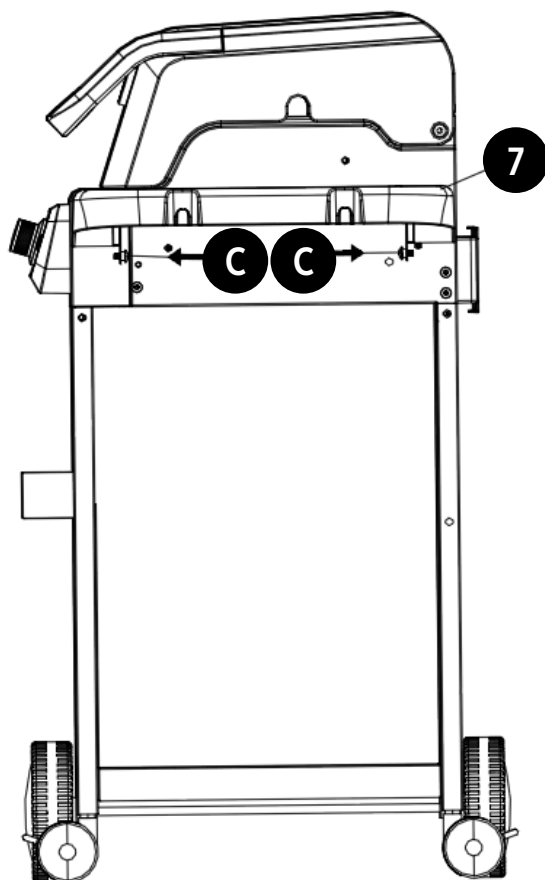
Ref.	Descrizione	Quantità
8		2
9		2

Ref.	Descrizione	Quantità
A		6

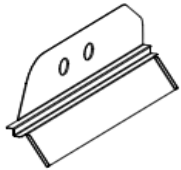
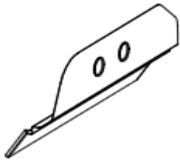


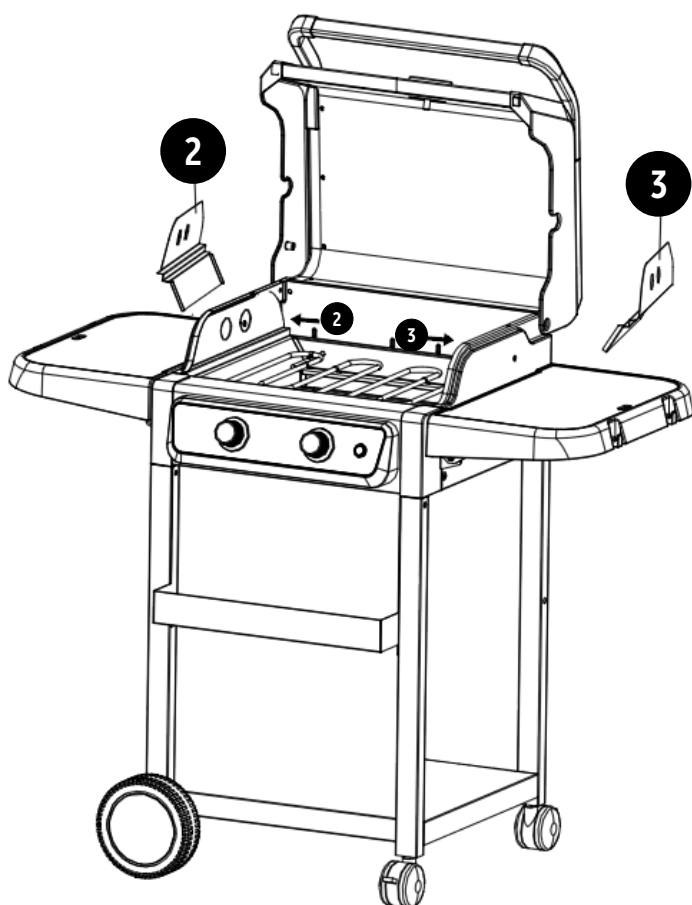
FASE 10

Ref.	Descrizione	Quantità
7		2
C		4



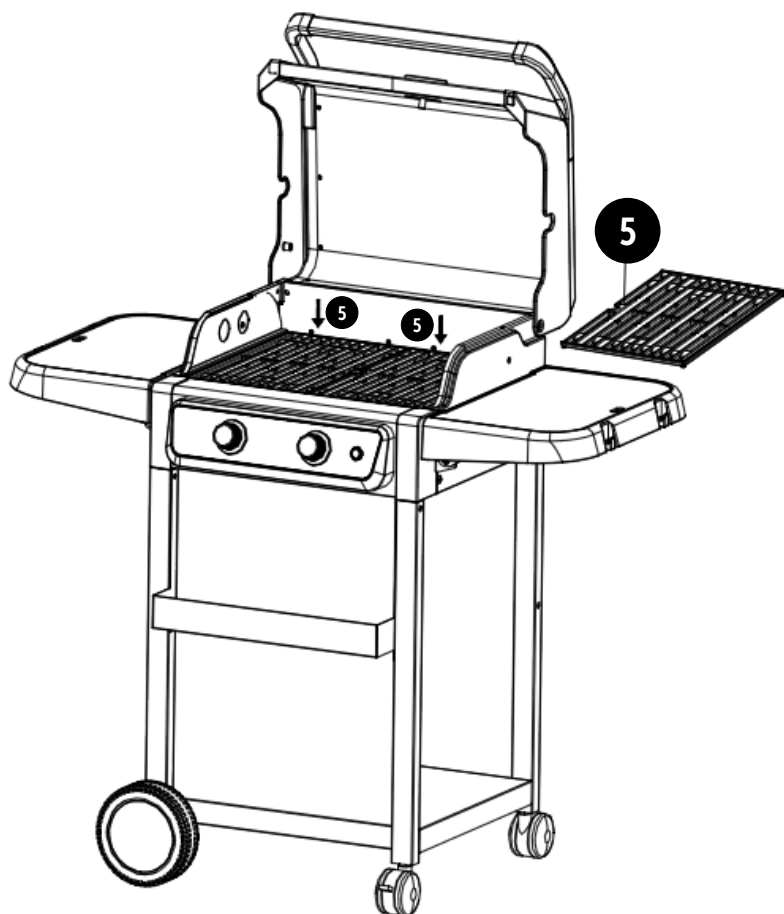
FASE 11

Ref.	Descrizione	Quantità
2		1
3		1

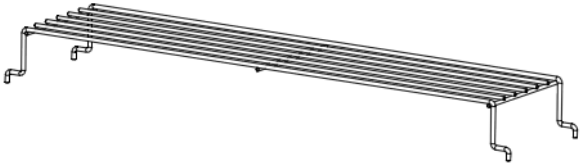


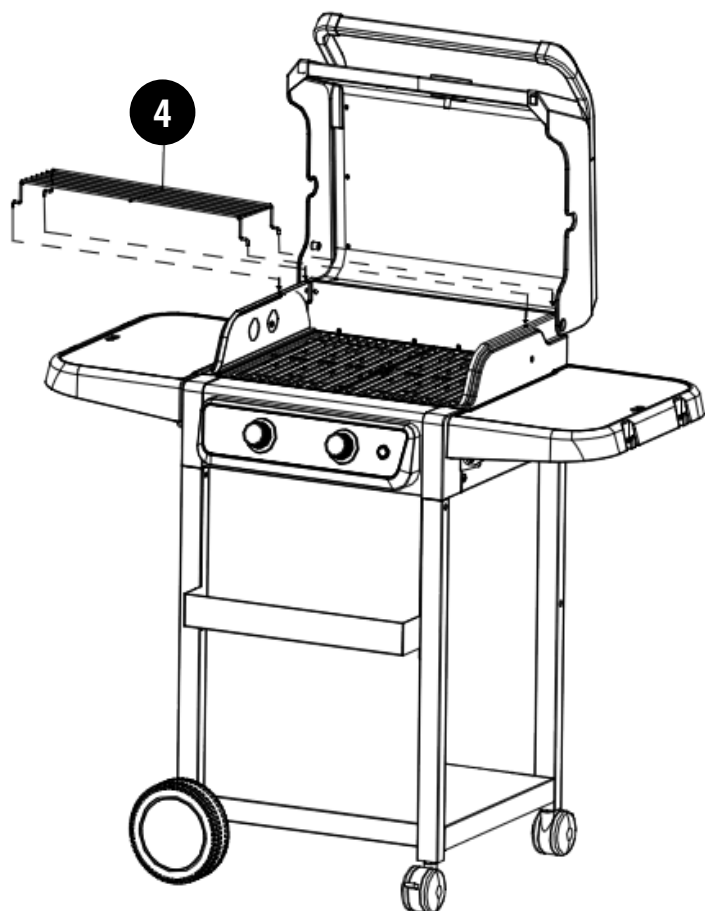
FASE 12

Ref.	Descrizione	Quantità
5		2

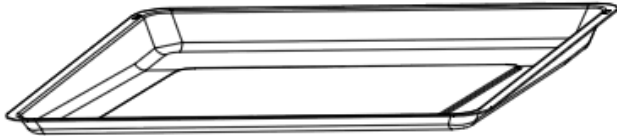


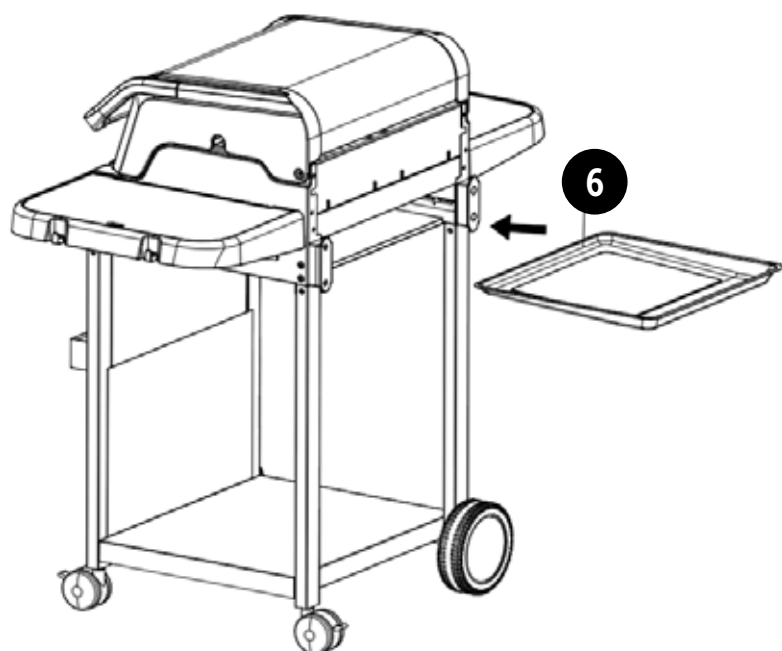
FASE 13

Ref.	Descrizione	Quantità
4		1

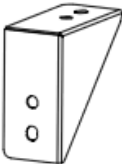


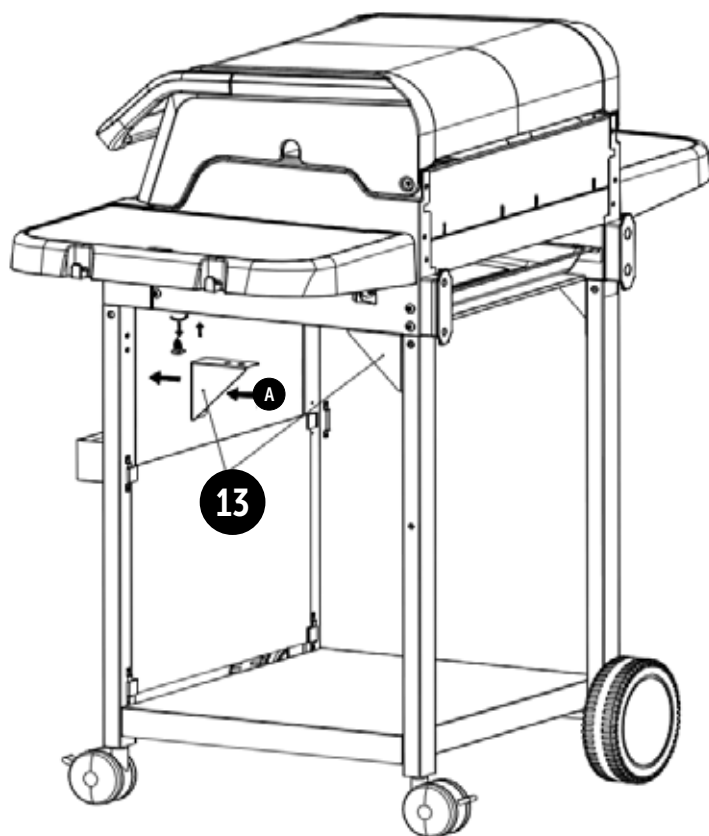
FASE 14

Ref.	Descrizione	Quantità
6		1



FASE 15

Ref.	Descrizione	Quantità
13		4
A		8



AVVERTENZE PRIMA DELL'USO

- Rimuovete tutti i materiali di imballaggio e pulite accuratamente la griglia di cottura, la griglia scaldavivande, i pannelli, il vassoio raccogliogocce e il coperchio. La griglia di cottura, la griglia scaldavivande, i pannelli, il vassoio raccogliogocce possono essere lavati in lavastoviglie.
- Riscaldare la griglia a massima temperatura per circa 3-5 minuti tenendo la cappa del barbecue chiusa e senza mettere cibo all'interno. I residui derivati dal processo di fabbricazione potrebbero causare odori e fumo al primo utilizzo.

ISTRUZIONI PER ACCENSIONE BARBECUE

1. Collegare la spina del barbecue a una presa di corrente idonea.
2. Impostare la temperatura desiderata ruotando la manopola di regolazione temperatura (di solito ci vogliono circa 3 minuti perché si scaldi).



3. La spia di regolazione della temperatura si accenderà non appena verrà raggiunta la temperatura desiderata.
4. Posizionate il cibo da grigliare sulla piastra.

TEMPI DI COTTURA

Di seguito sono riportati i tempi di cottura consigliati.

I tempi di cottura possono variare in base al peso e alla forma del cibo e a seconda che si stia grigliando con o senza coperchio.

CIBO DA GRIGLIARE	TEMPERATURA	TEMPO DI COTTURA
Bistecca/carne di manzo	Alta	8-12 minuti
Agnello	Alta	7-10 minuti
Cosce di pollo	Alta	10-15 minuti
Costolette	Alta	8-12 minuti
Alette di pollo	Alta	8-12 minuti
Filetto di maiale	Medio-alta	5-8 minuti
Pesce intero	Alta	6-10 minuti
Kebab	Media	5-8 minuti
Salsicce varie	Media	6-10 minuti

CONSIGLI PER LA COTTURA ALLA GRIGLIA

- Per ottenere una carne più tenera, fatela marinare durante la notte prima di cucinarla (per marinare la carne si utilizza sempre l'olio (per darle umidità), aceto (per ammorbidirla) e diversi condimenti).
- Usate sempre delle pinze o una specie di paletta per girare il cibo sulla griglia.
- La carne e il pesce vanno girati solo una volta durante la cottura alla griglia. Non è necessario girarle più di una volta, questo potrebbe seccare il cibo.
- Non cucinate mai la carne troppo a lungo. Anche la carne di maiale è meglio se servita quando è ancora un po' rosa e tenera.
- Se il cibo cotto si attacca alla griglia, strofinate ogni tanto la griglia con un pezzo di carta assorbente imbevuto d'olio.

PULIZIA E MANUTENZIONE

ATTENZIONE: Tutte le operazioni di pulizia e manutenzione devono essere eseguite quando il barbecue è freddo e con la spina scollegata dalla presa di corrente.

PULIZIA

Dopo ogni utilizzo lasciare acceso il barbecue per circa 15 minuti per ridurre al minimo i residui di cibo.

SUPERFICIE ESTERNA

Utilizzare detergente neutro per piatti o una soluzione di bicarbonato di sodio e acqua calda. Sulle macchie ostinate è possibile utilizzare polvere non abrasiva, quindi risciacquare con acqua.

Se la superficie interna del coperchio del barbecue ha l'aspetto di vernice scrostata, l'accumulo di grasso cotto si è trasformato in carbonio e si sta sfaldando. Pulire accuratamente con una forte soluzione di acqua calda e sapone. Sciacquare con acqua e lasciare asciugare completamente.

NON UTILIZZARE MAI UN DETERGENTE PER FORNO.

INTERNO DEL FONDO DEL BARBECUE

Rimuovere i residui utilizzando una spazzola, un raschietto e/o un tampone pulente, quindi lavare con una soluzione di acqua e detergente neutro per piatti. Sciacquare con acqua e lasciare asciugare.

GRIGLIA DI COTTURA

- Lavate la griglia di cottura e il vassoio raccogliogocce con acqua calda e detergente neutro per piatti (è possibile lavarli in lavastoviglie).
- Non utilizzate palette in acciaio o prodotti abrasivi.
- Risciacquare con acqua e asciugare con un panno morbido.
- Pulite la base del barbecue con un panno umido. Potete rimuovere i residui di grasso con un detergente delicato.

SUGGERIMENTO: usate una spazzola con setole di plastica per pulire la griglia di cottura.

NOTA BENE: fate attenzione a non graffiare il rivestimento né durante la fase di grigliatura né durante la pulizia.

CONSERVAZIONE

- Se non utilizzato per un periodo prolungato, fate attenzione che non entrino nel barbecue polvere e sporcizia.
- Quando l'apparecchio non deve essere utilizzato per un periodo di tempo, deve essere conservato nella sua confezione originale e conservato in un ambiente asciutto e privo di polvere.

DATI TECNICI

Voltaggio: AC 220-240V

Frequenza: 50/60Hz

Alimentazione: 2400W max

Lunghezza cavo: 2 metri

Peso: 24,2 kg

Dimensioni: 1100x560x1040mm

Ampia cappa inox con interno alluminizzato

Maniglia cappa atermica

Termostato esterno (°C -°F)

Griglia di cottura in ghisa, rivestita in Enamel

Griglia scaldavivande inox

Pannello di controllo

Ripiani laterali pieghevoli con rivestimento protettivo

Vano anteriore portaspezie

Ripiano posteriore portaoggetti

Carrello facile da spostare

CURA E PROTEZIONE SUPERFICI ACCIAIO INOX

Questo barbecue è dotato di componenti in acciaio inossidabile, utilizzando acciai inossidabili di grado moderato. Tutti i gradi di acciaio inossidabile richiedono un livello di cura e protezione per mantenere il loro aspetto. Gli acciai inossidabili non sono immuni alla corrosione e non sono nemmeno esenti da manutenzione, contrariamente alla percezione pubblica. Anche i gradi marini più elevati di acciaio inossidabile richiedono una pulizia frequente con acqua dolce per evitare l'ossidazione e altri problemi corrosivi.

Questo barbecue è in acciaio inossidabile con finitura spazzolata. Questa finitura spazzolata si ottiene facendo passare le lamiere di acciaio inossidabile attraverso un processo abrasivo che rimuove la finitura a specchio e lascia la finitura spazzolata. L'acciaio inossidabile con finitura spazzolata richiede pulizia e cura frequenti per mantenere la sua qualità estetica. Senza un'adeguata cura è realistico aspettarsi che col tempo mostri segni di corrosione.

L'acciaio inossidabile non è sicuramente un materiale esente da manutenzione. La pulizia e l'acciaio inossidabile sono strettamente correlati.

Dopo il montaggio, consigliamo all'utente di applicare un sottile strato di olio d'oliva con un panno pulito su tutte le aree esposte in acciaio inossidabile. Questo dovrebbe quindi essere lucidato con un altro panno pulito per ottenere una finitura non oleosa. Questo processo aiuterà la protezione contro lo sporco e altri contaminanti corrosivi, fornendo uno scudo temporaneo sicuro per gli alimenti. Lo strato di olio d'oliva facilita inoltre la successiva lucidatura e la rimozione delle impronte digitali. Questo processo dovrebbe essere ripetuto frequentemente quando si pulisce la griglia.

Si consiglia di utilizzare sempre una copertura protettiva per barbecue quando il barbecue non è in uso, per protezione. Tuttavia è fondamentale comprendere che, a meno che il barbecue non sia pulito e asciutto quando la copertura protettiva è montata, l'uso di una copertura può effettivamente essere dannoso. Una copertura posizionata su un barbecue caldo, umido o sporco (o qualsiasi combinazione di questi fattori) può infatti essere un generatore di corrosione!

Per questo motivo, **il barbecue deve essere sempre pulito da eventuali contaminanti o sporco superficiale ed essere completamente asciutto prima di montare una copertura protettiva.** Ciò è particolarmente importante prima che il barbecue venga riposto per un certo periodo di tempo, ad esempio se il barbecue non viene utilizzato frequentemente o quando il barbecue viene riposto durante i mesi invernali.

SMALTIMENTO



INFORMAZIONI AGLI UTENTI ai sensi del Decreto Legislativo N°49 del 14 marzo 2014 “Attuazione della direttiva 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)” Il simbolo del

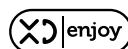
cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà pertanto conferire l'apparecchiatura integra dei componenti essenziali giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno, oppure 1 a zero per le apparecchiature aventi lato maggiore inferiore a 25 cm. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dimessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al Decreto Legislativo N° 49 del 14 marzo 2014.

BARBECUE ELETTRICO Art. XDBBQ500

AC 220-240V, 50/60Hz

2000-2400W max

IPX4



SOLO PER USO ESTERNO

LE PARTI ACCESSIBILI POTREBBERO ESSERE MOLTO CALDE. TENERE LONTANI I BAMBINI PICCOLI. NON MUOVERE L'APPARECCHIO DURANTE L'USO. NON MODIFICARE L'APPARECCHIO. QUESTO APPARECCHIO DEVE ESSERE TENUTO LONTANO DA MATERIALI INFIAMMABILI DURANTE L'USO. LEGGERE LA DOCUMENTAZIONE DELLE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO.

DML S.p.A. Via Emilia Levante, 30/a 48018 Faenza - www.xd-enjoy.com

MADE IN CHINA

LOT:

GARANZIA

CONDIZIONI GENERALI DI GARANZIA E ASSISTENZA PRODOTTI XD

Tutti i prodotti XD sono costruiti nel rispetto delle normative nazionali e internazionali regolanti la qualità dei materiali utilizzati nella fabbricazione. Qualora i prodotti dovessero presentare qualche inconveniente, l'utente è pregato di avvalersi della presente Garanzia, che dà diritto ad usufruire dell'assistenza tecnica.

La garanzia dei prodotti XD copre i difetti di funzionamento imputabili al processo di fabbricazione nel rispetto di quanto previsto dal Codice del Consumo (Decreto Legislativo 206/2005).

Garanzia del dispositivo:

La durata della garanzia è di:

- per usi privati mesi ventiquattro (24) dall'emissione del documento di acquisto (così come previsto dal Codice del Consumo)
- per usi professionali (per acquisti effettuati con emissione di fattura e partita IVA) mesi dodici (12) come previsto dall'art. 1490 del Codice Civile.

Il cliente, per poter usufruire del servizio di garanzia, dovrà esibire il documento d'acquisto rilasciato dal punto vendita.

Il diritto alla garanzia è sempre subordinato a verifica tecnica che ne certifichi la causa.

Non saranno coperti da garanzia:

- a) i danni accidentali, o danni causati da trascuratezza, cattivo uso, manomissione e ogni altro danno dovuto a negligenza del cliente;
- b) rimozione o danneggiamento dei sigilli di garanzia ed etichette apposte a scopo di identificazione sui prodotti;
- c) utilizzo di pezzi e accessori non originali.

Il venditore non potrà essere ritenuto responsabile per eventuali danni che possano, direttamente o indirettamente, derivare a persone, cose e animali domestici dovuti alla mancata o errata osservazione di quanto riportato nel manuale di istruzioni del prodotto o sul prodotto stesso.

Informazioni su prodotti e condizioni di garanzia, centri di assistenza sono consultabili sul sito www.xd-enjoy.com o rivolgendosi al punto vendita Trony – DML dove è stato effettuato l'acquisto.



DML S.p.A.
Via Emilia Levante, 30/a
48018 Faenza (RA) Italy
www.xd-enjoy.com

ART. XDBBQ550

