BARBECUE A GAS



SOLO PER USO ESTERNO

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

ISTRUZIONI PER L'USO Art. XDBBQ300 CE 2575/26

UTILIZZARE SOLO IL TUBO E IL CONNETTORE DEL TUBO FORNITI!

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.
Nel caso sia necessario rivolgersi al Servizio Assistenza Tecnica XD, indicate sempre il modello riportato sulla targhetta posta sul retro dell'apparecchio stesso 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.

INDICE

AVVERTENZE 3
PANORAMICA DEL PRODOTTO 4
ASSEMBLAGGIO 6
DATI TECNICI 14
IMPORTANTI AVVERTENZE DI SICUREZZA 15
BOMBOLA GAS 17
COLLEGAMENTO BOMBOLA GAS A BARBECUE 17
ISTRUZIONI PER ACCENSIONE BARBECUE 19
PULIZIA E MANUTENZIONE 21
CONSERVAZIONE 22
CURA E PROTEZIONE SUPERFICI ACCIAIO INOX 23
RISOLUZIONE PROBLEMI 24
SMALTIMENTO 25
GARANZIA 26

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.

PER LA TUA SICUREZZA SE ODORI DI GAS:
1. Chiudere l'alimentazione del gas alla bombola.
2. Spegnere tutte le fiamme libere; non azionare alcun apparecchio elettrico.
3. Ventilare l'area.
4. Controllare eventuali perdite come dettagliato in questo manuale.
5. Se l'odore persiste, contattare immediatamente il rivenditore o il fornitore del gas.

PRECAUZIONI:
1. Testare le perdite di tutti i collegamenti dopo ogni rifornimento del serbatoio.
2. Non verificare mai la presenza di perdite con un fiammifero o una fiamma libera.
3. Non conservare benzina usata o altri vapori e liquidi infiammabili nelle vicinanze di questo o di qualsiasi altro apparecchio.
4. Qualsiasi bombola di GPL non collegata per l'uso non deve essere conservata nelle vicinanze di questo o di qualsiasi altro apparecchio.

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.

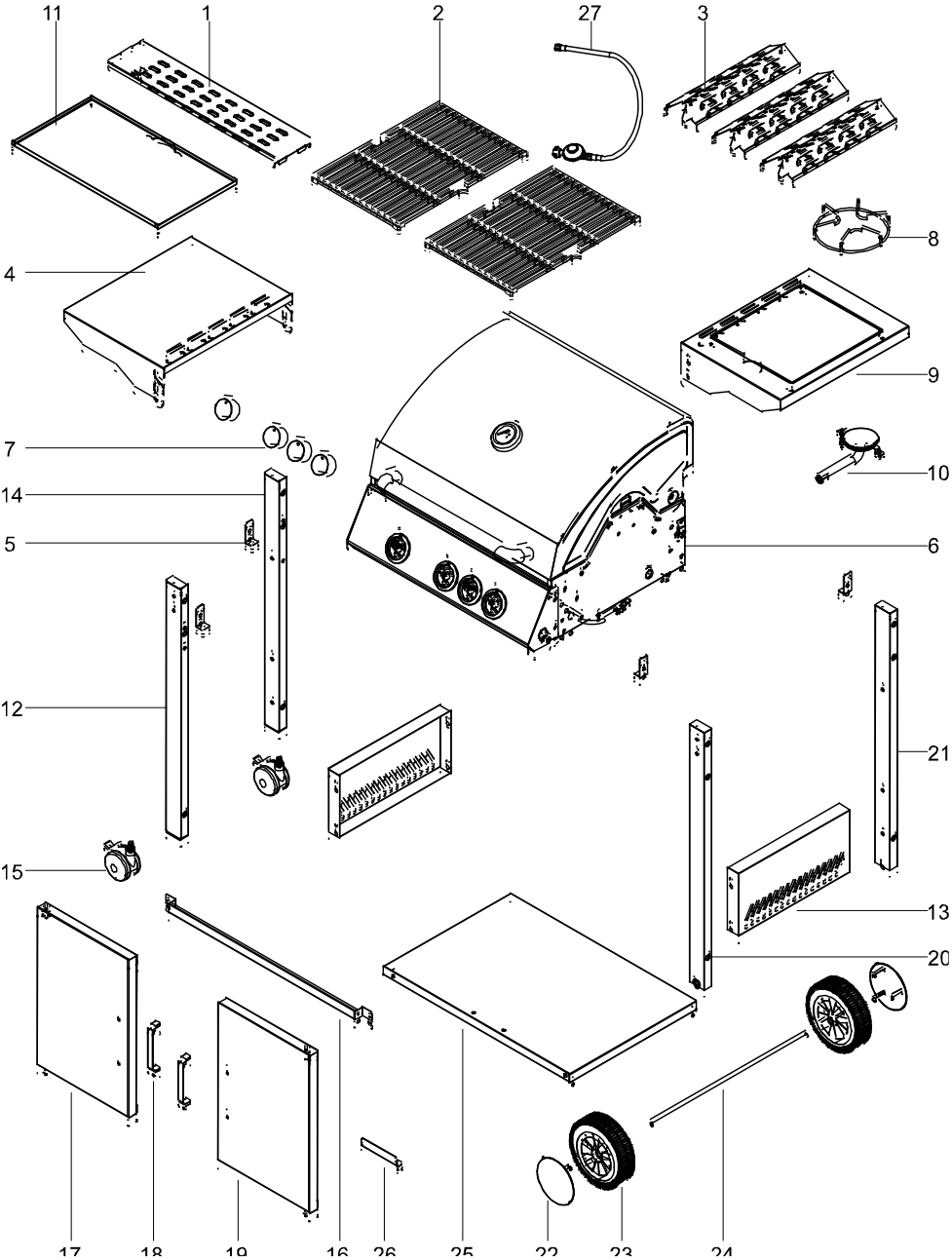
Strumenti necessari: un cacciavite a croce o piatto e una chiave inglese (nella confezione è inclusa una chiave multifunzione) o un paio di pinze.

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. Il montaggio del barbecue prevede diversi componenti di dimensioni importanti; si consiglia l'assemblaggio da parte di due persone.

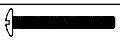
AVVISO: assicurarsi che tutta la protezione in plastica venga strappata prima del montaggio!

ATTENZIONE: Non spostare l'apparecchio durante l'uso.
Chiudere l'alimentazione del gas dalla bombola del gas quando l'apparecchio non è in uso.
Non modificare l'apparecchio.
Distanza minima dai lati e dal retro dell'unità alla struttura combustibile, 3 metri dal lato e 3 metri dal retro.

PANORAMICA DEL PRODOTTO

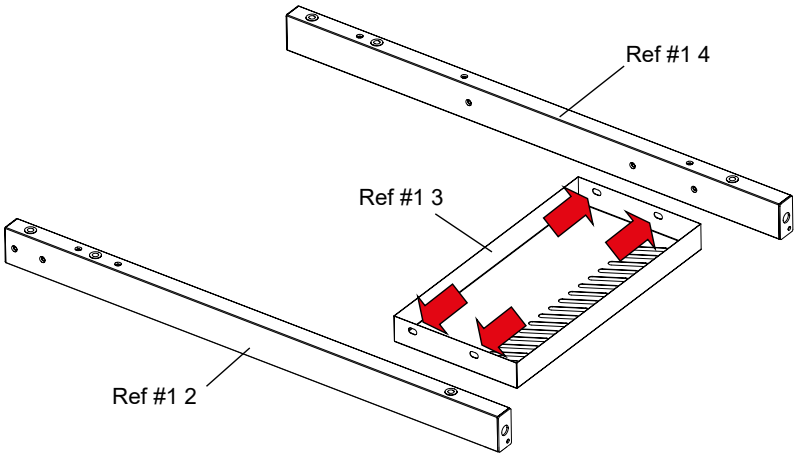


Ref.	Descrizione	Quantità
1	Griglia di cottura superiore	1
2	Griglia di cottura in ghisa	2
3	Domatore di fiamme	3
4	Tavolino sinistro	1
5	Staffa per griglia	4
6	Gruppo corpo griglia (con fornello laterale)	1
7	Manopola di controllo	4
8	Rotondità del fornello laterale	1
9	Gruppo bruciatore lato destro	1
10	Gruppo fornello laterale	1
11	Vassoio raccogligocce	1
12	Carrello gamba anteriore sinistra	1
13	Telo laterale del carrello	2
14	Carrello gamba posteriore sinistra	1
15	Castore	2
16	Staffa per carrello frontale	1
17	Porta sinistra	1
18	Maniglia	2
19	Porta destra	1
20	Carrello gamba anteriore destra	1
21	Carrello gamba posteriore destra	1
22	Copriruota	2
23	Ruota	2
24	Asse della ruota	1
25	Piastra fondo carrello	1
26	Deflettore inferiore della porta	1
27	Regolatore e tubo	1

Ref.	Descrizione	Quantità
A	Vite M4×10 	2
B	Vite M6×12 	26
C	Vite M6×65 	4
D	Vite M6×70 	8
E	Pad dell'asse 	4
F	Tampone (8 mm) 	8
G	Clip R 	2
H	Ø13 Rondella piatta 	2

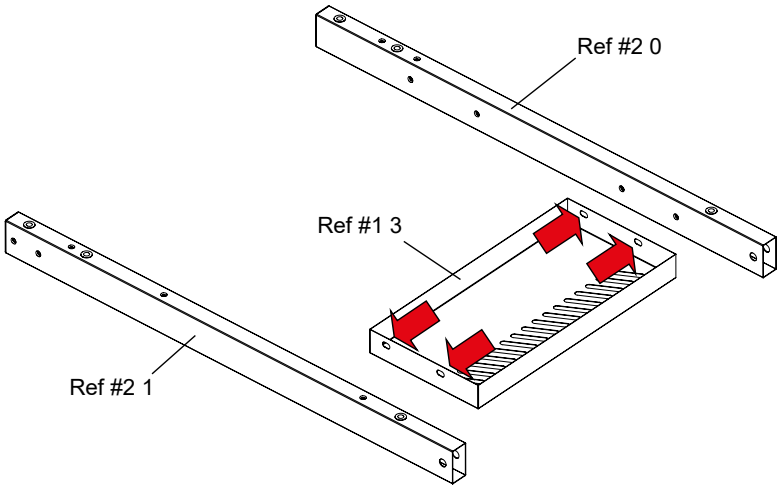
ASSEMBLAGGIO

1



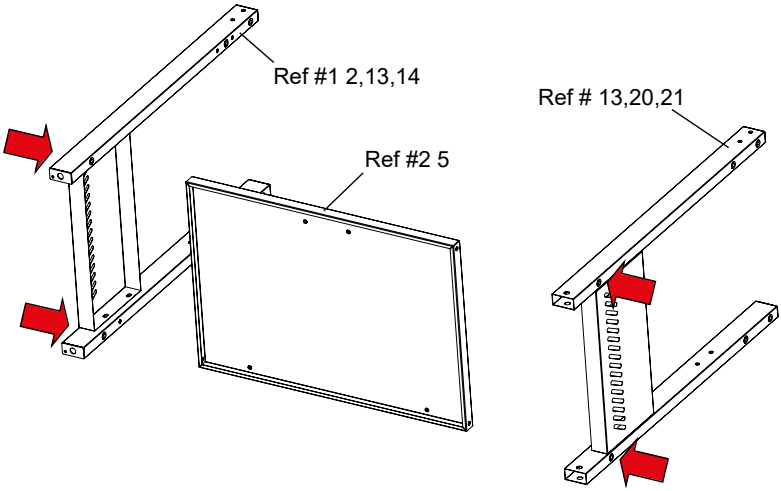
Ref #B M6×12×4P CS

2



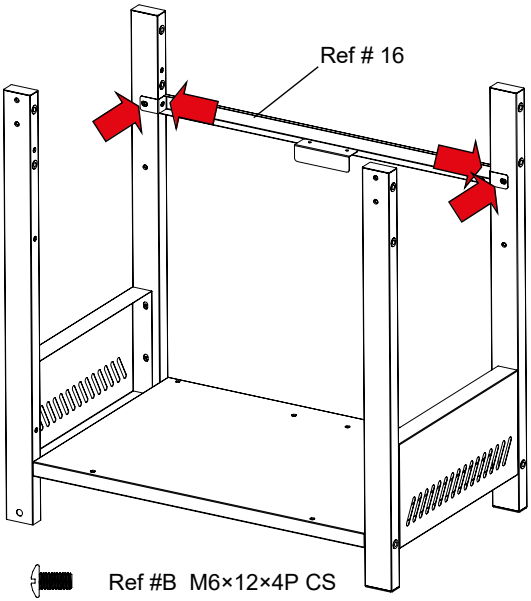
Ref #B M6×12×4P CS

3



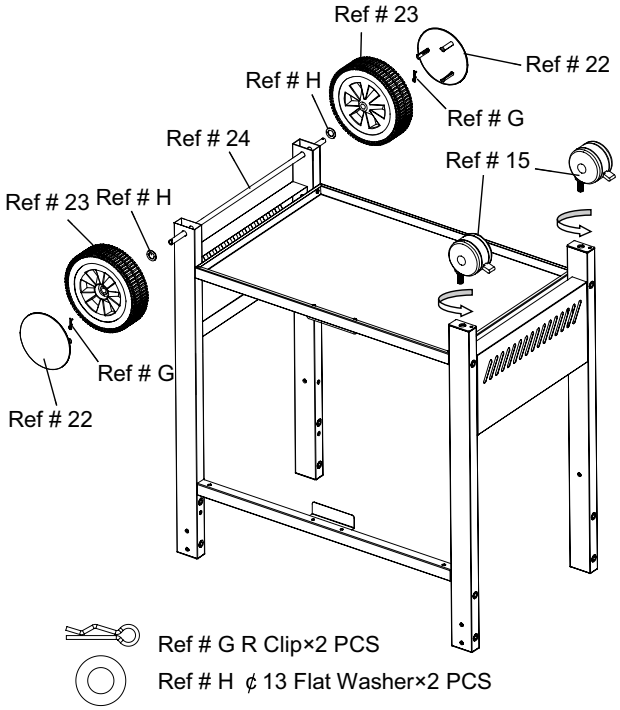

Ref #C M6×65×4P CS

4

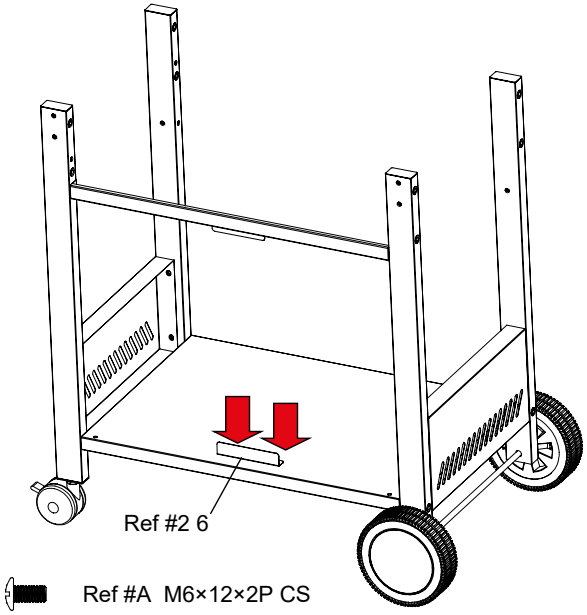


Ref #B M6×12×4P CS

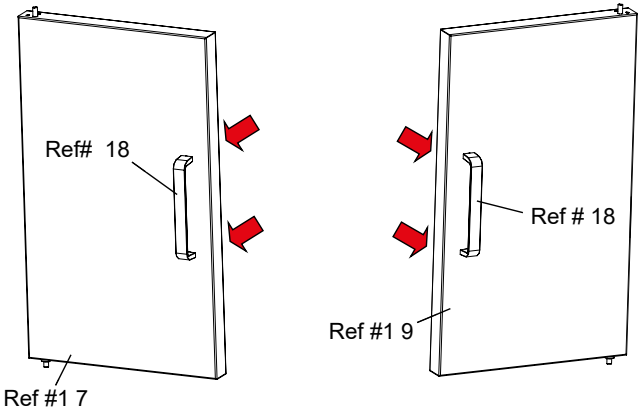
5


Ref # 23
Ref # 22
Ref # H
Ref # G
Ref # 24
Ref # 15
Ref # 23
Ref # H
Ref # G
Ref # 22
Ref # G R Clip×2 PCS
Ref # H ¢ 13 Flat Washer×2 PCS

6


Ref #2 6
Ref #A M6×12×2P CS

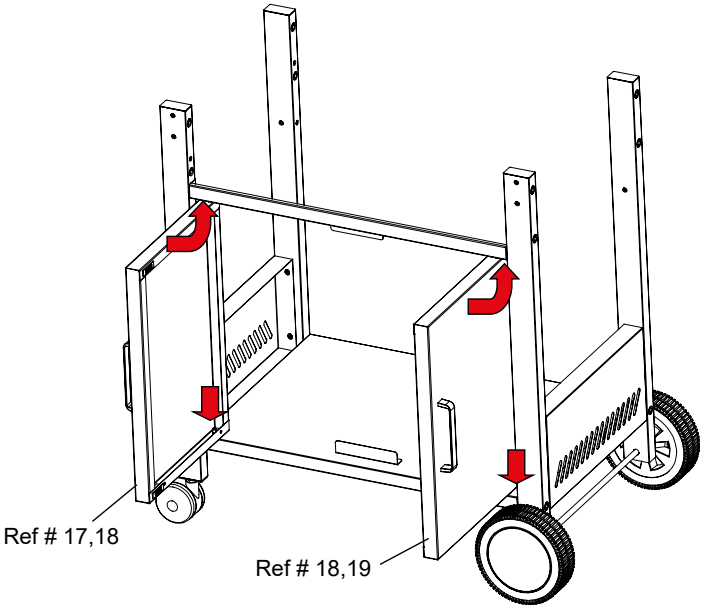
7



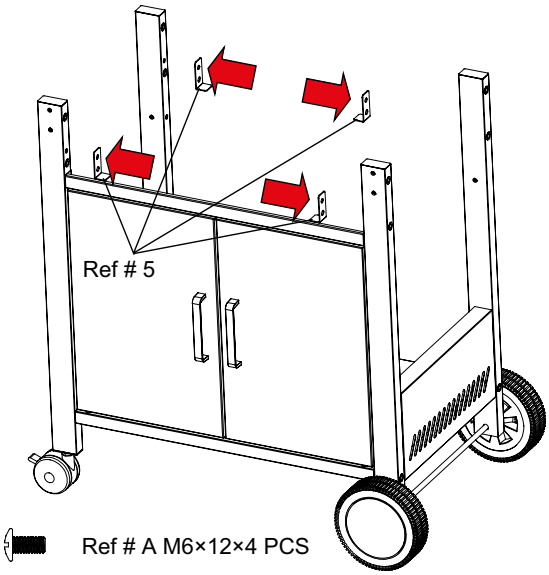
M4×4×4 PCS

Le viti vanno prima svitate dalle maniglie e poi riavvitate.

8

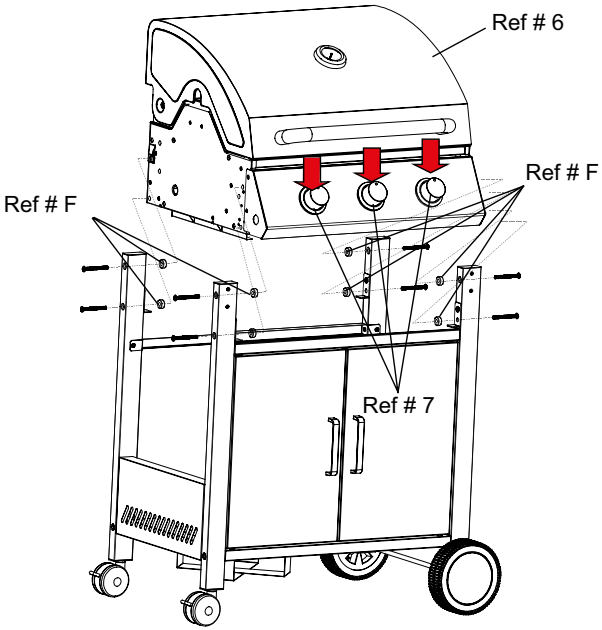


9



Ref # A M6×12×4 PCS

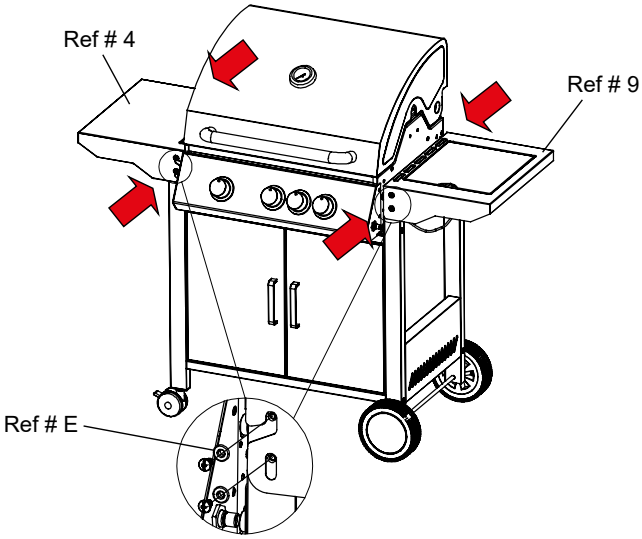
10



Ref # D M6×70×8 PCS

Ref # F Pad(8mm)×8 PCS

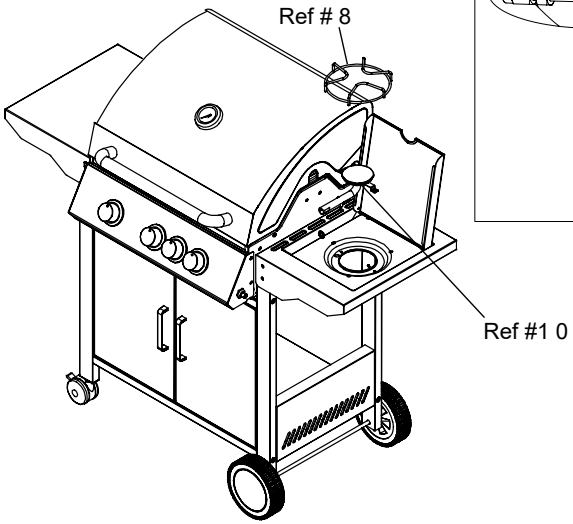
11

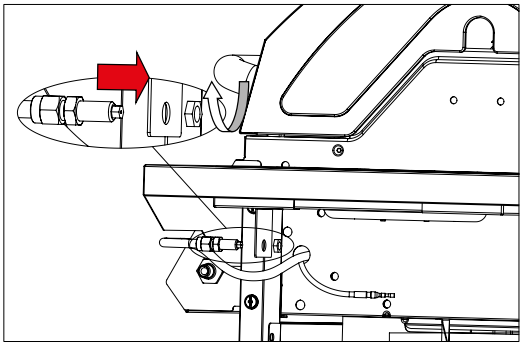


Ref # B M6×12×8 PCS

Ref # E Axis pad 4 PCS

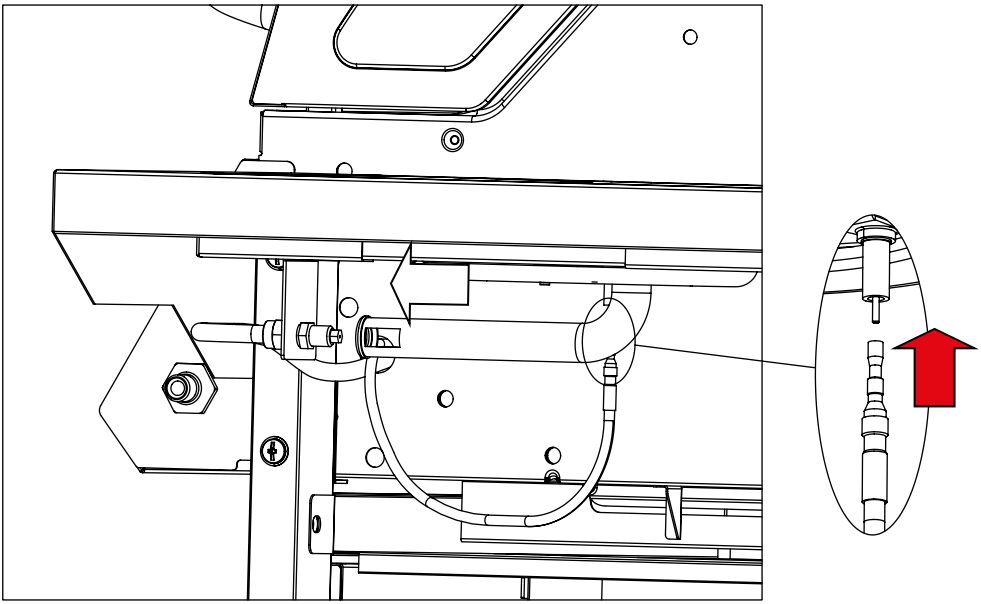
12



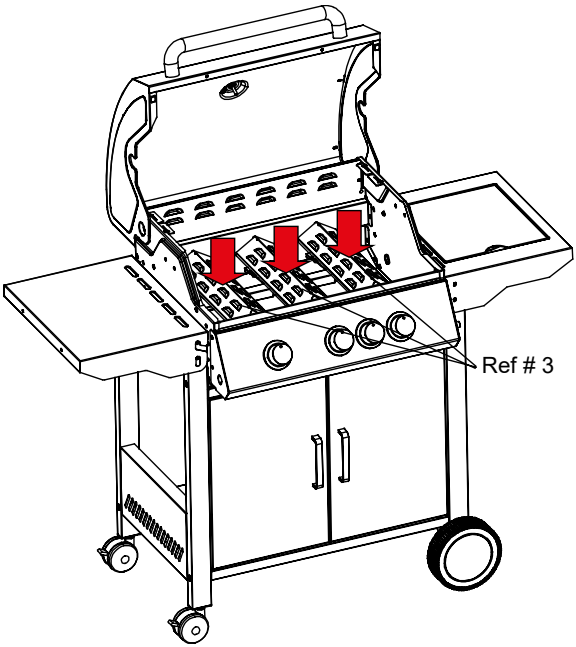


Svitare il dado dall'ugello, posizionare l'ugello attraverso il foro della staffa, fissare l'ugello con il dado sulla staffa.

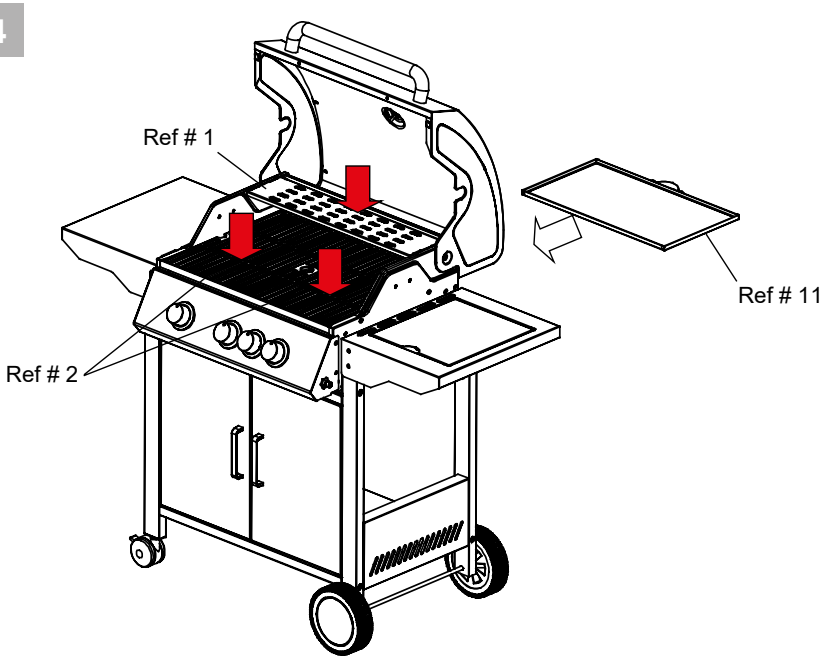
Ref # AM 4×10×2 PCS



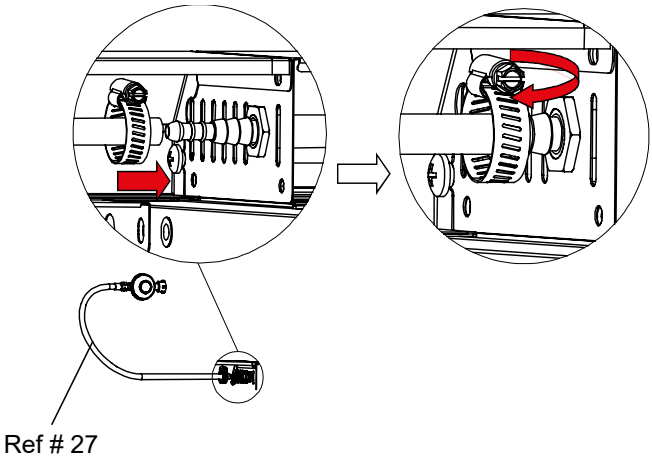
13



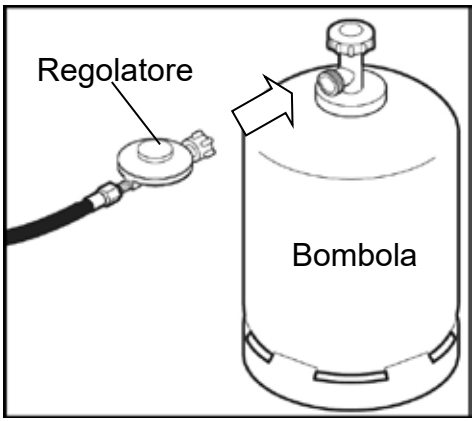
14



15



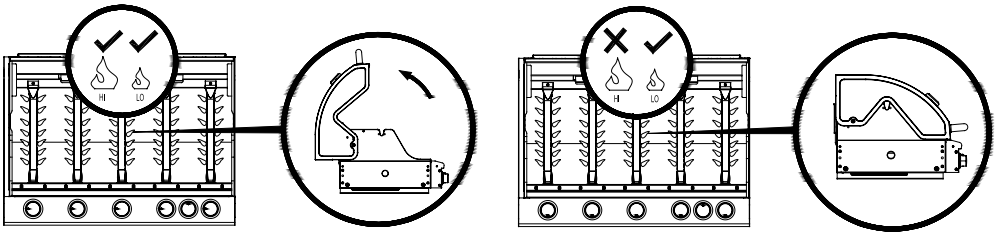
16



DATI TECNICI

- Apporto termico totale: 13,65kW (993g/h)
- Bruciatore principale: 3,5 kW
- Bruciatore laterale: 3,15 kW
- Tipo di gas: Butano; Propano; miscela di Butano e Propano
- Pressione massima del gas: Butano 28-30mbar; Propano 37mbar; miscela di Butano e Propano 30mbar
- Dimensione griglie: 2 griglie da 29 x 43 cm
- Dimensione griglia superiore: 14 x 56,8 cm
- Dimensione iniettore:
  - bruciatore principale 0,9 mm
  - bruciatore laterale 0,85 mm
- Codice identificativo: 257DO36817
- Dimensione: 128 x 57 x 110 cm
- Peso netto: 32 kg

IMPORTANTI AVVERTENZE DI SICUREZZA



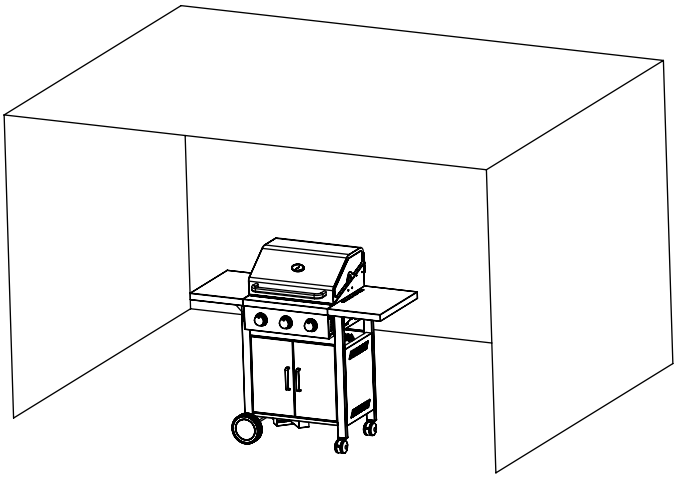
IMPORTANTE:

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 domande relative al montaggio o al funzionamento, consultare il rivenditore o la società di gas GPL.
In caso di utilizzo a terra, posizionare sempre l'apparecchio e la bombola su una superficie piana.

- **Non accendere mai la GRIGLIA O i FUOCHI POSTERIORI con la CAPPA chiusa.**
- **Non accendere mai il BRUCIATORE LATERALE con il coperchio in posizione chiusa.**
- Il vostro barbecue può essere utilizzato con bombole di gas di peso compreso tra 11 kg e 15 kg e diametro massimo di 23,5 cm; altezza (regolatore incluso) massimo 48 cm. Il barbecue funzionerà meglio se vengono utilizzate miscele di propano o GPL. È possibile utilizzare butano ma, a causa della velocità dell'apparecchio, la bombola tenderà a congelarsi e a fornire gas a pressioni ridotte, compromettendo le prestazioni del barbecue.
- Mettere la bombola del gas nel foro della bombola del ripiano inferiore del carrello quando si utilizza il barbecue.







- Questo barbecue è progettato per l'uso all'aperto, lontano da materiali infiammabili.
- Poiché questo barbecue non presenta limitazioni nell'emissione di gas incombusti, questo barbecue deve essere installato e/o utilizzato all'aperto o in un'area ampiamente ventilata. Se il barbecue si trova in un'area ampiamente ventilata, l'area deve avere almeno il 25% della superficie (somma della superficie della parete) aperta.
- È importante che non ci siano ostacoli e che ci sia una distanza minima di 1 m dal lato o dal retro dell'apparecchio. È importante che le aperture di ventilazione dell'apparecchio non siano ostruite.
- Il barbecue deve essere utilizzato su una superficie piana e stabile.
- 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).
- 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.

BOMBOLA GAS

- **La bombola del gas non deve essere lasciata cadere o maneggiata in modo brusco! Mantenere sempre la bombola in posizione verticale durante l'uso.**
- Assicurarsi che la bombola sia lontana da qualsiasi fonte di fiamma prima di sostituirla.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato, la bombola deve essere scollegata. Riposizionare il cappuccio protettivo sulla bombola dopo aver scollegato la bombola dall'apparecchio. La bombola del gas deve essere posizionata all'esterno del corpo dell'apparecchio.
- Le bombole devono essere conservate all'aperto in posizione verticale e fuori dalla portata dei bambini.
- La bombola non deve mai essere conservata dove la temperatura può superare i 50°C.



- **Non conservare la bombola vicino a fiamme, fiamme pilota o altre fonti di ignizione.**
- **NON FUMARE.**

COLLEGAMENTO BOMBOLA GAS A BARBECUE

- Questo apparecchio è adatto esclusivamente all'uso con miscele di gas butano o propano o GPL a bassa pressione, dotati dell'apposito regolatore di bassa pressione tramite tubo flessibile. Il tubo deve essere fissato al regolatore e all'apparecchio con fascette stringitubo.
- Per i barbecue impostati su I3B/P(30), I3+(28-30/37) è necessario utilizzare un regolatore che funzioni con gas butano a 30 mbar e gas propano a 37 mbar. Per I3B/P(50), un regolatore aziona la miscela di gas butano e propano a 50 mbar.
- Assicurarsi che il regolatore sia certificato dalla norma EN16129.
- Consultare il proprio rivenditore di GPL per informazioni relative ad un regolatore adatto per la bombola del gas.

REGOLATORE E TUBO FLESSIBILE

- Utilizzare solo regolatori e tubi approvati per il gas GPL alle pressioni sopra indicate. La vita utile del regolatore è di 2 anni.
- L'uso del regolatore o del tubo sbagliato non è sicuro; controllare sempre di avere gli articoli corretti prima di utilizzare il barbecue.
- Il tubo utilizzato deve essere conforme alla normativa vigente nel paese di utilizzo.
- La lunghezza del tubo deve essere di 1,5 metri (massimo). Il tubo usurato o danneggiato deve essere sostituito. Assicurarsi che il tubo non sia ostruito, piegato o in contatto con alcuna parte del barbecue tranne che al suo collegamento.

- Prima del collegamento, assicurarsi che non vi siano detriti intrappolati nella testa della bombola del gas, nel regolatore, nel bruciatore e nelle porte del bruciatore. Ragni e insetti possono annidarsi all'interno e intasare il bruciatore/tubo Venturi in corrispondenza dell'orifizio. Un bruciatore intasato può provocare un incendio sotto l'apparecchio.
- Pulire i fori del bruciatore con uno scovolino per uso intensivo.
- Montare il tubo sull'apparecchio utilizzando una chiave per serrarlo sulla filettatura di collegamento. Se il tubo è stato sostituito deve essere fissato all'apparecchio e ai collegamenti del regolatore con fascette stringitubo.
- Scollegare il regolatore dalla bombola (secondo le indicazioni fornite con il regolatore) quando il barbecue non è in uso.
- **Il barbecue deve essere utilizzato in un'area ben ventilata. Non ostruire il flusso dell'aria di combustione al bruciatore quando il barbecue è in uso. UTILIZZARE QUESTO BARBECUE SOLO ALL'APERTO.**

PRIMA DELL'USO VERIFICARE EVENTUALI PERDITE

- Non verificare mai la presenza di perdite con una fiamma libera, utilizzare sempre una soluzione di acqua saponata.

PER VERIFICARE PERDITE

- Preparare una soluzione per il rilevamento delle perdite mescolando 1 parte di detersivo per piatti e 3 parti di acqua.
- Assicurarsi che la valvola di controllo sia "OFF".
- Collegare il regolatore alla bombola e la valvola ON/OFF al bruciatore, assicurarsi che i collegamenti siano sicuri, quindi aprire il gas.
- Spennellare la soluzione saponata sul tubo e su tutte le giunture. Se compaiono bolle, c'è una perdita, che deve essere riparata prima dell'uso.
- Ripetere il test dopo aver risolto il guasto.
- Chiudere il gas sulla bombola dopo il test.
- Se viene rilevata una perdita che non può essere eliminata, non tentare di utilizzare l'apparecchio e contattare il rivenditore del gas.

ISTRUZIONI PER ACCENSIONE BARBECUE

1. Aprire la cappa del barbecue prima di tentare di accendere i bruciatori.
2. Ruotare tutte le manopole di controllo in senso orario sulla posizione “OFF”.
3. Collegare il regolatore alla bombola del gas. Attivare l’alimentazione del gas sul regolatore. Controllare con acqua saponata eventuali perdite di gas tra la bombola ed il regolatore.
4. Spingere verso il basso la manopola di controllo anteriore sinistra e continuare a premerla ruotandola in senso antiorario fino alla posizione “ALTA” (si sente un clic), questo accenderà il bruciatore sinistro. Osservare se il bruciatore si è acceso. In caso contrario, ripetere questo processo.
5. Se il bruciatore non si accende dopo aver riprovato, attendere 5 minuti e ripetere il passaggio 4.
6. Regolare il calore ruotando la manopola sulla posizione Alto/Basso.
7. Se il bruciatore non si accende: accendere l’apparecchio con un fiammifero utilizzando il foro di accensione sul lato dell’apparecchio. Consultare il rivenditore del gas per correggere l’accensione.
8. Per accendere i restanti bruciatori in sequenza da sinistra a destra, ripetere il punto 4 sopra. Lo spazio tra i bruciatori è sufficiente affinché uno di essi accenda quello adiacente. **Non tentare mai di accendere altri bruciatori tranne prima quello di sinistra.**
9. Per spegnere il barbecue, ruotare la valvola della bombola o l’interruttore del regolatore in posizione “OFF”, quindi ruotare la manopola di controllo sull’apparecchio in senso orario in posizione “OFF”.

AVVERTENZA: se il bruciatore non si accende, girare la manopola di controllo (in senso orario) e chiudere anche la valvola della bombola. Attendere cinque minuti prima di tentare di riaccendere con la sequenza di accensione.

ISTRUZIONI DI ACCENSIONE BRUCIATORE LATERALE

1. Aprire il coperchio del fornello laterale.
2. Spingere verso il basso la manopola di controllo del fornello laterale e continuare a premerla ruotandola in senso antiorario su posizione “ALTA” (si sente un clic), il fornello laterale si accenderà. Osservare se il bruciatore si è acceso. In caso contrario, ripetere questo processo.
3. Se il bruciatore non si accende dopo aver riprovato, attendere 5 minuti e ripetere il passaggio 2.
4. Regolare il calore ruotando la manopola sulla posizione Alto/Basso.
5. Se il bruciatore non si accende, accendere l’apparecchio con un fiammifero utilizzando un fiammifero lungo o una candela. Consulta il tuo rivenditore del gas per correggere l’accensione.
6. Per spegnere il fornello laterale, ruotare la manopola di controllo in senso orario sulla posizione “OFF”. Se si desidera spegnere il barbecue completo, ruotare la

valvola della bombola o l'interruttore del regolatore in posizione "OFF", quindi ruotare la manopola di controllo sull'apparecchio in senso orario in posizione "OFF".

AVVERTENZA: se il bruciatore non si accende, girare la manopola di controllo (in senso orario) e chiudere anche la valvola della bombola. Attendere cinque minuti prima di tentare di riaccendere con la sequenza di accensione.

Prima di cucinare per la prima volta, azionare il barbecue per circa 15 minuti con il coperchio chiuso e il gas impostato su BASSO. Questo "pulirà a caldo" le parti interne e dissiperà gli odori dalla finitura verniciata.

PULISCI IL TUO BARBECUE DOPO OGNI UTILIZZO.
NON utilizzare detergenti abrasivi o infiammabili, poiché danneggerebbero le parti del prodotto e potrebbero provocare un incendio. Pulire in acqua tiepida e sapone.



AVVERTENZE
Le parti accessibili potrebbero essere molto calde.
Tenere sempre i bambini lontani dall'apparecchio caldo (anche durante il raffreddamento!).
Si consiglia l'uso di guanti protettivi (es. guanti da forno) quando si maneggiano componenti particolarmente caldi.

PULIZIA E MANUTENZIONE

ATTENZIONE: Tutte le operazioni di pulizia e manutenzione devono essere eseguite quando il barbecue è freddo e con l'alimentazione del carburante disattivata sulla bombola del gas.

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 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.

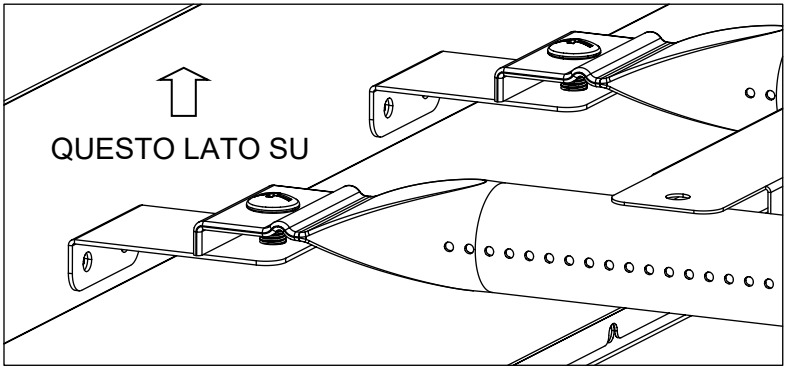
INTERNO DEL FONDO DEL BARBECUE
Rimuovere i residui utilizzando una spazzola, un raschietto e/o un tampone pulente, quindi lavare con una soluzione di acqua e detergente neutro per piatti. Sciacquare con acqua e lasciare asciugare.

SUPERFICI IN LEGNO
Lavare con un panno morbido e una soluzione di acqua calda e detergente neutro per piatti. Sciacquare con acqua. Non utilizzare detergenti abrasivi, sgrassatori o detergenti concentrati per barbecue sulle parti in legno.

GRIGLIA DI COTTURA
Utilizzare una soluzione di acqua e detergente neutro per piatti. Polvere non abrasiva può essere utilizzata su macchie ostinate, quindi risciacquare con acqua.

PULIZIA GRUPPO BRUCIATORE
Spegnere il gas tramite la manopola di controllo e scollegare la bombola del gas. Rimuovere la griglia di raffreddamento.
Pulire il bruciatore con una spazzola morbida o pulire con aria compressa e pulire con un panno.

SI PREGA DI NOTARE LA DIREZIONE DEL BRUCIATORE



Pulire eventuali porte ostruite con un filo pulito o rigido (come una graffetta aperta).

Ispezionare il bruciatore per eventuali danni (crepe o fori).

Se si riscontrano danni, sostituire con un nuovo bruciatore.

Reinstallare il bruciatore, verificare che gli orifizi della valvola del gas siano posizionati correttamente e fissati all'interno dell'ingresso del bruciatore.

ASSISTENZA

Il barbecue a gas deve essere sottoposto a manutenzione ogni anno da parte di una persona competente e registrata.

CONSERVAZIONE

- **La conservazione dell'apparecchio in ambienti chiusi è consentita solo se la bombola è scollegata e rimossa dall'apparecchio.**
- 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.

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.

RISOLUZIONE PROBLEMI

PROBLEMA	CAUSA POSSIBILE	SOLUZIONE
I bruciatori non si accendono utilizzando il sistema di accensione	1. La bombola del gas è vuota 2. Regolatore difettoso 3. Ostruzioni nel bruciatore 4. Ostruzioni nei getti del gas o nel tubo del gas 5. Filo dell'elettrodo allentato o scollegato dall'elettrodo o dall'unità di accensione 6. L'elettrodo o il filo sono danneggiati, pulsante di accensione difettoso	1. Sostituire con una bombola piena 2. Far controllare o sostituire il regolatore 3. Pulire il bruciatore 4. Pulire i getti e il tubo del gas 5. Ricollegare il filo 6. Sostituire elettrodo e filo, o l'intera unità d'accensione.
Il bruciatore non si accende con un fiammifero	1. La bombola del gas è vuota 2. Regolatore difettoso 3. Ostruzioni nel bruciatore 4. Ostruzioni nei getti del gas o nel tubo della bombola di gas	1. Sostituire con una bombola piena 2. Far controllare o sostituire il regolatore 3. Pulire il bruciatore 4. Pulire i getti e il tubo del gas
Fiamma bassa o ritorno di fiamma (incendio nel tubo del bruciatore: si può sentire un sibilo o un ruggito)	1. La bombola del gas è quasi vuota 2. Ostruzioni nel bruciatore 3. Ostruzioni nei getti del gas o nel tubo del gas 4. Condizioni ventose	1. Utilizzare una bombola di capacità adeguata 2. Pulire il bruciatore 3. Pulire i getti e il tubo del gas 4. Utilizzare il barbecue in una posizione più riparata

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 A GAS **Art. XDBBQ300**

Apporto termico totale: 13,65kW (993g/h)
Bruciatore principale: 3,5 kW - Bruciatore laterale: 3,15 kW
Tipo di gas: Butano; Propano; miscela di Butano e Propano
Pressione gas max: Butano 28-30mbar; Propano 37mbar; miscela di Butano e Propano 30mbar
Dimensione iniettore: bruciatore principale 0,9 mm bruciatore laterale 0,85 mm
Codice identificativo: 2575DO36817

CE 2575/26

MADE IN CHINA

SOLO PER USO ESTERNO

LE PARTI ACCESSIBILI POTREBBERO ESSERE MOLTO CALDE. TENERE LONTANI I BAMBINI PICCOLI. NON MUOVERE L'APPARECCHIO DURANTE L'USO. CHIUDERE L'ALIMENTAZIONE DEL GAS ALLA BOMBOLA DEL GAS DOPO 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.
NON UTILIZZARE BOMBOLE DI GAS IN LUOGHI NON IDONEI.

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

LOT:

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. XDBBQ300

0 728434 555315