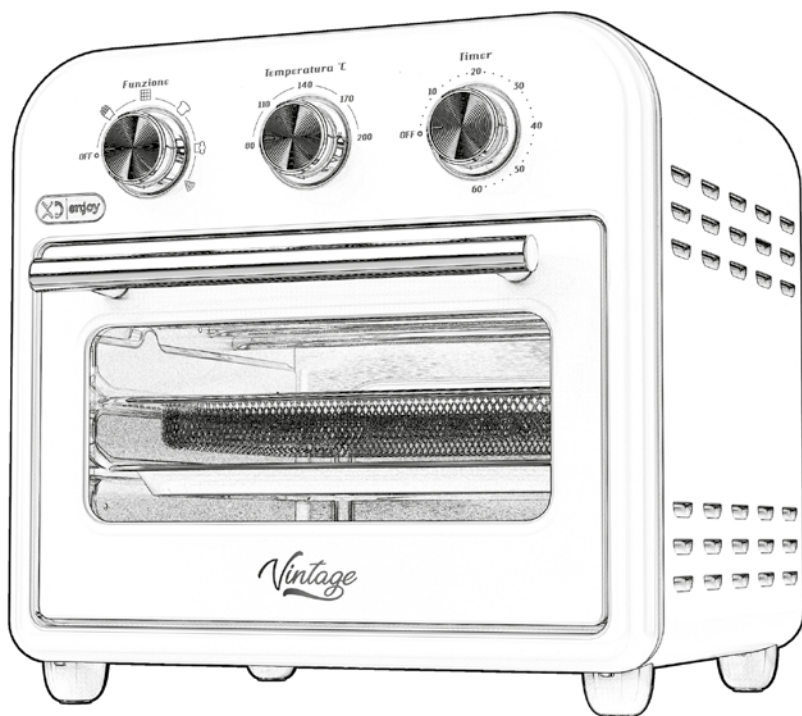


Vintage

by
XD

FRIGGITRICE AD ARIA & FORNO VENTILATO



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

ISTRUZIONI PER L'USO Art. XDBOW1020VTG



Grazie per aver acquistato questo prodotto XD.

Leggere attentamente questo manuale prima del primo utilizzo, anche se si ha familiarità con questo tipo di prodotto.

Le precauzioni di sicurezza contenute nel presente documento riducono il rischio di incendi, scosse elettriche e lesioni se vengono rispettate correttamente.

Conservare il manuale in un luogo sicuro per riferimenti futuri, insieme alla scheda di garanzia completa, alla ricevuta di acquisto e al cartone.

Se applicabile, passare queste istruzioni al prossimo proprietario dell'apparecchio.

INDICE

IMPORTANTI INFORMAZIONI DI SICUREZZA.....	3
DESCRIZIONE PRODOTTO.....	6
DATI TECNICI.....	6
ISTRUZIONI PER L'USO DEGLI ACCESSORI.....	7
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO	8
PANNELLO DI CONTROLLO.....	9
INDICAZIONI PER LA COTTURA.....	10
FUNZIONI.....	12
PULIZIA E MANUTENZIONE.....	14
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI.....	15
SMALTIMENTO	15
GARANZIA	16

IMPORTANTI INFORMAZIONI DI SICUREZZA

- Leggere e conservare queste istruzioni: aiutano a utilizzare correttamente la friggitrice ad aria / forno ventilato ad aria e a ottenere risultati costanti.
- Questo apparecchio è destinato solo alla cottura di alimenti in ambito domestico (non professionale) secondo quanto indicato nel manuale.
- **NON** utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.
- Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti interni, su un piano d'appoggio sicuro: non usarlo all'aperto e non esporlo ad agenti atmosferici. Conservarlo in luoghi asciutti.
- **NON lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.**
- Tenere apparecchio e cavo fuori dalla portata dei bambini sotto gli 8 anni.
- I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini, salvo età superiore a 8 anni e sotto supervisione.
- L'apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza/ conoscenza senza adeguata supervisione.
- Dopo aver tolto l'imballaggio, verificare l'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzarlo.
- **NON** usare l'apparecchio con cavo o spina danneggiati, dopo malfunzionamenti, cadute o danni. Contattare il Centro Assistenza.
- **NON** smontare o riparare l'apparecchio: rischio di shock elettrico. In caso di guasto farlo controllare da personale qualificato.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal costruttore/assistenza o da personale qualificato.
- Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione corrisponda a quella indicata sulla targa e che l'impianto sia conforme alle norme vigenti.
- Per evitare scosse elettriche, **NON** immergere l'apparecchio o il cavo in acqua o altri liquidi.
- **NON** maneggiare o toccare il prodotto con mani bagnate o a piedi nudi.
- Usare una presa singola adeguata: evitare prese multiple, prese volanti e prolunghe.
- La presa deve essere facilmente accessibile per poter scollegare

rapidamente l'apparecchio in caso di necessità.

- L'apparecchio **NON** deve essere azionato tramite timer esterni, programmatori o sistemi di comando a distanza separati.
- Posizionare su superficie piana, stabile, orizzontale e resistente al calore, lontano dal bordo per evitare cadute.
- **NON** appoggiare su superfici delicate o che possono danneggiarsi con il calore (plastica, vinile, mobili laccati, tovaglie, ecc.).
- Lasciare almeno 10 cm di spazio attorno all'apparecchio per consentire il corretto flusso d'aria.
- **NON** ostruire le griglie di aerazione e non appoggiare oggetti sopra l'apparecchio durante l'uso.
- Tenere lontano da materiali infiammabili (tende, tendaggi, pareti, tappezzerie, bombolette spray, ecc.) e non operare sotto pensili.
- **NON** utilizzare vicino a fonti di calore o in prossimità di acqua (vasca, doccia, piscina).
- **NON** utilizzare il prodotto come unità di riscaldamento.
- **ATTENZIONE: SUPERFICI CALDE.** Porta e superfici accessibili possono raggiungere temperature elevate.
NON toccare le superfici calde: usare maniglie e manopole.
- Durante la cottura può fuoriuscire vapore caldo dalle aperture: tenere mani e viso a distanza di sicurezza.
- Manipolare lo sportello con attenzione; **NON** appoggiare teglie/utensili sullo sportello o sulla porta in vetro.
- **NON** versare liquidi sullo sportello per evitare rotture del vetro.
- Usare solo accessori e contenitori resistenti al calore, preferibilmente in metallo o vetro.
- Prestare massima attenzione con contenitori di materiali diversi dal metallo o dal vetro.
- **NON** inserire nel forno/friggitrice ad aria: carta, cartone, plastica o materiali simili.
- **NON** coprire il vassoio raccogli briciole o parti dell'apparecchio con pellicola metallica: rischio di surriscaldamento.
- **NON** riempire d'olio la teglia: rischio di incendio.
- **NON** inserire accessori diversi da quelli forniti o consigliati dal produttore.
- Inserire gli alimenti solo su teglie e accessori in dotazione per evitare che tocchino la resistenza. Confezioni e utensili non idonei non devono essere inseriti se comportano rischio di incendio o scosse elettriche.
- Controllare sempre la cottura di alimenti che possono bruciare.
- Fare attenzione a cibi con oli e

- grassi: se surriscaldati possono provocare incendi.
- Se si sviluppano fiamme: **NON** spegnerle con acqua; mantenere lo sportello chiuso, scollegare la spina e soffocare le fiamme con un panno umido.
 - Se fuoriesce fumo nero dalla presa d'aria: spegnere subito, scollegare la spina, arieggiare il locale, attendere la fine del fumo ed estrarre con cautela il recipiente.
 - Prestare massima attenzione quando si sposta un apparecchio contenente liquidi caldi o grasso bollente.
 - **NON** spostare l'apparecchio quando è in funzione.
 - Indossare guanti da forno quando si inseriscono o rimuovono accessori caldi.
 - Asciugare recipienti e cestello prima di inserire gli ingredienti.
 - Portare i comandi su "OFF" e scollegare la spina quando non in uso e prima della pulizia.
 - Lasciare raffreddare completamente prima di pulire o maneggiare parti.
 - **NON** tirare il cavo per scollegare: afferrare la spina.
 - **NON** lasciare che il cavo penda dal bordo e non farlo toccare superfici calde.
 - **NON** pulire con pagliette/spazzole metalliche o utensili abrasivi che possono danneggiare le superfici o causare rischio elettrico.



ATTENZIONE!

I vassoi e il cestello per la frittura sono molto caldi durante la cottura, non toccarli.



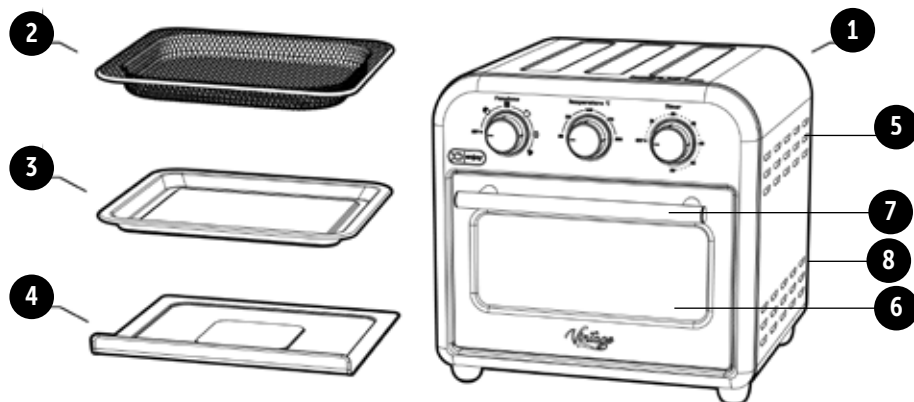
La friggitrice potrebbe contenere olio se si cuociono ingredienti grassi. Prestare la massima attenzione per evitare possibili lesioni da ustione.

ISTRUZIONI SPECIALI PER IL CAVO DI ALIMENTAZIONE

È fornito un cavo di alimentazione corto per ridurre i rischi di impigliarsi o inciampare in un cavo più lungo. Sono disponibili prolunghie che possono essere utilizzate prestando attenzione. Se si utilizza una prolunga:

1. La potenza elettrica nominale indicata sulla prolunga deve essere almeno pari a quella dell'apparecchio.
2. Il cavo più lungo deve essere disposto in modo che non penda dal piano di lavoro o dal tavolo, dove potrebbe essere calpestato accidentalmente o tirato dai bambini.

DESCRIZIONE PRODOTTO



- 1. Forno ventilato ad aria
- 2. Cestello per frittura
- 3. Teglia
- 4. Vassoio raccoglibriciole

- 5. Feritoie areazione
- 6. Porta
- 7. Maniglia
- 8. Uscita aria (sul retro)

DATI TECNICI

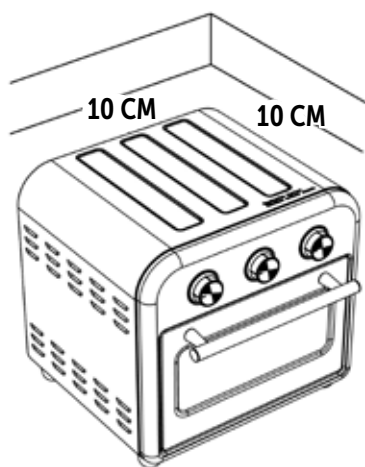
- Dimensione: 334x343x320mm
- Peso: 6,2 kg
- 1500W max
- AC 220-240V
- 50/60Hz
- Capacità: 12 litri
- Temperatura massima: 200 °C
- Lunghezza cavo: 1 metro
- Elemento riscaldante superiore
- 3 manopole per regolazione di tempo / temperatura / funzione
- ACCESSORI: Teglia da forno in alluminio, Cestello per friggitrice ad aria, Vassoio raccoglibriciole
- Potenza assorbita in modalità spento (OFF), < 0,5 W.
- Il prodotto entra in modalità spenta dopo l'uso.

ISTRUZIONI PER L'USO DEGLI ACCESSORI



NOTE:

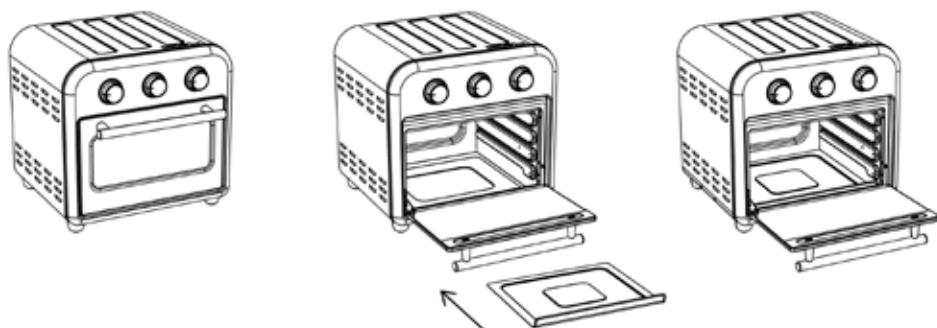
- Scegliere gli accessori appropriati in base allo scopo di cottura.
- Dopo la cottura, utilizzare guanti da forno per estrarre il vassoio raccogli-
libriciole, la teglia, il cestello friggitrice ad aria, ecc.
- Tenere sempre il vassoio raccoglibriciole sul fondo del vano di cottura
per raccogliere l'olio proveniente dagli alimenti fritti.



1. Posizionare il forno con friggitrice ad aria su una superficie piana.
Prima di utilizzare il forno ventilato, **DISTANZIARE DI 10 CM** dal muro o da qualsiasi oggetto sul piano di lavoro. **NON** utilizzare su superfici sensibili al calore.

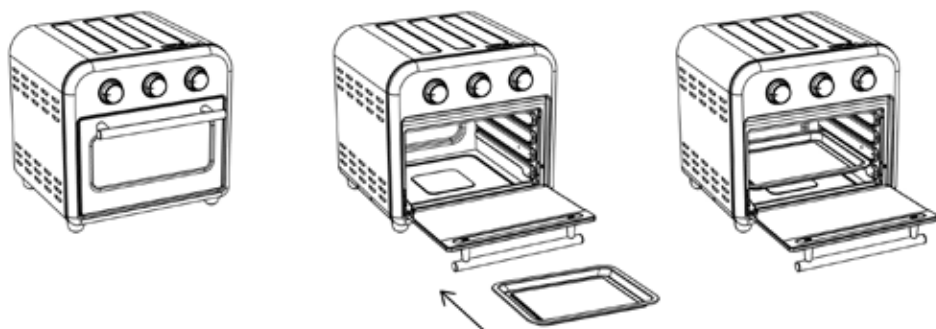
2. VASSOIO RACCOGLI BRICIOLE

Aprendo lo sportello anteriore, inserire il vassoio raccogli briciole nell'unità secondo le indicazioni mostrate nell'immagine sottostante:



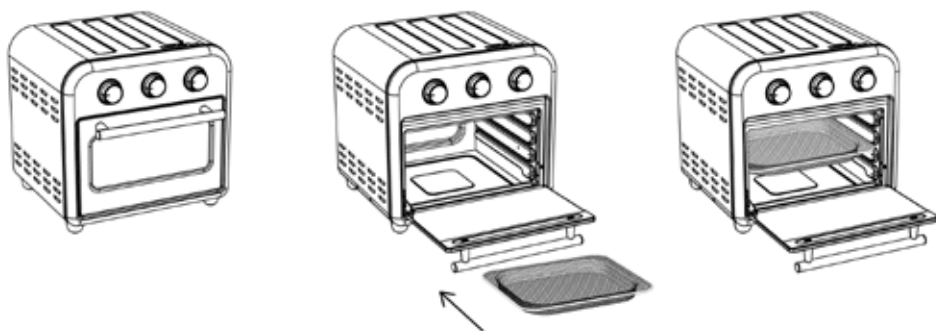
3. TEGLIA DA FORNO

Posizionare il cibo sulla teglia e inserirla nel vano cottura, quindi chiudere la porta.



4. CESTELLO FRIGGITRICE AD ARIA

Inserire la griglia del forno nell'unità, quindi mettere il cibo nel cestello a rete e posizionarlo sulla griglia.



PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio, adesivi ed etichette.
2. Pulire tutti gli accessori con acqua calda, detergente e una spugna non abrasiva.
3. Pulire l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.



NOTE:

- Gli oggetti non devono essere riposti sulla parte superiore del forno.
- L'involucro esterno si surriscalda molto quando è in uso, tenerlo fuori dalla portata dei bambini.

POSIZIONI DELLA GRIGLIA / PADELLA DEL FORNO

Il forno ha 3 posizioni della teglia/cestello friggitrice ad aria:

Posizione 1 (in basso),

Posizione 2 (al centro),

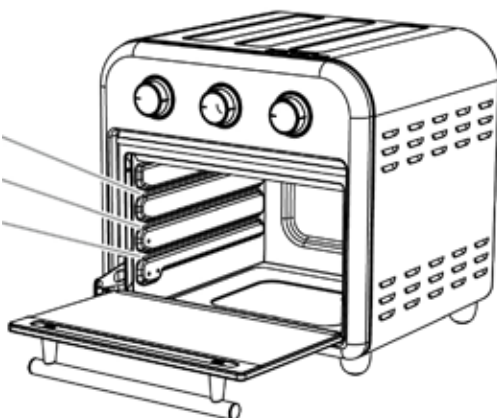
Posizione 3 (in alto).

Posizione 3

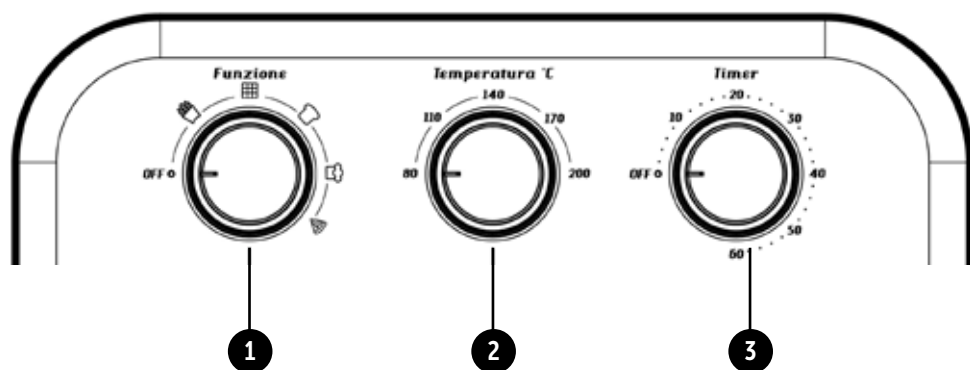
Posizione 2

Posizione 1

Per risultati di cottura ottimali, si consiglia di posizionare il cestello friggitrice ad aria o la teglia in Posizione 2 (centro).



PANNELLO DI CONTROLLO



1. Manopola FUNZIONE

Ruotare in senso orario per selezionare diverse funzioni di cottura.



FRIGGERE



GRIGLIARE



TOSTARE



CUOCERE



RISCALDARE

2. **Manopola TEMPERATURA**

Ruotare in senso orario per impostare la temperatura °C.

3. **Manopola TIMER minuti**

Ruotare in senso orario per impostare il tempo desiderato per tutte le funzioni.

Impostando il timer del forno, l'unità si accende e avvia il ciclo di cottura.

Allo scadere del timer, l'unità si spegne.

PER SPEGNERE L'APPARECCHIO, ruotare le manopole della FUNZIONE e del TEMPO in senso antiorario fino alla posizione OFF (SPENTO).

INDICAZIONI PER LA COTTURA

QUANTITÀ DI OLIO DA USARE IN MODALITÀ FRIGGITRICE AD ARIA

Non serve olio per cuocere la carne e il pesce. Serve pochissimo olio per i vegetali.

Utilizzare un pennello per olio per ungere leggermente gli alimenti da friggere, oppure un nebulizzatore per olio. Non c'è fondo di raccolta.

- **Prima di ogni utilizzo, preriscaldare il forno per circa 15 minuti, senza inserire alimenti nel vano cottura, così da consentire il raggiungimento della temperatura desiderata.**
- Gli ingredienti di dimensioni ridotte necessitano di un tempo di cottura leggermente inferiore.
- Quantità più abbondanti richiedono invece un tempo di cottura leggermente più lungo.
- Mescolare gli alimenti a metà cottura aiuta a ottenere un risultato migliore e una cottura più omogenea.
- Per rendere le patate fresche più croccanti, aggiungere un po' di olio subito prima della cottura.
- Gli alimenti particolarmente grassi, come le salsicce, non sono indicati per la cottura in friggitrice ad aria.
- Utilizzare il vassoio per cuocere torte oppure per preparare alimenti delicati o con ripieno.

SUGGERIMENTI DI COTTURA CON TEMPERATURA E TEMPI INDICATIVI

Per cuocere con questa friggitrice ad aria serve pochissimo olio e dipende dagli alimenti scelti, dalla loro quantità e forma.

Per prendere dimestichezza e utilizzare al meglio l'apparecchio occorre fare delle prove di tempi e temperature, in base all'alimento da cuocere, alla forma e alla dimensione.

La temperatura e tempo di cottura qui riportati sono indicativi ed è possibile modificarli.

ALIMENTO	QUANTITÀ Min-max (g)	TEMPO (min.)	TEMPERATURA (°C)	ACCESSORIO
FRIGGERE				
Patate congelate sottili	400-800	15-20	200	Cestello
Patate congelate spesse	400-800	18-23	200	Cestello
Patate gratinate	500-900	15-20	200	Vassoio
GRIGLIARE				
Bistecca	200-800	15-22	180	Cestello
Costolette di maiale	400-800	12-18	180	Cestello
Hamburger	200-800	10-18	185	Cestello
Petto di pollo	400-800	15-22	180	Cestello
Cosce di pollo	400-800	25-35	190	Cestello
Spiedini di carne	400-800	15-22	185	Cestello
Spiedini di pesce	400-800	13-16	180	Cestello
Pesce al forno o gratinato	400-800	13-18	180	Vassoio
TOSTARE				
Fette di pane	400	5-10	180	Cestello
RISCALDARE				
Crocchette di pollo congelate	500-800	8-15	200	Cestello
Bastoncini di pesce congelati	500-800	6-12	200	Cestello
Bocconcini di formaggio con panatura congelati	500-700	8-12	180	Cestello
Verdure ripiene	500-800	15-20	180	Vassoio
CUOCERE AL FORNO				
Torta	800	25-35	160	Vassoio
Muffins	800	20-30	160	Vassoio
Snack dolci	800	18-25	170	Vassoio

FUNZIONI

RISCALDARE

Impostare la manopola della temperatura su 80 °C.

Impostare la ghiera delle funzioni sull'icona del RISCALDARE.

Quindi ruotare la manopola del timer sul tempo di riscaldamento desiderato per avviare il forno e iniziare il riscaldamento. La spia di alimentazione si illuminerà. Il timer suonerà una volta al termine del ciclo e il forno si spegnerà allo scadere del tempo.

Per interrompere il riscaldamento, ruotare il quadrante del timer in posizione OFF.

GRIGLIARE

Impostare il selettore delle funzioni sull'icona della griglia (GRIGLIARE).

Impostare il selettore della temperatura sulla temperatura desiderata.

Quindi ruotare la manopola del timer sul tempo di cottura desiderato per accendere il forno e iniziare la cottura alla griglia.

La spia di alimentazione si illuminerà.

Il timer suonerà una volta al termine del ciclo e il forno si spegnerà allo scadere del tempo.

Per interrompere la cottura alla griglia, ruotare il quadrante del timer in posizione OFF.

SUGGERIMENTI PER LA COTTURA ALLA GRIGLIA

Non usare mai pirofile in vetro per cuocere alla griglia.

Assicurati di tenere d'occhio il cibo: gli alimenti possono scurirsi rapidamente durante la cottura alla griglia.

TOSTARE

Posizionare la griglia del forno al centro.

Posizionare gli alimenti al centro della griglia del forno e distanziarli equamente fra loro.

Impostare la ghiera delle funzioni sull'icona della fetta di pane (TOSTARE).

Impostare il selettore della temperatura sulla temperatura desiderata.

Quindi ruotare la manopola del timer sul tempo di cottura desiderato per avviare il forno e iniziare a tostare. La spia di alimentazione del forno si accenderà.

Al termine, il timer squillerà e si spegnerà.

Per interrompere la tostatura, ruotare il quadrante del timer in posizione OFF.

CUOCERE

Impostare la funzione sull'icona del cappello da cuoco (CUOCERE).

Impostare il selettore della temperatura sulla temperatura desiderata.

Quindi ruotare la manopola del timer sul tempo di cottura desiderato per avviare il forno e iniziare la cottura.

Si consiglia di preriscaldare il forno per 15 minuti prima della cottura. Incorporarlo nel tempo di cottura totale.

La spia di alimentazione si accenderà. Il timer suonerà una volta al termine del ciclo e il forno si spegnerà allo scadere del tempo.

Posizionare la teglia al centro per la cottura.

Per interrompere il funzionamento, ruotare la manopola del timer in posizione OFF.

FRIGGERE / FRITTURA AD ARIA

Posizionare il cestello al centro. Impostare il selettore delle funzioni sull'icona delle

patatine (FRIGGERE).

Impostare il selettore della temperatura sulla temperatura desiderata.

Quindi ruotare la manopola del timer sul tempo di cottura desiderato per accendere il forno e iniziare la frittura ad aria.

La spia di alimentazione del forno si accenderà.

Il timer suonerà una volta al termine del ciclo e il forno si spegnerà allo scadere del tempo.

Per interrompere la frittura ad aria, ruotare il quadrante del timer in posizione OFF.

RISCALDARE / ESSICCAMENTO - DISIDRATAZIONE

Questo apparecchio permette anche di essiccare gli alimenti, così da ottenere ad esempio frutta disidratata o pomodori secchi.

Tagliare l'alimento da essiccare a pezzetti o fette, inferiori a 1 cm di spessore, a seconda del grado di acquosità.

Disporre le fette sulla griglia, distanziandole fra loro.

Inserire la griglia nel vano cottura.

Impostare la manopola della temperatura su 80 °C.

Impostare la ghiera delle funzioni su RISCALDARE.

Quindi ruotare la manopola del timer sul tempo desiderato per avviare il forno e iniziare l'essiccamento.

La spia di alimentazione si illuminerà. Il timer suonerà una volta al termine del ciclo e il forno si spegnerà allo scadere del tempo.

Per interrompere l'essiccamento, ruotare il quadrante del timer in posizione OFF.

COSA ESSICCARE?

Ecco qualche esempio di alimenti che è possibile essiccare:

FRUTTA: mele, pere, banane, pesche, kiwi, uva, ananas, arance, fragole, fichi, prugne, ecc.

ORTAGGI: pomodori, melanzane, peperoni, peperoncini, cipolle, zucche, ecc.

FUNGHI: porcini, chiodini, ecc.

CARNE E PESCE: manzo, maiale (le parti più magre), cavallo, ecc.

PASTA: tutti i tipi di pasta fresca

ERBE AROMATICHE: rosmarino, prezzemolo, timo, salvia, menta, erba cipollina, valeriana, ecc.

CONSERVAZIONE

Gli alimenti essiccati possono essere conservati in vasetti puliti e ben chiusi.

SUGGERIMENTI PER L'ESSICCAZIONE:

Consigliamo di fare delle prove con vari tempi, temperatura e ventilazione per verificare il livello di evaporazione dell'acqua contenuta nell'alimento da trattare.

La grandezza dei pezzi influisce sulla tempestività.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente prima di pulirlo.
2. Non utilizzare detergenti abrasivi oppure spugne abrasive, poiché danneggerebbero le finiture e superfici esterne e interne del forno.
Non utilizzare mai spugnette o spazzole metalliche sull'apparecchio o sugli accessori.
3. Pulire l'esterno della friggitrice con un panno pulito e umido e asciugare accuratamente.
Non utilizzare una pressione eccessiva durante la pulizia dell'area del pannello di controllo poiché potrebbe causare la rimozione del testo nel tempo.
4. Pulire l'interno della friggitrice con detergente, acqua calda e una spugna non abrasiva.
Per rimuovere eventuale sporco residuo è possibile usare dello sgrassatore.
Rimuovere prima il vassoio raccoglibriciole.
5. La griglia del forno, la leccarda / cottura al forno, il cestello della friggitrice ad aria e il vassoio raccogli briciole devono essere lavati a mano in acqua calda e insaponata oppure utilizzare una spugnetta o una spazzola di nylon.
Queste parti non sono lavabili in lavastoviglie.
6. Pulire sempre il vassoio raccoglibriciole dopo ogni utilizzo.
Le particelle di cibo in eccesso potrebbero causare fumo e saranno difficili da rimuovere dal vassoio.
Per rimuovere il grasso cotto o le particelle di cibo bruciate, è possibile immergere il vassoio raccoglibriciole in acqua calda e saponosa o utilizzare detergenti non abrasivi.
Non utilizzare mai il forno senza il vassoio raccogli briciole in posizione.
7. L'interno superiore dell'apparecchio deve essere pulito per rimuovere il grasso in eccesso che potrebbe accumularsi dopo la cottura di cibi grassi.
Ciò eviterà la formazione di fumo nel forno durante gli usi successivi.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	SOLUZIONE	
L'apparecchio non si accende.	1	Assicurati che l'apparecchio sia collegato.
Gli alimenti non sono completamente cotti.	1	Aumenta la temperatura o il tempo di cottura.
Gli alimenti sono troppo cotti o bruciati.	1	Diminuire la temperatura o il tempo di cottura.
	2	Assicurati che gli alimenti non siano troppo grandi e non tocchino gli elementi riscaldanti.
Gli alimenti sono cotti in modo non uniforme.	1	Preriscaldare il forno.
	2	Assicurati che gli alimenti non siano troppo ravvicinati in un vassoio, una griglia o un altro contenitore.
Dal forno esce fumo bianco.	1	Il forno potrebbe produrre del fumo bianco quando lo si utilizza per la prima volta. È normale.
	2	L'olio in eccesso o gli alimenti grassi possono produrre fumo bianco. Assicurati che l'interno del forno sia pulito correttamente e non unga.
Dal forno esce fumo nero.	1	Spegnere immediatamente il forno e poi scollegarlo. Raffreddare il forno a temperatura ambiente. Attendere che il fumo si diradi prima di aprire la porta del forno o di estrarre la teglia, il cestello o la griglia.

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.

FORNO FRIGGITRICE AD ARIA

Art.: XDBOW1020VTG

AC 220-240V, 50/60Hz

1500W max

LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO
NON IMMERGERE IN ALCUN LIQUIDO

DML S.p.A.

Via Emilia Levante 30/a,
48018 Faenza (RA) Italy

www.xd-enjoy.com

LOT:

Vintage
by XB



MADE IN CHINA

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.

Vintage
by
XD

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

Art. XDBOW1020VTG

