

MANUALE DI ISTRUZIONI

BARBECUE A PELLETTA

| | |
|---|----------|
| 01. AVVERTENZE | 3 |
| 02. SPIEGAZIONE DISPLAY E DEI COMANDI VARI | 3 |
| 03. COME USARE CORRETTAMENTE IL BARBECUE | 4 |
| 04. MANUTENZIONE DEL BARBECUE | 4 |
| 05. ANOMALIE E POSSIBILI SOLUZIONI | 5 |
| 06. SBANCALAMENTO E MONTAGGIO BARBECUE | 5 |
| 07. RICAMBISTICA | 6 |
| 08. GARANZIA | 7 |

**IMPORTANTE:
DA LEGGERE ASSOLUTAMENTE**

AFFINCHÈ NON VI SIA IL RISCHIO DI INCENDI O MALFUNZIONAMENTI DELL'APPARECCHIO CAUSATI DA SCARSA/ERRATA MANUTENZIONE O DAL MANCATO RISPETTO DEL MANTENIMENTO DELLE DISTANZE DA MATERIALI IMFIAMMABILI È FONDAMENTALE SEGUIRE LE ISTRUZIONI RIPORTATE NEL SEGUENTE MANUALE.

Prima dell'utilizzo dell'apparecchio si consiglia un'attenta lettura e comprensione del manuale al fine di garantirvi un corretto funzionamento dell'apparecchio. Si consiglia inoltre di conservare il manuale in caso di dubbi futuri. Il mancato rispetto delle istruzioni e dell'utilizzo in sicurezza, può provocare gravi lesioni a persone o cose causato dal rischio d'incendio, esplosione, soffocamento o avvelenamento da monossido di carbonio.

Eva Stampaggi S.r.l. non si assume alcuna responsabilità per danni a persone e/o cose né per il malfunzionamento del focolare derivante dall'inosservanza di quanto previsto nel presente Manuale di Istruzioni.

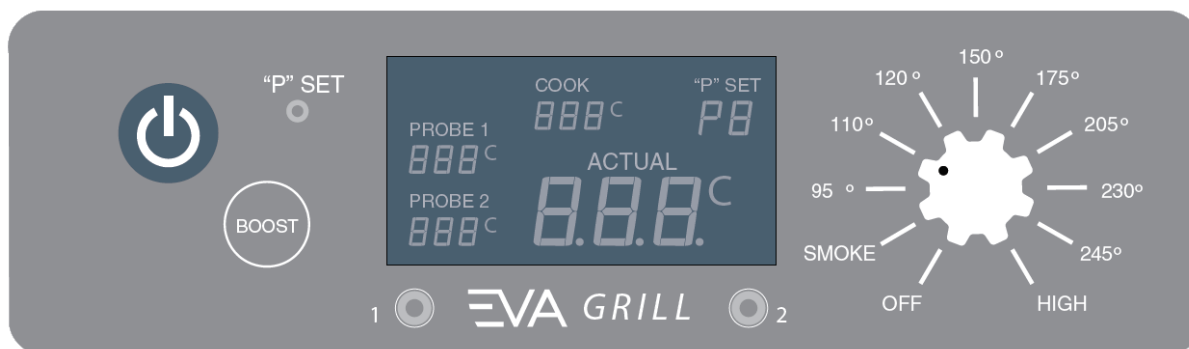
PERICOLI E AVVERTENZE

1. Utilizzare solo pellet di legno naturale, progettato per bruciare in griglie. Non utilizzare carburante etichettato come contenente additivi.
2. Prima dell'installazione informarsi, tramite le autorità competenti, su eventuali restrizioni per l'installazione del suddetto apparecchio nella propria zona.
3. Se il grasso dovesse incendiarsi, spegnere immediatamente il barbecue, scollegare dall'alimentazione e chiudere il coperchio finché le fiamme non diradano. Non versare acqua. Non cercare di soffocare il fuoco. Può essere utile tenere un estintore nelle vicinanze. Se nonostante ciò non si riuscissero a domare le fiamme chiamare i vigili del fuoco.
4. Viste le elevate temperature di esercizio dell'apparecchio si consiglia di usare dei guanti con caratteristiche isolanti. Per lo stesso motivo non usare materiali infiammabili per la copertura del barbecue e tenerle comunque lontane da tutte le parti calde. Assicurarsi inoltre di tenere bambini e animali lontani durante il funzionamento.
5. Il barbecue deve essere installato a una distanza minima da pareti combustili di 1000 mm a lato e di 1000 mm dal retro. Non utilizzare in ambienti chiusi, edifici o altre coperture provvisorie. Usare solo all'esterno assicurandosi che l'ambiente sia arieggiato. Non posizionare vicino a materiali infiammabili o combustibili.
6. Tenere il pellet e il cavo di alimentazione a debita distanza dalle parti calde del barbecue. Proteggere inoltre il barbecue da fonti d'acqua e pioggia, ricordandosi di proteggerlo con un telo quando viene riposto.
7. Prima di accendere il barbecue dopo un lungo periodo di inutilizzo bisogna assicurarsi dello stato del barbecue. Per fare ciò assicurarsi che non vi siano impedimenti nei nei canali di ingresso dell'aria e del pellet. Assicurarsi inoltre che non siano entrati in contatto acqua o altri liquidi con il serbatoio o le componenti elettroniche. L'azienda non si assume nessuna responsabilità a riguardo.
8. Prima di eseguire qualsiasi manovra di spostamento del barbecue assicurarsi che questi non sia in funzione o ancora caldo. Assicurarsi inoltre che anche le griglie di cottura e la parte interna si siano raffreddate prima della movimentazione.
9. Questo apparecchio non è destinato a persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali oppure senza la necessaria esperienza e conoscenza, a meno che non abbiano ricevuto la necessaria supervisione o formazione per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile per la loro sicurezza.
10. Nel serbatoio del pellet è presente una griglia che impedisce di venire in contatto con la coclea. Non rimuoverla se non dopo l'indicazione del rivenditore o del servizio clienti.
11. Potrebbero essere presenti dei pezzi taglienti o acuminati, prestare perciò attenzione durante l'utilizzo.
12. Non apportare modifiche all'apparecchio.

NORME:

In tutti gli apparecchi da noi prodotti, i materiali destinati a venire a contatto con i cibi sono adatti all'uso alimentare, in conformità al Regolamento CE N°1935/2004.

Conforme alle normative EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 60335-1, EN 60335-2-102.

02. SPIEGAZIONE DEL DISPLAY E DEI COMANDI VARI

Il pulsante di accensione e spegnimento permette di accendere o spegnere il barbecue. È inoltre retroilluminato di blu quando il barbecue è collegato alla corrente.



La ghiera di regolazione permette di selezionare la temperatura desiderata. Dopo aver collegato il dispositivo alla corrente e aver premuto il pulsante di accensione e spegnimento, ruotare fino a scegliere la temperatura/modalità desiderata, in un range che va da 80° a 260°. Ciò farà accendere lo schermo, quando l'indicatore torna su OFF questo si spegne.



Il "P SET" permette di selezionare uno degli 8 diversi programmi "P" quando la l'indicatore della ghiera di regolazione è in posizione SMOKE

COME FUNZIONA LA FUNZIONE "P"

Premendo il pulsante "P SET" l'indicatore P sul display inizierà a lampeggiare e cambierà aumentando il valore sul display di un'unità. Il set predefinito ad ogni accensione è P4. I set sono 8 e vanno da P0 a P7, una volta raggiunto quest'ultimo nel caso il pulsante venisse premuto nuovamente si ripartirà da P0. Non applicare troppa forza premendo il pulsante per non rischiare di danneggiarlo.

Nel caso si cambiasse il "P SET" mentre il barbecue è impostato nella modalità SMOKE la coclea continuerà a caricare il pellet per 4 minuti. Finito questo intervallo di tempo la coclea inizierà a girare seguendo il "P SET" selezionato.

| FUNZIONAMENTO COCLEA (s) | | |
|--------------------------|--------|--------|
| SET "P" | ACCESA | SPENTA |
| P0 | 18 | 55 |
| P1 | 18 | 70 |
| P2 | 18 | 85 |
| P3 | 18 | 100 |
| P4 | 18 | 115 |
| P5 | 18 | 130 |
| P6 | 18 | 140 |
| P7 | 18 | 150 |



Lo schermo LCD visualizzerà la temperatura di cottura desiderata, la temperatura di cottura effettiva e le temperature della sonda della carne (se collegata).



Il pulsante BOOST se tenuto premuto attiverà un'alimentazione extra di pellet nel braciere. Questo può essere utilizzato per un rapido recupero del calore o mentre si affumica, per aumentare l'intensità del sapore di affumicato. Viene inoltre utilizzato per riempire il canale coclea nel caso in cui venga sostituito il pellet o il serbatoio venga riempito dopo che era stato completamente svuotato.



L'impostazione SMOKE sulla manopola di controllo della temperatura è la modalità di avvio dell'unità e lavora alla temperatura più bassa. Permette inoltre di affumicare il cibo all'interno della camera, permettendo agli aromi del pellet di insaporire soprattutto le carni.



Le porte di connessione plug-in sulla parte anteriore della scheda di controllo gestiscono le sonde carne. Quando viene collegata una sonda, la temperatura viene visualizzata sullo schermo LCD.

SONDE BARBEQUE

Il nostro barbecue dispone di due diversi tipi di sonde:

• SONDA CAMERA INTERNA

Posizionata nella parte sinistra della camera di cottura, protetta da un paracalore in acciaio. Ha la forma di un cilindro affusolato. Misura la temperatura all'interno della camera di cottura che verrà poi mostrata sul display. Ciò permette inoltre alla scheda di controllo di regolare la quantità di pellet in modo da regolarsi alla temperatura impostata. La temperatura rilevata è influenzata da vari fattori quali la temperatura esterna, la quantità di cibo all'interno della camera e il tipo di pellet impiegato.

• SONDA PER CARNE

È una sonda esterna che viene collegata direttamente su una delle due porte plug-in presenti sulla scheda di controllo. Permette di misurare direttamente la temperatura interna della carne. Dopo averla collegata e aver inserito la parte cilindrica in acciaio nella parte più spessa della carne questa mostrerà la temperatura interna del pezzo direttamente sullo schermo LCD. Assicurarsi sempre che la sonda e il cavo non siano in contatto con la fiamma o calore eccessivo. Per evitare ciò tirare il filo tramite il foro posto a sinistra della camera. Riporla da parte quando non viene utilizzata per fare in modo che non si danneggi.

03. COME UTILIZZARE CORRETTAMENTE IL BARBEQUE

PRIMA ACCENSIONE DEL BARBEQUE

Di seguito sono riportate le varie operazioni da eseguire quando si accende il barbecue per la prima volta.

CARICAMENTO DEL TUBO COCLEA (Operazione da eseguire anche ogni volta che il pellet nel tubo coclea esaurisce)

1. Aprire il coperchio pellet e assicurarsi che non vi sia nulla che possa bloccare la rotazione della coclea
2. Togliere dall'interno del barbecue le varie griglie e i piani di cottura in acciaio
3. Collegare il barbecue all'alimentazione, premere il pulsante ON/OFF e tramite il selettore impostare la modalità SMOKE
4. Assicurarsi di sentire la coclea girare e mettere la mano sopra il braciere al fine di sentire se la ventola sta immettendo l'aria di combustione. Attenzione a non avvicinarsi troppo in quanto potreste ustionarvi.
5. Passato un minuto circa assicurarsi di sentire l'odore della candela accesa e l'aria di combustione scaldarsi.
6. Fatto ciò spegnere il dispositivo e riempire il serbatoio con il pellet per barbecue
7. Ora riaccendere il dispositivo e rimetterlo in modalità SMOKE. Premere il pulsante BOOST finché non vedete che il pellet inizia a cadere nel braciere, a quel punto rilasciate il pulsante.
8. Spegnerne nuovamente l'apparecchio
9. Riposizionare le griglie e i piani in acciaio all'interno del barbecue

Al fine di evitare sgradevoli odori e sapori che andrebbero a rovinare la carne durante il primo utilizzo bisogna eseguire una prima "cottura a vuoto" del barbecue. Prima di tutto risciacquare le griglie. Accendere il barbecue e farlo andare a qualsiasi temperatura superiore ai 175° C tenendo chiuso il coperchio e lasciandolo andare per almeno 40 minuti.

AVVIAMENTO AUTOMATICO

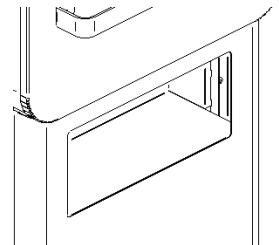
1. Attaccare il barbecue alla corrente. Controllare che non vi siano corpi estranei nel braciere e nel serbatoio. Riempire il serbatoio con il pellet per barbecue.
2. Selezionare la modalità SMOKE e premere il pulsante di accensione. Assicurarsi che tutti i componenti funzionino controllando se la candela si scalda, vi è il movimento della coclea e della ventola dell'aria. Durante l'accensione tenere il coperchio del barbecue aperto.
3. Il barbecue inizierà a produrre un fumo bianco e un po' denso, quando questo inizierà a diradarsi l'accensione sarà terminata.

SPEGNIMENTO DISPOSITIVO

Dopo aver controllato che il coperchio della camera sia chiuso, premere il pulsante di spegnimento e girare la ghiera in posizione OFF.

VANO PER VASCHETTA GRASSO COTTURA

Il barbecue dispone di un comodo vano (immagine a destra) che permette di posizionare una vaschetta di per contenere i grassi della cottura. Dimensioni massime vaschetta: L 31 x H 13 x P 14 cm



04. MANUTENZIONE DEL BARBEQUE

1. PULIZIA SERBATOIO

- Il serbatoio dispone di un comodo scarico del pellet che consente di svuotarlo in modo molto semplice. Per fare ciò svitare il dado sottostante e sfilare il tappo di scarico assicurandosi di avere a disposizione sotto il serbatoio un contenitore dove versare il pellet. Questa operazione va eseguita nel caso si voglia cambiare il tipo di pellet da utilizzare oppure preservare il pellet nel caso il barbecue venga riposto. Si consiglia l'impiego di una spazzola o di un'aspirapolvere per eliminare tutti i detriti rimanenti. Assicurarsi che l'apparecchio non sia collegato alla corrente prima di eseguire tale operazione
- Dopo tale operazione assicurarsi di svuotare la coclea facendo andare l'apparecchio col serbatoio vuoto finché il canale non sarà svuotato
- Per una pulizia ottimale svitare il pannello laterale e eliminare eventuali detriti di grasso e polvere sull'elettronica, soprattutto prestare attenzione alla ventola dell'aria

2. SONDE

- Assicurarsi che sia durante l'utilizzo, sia quando vengono riposte non vi siano nodi o aggrovigliamenti stretti sul cavo delle sonde
- Non lavare le sonde in lavastoviglie poiché potrebbero danneggiarsi

3. SUPERFICI INTERNE

- Aspirare e pulire il braciere dopo ogni utilizzo per evitare l'accumulo di ceneri e detriti
- Pulire le griglie dopo ogni utilizzo per prevenire accumuli di grasso che potrebbero dare luogo a incendi. Per una pulizia più semplice e accurata è preferibile farlo quando le griglie sono ancora leggermente calde
- Non mettere fogli di alluminio all'interno della camera

4. SUPERFICI ESTERNE

- Per la pulizia delle superfici esterne usare semplicemente acqua calda e sapone, evitare qualsiasi altro detergente o oggetti abrasivi. Assicurarsi che il barbecue sia freddo prima di pulirlo. Le parti verniciate non sono coperte da garanzia, ma possono essere facilmente ritoccate con una vernice per barbecue ad alta temperatura
- Assicurarsi di tenere sempre protetto il barbecue dagli agenti atmosferici sia durante l'utilizzo che quando viene riposto per inutilizzo. Per tempi di inutilizzo lunghi tenerlo in un luogo riparato dall'umidità

PULIZIA COMPONENTI

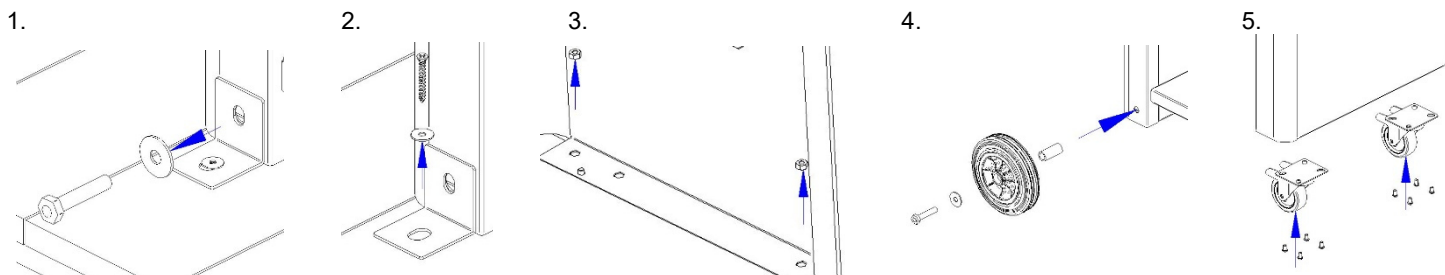
- **COMPONENTI INTERNI ALLA CAMERA (GRIGLIE, PIASTRE, BRACIERE):** Pulire dopo ogni utilizzo per prevenire l'accumulo di polvere e detriti che potrebbero essere causa di incendi imprevisti
- **PARTE ESTERNA (ESTETICA):** Pulirla qualora vi fossero accumuli di polvere o sporcizia che potrebbero intaccare la verniciatura. Ricordarsi di usare un panno con acqua calda e sapone. Non utilizzare altri detergenti o materiali abrasivi
- **SERBATOIO E COCLEA:** Pulire ogni qual volta si finisce o si cambiasse il sacchetto di pellet, oppure qualora si dovesse riporre l'apparecchio per lunghi periodi
- **COMPONENTI ELETTRICI:** Pulire una volta all'anno per togliere residui di polvere, prestando particolare alle pale del motore ad aria

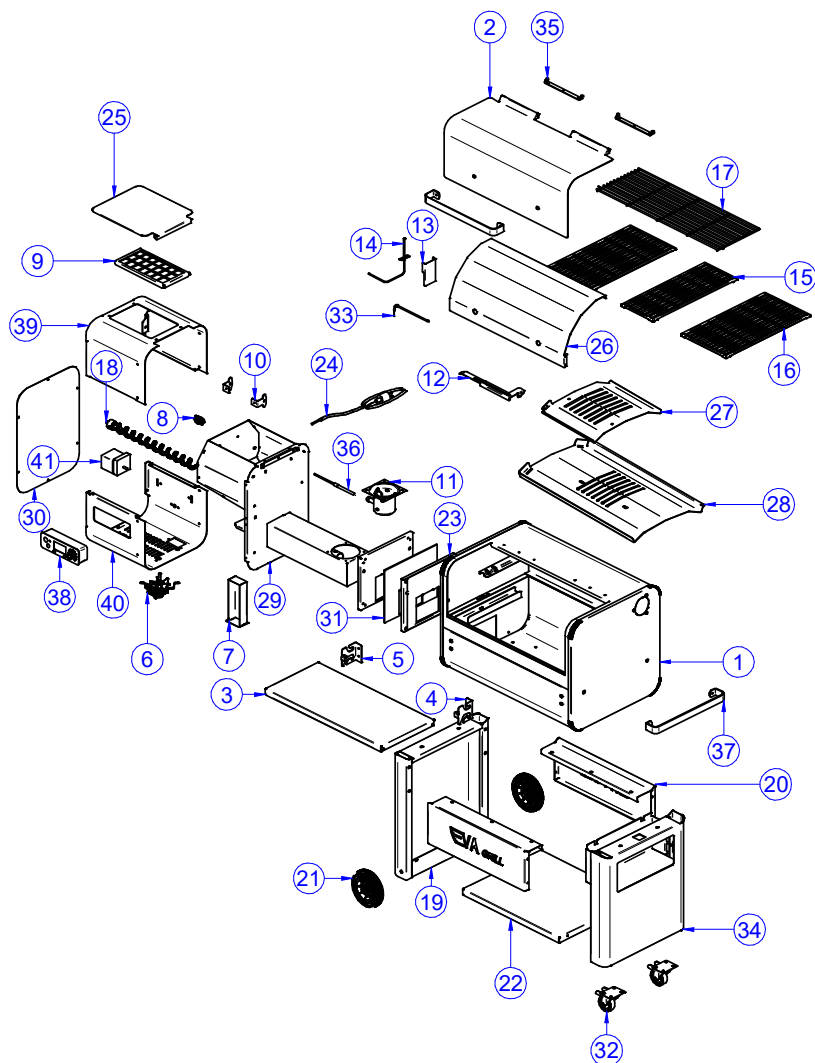
05. ANOMALIE E POSSIBILI SOLUZIONI

| PROBLEMA | CAUSA | SOLUZIONE |
|------------------------------------|--|--|
| DISPLAY SPENTO | MANCA ALIMENTAZIONE | CONTROLLARE SPINA E PRESENZA ENERGIA ELETTRICA. |
| | CAVO COLLEGAMENTO DIFETTOSO | CHIAMARE ASSISTENZA TECNICA. |
| | FUSIBILE SCHEDA INTERROTTO | CHIAMARE ASSISTENZA TECNICA. |
| | SCHEDA DIFETTOSA | CHIAMARE ASSISTENZA TECNICA. |
| MANCATA ACCENSIONE DEL PELLETT | DISPLAY DIFETTOSO | CHIAMARE ASSISTENZA TECNICA. |
| | COCLEA NON CARICA | AL FINE DI FAVORIRE IL PRIMO AVVIAMENTO DELL'APPARECCHIO PUO' ESSERE NECESSARIO RIPETERE LA FASE DI PRIMO CARICO ALCUNE VOLTE, POICHE' LA COLCEA COMPLETAMENTE VUOTA IMPIEGA UN DETERMINATO TEMPO PER RIEMPIRSI. |
| | COCLEA OSTRUITA | RIMUOVERE LE GRIGLIE, PREMERE IL PULSANTE ON E IMPOSTARE LA MODALITÀ SMOKE. CONTROLLARE QUINDI IL CORRETTO FUNZIONAMENTO DELLA COCLEA VISIVAMENTE. NEL CASO NON FUNZIONASSE A DOVERE CONTATTARE L'ASSISTENZA |
| ERRORE "Err" | PROBLEMI CANDELA DI ACCENSIONE | RIMUOVERE LE GRIGLIE, PREMERE IL PULSANTE ON E IMPOSTARE LA MODALITÀ SMOKE. CONTROLLARE QUINDI IL CORRETTO FUNZIONAMENTO DELLA CANDELA CONTROLLANDO SE QUESTA EMETTE CALORE. NEL CASO NON FUNZIONASSE A DOVERE CONTATTARE L'ASSISTENZA |
| | ERRORE SENSORE DI TEMPERATURA | CONTROLLARE CHE LA SONDA SIA COLLEGATA CORRETTAMENTE E CHE FUNZIONI |
| ERRORE "ErL" | PELLET INSUFFICIENTE | CARICARE SUFFICIENTE PELLETT |
| | PROBLEMA CANDELETTA | CONTROLLARE FUNZIONAMENTO CANDELETTA E IN CASO CHIAMARE L'ASSISTENZA |
| ERRORE "ErH" | ERRORE TEMPERATURA TROPPO ELEVATA | ABBASSARE LA TEMPERATURA |
| | | CONTROLLARE CHE LA SONDA SIA COLLEGATA CORRETTAMENTE E CHE FUNZIONI |
| SI PRESENTANO FIAMME ALTE | ACCUMULO RESIDUI DI GRASSO SU GRIGLIE DI COTTURA | PULIRE LE GRIGLIE COME INDICATO NEL MANUALE |
| | TEMPERATURA DI COTTURA ELEVATA | ABBASSARE LA TEMPERATURA DI COTTURA |
| TEMPERATURA MODALITÀ SMOKE ELEVATA | ERRATO "P SET" | PREMERE PULSANTE "P SET" PER AUMENTARE LA FUNZIONE P |
| TEMPERATURA SUL DISPLAY LAMPEGGIA | TEMPERATURA INFERIORE A 65°C/150 F | CONTROLLARE CHE LA COCLEA E LA CANDELA DI ACCENSIONE FUNZIONINO CORRETTAMENTE COME SPIEGATO SOPRA. CONTROLLARE CHE VI SIA ABBANSTA PELLETT E CHE LE VIE DI AREAZIONE SIANO LIBERE |
| FORMAZIONE ECCESSIVA DI FUMO | BRACIERE OSTRUITO | PULIRE IL BRACIERE E RICARICARE IL TUBO COCLEA COME SPIEGATO SOPRA |
| | MANCATO AFFLUSSO D'ARIA | CONTROLLARE IL CORRETTO FUNZIONAMENTO DELLA VENTOLA E IL PASSAGGIO D'ARIA. EVENTUALMENTE PULIRE COME SPIEGATO SOPRA |
| | ERRATA TIPOLOGIA DI PELLETT | SOSTITUIRE IL PELLETT NEL SERBATOIO E RICARICARE LA COCLEA. RIACCENDERE IL BARBEQUE |
| | RESIDUI DI GRASSO | PULIRE LE GRIGLIE COME INDICATO NEL MANUALE |

06. SBANCALAMENTO E MONTAGGIO BARBEQUE

1. Togliere la vite M10 con relativa rondella dalla staffa di fissaggio precedente, conservare la vite e la rondella appena tolte
2. Togliere le viti autoforanti e le rondelle che tengono le staffe di fissaggio della gamba sinistra del barbecue (19)
3. Togliere i dadi M6 che tengono la gamba destra del barbecue (34) fissata alla staffa
4. Montare le 2 ruote grandi del barbecue (21) utilizzando le viti M10 con le relative rondelle precedentemente rimosse
5. Fissare le 2 ruote girevoli del barbecue usando per ognuna 4 viti M6





| Numero oggetto | Numero documento | Titolo | Quantità |
|----------------|------------------|---|----------|
| 1 | 901588300 | CORPO BARBECUE | 1 |
| 2 | 901588400 | COPERCHIO BARBECUE | 1 |
| 3 | 9010810600 | VASSOIO RIMOVIBILE | 1 |
| 4 | 9010811700 | STAFFA DX REGGI RIPIANO | 1 |
| 5 | 9010810700 | STAFFA SX REGGI RIPIANO | 1 |
| 6 | 9510050000 | MOTORE ARIA | 1 |
| 7 | 901588700 | TAPPO PELLETT BARBECUE | 1 |
| 8 | 951008100 | PASSACAVO | 1 |
| 9 | 9010811100 | GRIGLIA PROTEZIONE SERBATOIO | 1 |
| 10 | 9010810900 | AVVOLGI CAVI BBQ | 2 |
| 11 | 9510050300 | BRACIERE BARBECUE | 1 |
| 12 | 9010811200 | STAFFA MOVIMENTO SELETTORE FIAMMA | 1 |
| 13 | 9010811400 | PROTEZIONE SONDA TEMPERATURA BARBECUE | 1 |
| 14 | 9510049600 | SONDA TEMPERATURA GRILL | 1 |
| 15 | 9510050500 | GRIGLIA PICCOLA SMALTATA | 1 |
| 16 | 9510050400 | GRIGLIA GRANDE BBQ SMALTATA | 2 |
| 17 | 9510050600 | GRIGLIA FILO ACCIAIO SMALTATA | 1 |
| 18 | 9510050200 | COCLEA PER BARBECUE | 1 |
| 19 | 9010810500 | GAMBA SX BARBECUE | 1 |
| 20 | 9010810400 | CARTER CENTRALE BARBECUE | 2 |
| 21 | 9510049000 | RUOTA GRANDE BARBECUE | 2 |
| 22 | 9010810300 | PIATTO CENTRALE BARBECUE | 1 |
| 23 | 9010811000 | DISTANZIALE SERBATOIO BARBECUE | 2 |
| 24 | 9510049900 | CAVO ALIMENTAZIONE | 1 |
| 25 | 9010810200 | COPERCHIO PELLETT BARBECUE | 1 |
| 26 | 9010811300 | DEFLETTORE INTERNO BARBECUE | 1 |
| 27 | 9010811600 | PIASTRA SELEZIONE FIAMMA DIRETTA BARBECUE | 1 |
| 28 | 9010811500 | PIANTO INTERNO BARBECUE | 1 |
| 29 | 901588500 | SCATOLA COCLEA BARBECUE | 1 |
| 30 | 9010810000 | COPERCHIO ELETTRONICA BARBECUE | 1 |
| 31 | 9510050800 | ISOLANTE SERBATOIO BARBECUE | 1 |
| 32 | 9510050700 | RUOTE GIREVOLI BARBECUE | 2 |
| 33 | 9510049800 | SONDA CARNE GRILL | 1 |
| 34 | 901588600 | GAMBA DX BARBECUE | 1 |
| 35 | 9010808300 | CERNIERA BARBECUE | 2 |
| 36 | 9510049700 | CANDELA ACCENSIONE GRILL | 1 |
| 37 | 9010807900 | MANIGLIA BARBECUE | 2 |
| 38 | 9510049500 | CONTROLLER BARBECUE | 1 |
| 39 | 9010810100 | COPERCHIO BLOCCO SERBATOIO BARBECUE | 1 |
| 40 | 9010810800 | PARTI INFERIORE BLOCCO SERBATOIO | 1 |
| 41 | 9510050100 | MOTORE COCLEA | 1 |

La garanzia

Eva Stampaggi S.r.l. garantisce che il barbecue è costruita utilizzando materiali di alta qualità e non inquinanti.

Eva Stampaggi S.r.l. garantisce che l'apparecchio è immune da vizi che la rendano inidonea all'uso cui è destinata o ne diminuiscano in modo apprezzabile il valore. Devono intendersi espressamente richiamate le norme del codice civile italiano o norma nazionale applicabile regolanti la garanzia nel contratto di vendita, o norma nazionale applicabile ex D. Int.

Eventuali difetti di conformità possono essere fatti valere con le garanzie e le modalità previste nel D. Lgs. 206/2005, a condizione che l'Acquirente era a conoscenza del difetto, ovvero non poteva ignorarlo con l'ordinaria diligenza, o se il difetto di conformità deriva da istruzioni o da materiali dallo stesso forniti.

Sono esclusi dalla garanzia il malfunzionamento, i vizi e/o i guasti ed i conseguenti danni, derivanti a cose e/o persone, ascrivibili ad un utilizzo anomalo e/o improprio del prodotto e/o non conforme alle norme di sicurezza e/o al "Manuale di Istruzioni Barbecue a Pellet".

La suddetta garanzia è altresì esclusa per i difetti di conformità, il malfunzionamento, i vizi e/o i guasti ed i conseguenti danni, cagionati a cose e/o persone, derivanti dall'utilizzo del barbecue in modo non conforme alle direttive di sicurezza.

La garanzia per il malfunzionamento, i vizi e/o difetti e/o guasti non opera ed Eva Stampaggi S.r.l. non assume alcuna responsabilità per i danni cagionati a cose o a persone derivanti: dalla violazione e/o inosservanza di quanto previsto nel presente Manuale di Istruzioni; dalla manomissione e/o alterazione dell'apparecchio e della relativa scheda elettrica; dall'inosservanza di spie ed allarmi; dalla mancata pulizia e manutenzione ordinaria; dall'utilizzo improprio del barbecue; dalla mancanza dei requisiti di installazione; dal mancato rispetto delle procedure per la denuncia dei difetti di conformità previsti nel D. Lgs. 206/2005; dall'utilizzo di combustibile non idoneo o scadente; dalle modifiche e/o riparazioni eseguite senza preve comunicazioni e relativa autorizzazione di Eva Stampaggi S.r.l.; dall'utilizzo di ricambi non originali e/o non specifici per il barbecue.

La precedente elencazione deve ritenersi non tassativa e devono quindi ritenersi ricompresi tra i casi di esclusione della garanzia anche le ipotesi non espressamente indicate ma che, in virtù di interpretazione analogica, possono essere equiparate alle fattispecie elencate.

Eva Stampaggi S.r.l. non assume alcuna responsabilità per: danni emersi sulle parti metalliche cromate e/o anodizzate e/o verniciate o comunque con superfici trattate, se dovuti allo sfregamento o all'impatto con altri metalli; danni emersi sulle parti metalliche cromate e/o anodizzate e/o verniciate o comunque con superfici trattate, se dovuti a manutenzione impropria e/o alla pulizia con prodotti o agenti chimici (dette parti devono essere pulite utilizzando solamente acqua); danni emersi su componenti meccanici e su parti meccaniche per il loro uso improprio o per installazione avvenuta da personale non specializzato o, comunque, per installazione avvenuta non in aderenza alle istruzioni contenute nell'imballo; danni emersi su componenti e parti elettriche o elettroniche per il loro uso improprio o per installazione avvenuta non in aderenza alla istruzioni contenute nell'imballo.

Le resistenze per l'accensione sono materiale soggetto ad usura, la cui durata dipende dall'utilizzo, la relativa garanzia è, quindi, limitata ai primi 6 mesi d'utilizzo del prodotto.

Attenzione: dopo l'acquisto conservare il certificato di garanzia unitamente all'imballo originale del prodotto ed alla ricevuta rilasciata dal venditore. La data del documento fiscale di vendita determinerà l'effettiva durata della garanzia.

La garanzia può essere fatta valere come segue:

La procedura del **post vendita** è gestita dal nostro personale che è contattabile chiamando il numero **0438.35469** o inviando un e-mail ad assistenza@evacolor.it

Dal nostro personale specializzato si potranno avere informazioni relative a problemi tecnici, installazioni e manutenzioni.

Nel caso in cui non fosse possibile risolvere il problema telefonicamente, il nostro personale provvederà a segnalare l'anomalia al **Centro Assistenza Tecnica** della zona più vicina all'utente, che garantirà l'intervento entro cinque giorni lavorativi

Le parti sostituite nel periodo di garanzia saranno garantite fino al restante periodo di garanzia del prodotto acquistato.

Per il mancato utilizzo del prodotto durante il tempo necessario per la sua riparazione, il costruttore non riconosce nessun tipo di risarcimento.

In caso di sostituzione del prodotto il costruttore s'impegnerà a consegnare il prodotto al rivenditore, che poi a sua volta gestirà la sostituzione, usando la stessa procedura avvenuta al momento della vendita con l'utilizzatore finale.

La presente garanzia ha validità all'interno del territorio Italiano; nel caso di vendite o installazioni effettuate all'estero, la garanzia dovrà essere riconosciuta dal distributore presente nel paese estero stesso.

La garanzia è espletata con la riparazione oppure con la sostituzione degli elementi difettosi, o delle parti difettose o dell'intero prodotto, a discrezione dell'azienda.

IMPORTANTE:

EVA STAMPAGGI CONSIGLIA DI RIVOLGERSI AI SUOI RIVENDITORI E CENTRI ASSISTENZA AUTORIZZATI.

EVA STAMPAGGI NON SI RITIENE RESPONSABILE DELLE VENDITE ON LINE E DELLE RELATIVE OFFERTE IN QUANTO NON EFFETTUA VENDITE DIRETTE AL PUBBLICO.

PER QUALSIASI PROBLEMA TECNICO DURANTE IL PERIODO DELLA GARANZIA LEGALE, LA PROCEDURA RICHIEDE DI RIVOLGERSI AL RIVENDITORE O DIRETTAMENTE AL NOSTRO POST VENDITA.

AVVERTENZE per un corretto smaltimento dei rifiuti di apparecchiature elettroniche ed elettroniche (RAEE) ai sensi della Direttiva Europea 2002/96/CE e successiva modifica 2003/108/CE.



La presenza di questo simbolo applicato sul prodotto, determina che lo stesso NON è un rifiuto da considerare generico, ma dev'essere demolito e smaltito rispettando le norme vigenti nel proprio Paese, assicurandosi che gli appositi centri di raccolta siano a norma di Legge sia nella sicurezza che nel rispetto e tutela dell'ambiente. La responsabilità di tale smaltimento è a carico del proprietario e per non incorrere a sanzioni o conseguenze negative per l'ambiente e la salute, consigliamo di contattate direttamente l'Amministrazione Comunale, l'ente locale per lo smaltimento dei rifiuti od il rivenditore, per avere maggiori informazioni sui luoghi e modi di raccolta.

Il corretto smaltimento dei rifiuti è importante non solo per l'ambiente e la salute dei cittadini, ma anche perché tale operazione porta ad un recupero di materiali tale da avere un'importante risparmio energetico e di risorse.

Eva Stampaggi S.r.l.
Via Cal Longa Z.I.
I - 31028 Vazzola (TV)
Tel. +39.0438.740433 r.a
Fax +39.0438.740821
E-Mail: info@evacolor.it

Timbro e Firma del Rivenditore



Eva Stampaggi S.r.l.
Via Cal Longa Z.I.
31028 Vazzola (TV) ITALIA
Tel: +39 0438 740433
Fax: +39 0438 740821

I dati e le caratteristiche indicate non impegnano Eva Stampaggi S.r.l., che si riserva il diritto di apportare le modifiche ritenute opportune senza obbligo di preavviso o di sostituzione.
Tutti i diritti riservati. Vietata riproduzione totale o parziale senza espressa autorizzazione di Eva Stampaggi S.r.l.

The data and features indicated are in no way binding to Eva Stampaggi S.r.l. The company reserves the right to make any changes necessary without prior notice or replacement.
All rights reserved. Total or partial reproduction prohibited without the express authorisation of Eva Stampaggi S.r.l.

Les données et caractéristiques indiquées n'engagent pas Eva Stampaggi S.r.l., qui se réserve le droit d'apporter les modifications jugées opportunes sans obligation de préavis ou de remplacement.
Tous droits réservés. La reproduction totale ou partielle sans autorisation expresse de Eva Stampaggi S.r.l. est interdite.

Die angegebenen Daten und Eigenschaften binden das Unternehmen Eva Stampaggi S.r.l. nicht, das sich das Recht vorbehält, ohne zu Vorankündigungen oder Ersetzungen verpflichtet zu sein, für opportun gehaltene Änderungen vorzunehmen.
Alle Rechte vorbehalten. Der vollständige oder teilweise Nachdruck ist ohne die ausdrückliche Genehmigung der Eva Stampaggi GmbH nicht gestattet.

Los datos y las características que se indican no son vinculantes para Eva Stampaggi S.r.l. que se reserva el derecho de efectuar las modificaciones que juzgue oportunas sin previo aviso o sustituciones.
Todos los derechos están reservados. Prohibida la reproducción total o parcial sin la autorización expresa de Eva Stampaggi S.r.l.

Os dados e as características indicadas não comprometem a Eva Stampaggi S.r.l., que se reserva o direito de efetuar as modificações consideradas oportunas sem obrigação de aviso prévio ou de substituição.
Todos os direitos reservados. É proibida a reprodução total ou parcial sem a autorização expressa da Eva Stampaggi S.r.l.