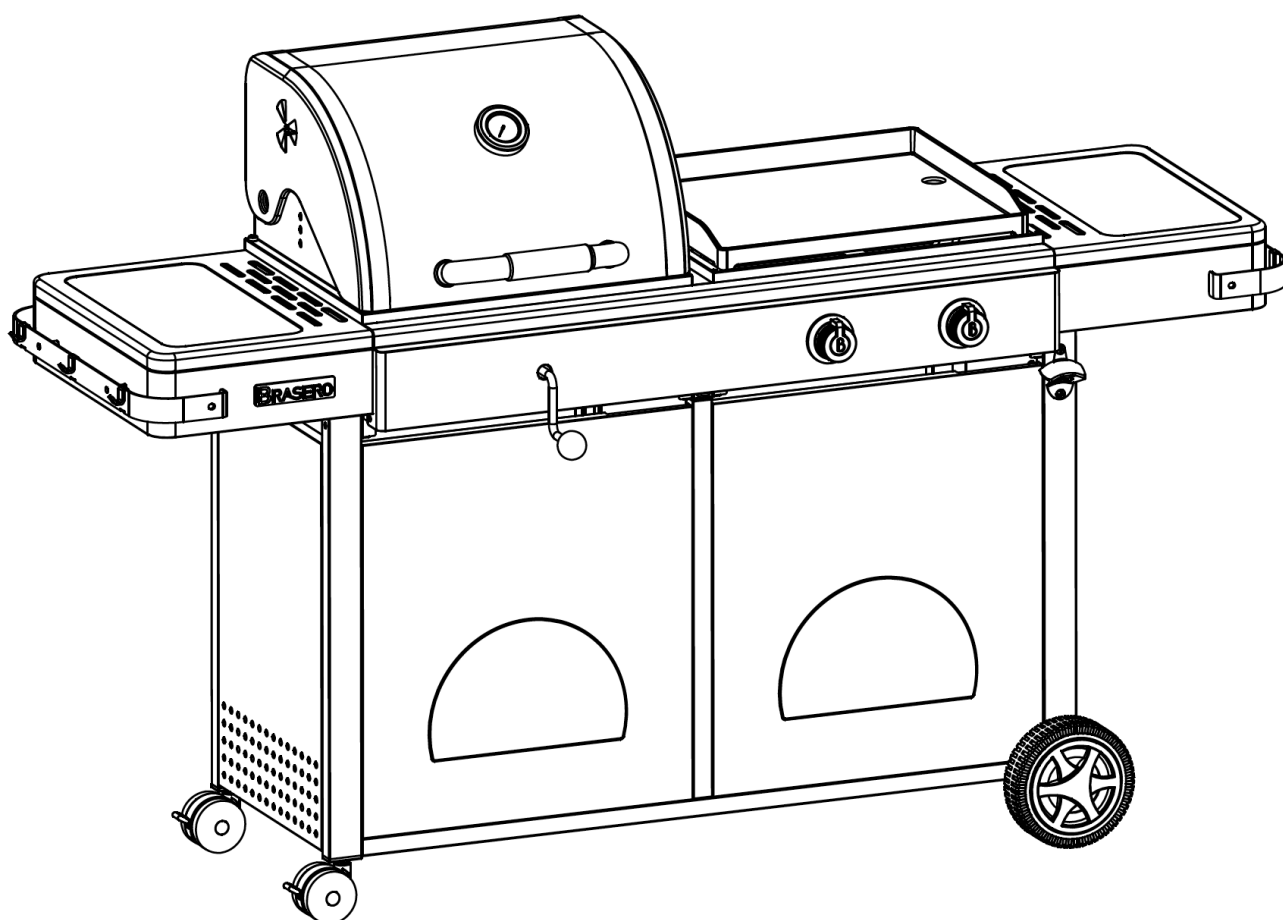




MANUALE GRILL A GAS E BARBECUE A CARBONELLA

(Traduzione del manuale di istruzioni originale)



MODELLO: BI ENERGY 2 FUOCHI

REFERENZA: 9762164

CONSERVARE QUESTO MANUALE PER CONSULTAZIONI FUTURE.

INDICE:

I.	INFORMAZIONI TECNICHE	1
II.	PANORAMICA ED ELENCO DEI PEZZI	4
III.	ISTRUZIONI PER IL GRILL A GAS.....	6
1.	COLLEGAMENTO DEL GAS	6
2.	BOMBOLA DI GAS	6
3.	SOSTITUZIONE DELLA BOMBOLA DI GAS	7
4.	ASSENZA DI PERDITE.....	7
5.	PREPARAZIONE PRIMA DELL'USO	7
6.	ACCENSIONE DEL GRILL	7
7.	SPEGNIMENTO.....	8
8.	MANUTENZIONE.....	8
IV.	ISTRUZIONI PER IL BARBECUE A CARBONELLA	9
1.	ACCENSIONE DEL BARBECUE A CARBONELLA.....	10
V.	CONSERVAZIONE DELL'APPARECCHIO	12
VI.	MONTAGGIO	12
VI.	RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	19
VII.	GARANZIA	20
VIII.	DISIMBALLAGGIO E SMALTIMENTO	22

I. INFORMAZIONI TECNICHE

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	9762164 - BI ENERGY 2 FUOCHI GM1-202-GC2
CATEGORIA DELL'APPARECCHIO	I3+ (28-30/37)

							2/16
*1	*1	*1	*1	*1	*6		
21	22	23	24	25	26		
*1	*1	*1	*2	*1	*1	*1	
15	16A	16B	17	18	19	20	
*1	*1	*2	*1	*1	*1	*2	
9A	9B	10	11	12	13	14	
							1/16
26	25	24	23	22	21	20	
19	18	17	16B	16A	15	14	
13	12	11	10	9B	9A	8	
7	6	5B	5A	4	3	2	
1							
*1	*1	*2	*1	*1	*1	*2	
6	7	8	9A	9B	10	11	
*1	*1	*1	*1	*1	*1	*1	
4	5A	5B	6	7	8	9	
*1	*2	*1	*1	*1	*1	*1	
1	2	3	4	5	6	7	

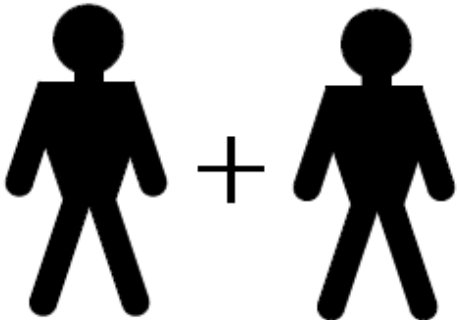
TIPI DI GAS	Butano	Propano
PRESSIONE DEL GAS	(G30) 28-30 mbar	(G31) 37 mbar
POTENZA NOMINALE (Qn/Hs)	7,2 kW / 524 g/h	7,2 kW / 514 g/h
RIFERIMENTO DEGLI INIETTORI	0,92 (bruciatori del grill)	
CODICE DI IDENTIFICAZIONE	2575DM30320	
PAESE DI DESTINAZIONE	IT	
- DA USARE SOLO ALL'ESTERNO DEI LOCALI - LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO - ATTENZIONE: ALCUNE PARTI ACCESSIBILI POSSONO ESSERE MOLTO CALDE. TENERE LONTANI I BAMBINI PICCOLI - NON LASCIARE MAI L'APPARECCHIO INCUSTODITO DURANTE L'USO - NON SPOSTARE L'APPARECCHIO DURANTE L'USO - CHIUDERE IL RUBINETTO DELLA BOMBOLA DI GAS DOPO L'USO - NON MODIFICARE L'APPARECCHIO - QUESTO APPARECCHIO VA TENUTO LONTANO DA MATERIALI INFIAMMABILI DURANTE L'USO - SEBBENE TUTTE LE PARTI SIANO STATE FABBRICATE CON CURA, ALCUNI COMPONENTI POSSONO ESSERE TAGLIENTI; INDOSSARE GUANTI DI SICUREZZA DURANTE IL MONTAGGIO, L'USO E LA PULIZIA DELL'APPARECCHIO PER EVITARE LESIONI (TAGLI, USTIONI, ECC.).		
Fabbricato da: Guangdong Everteam Electric and Gas Industrial Co. Ltd, China		
Su licenza: Favex S.A. 75016 Paris, France		



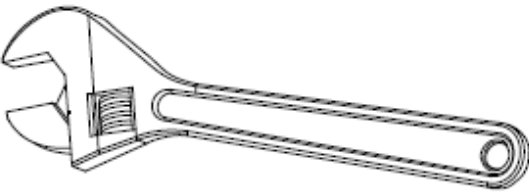
Prodotto in Cina

II. PANORAMICA ED ELENCO DEI PEZZI

B	M10 	*2	E	ø19×ø10.3×0.8 	*4	I	ø10*ø5.5 	*4
C	M6x65 	*8	F	ø18.5×ø6.5×0.8 	*4	J	M4 	*4
D	M4x8 	*4	H	M6x12 	*42			







3/16



ATTENTION

COSA FARE

- Usare una chiave per tutti gli attacchi del gas, stringendo moderatamente per evitare di schiacciare la guarnizione.
- Controllare tutti i tubi per individuare eventuali danni come tagli o crepe.
- Eseguire sempre prove di tenuta con acqua saponata.
- Controllate regolarmente che nell'apparecchio non si annidino ragni o formiche. Pulire regolarmente.
- Usare l'apparecchio in aree ventilate.
- Togliere le parti più grasse degli alimenti prima della cottura (costata di manzo, petto d'anatra, agnello, ecc.)
- Sostituire i pezzi del barbecue quando questo è freddo.
- Certe parti possono essere molto calde. Tenere lontani i bambini.
- Indossare sempre i guanti protettivi quando si manipolano componenti caldi.
- Chiudere il rubinetto del gas dopo ogni uso.
- Pulire regolarmente la vaschetta raccogligrassa, i diffusori di calore e i bruciatori.
- Tenere l'apparecchio lontano da prodotti infiammabili, benzina, fiamme.
- Lasciare il barbecue acceso dopo ogni uso (per 15 minuti): in questo modo verranno eliminati gli eventuali residui di cibo. **IMPORTANTE:** Durante questo processo, il cofano/il coperchio devono essere aperti.
- Attendere il raffreddamento completo prima di chiudere il cofano per evitare di generare condensa.

COSA NON FARE

- Inclinare l'apparecchio durante il funzionamento.
- Lasciare che i bambini usino l'apparecchio o giochino nelle immediate vicinanze.
- Lasciar il cibo in cottura senza sorveglianza.
- Tenere materiali combustibili, come ad es. dei liquidi, all'interno del barbecue.
- Utilizzare l'apparecchio con una protezione superiore.
- Usare utensili in plastica o vetro sull'apparecchio.
- Usare l'apparecchio quando c'è molto vento.
- Usare con una valvola di controllo smontata.
- Verificare la presenza di perdite con una fiamma libera.
- Tenere una bombola di gas in uno dei vani portaoggetti.
- Inclinare o ribaltare la bombola del gas (tenerla sempre in posizione verticale).
- Usare l'apparecchio in ambienti chiusi.
- Modificare la costruzione dell'apparecchio o le dimensioni dei bruciatori.
- Muovere l'apparecchio durante l'uso.
- Ostruire la ventilazione dell'apparecchio.
- Lasciare che il tubo del gas o un cavo elettrico tocchi una parte calda del barbecue.
- Usare carbonella per la parte del grill.
- Scollegare il tubo del gas quando l'apparecchio è in funzione.
- L'uso di una bombola di gas arrugginita o ammaccata può danneggiare la valvola del gas.

III. ISTRUZIONI PER IL GRILL A GAS

1. COLLEGAMENTO DEL GAS

Per collegare il vostro apparecchio di cottura alla bombola di gas, è necessario utilizzare il raccordo zigrinato (portagomma) fornito con il prodotto per poter collegare il tubo flessibile del gas all'apparecchio. Eseguire accuratamente i test di tenuta dopo il collegamento e prima di accendere l'apparecchio di cottura. Questo apparecchio è regolato per funzionare con bombole di butano o propano fino a 13 kg, un regolatore di pressione adatto al gas utilizzato, conforme alla norma EN 16129, e un tubo flessibile per gas conforme alla norma EN 16436-1. Effettuare una prova di tenuta alla fine dell'attacco. Il tubo del gas standard deve essere visibile e facilmente accessibile per tutta la sua lunghezza. Assicurarsi che il tubo del gas non entri in contatto con le parti calde dell'apparecchio e non subisca torsioni eccessive.

La lunghezza del tubo flessibile deve essere adatta all'uso che se ne fa, ma non deve mai superare 1,5 m.

Controllare che il tubo del gas sia in buone condizioni e non esitare a cambiarlo se presenta crepe o segni di usura. Procedere alla sostituzione al raggiungimento della data di scadenza indicata sul tubo.

Per il gas Butano G30, usare un regolatore di sicurezza da 28 mbar (NF) e un tubo flessibile scelto tra i modelli seguenti:

- Tubo flessibile senza data di scadenza NFD36-125 + NF EN 14800
- Tubo flessibile NFD 36-112

Per il gas Propano G31, usare un regolatore di sicurezza da 37 mbar (NF) e un tubo flessibile scelto tra i modelli seguenti:

- Tubo flessibile senza data di scadenza NFD36-125 + NF EN 14800
- Tubo flessibile NFD 36-112

Consigliamo di usare gas propano per tutti i prodotti destinati all'uso in ambienti esterni.

2. BOMBOLA DI GAS

Non usare bombole di gas danneggiate o arrugginite. Se la bombola è danneggiata o arrugginita, chiedere al fornitore di gas di controllarla. Non usare bombole di gas il cui rubinetto è danneggiato.

Le bombole vanno conservate all'esterno in posizione verticale e fuori dalla portata dei bambini. La bombola non deve mai essere conservata in un luogo in cui le temperature possono superare i 50 °C°. Non conservare la bombola in prossimità di fiamme, fuochi o altre fonti di combustione.

Non fumare durante l'uso o lo spostamento della bombola. Non girare o scuotere mai la bombola del gas durante l'uso.



USARE BOMBOLE DI GAS DA 13 KG (BUTANO O PROPANO) CON UN'ALTEZZA MASSIMA DI 615 MM E UN DIAMETRO ESTERNO DI 310 MM

3. SOSTITUZIONE DELLA BOMBOLA DI GAS

La sostituzione deve essere effettuata in un'area ben ventilata e lontana da fonti di ignizione come fiamme libere, sigarette o fonti di calore. Verificare l'assenza di perdite alla fine della sostituzione.

4. ASSENZA DI PERDITE

L'assenza di perdite deve essere verificata all'esterno dei locali, lontano da qualsiasi fonte di calore, sigarette, scintille o fiamme. Assicurarsi che le manopole siano in posizione di chiusura. Dopo aver aperto il rubinetto della bombola di gas, usando dell'acqua saponata, verificare l'assenza di bolle su tutti i punti di raccordo della bombola, del regolatore di pressione e dell'apparecchio. La comparsa di bolle indica la presenza di una perdita di gas. Chiudere la bombola di gas, verificare lo stato e la presenza delle guarnizioni e serrare nuovamente i raccordi. Ripetere la prova di tenuta. Se la perdita proviene da un altro pezzo, non usare più l'apparecchio e contattare l'assistenza tecnica.

ATTENZIONE: Non usare mai una fiamma per verificare la presenza di perdite.

Non usare mai un apparecchio che presenta perdite.

5. PREPARAZIONE PRIMA DELL'USO

Questo apparecchio va tenuto lontano da materiali infiammabili durante l'uso.

L'apparecchio deve essere installato su una superficie stabile e orizzontale in materiali non infiammabili, come mattoni refrattari, lastre di acciaio inox, ecc. **Non mettere mai l'apparecchio su una superficie infiammabile o a meno di 1 m da una superficie infiammabile.**

La bombola di gas deve essere tenuta il più lontano possibile da qualsiasi fonte di calore e posizionato su una superficie orizzontale sul lato di ingresso del gas del barbecue.

Coprire il fondo della vaschetta (o della tazza) raccogligrassa con un foglio di alluminio e spargere uno strato di 10-15 mm di sabbia comune in modo uniforme sul fondo della vaschetta. Questo aiuterà ad assorbire il grasso e a ridurre le fiammate durante la cottura.

Non rimuovere mai la vaschetta durante la cottura.

ATTENZIONE: SVUOTARE LA VASCHETTA RACCOGLIGRASSO SOLO QUANDO È COMPLETAMENTE FREDDA!

6. ACCENSIONE DEL GRILL

- Assicurarsi che le manopole di comando siano in posizione OFF (●).
- Aprire il rubinetto della bombola di gas.
- Premere e ruotare la manopola di comando prescelta in senso antiorario fino alla posizione di pieno flusso (fiamma alta), finché il piezo non scatta. Il bruciatore deve quindi restare acceso (controllare visivamente l'accensione attraverso l'apertura sotto la piastra di cottura).
- Se l'accensione non è avvenuta, aspettare 5 minuti poi procedere nuovamente all'operazione di accensione.
- Ripetere la procedura di accensione per ciascun bruciatore. Non accendere mai contemporaneamente tutti i bruciatori del grill.
- È possibile accendere il bruciatore anche con un fiammifero lungo.
- È quindi possibile scegliere il livello di riscaldamento ruotando le manopole di comando tra la posizione di fiamma alta e quella di fiamma bassa.

7. SPEGNIMENTO

- Riportare tutte le manopole nella posizione OFF (●)
- Chiudere il rubinetto della bombola di gas.

8. MANUTENZIONE

Dopo ogni impiego

GRILL CALDO: Usare una spatola di legno o di acciaio inox per raschiare i residui di cottura verso il foro di scarico (non usare spatole di plastica o di teflon), quindi deglassare più volte il grill con acqua pulita raschiando, o con aceto bianco per ridurre gli odori tra una cottura e l'altra.

GRILL FREDDO: Pulire con una spugna umida e detersivo per stoviglie a mano evitando detersivi e polveri abrasive, quindi asciugare accuratamente.

Controllare, pulire e sostituire regolarmente la sabbia della vaschetta prima dell'uso. Non lasciare che i residui di grasso si accumulino nella vaschetta di raccolta.

Pulire i bruciatori venturi, e in particolare dopo che la piastra non è stata usata per un lungo periodo.



A volte ragni e altri insetti si annidano nei bruciatori e nei venturi. I ragni fanno il nido e depongono le uova. Pulire i bruciatori venturi, e in particolare dopo che la piastra non è stata usata per un lungo periodo.

Controllare e, se necessario, pulire con aria compressa gli orifizi di passaggio dell'aria (venturi) e i fori del bruciatore eventualmente ostruiti da sporcizia, nidi di insetti o ragnatele.

Istruzioni per pulire i bruciatori e i venturi

1. Togliere la piastra di cottura e il cassetto raccogligrassi.
2. Soffiare sugli orifizi attorno ai bruciatori, se, nonostante tutto, i fori sembrano ancora ostruiti, usare un filo rigido, come una graffetta.
3. Capovolgere il grill e soffiare sui venturi di ciascun bruciatore.
4. In caso di danni al bruciatore, rivolgersi al servizio di assistenza tecnica per sostituirlo.

IV. ISTRUZIONI PER IL BARBECUE A CARBONELLA

- Prima dell'uso, il barbecue deve essere installato su una superficie orizzontale stabile.
- Il barbecue deve essere riscaldato e il combustibile mantenuto acceso per almeno 30 minuti prima di procedere alla prima cottura.
- Prima di iniziare la cottura, aspettare che uno strato di cenere ricopra il combustibile.
- **ATTENZIONE!** Questo barbecue diventa molto caldo. Non spostarlo durante l'uso.
- **ATTENZIONE!** Non usare in locali chiusi!
- **ATTENZIONE!** Non usare alcol, benzina o altri liquidi analoghi per accendere o riattivare il fuoco del barbecue.
- **ATTENZIONE!** Tenere il barbecue fuori dalla portata dei bambini e degli animali domestici.



- Non usare il barbecue in uno spazio chiuso e/o abitabile, ad esempio abitazioni, tende, roulotte, camper, imbarcazioni. Rischio di morte per avvelenamento da monossido di carbonio.

L'inosservanza delle istruzioni relative ai PERICOLI, alle AVVERTENZE e alle PRECAUZIONI contenuti nel presente manuale di istruzioni può provocare lesioni gravi, se non addirittura mortali, oppure incendi o esplosioni che possono causare danni alle cose. Prima di utilizzare il barbecue, leggere tutte le informazioni di sicurezza contenute in questo manuale.

1. ACCENSIONE DEL BARBECUE A CARBONELLA

Il cofano deve rimanere aperto per tutta la fase di avvio della combustione della carbonella, fino a quando la carbonella non si ricopre di cenere grigio chiaro (in genere dopo 25-30 minuti).

1. Metodo “classico” 1

Posizionare un accendifuoco conforme alla norma EN 1860-3 e un po' di legna da ardere sul fondo del braciere. A questo punto è possibile usare un fiammifero lungo per accendere l'accendifuoco.

Attendere sempre che le fiamme siano sufficienti prima di aggiungere la carbonella.

Non riempire il braciere fino all'orlo, lasciare sempre almeno 2 o 3 cm tra la carbonella e il bordo del braciere, peso massimo della carbonella: 1,5 kg.

Quando si accende il barbecue, usare fiammiferi lunghi in modo da non dover avvicinare troppo le mani al fuoco.

2. Metodo “classico” 2

Mettere dei fogli di giornale sul fondo del braciere.

Distribuire la carbonella sopra di essa. Non mettere troppa carbonella, realizzare uno strato di 3-5 cm: se la carbonella è troppa, il barbecue non funziona. Se è troppo poca, è sempre possibile aggiungerne altra.

Accendere i fogli di giornale in più punti. La rapida combustione del giornale porterà alla combustione della carbonella.

Soffiare sulle braci finché il fuoco non si accende.

3. Metodo “della fossa”

Il metodo della fossa consiste nel creare un camino con alcuni fogli di giornale al centro della carbonella per creare una corrente d'aria (“tiraggio”) che faciliti l'accensione del barbecue.

Per usare questo metodo:

Posizionare una bottiglia di vetro vuota al centro del braciere.

Prendere alcuni fogli di giornale e formare 4 o 5 rotoli.

Avvolgerli intorno alla base della bottiglia per formare il camino.

Creare un piccolo monticello di carbonella intorno alla bottiglia.

Rimuovere con cautela la bottiglia in modo che la carbonella non cada nel camino.

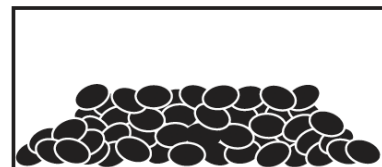
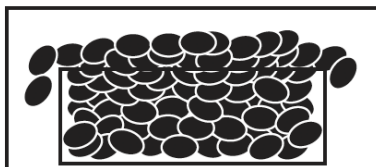
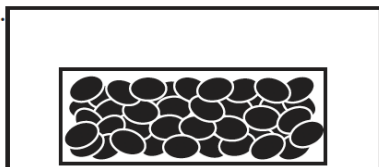
Accendere i fogli di giornale.

Non resta che aspettare che la carbonella si accenda.

Una volta avviato il barbecue, aspettare che il combustibile si arroventi: non mettere la carne direttamente tra le fiamme.

Usare sempre carbonella molto asciutta in modo che prenda facilmente: a tal fine, non conservarla in una cantina umida e richiudere accuratamente il sacchetto una volta terminato il barbecue.

4. Assicurarsi che il braciere non sia troppo pieno di carbonella. Non usare il barbecue se la griglia a carbonella non è in posizione. Non accendere il barbecue se la carbonella cade nel pozzetto del focolare. Per una migliore comprensione, fare riferimento al diagramma seguente.



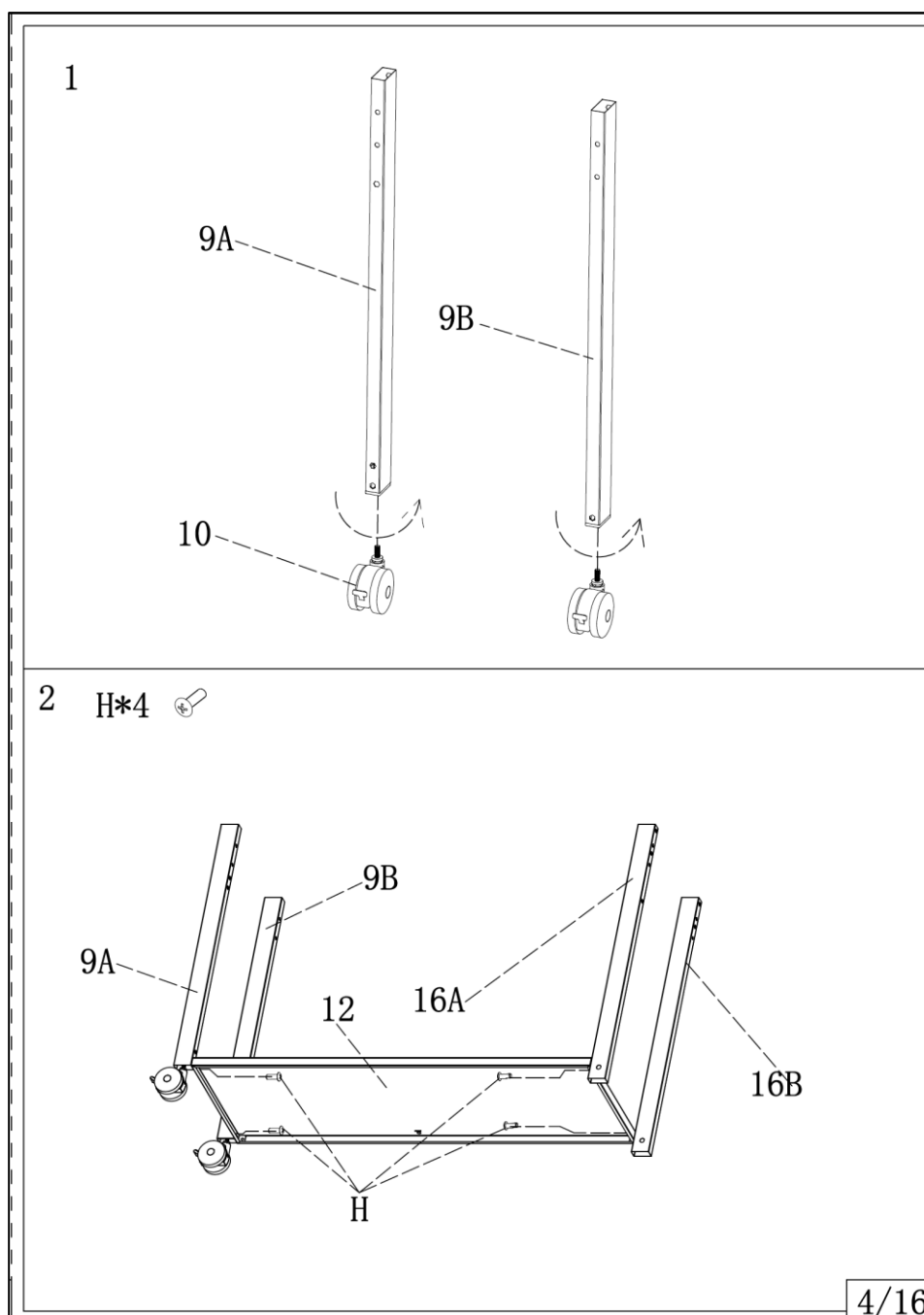
5. Assicurarsi che il foro di ventilazione inferiore sia chiuso. A questo punto si può iniziare a cuocere il cibo, ma rimanendo sempre vicini al barbecue per poterlo rimuovere rapidamente in caso di improvvise fiammate dovute al grasso delle carni cotte. Anche quando si usa il barbecue con il coperchio chiuso si deve procedere in questo modo per poter reagire rapidamente in caso di fiammate improvvise. Come regola generale, consigliamo vivamente di cucinare con il cofano aperto; al termine della cottura, si può chiudere il cofano quando le braci sono al minimo e il calore è ridotto, per mantenere i cibi caldi, ma rimanendo sempre vigili quando il cofano è chiuso. Ricordare anche di abbassare il braciere usando la maniglia per aumentare la distanza tra il focolare e le griglie di cottura, in modo da ridurre le fiammate improvvise.
6. Rimanere sempre vicini al barbecue per capire e familiarizzare con il suo funzionamento man mano che lo si usa.
7. La mancata osservanza di queste istruzioni può danneggiare seriamente il barbecue e può essere pericolosa per gli utilizzatori.
8. Consiglio per le fiammate improvvise:
Prendete un flacone spray e metteteci dell'acqua (non usare un flacone spray che abbia contenuto un detergente o altro).
In caso di fiammate improvvise, rimuovere tutto il cibo e poi spruzzare l'acqua con il flacone spray per ridurre l'incandescenza della carbonella.
9. Nota: per consentire all'aria di circolare normalmente, rimuovete la cenere eventualmente accumulatasi sul fondo della griglia (e solo quando la carbonella è completamente spenta). La carbonella ha bisogno di ossigeno per bruciare, quindi assicurarsi che nulla ostruisca i fori di ventilazione.
10. Una volta che la carbonella è ricoperta da una cenere grigio chiaro (in genere dopo 25-30 minuti), spargere le braci con una pinza a manico lungo.

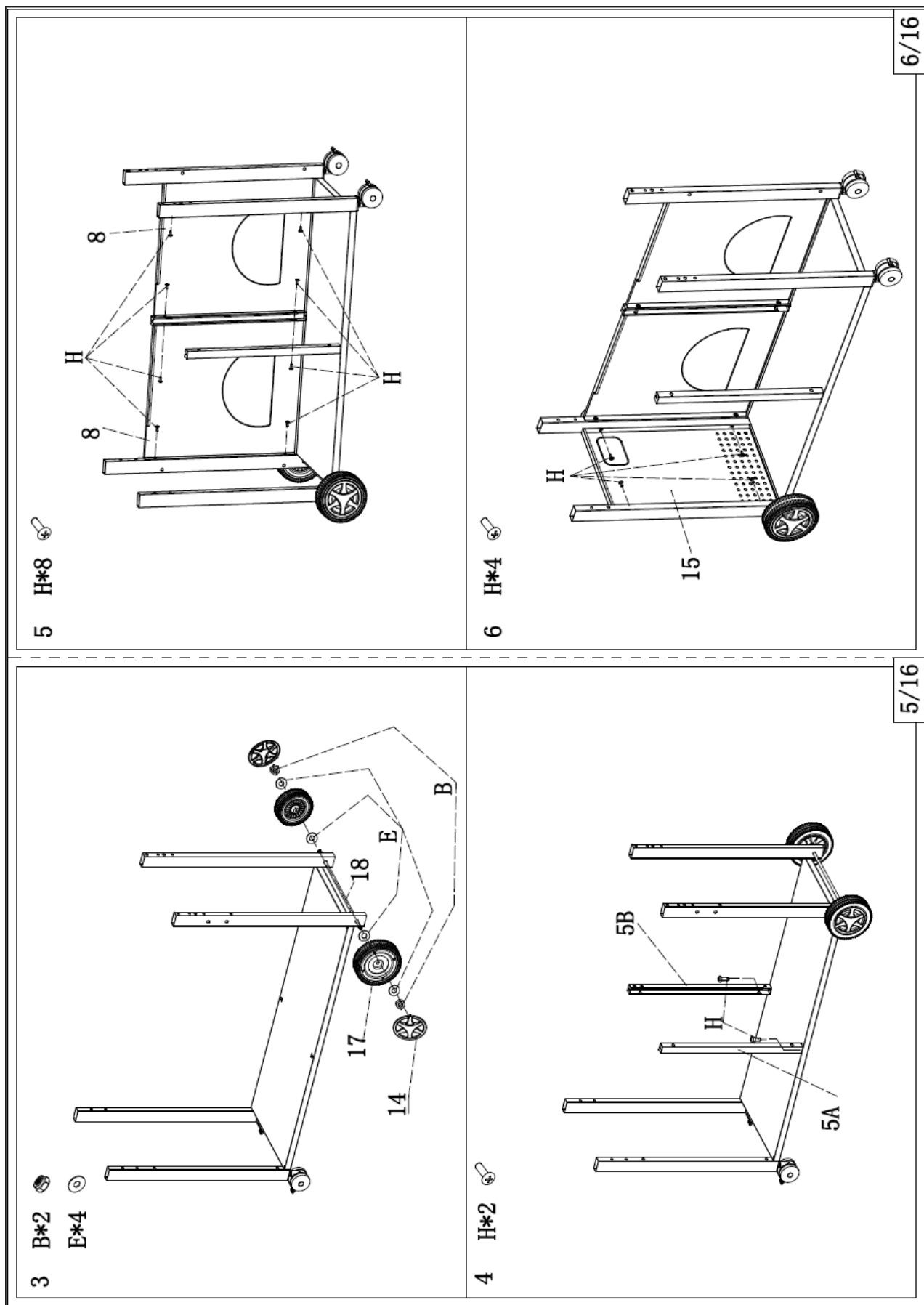
V. CONSERVAZIONE DELL'APPARECCHIO

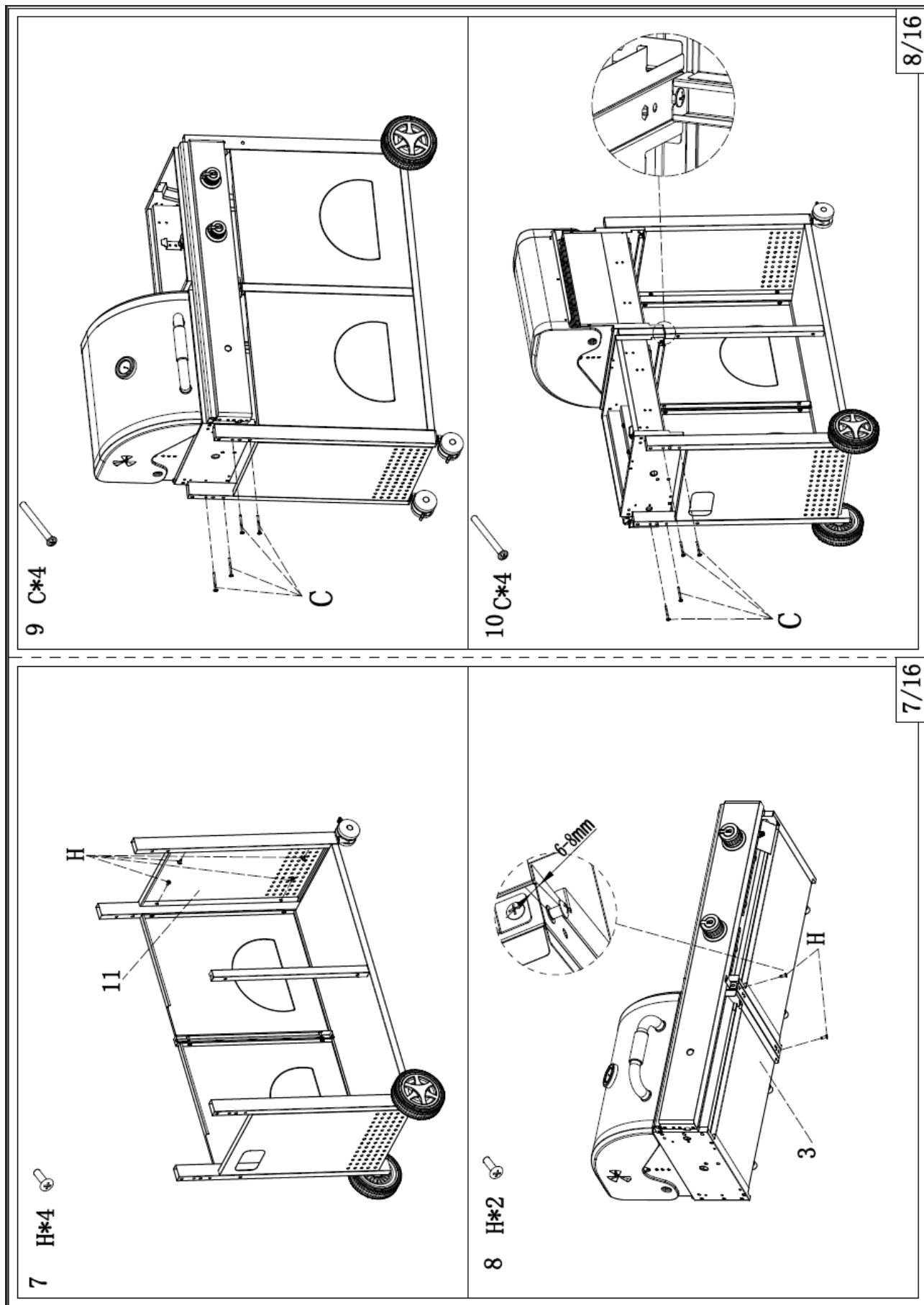
Una volta terminato l'uso del barbecue, riporlo in un luogo asciutto o coprirlo con un telo protettivo di plastica, assicurandosi prima che l'apparecchio sia ben freddo.

La conservazione dell'apparecchio in ambienti interni è possibile soltanto se la bombola di gas viene scollegata e tolta dall'apparecchio. Nel caso in cui l'apparecchio non venga usato per un periodo prolungato, questo deve essere conservato nell'imballaggio originale in un ambiente asciutto e privo di polvere.

VI. MONTAGGIO

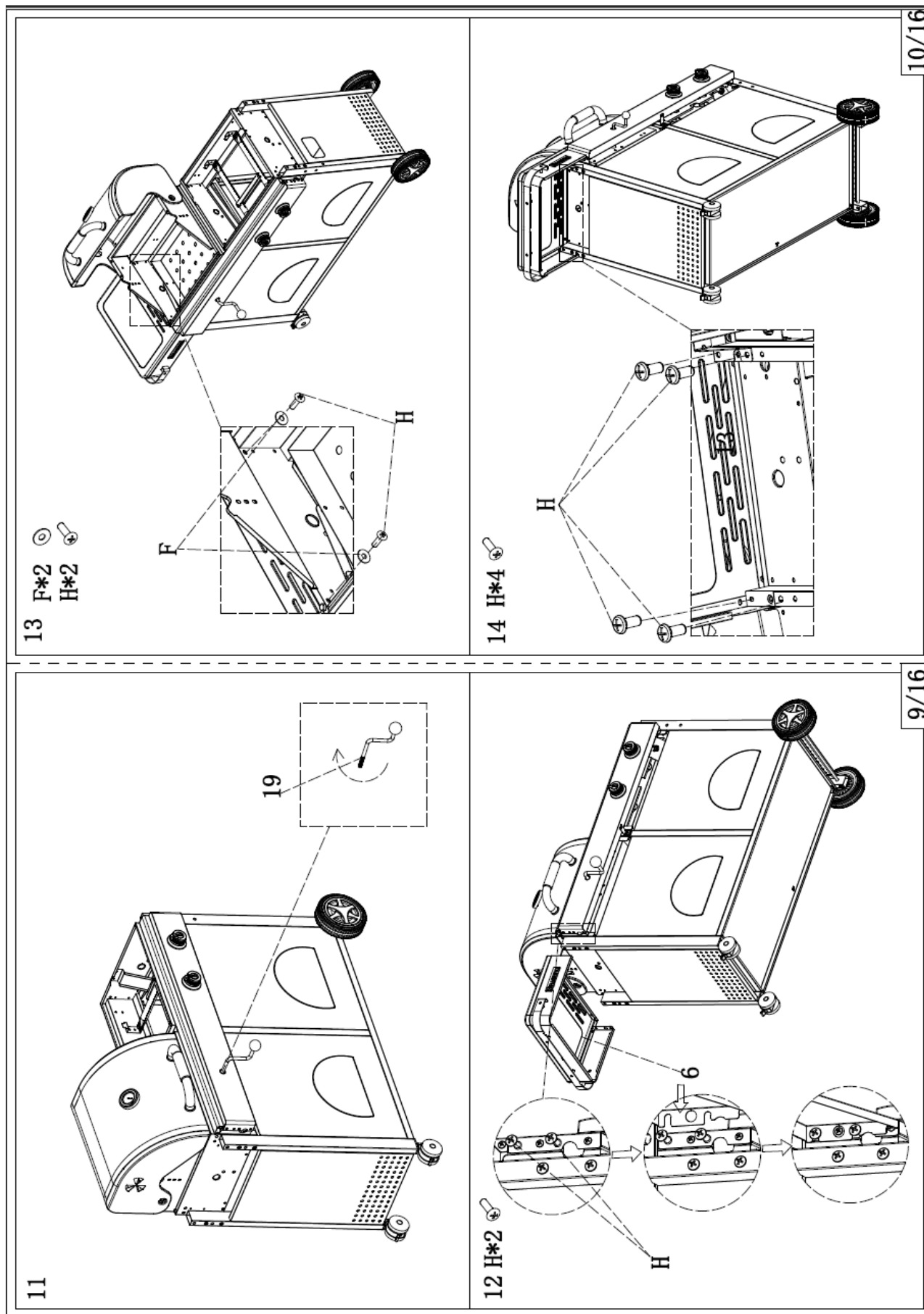


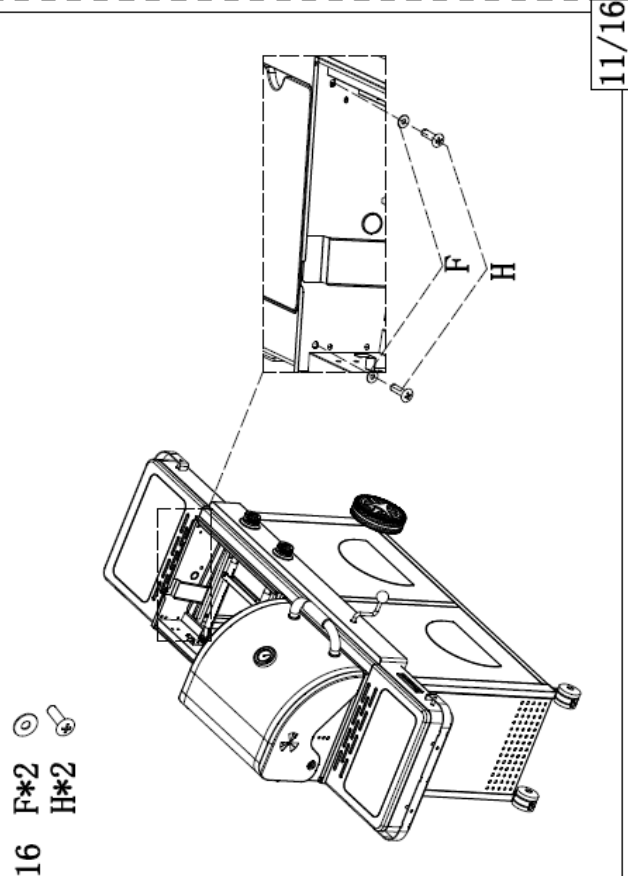
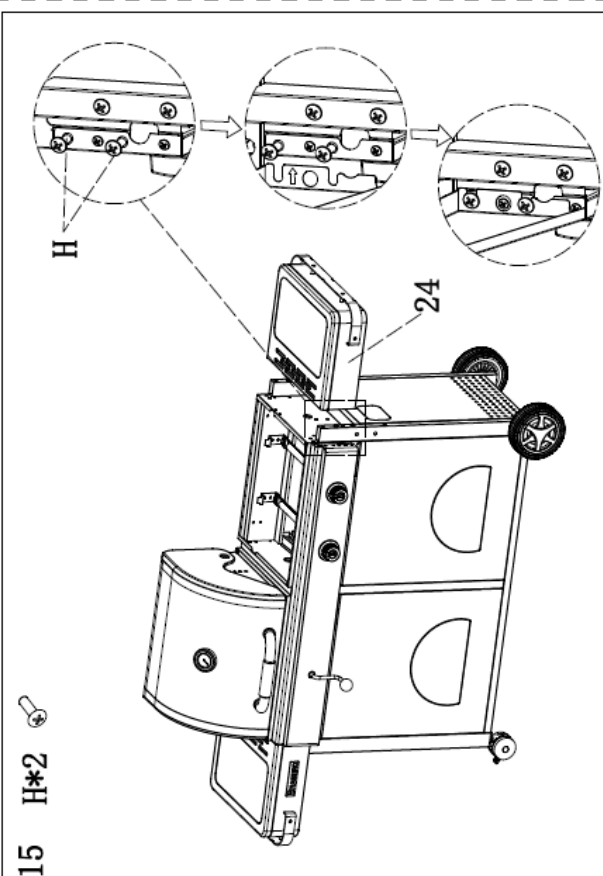
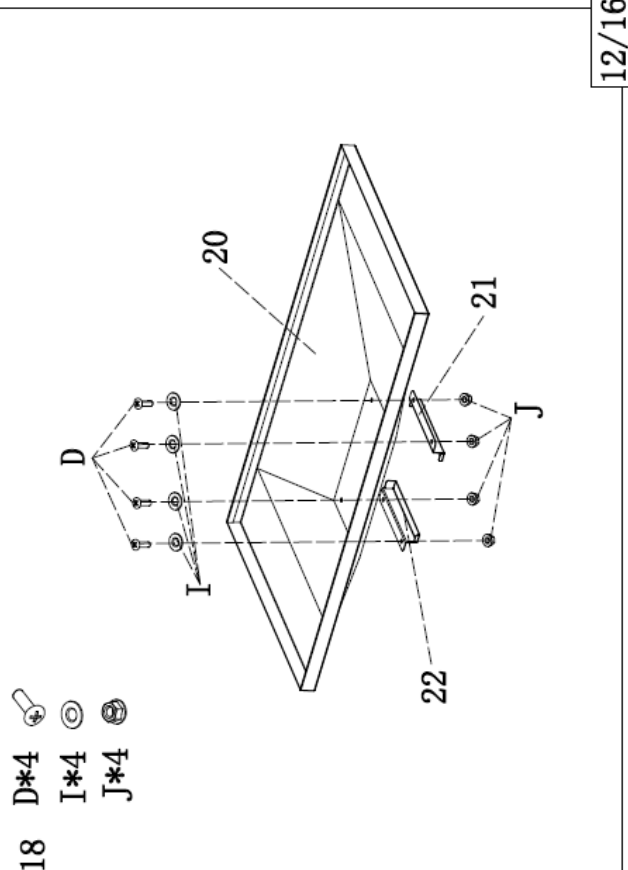
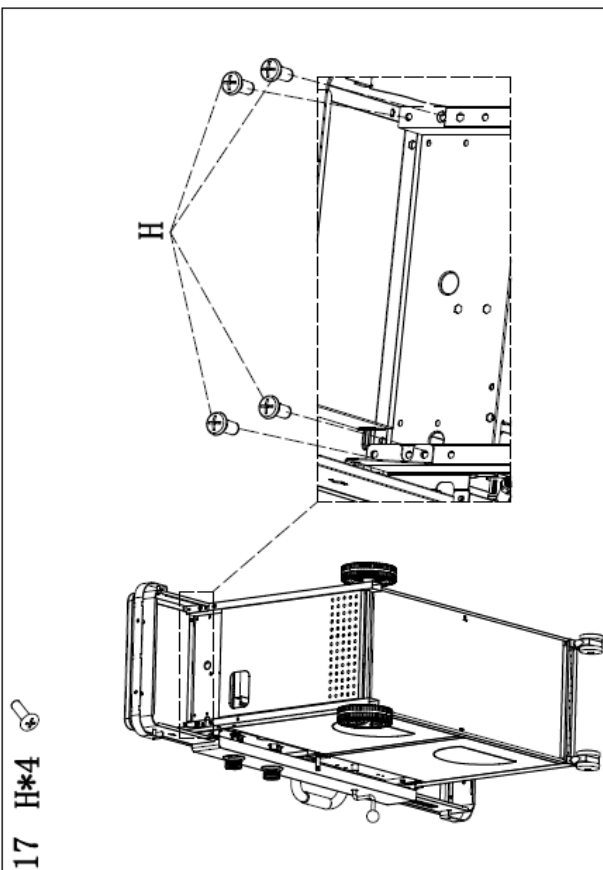


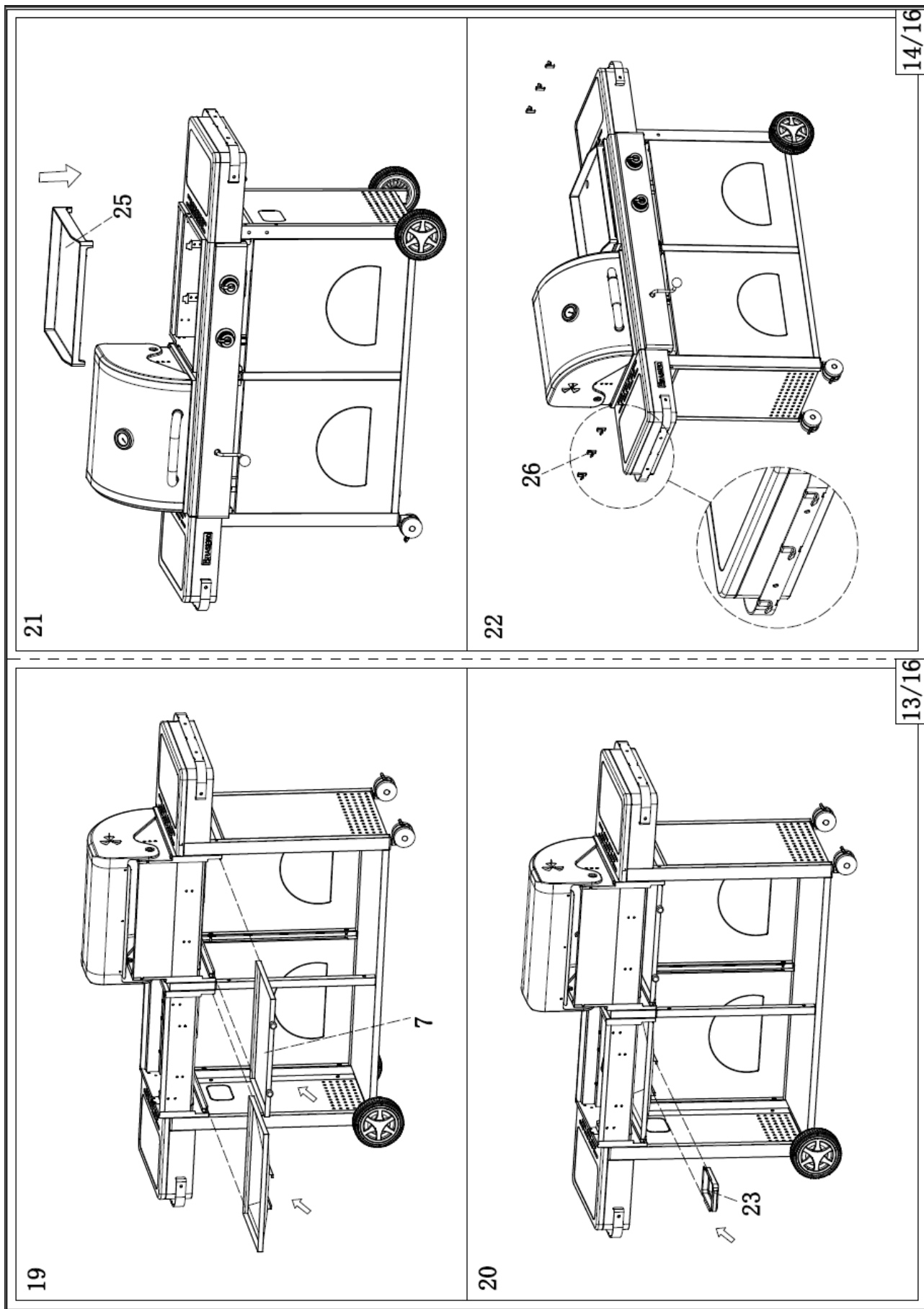


8/16

7/16

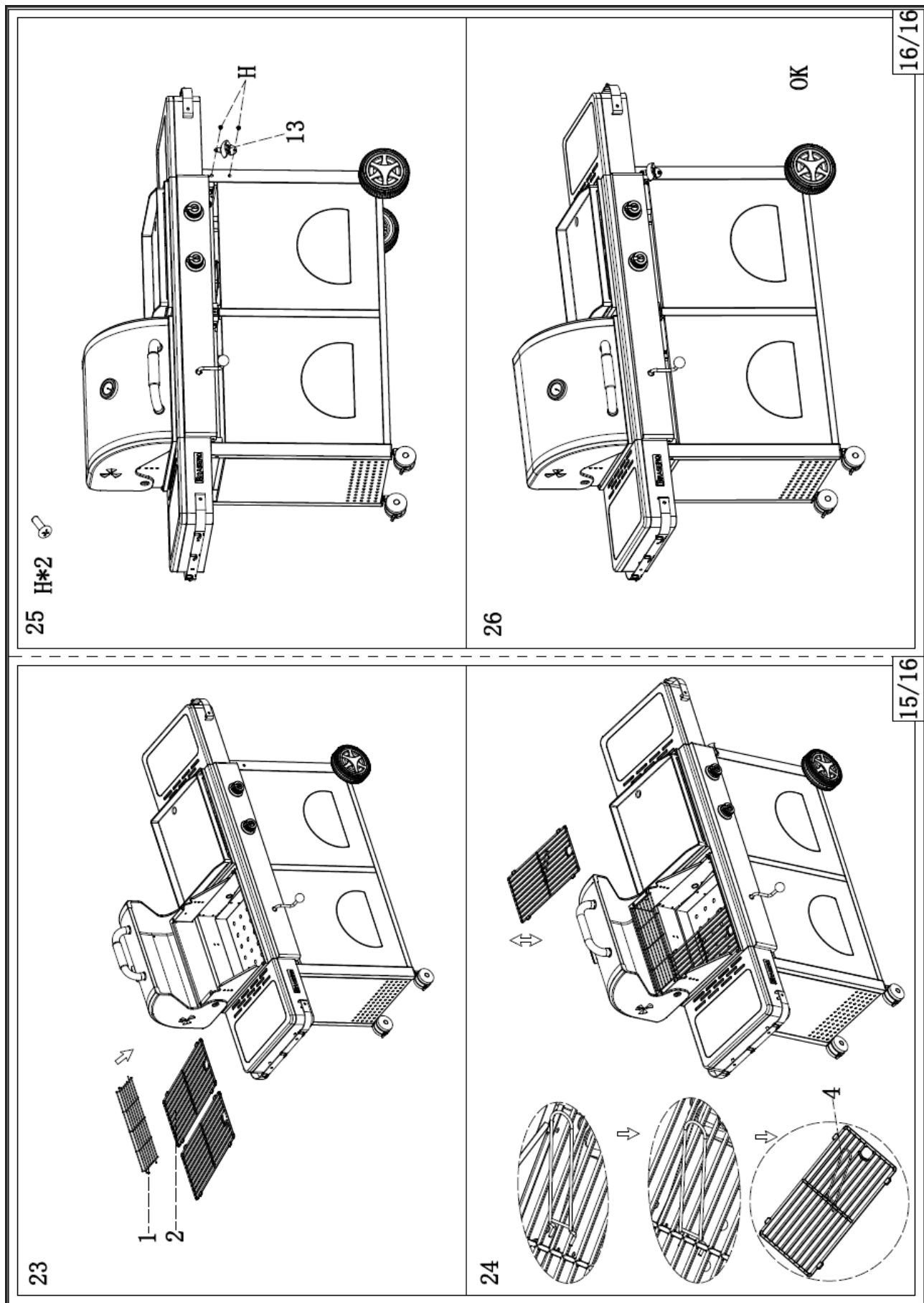






14/16

13/16



VI. RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Ogni apparecchio viene controllato in ogni fase di produzione.

La manutenzione dell'apparecchio a gas va effettuata annualmente da parte di una persona competente.

Rivolgersi al distributore di zona in caso di anomalie, problemi di montaggio o di impiego:

Problema	Possibile causa	Prevenzione/Soluzione
I bruciatori non si accendono usando il piezo	• cavo e/o elettrodo coperti da residui di cibo. • elettrodo rotto • elettrodo in una posizione scorretta • cavo scollegato.	• Pulire i cavi e/o gli elettrodi • Sostituire il/gli elettrodo/i. • Ricollegare i cavi/elettrodi.
I bruciatori non si accendono usando un fiammifero.	• Bombola di gas vuota. • Regolatore di pressione collegato in modo errato. • Scappamento del gas ostruito. • Bruciatori montati male sui rubinetti. • Regolatore di pressione non adescato.	• Controllare se la bombola di gas è vuota. • Adescare il regolatore • Verificare il corretto funzionamento delle manopole di comando. • Pulire il bruciatore. • Rimontare i bruciatori sui rubinetti. • Controllare se tutte le istruzioni di montaggio sono state rispettate. • Fare una prova con un altro regolatore di pressione
Spegnimento improvviso o fiamma bassa	• Bombola di gas vuota. • Impurità nella bombola di gas.	• Controllare la bombola di gas. • Girare tutte le manopole su "OFF". Se la fiamma è sempre bassa, spegnere l'apparecchio e chiudere la bombola di gas. Scollegare il regolatore, poi ricollegarlo. • Sfiatare la bombola di gas all'aperto per 15-20 secondi
Fiamme instabili	• Corrente d'aria. • Livello gas basso.	• Girare la piastra in direzione del vento. • Cambiare la bombola di gas
Fiammata improvvisa	• Eccesso di grasso. • Carne molto grassa. • Temperatura di cottura troppo alta.	• Pulire l'apparecchio. • Eliminare il grasso dalla carne prima di cuocerla. • Regolare la temperatura.
Fuoco persistente alimentato dal grasso.	• Il bruciatore è incrostato di grasso	• Spegnere il barbecue, quindi chiudere la bombola di gas. Rimuovere la griglia e pulire dappertutto.
Risalita del fuoco	• Bruciatori o tubi otturati	• Spegnere il barbecue e pulire tutto.
Odore di gas	• Fuga di gas	• Chiudere il rubinetto della bombola e procedere alla prova di tenuta

La garanzia non copre le riparazioni dovute a manovre sbagliate, uso inappropriato, uso professionale o negligenza.

Non modificare l'apparecchio

Attenzione: qualsiasi modifica del prodotto è severamente vietata, può essere pericolosa e invalida la garanzia.

I pezzi protetti dal produttore o dal suo rappresentante autorizzato non devono essere manipolate dall'utilizzatore.

VII. GARANZIA

CONDIZIONI DI VALIDITÀ DELLA GARANZIA

I nostri prodotti sono coperti da una garanzia di 2 anni su pezzi e manodopera a partire dalla data di acquisto. È possibile rivolgersi all'assistenza tecnica:

sav@favex.fr per conoscere la procedura di presa in carico.

Non sono coperti dalla garanzia: i danni di cui è responsabile un terzo o che sono il risultato di una colpa intenzionale o dolosa; i costi di manutenzione e le riparazioni di danni causati da cattiva manutenzione, uso o installazione non conformi alle istruzioni di FAVEX; la manodopera relativa a parti non coperte dal presente contratto; la sostituzione di parti soggette a usura o di parti estetiche che non impediscono il corretto funzionamento dell'apparecchio, a meno che tali danni non siano il risultato di un evento coperto dal contratto; parti esterne: vernice, smalto, lacca, pittura; urti, colpi, graffi, incidenti o ossidazione; errori di collegamento o messa in funzione; danni causati da: atti dolosi o cause esterne all'apparecchio (urti, cadute, furti, sabotaggi); uso di energia, uso o installazione non conformi alle istruzioni del fabbricante; fulmini, incendi, danni causati dall'acqua, variazioni climatiche o qualsiasi rischio coperto da un'assicurazione multirischi per la casa; uso improprio, errori di manipolazione; umidità che causa corrosione o ossidazione, a meno che tali danni non siano il risultato di un evento coperto dal contratto.

Garanzie legali

Oltre alle garanzie specifiche, per tutti i Prodotti, i Clienti godono della garanzia legale di conformità in applicazione degli articoli della legge francese L. 211-4 e seguenti del Codice del Consumo francese per i soli Clienti consumatori, e della garanzia contro i vizi occulti in applicazione degli articoli da 1641 a 1648 del Codice Civile francese. Grazie a questa garanzia, il Cliente che dimostri l'esistenza di un vizio occulto potrà ottenere, a sua scelta, il rimborso del prezzo a fronte della restituzione del Prodotto o il rimborso solo parziale del prezzo senza restituzione del Prodotto.

Assistenza tecnica fuori garanzia

Favex si impegna a mantenere la disponibilità dei pezzi di ricambio per questi prodotti per un periodo minimo di 5 anni dalla data di acquisto.

La sostituzione di alcuni pezzi richiede le competenze di un professionista per garantire non solo il funzionamento dell'apparecchio, ma anche la sua sicurezza e quella dei suoi utilizzatori.

FAVEX raccomanda pertanto ai suoi clienti di far installare questi pezzi da un tecnico qualificato (l'avvertenza figura in particolare sulla bolla d'ordine/di consegna di ciascuno dei pezzi interessati). Su richiesta del cliente, FAVEX può provvedere direttamente a questo servizio con il proprio personale.

L'uso di pezzi di ricambio non originali, così come qualsiasi modifica dell'apparecchio da parte dell'utilizzatore, senza il consenso del fabbricante o di un suo rappresentante autorizzato, potrebbero rivelarsi molto pericolosi e comporterebbero l'immediata sospensione della garanzia, oltre ad essere severamente vietati.

In caso di dubbi sul montaggio o la messa in funzione di questo apparecchio, rivolgersi al proprio rivenditore. FAVEX raccomanda pertanto ai suoi clienti di far installare questi pezzi da un tecnico qualificato (l'avvertenza figura in particolare sulla bolla d'ordine/di consegna di ciascuno dei pezzi interessati). Su richiesta del cliente, FAVEX può provvedere direttamente a questo servizio con il proprio personale.

L'uso di pezzi di ricambio non originali, così come qualsiasi modifica dell'apparecchio da parte dell'utilizzatore, senza il consenso del fabbricante o di un suo rappresentante autorizzato, potrebbero rivelarsi molto pericolosi e comporterebbero l'immediata sospensione della garanzia, oltre ad essere severamente vietati.

In caso di dubbi sul montaggio o la messa in funzione di questo apparecchio, rivolgersi al proprio rivenditore.

Indirizzo e-mail del servizio di assistenza tecnica: sav@favex.fr

Sito pezzi di ricambio: <http://sav.favex.fr/>

Esclusioni dalla garanzia

La garanzia non copre le parti soggette a usura del prodotto, né i problemi o i danni derivanti da:

- 1) deterioramento superficiale dovuto alla normale usura del prodotto;
- 2) difetti o deterioramento dovuti al contatto del prodotto con alimenti o liquidi e alla corrosione causata dalla ruggine o dalla presenza di insetti;
- 3) qualsiasi incidente, abuso, uso improprio, modifica, smontaggio o riparazione non autorizzata;
- 4) qualsiasi manutenzione impropria, uso non conforme alle istruzioni del prodotto o collegamento a una tensione non corretta;
- 5) qualsiasi utilizzo di accessori non forniti o approvati da FAVEX.

La garanzia decade se la targhetta e/o il numero di serie del prodotto vengono rimossi.

VIII. DISIMBALLAGGIO E SMALTIMENTO

Il prodotto deve essere disimballato e maneggiato con cura, per evitare qualsiasi rischio di deformazione o urto. Assicurarsi che tutte le parti in plastica non entrino in contatto con il prodotto.

➤ Materiali di imballaggio

- Lo scatolone di imballaggio è riciclabile.
- I materiali contrassegnati dal simbolo  sono riciclabili:

>PE< = polietilene; >PS< = polistirene; >PP< = polipropilene; ...

Ciò significa che possono essere riciclati smaltendoli negli appositi contenitori di raccolta.

- Gli altri materiali di imballaggio (adesivi, elementi di fissaggio, ecc.) devono essere smaltiti con i rifiuti domestici.

Alla fine del suo ciclo di vita, questo apparecchio non deve essere smaltito con i rifiuti urbani non differenziati.

- In qualità di consumatore finale, l'utilizzatore ha un ruolo fondamentale nel riutilizzo, nel riciclaggio e in altre forme di recupero di queste apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Sono disponibili sistemi e servizi di ritiro e raccolta presso le collettività locali (centri di raccolta dei rifiuti) e i distributori.

- L'utilizzatore è tenuto ad avvalersi dei servizi e sistemi di raccolta differenziata messi a sua disposizione.



I pezzi protetti dal produttore o dal suo rappresentante autorizzato non devono essere manipolate dall'utilizzatore.

In caso di dubbi sul montaggio o la messa in funzione di questo apparecchio, rivolgersi al servizio di assistenza tecnica

**IMPORTATO E DISTRIBUITO DA FAVEX SA
75016 PARIS**

Indirizzo e-mail del servizio di assistenza tecnica: sav@favex.fr



www.favex.fr



Si vous souhaitez jeter ce document, pensez à le trier