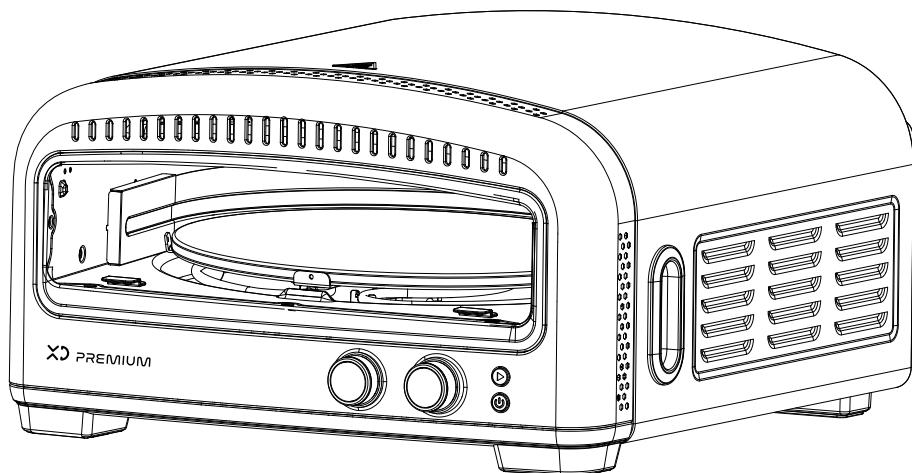




---

## FORNO PIZZA ELETTRICO

---



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

---

ISTRUZIONI PER L'USO | XDHKPM450BLK



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 rispettatee 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
PANORAMICA PRODOTTO.....	6
DATI TECNICI.....	7
PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO .....	7
PANNELLO DI CONTROLLO .....	7
SUGGERIMENTI TEMPI E TEMPERATURA DI COTTURA.....	9
USO DELLE FUNZIONI .....	10
RICETTA IMPASTO.....	12
PULIZIA E MANUTENZIONE.....	13
RISOLUZIONE PROBLEMI .....	14
SMALTIMENTO .....	15
GARANZIA.....	16

# **IMPORTANTI INFORMAZIONI DI SICUREZZA**

---

**Leggere attentamente questo manuale d'istruzioni poiché all'interno vi sono importanti informazioni sulla sicurezza, l'uso e la manutenzione dell'elettrodomestico. Conservare il manuale per consultazioni future.**



## **AVVERTENZE**

Durante l'uso di dispositivi elettrici è necessario seguire alcune precauzioni di sicurezza, incluse le seguenti:

**ATTENZIONE:** Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza o conoscenza se a loro è stata assicurata un'adeguata sorveglianza oppure se hanno ricevuto istruzioni circa l'uso in sicurezza dell'apparecchio e hanno compreso i pericoli correlati.

- Tenere l'apparecchio e il cavo lontano dalla portata dei bambini. Non permettere ai bambini di usare l'apparecchio. È necessaria la supervisione quando l'apparecchio è vicino a bambini.
- I bambini devono essere sorvegliati per sincerarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Le operazioni di pulizia e di manutenzione non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano più di 8 anni e siano sorvegliati.
- Non utilizzare l'apparecchio per un uso diverso da quello previsto.
- **NON UTILIZZARE ALL'ESTERNO**
- Questo apparecchio è destinato solo all'uso domestico (quindi non professionale), per cuocere e scaldare gli alimenti, secondo le modalità indicate in queste istruzioni. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e pericoloso. Il costruttore non potrà essere ritenuto responsabile di eventuali danni derivanti da uso improprio, erroneo e irresponsabile e/o da riparazione effettuate da personale non qualificato.
- Questo forno deve essere utilizzato all'interno di ambienti, su un piano d'appoggio sicuro. Il forno non è concepito per essere utilizzato all'esterno, né per l'uso ad incasso, né per impieghi diversi da quelli indicati nel manuale.

- Non lasciare l'apparecchio esposto agli agenti atmosferici (sole, pioggia, ecc).
- Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio; in caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Assicurarsi di avere tutte le parti necessarie per un uso corretto e sicuro. Gli elementi di imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc) non devono essere lasciati alla portata di mano di bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica accertarsi che la tensione sia corretta secondo quanto riportato sulla targa del prodotto e che l'impianto sia conforme alle norme vigenti.
- NON lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.



Questo simbolo indica: **ATTENZIONE: pareti calde.**

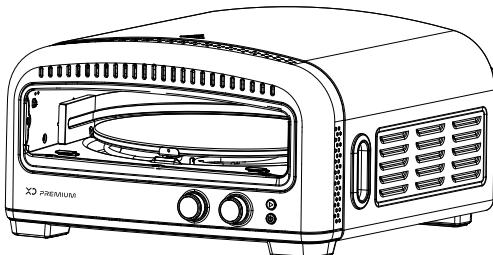
**ATTENZIONE: Le superfici accessibili possono essere molto calde durante il funzionamento. Usare sempre guanti termici o presine. Evitare il contatto con le superfici molto roventi del prodotto.**

- Cibo rovesciato può causare ustioni gravi. Usare massima cautela.
- NON usare una prolunga. È previsto un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio che i bambini lo afferrino, si impigliano o che qualcuno inciampi.
- NON utilizzare prese poste sotto il piano di lavoro.
- NON lasciare che il cavo penda da tavoli o piani o tocchi superfici calde, inclusi fornelli e altri dispositivi di riscaldamento.
- NON posizionare carta da forno sugli accessori: può causare incendi.
- Per evitare scosse elettriche, NON immergere cavo, spina o corpo principale in acqua o altri liquidi.
- NON utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina è danneggiato, o se presenta malfunzionamenti o danni da caduta. In questi casi, contattare un centro di assistenza tecnica autorizzato.
- NON coprire le prese d'aria mentre l'unità è in funzione. Questo può causare surriscaldamento.
- NON inserire oggetti nelle griglie di ventilazione né ostruirle.

- NON posizionare oggetti sopra l'apparecchio durante il funzionamento, se non accessori autorizzati.
- NON appoggiare il coperchio di chiusura sulla parte superiore del fornetto stesso mentre è in funzione o subito dopo l'uso, mentre il forno è ancora caldo.
- Assicurarsi che tutti gli accessori siano puliti e asciutti prima dell'uso.
- Destinato esclusivamente all'uso su piani da lavoro.
- NON posizionare l'unità vicino al bordo del piano di lavoro. Assicurarsi che la superficie sia piana, pulita e asciutta.
- NON conservare materiali all'interno dell'apparecchio, eccetto gli accessori forniti.
- NON utilizzare accessori non raccomandati o venduti dal produttore.
- Fornire spazio sufficiente sopra e attorno all'unità per una corretta ventilazione. Il lato posteriore deve essere contro il muro, ma non troppo vicino.
- **RISCHIO DI INCENDIO** se l'unità è coperta o tocca materiali infiammabili (tende, tendaggi, ecc.).
- Evitare graffi o urti alle superfici dello sportello.
- NON spruzzare spray o aromi all'interno durante la cottura.
- Prestare attenzione durante l'inserimento o la rimozione di oggetti, soprattutto quando caldi.
- NON permettere che il cibo tocchi gli elementi riscaldanti. Quantità eccessive possono causare danni o infortuni.
- NON mettere materiali come carta, cartone, plastica, sacchetti da forno nell'unità.
- Prestare estrema attenzione se si usano contenitori diversi da vetro o metallo.
- Scollegare l'apparecchio quando non in uso. Staccare afferrando la spina, non il cavo.
- Lasciare raffreddare completamente prima di pulire, spostare o riporre.
- NON usare spugne metalliche: possono causare corto circuito.
- NON usare l'unità come fonte di calore o per asciugare oggetti.
- Assicurarsi di rispettare tutte le normative e leggi locali in vigore durante l'utilizzo del fornetto per pizza.

# PANORAMICA PRODOTTO

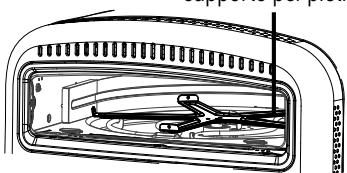
UNITÀ PRINCIPALE



POSIZIONE DELLA PIETRA

posizionare sempre la pietra in modo  
uniforme sul supporto

supporto per pietra



CHIUSURA

RIMOVIBILE

Mantiene pulito  
l'interno.

Aiuta a mantenere la  
temperatura.

**Utilizzare la maniglia  
atermica** per  
posizionarlo.



PALA PER PIZZA

Serve per inserire ed  
estrarre la pizza con  
facilità



PIETRA PER PIZZA

Per risultati migliori, posizionare la pizza  
al centro della piastra

**FRAGILE: MANEGGIARE CON CURA**

**ATTENZIONE: DURANTE L'USO, LA  
PIETRA DIVENTA MOLTO CALDA E  
RIMANE CALDA A LUNGO.** Lasciare  
raffreddare l'unità prima di spostarla,  
pulirla o riporla.

**UTILIZZARE SEMPRE GUANTI IDONEI**

**Se si estraе la piastra dopo la cottura  
della pizza, prestare la massima  
attenzione a maneggiarla e a dove  
posizionarla perché è molto calda.**

**NON raffreddare con acqua**

Conservare la pietra refrattaria in un  
luogo asciutto.

## DATI TECNICI

---

Capacità: 20 litri

AC 220-240V

50/60Hz

2200W max

Consumo energetico in modalità Off: 0,2W  
(consumo energetico quando il forno è spento ma collegato alla presa di corrente)

Lunghezza cavo: 1m

Dimensione: 469 x 516 x 280mm

Peso: 12,25kg

Temperatura regolabile: 100-450°C

Display LED della temperatura e selettore

Timer con display LED e selettore

Riscaldamento separato superiore e inferiore

Funzione piastra rotante

Timer da 60 minuti, con funzione di ciclo continuo

Lastra in cordierite diametro 13" - 33cm

## PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

---

- Rimuovere e gettare materiali di imballaggio, etichette e nastri.
- Estrarre tutti gli accessori e leggere attentamente il manuale.
- **NON lavare l'unità principale o la pietra refrattaria in lavastoviglie.**
- Si consiglia di accendere l'unità con tutti gli accessori inseriti (senza cibo) per 10 minuti alla massima temperatura.
- Potrebbero verificarsi odori o fumo al primo utilizzo: è normale.
- Assicurarsi che l'ambiente sia ben ventilato.

## PANNELLO DI CONTROLLO

---

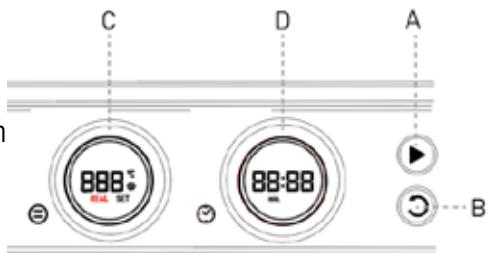
### LEGENDA COMANDI:

A: Pulsante Avvio / Reset

B: Pulsante rotazione pietra / accensione

C: Manopola impostazione temperatura con display

D: Manopola impostazione timer con display



## **INFORMAZIONI IMPORTANTI:**

### **Per il "Timer" (D): il tempo visualizzato è solo a scopo di lettura.**

1. Premere il pulsante "Avvio" (A) per avviare il conto alla rovescia.
2. Al termine del tempo, l'unità continua comunque a riscaldare la pietra fino a quando non viene rilevata alcuna operazione per 15 minuti o finché l'utente non spegne l'apparecchio.

### **Per il "Riscaldatore" (C):**

Il funzionamento del riscaldatore è influenzato dalla temperatura ambiente.

Se la temperatura ambiente supera quella impostata sulla manopola, l'elemento riscaldante non entrerà in funzione finché la temperatura ambiente non scenderà al di sotto del valore impostato.

### **Per il pulsante "Avvio / Reset" (A):**

1. Premere questo pulsante per avviare il conto alla rovescia.
2. Premere di nuovo questo pulsante per ripristinare il tempo all'ultima impostazione.
3. Tenere premuto il pulsante per 3 secondi per ripristinare tutte le impostazioni di tempo e temperatura ai valori di fabbrica.

### **Per il pulsante "Rotazione pietra / Accensione" (B):**

1. Collegare la spina, quindi premere il pulsante per attivare il display delle manopole.
2. Dopo aver impostato tempo/temperatura e posizionato la pizza sulla pietra, premere questo pulsante per avviare la rotazione della pietra; premerlo di nuovo per fermare la rotazione.
3. Tenere premuto questo pulsante per 3 secondi per spegnere l'apparecchio.

## **DISPLAY DEL TERMOMETRO REALE:**

Il display del riscaldatore (C) mostra alternativamente la temperatura preimpostata e la temperatura reale interna del forno.

La temperatura preimpostata viene visualizzata per alcuni secondi (icona come nella Fig.A, con la scritta "SET"), seguita dalla temperatura reale interna per alcuni secondi (icona come nella Fig.B, con la scritta "REAL").



Fig.A



Fig.B

Se la temperatura reale risulta più alta o più bassa rispetto a quella impostata sulla manopola, è un comportamento normale dovuto a condizioni ambientali o tolleranze del sistema. Questo non compromette significativamente le prestazioni di cottura della pizza.

## **MEMORIA DELLE IMPOSTAZIONI:**

Questo prodotto è dotato di una funzione di salvataggio automatico delle nuove impostazioni.

Dopo aver impostato un nuovo tempo e una nuova temperatura, una volta che il prodotto è in funzione, queste nuove impostazioni verranno salvate automaticamente, sovrascrivendo le precedenti.

Il nuovo tempo e la nuova temperatura verranno visualizzati al prossimo avvio.

Per modificare o ripristinare le impostazioni, fare riferimento alla sezione precedente.

## **SUGGERIMENTI TEMPI E TEMPERATURA DI COTTURA**

Riscaldare la pietra nel forno. Posizionare la pizza solo quando la temperatura reale corrisponde a quella impostata.

Di seguito riportiamo alcuni suggerimenti su tempi e temperatura per cuocere la pizza. Questa tabella delle impostazioni ti aiuterà a selezionare le impostazioni di base per una varietà di ingredienti popolari.

**NOTA:** questi sono solo consigli generali e la cottura perfetta può variare in base al tipo di forno, all'impasto e alle preferenze personali.

Tieni presente che queste impostazioni sono indicative.

Poiché gli ingredienti differiscono per origine, dimensione, forma e marca, le impostazioni migliori per gli ingredienti non possono essere precise e vanno testate di volta in volta.

TIPO PIZZA	TEMPERATURA	MINUTI
PIZZA SURGELATA	230°C	8
PIZZA MARGHERITA	400°C	2
PIZZASOTTILE E CROCCANTE	300°C	3
TARTE FLAMBÉE	350°C	4:30

## **NON LASCIARE IL FORNO INCUSTODITO DURANTE L'USO**



## ATTENZIONE:

- A causa delle temperature estremamente elevate raggiunte durante l'uso, posizionare l'unità in un'area ben ventilata, poiché potrebbe emettere fumo durante la cottura.
- **NON POSIZIONARE MAI carta da forno sopra gli accessori: questo potrebbe causare un incendio.**
- Si consiglia di monitorare costantemente l'apparecchio durante l'uso, poiché il cibo può bruciarsi rapidamente e, in alcuni casi, anche prendere fuoco.
- **IMPORTANTE: in caso di eccessivo fumo o odore sgradevole di bruciato:**
  - Gli accessori devono essere puliti, senza residui di cibo o olio dal precedente utilizzo.
  - Utilizzare oli con punto di fumo elevato, come olio di canola, avocado, vegetale o di semi d'uva, invece dell'olio d'oliva.

## PASSAGGIO 1: ACCENSIONE

1. Posizionare la pietra sul supporto per pietra **senza cibo sopra**.
2. Dopo aver collegato la spina, premere una volta il pulsante di accensione (B) per attivare il display del pannello di controllo.
3. Il prodotto è pronto per l'uso, ma **la pizza non deve essere inserita nel forno in questo momento**.

## PASSAGGIO 2: IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA

Ruotare la manopola della temperatura (C) per regolare la temperatura desiderata.

## PASSAGGIO 3: PRERISCALDAMENTO

1. L'elemento riscaldante si attiverà automaticamente se non si effettua alcuna operazione sulla manopola entro 3 secondi.
2. Il display del riscaldatore (C) mostrerà alternativamente la temperatura preimpostata e quella reale interna del forno. Questo è un programma automatico di assistenza. (Vedi sezione "DISPLAY DEL TERMOMETRO REALE" pagina 8)
3. **Riposizionare rapidamente il coperchio di chiusura** e mantenerlo sempre inserito nella porta. Questo aiuta la pietra a riscaldarsi più velocemente, più a lungo e in modo uniforme, influenzando il risultato di cottura.
4. Il dispositivo emetterà un segnale acustico quando la temperatura reale raggiunge quella impostata.

## PASSAGGIO 4: PREPARAZIONE DELLA PIZZA CRUDA

Fare riferimento alla sezione "RICETTA IMPASTO".

Preparare la pizza solo quando la temperatura reale è molto vicina a quella preimpostata.

## PASSAGGIO 5: IMPOSTAZIONE DEL TEMPO E INSERIMENTO DELLA PIZZA

1. Ruotare la manopola del timer (D) per regolare il tempo di cottura desiderato.
2. Inserire e posizionare la pizza al centro della pietra, in quanto questo influisce sul risultato della cottura.
3. Premere il pulsante di rotazione pietra (B) per avviare la rotazione della pietra.
4. Riposizionare rapidamente il coperchio e mantenerlo sempre nella porta per mantenere la temperatura interna stabile e uniforme.
5. Premere il pulsante Start / Reset (A) per avviare il conto alla rovescia del tempo.  
(Promemoria: questo timer è solo per lettura. Al termine del tempo, l'unità continuerà comunque a funzionare.)
6. **Si consiglia di monitorare costantemente l'unità, poiché il cibo può bruciarsi rapidamente e, in casi estremi, incendiarsi.**

## PASSAGGIO 6: FINE DELLA COTTURA

1. Quando la pizza è cotta secondo le proprie preferenze, rimuoverla rapidamente.
2. Mantenere sempre il coperchio inserito nella porta.
3. **Lasciare raffreddare leggermente la pizza bollente prima di tagliarla.**
4. Se si desidera preparare un'altra pizza, ripetere i passaggi da 1 a 5.

## PASSAGGIO 7: SPEGNIMENTO

1. Premere il pulsante di accensione (B) per spegnere il dispositivo.
2. Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa.
3. Riporre il coperchio inserendolo nella porta per conservarlo.

# RICETTA IMPASTO

---

## RICETTA DELL'IMPASTO PER "PIZZA COTTA A LEGNA"

Si consiglia di acquistare l'impasto presso un panificio o supermercato.

Se non disponibile, di seguito è riportata una ricetta per una pizza da 25cm da preparare in casa.

### INGREDIENTI:

100g farina per pizza

5g zucchero

1g sale

1g lievito

63g latte

5g burro

1. Dopo aver mescolato bene gli ingredienti, coprire con pellicola trasparente e lasciare riposare per 1 ora
  2. Aggiungere un po' di farina all'impasto lievitato e formare una palla
  3. Aggiungere un po' di olio sulla superficie dell'impasto e coprire di nuovo con pellicola
  4. Mettere la pallina d'impasto in frigorifero per almeno 6 ore
  5. Prima dell'uso, togliere l'impasto dal frigorifero e lasciarlo scongelare per almeno 1 ora
  6. Preparare la pizza solo quando il preriscaldamento è quasi terminato. Sarà più facile trasferire la pizza dal piano di lavoro all'apparecchio
- 
- Aggiungere un po' di farina sul piano di lavoro, poi allargare l'impasto con le mani per ridurne lo spessore (è preferibile rispetto al mattarello)
  - Una volta formato il disco, mettere un po' di farina sulla superficie della pala per pizza (utile per far scivolare la pizza sulla pietra), poi appoggiare il disco sulla pala. Il disco deve scivolare facilmente.
  - Aggiungere gli ingredienti preferiti come pomodoro, mozzarella, prosciutto, salsa solo dopo che il disco è stato posizionato sulla pala.
  - Per ottenere un bordo sottile e croccante con bolle, lasciare circa 3 cm di bordo senza pomodoro, né ingredienti.
  - Inserire rapidamente la pizza nell'apparecchio per evitare che si incollì alla pala.  
**Posizionare sempre la pizza al centro della pietra**, poiché questo influisce sul risultato della cottura.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

---

- L'unità deve essere pulita dopo ogni utilizzo. Ciò eviterà la formazione di fumo nel forno durante gli usi successivi.
- Collegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare completamente prima di pulirlo. Tutte le operazioni di pulizia e manutenzione devono essere effettuate a unità fredda e scollegata dalla presa di corrente.
- Rimuovere tutti gli accessori dall'unità.
- Pulire l'unità principale e il pannello di controllo con un panno leggermente umido. Non immergere il forno in acqua.
- Non utilizzare detergenti abrasivi oppure spugne abrasive, poiché danneggierebbero le finiture e superfici esterne e interne del forno.
- **Non pulire mai l'unità principale o gli accessori in lavastoviglie.**

### PIETRA REFRATTARIA

- Prima del primo utilizzo pulire la pietra per pizza con un panno umido.
- **La pietra refrattaria non sopporta gli shock termici.**
- **Non lavabile in lavastoviglie.**
- **Non raffreddare la pietra con acqua quando è ancora calda.** Se si pulisce la pietra con acqua, assicurarsi che sia completamente asciutta prima del prossimo utilizzo.
- Per pulire la pietra refrattaria è consigliabile rimuovere i residui di cibo con una spatola o una spazzola quando la pietra è ancora tiepida, poi pulire con una spugna umida e strizzata. Evitare detergenti chimici.
- Conservare la pietra refrattaria in un luogo asciutto o tiepido.

# RISOLUZIONE PROBLEMI

---

## 1. La pizza è poco cotta o non cotta in modo uniforme

- Possibili cause:
  - tempo o temperatura di cottura insufficienti
  - troppi ingredienti sulla base della pizza
  - preriscaldamento insufficiente
  - il coperchio non è stato rimesso nella porta durante o dopo il preriscaldamento o la cottura
  - la pizza non è stata posizionata al centro della pietra.
- Regolare il tempo e/o la temperatura se necessario, e reinserire la pizza nell'unità per qualche secondo
- Durante la cottura, si può estrarre la pizza, ruotarla delicatamente e reinserirla
- Si consiglia di sorvegliare l'apparecchio poiché il cibo può bruciarsi rapidamente o prendere fuoco.

## 2. Devo inserire la pizza prima o dopo il preriscaldamento?

- Per la pizza surgelata: può essere inserita direttamente nel forno, non è necessario il preriscaldamento
- Per gli altri tipi di pizza: devono essere inseriti nel forno solo dopo il preriscaldamento

## 3. L'apparecchio non funziona o non si riscalda

- Verificare che il timer sia stato impostato.
- Verificare che il cavo di alimentazione sia collegato, che l'interruttore sia acceso e che la presa funzioni (provare con un'altra presa).
- Verificare che il timer abbia completato il conto alla rovescia.
- Il funzionamento del riscaldatore può essere influenzato dalla temperatura ambiente. Se la temperatura ambiente supera quella impostata, l'elemento riscaldante non si attiva finché la temperatura non scende sotto il valore impostato.
- Se la temperatura reale è superiore o inferiore a quella impostata, si tratta di una condizione normale dovuta a fattori ambientali o tolleranze. Questo non compromette significativamente la cottura della pizza.
- Se l'apparecchio si surriscalda dopo un uso prolungato, il sistema di riscaldamento si spegne automaticamente per motivi di sicurezza. Smettere di usare l'apparecchio e contattare il servizio assistenza autorizzato.

#### **4. L'apparecchio produce fumo scuro quando è acceso**

- Il cibo tocca l'elemento riscaldante.
- Spegnere il prodotto e riposizionare il cibo in modo che non tocchi l'elemento riscaldante.
- Il cibo non tocca l'elemento riscaldante.
- Interrompere immediatamente il processo e lasciare raffreddare il dispositivo.  
Non riscaldare nuovamente il cibo.

#### **5. Fuoriuscita di vapore dalla porta del forno**

- Questo è normale. La porta è dotata di prese d'aria per far uscire il vapore creato dai cibi con alto contenuto di umidità.

#### **6. Il salvavita o l'interruttore di sicurezza è scattato**

- Questo apparecchio consuma molta corrente durante il funzionamento; se usato insieme ad altri elettrodomestici nella stessa linea elettrica, può far scattare il salvavita o l'interruttore di sicurezza con protezione da sovraccarico.
- Verificare se altri apparecchi (es. bollitori, tostapane, microonde) sono in uso contemporaneamente; scollarli dalla stessa linea elettrica e far funzionare l'apparecchio da solo per controllare che il salvavita non scatti più.

## **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 cassetto 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.



## **CONDIZIONI GENERALI DI GARANZIA E ASSISTENZA 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 e centri di assistenza sono consultabili sul sito [www.xd-enjoy.com](http://www.xd-enjoy.com) o rivolgendosi al punto vendita Trony – DML dove è stato effettuato l'acquisto.**

**XD PREMIUM**

**DML S.p.A.**

Via Emilia Levante, 30/a  
48018 Faenza (RA) Italy  
[www.xd-enjoy.com](http://www.xd-enjoy.com)

Art. XDHKPM450BLK

