



ISTRUZIONI PER USO E MANUTENZIONE

BARBECUE A PELLETT

Poldo Chef

Poldo Chef Deluxe

Il presente manuale è parte integrante del prodotto insieme al foglio aggiuntivo, specifico di ogni modello. Leggere prima attentamente le istruzioni e le informazioni prima dell'uso

Gentile cliente, la ringraziamo per aver preferito uno dei nostri prodotti, frutto di esperienze tecnologiche e di una continua ricerca per un prodotto superiore in termini di sicurezza, affidabilità e prestazioni. In questo manuale troverà tutte le informazioni ed i consigli utili per poter utilizzare il suo prodotto nel massimo della sicurezza ed efficienza.

INDICAZIONI IMPORTANTI

Questo libretto di istruzioni è stato redatto dal costruttore e costituisce parte integrante ed essenziale del prodotto. In caso di vendita o trasferimento del prodotto assicurarsi sempre della presenza del libretto poiché le informazioni in esso contenute sono indirizzate all'acquirente, e a tutte quelle persone che a vario titolo concorrono all'uso e alla manutenzione del prodotto. Leggete con attenzione le istruzioni e le informazioni tecniche contenute in questo manuale, prima di procedere, all'utilizzo ed alla manutenzione del prodotto. L'osservanza delle indicazioni contenute nel presente libretto istruzioni garantisce la sicurezza alle persone e cose; assicura l'economia di esercizio ed una più lunga durata di funzionamento. Il costruttore declina ogni responsabilità per danni causati dall'inosservanza alle norme di uso e manutenzione indicate nel libretto di istruzioni, per modifiche del prodotto non autorizzate o ricambi non originali. Il prodotto va utilizzato in conformità con le istruzioni del fabbricante, e nel rispetto delle normative europee, nazionali e dei regolamenti locali. La manutenzione e le riparazioni, sono operazioni che devono essere eseguite esclusivamente da personale qualificato, autorizzato e in possesso di adeguata conoscenza del prodotto. Il prodotto non deve essere utilizzato a ridosso di pareti in legno o di materiale infiammabile. Nel movimentare le parti in acciaio del rivestimento si consiglia di utilizzare guanti puliti in cotone, evitando di lasciare impronte difficili da togliere per la prima pulizia. Il montaggio del barbecue deve essere eseguito da almeno due persone. Azionare il barbecue solo con i pellet di legna a norma (fare riferimento al capitolo "COMBUSTIBILE"). Non usare mai carburanti liquidi per azionare il barbecue ovvero per attizzare la brace presente. In presenza di anomalie di funzionamento, l'alimentazione del combustibile viene interrotta. Rimettere in funzione l'apparecchio solo dopo aver eliminato la causa dell'anomalia. Sospendere l'utilizzo del prodotto in caso di guasto o di malfunzionamento. L'eventuale accumulo di pellet incombusto nel bruciatore a seguito di ripetute mancate accensioni deve essere rimosso prima dell'accensione. L'esercizio del barbecue può causare il forte riscaldamento della superficie, delle maniglie, della canna fumaria e del vetro. Toccare queste parti durante l'esercizio solo con indumenti di protezione o mezzi ausiliari adeguati. Informare i bambini delle precauzioni da mantenere durante il funzionamento del prodotto e degli eventuali pericoli. In caso di problemi o di incomprensione del manuale d'istruzione contattate il vostro rivenditore. È proibito posizionare oggetti non resistenti al calore sul barbecue o nel raggio di sicurezza minimo prescritto. È vietato aprire la porta durante il funzionamento, o fare funzionare il barbecue con il vetro rotto Per i termini, limiti ed esclusioni fare riferimento al certificato di garanzia allegato al prodotto. Il costruttore nell'intento di perseguire una politica di costante sviluppo e rinnovamento del prodotto può apportare, senza preavviso alcuno, le modifiche che riterrà opportune. Questo documento è di proprietà della ditta produttrice; non può essere divulgato totalmente o in parte a terzi senza autorizzazione scritta dell'azienda che si riserva tutti i diritti a rigore di legge.

DIRETTIVE E NORMATIVE

Tutti i nostri prodotti sono costruiti secondo le seguenti direttive:

89/366 CEE
2004/108 CE
2006/95 CE
89/106 CEE

rispettando le seguenti norme:

EN 60335-1; EN 60335-2-102
EN 61000-3-2; EN 61000-3-3
EN 50366; EN 55014-1 ; 55014-2
EN 14785 *; EN 303-5 *
* dipendente dal modello

Sommario

1	NORME GENERALI	5
1.1	Camino o canna fumaria	5
2	CARATTERISTICHE E DATI TECNICI	5
2.1	Caratteristiche	5
3	COMBUSTIBILE	6
3.1	Notegenerali	6
4	MONTAGGIO	7
4.1	Note generali	7
4.2	Disimballo	7
5	USO.....	8
5.1	Istruzioni d'uso	9
5.2	Riempimento del serbatoio	9
5.3	Accensione	9
5.4	Modalità di combustione	10
5.5	Spegnimento	10
5.6	Operazioni preliminari alla cottura.....	11
5.7	Cottura.....	11
5.8	Modalità di cottura	11
5.9	Pulizia piastre di cottura	12
5.10	Chiusura vassoi laterali.....	12
5.11	Vaschetta recupero grassi di cottura.....	12
6	AVVERTENZE E MANUTENZIONE	13
6.1	Apertura della porta	13
6.2	Smaltimento delle ceneri.....	13
6.3	Pulizia braciere	13
6.4	Pulizia cassetto cenere	13
6.5	Pulizia camera di combustione.....	13
6.6	Pulizia delle parti in metallo.....	13
6.7	Pulizia scivolo	14
6.8	Pulizia del vetro	14
6.9	Rottura del vetro	14

ATTENZIONE !!!

Le parti in acciaio inox di questo prodotto sono ricoperte da un'apposita pellicola laserfilm che le protegge da graffi e macchie durante i processi di lavorazione e il trasporto

La pellicola è facilmente removibile e non lascia tracce
Rimuoverla prima del primo utilizzo

ATTENZIONE !!!

Operazioni preliminari alla cottura

Prima di essere utilizzate per la prima volta le piastre di cottura devono essere sottoposte ad alcune operazioni che non bisogna poi ripetere per gli usi successivi

Le pietre (lavica e ollare) vanno lavate con acqua salata e asciugate accuratamente . **Non utilizzare detersivo**

Dopo la pulizia le pietre vanno cosparse di olio vegetale e lasciate riposare per almeno 24h dopodiché l'olio in eccesso va eliminato e con acqua assorbente. A questo punto la pietra è pronta per l'uso.

Cottura

Le piastre vanno sempre fatte scaldare in maniera graduale e con fiamma moderata in modo da riscaldarle uniformemente.

Si può controllare che la piastra sia arrivata alla giusta temperatura per una cottura corretta facendo cadere su di essa una goccia di aceto che dovrà evaporare subito

A cottura terminata le piastre vanno lasciate raffreddare. **Non versare acqua sulle piastre quando sono calde**

ATTENZIONE: eventuali incrinature della pietra non compromettono l'utilizzo della stessa.

1 NORME GENERALI

1.1 Camino o canna fumaria

Ogni apparecchio deve avere un condotto verticale, denominato canna fumaria, per scaricare i fumi prodotti dalla combustione, mediante tiraggio naturale.

Il prodotto è stato testato con la canna fumaria data in dotazione che risponde ai seguenti requisiti:

- Ha una lunghezza di 130 cm e una sezione interna circolare uniforme
- La canna fumaria deve essere dotata sulla sommità di un dispositivo, denominato comignolo, atto a facilitare la dispersione in atmosfera dei prodotti della combustione.
- Il comignolo dovrà rispondere ai seguenti requisiti:
- Avere sezione e forma interna equivalente a quella della canna fumaria.
- Avere sezione utile di uscita non minore del doppio di quella della canna fumaria.

2 CARATTERISTICHE E DATI TECNICI

2.1 Caratteristiche

I barbecue a pellet sono apparecchi costruiti per funzionare solo con pellet di legno di buona qualità (*vedi par. 3 combustibile*).

2.2 Dati tecnici

Dimensioni (LxPxH): 124 x 76 x 115 cm

Peso: 115 kg

Consumo orario: 1,6 / 2,4 kg/h

Dimensioni piano cottura: 100 x 40 cm

2.3 Dati di identificazione del prodotto (*etichetta dati*)

L'etichetta tecnica riporta i dati e le prestazioni dell'apparecchio. La manomissione, l'asportazione, la mancanza dell'etichetta tecnica, rende difficoltosa qualsiasi operazione di manutenzione, a causa della mancanza di identificazione del prodotto. In caso di danneggiamento richiederne un duplicato al centro assistenza.

ATTENZIONE: è vietato utilizzare il prodotto senza canna fumaria.

ATTENZIONE: La canna fumaria permette un utilizzo del barbecue solamente in luoghi aperti

3 COMBUSTIBILE

3.1 Note generali

Questo barbecue è stato progettato per bruciare solo legno in pellet.

Il pellet di legno è un combustibile ottenuto grazie alla pressatura di segatura di legna ricavata dai residui di lavorazione e trasformazione del legno naturale essiccato, la compattezza del prodotto nel tempo è garantita da una sostanza di tipo naturale contenuta nel legno: la lignina. La tipica forma in piccoli cilindri è ottenuta per trafilatura.

Sul mercato sono reperibili svariate tipologie di pellet con qualità e caratteristiche che cambiano a seconda della lavorazione e del tipo di essenze di legno impiegate.

ATTENZIONE: Usare sempre pellet di legno di qualità certificata: es. DIN, DIN PLUS, ÖM 7135, Pellet Gold, Catas ecc. con l'utilizzo di pellet scadenti l'azienda non garantisce il buon funzionamento del barbecue.

I barbecue sono testati e programmati per assicurare buone prestazioni e perfetta qualità di funzionamento con pellet che presenta specifiche caratteristiche:

componenti:	legno
lunghezza:	< a 30 mm
diametro:	6-6.5 mm
potere calorifico inferiore:	4,8 kWh/kg
tasso umidità:	< a 8 %
residuo in cenere:	< a 0,5 %

Un pellet di BUONA QUALITA' si presenta liscio, lucido, poco polveroso e con lunghezza regolare.

Un pellet di BASSA QUALITA' si presenta in varie lunghezze, polveroso con spaccature verticali e orizzontali.

Poiché le caratteristiche e la qualità del pellet influenzano notevolmente l'autonomia, il rendimento ed il corretto funzionamento del barbecue, si consiglia di:

EVITARE l'utilizzo di pellet con dimensioni diverse da quanto descritto dal costruttore.

EVITARE l'uso di pellet scadenti o che contengono polvere di segatura dispersa, resine o sostanze chimiche, additivi o collanti.

EVITARE di usare pellet umido.

La scelta di pellet non idoneo provoca:

- intasamento del braciere e dei condotti di evacuazione fumi,
- aumento del consumo di combustibile,
- diminuzione del rendimento,
- non garanzia del normale funzionamento del barbecue,
- sporcizia del vetro,
- produzione di granuli incombusti e cenere pesante.

La presenza di umidità nel pellet aumenta il volume delle capsule e le sgretola causando

- malfunzionamenti del sistema di carico
- cattiva combustione.

Il pellet va stivato in luogo asciutto e riparato, particolare attenzione va data alla movimentazione dei sacchi per evitare la frantumazione degli stessi con conseguente formazione di segatura.

L'IMPIEGO DI PELLETTI SCADENTE E NON CONFORME ALLE INDICAZIONI DEL COSTRUTTORE OLTRE A DANNEGGIARE IL BARBECUE E A COMPROMETTERNE LE PRESTAZIONI PUÒ DETERMINARE LA DECADENZA DELLA GARANZIA E LA RESPONSABILITÀ DEL PRODUTTORE.

4 MONTAGGIO

4.1 Note generali

Al fine di evitare incidenti o danneggiamenti al prodotto, di seguito vengono elencate alcune raccomandazioni:

- Le operazioni di disimballo devono essere eseguite da almeno due persone.
- **Ogni operazione di movimentazione deve essere effettuata con mezzi idonei e nel pieno rispetto delle normative vigenti in fatto di sicurezza.**
- L'orientamento del prodotto imballato deve essere mantenuto conforme alle indicazioni fornite dai pittogrammi e dalle scritte presenti sull'imballo.
- Se si adoperano funi, cinghie, catene, ecc. assicurarsi che siano adatte al peso da scaricare e siano in buone condizioni.
- Nello spostamento dell'imballo eseguire movimenti lenti e continui per evitare strappi alle funi, catene, ecc..
- Non inclinare eccessivamente al fine di evitare ribaltamenti.
- Non sostare mai nel raggio d'azione dei mezzi di carico/scarico (carrelli elevatori, gru, ecc.).

4.2 Disimballo

Sballare il prodotto prestando attenzione a non danneggiarlo o graffiarlo, estrarre dal focolare del barbecue gli accessori ed eventuali pezzi di polistirolo o cartone utilizzati per bloccare parti rimovibili.

Si ricorda inoltre di non lasciare alla portata dei bambini parti dell'imballo (sacchetti di plastica, polistirolo, ecc.) che potrebbero essere potenziali fonti di pericolo e di smaltirle secondo le leggi vigenti.

5 USO

ATTENZIONE !!! - UTILIZZARE ESCLUSIVAMENTE IN LUOGHI APERTI

- Il prodotto è stato concepito e testato solo ed esclusivamente per l'utilizzo all'aperto, non sono ammesse installazioni all'interno;
- Non utilizzare l'apparecchio come inceneritore o in qualsiasi altro modo diverso da quello per cui è stato concepito;
- Nessun altro combustibile al di fuori del pellet di legno deve essere usato;
- Non utilizzare combustibili liquidi;
- L'apparecchio, specialmente le superfici esterne, quando è in funzione raggiunge temperature elevate al tatto; manovrare con cautela per evitare scottature;
- Non effettuare alcuna modifica non autorizzata all'apparecchio;
- Utilizzare solo parti di ricambio originali raccomandate dal costruttore;
- Assicurarci che tutte le giunzioni dell'impianto di scarico siano sigillate ermeticamente con silicone resistente al calore (250°C) e che non sia deteriorato.

ATTENZIONE: tenere qualsiasi prodotto infiammabile ben lontano dal barbecue durante il suo funzionamento (MINIMO: 100 cm dalla parete frontale).

ATTENZIONE: per evitare la fuoriuscita di fumi la camera di combustione deve essere mantenuta chiusa eccetto durante le operazioni di pulizia da effettuarsi a barbecue spento.

ATTENZIONE: in caso di rifornimento del pellet a barbecue acceso, assicuratevi che il pellet non sia terminato e la fiamma sia sempre presente nel braciere, evitare inoltre che il sacco del combustibile venga a contatto con superfici calde.

ATTENZIONE: eliminare eventuali depositi di pellet incombusto causati da mancate accensioni prima di eseguire un nuovo avviamento del barbecue

ATTENZIONE: se durante la fase di accensione questa non avviene e si nota molto fumo in camera di combustione, spegnete immediatamente il barbecue e sostituite il pellet in vostro possesso, questo potrebbe avere un umidità troppo elevata. Insistere nell'accensione potrebbe rendere il barbecue pericoloso.

ATTENZIONE: se durante la pulizia si notano residui di pellet spugnosi e duri (comunque non cenere) sostituite il pellet utilizzato, questo potrebbe provenire da scarti di segature scadenti non utilizzabile in questo tipo di prodotto. Insistere potrebbe portare ad incendio o forte produzione di fumo.

ATTENZIONE: controllare la buona combustione del pellet nel braciere. Nel caso si notino accumuli di pellet che non brucia **SPEGNERE IMMEDIATAMENTE il barbecue e contattare il centro di assistenza.**

ATTENZIONE: prestare la massima attenzione in presenza di bambini.

5.1 Istruzioni d'uso

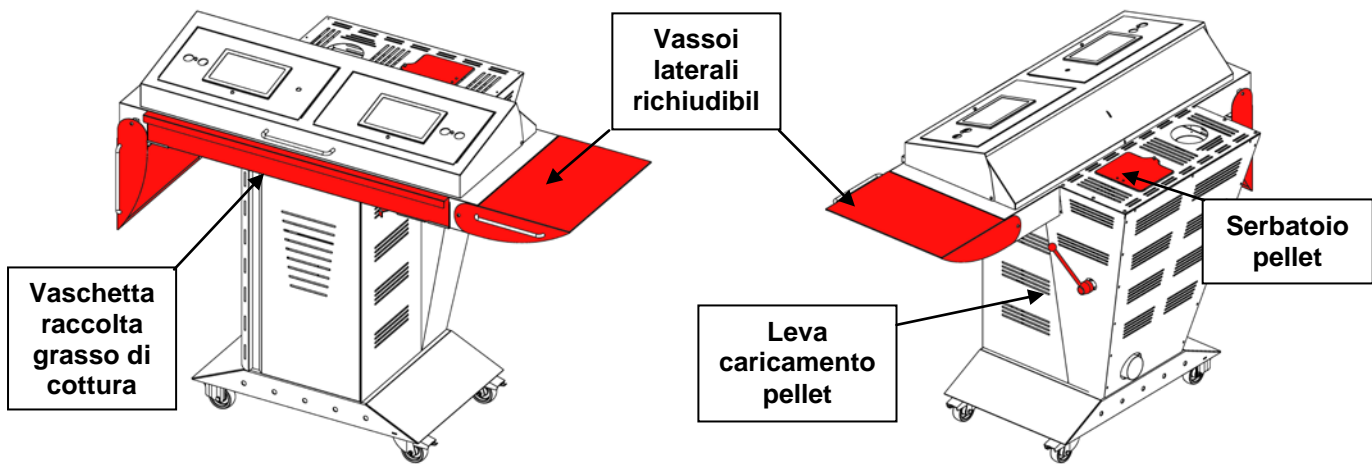


Fig.01

Fig.02

5.2 Riempimento del serbatoio

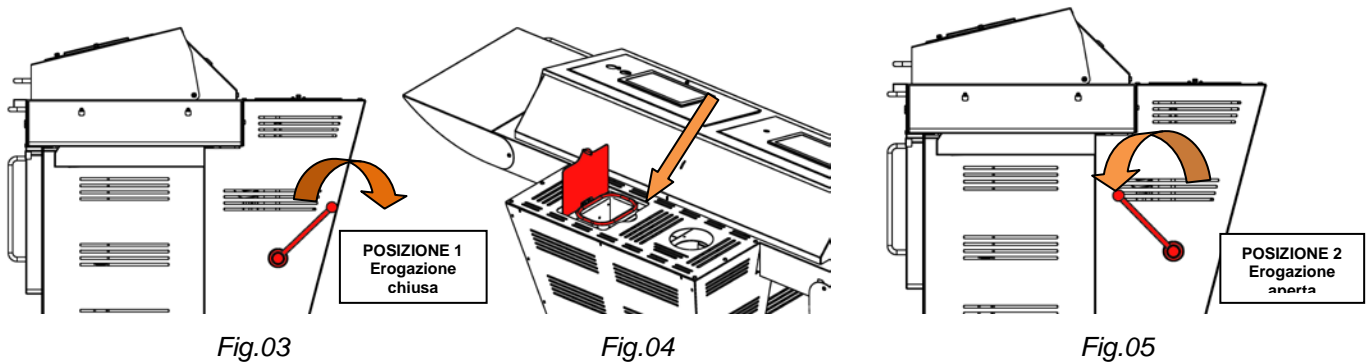


Fig.03

Fig.04

Fig.05

Spostare la leva nella posizione 1 (fig.03); alzare il coperchio e mettere il pellet nel serbatoio (fig.04).

Spostare la leva nella posizione 2 in modo da far riabbassare il coperchio (fig.05).

La carica del pellet può essere fatta anche con barbecue in funzione.

5.3 Accensione

Una volta caricato il serbatoio il barbecue è pronto ad essere acceso.

Con la leva messa nella posizione 2, il pellet scenderà fino a riempire il braciere; ora è possibile aprire lo sportello esterno e la porta fuoco (fig.06)

- Posizionare un accenditore solido o gel sopra il pellet nel braciere e accendere con fiamma (fig.07);
- Lasciare accostata la porta per un paio di minuti circa (fig.08).
- Chiudere la porta solo quando la fiamma arriverà ad una altezza minima di circa 7 cm, in modo da lambire i fori posti sulla parete posteriore. A questo punto il barbecue è acceso.

ATTENZIONE: Se si utilizzano piastre in pietra lavica o ollare, dopo la chiusura della porta fuoco rimettere la potenza al minimo e aumentare gradualmente per evitare rottura della pietra.

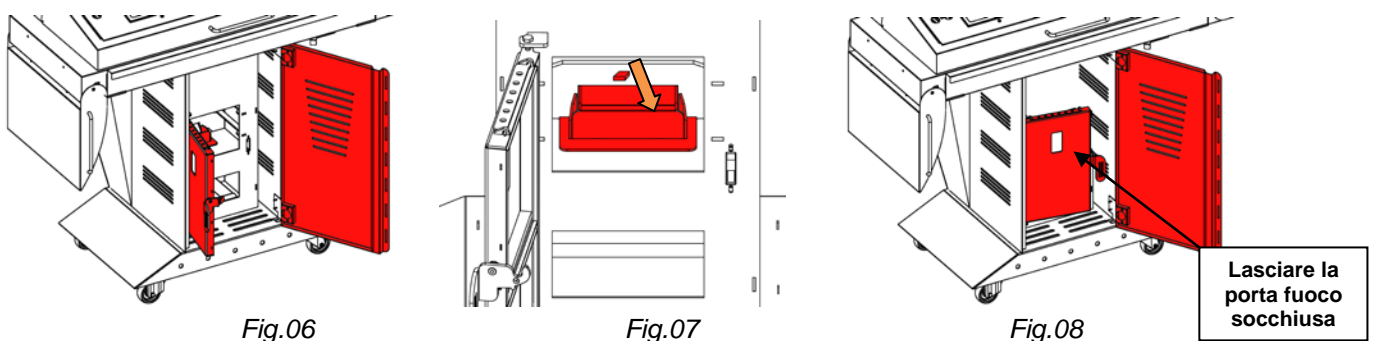


Fig.06

Fig.07

Fig.08

ATTENZIONE: pulire sempre il braciere prima di ogni accensione per evitare false partenze,

ATTENZIONE: eseguire sempre questa operazione a barbecue spento e freddo.**ATTENZIONE:**

PERICOLO USTIONI

5.4 Modalità di combustione

E' possibile scegliere tra due tipi di potenza, Massima e Minima (fig.09);

Massima potenza posizione **Max**

Minima potenza posizione **Min**

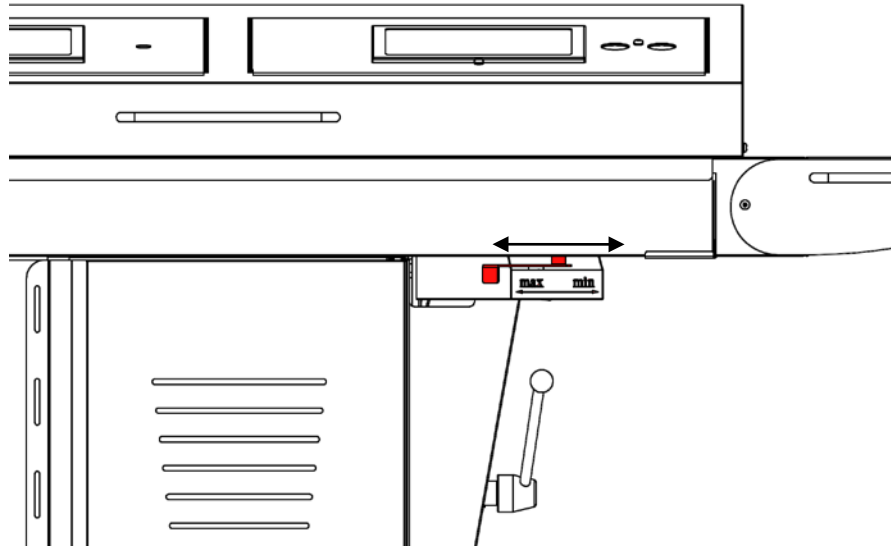


Fig.09

5.5 Spegnimento

Spostando la leva nella posizione 1 (fig.10), verrà interrotta la discesa del pellet verso il braciere, la combustione continuerà per circa 10 minuti dopo di che il barbecue si spegnerà.

Per riaccendere il barbecue, spostare la leva nella posizione 2 (fig.05) e posizionare un accenditore solido o gel sopra il pellet nel braciere e accendere con fiamma (fig.07).

ATTENZIONE: per evitare ustioni tra uno spegnimento e una riaccensione attendere almeno 15 minuti.

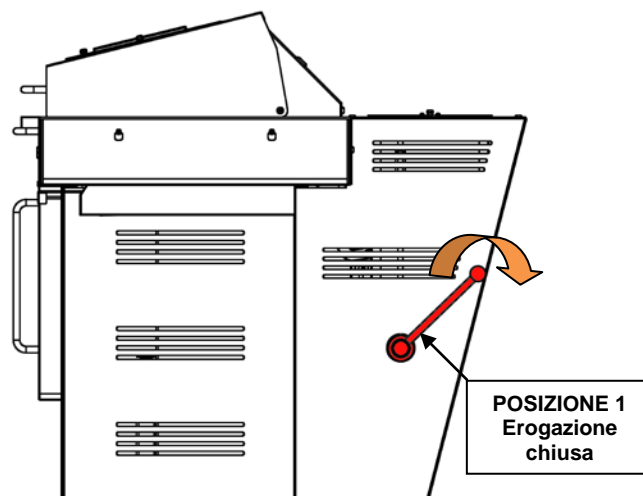


Fig.10

ATTENZIONE PERICOLO USTIONI.

ATTENZIONE: non toccare il braciere dopo lo spegnimento.

ATTENZIONE: non toccare lo sportello a mani nude durante il funzionamento.

5.6 Operazioni preliminari alla cottura

Prima di essere utilizzate per la prima volta le piastre di cottura devono essere sottoposte ad alcune operazioni che non bisogna poi ripetere per gli usi successivi.

Le pietre (lavica e ollare) vanno lavate con acqua salata e asciugate accuratamente.

Non utilizzare detersivo o detergenti.

Dopo la pulizia le pietre vanno cosparse di olio vegetale e lasciate riposare per almeno 24h dopodiché l'olio in eccesso va eliminato e con carta assorbente. A questo punto la pietra è pronta per l'uso.

5.7 Cottura

Le piastre vanno sempre fatte scaldare in maniera graduale e con fiamma moderata in modo da riscaldarle uniformemente.

Si può controllare che la piastra sia arrivata alla giusta temperatura per una cottura corretta facendo cadere su di essa una goccia di aceto che dovrà evaporare subito.

A cottura terminata le piastre vanno lasciate raffreddare.

Non versare acqua sulle piastre quando sono calde

ATTENZIONE: eventuali incrinature della pietra non compromettono l'utilizzo della stessa.

5.8 Modalità di cottura

Il modello Poldo Chef Deluxe è fornito di un coperchio che può essere utilizzato per di cucinare in vari modi:

- Se non si utilizza la piastra di separazione le due piastre di cottura formano un piano di cottura unico

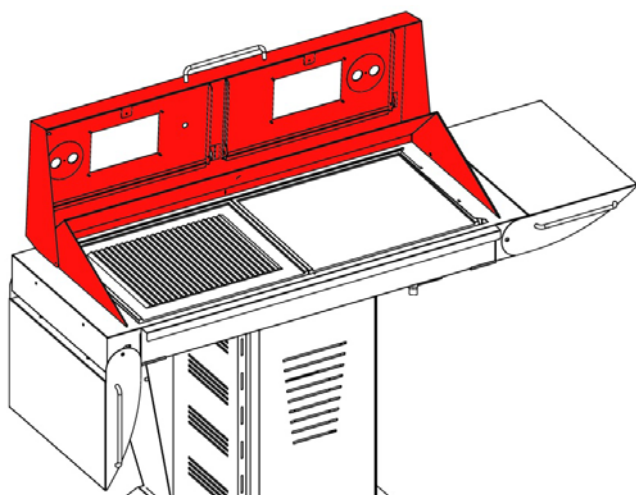


Fig. 11

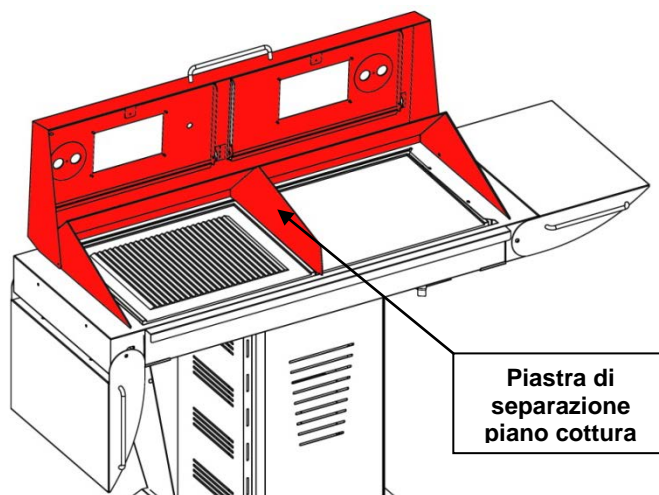


Fig. 12

- Se si utilizza la piastra di separazione e si cucinano due cibi differenti si può lasciare lo sportello principale chiuso ed utilizzare i due sportelli laterali in modo da evitare contaminazione di odori

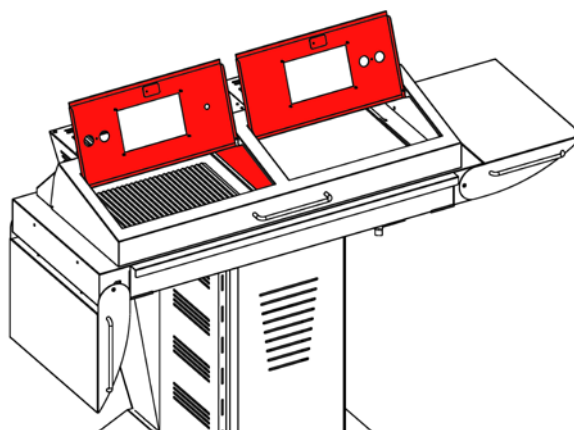


Fig. 13

5.9 Pulizia piastre di cottura

Quando sono fredde le piastre di cottura possono essere pulite con uno straccio imbevuto di aceto o limone e con una spazzola di acciaio in modo da rimuovere i residui di cibo.

5.10 Chiusura vassoi laterali

Afferrare il vassoio da entrambi e lati e muoverlo verso l'alto in modo da sganciarlo (fig.14)

Tirare verso di se e ruotarlo verso il basso accompagnando la rotazione per evitare urti (fig.15-16)

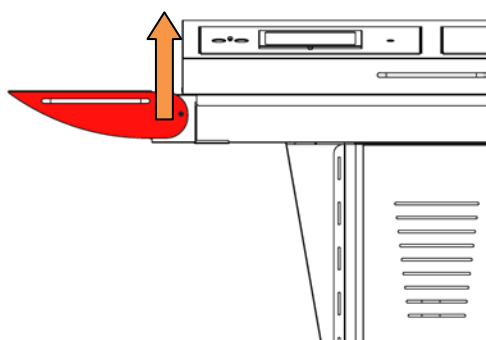


Fig.14

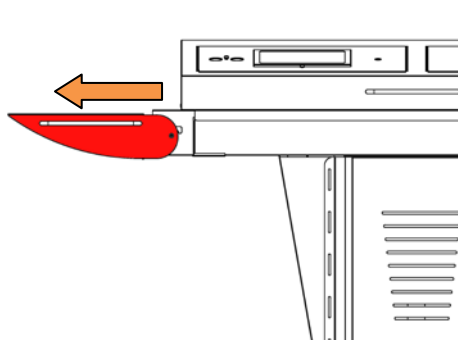


Fig.15

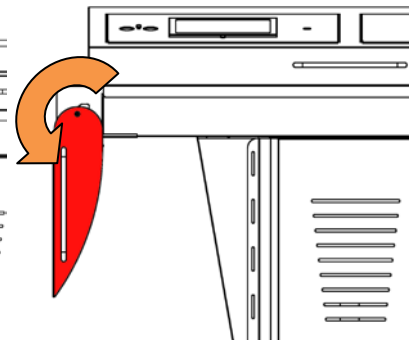


Fig.16

5.11 Vaschetta recupero grassi di cottura

Questo barbecue è provvisto di una una vaschetta per la raccolta dei grassi di cottura di grande capienza che va vuotata dopo ogni utilizzo (fig.17).

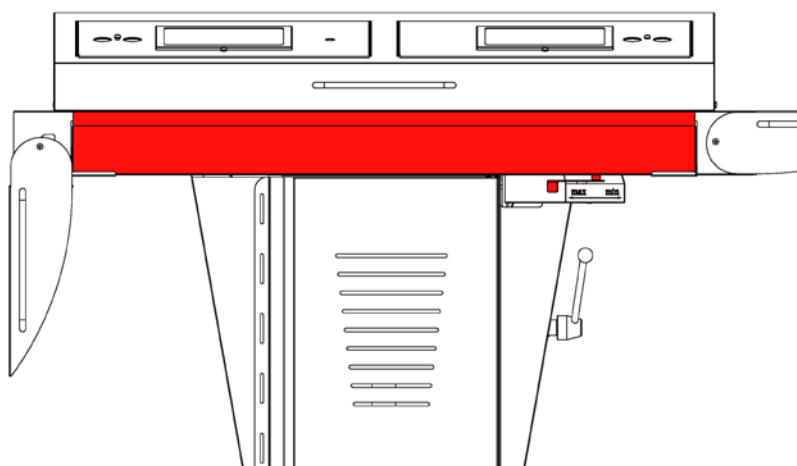


Fig.17

6 AVVERTENZE E MANUTENZIONE

Tutte le operazioni di manutenzione (pulizia, eventuali sostituzioni, ecc.) vanno effettuate a fuoco spento e quando il barbecue è freddo. Inoltre non usare in nessun caso sostanze abrasive.

ATTENZIONE: LA MANCATA PULIZIA PREGIUDICA LA SICUREZZA

6.1 Apertura della porta

Durante il funzionamento la porta del bruciatore deve rimanere chiusa. La porta va aperta solo a barbecue spento e freddo per eseguire la manutenzione e la pulizia ordinaria.

6.2 Smaltimento delle ceneri

Il vano raccolta ceneri deve essere svuotato regolarmente, in modo da impedire che i residui della combustione arrivino al supporto braciere. Le ceneri devono essere poste in un contenitore in metallo con coperchio a tenuta. Fino allo spegnimento definitivo delle ceneri, il contenitore chiuso deve essere posto su una base non combustibile o terra e ben lontano da materiali infiammabili.

ATTENZIONE: la cenere mantiene a lungo la brace accesa

6.3 Pulizia braciere

Quando la fiamma assume toni di colore rosso o è debole, accompagnata da fumo nero, può significare che ci sono depositi di cenere o incrostazioni che non consentono il corretto funzionamento del barbecue e che vanno rimossi.

Per effettuare la pulizia periodica togliere il braciere semplicemente sollevandolo dalla sua sede; quindi pulirlo da cenere ed eventuali incrostazioni che si potrebbero formare prestando particolare attenzione a liberare i fori otturati con l'utilizzo di un utensile appuntito.

Questa operazione si rende necessaria in particolar modo le prime volte ad ogni accensione soprattutto se si utilizzano pellet di diversa qualità. La cadenza di questa operazione è determinata dalla frequenza di utilizzo e dalla scelta del combustibile.

E' bene controllare anche il supporto braciere vuotandolo dall' eventuale presenza di cenere.

ATTENZIONE: prima di accendere il barbecue controllare che il braciere sia inserito correttamente.

6.4 Pulizia cassetto cenere

Alla fine di ogni utilizzo controllare il cassetto cenere per verificare la necessità di vuotarlo. Per lo smaltimento delle ceneri vedi paragrafo 6.2.

6.5 Pulizia camera di combustione

Periodicamente provvedere alla pulizia della camera di combustione togliendo con un aspirapolvere la cenere che si accumula nella camera di combustione.

N.B. Per questo tipo di pulizia è necessario dotarsi di un aspirapolvere predisposto per l'aspirazione delle ceneri.

6.6 Pulizia delle parti in metallo

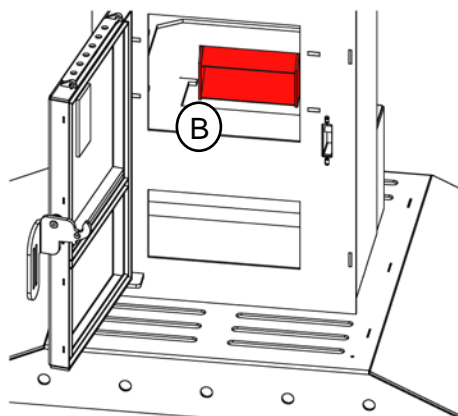
Per pulire le parti in metallo del barbecue usare un panno morbido inumidito con acqua

Non pulire mai le parti in metallo e ceramica con alcool, diluenti, benzine, acetoni o altre sostanze sgrassanti

In caso d'uso di tali sostanze la ditta declina ogni responsabilità. Eventuali variazioni di tonalità delle parti in metallo possono essere imputabili ad un uso non adeguato del barbecue.

6.7 Pulizia scivolo

Con l'apposito raschiatore **A** (fig.12), pulire periodicamente lo scivolo del pellet **B** (fig.13) da eventuali incrostazioni che possono rallentare o bloccare, la discesa del pellet sino al braciere.



ATTENZIONE PERICOLO USTIONI.

ATTENZIONE: Eseguire tale operazione quando il barbecue è freddo.

6.8 Pulizia del vetro

Il vetro della porta deve essere pulito (a freddo) con sostanze sgrassanti a base di ammoniaca e non corrosive come il diluente. Evitare che sostanze corrosive entrino in contatto con la vernice poiché la potrebbero rovinare. Se il vetro è caldo, prima di procedere alla pulizia, la porta dovrà rimanere aperta il tempo necessario affinché si raffreddi. Non usate comunque materiali che possono graffiare o rovinare i vetri.

6.9 Rottura del vetro

La porta è dotata di un vetro ceramico di spessore 4 mm, resistente ad uno shock termico di 750°C; il vetro può essere rotto solamente a causa di un forte impatto o di un uso improprio. Non sbattere la porta e non urtare il vetro. In caso di rottura sostituire il vetro solo con ricambio originale. Per la sostituzione contattare un Centro Assistenza Tecnica.



Dasa-Rägister
EN ISO 9001 (2000)
IQ-0502-09

Laminox S.r.l. Divisione Idro
Zona Industriale Callarella, 261/263 – 62028 SARNANO (MC) Italy
Tel. +39 0733.657.622 – Fax +39 0733.657.494
www.laminox.com e-mail: idro@laminox.com