

# **Barbecue** - LINE

- ✓ PBQ-ONE
- ✓ ATMO-SFERA
- ✓ GRILL-AROUND
- ✓ GRILL-AROUND+TROLLEY
- ✓ TRI-POB



INDICE	
SICUREZZA	2
PREFAZIONE	2
AVVERTENZE	2
DIVIETI	3
MODELLI	4
DESCRIZIONE DEI MODELLI	5
IL PELLET	
POSIZIONAMENTO DEL BARBECUE	8
UTILIZZO DEL BARBECUE	9
ISTRUZIONI DI MONTAGGIO / ATMO-SFERA	9
ISTRUZIONI DI MONTAGGIO / GRILL-AROUND	
Montaggio optional GRILL-AROUND kit gambe	13
ISTRUZIONI DI MONTAGGIO / GRILL-AROUND+TROLLEY	
ISTRUZIONI DI MONTAGGIO / TRI-POB	15
GANCIO ESTRAZIONE BRUCUIATORE	17
SUGGERIMENTI E INDICAZIONI PER L'UTILIZZO	19
GUIDA ALLA COTTURA	21
GARANZIA	22



# SICUREZZA

#### **PREFAZIONE**

Gentile Cliente,

nel ringraziarla per la preferenza e fiducia accordata ai nostri prodotti, La preghiamo di dedicare un po' del suo tempo a un'attenta lettura di questo manuale prima di procedere alla prima accensione.

La mancata osservanza degli avvisi identificati dalle parole AVVERTENZE - DIVIETI – PRECAUZIONI contenuti nella presenta guida può causare lesioni personali gravi o mortali oppure un incendio o un'esplosione e quindi danni alle cose.

Solo con un uso corretto e consapevole di questo prodotto si potrà cucinare al meglio, in condizioni di sicurezza ed efficienza.

#### **AVVERTENZE**



Non utilizzarlo in ambienti chiusi! Questo barbecue è progettato per l'uso all'aperto, in un'area ben ventilata. L'apparecchio non è concepito ne deve mai essere utilizzato come apparecchio di riscaldamento. Se lo si usa in un locale chiuso, si accumuleranno fumi tossici, che causeranno lesioni personali gravi o addirittura mortali.



Chiudere il tappo del contenitore del fluido dopo l'uso e collocare il contenitore a distanza di sicurezza dal barbecue.

Tenere lontani dall'area di cottura vapori e liquidi infiammabili, come benzina, alcol, ecc., e materiali combustibili (legname, pavimenti in legno, tendaggi).



Non usare il barbecue a meno che tutti i componenti non siano nella giusta posizione. Questo barbecue deve essere montato correttamente seguendo le apposite istruzioni. Un montaggio improprio può comportare pericoli.

Non usare il barbecue sotto qualsiasi costruzione sopraelevata in materiale combustibile.



**ATTENZIONE!** Questo barbecue diventerà molto caldo, non movimentarlo durante il funzionamento. Non lasciarlo mai incustodito.



**ATTENZIONE!** Tenere lontano dai bambini e dagli animali domestici. Tenere sempre il barbecue su una superficie stabile e orizzontale, lontano da materiale combustibile.





Quando si cucina, si regolano le eventuali valvole di tiraggio (prese d'aria) e si maneggia il termometro o il coperchio, utilizzare guanti o muffole da barbecue resistenti al calore (conformi a EN 407, livello di resistenza al calore da contatto 2 o superiore).



#### DIVIETI

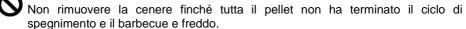


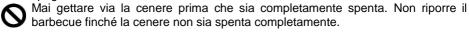
Non usare il barbecue in un box, un edificio, un passaggio coperto o qualsiasi altra area chiusa.

Non utilizzare benzina, alcol o altri fluidi molto volatili per accendere il pellet. Utilizzare fluidi combustibili specifici per barbecue (norma di riferimento UNI EN 1860-3)



Non usare il barbecue se c'è vento forte.

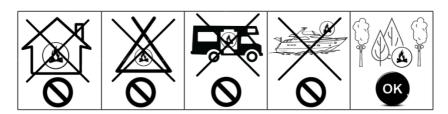






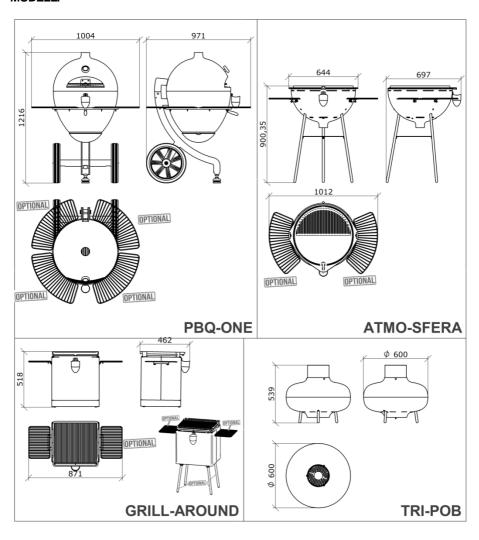
AVVERTENZA! Non utilizzare il barbecue in uno spazio chiuso e/o abitabile, per esempio abitazioni, tende, caravan, motorhome, roulotte, barche.

PERICOLO DI MORTE PER AVVELENAMENTO DA MONOSSIDO DI CARBONIO.

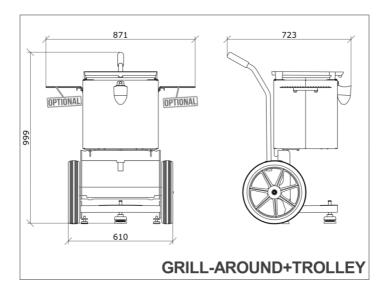




#### **MODELLI**







#### **DESCRIZIONE DEI MODELLI**

#### PBQ-ONE

PBQ-ONE è il barbecue a pellet pirolitico più completo della gamma. Ampia piastra di cottura in ghisa smaltata\*. Facile da rimuovere e da pulire; imperniata in un supporto girevole agevola le operazioni di accensione e pulizia. Dotata di uno scolo laterale che permette di raccogliere i grassi e convogliarli in un unico recipiente.

Il bruciatore completamente chiuso, impedisce che la cenere voli o si depositi sul cibo. Si rimuove agevolmente per facilitare la pulizia o la ricarica di pellet per una nuova accensione.

PBQ-ONE può essere usato come un tradizionale griglia diretta o come un forno per la tua pizza e pane.

Un robusto termometro integrato nel coperchio consente di monitorare agevolmente la temperatura all'interno del barbecue.

Un'ora e mezza di autonomia con un residuo inferiore ai 20gr di cenere.



- ≈ 8400 WATTS
- ≈ 1,5 h AUTONOMY
- ≈ 2,1 KG OF PELLETS



PIZZA OVEN INCLUDED



FOR 8-10 PERSONS

OPTIONAL	B01030500	B01033000
	Piatto in pietra per pizza	Griglia laterale
	B01032000	B01034000
	Griglia interna Ø30cm	Griglia interna Ø60cm



#### ATMO-SFERA

Barbecue a pellet pirolitico. Ampia piastra di cottura in ghisa smaltata\*. Facile da rimuovere e da pulire; dotata di uno scolo laterale che permette di raccogliere i grassi e convogliarli in un unico recipiente.

Può essere usato come una griglia a cottura diretta o come un fuoco da usare all'aperto.

Un'ora di autonomia con un residuo inferiore ai 20gr di cenere.



- ≈ 6000 WATTS ≈ 1 h AUTONOMY
- ≈ 1,4 KG OF PELLETS



FOR 8-10 PERSONS

OPTIONAL

7406-A017 Coperchio colore nero B01033000 Griglia laterale

#### **GRILL-AROUND**

Barbecue a pellet pirolitico. Ampia piastra di cottura in ghisa smaltata\*. Facile da rimuovere e da pulire; dotata di uno scolo laterale che permette di raccogliere i grassi e convogliarli in un unico recipiente.

Può essere dotato di una carrello (optional) che facilità lo spostamento e ne agevola l'utilizzo.

Un'ora di autonomia con un residuo inferiore ai 20gr di cenere.



≈ 6000 WATTS ≈ 1 h AUTONOMY ≈ 1,4 KG OF PELLETS



FOR 6 PERSONS

OPTIONAL

7403-A015 – Kit 4 gambe (senza Trolley)

7403-0055 - Griglia laterale

#### TRI-POB

Fuoco senza treppiede all'aperto e senza fumo. Può essere facilmente trasformato in una griglia diretta utilizzando la piastra in ghisa smaltata\* venduta separatamente.

Un'ora di autonomia con un residuo inferiore ai 20gr di cenere.



≈ 10000 WATTS ≈ 1 h AUTONOMY

≈ 2,1 KG OF PELLETS

**OPTIONAL** 

7405-A007 - Kit 3 gambe altezza 68cm

<sup>\*</sup>Smaltatura specifica per settore alimentare.

#### **IL PELLET**

Il combustibile utilizzato è denominato pellet ossia ovuli di segatura pressata di solo legno; questo vi permetterà di godere appieno del calore della fiamma senza dover alimentare manualmente la combustione.

Usando soltanto pellet di qualità si ottiene un impatto ambientale pressoché neutro in termini di CO2, un alto rendimento e un minor accumulo di cenere all'interno dell'apparecchio e nel condotto scarico fumi.

Di seguito i parametri di riferimento di un pellet di buona qualità:

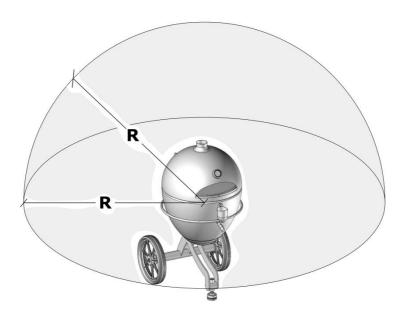
- ✓ Omologato secondo la normativa EN 14961-2 A1 o A2
- $\checkmark$  Diametro = 6 / 6,5mm
- ✓ Lunghezza = 10 / 20 mm
- ✓ Contenuto umidita massima 8%
- ✓ Residuo cenere: minore a 1,5%
- ✓ Densità: 650 kg/m³
- ✓ Potere calorifico minimo: 4,9 kWh/kg; circa 18000kJ/kg
- ✓ Materia prima: esclusivamente legno naturale privo di sostanze chimiche o avanzi. Se sono presenti dei leganti, questi devono essere solo d'origine naturale ed in quantità minima.
- La ditta COSTRUTTRICE farà decadere la garanzia qualora sia utilizzato combustibile (pellet) non fornito dalla ditta stessa o non certificato. Inoltre non è responsabile dello scarso rendimento dell'apparecchio causato da una qualità inadeguata del pellet.
- È vietato l'uso dell'apparecchio come inceneritore o comunque l'uso in modo diverso per il quale è stato costruito.
  - È vietato usare altri tipi di combustibili per l'alimentazione o l'accensione dell'apparecchio.
- E' vietato l'utilizzo di qualsiasi pellet diverso da quello indicato.

  L'utilizzo di combustibile non conforme a quanto sopra specificato oltre a far decadere immediatamente la garanzia dell'apparecchio, può creare situazioni di pericolo.
  - L'apparecchio non deve essere utilizzato come inceneritore, pena decadimento immediato della garanzia.



#### POSIZIONAMENTO DEL BARBECUE

- Usare questo barbecue solo all'aperto, in un'area ben ventilata; non usarlo in un box, un edificio, un passaggio coperto o qualsiasi altra area chiusa.
- Usare questo barbecue ad almeno un metro e mezzo di distanza "R" da qualsiasi materiale combustibile.



Il barbecue deve essere posizionato perfettamente in posizione piana, si consiglia di porre molta attenzione al luogo di posizionamento affinché non ci siano significativi dislivelli del terreno.

Per verificare il corretto posizionamento, sfruttare la bolla presente sul piedino regolabile (solo modello PBQ-ONE).

Posizionare il barbecue su un piano o direttamente sul suolo purché sia livellato. Se il pavimento è formato da materiale infiammabile (legno, gomma, plastica) è d'obbligo prevedere l'uso di piani salva pavimento con dimensioni adeguate realizzati in materiale ignifugo.



Non posizionare l'apparecchio vicino ad alberi, piante o altra vegetazione.



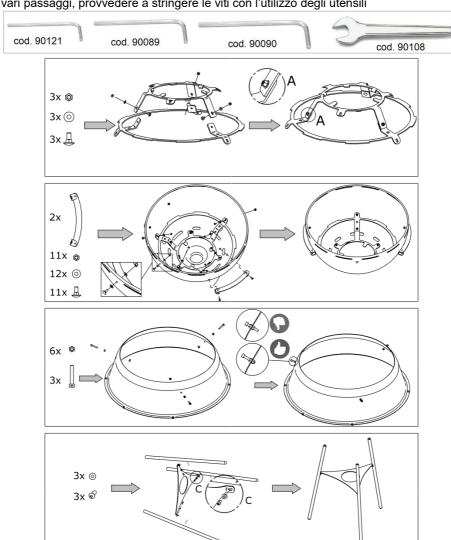


# UTILIZZO DEL BARBECUE

#### ISTRUZIONI DI MONTAGGIO / ATMO-SFERA

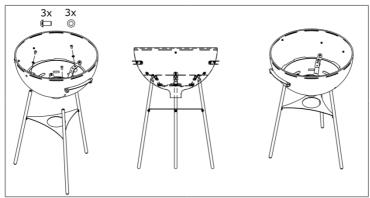
#### **ATTENZIONE**

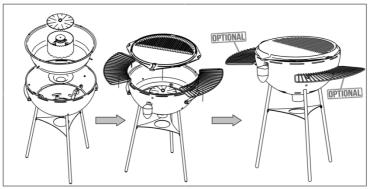
Nelle varie fasi di montaggio, le viti devono essere solo avvitate a mano. Completati i vari passaggi, provvedere a stringere le viti con l'utilizzo degli utensili









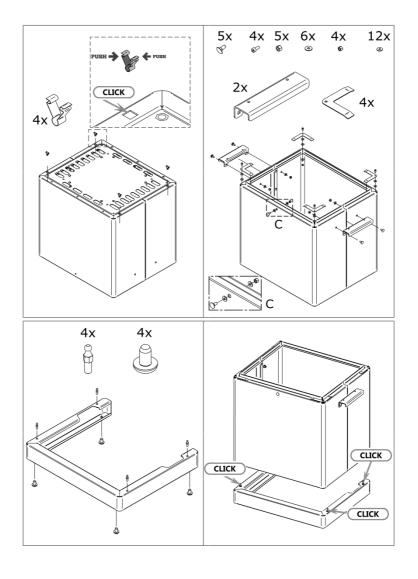




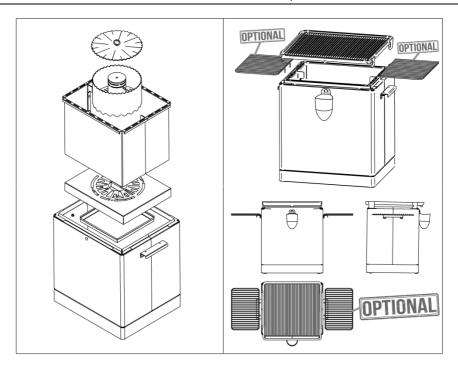


# ISTRUZIONI DI MONTAGGIO / GRILL-AROUND





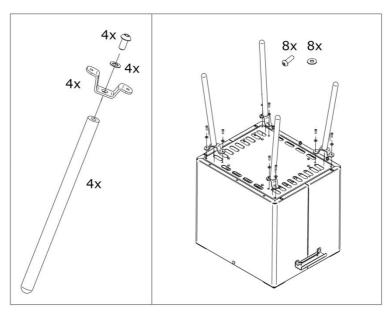


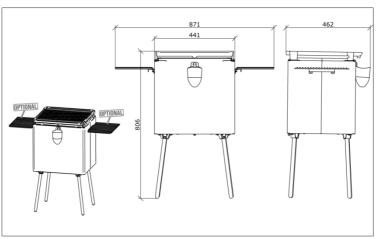




# Montaggio optional GRILL-AROUND kit gambe

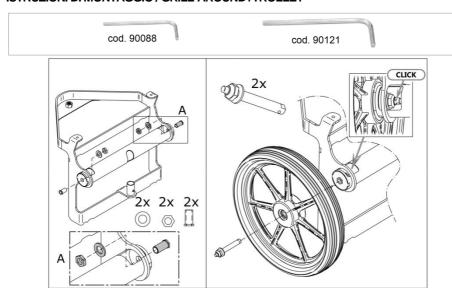


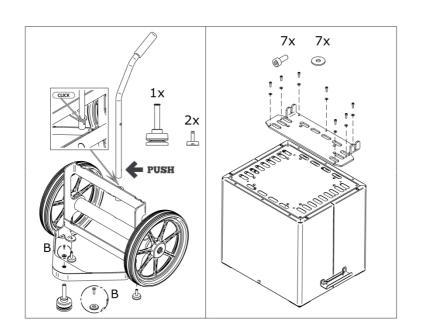




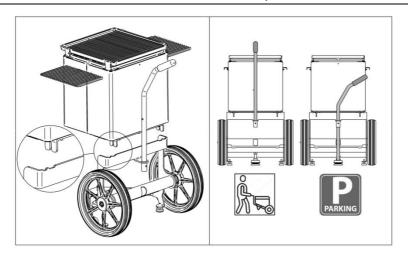


#### ISTRUZIONI DI MONTAGGIO / GRILL-AROUND+TROLLEY



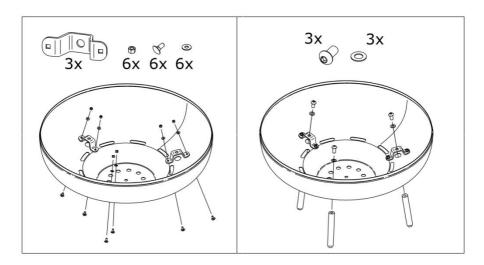




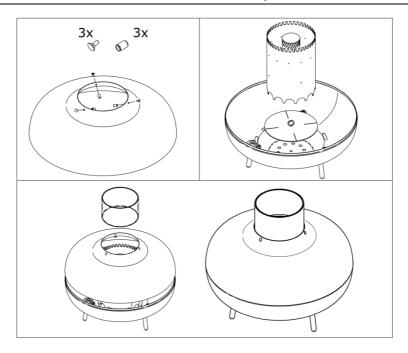


#### **ISTRUZIONI DI MONTAGGIO / TRI-POB**





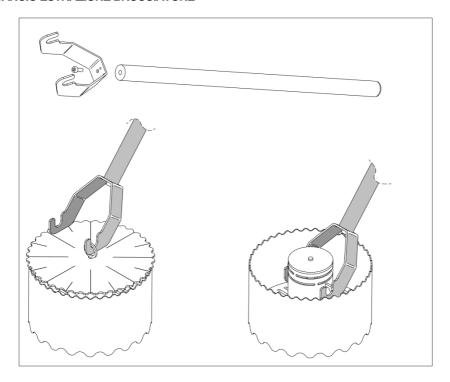








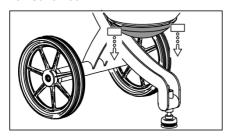
# **GANCIO ESTRAZIONE BRUCUIATORE**





#### PRIMA ACCENSONE DEL BARBECUE

Se si usa il barbecue per la prima volta, si raccomanda di riscaldarlo, mantenerlo caldissimo e con il coperchio chiuso, per almeno 60 minuti. Durante la prima accensione l'apparecchio esalerà un odore di vernice. Questi odori sono fastidiosi ma non sono nocivi.



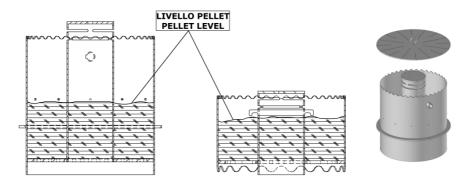
#### SOLO PER VERSIONE PBQ-ONE

Prima dell'accensione, controllare l'apertura della coppa inferiore raccogli cenere. La coppa inferiore deve restare aperta durante tutto il funzionamento. Tirare verso il basso per aprire.

#### **ACCENSIONE**

#### Operazioni di accensione :

- Aprire il coperchio e ruotare/rimuovere la piastra di cottura in ghisa affinché si
  ottiene lo spazio per estrarre il piatto taglia fiamma e il bruciatore. Utilizzare
  l'apposito manico se in dotazione.
- Dopo essersi assicurati che il bruciatore sia pulito versare il pellet all'interno del serbatoio fino al livello indicato nell'immagine.



- Compattare il pellet picchiettando sui bordi del braciere
- Inserire nuovamente il bruciatore all'interno dell'apparecchio.
- Irrorare abbondantemente lo strato superiore di pellet con il combustibile vegetale con un movimento a spirale.
- Verificare che il bruciatore sia posizionato correttamente nella relativa sede.
- Avviare la fiamma mediante un accendi gas a collo lungo.
- Attendere che la fiamma investa tutta la superficie del bruciatore e richiudere con il diffusore di fiamma.



Terminate queste operazioni il barbecue funziona in totale autonomia. Per tutto il periodo di funzionamento non sono necessarie operazioni da parte dell'utente. L'intera carica di pellet verrà bruciata in due fasi: prima tramite il processo di pirolisi e poi tramite il processo di gassificazione che si contraddistingue dalla fiamma di colore blu. Una volta acceso il dispositivo, la carica di pellet deve essere interamente bruciata secondo il ciclo impostato dal COSTRUTTORE e il processo non deve essere interrotto.

Al termine del ciclo di funzionamento la fiamma si spegnerà da sola senza richiedere interventi esterni e l'apparecchio entrerà nella fase di raffreddamento.

# SUGGERIMENTI E INDICAZIONI PER L'UTILIZZO

## Usare guanti

Quando di usa il barbecue a carbone, utilizzare sempre guanti o muffole da barbecue resistenti al calore, conformi a EN 407, livello di resistenza al calore da contatto 2 o superiore. Tutte le parti del barbecue – feritoie di aerazione, maniglie, piano cottura – diventano molto caldi durante la cottura, quindi accertarsi che le mani e gli avambracci siano protetti.

#### Preriscaldare il barbecue

Preriscaldando il barbecue con il coperchio chiuso per 15-20 minuti si prepara il piano di cottura. Il calore allenta i pezzetti di cibo rimasti appesi alla griglia o attaccati alla piastra, facilitandone il distacco. Preriscaldando il barbecue si fa diventare il piano cottura e la griglia caldi a sufficienza da rendere dorata la superficie degli alimenti e inoltre si evita che il cibo aderisca alla griglia.

## Ungere gli alimenti e non la griglia

L'olio impedisce che cibo aderisca al piano cottura e inoltre ne migliora l'aroma e ne aumenta l'umidita. Spennellare o spruzzare l'olio direttamente sugli alimenti.

#### Mantenere l'aria in circolazione

Per bruciare, il pellet ha bisogno di aria. Rimuovere periodicamente le ceneri che si accumulano sulla parte inferiore del barbecue, per evitare che ostruiscano le feritoie di aerazione

## Tenere chiuso il coperchio (modello PBQ ONE)

Il coperchio deve rimanere chiuso quanto più possibile per i seguenti motivi:

- ✓ Il piano cottura e la griglia devono rimanere caldi a sufficienza da rendere dorata la superficie degli alimenti.
- ✓ Si riduce il tempo di cottura e si evita che gli alimenti, con tempi di cottura lunghi, si
  disidratino.
- ✓ Il fumo che si sviluppa quando il grasso e i succhi evaporano, rimane intrappolato e questo insaporisce le maggiormente le pietanze.



## Controllare i tempi e la temperatura

I tempi e le temperature con cucina all'aperto, sono suscettibili a variazioni; se si cuoce alla griglia in un clima freddo o ad alte altitudini, se soffia un forte vento, i tempi di cottura possono variare.

Quindi non lasciare mai incustodito il barbecue e verificare la cottura delle pietanze sia visivamente che con l'eventuale utilizzo di un termometro per alimenti.

## Cottura di alimenti surgelati o freschi

Sia che gli alimenti da cuocere alla griglia siano surgelati o freschi, seguire le istruzioni per la sicurezza riportate sulla confezione e cuocerli sempre fino alla temperatura interna raccomandata. Il tempo di cottura degli alimenti surgelati è sempre più lungo.

## Mantenere pulito il barbecue

Se si desidera assicurarsi funzionalità, efficienza e durata negli anni del barbecue, si consiglia di attenersi alle seguenti istruzioni base per la manutenzione:

- Affinché l'aria circoli correttamente e la cottura dia risultati migliori, pulire, prima di ogni accensione, il gruppo bruciatore dai residui di combustione aiutandovi, eventualmente, con una spazzola d'acciaio
- Dopo vari utilizzi del barbecue, si possono creare scaglie simili a vernice nelle parti interne, in particolare all'interno del coperchio: durante l'uso, i vapori del grasso e del fumo si ossidano lentamente, trasformandosi in carbonio e depositandosi nelle pareti interne. Per ridurre al minimo questo effetto, si possono ripulire le superfici coinvolte, con un foglio di carta assorbente a termine cottura quando il barbecue e ancora tiepido (non caldo).
- Pioggia, sostanze chimiche e salsedine possono causare l'arrugginimento della superficie esterna; si consiglia di pulire le superfici esterne con un panno imbevuto di acqua tiepida e sapone. Poi sciacquare e asciugare con cura. Non usare oggetti affilati ne detergenti abrasivi per pulire le superfici del barbecue.

# Pulizia della piastra

Se avete appena finito di cucinare o volete comunque pulire la piastra prima di cuocere altre pietanze, potete versare mezzo bicchiere d'acqua direttamente sulla piastra calda, rimuovere lo sporco con una spatola di acciaio e con della carta assorbente. In questo modo l'operazione di pulizia sarà più efficace.

# **GUIDA ALLA COTTURA**

Per i tempi di cottura della carne di manzo e agnello si utilizza la definizione di cottura media fornita

dall' USDA (Dipartimento dell' Agricoltura degli Stati Uniti) se non specificato diversamente. I tagli,

gli spessori, i pesi e i tempi di cottura sono solo indicativi; vari fattori, come l'altitudine, il vento e la

temperatura esterna, possono influire sui tempi di cottura.

Alim	ento	Peso / Spessore	Tempo di cottura indicativo
Manzo	Filetto	cottura media	6 minuti per lato
	Fiorentina	1,6 Kg	7-8 minuti per lato
	Hamburger	2 cm di altezza	4 minuti per lato
Maiale	Braciola di maiale	2 cm di spessore	4 minuti per lato
	Salsiccia		15 minuti
2	Pancetta	1 cm	5 minuti per lato
ЭС	Petto di pollo	150 g – marinatura di 2 ore	7 minuti per lato
Pollame	Petto di tacchino		10 minuti per lato
	Cosce pollo		13 minuti per lato
Pesce	Filetto di Pesce	250g	4/6 minuti per lato
	Pesce intero	1 kg	12 minuti per lato
	Gamberoni	15 grammi	4 minuti
	Cappe sante	In conchiglia	6 minuti
	Cipolla intera		45 minuti
lura	Melanzane a fette	2 cm di spessore	6 minuti per lato
Verdura	Pomodoro a metà		10-15 minuti
	Zucchine a fette	2 cm di spessore	6 minuti per lato
Varie	Costolette di agnello	2 cm di spessore	8 minuti per lato
	Formaggio		5 minuti massimo
	Patata	Intera	40 minuti

#### Suggerimenti

- Prima di tagliare arrosti, braciole e bistecche spesse, lasciare che le pietanze, a cottura ultimata, si raffreddino per almeno 5 minuti; durante questo tempo la temperatura interna della carne aumenterà di qualche grado completando la cottura.
- Lasciare scongelare il cibo prima di grigliarlo.
- Non scongelare ne carne ne pesce a temperatura ambiente; scongelare gli alimenti lasciandoli nel frigorifero.
- > Lavarsi bene le mani con acqua calda e sapone prima di iniziare qualsiasi operazione sugli alimenti e dopo avere maneggiato carne o pesce freschi.
- Non utilizzare mail il medesimo contenitore per le pietanze cotte cotti utilizzato in precedenza per gli alimenti crudi.
- Lavare tutti i piatti e gli utensili che sono andati a contatto con carne o pesce crudo con acqua calda e sapone, e sciacquarli.

# **GARANZIA**

Grazie per aver acquistato un nostro prodotto, PBQ è orgogliosa di offrirvi un prodotto sicuro, resistente e affidabile. La presente Garanzia contiene le informazioni necessarie per richiedere la riparazione del vostro prodotto PBQ nell'improbabile caso di un guasto o difetto.

Si raccomanda di controllare accuratamente la merce al ricevimento, avvisando tempestivamente il rivenditore o la ditta costruttrice di eventuali anomalie.

PBQ garantisce all'acquirente o, in caso di regalo o situazione promozionale, alla persona per la quale e stato acquistato come regalo o oggetto promozionale, che il prodotto PBQ è privo di difetti nei materiali e nella lavorazione per il periodo di tempo specificato di seguito, qualora sia stato montato e utilizzato nel rispetto delle istruzioni del Manuale d'uso fornito a corredo.

Nota: in caso di perdita o smarrimento del proprio Manuale d'uso PBQ, è possibile richiederne una copia al proprio rivenditore o scaricandolo dal sito.

Se il barbecue viene utilizzato e sottoposto a manutenzione in condizioni normali, ovvero per un utilizzo familiare, ai sensi della presente garanzia PBQ accetta di riparare o sostituire i componenti difettosi nel rispetto del periodo di validità, delle limitazioni e delle esclusioni di garanzia specificati di seguito.

Si raccomanda di conservare la ricevuta e/o la fattura di vendita.



La garanzia di cui sopra è valida esclusivamente qualora il Proprietario abbia la dovuta cura del prodotto PBQ seguendo le istruzioni di montaggio, utilizzo e manutenzione preventiva specificate nel Manuale d'uso in dotazione, a meno che il Proprietario non sia in grado di dimostrare che il difetto o il guasto è indipendente dalla non conformità agli obblighi di cui sopra. Se il prodotto viene utilizzato in una zona costiera o in prossimità di una piscina, la manutenzione comprende le operazioni di lavaggio e risciacquo delle superfici esterne, come indicato nel Manuale d'uso a corredo.

La sostituzione dell'intero apparecchio o la riparazione di una sua parte componente, non estendono la durata della garanzia che resta invariata.

#### **GESTIONE DELLA GARANZIA / ESCLUSIONE DI GARANZIA**

Se si ritiene che un componente debba essere coperto dalla presente Garanzia, si prega di contattare il Rivenditore presso il quale è stato acquistato il barbecue. Svolta la dovuta indagine, a propria discrezione PBQ eseguirà la riparazione o la sostituzione del componente difettoso coperto da Garanzia. Qualora non sia possibile riparare o sostituire il componente difettoso, a propria discrezione PBQ può scegliere di sostituire completamente il barbecue con uno nuovo di pari valore o superiore. Ai fini dell'ispezione, PBQ potrebbe chiedere al proprietario di restituire i componenti con spese di spedizione prepagate.

La presente GARANZIA è nulla in situazioni quali danni, deterioramento, decolorazione e/o ruggine che esulano dalla responsabilità di PBQ e causate da:

eventuali danni causati dal trasporto o movimentazione

uso eccessivo, uso errato, trasformazione, modifica, impiego erroneo, atti di vandalismo, negligenza, errori di montaggio o installazione ed effettuazione non corretta esecuzione della manutenzione normale e ordinaria:

Esposizione ad aria salmastra e/o sostanze a base di cloro quali piscine e vasche idromassaggio;

Rigide condizioni meteorologiche quali grandine, terremoti, mareggiate, forti temporali.

L'utilizzo e/o l'installazione nel prodotto PBQ di componenti diversi dai ricambi originali PBQ rendono nulla la Garanzia, ed eventuali danni provocati in tali situazioni non sono coperti dalla Garanzia stessa

Fatte salve la garanzia e le relative esclusioni di cui alla presente, non si rilasciano contestualmente ulteriori garanzie esplicite o dichiarazioni volontarie di responsabilità oltre la responsabilità legale in capo a PBQ. Inoltre la presente dichiarazione di garanzia non limita o esclude situazioni o contestazioni nelle quali PBQ sia responsabile per legge.

Non sono valide garanzie oltre i periodi di validità specificati. Nessun'altra garanzia sui prodotti forniti da altre persone, compresi fornitori o rivenditori (quali le "garanzie estese"), sarà vincolante per PBQ. L'unico rimedio previsto dalla presente garanzia è la riparazione o sostituzione del componente o del prodotto.

In nessun caso previsto dalla presente garanzia, l'eventuale risarcimento può essere superiore al valore del prezzo di acquisto del prodotto PBQ venduto.



L'utilizzatore si assume il rischio e la responsabilità per perdite, danni o lesioni fisiche e materiali per se stesso e/o altre persone derivanti dall'utilizzo eccessivo o errato del prodotto o dal mancato rispetto delle istruzioni fornite da PBQ nel manuale d'uso in dotazione.

Le parti e gli accessori sostituiti nell'ambito della presente garanzia sono garantiti solo per la parte restante dei periodi di validità della garanzia originale sopra specificati.

La garanzia copre solo l'utilizzo familiare in ambiente domestico e non è valida per i barbecue PBQ utilizzati in situazioni commerciali, collettive o da più persone, quali ristoranti, hotel, resort e immobili in affitto.

PBQ può in qualsiasi momento modificare il modello dei propri prodotti. Nessuna disposizione della presente garanzia potrà essere interpretata quale obbligo di PBQ a inserire dette modifiche nel modello dei prodotti fabbricati in precedenza, né tali modifiche possono essere interpretate come ammissione della presenza di difetti

#### Responsabilità

Questo è l'unico certificato di garanzia valido. Nessuno è autorizzato a modificarne i termini o a rilasciarne altro documento scritto dichiarazioni verbali.

NELLA MISURA IN CUI CIÓ SIA CONSENTITO DALLA LEGGE, LA PRESENTE GARANZIA È VALIDA ESCLUSIVAMENTE PER L'ACQUIRENTE ORIGINALE E NON SI TRASFERISCE AI PROPRIETARI SUCCESSIVI, SALVO SI TRATTI DI UN REGALO, COME SOPRA SPECIFICATO.

Certificato di	garanzia
Modello	N° matricola/serie
Timbro del rivenditore	Firma del rivenditore









-
•