

# G FERRARI®

BY TREVIDEA

Tradizione Italiana in Cucina

## INSTRUKCJA OBSŁUGI



mod. **G10006**

Piec do Pizzy

**Delizia**

AC 230V ~ 50 Hz - 1200W

## **INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA**

Poniżej znajdują się ważne uwagi dotyczące instalacji, użytkowania i konserwacji; zachowaj tę instrukcję obsługi na przyszłość; używaj sprzętu tylko zgodnie z opisem w niniejszym przewodniku; każde inne użycie jest uważane za niewłaściwe i niebezpieczne; dlatego producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody spowodowane niewłaściwym lub nieuzasadnionym użyciem.

Przed użyciem upewnij się, że sprzęt nie jest uszkodzony; w razie wątpliwości nie próbuj go używać i skontaktuj się z autoryzowanym centrum serwisowym; nie zostawiaj materiałów opakowaniowych (tj. plastikowych torebek, styropianu, gwoździ, zszywek itp.) w zasięgu dzieci, ponieważ stanowią one potencjalne źródło zagrożenia; zawsze pamiętaj, że muszą być zbierane oddzielnie.

Upewnij się, że informacje podane na etykiecie technicznej są zgodne z informacjami w sieci elektrycznej; instalacja musi być wykonana zgodnie z instrukcjami producenta, biorąc pod uwagę maksymalną moc urządzenia, jak pokazano na etykiecie; nieprawidłowa instalacja może spowodować uszkodzenie ludzi, zwierząt lub rzeczy, za które producent nie jest odpowiedzialny.

Jeśli konieczne jest użycie adapterów, wielu gniazd lub przedłużaczy elektrycznych, używaj tylko tych, które spełniają aktualne normy bezpieczeństwa; w żadnym wypadku nie należy przekraczać limitów zużycia energii wskazanych na adapterze elektrycznym i / lub przedłużaczach.

Nie zostawiaj podłączonego urządzenia bez opieki; należy wyjąć wtyczkę z sieci, gdy urządzenie nie jest używane.

Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania, jeśli pozostawisz je bez nadzoru lub przed montażem i demontażem.

Czynności czyszczenia należy przeprowadzać po odłączeniu urządzenia.

Jeśli urządzenie jest zepsute i nie chcesz go naprawiać, należy je unieruchomić, przecinając przewód zasilający.

- Nie pozwól, aby przewód zasilający zbliżał się do ostrych przedmiotów lub miał kontakt z gorącymi powierzchniami; nie ciągnij za przewód, aby odłączyć wtyczkę.

- Nie używaj urządzenia w przypadku uszkodzenia przewodu zasilającego, wtyczki lub zwarcia; w celu naprawy produktu należy przekazać go wyłącznie do autoryzowanego centrum serwisowego.

- Nie trzymaj ani nie dotykaj urządzenia mokrymi rękami. Nie wystawiaj urządzenia na działanie szkodliwych warunków atmosferycznych, takich jak deszcz, wilgoć, mróz itp. Zawsze przechowuj urządzenie w suchym miejscu.

- To urządzenie nie może być używane przez dzieci, nawet jeśli mają więcej niż 8 lat.
- To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych możliwościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub z brakiem doświadczenia i wiedzy, jeśli otrzymały nadzór lub instrukcje dotyczące bezpiecznego korzystania z urządzenia i zrozumiały związane z tym zagrożenia.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat.
- Nie do użytku komercyjnego. Tylko do użytku domowego

W przypadku awarii nie wolno manipulować przy urządzeniu; w celu naprawy urządzenia należy zawsze skontaktować się z autoryzowanym przez producenta centrum serwisowym i poprosić o użycie oryginalnych części zamiennych; nieprzestrzeganie powyższego może naruszyć bezpieczeństwo urządzenia i unieważnić gwarancję.

**OSTRZEŻENIE:** To urządzenie zawiera funkcję grzania. Powierzchnie inne niż powierzchnie funkcjonalne mogą wytwarzać wysokie temperatury. Ponieważ temperatura jest różnie odbierana przez różne osoby, urządzenie to powinno być używane z OSTROŻNOŚCIĄ. Trzymaj urządzenie wyłącznie za powierzchnie przeznaczone do trzymania i używaj takich środków ochrony cieplnej, jak rękawice chroniące przed ciepłem lub uchwyty na garnki.

- To urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego i podobnych zastosowań, takich jak: kuchnie pracownicze w sklepach, biurach i innych miejscach pracy; przez klientów w hotelach, motelach i innych środowiskach typu mieszkalnego; domy wiejskie, środowiska typu bed and breakfast.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego zegara lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Przed każdym użyciem rozwiń przewód zasilający.
- Używaj tylko oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- Nie narażaj produktu na silne uderzenia, może to spowodować poważne uszkodzenia.

## INFORMACJE OGÓLNE

1. Nie używać urządzenia po uszkodzeniu. W takim przypadku należy je wyłączyć i nie otwierać. W celu dokonania naprawy należy skorzystać z autoryzowanego serwisu posprzedażowego G3 FERRARI i używać wyłącznie oryginalnych części zamiennych. Nieprzestrzeganie tych instrukcji może mieć negatywny wpływ na bezpieczeństwo urządzenia.
2. To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do jego celów specjalnych. Każde inne zastosowanie należy traktować jako niewłaściwe, a tym samym niebezpieczne. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z niewłaściwego lub błędnego użytkowania. To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
3. W celu ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym nie należy zanurzać przewodu, wtyczki ani żadnych części urządzenia w wodzie.
4. Nie używać urządzenia w pobliżu materiałów wybuchowych, materiałów wysoce łatwopalnych, gazów lub płomieni.
5. Nie używać urządzenia w pobliżu wanny, prysznicza, umywalki lub gdziekolwiek indziej, gdzie woda może okazać się źródłem zagrożenia.
6. Nie pozwalać, aby przewód wisiał nad krawędzią stołu.
7. Wyciągnąć wtyczkę z gniazdka sieciowego, gdy urządzenie nie jest używane lub podczas czyszczenia  
Pozostawić do ostygnięcia przed założeniem lub zdjęciem części oraz przed czyszczeniem.
8. Podczas obsługi pieca należy zachować co najmniej 10 cm przestrzeni z każdej strony, aby zapewnić odpowiednią cyrkulację powietrza.
9. Nie wolno wkładać do pieca zbyt dużych produktów spożywczych lub metalowych naczyń, ponieważ może to spowodować pożar lub porażenie prądem elektrycznym.
10. Pizza, chleb i inne rodzaje żywności mogą się zapalić. Urządzenie należy trzymać z dala od zasłon lub innych materiałów łatwopalnych.
11. Pożar może wystąpić gdy piec jest przykryty lub dotyka materiałów łatwopalnych, w tym zasłon, firan, draperii, ścian i tym podobnych, podczas pracy. Nie należy ustawiać żadnych przedmiotów na piecu.
12. Nie należy wkładać do pieca żadnych z tych materiałów: kartonu, plastiku, papieru lub podobnych.
13. Nie należy przechowywać w piecu żadnych materiałów innych niż zalecane przez producenta akcesoria, gdy nie są używane.
14. Piec jest wyłączony tylko wtedy, gdy jest odłączony od zasilania.

15. Uwaga! Umieść piec w odpowiedniej pozycji, aby ułatwić otwieranie pokrywy zarówno z prawej, jak i z lewej strony. Nie otwieraj go, gdy jesteś przed piecem, para jest dość gorąca! Otwórz pokrywę w taki sam sposób, w jaki otwierasz pokrywę patelni podczas gotowania.

16. Podczas wkładania i wyjmowania przedmiotów z gorącego pieca należy zawsze nosić ochronne, izolowane rękawice do pieczenia.

17. Wszyscy potencjalni użytkownicy powinni przeczytać te instrukcje.

18. Instrukcje należy zachować.

## OPIS

G10006 to piekarnik elektryczny specjalnie zaprojektowany do wypieku pizzy, wyposażony w płytę grzewczą typu kamień ognioodporny - którego główną cechą jest to, że przenosi ciepło równomiernie i absorbuje wilgoć zawartą w cieście. Dzięki temu można uzyskać chrupiące ciasto pizzy, takie jak przygotowywane w najbardziej znanych pizzeriach.

Urządzenie potrafi przygotować w 4-5 minut wszelkiego rodzaju pizze oraz nadziewane bułeczki Neapolitańskie z domowego ciasta lub zakupionego w piekarni.

Można również piec innego rodzaju ciasta lub gotową pizzę (np. mrożoną lub wstępnie przygotowaną) w krótszym czasie niż drukowany na opakowaniu producenta - bez dymu i nieprzyjemnych zapachów.

## OBSŁUGA

1) Po podłączeniu wtyczki do gniazdka sieciowego, włączyć piekarnik używając pokrętła z podziałką, ustawiając go do poziomu pomiędzy 2-1/2 i 3.

2) Po wstępnym podgrzaniu zamkniętego pieca przez około 10 minut, urządzenie osiągnie temperaturę pozwalającą na rozpoczęcie pieczenia pizzy.

3) Przed umieszczeniem jakiegokolwiek rodzaju pizzy (domowej, mrożonej, wstępnie przygotowanej pizzy z dodatkami) na powierzchnię do pieczenia, upewnij się, że lampka kontrolna jest włączona. **Pizza może być pieczona tylko gdy lampka kontrolna świeci, ponieważ wskazuje to, że oba elementy grzejne mają odpowiednią temperaturę i zapewnią stałą temperaturę.** Jeśli lampka kontrolna wyłączy się po 10 minutach podgrzewania wstępnego, otworzyć pokrywę piekarnika na około 2 minuty, aż lampka ponownie się włączy.

**UWAGA:** podczas pieczenia lampka kontrolna może się wyłączyć. Jest to normalne i nie ma wpływu na pieczenie.

4) Aby przenieść pizzę na powierzchnię kamienia, użyj specjalnych szpatulek, które zostały dołączone do zestawu; są one bardzo przydatne, szczególnie jeśli posypimy je odrobiną mąki przed użyciem.

5) **Pamiętaj, aby usunąć szpatułki, gdy pizza znajdzie się w pozycji pieczenia.**

6) Po włożeniu pizzy do pieca opuść pokrywę i sprawdź, czy pokrętko z podziałką nadal znajduje się pomiędzy 2-1/2 i 3. **Co 4/5 minut piekarnik dostarczy pachnące, smaczne pizze, tak samo dobre jak te z najlepszych pizzerii.**

7) Pomiedzy pieczeniem jednej pizzy i kolejnej należy pozostawić otwartą pokrywę pieca do pizzy na około 2 minuty, tak aby lampka kontrolna była zawsze włączona, gdy wsuwana jest następna pizza; zapewnia to, że elementy grzewcze są również włączone (górną lampkę świeci na czerwono) podczas pieczenia.

8) Gotowe zamrożone pizze należy przechowywać w temperaturze otoczenia przez około 10/15 minut przed pieczeniem.

9) **WAŻNE:** Nie dopuścić do tego, aby składniki z pizzy (olej, pomidor, ser itp.) spadły na ogniotrwałą kamienną powierzchnię, ponieważ kamień wchłonie zawarte w nich płyny. Przygotować składniki tak, aby pozostały na pizzy i nie spadały na kamień.

10) Zawsze pamiętaj, że najważniejszą cechą powierzchni do pieczenia pizzy w piecu jest kamień ogniotrwały. Ten nieprzetworzony kamień jest wykonany ze specjalnie dobranych przez G3 Ferrari komponentów, więc będzie delikatnie przechowywał ciepło i wydawał je równomiernie, pochłaniając wilgoć z ciasta. Tylko tą metodą, przy bezpośrednim kontakcie z kamieniem można upiec pizze w 4/5 minut, zachowując jej wartości odżywcze w nienaruszonym stanie.

11) Nasz piec do pizzy jest również przeznaczony do przygotowania innych potraw (ryby, warzywa, kurczak itp.).

W tym przypadku należy użyć tac z folii aluminiowej dostępnych w każdym sklepie lub supermarkecie. Pozwoli to na prawdziwe gotowanie, które zachowuje wszystkie cechy świeżych produktów spożywczych.

## **TIMER**

1) Istnieje możliwość regulowania czasu pieczenia za pomocą mechanizmu zegarowego.

a. umieścić pizzę na płycie kamiennej i zamknąć pokrywę pieca;

b. przekręcić timer w prawo ustawiając na żądany czas;

c. gdy wybrany czas minie, będzie słyszalny dzwonek;

d. zwykle po 5 minutach pizza jest gotowa, czas pieczenia zależy od kilku czynników:

grubości ciasta, typu składników, stopnia zamrożenia (w przypadku mrożonej pizzy), w związku z tym zaleca się, aby kontrolować stopień zarumienienia ciasta.

Mechanizm zegarowy nie ma wpływu na funkcjonowanie pieca - **Nie jest w stanie włączyć lub wyłączyć pieca!**

Jedynym sposobem wyłączenia pieca jest ustawienie pokrętki temperatury w pozycji "0" i odłączenie kabla.

## **CZYSZCZENIE**

Czyszczenie wykonywać tylko po wyjęciu wtyczki z gniazdka i ostygnięciu urządzenia.

Czyść obudowę wilgotną gąbką kuchenną. Nigdy nie myj powierzchni do gotowania; wystarczy przetrzeć odrobiną wilgotnej ściereczki kuchennej, lub użyć szpatułki aby usunąć wszelkie pozostałości.

To normalne, że kamień przybierze kolor czarny w trakcie użytkowania. Jest to typowe dla naturalnego kamienia.

### **OSTRZEŻENIE**

- Upewnij się, że urządzenie jest odłączone od gniazdka sieciowego przed rozpoczęciem czyszczenia.
- Nie należy używać detergentów do czyszczenia obudowy. Nie zalewać zimną wodą kamienia, gdy jest jeszcze gorący; może ulec pęknięciu.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenia w wodzie; części elektryczne mogą zostać uszkodzone.
- Nie wolno dotykać kamienia gdy urządzenie jest włączone i gdy kamień jest gorący.
- Ważne! Po włączeniu urządzenia, upewnij się, że na kamieniu nie ma żadnych drewnianych łyżek/szpatulek.

## PRZEPISY

### Podstawowe ciasto na pizzę

Składniki na 500 g ciasta:

300 g mąki / 25 g drożdży/ szczypta soli / 1 szklanka letniej wody.

Mąkę wysyp na stół, zrób wgłębienie na środku, i dodaj łyżeczkę soli. Drożdże rozpuść w szklance letniej wody, wlewaj stopniowo do wgłębienia w mące i rozpocznij ugniatanie. Na początku ciasto będzie miękkie i lepkie, ale w końcu zesztynieje i będzie bardziej elastyczne w trakcie ugniatania. Uderzaj ciastem o stół i używaj nadgarstków aby było gładkie i równe. Gdy ciasto łatwo odchodzi z rąk i stolnicy, uformuj kulę. Natnij ciasto na wierzchu i odstaw do wyrośnięcia w ciepłym miejscu, przykryj czystą ściereczką. Pozostaw ciasto na około 2 godziny, w tym czasie ciasto podwoi swoją wielkość (może to potrwać znacznie mniej w warunkach gorących i wilgotnych). Teraz ciasto może być ponownie ugniatane. Możesz go użyć lub zamrozić. Jeśli chcesz użyć ciasta, przed ugniataniem dodaj oleju lub oliwy według uznania.

### PIZZA TRADYCYJNA

#### ***Margherita (ser Mozzarella i pomidory)***

4 porcje: 400 g ciasta chlebowego / 2 puszki pomidorów bez skórki 250 g każda / 200 g sera mozzarella / olej do smaku / sól.

Odcedź i rozgnieć obrane pomidory. Pokrój ser mozzarella. Rozwałkuj ciasto równomiernie. Rozprowadź pomidory pozostawiając około 2-3 cm krawędzi. Dodaj sól i trochę oleju i umieść w piecu przy użyciu specjalnych szpatulek.

Po 2/3 minutach dodaj ser mozzarella i nieco oleju. Kontynuować pieczenie przez dodatkowe 2 minuty.

#### ***Capricciosa***

4 porcje: 400 g ciasta chlebowego / 2 puszki pomidorów bez skórki / ser mozzarella 200 g / 10 x karczochy / 10 x czarne oliwki / olej / sól / pieprz

Ciasto rozwałkować. Pomidory rozgnieść i rozłożyć na powierzchni ciasta. Pokroić ser, karczochy i oliwki. Dodać sól, pieprz, skropić trochę olejem. Umieścić pizzę w piecu przy pomocy specjalnych szpatulek i piec przez 4-5 minut.



### ***Al Prosciutto e Funghi (z szynką i pieczarkami)***

4 porcje: 400 g ciasta chlebowego / 2 puszki pomidorów bez skórki / 3 plasterki szynki / 10 lub więcej pieczarek / 100 g sera mozzarella / sól / olej.

Ciasto rozwałkować. Pokroić ser, szynkę i pieczarki. Pomidory rozgnieść i rozłożyć na powierzchni ciasta z mozzarellą dodając trochę oleju i sól do smaku. Dodać pieczarki i szynkę. Umieścić pizzę w piecu przy pomocy specjalnych szpatulek i piec przez 4-5 minut.

### ***Al gorgonzola e salsiccia (Gorgonzola and włoska kielbasa)***

4 porcje: 350 g ciasta chlebowego / 2 puszki pomidorów bez skórki / 150 g sera gorgonzola / 150 g świeżej kielbasy włoskiej.

Ciasto rozwałkować cienko. Pomidory rozgnieść i rozłożyć na powierzchni ciasta, następnie rozłożyć pokrojony ser i kielbasę. Umieścić pizzę w piecu przy pomocy specjalnych szpatulek i piec przez 4-5 minut.

### ***Alla marinara (morska)***

4 porcje: 400 g ciasta chlebowego / 2 puszki pomidorów bez skórki / 2 łyżki oregano / 2 ząbki czosnku / oliwa z oliwek / sól / pieprz

Ciasto rozwałkować cienko. Pomidory rozgnieść i rozłożyć na powierzchni ciasta. Czosnek pokroić na bardzo cienkie plasterki. Następnie rozłożyć pokrojony czosnek i posypać oregano solą i pieprzem, skropić olejem. Umieścić pizzę w piecu przy pomocy specjalnych szpatulek i piec przez 4-5 minut.

### ***Ai funghi (grzybowa)***

4 porcje: 400 g ciasta chlebowego / 500 g borowików szlachetnych / 2 łyżki stołowe natki pietruszki / 1 ząbek czosnku / 2 puszki pomidorów bez skórki / 100 g sera mozzarella / sól / pieprz.

Grzyby pokroić w plasterki, podsmażyć na małym ogniu z odrobiną oleju, czosnkiem i pietruszką aż puszczą wodę. Ciasto rozwałkować cienko. Pomidory rozgnieść i rozłożyć na powierzchni ciasta z serem i grzybami, skropić olejem. Umieścić pizzę w piecu przy pomocy specjalnych szpatulek i piec przez 4-5 minut.

### ***Ai carciofi e prosciutto crudo (karczochy i szynka parmeńska)***

4 porcje: 400 g ciasta chlebowego / 100 g surowej szynki parmeńskiej / 1 szklanka przecieru pomidorowego / 100 g sera mozzarella / 2 karczochy / sól / olej.

Usunąć twarde liście i górną część z karczochów, umyć je, pokroić w bardzo cienkie plasterki, i włożyć do wody z plasterkiem cytryny. Rozwałkować ciasto, pokroić ser mozzarella i umieścić z przecierem pomidorowym na powierzchni ciasta. Następnie dobrze odsączone karczochy rozprowadzić po powierzchni. Umieścić pizzę w piecu przy pomocy specjalnych szpatulek i piec przez 4-5 minut. Po wyjęciu pizzy dodać plasterki szynki i serwować.

### ***Quattro stagioni (cztery pory roku)***

4 porcje: 500 g ciasta chlebowego / 2 puszki pomidorów bez skórki / 200 g sera mozzarella / 50 g gotowanej szynki / karczochy i pieczarki zanurzone w oleju / szczypta oregano.

Pomidory rozgnieść widelcem, pokroić ser, pokrój pieczarki i karczochy (usunąć twarde liście i górną część z karczochów). Rozwałkować ciasto i rozprowadzić pomidory i ser mozzarella, posolić. Utworzyć 4 części dodatków (pierwszą z oregano, drugą z szynki, trzecią z pieczarkami i czwartą z karczochów). Dodać oliwę i umieścić pizzę w piecu przy pomocy specjalnych szpatulek i piec przez 4-5 minut. Po wyjęciu pizzy dodać plasterki szynki i serwować.

## **PIZZA REGIONALNA**

### ***Napoletana (Nagles)***

4 porcje: 400 g ciasta chlebowego / 2 puszki pomidorów bez skórki / 150 g sera mozzarella / 4-5 filetów anchois / 1 łyżka oregano / sól / oliwa z oliwek

Pomidory rozgnieść widelcem, pokroić ser kostkę, umyć filety. Rozwałkować ciasto i rozprowadzić pomidory. Anchois i ser mozzarella rozłożyć na pomidorach, posolić, pokropić oliwą. Umieścić pizzę w piecu przy pomocy specjalnych szpatulek i piec przez 4-5 minut.

### ***Piadina romagnola (Romagna)***

4 porcje: 350 g mąki / 100 g smalca / soli / letnia woda.

Wymieszać mąkę ze smalcem i małą ilość soli, dodając ciepłej wody, aż do uzyskania pożądanej konsystencji ciasta. Wyrabiać co najmniej dziesięć minut, a następnie podzielić na kilka kul wielkości jajka. Rozwałkować na dyski do 3 mm grubości. Posypać każdy dysk mąką, żeby zapobiec sklejeniu ciasta. Piecz "Piadine" jeden na raz, najpierw z jednej strony, potem z drugiej, poklepując je płaskim widelcem. Dodać ser i wędliny/mięso gotowane do smaku i podawać na gorąco.

### ***Pugliese (Puglia)***

4 porcje: 400 g ciasta chlebowego / 1 duża cebula / 60 g sera owczego / 2 puszki pomidorów bez skórki / sól / pieprz /

Posiekać cebulę, pomidory rozgnieść. Zetrzeć ser owczy na tarce (duże otwory).

Rozwałkować ciasto po wymieszaniu z odrobiną oleju. Posypać mąką, dodać posiekaną cebulę, pomidory, sól, pieprz i trochę oliwy i posypać serem. Umieścić pizzę w piecu przy pomocy specjalnych szpatulek i piec przez 4-5 minut.

### ***Romana (rzymska)***

4 porcje: 400 g ciasta chlebowego / 2 puszki pomidorów bez skórki / 200 g sera mozzarella / 4 filety anchois / garść kaparów soli

Rozgnieść pomidory, umyć dokładnie kapary i anchois. Pokroić filety na małe kawałki i ser mozzarella. Rozwałkować ciasto cienko, rozprowadzić pomidory pozostawiając 2 cm krawędzi. Dodać sól, kapary, filety i skropić olejem. Umieścić pizzę w piecu przy pomocy specjalnych szpatulek. po 2-3 minutach dodaj ser mozzarella i pecz przez kolejne 2 minuty.

# KARTA GWARANCYJNA

## IMPORTER / GWARANT :

COMTEL GROUP spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.  
PLAC KUPIECKI 2, 32-800 BRZESKO,

TEL: +48 14 68 49 418 , FAX: +48 14 68 49 419.

www.comtelgroup.pl e-mail: biuro@comtelgroup.pl , serwis@comtelgroup.pl

| Nazwa i model |
|---------------|
|               |

| Data sprzedaży | Podpis i pieczęć sprzedawcy |
|----------------|-----------------------------|
|                |                             |

## Adnotacje o naprawie

| LP | Data przyjęcia do naprawy | Opis naprawy | Pieczęćka/podpis |
|----|---------------------------|--------------|------------------|
| 1  |                           |              |                  |
| 2  |                           |              |                  |
| 3  |                           |              |                  |

*"Zgodnie z przepisami Ustawy z dnia 29 lipca 2005r. o ZSEiE zabronione jest umieszczanie łącznie z innymi odpadami zużytego sprzętu oznakowanego symbolem przekreślonego kosza. Użytkownik, chcąc pozbyć się sprzętu elektronicznego lub elektrycznego, jest obowiązany do oddania go do punktu zbierania zużytego sprzętu. Powyższe obowiązki ustawowe zostały wprowadzone w celu ograniczenia ilości odpadów powstających ze zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego oraz zapewnienia odpowiedniego poziomu zbierania, odzysku i recyklingu. W sprzęcie nie znajdują się składniki niebezpieczne, które mają szczególnie negatywny wpływ na środowisko i zdrowie ludzi."*

## WARUNKI GWARANCJI

1. Niniejsza gwarancja jest udzielana przez firmę **COMTEL GROUP spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k. z siedzibą Plac Kupiecki 2, 32-800 Brzesko, Tel: 14 68 49 418** nazywana w dalszej części gwarancji **Gwarantem/ Autoryzowanym Serwisem**.
2. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie produktów pod marką TREVI, TREVIDEA, G3FERRARI, GIRMI zakupionych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
3. Aby skorzystać z gwarancji należy przekazać kompletne urządzenie wraz z kartą gwarancyjną i dowodem zakupu w miejsce zakupu lub do importera – gwaranta.
4. Okres gwarancji wynosi 24 miesiące od daty zakupu sprzętu.
5. W przypadku wad uniemożliwiających korzystanie ze sprzętu okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas od dnia zgłoszenia wady do dnia wykonania naprawy.
6. Gwarancja uprawnia do bezpłatnych napraw nabytego sprzętu, polegających na usunięciu wad fizycznych, które ujawniły się w okresie gwarancyjnym, z zastrzeżeniem punktu 10.
7. Zgłoszenie wad sprzętu powinno zawierać:
  - dowód zakupu towaru, (oryginał lub kopia)
  - nazwę, model towaru, jeżeli są to nr fabryczne urządzenia,
  - datę sprzedaży (bez skreśleń i poprawek),
  - dokładny opis uszkodzenia, wady.
  - podpis i pieczęć sprzedawcy.
8. Gwarant w terminie 14 dni roboczych od daty zgłoszenia wady ustosunkuje się do zgłoszonej reklamacji. Jeśli do dokonania naprawy wystąpi konieczność sprowadzenia części zamiennych z zagranicy termin naprawy może ulec przedłużeniu do czasu sprowadzenia niezbędnych elementów, lecz maksymalnie do 30 dni roboczych od daty otrzymania towaru do naprawy.
9. Reklamujący powinien dostarczyć towar odpowiednio zabezpieczony przed uszkodzeniem w czasie transportu.
10. Gwarancja nie obejmuje:
  - uszkodzeń mechanicznych, chemicznych, termicznych i korozji,
  - uszkodzeń spowodowanych działaniem czynników zewnętrznych, niezależnych od producenta, a w szczególności wynikłych z użytkowania niezgodnego z Instrukcją Obsługi,
  - usterek powstałych w wyniku niewłaściwego montażu sprzętu,
  - samowolnych, dokonywanych przez użytkownika lub inne nieupoważnione osoby napraw, przeróbek lub zmian konstrukcyjnych.
  - używania urządzeń w celach komercyjnych,
  - zaniki sygnału podczas jazdy spowodowane odległością od nadajnika lub źle wykonaną instalacją antenową,
  - uszkodzenie sprzętu, który nie został dostarczony do serwisu w oryginalnym i bezpiecznym opakowaniu,
  - uszkodzenie plomby gwarancyjnej powoduje utratę gwarancji
  - kabli, baterii, akumulatorów, słuchawek, przewodów, wtyczki, uszkodzenia powłok lakierniczych i nadruków, ścierających się pod wpływem eksploatacji, nalepki itp.
11. Niedopuszczalne jest używanie urządzeń grzejnych w pomieszczeniach o dużym zapyleniu - powoduje to bardzo duże zagrożenie pożarowe oraz zniszczenie urządzenia. Uszkodzenie spowodowane osiadczeniem kurzu i pyłów na urządzeniu nie podlega gwarancji.
12. Niniejsza gwarancja nie ogranicza, nie zawiesza ani nie wyłącza uprawnień kupującego w stosunku do sprzedawcy, wynikających z niezgodności towaru konsumpcyjnego z umową.
13. Klientowi przysługuje prawo do wymiany sprzętu na inny, posiadający te same zbliżone parametry techniczne w przypadku:
  - jeżeli w okresie gwarancji Serwis Autoryzowany dokona 3 napraw tej samej usterki, a sprzęt nadal będzie nadal wykazywał wady uniemożliwiające używanie go,
  - jeżeli Autoryzowany Serwis uzna, że usunięcie wady nie jest możliwe.
14. W przypadku, gdy naprawa, bądź wymiana urządzenia na nowe jest niemożliwa, reklamującemu przysługuje prawo do zwrotu zapłaconej kwoty.
15. Każdy reklamowany sprzęt Serwis Comtel Group sprawdza pod względem poprawności działania. Jeżeli się okaże, że sprzęt jest sprawny, Autoryzowany Serwis może obciążyć reklamującego kosztami związanymi ze sprawdzeniem sprzętu oraz jego wysyłką z powrotem do klienta.

### IMPORTER / GWARANT:

COMTEL GROUP spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k.

PLAC KUPIECKI 2, 32-800 BRZESKO,

TEL: +48 14 68 49 418, FAX: +48 14 68 49 419.

www.comtelgroup.pl e-mail: biuro@ comtelgroup.pl, serwis@comtelgroup.pl