

ELLE

Gourmet



PL

FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA
EKAFP501BUEU | EKAFP501WHEU

INSTRUKCJA OBSŁUGI

WITAJ W RODZINIE ELLE!

Bardzo cieszymy się, że dołączasz do nas w tej podróży ku zdrowszemu, łatwiejszemu i smaczniejszemu gotowaniu! Z nową frytkownicą beztłuszczową ELLE Panache możesz cieszyć się chrupiącymi, złocistymi potrawami przy użyciu niewielkiej ilości oleju lub bez niego — dzięki czemu jedzenie zdrowo staje się prostsze niż kiedykolwiek, bez rezygnowania ze smaku.

Ale to nie wszystko — Twoja frytkownica to wszechstronne urządzenie kuchenne! Od smażenia na gorącym powietrzu i pieczenia, po podgrzewanie, suszenie i utrzymywanie ciepła — zaprojektowano ją tak, aby ułatwić przygotowywanie posiłków i zapewniać efekty na poziomie restauracyjnym.

Wiemy, że chcesz już zacząć tworzyć pyszne potrawy, ale zanim to zrobisz, poświęć kilka minut na zapoznanie się z instrukcją, zasadami bezpieczeństwa i informacjami o gwarancji zawartymi w tej instrukcji. Twoje bezpieczeństwo i satysfakcja są dla nas najważniejsze.

Życzymy przyjemnego gotowania!

Zespół ELLE

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

NIEBEZPIECZEŃSTWO – Zagrożenia bezpośrednie, które MOGĄ spowodować poważne obrażenia ciała lub śmierć.

OSTRZEŻENIE – Zagrożenia lub niebezpieczne praktyki, które MOGĄ skutkować poważnymi obrażeniami lub śmiercią.

UWAGA – Zagrożenia lub niebezpieczne praktyki, które MOGĄ skutkować niewielkimi obrażeniami.

OSTRZEŻENIE: Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych należy zawsze przestrzegać podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym poniższych.

WAŻNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

OSTRZEŻENIE: Podczas używania urządzeń elektrycznych zawsze przestrzegaj podstawowych zasad bezpieczeństwa, w tym:

1. Przed użyciem dokładnie przeczytaj całą instrukcję.
2. Unikaj dotykania gorących powierzchni. Używaj uchwyty lub pokręteł oraz zawsze używaj rękawic kuchennych lub tapek.
3. Aby zapobiec porażeniu prądem, nie zanurzaj przewodu, wtyczek ani urządzenia w wodzie ani żadnym innym płynie.
4. Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych ani przez osoby bez doświadczenia lub wiedzy, chyba że są nadzorowane lub odpowiednio poinstruowane.
5. Zawsze nadzoruj dzieci, aby nie bawiły się urządzeniem.
6. Odłącz urządzenie od prądu, gdy nie jest używane oraz przed czyszczeniem. Pozwól mu ostygnąć przed demontażem części i czyszczeniem.
7. Nie używaj urządzenia, jeśli przewód lub wtyczka są uszkodzone, jeśli urządzenie nie działa prawidłowo lub zostało uszkodzone. Skontaktuj się z działem obsługi klienta.
8. Używanie akcesoriów niewskazanych przez producenta może spowodować obrażenia.
9. Nie używaj urządzenia na zewnątrz.
10. Nie pozwól, aby przewód zwisał z blatu lub dotykał gorących powierzchni.
11. Nie umieszczaj urządzenia na lub w pobliżu gorącego palnika albo w nagrzanym piekarniku.
12. Zachowaj ostrożność przy przenoszeniu urządzenia, jeśli zawiera gorący olej lub inne gorące płyny.
13. Aby odłączyć urządzenie, wyjmij kosz, a następnie odłącz wtyczkę z gniazdka.
14. Używaj urządzenia wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.
15. Upewnij się, że kosz jest prawidłowo umieszczony w szufladzie przed gotowaniem.
16. Przed włączeniem urządzenia upewnij się, że szuflada jest całkowicie zamknięta.

OSTRZEŻENIE: Urządzenie nie uruchomi się, jeśli szuflada nie jest zamknięta.

UWAGA: Po użyciu kosz, szuflada i jedzenie będą gorące — zachowaj ostrożność.

DODATKOWE ŚRODKI BEZPIECZEŃSTWA

UWAGA: Urządzenie podczas pracy wytwarza ciepło i parę — zachowaj środki ostrożności.

1. Wszyscy użytkownicy muszą przeczytać i zrozumieć instrukcję przed obsługą urządzenia.
 2. Sprawdź, czy napięcie na tabliczce znamionowej odpowiada napięciu Twojej instalacji.
 3. Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo, wyjmij kosz, odłącz je i skontaktuj się z obsługą klienta.
 4. Nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.
 5. Nie zanurzaj przewodu w żadnym płynie. Uszkodzony przewód wymienia wyłącznie dział obsługi klienta.
 6. Trzymaj przewód z dala od dzieci.
 7. Ustaw urządzenie na płaskiej, odpornej na ciepło powierzchni.
 8. Nie zasłaniaj wlotów ani wylotów powietrza.
 9. Zachowaj co najmniej 4 cm odstępu od ścian.
 10. Aby otworzyć szufladę, używaj uchwyty kosza.
 11. Nie wkładaj szuflady bez kosza. Upewnij się, że kosz jest prawidłowo zamocowany.
- OSTRZEŻENIE:** Przepełnienie lub zbyt mała ilość jedzenia może uszkodzić urządzenie.
12. Nie przenoś urządzenia, gdy jest gorące lub zawiera gorące jedzenie.

OSTRZEŻENIE: Nie używaj urządzenia do gotowania wody ani do głębokiego smażenia.

NIE UŻYWAJ URZĄDZENIA, JEŚLI PRZEWÓD JEST USZKODZONY LUB URZĄDZENIE DZIAŁA NIEPRAWIDŁOWO.

ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO

SPOSÓB UŻYCIA

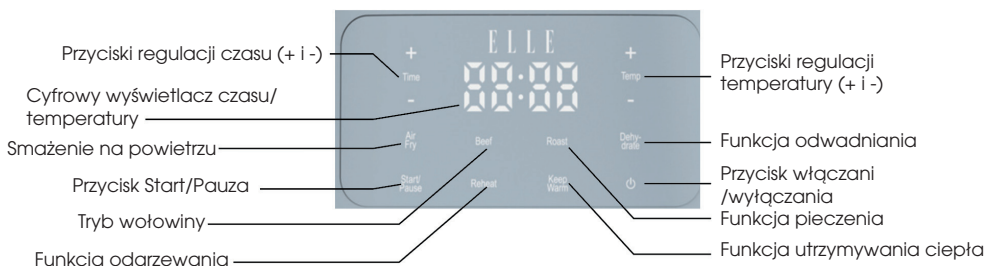
OPIS CZĘŚCI



PANEL STEROWANIA Z WYŚWIELACZEM AKTYWOWANYM DOTYKOWO

Panel sterowania został zaprojektowany tak, aby pojawiał się tylko wtedy, gdy jest potrzebny, zapewniając elegancki i przyjazny dla użytkownika interfejs. Każdy przycisk funkcji podświetla się, gdy jest aktywny, i znikną, gdy nie jest używany — wyjątek stanowi przycisk zasilania .

Frytkownica łączy stałą, wysoką temperaturę z obiegiem gorącego powietrza, dzięki czemu potrawy wychodzą chrupiące przy użyciu minimalnej ilości oleju lub całkowicie bez niego. Umożliwia precyzyjne ustawienie czasu i temperatury, a po upływie zaprogramowanego czasu wyłącza się automatycznie.



WŁ./WYŁ.

- Po podłączeniu frytkownicy do zasilania rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a panel sterowania zaświeci się na 3 sekundy. Przycisk zasilania  pozostanie podświetlony.
- Naciśnięcie przycisku zasilania  spowoduje wyemitowanie sygnału dźwiękowego, a cały panel sterowania zaświeci się, pozostając aktywny przez 20 sekund.
- Naciśnij przycisk , aby zatrzymać dowolną operację.

Uwaga:

- Po zniknięciu ekranu (świeci się tylko przycisk  i logo ELLE) na 5 minut, logo ELLE również zniknie.
- Pozostanie tylko podświetlony przycisk . Dotknięcie dowolnego przycisku spowoduje ponowne włączenie ekranu.
- Gdy frytkownica powietrzna jest w trybie pauzy, naciśnięcie przycisku  spowoduje przetączenie jej w tryb czuwania.
- Gdy frytkownica pracuje, naciśnięcie przycisku  spowoduje również przetączenie jej w tryb czuwania.
- Gdy frytkownica znajduje się w trybie czuwania, naciśnięcie przycisku  spowoduje wyłączenie urządzenia.

Funkcja Start/Pauza

- Po wybraniu dowolnej funkcji (smażenie na powietrzu, wołowina, pieczenie, podgrzewanie, suszenie, utrzymywanie ciepła) naciśnij przycisk Start/Pauza, aby rozpocząć gotowanie.
- Podczas pracy frytkownicy powietrznej naciśnij przycisk Start/Pauza, aby obrócić potrawę lub dodać przyprawę.
- Naciśnij go ponownie, aby wznowić gotowanie.

Wyświetlanie czasu/temperatury

- Po naciśnięciu dowolnego przycisku funkcyjnego rozlegnie się sygnał dźwiękowy, a domyślny czas i temperatura będą wyświetlane na ekranie co 5 sekund.
- Użyj przycisków Time + lub -, aby dostosować czas gotowania.
- Użyj przycisków Temp + lub -, aby dostosować temperaturę w krokach co 5°C.
- Naciśnij i przytrzymaj przyciski + lub -, aby szybko dostosować czas lub temperaturę.

Funkcja Air Fry

- Naciśnij przycisk Air Fry, a rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu będą się naprzemiennie pojawiać domyślne ustawienia 200°C i 20 minut.
- Naciśnij przycisk czasu + lub -, aby dostosować czas.
- Naciśnij przycisk temperatury + lub -, aby dostosować temperaturę w krokach co 5°C.
- Naciśnij przycisk Start/Pauza, aby obrócić potrawę lub dodać przyprawę. Naciśnij przycisk , aby zatrzymać frytkownicę, a następnie naciśnij przycisk  ponownie, aby ją wyłączyć.

Beef – funkcja wołowina

- Naciśnij przycisk Beef — urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu będą naprzemiennie pojawiać się domyślne ustawienia: 180°C i 16 minut.
- Naciśnij przyciski time + lub -, aby ustawić czas.
- Naciśnij przyciski temp + lub -, aby regulować temperaturę w krokach co 5°C.
- Naciśnij Start/Pause, aby przewrócić jedzenie lub dodać przyprawę. Naciśnij przycisk , aby zatrzymać pracę urządzenia, a kolejny raz — aby je wyłączyć.

Roast – funkcja pieczenia

- Naciśnij przycisk Roast — urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu będą naprzemiennie pojawiać się domyślne ustawienia: 200°C i 35 minut.
- Naciśnij time + lub -, aby ustawić czas.
- Naciśnij temp + lub -, aby regulować temperaturę w krokach co 5°C.
- Naciśnij Start/Pause, aby przewrócić jedzenie lub dodać przyprawę. Naciśnij przycisk , aby zatrzymać pracę urządzenia, a kolejny raz — aby je wyłączyć.

Reheat – funkcja podgrzewania

- Naciśnij przycisk Reheat — pojawi się sygnał dźwiękowy. Domyślne ustawienia (120°C i 6 minut) będą wyświetlane naprzemiennie.
- Naciśnij time + lub -, aby ustawić czas.
- Naciśnij temp + lub -, aby regulować temperaturę w krokach co 5°C.

- Naciśnij Start/Pause, aby przewrócić potrawę lub dodać przyprawę. Naciśnij przycisk  ponownie, aby zatrzymać pracę urządzenia, a kolejny raz — aby je wyłączyć.

Dehydrate – funkcja suszenia

- Naciśnij przycisk Dehydrate — pojawi się sygnał dźwiękowy. Na wyświetlaczu będą naprzemiennie pojawiać się ustawienia domyślne: 55°C i 1 godzina.
- Naciśnij time + lub –, aby ustawić czas.
- Naciśnij temp + lub –, aby regulować temperaturę w krokach co 5°C.
- Naciśnij Start/Pause, aby obrócić jedzenie lub dodać przyprawę. Naciśnij przycisk  ponownie, aby zatrzymać urządzenie, a kolejny — aby je wyłączyć.

Keep Warm – funkcja podtrzymywania ciepła

- Naciśnij przycisk Keep Warm — urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy. Domyślne ustawienia 120°C i 10 minut będą wyświetlane naprzemiennie.
- Naciśnij time + lub –, aby ustawić czas.
- Naciśnij temp + lub –, aby regulować temperaturę w krokach co 5°C.
- Naciśnij Start/Pause, aby przewrócić jedzenie lub dodać przyprawę. Naciśnij przycisk  ponownie, aby zatrzymać pracę urządzenia, a kolejny raz — aby je wyłączyć.

INSTRUKCJE OBSŁUGI

OSTRZEŻENIE: Nie używaj Air Fryera do gotowania wody ani do głębokiego smażenia.

1. Ustaw Air Fryer na płaskiej, odpornej na ciepło powierzchni, w pobliżu gniazdka elektrycznego.
2. Użyj uchwyty kosza, aby otworzyć szufladę i wysunąć kosz. Umieść go na płaskiej, czystej powierzchni.
3. Dodaj jedzenie do kosza, upewniając się, że nie jest przepełniony. Aby zapewnić prawidłową cyrkulację powietrza, nie wypełniaj kosza w więcej niż 2/3. W przypadku świeżych warzyw nie przekraczaj 4–6 filiżanek.
4. Wsuń kosz z powrotem do Air Fryera i upewnij się, że szuflada jest całkowicie zamknięta.
5. Podłącz przewód do gniazdka. Urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, a panel sterowania podświetli się na 3 sekundy.

Korzystanie z funkcji (Air Fry, Beef, Roast, Reheat, Dehydrate, Keep Warm)

1. Naciśnij przycisk zasilania  — usłyszysz sygnał dźwiękowy, a panel sterowania pozostanie aktywny przez 20 sekund.
2. Naciśnij przycisk wybranej funkcji. Wybrana funkcja oraz przycisk Start/Pause zaczną migać.
3. Domyślny czas i temperatura będą się naprzemiennie wyświetlać. Naciśnij Start/Pause, aby rozpocząć gotowanie. Wybrany przycisk funkcji, Start/Pause i przycisk zasilania  pozostaną podświetlone.
4. Gdy timer osiągnie 0:00, urządzenie wyemituje 2 sygnały dźwiękowe i wyłączy się (podświetlone pozostaną tylko przycisk zasilania  oraz logo ELLE).

Uwaga: Po każdym użyciu wentylator będzie pracował jeszcze przez 3 minuty, aby schłodzić urządzenie przed całkowitym wyłączeniem.

Wstępnie ustawione czasy i temperatury

Funkcja	Czas domyślny	Czas minimalny	Czas maksymalny	Temperatura domyślna	Temperatura minimalna	Temperatura maksymalna
Air Fry	20 min	1 min	1 godz	200 °C	75 °C	200 °C
Beef	16 min	1 min	1 godz	180 °C	160 °C	200 °C
Roast	35 min	1 min	1 godz	200 °C	175 °C	200 °C
Reheat	6 min	1 min	1 godz	120 °C	75 °C	200 °C
Dehydrate	1 godz	1 godz	24 godz	55 °C	35 °C	75 °C
Keep Warm	10 min	1 min	1 godz	120 °C	75 °C	200 °C

Obsługa manualna

- Zapoznaj się z tabelą „Czasów i temperatur presetów”, aby poznać minimalne i maksymalne ustawienia.
- Reguluj czas i temperaturę za pomocą przycisków „+” i „-” przed rozpoczęciem lub w trakcie gotowania.
- Naciśnij Start/Pause, aby rozpocząć gotowanie. Timer zacznie odliczanie, a na wyświetlaczu będą naprzemiennie pojawiać się temperatura oraz pozostały czas.

Uwaga: Aby natychmiast przerwać gotowanie, wysuń kosz. Po ponownym wsunięciu gotowanie zostanie wznowione.

Automatyczne wyłączenie

- Jeśli w trybie gotowości nie zostanie wykonana żadna czynność przez 20 sekund, Air Fryer wyłączy się automatycznie.
- Jeśli podczas pauzy przez 15 minut nie zostanie wykonana żadna czynność, urządzenie również się wyłączy.

Uwaga: W trybie wyłączenia (gdy podświetlone są tylko przycisk zasilania  i logo ELLE), jeśli przez 10 minut nie zostanie wykonana żadna czynność, cały panel — łącznie z przyciskiem zasilania  i logo ELLE — zgaśnie. Dotknięcie dowolnego przycisku ponownie aktywuje panel.

Funkcja pamięci po zaniku zasilania

Jeśli zasilanie zostanie przerwane podczas pracy urządzenia i przywrócone w ciągu 5 minut, Air Fryer wznowi poprzedni program i dokończy jego działanie.

Wskazówki dotyczące gotowania w trybie Air Fry

1. Osusz jedzenie przed gotowaniem — poprawi to efekt zarumienienia i zmniejszy ilość dymu.
2. Aby równomiernie ugotować potrawy, w połowie czasu gotowania wysuń kosz i potrząśnij nim lub przewrót jedzenie. Niektóre przepisy mogą wymagać posmarowania lub spryskania olejem w trakcie gotowania.
3. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa dotyczących stopnia obróbki ciepłej żywności. Wielkość produktów może się różnić — nie polegaj wyłącznie na czasie podanym w przepisach. Przed podaniem upewnij się, że potrawy są dostatecznie dogotowane.
4. **OSTRZEŻENIE:** Ostrożnie obchodź się z gorącym koszem i tacką — uważaj na parę wydobywającą się z kosza.
5. **UWAGA:** Zawsze używaj rękawic kuchennych podczas przenoszenia gorącego kosza. Przed opróżnieniem kosza wyjmij tackę, aby uniknąć oparzeń lub zabrudzeń tłuszczem.
6. Wysyp ugotowaną żywność na talerz i wsuń kosz z powrotem, jeśli planujesz przygotować kolejne porcje.
7. Podczas gotowania produktów o wysokiej zawartości tłuszczu, takich jak bekon czy kiełbaski, opróżniaj nadmiar tłuszczu pomiędzy partiami, aby ograniczyć powstawanie dymu.
8. Aby uzyskać bardziej chrupiące rezultaty, smaż na gorącym powietrzu mniejsze porcje panierowanych potraw. Krojenie jedzenia na mniejsze kawałki zwiększa powierzchnię i poprawia efekt. Panierowane produkty warto schłodzić w lodówce przez co najmniej 30 minut przed gotowaniem.
9. Układaj panierowane potrawy w koszu tak, aby kawałki się nie stykały — umożliwi to równomierną cyrkulację powietrza.
10. Używaj olejów w sprayu, aby równomiernie pokryć potrawy i zmniejszyć zużycie oleju. Sprawdź się oleje: rzepakowy, oliwa, z awokado, kokosowy, z pestek winogron, arachidowy lub roślinny.
11. Użyj funkcji Reheat, aby podgrzać jedzenie w 120°C przez 6 minut. Sprawdź temperaturę potrawy po wysunięciu kosza i w razie potrzeby powtórz.
12. Odłącz Air Fryer od prądu, gdy nie jest używany.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Odłącz urządzenie od prądu i pozwól mu całkowicie ostygnąć przed czyszczeniem.
2. Umyj kosz i tackę w gorącej wodzie z detergentem lub włóż je do zmywarki (zalecany górny kosz).
3. Przetrzyj obudowę Air Fryera wilgotną, nieścierną ściereczką.
4. Przechowuj urządzenie w czystym i suchym miejscu po zakończeniu użytkowania.

PRZECHOWYWANIE

1. Upewnij się, że Air Fryer jest odłączony od prądu i całkowicie ostudzony przed schowaniem.
2. Przechowuj kosz i tackę wewnątrz obudowy urządzenia.
3. Użyj miejsca na przewód, aby przechować kabel w estetyczny sposób.

UTYLIZACJA

Właściwa utylizacja tego produktu.



Ta etykieta oznacza, że w UE urządzeń elektronicznych nie można wyrzucać wraz z zwykłymi odpadami domowymi.

Prosimy skorzystać z systemu zwrotów lub zbiorów odpadów w swojej gminie lub skontaktować się ze sprzedawcą, u którego zakupiono ten produkt.

Zgodnie z naszą polityką ciągłego rozwoju produktów zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w specyfikacji produktu, opakowania oraz dokumentacji bez wcześniejszego powiadomienia.

WARUNKI GWARANCJI

1. Niniejsza gwarancja jest udzielana przez firmę COMTEL GROUP spółka z ograniczoną odpowiedzialnością sp.k. z siedzibą Wola Dębińska 572, 32-852 Dębno, Tel: 14 68 49 418 nazywana w dalszej części gwarancji Gwarantem/Autoryzowanym Serwisem.
2. Niniejsza gwarancja dotyczy wyłącznie produktów pod marką ELLE (serie ELLE Home oraz ELLE Gourmet) zakupionych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
3. Aby skorzystać z gwarancji należy przekazać kompletne urządzenie wraz z kartą gwarancyjną i dowodem zakupu w miejscu zakupu lub do importera – gwaranta.
4. Okres gwarancji wynosi 24 miesiące od daty zakupu sprzętu. Zakup produktu w ramach firmy objęty jest 12 miesięczną gwarancją
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 pieczętkę 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 plomb gwarancyjnej powoduje utratę gwarancji

-kable, baterie, akumulatory, słuchawki, przewody, wtyczki, uszkodzenia powłok lakierniczych i nadruków , ścierających się pod wpływem eksploatacji, nalepki itp.

11. Niedopuszczalne jest używanie ogrzewacza w pomieszczeniach o dużym zapyleniu - powoduje to bardzo duże zagrożenie pożarowe oraz zniszczenie urządzenia. Uszkodzenie spowodowane osiadaniami 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. Każdy reklamowany sprzęt serwis comtel 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.
Wola Dębińska 572, 32-852 Dębno,

TEL: +48 14 68 49 418 , FAX: +48 14 68 49 419.
www.comtelgroup.pl | e-mail: biuro@comtelgroup.pl
| serwis@comtelgroup.pl

ELLE

Gourmet

ELLE is used by StarGlory Ltd. under license
™ from HACHETTE FLIPACC HI PRESSE SA, France .