



made in italy



LIBRETTO FORNO A LEGNA

AVVERTENZE IMPORTANTI

Il documento fornisce informazioni per il trasporto, l'installazione, ed il corretto utilizzo e manutenzione dei forni Gabellini.

Il manuale in oggetto è rivolto alle persone addette all'installazione, messa in servizio utilizzo e manutenzione dell'apparato.

Prima di effettuare qualsiasi operazione, leggere attentamente le istruzioni contenute nel presente manuale. In caso di dubbi sulla corretta interpretazione delle istruzioni, interpellare direttamente il costruttore per ottenere i necessari chiarimenti.

E' vietato effettuare qualsiasi operazione senza avere letto e ben compreso il contenuto del presente manuale.

L'inosservanza, anche parziale, delle raccomandazioni in esso contenute può dar luogo a pericoli per l'utilizzatore, al funzionamento anormale della macchina ed a possibili danni all'apparecchiatura.

Il costruttore non risponde di danni a cose o persone derivanti dalla mancata osservazione di tale divieto.

CONSERVAZIONE

Il manuale è parte integrante del prodotto.

Esso deve sempre accompagnare l'apparato anche in caso di successive alienazioni.

Il presente documento deve essere sempre a disposizione del personale abilitato all'installazione, messa in servizio e manutenzione della macchina.

Esso deve essere conservato nelle immediate vicinanze della stessa.

Il documento deve essere conservato in maniera integra e facilmente leggibile.

Per assicurarne la consultabilità nel tempo si raccomandano le seguenti avvertenze:

- Conservare il manuale in luogo protetto da calore ed umidità e lontano da liquidi.
- Impiegare il documento in modo da non danneggiarne il contenuto.
- Non asportare, strappare o modificarne il contenuto.

Nel caso in cui il manuale presenti danneggiamenti tali da pregiudicarne la leggibilità, o sia perso, si dovrà richiederne immediatamente copia sostitutiva al costruttore o al distributore autorizzato.

SICUREZZA E CONTROINDICAZIONI

Leggere attentamente il manuale d'istruzioni in maniera completa.

01) Il forno è stato realizzato esclusivamente per la cottura di cibi. Non deve essere utilizzato per altri scopi.

02) Il forno è destinato ad un uso domestico. L'operatore prima di utilizzare l'apparato deve leggere e conoscere tutte le prescrizioni di sicurezza illustrate nel presente documento.

03) Tutti i regolamenti locali, inclusi quelli che fanno riferimento alle norme nazionali ed europee devono essere rispettati al momento dell'installazione dell'apparecchio.

04) Il forno deve essere posizionato su una pavimentazione o piattaforma messa in piano con capacità portante in grado di sorreggerne il peso dichiarato dal costruttore. Nel caso di installazione del forno sul carrello fornito in dotazione dal costruttore utilizzare apposita attrezzatura adatta a sollevamento e movimentazione e la piattaforma deve essere adeguata a sostenere il peso dell'apparato nei punti di appoggio del carrello stesso. Se la costruzione prevista per l'installazione non è conforme alla capacità portante necessaria, utilizzare un'adeguata piastra di distribuzione del carico.

05) Al momento dell'installazione togliere tutte le pellicole di protezione e tutti gli imballi interni ed esterni.

06) Collocate il forno per esterno in posizione idonea affinché il fumo di scarico non arrechi danno o disturbo alcuno.

07) Il forno deve essere installato in modo da fornire accesso per la pulizia dell'apparecchio, della canna fumaria e della canna da fumo.

08) Il collegamento alla rete elettrica deve essere effettuato in conformità alle norme di sicurezza vigenti nel paese d'utilizzo.

09) La presa al quale collegare l'apparato deve essere:

- Conforme al tipo di spina installata nel medesimo.
- Dimensionata per rispettare i dati di targa relativi all'alimentazione dell'apparato.
- Collegata ad un efficiente impianto di terra.
- Collegata ad un impianto di alimentazione dotato di dispositivo di protezione da sovracorrenti e correnti disperse (magnetotermico/differenziale o dispositivi similari) conformemente alle regole d'installazione previste dai regolamenti Europei e Nazionali.

10) Il cavo di alimentazione non deve:

- Entrare in contatto con qualsiasi tipo di liquido.
- Entrare in contatto con superfici o parti calde dell'apparato.
- Essere schiacciato e/o entrare in contatto con superfici taglienti.
- Essere utilizzato per spostare l'apparato.
- Essere utilizzato se risulta danneggiato.
- Essere manipolato con mani umide o bagnate.
- Essere avvolto in matassa quando l'apparato è in funzione.
- Essere manomesso.

11) Posizionare eventuali mobili a distanza superiore a 15 cm dalle pareti del forno, ed a 50 cm dalla zona di irraggiamento dell'oblò di ispezione.

12) Non toccare il forno durante il normale funzionamento senza le suddette protezioni.

13) ATTENZIONE: Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini dovrebbero essere tenuti a distanza.

14) Il forno deve essere alimentato esclusivamente con legna secca vergine di piccola pezzatura; è fatto assoluto divieto di bruciare qualsiasi altra pezzatura di legno che non sia scarto da legno vergine.

15) Non usare altri tipi di combustibile, tantomeno pezzi di truciolare, di "medium density", pezzature di legno verniciato, pezzi di pannello che possono contenere resine, lamine di formica o di altri supporti di nobilitazione del legno.

16) L'utilizzo delle tipologie di legno sopra identificate può generare gas di combustione tossici, ed arrecare danni alla struttura del forno. La combustione di queste tipologie di pezzature di legno è inoltre vietata dalla legge.

18) Il forno deve essere sempre sorvegliato dall'utilizzatore durante il suo normale funzionamento.

19) La camera di combustione deve sempre rimanere chiusa durante il funzionamento del forno, tranne durante la fase di ricarica del combustibile.

20) Il forno non deve mai superare la temperatura di 400 °C; oltre tale temperatura la resa non è ottimizzata e l'apparato può subire danneggiamenti. Per evitare di superare tale soglia, non introdurre legna in quantità superiore a 5 kg al momento dell'accensione.

21) Non introdurre materiale cartaceo, di plastica o di silicone al fine di evitare possibili generazioni di fiamme.

22) Se si nota emissione di fumo, spegnere l'apparecchio o togliere la spina dell'apparecchio e mantenere la porta chiusa per estinguere eventuali fiamme.

23) Seguire le istruzioni dettagliate per pulire le guarnizioni delle porte, le cavità e le parti adiacenti.

24) Pulire il forno periodicamente e rimuovere ogni residuo di cibo. Trascurare la pulizia del forno potrebbe causare un deterioramento delle superfici che potrebbe influire negativamente sulla vita dell'apparecchio e portare ad una situazione di pericolo.

Inoltre, ove applicabile, pulire regolarmente il canale da fumo e della canna fumaria, in particolare controllare la presenza di eventuali ostruzioni prima dell'accensione dell'apparecchio in seguito ad un prolungato non utilizzo dell'apparato.

Prima di pulire l'apparato accertarsi di aver disinserito la spina dalla presa di corrente.

Pulire l'apparato seguendo scrupolosamente le modalità indicate dal presente manuale.

25) Dopo l'uso la temperatura del forno rimane a valori elevati per un tempo prolungato.

Accertarsi che la temperatura delle pareti interne ed esterne abbia raggiunto la temperatura ambiente prima di agire sull'apparato senza le dovute protezioni.

26) Si raccomanda di effettuare ogni volta lo scarico delle ceneri del forno. Controllare che

non ci siano carboni accesi al fine di evitare ustioni e/o incendi. Quindi riporre le ceneri in un contenitore di acciaio o materiale simile.

27) Qualsiasi intervento di riparazione, sostituzione o manutenzione straordinaria deve essere eseguito da personale tecnico specializzato ed autorizzato dal costruttore.

28) Per la risoluzione di ogni problema si prega quindi di contattare il rivenditore autorizzato o direttamente l'azienda produttrice.

29) Qualsiasi tipo di intervento sull'impiantistica domestica per l'installazione e l'utilizzo del forno va eseguita da personale qualificato secondo la legislazione vigente nel paese d'installazione dell'apparato.

30) ATTENZIONE: Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada interna per evitare la possibilità di scosse elettriche. Seguire le istruzioni di sostituzione indicate nel relativo paragrafo "Impianto Elettrico".

31) In caso d'incendio utilizzare estintori ad anidride carbonica (CO₂). Non utilizzare acqua o estintori a polvere.

32) E' inoltre vietato:

- Installare l'apparato con modalità differenti da quelle previste nel presente manuale.
- Installare l'apparato in presenza di sorgenti che possono causare possibili combustioni (fiamme, sigarette, scintille, etc).
- Installare l'apparato in zone in cui sono presenti possibili getti d'acqua.
- Installare ed utilizzare l'apparato in prossimità di materiale combustibile, infiammabile e/o esplosivo, o in luoghi con atmosfere a rischio d'incendio.
- Fumare durante il funzionamento del dispositivo, ed avvinarsi allo stesso con dispositivi che possono generare combustione quali sigarette o accendini accesi, fiamme di vario genere, scintillatori.

Non apportare modifiche all'apparato ed eseguire qualsiasi intervento tecnico non autorizzato dal costruttore. Ogni intervento tecnico di manutenzione o riparazione deve essere sempre effettuato presso i centri autorizzati dal costruttore.

Non utilizzare accessori diversi da quelli in dotazione all'apparato.

Non utilizzare l'apparato con modalità differenti e/o con scopi diversi da quelli previsti nel presente manuale.

In particolare l'apparecchio non deve essere utilizzato come inceneritore e non devono essere utilizzati combustibili diversi da quelli raccomandati, compresi quelli liquidi.

Non utilizzare l'apparato in condizioni psicofisiche alterate o sotto l'influenza di sostanze alcoliche, stupefacenti o di psicofarmaci.

ATTENZIONE

In caso di uso improprio decade ogni forma di garanzia e il costruttore declina ogni responsabilità per danni a persone e/o cose.

Per uso improprio s'intende:

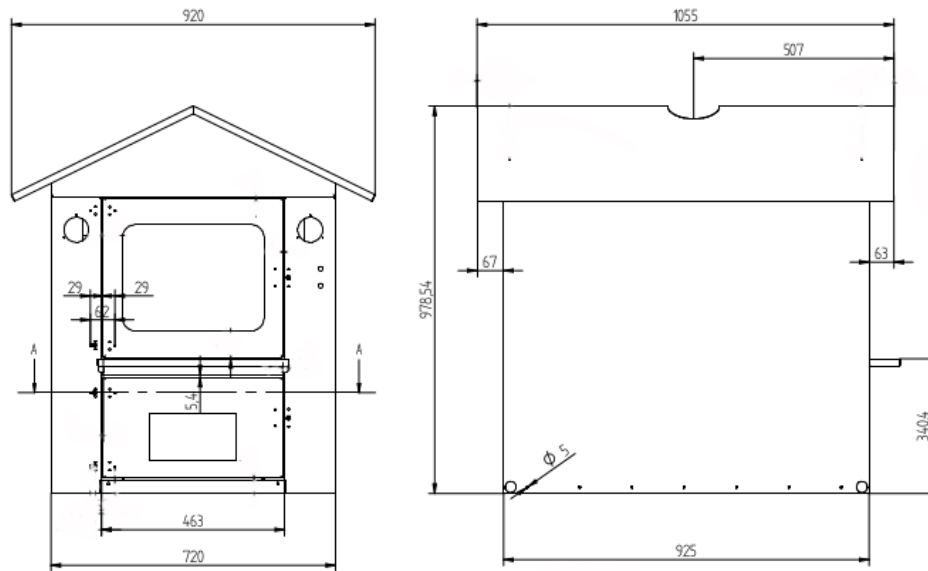
- qualsiasi utilizzo diverso da quello previsto o effettuato con modi o tecniche differenti da quelli consentiti dal presente manuale.
- Qualsiasi intervento sull'apparato in contrasto con le indicazioni del presente manuale.
- Qualsiasi utilizzo dopo manomissioni a componenti e/o dopo alterazioni di dispositivi di sicurezza.
- Qualsiasi utilizzo dopo riparazioni eseguite con componenti non autorizzati.

DATI TECNICI

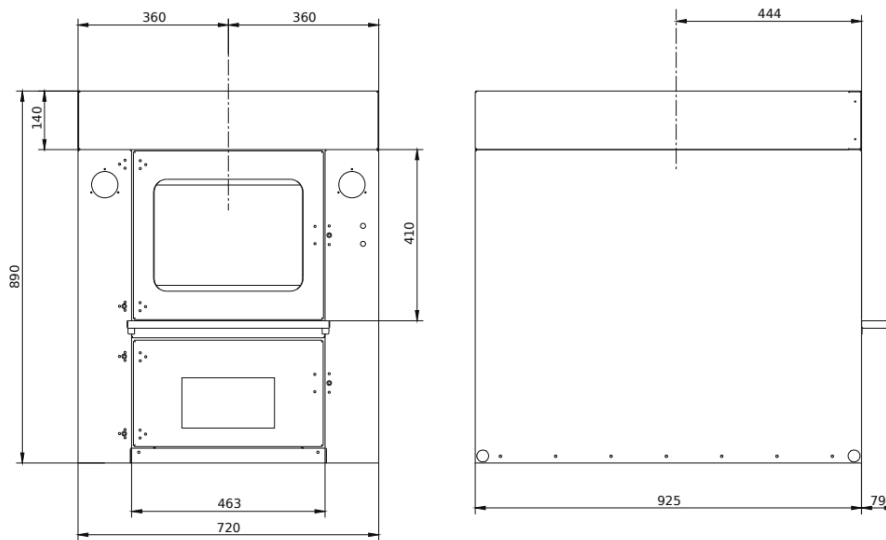
Generale	Descrizione
Costruttore	Ditta Gabellini Giuseppe Via Vittorio Veneto 43 61022 Vallefoglia (PU) Tel. 0721 495891
Marca	Gabellini Forni
Modello	Mod. Lucia 2.0 esterno/incasso
	Mod. Lucia 2,0 Green Look esterno/incasso
	Mod. Cinzia esterno/incasso
CARATTERISTICHE ELETTRICHE	
Tensione nominale di alimentazione	220 V
Frequenza nominale di tensione	50 Hz
Potenza nominale di alimentazione	60 W
Tensione alimentazione secondaria trasformatore	12 V
DIMENSIONI E PESO FORNI	
Forni esterno	Est. 720x920x920; Int. 430X800x340; 251 kg
Forno incasso	Est. 720X920x
Carrello Mod. Lucia 2.0	Est. 720x920x660

DISEGNI TECNICI

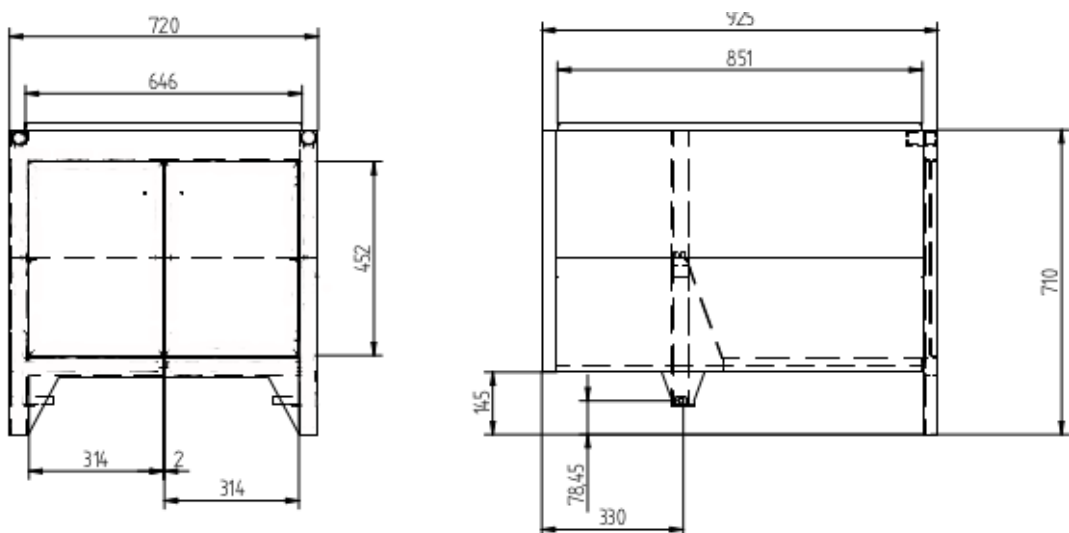
FORNI DA ESTERNO



FORNI DA INCASSO



CARRELLO



DESCRIZIONE COSTRUTTIVA

1) Distribuzione del calore: Il forno Gabellini utilizza la diversificazione degli strati refrattari, permettendo la migliore distribuzione del calore lungo tutta la camera di cottura.

2) Mantenimento del calore: Il forno è coibentato completamente con la lana di roccia, dall'estremità della camera fino alla parete esterna. Ciò permette di trattenere il calore per lungo tempo, consentendo di cucinare per diverse ore senza ulteriori cariche di legna.

3) Accensione rapida grazie ai fumi: La camera di cottura non viene riscaldata solo dal basso, ma viene avvolta completamente dai fumi di combustione della legna. Questo metodo permette di arrivare rapidamente e uniformemente alla temperatura desiderata.

4) Valvola per lo sfiato del vapore in eccesso: Durante la cottura i vapori in eccesso vengono espulsi automaticamente, garantendo cibi dorati e croccanti.

5) Design e progettazione:

- Il forno è costruito con lamiere trattate per essere utilizzate ad alte temperature grazie ai spessori adoperati che variano dai 2,5 mm ai 5 mm per le componenti interne e 1,5 mm per componenti esterne.

- La camera di cottura interna è in acciaio inox 430 inossidabile da 25/10 direttamente calandrata e non piegata per migliorare sia la resistenza sia la diffusione uniforme del calore.

- Nella progettazione è stato valutato l'ottimizzazione dell'applicazione dei componenti del forno, rendendo facile e veloce anche le sostituzioni fatte in casa.

- Il design interno del vano cottura a volta favorisce ulteriormente la diffusione uniforme del calore.

6) Bello per sempre:

- Il forno presenta particolari in ottone, alluminio e acciaio inox, materiali scelti specificatamente per le loro caratteristiche meccaniche e la loro resistenza nel tempo.

- Il design esterno presenta un'estensione liscia non pannellata, questo per evitare depositi o punti dove le intemperie possano essere più aggressive nel lungo tempo.

7) Verniciatura: La Gabellini utilizza la verniciatura a polvere epossidica, rispettando l'ambiente e il cliente. Ecco in breve i vantaggi della verniciatura a polvere epossidica:

- durata nel tempo

- prestazioni estetiche

- resistenza alle sollecitazioni termiche e all'azione degli agenti atmosferici

- maggior resistenza agli urti

- resistenza meccanica contro agenti chimici e corrosivi.

- maggior sicurezza dei lavoratori

- assenza di solventi tossici ed infiammabili

- completa assenza di emissioni in atmosfera

SOLLEVAMENTO E TRASPORTO

Per il sollevamento e spostamento del forno utilizzare attrezzature di portata appropriata al peso del forno. Per il sollevamento del forno servirsi dell'apposito aggancio collocato all'interno del condotto di uscita dei fumi.

Una volta disimballato, non sollevare mai il forno servendosi di sistemi a forche.

E' assolutamente vietato il sollevamento del forno a mano.

Il forno può essere dotato, ove non fornito di serie, di uno specifico carrello (fornito a parte su richiesta del cliente) e dotato di maniglie estraibili e ruote, destinato allo spostamento del forno nell'ambito dell'area destinata al suo utilizzo. Evitare la movimentazione su piani inclinati. Evitare lo spostamento a forno acceso.

INSTALLAZIONE FORNO DA INCASSO

Per l'installazione del forno da incasso, oltre a quanto riportato in altre parti del manuale, si raccomanda quanto segue:

1. Per collocare il forno predisporre un vano con due muretti di appoggio longitudinali di lunghezza pari a quella del forno e di altezza consigliata di circa 60/70 centimetri, il forno va installato in modo che possa essere successivamente spostato con semplicità per eventuali interventi di manutenzione;
2. A seconda della collocazione (in prossimità o meno di materiali infiammabili) seguire le prescrizioni minime indicate nello schema riportato nella prossima pagina;
3. Collegare il camino del forno alla canna fumaria con tubo in acciaio inox di diametro 120mm;
4. Verificate che la canna fumaria sia dimensionata in modo appropriato per il corretto tiraggio rispettando le normative vigenti in materia nel paese in cui viene installato il forno;
5. Nel caso di realizzazione di una copertura (Contro cappa) nella parte superiore del forno per facilitare eventuali interventi di manutenzione, è **INDISPENSABILE** dotare la stessa di una parte apribile.
6. Qualora non presente nel forno da Voi acquistato, provvedete all'applicazione di una valvola per la regolazione del tiraggio, utile in canne fumarie oltre i 2mt.; assicuratevi che la canna fumaria sia libera da eventuali ostruzioni. La valvola di tiraggio deve essere del tipo che non blocca totalmente il fumo mediante accumulo dei residui di combustione.
7. Canalizzate l'uscita dei vapori dalla valvola di regolazione verso l'esterno, o comunque in una zona non a tenuta stagna;
8. Il trasformatore in dotazione deve rimanere accessibile per eventuali interventi; installarlo quindi in posizione fissa esterna alla parete in muratura del vano che alloggia il forno;
9. Accertarsi che il motore della ventilazione posto sul retro del forno abbia sempre un adeguato passaggio di aria per il raffreddamento dello stesso;
10. Assicurarvi che il locale ove viene effettuata l'installazione sia dotato di un adeguato ricambio d'aria (consultare le relative normative in vigore).

N.B.: una installazione che non rispetti anche solo una delle condizioni sopra descritte, determina il decadimento della garanzia e solleva il produttore da qualsiasi responsabilità per le eventuali conseguenze.

PRIMA ACCENSIONE DEL FORNO

La prima accensione di un forno nuovo deve avvenire senza effettuarvi alcuna cottura di cibo e procedendo come di seguito indicato.

Inserire nella camera di combustione legna secca vergine di piccolo taglio appoggiandola sopra la griglia che la tiene distanziata dal fondo. Per la prima accensione sono sufficienti 2/3 Kg. di legna.

Accertarsi che tutto sia predisposto per il corretto funzionamento,

(Attenzione non usare mai alcun tipo di combustibile liquido o gassoso, ne tantomeno miscele esplosive nonché prodotti chimici o a base di petrolio ne alcol ne benzina o quant'altro diverso da quanto indicato, se non specificatamente prodotto per questi scopi.)

Dopo aver avviato il fuoco richiudere lo sportello ma lasciare completamente aperte le feritoie per il passaggio dell'aria affinché la legna bruci bene e si trasformi in carboni ardenti.

In questa prima accensione portare il forno ad una temperatura superiore ai 150°gradi centigradi, rispettando comunque il limite massimo della temperatura raggiungibile; lasciate il forno acceso per almeno un'ora; ciò consentirà tra l'altro l'eliminazione dell'umidità residua presente nel mattone refrattario; questa operazione di primo riscaldamento di materiali nuovi produce solitamente fumo e odori sgradevoli.

La fuoriuscita di fumi biancastri e l'emanazione di cattivi odori possono continuare anche per 5/6 accensioni; questo non significa un cattivo funzionamento del prodotto.

La temperatura all'interno della camera di cottura può essere controllata se sale troppo, aprendo momentaneamente lo sportello superiore della camera stessa per far uscire un po' di aria calda o agendo sulle feritoie di quello della camera di combustione diminuendo l'apertura delle stesse al fine di regolare la

quantità di aria che alimenta la combustione, attenuandone, così l'intensità.
Effettuata la prima accensione il forno è pronto per il suo normale utilizzo.

ACCENSIONE FORNO E COTTURA DEI CIBI

Ripetere le operazioni di accensione e seguire le prescrizioni come descritte nel paragrafo precedente, modificando solo la quantità di legna da inserire che dovrà essere in rapporto a ciò che andrete a cuocere (aiutatevi con la tabella sottostante).

Durante la fase di accensione è indispensabile accertarsi che tutto sia predisposto per il corretto funzionamento, tra cui che l'areatore regolabile sullo sportello della camera di combustione sia aperto. È importante tenere conto che è consigliato fare lavorare il forno con carboni ardenti e non con fiamma viva all'interno della camera di combustione; la quantità di legna consigliata è orientativamente calcolata perché il forno raggiunga la giusta temperatura di esercizio e nel contempo sia diventata carbone ardente, grazie al quale la camera di cottura riceverà il giusto calore per tutto il tempo di cottura dei cibi. Il forno quindi quasi mai avrà bisogno di essere ulteriormente alimentato, salvo che i tempi di cottura siano particolarmente lunghi o che si effettuino numerose aperture dello sportello, come ad esempio quando si infornano più pizze successivamente; in questo caso aggiungere solo un piccolo pezzo di legna ogni volta.

Se al contrario accade che la temperatura d'esercizio viene raggiunta quando ancora la fiamma è viva all'interno della camera di cottura, raffreddarla. La prossima volta che accenderete il forno diminuite di conseguenza la quantità di legna introdotta nella camera di combustione.

Quando, dopo averlo acceso, la temperatura desiderata è stata raggiunta ed il fuoco si sarà trasformato in carboni ardenti introducete nella camera di cottura il cibo da cucinare cercando di tenere il meno possibile aperto lo sportello.

Grazie al vetro sullo sportello ed alla illuminazione interna (attivabile con l'interruttore) potrete agevolmente controllare i cibi mentre cuociono.

Dato che il forno è provvisto di sistema di ventilazione, si consiglia di disattivarlo prima di aprire lo sportello della camera di cottura, per evitare che faciliti la dispersione di calore all'esterno.

In caso di cottura di cibi direttamente sulla griglia è bene porre al di sotto di essa una teglia sufficientemente ampia con un poco di acqua in cui potranno così cadere i grassi di cottura, che quindi non sporcheranno il fondo e non produrranno sgradevoli fumi e odori.

In tutte le operazioni a forno caldo sorvegliatene continuamente il funzionamento, usate protezioni ed accorgimenti per evitare scottature.

Dopo ogni accensione si raccomanda di pulire bene il forno e svuotare la camera di combustione dalle ceneri, con la cura raccomandata in altra parte dell'opuscolo.

Durante la fase di cottura, per conservare più a lungo un'elevata temperatura, una volta terminata la combustione, chiudere l'areatore regolabile nello sportello della camera di combustione.

TEMPI DI COTTURA E TEMPERATURE CONSIGLIATE

CIBO DA CUOCERE	Temperatura (gradi)	Tempo di riscaldamento (minuti)	Tempo di cottura (minuti)	Carica di legna (kg)
PIZZA	320- 360	40-60	07/10	6
FOCACCE	320- 350	45	15-20	4-5
PANE	300- 350	50-60	70-90	4-5
LASAGNE	280-300	40	30-40	3-4
ARROSTI DI CARNE	300-350	45	60-90	4-5
GRIGLIATA DI PESCE	230-250	35-40	20-30	3-4
GRATINATI DI VERDURE	230-270	35-40	20-30	3
DOLCI	180-220	30-35	20-30	3

NOTA: i tempi di cottura sono puramente indicativi e possono variare in base ai gusti personali.

PULIZIA DEL FORNO

Per la pulizia sono sconsigliati prodotti abrasivi, pagliette, lana d'acciaio, acidi e panni ruvidi; tali prodotti possono compromettere permanentemente l'estetica del forno.

Pulire l'interno della camera di cottura a forno spento e freddo, usando un panno morbido con acqua tiepida e sapone neutro, quindi asciugare con un altro panno morbido o con pelle di daino.

Asportare ogni volta eventuali residui della cottura per evitare che brucino al successivo utilizzo del forno.

Pulire anche le parti verniciate ed il vetro della camera di cottura con panno morbido, acqua e sapone neutro.

Pulire accuratamente la camera di combustione dalle ceneri ed il cassetto di raccolta delle stesse.

IMPIANTO ELETTRICO

Il forno potrebbe funzionare anche senza elettricità. Essa serve solo per l'illuminazione e per la ventilazione.

La disattivazione della ventilazione non pregiudica una buona cottura dei cibi.

L'impianto elettrico dell'apparato ha la funzione di alimentare la lampadina alogena destinata all'illuminazione interna del forno e la ventola interna del sistema di ventilazione.

L'apparato è dotato in ingresso di alimentatore di sicurezza che fornisce in uscita una bassissima tensione di sicurezza (12 V ac) destinata all'alimentazione dei componenti elettrici interni.

SOSTITUZIONE DELLE LAMPADINE

Questa operazione va sempre eseguita a forno freddo.

- 1) Disconnettere il forno dalla rete elettrica;
- 2) Svitare la calotta in vetro che protegge la lampada;
- 3) Estrarre la vecchia lampada, sfilandola e sostituendola con un'altra di caratteristiche identiche all'originale facendo attenzione a non toccare la nuova lampada direttamente con le dita;
- 4) Avvitare la calotta in vetro di protezione della lampada e quindi ricollegare il forno alla rete elettrica.

Attenzione: le lampade sono di tipo alogeno, quindi in caso di sostituzione le nuove non possono essere toccate con le dita, servirsi di un fazzoletto o altro per maneggiarle.

TERMINI e CONDIZIONI di GARANZIA

(a) Per garanzia si intende la riparazione gratuita o sostituzione delle parti componenti che risultino difettose all'origine per vizi di fabbricazione, ad esclusione delle ipotesi annoverate al paragrafo "Limitazioni di responsabilità". Il diritto alla garanzia sarà comprovato dal certificato di garanzia originale o da un documento valido ai fini fiscali, rilasciato dal rivenditore al momento dell'acquisto, dai quali sia desumibile la data di acquisto e la denominazione sociale del rivenditore stesso.

(b) Termini e condizioni di garanzia potrebbero subire variazioni rispetto alla documentazione rilasciata, rispettando le normative vigenti in materia di tutela del consumatore.

DURATA

(a) La ditta Gabellini Giuseppe (di seguito Gabellini), in presenza di vizi o difetti per i quali ne venga accertata la responsabilità in capo alla casa produttrice, garantisce i suoi prodotti per:

- Gamma Forni: anni 5 (cinque) dalla data d'acquisto da parte del Cliente finale;
- Gamma Caldaie: anni 5 (cinque) dalla data d'acquisto da parte del Cliente finale;
- Gamma Boiler: anni 5 (cinque) dalla data d'acquisto da parte del Cliente finale.

(nb) La ditta Gabellini dichiara che la garanzia per parti elettroniche o accessorie comprende la sostituzione gratuita del componente mal funzionante, escludendo il costo del servizio di riparazione tecnica che sarà a carico del cliente, salvo diversa pattuizione con il rivenditore locale.

RESPONSABILITÀ DI GABELLINI

(a) Durante il periodo di garanzia, la Gabellini si impegna a correggere la difettosità causata da vizio di fabbricazione. (vedi limitazioni di responsabilità)

(b) l'utilizzo della garanzia lascia immutata la scadenza e i termini di garanzia in riferimento al documento fiscale originario rilasciato dal rivenditore al momento dell'acquisto.

(c) Nel caso di sostituzione dell'apparecchio, qualora non fosse disponibile per qualsivoglia motivo lo stesso modello dell'apparecchio sostituito, la Gabellini si riserva il diritto di cambiare l'apparecchio con altro di tipologia simile, ma di modello differente, avente tuttavia caratteristiche simili o superiori.

LIMITAZIONI DI RESPONSABILITÀ

(a) La Gabellini riconosce come riparazioni in garanzia le sole rotture o i soli malfunzionamenti dei prodotti, riconducibili ad un USO CORRETTO riportato nelle istruzioni d'uso consultabili anche sulla nostra pagina facebook e sul nostro sito sul sito, ivi compresa la non corretta manutenzione del prodotto e la non conformità dell'uso o dell'impianto a quanto disposto nel libretto di istruzioni del prodotto.

(b) Eventuali danni causati da un USO IMPROPRIO, rispetto al corretto utilizzo riportato nelle istruzioni d'uso, NON sono coperti da garanzia.

(c) La difettosità non è imputabile a Gabellini, nel caso venga riscontrato che a causarla sono intervenute condizioni esterne al funzionamento del prodotto.

(d) Sono altresì esclusi dalla garanzia, gli interventi effettuati per la sostituzione di componenti soggetti ad usura e/o asportabili, a meno che la loro rottura e/o il loro malfunzionamento non siano riconducibili a difetti di origine.

(c) sono esclusi dalla garanzia gli interventi effettuati da soggetti non aventi preparazione tecnica specifica. Resta inteso che Gabellini declina ogni responsabilità per l'installazione non eseguita a regola d'arte, eseguita direttamente dal Cliente, dal venditore, o sotto la sua responsabilità, salvo accordo con la Gabellini.

(d) La Gabellini declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano direttamente o indirettamente derivare a persone, cose o animali in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nell'apposito libretto di istruzioni e concernenti uso, funzionamento e manutenzione dell'apparecchio.

Interventi Fuori Garanzia

(a) Una volta scaduto il periodo di garanzia previsto dal contratto, le spese per eventuali interventi di ripristino dovranno essere sostenute dal Cliente.

PROCEDURA DI SEGNALAZIONI GUASTI O RICHIESTA ASSISTENZA E GARANZIA

Scrivici all'indirizzo gabellini.info@gmail.com specificando il problema e le tue credenziali.

Il nostro servizio di assistenza, vi comunicherà tempi e modi di intervento. Se l'intervento riguarda problematiche non imputabili ai nostri prodotti potrebbero essere calcolati dei costi aggiuntivi.



GIUSEPPE GABELLINI Via Vittorio Veneto 43 61022 Vallefoglia (PU)
P.IVA 00083510412 C.F. GBLGPP44M26B026H
Tel: 0721 495891 Email: gabellini.info@gmail.com Web: www.gabelliniforni.com