

# VIVAX

*Made for you*

**DF-2003SS**

**PL**

**Instrukcja obsługi**

**Deklaracja gwarancyjna**



**RoHS**





WITAMY!

To urządzenie odpowiada najwyższym standardom, nowoczesnej technologii i wysokiej jakości użytkowania.

**Przed przystąpieniem do użytkowania przeczytaj uważnie niniejsze instrukcje i zachowaj je do wglądu.**

Jeśli będziesz stosował poniższe instrukcje, Twoja suszarka do włosów będzie Ci służyła przez wiele lat.

**ZACHOWAJ TĘ INSTRUKCJĘ W PRZYPADKU SPRZEDAŻY URZĄDZENIA LUB PRZEKAZANIA GO INNEJ OSOBIE, UPEWNIJ SIĘ, ŻE DO URZĄDZENIA ZOSTAŁA DOŁĄCZONA NINIEJSZA INSTRUKCJA!**

### **WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA**



Symbol błyskawicy zakończonej grotem wewnątrz trójkąta równobocznego ostrzega użytkownika o obecności niebezpiecznego napięcia nie izolowanego wewnątrz urządzenia, które może być wystarczająco silne, aby powodować zagrożenie porażenia prądem.



Symbol wykrzyknika wewnątrz trójkąta równobocznego ostrzega użytkownika o obecności ważnych instrukcji dotyczących użytkowania i konserwacji w dokumencie dołączonym do opakowania.



**UWAGA**



**RYZYKO PORAŻENIA PRĄDEM  
NIE OTWIERAĆ**

W żadnym wypadku użytkownik nie może pracować wewnątrz urządzenia. Tylko wykwalifikowany pracownik techniczny upoważniony przez producenta może wykonywać prace wewnątrz urządzenia. Brak zastosowania się do instrukcji bezpieczeństwa zwalnia producenta od jakiegokolwiek odpowiedzialności za powstałe szkody.

## ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

1. To urządzenie może być używane przez dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej zdolności fizycznej, czuciowej lub psychicznej, a także osoby nie mające doświadczenia i wiedzy (pod warunkiem, że są pod kontrolą, albo że zostały poinstruowane o bezpiecznym sposobie użytkowania oraz są świadome potencjalnego ryzyka).
2. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem
3. Przechowuj urządzenie i jego okablowanie poza zasięgiem dzieci do lat 8. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być przeprowadzane przez dzieci, chyba że są one starsze niż 8 lat i pozostają pod kontrolą.
4. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego agenta serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
5. Nigdy nie odłączaj kabla zasilającego od wtyczki, ciągnąc za kabel. Nie dotykaj przewodu zasilającego mokrymi rękami. Nigdy nie przenoś urządzenia, ciągnąc za przewód i upewnij się, że kabel nie jest poskręcany.
6. Urządzenie należy umieścić w stabilnej pozycji na stabilizatorach (jeśli są) aby uniknąć rozlania gorącego oleju.
7. Nie wolno zostawiać urządzenia bez nadzoru podczas gdy jest ono podłączone do prądu.
8. Niniejsze urządzenie może być używane wyłącznie do celów domowych i tylko do celów, dla których jest przeznaczone.
9. To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w pomieszczeniach.
10. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego zegara lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania. Nie wolno używać urządzenia podłączonego do tego samego kabla zasilającego lub bezpiecznika z innym urządzeniem.
11. Używaj tylko odpowiedniej wtyczki i gniazda zasilania dla tego urządzenia.
12. Nie używaj tego urządzenia na zewnątrz, w pobliżu wody,

- w wilgotnej piwnicy lub w pobliżu basenu. Nie wystawiaj urządzenia lub kabla zasilającego na działanie nadmiernego ciepła lub kurzu, bezpośredniego światła słonecznego lub wilgoci.
13. Nie pozwól, aby przewód zwisał nad krawędzią stołu lub blatu, ani żeby dotykał gorących powierzchni.
  14. Urządzenie to jest przeznaczone do użytku domowego i w podobnych obszarach, takich jak:
    - kuchnie w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy;
    - przez gości w hotelach, motelach i innych pomieszczeniach mieszkalnych;
    - w domkach letniskowych do wynajęcia;
    - w miejscach, które oferują "nocleg ze śniadaniem".
  15. Zaniechanie regularnego czyszczenia urządzenia może doprowadzić do uszkodzenia powierzchni, co może niekorzystnie wpłynąć na żywotność urządzenia i doprowadzić do niebezpiecznej sytuacji. Takie szkody nie są objęte gwarancją.
  16. **OSTRZEŻENIE:** Zwróć uwagę na powierzchnię urządzenia, ponieważ będzie ona gorąca podczas i po użyciu. Nie dotykaj gorących powierzchni. Użyj uchwytu lub pokręteł. Nie pozwól, aby przewód dotykał gorącej powierzchni. Przed przechowywaniem poczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
  17. W przypadku braku nadzoru, dzieci do lat 8 powinny być z dala od urządzenia.
  18. Do czyszczenia nie używaj odkurzacza parowego.



**OSTRZEŻENIE:** Zagrożenie porażeniem prądem! Brak lub niewłaściwe użycie uziemienia może skutkować porażeniem prądem.

Nie podłączać do prądu dopóki urządzenie nie jest poprawnie ustawione i uziemione.

To urządzenie musi być uziemione. W przypadku spięcia elektrycznego, uziemienie redukuje prawdopodobieństwo porażenia prądem poprzez neutralizację ładunku elektrycznego.

To urządzenie jest wyposażone we wtyczkę z uziemieniem. Wtyczka musi być podłączona do gniazda, które jest poprawnie zamontowane i uziemione. Skonsultuj się z wykwalifikowanym elektrykiem jeśli instrukcje dot. uziemienia nie są do końca jasne lub jeśli istnieje jakakolwiek wątpliwość, że urządzenie jest poprawnie uziemione.

Zanim podłączysz urządzenia do sieci o napięciu 230V, 50Hz, upewnij się, że napięcie twojego gospodarstwa domowego odpowiada napięciu wskazanemu w informacji i na tabliczce znamionowej. W razie wątpliwości, skonsultuj się z licencjonowanym elektrykiem.

### **Przed pierwszym użyciem**

1. Wyjmij urządzenie z opakowania.
2. Opakowanie i jego elementy należy trzymać z dala od dzieci. Dzieciom nie wolno bawić się elementami opakowania, gdyż istnieje ryzyko połknięcia, uduszenia i innych szkód.
3. Zdejmij pokrywkę z frytkownicy. We frytkownicy znajduje się koszyk do smażenia. Wyjmij wszystkie przedmioty z frytkownicy.
4. Zaleca się wyczyszczenie pokrywki, obudowy, pojemnika i koszyka zgodnie z opisem w części „Czyszczenie”.
5. Wyciągnij kabel zasilający ze skrytki na kabel.

### **Połączenie elektryczne**

- Upewnij się, że napięcie urządzenia (zobacz na tabliczce znamionowej) i napięcie liniowe są zgodne.
- Wtyczka może być umieszczona jedynie w poprawnie zainstalowanym 230 V ~ 50 Hz, 2000W gnieździe z uziemieniem.

### **Connected Wattage**

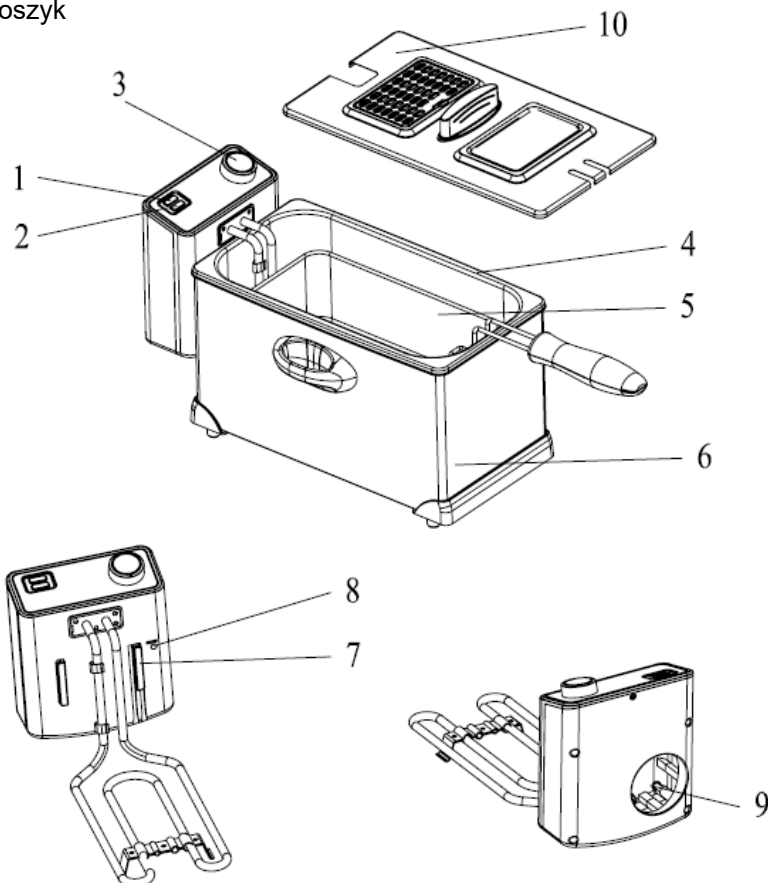
Całkowity pobór mocy tego urządzenia może wynosić nawet do 2000W. Przy takim przeciążeniu zaleca się podłączenie urządzenia do oddzielnej sieci zabezpieczonej bezpiecznikiem elektrycznym 10A.

**UWAGA: PRZECIĄŻENIE:**

- W przypadku użycia przedłużaczy, te powinny posiadać przekrój kabla o wartości przynajmniej  $1.5\text{mm}^2$ .
- Nie używaj żadnych rozgałęźników elektrycznych, gdyż urządzenie pobiera za dużo mocy.

**Przegląd komponentów**

- |                                   |                           |
|-----------------------------------|---------------------------|
| 1 Kontrolka mocy (czerwony)       | 6 Obudowa                 |
| 2 Kontrolka temperatury (zielony) | 7 Przycisk bezpieczeństwa |
| 3 Pokrętko termostatu             | 8 Przycisk RESTART        |
| 4 Pojemnik na olej                | 9 Skrytka na kabel        |
| 5 Koszyk                          | 10 Pokrywa                |



## Instrukcje bezpieczeństwa



- Nigdy nie dodawaj wody do oleju!
- Oleje i tłuszcze mogą się palić w zbyt wysokiej temperaturze. Bądź ostrożny! Nie zapomnij wyłączyć urządzenia po użytkowaniu! Najpierw przekręć pokrętkę termostatu do najniższej pozycji a następnie wyjmij wtyczkę z gniazda.
- Nie należy użytkować urządzenia z zewnętrznymi regulatorami czasowymi lub innymi systemami zdalnej kontroli.

## Użycie zgodne z przeznaczeniem

To urządzenie jest przeznaczone do głębokiego smażenia żywności.

Jest przeznaczone wyłącznie dla powyższego celu i może być używane jedynie dla tego celu. Urządzenie może być używane jedynie według instrukcji przypisanych temu urządzeniu. Urządzenie nie nadaje się do użycia w celach komercyjnych.

Każdy inny przypadek użycia uważa się za przeciwny do zamierzonego i może skutkować zniszczeniami urządzenia, otoczenia a nawet prowadzić do poważnych urazów osób.

## Przydatne wskazówki dotyczące użycia

1. Zawsze należy usunąć zalegające resztki (np. frytek). Po kilkukrotnym użyciu należy wymienić olej. Należy używać wysokiej jakości oleju do smażenia lub frytury.
2. Tłuszcze i oleje muszą mieć wysoką temperaturę dymienia. Nie używaj margaryny, oliwy z oliwek ani masła: te tłuszcze nie nadają się do smażenia, gdyż zaczynają dymić w niskich temperaturach.

**Zalecamy użycie płynnego oleju do smażenia.**

### **OSTRZEŻENIE:**

**Przeczytaj tę ważną informację jeśli zamierzasz użyć tłuszczu!**

**Jeśli używasz tłuszczu w skupieniu stałym, podziel go na mniejsze kawałki. Skręć termostat na niską temperaturę i powoli dodawaj kawałki tłuszczu. Gdy tłuszcz się rozpuści i zostanie osiągnięty właściwy poziom oleju, wtedy można ustawić pożądaną temperaturę na termostacie.**

**Pod żadnym pozorem nie powinno się wkładać tłuszczu do koszyka!**

3. By ograniczyć zawartość akrylamidów w przypadku żywności skrobiowej (ziemniaki, płatki zbożowe) temperatura smażenia nie powinna przekroczyć



- 170°C (lub prawdopodobnie 175°C). Dalej, powinno się smażyć w najkrótszym możliwym czasie do osiągnięcia złotego koloru żywności.
4. Należy pamiętać, że przycisk bezpieczeństwa (7) działa gdy element sterujący jest poprawnie włożony w prowadnice.
  5. Wybierz poprawną temperaturę smażenia i sprawdź warunki smażenia wybranej żywności. Regułą jest, że przesmażona żywność wymaga wyższej temperatury smażenia niż żywność surowa.
  6. Nie podnoś ani nie przenoś frytkownicy gdy tłuszcz jest wciąż gorący.
  7. Podczas smażenia żywności opartej na cieście, pozbądź się nadmiaru ciasta i powoli wkładaj kawałki żywności do oleju.
  8. Upewnij się, że uchwyt koszyka został poprawnie umocowany.
    - Ściśnij ze sobą druciki na luźnym końcu uchwyty.
    - Włóż druciki w przeznaczone ku temu otwory koszyka.
  9. Wypełnienie koszyka nie może przekroczyć 2/3 pojemności. Nie należy przepelnić koszyka.
  10. Wilgotną żywność przed smażeniem należy wytrzeć z wody.

#### **UWAGA:**

**W przypadku zbyt wilgotnej żywności (np. mrożone frytki itp.) mogą pojawić się duże ilości piany, która może powodować w niektórych sytuacjach wypływanie oleju.**

## **Instrukcje użycia**

1. Upewnij się, że urządzenie jest odłączone i wyłączone (lampki kontrolne nie świecą).
2. Zdejmij pokrywkę frytkownicy.
3. Wyjmij koszyk i napełnij zbiornik olejem lub tłuszczem (maksymalnie 3L). Poziom wypełnienia musi znajdować się dokładnie pomiędzy poziomami minimalnym i maksymalnym.
4. Wsadź wtyczkę do gniaza elektrycznego 220-240V, 50 Hz. Zaświeci się czerwona kontrolka. Ustaw pożądaną temperaturę za pomocą pokrętki termostatu(3).
5. Zaświeci się zielona kontrolka temperatury. Gdy tylko urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę, kontrolka zgaśnie. Ostrożnie umieść koszyk z żywnością w gorącym oleju.
6. Zielona kontrolka zapala się i gaśnie kilkakrotnie podczas smażenia. To jest poprawne działanie i oznacza, że temperatura urządzenia jest kontrolowana przez termostat. Gdy smażenie dobiegnie końca (czas smażenia można znaleźć na opakowaniu żywności lub w przepisach), należy wyjąć koszyk.
7. Należy odkapać olej z jedzenia w koszyku.
8. Aby wyłączyć urządzenie, należy skrócić pokrętkę na „OFF” i wyjąć wtyczkę z gniazdka. Następnie należy zwinąć kabel zasilający i schować go w skrytce na kabel zasilający.

## PRZYKŁADOWE WARTOŚCI SMAŻENIA

Czasy smażenia podane w poniższym zestawieniu służą jedynie odniesieniu.

RODZAJ ŻYWNOŚCI	TEMPERATURA(°C)	CZAS(min)
Krewetki	130°C	2-4
Grzyby	150°C	3-5
Panierowany kurczak	170°C	12-14
Ciastka	170°C	3-5
Rybie filety	170°C	5
Cebula	190°C	2-4
Frytki	190°C	8-10
Chipsy ziemniaczane	190°C	10-15

## Czyszczenie i konserwacja



**Zawsze wyłączaj urządzenie z gniazdka przed czyszczeniem i odczekaj aż ulegnie wystudzeniu**

1. Przed czyszczeniem i konserwacją upewnij się, że frytkownica jest wyłączona, zarówno pokrętko termostatu i czasomierza.
2. Należy wystudzić oleje i tłuszcze.
 

**Uwaga:** Nie przenoś frytkownicy i podzespołów dopóki nie wystygną całkowicie.
3. Jeśli frytkownica nie jest używana regularnie, zaleca się przechowywanie wystudzonych tłuszczów w pojemniku w lodówce lub jakimś innym chłodnym miejscu. Otwórz pokrywkę urządzenia i wyjmij koszyk. Przelej tłuszcz przez drobne sitko do pojemnika, żeby usunąć z tłuszczu resztki żywności.
4. Jeśli we frytkownicy znajduje się tłuszcz w stanie stałym, należy pozwolić mu zastygnąć we frytkownicy i tamże przechowywać. Sprawdź szczegóły w części poświęconej smażeniu na tłuszczach w stałym stanie skupienia.
5. Opróżnij frytkownicę i wyczyść wewnętrzną część z pomocą ręcznika papierowego, następnie przetrzyj wilgotną ściereczką zanurzoną w wodzie z mydłem. Potem wytrzyj suchą ścierką i odstaw do wyschnięcia.
 

**Ostrzeżenie:** Nigdy nie zanurzaj grzałki w wodzie i nie czyść tego element pod bieżącą wodą.
6. Regularnie czyść obudowę urządzenia za pomocą wilgotnej ściereczki i wycieraj za pomocą miękkiego i suchego ręcznika.
 

**UWAGA:** Nie używaj drażniących detergentów.
7. Czyść koszyk i uchwyt w ciepłej wodzie z mydłem. Dobrze wysusz przed ponownym użyciem.
8. Wysusz całkowicie przed ponownym użyciem.
9. Przechowuj urządzenie w suchym, wentylowanym miejscu, poza zasięgiem dzieci.

10. Nie używając przez długi czas, przechowuj w oryginalnym opakowaniu aby uniknąć zabrudzeń.

### **UWAGA**

- Nie używaj szczotek drucianych lub innych niszczących akcesoriów.
- Nie używaj kwasowych i drażniących detergentów.
- Pod żadnym pozorem urządzenie nie powinno być myte w wodzie.

### **Pojemnik frytkownicy**

- Aby zmienić olej, podnieś pojemnik i wylej olej po bocznej ściance.
- Czyść pojemnik na tłuszcz, pokrywkę i obudowę wilgotną ściereczką, i jeśli trzeba, z użyciem domowych detergentów. Nie wolno zanurzać urządzenia w wodzie.
- Pojemnik może być czyszczony tradycyjnie w wodzie z mydłem.

### **Obudowa urządzenia elektrycznego**

- Wyczyść obudowę lekko zwilżoną ściereczką.

## **Rozwiązywanie problemów**

### **Urządzenie nie działa**

- Sprawdź podłączenie do prądu.
- Sprawdź pozycję pokrętła termostatu.

Inne możliwości:

Urządzenie jest niespasowane z przyciskiem bezpieczeństwa (7).

Ma to zapobiegać niepożądanemu włączeniu nagrzewnicy.

Sprawdź czy urządzenie kontrolujące znajduje się na właściwym miejscu.

### **Ochrona przed przegrzaniem**

- Podczas przypadkowego włączenia frytkownicy, gdy nie ma w niej oleju, ochrona przed przegrzaniem włącza się automatycznie. Urządzenie nie jest zdadne do dalszej pracy. Odłącz je od prądu.
- Dopiero gdy urządzenie wystygnie zupełnie, należy wcisnąć przycisk „RESTART“(8) znajdujący się z tyłu urządzenia sterującego w celu ponownego użycia frytkownicy. Do tego celu należy użyć plastikowego lub drewnianego przedmiotu, który ma przynajmniej 4 cm długości.

## Dane techniczne

Model:	DF-2003SS
Zasilanie:	220-240 V, 50 Hz
Moc:	2000 W
Klasa ochronności:	I
Pojemność:	max.3.0 Litre
Waga urządzenia:	2.95 kg

## Odkładanie starych urządzeń elektrycznych i elektronicznych



Produkty oznaczone tym symbolem oznaczają, że należą do grupy urządzeń elektrycznych i elektronicznych (EE produkty) i nie wolno ich odkładać wraz z odpadami gospodarstw domowych i wielkogabarytowych. Dlatego, takie produkty powinny być utylizowane w oznaczonym punkcie zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Prawidłowe odkładanie tego produktu pomaga zapobiec możliwym negatywnym skutków na środowisko lub zdrowie człowieka, które w przeciwnym razie mogłyby powstać na skutek niewłaściwej obróbki i sortowania odpadów.

Recykliczacja materiałów pomaga ochronie zdrowego środowiska i zasobów naturalnych.

W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat gromadzenia produktów EE, prosimy o kontakt z a lub sklepem, w którym produkt został zakupiony.

## Eu informacja o deklaracji zgodności

Deklarację zgodności i kopię Deklaracji zgodności (EU Declaration of Conformity) można pobrać na naszej stronie internetowej [www.msan.hr/dokumentacijaartikala](http://www.msan.hr/dokumentacijaartikala).



## Drodzy Klienci!

Dziękujemy za zakup urządzenia Vivax. Mamy nadzieję, że będą Państwo zadowoleni.

Jeśli w okresie gwarancyjnym wymagane będą naprawy, należy skontaktować się z autoryzowanym sprzedawcą, który sprzedał Państwu produkt lub na podany poniżej numer telefonu.

Przed rozpoczęciem użytkowania produktu należy uważnie przeczytać instrukcję obsługi.

# KARTA GWARANCYJNA

# VIVAX

# PL

MODEL

NUMER SERYJNY

DATA SPRZEDAŻY

LICZBA KONTA SPRZEDAJĄCEGO

PODPIS SPRZEDAJĄCY I POKÓJ


Firma M SAN Grupa d.d., Buzinski prilaz 10, 10010 Zagreb, Chorwacja, zwana dalej Gwarantem udziela 24 miesięcznej gwarancji na zakupiony produkt na poniższych warunkach.

- Gwarancja obejmuje wyłącznie urządzenia zakupione na terenie Polski.
- Okres trwania gwarancji rozpoczyna się od daty wydania produktu Nabywcy przez sprzedawcę.
- Gwarancja obejmuje wyłącznie uszkodzenia i wady powstałe z przyczyn tkwiących w sprzedanym sprzęcie, a naprawy wykonywane są wyłącznie przez Serwis:  
**QUADRA-NET Sp. z o.o, ul. Jana Czochralskiego 8, 61-248 Poznań, Tel. (+48)61 6600069, (+48) 61 853 44 44**
- Karta gwarancyjna ważna jest jedynie z dowodem zakupu.
- Prawidłowo wypełniona karta gwarancyjna zawiera:
  - pieczętkę i podpis sprzedawcy
  - datę sprzedaży
  - model i numer seryjny urządzenia
  - podpis kupującego
- Ujawnione w okresie gwarancji wady sprzętu będą bezpłatnie usuwane przez Serwis w terminie nieprzekraczającym 21 dni roboczych od daty przyjęcia sprzętu do Serwisu.
- W uzasadnionych przypadkach termin naprawy gwarancyjnej może ulec wydłużeniu.
- Użytkowanie sprzętu z wadą przez okres 30 dni powoduje jej zaakceptowanie i utratę praw gwarancyjnych na usterek będące następstwem rzeczzonej wady.
- W przypadku konieczności wymiany wewnętrznych podzespołów, Serwis zastrzega sobie prawo do wymiany uszkodzonego podzespołu na podzespół o parametrach technicznych nie gorszych w stosunku do podzespołu uszkodzonego. Wszystkie podzespoły lub urządzenia wymienione w ramach gwarancji przechodzą na własność Gwaranta.
- Gwarancja nie obejmuje wad i uszkodzeń:
  - powstałych przez zalanie cieczą
  - mechanicznych m.in. pęknięcie obudowy, ułamane złącza.
  - wywołanych przez używanie niesprawnego sprzętu
  - będących następstwem zmian oprogramowania przez osoby nieupoważnione
  - materiałów i elementów ulegających naturalnemu zużyciu np. wentylatory, baterie, powierzchnie dotykowe
  - wywołanych przez zaniedbanie sprzętu
  - wywołanych zdarzeniami losowymi niezależnymi od Gwaranta
  - wynikłych podczas niewłaściwego transportu urządzenia
  - kabli połączeniowych
- Serwis może odmówić naprawy sprzętu w przypadku, gdy:
  - Numer seryjny lub plomby gwarancyjne są uszkodzone, ścignięte lub nieczytelne
  - W sprzęcie stwierdzono zmiany, próby napraw wykonane przez osoby trzecie
  - W urządzeniu występuje uszkodzenie opisane w punkcie 10
- W przypadku zaginięcia, kradzieży, zniszczenia Karty Gwarancyjnej duplikaty nie będą wydawane.
- Użytkownik ponosi ryzyko związane z wykorzystaniem sprzętu. Z tytułu udzielonej gwarancji producent, Gwarant i Serwis nie odpowiadają za utratę spodziewanych korzyści i poniesionych kosztów wynikłych z użytkowania lub niemożności użytkowania tego sprzętu.
- Gwarancja na sprzedawany towar nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień Nabywcy wynikających z niezgodności towaru z umową.

15. W sprawach nieuregulowanych niniejszą Kartą Gwarancyjną mają zastosowanie odpowiednie przepisy Kodeksu Cywilnego.
16. Deklaracja zgodności i kopie oryginalnej deklaracji zgodności można łatwo pobrać na naszej stronie internetowej [www.msan.hr/dokumentacijaartikala](http://www.msan.hr/dokumentacijaartikala)

**Towar wprowadza na rynek UE:** M SAN GRUPA d.d., Buzinski prilaz 10,10010 Zagreb-Buzin, tel: +385 1 3654-961  
**CENTRALNI SERVIS:** MR servis d.o.o, Dugoselska cesta 5,10370 Rugvlca  
 Tel: +385 1 640 1111 Fax: +385 1 365 4982 E-mail: [info@mrsevis.hr](mailto:info@mrsevis.hr),  
[prodaja@mrsevis.hr](mailto:prodaja@mrsevis.hr), Web: [www.mrsevis.hr](http://www.mrsevis.hr)

<b>DATA WEJŚCIA DO NAPRAWY</b>		
<b>DATA NAPRAWY</b>		
<b>DATA WEJŚCIA DO NAPRAWY</b>		
<b>DATA NAPRAWY</b>		
<b>DATA WEJŚCIA DO NAPRAWY</b>		
<b>DATA NAPRAWY</b>		

**WYKAZ MIEJSC SERWISOWYCH**

**VIVAX**

**PL**

## **QUADRA-NET Sp. z o.o**

**ul. Jana Czochralskiego 8,  
61-248 Poznań,**

**Tel. (+48) 61 660 00 69**

**(+48) 61 853 44 44**

**Web:**

<https://www.quadra-net.pl/>



**Preferowana forma kontaktu:**

<https://ql.quadra-net.pl/command/www.vivaxOrderForm>





# VIVAX

[www.VIVAX.com](http://www.VIVAX.com)