

VIVAX

Simply good.

DFA-617DB

PL

Instrukcja obsługi

Deklaracja gwarancyjna



RoHS



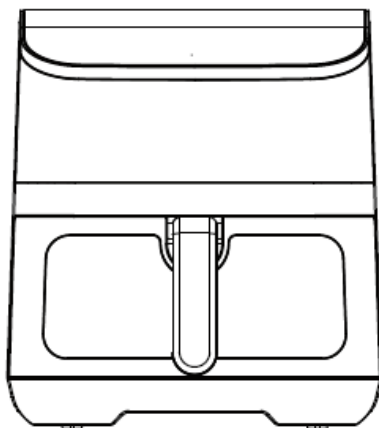
FRYTOWNICA POWIETRZNA VIVAX

DFA-617DB

Urządzenie to może być używane wyłącznie do użytku domowego i wyłącznie zgodnie z przeznaczeniem.

Przed użyciem nowego urządzenia przeczytaj uważnie i postępuj zgodnie z tymi instrukcjami.

NIE zginaj przewodu zasilającego.



Trzymaj urządzenie i jego kabel poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia. Dzieci należy nadzorować, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.

Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu kuchennego. Urządzenie i jego dostępne części są gorące podczas użytkowania. Uważaj, aby nie dotknąć gorących części i grzejnika urządzenia.

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. Urządzenie nie może być obsługiwane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także osoby nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane.
2. Z tego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat i starsze, jeśli znajdują się pod stałym nadzorem. To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub nieposiadające doświadczenia i wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane na temat bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia.
3. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem.
4. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że są starsze niż 8 lat i są nadzorowane.
5. Trzymaj urządzenie i jego przewód poza zasięgiem dzieci w wieku poniżej 8 lat. Dzieci należy nadzorować, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
6. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
7. Nigdy nie przesuwaj urządzenia, ciągnąc za przewód i uważaj, aby przewód nie zaplątał się.
8. Urządzenie do gotowania należy ustawić w stabilnej pozycji, z uchwyty (jeśli występują) ustawionymi tak, aby uniknąć rozlania gorących płynów.
9. Użytkownikowi nie wolno pozostawiać urządzenia bez nadzoru, gdy jest ono podłączone do zasilania.
10. Urządzenie to może być używane wyłącznie do celów domowych i wyłącznie do celów, do których zostało przeznaczone.
11. To urządzenie jest przeznaczone m.in lub wyłącznie do

- użytku w pomieszczeniach zamkniętych
12. Aby uchronić się przed porażeniem prądem, nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani urządzenia w wodzie lub innym płynie.
 13. Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
 14. Używaj wyłącznie odpowiedniej wtyczki i gniazdka elektrycznego dla tego urządzenia.
 15. Nie używaj tego urządzenia w pobliżu wody, w wilgotnej piwnicy lub w pobliżu basenu. Nie wystawiaj urządzenia na bezpośrednie działanie promieni słonecznych, wilgoci i nadmiernego kurzu.
 16. Nie pozwól, aby przewód zwisał z krawędzi stołu lub blatu.
 17. Nieutrzymywanie urządzenia w czystości może prowadzić do uszkodzenia powierzchni, co może niekorzystnie wpłynąć na żywotność urządzenia i spowodować niebezpieczną sytuację. Uszkodzenia takie nie są objęte gwarancją.
- OSTRZEŻENIE:** Urządzenie i jego dostępne części nagrzewają się podczas użytkowania. Należy zachować ostrożność i unikać dotykania elementów grzejnych.
- 
18. Dzieci w wieku poniżej 8 lat należy trzymać z daleka, chyba że są pod stałym nadzorem.
 19. Nie należy używać 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, 1700W gnieździe z uziemieniem.

Connected Wattage

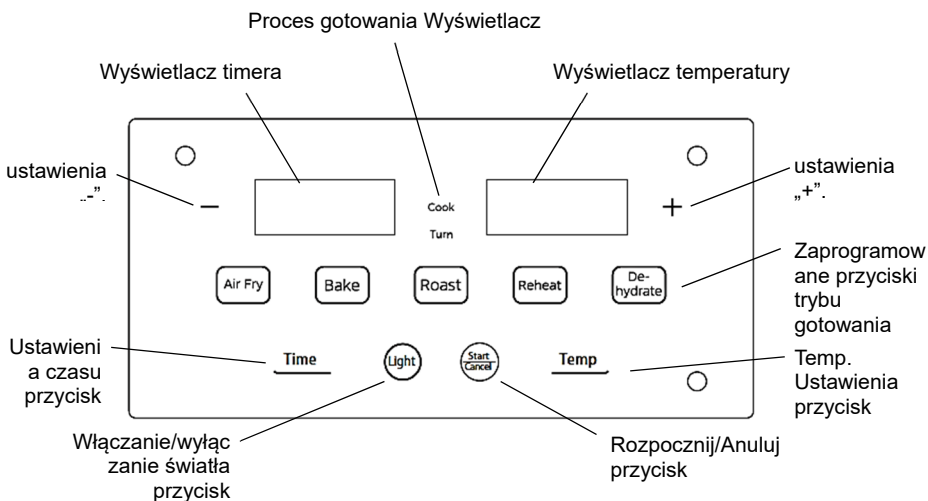
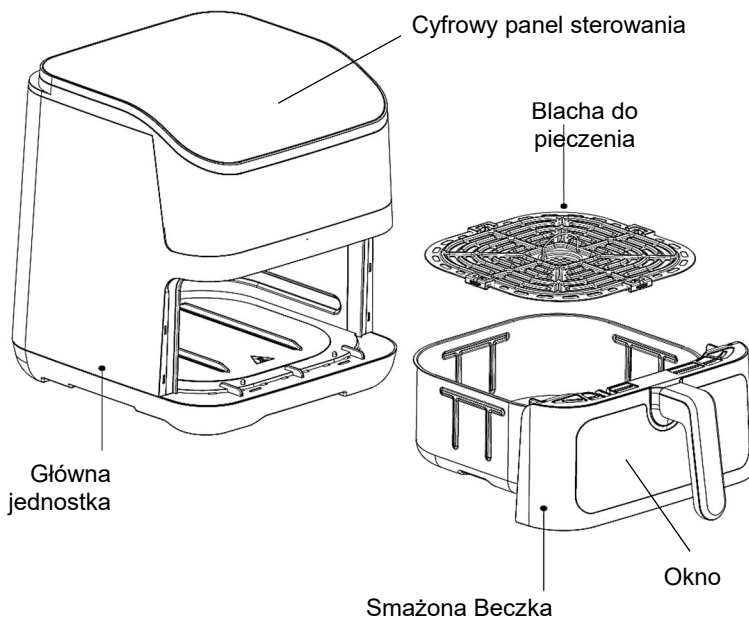
Całkowity pobór mocy tego urządzenia może wynosić nawet do 1700W. Przy takim przeciążeniu zaleca się podłączenie urządzenia do oddzielnej sieci zabezpieczonej

bezpiecznikiem elektrycznym 10A.

UWAGA: PRZECIĄŻENIE:

- W przypadku użycia przedłużaczy, te powinny posiadać przekrój kabla o wartości przynajmniej 1.5mm².
- Nie używaj żadnych rozgałęźników elektrycznych, gdyż urządzenie pobiera za dużo mocy.

Przegląd komponentów



NOTATKA:Przed użyciem usuń części składowe.

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 pokrętko termostatu do najniższej pozycji a następnie wyjmij wtyczkę z gniazda.
- Nie należy użytkować urządzenia z zewnętrznymi regulatorami czasowymi lub innymi systemami zdalnej kontroli.

Przeznaczenie

To urządzenie służy do Powietrze-smażenie potraw.

Jest on przeznaczony wyłącznie do tego celu i może być używany wyłącznie w tym celu. Można go używać wyłącznie w sposób opisany w niniejszej instrukcji obsługi. Urządzenia nie wolno używać do celów komercyjnych.

Każde inne użycie tego urządzenia uważa się za niezgodne z jego przeznaczeniem i może skutkować uszkodzeniem materiałów lub nawet obrażeniami ciała.

Technologia gotowania

Frytownice powietrzne wykorzystują ciepło konwekcyjne do gotowania potraw, dzięki czemu są rumiane i chrupiące na zewnątrz, ale pozostają wilgotne i delikatne w środku. Gotowanie za pomocą frytkownicy zajmuje mniej czasu i powoduje mniej bałaganu niż smażenie w głębokim tłuszczu lub tradycyjne pieczenie w piekarniku.

W górnej części frytkownicy znajduje się mechanizm grzewczy i wentylator. Umieszczasz żywność w koszu przypominającym frytownicę, a kiedy go włączasz, gorące powietrze opływa żywność w dół i wokół niej. Ta szybka cyrkulacja sprawia, że żywność jest chrupiąca – podobnie jak smażenie w głębokim tłuszczu, ale bez oleju.

W większości przypadków będziesz chciał dodać tylko 1 lub 2 łyżeczki oleju, aby jedzenie było ładne i chrupiące

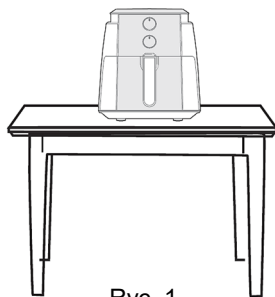
Typowe błędy

- **Przepełnienie koszyka:**Jedzenie w beczce potrzebuje powietrza wokół niej. Jeśli przepełnisz kosz we frytownicy, żywność nie będzie miała dużej odsłoniętej powierzchni.
- **Używanie zbyt dużej lub zbyt małej ilości oleju:**Frytownica powietrzna wymaga tylko łyżeczki lub dwóch oleju. Jeśli dodasz za dużo lub za mało oleju, nie uzyskasz chrupiącego, rumianego rezultatu. Większość przepisów zaleca ilość odpowiednią dla danego dania, ale w razie wątpliwości można wszystko szybko spryskać olejem – tylko nie przesadzaj.
- **Pomijanie etapu podgrzewania:**Frytownica powietrzna jest jak piekarnik: zanim zaczniesz gotować, musi być gorąca. Rozgrzej frayer Air przed użyciem.

INSTRUKCJA UŻYCIA

Przygotowanie

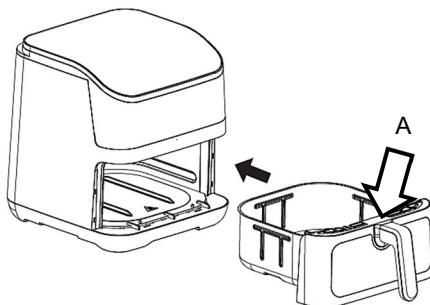
1. Produkt należy stabilnie ustawić na płaskim stole (Rysunek 1), tak aby przewód zasilający miał wystarczającą długość do podłączenia do gniazdka, a powietrze wokół produktu powinno mieć zapewnioną cyrkulację i nie powinno znajdować się w pobliżu przedmiotów łatwopalnych .



Ryc. 1

2. Zamontuj zespół lufy (ryc. 2)

Notatka: Naciskając przycisk na górze rękojści (A), można założyć lub odłączyć rękojść od lufy.



Ryc. 2

3. Następnie wsuń go do jednostki głównej (rys2).

Notatka: Przed umieszczeniem składników rozgrzej frytownicę Air-Fryer przez 3-5 minut, efekt gotowania będzie lepszy.

4. Włącz zasilanie, następnie dotknij przycisku, aby wybrać odpowiednią funkcję („Czas” i „Temp”, aby wybrać czas pracy i regulację temperatury, następnie dotknij przycisku „+” i „-”, aby ustawić wartość) i dotknij przycisku „Start” aby umożliwić maszynie pracę w celu wstępnego nagrzania.
5. Po zakończeniu wstępnego podgrzewania, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i wyświetli komunikat „Dodaj żywność”, przytrzymaj górną część urządzenia jedną ręką i wyciągnij beczkę, trzymając drugą ręką za uchwyt beczki. Beczkę należy ustawić na stabilnym stole.
6. Połóż składniki na pieczeniutacę w smażonej beczce.

Ta metoda gotowania praktycznie eliminuje potrzebę stosowania oleju, pozostawiając chrupiące kurczak z frytkownicy, frytki jakości restauracyjnej i, tak, nawet chrupiące chipsy ziemniaczane.

7. Naciśnij lufę do maszyny, po włączeniu maszyna będzie nadal działać.

TWyświetlacz pokazuje ustawiony czas lub, jeśli to konieczne, za pomocą panelu sterowania można ustawić określoną temperaturę i czas, a następnie dotknąć przycisku „Start/Anuluj”, aby rozpocząć.

Można także wybrać jeden z zaprogramowanych trybów gotowania, naciskając „Tryb gotowania” guziki:

Zaprogramowana funkcja	Temperatura (°C)		Czas (min)	
	Wstępne ustawienie	Zakres regulacji	Wstępne ustawienie	Zakres regulacji
Smażenie na powietrzu	180	40 - 200	21	1 – 60
Upiec	170	40 - 200	12	1 – 60
Piec	200	40 - 200	15	1 – 60
Odgrzać	180	40 - 200	15	1 – 60
Odwodnić	140	40 - 200	30	1 – 60

Typowe czasy smażenia*:

Składniki	Temperatura/Czas	Składniki	Temperatura/Czas
Rozmrażać	5-10min / 80°C	Mięso	10-14min / 200°C
Frytki	15-17min / 180°C	Krewetki	8-12min / 180°C
Skrzydółka kurczaka	15-19min / 180°C	Ryba	13-17min / 180°C
Udka kurczaka	20-24min / 180°C	Ciasto	8-10min / 180°C

*Czas smażenia może się różnić w zależności od ilości i rodzaju potrawy.

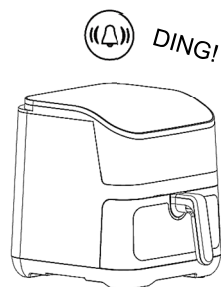
Notatka: Kiedy beczka nie jest całkowicie włożona, mikroprzełącznik nie został uruchomiony, maszyna nadal znajduje się w trybie wyłączenia i nie będzie działać. W takim przypadku wystarczy jedynie całkowicie wsunąć lufę do jednostki głównej.

Urządzenie posiada funkcję pamięci wyłączenia na 10 minut. Jeśli lufa zostanie wyjęta z urządzenia na dłużej niż 10 minut, urządzenie wyłączy się automatycznie. Następnie musisz ustawić czas, temperaturę i inne ustawienia, aby rozpocząć proces smażenia.

8. Po osiągnięciu połowy ustawionego ogrzewania urządzenie wyda 5 sygnałów dźwiękowych, można zgasić beczkę, obrócić potrawę na boki.

Gdy timer zabrzmi i wyświetli powiadomienie „ding”, proces gotowania Air-Frayer zostanie zakończony (ryc. 3).

Gdy jedzenie będzie gotowe, odłącz Aistrzępi się. Ostrożnie wyjmij beczkę z jednostki głównej, połóż ją płasko na stole, a następnie za pomocą narzędzi pomocniczych (takich jak pałeczki) wyjmij ugotowane jedzenie



Ryc. 3

OSTRZEŻENIE

Należy zachować ostrożność i pamiętać, aby położyć frytkownicę płasko na stole, aby uniknąć poparzenia parą lub wyrzucenia frytkownicy, a także poparzenia olejem lub gorącą żywnością. W procesie wyjmowania jedzenia zaleca się skorzystać z pomocy narzędzi pomocniczych (np. pałeczek).

CIEPŁE PRZYPOMNIENIA

- Pierwsze użycie wymaga 10 minut palenia na sucho. Podczas procesu spalania na sucho może pojawić się niewielka ilość białego dymu lub zapachu, co jest normalne. Nie panikuj.
- Zanim produkt zacznie działać, sprawdź, czy naczynie do pieczenia lub kosz do smażenia są na swoim miejscu, aby uniknąć nieprawidłowego działania.
- Jeśli zauważysz, że produkt działa nieprawidłowo, przestań go używać i natychmiast skontaktuj się z naszym działem serwisu.
- Proszę używać naczyń do pieczenia lub kosza do smażenia i beczki do smażenia razem w całym urządzeniu i unikać używania ich osobno.
- Po użyciu odłącz wtyczkę zasilania i poczekaj, aż frytkownica całkowicie ostygnie przed przeniesieniem.

Czyszczenie i konserwacja



Przed czyszczeniem zawsze wyciągaj wtyczkę z gniazdka i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.

1. Przed czyszczeniem i konserwacją upewnij się, że frytkownica jest wyłączona, zarówno pokrętko termostatu i czasomierza.
2. Pozwól jednostce, olej lub tłuszcz do ostygnięcia.
Ostrożność: Nie przesuwaj frytkownicy i jej zawartości, dopóki nie ostygnie całkowicie.
3. Opróżnij frytkownicę i wyczyść jej wewnętrzną część papierowym ręcznikiem, a następnie przetrzeć wilgotną szmatką zamoczoną w wodzie z mydłem. Wytrzeć wilgotną szmatką i pozostawić do wyschnięcia.
Ostrzeżenie: Nigdy nie zanurzaj jednostki głównej w wodzie i nie czyść tych części pod bieżącą wodą.
Notatka: Naciskając przycisk na górze rękojeści, rączkę można przymocować lub odłączyć od lufy. Następnie beczkę można myć w zmywarce.
4. Regularnie czyść obudowę urządzenia za pomocą wilgotnej ściereczki i wycieraj za pomocą miękkiego i suchego ręcznika.
UWAGA: Nie używaj drażniących detergentów.
5. Czyść koszyk i uchwyt w ciepłej wodzie z mydłem. Dobrze wysusz przed ponownym użyciem.
6. Wysusz całkowicie przed ponownym użyciem.
7. Przechowuj urządzenie w suchym, wentylowanym miejscu, poza zasięgiem dzieci.
8. 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.

Mieszkania

- Po użyciu oczyścić obudowę lekko zwilżoną ściereczką.

Podręcznik rozwiązywania problemów**Urządzenie nie działa**

- Sprawdź podłączenie do sieci.
- Sprawdź położenie termostatu i timera.
- Beczka nie jest całkowicie włożona do jednostki głównej

Składniki smażone we frytkownicy nie są gotowe

- Ilość składników w koszyku jest zbyt duża.
- Ustawiona temperatura jest za niska.
- Czas przygotowania jest zbyt krótki.

Składniki są smażone nierównomiernie we frytkownicy.

- Niektóre rodzaje składników należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania. Składniki leżące jeden na drugim lub na drugim (np. frytki) należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania.

Smazone przekąski po wyjęciu z frytkownicy nie są chrupiące.

- Użyłeś rodzaju przekąsek przeznaczonych do przygotowania w tradycyjnej frytkownicy.
Użyj przekąsek do piekarnika lub delikatnie posmaruj je odrobiną oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.

Nie mogę prawidłowo wsunąć patelni do urządzenia.

- W koszyku jest za dużo składników..
- Kosz nie jest prawidłowo umieszczony na patelni.

Dane techniczne

Model	DFA-617DB
Zasilacz	220-240 V, 50/60 Hz
Moc	1575 - 1875 W

Klasa ochrony	Klasa I
Objętość beczki	6 litrów
Waga netto	5,3 kg

Utylizacja sprzętu elektrycznego i elektronicznego



Aby chronić nasze środowisko i możliwie całkowicie poddać zużyte surowce recyklingowi, konsument proszony jest o zwrot nienadającego się do użytku sprzętu do publicznego systemu zbiórki sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Symbol przekreślenia oznacza, że produkt ten należy zwrócić do punktu zbiórki odpadów elektronicznych w celu zasilenia go poprzez recykling w najlepszy możliwy sposób.

Zapewniając ten produkt, zapobiegiesz możliwym negatywnym skutkom dla środowiska i zdrowia ludzkiego, które w przeciwnym razie mogłyby powstać w wyniku niewłaściwej utylizacji tego produktu. Recykling materiałów z tego produktu pomoże Ci zachować zdrowe środowisko i zasoby naturalne.

Deklaracja zgodności UE

To urządzenie zostało wyprodukowane zgodnie z obowiązującymi normami europejskimi oraz zgodnie ze wszystkimi obowiązującymi dyrektywami i rozporządzeniami.



Deklarację zgodności UE można pobrać pod następującym linkiem: 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.o.o., Dugoselska ulica 5 10372 Rugvica, 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

Towar wprowadza na rynek UE: M SAN GRUPA d.o.o, Dugoselska ulica 5, 10372 Rugvica tel: +385 1 3654-961
CENTRALNI SERVIS: MR servis d.o.o, Dugoselska ulica 5,10372 Rugvica
 Tel: +385 1 640 1111 Fax: +385 1 365 4982 E-mail: info@mrsevis.hr,
prodaja@mrsevis.hr, Web: www.mrsevis.hr

DATA WEJŚCIA DO NAPRAWY		
DATA NAPRAWY		
DATA WEJŚCIA DO NAPRAWY		
DATA NAPRAWY		
DATA WEJŚCIA DO NAPRAWY		
DATA NAPRAWY		

WYKAZ MIEJSC SERWISOWYCH

VIVAX

PL

QUADRA-NET Sp. z o.o

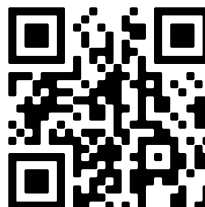
**ul. Jana Czochralskiego 8,
61-248 Poznań,**

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