

STATUS SOUS VIDE - СУ ВИД - SVC-100

ЦИРКУЛАТОР

РЪКОВОДСТВО
ЗА УПОТРЕБА



STATUS

innovations

1. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ И ВЪВЕДЕНИЕ

1.1. ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- a) Поставете съда със Sous Vide (Су Вид) циркулатора върху равна повърхност, за да предотвратите разливане и преобръщане. Плотове от материали като мрамор, Kerrock и Corian не могат да издържат на топлината, генерирана от циркулатора. Поставете съда за готвене на друга повърхност или върху ръкохватка, за да предотвратите повреда. Не местете съда, докато уредът работи. Захванете здраво уреда, като го защипете за стената на съда.
- b) Проверете охранващия кабел и електрическия контакт, преди да включите уреда. Не използвайте удължителни кабели.
- c) Ако охранващият кабел е повреден, той трябва да бъде подменен от производителя, негов сервизен агент или подобно квалифицирано лице, за да се избегне опасност.
- d) Не потапяйте уреда над горната маркировка „MAX“ на неръждаемата стоманена риза. Никога не потапяйте машината във вода и не я поставяйте под течаща вода.
- e) Изключвайте машината от контакта, когато не я използвате.
- f) Не поставяйте уреда във фурна.
- g) Не използвайте дейонизирана вода (DI вода).
- h) Опасност от изгаряне - съдът за готвене, частта от неръждаема стомана на циркулатора и торбичките с храна се нагряват при употреба. Внимавайте да не се изгорите.
- i) Този уред е за вътрешна употреба и не е играчка.
- j) Тази машина може да се използва от деца на възраст 8 и повече години и лица с намалени физически, сензорни или умствени способности или без опит и знания, само ако са под наблюдение или са получили инструкции относно използването на машината по безопасен начин и разбират свързаните с това опасности.
- k) Децата не трябва да играят с машината. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършват от деца без наблюдение.
- l) Не използвайте този уред за нищо друго освен предназначението му, както е описано в това ръководство за потребителя. Не го използвайте за лабораторна работа или загряване на хидромасажна вана.
- m) Гаранцията е невалидна, ако:
- машината е била манипулирана или модифицирана.
 - използвате машината не по предназначение.
 - не спазвате правилата за безопасност и не следвате инструкциите в ръководството за потребителя.

Производителят не носи отговорност за каквито и да е щети, които могат да възникнат в резултат на неспазване на ръководството за потребителя или неправилна употреба.

1.2. ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ

- a) Извадете щепсела от контакта преди почистване. Изчакайте уредът да изстине.
- b) Само неръждаемата стоманена риза и капакът на водната помпа (Елементи F и G на Фигура 1) могат да се мият в съдомиялна машина.
- c) Оставете системата да изстине преди да изпразните водата от съда.
- d) Използвайте мека, влажна кърпа, за да почистите уреда. Не използвайте нищо, което може да надраска или повреди повърхността. Никога не пръскайте препарат директно върху или в уреда.

1.3. ГОТВЕНЕ SOUS VIDE

Готвенето Sous Vide (Су Вид) е модерен кулинарен метод, при който храната се приготвя във вакуумни торбички, потопени в гореща вода. Температурата на готвене е строго определена. Техниката Sous Vide (Су Вид) осигурява превъзходен вкус на домашно приготвена храна. Това е най-добрият начин за готвене, при който храната оптимално запазва естествения си вкус, цвят и текстура. Това е кулинарна техника, която до скоро се използваше само в топ ресторанти, но вече е достъпна и за домашни кухни.

Най-големите предимства на готвенето Sous Vide (Су Вид):

- Вкусна храна – храната запазва важните си хранителни вещества, напр. флавоноиди и каротеноиди в зеленчуците, както и чувствителните мазнини в рибата, които не се окисляват. Тъй като храната се готви във вакуум заедно с подправки, естественият вкус е подчертан.
- Спестяване на време – подготовката отнема само няколко минути и можете да се заемете с други неща, тъй като храната не изисква постоянно наблюдение.
- Спестяване на пари – могат да се използват по-евтини меса или по-компактни и по-евтини разфасовки, които с техниката Sous Vide (Су Вид) стават по-крехки и вкусни.

Когато приготвяте храна с техниката Sous Vide (Су Вид), препоръчваме използването на висококачествени вакуумни торбички. Вакуумните торбички на STATUS са едни от най-добрите на пазара, тъй като използват по-здрава материя в сравнение с по-тънките и евтини торбички. Дебелината на фолиото на Status е 100 μ m (гладка, неоребрена част) и 130 μ m (структурирана, релефна част на фолиото). Торбичките са непропускливи, безопасни за храната, неутрални на вкус и мирис, многократно използваемы, подходящи за микровълнова и перфектни за готвене Sous Vide (Су Вид).

Можете да намерите повече информация за вакуумирането и неговите предимства на уебсайта www.juice.bg

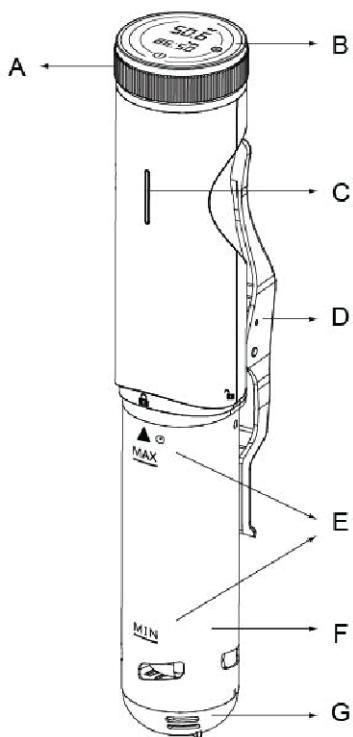
За повече подробни инструкции посетете нашия сайт www.juice.bg и намерете Sous Vide (Су Вид) Circulator, за да откриете онлайн версия на това ръководство.

Свържете се с нас, ако имате въпроси, мнения или коментари.

1.4. ТЕХНИЧЕСКА ИНФОРМАЦИЯ

Размери	дължина: 106 мм, ширина: 69 мм, височина: 389 мм
Тегло	Тегло: приблизително 1,18 кг
Температура	макс. 90 °C
Стабилност на температурата	± 0.1 °C
Циркулационна помпа: макс	макс. 8 литра в минута
Номинална мощност и напрежение	800 W, 220–240 V~, 50/60 Hz
Таймер	99 часа и 59 минути

1.5. КОМПОНЕНТИ И ФУНКЦИОНАЛНИ БУТОНИ



A.	Регулатор – за температура и време
B.	Контролен панел
C.	Светлинен индикатор – свети червено в режим на настройка и синьо по време на работа
D.	Щипка за закрепване на циркулатора към съда
E.	Минимално и максимално ниво на вода
F.	Неръждаема стоманена риза
G.	Капак на водната помпа

Фигура 1: Status Sous Vide (Cy Вид) Circulator SVC100, компонентите са отбелязани с букви

2. УПОТРЕБА

2.1. ОБЩИ УКАЗАНИЯ


- При изваждане на машината от опаковката се уверете, че уредът и аксесоарите му са в идеално състояние.
- Задължително е да прочетете това Ръководство преди първа употреба.


2.2. УКАЗАНИЯ ЗА УПОТРЕБА



Готвенето Sous Vide (Су Вид) изисква известна подготовка и предварително планиране, но резултатите са изключителни. Следвайте три прости стъпки: пригответе циркулатора за Sous Vide (SVC100 на Status), изберете и вакуумирайте храната и накрая гответе. Нека разгледаме всяка стъпка поотделно.



2.2.1. ПОДГОТОВКА НА ЦИРКУЛАТОРА ЗА УПОТРЕБА

Sous Vide (Су Вид) циркулаторът изисква съд от 6 до 15 литра. Закрепете го стабилно, като го фиксирате с монтираната щипка от страни на съда. Напълнете съда с вода. Уверете се, че нивото на водата надвишава минималното и е до максималното количество (Елемент Е на Фигура 1). Не използвайте друга течност освен вода.

- Включване на уреда. Включете в контакта. Контролният панел ще светне (Елемент С на Фигура 1) и иконата включено  ще се появи. Ще чуете звук сигнал. Индикаторът ще мига в червено, докато уредът започне да загрева водата.

- Настройка на температурата. Натиснете иконата , за да влезете в режим за настройка. Завъртете регулатора, за да зададете температурата. Можете да настроите уреда с точност от 0,1 °C. (В ръководството по-долу ще намерите таблица с препоръчителни температури и времена за готвене).

- Настройка на времето. Натиснете бутона , за да зададете времето. Таймерът започва да мига. Завъртете регулатора за да настроите часовете, след това натиснете отново бутона  за настройка и на минутите.

- Потвърждаване на настройките. Натиснете бутона , за да потвърдите настройките и уредът започва да нагрява водата. Ако искате да промените настройките, натиснете и задържете за 3 секунди бутона , като повторите процедурата за настройки отново.

- Sous Vide (Су Вид) готвене. Зададеното време започва да се отброява след достигане на желаната настроена температура. Междувременно ":" на таймера ще мига. Контролната лампа свети в синьо, преди да достигне зададената температура.



Фигура 2: Контролен панел

2.2.2. ПОДГОТВЕТЕ ХРАНАТА И ВАКУМИРАЙТЕ

- Подправете и подгответе храната според рецептата, например със сол и пресни подправки.
- Използвайте вашата вакуум машина и вакуумни торбички на STATUS. Месото и рибата трябва да се мариноват по-бързо във вакуум, тъй като въздухът се извлича от порите и маринатата бързо прониква по-дълбоко в порите. Следвайте инструкциите на производителя, когато вакуумирате. Препоръчваме вакуумни торбички и вакуумни машини STATUS. Използвайте само вакуумни торбички, тествани за готвене Sous Vide (Су Вид). Ще чуете два звукови сигнала, когато желаната температура е достигната.

Индикаторът свети синьо и мига. Сега е моментът да добавите вакуумираната храна във водната баня. Забележка: дори ако храната още не е поставена във водата, таймерът ще започне обратно броене, затова я поставете навреме.

с) Уверете се, че цялата храна е напълно потопена. Оставете разстояние между торбичките за циркулация на водата. Ако е нужно, добавете повече вода.

д) Засега това е всичко. Върнете се след изтичане на зададеното време.

2.2.3. ДОБАВЯНЕ НА ФИНАЛНИ ЩРИХИ И СЕРВИРАНЕ

Уредът ще се изключи автоматично, когато изтече времето, и иконата „END“ ще се появи на дисплея. Натиснете бутон (икона включено) за 3 секунди, за да спрете.

а) Извадете вакуумната торбичка/и с храна от водата и внимавайте да не се изгорите.

б) Извадете храната от торбичката, подсушете и бързо я запечете на горещ тиган.

с) Насладете се на перфектното ястие.

Можете да готвите месо предварително. След това то може да се съхранява в хладилник при температура 5 °C до 10 дни. Важно е храната да се охлади бързо в ледена вода веднага след готвене и след това да се съхранява в хладилник, така както е вакуумирана в торбичката.

3. ПРЕПОРЪЧИТЕЛНИ ВРЕМЕНА И ТЕМПЕРАТУРИ ЗА ГОТВЕНЕ SOUS VIDE (СУ ВИД) И НЯКОИ ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ.

Както при всеки нов метод на готвене, така и при Sous Vide (Су Вид), всеки потребител ще открие най-добрия начин според своя вкус и този на близките си. Ето някои основни принципи за по-лесна работа:

1. Времето за готвене зависи повече от дебелината на храната, отколкото от теглото. Удвоете дебелината на пържолата и времето за достигане на целевата температура в центъра ще се увеличи четирикратно. Например: стек с дебелина 2,5 см изисква поне 1 час, за да достигне температура 60 °C, а стек с дебелина 5 см ще изисква 4 часа за същата температура.
2. Температурата и времето на готвене зависят от желаната степен на изпичане (недопечено, средно изпечено, добре изпечено). За средно изпечен стек оптималната температура е 59 °C, а за добре изпечен – 70 °C. Експериментирайте и намерете вашата най-любима настройка.
3. Времето за готвене зависи и от качеството и възрастта на месото. Месото от по-стари животни изисква повече време за омекване, отколкото това от млади.
4. При зеленчуците времето за готвене зависи от свежестта. Пресни зеленчуци, току-що набрани от градината, се готвят по-бързо от зеленчуци, които са били съхранявани дълго време в складовете.
5. Птиче месо трябва да се вакуумира на отделните му части. Ако вакуумирате цялата птица, въздух, може да остане в кухнята и предизвика изплуване на торбичката и неравномерно готвене.
6. Може да се използва и замразена храна, като се добавят поне 20 % допълнително време за готвене. Подправките може да се добавят предварително към месото преди да се замрази.
7. Храни, при които се предпочита карамелизирана или хрупкава повърхност, като например стекове, изискват кратка финална стъпка. Запечете повърхността на скара или в горещ тиган преди сервиране.
8. Не използвайте вино или дестилирани спиртни напитки в подправките. В сравнение с традиционното готвене на котлон или във фурна, алкохолът няма да се изпари във вакуумните торбички по време на готвене Sous Vide (Су Вид). Алкохолът, особено виното, може да придаде специфичен метален вкус на ястията, приготвени Sous Vide (Су Вид).
9. За да се гарантира равномерното готвене на храната за едно и също време, препоръчваме храната да се нарязва на парчета с подобна дебелина и размер.
10. За равномерно готвене, разпределете рибата на отделни порции преди опаковане.

11. Храната, приготвена по метода Sous Vide (Су Вид), не се препоръчва за консумация от хора в рисковата група, като бременни жени, малки деца, възрастни хора и хора, страдащи от заболявания. Осигурете висока хигиенна безопасност при приготвяне на храната.

Таблица с времена и температури за готвене

ГОВЕЖДО И АГНЕШКО

- **Крепки парчета (филе, котлети, рибай, ръмп, Т-бон и др.)**

- о Дебелина: 2,5 см

- о Температура на готвене: 54 °C до 69 °C

- о Време за готвене: 1 до 3 часа

- **По-жилави парчета (пleshка, агнешки бут, джолан, месо от дивеч)**

- о Дебелина: 5 см

- о Температура на готвене: 58 °C до 85 °C

- о Време за готвене: 8 до 24 часа

СВИНСКО

- **Свинско филе**

- о Температура: 56 °C до 71 °C

- о Време: 1 до 4 часа

- **Свински котлети**

- о Дебелина: 3 см

- о Температура: 60 °C

- о Време: 4 часа

ПТИЧЕ МЕСО

- **Пилешки гърди без кост**

- о Дебелина: 3 до 5 см

- о Температура: 65 °C

- о Време: 1 до 2 часа

- **Пилешко бутче с кост**

- о Дебелина: 3 до 5 см

- о Температура: 77 °C

- о Време: 2 до 3 часа

РИБА И МИДИ

- **Всякакви видове риба**

- о Дебелина: около 3 см

- о Температура: 50 °C

- о Време: 45 минути до 1 час

- **Скариди и миди**

- о Температура: 60 °C

- о Време: 1 час

ЗЕЛЕНЧУЦИ

- **Зелени зеленчуци**

- о Температура: 85 °C

- о Време: 20 до 40 минути

- **Кореноплодни (картофи и др.)**

- о Температура: 85 °C

- о Време: 1 до 3 часа

ПЛОДОВЕ

- **Зрели горски плодове, праскови и сливи**

- о За топинг на десерти и закуски

- о Температура: 68 °C

- о Време: 1,5 до 2 часа

- **Костилкови плодове**

- о За плодово пюре

- о Температура: 85 °C

- о Време: 30 минути до 1 час

ЯЙЦА

- **Поширани яйца**

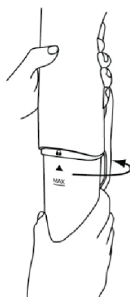
- о Температура: 66 °C

- о Време: 45 минути

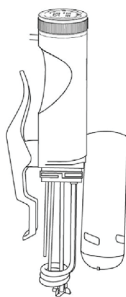
4. ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ

Винаги изключвайте уреда от контакта преди почистване. Уверете се, че работите и съхранявате на стайна температура. Стоманената риза и капачката могат да се мият ръчно след като се разглобят от тялото с обикновени препарати или в съдомиялна машина.

Демонтаж на неръждаемата метална обвивка



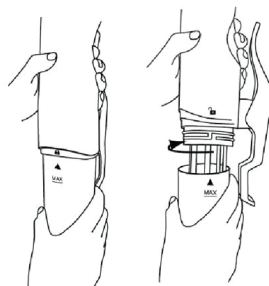
Фигура 3: Дръжте уреда и завъртете металната риза обратно на часовниковата стрелка, за да я свалите.



Фигура 4: След сваляне ще видите нагревателната спирала и сензорите.

Използвайте сапун, мека четка за зъби и изплакнете с вода за да почистите реотаните и капачката. Никога не потапяйте горната част на циркулатора, включително корпуса, във вода и не го поставяйте под течаща вода.

Монтаж на втулката обратно



Фигура 5: Дръжте металната риза и я подравнете със символа за отключване и стрелката. Завъртете по посока на часовниковата стрелка, докато символът за заключване се изравни със стрелката.

Премахване на котлен камък

Заради минерали във водата е възможно да се образува котлен камък върху нагревателните елементи и металната риза след загряване. Това намалява ефективността и влошава външния вид. Препоръчва се почистване на уреда на всеки 20 употреби или след 200 часа работа. Ако във вашата вода има повече минерали, почиствайте по-често. Поставете уреда в съд с 15 % разтвор от вода и оцет. Включете уреда и задайте температура 80 °C за 3 часа или докато котленият камък се премахне напълно.

5. ГАРАНЦИЯ

Тази гаранция е валидна за две години от датата на покупката. За гаранционно обслужване е необходим документ за покупка, така че е важно да запазите касовата бележка. Гаранцията покрива само повреди, причинени от електрически или механични неизправности. Не покрива щети, причинени от проникване на течности в уреда, или повреди, причинени от неспазване на инструкциите на производителя.

Ако имате коментари или въпроси относно функционирането на машината или гаранцията, моля, свържете се с нас:

Н АКАДЕМИЯ ТРЕНДХАУС ЕООД

Ул. Свети Пимен Зографски 4, сграда, 2, магазин 5,

1172 София,

Телефон за клиенти: 0895905463

Имейл: office@juice.bg

За повече информация посетете www.juice.bg

6. ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ

Уредът отговаря на всички европейски директиви:

а) Директива за електрическо оборудване, предназначено за употреба в определени граници на напрежение (Официален вестник на Република Словения, № 27/04)

Директива 73/23/ЕЕС, 93/68 ЕЕС и техните изменения

б) Регламент за електромагнитна съвместимост (Официален вестник на Република Словения, № 132/2006)

Директива 2004/108 ЕС и нейните изменения

Декларацията за съответствие на ЕС гарантира, че уредът е безопасен и е преминал проверка и тестове, за да отговаря на всички приложими стандарти, директиви и разпоредби.

7. ОТСТРАНЯВАНЕ НА ПРОБЛЕМИ

ПРОБЛЕМИ	РЕШЕНИЯ
Шум от бръмчене по време на работа:	При нормална работа уредът ще бръмчи поради работата на циркуляционната помпа. Това е нормално и не е нужно да се притеснявате.
Стържещ звук:	Неръждаемата стоманена риза е хлабаво поставена. Поставете я правилно в направляващия жлеб и завъртете надясно, докато чуете щракване. След като закрепите добре металната риза, звукът трябва да изчезне. Също така се уверете, че оста (валът) на перката не е била неволно огъната.
Звук като при изсмукване:	Помпата е засмуквала въздух, както когато източвате вода от баня. Добавете вода или разбъркайте внимателно с лъжица.
Звук от бълбукане и балончета:	Помпата засмуква въздух. Добавете още вода.
При готвене на яйца – напукване на черупките:	Ако яйцата плават свободно в съда, от движението на водата, те се удрят в стените и черупката може да се спуска. Използвайте по-голям съд, регулирайте отвора на помпата да е насочен към стената на съда. Практикува се също така и да се опаковат яйцата.

ПРОБЛЕМИ	РЕШЕНИЯ
Уредът не се включва:	<ul style="list-style-type: none"> • Проверете захранващия кабел за повреди – пукнатини или разцепване. Уверете се, че машината е включена в контакта. Уверете се, че посоченото на уреда напрежение съответства на напрежението на електрическата мрежа във вашия дом. • Ако машината е включена в контакта, но нямате захранване, проверете контакта с друга машина, за която знаете, че работи.
Уредът се включва, но не започва да работи:	Ако зададената температура е по-ниска от действителната температура на водата, уредът няма да работи.
Контролният индикатор свети червено по време на работа:	Няма достатъчно вода в съда, добавете още вода. Нивото на водата може да падне точно под сензора по време на работа от помпата поради турбуленция на водата. Водата може да се изпари при продължително готвене. Добавете още вода, ако е необходимо.
Отчитаната температура не съответства на тази на вашия термометър:	Sous Vide (Су Вид) циркулаторът е тестван с калибрирани устройства за измерване на температурата в професионални лаборатории (което не е необходимо за термометър, предназначен за домашна употреба).
Уредът изобщо не работи и съм пробвал всички горепосочени методи:	Не забравяйте да се свържете с посочения сервизен адрес. Ремонти се извършват само в сервизния център на STATUS. В противен случай нямате право да предявявате иск за гаранция и производителят не поема никаква отговорност.

8. ПРАВИЛНО ИЗХВЪРЛЯНЕ НА УРЕДА



Символът върху продукта или опаковката показва, че след изтичане на експлоатационния му срок продуктът не трябва да се третира като обикновен битов отпадък, а трябва да се изхвърля съгласно инструкциите на местните власти и на определени места. Можете също да използвате официален доставчик на услуги за събиране на WEEE/OEEO в съответствие с директива 2002/96/EO.

Разделното събиране на отделни компоненти на електрическо и електронно оборудване предотвратява негативните ефекти от замърсяването на околната среда и минимизира опасността за човешкото здраве, която може да възникне в резултат на неправилно изхвърляне на продукта.

Освен това, то позволява повторна употреба и оползотворяване на материала, като по този начин се спестяват енергия и суровини.

За подробна информация относно събирането, сортирането, повторното използване и рециклирането на продукта, се свържете с доставчика на услуги за събиране на WEEE/OEEO или с магазина, откъдето сте закупили оборудването.

9. КОМПЛЕКТ STATUS SOUS VIDE (СУ ВИД) CIRCULATOR SVC100

Комплектът включва:

- 1 бр. STATUS Sous Vide (Су Вид) Циркулатор SVC100
- 1 бр. Ръководство за употреба

Продукт: STATUS SOUS VIDE – Су Вид Циркулятор - SVC-100	
Модел: SVC 100	Арт. №: 6600142
Дата на производство:	
Сериен номер:	
Подпис:	Дата на доставка на стоката: удостоверява се с оригинална фактура или касова бележка
Име и седалище на продавача: Н Академия Трендхаус ЕООД, ул. Св. Пимен Зографски 4, София 1172	Печат на продавача:

ГАРАНЦИОННИ УСЛОВИЯ

Н Академия Трендхаус ЕООД гарантира за качеството и безупречната работа в гаранционния срок, който започва да тече от датата на доставка на стоката на потребителя.

Права на потребителя, ако стоката няма характеристиките, посочени в гаранционната карта:

- Ако стоката, за която е издадена гаранцията, не отговаря на спецификациите или няма характеристиките, посочени в гаранционната карта или в рекламното съобщение, потребителят има право първо да изисква отстраняване на дефекта. Ако дефектът не бъде отстранен в рамките на 30 дни от уведомяването на продавача, потребителят може да изисква подмяна на стоката с нова, безупречна стока или връщане на платената сума.
- Срокът от 30 дни може да бъде удължен, ако ремонтът не може да бъде извършен в този срок поради обективни причини, които не зависят от продавача. Удължението може да бъде най-много 15 дни.
- Ако продавачът не поправи стоката в рамките на 30 или 45 дни в случай на удължаване на срока, или ако не я замени с нова, потребителят има право да се откаже от договора и да поиска възстановяване на платената сума или пропорционално намаление на цената. Когато връща стоката, потребителят трябва да я върне в оригиналната или подходяща опаковка.
- Продавачът си запазва правото да замени дефектната стока с нова или ремонтирана стока, ако не може да извърши ремонта в рамките на гаранционния срок.
- Продавачът не отговаря за щети, причинени от временно неизползване на стоката или пропуснати ползи.
- Гаранцията не важи за повреди, причинени от механично увреждане или неправилна употреба.
- Разходите за материали, резервни части, труд, транспорт и доставка на продукта, възникнали при оправдан гаранционен ремонт или подмяна на продукта, се поемат от продавача.

Гаранцията е валидна на територията на Република България.

Срок за отстраняване на дефекти: 30 дни с възможност за удължаване до максимум 15 дни.

Гаранционен срок: 2 години

Прилагане на гаранцията:

За да предявите гаранция, трябва да се свържете с продавача, от когото сте закупили продукта. Към продукта трябва да се приложи кратко описание на проблема и оригиналната фактура или гаранционна карта.

Потребителят има право по закон да предяви иск за дефекти и след изтичане на гаранционния срок.

Гаранцията и правото на предявяване на иск поради несъответствие на стоката не се изключват или ограничават по какъвто и да е начин.

Гаранцията отпада в следните случаи:

- неправилна употреба или експлоатация;
- ако уредът е бил ремонтиран от неупълномощено лице;
- ако е извършено неправомерно вмешателство в уреда;
- механични повреди поради удар, падане или неправилно съхранение;
- използване на резервни части, които не са одобрени от производителя;
- повреди, причинени от атмосферни влияния или други външни фактори.

Време за осигуряване на сервизно обслужване:

Времето за осигуряване на сервиз (т.е. срокът, за който се осигурява сервизно обслужване, резервни части и консумативи за продукта) е 3 години след изтичане на гаранционния срок.

За условията на гаранцията гарантира:

Продавачът: Н Академия Трендхаус ЕООД, ул. Св. Пимен Зографски 4, София 1172, office@juice.bg, тел: 0895905463
Производител: Status d. o. o. Metlika, ulica Belokr. odreda19, 8330 Metlika, Slovenia

