

BG

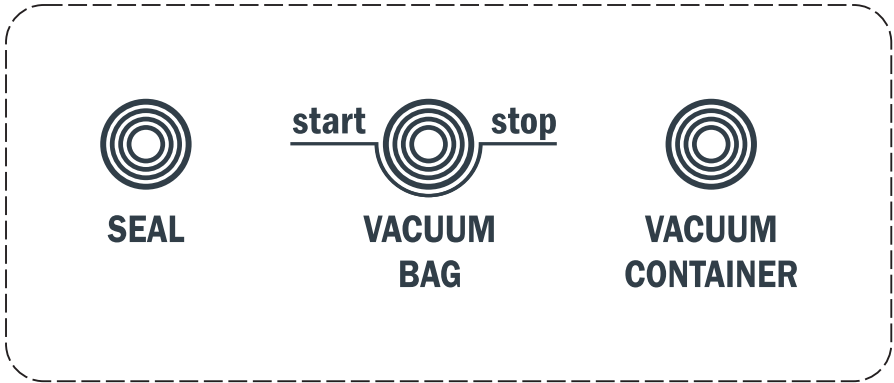
STATUS URBANO

ВАКУУМИРАЩА МАШИНА

РЪКОВОДСТВО ЗА УПОТРЕБА



STATUS
innovations



1. ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ И ВЪВЕДЕНИЕ

1.1. УСЛОВИЯ НА ЕКСПЛОАТАЦИЯ

Максималната температура на околната среда при нормална употреба е +40 °С; средната температура за период от 24 часа не трябва да надвишава +35 °С. Минималната разрешена температура на околната среда е -5 °С.

Околният въздух трябва да е чист; относителната влажност не трябва да надвишава 50% при максимална температура от +40 °С. Допуска се по-висока относителна влажност при по-ниска околна температура (напр. 90 % при +20 °С).

1.2. ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

- а.) Работната повърхност трябва да е суха, с нормална температура (не гореща) и чиста от препятствия.
- б.) Преди да включите уредът в контакта, проверете охранващия кабел, щепсела и контакта. Ако забележите някакъв дефект, свържете се с нашия сервиз за ремонт, посочен по-долу.
- в.) Машината трябва да се почиства само със суха или леко влажна кърпа.
- г.) Никога не докосвайте уплътнителната лента, когато използвате машината (елемент 11 на фигура 1) – може да е гореща.
- д.) Използвайте машината само за целите, описани в ръководството за потребителя.
- е.) Ако охранващият кабел е повреден, той трябва да бъде сменен от производителя, негов сервизен агент или лица с подобна квалификация, за да се избегне опасност.
- ж.) Тази машина може да се използва от деца на възраст над 8 години и лица с намалени физически, сетивни или умствени способности или липса на опит и познания, само ако са под наблюдение или са инструктирани относно използването на машината по безопасен начин и разбират свързаните с това опасности.
- з.) Децата не трябва да си играят с машината. Почистването и потребителската поддръжка не трябва да се извършват от деца без надзор.
- и.) Гаранцията е невалидна, ако:
- Машината е манипулирана.
 - Машината е била използвана за непредвидени цели.
 - Правилата за безопасност и инструкциите в Ръководството за потребителя не са спазени и следвани.
- Производителят няма да поеме отговорност за щети, които могат да възникнат в резултат на неспазване на ръководството за потребителя или неправилна употреба.

1.3. ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ

За правилната работа на машината трябва да има интервал от поне 120 секунди между всеки цикъл на запечатване или вакуумиране. Когато циклите се повтарят твърде бързо, машината автоматично спира и всички светлини започват да мигат.

Изчакайте машината да се охлади (докато светлините спрат да мигат), след което можете да продължите да я използвате нормално. Докато машината се охлажда, не я изключвайте от захранването.

1.4. ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ

- а.) Изключете машината от захранването.
- б.) Почиствайте машината с мека, влажна кърпа. Не използвайте абразивни материали, които могат да надраскат или повредят повърхността. Никога не потапяйте машината във вода и не я поставяйте под течаща вода. Не пръскайте препарат директно върху или вътре в машината.
- в.) Преди да използвате машината, уверете се, че е напълно суха.
- г.) Запечатващата лента е покрита с тефлон. Отстранете остатъците от пластмаса с мека кърпа.
- д.) Можете да почиствате запечатващата лента само когато машината е изстинала. Никога не се опитвайте да почиствате запечатващата лента с остър предмет.
- е.) Когато машината не се използва, не заключвайте капака. Това ще удължи живота на гумените уплътнения.

1.5. ОБЩА ИНФОРМАЦИЯ

Status Urbano е вакуумна машина за вакуумиране на храни във вакуумни пликове, вакуумни контейнери Status, вакуумна кана или контейнери, затворени с универсални вакуумни капаци.

Status Urbano е разработена от Status d. o. o. Metlika, Словения.

Серийният номер се намира на техническия етикет на всяка отделна машина. Датата на производство на вакуумната опаковка Status Urbano е посочена в партидния номер, който може да се намери на техническия етикет и опаковката.

Преди първа употреба, моля, внимателно прочетете ръководството за употреба и следвайте инструкциите.

Н Академия Трендхаус ЕООД

ул. Свети Пимен Зографски 4,
сграда 2, партер, магазин 5.
София 1172

Тел: 0895 905 463

Тел.: 0879 259 666

e-mail: office@juice.bg

Онлайн версия на това ръководство
можете да намерите на:

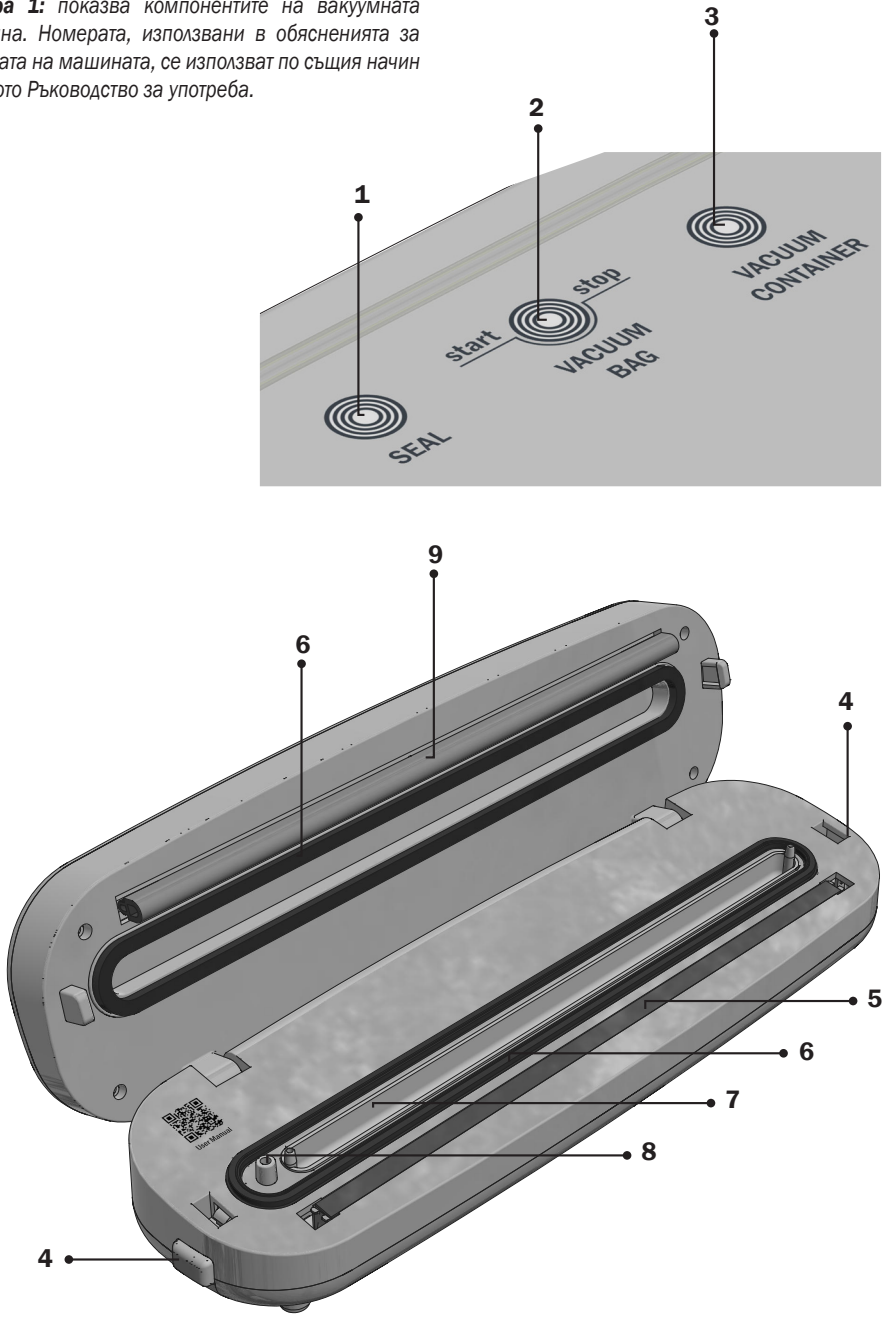
[www.status-innovations.eu/knowledge-base/
user-manuals/](http://www.status-innovations.eu/knowledge-base/user-manuals/)

Сайт: <https://juice.bg>

1.6. КОМПОНЕНТИ И ФУНКЦИОНАЛНИ БУТОНИ

ЕТИКЕТ	
1.	<p>Бутон за запечатване Започва процеса на запечатване (без вакуумно опаковане). Използвайте го за запечатване на отворения край на фолио ролка.</p>
2.	<p>Бутон за вакуумна торба Започва автоматичния процес на вакуумно опаковане и запечатване. Торбата първо се вакуумира, а след това автоматично се запечатва.</p> <p>Бутон Старт-Стоп Стартира процеса на ръчно вакуумиране. Когато прецените, че от торбичката е отстранен достатъчно въздух, натиснете бутона „Запечатване“. Помпата ще спре и машината ще започне да запечатва торбичката.</p> <p>Можете също да спрете вакуумната помпа, като натиснете този бутон, ако забележите, че течността в торбичката се приближава до машината.</p>
3.	<p>Бутон за вакуумен контейнер Вакуумно опаковане на контейнери с помощта на допълнителен порт и маркуч (не са включени). Процесът на вакуумиране автоматично спира, когато се достигне правилното вакуумно налягане.</p>
КОМПОНЕНТИ	
4.	<p>Бутоните за отключване на капака Преди да започнете запечатване или вакуумно опаковане, заключете капака, като натиснете левия и десния ъгъл на капака. В края на процеса отключете капака, като натиснете и двата бутона.</p>
5.	<p>Запечатваща лента Запечатващата лента е покрита с тefлоново фолио, което не бива да се премахва при никакви обстоятелства.</p>
6.	<p>Уплътнения Горно пянено уплътнение и долно силиконово уплътнение за вакуумно опаковане и запечатване.</p>
7.	<p>Вакуумен канал с капан за течности Ако течност от хранителни продукти попадне в машината, прекратете процеса и почистете вакуумния канал, както е описано в точка 2.4.1.</p>
8.	<p>Отвор за закрепване на допълнителната тръба за вакуумно запечатване на вакуумни контейнери Status</p>
9.	<p>Профил за запечатване Притиска торбата към запечатващата лента и осигурява висококачествено запечатване.</p>

Фигура 1: показва компонентите на вакуумната машина. Номерата, използвани в обясненията за работата на машината, се използват по същия начин в цялото Ръководство за употреба.



Фигура 1: Градски статус – компонентите са отбелязани с цифри.

1.7. ТЕХНИЧЕСКА ИНФОРМАЦИЯ

Модел	MB200
Размери	Дължина: 391 мм Ширина: 114 мм Височина: 70 мм
Тегло	Приблизително 1,3 кг
Материал	ABS пластмаса (външен корпус)
Помпа	диафрагмена помпа
Вакуумно налягане	до -600 mbar
Електрически мотор	12 V $\overline{\text{---}}$
Обем на помпата	10 литра/мин
Управление	електронно, сензорно
Максимална дължина на уплътнителната зона	280 мм
Номинална мощност, напрежение и честота	110 W, 110-240 V~, 50/60 Hz

2. ИЗПОЛЗВАНЕ

2.1. ОБЩИ ИНСТРУКЦИИ

- а.) При изваждане на машината от опаковката се уверете, че всички компоненти са включени и че машината и аксесоарите са в перфектно състояние.
- б.) Важно е да прочетете Ръководството за потребителя преди първата употреба.
- в.) Поставете машината върху равна и гладка повърхност с достатъчно пространство за поставяне на хранителните продукти в пликовете.

2.2. ПОДГОТОВКА НА МАШИНАТА ЗА УПОТРЕБА

Винаги преди да започнете вакуумно пакетирание или запечатване, първо направете сух тест на машината.

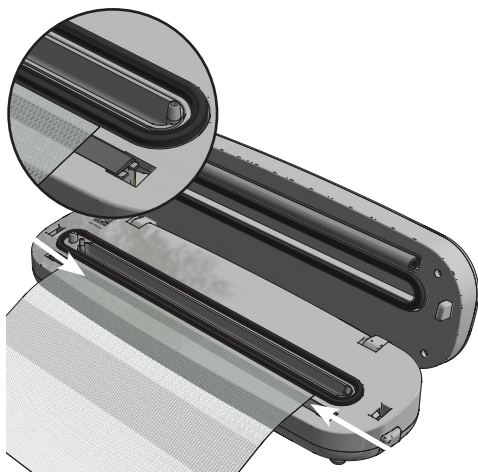
- а.) Включете машината и спуснете капака.
- б.) Натиснете първо левия, а след това десния ъгъл на капака, за да го заключите.
- в.) Натиснете бутона за запечатване (Seal). Индикаторът Seal свети, докато машината запечатва.
- г.) Когато индикаторът Seal изгасне, уплътнителната лента се е загряла и машината е готова за употреба.
- д.) За да повдигнете капака, натиснете бутоните от двете страни на машината (елемент 4 на Фигура 1).



Фигура 2: Заклучете капака, като натиснете върху левия и десния ъгъл на капака.

2.3. ПРЕВРЪЩАНЕ НА РОЛКИ ФОЛИО В ПЛИКОВЕ: БУТОН ЗА ЗАПЕЧАТВАНЕ (SEAL)

- а.) Определете правилната дължина на фолиото, като добавите няколко допълнителни сантиметра към дължината на хранителните продукти, които възнамерявате да вакуумирате.
- б.) Поставете фолиото върху уплътнителната лента, като го подравните с гарнитурата (вижте подробната Фигура 3).
- в.) Затворете капака и го заключете, като натиснете първо върху десния, а след това върху левия ъгъл на капака.
- г.) Натиснете бутона за запечатване (Seal). По време на процеса на запечатване вакуумната помпа работи, за да осигури по-силно налягане на капака върху уплътнителната лента. Индикаторът Seal мига в червено.
- д.) Пликът е запечатан, когато индикаторът Seal спре да мига в червено и за кратко светне в зелено. Отключете машината, като натиснете бутоните от страни (елемент 4 на Фигура 1).

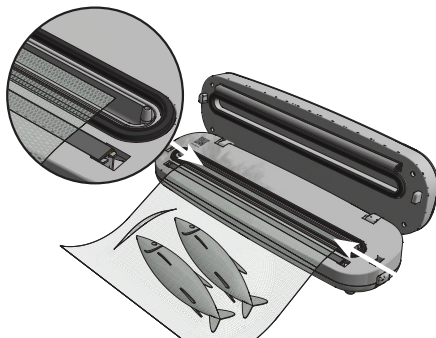


Фигура 3: При запечатване поставете плика върху уплътнителната лента до самата гарнитура.

2.4. ВАКУУМНО ЗАПЕЧАТВАНЕ НА СУХИ И ТВЪРДИ ХРАНИ: БУТОН VACUUM BAG / АВТОМАТИЧНА ФУНКЦИЯ ЗА ВАКУУМНО ПАКЕТИРАНЕ

- Поставете храните в плик. Пликът винаги трябва да е поне 5 сантиметра по-дълъг от дължината на храните, които вакуумно пакетирате.
- Поставете отворения край на плика в вакуумния канал между уплътнителните гарнитури (вижте Фигура 4).
- Затворете капака и го заключете, като натиснете първо върху левия, а след това върху десния ъгъл на капака (вижте Фигура 2).
- Натиснете бутона Vacuum Bag. Машината автоматично ще вакуумно пакетира и запечата плика. По време на процеса индикаторът Vacuum Bag свети в червено. Когато машината премине към запечатване, индикаторът Seal започва да мига. Помпата работи през цялото време на процеса. Вакуумният плик е вакуумиран и запечатан, когато индикаторът Seal спре да мига и за кратко светне в зелено.
- За да извадите плика от машината, отключете капака, като натиснете бутоните отстрана (елемент 4 на Фигура 1) и повдигнете капака.

Препоръка: При вакуумно пакетиране на мазни месни продукти (особено бекон) сгънете краищата на плика навън преди да поставите храната вътре, след което ги разгънете обратно на място. Това ще предотврати замърсяване на краищата с мазнина.



Фигура 4: По време на процеса на вакуумно пакетиране поставете отворения край на плика в средата на вакуумния канал.

2.4.1. КАКВО ДА ПРАВИТЕ, АКО МАШИНАТА ПОЕМЕ ТЕЧНОСТ ПО ВРЕМЕ НА ВАКУУМНОТО ПАКЕТИРАНЕ?

Ако забележите, че машината поема течност, **НЕЗАБАВНО** спрете процеса на вакуумно пакетиране, като натиснете бутона Stop. Бутонът Stop спира само процеса на вакуумно пакетиране (бутонът вече не действа, когато машината запечатва). Ако процесът на вакуумно пакетиране не бъде спрял навреме и течността попадне във вакуумния канал, извадете тавичката за течности и я почистете, като следвате тази процедура:

- Отключете и отворете капака. Вдигнете тавичката между гарнитурите директно нагоре.
- Излейте течността и изтрийте и подсушете тавичката старателно. При нужда използвайте сешоар. Ако течността е попаднала във вакуумния канал под тавичката, изтрийте и подсушете и канала.

- Върнете тавичката на мястото и продължете с вакуумното пакетиране.



Фигура 5: Когато течност попадне във вакуумния канал, повдигнете тавичката за течности (Liquid Trap) директно нагоре, излейте течността, измийте и подсушете тавичката старателно.

2.5. ВАКУУМНО ЗАПЕЧАТВАНЕ НА ВЛАЖНИ И ДЕЛИКАТНИ ХРАНИ: БУТОН VACUUM BAG / РЪЧНА ФУНКЦИЯ ЗА ВАКУУМНО ПАКЕТИРАНЕ

Когато вакуумирате храни, които лесно могат да бъдат смачкани или съдържат голямо количество вода (свежи плодове, салати, гъби, хляб, тестени изделия), използвайте ръчната функция за вакуумно пакетиране. Обърнете особено внимание на случващото се в плика и спрете процеса на вакуумиране веднага щом прецените, че е изтеглен достатъчно въздух или че по-нататъшното извличане на въздух може да увреди деликатната храна.

- Поставете храната в плика. Пликът трябва винаги да бъде поне с 5 сантиметра по-дълъг от дължината на хранителния продукт, който ще се вакуумира.
- Поставете отворения край на плика във вакуумния канал, между уплътнителните гарнитури.
- Затворете капака и го заключете, като натиснете долния десен, а след това левия ъгъл на капака.
- Започнете вакуумирането, като натиснете бутона Vacuum Bag, и следете внимателно състоянието на храната. Ако течност започне да се придвижва към

машината или ако по-нататъшното извличане на въздух може да повреди меката храна, натиснете бутона Seal. Помпата ще спре, а машината ще премине към запечатване (индикаторът Seal мига). След 4 секунди помпата се включва, за да осигури по-силен натиск на капака върху уплътнителната лента.

- Когато индикаторът Seal спре да мига и за кратко светне в зелено, процесът е завършен. Отключете капака, като натиснете бутоните отстрани (елемент 4 на Фигура 1).

Препоръка: Най-простият начин за вакуумиране на почти всички видове плодове и повечето зеленчуци, свежо месо, гъби и други подобни е да ги поставите във фризер за няколко часа преди вакуумиране. Така храните като ягодите ще запазят напълно формата си и няма да има риск течности да проникнат във вакуумния канал.

2.6. ВАКУУМНО ЗАПЕЧАТВАНЕ С АКЕСОАРИ STATUS: БУТОН ЗА ВАКУУМИРАНЕ НА СЪДОВЕ (VACUUM CONTAINER)

В стартовия комплект не е включена приставка (маркуч) за вакуумиране на вакуумни съдове, капаци и кани Status. Поръчайте я от местния дистрибутор на продукти Status.

- Свържете крайника на маркуча към отвора, разположен в най-лявата част на вакуумния канал (елемент 8 на Фигура 1).
- Поставете и задръжте другия край на приставката върху вентила на избрания вакуумен съд (вижте Фигура 6).
- Натиснете бутона Vacuum Container. След като се достигне предварително зададеното отрицателно налягане в съда, процесът ще приключи автоматично.

Когато съхранявате течни храни (супи, сосове и подобни) във вакуумни съдове, не ги пълнете до горе. Оставете поне 1,5 см разстояние между повърхността на течността и капака.



Фигура 6: Вакуумно запечатване на вакуумни съдове.

3. СРАВНИТЕЛНИ ТАБЛИЦИ ЗА СЪХРАНЕНИЕ

(Източник: отдел „Развойна дейност“ на Status)

3.1. СРАВНИТЕЛНА ТАБЛИЦА ЗА СЪХРАНЕНИЕ НА ХРАНИВ ХЛАДИЛНИК

Вид храна	Обикновено съхранение	Вакуумно съхранение
Сварена храна	2 дни	10 дни
Прясно месо	2 дни	6 дни
Прясна птица	2 дни	6 дни
Сварено месо	4-5 дни	8-10 дни
Прясна риба	2 дни	4-5 дни
Колбаси	3 дни	6-8 дни
Пушени наденици	90 дни	365 дни
Твърди сирена	12-15 дни	50-55 дни
Меки сирена	5-7 дни	13-15 дни
Пресни зеленчуци	5 дни	18-20 дни
Пресни подправки	2-3 дни	7-14 дни
Измита маруля	3 дни	6-8 дни
Пресни плодове	3-7 дни	8-20 дни
Десерти	5 дни	10-15 дни

Съвет: Преди вакуумиране охладете добре храната.

3.2. СРАВНИТЕЛНА ТАБЛИЦА ЗА СЪХРАНЕНИЕ НА ХРАНИВЪВ ФРИЗЕР

Вид храна	Обикновено съхранение	Вакуумно съхранение
Прясно месо	6 месеца	18 месеца
Смляно месо	4 месеца	12 месеца
Птиче месо	6 месеца	18 месеца
Риба	6 месеца	18 месеца
Пресни зеленчуци	8 месеца	24 месеца
Гъби	8 месеца	24 месеца
Подправки	3-4 месеца	8-12 месеца
Плодове	Плодове	18-30 месеца
Тестени изделия	6-12 месеца	18 месеца
Хляб/питки	6-12 месеца	18-36 месеца

В таблиците са посочени само приблизителни срокове за съхранение, тъй като те зависят от първоначалното състояние (свежестта) и начина на приготвяне на храната. Взета е предвид температура на съхранение в хладилник от +3 °C/+5 °C и във фризер при -18 °C.

4. ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

ПРОБЛЕМ:	КАКВО ДА НАПРАВИТЕ:
Машината не реагира, когато натискам бутоните.	<ul style="list-style-type: none"> • Уверете се, че машината е включена и свързана към електрическата мрежа. • Ако контактът е включен, но машината няма захранване, проверете контакта с друг уред, който знаете, че работи. • Проверете захранващия кабел за повреди – пукнатини или разслояване. • Вашата машина може да се изключи автоматично, за да предотврати прегряване. При прегряване всички светлини на устройството започват да мигат в червено. Не изключвайте машината от контакта. Оставете устройството да се охлади. Когато светлините спрат да мигат, можете да продължите с вакуумното запечатване. Препоръчваме да изчаквате поне 120 секунди между всяко вакуумно пакетирание.
Машината е засмучала влага.	<ul style="list-style-type: none"> • Следвайте процедурата, описана в точка 2.4.1.
Въздух остава в плика.	<ul style="list-style-type: none"> • Уверете се, че сте поставили целия отворен край на плика в средата на вакуумния канал. • Уверете се, че използваните пликосе са с дебелина поне 100/120 µm. • Проверете дали пликът е повреден – разкъсвания, пробиви или мехурчета. Тест: Запечатайте плика и го потопете във вода. От повредените места ще излизат мехурчета. • При използване на ролки фолио, уверете се, че първият ръб за запечатване е правилно запечатан. • Не режете фолиото по дължина, за да направите по-тесни пликосе, защото въздухът няма да може да бъде отстранен достатъчно добре. • Уверете се, че сте натиснали здраво и двата ъгъла на капака преди вакуумното пакетирание. Трябва да чуете два щраквания.
Пликът не задържа вакуум.	<ul style="list-style-type: none"> • Преди запечатване се уверете, че ръбовете на плика са чисти и без гънки. Почистете и изсушете ръба добре. При необходимост отстранете всякакви частици храна. • Ако вакуумирате храни с остри ръбове (например кости), покрийте ги с хартиена кърпа.
Пликът се разтапя или не може да бъде запечатан напълно.	<ul style="list-style-type: none"> • Уверете се, че използвате пликосе с дебелина поне 100/120 µm и с двоен слой. • Преди запечатване се уверете, че ръбовете на плика са чисти и сухи.
Машината запечатва няколко плика (до 5 пъти), след което изглежда, че не работи правилно.	<ul style="list-style-type: none"> • Препоръчваме ви да използвате вакуумни пликосе с дебелина поне 100/120 µm. На пазара има много различни видове вакуумни пликосе, затова обърнете специално внимание на качеството. Нашата препоръка е да използвате оригинални вакуумни пликосе от Status, които са двупластови и с дебелина 100/120 µm.
Вакуумният контейнер не задържа вакуума.	<ul style="list-style-type: none"> • Уверете се, че приставката е правилно поставена (както е показано на Фигура 6). • Уверете се, че капакът на контейнера (особено уплътнението) е чист, сух и правилно поставен. • Уверете се, че вентилът на капака на контейнера е чист и сух. При необходимост го разглобете и почистете.

5. ИНФОРМАЦИЯ ЗА ДЕКЛАРАЦИЯТА ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ НА ЕС

Декларацията за съответствие на ЕС, която е необходима за маркировката CE, се съхранява от продавача или дистрибутора и ще бъде предоставена на клиентите при поискване.



Декларацията за съответствие на ЕС гарантира, че машината е безопасна и е била инспектирана и тествана, за да отговаря на всички изисквания, посочени в приложимите стандарти, директиви и регулации.

а.) Директива за хармонизация на законодателствата на държавите-членки, свързана с пускането на пазара на електрическо оборудване, предназначено за използване в определени граници на напрежението:
ДИРЕКТИВА LVD 2014/35/ЕС НА ЕВРОПЕЙСКИЯ ПАРЛАМЕНТ И НА СЪВЕТА

б.) Директива за хармонизация на законодателствата на държавите-членки, свързана с електромагнитната съвместимост:
ДИРЕКТИВА EMC 2014/30/ЕС НА ЕВРОПЕЙСКИЯ ПАРЛАМЕНТ И НА СЪВЕТА

6. ПРАВИЛНО ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ВАШАТА ВАКУУМНА МАШИНА

Когато оборудването или части от устройството вече не са годни за употреба, те трябва да бъдат изхвърлени на индустриално сметище в съответствие с приложимите разпоредби:

- Директива 2012/19/ЕС на Европейския парламент и на Съвета относно отпадъците от електрическо и електронно оборудване (WEEE)
- Директива 2011/65/ЕС на Европейския парламент и на Съвета относно ограничаването на използването на определени опасни вещества в електрическо и електронно оборудване



Символът върху продукта или неговата опаковка показва, че в края на експлоатационния си живот продуктът не трябва да се третира като обикновен битов отпадък и трябва да бъде изхвърлен в съответствие с инструкциите на местните власти и на определени за това места.

Компонентите и частите, съдържащи опасни за околната среда вещества, вградени в устройството, трябва да бъдат изхвърлени на специализирани площадки.

Разделното събиране на отделните компоненти на електрическото и електронното оборудване предотвратява негативните последици за околната среда и свежда до минимум риска за човешкото здраве, който може да възникне при неправилно изхвърляне на продукта. Освен това то позволява повторна употреба и възстановяване на материалите, с което се пестят енергия и суровини. За подробна информация относно събирането, сортирането, повторната употреба и рециклирането на продукта се свържете с доставчика на услуги за събиране на WEEE отпадъци или с магазина, от който сте закупили оборудването.

7. КОМПЛЕКТ STATUS URBANO

Комплектът включва:

- 1 вакуумна машина Status Urbano
- 5 вакуумни плика – 200 x 300 mm

STATUS ВАКУУМНА МАШИНА URBANO ГАРАНЦИОННА КАРТА

Продукт: STATUS Вакуумна машина URBANO	
Модел: MV200	Art. N: 6600208
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

