



VAKUOVAČKA ViDiA

NÁVOD K OBSLUZE



Před prvním použitím si důkladně přečtete následující pokyny
a uschovejte je pro další použití.

VVS-001

OBSAH

VÝHODY VAKUOVÉHO BALENÍ	4
DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY	6
FUNKCE	8
VLASTNOSTI.....	10
POKYNY K OBSLUZE	11
UŽITEČNÉ RADY	15
ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA.....	16
ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ	17
PŘÍSLUŠENSTVÍ.....	18
PRŮVODCE SKLADOVÁNÍM	19
TECHNICKÉ ÚDAJE	20
POZNÁMKY	21
ZÁRUKA A SERVIS.....	22

VÝHODY VAKUOVÉHO BALENÍ

Úvod

Právě nyní objevíte přednosti vakuového balení. Tento přístroj slouží k vyčerpání vzduchu a vytvoření těsného obalu potravin. Nejen že prodlužuje trvanlivost potravin, má také integrovanou digitální váhu, na níž si můžete balíčky zvážit. Vakuování pomáhá miliónům domácností uchovat potraviny delší dobu čerstvé v ledničkách, mrazničkách nebo ve spížích. Jakmile objevíte, co všechno můžete vážit a vakuově balit, už přístroj obrazně řečeno nedáte z ruky.

Proč vakuové balení?

Při běžných způsobech skladování potraviny vystavené působení vzduchu začnou brzo ztrácet chuť a výživné hodnoty. Potraviny se kazí působením bakterií, plísní a kvasinek. Tento přístroj vyčerpá z obalu vzduch a vzduchotěsně uzavře potraviny s plnou chutí a kvalitou. Vakuové balení uchová potraviny čerstvé až 5krát déle.

Šetřete peníze

Díky vakuování můžete potraviny nakupovat ve velkém, když jsou v akci, a vakuově je zabalit pro pozdější spotřebu.

Šetřete časem

Plánujte si jídlo i na týden dopředu. Zavařte si je do vakuových sáčků.

Pochutnávejte si déle na sezónních nebo speciálních potravinách

Potraviny, které rychle podléhají zkáze, nebo je konzumujete jen občas, budete moci skladovat déle. Nasbírejte zásobu letních plodů, potom je zamrazte a vakuově zabalte, a budete je mít k dispozici po celý rok.

Regulace porcí při dietách

Potraviny si rozdělte do praktických porcí a na sáček si poznamenejte obsah kalorií nebo tuku.

Marinování v několika minutách

Vakuové balení rozšiřuje a otvírá póry masa a tím umožňuje provádět marinování rychlostí blesku, jen za 20 minut, proti běžnému marinování přes noc.

Zpřijemněte si volný čas

Své kulinářské speciality a sváteční pohoštění si připravte předem, abyste si mohli nerušeně užít čas strávený s přáteli.

Ochraňte i jiné předměty než potraviny

Leštěný stříbrný povrch nezšedne, bude-li na vzduchu co nejméně. Vakuováním zajistíte, že vaše kempovací či jachtařské náčiní zůstane v suchu a v pořádku.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

Pozorně si přečtete návod k obsluze ještě před použitím přístroje a dodržujte všechny uvedené pokyny.

1. Než přístroj připojíte do zásuvky, zkontrolujte, jestli napětí vaší elektroinstalace odpovídá údajům na štítku přístroje.
2. Přístroj nepoužívejte, pokud má poškozený napájecí kabel nebo zástrčku. Bude-li přístroj jakkoli poškozený, nebo nebude fungovat správně, nepoužívejte ho. Má-li přístroj poškozený napájecí kabel, bude nutné ho poslat do autorizovaného servisního střediska.
3. Pokud zařízení nepoužíváte nebo se ho chystáte čistit, odpojte napájecí kabel ze zásuvky. Nejdříve vytáhněte zástrčku ze zásuvky. Při odpojování netahejte za samotný kabel.
4. Pokud bude dodaný napájecí kabel poškozený, obraťte se na výrobce nebo jeho servisní středisko a požádejte o jeho výměnu.
5. Přístroj nepoužívejte s prodlužovacím kabelem.
6. Přístroj nepoužívejte na mokré nebo horké podložce, případně poblíž výkonných elektrických zařízení.
7. Žádná část přístroje, včetně napájecího kabelu, se nesmí namočit do vody nebo jiné kapaliny.
8. Používejte pouze příslušenství doporučené výrobcem.
9. Přístroj je určený jen pro běžné použití v domácnosti.
10. Budou-li přístroj používat děti, musíte na ně neustále dohlížet. Nedovolte přístroj používat na hraní.

11. Nosnost digitální váhy je 2 kg. Uvedenou hmotnost nepřekračujte.
12. Má-li váha vážit přesně, neodkládejte na ni těžké předměty. Senzor váhy se jinak poškodí, nebo nebude poskytovat správné údaje. Nebudete-li váhu delší dobu potřebovat, sundejte její desku a uložte ji dospod přístroje.

FUNKCE



1) VÁHA

Deska se připevní otáčením ve směru hodinových ručiček. Otáčením proti směru hodinových ručiček ji odmontujete.

2) LCD displej

- Zobrazuje váhu potravin
- Ukazuje, jestli je víko odemknuté nebo zamknuté
- Indikuje růst podtlaku/vakua
- Indikuje postup svařování

3) TÁRA

Funkce tára se používá k odečtení hmotnosti nádoby postavené na váhu. Jednoduše na váhu postavte nádobu (misku, lahev atd.) a stisknutím tlačítka TARE vynulujete displej. Potom budete moci přesně navážit ingredience přidávané do nádoby.

(Z úsporných důvodů se přístroj po 10 minutách automaticky vypne, pokud s ním nebudete pracovat. Všechny indikátory zhasnou. Stisknutím tohoto tlačítka se přístroj zapne.)

4) TLAČÍTKO PŘEPÍNÁNÍ REŽIMU

Tímto tlačítkem můžete cyklicky přepínat hmotnostní jednotky (gramy, unce, libry).

5) TLAČÍTKO SEAL (SVAŘIT)

Svařit sáček bez vakuování. Když stisknete toto tlačítko, víko se automaticky zavře a sáček se svaří bez vakuování. Po skončení svařovacího procesu se víko otevře automaticky. (Mezi jednotlivými svary počkejte aspoň 60 vteřin.)

6) TLAČÍTKO NASTAVENÍ NORMÁLNÍ/SNÍŽENÉ RYCHLOSTI

Nastavení velikosti podtlaku. Podtlak bude vyšší v nastavení **NORMAL SPEED** (normální rychlost). Když budete vakuovat choulostivé potraviny, přepněte stisknutím tlačítka na **GENTLE SPEED** (snížená rychlost). Pro přesnější regulaci můžete kdykoliv stisknout tlačítko **SEAL** (svařování), přerušit operaci vakuování a zahájit svaření sáčku.

7) TLAČÍTKO NASTAVENÍ PRO SUCHÉ/VLHKÉ POTRAVINY

Vlhkost obsažená v potravine ovlivňuje čas svařování. Budete-li vakuovat potraviny s obsahem vlhkosti nebo např. šťavnaté plody, stisknutím tlačítka **FOOD** (potravina) přepněte na **MOIST FOOD** (potravina s obsahem vlhkosti) nastavení. Pro potraviny bez obsahu vlhkosti použijte **DRY FOOD** (suché potraviny) nastavení. Přístroj se nastaví na **DRY FOOD** (suché potraviny) po zapnutí automaticky.

8) TLAČÍTKO VAC SEAL

Nejčastěji používané tlačítko. Po stisknutí tohoto tlačítka se automaticky zavře víko, z obalu se vyčerpá vzduch a obal se zavaří. Po vyčerpání vzduchu a svaření okraje sáčku se víko automaticky odklopí. (Mezi jednotlivými operacemi (sáčky) počkejte aspoň 60 vteřin.)

9) TLAČÍTKO STOP

Stisknutím tlačítka se okamžitě zastaví operace vakuování nebo svařování.

10) TLAČÍTKO VAKUOVÉHO MARINOVÁNÍ

Stisknutím se vakuově uzavře nádoba nebo lahev (indikátor bliká). Přidržením stisknutého tlačítka se zapne režim marinování (indikátor svítí).

11) SNÍMAČ DOTYKU

Dotykem snímače se zamkne nebo odemkne víko. Na displeji se zobrazí „**OPEN**“ (otevřeno) nebo „**CLOSE**“ (zavřeno).

VLASTNOSTI

Automatický zámek

Víko se po zahájení vakuového balení automaticky zajistí. Po skončení operace se víko automaticky odemkne.

Váha

Slouží k vážení potravin. Když ji nebudete používat nebo budete přístroj čistit, sundejte ji.

Nůž na sáčky

Slouží k odříznutí potřebné délky fólie nebo na otvírání svařených sáčků. Po použití jej vraťte do držáku.

Vyndavací odkapávací táč

Slouží k zachycení přebytečných tekutin. Při čištění ho jednoduše vyndejte.

Přípojka na příslušenství

Odsává vzduch z nádoby nebo lahve. K tomuto účelu je třeba použít hadici, kterou je možné dokoupit zvlášť na sana-store.cz.

Svařovací lišta

Lišta s teflonovým potahem obsahuje topnou spirálu a slouží k zatavení otevřeného okraje sáčku.

Gumový pásek

Zajistí přitisknutí otevřeného okraje sáčku ke svařovací liště, aby byl svar dokonalý.

Vakuová komora

Otevřený okraj sáčku vložte až do vakuové komory. Zarážka slouží vymezení správné polohy sáčku ve vakuové komoře.

Pěnové těsnění

Zajistí, aby se v komoře udržel podtlak. Když se přístroj nepoužívá, nenechávejte víko zajištěné, aby se těsnění zbytečně nemačkalo.

Konektor napájení

Do tohoto konektoru připojte napájecí kabel. Před připojením kabelu zkontrolujte, jestli napětí vyznačené na přístroji odpovídá napětí vaší elektroinstalace.

POKYNY K OBSLUZE

Rady pro vakuování a samostatné svařování

- A. Dodaným kabelem připojte vakuovačku k napájení.
- B. Dotkněte se senzoru, aby se odemklo víko. (proužek z nerezové oceli)



- C. Otevřený konec sáčku očistěte a narovnejte. Na otevřeném okraji sáčku nesmí zůstat zbytky potravin a záhyby. Otevřený okraj sáčku vložte do vakuové komory až k zarážce.

- D. Stiskněte tlačítko **VAC SEAL** (vakuové svařování) nebo **SEAL** (svařování), a podle toho se rozsvítí příslušný indikátor. Víko se automaticky zavře. Spustí se operace vakuování a svařování nebo jen samotné svařování. Průběh operace se graficky znázorní na displeji.



- E. Jakmile indikátor **SEAL** (svařování) zhasne, znamená to, že je operace dokončená. Víko se automaticky otevře. Svařený sáček vyndejte.

Poznámka:

Vakuově zabalené potraviny v sáčku neohřívejte v mikrovlnné troubě.

Mezi jednotlivými svary počkejte aspoň 60 vteřin.

Rady k používání digitální váhy

- A.** Když nebudete váhu nějakou dobu potřebovat, sundejte její desku. Sundává se otáčením proti směru hodinových ručiček a nasazuje otáčením opačným směrem. *Příliš ji neutahujte, aby se nepoškodil senzor váhy, která by pak ukazovala nepřesné hodnoty.*



- B.** Připojte napájení přístroje. LCD displej se automaticky rozsvítí.
- C.** Stiskněte tlačítko **MODE** (režim), kterým se zvolí požadované jednotky vážení (gramy, unce, libry). Zkontrolujte, jestli váha ukazuje nulu. Pokud ne, stiskněte tlačítko **TARE** (tára), aby se vynulovala.
- D.** Na desku položte vážený předmět. Na displeji se zobrazí jeho váha.



Poznámka:

Nepřekračujte povolené zatížení 2 kg.

Kalibrace

Váha se dodává už kalibrovaná. Kalibrování je třeba provést jen v případě, že ukazuje nepřesné hodnoty. Budete k tomu potřebovat závaží 2 kg.

Jak se provádí kalibrace váhy

1. Stiskněte současně tlačítka TARE (tára) a MODE (režim), dokud se na displeji nezobrazí „2000,0 g“.
2. „2000,0 g“ bude na displeji blikat.
3. 2kg závaží postavte doprostřed desky váhy. Když se na displeji zobrazí „PASS“, proběhla kalibrace úspěšně.

Kapacita

Povolené zatížení váhy je 2 kg. Na desku váhy nepokládejte předměty těžší než 2 kg. Předměty pokládejte na střed desky a pomalu, chrání se tím senzor před poškozením a údaj bude přesnější.

Pracovní prostředí

Po zapnutí digitální váhy počkejte aspoň 30 vteřin, abyste dosáhli maximální přesnosti. Nejpresnější údaje váha poskytuje při teplotě 10-30 °C.

Rady pro vakuování v samostatných nádobách

Poznámka:

Pokud budete používat nádoby a sklenice, které lze koupit na sana-store.com, budete potřebovat speciální adaptér na připojení hadice k nádobě. Tyto adaptéry ani hadice nejsou drahé a jsou k dostání na sana-store.cz.

1. Do nádoby vložte potraviny, které chcete vakuově zabalit. Na nádobu položte víčko.
2. Jeden konec hadice nasadte na víčko nádoby (v případě potřeby použijte adaptér). Druhý konec nasadte na nástavec přístroje.
3. Stiskněte tlačítko **VACUUM MARINATE** (vakuové marinování), abyste spustili operaci. Rozsvítí se odpovídající indikátor. Průběh operace se graficky znázorní na displeji. Stisknutím tlačítka **STOP** můžete operaci kdykoliv přerušit.
4. Až se operace dokončí, přístroj se automaticky zastaví. Hadici odpojte nejprve z nádoby. Jinak by se vzduch do nádoby zase dostal.

Funkce marinování

Marinování lze provádět pouze v nádobách. Po spojení nádoby s přístrojem hadicí (v případě potřeby přes volitelný adaptér), stiskněte a držte tlačítko VACUUM/MARINATE. Tím se zapne režim marinování. Přístroj marinovací cyklus automaticky zastaví po 20 minutách.

Poznámka:

Budete-li chtít ohřát vakuově balené potraviny v mikrovlnce, předem z nádoby „vypustíte vakuum“ a sundejte víčko.

Rady pro vakuování se zátkami lahví

1. Jeden konec hadice z příslušenství nasadíte na vakuovací nástavec. Druhý konec nasadíte na vakuovací zátku. Tato zátky není součástí základního příslušenství, můžete si ji dokoupit zvlášť na sana-store.cz
2. Stiskněte tlačítko **VACUUM MARINATE** (vakuové marinování), abyste spustili operaci. Rozsvítí se odpovídající indikátor. Průběh operace se graficky znázorní na displeji.
3. Až se operace vakuování dokončí, přístroj se automaticky zastaví. Vytažením zátky se do lahve napustí vzduch.

Poznámka:

Vakuovací zátky nepoužívejte na plastové lahve. Šumivé nápoje a nápoje syčené kyslíčnickem uhličitým se nesmí vakuovat.

UŽITEČNÉ RADY

- 1.** Sáčky neplňte příliš. Mezi potravinami a otevřeným koncem sáčku nechávejte aspoň 7,5 cm volného místa.
- 2.** Otevřený okraj sáčku očistěte zevnitř i zvenku. Na otevřeném okraji nesmí být zbytky potravin a záhyby.
- 3.** Budete-li vakuovat větší kusy potravin, okraj sáčku před vložením do vakuové komory opatrně napněte, aby se na něm neudělaly záhyby.
- 4.** Sáček musí být suchý. Mokrá sáček je velmi obtížné svařit.
- 5.** Kvůli prodloužení životnosti potravin, které se rychle kazí, je po vakuovém zabalení zamrazte nebo skladujte v ledničce.
- 6.** Budete-li vakuově balit předměty s ostrými hranami (např. špagety v suchém stavu, stříbrné předměty apod.), zabalte je do měkkého materiálu, např. do papírového ručníku, aby se sáček neprorazil. V takovém případě může být vhodnější použít vakuovací nádobu.
- 7.** Při vakuování v nádobách nechávejte pod víčkem aspoň 2,5 cm volného místa.
- 8.** Kvůli prodloužení životnosti potravin, které se rychle kazí, je po vakuování zamrazte nebo skladujte v ledničce.
- 9.** Mezi jednotlivými operacemi nechávejte přístroj asi 1 minutu vychladnout.
- 10.** Pokud nemáte jistotu, že se sáček svařil dokonale, jednoduše ho svařte ještě jednou.
- 11.** Nejlepších výsledků dosáhnete s vakuovacími sáčky a nádobami, které se dají koupit na [Sana-store.com](https://www.sana-store.com)
- 12.** Před ohříváním v mikrovlnce potraviny vyndejte ze sáčku.
- 13.** Když budete vážit rozměrný předmět, položte na váhu táč nebo misku. Nezapomeňte stisknout tlačítko TARE, aby se váha tácy nebo misky nepřičítala k váze potraviny.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

- 1.** Před čištěním vakuovačku odpojte ze zásuvky.
- 2.** Při čištění vyndejte odkapávací táč.
- 3.** Vnější povrch přístroje otřete měkkou utěrkou namočenou v mýdlové vodě. Všechny zbytky potravin a tekutin ve vakuové komoře vytřete papírovým ručníkem.
- 4.** Vážicí senzor je vysoce přesné zařízení. Na desku váhy netlačte příliš velkou silou. Desku při čištění lehce otřete. Při čištění ji také můžete odmontovat.
- 5.** Přístroj po čištění důkladně vysušte a teprve potom jej můžete znovu používat.
- 6.** Přístroj nenamáčejte do vody či jiné kapaliny. Dbejte, aby se voda nedostala ke konektoru napájecího kabelu.
- 7.** Přístroj nečistěte prostředky, které obsahují abrazivní složku, aby se nepoškrábal jeho povrch.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Po připojení napájecího kabelu k přístroji se nic nestane.

- Ověřte, jestli není poškozený napájecí kabel.
- Zkontrolujte, jestli je napájecí kabel spolehlivě připojený jak do zásuvky, tak do přístroje.

Vakuování nefunguje

- Zkontrolujte, jestli je víko zavřené.
- Zkontrolujte, jestli je otevřený okraj sáčku správně vložený do vakuové komory.
- Pokud indikátor bliká, může být přístroj přehřátý. Před dalším použitím ho nechte několik minut vychladnout.
- Zkontrolujte, jestli není sáček propíchnutý.
- Prohlédněte pěnové těsnění, jestli není někde poškozené.

Ze sáčku se vyčerpал vzduch, ale po svaření se tam zase dostal.

- Zkontrolujte, jestli není sáček propíchnutý, nebo jestli v něm není díra. Může být propíchnutý ostrým předmětem. Bude-li to nutné, použijte nový sáček.
- Zkontrolujte svar. Záhyby na okraji sáčku mohou být příčinou, že se do svařeného sáčku nasává vzduch. Je-li to tak, jednoduše odřízněte svařený okraj a sáček svařte znovu.
- Pokud v místě svaru zůstala vlhkost nebo tekutina z balené potraviny, sáček rozřízněte a vytřete veškerou vlhkost na otevřeném konci sáčku. Vyberte režim **MOIST FOOD** (potravina s obsahem vlhkosti) a sáček znovu svařte.
- Pokud byl sáček skladován dlouho a je nafouknutý plynem, potraviny v něm budou pravděpodobně zkažené. Obsah doporučujeme vyhodit.

Poznámka:

Aby se přístroj nepřehřál, nechte ho mezi jednotlivými operacemi asi 60 vteřin vychladnout. Před vakuováním nechte víko přístroje otevřené. Jestliže se sáček taví, může to být tím, že se svařovací lišta přehřála. Před dalším použitím přístroj nechte aspoň 60 vteřin vychladnout.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Sáčky a fólie (prodávají se samostatně) pro vakuové balení

Vroubkovaný povrch pomáhá odsátí vzduchu ze sáčku. Vícevrstvá struktura vytváří účinnou bariéru, která brání pronikání kyslíku, vlhkosti a tvorbě spálenin mrazem. K dispozici jsou různé velikosti.

Poznámka:

Sáčky po skladování syrového masa, ryb nebo tučných potravin už znovu nepoužívejte. Nepoužívejte znovu sáčky po ohřívání v horké vodě nebo v mikrovlnce.

Vakuovací zátky (prodávají se samostatně)

Vakuové balení červeného vína, nesycených nápojů nebo oleje pomocí našich zátek. Prodlužuje životnost tekutin a zachovává chuť.

Poznámka:

Naše vakuovací zátky nepoužívejte na plastové lahve. Šumivé nápoje a nápoje sycené kyslíčnickem uhličitým nelze vakuově balit.

Nádoby pro vakuové balení (prodávají se samostatně)

- Vakuové nádoby jsou ideální na křehké nebo choulostivé potraviny, např. muffiny, pečivo, tekutiny a sušené položky.
- Nádoby lze rovněž koupit v různých velikostech. Můžete je pak uskladnit v kuchyňské lince, v ledničce nebo ve spíži.
- Lehké a stohovatelné nádoby jsou vhodné na skladování předvařených pokrmů, zbytků a svačin.
- Nádoby na vakuové balení lze nakoupit na sana-store.com.

Poznámka:

Tyto nádoby nedávejte do mrazáku. Horké potraviny nechte před vakuováním vychladnout. Jinak by mohly vybublat přes okraj nádoby.

PRŮVODCE SKLADOVÁNÍM

V ledničce	Normální doba trvanlivosti	Doba trvanlivosti po vakuování
Masa	2-3 dny	8-9 dní
Mořské plody a ryby	1-3 dny	4-5 dní
Vařené maso	4-6 dní	10-14 dní
Zelenina	3-5 dní	7-10 dní
Ovoce	5-7 dní	14-20 dní
Vejce	10-15 dní	30-50 dní

V mrazáku	Normální doba trvanlivosti	Doba trvanlivosti po vakuování
Masa	3-5 měsíců	1 rok
Mořské plody a ryby	3-5 měsíců	1 rok

Pokožová teplota	Normální doba trvanlivosti	Doba trvanlivosti po vakuování
Chleba	1-2 dny	6-8 dní
Rýže/mouka	3-5 měsíců	> 1 rok
Arašíd/fazole	3-6 měsíců	> 1 rok
Čajové lístky	5-6 měsíců	> 1 rok

** Jedná se pouze o orientační údaje. Skutečná trvanlivost závisí na čerstvosti potravin, velikosti podtlaku a kvalitě svaru.*

TECHNICKÉ ÚDAJE

Rozměry (DxŠxV): 378x140x76mm
Celková hmotnost: 2,45 kg
Čistá hmotnost: 1,75 kg
Provozní teplota: 0-40 °C

Vakuovačka

Napětí: 220-240 V~
Frekvence: 50-60 Hz
Úroveň vakua: ≥ -60 kPa
Příkon: 110 W

Digitální váha

Nosnost: 2 kg
Přesnost vážení: 0,1 g
Jednotky: g/oz/lb (gramy/unce/libry)

Položka	Množství
Vakuovačka	1
Deska	1
Napájecí kabel	1
Sáček	5
Role	1

Elektrické zařízení nevyhazujte do běžného odpadu. O správném způsobu likvidace elektrických zařízení se můžete informovat u vašeho místního úřadu. Pokud se elektrické zařízení vyhodí na běžnou skládku, mohou do spodních vod proniknout nebezpečné látky, dostat se do potravního řetězce a ohrozit vaše zdraví.



This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue or grey ruling lines, typical of notebook paper. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

ZÁRUKA A SERVIS

Zařízení je určeno k vakuování potravin. Jakékoliv jiné využití zařízení není vhodné a výrobce nenese žádnou odpovědnost za škody způsobené nesprávným použitím. Záruka je platná po dobu dvou let ode dne prodeje koncovému uživateli. Při používání přístroje pro komerční účely se záruka zkracuje na 12 měsíců. Uchovejte si účtenku dokládající nákup spotřebiče. Bude požadována jako doklad pro záruční služby.

Záruka se vztahuje pouze na závady způsobené vadami materiálu nebo chybou výroby. Záruka se nevztahuje na opotřebení vzniklé běžným provozem a užíváním výrobku.

Nárok na záruku je možné uplatnit pouze po předložení řádně vyplněného záručního listu v okamžiku prodeje. Nárok lze uplatnit u prodejce nebo v autorizovaném servisu. Do záruční opravy se přijímají pouze kompletní zařízení. V případě oprávněné reklamace se záruční doba prodlužuje o dobu od okamžiku uplatnění reklamace do okamžiku převzetí výrobku uživatelem nebo okamžiku, kdy je uživatel povinen výrobek převzít. Dokladem o této době jsou přepravní listy.

Nárok na bezplatnou záruční opravu zaniká zejména v případech:

- výrobek byl používán v nesouladu s návodem k obsluze,
- byl poškozen přetěžováním, znečištěním, zanedbanou údržbou,
- zásahem do výrobku neautorizovanou osobou,
- byl používán pro jiné účely než obvyklé,
- byl mechanicky poškozen,
- byl poškozen zpracováním nevhodných látek nebo materiálu,
- byl poškozen zásahem vyšší moci.

Máte-li nějaké připomínky či otázky týkající se fungování spotřebiče či záruky, obraťte se na své servisní středisko.

SERVISNÍ STŘEDISKO

MIPAM bio s.r.o.

České Vrbné 2405

370 11 České Budějovice

Telefon: +420 386 351 961

Mobil: +420 776 584 237

E-mail: servis@mipam.cz

Web: www.sana-store.cz



www.vidiaproducts.com