



ROMMELSBACHER

Ръководство за употреба Машина за вакумиране VAC 110



ВЪВЕДЕНИЕ

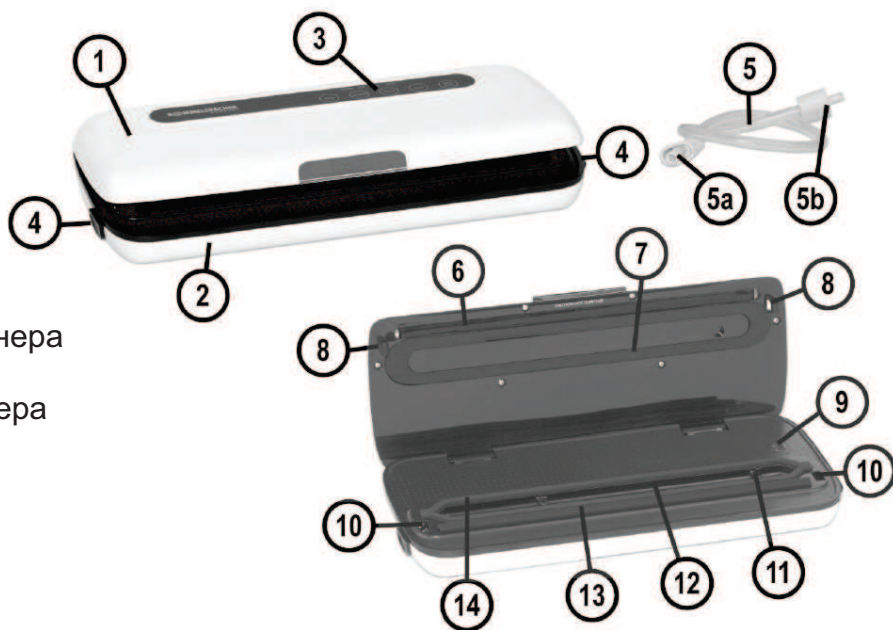
За нас е удоволствие, че сте решили да закупите този ненадминат електроуред и бихме искали да Ви благодарим за Вашето доверие. Лесният му начин на управление и широкият му спектър от приложения със сигурност ще Ви изпълнят с ентузиазъм. За да сте сигурни, че можете да се насладите на уреда за дълго време, моля, прочетете внимателно следните инструкции за употреба и ги спазвайте. Пазете това ръководство за употреба на безопасно място. Ако давате уреда на трети лица, дайте им и всички документи на уреда, включително това ръководство! Благодарим Ви!

ПРЕДНАЗНАЧЕНИЕ

Този уред е предназначен само за вакумиране на храна в домашни условия. Други приложения или модификации на уреда не са препоръчителни и могат да доведат до рискове за здравето и/или повреди по уреда. За щети и повреди по уреда, причинени от неправилна употреба и/или модификации, производителят и дистрибуторът не носят отговорност. Този уред е предназначен само за домашна употреба!

Описание на продукта

1. Капак
2. Основа
3. Контролен панел
4. Бутони за отваряне
5. Маркуч за вакуумни контейнери
 - 5a. Широко отвор за свързване с машината
 - 5b. Тесен отвор за свързване с контейнера
6. Запечатваща лента
7. Горно уплътнение на вакуумната камера
8. Механизъм за заключване
9. Бутон за контейнер
10. Бутони за освобождаване
11. Адаптер за създаване на вакуум.
12. Вакуум камера
13. Гумена подложка
14. Долно уплътнение на вакуумната камера



Технически характеристики

Когато използвате този уред, го свързвайте само и единствено със заземен контакт в изправност, който да отговаря на посочените параметри на уреда. Свързвайте само с източници на променлив ток.

Напрежение:	220 - 240 V ~ 50 Hz
Мощност:	110 W
Клас на защита:	II
Консумация на енергия в режим "Stand By":	< 0.5 W
Приблизителна всмукателна сила:	9 l/min

След разопаковане, моля, проверете дали всички части на ел. уреда са налични и дали са в добро състояние.

Опаковачни материали: Недейте просто да изхвърляте опаковачните материали. Отделете нужното време, за да ги сортирате и дадете за рециклиране на определените за целта места.



Тези символи, които можете да намерите на пластмасовите опаковки, означават следното:

PE означава полиетилен, фигурите с код „02“ - PE-HD, „04“ - PE-LD, PP - полипропилен, PS - полистирол.

Рециклиране:

Според Европейската Директива за рециклиране и изхвърляне на ел. техника, този продукт не трябва да бъде изхвърлян заедно с битови отпадъци. Моля потърсете място, близо до Вас, предвидено за събиране на стари електроуреди, или се поинтересувайте къде има подобно място.



Легенда:



Основни инструкции



Опасност от изгаряне



Опасност от токов удар



Внимание!



Рециклиране/
изхвърляне

Инструкции за безопасност



ВНИМАНИЕ!

Моля, прочетете всички инструкции за безопасност! Неправилната употреба на уреда или неспазването на инструкциите за безопасност могат да доведат до повреда или нараняване!

- Не позволявайте на деца да работят или играят с уреда или хранващия му кабел!
- Деца и лица без нужните познания и опит, както и лица с физически или психически заболявания, не бива да използват този ел. уред без надзора на човек, отговарящ за тяхната безопасност!
- Не позволявайте на деца да почистват уреда без надзора на възрастен!
- Не позволявайте на деца да играят с опаковачните материали. Съществува опасност от задушаване или поглъщане!
- Не включвайте към този уред външен таймер или отделна теле-контролна система.
- Преди всяка употреба проверявайте основните части и хранващия кабел за повреди. **НИКОГА** не използвайте уреда, ако е бил изпуснат, ударен или изглежда повреден. Ако установите повреда или уредът не работи, потърсете оторизиран сервиз или специалист.
- Когато включвате уреда, се уверете, че хранващият кабел минава през място, където никой няма да се спъне или оплете в него. По този начин уредът може да бъде дръпнат и да падне.
- Пазете хранващия кабел от горещи повърхности и остри ръбове.
- Пазете хранващия кабел от механични повреди - огъване, пречупване, опъване. Проверявайте го редовно за признаци на повреди и износване. Повредени или усукани кабели могат да доведат до опасност от токов удар.
- Когато искате да изключите уреда от контактната мрежа, винаги хващайте щепселът. Никога не дърпайте кабела!
- Никога не потапяйте уреда, кабела или щепсела във вода или друга течност.
- Не съхранявайте/използвайте уреда във влажни помещения или на открито.
- Този електрически уред отговаря на всички стандарти за безопасност.
- Ако уредът или хранващият кабел изглеждат повредени или показват признаци на повреда, изключете уреда от контактната мрежа. Всякакви ремонти или подмяна на повредени части на този уред трябва да бъдат извършвани **САМО** в оторизиран сервиз! Неоторизираните ремонти могат да доведат до повреди и/или риск за здравето!
- Всяка употреба извън предвидената за този уред, или посочената в тези инструкции, и всяко неспазване на тези инструкции, прави гаранцията невалидна!



ВНИМАНИЕ!

Запечатващата лента се нагорещява по време на употреба! НЕ я докосвайте, докато е гореща!

- Този уред **НЕ Е** предвиден за непрестанна употреба. След всяко вакуумиране го оставяйте да се охлади за около 20-30 секунди. На всеки 10 вакуумирания оставяйте уреда да се охлади за 20 мин. Пренатоварване/прегриване на уреда може да го повреди!
- Използвайте и съхранявайте далеч от деца!
- Когато използвате уреда, го поставяйте върху топлоустойчива, равна и стабилна повърхност.
- **НИКОГА НЕ** използвайте уреда в близост до източници на топлина (готварски печки, отоплителни уреди, камини, газови котлони и др.) или в помещения, в които има лесно запалими газове, течности и материали.
- Не позволявайте на течности да попадат в вакуум камерата. Ако това се случи, незабавно отстранете течността с помощта на мека кърпа.
- Когато използвате този уред, се уверете, че той и всичките му части са напълно сухи!
- Винаги изключвайте от контактната мрежа преди почистване.
- Винаги изчаквайте уреда да се охлади напълно, преди да го пренесете или почистите.
- **НИКОГА НЕ** потапяйте уреда, хранващия кабел или щепселът във вода и/или други течности, за да ги почистите!
- Винаги изключвайте от контактната мрежа след употреба.
- Преди първа употреба, отстранете всички опаковачни материали, стикери, лепенки и др. и почистете уреда (виж „Почистване и поддръжка“).

Контролен панел

Контролният панел разполага със сензорни бутони, които са лесни за употреба. След натискане на бутона се активира съответната функция. Поддържайте контролния панел чист и сух. Никога не натискайте сензорните бутони с мокри, влажни или мръсни пръсти.

A - Автоматично вакуумиране и запечатване.

B - Ръчно запечатване

C - Бутон за избиране на тип храна:

- C1 "Dry" - за вакуумиране на суха храна

- C2 "Humid" - за вакуумиране на храна с течности

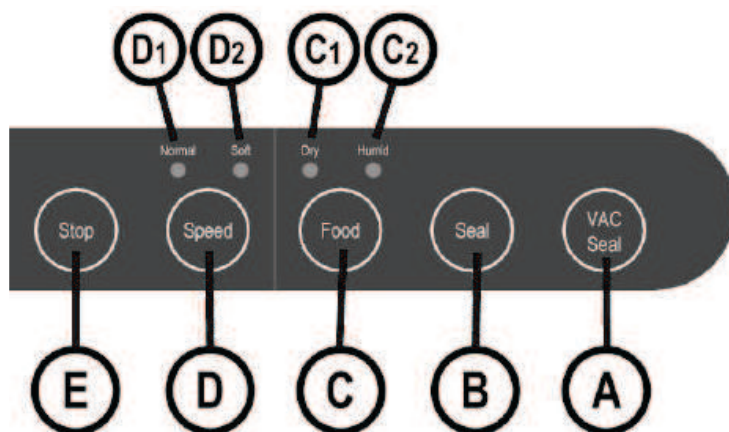
D - Бутон за избиране на скоростта на

вакуумиране:

- D1 "Normal" - за вакуумиране на твърда храна

- D2 "Soft" - за вакуумиране на мека храна

E - Спиране на всички функции



Инструкции за употреба



ВНИМАНИЕ!

Запечатващата лента се нагорещява по време на употреба! НЕ я докосвайте, докато е гореща!



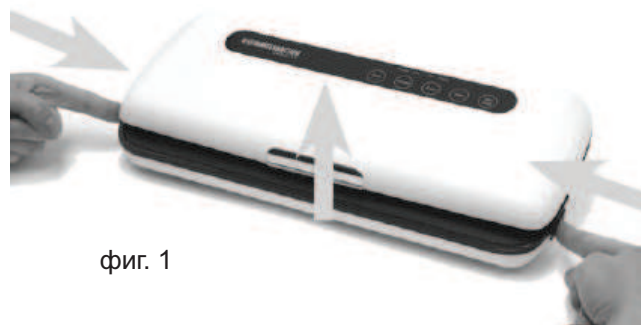
ВНИМАНИЕ!

Този уред НЕ Е предвиден за непрестанна употреба. След всяко вакуумиране го оставяйте да се охлади за около 20-30 секунди. На всеки 10 вакуумирания оставайте уреда да се охлади за поне 20 минути.

- Поставете уреда на суха, равна, стабилна и топлоустойчива повърхност.
- Уверете се, че пред уреда има достатъчно пространство за плика за вакуумиране.
- Пликовете и ролките за вакуумиране са с различни широчини. Изберете подходящата спрямо храната, която ще вакуумирате. Плика/ролката трябва да бъде **поне 8 см. по-дълга** от храната. Моля, използвайте само оригинални пликове и ролки на ROMMELSBACHER.
- Напълнете плика с храната, като не трябва да остават набръчквания или да го разтягате. Мястото на запечатване трябва да бъде чисто, сухо и да няма храна отвътре и отвън.
- За запечатване на по-мека и деликатна храна е препоръчително да използвате настройка D2 - SOFT

Вакуумиране и запечатване

- Подгответе уреда за употреба.
- Свържете уреда с контактната мрежа - индикаторите "Normal" и "Dry" ще се включат.
- Отворете капака на уреда, натискайки бутоните за освобождаване (фиг. 1).



фиг. 1

Инструкции за употреба

Вакуумиране и запечатване

- Поставете пълния с храна плик, така че отвореният край да застане в средата на вакуумната камера (фиг. 2).
- Затворете капака и го натиснете от двете страни, докато щракне.

- Натиснете бутона "FOOD" (фиг. 3).

i - Използвайте настройка "DRY" за суха храна
- Използвайте настройка "HUMID" за храна с течности

- Натиснете бутона "SPEED" (фиг. 4).

i - Използвайте настройка "NORMAL" за твърда храна
- Използвайте настройка "SOFT" за мека храна

- Натиснете бутона "VAC/Seal" (фиг. 5)

- Въздушната помпа ще се включи, за да премахне въздуха от плика и да създаде вакуум. Индикаторната лампа "VAC/Seal" ще се включи.

- След като въздухът от плика е премахнат, храната ще бъде автоматично запечатана и индикаторната лампа "SEAL" ще се включи.

- Въздушната помпа ще се изключи и процесът по запечатване ще продължи.

- Индикаторната лампа ще се изключи, щом процесът е завършен.

- Уредът ще влезе в режим "STANDBY".

- Според зададените настройки, индикаторните лампи "Normal", "Soft", "Dry", "Humid", ще останат включени.

i - Можете ръчно да спрете процеса по вакуумиране и запечатване във всеки един момент, чрез натискане на бутона "STOP".

- За да се предотврати прегряване, ако до две минути пликът с храна не успее да се вакуумира, то уредът ще се изключи автоматично.

- За да извадите вакуумирания плик, отворете капака на уреда чрез едновременното натискане на двата бутона за освобождаване.

- Проверете дали пликът е равномерно и добре запечатан от край до край. По целият шев не трябва да има прекъсвания или набръчквания.

- След като сте приключили, изключете уреда от контактната мрежа.

ВНИМАНИЕ! Съхранявайте уреда с незатворен капак!



фиг. 2



фиг. 3



фиг. 4



фиг. 5

Инструкции за употреба

Ръчно вакуумиране



ВНИМАНИЕ!

В зависимост от времето на ръчно вакуумиране може не всичкият въздух да бъде премахнат от плика и да не бъде създаден вакуум. Това намалява времето за съхранение на храните.

- Натиснете бутона "VAC/Seal", за да включите уреда (фиг. 6).
- Помпата започва да изтегля въздуха от плика с храна, за да създаде вакуум.
- Индикаторната лампа на бутона "VAC/Seal" започва да свети.
- Когато достигнете желаната степен на вакуумиране натиснете бутона "STOP" (фиг. 7).
- Индикаторната лампа на бутона "VAC/Seal" ще се изключи.
- Натиснете бутона "Seal", за да запечатате плика (фиг. 8).
- Индикаторната лампа на бутона „Seal“ ще се включи.
- Пликът е запечатан, когато лампата се изключи.



- Можете да достигнете желаната степен на вакуумиране с бутоните "VAC/Seal" и "Stop".
- Ако пликът не е напълно вакуумиран, след 2 мин. уреда ще се изключи автоматично.

Използване на ролки

- Вземете ролката и развийте желаната дължина, след което я отрежете, използвайки остра ножица (фиг. 9).
- Запечатайте единият край на отрязаното парче. За да го направите, поставете края върху гумената подложка (фиг. 10). Внимавайте с поставянето на плика. Той **НЕ** трябва да влиза във вакуум камерата!
- Затворете капака и го натиснете от двете страни, докато щракне.
- Натиснете бутона "VAC/Seal". Индикаторната му лампа ще се включи.
- Въздушната помпа ще се включи и ще притисне капака върху запечатващата лента. Тя ще запечата плика с равномерен шев от край до край.
- Процесът приключва, когато индикаторната лампа на бутона "Seal" се изключи.



фиг. 10



фиг. 6



фиг. 7



фиг. 8



фиг. 9

Инструкции за употреба

Използване на контейнери



ВНИМАНИЕ!

Използвайте само специални контейнери за вакуумиране! Преди да ги използвате, прочетете техните инструкции за употреба!

- Напълнете подходящ контейнер с храна за вакуумиране. Оставете празни поне 3 см. от горния ръб на контейнера.
- Поставете добре капака на контейнера.
- Включете машината за вакуумиране в контактната мрежа. Индикаторните лампи "Normal" и "Dry" ще се включат. Уредът е в режим „готовност“.
- Отворете капака на уреда чрез натискане на освобождаващите бутони в двата края (фиг. 11).
- Поставете широкия отвор на маркуча за вакуумни контейнери (5a) в адаптера за създаване на вакуум (фиг. 12).
- Поставете тесния отвор на маркуча (5b) в отвора за вакуумиране на капака на контейнера (фиг. 13).

ВНИМАНИЕ!

Контейнерите за вакуумиране не са включени в комплекта!

- Натиснете бутона за контейнера (фиг. 14). Въздушната помпа ще започне да изтегля въздуха от контейнера.
- Когато се създаде вакуум, помпата ще спре и уредът ще влезе в режим „готовност“.
- В зависимост от настройките, някои от индикаторните лампи "Normal", "Soft", "Dry" и "Humid" ще продължат да светят.
- Премахнете маркуча и затворете капака на машината за вакуумиране.



- Можете да прекъснете процеса по вакуумиране по всяко време с бутона за контейнера.

- Машината за вакуумиране ще се изключи автоматично след 2 минути, ако контейнерът не е херметически затворен.

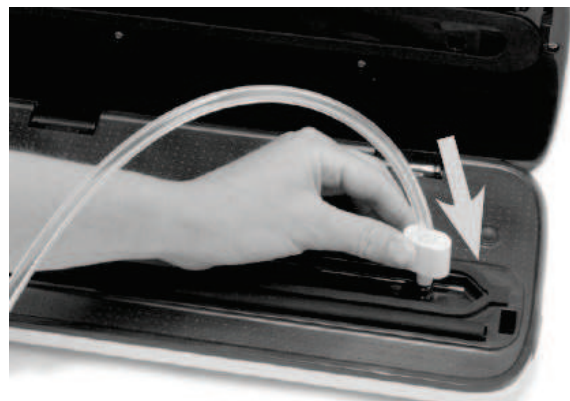
- Изключете уреда от контактната мрежа.

ВНИМАНИЕ!

Винаги съхранявайте уреда с незатворен капак. Ако го държите със затворен капак, това може да износи уплътненията!



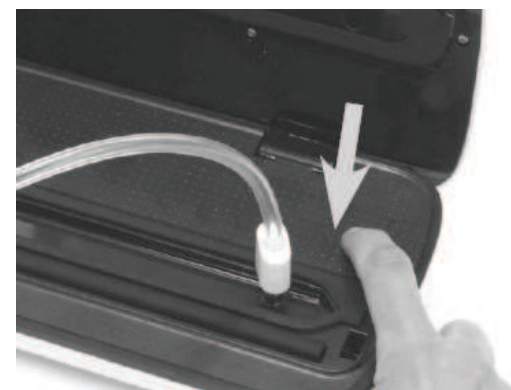
фиг. 11



фиг. 12



фиг. 13



фиг. 14

Почистване на уреда



ВНИМАНИЕ!

Опасност от токов удар! Той може да доведе до сериозни наранявания! Винаги изключвайте от контактната мрежа, преди да почистите уреда!



ВНИМАНИЕ!

За да предпазите уреда и неговите части, **НИКОГА НЕ** ги потапяйте във вода и/или други течности! **НИКОГА НЕ** ги почиствайте под течаща вода!

- **НИКОГА НЕ** използвайте силни, концентрирани, абразивни препарати или разтворители за почистване на уреда и неговите части!
- **НИКОГА НЕ** използвайте парочистачки за почистване на уреда!
- Можете да почиствате уреда с мека и влажна кърпа. Използвайте мек (слаб) препарат за съдове, само ако това е необходимо.
- Ако по случайност попадне вода и/или друга течност в уреда, **НЕ** го включвайте! Оставете го да изсъхне напълно, преди да го използвате! Ако имате съмнения, че уредът може да е повреден или да не е изсъхнал, потърсете оторизиран сервиз.
- Долното и горното уплътнение на вакуум камерата, както и гумената подложка, могат да се свалят и да се почистват. Използвайте влажна и мека гъба за почистването им. Можете да използвате и слаб препарат за съдове.
- След почистване, оставяйте уплътненията и подложката да изсъхнат напълно, преди да ги поставите обратно на местата им и да използвате уреда!
- При поставянето им обратно в уреда, бъдете внимателни! Те трябва да бъдат поставени правилно, иначе машината за вакуумиране няма да функционира или може да бъде повредена!

Поддръжка

- Захабени, скъсани, деформирани и неизрядни уплътнения трябва да бъдат подменени с нови, за да се гарантира, че уредът функционира ефективно.
- Резервни уплътнения могат да бъдат закупени от производителя или дистрибутора.
- Уплътненията са консуматив и не се покриват от гаранцията на този уред.

Акcesoари

- Използвайте само оригинални пликосе и ролки за вакуумиране на марката ROMMELSBACHER. Следните артикули са подходящи за този уред и можете да ги намерите в официалните магазини на дистрибутора или онлайн на www.vip-giftshop.com и www.cookandhome.bg
 - VBS 203 - Двуслойни пликосе за вакуумиране - размер 20x30 см. - 50 бр.
 - VBS 304 - Двуслойни пликосе за вакуумиране - размер 30x40 см. - 50 бр.
 - VRS 1560 - Ролки за вакуумиране 15x600 см. - 2 броя
 - VRS 2060 - Ролки за вакуумиране 20x600 см. - 2 броя
 - VRS 3060 - Ролки за вакуумиране 30x600 см. - 2 броя

Полезни съвети за вакуумиране

- Когато вакуумирате суха и/или твърда храна с остри и/или твърди ръбове, увивайте краищата (островърхите части) с домакинска хартия. По този начин ще предпазите плика от скъсване.
- За да избегнете засмукването на течности или попадането им в уреда, когато вакуумирате храна с течности (прясно месо, бланширани зеленчуци и др.), е препоръчително да ги увиете допълнително в домакинско фолио, или да ги замразите за известно време, преди да ги поставите в плика за вакуумиране.
- Съхранявайте вакуумираната нетрайна храна в хладилник или фризер.
- Поставяйте внимателно вакуумираните пакети храна в хладилника или фризера, така че всички да могат да се охладят равномерно.
- След като отворите предварително вакуумирана или консервирана храна, можете да използвате тази машина, за да я вакуумирате повторно за съхранение.
- Нетрайна храна (кайма, пилешко месо и др.) трябва да бъде използвана преди срока ѝ на годност (този на оригиналната ѝ опаковка) да изтече!
- След като затоплите или размразите нетрайна храна, тя трябва да бъде консумирана или сготвена веднага.
- Не се препоръчва да консумирате нетрайна храна, ако е преседяла на стайна температура за няколко часа.
- Вакуумирането удължава периода на съхранение на суха храна. Храната, богата на мазнини, се разваля по-бързо, заради контакта си с кислород. Вакуумирането удължава периода на съхранение на храни, като ядки, кокосови стърготини, зърнени продукти и др. Препоръчва се този тип храни да бъдат съхранявани на хладно и тъмно място.
- Плодовете и зеленчуците (ябълки, банани, картофи и др.) трябва да бъдат обелени, преди да ги вакуумирате.
- Меки храни, както и такива с деликатна структура (риба, горски плодове и др.) трябва да бъдат предварително замразени за няколко часа, преди да бъдат вакуумирани и прибрани във фризер.
- Зеленчуци, като броколи, карфиол, зеле и други подобни, трябва да бъдат предварително бланширани, преди да бъдат вакуумирани.
- Можете да вакуумирате, с цел предпазване, и много нехранителни продукти, като: къмпинг оборудване (кибрит, аптечка, чисти и сухи дрехи), тютюн за лули, сребърни прибори и посуда, различни колекционерски предмети, за да ги предпазите от окисляване с времето.

Време на съхранение

i Тези времена са ориентировачни и зависят от множество различни фактори, като качеството на храната, качеството на вакуумиране и др. Тези времена са точни само при употребата на оригинални аксесоари (пликове и ролки). При използване на такива от друг производител, не може да бъде гарантирано качеството и ефектът от вакуумирането!

Охладена храна ($5\pm 2^{\circ}\text{C}$)

- червено месо
- бяло месо
- цяла риба
- дивечово месо
- цели наденици
- нарязани наденици
- меки сирена
- твърди и полутвърди сирена
- бланширани зеленчуци
- плодове

Невакуумирана храна

- 3 - 4 дни
- 2 - 3 дни
- 1 - 3 дни
- 2 - 3 дни
- 7 - 15 дни
- 4 - 6 дни
- 5 - 7 дни
- 15 - 20 дни
- 1 - 3 дни
- 5 - 7 дни

Вакуумирана храна

- 8 - 9 дни
- 6 - 9 дни
- 4 - 5 дни
- 5 - 7 дни
- 25 - 40 дни
- 20 - 25 дни
- 14 - 20 дни
- 25 - 60 дни
- 7 - 10 дни
- 14 - 20 дни

Готвена и след това охладена храна ($5\pm 2^{\circ}\text{C}$)

- зеленчуково пюре/супи
- паста/ризото
- сготвено/печено месо
- торти с пълнеж (кремов/плодов)
- мазнина за фритюрник

- 2 - 3 дни
- 2 - 3 дни
- 3 - 5 дни
- 2 - 3 дни
- 6 - 8 дни

- 8 - 10 дни
- 6 - 8 дни
- 10 - 15 дни
- 6 - 8 дни
- 25 - 40 дни

Дълбоко замразена храна (-18±2°C)

Невакумирана храна

Вакумирана храна

• месо	4 - 6 месеца	15 - 20 месеца
• риба	3 - 4 месеца	10 - 12 месеца
• зеленчуци	8 - 10 месеца	18 - 24 месеца

Храна при стайна температура (25±2°C)

• хляб	1 - 2 дни	6 - 8 дни
• пакетирани бисквити	4 - 6 месеца	12 месеца
• паста	5 - 6 месеца	12 месеца
• ориз	5 - 6 месеца	12 месеца
• брашно	4 - 5 месеца	12 месеца
• сушени плодове	3 - 4 месеца	12 месеца
• мляно кафе	2 - 3 месеца	12 месеца
• чай на прах	5 - 6 месеца	12 месеца
• замразени-сушени продукти	1 - 2 месеца	12 месеца
• мляко на прах	1 - 2 месеца	12 месеца

i Съхранявайте нетрайни храни във фризер или хладилник. Вакумирането им удължава периода на съхранение, но не ги консервира (не могат да стоят дълъг период от време на стайна температура).

i Притоплената вакумирана храна, докато все още е вакумирана, е податлива на развитие на микроорганизми в рамките на няколко часа, без да оказват влияние на вкуса и мирисата на храната. Консумацията ѝ може да бъде вредна и дори опасна за здравето!

Отстраняване на неизправности

Уредът не се включва:

- Проверете дали по кабела, или щепсела няма повреди. Ако има такива, потърсете сервиз.
- Проверете дали контакта, който използвате, работи. Включете друг уред в него.
- Уредът се изключва автоматично при прегряване. Оставете го да се охлади за поне 20 минути и опитайте отново след това.
- Проверете дали капакът е добре затворен (трябва да се чуе щракване и от двете му страни).

Уредът не създава пълен вакуум в плика:

- За правилно вакумиране, отвореният край на плика трябва да влиза напълно във вакуум камерата.
- Проверете запечатващата лента, гумената подложка и уплътненията за замърсявания.
- Проверете дали капакът е добре затворен (трябва да се чуе щракване и от двете му страни).
- Проверете пликът за скъсвания и наранявания.

Уредът не запечатва правилно плика или не го запечатва изобщо:

- Проверете дали капакът е добре затворен (трябва да се чуе щракване и от двете му страни).
- Проверете дали двете уплътнения (горно и долно) са в изправност. Проверете ги за повреди, замърсявания и дали са поставени правилно. Почистете или ги сменете с нови при необходимост.
- При продължителна употреба, запечатващата лента се нагорещява и може да прогори плика. Отворете капака и я оставете да се охлади напълно.
- Този уред е произведен съгласно всички правила за безопасност и при прегряване ще се изключи автоматично. Оставете го да се охлади за поне 20 минути.

Пликът се развакумира след запечатване:

- Набръчвания, остатъци от храна, мазни или мокри петна по линията на шева, могат да доведат до неправилно запечатване. Отворете плика, почистете мястото на запечатване и запечатващата лента и го запечатайте отново.
- Проверете плика за скъсвания и наранявания. Препоръчително е да увиете остриите краища на храната, както и твърди и/или островърхи ръбове, с домакинска хартия.



ГАРАНЦИОННИ УСЛОВИЯ

- Заявка за ремонт на закупената стока се приема в устна или писмена форма, на адреса на фирма „Ню Вижън Бутик“ ЕООД или на адреса на закупуване на уреда.
 - При подаване на заявка за ремонт-рекламация, потребителят задължително прилага и документите, на които се основава претенцията:
 - Гаранционна карта;
 - Касова бележка или фактура;
 - Протоколи, актове или други документи, установяващи несъответствието на стоката или услугата с договореното;
 - Други документи, установяващи претенцията по основание и размер;
 - Гаранционната карта трябва да бъде попълнена изчерпателно и четливо. Тя трябва да съдържа модел, фабричен номер (ако има), подпис на клиента, дата на покупката. Непопълнени или подправени гаранционни карти са невалидни.
 - Гаранционно обслужване може да бъде отказано в следните случаи:
 - При несъответствие между данните в документите и самата стока или опит за подправяне на гаранционната карта.
 - Когато е правен опит за ремонт, монтаж или демонтаж;
 - Когато не са спазени условията за експлоатация, съхранение и транспорт;
 - При причинени повреди от неправилно боравене, претоварване, механични повреди, сътресение, удар, въздействие на температура, влага или други фактори, извън допустимите граници, прах, предмети, растения, животни или др.
 - При токови удари, гръмотевици, наводнения, пожари, форсмажорни обстоятелства или други външни въздействия извън контрола на производителя, вносителя, търговеца или сервиза.
 - При използване на стоката не по предназначение, както и използването на битови уреди за професионални или търговски цели, в заведения, хотели, отдаване под наем и др. При работа с нестандартна хранителна система с други неподходящи или нестандартни устройства, с нестандартна кабелна мрежа, неоригинални зарядни устройства, батерии, консумативи, носители и др.
 - На гаранционно обслужване не подлежат:
 - Всички външни части, които могат да бъдат повредени по невнимание от клиента, уплътнения, аксесоари, шалтета, тапицерии, адаптери, батерии, кабели, предпазители, дистанционни управления, както и непознаване инструкцията за експлоатация на уреда.
 - При предявяване на рекламация, отговаряща на изискванията на гаранционните условия, търговецът е длъжен по своя преценка да:
 - Отремонтира стоката в законовия срок. Когато рекламацията се удовлетворява чрез ремонт на стоката, срокът за ремонта се прибавя към гаранционния срок.
 - Ако ремонтът на стоката е невъзможен или неоправдан, да я замени с нова от същия модел. Когато удовлетворяването на рекламацията се извършва чрез замяната на стоката с друга, съответстваща на договореното, търговецът е длъжен да запази гаранционните условия на потребителя.
 - Ако няма същия модел, да предложи аналогичен или друг модел с доплащане или възстановяване на заплатената сума.
 - В случай, че не бъде извършена замяна на потребителската стока, или не се поправи стоката в рамките на един месец от предявяване на рекламацията от потребителя, той може да иска разваляне на договора и възстановяване на заплатената от него сума или намаляване на цената.
 - Производителят, вносителят, търговецът или сервизът не могат да бъдат отговорни за пропуснати ползи, престой или други, вследствие на дефекта на стоката или нейния престой в сервиза.
 - По време на престоя на стоката в сервиза, сервизът не е длъжен да осигурява обратно друга стока.
 - При получаване на отремонтираната стока:
 - Потребителят е длъжен да се убеди в качеството и обема на извършения ремонт, преди да получи стоката си обратно.
 - Частите, заменени при ремонта, остават в сервиза за по-нататъшно отчитане.
 - Ако при диагностиката на стоката се установи, че тя е изправна и отговаря на техническата си спецификация, или дефектът е извънгаранционен, сервизът може да таксува клиента съобразно извършената услуга, по установения ценоразпис за извън гаранционно обслужване.
 - При съгласие се подписва Протокол за споразумение.
 - При несъгласие се попълва Констативен протокол.
- Търговската гаранция не оказва влияние върху правата на потребителите, произтичащи от гаранцията по чл. 112-115 от ЗЗП и по-точно, независимо от търговската гаранция, продавачът отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба, съгласно гаранцията по чл. 112-115 от ЗЗП. Независимо от търговската гаранция, продавачът отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за покупко-продажба.
- ВНИМАНИЕ:**
1. Рекламации за некомплектованост и външни видими дефекти на стоката се признават само по време на покупката.
 2. Претенции за дефекти и липси не се признават, когато стоката е закупена като преоценена.

ГАРАНЦИОННА КАРТА

ВИД ПРОДУКТ	Машина за вакуумиране
МОДЕЛ	VAC 110
ФАБРИЧЕН НОМЕР	
ДАТА НА ЗАКУПУВАНЕ	
ГАРАНЦИОНЕН СРОК	2 ГОДИНИ (24 МЕСЕЦА)
МАГАЗИН/ОБЕКТ	
СЕРВИЗ (ПЕЧАТ)	

Купувач:..... Тел:.....

Адрес:.....

Запознат съм и приемам условията на гаранцията!

Стоката е изпробвана и предадена с пълна комплектация и документация!

.....
(Подпис на купувача)

С тази гаранционна карта НЮ ВИЖЪН БУТИК ЕООД, със седалище и адрес на управление гр. София, 1766, Околовръстен път 265, Хипермаркет Технополис, поема настоящите гаранционни задължения към потребителите и определя реда за извършване на рекламации при доказани гаранционни събития. Тази гаранция се отнася за дефекти, възникнали в процеса на нормална експлоатация по време на гаранционния период и не ограничава по никакъв начин действащите закони и други задължителни разпоредби в Република България.

Търговците и продавачите на едро и дребно нямат право да допълват или да изменят условията на тази гаранция.

Гаранционният срок започва да тече от датата на покупка, а при лизинг – от датата на получаване на стоката.

Настоящата търговска гаранция е валидна само на територията на Република България.

I. Информация за правата на потребителите, произтичащи от гаранцията по чл. 112 -115 от Закона за защита на потребителите:

Чл. 112. (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба, потребителят има право да предяви рекламация, като поиска от продавача да приведе стоката в съответствие с договора за продажба. В този случай потребителят може да избира между извършване на ремонт на стоката или нейната замяна с нова, освен ако това е невъзможно или избраният от него начин за обезщетение е непропорционален в сравнение с другия.

(2) Смята се, че даден начин за обезщетяване на потребителя е непропорционален, ако неговото използване налага разходи на продавача, които в сравнение с другия начин на обезщетяване са неразумни, като се вземат предвид:

1. стойността на потребителската стока, ако нямаше липса на несъответствие;
2. значимостта на несъответствието;

3. възможността да се предложи на потребителя друг начин на обезщетяване, който не е свързан със значителни неудобства за него.

Чл. 113. (1) (Нова - ДВ, бр. 18 от 2011 г.) Когато потребителската стока не съответства на договора за продажба, продавачът е длъжен да я приведе в съответствие с договора за продажба.

(2) (Предишна ал. 1 - ДВ, бр. 18 от 2011 г.) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба трябва да се извърши в рамките на един месец, считано от предявяването на рекламацията от потребителя.

(3) (Предишна ал. 2, изм. - ДВ, бр. 18 от 2011 г.) След изтичането на срока по ал. 2, потребителят има право да развали договора и да му бъде възстановена заплатената сума или да иска намаляване на цената на потребителската стока съгласно чл. 114.

(4) (Предишна ал. 3 - ДВ, бр. 18 от 2011 г.) Привеждането на потребителската стока в съответствие с договора за продажба е безплатно за потребителя. Той не дължи разходи за експедиране на потребителската стока или за материали и труд, свързани с нейния ремонт, и не трябва да понася значителни неудобства.

(5) (Предишна ал. 4 - ДВ, бр. 18 от 2011 г.) Потребителят може да иска и обезщетение за претърпените вследствие на несъответствието вреди.

Чл. 114. (1) При несъответствие на потребителската стока с договора за продажба и когато потребителят не е удовлетворен от решаването на рекламацията по чл. 113, той има право на избор между една от следните възможности:

1. разваляне на договора и възстановяване на заплатената от него сума;
2. намаляване на цената.

(2) Потребителят не може да претендира за възстановяване на заплатената сума или за намаляване цената на стоката, когато търговецът се съгласи да бъде извършена замяна на потребителската стока с нова или да се поправи стоката в рамките на един месец от предявяване на рекламацията от потребителя.

(3) (Нова - ДВ, бр. 61 от 2014 г., в сила от 25.07.2014 г.) Търговецът е длъжен да удовлетвори искане за разваляне на договора и да възстанови заплатената от потребителя сума, когато след като е удовлетворил три рекламации на потребителя чрез извършване на ремонт на една и съща стока, в рамките на срока на гаранцията по чл. 115, е налице следваща поява на несъответствие на стоката с договора за продажба.

(4) (Предишна ал. 3 - ДВ, бр. 61 от 2014 г., в сила от 25.07.2014 г.) Потребителят не може да претендира за разваляне на договора, ако несъответствието на потребителската стока с договора е незначително.

Чл. 115. (1) Потребителят може да упражни правото си по този раздел в срок до две години, считано от доставянето на потребителската стока.

(2) Срокът по ал. 1 спира да тече през времето, необходимо за поправката или замяната на потребителската стока или за постигане на споразумение между продавача и потребителя за решаване на спора.

(3) Упражняването на правото на потребителя по ал. 1 не е обвързано с никакъв друг срок за предявяване на иск, различен от срока по ал. 1.

II. Търговската гаранция не оказва влияние върху правата на потребителите, произтичащи от гаранцията по чл. 112-115 от Закона за защита на потребителите. Независимо от търговската гаранция, продавачът отговаря за липсата на съответствие на потребителската стока с договора за продажба съгласно гаранцията по чл. 112-115 от Закона за защита на потребителите.

Ню Вижън Бутик ЕООД

Централен офис: гр. София, Студентски град, Ул. „Иван Багрянов” 19, вх. А, ет. 1, ап. 4, Тел: 02/962 86 86, 0888 705 116
www.vip-giftshop.com www.cookandhome.bg