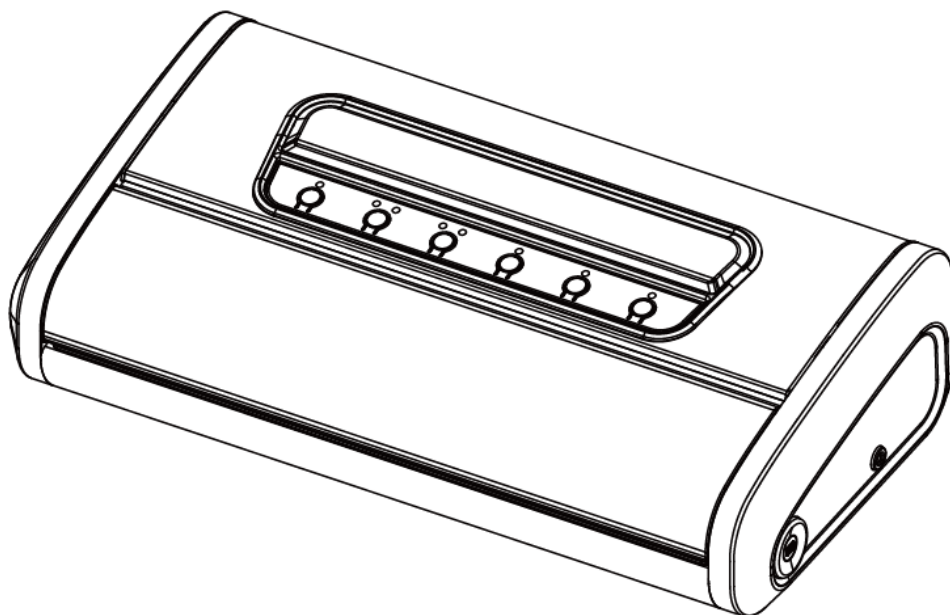


# Zyle

Vakuumatorius  
ZY200VS

NAUDOTOJO VADOVAS  
ORIGINALIOSIOS NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS



[Daugiau apie Zyle Youtube.com:](#)



## **Svarbūs punktai jūsų saugumui**

Prieš pradėdami naudoti šį prietaisą, perskaitykite ir supraskite visas instrukcijas ir įspėjimus. Jūsų saugumas yra svarbiausias !

1. Atidžiai perskaitykite instrukcijas.
  2. Neleiskite prietaiso naudoti kaip žaislo.
  3. Šio prietaiso neturėtų naudoti vaikai.
  4. Nenaudokite prietaiso su pažeistu maitinimo laidu ar kištuku.
  5. Nenaudokite prietaiso ant drėgno ar karšto paviršiaus arba šalia šilumos šaltinio.
  6. Visada naudokite prietaisą ant lygaus paviršiaus.
  7. Nemerkite jokios prietaiso, maitinimo laido ar kištuko dalies į vandenį ar kitą skystį.
  8. Norėdami atjungti, ištraukite maitinimo laidą iš elektros lizdo. Neatjunkite traukdami už laido.
- Prieš valydami ir nenaudojant prietaiso visada ištraukite kištuką iš elektros tinklo.
9. Nenaudokite prietaiso, jei jis veikia netinkamai arba yra kaip nors pažeistas. Jei laidas arba prietaisas yra pažeistas, grąžinkite jį į mūsų garantinio aptarnavimo skyrių, kad jis būtų tinkamai aptarnautas, pakeistas arba suremontuotas.
  10. Kai šis gaminys naudojamas šalia vaikų, būtina atidžiai jį prižiūrėti.
  11. Šis prietaisas nėra skirtas komerciniam naudojimui. Jei nepertraukiamai užklijuojate daugiau nei 20 maišelių, prieš vėl pradėdami naudoti prietaisu palaukite bent 25 minutes.
  12. Nenaudojamo prietaiso viršutinį dangtį laikykite neužrakintą.

## **Šis prietaisas skirtas naudoti tik namų ūkyje.**

Nebandykite aptarnauti šio gaminio. Techninę priežiūrą turi atlikti įgaliotasis techninės priežiūros atstovas.

Trumpas maitinimo laidas yra skirtas sumažinti pavojų, kylantį dėl įsipainiojimo ar užkliuvimo už ilgesnio laido. Nedraudžiama naudoti ilginamųjų laidų, jei jais naudojamesi atsargiai. Naudojant ilgintuvą, pažymėta ilgintuvo elektrinė galia turi būti ne mažesnė už pažymėtą prietaiso elektrinę galią. Ilgesnis laidas turi būti išdėstytas taip, kad jis nekabotų nuo stalviršio ar spintelės, kur ant jo galima užkliūti, užkibti ar netyčia už jo patraukti, ypač vaikams.

## **Vakuuminio sandarinimo gairės**

### **Maisto saugojimas ir sauga**

**SVARBU:** Vakuuminis pakavimas NĖRA šaldymo ar užšaldymo pakaitalas. Visus greitai gendančius maisto produktus, kuriems reikalingas šaldymas, po vakuuminio pakavimo vis tiek reikia laikyti šaldytuve arba užšaldyti.

Siekiant geriausio rezultato ir prailginant maisto produktų galiojimo laiką, svarbu vakuume pakuoti šviežius maisto produktus. Pradėjus maisto produktams gesti, vakuuminis pakavimas gali tik sulėtinti gedimo procesą. Vakuuminis pakavimas negali užkirsti kelio pelėsių atsiradimui. Kiti ligas sukiantys mikroorganizmai vis dar gali augti mažai deguonies turinčioje aplinkoje ir jiems pašalinti gali prireikti papildomų priemonių.

### **Patarimai kaip paruošti maistą vakuuminiam sandarinimui.**

Maisto gaminimas, atšildymas ir pakartotinis pašildymas - troškinimas vakuuminiame maišelyje padeda maistui išlaikyti savo skonį, be to, tai padeda lengviau išvalyti gaminimo įrankius. Jokių nešvarių puodų. Šildydami maistą mikrobangų krosnelėje naudodami vakuuminius maišelius, visada pradurkite maišelį, kad išeitų karštas oras. Maisto produktus vakuuminiuose maišeliuose taip

pat galite pašildyti įdėję juos į silpnai verdantį vandenį, kurio temperatūra mažesnė nei 75 °C (170 °F).

**SVARBU:** Visada atšildykite maisto produktus šaldytuve arba mikrobangų krosnelėje - neatšildykite greitai gendančių maisto produktų kambario temperatūroje.

### **Mėsos ir žuvies paruošimo patarimai:**

Prieš pakuodami į vakuuminės pakuotes, pabandykite mėsą ir žuvį iš anksto 1-2 valandas užšaldyti. Tai padeda išlaikyti sultis ir formą, bei geriau užsandarinti.

Jei negalite, tarp maisto produktų ir maišelio viršaus, bet žemiau sandarinimo vietos, įdėkite sulankstytą popierinį rankšluostį. Popierinį rankšluostį palikite maišelyje, kad jis sugertų drėgmės perteklių ir sultis vakuuminio pakavimo metu.

### **Sūrų paruošimo patarimai:**

Sūrį vakuumuokite po kiekvieno naudojimo. Jei maišelis šiek tiek ilgesnis nei reikia, po kiekvieno naudojimo galite maišelį vėl užsandarinti.

**SVARBU:** Dėl anaerobinių bakterijų pavojaus minkštieji sūriai niekada neturėtų būti pakuojami į vakuuminės pakuotes.

### **Daržovių paruošimo gairės:**

Prieš pakuojant daržoves į vakuuminės pakuotes, jas reikia blanširuoti. Šis procesas sustabdo fermentų veikimą, dėl kurio gali būti prarastas skonis, spalva ir tekstūra. Norėdami blanširuoti daržoves, dėkite jas į verdantį vandenį arba į mikrobangų krosnelę, kol jos išvirs, bet vis dar bus traškios. Lapinius žalumynus ir žirnius blanširuokite 1-2 minutes, žirnelius, griežinėliais pjaustytas cukinijas ar brokolius - 3-4 minutes, morkas blanširuokite apie 5 minutes, o kukurūzus - 7-11 minučių. Po blanširavimo panardinkite daržoves į šaltą vandenį, kad sustabdytumėte virimo procesą.

**PASTABA:** Visos daržovės (įskaitant brokolius, briuselinius kopūstus, kopūstus, žiedinius kopūstus, kopūstus, ropes) laikymo metu natūraliai išskiria dujas. Todėl po blanširavimo geriausia jas laikyti šaldiklyje.

### **Daugiau apie daržoves:**

Daržovės yra puikus porcijų kontrolės būdas; laikydami daržoves, pabandykite jas iš anksto 1-2 valandas užšaldyti, tada vakuuminiuose maišeliuose padalykite į porcijas. Jas supakavę į vakuuminės pakuotes, grąžinkite į šaldiklį.

**SVARBU:** dėl anaerobinių bakterijų pavojaus šviežių grybų, svogūnų ir česnakų niekada negalima pakuoti į vakuuminės pakuotes.

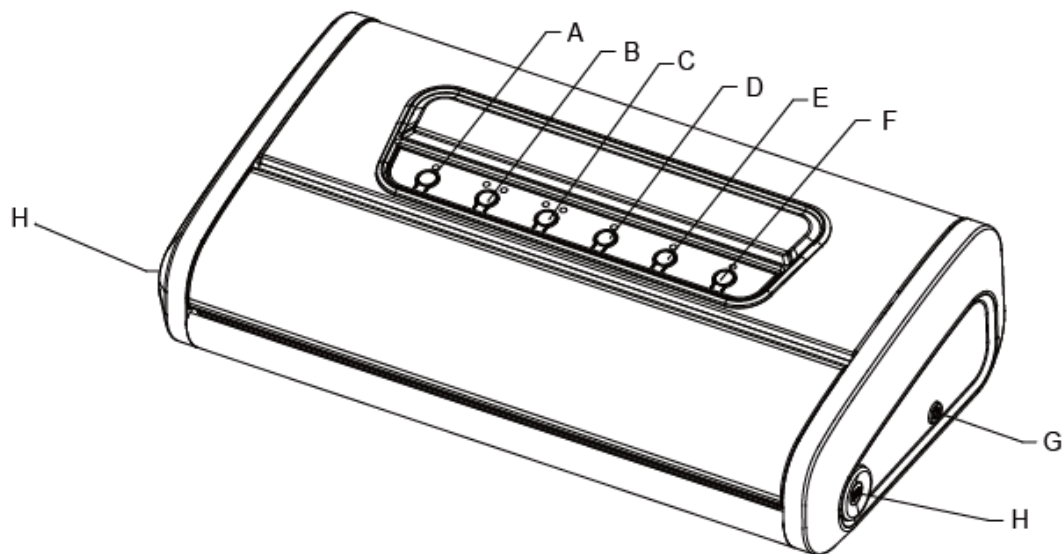
### **Miltelinių maisto produktų paruošimo patarimai:**

Jei vakuuminiu būdu pakuojate miltungus produktus, pavyzdžiui, miltus, geriausia vakuuminiuose maišeliuose naudoti originalią pakuotę. Smulkūs milteliai gali įsiurbti į aparatą ir padaryti pakankamai žalos, kad sutrumpėtų sandariklio eksploatavimo laikas.

### **Skysčių paruošimo patarimai:**

Prieš vakuuminiu būdu pakuodami skysčius, pavyzdžiui, sriubą, sultinį, iš anksto užšaldykite puode, keptuvėje arba ledo kubelių dėkle, kol sustings. Išimkite užšaldytą skystį iš keptuvės ir supakuokite į vakuuminius maišelius. Tada galite sudėti į šaldiklį. Kai būsite pasiruošę naudoti, tiesiog nupjaukite maišelio kampą ir įdėkite į mikrobangų krosnelės indą arba įmeskite į silpnai verdantį, žemesnės nei 170 °F (75 °C) temperatūros vandenį.

## Vakuumatoriaus dalys.



### **VAKUUMAS IR SANDARINIMAS / ATŠAUKIMAS**

Paspauskite šį mygtuką, kad pradėtumėte vakuumavimą, o jam pasibaigus aparatas automatiškai užklijuos maišelį.

Jei paspausite šį mygtuką mašinei dirbant, tai reiškia, kad norite sustabdyti vykstantį procesą. (Atšaukti)

### **B GREITIS (MAŽAS / DIDELIS)**

Paspauskite šį mygtuką, norėdami pasirinkti, kad mašina vakuumuotų mažu arba dideliu greičiu.

### **C MAISTAS (SAUSAS / DRĖGNAS)**

Paspauskite šį mygtuką, kad pasirinktumėte sauso arba drėgno maisto vakuumavimo funkciją.

### **D VAKUUMAVIMAS INDELIUOSE**

Paspauskite šį mygtuką, norėdami atlikti vakuumavimą indelyje.

### **E PULSE VAC**

Šis mygtukas naudojamas, kai reikia itin kontroliuoti vakuumavimo procesą, kai vakuumuojami jautrūs maisto produktai. Paspauskite mygtuką ir siurblys įsijungs, atleiskite mygtuką ir jis išsijungs.

### **F TIK SANDARINIMAS**

Paspauskite norėdami užsandarinti, kai gaminate maišelius iš ritinėlio.

Paspauskite, kad iš karto sustabdytumėte vakuumavimo procesą ir pradėtumėte sandarinti maišelį.

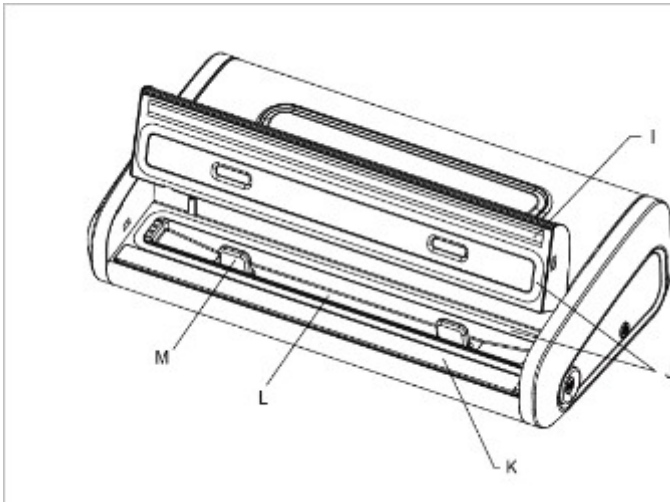
### **G PRIEDŲ PRIEVADAS**

Leidžia vakuuiniį pakavimą su indeliais, vyno kamščiais ir pan.

### **H ATRAKINIMO MYGTUKAS**

Paspauskite dešinįjį ir kairinį šoninius mygtukus kartu, kad atrakintumėte dangtį.

Norėdami užrakinti dangtį, stipriai paspauskite dangtį žemyn, kad jį užfiksuotumėte, sistema yra tinkamai uždaryta, kai išgirsite "spragtelėjimą" iš abiejų pusių. Siūloma spausti dešinę ir tada kairę arba spausti kairę ir tada dešinę - taip bus lengviau užrakinti.



**I SILIKONINĖ SANDARINIMO JUOSTA**

**J SANDARINIMO TARPICLIAI (VIRŠUS IR APAČIA)**

**K ŠILDYMO JUOSTA**

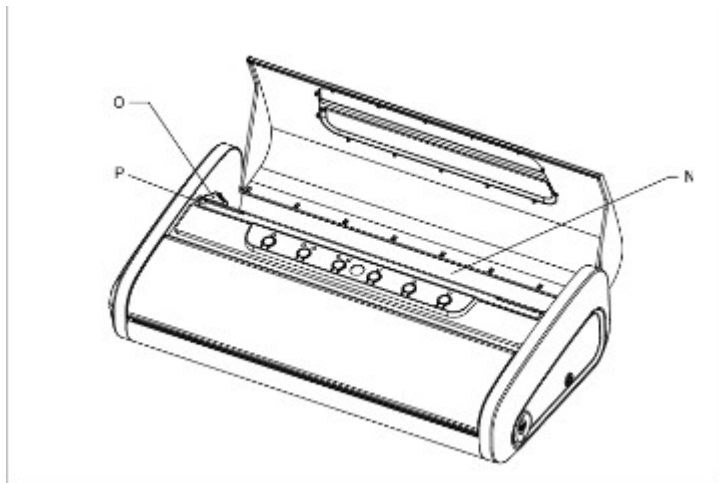
Yra du šildymo laidai, padengti teflono juosta. Neplėšykite juostos.

**L VAKUUMINĖ KAMERA**

Yra išimamas padėklas, kurį galima išimti, kad būtų lengva valyti.

**M MAIŠELIO ĮDĖKLO RIBA**

Įsitikinkite, kad vakuuminio sandarinimo metu maišelis yra įdėtas į vakuuminę kamerą.



**N MAIŠELIU RITINĖLIO DĖKLAS**

Įdėkite ritinį į šią vietą.

**MAIŠELIŲ PJAUSTYTUVAS**

Šį pjaustytuvą naudokite maišeliams iš ritinio pjaustyti.

### Svarbūs patarimai dėl vakuuminio sandarinimo

1. Prieš kiekvieną operaciją įsitikinkite, kad vakuuminė kamera yra visiškai tuščia. Visada įsitikinkite, kad vakuuminis siurblys neįsiurbtų jokių skysčių. Nedelsdami nutraukite vykdomą procesą paspausdami mygtuką Cancel (atšaukti), jei įsiurbiami skysčiai.

2. Su prietaisu naudokite tik tuos maišelius, ritinėlius ir indus, kurie yra pritaikyti vakuuminiam sandarinimui.

3. Atminkite, kad kaitinimo ir sandarinimo juosta darbo metu įkaista. Nelieskite rankomis kaitinimo juostos ir sandarinimo juostos netrukus po veikimo.

4. Neužrakinkite dangčio, kai jo nenaudojate.

5. Įsitikinkite, kad silikoninis sandarinimo strypas ir sandarinimo tarpikliai yra savo vietose ir yra lygūs. Priešingu atveju jis nebus tinkamai vakuumuojamas ir sandarinamas.

6. Įsitikinkite, kad davėte prietaisui laiko atvėsti. Tarp sandarinimų palaukite bent 20 sekundžių. Naudojant labai intensyviai, prietaisas išsijungs automatiškai, kad neperkaistų. Jei taip atsitiks, palaukite 25 minutes, kad prietaisas atvėstų.

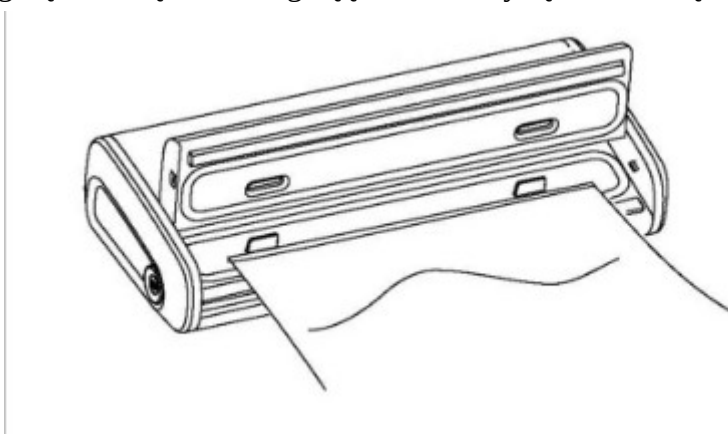
## Kaip pasigaminti tinkinto dydžio maišeliai

Šiame vakuuminio sandarinimo įrenginyje yra ritinių laikiklis, suderinamas su įvairiais vakuuminio sandarinimo ritiniais, taip pat įmontuotas pjaustytuvas.

1. Į ritinio laikymo kamerą įdėkite ritinį, ištraukite tiek maišelio medžiagos, kad jo užtektų vakuuojam daiktui sudėti, plius 5 cm. Naudokite sandarinimo įrenginyje įmontuotą pjaustytuvą, kad iš ritinio nupjautumėte norimo ilgio maišelį. Įsitikinkite, kad pjaunate tiesia linija. Įjunkite maitinimo laidą.
2. Atidarykite dangtį. Vieną nupjauto maišelio galą uždėkite ant kaitinimo juostos, nesijaudinkite, jei netyčia maišelį uždėsite ant tarpiklio srities.
3. Uždarykite dangtį spausdami žemyn iš abiejų pusių, kol pasigirs du "spragtelėjimai".
4. Dabar, kai dangtis užfiksuotas, paspauskite "SEAL" mygtuką, kad sukurtumėte nestandartinio dydžio maišelį. Sandarinimo proceso metu šviečia indikatorius lemputė.
5. Baigus sandarinimo mygtuko kontrolinė lemputė užges; paspauskite abiejose aparato pusėse esančius atidarymo mygtukus, dabar jau galima saugiai išimti naujai sukurtą maišelį.
6. Individualaus dydžio maišelis dabar paruoštas vakuuminio sandarinimui.

## Kaip vakuuminiu būdu sandarinti su vakuuminiais maišeliais

1. Į iš anksto supjaustytą arba pagal užsakymą paruoštą maišelį įdėkite sandarinamą (-us) daiktą (-us). Tarp turinio ir maišelio viršaus palikite bent 5 cm atstumą, kad maišelis galėtų susitraukti.
2. Atidarykite dangtelį ir atvirą maišelio galą įkiškite žemyn į vakuuminę kamerą.



3. Uždarykite dangtį spausdami iš abiejų pusių, kol pasigirs du "spragtelėjimai".
  4. Pasirinkite mažą arba didelį greitį, sausą arba drėgną maistą.
- PASTABA:** kai vakuuojate drėgną maistą, pasirinkite mažą greitį ir drėgno maisto modelį.
5. Norėdami pradėti vakuavimo procesą, paspauskite mygtuką "VACUUM&SEAL". Įrenginys toliau vakuuos ir, pašalinus orą, užsandarins.
  6. Kai indikacinė lemputė užges, paspauskite abiejose aparato pusėse esančius atidarymo mygtukus, kad atlaisvintumėte maišelį.

## Kaip naudotis pulsiniu vakuumo mygtuku (PULSE VAC)

Kadangi esant įprastai vakuumo funkcijai nustatytas didelis slėgis, kartais dėl didelio slėgio vakuuminiuose maišeliuose lengva sunaikinti kai kuriuos subtilius daiktus. Tokiu atveju galite naudoti "PULSE" vakuumo funkciją, kad galėtumėte kontroliuoti vakuavimo laiką ir slėgį ir išvengti subtilių daiktų sutraiškymo. Pakuodami sultingus maisto produktus, taip pat galite naudoti šią funkciją ir išvengti skysčio išsiurbimo.

1. Į iš anksto supjaustytą arba pasirinkto dydžio maišelį įdėkite sandarinamą (-us) daiktą (-us). Tarp turinio ir maišelio viršaus palikite bent 5 cm atstumą, kad maišelis galėtų susitraukti.
2. Atidarykite dangtelį ir atvirą maišelio galą įkiškite žemyn į vakuuminę kamerą.
3. Uždarykite dangtį spausdami žemyn iš abiejų pusių, kol pasigirs du "spragtelėjimai".
4. Nuolat spauskite "PULSE" mygtuką, kol bus pasiektas norimas slėgis. Galite stebėti vakuuminį maišelį, kad nuspręstumėte apie slėgį. Šio proceso metu galite sustabdyti vakuumavimą, nustoję spausti šį mygtuką; ir paspauskite jį dar kartą, kad vėl pradėtumėte vakuumuoti.
5. Kai slėgis pasieks reikiamą, paspauskite mygtuką "SEAL ONLY", kad pradėtumėte sandarinimą.
6. Kai indikacinė lemputė užges, paspauskite abiejose aparato pusėse esančius atidarymo mygtukus, kad atlaisvintumėte maišelį.

## **Kaip vakuumuoti induose**

**PASTABA:** Indas į komplektą neįtrauktas. Priedo žarna gali tikti ne visiems indams.

1. Prijunkite vakuuminį sandariklį prie elektros tinklo.
2. Į indą įdėkite daiktus, kuriuos norite vakuumuoti. 3. Uždėkite dangtelį ant indo viršaus, įsitikinkite, kad indo dangtelis tinkamai uždarytas.
3. Prijunkite vakuuminį sandariklį ir indą per žarną. Vieną galą turite prijungti prie indo vožtuvo, o kitą - prie aparato priedų prievado.
4. Nuleiskite mašinos dangtį ir paspauskite šonus, kad jį pritvirtintumėte, sistema tinkamai uždaryta, kai išgirsite "spragtelėjimą" kiekvienoje pusėje.
5. Norėdami pradėti vakuumavimo procesą, paspauskite mygtuką "Canister" (indas).
6. Norėdami nutraukti vakuumavimo procesą, paspauskite mygtuką "Cancel" (atšaukti).
7. Baigus vakuumavimo procesą, aparatas automatiškai sustoja. Tada galima saugiai atjungti priedų žarną nuo prietaiso ir indo.

## **Priežiūra ir valymas**

1. Prieš valydami visada išjunkite įrenginį iš elektros tinklo.
2. Nemerkite į vandenį.
3. Įrenginio valymui nenaudokite abrazyvinių medžiagų.
4. Išorinį paviršių nuvalykite minkšta, drėgna šluoste ir muilu.
5. Norėdami išvalyti įrenginio vidų, popieriniu rankšluosčiu nuvalykite maistą ar skystį.
6. Prieš vėl įjungdami ir naudodami įrenginį kruopščiai nusauskite visas dalis.
7. Vakuuminėje kameroje gali susikaupti skysčių, kurie buvo ištraukti iš maišelio; ją galima išimti iš sandariklio, švelniu indų plovimo muilu ir šilta, drėgna šluoste nuvalykite nuo vakuuminės kameros likusį skystį. Kruopščiai išdžiovinkite.
8. Nenaudojamo prietaiso viršutinį dangtį laikykite neužrakintą.

## **Trikčių šalinimas**

### **Paspaudus mygtuką "VACUUM" nieko nevyksta:**

- Įsitikinkite, kad maitinimo laidas tinkamai įjungtas į elektros lizdą.
- Įsitikinkite, kad maitinimo laidas nėra pažeistas.
- Įsitikinkite, kad elektros lizdas veikia, prijungę kitą prietaisą. Jei taip nėra, patikrinkite elektros jungiklius arba saugiklius savo namuose.
- Įsitikinkite, kad maišelis vakuuminėje kameroje yra tinkamai padėtas.
- Paspauskite dangtį iš abiejų pusių ir įsitikinkite, kad jis užfiksuotas.
- Palaukite 25 minutes, kad prietaisas atvėstų, ir bandykite naudoti dar kartą.

### **Oras iš maišelio neišsiurbiamas:**

- Patikrinkite, ar iš anksto uždarytuose maišeliuose nėra tarpų, įlenkimų, raukšlių ar skylių.
- Patikrinkite, ar nėra atsilaisvinusių, susidėvėjusių ar įtrūkusių viršutinio ir apatinio sandarinimo tarpiklių.
- Maisto produktai, kurių sudėtyje yra daug skysčių, gali trukdyti maišeliui tinkamai užsandarinti. Perpjaukite maišelį, nuvalykite viršutinę vidinę maišelio dalį ir vėl uždarykite.
- Patikrinkite, ar maišelis tinkamai įdėtas į vakuuminę kamerą.
- Įsitinkite, kad maišelį įdėjote tinkamoje vietoje. Gamindami maišelį iš ritinio, įsitinkite, kad nupjauto gabalo galas yra ant sandarinimo juostelės.

### **Maišelis lydosi:**

- Gali būti, kad sandarinimo juosta buvo per karšta. Leiskite įrenginiui atvėsti 20 sekundžių tarp naudojimo kartų. Jei maišelis ir toliau lydosi, prieš naudodami leiskite prietaisui 25 minutes atvėsti su vertikaloje padėtyje esančiu dangčiu.

### **Į išsiurbtą maišelį vėl prasiskverbė oro:**

- Patikrinkite maišelio sandarumą. Gali būti skylė arba raukšlė, dėl kurios į maišelį vėl patenka oro. Atsargiai perpjaukite maišelį ir iš naujo jį užsandarinkite arba naudokite visiškai naują maišelį.
- Įsitinkite, kad maišelio sandarinimo vietoje nėra drėgmės ar skysčio iš maisto produktų. Gali tekti perpjauti maišelį ir iš naujo jį užsandarinti arba naudoti visiškai naują maišelį. Prieš vakuuminį sandarinimą iš dalies užšaldykite maisto produktus su skysčių pertekliumi.
- Įsitinkite, kad nėra maisto produktų su aštriomis briaunomis, kurios galėjo pradurti maišelį. Jei radote pradurtą skylę, vakuumuokite produktą visiškai naujame maišelyje.
- Įsitinkite, kad į sandarinimo juostelės sritį nepateko skysčių.
- Patikrinkite, ar nėra atsilaisvinusių, susidėvėjusių ar įtrūkusių viršutinių ir apatinių sandarinimo tarpiklių.
- Daug skysčių turinčių maisto produktų drėgmė neleidžia maišeliui tinkamai užsandarinti. Perpjaukite maišelį, nuvalykite viršutinę vidinę maišelio dalį ir vėl uždarykite.

### **Maišelis neužsisandarina:**

- Patikrinkite, ar iš anksto užsandarintuose kraštuose nėra jokių tarpų, raukšlių, raukšlių ar skylių.
- Daug skysčių turinčių maisto produktų drėgmė neleidžia maišeliui tinkamai užsandarinti. Perpjaukite maišelį, nuvalykite viršutinę vidinę maišelio dalį ir vėl uždarykite.
- Įsitinkite, kad maišelį įdėjote į tinkamą vietą. Gamindami maišelį iš ritinio, įsitinkite, kad nupjauto gabalo galas yra ant sandarinimo juostelės.
- Įsitinkite, kad davėte prietaisui laiko atvėsti. Tarp sandarinimų palaukite 20 sekundžių.

### **Atitarnavusių elektrinių prietaisų išmetimas**



■ Pagal 2012/19/ES direktyvos dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų nuostatas, draudžiama atitarnavusius elektrinius prietaisus išmesti kartu su buitėmis atliekomis. Atskirai juos perdirbkite, kad būtų pakartotinai panaudojamos prietaisus sudarančios medžiagos ir sumažinama aplinkai bei sveikatai daroma žala.

Ant prietaiso esantis perbrauktos šiukšlių dėžės simbolis primena apie tinkamą prietaiso perdirbimą. Jei prietaisas naudoja akumuliatorių arba išimamas baterijas, pirmiausia išimkite jas iš prietaiso ir tinkamai jas išmeskite.

Norėdami sužinoti daugiau apie tinkamą atitarnavusių prietaisų ir/ar senų baterijų išmetimą, kreipkitės į vietines valdžios institucijas.



# GARANTINIO APTARNAVIMO SUTARTIS

Prekės pavadinimas

Modelis

Serijos numeris (nurodyti, jei yra)

Pardavimo data: 20 ..... mėn. .... d. Kaina .....

Garantinis laikotarpis mėnesiais:  12  24  36  48 .....

Pardavėjas

Garantinis laikotarpis profesionaliai technikai - 12 mėn. ....

Pardavėjo parašas

## GARANTIJOS SĄLYGOS

- Pristatant prekę į „Krinona“ seviso centrą, ji privalo būti išvalyta. Transportuojant kurjerių pagalba prekė turi būti siunčiama saugų transportavimą užtikrinančioje pakuotėje.
- Prieš pradėdam naudotis preke, primygtinai rekomenduojame perskaityti prekės Vartotojo vadovą ir juo vadovautis. Vartotojo vadovą galite rasti [www.krinona.lt](http://www.krinona.lt). Papildomos informacijos apie prekės naudojimą ieškokite [Youtube.com](https://www.youtube.com) nurodymai prekės modelį ir/arba pavadinimą.
- Gedimo atveju, pirkėjas gali kreiptis į „Krinona“ servisą arba prekės pardavėją.
- Garantinis terminas pradėdamas skaičiuoti nuo prekės įsigijimo dienos ir baigiasi LR įstatymų numatyta tvarka, jeigu prekės įsigijimo sutartis nenumato kitaip.
- Pirkėjas, pristatydamas prekę garantiniam aptarnavimui, privalo pateikti prekės įsigijimo faktą patvirtinantį dokumentą.
- Prekės skirtos TIK BUITINIAM NAUDOJIMUI, pardavėjas pasilieka teisę netaikyti garantinių įsipareigojimų jei buitiam naudojimui skirta prekė buvo naudojama komerciniais tikslais t.y. naudojama pajamoms gauti ar perleista tretiesiems asmenims nuomos pagrindu.
- Suremontavus arba pakeitus sugedusią prekę, garantijos terminas ir sąlygos galioja likusį garantijos laiką, bet ne trumpiau nei 3 mėn.
- Prekės spalvos / dangos pakitimai ar kosmetiniai paviršiaus pažeidimai, atsiradę eksploatacijos eigoje, nelaikomi gamykliniu defektu.
- Pardavėjas neįsipareigoja duoti pakaitinį įrenginį ar atlyginti menamą žalą dėl negalėjimo naudotis preke garantinio aptarnavimo atveju.
- Pardavėjas šias garantines sąlygas užtikrina tik Lietuvos teritorijoje.
- Nesant techninėms galimybėms sugedusią prekę pataisyti, prekė keičiama nauja ne prastesnių techninių parametrų preke arba už ją grąžinami pinigai (pinigų grąžinimo atveju privaloma grąžinti pilną komplektą išskyrus pakuotę).
- Fizinėms asmenų įsigytoms prekėms taikomas 24 mėn. o juridinių asmenų 12 mėn. garantinio aptarnavimo terminas, (Pardavėjas pasilieka teisę nustatyti ilgesnį garantinį terminą), bet eksploatacinėms dalims, kurių techninės charakteristikos tiesiogiai priklauso nuo eksploatacijos intensyvumo ir kinta eksploatacijos eigoje, priklausomai nuo naudojimo intensyvumo ir įpročių garantija gali būti apribota\*

### GARANTIJA NĖRA TAIKOMA:

- Mechanškai pažeistai ar ne UAB „Krinona“ įgaliotame servise ardytai / sąmoningai sugadintai prekei.
- Prekei, kuri buvo naudojama ne pagal paskirtį, įskaitant buitinių prietaisų naudojimą komerciniams tikslams.
- Prekei, kurios gedimas atsirado dėl pirkėjo kaltės, įskaitant netinkamo (kieto) vandens naudojimo sukeltas pasekmes (užkalkėjimas), į įrenginio vidų patekusį skystį, statybines dulkes, svetimkūnius, vabzdžius ir kt.
- Prekei, kurios gedimas atsirado dėl aplinkos veiksnių (lietaus, gaisro, potvynio, vėjo ar sniego, viršįtampių el. tinkle).
- Programinei įrangai, parduodamai kartu su preke.
- Filtrams, plastmasiniams indams, antgaliams, žarnoms, peiliukams, ašelėms, sieteliams, tinkleliams, dirželiams, gofoms, nuotolinio valdymo pultams, prekių priedams ir dalims bei mazgams, kurių eksploataavimo laikas yra ribotas ir tiesiogiai priklauso nuo eksploatacijos intensyvumo bei įpročių.

\*Baterijoms / akumulatoriams taikomas 6 mėn. garantinis terminas, po jo eksploatacijos eigoje baterijos / akumulatoriaus techninės charakteristikos ir savybės gali natūraliai prastėti, bet tai nebus traktuojama kaip gamyklinis defektas. Tai tiesiog natūrali eksploatacijos pasekmė.

**GARANTINIS REMONTAS ATLIEKAMAS**  
UAB „Krinona“, Raudondvario pl. 162, LT47174, Kaunas.  
Tel. +370 640 33213 / +370 655 94090  
el. paštas - [servisas@krinona.lt](mailto:servisas@krinona.lt)

