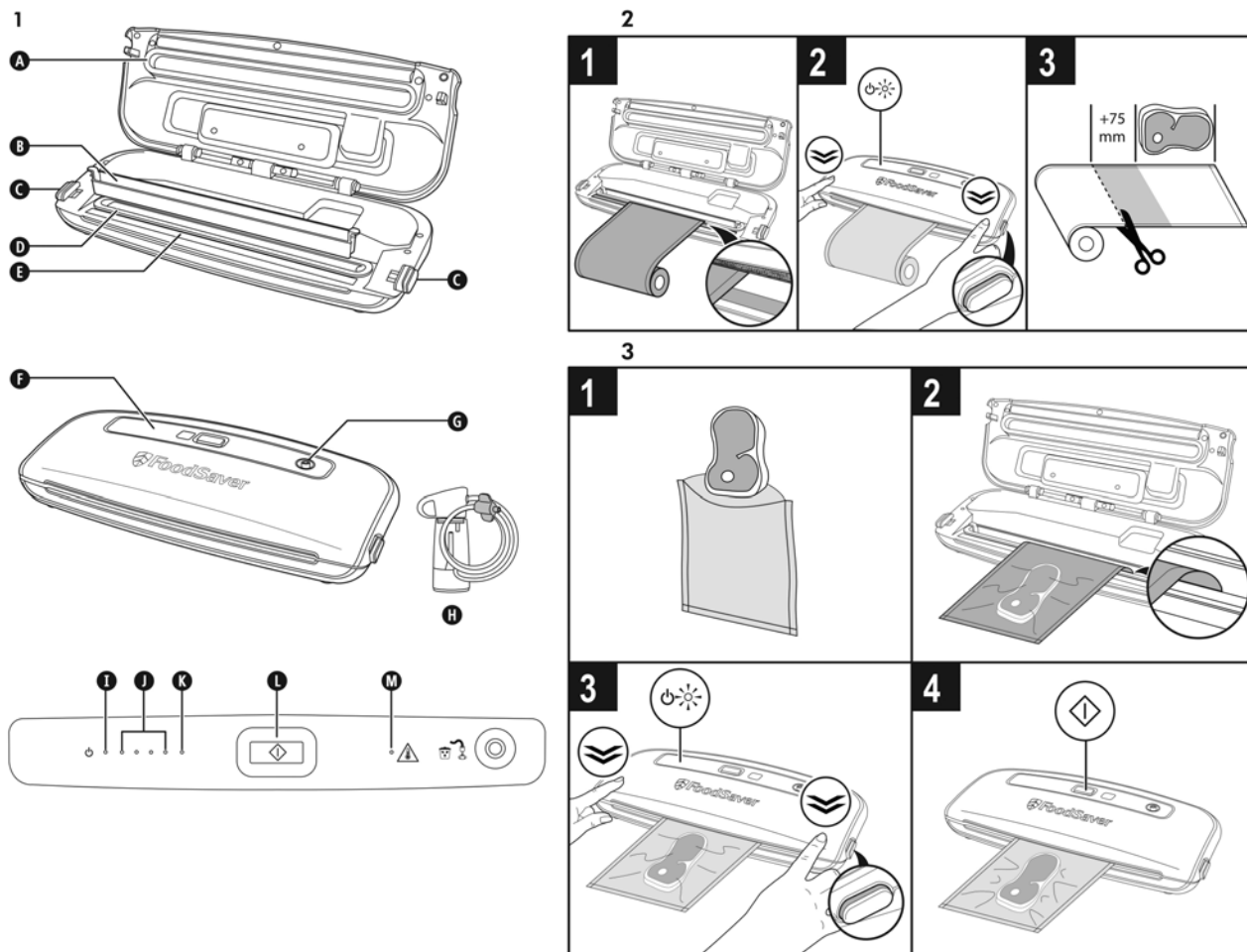


VAKUUMAVIMO APARATAS FOODSAVER BRVFFS014X-01

NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS



Iliustracijos



Svarbios saugumo taisyklės

- Vaikai (ne jaunesni nei 8 metų), sutrikusių protinių, jutiminių ir fizinių gebėjimų žmonės bei asmenys, galintys nukentėti dėl savo nepritymo ir/ar reikiamų žinių stokos, prietaisu naudotis gali tik prieš tai tinkamai apmokyti arba prižiūrėti už jų saugumą atsakingų asmenų. Šie žmonės turėtų gerai suprasti pavojus, kylančius naudojantis prietaisu. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu. Neleiskite suaugusiųjų neprižiūrimiems vaikams savarankiškai valyti ir taisyti prietaiso.
- Sugedus prietaiso laidui, leiskite jį pakeisti nauju gamintojui, įgaliotam gamintojo atstovui ar klientų aptarnavimo centro specialistams, nes tik taip išvengsite grėsmės sveikatai.
- Visuomet naudokite prietaisą ant tvirto, stabilaus, sauso ir lygaus paviršiaus.
- **DĖMESIO:** šis prietaisas nėra pritaikytas komerciniam naudojimui. Naudokite prietaisą tik pagal paskirtį. Prietaisas skirtas naudoti tik namuose. Nenaudokite prietaiso atviraime ore.
- Niekada nemerkite prietaiso, jo laido ir kištuko į vandenį ar kitus skysčius.

- Nenaudokite prietaiso, jeigu jis buvo numestas arba yra kitaip pastebimai apgadintas.
- Baigę naudoti ir prieš valydami prietaisą, įsitinkite, kad jis yra išjungtas. Nepamirškite ištraukti prietaiso kištuko iš rozetės.
- Norėdami išjungti prietaisą iš rozetės, traukite laikydami už kištuko, o ne laido.
- Nejunkite prietaiso į ilgintuvą.
- Naudokite tik gamintojo rekomenduojamus prietaiso priedus.
- Kai šildote maistą, laikomą „FoodSaver“ maišeliuose, kaitinkite jį tik žemesnės nei 75°C temperatūros vandenyje.
- Maistą, užšaldytą „FoodSaver“ maišeliuose, galima atitirpdyti, tačiau maisto negalima papildomai šildyti („reheat“ parinktis). Jeigu norite atitirpinti maistą, laikomą „FoodSaver“ maišeliuose, mikrobangų krosnelėje, maksimali leidžiama galia – 180 W („Defrost“ nustatymas), laikas – 2 minutės, temperatūra – 70°C.

IŠSAUGOKITE ŠIAS INSTRUKCIJAS.

„FoodSaver“ vakuumavimo sistema

KODĖL VERTA RINKTIS VAKUUMINĮ PAKAVIMĄ?

Su oru kontaktuojantis maistas praranda maistingumą ir skonį, jame dauginasi bakterijos, prasideda fermentacija, jis pradeda pelyti. „FoodSaver“ vakuuminio pakavimo sistema pašalina orą ir garantuoja ilgai išliekantį skonį bei kokybę. Šis moksliskai patvirtintas maisto laikymo metodas užtikrins, kad maistas išliktų tinkamas vartoti net iki penkių kartų ilgiau. „FoodSaver“ maišeliai ir talpyklos - visiems Jūsų poreikiams.

„FoodSaver“ PADĖS SUTAUPYTI LAIKO IR PINIGŲ

- Išleisite mažiau pinigų. Naudodami „FoodSaver“, galėsite pirkti didelius produktų kiekius išpardavimų metu ir supakuoti juos taip, kad maistas nesugestų.
- Sutaupysite laiko. Galėsite iš karto paruošti maisto visai savaitei ir padėti jį saugoti „FoodSaver“ maišeliuose.
- Trumpesnis marinavimas. Naudodami vakuuminio pakavimo technologiją, paruošite marinuotus produktus vos per 20 minučių. Nebereikės palikti jų visai nakčiai.
- Lengvesnis pasiruošimas šventėms. Paruošite skanūs patiekalus iš anksto ir galėsite skirti daugiau laiko savo svečiams.
- Ilgiau mėgausitės sezoniniu maistu ir išskirtiniais skanėstais. Greitai gendantys ar retai naudojami produktai ilgiau išliks švieži.
- Jeigu laikotės dietos, lengviau reguliuosite porcijų dydį. Supakuokite reikiamo dydžio porcijas ir pasižymėkite kalorijų ar riebalų kiekį ant maišelio.
- Apsaugokite nemaistinius produktus. Užtikrinsite, kad stovyklavimo ar irklavimo įranga išliktų sausa. Apsaugosite stalo sidabrą.

„FoodSaver“ priedai

Geriausius rezultatus gausite, naudodami „FoodSaver“ vakuumavimo maišelius, talpyklas ir priedus.

„FoodSaver“ maišeliai ir pakavimo plėvelė: Šie priedai su specialiais kanalais užtikrina veiksmingą oro pašalinimą. Daugiasluoksnė konstrukcija garantuoja veiksmingą apsaugą nuo deguonies ir drėgmės patekimo į maistą. Įvairūs dydžiai.

„FoodSaver“ dėtuvės: šios lengvai naudojamos talpyklos puikiai tinka pakuojant keksiukus ir kitus kepinius, skysčius ir sausus produktus.

„FoodSaver“ maišeliai su užtrauktuku šviežiems produktams: šie maišeliai su specialiais kanalais užtikrina veiksmingą oro pašalinimą. Daugiasluoksnė konstrukcija garantuoja veiksmingą apsaugą nuo deguonies ir drėgmės patekimo į maistą.

„FoodSaver“ šviežio maisto indeliai: šios lengvai naudojamos talpyklos puikiai tinka pakuojant keksiukus ir kitus kepinius, skysčius ir sausus produktus.

„FoodSaver“ butelio kamštis: naudokite „FoodSaver“ butelių kamščius, kad supakuotumėte vyną, negazuotus gėrimus ir aliejus. Skysčiai bus ilgiau tinkami naudoti ir nepraras skonio. Nenaudokite plastikiniams buteliams.

„FoodSaver“ marinatorius: naudojant marinatorių, maistas prisigers reikiamo skonio per kur kas trumpesnį laiką.

Norėdami užsisakyti „FoodSaver“ priedų, kreipkitės į gamintoją ar įgaliotą jo agentą.

Sudedamosios dalys (1 pav.)

- Viršutinis tarpiklis
- Išimamas nešvarumų padėklas
- Dangtelio užraktas
- Apatinis tarpiklis
- Hermetiško uždarymo juostelė
- Valdymo pultas
- Priedų jungtis
- Rankinis užspaudiklis

- I. Įjungimo/išjungimo lemputė
- J. Darbo eigos indikatoriaus lemputės
- K. Sandarinimo eigos indikatoriaus lemputė
- L. Vakuavimas ir užspaudimas
- M. Apsaugos nuo perkaitimo lemputė

Maišelių iš „FoodSaver“ vakuavimo plėvelės paruošimas

Galėsite padaryti tinkamo dydžio maišelius iš „FoodSaver“ vakuavimo plėvelės. Žr. 2 pav.

1. Įstatykite prietaiso kištuką į rozetę. Paspauskite abi sklėsčio C dalis ir atverkite dangtelį. Įstatykite laisvą plėvelės galą į sandarinimo juostelę E taip, kad rulonėlio galas atsidurtų priekinėje apatinio tarpiklio dalyje. Neleiskite maišeliui atsidurti nešvarumų surinkimo padėkle.
2. Užverkite dangtelį taip, kad užsifikuotų užrakto mechanizmas C. Tinkamai uždarius dangtelį, aplink užraktą įsižiebs žalios juostelės. Užsidegs žalia indikatoriaus lemputė I.
3. Paspauskite vakuavimo ir užspaudimo mygtuką L. Dar kartą paspauskite vakuavimo ir užspaudimo mygtuką L, kad užbaigtumėte darbą.
4. Užgesus raudonai sandarinimo lemputės K šviesai, paspauskite abi užrakto dalis ir išimkite plėvelės rulonėlį. Jo galas dabar bus sandariai užtvirtintas.
5. Išmatuokite reikiamą plėvelės ilgį priklausomai nuo pakuojamo daikto dydžio. Pridėkite papildomus 75 mm, kad galėtumėte tinkamai uždaryti vakuuminį maišėlį, tada nukirpkite plėvelę.

Prietaiso naudojimas

Žr. 3 pav.

1. Įdėkite daiktą, kurį norite supakuoti, į maišėlį. Galite naudoti „FoodSaver“ iš anksto pagamintus maišelius arba pasidaryti savo iš „FoodSaver“ pakavimo plėvelės.
2. Įstatykite laisvą maišelio galvą į angą, esančią nešvarumų surinkimo skyrelyje B.
3. Užverkite dangtelį. Įsitinkite, kad suveikė užrakto mechanizmas. Tinkamai užvėrus dangtelį, aplink užrakto mechanizmą įsižiebs žalios juostelės ir užsidegs žalia indikatoriaus lemputė I.
4. Paspauskite vakuavimo ir užspaudimo mygtuką L.
5. Prietaisas pradės šalinti maišelyje esantį orą ir jį hermetiškai uždarys. Užgesus lemputėms J ir raudonai indikatoriaus švieselei K, žinosite, kad darbas baigtas.

„FoodSaver“ priedų naudojimas

Norėdami sukurti vakuumą šviežiams produktams skirtoje talpykloje ar maišelyje su užtrauktuku:

1. Įstatykite vieną rankinio užspaudiklio H galą į jungtį G.
2. Įstatykite kitą žarnelės galą į priede esantį lizdą. Įsitinkinkite, kad jis yra tvirtai prijungtas. Laikykitės „FoodSaver“ priedo naudojimo instrukcijų.

Atkreipkite dėmesį: norėdami hermetiškai uždaryti FoodSaver™ talpyklą, išimkite skaidrią apatinę užspaudiklio dalį, patraukdami ją žemyn. Įstatykite užspaudiklio galiuką į talpyklos lizdą.

3. Paspauskite vakuavimo ir užspaudimo mygtuką L. Prietaisas pradės šalinti priede esantį orą.
4. Užgesus lemputėms J ir raudonai indikatoriaus švieselei K, žinosite, kad darbas baigtas.



Valymas ir priežiūra

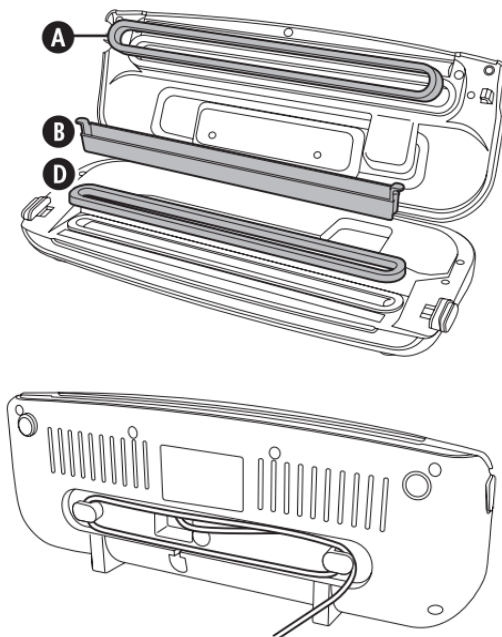
- **Niekada nemerkite prietaiso ar jo kištuko į vandenį bei kitus skysčius. Prieš pradėdami valyti, visuomet ištraukite prietaiso kištuką iš rozetės.**
- Nuvalykite prietaiso korpusą minkštu, sausu skudurėliu.
- Kaskart baigę naudoti prietaisą, išimkite ir ištuštinkite nešvarumų surinkimo padėklą B. Perplaukite jį šiltu, muilinu vandeniu arba plaukite viršutiniame indaplovės skyrelyje. Prieš įstatydami padėklą atgal į vietą, gerai jį nusauskite.
- Įsitinkinkite, kad greta viršutinio (A) ir apatinio (D) tarpiklių bei maisto padėkle nėra maisto likučių. Jei reikia, nuvalykite tarpiklius skudurėliu, pamirkytu šiltame, muiliname vandenyje. Jei reikia, galite tarpiklius išimti. Tokiu atveju perplaukite juos šiltu, muilinu vandeniu, gerai nusauskite ir įstatykite atgal į vietą.

Išimkite rankinio užspaudiklio talpyklą, kaskart baigę ją naudoti. Perplaukite ją šiltame, muilname vandenyje ir gerai išdžiovinkite, prieš įstatydami atgal į vietą. Norint užtikrinti nepriekaištingą „FoodSaver“ prietaiso veikimą, rekomenduojame keisti tarpiklius kasmet. Norėdami įsigyti atsarginių prietaiso detalių, kreipkitės į įgaliotą prekybos agentą.

Laikymas ir saugojimas

Užverkite dangtelį taip, kad pasigirstų spragtelėjimas, bet užraktas iki galo neužsidarytų ir nepasirodytų žalia juostelė. Tokiu būdu užfiksuosite dangtelio padėtį, nesuspausdami tarpiklių. Netinkama tarpiklių padėtis gali lemti prastą prietaiso veikimą.

Apvyniokite prietaiso laidą aplink laikiklį, esantį po prietaisu. Galėsite laikyti prietaisą stačią taip, kaip parodyta.



Saugojimo ir naudojimo patarimai

Vakuuminis pakavimas ir maisto sauga

Vakuuminis pakavimas pašalina talpykloje esantį orą ir pailgina maisto naudojimo trukmę. Sumažėja oksidacija, turinti neigiamą poveikį maistinėms maisto savybėms, skoniui ir kokybei. Pašalinus orą, sustabdomas mikroorganizmų dauginimasis.

- Laikykite produktus žemoje temperatūroje. Mikroorganizmai dauginsis kur kas lėčiau 4°C ar žemesnėje temperatūroje.
- -17°C temperatūra nenužudo mikroorganizmų, bet neleidžia jiems daugintis. Jeigu norite ilgai išlaikyti maisto produktus tinkamus naudoti, supakuokite juos vakuonavimo aparatu ir užšaldykite. Atitirpinę maistą, laikykite jį šaldytuve.
- Vakuuminis pakavimas – ne tas pats, kas konservavimas. Jau pradėję gesti maisto produktai neatgaus pirminio skonio. Vakuuminis pakavimas gali padėti tik sulėtinti maisto gedimo procesus. Nuspėti, kiek ilgai maistas išlaikys nepriekaištingą pirminį skonį, išvaizdą ir tekstūrą, yra gana sunku, nes tai priklauso nuo maisto būklės pakavimo metu.
- **DĖMESIO, SVARBU:** vakuuminis pakavimas – ne šaldymo pakaitalas. Supakavę gendančius produktus, vis tiek turėsite laikyti juos šaldytuve ar šaldiklyje. Pakartotinai nenaudokite vakuuminių maišelių, jeigu juose laikėte žalią mėsą, žuvį ar produktus, kuriuose daug riebalų, nes rizikuojate savo sveikata. Pakartotinai nenaudokite vakuuminių maišelių, jeigu juose buvusį maistą šildėte mikrobangų krosnelėje ar ant viryklės.

Supakuotų produktų atitirpinimas ir pašildymas

Visuomet atitirpinkite užšaldytus produktus šaldytuve arba mikrobangų krosnelėje. Nepalikite gendančių produktų atitirpti kambario temperatūroje.

Maišeliuose laikomi produktai gali būti atitirpinami, bet ne šildomi mikrobangų krosnelėje. Atitirpindami maistą, supakuotą „FoodSaver“ maišeliuose, mikrobangų krosnelėje, nenaudokite didesnės nei 180 W galios (atitirpinimo parinktį). Rinkitės ne aukštesnę nei 70°C temperatūrą ir ne ilgesnę nei 2 min. atitirpinimo trukmę.

Taip pat galite pašildyti produktus, supakuotus į „FoodSaver“ maišelius, įdėdami juos į šiltą vandenį ir pašildydami ne aukštesnėje nei 75°C temperatūroje. Laikykites „FoodSaver“ maišelių instrukcijų.

Produktų paruošimas

Mėsa ir žuvis

Geriausius rezultatus gausite, pašaldydami mėsą ir žuvį 1-2 val., prieš supakuodami ją į „FoodSaver“ maišelius. Taip užtikrinamas hermetiškas uždarymas, be to, produktai išlaiko sultingumą ir formą. Jei negalite produktų sušaldyti, įdėkite perlenktą popierinį rankšluostį tarp mėsos ar žuvies ir maišelio viršaus žemiau uždarymo zonos. Popierinis rankšluostis sugers perteklinę drėgmę ir sultis.

Atkreipkite dėmesį: dėl deguonies pašalinimo jautiena vakuuminiame maišelyje gali atrodyti tamsesnė. Tai nereiškia, kad mėsa sugedo.

Kietieji sūriai

Norėdami išlaikyti sūrį šviežią, hermetiškai jį uždarykite, kaskart baigę vartoti. Sūriui laikyti naudokite itin ilgus „FoodSaver“ maišelius, palikdami ne tik 75 mm tarp maisto produktų ir sandarinimo antspaudo, kaip rekomenduojama, bet ir papildomus 25 mm kiekvienam kartui, kai ketinate atidaryti ir uždaryti maišelį. Tiesiog nupjaukite uždarytą kampą ir išimkite sūrį. Norėdami vėl padėti sūrį saugoti, įdėkite jį į maišelį ir hermetiškai užverkite.

Dėmesio, svarbu: dėl lengvo anaerobinių bakterijų dauginimosi nenaudokite vakuuminio saugojimo technikos minkštiesiems sūriams.

Daržovės

Vakuuminiam saugojimui naudokite blanširuotas daržoves. Taip sustabdoma fermentų veikla, skatinanti skonio, spalvos ir tekstūros praradimą.

Norėdami blanširuoti daržoves, sudėkite jas į verdantį vandenį arba mikrobangų krosnelę. Virkite taip, kad daržovės išvirtų, bet vis dar būtų traškios. Blanširavimo trukmė: 1-2 min. lapiniams augalams ir žirneliams; 3-4 min. šparaginiams žirniams, pjaustytais cukinijoms ir brokoliams; 5 min. morkoms; 7-11 min. kukurūzų burbulėms. Įmerkite daržoves į šaltą vandenį, kad baigtumėte virti. Galiausiai išdžiovinkite daržoves ant rankšluosčio ir uždarykite jas maišelyje vakuumavimo aparatu.

Atkreipkite dėmesį: padėtos saugoti daržovės, ypač brokoliai, briuseliniai kopūstai, kopūstai, lapiniai kopūstai, kalafiorai ir ropės, gamina natūralias dujas. Todėl laikykite blanširuotas daržoves šaldiklyje.

Šaldant daržoves, geriausia iš anksto pašaldyti jas 1-2 val. arba tol, kol visiškai užšals. Norėdami užšaldyti daržoves mažesnėmis porcijomis, pirmiausia sudėkite jas ant kepimo popieriaus lakšto ir tolygiai paskirstykite taip, kad jos nesiliestų vienos prie kitų. Tokiu būdu daržovės neužšals dideliais blokais. Daržovėms užšalus, nuimkite jas nuo kepimo popieriaus ir uždarykite jas „FoodSaver“ maišelyje vakuumavimo aparatu. Uždarytas daržoves įdėkite atgal į šaldiklį.

Dėmesio, svarbu: dėl lengvo anaerobinių bakterijų dauginimosi nenaudokite vakuuminio saugojimo technikos šviežiams grybams, svogūnams ir česnakui šaldyti.

Lapinės daržovės

Geriausius rezultatus gausite, lapinėms daržovėms saugoti naudodami specialią talpyklą. Pirmiausia perplaukite daržoves, tada išdžiovinkite jas rankšluosčiu ar salotų džiovyklėje. Daržovėms išdžiūvus, sudėkite jas į talpyklą ir įprastai uždarykite vakuumavimo aparatu. Laikykite šaldytuve.

Vaisiai

Pašaldykite minkštus vaisius ir uogas 1-2 val. arba tol, kol visiškai užšals. Norėdami užšaldyti mažesnes vaisių porcijas, sudėkite vaisius ant kepimo popieriaus lakšto ir tolygiai paskirstykite taip, kad vaisiai nesiliestų vieni prie kitų. Tokiu būdu vaisiai neužšals dideliais blokais. Vaisiams užšalus, nuimkite juos nuo kepimo popieriaus ir uždarykite „FoodSaver“ maišelyje vakuumavimo aparatu. Uždarytus vaisius įdėkite atgal į šaldiklį.

Galite vakuumuoti nedideles vaisių porcijas kepimui arba vaisių salotoms visus metus. Jei laikote vaisius šaldytuve, rekomenduojame naudoti „FoodSaver“ indelius.

Kepti produktai

Norint padėti saugoti minkštus kepinus, rekomenduojame rinktis „FoodSaver“ indelius, padedančius išsaugoti kepinų formą. Jei naudojate maišelį, atšaldykite produktus 1-2 val. arba tol, kol visiškai užšals. Norėdami sutaupyti laiko, paruoškite sausainių tešlą, pyragų tešlos kraštus, pyragus ir sausų ingredientų mišinius ir padėkite saugoti, pašalinę orą.

Kava ir milteliniai produktai

Neleiskite, kad maisto dalelės patektų į vakuumavimo siurbį. Prieš naudodami vakuumavimo funkciją, padėkite kavos filtrą ar popierinio rankšluosčio gabalėlį maišelio ar talpyklos viršuje. Taip pat galite įdėti maistą originalioje pakuotėje į „FoodSaver“ maišelį arba uždengti originalų maisto indelį „FoodSaver“ universaliu dangteliu ir pašalinti orą vakuumavimo aparatu.

Skysčiai

Prieš padėdami saugoti skystus produktus, pvz. sriubos sultinį, atvėsinkite juos troškinimui skirtame puodelyje, ledo kubelių padėkle ar duonos kepimo indelyje taip, kad jie visiškai užšaltų. Išimkite iš indelio ir uždarykite „FoodSaver“ maišelyje. Galite laikyti skysčių maišelius šaldiklyje.

Norėdami naudoti užšaldytus produktus, nukirpkite maišelio kraštą ir pašildykite į indelį sudėtus skystus produktus mikrobangų krosnelėje arba žemesnės nei 75°C temperatūros vandenyje.

Norėdami vakuumuoti negazuotus skysčius indeliuose, naudokite „FoodSaver“ kamštį su originaliu skysčio buteliuku. Palikite bent 25 mm tarp buteliuko turinio ir kamštelio apačios. Kaskart baigę naudoti, galėsite iš naujo uždaryti butelį.

Iš anksto paruošti patiekalai, maisto likučiai ir sumuštiniai

Laikykite paruoštus patiekalus, maisto likučius ir sumuštinus lengvuose, patogiai vienas ant kito sudedamuose „FoodSaver“ indeliuose. Juos galima šildyti mikrobangų krosnelėje ir plauti viršutiniame indaplovės skyrelyje. Jie taip pat turi papildomus adapterius.

Galėsite patogiai nusinešti maistą indeliuose į darbą, mokyklą arba užkandžiauti keliaudami.

Užkandžiai

Jūsų užkandžiai ilgiau išliks švieži, jeigu uždarysite juos vakuumavimo aparatu. Geriausius rezultatus gausite, naudodami „FoodSaver“ talpyklas lengvai sutraiškomiems produktams, pvz. krekeriams, laikyti.

Trikdžių šalinimas

Problema	Sprendimas
Įsijungia perspėjamoji perkaitimo lemputė (M).	Prietaisas perkaito. Prieš tęsdami naudojimą, palaukite, kol ši lemputė užges.
Siurblys veikia ilgiau kaip 2 minutes, tačiau oras nepašalinamas.	<ul style="list-style-type: none">• Įsitikinkite, kad laisvas maišelio galas yra įstatytas į nešvarumų surinkimo padėklą.• Įsitikinkite, kad tinkamai įstatyti abu tarpikliai.• Įsitikinkite, kad bent vienas maišelio galas yra užsandarintas.• Atverkite prietaisą ir įsitikinkite, kad ant tarpiklių nėra jokių pašalinių daiktų, nešvarumų ir maisto likučių.• Maišelio viršutinėje dalyje palikite bent 75 mm, kad galėtumėte įstatyti maišelį į nešvarumų padėklą ir užverti bei užrakinti dangtelį.• Įsitikinkite, kad neprijungtas rankinis užspaudiklis.• Įsitikinkite, kad dangtelis yra gerai užvertas (matyti žalia juostelė aplink užraktą, dega žalia įjungimo lemputė).
Nepavyksta tinkamai užsandarinti maišelio.	<ul style="list-style-type: none">• Maišelyje yra per daug skysčių. Užšaldykite maistą ir tik tada jį pakuokite.• Įstatydami maišelį į nešvarumų padėklą, atsargiai ištiesinkite maišelį. Prilaikykite maišelį tol, kol pradės veikti pompa.• Jei pakuojate daug skysčių turinčius produktus, užtvirtinkite maišelį dviem hermetiškais antspaudais.
Suveikus prietaiso užrakto mechanizmui bei paspaudus hermetiško užspaudimo ir vakuumavimo mygtuką, nieko neįvyksta.	Įsitikinkite, kad dangtelis yra gerai užvertas (matyti žalia juostelė aplink užraktą, dega žalia įjungimo lemputė).

Prireikus daugiau pagalbos, kreipkitės į įgaliotą klientų aptarnavimo centrą arba apsilankykite gamintojo tinklalapyje www.foodsaver.co.uk.

Garantija

Išsaugokite prietaiso pirkimo čekį, nes tik parodysi jį atliekamas nemokamas garantinis aptarnavimas.

Gaminiui suteikiama 2 metų garantija, kurios sąlygos aprašytos šioje skiltyje.

Jei prietaisas sugenda dėl su dizainu ar gamyba susijusių priežasčių garantinio laikotarpio metu, nuneškite jį į pirkimo vietą kartu su pirkimo čekiu ir garantiniu lapeliu.

Garantijos sąlygos nepažeidžia pirkėjo teisių pirkimo šalyje. „Jarden Consumer Solutions (Europe) Limited“ („JCS (Europe)“) pasilieka teisę keisti garantijos sąlygas.

Garantiniu laikotarpiu „JCS (Europe)“ nemokamai pataisys ar pakeis prietaisą bei jo dalis, jeigu:

- Operatyviai pranešite pardavėjui ar kitam „JCS (Europe)“ įgaliotam atstovui apie gedimą;
- Prietaisas nebuvo modifikuojamas, gadinamas, taisomas ar kitaip keičiamas kitų nei „JCS (Europe)“ įgaliotų asmenų.

Garantija netaikoma gedimams, atsiradusiems dėl netinkamo prietaiso naudojimo, instrukcijų nesilaikymo, prietaiso gadinimo, jungimo į netinkamos įtampos lizdą, gamtinių sąlygų poveikio, „force majeure“ aplinkybių ar prietaisą taisant bei modifikuojant kitiems nei „JCS (Europe)“ įgaliotiems asmenims. Garantija taip pat netaikoma normaliai nusidėvinčioms prietaiso dalims, pvz. spalvos praradimui ar įbrėžimams.

Garantijos suteikiamos teisės taikomos tik pirmam prietaiso pirkėjui. Garantija negalioja kolektyviniam ar komerciniam prietaiso naudojimui.

Nemeskite atitarnavusių elektrinių prietaisų kartu su buitinėmis atliekomis. Jei galite, išrūšiukite ir pakartotinai panaudokite prietaisą sudarančias medžiagas.

UAB „Krinona“ autorizuotas techninės priežiūros (serviso) centras

Raudondvario pl.162, Kaunas

tel.: (8-37) 215104, mob.tel. 864033213, 865594090

Daugiau informacijos:

www.krinona.lt