

# LĒTO GAMINIMO PUODAS SU LAIKMAČIU CROCK-POT

## CPSCCPRC507B

### NAUDOTOJO VADOVAS

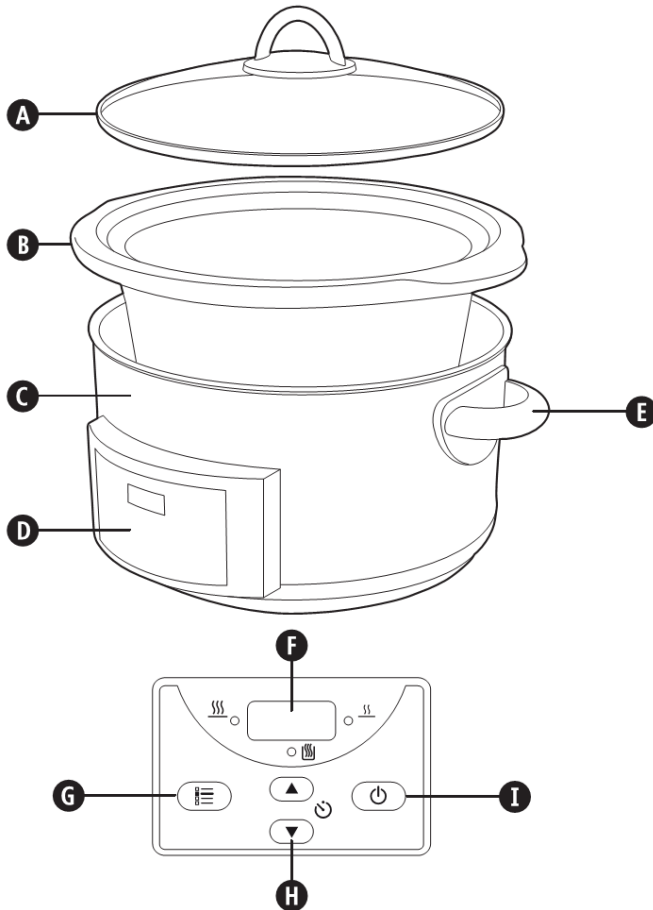


#### **Svarbios saugumo taisyklės**

Prieš pradėdami naudoti prietaisą, atidžiai perskaitykite šiame naudotojo vadove pateikiamą informaciją ir išsaugokite šias naudojimo taisykles, kad galėtumėte vėliau pasikonsultuoti. Tinkamas puodo naudojimas garantuos geriausius rezultatus.

- **Vaikai (ne jaunesni nei 8 metų), žmonės, kurių protiniai, fiziniai ar jutiminiai gebėjimai sutrikę, bei asmenys, galintys nukentėti dėl patirties naudojant panašius prietaisus stokos ir/ar reikalingų žinių trūkumo, prietaisu naudotis gali tik prieš tai tinkamai apmokyti arba prižiūrėti už juos atsakingų asmenų. Šie žmonės turėtų gerai suprasti grėsmes, kylančias naudojantis prietaisu.**
- **Prižiūrėkite vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu. Neleiskite vaikams neprižiūrimiems suaugusiųjų taisyti ir valyti prietaiso.**
- **Pastebėję, jog pažeistas maitinimo laidas, leiskite, kad jį pakeistų gamintojas ar įgalioto klientų techninio aptarnavimo centro specialistai, nes tik taip išvengsite grėsmės sveikatai.**
- Kai naudojate prietaisą, palikite pakankamai vietos virš ir aplinkui puodą, kad galėtų laisvai judėti oras. Naudodami prietaisą neleiskite, kad prietaisas liestųsi prie užuolaidų, apmušalų ar kitų lengvai užsidegančių medžiagų. Nenaudokite prietaiso po spintelėmis.
- Prieš pradėdami prietaisą valyti ir kaskart baigę jį naudoti, išjunkite prietaisą. Ištraukite jo kištuką iš maitinimo lizdo.
- Prieš prietaisą valydami ir padėdami jį saugoti, leiskite prietaisui atvėsti.
- Būkite labai atsargūs, kai judinate prietaisą, kuriame yra karštų skysčių ar maisto.
- Venkite didelių temperatūros svyravimų, pvz. nedėkite į įkaitusį puodą produktų tiesiai iš šaldytuvo.
- Nenaudokite prietaiso, jeigu jis yra pastebimai pažeistas arba jeigu buvote jį numetę.
- Naudokite prietaisą tik pagal naudotojo vadove nurodytą paskirtį. Prietaisas nepritaikytas naudoti atvira ore. Naudokite prietaisą tik namuose ir patalpose.
- Nemerkite jokių prietaiso dalių, maitinimo laido ar kištuko į vandenį ar kitus skysčius.
- Neleiskite, kad prietaiso laidas kybotų ant stalviršio krašto, liestųsi prie įkaitusių paviršių arba būtų susipainiojęs, susivyniojęs arba prispaustas.
- Nelaikykite prietaiso ant arba netoli kaistančių paviršių, pvz. dujinės ar elektrinės viryklės.
- **NELIESKITE ĮKAITUSIŲ IŠORINIŲ PRIETAISO PAVIRŠIŲ.** Nuimdami dangtelį, užsimaukite virtuvines pirštines arba naudokite tam virtuvinį rankšluostį. Saugokitės iš prietaiso besiveržiančių karštų garų.
- Nenaudokite prietaiso, nieko į jį neįdėję ir neuždengę puodo dangtelio. Taip pat nenaudokite prietaiso, jeigu dangtelis yra pažeistas arba įskilęs.
- Nelaikykite prietaiso ant karščiui jautrių paviršių. Rekomenduojame laikyti puodą ant trikojo padėklo ar karščiui atsparaus padėkliuko, kad nepakenktumėte stalo paviršiui.
- Būkite atsargūs, kai dedate keraminį puodą ant karščiui jautraus ar poliruoto paviršiaus. Grublėtas apatinis keraminio puodo paviršius gali subraižyti paviršius, ant kurių jis laikomas. Padėkite tarp puodo ir stalo apsauginį padėkliuką.
- **PRIETAISAS SKIRTAS NAUDOTI TIK NAMUOSE IR PATALPOSE. Naudokite prietaisą tik pagal naudotojo vadove nurodytą paskirtį.**

## CROCK-POT® lėto gaminimo puodo sudedamosios dalys



- A. Stiklinis dangtis
- B. Keraminis puodas
- C. Kaitinimo stovėlis
- D. Valdymo mygtukai
- E. Nešiojimo rankenėlės
- F. Laikmačio ekranėlis
- G. Temperatūros valdymo mygtukas
- H. Laiko nustatymo mygtukai
- I. Įjungimo mygtukas
- J. Maitinimo laidas (nepavaizduotas)

### CROCK-POT® puodo paruošimas naudoti

Prieš pradėdami naudoti lėto gaminimo puodą, pašalinkite pagalbinius pakuotės elementus. Perplaukite dangtelį ir keraminį puodą šiltame bei muiliname vandenyje, paskui gerai išdžiovinkite.

**DĖMESIO:** kai kurie stalviršiai ir spintelių paviršiai prastai reaguoja į prietaisų skleidžiamą šilumą. Nelaikykite įkaitusio puodo ant paviršių, kuriems galėtų pakenkti karštis. Rekomenduojame laikyti puodą ant trikojo padėklo ar karščiui atsparaus padėkliuko, kad nepakenktumėte stalo paviršiui.

Būkite atsargūs, kai dedate keraminį puodą ant keraminio ar stiklinio viryklės paviršiaus, spintelės, stalo ar kito paviršiaus. Grublėtas apatinis keraminio puodo paviršius gali subraižyti paviršius, ant kurių jis laikomas. Padėkite

tarp puodo ir stalo apsauginį padėkliuką.

### Puodo naudojimas

1. Įstatykite keraminį puodą į kaitinimo stovėlį. Sudėkite ingredientus į keraminį puodą ir uždenkite jį dangteliu. Įstatykite Crock-Pot® lėto gaminimo puodo kištuką į rozetę.
2. Temperatūros valdikliu (G) nustatykite reikiamą temperatūrą. Užsidegs aukštos temperatūros (☰) arba žemos temperatūros (☱) lemputė. **Dėmesio:** šilumos palaikymo funkcija (☱) skirta tik jau paruošto maisto šilumai palaikyti. Nenaudokite WARM funkcijos maistui virinti. Nerekomenduojame naudoti šios funkcijos ilgiau nei 4 val.
3. Laikmačio valdymo mygtukais (H) nustatykite virimo laiką. Laikas nustatomas 30 min. tikslumu. Maksimalus virimo laikas – 20 val. Nustatykite laiką, vadovaudamiesi recepto nurodymais. Verdant laikas bus skaičiuojamas vienos minutės tikslumu.
4. Pasibaigus gaminimo laikui, puodas automatiškai pereis į WARM (šilumos palaikymo) režimą. Užsidegs WARM indikatoriaus lemputė (☱).
5. Norėdami baigti darbą, spustelėkite (I) mygtuką. Norėdami tęsti darbą, atlikite aukščiau aprašytus 2-3 veiksmus. Norėdami išjungti puodą, ištraukite jo kištuką iš rozetės.

### Naudojimo patarimai

- Jei virimo metu įvyksta trumpasis jungimas, prietaiso ekranėlis ir lemputės, pratęsus elektros tiekimą, pradės žybsėti. Visi puodo nustatymai bus ištrinti ir reikės juos nustatyti iš naujo. Paruoštas maistas gali būti netinkamas valgyti. Jei nesate tikri, kaip ilgai buvo sutrikęs elektros tiekimas, rekomenduojame išmesti pagamintą maistą.
- Jei norite, išvirę maistą galite rankiniu būdu nustatyti WARM (šilumos palaikymo) režimą.
- Kad nepervirtumėte maisto ir kad jis neliktų žalias, puodas turėtų būti ½ - ¾ pilnas. Laikykites virimo laiko rekomendacijų.
- Nepridėkite į keraminį puodą per daug produktų. Nepripildykite jo daugiau negu iki trijų ketvirčių, nes produktai gali ištekėti ir išsipilti.
- Visuomet gaminkite maistą laikydamiesi gaminimo laiko rekomendacijų ir uždengę puodą dangteliu. Neatidenkite dangtelio pirmąsias dvi gaminimo valandas, kad į išorę neprarastumėte per daug šilumos.
- Liesdami dangtelį ar keraminį puodą, dėvėkite virtuvines pirštines.
- Baigę gaminti maistą ir prieš norėdami prietaisą išvalyti, ištraukite prietaiso kištuką iš rozetės.

- Išimamas puodas pritaikytas naudoti orkaitėje. Nenaudokite keraminio puodo virimui ant dujinės ar elektrinės viryklės arba kepinimui ant grotelių.

## **Naudojimo patarimai**

### **MAKARONAI IR RYŽIAI**

- Ryžiai geriausiai paruošiami, kai naudojate ilgagrūdžius ryžius. Kiekvienam ¼ puodelio ryžių įpilkite papildomą ¼ puodelio skysčio ir išmaišykite kartu su kitais ingredientais.
- Makaronai geriausiai paruošiami, jeigu pirmiausia juos apverdate įprastame puode, kol jie suminkštėja. Tada sudėkite makaronus į Crock-Pot® lėto virimo puodą paskutinėms 30 virimo minučių.

### **PUPELĖS**

- Prieš pilant ant pupelių cukraus ir/ar maišant jas su rūgštingais maisto produktais, pupelės turi visiškai suminkštėti. Cukrus ir rūgštys priverčia pupeles sukietėti, todėl jos po to sunkiai suminkštės.
- Džiovintas pupeles, ypač raudonąsias, reikėtų virti prieš sudedant kitus produktus.
- Išvirtas konservuotas pupeles galima naudoti vietoj džiovintų.

### **DARŽOVĖS**

- Daugelis daržovių puikiai išverda lėto gaminimo puoduose ir įgauna nuostabų skonį. Kitaip nei verdamos orkaitėje arba ant viryklės, jos lėto gaminimo puode nepervirs.
- Jei ruošiate patiekalą, į kurio sudėtį įeina tiek daržovės, tiek mėsa, pirmiausia įdėkite į puodą daržoves ir tik tada – mėsą. Lėto gaminimo puoduose mėsa dažniausiai išverda greičiau nei daržovės.
- Sudėkite daržoves prie puodo šonų ar netoli dugno, kad jos išvirtų greičiau.

### **ŽOLELĖS IR PRIESKONIAI**

- Šviežios žolelės suteikia patiekalams ypatingo skonio ir spalvos, tačiau jas geriausia sudėti artėjant virimo ciklo pabaigai, nes ilgo virimo proceso metu jos gali pamažu prarasti skonį.
- Džiovintos ir/ar susmulkintos žolelės ir prieskoniai gali būti įdedami ir proceso pradžioje.
- Žolelių ir prieskonių skonis gali labai skirtis priklausomai nuo jų stiprumo ir galiojimo termino. Naudokite prieskonius atsargiai, paragaukite patiekalo prieš pat virimo pabaigą ir, jei reikia, pridėkite prieskonių prieš patiekdami.

### **PIENAS**

- Ilgo virimo proceso metu pienas, grietinė ir grietinėle pradeda prarasti dalį savo savybių, todėl, jei įmanoma, įpilkite šių produktų likus 15-30 minučių iki virimo pabaigos.
- Vietoj pieno gali būti naudojamos tirštos sriubos. Jos gali virti labai ilgai.

### **SRIUBOS**

- Kai kurių sriubų receptai rekomenduoja įpilti daug vandens. Pirmiausia sudėkite kitus sriubos ingredientus į lėto gaminimo puodą, tada užpilkite šiek tiek vandens ant viršaus. Jei norite skystesnės sriubos, įpilkite papildomai skysčio prieš patiekdami.

### **MĖSA**

- Nupjaukite riebias mėsos dalis, gerai perplaukite likusią mėsą po vandeniu ir atsargiai nusausinkite popieriniu rankšluosčiu.
- Jei pakepsite mėsą keptuvėje ar ant grotelių prieš kepdami ją lėto gaminimo puode, pašalinsite dalį riebalų ir suteiksite mėsai ypatingo skonio.
- Taip sudėkite mėsą, kad ji gulėtų keraminiam puode neliesdama dangtelio.
- Priklausomai nuo mėsos gabalėlių dydžio dėkite tiek daržovių ar bulvių, kad puodas visuomet būtų ½-¾ pilnas.
- Mėsos virimo laikas ir kiekis yra tik rekomendaciniai ir priklauso nuo keamos mėsos rūšies, dalies ir kaulų kiekio. Liesa mėsa, pvz. vištiena ar kiaulienos nugarinė, išverda greičiau nei mėsa, kuri turi daug riebalų ir jungiamojo audinio, pvz. jautienos mentė. Verdant mėsą su kaulais, ji virs ilgiau nei mėsa be kaulų.
- Jei verdate mėsą kartu su iš anksto išvirtais produktais, pvz. pupelėmis ar vaisiais, arba daržovėmis, pvz. grybais, supjaustytais svogūnais, baklažanais, supjaustykite mėsą mažesniais gabaliukais. Tokiu būdu užtikrinsite, kad visas maistas išvirtų tuo pačiu metu.
- Jei verdate šaldytą mėsą, įpilkite bent 1 puodelį šilto skysčio. Tokiu būdu išvengsite didelių temperatūros svyravimų. Tokiu atveju paprastai prireiks 4 papildomų virimo valandų, jei nustatysite LOW parinktį, arba 2 valandų, jei nustatysite HIGH. Jei verdate didelius šaldytos mėsos gabalus, gali užtrukti ir dar ilgiau, kol jie atšils ir suminkštės.

### **ŽUVIS**

- Žuvis išverda greitai, todėl įdėkite ją į puodą virimo ciklui artėjant į pabaigą, maždaug 15-60 min. iki virimo pabaigos.

### **SKYSČIAI**

- Geriausi rezultatai gaunami, maistas neišsausėja ir nepridega, kai virdami naudojate pakankamai skysčių.

- Gali atrodyti, kad mūsų siūlomuose receptuose nėra daug skysčių, bet lėto virimo procesas ypatingas tuo, kad įpiltų skysčių kiekis verdant padvigubėja. Jeigu norite pritaikyti tam tikrą receptą virimui lėto gaminimo puode, pilkite mažiau skysčių nei siūloma recepte.

## **Receptai**

### **KIAULIENOS ŠONKAULIUKAI** (3–5 porcijos)

2–3 juostos kiaulienos šonkauliukų (kiekviena supjaustyta į 3–4 gabalėlius)

600 ml BBQ padažo

1-1½ svogūno, supjaustyto

1. Sudėkite šonkauliukus į Crock-Pot® lėto virimo puodą. Ant viršaus sudėkite svogūnus ir užpilkite barbekiu padažu.
2. Uždenkite dangteliu ir virkite 7-9 val., nustatę LOW parinktį, 4-5 val., nustatę HIGH parinktį, arba tol, kol mėsa suminkštės.
3. Prieš patiekdami smulkiau supjaustykite šonkauliukus ir, jei reikia, užpilkite papildomai padažo.

### **KIAULIENOS NUGARINĖ SU BBQ PADAŽU** (3–4 porcijos)

1 kg kiaulienos nugarinės (be riebalų)

600 ml BBQ padažo

1-1½ svogūno, supjaustyto

3-4 bandelės mėšainiams arba panašios apvalios bandelės

1. Sudėkite kiaulienos nugarinę į Crock-Pot® lėto virimo puodą. Ant viršaus sudėkite svogūnus ir užpilkite barbekiu padažu.
2. Uždenkite dangteliu ir virkite 7–9 val., nustatę LOW parinktį, 4–5 val., nustatę HIGH parinktį, arba tol, kol mėsa suminkštės.
3. Išimkite kiaulieną iš Crock-Pot® lėto virimo puodo ir susmulkinkite šakute. Sudėkite mėsą atgal į Crock-Pot® puodą ir užpilkite padažo.
4. Patiekite paruoštą kiaulieną mėšainių bandelėse.

### **JAUTIENA RAUDONOJO VYNO PADAŽE** (3–4 porcijos)

Miltai

Jūros druska ir pipirai

700 g troškiniui paruoštos jautienos, supjaustytos 2.5 cm kubeliais

1½ didelės morkos, nuluptos ir supjaustytos

½ vidutinio svogūno, supjaustyto

3 juostelės virtos kiaulienos, supjaustytos 2.5 cm gabalėliais

150 ml jautienos sultinio

240 ml raudono / burgundiško vyno

7-8 g pomidorų tyrės

1 skiltelė česnako, sumalta

1½ šakelės šviežių čiobrelių, be kotelių

1 lauro lapelis

225 g šviežių grybų, supjaustytų

1. Apvoliokite jautieną miltuose, apibarstykite druska ir pipirais. Jei norite, galite paskrudinti jautieną keptuvėje.
2. Sudėkite mėsą į Crock-Pot® puodą, tada sudėkite likusius ingredientus.
3. Uždenkite puodą dangčiu ir virkite 8-10 val., nustatę LOW parinktį, 6 val., nustatę HIGH parinktį, arba kol mėsa suminkštės.

### **VIŠČIUKAS, KEPTAS SU CITRINA IR ŽOLELĖMIS** (4-6 porcijos)

1.5 kg kepinui paruoštas viščiukas

1 nedidelis svogūnas

Sviestas

1 citrinos sultys

2.5 g jūros druskos

15 g šviežių petražolių

5 g džiovintų čiobrelių

Žiupsnelis paprikos miltelių

100ml vandens arba sultinio

1. Įdarykite viščiuką svogūnais ir įtrinkite odelę sviestu. Įdėkite viščiuką į Crock-Pot® puodą.
2. Užpilkite citrinos sulčių ir pagardinkite likusiomis prieskoninėmis žolelėmis. Supilkite vandenį / sultinį. Uždenkite puodą dangčiu ir virkite 8-10 val., nustatę LOW parinktį, arba 4 val., nustatę HIGH parinktį.

### **ČILI PADAŽAS** (3–4 porcijos)

1 didelis svogūnas, susmulkintas

2-3 česnako skiltelės, susmulkintos

1 žalioji paprika, susmulkinta  
500 g sumaltos jautienos  
Skardinė (400 g) raudonųjų pupelių, nusaustintų  
200 g kubeliais supjaustytų pomidorų  
1 jalapeno pipiras (pagal skonį), be sėklų, susmulkintas  
7-8 g pomidorų tyrės  
2.5 g aštrių raudonųjų pipirų  
100 ml jautienos sultinio

1. Sudėkite visus produktus į Crock-Pot® puodą.
2. Uždenkite puodą dangčiu ir virkite 8-9 val., nustatę LOW parinktį, arba 4 val., nustatę HIGH parinktį.

#### **MEDŽIOTOJŲ TROŠKINYS SU VIŠTIENA** (2-4 porcijos)

1–1½ svogūno, smulkiai supjaustyto  
500 g vištienos (krūtinėlės arba kulšelių), be odos  
200 g konservuotų pomidorų, supjaustytų  
2 skiltelės česnako, supjaustytos  
200 ml sauso baltjo vyno arba sultinio  
15 g kaparių  
10 Kalamata alyvuogių, be kauliukų, stambiai supjaustytų  
Šviežios petražolės arba bazilikas, be kotelių, stambiai supjaustyti  
Jūros druska ir pipirai

Virti makaronai

1. Sudėkite žiedeliais pjaustytus svogūnus į Crock-Pot® puodą ir ant viršaus sudėkite vištieną.
2. Atskirame indelyje išmaišykite pomidorus, druską, pipirus, česnaką ir baltąjį vyną. Užpilkite ant vištienos.
3. Uždenkite puodą dangčiu ir virkite 6 val., nustatę LOW parinktį, 4 val., nustatę HIGH parinktį, arba kol vištiena suminkštės.
4. Suberkite alyvuoges, žoleles ir kaparius prieš pat patiekdami.
5. Patiekite kartu su makaronais.

**Dėmesio:** ruošiant vištieną su kaulais, virimo laikas pailgės 30 min.- 1 val.

#### **JAUTIENOS TROŠKINYS** (3–5 porcijos)

800 g – 1 kg jautienos mentės  
1½ svogūno, pjaustyto žiedeliais  
Miltai  
1 saliero stiebelis, pjaustytas  
Jūros druska ir pipirai  
120 g grybų, supjaustytų  
1½ morkos, supjaustytos  
120 ml jautienos sultinio arba vyno  
1½ bulvės, nuluptos, supjaustytos ketvirčiais

1. Apvoliokite jautieną miltuose su druska ir pipirais. Jei norite, galite papildomai pakepinti mėsą keptuvėje.
2. Sudėkite visas daržoves į Crock-Pot® puodą, išskyrus grybus. Sudėkite mėsą ir supilkite grybus ant viršaus. Supilkite skysčius.
3. Uždenkite puodą dangčiu ir virkite 10 val., nustatę LOW parinktį, 6 val., nustatę HIGH parinktį, arba kol mėsa suminkštės.

#### **TROŠKINTI JAUTIENOS GABALIUKAI** (3–4 porcijos)

500 – 600 g jautienos mentės, supjaustytos kubeliais  
Miltai  
Jūros druska ir pipirai  
350 ml jautienos sultinio  
7.5ml Vusterio padažo  
1½ skiltelės česnako, susmulkintos  
1 lauro lapelis  
3 nedidelės bulvės, nuluptos, supjaustytos ketvirčiais  
1-1½ svogūno, supjaustyto kubeliais  
1½ salierų stiebo, supjaustyto

1. Apvoliokite mėsą miltuose su druska ir pipirais. Sudėkite mėsą į Crock-Pot® puodą.
2. Sudėkite likusius ingredientus ir gerai išmaišykite.
3. Uždenkite puodą dangčiu ir virkite 8–10 val., nustatę LOW parinktį, 6 val., nustatę HIGH parinktį, arba kol mėsa suminkštės. Prieš patiekdami gerai išmaišykite.

#### **LENGVAI PARUOŠIAMA IR SVEIKA ŽUVIES FILĖ** (2-3 porcijos)

Jūros druska ir pipirai

500 g baltos žuvis (menkės, ešerio ir pan.), nuluptos

Šviežios žolelės (petražolės, bazilikas, peletrūnai ir pan.)

1-1½ citrinos, plonai supjaustytos

Salsa padažas arba alyvuogių tapenada – garnyrui

1. Užberkite druskos ir pipirų ant abiejų žuvis pusių ir įdėkite į Crock-Pot® puodą. Po žuvimi ir ant viršaus uždėkite citrinos skiltelių ir užberkite žolelių.
2. Uždenkite puodą dangčiu ir virkite 30–40 min., nustatę HIGH parinktį, arba kol žuvis patamsės. Virimo laikas priklauso nuo žuvis storio.
3. Nuimkite citrinos skilteles ir užpilkite salsa padažo arba tapenados.

### **Puodo valymas**

- Prieš pradėdami valyti puodą, visuomet išjunkite prietaisą, ištraukite jo kištuką iš rozetės ir leiskite jam atvėsti.
- Dangtelį ir keraminį puodą galima plauti indaplovėje arba rankomis su karštu, muilinu vandeniu. Nenaudokite šepetėlių aštriais dantukais ar ėdžių valiklių. Prilipusius maisto likučius šalinkite skudurėliu, kempine ar mentele. Norėdami pašalinti nuo vandens atsiradusias dėmeles ir kitokius nešvarumus, naudokite nestiprų valiklį arba actą.
- Kaip ir daugelis kitų keraminių indų, keraminis puodas ir dangtelis prastai reaguoja į greitą temperatūros pasikeitimą. Neplaukite įkaitusio puodo ir dangtelio šaltu vandeniu.
- Išorinę kaitinimo stovelio dalį valykite minkštu skudurėliu, sudrėkintu šiltame, muiliname vandenyje. Gerai nusauskinkite stovelį. Nenaudokite ėdžių valiklių.
- **DĖMESIO:** nemerkite kaitinimo stovelio į vandenį ar kitus skysčius.
- Nebandykite patys kitaip tvarkyti ar taisyti prietaiso.
- **ATKREIPKITE DĖMESĮ:** išplovę puodą rankomis ir prieš padėdami jį saugoti, leiskite jam nešluostomam išdžiūti.

### **Gamintojo garantija**

Išsaugokite pirkimo čekį, nes tik taip galios prekės garantija.

Prietaiso gedimui įvykus garantiniu laikotarpiu ir dėl su dizainu arba gamyba susijusių problemų, nuneškite prietaisą į pirkimo vietą kartu su garantiniu lapeliu ir pirkimo čekiu.

Pirkėjo teisės, nurodytos šioje garantijoje, nesikerta su įstatymiškai nustatytais pirkėjo teisėmis. „Jarden Consumer Solutions“ (JCS (Europe)) pasilieka išskirtinę teisę keisti garantijos sąlygas.

JCS (Europe) pasižada nemokamai pataisyti arba pakeisti sugedusį prietaisą arba jo detales, nepasibaigus garantiniam laikotarpiui, laikantis šių sąlygų:

- Turite iš karto informuoti pardavėją arba JCS (Europe) apie įvykusį gedimą;
- Prietaisas nebuvo niekaip modifikuojamas ar taisomas kitų negu JCS (Europe) įgaliotų asmenų.

Gamintojo garantija negalioja, jeigu gedimai įvyksta dėl šių priežasčių:

- Naudojant prietaisą netinkamai ir nesilaikant naudotojo vadove pateiktų nurodymų;
- Specialiai gadinant prietaisą;
- Naudojant prietaisą įjungtą į netinkamos įtampos elektros lizdą;
- Dėl gamtos reiškinių arba įvykių ne JCS (Europe) kontrolės ribose;
- Jeigu prietaisą taisė ar keitė kiti nei JCS (Europe) įgalioti asmenys.

Garantija nedengia atvejų, kai prietaisas normaliai nusidėvi jį įprastai naudojant, pvz. truputį pakinta jo spalva arba susibraižo paviršius.

Garantija galioja tik prietaisą naudojant pirmam prietaiso pirkėjui ir netenka galios, jeigu prietaisas naudojamas kaip bendrojo naudojimo prietaisas arba pagal komercinę paskirtį.

Išsamesnės informacijos kreipkitės į pardavėją.

### **Išmetimas ir aplinkos apsauga**



Nemeskite šio prietaiso kartu su buitinėmis atliekomis. Nebenaudojamais elektriniais ir elektroniniais prietaisais atsikratykite nustatytuose surinkimo ir perdavimo punktuose. Išsamesnės informacijos apie antrinį atliekų panaudojimą kreipkitės į pardavėją arba vietines valdžios institucijas.

**UAB „Krinona“ autorizuotas techninės priežiūros (serviso) centras**

**Neries krantinės 18, Kaunas**

**tel.: (8-37) 215104**

[www.krinona.lt](http://www.krinona.lt)