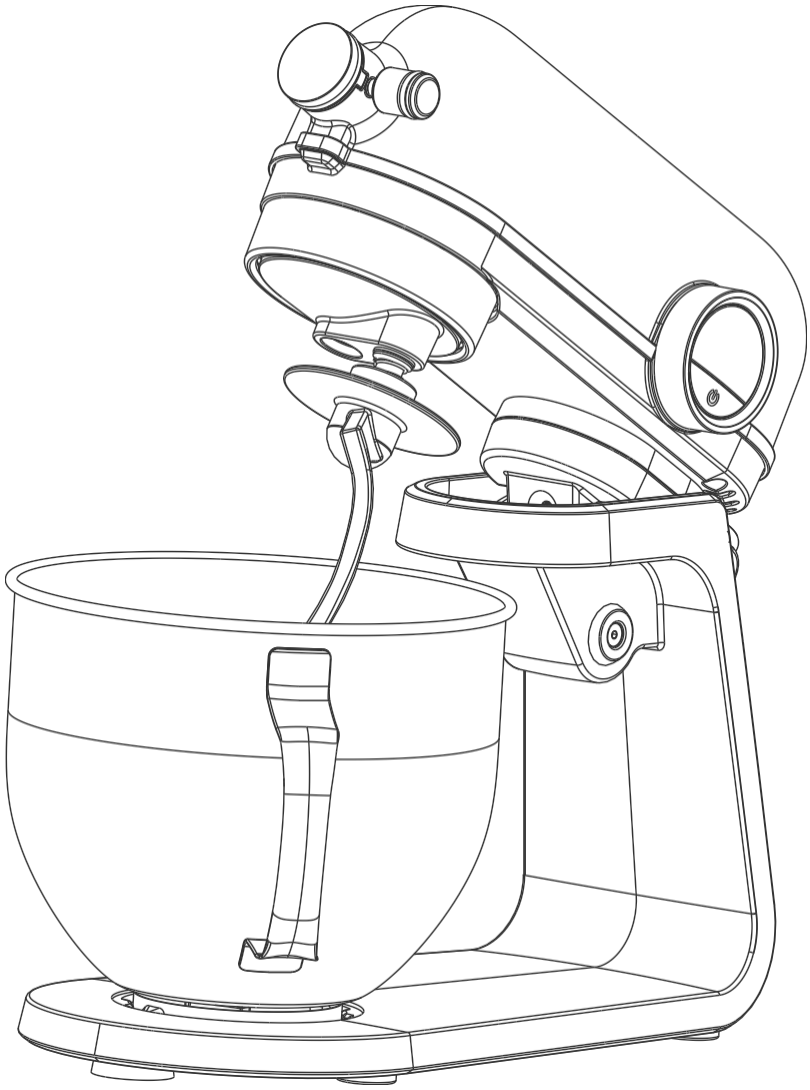
Daugiafunkcinis mikseris

ZY01BSM

ZY01RSM

Instrukcijų vadovas



Saugokite šį instrukcijų vadovą naudojimui ateityje. Būtinai jį perduokite kartu su įranga kitiems vartotojams.

SVARBŪS ĮSPĖJIMAI

Naudojant elektrinius prietaisus būtina laikytis visų saugumo nurodymų, įskaitant ir pateiktus žemiau:

- **Perskaitykite visą instrukciją.**
- **Norėdami apsisaugoti nuo elektros šoko, daugiafunkcinio mikserio ir jo laido nenardinkite į vandenį ar bet kokį kitą skystį. Jei pastebėjote, kad laidas sugadintas jį būtina pakeisti. Tokiu atveju kreipkitės į gamintoją, sertifikuotą taisymo įmonę ar kvalifikuotą meistrą.**
- **Būtina ypatinga priežiūra jei įrenginys bus naudojamas su vaikais arba prie jų.**
- **Šis prietaisas neskirtas naudotis mažiems vaikams. Prietaisą ir laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.**
- **Pasirūpinkite, kad prietaisas nebūtų įjungtas į elektros lizdą, kol yra nenaudojamas arba kai yra išrenkamas arba surenkamas, taip pat ir valymo metu**
- **Prieš keičiant prietaiso detales jį būtina atjungti nuo elektros lizdo.**
- **Būkite atsargūs išimdami aštrias prietaiso geležtes, ištuštindami dubenį ir valydami įrenginį.**
- **Žmonės, turintys fizinę ar psichinę negalią, gali naudotis šiuo prietaisu su suaugusiojo priežiūra arba gavę instrukcija, kaip šiuo prietaisu naudotis atsakingai ir saugiai. Taip pat turi suprasti, kokia pavojaus rizika gali kilti naudojantis šiuo įrenginiu. Neleiskite mažiems vaikams žaisti su šiuo prietaisu.**
- **Prietaisą būtinai atjunkite nuo elektros lizdo kol jis yra nenaudojamas, prieš išrenkant arba surenkant jo detales ir prieš jo valymą.**
- **Venkite sąlyčio su judančiomis dalimis. Tam, kad naudojantis įrenginiu išvengtumėte traumos ar prietaiso sugadinimo. Rankas, plaukus, drabužius laikykite atokiai nuo prietaiso indo.**
- **Nenaudokite prietaiso su pažeistu laidu, kištuku, o taip pat jei prietaisas anksčiau buvo sugedęs, numestas ar dar kitaip apgadintas. Kad prietaisas būtų patikrintas grąžinkite jį į artimiausią įgaliotą techninės priežiūros centrą remontui arba elektrinių ir mechaninių dalių taisymui.**
- **Gamintojo nerekomenduojamų dalių naudojimas gali sukelti gaisrą, elektros šoką arba traumą.**
- **Šis prietaisas skirtas naudojimui namų sąlygomis. Nenaudokite jo atvirame ore.**
- **Nepalikite įrenginio laido kabėti nuo stalo ar spintelių.**
- **Prieš plaunant mikserį nuo jo būtinai nuimkite maišytuvus.**

IŠSAUGOKITE ŠIAS INSTRUKCIJAS

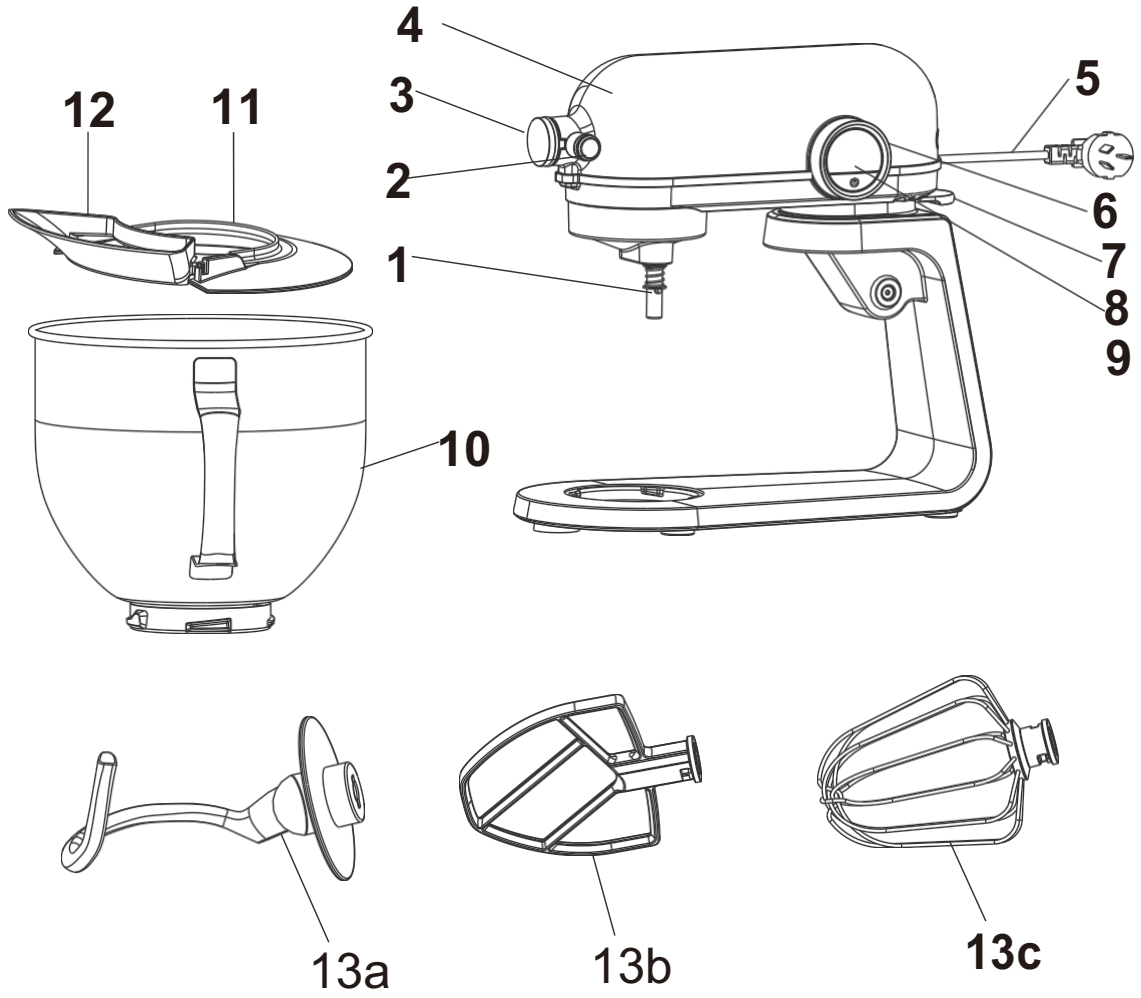
ĮŽEMINIMO INSTRUKCIJOS

Šis prietaisas turi būti įžemintas, kad naudojimo metu nesukeltų pavojaus patirti elektros šoką.

PRAILGINTUVAI

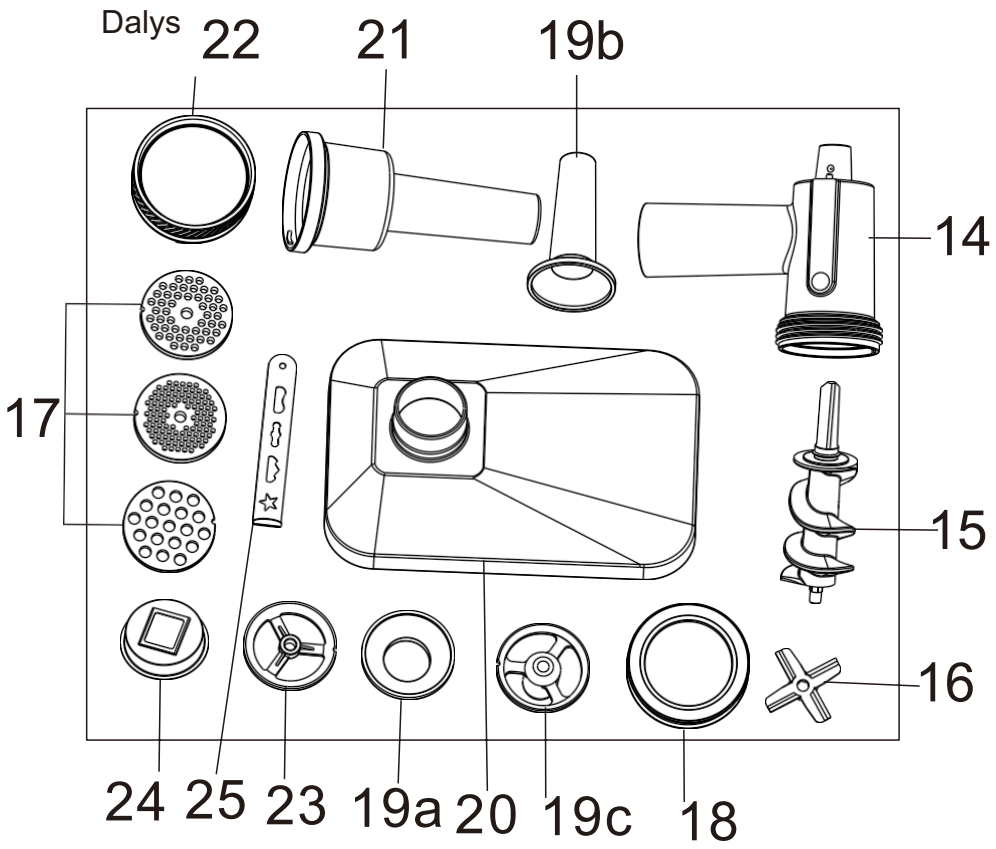
Naudokite prailgintuvus, kurių įtampa yra ne mažesnė už patį prietaisą. Nenaudokite sugadintų prailgintuvų. Prieš naudodami apžiūrėkite prailgintuvą ir jei pastebėsite, kad jis yra apgadintas pakeiskite nauju. Nepiktnaudžiaukite prailgintuvu ir ištraukiant iš maitinimo lizdo paimdami už paties kištuko ir niekada netraukite už laido. Prietaiso laidą atokiai laikykite nuo karščio ir aštrių kampų.

2. Detalių pavadinimai

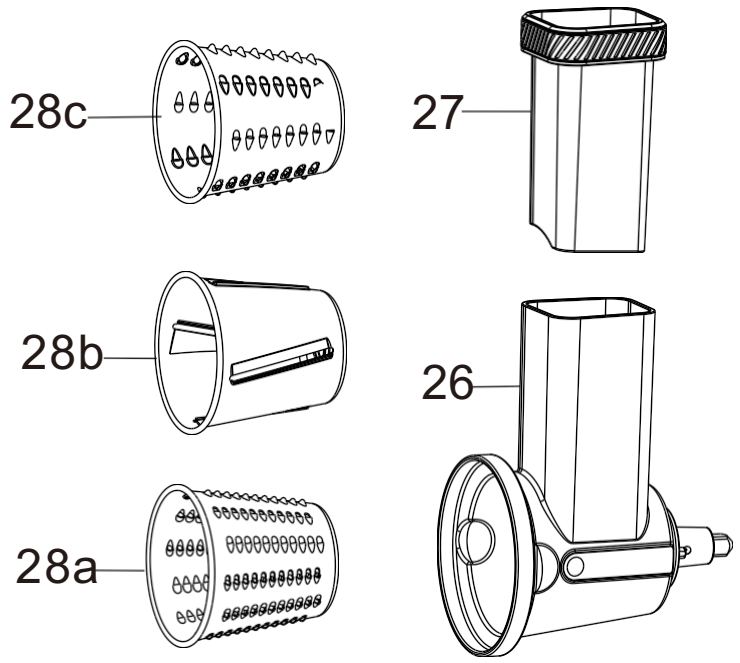


Pagrindinės dalys ir įprastos detalės:

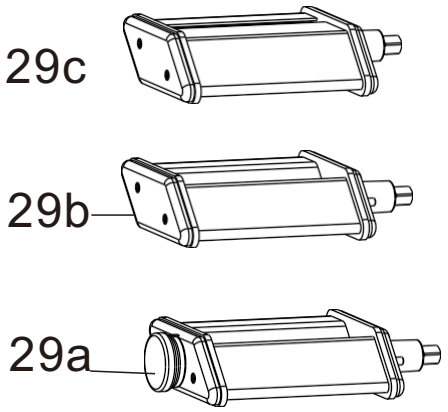
1	Variklio dalis	9	Atrama
2	Sraigtas	10	Dubuo maišymui
3	Viršutinis dangtis	11	Dangtelis apsaugantis nuo apsitaškymo
4	Variklio dalis	12	Piltuvėlis
5	Maitinimo laidas	13a	Kablys
6	Pulsavimo ir greičio jungiklis	13b	Maišytuvas
7	Svertas skirtas lygių nustatymui	13c	Plaktuvas
8	Įjungimo mygtukas su apšvietimu		



14	Spiralinis korpusas	19c	Priedas skirtas Nr. 15
15	Spiralė	20	Maisto dėklas
16	Geležtės	21	Grūstuvas
17	Sietelis	22	Grūstuvo dangtelis
18	Spyruoklė	23	Įtaisas sausainiams
19a	Didelis įtaisas dešrelėms	24	Įtaisas sausainiams
19b	Smulkus įtaisas dešrelėms	25	Sausainių formelė



26	Dėklas salotoms	28b	Pjaustytuvas
27	Salotų stumtuvas	28c	Stambus smulkintuvas
28a	Smulkus smulkintuvas		



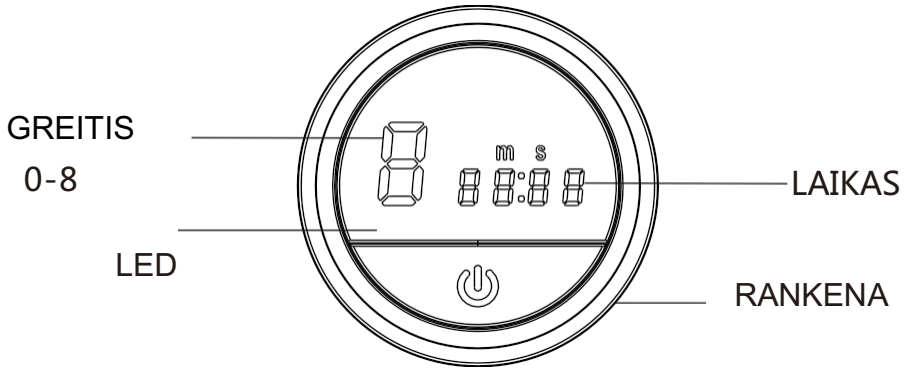
29a	Volas makaronams	29c	Spagetti pjaustyklė
29b	Fetuccine makaronų pjaustyklė		

3、Techniniai duomenys

Modelis: SM-01B
Įtampa: 220-240V~, 50/60Hz
Energijos sąnaudos: 800W KB 2min
Apsaugos klasė: I
Šis prietaisas buvo išbandytas pagal visas galiojančias CE gaires, pvz., elektromagnetinį suderinamumą ir žemos įtampos direktyvą. Prietaisas buvo sukurtas pagal naujausias saugos taisykles. Atsižvelgta į techninius pakeitimus be išankstinio įspėjimo!

4. Įrangos naudojimas

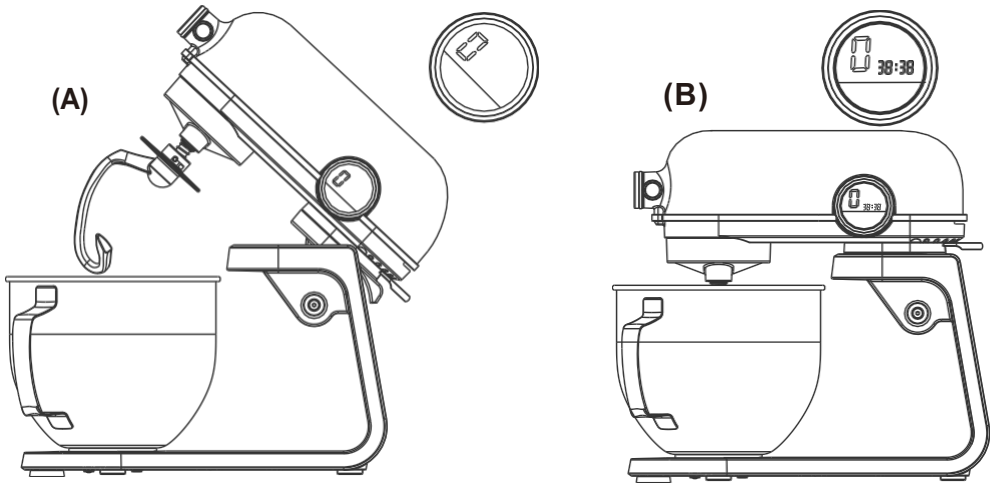
4.1 Greičio reguliatorius su laiko parodymu



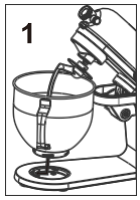
1. Maitinimo kištuką prijunkite prie maitinimo šaltinio ir paspauskite įjungimo mygtuką (8), greičio indikatorius rodys "0" ir laikas bus "00:00".
2. Kai greitis rodo "0" ir vartotojas pamiršta prietaisą išjungti, po 5 minučių LED švieselė daugiau nebešvies ir prietaisas grįš į budėjimo režimą.
3. Vieną kartą pasukite rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę ir pasirinkite greitį didindami po vieną padalą (0-8). Rankenėlę pasukite prieš laikrodžio rodyklę ir sumažinkite greitį viena padala (8-0).
4. Pasukite rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę ir palaikykite 3 sekundes - greitis nesikeis, o ekranas pradės blykčioti. Prietaisas pagreitės viena padala. Pasukite rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę ir palaikykite 3 sekundes - laikmatis nusistatys iš naujo. Visas prietaisas atsistatys iš naujo, kai paspausite išjungimo mygtuką arba ištrauksite laidą iš maitinimo lizdo.
5. Bet kuriame lygyje pasukite rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę, palaikykite 3 s. ir laikmatis nusistatys ant 0. Kai laikmatis persistato iš naujo, ši operacija yra užbaigta.
6. Jei prietaisui veikiant pakelsite jo viršutinę dalį (4), prietaisas nustos veikęs ir sugrįš į nulinę padėtį. Jei nuleisite viršutinę dalį prietaisas vėl įsijungs.

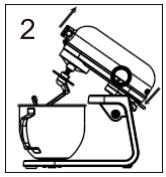
Atgalinio laikmačio funkcija:
Atgalinis laikmatis yra skirtas receptams su konkrečiai nurodytu maišymo laiku.

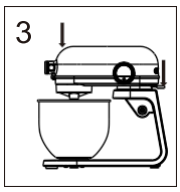
1. Norėdami nustatyti atgalinį laikmatį, pasukite rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę 3 s.
2. Iš anksto nustatytas laikas yra 2 min. (02:00 rodoma LED ekranėlyje).
3. Pasukite rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę vieną kartą ir laikas padidės 10 s., taigi iš viso bus 2 min. 10 s. Sukite prieš laikrodžio rodyklę, kad sumažintumėte 10 s.
4. Sukite rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę 3 s. ir laikmatis bus nustatytas.
5. Pasukite rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę, kad pasirinktumėte greitį ir prietaisas pradės veikti. Prietaisas automatiškai išsijungs, kai laikmačiu nustatytas laikas baigsis.

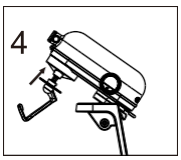


5. Maišymo dubens naudojimas









1. Įdėkite maišytuvą į laikymo įrenginį ir pasukite indą UŽTVIRTINIMO kryptimi, kol jis užsifiksuos. (1 pav.)
2. Norėdami pakelti viršutinę įrenginio dalį, pasukite rankenėlę žemyn sekant pagal nupieštą rodyklę. Viršutinė prietaiso dalis dabar pasikels taip kaip pavaizduota 2 pav.
3. Sumontuokite reikiamas prietaiso dalis jas pritvirtinant prie pagrindinio variklio. Pasukite detalę į dešinę pusę kol ji užsifiksuos. (4 pav.)
4. Dabar užpildykite indą savo ingredientais. Negalima perpildyti indo - didžiausias sudedamųjų dalių kiekis yra 1,5 kg.
5. Nuleiskite viršutinę prietaiso dalį naudodami svirtelę.
6. Prietaisą prijunkite prie maitinimo lizdo, kurio įtampa atitinka 220-240V, 50/60Hz.
7. Priklausomai nuo ingredientų naudokite atitinkamą greitį tarp 1-8.

Nustatykite lygius ir kablį naudokite ne sunkesniam nei 1,5 kg mišiniui

Lygiai	Naudojimas	Mišinio tipas
1-3	Kablys	Sunkus mišinys (duona, kepiniai)
1-8	Kablys, maišytuvas plaktuvas	Vidutinis ir sunkus mišinys (blynai, pyragai) Lengvas mišinys (kremai, kiaušinių baltymai)

PASTABA:

- Trumpas veikimo laikas: Naudojant sunkiuosius mišinius, nenaudokite prietaiso ilgiau nei 10 min., po to palikite dar 10 minučių atvėsti.
- Naudokite purslų apsaugą nuo apsitaškymo skystais mišiniais.
- Kiaušiniams išplakti pakanka 3 min.

8. Kai tik pastebėsite, kad mišinys įgavo formą, po minkymo/maišymo pasukite jungiklį (6) atgal į "0" padėtį. Tada atjunkite nuo maitinimo lizdo.
9. Paspauskite svirtelę (7) žemyn ir viršutinė prietaiso dalis pakils.
10. Dabar mišinys gali būti nuimamas mentele ir išimamas iš indo
11. Maišymo dubuo dabar gali būti nuimamas pasukant į kairę pusę.
12. Išvalykite prietaiso dalis, kaip aprašyta skyriuje "Valymas".

Siūlomi receptai

Mikštas pyragas (Paprastas receptas), 3-4 lygis

Ingredientai:

250 g kambario temperatūros sviesto arba margarino, 250 g cukraus, 1 pakelio vanilinio cukraus, 1 šaukštelis druskos, 4 kiaušiniai, 500 g kvietinių miltų, 1 pakelis kepimo miltelių, maždaug 1/8 litro pieno.

Paruošimas:

Kviečių miltus ir kitas sudedamąsias dalis suberkite į maišymo indą, maišykite 30 sekundžių 1-ame lygyje, o po to maždaug 3 minutes 3. lygiu. Kepimo skardą patepkite sviestu arba uždenkite kepimo popieriumi. Supilkite mišinį į skardą ir pašaukite į orkaitę. Prieš išimdami pyragą iš orkaitės patikrinkite ar jis galutinai iškepęs į centrą įsmeigdami medinį krapštuką. Jei prie jo neprilimpa tešla - pyragas iškepęs. Išimkite pyragą iš skardos ir padėkite ant grotelių iki kol jis atvės.

Tradicinė orkaitė
Įstatyti pyragą į 2 orkaitės lentyną
Karštis: elektrinė orkaitė, temperatūra viršuje ir apačioje 175-200 ° C; dujinė orkaitė: 2-3 lygis.
Kepimo laikas: 50-60 minučių
Priklausomai nuo skonio, šis receptas gali būti pakeistas, pavyzdžiui, įdėta 100 g razinų ar 100 g riešutų arba 100 g šokolado. Iš tiesų, galimybės yra begalinės.

Sėmenų duonos rutuliukai, 1-2 lygis
Ingredientai:
500-550 g kviečių miltų, 50 g linų sėmenų, 3/8 litro vandens, 1 kubelis mielių (40 g), 100 g liesos varškės, gerai nusausintos, 1 šaukštelis druskos, 2 šaukštai vandens rutuliukų patepimui.
Paruošimas:
Sumaišykite linų sėmenis su 1/8 litro drungno vandens. Likęs drungnas vanduo (1/4 litro) perpilamas į maišytuvą, sumaišomas su mielėmis, įmaišoma varškė ir tešla sumaišoma su minkymo kabliu ant 2 lygio. Mielės turi būti visiškai ištirpintos. Miltus sumaišykite į dubenį su linų sėmenimis ir druska. Kruopščiai viską sumaišykite ant 1 lygio, tada pereikite į 2 lygį ir toliau minkykite 3-5 minutes. Uždenkite mišinį ir palikę šiltoje vietoje leiskite jam iškilti apie 45-60 minučių. Kruopščiai išmaišykite dar kartą, išimkite iš dubens ir išminkykite šešiolika rutuliukų. Padenkite kepimo skardą drėgnu kepimo popieriumi. Padėkite rutuliukus ant jo ir leiskite pakilti 15 minučių. Patepkite juos su drungnu vandeniu ir kepkite.

Pastaba:

Pagal pirmiau pateiktą receptą prietaso nenaudokite ilgiau kaip 10 minučių, o po naudojimo leiskite dar 10 minučių atvėsti.

Tradicinė orkaitė:
Skardą įstatyti į 2 orkaitės lentyną
Temperatūra: elektrinė orkaitė, temperatūra viršuje ir apačioje 200-220 ° C (iš anksto įkaitinta 5 minutes), dujinės orkaitės 2-3 lygis. Kepimo laikas: 30-40 minučių

Šokoladinis kremas, 5-6 lygis
Ingredientai:
200 ml saldžios grietinėlės, 150 g pusiau kartaus šokolado, 3 kiaušiniai, 50-60 g cukraus, 1 šaukštelis druskos, 1 pakelis vanilinio cukraus, 1 šaukštas konjako ar romo, šokolado gabaliukai.
Paruošimas:
Išplakite grietinėlę iki standžios masės. Išimkite ją iš dubens ir padėkite į šoną. Šokoladą ištirpinkite pagal instrukcijas pakuotėje arba 3 min. mikrobangų krosnelėje esant 200W nustatymui. Tuo tarpu, ant 3 lygio, maišymo inde sumaišykite kiaušinius, cukrų, vanilinį cukrų, konjaką ar romą ir druską, iki kol susidarys puta. Įpilkite ištirpinto šokolado ir tolygiai maišykite 5-6 lygyje. Palikite šiek tiek grietinėlės dekoravimui. Į kreminį mišinį įpilkite likusią grietinėlę ir trumpai viską suplakite pasinaudodami pulsavimo funkcija. Papuoškite šokoladinį kremą likusia grietinėle ir desertą patiekite atvėsintą.

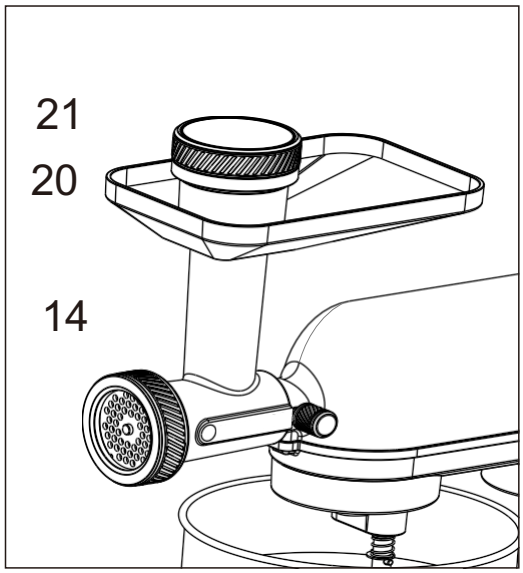
Įspėjimas

- Prieš valydami atjunkite nuo maitinimo laido.
- Nepalikite veikiančio prietaiso vieno
- Niekada nepanardinkite korpuso vandenyje!
- Nenaudokite jokių stiprių ar abrazyvinių ploviklių.

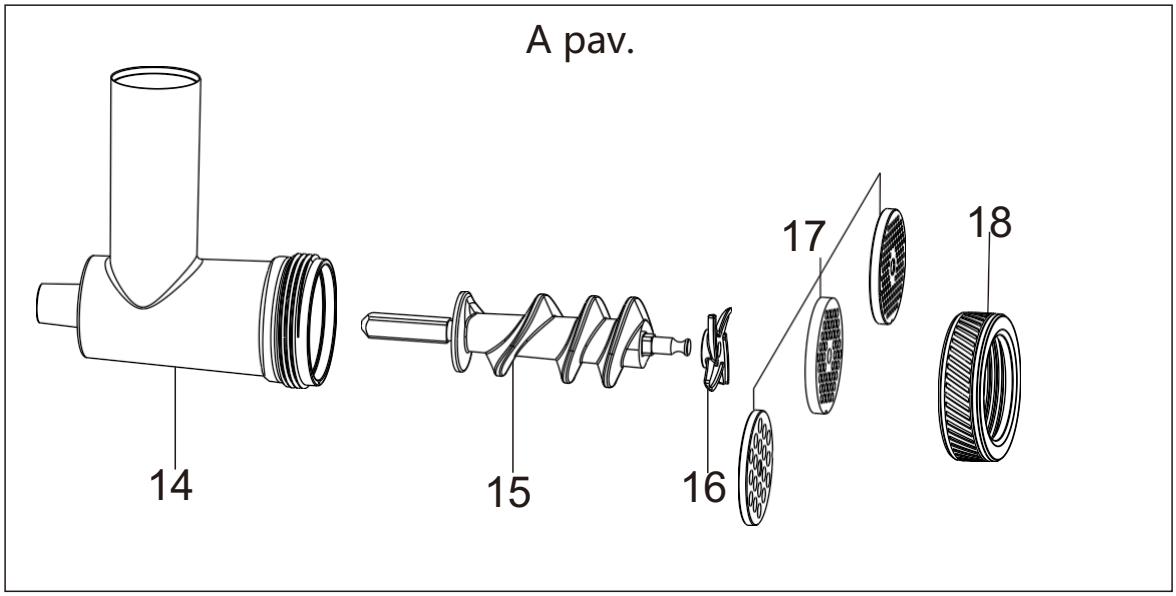
6. Mėsmalė

Kaip naudotis mėsmale

1. Nuimkite sraigtą (2) ir apsauginį dangtelį (3) nuo pagrindo.
2. Į sraigto pagrindą įkiškite spiralės korpusą (14) nukreipdami jį į viršų ir užfiksuokite varžtą (2).
3. Uždėkite maisto indą ant prietaiso pagrindo taip, kad dėklo talpykla būtų padėta po viršutine prietaiso dalimi.
4. Paspauskite spiralę į korpusą, kad ji įsistatytų horizontalioje padėtyje, kol ašis užsifiksuos. Pasirinkite pažymėtas funkcijas - "mėsmalė " arba "dešrelių gaminimas".



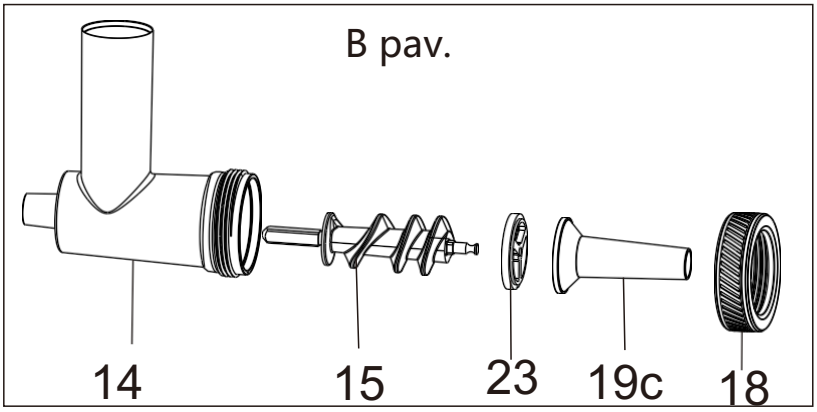
Naudojimasis mėsmale (žr. A pav.)

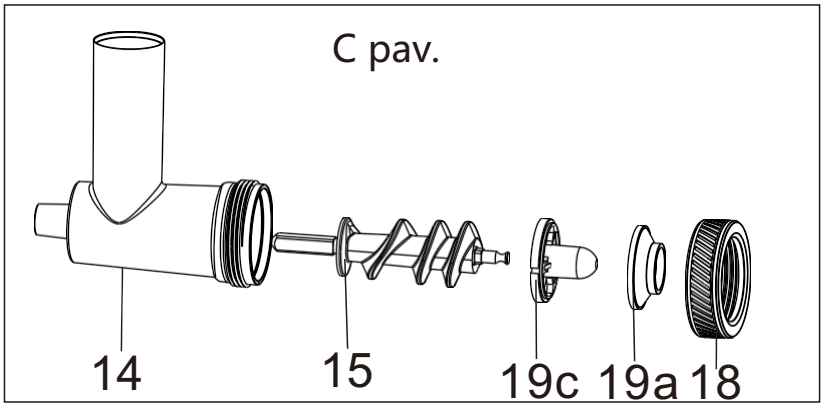


PASTABA:
Supjaustykite mėsą maždaug 2,5 cm dydžio gabaliukais. Pasirūpinkite, kad mėsoje nebūtų jokių kaulų ar kitų priemaišų.

1. Geležtę užtvirtinkite ant sraigto ir tuomet pasirinkite norimą tinklelį. Atkreipkite dėmesį ar tinklelis prisitvirtino prie korpuso įdubos, stipriai pasukdami užrakinimo mechanizmą (18).
2. Įdėkite mėsos gabaliukus į pildymo angą (20).
3. Pastatykite dubenėlį surinkti skysčiams.
4. Prijunkite prietaisą prie 220-240 V, 50/60 Hz įtampos maitinimo lizdo.
5. Įjunkite mėsmalę paspausdami jungiklį (8), tada reguliuokite greitį tarp 1-8 (6).
6. Jei reikia, paspauskite mėsą su grūstuvu (21). Prašome to nedaryti pirštais.

Dešrelių gaminimo priedo surinkimas (B,C pav.)



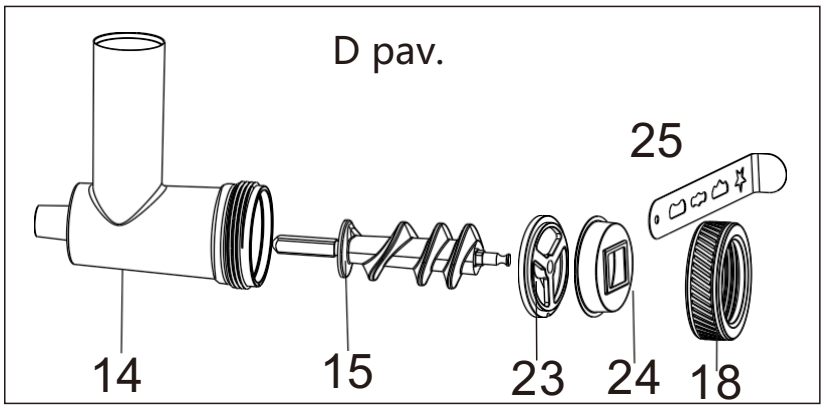


1. Įstatykite priedą (19C) į spiralės sraigto ašį.
2. Į užraktą įstatykite dešrelių gaminimo detalę (19A arba B). “A” Priedas skirtas storoms dešroms, o “B” plonoms dešroms.
3. Stipriai pasukite, kad užtikrintumėte, jog dalys tvirtai sujungtos.
4. Dešreles stumkite į apvalkalą (naudojant tikrą ar sintetinį apvalkalą) ir suriškite galą.
5. Mėsa pripildykite prietaiso viršutinį dėklą ir kaklelį.
6. Pakartokite 4-7 žingsnius, kaip aprašyta skyriuje "Kaip naudotis mėsmale".
7. Dešrelių mišinys spaudžiamas per įrenginio dalis ir įvelkamas į apvalkalą.

PASTABA:

- **1-4 lygiai yra tinkami naudoti mėsmalei.**
- **Nenaudokite prietaiso ilgiau kaip 15 minučių ir po ilgo naudojimo leiskite jam atvėsti 10 minučių.**
- **Iki kol tapsite labiau patyrę, galite išjungti prietaisą po kiekvienos ilgos dešrelės sumalimo.**
- **Jei nuspręsite naudoti tikrą odos apvalkalą, prieš naudojimą leiskite jai pamirkti vandenyje.**
- **Būkite atsargūs, kad dešrelės būtų "laisvai" užpildytos, nes virimo ar kepimo metu dešra išsiplečia ir apvalkalas gali plyšti.**

Sausainių priedo naudojimas (žr. D pav.)

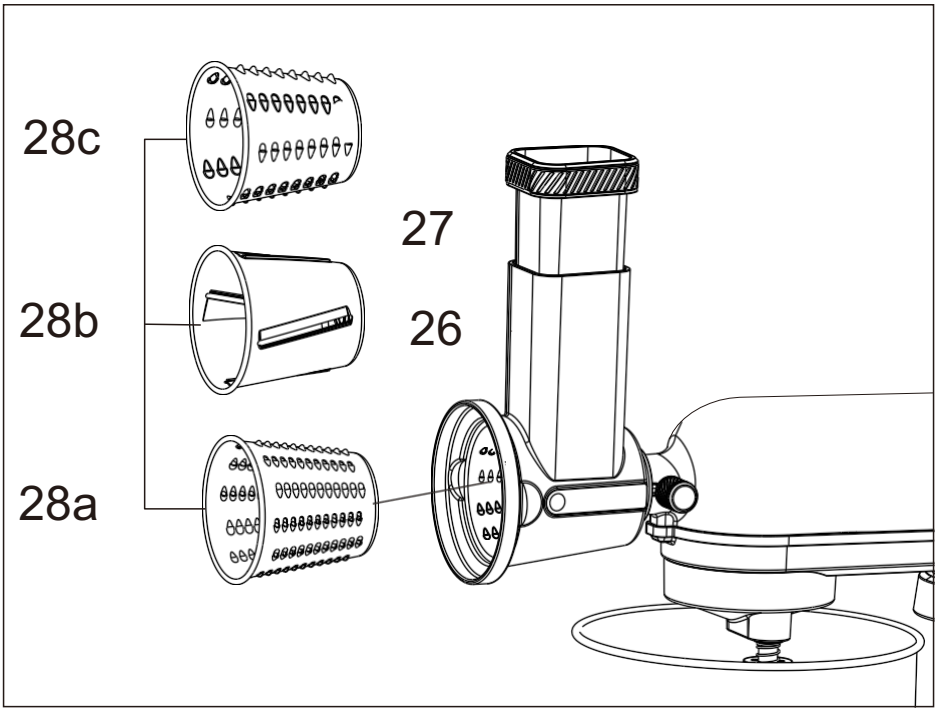


1. Laikykitės 1-4 žingsnių, kaip aprašyta skyriuje "Įrangos naudojimas".
2. Ištraukite sausainių tvirtinimo elementą ir pasirinkite norimą sausainių pjaustyklę.
3. Prietaiso kaklelį pripildykite sausainių tešla.
4. Prijunkite prietaisą prie 220-240 V / 50/60 Hz įtampos maitinimo lizdo.
5. Prisukite malimo priedą prie įrenginio (18).
6. Jei reikia, paspauskite tešlą su grūstuvėliu (21). Prašome to nedaryti pirštais.
7. Išsukite norimo ilgio tešlą ir ją nupjaukite.

7、“Salad Express” priedas

Naudojimas

1. Nuimkite sraigtą (2) ir apsauginį dangtelį (3) nuo pagrindo.
2. Įstatykite salotų gaminimo korpusą (26) su užpildo kakleliu nutaikę jį aukštyn. Su varžtu (2) užfiksuokite jį. Pasirinkite cilindrinį pjaustiklį (Smulkus smulkintuvas (28a), Stambus smulkintuvas (28c), pjaustiklį (28b).
3. Įstatykite cilindrinį pjaustiklį į salotų gaminimo korpusą, nutaikytą į priekį.



"Salad Express" priedo naudojimas

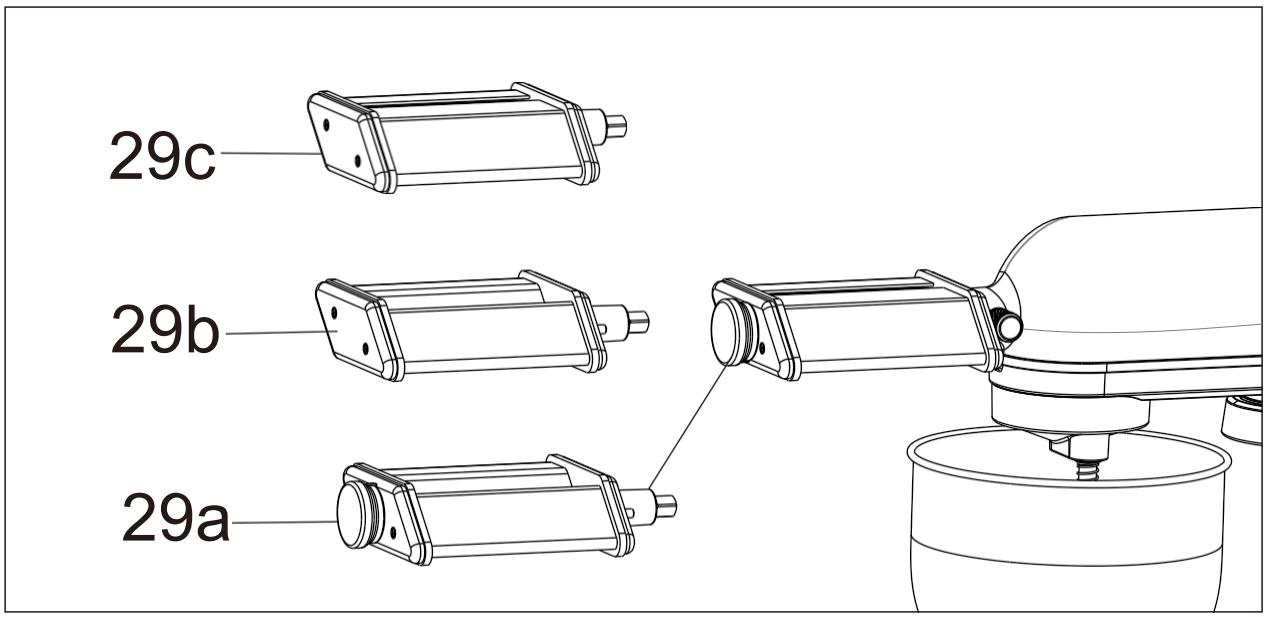
1. Prijunkite prietaisą prie 220-240 V, 50/60 Hz įtampos maitinimo lizdo.
2. Paspauskite įjungimo mygtuką (8).
3. Įjunkite salotų gaminimo prietaisą ir pasirinkite norimą lygį tarp 1-8 (6).
4. Su stūmikliu paspauskite maistą žemyn (27). Niekada nelieskite pirštais.

Pastaba:
Su "Salad Express" priedu niekada nenaudokite prietaiso ilgiau nei 15min. Po to leiskite prietaisui atvėsti.

8、Makaronų gaminimo priedas

Naudojimas

1. Nuimkite varžtą (2) ir apsauginį dangtelį (3) nuo pagrindo.
2. Norėdami įdėti makaronų gaminimo priedą (29a) stipriai prisukite varžtą (2) ir užfiksuokite jį.
3. Tešlą įdėkite tarp volelių iš viršaus į apačią, kad tešla įgautų lakšto formą.
4. Norėdami suformuoti tešlą, pasirinkite fetučini (29b) arba spageti pjaustytuvą (29c).



Makaronų gaminimo priedo naudojimas

1. Prijunkite prietaisą prie 220-240 V, 50/60 Hz įtampos maitinimo lizdo.
2. Paspauskite įjungimo mygtuką (8).
3. Įjunkite makaronų gaminimo prietaisą ir pasirinkite norimą lygį tarp 1-8 (6).

Pastaba:
Su **makaronų gaminimo** priedu niekada nenaudokite prietaiso ilgiau nei 15min. Po to leiskite prietaisui atvėsti.

Valymas

- Prieš valydami įrenginį ištraukite maitinimo laidą iš lizdo.
- Niekada panardinkite korpuso variklio vandenyje
- Nenaudokite jokių stiprių ar abrazyvinių ploviklių.
- Po naudojimo, pasirūpinkite, kad visi priedai būtų išvalomi kuo greičiau, kad ingredientai nepriliptų prie priedų.
- Dubuo, tešlos kablys, minkymo ir makaronų gaminimo priedai turėtų būti įmerkti į vandenį ir valomi aštria kempinėle. Kad lengviau būtų valyti, priedus galima 10 minučių palikti pamerktus vandenyje ir tik po to juos nuplauti.
- Mėsmalė ir salotų gaminimo priedas turi būti nuplaunami su gausiai tekančiu vandeniu ir kempine.
- Plaudami visada būkite atsargūs, kad neįsipjautumėte.

Variklio korpusas

Korpuso išorę valyti reikia tik drėgna servetėle.

Variklio korpusas

Korpuso išorę valyti reikia tik drėgna servetėle.

Maišymo dubuo, maišymo įranga.

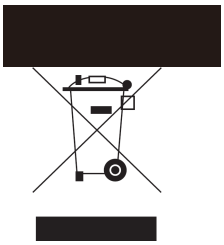
ATSARGIAI:

- Komponentai nepritaikyti plovimui indaplovėje. įranga nuo sąlyčio su karščiu arba stipriais valikliais gali pakeisti spalvą arba deformuotis.
- Priedus, kurie yra skirti maistui galima plauti su muiluotu vandeniu.

ĮSPĖJIMAS:

- **Būkite atidūs, kad nesusižeistumėte.**

- Prieš surenkant įrenginį leiskite priedams išdžiūti.
- Ant išdžiūvusių tinklelių užpilkite nedidelį kiekį augalinio aliejaus.



Neišmeskite prietaiso kartu su buitinėmis atliekomis.

Išmeskite prietaisą per registruotą atliekų šalinimo įmonę.
Jei kiltų abejonių, kreipkitės į savo atliekų surinkimo įmonę.

UAB „Krinona“ autorizuotas techninės priežiūros (serviso) centras
Raudondvario pl. 162, Kaunas
Tel.: (8-37) 215104, mob.tel. 8 640 33213, 8 655 94090
Daugiau informacijos: www.krinona.lt
Importuotojas: UAB „Krinona“, A. Strazdo g. 70, Kaunas. Tel. 8 649 40000

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 pradedant naudotis preke, primygtinai rekomenduojame perskaityti prekės Vartotojo vadovą ir juo vadovautis. Vartotojo vadovą galite rasti www.krinona.lt. Papildomos informacijos apie prekės naudojimą ieškokite Youtube.com nurodydami prekės modelį ir/arba pavadinimą.

• Gedimo atveju, pirkėjas gali kreiptis į „Krinoną“ servisą arba prekės pardavėją.

• Garantinis terminas pradedamas 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 buitiniam naudojimui skirta prekė buvo naudojama komerciniais tikslais t.y. naudojama pajamoms gauti ar perleista tretiems 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).

• Fizinių 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:

• Mechaniškai 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, gofroms, nuotolinio valdymo pultams, prekių priedams ir dalims bei mazgams, kurių eksploatavimo laikas yra ribotas ir tiesiogiai priklauso nuo eksploatacijos intensyvumo bei įpročių.

*Baterijoms / akumuliatoriams taikomas 6 mėn. garantinis terminas, po jo eksploatacijos eigoje baterijos / akumuliatoriaus 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. 8 640 33213 / 8 655 94090
el. paštas - servisas@krinona.lt