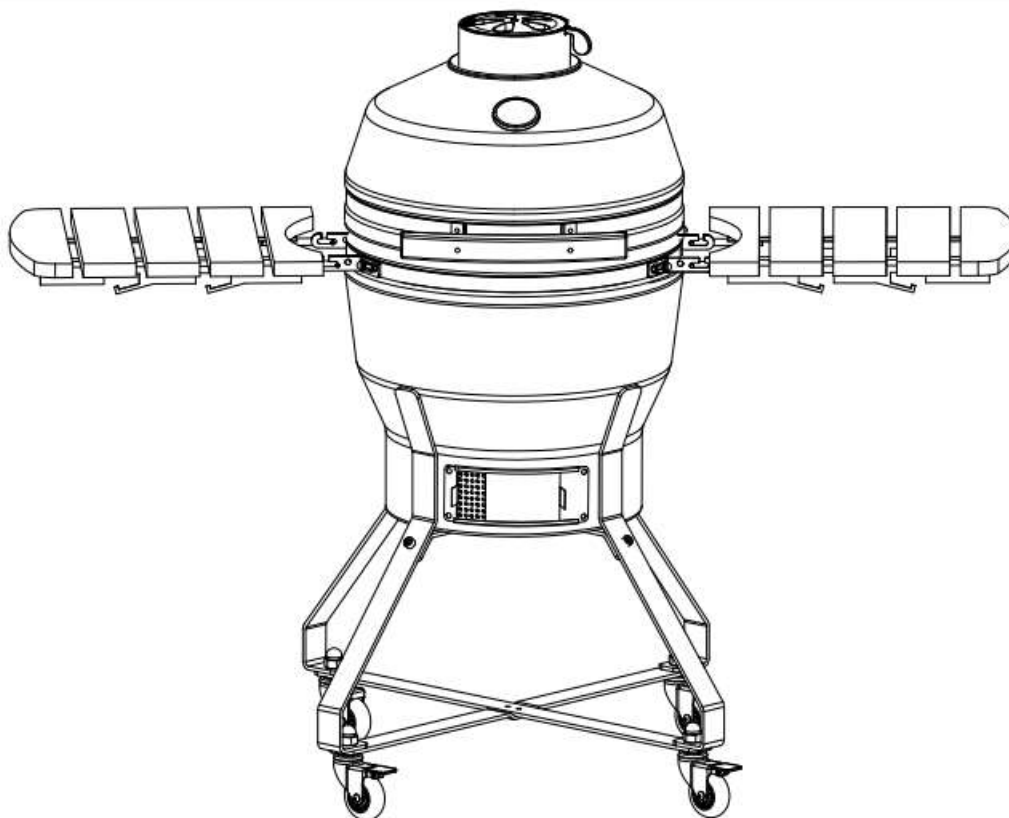


ZYLE KAMADO GRILIS ZY18KSBLSET, ZY18KSGRSET, ZY18KSRDSET, ZY18KSGYSET

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA



ZYLE KAMADO GRILIS – TAI NE TIK GRILIS.

TAI GYVENIMO BŪDAS.

YPAČ PRABANGUS KEPIMAS SU MEDŽIO ANGLIMIS

PRIEŽIŪRA IR SAUGUS NAUDOJIMAS

KAIP NAUDOTI JŪSŲ ZYLE KAMADO

Archeologai atrado prieš 4000 metų naudotus didelius molio indus, kurie, kaip manoma, buvo ZYLE KAMADO keraminės kepsninės ankstyvieji pirmtakai. Nuo tada kepsninė vystėsi daugeliu būdų: sukurtas nuimamas dangtis, pridėtos vėdinimo durelės geresniam karščio valdymui ir pereita nuo malkų prie medžio anglių kaip pirminio kuro. Japonijoje žodžiu *mushikamado* vadintas apvalus molinis puodas su nuimamu išgaubtu dangčiu, suprojektuotas garinti ryžiams. Iš tiesų ZYLE KAMADO japoniškai reiškia „krosnį“ ar „viryklę“. Šis pavadinimas buvo perimtas amerikiečių ir dabar tapo bendrinio terminu tokio tipo keraminei kepsninei.

ZYLE KAMADO kepsninės yra ypač universalios. Jos gali būti naudojamos ne tik kepimui ar rūkymui, bet jose patogiai galima išsikepti ir picas, duoną, pyragus ir sausainius. Dėl jų nuostabių karščio išsaugojimo savybių aukštos temperatūros gali būti pasiektos ir išlaikytos tiksliai valdant oro srovę per viršaus ir apačios angas. Aukštos temperatūros idealiai tinka greitam mėsainių ir dešrelių kepimui, o žemose temperatūrose galima iškepti didesnius gabalus per ilgesnį laiko tarpą. Pabandykite prie medžio anglies pridėti šiek tiek skiedrų ar įmaišykite skirtingo aromato medžio skiedrų, kad jūsų mėsos gaminiai taptų dar kvapnesni.

ĮSPĖJIMAS! ATSARGIAI!

Šis produktas skirtas NAUDOTI TIK LAUKE. NENAUDOTI viduje. NIEKADA nepalikite degančios ugnies be priežiūros. VISADA žiūrėkite, kad vaikai ir naminiai gyvūnai būtų saugiu atstumu nuo kepsninės, kai ji naudojama.

UGNIES PAVOJUS! Naudojimo metu gali iškristi karštų žarijų.

Apsinuodijimo anglies monoksidu PAVOJUS: NIEKADA neuždekite šio produkto, neleiskite jam smilkti ar atvėsti uždaroje erdvėje.

NENAUDOKITE šio produkto palapinėje, namelyje ant ratų, automobilyje, rūsyje, palėpėje ar laive. NENAUDOKITE ZYLE KAMADO kaip šildyklės.

ATSARGIAI! NENAUDOKITE gazolino, vaitspirito, žiebtuvėlių skysčio, alkoholio ar kitų chemikalų norėdami uždegti ar pakartotinai uždegti. Naudokite tik uždegimo priemones, atitinkančias EN1860-3.

Primygtinai rekomenduojame naudoti gabalines medžio angles savajai ZYLE KAMADO. Jos dega ilgiau ir pagamina mažiau pelenų, kurie gali apriboti oro tėkmę. NENAUDOKITE akmens anglies ar presuotos medžio anglies šiam produktui.

SVARBU! Atidarydami dangtį, kai yra aukšta temperatūra, privalote tik šiek tiek kilstelėti dangtį, kad oras patektų į vidų lėtai ir saugiai ir nekiltų atgalinė trauka ar neplūpteltų liepsna, kas gali sukelti sužalojimus. NENAUDOKITE jokiose stoginėse, po skėčiais ar pavėsinėse.

VISADA laikykitės šioje instrukcijoje nurodyto **kepimo temperatūros gido**.

NENAUDOKITE ZYLE KAMADO ant paklotų ar kitų degančių paviršių, tokių kaip sausa žolė, medžio skiedros, lapų mulčias ar dekoratyvinė žievė. Įsitinkinkite, kad ZYLE KAMADO nuo degių daiktų stovi mažiausiai per du metrus.

DĖMESIO! Šis produktas labai įkails. VISADA NAUDOKITE karščiui atsparias pirštines, kai imate už karštos keramikos ar kepimo paviršių. Leiskite prietaisui visiškai atvėsti prieš perkeldami ar padėdami į saugojimo vietą.

NEKILNOKITE, kai vyksta kepimo procesas.

Prieš naudodami visada patikrinkite įrenginį, ar nėra nusidėvėjimo ar pažeidimų ir pakeiskite detales, kai reikia.

PASIRENGIMAS NAUDOTI ZYLE KAMADO

Kad uždegtumėte, įdėkite kelis uždegimo kubelius ar kietų prakurų ant medžio anglių padėklo (12) ZYLE KAMADO apačioje. Tuomet uždėkite 2–3 saujas anglių ant laikraščio.

NENAUDOKITE gazolino, vaitspirito, žiebtuvėlių skysčio, alkoholio ar kitų panašių chemikalų norėdami uždegti ar pakartotinai uždegti.

NEPERKRAUKITE prietaiso kuru. Per daug kaitri ugnis gali pažeisti jūsų grilį.

Leiskite degti tol, kol visas kuras susinaudos ir ugnis užges. Jei pirmieji degimai per karšti, jie gali sugadinti veltininę sandarinimo tarpinę prieš jai spėjant sutvirtėti naudojimo procese.

Po pirmo naudojimo patikrinkite, ar visos tvirtinimo detalės gerai laikosi. Metalinė juosta, jungianti dangtį su prietaisu, išsiplės nuo karščio ir gali atsipalaiduoti. Rekomenduojama, kad patikrintumėte, ir, jei reikia, priveržtumėte juostą veržliarakčiu.

Dabar galite normaliai naudotis ZYLE KAMADO griliu.

GESINIMAS

Kad užgesintumėte prietaisą: nebedėkite daugiau kuro ir užverkite visas angas ir dangtį, kad ugnis užgestų savaime.

NENAUDOKITE vandens medžio anglių gesinimui, nes tai gali sugadinti keraminę ZYLE KAMADO kepsninę.

LAIKYMAS

Kai ZYLE KAMADO nenaudojama ir laikoma lauke, uždenkite ją tinkama apsauga nuo lietaus, tik kai bus visiškai atvėsusi. Chromuotų kepimo grotelių NEGALIMA plauti indaplovėje, naudokite tik švelnų valiklį ir šiltą vandenį. Kad per žiemą ZYLE KAMADO būtų visiškai apsaugota, rekomenduojama ją saugoti po stogu garaže ar stoginėje.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

ZYLE KAMADO kepsninė išsivalo savaime. Įkaitinkite ją iki 260°C 30 minučių, ir ji išdegs visą prilipusį maistą ar nešvarumus.

Norėdami išvalyti ZYLE KAMADO vidų NENAUDOKITE vandens ar jokio kito valiklio. Kepsninės sienelės yra korėtos ir sugers bet kokius naudojamus skysčius, o tai gali sukelti ZYLE KAMADO įskilimą.

Po to, kai ZYLE KAMADO atauš, jei bus susikaupę pernelyg daug suodžių, pelenų žarstekliu išgramdykite anglies likučius prieš naudodami ją kitą kartą. Atsargiai atidarykite apatinę angą ir sužerkite suodžius į mažą atliekų talpą. Išmeskite talpą, ar laikykite ją norėdami ateityje pašalinti suodžius. Kad išvalytumėte groteles, naudokite neabrazyvinį valiklį prietaisui visiškai ataušus. Indų ploviklis NĖRA tinkamas chromuotoms kepimo grotelėms; valykite švelniu valikliu su šiltu vandeniu.

Sutepkite vyrius 2 kartus pe rmetus.


Norėdami nuvalyti prietaiso išorę, palaukite, kol ZYLE KAMADO atvės, ir nušluostykite drėgna medžiaga su švelniu valikliu. Svarbu du kartus per metus, ar, jeigu reikia, ir dažniau patikrinti ir suveržti juostas, sutepti vyrius. Turėtumėte nepajėgti lengvai pasukti šešiakampio rakto, kai veržlė yra savo vietoje.


UŽDEGIMO, NAUDOJIMO IR PRIEŽIŪROS INFORMACIJA


Kai ZYLE KAMADO yra naudojama, paspauskite žemyn abudu ratų fiksatorius, kad prietaisas nevažinėtų.

Įsitikinkite, kad ZYLE KAMADO yra pastatyta ant tvirto, plokščio, lygaus, karščiui atsparaus ir nedegaus paviršiaus, atokiau nuo degančių daiktų.

Pastatykite ZYLE KAMADO taip, kad mažiausiai 2 m virš ir 2 m aplinkui ją nebūtų jokių daiktų.

 Kad uždegtumėte ugnį kelis uždegimo kubelius ar kietų prakurų ant medžio anglių padėklo ZYLE KAMADO apačioje. Tuomet uždėkite 2–3 saujas anglių ant laikraščio.

 NENAUDOKITE gazolino, vaitspirito, žiebtuvėlių skysčio, alkoholio ar kitų panašių chemikalų norėdami uždegti ar pakartotinai uždegti.

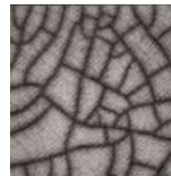
 Leiskite medžio anglims įkaisti ir pasirūpinkite, kad jos kaistų trisdešimt minučių, prieš pradėdant pirmąjį kepimą su ZYLE KAMADO. NEKEPKITE tol, kol anglis nepasidengs pelenų sluoksniu.

Rekomenduojama nekurstyti ar nežarstyti anglių, kol jos dega. Tai padės medžio anglims degti lygiau ir efektyviau.

 Kai ugnis uždegta, dėvėkite TIK karščiui atsparias pirštines, kai imate už karštos keramikos ar kepimo paviršių.

Perskaitykite šią instrukciją, kad gautumėte išsamią informaciją apie kepimo temperatūras, skirtas įvairiam kepimui.

DĒMESIO: voratinklio formos grilio paviršiaus įtrūkimai nėra įskilimai. Paviršiaus įtrūkimus užfiksuoti įmanoma tik braukiant nagu per paviršių. Tuo jie skiriasi nuo įskilimų. Paviršiniai įtrūkimai nėra brokas, taip pat šie įtrūkimai neturi jokios įtakos ZYLE KAMADO naudojimo kokybei, trukmei ar kepimo efektyvumui. Kepsninė nuo tokių įtrūkimų tik pasidaro tvirtesnė.



KEPIMO ŽEMOJE TEMPERATŪROJE GIDAS

VISADA vadovaukitės šioje naudojimo instrukcijoje išdėstytu **kepimo temperatūros gidu**. VISADA dėvėkite karščiui atsparias pirštines, kai imate už karštos keramikos ar liečiate kepimo paviršius.

1. Uždekite gabalinę medžio anglių pagal aukščiau pateiktas instrukcijas. Kai ugnis uždegta, **NEŽARSTYKITE** ar **NEKURSTYKITE** anglių.
2. Pilnai atidarykite apatinę angą ir palikite dangtį atvirą kokioms dešimčiai minučių, kad susidarytų nedidelis kiekis karštų žarijų.
3. Stebėkite ZYLE KAMADO, kol jos temperatūra pakils iki pageidaujamos. Visiškai uždarykite apatinę angą, kad išlaikytumėte temperatūrą. **Žr. kepimo temperatūros gidą.**

Dabar jūs pasiruošę naudoti ZYLE KAMADO kepimui.

SVARBU! Atidarant dangtį, esant aukštai temperatūrai, privalu pirma TIK ŠIEK TIEK kilstelėti dangtį, kad oras patektų į vidų lėtai ir saugiai ir nesusidarytų atgalinė trauka ar nepliūptelėtų liepsna, kas gali sukelti sužalojimus.

RŪKYMO GIDAS

Laikykitės aukščiau pateiktų instrukcijų, tarsi pradėtumėte lėtą kepimą. Stebėkite ZYLE KAMADO, kol jos temperatūra pakils iki pageidaujamos. **Žr. kepimo temperatūros gidą.**

1. Palikite apatinę angą vos pravertą. Uždarykite viršutinę angą ir toliau tikrinkite temperatūrą dar keletą minučių.
2. Dėvėdami karščiui atsparias pirštines, apskritimu pabarstykite skiedrų ant karštų medžio anglių arba naudokite rūkymo dėžutę. VISADA dėvėkite karščiui atsparias pirštines, kai imate už karštos keramikos ar liečiate kepimo paviršius.

Dabar jūs pasiruošę naudoti ZYLE KAMADO rūkymui.

PATARIMAS! Pamerkite skiedras ar kepimo lenteles į vandenį penkiolikai minučių, kad pailgintumėte rūkymo procesą.

SVARBU! Atidarant dangtį, esant aukštai temperatūrai, privalu pirma TIK ŠIEK TIEK kilstelėti dangtį, kad oras patektų į vidų lėtai ir saugiai ir nesusidarytų atgalinė trauka ar nepliūptelėtų liepsna, kas gali sukelti sužalojimus.

KEPIMO AUKŠTOJE TEMPERATŪROJE GIDAS

Stebėkite ZYLE KAMADO, kol jos temperatūra pakils iki pageidaujamos. **žr. „Kepimo temperatūros gidą“**. VISADA dėvėkite karščiui atsparias pirštines, kai imate už karštos keramikos ar liečiate kepimo paviršius.

1. Uždekite gabalinę medžio anglių vadovaudamiesi **uždegimo, naudojimo ir priežiūros informacija**, kuri pateikta šioje instrukcijoje. Užverkite dangtį ir visiškai atverkite viršutinę ir apatinę angas.
2. Pusiau praverkite viršutinę angą ir toliau tikrinkite temperatūrą dar keletą minučių.

Dabar jūs pasiruošę naudoti ZYLE KAMADO kepimui.

SVARBU! Atidarant dangtį, esant aukštai temperatūrai, privalu pirma TIK ŠIEK TIEK kilstelėti dangtį, kad oras patektų į vidų lėtai ir saugiai ir nesusidarytų atgalinė trauka ar nepliūptelėtų liepsna, kas gali sukelti sužalojimus.

INFORMACIJA APIE MAISTO KEPIMĄ

Perskaitykite šiuos patarimus ir naudokitės jais, kai kepsite savąja ZYLE KAMADO:

- NEKEPKITE tol, kol medžio anglis nepasidengs pelenų sluoksniu.
- Prieš kepimą įsitikinkite, kad nuo grotelių paviršiaus ir kepimo įrankių nuvalyti seni maisto likučiai.
- Visada plaukite rankas prieš ir po kontakto su žalia mėsa ir prieš valgydami.
- NENAUDOKITE tų pačių įrankių keptam ir žaliajam maistui. Visada laikykite žalią mėsą atokiau nuo keptos mėsos ir kito maisto.
- Prieš valgydami įsitikinkite, kad mėsa yra gerai iškepusi. **ATSARGIAI!** Žalios ar neiškepusios mėsos valgymas gali sukelti apsinuodijimą maistu (pvz., tokia bakterijų atmaina kaip E.coli). Kad sumažintumėte riziką, visada perpjaukite mėsą ir įsitikinkite, kad ji visiškai iškepusi.
- **ATSARGIAI!** Kai mėsa yra pakankamai iškepusi, turėtų būti nebelikę rausvų/raudonų mėsos sulčių pėdsakų ar mėsos atspalvio. Didesnius mėsos gabalus rekomenduojama iš anksto paruošti „Souse Vide“ metodu prieš galutinai juos kepančią kepsninėje.
- Po kepimo su savąja ZYLE KAMADO visada išvalykite kepsninę ir įrankius.

JŪSŲ KEPSNINĖS PAPILDYMAS KURU

Kai viršutinė ir apatinė angos uždarytos, ZYLE KAMADO išlaikys aukštą temperatūrą kelias valandas.

Jeigu jums reikia ilgesnio kepimo laiko (pvz., kepančią visą gabalą ar lėtai rūkant), gali prisireikėti pridėti daugiau medžio anglių. Atidarykite dangtį, pridėkite daugiau medžio anglių ir tęskite kepimą, kaip nurodyta šioje instrukcijoje.

KEPIMO TEMPERATŪROS GIDAS

SVARBU! *Atsargiai REGULIUOKITE viršutinę ir apatinę angas, kai naudojate ZYLE KAMADO kepsninę. Tai gali sukelti rimtus sužalojimus. Rekomenduojama VISADA dėvėti karščiui atsparias pirštines, kai dirbama su įkaitusiais prietaisais.*

LĒTAS KEPIMAS/RŪKYMAS

(110°C-135°C)

Jautienos krūtininė.....2 valandos 0,5 kg.

Plėšyta kiauliena.....2 valandos 0,5 kg.

Visa višta.....3-4 valandos

Šonkauliai.....3-5 valandos



VIRŠUTINĖ ANGA **APATINĖ ANGA** **ATIDARYTA** ○ **UŽDARYTA** ●

KEPIMAS

ANT GROTELIŲ/SKRUDINIMAS/KEPIMAS

(160°C-180°C)

Jūros gėrybės (krabai, omarai, krevetės) ... Kol taps matinės ir sustandės

Jūros gėrybės (moliuskai, austrės)Kol atsivers geldelės

Žuvis.....15-20 minučių

Kiaulienos nugarinė.....15-30 minučių

- Vištienos gabaliukai.....30-45 minučių
- Visa višta.....1-1.5 valandos
- Ėriuko koja.....3-4 valandos
- Kalakutas.....2-4 valandos
- Kumpis.....2-5 valandos



VIRŠUTINĖ ANGA **APATINĖ ANGA** **ATIDARYTA** ○ **UŽDARYTA** ●

KEPINIMAS (260°C-370°C)

- Jūros šukutės.....Kol taps matinės ir standžios
- Kepsnys.....5-8 minučių
- Kiaulienos pjautosniai.....6-10 minučių
- Mėsainiai.....6-10 minučių
- Dešrelės.....6-10 minučių

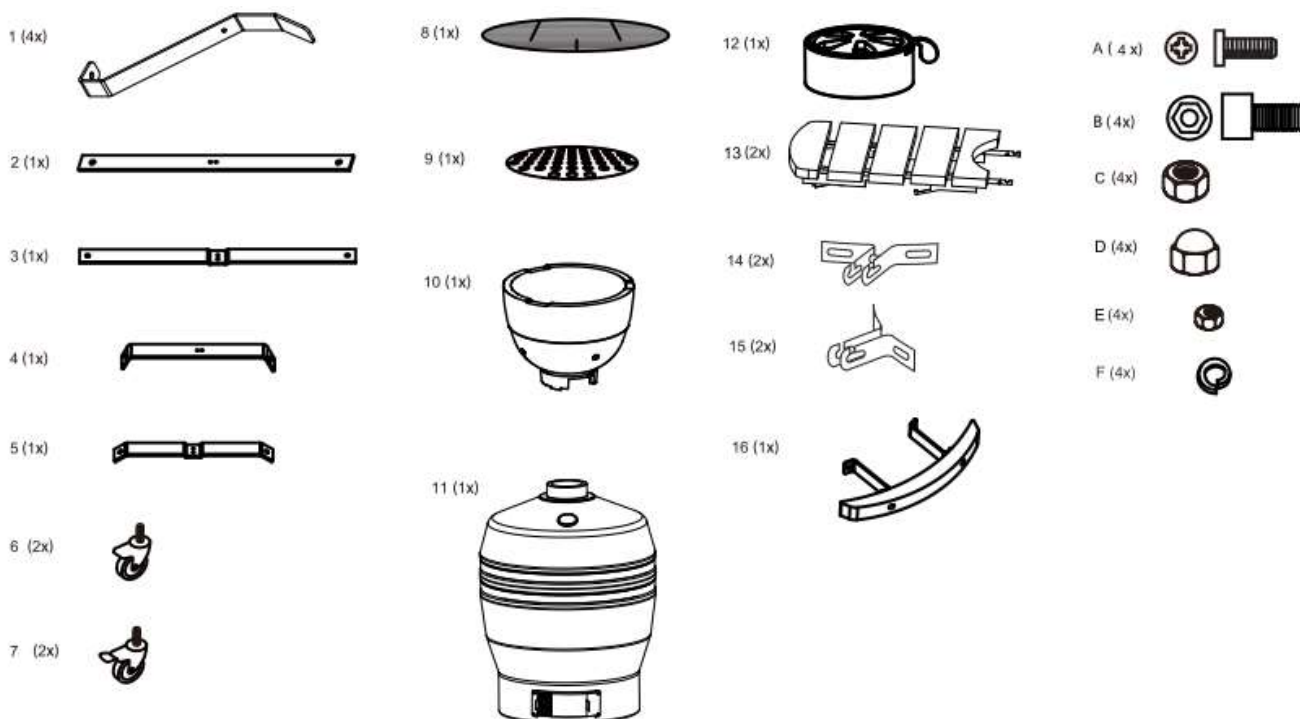


VIRŠUTINĖ ANGA **APATINĖ ANGA** **ATIDARYTA** ○ **UŽDARYTA** ●

SURINKIMO INSTRUKCIJA

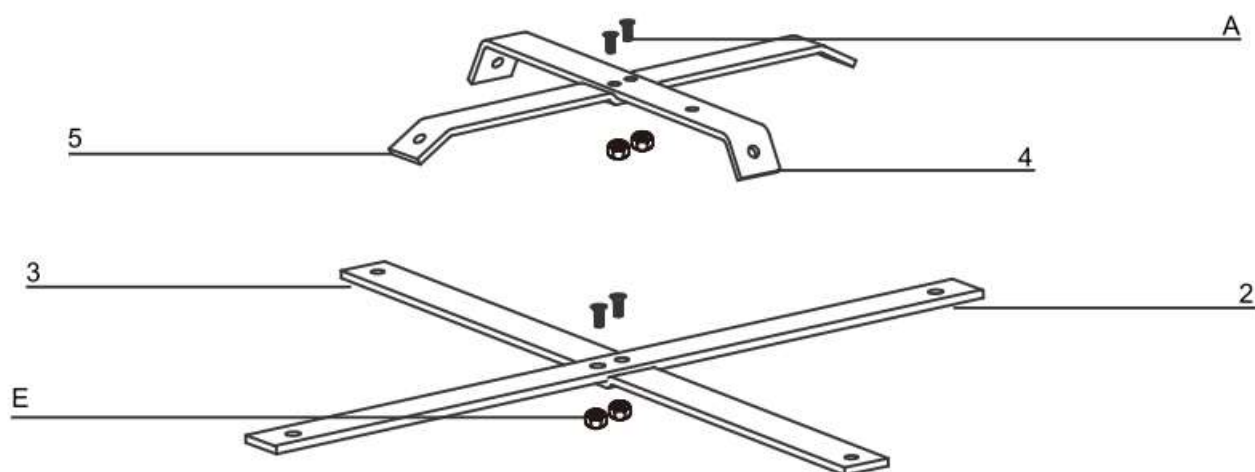
SVARBU: Prieš naudodami nuimkite visą pakuotę, bet išsaugokite saugaus naudojimo instrukcijas ir laikykite jas kartu su šiuo produktu. Prieš surinkdami įsitikinkite, kad dangtis uždarytas.

SURINKIMO DALYS:



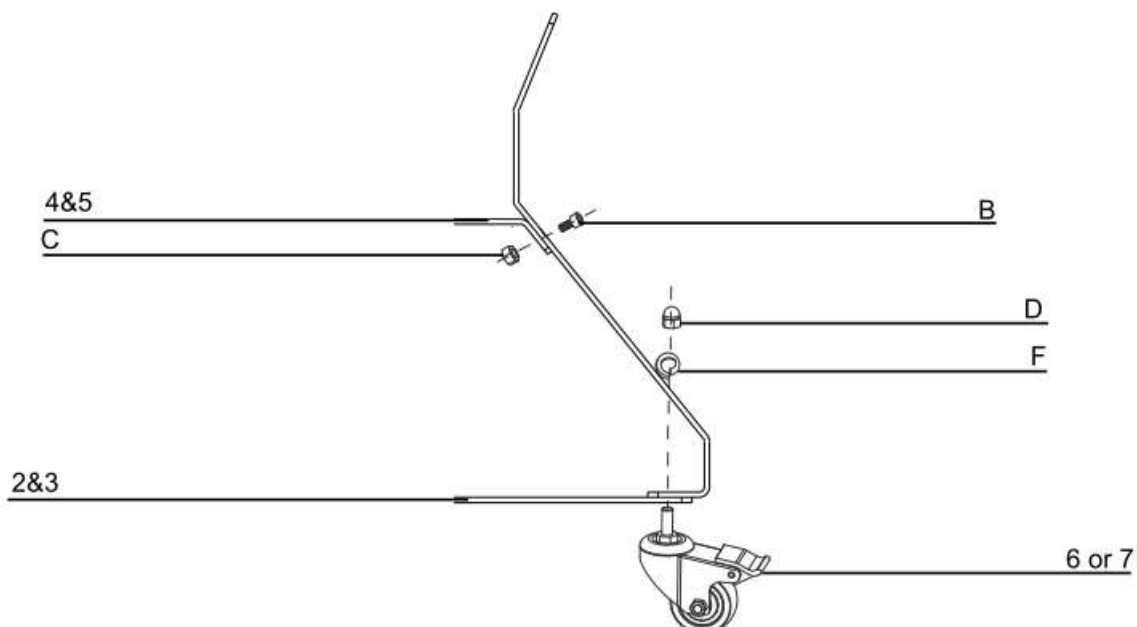
SURINKIMAS:

1 ŽINGSNIS Sujunkite dvi trumpas plokšteles ir dvi ilgas plokšteles su pridėtais varžtais, kad gautumėte dvi 4-5 ir 2-3 kryžiaus formos detales. Atkreipkite dėmesį į sujungimo taškus.

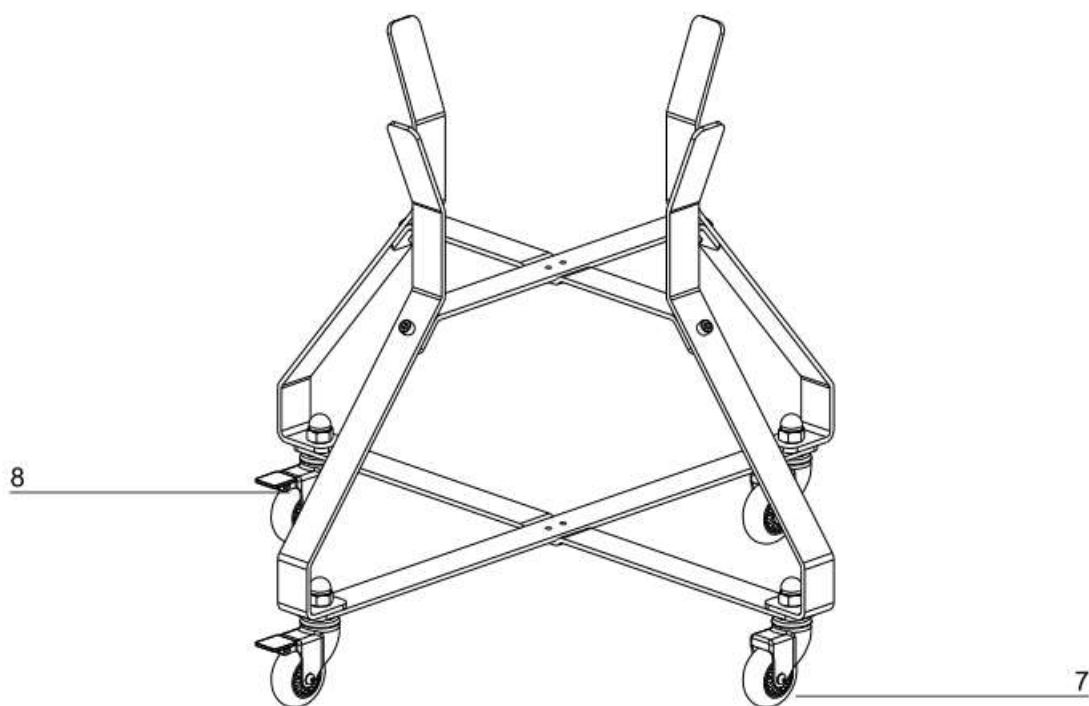


2 ŽINGSNIS Kad pradėtumėte surinkti vežimėlį, pastatykite 1 dalį stačiai ir pritvirtinkite varžtais ir veržlėmis (B, C) 4-5 kryžiaus formos detalę viršuje, kaip parodyta.

3 ŽINGSNIS Kryžiaus formos detalę 2-3 tvirtinkite apačioje. Pritvirtinkite ratukų 6-7 iškyšas per skylės apačioje su poveržlėmis ir veržlėmis (D, F). Atkreipkite dėmesį į sujungimo taškus.



4 ŽINGSNIS Ratukus be stabdžių (7) tvirtinkite priekyje ir ratukus su stabdžiais (8) gale.

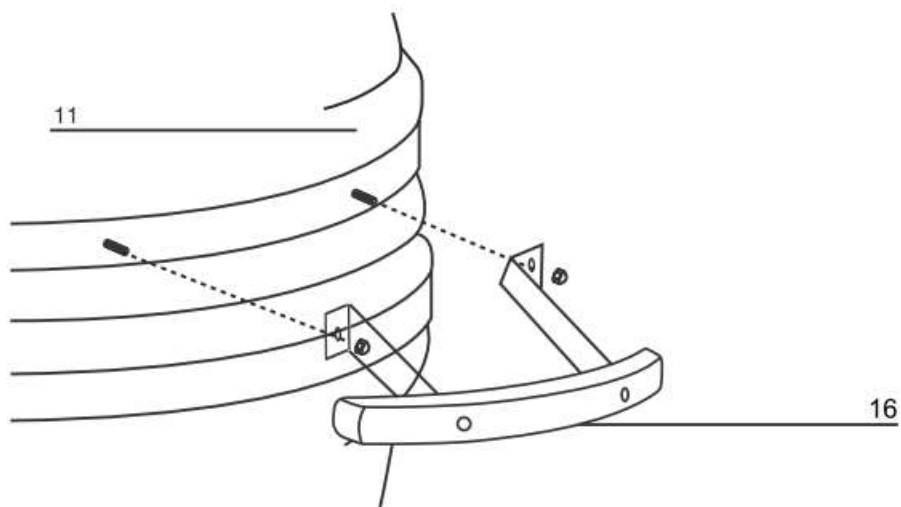


5 ŽINGSNIS Prieš uždėdami ZYLE KAMADO kepsninę ant vežimėlio, pirma išimkite visus jos viduje esančius daiktus, kad būtų lengviau pakelti. Įsitinkinkite, kad vežimėlis yra tvirtas ir visi varžtai priveržti. Viena ranką laikykite ZYLE KAMADO apatinėje angoje, o kitą po kepsnine.

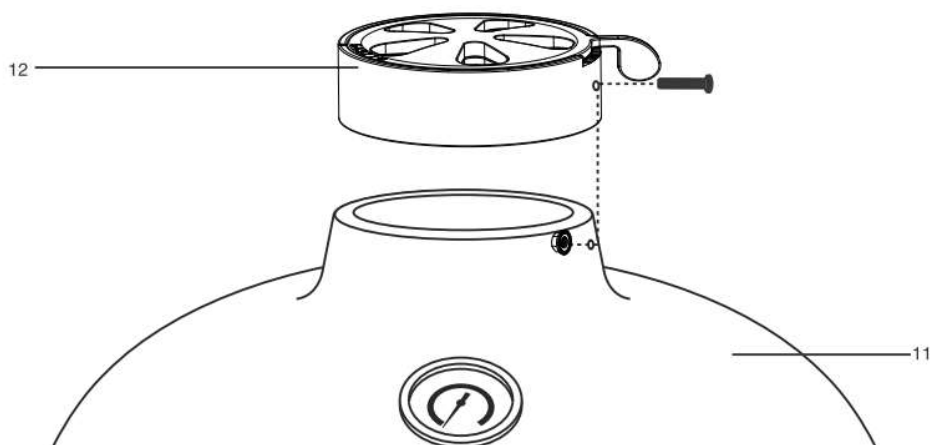
ATSARGIAI: Reikia bent dviejų žmonių, norint uždėti ZYLE KAMADO kepsninę ant vežimėlio. Keliant už vyrių ar šoninių stalelių galima susižaloti ar sugadinti produktą.

6 ŽINGSNIS Uždėkite ZYLE KAMADO kepsninę ant vežimėlio, kad apatinė anga būtų priekyje, tuomet angą bus galima atidaryti ir uždaryti be trikdžių.

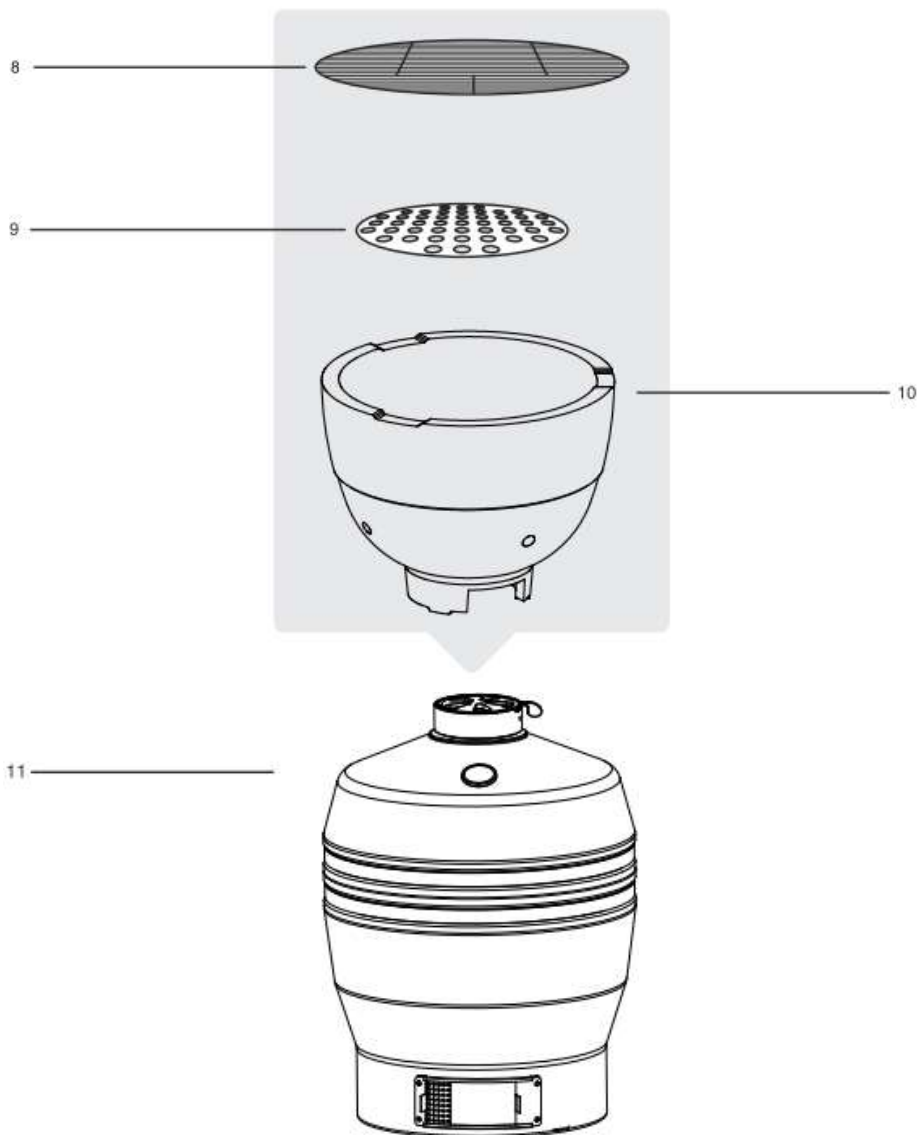
7 ŽINGSNIS Prijunkite rankeną (16) prie grilio (11), prisukdami 2x varžtais ir veržlėmis kaip parodyta.



8 ŽINGSNIS Prijunkite viršutinę angą (12) prie grilio (11). Padėkite ją ant viršaus ir sulyinkite abi varžto skyles. Prisukite. Užtikrinkite, kad viršutinės angos varžtas yra kairėje pusėje.

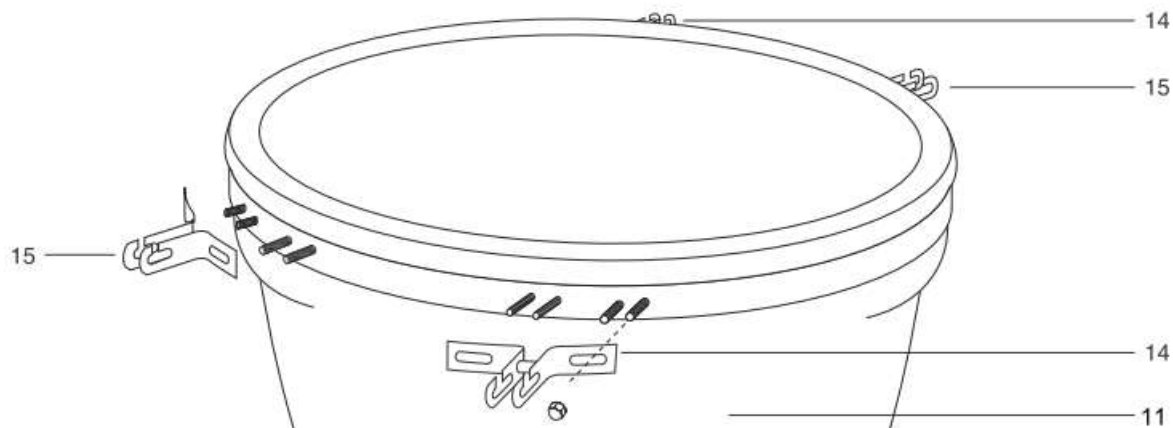


9 ŽINGSNIS Kai kepsninė saugiai įstatyta į vežimėlį, sudėkite ugniadėžę (10), medžio anglių padėklą (9) ir kepimo groteles (8) į KAMADO grilį kaip parodyta paveikslėlyje.

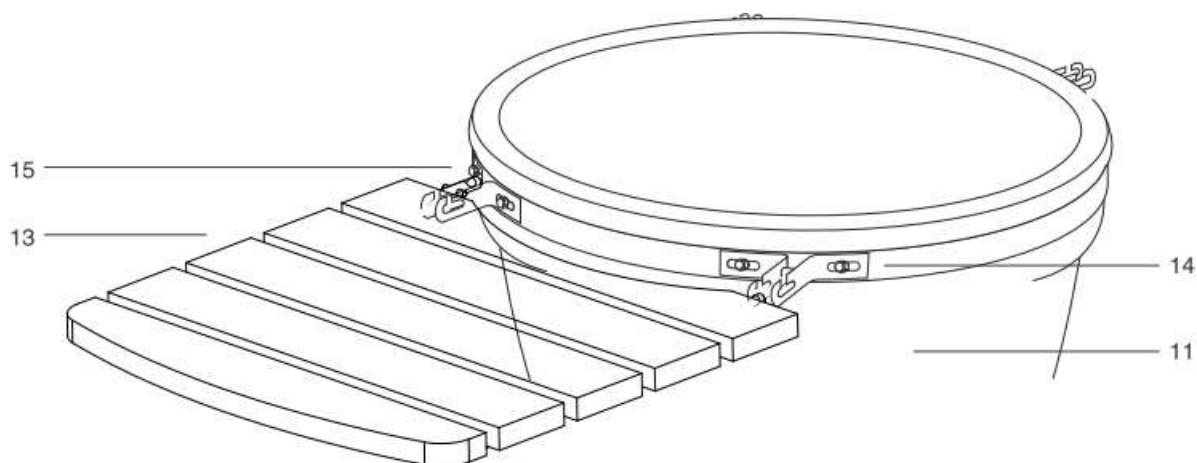


10 ŽINGSNIS Pritvirtinkite šoninių stalių laikiklius (14) prie grilio korpuso (11) naudodami 4x varžtus ir veržles. Atkreipkite dėmesį į surinkimo instrukciją paveikslėlyje.

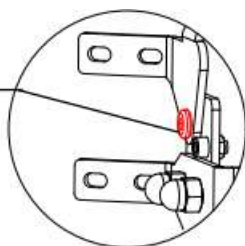
11 ŽINGSNIS Pritvirtinkite šoninių stalių laikiklius (15) prie grilio korpuso (11) naudodami 4x varžtus ir veržles. Atkreipkite dėmesį į surinkimo instrukciją paveikslėlyje.



12 ŽINGSNIS Įstatykite 2x šoninių stalių (13) vyrus į laikiklius (14, 15).



ĮSPĖJIMAS: jeigu vyrų varžtas atsilaisvino, būtina jį priveržkite.



ZYLE KAMADO kepsninė dabar paruošta naudoti.

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 pradėdami naudotis preke, prilygtinai 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 „Krinona“ 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 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 parametru preke arba už ją grąžinami pinigai (pinigų grąžinimo atveju privaloma grąžinti pilną komplektą išskyrus pakuotę).
- Fizinių asmenų įsigytais prekėmis 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, gofoms, nuotolinio valdymo pultams, prekių priedams ir dalims bei mazgams, kurių eksploataavimo 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