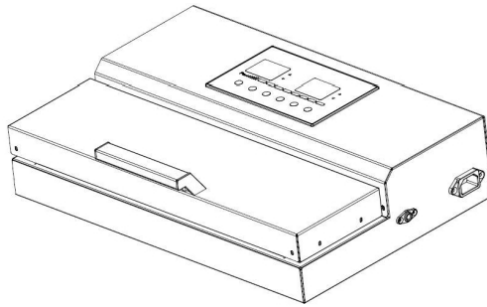


# VAKUUMAVIMO APARATAS ZYLE

## ZY960VC

### NAUDOTOJO VADOVAS



Dėkojame, kad pasirinkote šį prietaisą. Naudokite jį tik pagal paskirtį ir vadovaukitės nurodymais instrukcijose. Perskaitykite visas instrukcijas ir išsaugokite jas naudojimui ateityje.

#### Saugumo įspėjimai

1. Vaikams draudžiama naudoti prietaisą. Prižiūrėkite vaikus, jei prietaisas naudojamas netoliese. Laikykite prietaisą vaikams nepasiekiamoje vietoje.
2. Nemerkite laido, kištuko ar viso prietaiso į vandenį, neplaukite po vandeniu, nes tai gali sukelti elektros šoką.
3. Laikykite prietaisą, jo laidą ir kištuką toliau nuo karščio ir ugnies šaltinių, karštų paviršių, orkaitės ir kt. Laikykite prietaisą ant sauso, stabilaus, nejudančio paviršiaus.
4. Ištraukite prietaiso laido kištuką iš el. tinklo lizdo, kai prietaisas nenaudojamas ir prieš valymą.
5. Nenaudokite prietaiso lauke.
6. Sandarinimo žiedas ir juosta turi būti laikomi švarūs, kitaip gali nesudaryti vakuumas.
7. Pastebėjus prietaiso gedimą prašome nutraukti prietaiso naudojimą ir kreiptis į servisą.
8. Draudžiama naudoti maitinimo laido ilgiklius.
9. Po kiekvienos sandarinimo procedūros leiskite prietaisui atvėsti mažiausiai 20 s. prieš sekantį sandarinimą.
10. Nenaudokite jokių kitų gamintojų priedų, nes tai gali sukelti gaisrą, elektros šoką ar galite susižeisti.
11. Nenaudokite prietaiso, jei jis buvo nukritęs arba atrodo pažeistas. Nenaudokite, jei pažeistas prietaiso laidas ar kištukas, taip pat jei prietaisas prastai veikia. Nuneškite prietaisą į servisą.
12. Prieš kiekvieną naudojimą įsitikinkite, kad lašintuvo padėklas yra visiškai tuščias ir švarus, kad pompa neįtrauktų skysčių. Taip atsitikus, iškart spauskite CANCEL, kad nutrauktumėte procesą.
13. Nesandarinkite maišelių su degiais produktais kaip alkoholis, degūs skysčiai ir kt.
14. Kaitinimo ir sandarinimo juosta įkai naudojimo metu – būkite atsargūs, nelieskite rankomis. Leiskite atvėsti.
15. Prietaisu negali naudotis asmenys su fizine, psichine, jutimine negalia arba neturintys reikiamos patirties ir žinių.  
**DĖMESIO:** vakuumavimas NĖRA pakaitalas maisto šaldymui. Gendantis maistas turi būti laikomas šaltai po vakuumavimo.  
**PASTABA:** visuomet atitirpinkite gendantį maistą šaldytuve arba mikrobangų krosnelėje, neatitirpinkite gendančio maisto kambario temperatūroje.  
**SVARBU:** prieš šildant sušalusį vakuumuotą maistą maišelyje padarykite skylutes arba prakirpkite, kad karštas oras galėtų išeiti. Taip pat galima atšildyti verdant žemoje temperatūroje iki 75°C „Sous vide“ būdu.

#### Patarimai

##### **Vakuumavimo nauda**

Įpakavimas vakuume prailgina maisto tinkamumo vartoti terminą. Tai įvyksta pašalinus orą iš maišelio ar indelio ir neleidžiant orui ir bakterijoms patekti į sandarią pakuotę, taip pat sumažinant oksidaciją. Vakuumavimas padeda išsaugoti natūralų kvapą ir maisto kokybę. Taip pat neleidžia dauginti aerobiniams mikroorganizmams:

- Pelėsis – negali augti aplinkoje su mažai deguonies. Todėl vakuumavimas neleidžia rasti pelėsiui. Patekus į pakuotę oro, pelėsis dėl porų gali vėl atsirasti.
- Mielės – sukelia fermentaciją, kuri gali būti atpažinta iš kvapo ir skonio. Mielėms reikia vandens, cukraus ir reikiamos temperatūros, kad galėtų augti. Gali išgyventi ir be oro. Norint sustabdyti mielių dauginimąsi patartina maistą šaldyti.
- Bakterijos – daugeliu atvejų sukelia nemalonų kvapą, spalvos praradimą, tekstūros suminkštėjimą

Norint maistą laikyti saugiai, tai reikia daryti atitinkamoje temperatūroje. Mikroorganizmų dauginimasis žymiai sumažėja esant 4°C ar žemesnei temperatūrai. Šaldymas -17°C temperatūroje nenužudo mikroorganizmų, bet sustabdo jų dauginimąsi. Norint ilgai išlaikyti vakuumuotą gendantį maistą jį visuomet sušaldykite šaldiklyje.

### Ruošiant mėsą ir žuvį

Šaldykite mėsą ir žuvį 1–2 val. prieš vakuavimą. Tai padės išlaikyti sultis ir formą bei užtikrins geresnį sandarumą. Jei tai nėra įmanoma, padėkite sulenktą popierinį rankšluostį tarp maisto ir maišelio viršaus, tačiau žemiau sandarinimo vietos. Palikite rankšluostį sugerti perteklinę drėgmę vakuavimo proceso metu.

### Ruošiant sūrius

Vakuuokite sūrius po kiekvieno naudojimo. Jeigu padarėte maišelį truputį per didelį, galite jį vėl iš naujo sandarinti po kiekvieno naudojimo.

Dėmesio: nevakuuokite minkštų sūrių.

### Ruošiant daržoves

Blanširavimas yra procesas, kuris turėtų būti atliktas prieš vakuuojant daržoves. Šis procesas neleidžia daržovėms prarasti natūralaus skonio, kvapo, spalvos ir formos. Norėdami blanširuoti apvirkite arba nuplikykite daržoves, taip pat galite jas pašildyti mikrobangų krosnelėje. Blanširavimo laikas gali skirtis: nuo 1–2 min. lapinėms daržovėms ir žirneliams iki 3–4 min. pjaustytiems brokoliams ir cukinijoms, 5 min. morkoms, 7–11 min. kukurūzų burbulėms. Iškart po blanširavimo panardinkite daržoves į šaltą vandenį.

**PASTABA:** visos daržovės (įskaitant brokolius, briuselio kopūstus, kopūstus, žiedinius kopūstus, kale kopūstus, ropes) išskiria dujas laikant. Todėl po blanširavimo šias daržoves geriausia laikyti šaldiklyje.

**SVARBU:** švieži grybai, svogūnai ir česnakai netinka vakuavimui.

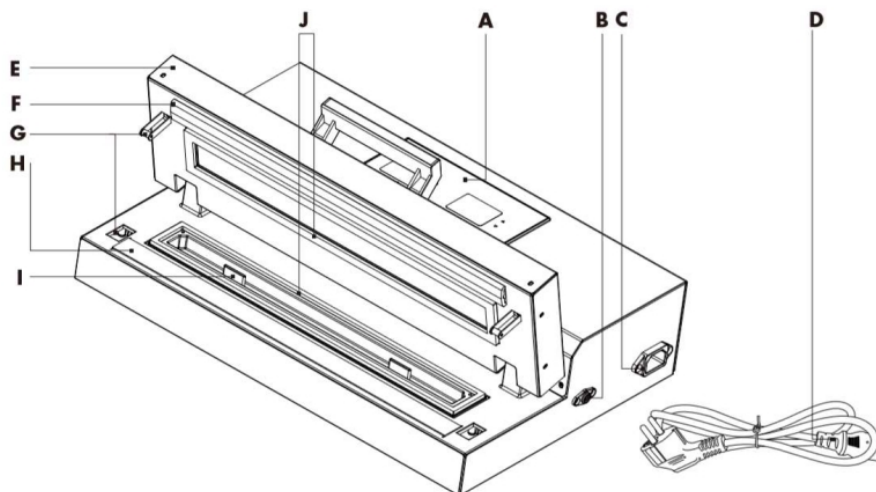
### Ruošiant birų maistą

Norint vakuuoti birų maistą kaip miltai geriausia naudoti jų originalią pakuotę vakuavimo maišelyje. Kitu atveju smulkūs grūdėliai vakuavimo metu gali būti įtraukti į prietaisą ir jį pažeisti.

### Ruošiant skysčius

Prieš vakuuojant skysčius kaip sriuba, juos būtina sušaldyti. Tuomet išimkite sušaldytą produktą iš indo ir vakuuokite maišelyje. Tuomet galite laikyti šaldiklyje. Norint vartoti produktą, tiesiog nukirpkite maišelio kampą ir šildykite mikrobangų krosnelėje arba įmeskite į puodą su vandeniu ir šildykite 75°C temperatūroje.

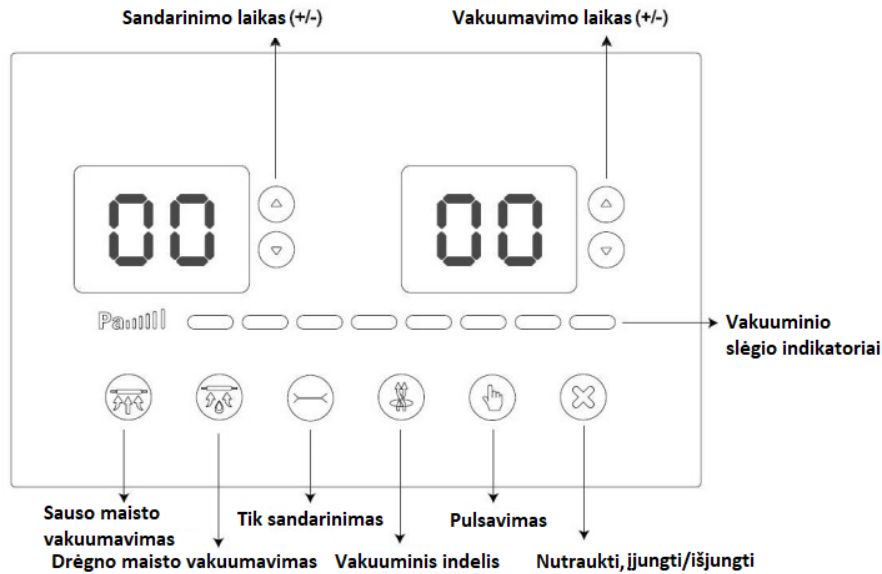
## Sudedamosios dalys



- A. Valdymo skydelis.
- B. Vakuavimo anga – skirta vakuuoti ir sandarinti indelį, prijungus žarnelę.
- C. Maitinimo jungtis.
- D. Maitinimo laidas.
- E. Dangtelis.
- F. Silikoninė sandarinimo juosta.
- G. Užrakto griebtuvas – laiko dangtelį prispaustą naudojimo metu.
- H. Kaitinimo juosta.
- I. Lašintuvo padėklas.
- J. Vakuavimo tarpinės aplink vakuavimo kamerą.

Priedai nepridedami: vakuavimo žarnelė ir indelis įsigijami atskirai.

## Valdymo skydelis



### **Sandarinimo laikas (0–10 sekundžių)**

- Palieskite rodyklę į viršų, kad padidintumėte sandarinimo laiką.
- Palieskite rodyklę į apačią, kad sumažintumėte sandarinimo laiką.

Laikas keičiasi 1 s. žingsniu.

### **Vakuumavimo laikas (0–80 sekundžių)**

- Palieskite rodyklę į viršų, kad padidintumėte vakuumavimo laiką.
- Palieskite rodyklę į apačią, kad sumažintumėte vakuumavimo laiką.

Laikas keičiasi 5 s. žingsniu.

### **Sauso maisto vakuumavimas**

Ši funkcija vakuuos ir sandarins maišelius su sausu maistu. Pradinis sandarinimo laikas yra 5 s.

### **Drėgno maisto vakuumavimas**

Ši funkcija vakuuos ir sandarins maišelius su drėgnu maistu (žalia mėsa, žuvis, plauti produktai). Pradinis sandarinimo laikas yra 8 s.

### **Tik sandarinimo funkcija**

Skirta gaminant maišelius iš rulono. Spauskite, kad sustabdytumėte vakuumavimo procesą ir pradėtumėte sandarinimą.

### **Vakuuminis indelis**

Naudokite šią funkciją norėdami vakuuoti specialų vakuumavimo indelį.

### **Pulsavimas**

Naudokite šią funkciją norėdami kontroliuoti vakuumavimo procesą rankiniu būdu.

### **Nutraukti, įjungti/išjungti**

Nutraukia bet kurį vykstantį procesą. Spauskite, kad įjungtumėte ir palaikykite 3 s., kad išjungtumėte prietaisą.

## Techninės specifikacijos:

- Įtampa, dažnis: 220–240 V, 50 Hz.
- Galia: 290 W.

## Naudojimas

**Patarimai:**

- Prietaisas neskirtas nuolatiniam naudojimui. Po kiekvienos sandarinimo procedūros leiskite prietaisui atvėsti mažiausiai 20 s. prieš sekantį sandarinimą. Esant didelėms naudojimo apkrovoms prietaisas automatiškai išsijungs, kad būtų išvengta perkaitimo. Tokiu atveju palaukite mažiausiai 20 min. leisdami prietaisui atvėsti ir tik tuomet tęskite darbą.
- 20 kartų iš eilės atliekant sandarinimo procedūrą, patartina nureguliuoti sandarinimo laiką iki 3 s.
- Visuomet galite nutraukti sandarinimo procesą CANCEL mygtuku.

### **Kaip pagaminti pritaikyto dydžio maišelius – tik sandarinimas**

Su tik sandarinimo (SEAL ONLY) funkcija jūs galite sandarinti maišelius be vakuumavimo. Prieš pirmą kartą naudojant naujus maišelius patartina juos išbandyti sandarinant. Norint pasigaminti maišelį iš ritinėlio, darykite taip:

1. Ištraukite pakankamai ritinio maišeliui ir pridėkite 5 cm.
  2. Žirkėmis arba peiliu atkirpkite/atpjaukite norimą ilgį nuo ritinio. Kirpkite/pjaukite tiesiai.
  3. Padėkite prietaisą ant lygaus paviršiaus ir įstatykite kištuką į el. tinklo lizdą.
  4. Atidarykite dangtelį. Įdėkite vieną nukirpto maišelio galą (įsitikinkite, kad jis lygus ir nesusiraukšlėjęs) ant kaitinimo juostos.
  5. Prispauskite dangtelį abiejose pusėse delnais. Jis automatiškai užsirakins, kai prietaisas pradės veikti.
  6. Galite reguliuoti sandarinimo laiką, jį didinti ar mažinti kaip nurodyta aukščiau. Nustačius sandarinimo laiką spauskite tik sandarinimo (SEAL ONLY) mygtuką. Prietaisas pradės sandarinimą, o ekranėlyje matysite likusį iki 0 skaičiuojamą laiką.
  7. Jeigu sandarinimo laiko nenustatinėsite, tiesiog spauskite SEAL ONLY mygtuką ir prietaisas veiks iš anksto nustatyta trukme.
  8. Pasibaigus sandarinimo laikui, palaukite kelias sekundes, kol ekranėlyje vėl pasirodys sandarinimo laikas. Prietaisas atsirakins automatiškai. Atidarykite dangtelį ir išimkite paruoštą maišelį.
  9. Įsitikinkite, kad maišelis užsandarintas tinkamai prieš dėdami maistą.
- ĮSPĖJIMAS:** kaitinimo juosta bus karšta. Nelieskite! Leiskite prietaisui atvėsti mažiausiai 20 s. prieš kiekvieną sekantį sandarinimą.

### **Kaip vakuumuoti ir sandarinti maišelius**

1. Įdėkite norimus vakuumuoti produktus į paruoštą maišelį. Įsitikinkite, kad maišelis nėra pažeistas. Palikite mažiausiai 5 cm tarp maisto ir maišelio viršaus dėl maišelio susitraukimo.
2. Pastatykite prietaisą ant lygaus paviršiaus ir įjunkite kištuką į el. tinklo lizdą.
3. Atidarykite dangtelį ir įdėkite atvirą maišelio galą ant kaitinimo juostos ir vakuumavimo tarpinės. Svarbu, kad maišelis siektų vakuumavimo kamerą. Įsitikinkite, kad maišelis yra lygus, nesusiraukšlėjęs, sausas ir švarus.
4. Prispauskite dangtelį. Jis automatiškai užsirakins, kai prietaisas pradės veikti.
5. Sausam maistui rinkitės sauso, o drėgnam – drėgno maisto funkciją. Prietaisas veiks iš anksto nustatytomis vakuumavimo ir sandarinimo laiko parinktimis, kurias galite pakeisti mygtukais kaip nurodyta aukščiau.
6. Maišelio vakuumavimo ir sandarinimo metu ekranėlyje matysite likusį vakuumavimo ir sandarinimo procedūrų laiką, kuriam pasibaigus iki 0, procesas bus baigtas. Palaukite kelias sekundes, kol prietaisas išvėdins vakuumavimo kamerą ir automatiškai atrakins dangtelį.
7. Atidarykite dangtelį ir išimkite užsandarintą maišelį.

#### **Įspėjimai:**

- Nesandarinkite sugedusio maisto ar degių skysčių.
- Užtikrinkite, kad vakuumo pompa neįtrauks jokių skysčių. Taip atsitikus paspauskite CANCEL mygtuką.
- Nesandarinkite du kartus tos pačios vietos, nes galite sudeginti maišelį.

### **Kaip naudoti prietaisą su vakuumavimo indeliu**

DĖMESIO: vakuumavimo indelis ir žarnelė nėra pridedami.

1. Nuvalykite indelio viršų ir apačią, įsitikinkite, kad indelis sausas ir švarus.
  2. Įdėkite maistą į indelį ir palikite bent 2,5 cm tarpą iki dangtelio.
  3. Uždėkite dangtelį, įstatykite vieną žarnelės galą į prietaiso jungtį, o kitą galą į parengtą indelio angą. Gerai prispauskite.
  4. Įjunkite prietaisą. Prispauskite prietaiso dangtelį. Jis užsirakins automatiškai, pradėjęs veikti.
  5. Paspauskite vakuumavimo indelio (VACUUM CONTAINER) mygtuką ir prietaisas pradės vakuumuoti indelį. Pabaigus procedūrą prietaisas išsijungs automatiškai.
- PASTABA: vakuumavimo indelio funkcijoje reguliuoti laiko negalima. Prietaiso pompa veiks iš anksto nustatytu žemo slėgio režimu. Tuomet indelis bus užsandarintas per vožtuvą dangtelyje.
6. Galite išimti žarnelę iš prietaiso ir indelio (nustatykite uždarymo padėtį indelio vožtuve).

## Kaip naudoti pulsavimo funkciją

Su pulsavimo (PULSE VAC) funkcija jūs galite reguliuoti vakuumo stiprumą. Spauskite PULSE mygtuką ir atleiskite, kad sustabdytumėte. Minkštas maistas neturėtų būti vakuuojamas taip pat standžiai kaip kietas maistas.

1. Įdėkite norimus vakuuoti produktus į paruoštą maišelį. Palikite mažiausiai 5 cm tarp maisto ir maišelio viršaus dėl maišelio susitraukimo.
2. Atidarykite dangtelį ir įdėkite atvirą maišelio galą į vakuonavimo kamerą.
3. Prispauskite dangtelį abiejuose šonuose. Jis užsirakins automatiškai, prietaisui pradėjus veikti.
4. Spauskite ir laikykite pulsavimo (PULSE VAC) mygtuką, kol pasieksite norimą vakuumo lygį. Norėdami sustabdyti vakuumą tiesiog atleiskite mygtuko spaudimą, spauskite vėl norėdami pratęsti vakuonavimą.
5. Norėdami pradėti sandarinimo procesą spauskite sandarinimo (SEAL ONLY) mygtuką. Ekranėlyje matysite likusį laiką.  
PASTABA: prietaisas pradės sandarinti automatiškai, jei bus pasiektas maksimalus vakuonavimo slėgis su PULSE VAC mygtuku.
6. Ekranėlyje laikui pasibaigus iki 0, palaukite kelias sekunde, kol prietaisas pravėdins vakuonavimo kamerą ir atrakins dangtelį. Atidarykite dangtelį ir išimkite maišelį.

**ĮSPĖJIMAS:** kaitinimo juosta bus karšta. Nelieskite! Leiskite prietaisui atvėsti mažiausiai 20 s. prieš kiekvieną sekantį sandarinimą.

## Priežiūra ir valymas

- Visuomet išjunkite prietaisą iš el. tinklo lizdo prieš valymą.
- Nėpanardinkite prietaiso į vandenį ir neplaukite po vandens srove.
- Nenaudokite abrazyvinių valiklių, ėdžių cheminių medžiagų, baliklių ir kt.
- Valykite išorinį korpusą minkšta, lengvai sudrėkinta šluoste, galite naudoti muilą.
- Prietaiso vidų valykite popieriniu rankšluosčiu.
- Kruopščiai išdžiovinkite visas dalis prieš naudojimą.
- Vakuonavimo kameroje gali likti maisto likučių, ypač skysčių. Naudokite švelnų indų ploviklį ir šiltą, drėgną šluostę, kad nuvalytumėte maisto likučius. Išdžiovinkite.
- Laikykite prietaiso dangtelį atvirą nenaudojant.

## Galimų trikdžių sprendimas

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Vakuonavimo pompa veikia, bet maišelis nesivakuuoja arba oras išeina iš maišelio, arba maišelis neužsisandarina.	Maišelis netinkamai įdėtas.	Atviras maišelio galas turi liesti vakuonavimo kamerą. Maišelis neturi būti susiglamžęs, sulenktas.
	Maišelis nesandarus.	Naudokite kitą maišelį.
	Viduje esantys produktai praduria maišelį.	Išimkite aštirus produktus (kaip kaulai), naudokite kitą maišelį.
	Vakuonavimo tarpinės nesilaiko tvirtai, yra pažeistos arba nešvarios.	Atsargiai nuvalykite tarpines minkšta drėgna šluoste ir tinkamai įstatykite arba kreipkitės į servisą.
	Nustatytas sandarinimo laikas yra per trumpas.	Padidinkite sandarinimo laiką.
	Prietaisas yra perkaitęs, maišelis sudeginamas.	Leiskite prietaisui atvėsti bent 20 s. po kiekvieno sandarinimo. Išjunkite ir atverkite dangtelį, palikite atvėsti 20 min.
	Smulkios, birios maisto dalelės arba skysčiai yra maišelio sandarinimo zonoje.	Užtikrinkite, kad birūs produktai ir skysčiai nepatenka ant sandarinimo zonos. Nuvalykite šią zoną iš vidaus popieriniu rankšluosčiu, nupilkite dalį produktų iš maišelio.
Šlapi produktai neleidžia maišelio tinkamai užsandarinti, nes skystis įtraukiamas į pompą.	Nukirpkite maišelį ir nuvalykite iš vidaus popieriniu rankšluosčiu. Palikite vietos maišelyje. Dalinai sušaldykite produktus prieš sandarinimą. Palikite popierinį rankšluostį viduje, kad sugertų drėgmę.	
Prietaisas neįsijungia	Prietaisas neveikia.	Įsitikinkite, kad naudojama el. šaltinio įtampa yra tinkama, laidas ir kištukas nepažeisti.
	Įsijungė apsauga nuo perkaitimo.	Ištraukite kištuką iš el. tinklo lizdo ir palaukite 20 min. Tada vėl įjunkite.
Maišelis išsilydo arba yra	Naudojami netinkami maišeliai.	Naudokite tik specialius vakuuominius maišelius.

sugadinamas.	Kaitinimo juosta pernelyg įkaitusi sandarinant.	Leiskite prietaisui atvėsti 20 s. tarp sandarinimų.
	Per ilgas sandarinimo laikas.	Nustatykite trumpesnį sandarinimo laiką.
	Prietaisas yra perkaitęs.	Leiskite prietaisui atvėsti 20 min. atviru dangteliu.
Indelis nesivakuuoja (indelio vakuumavimo funkcija)	Netinkamai prijungta žarnelė.	Įsitikinkite, kad naudojate tinkamą žarnelę ir tinkamai ją prijungėte su prietaisu ir indeliu.
	Žarnelė yra pažeista.	Naudokite naują žarnelę.
	Nesandarus indelio dangtelis.	Nuvalykite dangtelį, naudokite naują.

## **Atitarnavusio prietaiso išmetimas**



Nemeskite atitarnavusių elektrinių prietaisų kartu su buitinėmis atliekomis. Nebenaudojamais elektriniais ir elektroniniais prietaisais atsikratykite nustatytuose surinkimo ir perdirbimo punktuose. Išsamesnės informacijos apie antrinį atliekų panaudojimą kreipkitės į vietines valdžios institucijas.

Apie „Zyle“ Youtube



**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](http://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 naudoti prekę, 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) nurodydami 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 buitiniam naudojimui skirta prekė buvo naudojama komerciniams 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).
- 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, 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. 8 640 33213 / 8 655 94090

el. paštas - [servisas@krinona.lt](mailto:servisas@krinona.lt)