



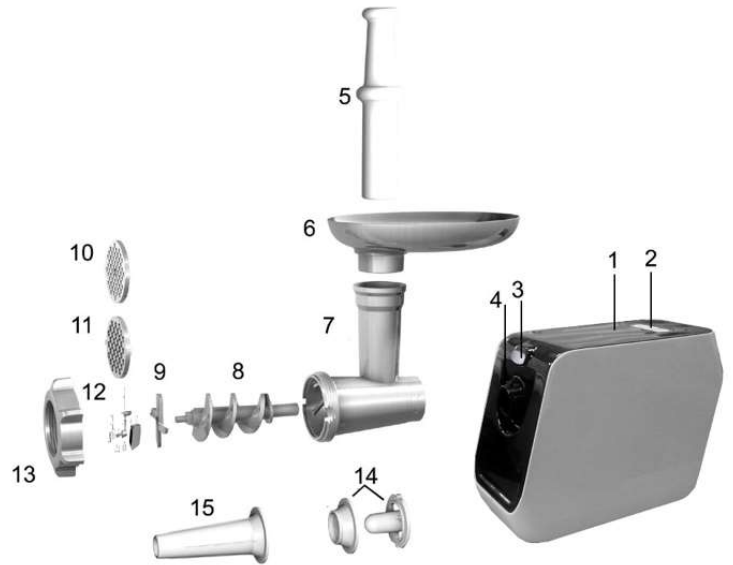
MĒSMALĒ ZYLE ZY275MG

NAUDOTOJO VADOVAS

Atidžiai perskaitykite prietaiso naudojimo taisykles. Išsaugokite šį iliustruotą vadovą.

Sudedamosios dalys

1. Korpusas
2. ON (OFF) / SLOW / REV (atbulinės eigos) mygtukas
3. Tvirtinimo mygtukas
4. Vamzdelio įleidimo anga
5. Grūstuvėlis
6. Maisto padėklas
7. Maisto vamzdelis
8. Sraigtas
9. Peiliukai
10. Mėsmaalės pjaustymo diskelis (mažos skylutės)
11. Mėsmaalės pjaustymo diskelis (vidutinės skylutės)
12. Mėsmaalės pjaustymo diskelis (didelės skylutės)
13. Fiksavimo žiedas
14. „Kebbe“ (rytietiškių mėsos kukulių) priedas
15. Priedas dešroms



Ižanga

Prietaisas turi termostato sistemą, kuri automatiškai išjungs elektros tiekimą prietaisui, jam perkaitus. Prietaisui staiga nustojus veikti:

1. Ištraukite prietaiso kištuką iš rozetės.
2. Paspauskite išjungimo mygtuką, kad išjungtumėte prietaisą.
3. Palikite prietaisą atvėsti 60 minučių.
4. Įstatykite prietaiso kištuką į rozetę.
5. Vėl įjunkite prietaisą.
6. Draudžiama prietaisą naudoti vaikams. Laikykite prietaisą ir jo laidą vaikams nepasiekiamoje vietoje.
7. Sutrikusių protinių, fizinių ar jutiminių gebėjimų žmonės 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. Jie turėtų gerai suprasti grėsmes, kylančias naudojantis prietaisu.
8. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.
9. Prieš keisdami prietaiso priedus ir judančias jo dalis, išjunkite prietaisą ir ištraukite jo kištuką iš rozetės.

Jeigu apsaugos nuo perkaitimo sistema įsijungia labai dažnai, kreipkitės į platintoją ar įgaliotą klientų aptarnavimo centrą.

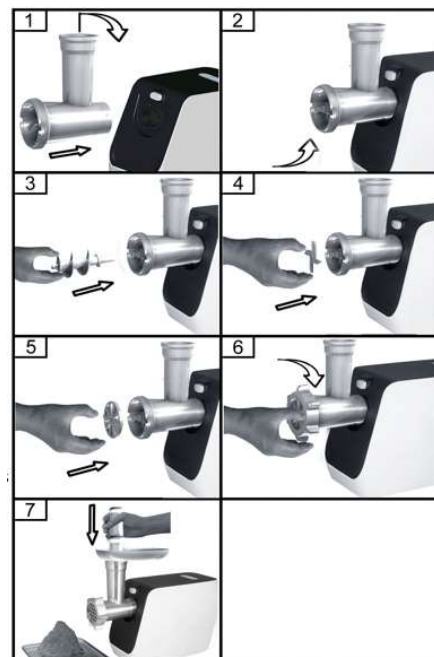
Įstačius prietaiso kištuką į rozetę, įsižiebs indikatorius lemputė.

DĖMESIO: nenaudokite prietaiso kartu su laikmačiu, kad išvengtumėte pavojingos situacijos.

Svarbios saugumo taisyklės

1. Prieš naudodami prietaisą, atidžiai perskaitykite naudotojo vadovą ir išnagrinėkite iliustracijas.
2. Prieš naudodami prietaisą, papildomai prisukite tvirtinimo žiedą veržliarakčiu.
3. Išsaugokite šias instrukcijas, kad galėtumėte vėliau pasikonsultuoti.
4. Įsitikinkite, kad prietaiso naudojama įtampa, nurodyta prietaiso etiketėje, sutampa su Jūsų namuose tiekiamos elektros įtampa.
5. Naudokite tik originalius gamintojo priedus. Naudojant kitų gamintojų atsargines dalis ar priedus, negalios gamintojo garantija.

6. Nenaudokite prietaiso, jeigu yra pažeistas jo kištukas, laidas ar kitos dalys.
7. Jei prietaiso laidas yra pažeistas, leiskite jį pakeisti gamintojui ar įgalioto klientų aptarnavimo centro specialistams, kad išvengtumėte sveikatai pavojingų situacijų.
8. Prieš pirmą kartą naudodami prietaisą, gerai išvalykite visas su maistu besiliečiančias prietaiso dalis.
9. Baigę naudoti prietaisą, iš karto išjunkite jį iš rozetės.
10. Niekada nestumkite maisto pirštais ar kitais įrankiais, prietaisui veikiant. Tam naudokite tik specialų grūstuvėlį.
11. Laikykite prietaisą vaikams nepasiekiamoje vietoje.
12. Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
13. Išjunkite prietaisą, prieš nuimdami ir prijungdami priedus.
14. Prieš nuimdami prietaiso detales, palaukite, kol judančios jo dalys visiškai sustos.
15. Niekada nemerkite prietaiso variklio į vandenį ar kitus skysčius. Neplaukite prietaiso po tekančio vandens srove. Norėdami nuvalyti variklio korpusą, naudokite tik sudrėkintą skudurėlį.
16. Nemalkite kaulų, riešutų ir kitų kietų daiktų.
17. Niekada nekiškite pirštų į pjaustyklės vidų. Stumkite maistą tik grūstuvėliu.
18. Malimui naudokite mėsą be sausgyslių, kaulų ir riebalų, supjaustytą maždaug 20 mm x 20 mm x 60 mm dydžio gabalėliais. Nenaudokite prietaiso ilgiau nei 5 minutes iš eilės. Prieš tęsdami naudojimą, palikite prietaisą atvėsti 10 min.
19. Prietaiso priedai turi atskiras saugaus naudojimo instrukcijas.
20. Laikykitės visų saugaus naudojimo rekomendacijų, kad nesusižeistumėte.
21. Vaikai, 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.
22. Prižiūrėkite vaikus, kad jie nežaistų su prietaisu.
23. Prietaisui užstrigus, paspauskite atbulinės eigos mygtuką (REV). Pašalinkite pjaustyklės mechanizme užstrigusią mėsą, galėsite tęsti darbą.
24. Laikykitės būtinės technikos ir baterijų išmetimo rekomendacijų.
25. Laikantis Europos direktyvos 2002/96/EU, draudžiama išmesti elektrinius ir elektroninius prietaisus kartu su būtinėmis atliekomis. Nuneškite atitarnavusius prietaisus į būtinės technikos surinkimo punktus. Laikykitės Jūsų gyvenamojoje vietoje galiojančių atliekų tvarkymo taisyklių. Tinkamai rūšiuodami atliekas, padedate tausoti gamtą.
26. Vyresni nei 8 metų vaikai prietaisu naudotis gali tik prieš tai tinkamai apmokyti arba prižiūrėti už juos atsakingų asmenų. Laikykite prietaisą ir jo laidą jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje. Vaikams draudžiama valyti ir prižiūrėti prietaisą, nebent jie yra vyresni nei 8 metų ir prižiūrėti suaugusiųjų.
27. Prietaisas skirtas naudoti namuose ir vietose, kur galėtų būti panašiai pritaikomas, pavyzdžiui:
 - Darbuotojams skirtose virtuvėlose biuruose, parduotuvėse ir kitose darbo vietose;
 - Ūkinės paskirties pastatuose;
 - Viešbučių, motelių ir kitų apgyvendinimo vietų svečiams aptarnauti;
 - „B & B“ tipo apgyvendinimo vietose.

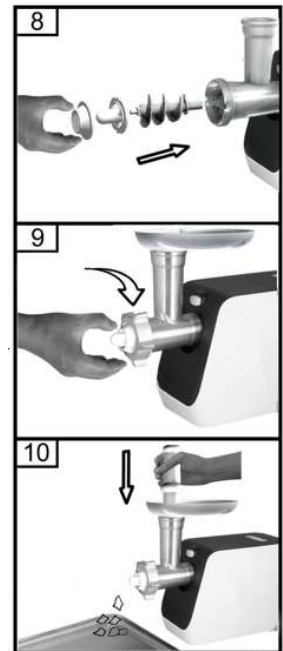


Naudojimas

1. Paspauskite tvirtinimo mygtuką. Prilaikydami malimo galvutę, įstatykite ją į mėsmalės angą. Prijungdami malimo galvutę, atkreipkite dėmesį į rodykle pažymėtą prijungimo kryptį [1 pav.]. Tada pasukite galvutę prieš laikrodžio rodyklę, kad ją pritvirtintumėte [2 pav.].
2. Prijunkite sraigą ilguoju galu į priekį. Atsargiai sukite sraigą, kol jis prisitvirtins prie variklio korpuso [3 pav.].
3. Prijunkite pjaustyklės ašmenis prie sraigto. Ašmenys turėtų būti išorinėje prietaiso dalyje, kaip parodyta 4 pav. Netinkamai prijungus pjaustyklės ašmenis, nepavyks sumalti mėsos.
4. Prijunkite pagedaujimą pjaustymo diskelį prie pjaustyklės ašmenų, išlygiuodami priedo išsikišimus ir įlaidos griovelius [5 pav.].
5. Viena ranka prilaikydami ar paspausdami pjaustymo diskelio centrą, kita ranka tvirtai prisukite fiksavimo žiedą [6 pav.]. Pernelyg smarkiai nesukite žiedo.
6. Prijunkite piltuvo padėklą prie galvutės.
7. Padėkite prietaisą ant lygaus, tvirto paviršiaus.
8. Įsitinkinkite, kad variklio korpuso apačioje ir šonuose esančios skylutės yra neuždengtos, kad oras galėtų laisvai cirkuliuoti.

Mėsos malimas

1. Įstatykite sraigą į prietaiso korpusą.
 2. Prijunkite prie sraigto peiliukus taip, kad ašmenys būtų priekyje.
 3. Prijunkite vidutinį arba stambaus malimo (priklausomai nuo poreikių) diskelį prie sraigto. Įsitinkinkite, kad malimo galvutės iškišos gerai telpa į malimo diskelio griovelius.
 4. Sukite sraigto žiedą ant korpuso pažymėtos rodyklės kryptimi tol, kol jis gerai užsifiksuos.
 5. Prijunkite pjaustyklės bloką prie variklio korpuso.
 6. Prijunkite maisto padėklą prie viršutinės mėsmalės dalies.
 7. Prietaisas paruoštas mėsos malimui.
- Supjaustykite mėsą 10 cm ilgio, 2 cm storio gabalėliais. Pašalinkite kaulus ir sausgysles. Nenaudokite šaldytos mėsos.
 - Sudėkite mėsą į padėklą. Naudodami grūstuvėlį, pastumkite mėsą link pjaustyklės ašmenų. Ruošdami totorišką steiką, du kartus permalkite mėsą, prijungę vidutinį malimo diskelį.



„Kebbe“ priedo naudojimas ir rytietiškų mėsos kukulių ruošimas

1. Įstatykite sraigą į prietaiso korpusą plastikiniu galu į priekį (8 pav.).
2. Prijunkite kūginį „kebbe“ priedą prie pjaustyklės, pasukdami tvirtinimo žiedą (9 pav.).
3. Prijunkite pjaustyklės bloką prie variklio korpuso.
4. Prijunkite maisto padėklą prie viršutinės mėsmalės dalies.
5. Prietaisas paruoštas mėsos kukulių ruošimui (10 pav.).

Perleiskite paruoštą mėsos kukulių masę per „kebbe“ priedą. Supjaustykite gautus mėsos ritinėlius mažesniais gabalėliais ir paruoškite kukulius.

Rytietiškai mėsos kukuliai tradiciškai ruošiami iš avienos ir „Bulgur“ kruopų. Sumalta masė supjaustoma mažesniais gabalėliais, prikremšama maltos mėsos ir gruzdinama.

Dešrelių gaminimas

1. Įstatykite sraigą į prietaiso korpusą plastikiniu galu į priekį (11 pav.).
2. Prijunkite prie sraigto skyrikį.
3. Prijunkite dešrelių priedą prie pjaustyklės, pasukdami tvirtinimo žiedą. Įsitinkinkite, kad malimo galvutės iškišos gerai telpa į skyriklio griovelius.
4. Prijunkite pjaustyklės bloką prie variklio korpuso.
5. Prijunkite maisto padėklą prie viršutinės mėsmalės dalies.
6. Prietaisas paruoštas dešrelių ruošimui.

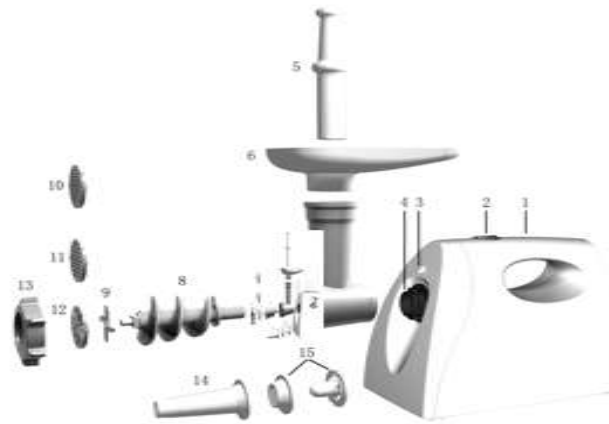
Sudėkite ingredientus į padėklą. Naudodami grūstuvėlį, atsargiai pastumkite mėsą arčiau pjaustyklės ašmenų.

Pamirkykite dešrelių odeles drungname vandenyje 10 minučių. Tada užmaukite išmirkytas odeles ant dešrelių priedo laikiklio. Pastumkite prieskoniais pagardintą maltos mėsos mišinį grūstuvėliu. Jeigu odelės prilimpa prie dešrelių priedo, sušlapinkite jas vandeniu.

Valymas

Norėdami pašalinti mėsmalėje likusią mėsą, perleiskite duonos riekę prietaisu.

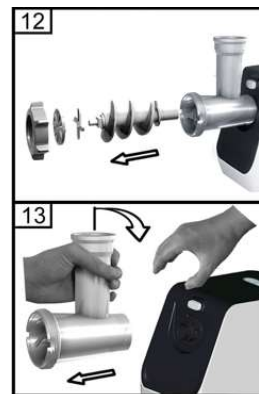
1. Prieš valydami prietaisą, išjunkite prietaisą ir ištraukite prietaiso kištuką iš rozetės (12 pav.).
2. Paspauskite atleidimo mygtuką ir pasukite pjaustyklės korpusą rodyklės kryptimi.
3. Atsukite tvirtinimo žiedą ir išimkite visas pjaustyklės dalis. Neplaukite jų indaplovėje.
4. Plaukite visas prie mėsos besiliečiančias dalis karštame muiliname vandenyje. Išvalykite jas, iš karto baigę naudoti.
5. Perplaukite jas švairiu karštu vandeniu ir nusausinkite.
6. Rekomenduojame patepti pjaustyklę ir malimo diskelius augaliniu aliejumi.



Prietaiso išmetimas



Šis simbolis reiškia, kad, laikantis Europos direktyvos 2002/96/EU, draudžiama išmesti elektrinius ir elektroninius prietaisus kartu su buitinėmis atliekomis. Nuneškite atitarnavusius prietaisus į buitinės technikos surinkimo punktus. Laikykitės Jūsų gyvenamojoje vietoje galiojančių atliekų tvarkymo taisyklių. Tinkamai rūšiuodami atliekas, padedate tausoti gamtą.



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 naudoti prekę, 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 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 parametru preke arba už ją grąžinami pinigai (pinigų grąžinimo atveju privaloma grąžinti pilną komplektą išskyrus pakuotę).
- Fizinį 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:

- Mechanškai 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, perduodamai kartu su preke.
- Filtrams, plastmasiniams indams, antgaliams, žarnoms, peiliukams, ašelėms, sieteliams, tinkleliams, dirželiams, gofoms, nuotolinio valdymo pultams, priekų 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