



5KFP0919



KitchenAid





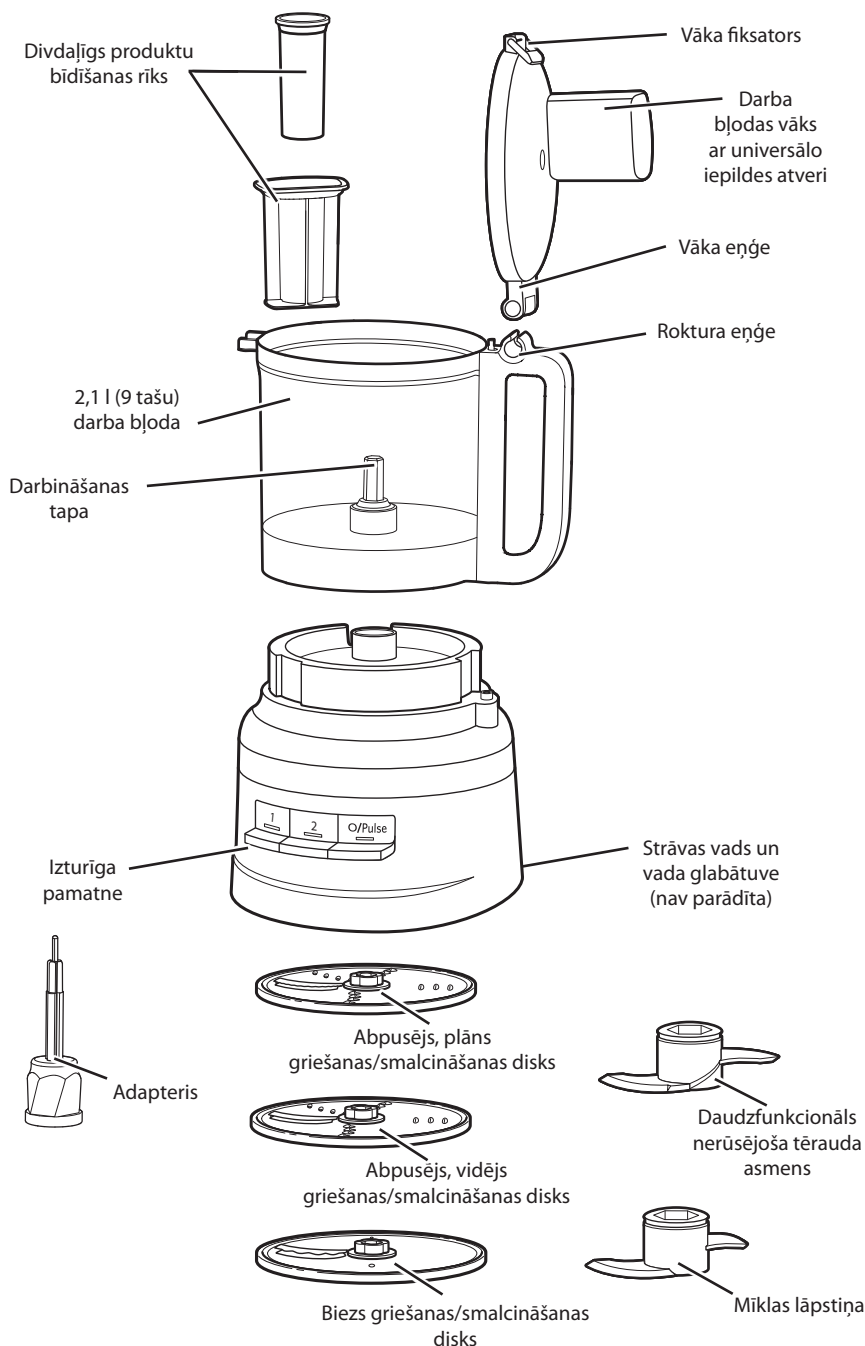
SATURS

DETAĻAS UN FUNKCIJAS	4
Detaļas un piederumi.....	4
VIRTUVES KOMBAINA DROŠĪBA	5
Svarīgi aizsargpasākumi	5
Elektriskās prasības	8
Elektroiekārtu atkritumu utilizēšana	8
VIRTUVES KOMBAINA IZMANTOŠANA	9
Piederumu izvēles pamācība	9
Pirms pirmās lietošanas.....	10
Virtuves kombaina montāža	10
Daudzfunkcionālā asmens vai mīklas lāpstiņas uzstādīšana	11
Abpusējā griešanas/smalcināšanas diska vai smalcināšanas diska uzstādīšana	12
Virtuves kombaina darbība	13
Universālās iepildes atveres izmantošana	14
Apstrādāto produktu izņemšana	15
PADOMI LIELISKU REZULTĀTU SASNIEGŠANAI	16
Daudzfunkcionālā asmens izmantošana.....	16
Abpusējā griešanas/smalcināšanas diska vai smalcināšanas diska izmantošana	17
Mīklas lāpstiņas izmantošana	18
Noderīgi ieteikumi	18
APKOPE UN TĪRĪŠANA	19
PROBLĒMU NOVĒRŠANA	20
GARANTĪJA UN APKOPE	21



DETAĻAS UN FUNKCIJAS

DETAĻAS UN PIEDERUMI





VIRTUVES KOMBAINA DROŠĪBA

Jūsu un apkārtējo cilvēku drošība ir ļoti svarīga.

Šajā rokasgrāmatā un uz jūsu ierīces mēs esam snieguši daudzas svarīgas drošības norādes. Vienmēr izlasiet un izpildiet visas drošības norādes.



Šis ir brīdinājuma simbols.

Šis simbols brīdina jūs par apdraudējumiem, kas ir bīstami dzīvībai vai var ievainot jūs vai citus cilvēkus.

Visas drošības norādes būs apzīmētas ar brīdinājuma simbolu un vai nu vārdu "BĪSTAMI" vai "BRĪDINĀJUMS". Šie vārdi nozīmē:

 **BĪSTAMI**

Jūs varat zaudēt dzīvību vai gūt nopietnus ievainojumus, ja jūs nekavējoties neizpildīsiet norādījumus.

 **BRĪDINĀJUMS**

Jūs varat zaudēt dzīvību vai gūt nopietnus ievainojumus, ja jūs neizpildīsiet norādījumus.

Visās drošības norādēs būs minēts apdraudējums un paskaidrots, kā jūs varat mazināt ievainojumu risku un kas var notikt, ja netiek izpildīti norādījumi.

SVARĪGI AIZSARGPASĀKUMI

Izmantojot elektroierīces, vienmēr ir jāievēro pamata aizsargpasākumi, tostarp tālāk norādītie.

1. Izlasiet visus norādījumus. Nepareizi lietojot ierīci, iespējamas traumas.
2. Lai nodrošinātu aizsardzību pret elektrošoku, neievietojiet virtuves kombainu ūdenī vai citā šķidrumā.
3. IZSLĒDZIET ierīci, pēc tam atvienojiet kontaktdakšu no kontaktrozetes, ja to nelietosiet, kā arī pirms daļu salikšanas, izjaukšanas un tīrīšanas. Lai atvienotu kontaktdakšu, satveriet to un izrauļiet no kontaktrozetes. Nekad neraujiet aiz barošanas vada.
4. Tikai Eiropas Savienībā: bērni nedrīkst izmantot šo ierīci. Glabājiet ierīci un tās vadu bērniem nepieejamā vietā.



VIRTUVES KOMBAINA DROŠĪBA

5. Tikai Eiropas Savienībā: ierīces var izmantot personas ar pazeminātām fiziskām, maņu vai garīgām spējām vai bez pieredzes/zināšanām, ja šīs personas tiek uzraudzītas vai tām ir sniegti norādījumi par ierīces drošu lietošanu un šīs personas saprot visus iespējamās apdraudējumus. Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.
6. Šī ierīce nav paredzēta lietošanai personām (tostarp bērniem) ar pazeminātām fiziskām, maņu vai garīgām spējām vai bez pieredzes vai zināšanām, ja šīs personas netiek uzraudzītas vai persona, kas atbildīga par attiecīgo personu drošību, nav sniegusi ierīces lietošanas norādes.
7. Bērni ir jāuzrauga, lai nodrošinātu, ka tie nerotaļājas ar ierīci.
8. Nepieskarieties kustīgajām daļām.
9. Neizmantojiet ierīci, ja tai ir bojāts vads vai kontaktdakša, kā arī tad, ja ierīce darbojas nepareizi, ir nokritusi vai jebkādā citā veidā bojāta. Nogādājiet ierīci tuvākajā pilnvarotajā apkalpošanas centrā pārbaudei, remontam vai korekcijai.
10. Ja strāvas vads ir bojāts, ražotājam, klientu apkalpošanas centra darbiniekam vai kvalificētai personai tas jānomaina, lai novērstu apdraudējumu.
11. Lietojot piederumus, ko neiesaka vai nepārdod KitchenAid, varat izraisīt ugunsgrēku vai traumas vai gūt elektriskās strāvas triecienu.
12. Neizmantojiet ārpus telpām.
13. Neļaujiet vadam pārkarāties pār galda vai virtuves virsmas malu.
14. Esiet uzmanīgs, ja virtuves kombainā tiek ieliets karsts šķidrums, jo tas var tikt izšļākts no ierīces pēkšņas tvaika veidošanās dēļ.
15. Smalcinot pārtiku, turiet rokas un piederumus drošā attālumā no kustīgiem asmeņiem un diskām, lai novērstu nopietnu traumu vai virtuves kombaina bojājumu iespējamību. Var izmantot skrāpi, bet tikai tad, kad virtuves kombains nedarbojas.





VIRTUVES KOMBAINA DROŠĪBA

16. Asmeņi ir asi. Rīkojoties ar asajiem griešanas asmeņiem, iztukšojot krūzi un tīrot ierīci, ir jāievēro piesardzība.
17. Lai mazinātu traumu risku, nekad nelieciet griešanas asmeni vai diskus uz pamatnes, kamēr bļoda nav pareizi novietota savā vietā.
18. Pārļiecinieties, ka vāks ir droši nofiksēts savā vietā, pirms darbināt ierīci.
19. Nekad nebīdiet produktus ierīcē ar rokām. Vienmēr izmantojiet produktu bīdīšanas rīku.
20. Nemēģiniet pārveidot vāka bloķēšanas mehānismu.
21. Nepiepildiet bļodu virs atzīmētās maksimālā tilpuma līnijas (vai vairāk par nominālo ietilpību), lai novērstu traumu risku vāka vai bļodas bojājumu dēļ.
22. Norādījumus par saskarē ar ēdienu nonākušo virsmu tīrīšanu skatiet sadaļā "Apkope un tīrīšana".
23. Šī ierīce ir paredzēta lietošanai mājāsaimniecībā un līdzīgās vietās, piemēram:
 - darbinieku virtuvēs veikalos, birojos vai citā darba vidē;
 - lauku saimniecībā;
 - klientiem viesnīcās, moteļos un citā dzīvojamā vidē;
 - gultasvietas un brokastu tipa naktsmītņēs.

SAGLABĀJIET ŠOS LIETOŠANAS NORĀDĪJUMUS



VIRTUVES KOMBAINA DROŠĪBA

ELEKTRISKĀS PRASĪBAS

Spriegums: 220-240 V

Frekvence: 50-60 V HZ

PIEZĪME. Ja spraudnis nav piemērots rozetei, sazinieties ar kvalificētu elektriķi. Nekādā veidā nepārveidojiet spraudni.

ELEKTROIEKĀRTU ATKRITUMU UTILIZĒŠANA

Iepakojuma materiālu utilizācija

Iepakojuma materiāls ir pilnībā pārstrādājams, un tas ir marķēts ar otrreizējās pārstrādes simbolu . Tāpēc dažādās iepakojuma daļas ir jāizmet atbildīgi un pilnībā ievērojot vietējo iestāžu noteikumus par atkritumu iznīcināšanu.

Izstrādājuma nodošana metāllūžņos

- Šī ierīce ir marķēta atbilstoši Eiropas Direktīvai 2012/19/EU par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA).

- Nodrošinot šī izstrādājuma pareizu izmešanu, jūs palīdzēsiet novērst iespējamu negatīvu ietekmi uz vidi

un cilvēku veselību, kas var tikt radīta, nepareizi apejoties ar šī izstrādājuma atkritumiem.



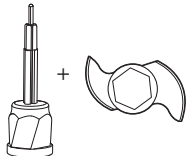
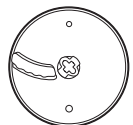
- Simbols  uz ierīces vai komplektācijā iekļautajā dokumentācijā norāda, ka to nedrīkst izmest kā sadzīves atkritumus un ka tā jānogādā atbilstošā savākšanas centrā elektrisko un elektronisko iekārtu pārstrādei.

Lai saņemtu detalizētu informāciju par šā izstrādājuma apstrādi, reģenerāciju un pārstrādi, lūdzu, sazinieties ar pilsētas domi, sadzīves atkritumu savākšanas pakalpojumu sniedzēju vai veikalu, kurā iegādājāties izstrādājumu.



VIRTUVES KOMBAINA IZMANTOŠANA

PIEDERUMU IZVĒLES PAMĀCĪBA

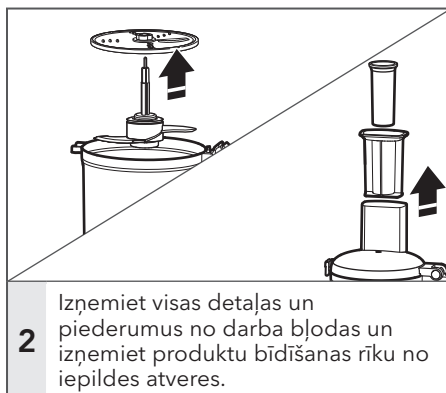
DARBĪBA	IESTATĪJUMS	ĒDIENS	PIEDERUMS
Kapāšana	1 vai O/Pulse	Šiers Šokolāde Augļi	
Smalcināšana vai biezeņa veidošana	2 vai O/Pulse	Svaigi garšaugi Siers Tofu Dārzeņi	
Jaukšana	1	Pastas mērce Pesto Salsa Mērces Šķidrās mīklas	
Griešana	1	Augļi (mīksti) Kartupeļi Tomāti Dārzeņi (mīksti)	 +  VAI 
	2	Šiers Šokolāde Augļi (cieti) Dārzeņi (cieti)	
Smalcināšana (no smalkiem līdz vidējiem gabaliem)	1	Kartupeļi Dārzeņi (mīksti)	 + 
	2	Kāposti Šiers Šokolāde Augļi (cieti) Dārzeņi (cieti)	
Mīcīšana	O/Pulse vai 2	Rauga mīkla	 + 



VIRTUVES KOMBAINA IZMANTOŠANA

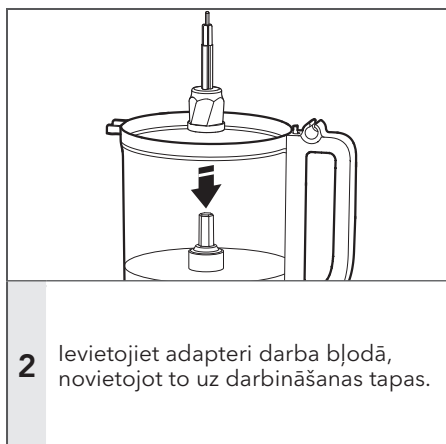
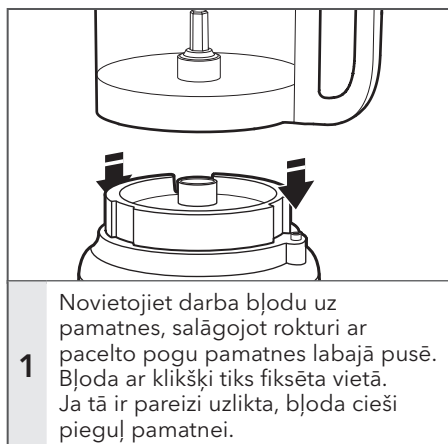
PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

Pirms virtuves kombaina izmantošanas pirmo reizi ar rokām vai trauku mazgājamā mašīnā nomazgājiet visas detaļas un piederumus (skatiet sadaļu Virtuves kombaina tīrīšana). Visus virtuves kombaina piederumus var glabāt darba bļodā.



VIRTUVES KOMBAINA MONTĀŽA

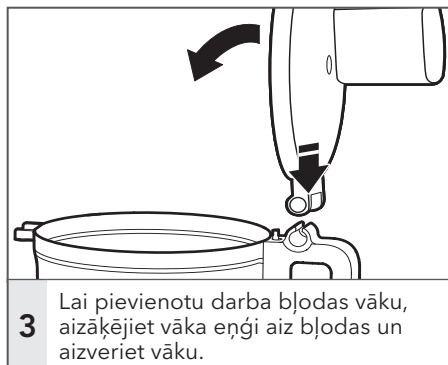
SVARĪGI! Novietojiet virtuves kombainu uz sausas, līdzenas virsmas tā, lai vadības pogas būtu vērstas pret jums. Nepievienojiet virtuves kombainu kontaktligzdai, kamēr tas nav pilnībā salikts.





VIRTUVES KOMBAINA IZMANTOŠANA

PIEZĪME. Ērtākai salikšanai vispirms uzlieciet vēlamo disku vai asmeni un tikai pēc tam – darba bļodas vāku.

**3**

Lai pievienotu darba bļodas vāku, aizāķējiet vāka eņģi aiz bļodas un aizveriet vāku.

**4**

Kad darba bļodas vāks ir aizvērts, stumiet vāka eņģi lejup, lai to fiksētu.

PIEZĪME. Jūsu virtuves kombains nedarbosies, ja darba bļodas vāks nebūs pilnībā aizvērts un darba bļoda nebūs pareizi novietota uz pamatnes.

DAUDZFUNKCIONĀLĀ ASMENS VAI MĪKLAS LĀPSTIŅAS UZSTĀDĪŠANA

**1**

Novietojiet asmeni uz adaptera. Pagrieziet asmeni, lai tas uzkrīt uz adaptera pamatnes.

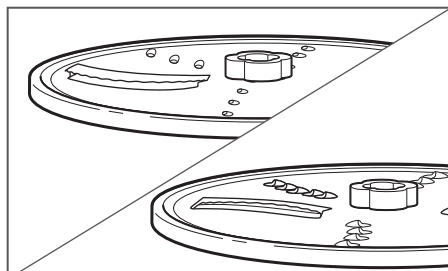
**2**

Uzstādiet darba bļodas vāku un pārļieciniet, ka fiksators ir nospiests uz leju fiksētā pozīcijā.



VIRTUVES KOMBAINA IZMANTOŠANA

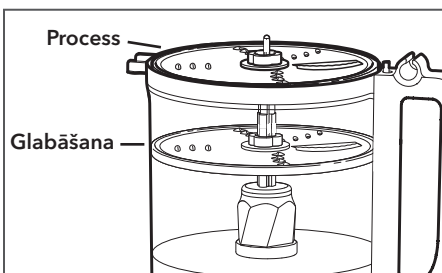
ABPUSĒJĀ GRIEŠANAS/SMALCINĀŠANAS DISKA VAI SMALCINĀŠANAS DISKA UZSTĀDĪŠANA



1

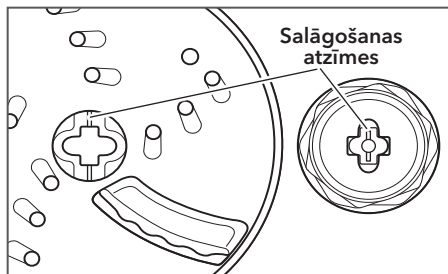
Lai grieztu: pagriežiet disku tā, lai paceltais griešanas asmens būtu vērsts augšup.

Lai smalcinātu: pagriežiet disku tā, lai paceltie smalcināšanas asmeņi būtu vērsti augšup.



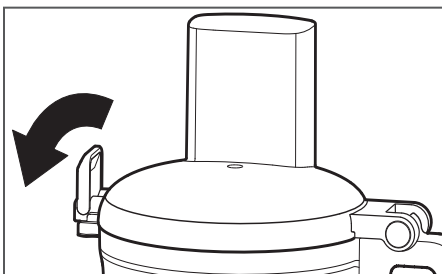
Disku var novietot divās dažādās pozīcijās: blādes augšpusē produktu apstrādei vai blādes apakšā un iekšā – glabāšanai.

PIEZĪME. Lai gan disks darbosies glabāšanas pozīcijā, tas nedarbosies pietiekami labi. Lai nodrošinātu optimālo darbību, pārliecinieties, ka disks ir vienā līmenī ar blādes augšdaļu.



2

Turiet disku tā vidū un novietojiet to uz adaptera, salāgojot atzīmi diska centrā ar adaptera atzīmi. Ja disks ir pareizi ievietots, tam ir jābūt vienā līmenī ar blādes augšdaļu. Ja disks nokrīt glabāšanas pozīcijā, izceliet to, pagriežiet par 90° un nolaidiet to atkārtoti.



3

Uzstādiet darba blādes vāku un pārliecinieties, ka fiksators ir nospiests uz leju fiksētā pozīcijā.





VIRTUVES KOMBAINA IZMANTOŠANA

VIRTUVES KOMBAINA DARBĪBA

⚠ BRĪDINĀJUMS



**Rotējoša asmens
izraisīts apdraudējums**

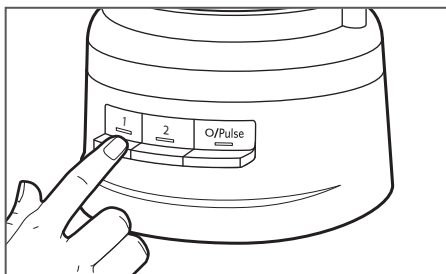
Vienmēr lietojiet stūmēju.

Nepietuviniet pirkstus atverēm.

Glabājiēt bērniem nepieejamā vietā.

**Neievērojot šos norādījumus, jūs
varat zaudēt pirkstus vai sagriezties.**

Pirms virtuves kombaina lietošanas
pārliedzinieties, vai darba blōda, asmeņi
un darba blōdas vāks ir pareizi uzlikti
uz pamatnes (skatiet sadaļu Virtuves
kombaina montāža).



1

Lai to ieslēgtu, nospiediet 1 vai 2. Virtuves kombains darbosies nepārtraukti, un indikators būs iedegts.

Lai izslēgtu, atkārtoti nospiediet 1 vai 2, vai nospiediet O/Pulse.



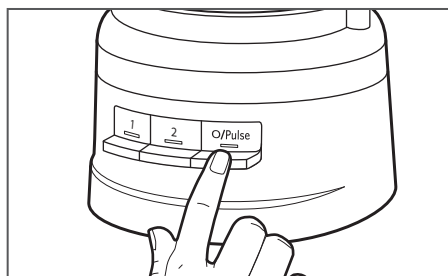
2

Lai izmantotu funkciju Pulse:

Īslaicīgi nospiediet O/Pulse īsai darbībai vai arī nospiediet un turiet ilgākai darbībai. Funkcija Pulse darbojas tikai ar lielu ātrumu. Kad poga O/Pulse tiks atlaista, virtuves kombains tiks izslēgts.

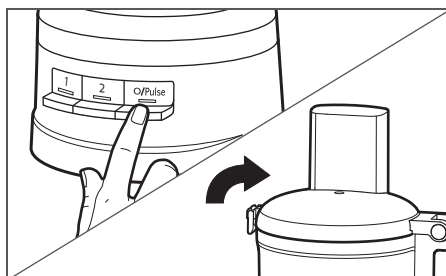


VIRTUVES KOMBAINA IZMANTOŠANA



3

Kad esat pabeidzis darbu, nospiediet O/Pulse. Indikators tiks izslēgts, un asmens vai disks lēnām pārstās darboties.



4

Gaidiet, līdz asmens vai disks pilnībā pārstāj darboties, pirms noņemat darba bļodas vāku. Pirms noņemat darba bļodas vāku vai atvienojat virtuves kombainu, pārliedzinieties, vai tas ir izslēgts.

UNIVERSĀLĀS IEPILDES ATVERES IZMANTOŠANA

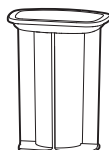
Universālā iepildes atvere ir aprīkota ar divdaļīgu produktu bīdīšanas rīku. Lai grieztu vai smalcinātu nelielus produktus, ievietojiet divdaļīgo produktu bīdīšanas rīku iepildes atverē.

Izmantojiet mazo iepildes atveri un bīdīšanas rīku, lai apstrādātu mazus vai plānus produktus, piemēram, burkānus vai seleriju kātus.

Lai sastāvdaļām lēnām pievienotu eļļu, piepildiet mazo ēdiena bīdīšanas rīku ar nepieciešamo daudzumu eļļas. Eļļa vienmērīgā daudzumā tiks izvadīta pa nelielo atveri bīdīšanas rīka apakšā.



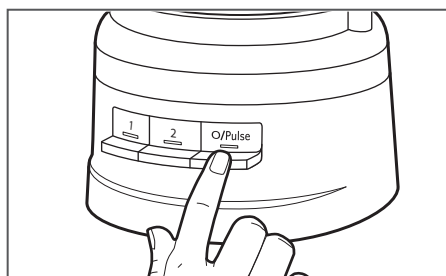
Divdaļīgs
produktu
bīdīšanas rīks



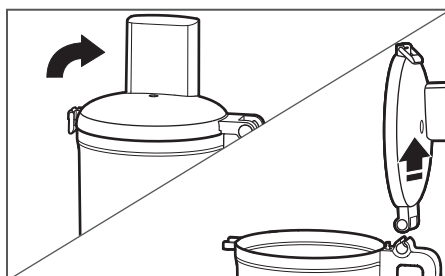


VIRTUVES KOMBAINA IZMANTOŠANA

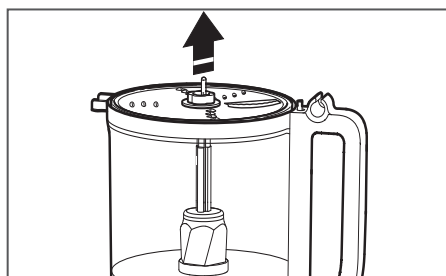
APSTRĀDĀTO PRODUKTU IZŅEMŠANA



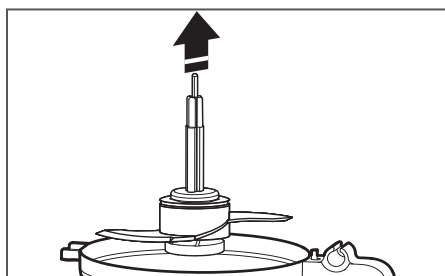
- 1** Lai izslēgtu virtuves kombainu: pirms demontāžas nospiediet O/Pulse un atvienojiet virtuves kombainu.



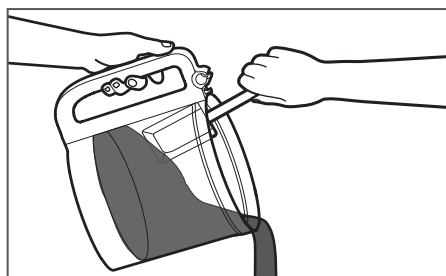
- 2** Paceliet vāka fiksatoru, lai atbloķētu darba bļodas vāku, pēc tam paceliet vāku, lai no to ņemtu.



- 3** Ja izmantojat disku, pirms bļodas noņemšanas izņemot to. Turiet disku tā centrā un paceliet to uz augšu.



- 4** Izņemiet adapteri un daudzfunkcionālo asmeni, ja to izmantojāt. Noņemot adapteri, asmens paliks uz tā.



- 5** Noceliet darba bļodu no pamatnes, lai ar lāpstiņu izņemtu produktus no bļodas.



PADOMI LIELISKU REZULTĀTU SASNIEGŠANAI

DAUDZFUNKCIONĀLĀ ASMENS IZMANTOŠANA



Lai kapātu svaigus augļus un dārzeņus: nomizojiet, izņemiet serdi un/vai sēklas. Lai iegūtu vienmērīgi labus rezultātus, sagrieziet produktus 2,5-3,75 cm (1-1,5 collu) gabalos. Apstrādājiet produktus vēlamajā lielumā, izmantojot Pulse vai 1. ātrumu. Ja nepieciešams, notīriet blāvas malas.

Lai veidotu termiski apstrādātu augļu vai dārzeņu biezeni (izņemot kartupeļus): pievienojiet 60 ml (1/4 tases) šķidruma uz katriem 235 ml (1 tasi) produktu. Apstrādājiet produktus izmantojot īsus impulsus. Pēc tam apstrādājiet ēdienu nepārtraukti, līdz ir sasniegta vēlamā konsistence. Ja nepieciešams, notīriet blāvas malas.

Lai pagatavotu kartupeļu biezeni: Sasmalciniet termiski apstrādātus kartupeļus, izmantojot smalcināšanas disku. Nomainiet smalcināšanas disku ar daudzfunkcionālo asmeni. Pievienojiet mīkstu sviestu, pienu un garšvielas. Izmantojiet impulsa funkciju trīs vai četras reizes, katru reizi 2-3 sekundes, līdz kartupeļi ir vienmērīgā konsistencē un piens ir absorbēts. Neapstrādājiet pārmērīgi.

Lai sakapātu žāvētus (vai lipīgus) augļus: produktam ir jābūt aukstam, pievienojiet 60 ml (1/4 tases) miltu uz katriem 120 ml (1/2 tasi) žāvēto augļu. Apstrādājiet augļus, izmantojot īsus impulsus, līdz ir sasniegta vēlamā konsistence.

Lai sīki sakapātu citrusaugļu mizu: izmantojiet asu nazi, nomizojiet citrusa mizas krāsaino daļu (bez baltās membrānas). Sagrieziet mizu nelielās loksnēs. Apstrādājiet, līdz tā ir smalki sakapāta.

Lai sasmalcinātu ķiplokus vai sakapātu svaigus garšaugus/nelielu daudzumu dārzeņu: kombinām darbojoties, pievienojiet produktus pa iepildes atveri. Apstrādājiet, līdz produkti ir sakapāti. Lai sasniegtu labāko rezultātu, pirms kapāšanas pārliecinieties, ka darba blāva un garšaugi ir ļoti sausi.

Lai sasmalcinātu riekstus vai pagatavotu riekstu sviestu: apstrādājiet līdz 710 ml (3 tases) riekstu līdz vēlamajai konsistencei, izmantojot īsus impulsus (katru reizi 1-2 sekundes). Lai iegūtu rupjāku konsistenci, apstrādājiet nelielā daudzumā,

izmantojot impulsu 1 vai 2 reizes (katru reizi 1-2 sekundes). Lai iegūtu smalkāku konsistenci, izmantojiet impulsu vairāk reizi. Lai pagatavotu riekstu sviestu, apstrādājiet nepārtraukti, līdz iegūta vienmērīga konsistence. Uzglabājiet ledusskapī.

PIEZĪME. Apstrādājot riekstus un citus cietus produktus, blāvas iekšpuse var tikt saskrāpēta.

Lai sakapātu termiski apstrādātu vai jēlu gaļu, vistas gaļu vai jūras veltes: produktam ir jābūt ļoti aukstam. Sagrieziet to 2,5 cm (1 collu) lielos gabalos. Vienlaikus apstrādājiet līdz 455 g (1 mārciņu) līdz vēlamajai konsistencei, izmantojot īsus impulsus (katru reizi 1-2 sekundes). Ja nepieciešams, notīriet blāvas malas.

Lai iegūtu rīvmaizi vai cepumu/krekeru drupačas: salauziet produktus 3,75-5 cm (1,5-2 collas) lielos gabalos. Apstrādājiet, līdz iegūta smalka konsistence. Lai iegūtu lielākus gabalus, izmantojiet impulsu 2 vai 3 reizes (katru reizi 1-2 sekundes). Pēc tam apstrādājiet, līdz iegūta smalka konsistence.

Lai izkausētu šokolādi, kas nepieciešama kādā receptē: darba blāvē pievienojiet šokolādi un receptē norādīto cukura daudzumu. Apstrādājiet, līdz tā ir smalki sakapāta. Uzkarsējiet receptē minēto šķidrumu. Kombinām darbojoties, pievienojiet karsto šķidrumu pa iepildes atveri. Apstrādājiet, līdz iegūta vienmērīga konsistence.

Lai sarīvētu cietos sierus, piemēram, Parmezānu vai Romano: nekad nemēģiniet apstrādāt sieru, kurā nav iespējams iedurt naža galu. Lai sarīvētu cietos sierus, varat izmantot daudzfunkcionālo asmeni. Sagrieziet sieru 2,5 cm (1 collu) lielos gabalos. Ievietojiet to darba blāvē. Apstrādājiet, izmantojot īsus impulsus, līdz siers ir rupji sasmalcināts. Apstrādājiet nepārtraukti, līdz tas ir smalki sarīvēts. Siera gabalus var pievienot arī pa iepildes atveri, kamēr kombains darbojas.





PADOMI LIELISKU REZULTĀTU SASNIEGŠANAI

ABPUSĒJĀ GRIEŠANAS/SMALCINĀŠANAS DISKA VAI SMALCINĀŠANAS DISKA IZMANTOŠANA

⚠ BRĪDINĀJUMS



**Rotējoša asmens
izraisīts apdraudējums**

Vienmēr lietojiet stūmēju.

Nepietuviniet pirkstus atverēm.

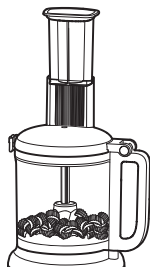
Glabājiet bērniem nepieejamā vietā.

**Neievērojot šos norādījumus, jūs
varat zaudēt pirkstus vai sagriezties.**



Lai sagrieztu vai sasmalcinātu augļus vai dārzeņus, kuru diametrs ir relatīvi neliels un kas ir gari, piemēram, selerijas, burkānus un banānus: sagriežiet

produktus, lai tie vertikāli vai horizontāli ietilptu iepildes atverē un ievietojiet tā, lai produkti tiktu atbalstīti. Produkti nedrīkst būt ievietoti tā, ka tie nevar brīvi pārvietoties. Apstrādājiet, izmantojot vienmērīgu spiedienu ar bīdīšanas rīku, vai izmantojiet divdaļīgā bīdīšanas rīka nelielo ievades atveri. Ievietojiet produktus vertikāli atverē un izmantojiet mazo bīdīšanas rīku, lai apstrādātu ēdienu.



Lai grieztu vai sasmalcinātu apaļus augļus un dārzeņus, piemēram, sīpolus, ābolus un zaļo papriku: nomizojiet, izņemiet serdi un/vai sēklas. Sagriežiet uz pusēm vai ceturtdaļās, lai produkts ietilptu iepildes atverē. Ievietojiet iepildes atverē. Apstrādājiet, vienmērīgi piespiežot ar bīdīšanas rīku.

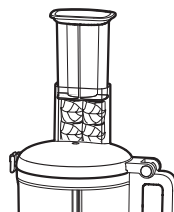
Lai grieztu vai sasmalcinātu mazus augļus un dārzeņus, piemēram, zemenes, sēnes un redīsus: novietojiet produktus vertikāli vai horizontāli iepildes atverē. Piepildiet atveri, lai produkti būtu novietoti pareizi. Apstrādājiet, izmantojot vienmērīgu spiedienu ar bīdīšanas rīku, vai izmantojiet divdaļīgā bīdīšanas rīka nelielo ievades atveri. Ievietojiet produktus vertikāli atverē un izmantojiet mazo bīdīšanas rīku, lai apstrādātu ēdienu.

Lai sagrieztu jēlu gaļu vai vistas gaļu, piemēram, gaļu sautējumiem: sagriežiet vai izrullējiet, lai produkts ietilptu iepildes atverē. Ietiniet un sasaldējiet produktu, līdz tas ir ciets (no 30 minūtēm līdz 2 stundām atkarībā no produkta biezuma). Pārlicinieties, vai joprojām varat iedurt produktā naža galu. Ja nē, nedaudz atļaidiniet produktu. Apstrādājiet, vienmērīgi piespiežot ar bīdīšanas rīku.

Lai sagrieztu termiski apstrādātu gaļu vai vistas gaļu, tostarp salami, peperoni u.c.: produktam ir jābūt ļoti aukstam. Sagriežiet gabalos, lai produkts ietilptu iepildes atverē. Apstrādājiet produktu, vienmērīgi piespiežot ar bīdīšanas rīku.

Lai sasmalcinātu spinātus un citus lapu dārzeņus:

sakārtojiet lapas kaudzē. Sarullējiet lapas un vertikāli ievietojiet iepildes atverē. Apstrādājiet, vienmērīgi piespiežot ar bīdīšanas rīku.



Lai sasmalcinātu cietus un mīkstus sierus:

cietam sieram ir jābūt ļoti aukstam. Lai iegūtu labāko rezultātu ar mīkstu sieru, piemēram, mocarellas sieru, pirms apstrādes ievietojiet saldētavā uz 10-15 minūtēm. Sagriežiet, lai produkts ietilptu iepildes atverē. Apstrādājiet, vienmērīgi piespiežot ar bīdīšanas rīku.



PADOMI LIELISKU REZULTĀTU SASNIEGŠANAI

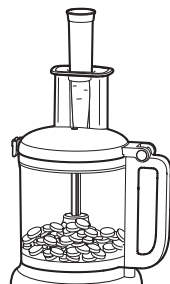
MĪKLAS LĀPSTIŅAS IZMANTOŠANA



Mīklas lāpstiņa ir paredzēta rauga mīklas ātrai sajaukšanai un mīcīšanai. Lai iegūtu vislabāko rezultātu, nemīciet, ja receptē tiek izmantots vairāk par 710 ml (3 tasēm) miltu. Izmantojiet O/Pulse, lai sajauktu sausās sastāvdaļas, un pēc tam 2. ātrumu, kad pievienojat šķidrumus.

NODERĪGI IETEIKUMI

- Lai nesabojātu asmeni vai motoru, neapstrādājiet produktus, kas ir tik cieti vai sasaldēti, ka tajos nevar iedurt asa naža galu. Ja asmenī iesprūst ciets produkts, piemēram, burkāns, apturiet kombaina darbību un izņemiet asmeni. Uzmanīgi noņemiet produktu no asmens.
- Nepārpildiet darba bļodu. Strādājot ar šķidru maisījumu, piepildiet ne vairāk kā pusi vai 2/3 bļodas. Strādājot ar biezu maisījumu, piepildiet ne vairāk kā 3/4 bļodas. Strādājot ar šķidrumiem, nedrīkst piepildīt vairāk nekā 2/3 bļodas. Kapājot produktus, nedrīkst piepildīt vairāk nekā 1/3 vai pusi bļodas.
- Novietojiet griešanas/smalcināšanas disku tā, lai griešanas virsma atrodas tieši pa labi no iepildes atveres. Šādi asmens pirms saskaršanās ar produktu var veikt vienu pilnu apgriezienu.
- Lai maksimāli izmantotu kombaina ātrumu, ievietojiet kapājamus produktus pa iepildes atveri, kombinām darbojoties.
- Lai iegūtu vislabākos smalcināšanas un griešanas rezultātus, dažādiem produktiem ir nepieciešams atšķirīgs spiediens. Kopumā mīkstu, trauslu produktu (zemenes, tomāti u.c.) piespiediet viegli, vidēji cietus produktus (cukīni, kartupeļi u.c.) piespiediet vidēji, bet cietākus produktus (burkāni, āboli, siers, daļēji sasaldēta gaļa u.c.) piespiediet stingrāk.
- Mīksts vai vidēji ciets siers var izsmērēties pa smalcināšanas disku. Lai to novērstu, smalciniet tikai kārtīgi atdzesētu sieru.
- Gari un smalki produkti, piemēram, burkāni un selerijas kāti, iepildes atverē dažreiz sagāžas, veidojot nevienmērīgas šķēles. Lai to novērstu, sagrieziet produktus vairākos gabalos un piepildiet atveri ar produktiem. Lai apstrādātu nelielus vai smalkus produktus, būs noderīga divdaļīgā produktu bīdīšanas rīka nelielā iepildes atvere.
- Gatavojot kūku vai cepumu mīklu vai neraudzētu maizi, izmantojiet daudzfunkcionālo asmeni, lai saputotu taukvielas un cukuru. Sausās sastāvdaļas pievienojiet pēdējās. Lai novērstu pārāk smalku sakapāšanu, riekstus un augļus pievienojiet pēc miltiem. Apstrādājiet riekstus un augļus, izmantojot īsus impulsus, līdz tie ir sajaukušies ar citām sastāvdaļām. Neapstrādājiet pārmērīgi.
- Ja sasmalcinātie produkti sakrājas pie bļodas vienas malas, apturiet kombainu un vienmērīgi sadaliet produktus ar lāpstiņu.
- Ja produkti sniedzas līdz griešanas/kapāšanas diska apakšai, izņemiet produktus.
- Pēc smalcināšanas vai griešanas daži lielāki produktu gabali var atrasties uz diska. Ja vēlaties, sagrieziet tos ar rokām un pievienojiet maisījumam.
- Izmantojiet lāpstiņu, lai izņemtu sastāvdaļas no darba bļodas.





PADOMI LIELISKU REZULTĀTU SASNIEGŠANAI

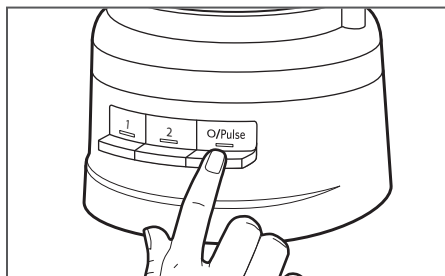
NODERĪGI IETEIKUMI

- Iepilnējiet uzdevumu secību, lai bļoda būtu mazāk jātīra. Sausās vai cietās sastāvdaļas apstrādāji pirms šķidrumiem.
- Lai vienkārši notīrītu sastāvdaļas no daudzfunkcionālā asmens, iztukšojiet darba bļodu, uzlieciet vāku un izmantojiet impulsa funkciju 1 vai -2 sekundes.
- Pēc darba bļodas vāka noņemšanas novietojiet to uz galda virsmas apgrieztā veidā. Šādi galds netiks nosmērēts.
- Virtuves kombains ir paredzēts šādu darbību veikšanai:
 - Kafijas pupiņu, graudu vai cietu garšvielu malšana
 - Kauliņu vai citu produktu neēdamo daļu malšana
 - Neapstrādātu augļu vai dārzeņu blendēšana
 - cieti vārītu olu vai gaļas istabas temperatūrā griešana.
- Ja apstrādāto produktu dēļ kāda plastmasas detaļa maina krāsu, notīriet to ar citronu sulu.

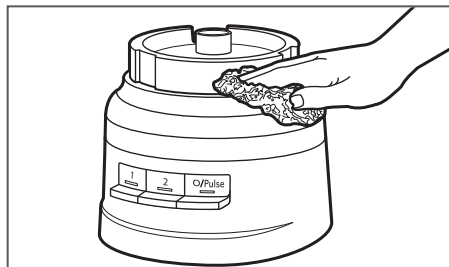
APKOPE UN TĪRĪŠANA

VIRTUVES KOMBAINA TĪRĪŠANA

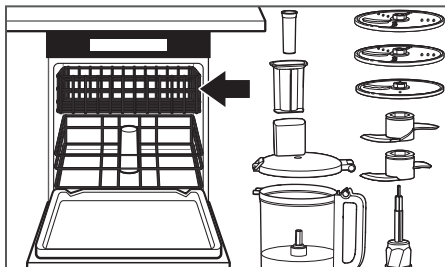
SVARĪGI! Bļodai bez BPA ir nepieciešama īpaša tīrīšana. Ja izmantojat trauku mazgājamo mašīnu, lūdzu, ievērojiet šos norādījumus.



- 1** Pirms tīrīšanas nospiediet pogu O/Pulse un atvienojiet virtuves kombainu.



- 2** Noslaukiet pamatni un vadu ar siltu, mitru drānu un noslaukiet ar mitru drānu. Pilnībā nožāvējiet, izmantojot mīkstu drānu. Neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai beržamos sūkļus. Neiegremdējiet pamatni ūdenī vai citos šķidrumos.



- 3** Visas detaļas var mazgāt trauku mazgājamās mašīnas augšējā plauktā. Nenovietojiet bļodu uz tās sāna. Pēc mazgāšanas pilnībā nožāvējiet visas detaļas. Izmantojiet saudzīgus trauku mazgāšanas ciklus, piemēram, parasto ciklu. Neizmantojiet augstas temperatūras ciklus.





APKOPE UN TĪRĪŠANA



4

Kad virtuves kombains netiek izmantots, divus asmeņus un trīs diskus, kā arī adapteri varat uzglabāt darba blodā. Aptiniet strāvas vadu ap vada glabātuvī pamatnes apakšdaļā, pēc tam piespīriniet spraudni, iespraužot to korpusā.

PIEZĪME. Ja mazgājat virtuves kombaina detaļas ar rokām, neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai beržamos sūkļus. Tie var saskrāpēt darba blōdu un vāku.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Ja virtuves kombains darbojas nepareizi vai nedarbojas, pārbaudiet tālāk minēto.

1. Vai virtuves kombains ir pievienots kontaktrozetei?
2. Pārļiecinieties, ka blōda un vāks ir pareizi novietoti un nofiksēti savās vietās.
3. Vai esat vienlaicīgi nospiedis vairāk par vienu pogu?
4. Atvienojiet virtuves kombainu no kontaktrozetes, pēc tam iespraudiet kontaktdakšu kontaktrozetē no jauna.
5. **Vai drošinātājs virtuves kombaina ķēdē ir darba kārtībā?**

Ja jums ir jaudas slēdžu kārba, pārļiecinieties, ka ķēde ir noslēgta.

6. **Virtuves kombainam, iespējams, būs nepieciešams atdzist līdz istabas temperatūrai.**

Ja ātruma indikators tiek izslēgts, un mirgo O/Pulse indikators, gaidiet, līdz O/Pulse indikators tiek izslēgts, un pēc tam mēģiniet vēlreiz. Var paiet 5–15 minūtes, līdz virtuves kombains pilnībā atdzisis.

7. **Montors var būt bloķēts.**

Ja O/Pulse indikators mirgo un ātruma indikators ir ieslēgts, nospiediet pogu O/Pulse, lai atiestatītu motoru.

Virtuves kombains nesmalcina vai negriež atbilstoši:

1. pārļiecinieties, ka diska paceltā asmens puse uz adaptera ir vērsta augšup.
2. Pārļiecinieties, ka produkti ir piemēroti smalcināšanai vai griešanai. Skatiet sadaļu "Padomi lieliskam rezultātam".
3. Pārļiecinieties, ka disks ir pareizā pozīcijā (netālu no blōdas augšpusēs), nevis glabāšanas pozīcijā (blōdas apakšā).

Ja, izmantojot disku, darba blōdas vāku nav iespējams aizvērt:

1. pārļiecinieties, ka disks ir pareizi uzstādīts un tas ir pareizi novietots uz adaptera.

Ja problēmas cēlonis nav neviens no iepriekš minētajiem, skatiet sadaļu "Garantija un apkope".

Neatgrieziet virtuves kombainu mazumtirgotājam. Mazumtirgotāji nesniedz apkopes pakalpojumus.





GARANTIJA UN APKOPE

KITCHENAID VIRTUVES KOMBAINA GARANTIJA

Garantijas ilgums:	KitchenAid apmaksā:	KitchenAid neapmaksā:
Eiropa, Tuvie Austrumi un Āfrika: 5KFP0919 Pilna divu gadu garantija no iegādes datuma.	Rezerves daļas un remonta izmaksas, lai labotu materiālu vai darba defektus. Apkope jāveic pilnvarotā KitchenAid servisa centrā.	A. Remontus, ja virtuves kombains ir izmantots citām vajadzībām, nevis normālai ēdienu gatavošanai mājas apstākļos. B. Bojājumus, ko izraisījis negadījums, pārveidošana, nepareiza lietošana, ļaunprātīga izmantošana vai uzstādīšana/lietošana neatbilstoši vietējām elektrodrošības prasībām.

KITCHENAID NEUZŅEMAS ATBILDĪBU PAR NETIEŠIEM BOJĀJUMIEM.

KLIENTU ATBALSTS

Ja jums rodas jautājumi vai vēlaties sameklēt tuvāko pilnvaroto KitchenAid apkopes centru jūsu valstī, sazinieties ar mums, izmantojot turpmāk norādīto kontaktinformāciju.

Tālruna numurs vispārīgiem jautājumiem:



00800 3810 4026

Plašāka informācija ir pieejama mūsu timekļa vietnē:

www.kitchenaid.eu

©2018 Visas tiesības paturētas.
Specifikācijas var tikt mainītas bez iepriekšēja brīdinājuma.



KitchenAid

©2018 All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.

W11332260A

12/18

