

5KFP1644



KitchenAid

SATURS

Drošības pasākumi attiecībā uz virtuves kombainu	
Svarīgi drošības pasākumi	6
Elektrotehniskās prasības	7
Nolietota elektriskā aprīkojuma likvidēšana	7
Detaļas un funkcijas	
Detaļas un piederumi	8
Pareizo piederumu izvēle	10
Virtuves kombaina lietošana	
Darba blodas pievienošana	12
Vāka un drošības slēdža uzlikšana	12
Trīs vienā (3-in-1) padevējcaurules lietošana	13
Ātruma kontroles lietošana	14
Apstrādātās pārtikas izņemšana	14
Piederumu lietošana	
Kapāšanas komplekta sagatavošana pirmajai lietošanas reizei	16
Kapāšanas komplekta uzstādīšana/lietošana	17
Daudzfunkcionālā asmens uzstādīšana/noņemšana	18
Sagatavošanas blodas uzstādīšana/noņemšana	19
Smalcināšanai, parmezānas siera un frī kartupeļu pagatavošanai paredzēto disku uzstādīšana/noņemšana	20
Griešanas diska uzstādīšana/noņemšana	21
Griešanas biezuma pielāgošana	21
Mazās blodas un mazā asmens pielāgošana/noņemšana	22
Citrusu spiedes uzstādīšana/noņemšana	23
Olu kulšanas vai mīklas asmens uzstādīšana/noņemšana	24
Apkope un tīrīšana	25
Ieteikumi labākiem rezultātiem	
Daudzfunkcionālā asmens lietošana	26
Griešanas vai smalcināšanas diska lietošana	27
Mīklas asmens lietošana	27
Noderīgi padomi	28
Problēmu novēršana	29
Garantija un serviss	
"KitchenAid" virtuves kombaina garantija	30
Klientu serviss	30

Jūsu un apkārtējo drošība ir ļoti svarīga.

Šajā rokasgrāmatā un uz ierīces mēs esam nodrošinājuši vairākus drošības paziņojumus.



Šis ir drošības brīdinājuma simbols.

Šis simbols brīdina par iespējamiem riskiem, kas var nogalināt vai ievainot jūs un citus.

Visi drošības paziņojumi seko drošības brīdinājuma simbolam vai vārdam **"BRIESMAS"**, vai **"BRĪDINĀJUMS"**. Šie vārdi nozīmē:

! DANGER

Jūs varat tikt nogalināti vai nopietni ievainoti, ja precīzi neievērosiet šo norādījumu.

! WARNING

Jūs varat tikt nogalināti vai nopietni ievainoti, ja precīzi neievērosiet šo norādījumu.

Visi drošības paziņojumi jums norāda par iespējamiem riskiem, kā arī par to, kā samazināt traumu risku un to, kas var notikt, ja neievērosiet šos norādījumus.

SVARĪGI DROŠĪBAS NOTEIKUMI

Izmantojot elektriskās ierīces, ir jāievēro pamata drošības pasākumi, tostarp:

1. Izlasiet visu instrukciju.
2. Lai pasargātos no elektriskās strāvas trieciena riska, negremdējiet virtuves kombainu ūdenī vai citos šķidrumos.
3. Šī ierīce nav paredzēta personām (tai skaitā bērniem), ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem un nepietiekamu pieredzi un zināšanām, ja vien par viņu drošību atbildīgā persona nav viņus īpaši apmācījusi izmantot šo ierīci.
4. Uzraugiet bērnus, lai viņi nespēlētu ar šo ierīci.
5. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, kad to neizmantojat, pirms detaļu uzlikšanas vai noņemšanas, kā arī pirms tīrīšanas.
6. Nepieskarieties kustīgajām detaļām.
7. Neizmantojiet ierīci, ja ir bojāts tās vads vai kontaktspraudnis, vai arī pēc jebkādiem ierīces darbības traucējumiem, vai, ja tā tikusi nomesta vai bojāta. Atgrieziet ierīci tuvākajā pilnvarotajā servisa centrā, lai to pārbaudītu, saremontētu vai veiktu elektriska vai mehāniska rakstura noregulēšanu.
8. Nav ieteicams izmantot piederumus, kas nav "KitchenAid" piederumi, jo tie var radīt uguns, elektriskā strāvas trieciena vai ievainojuma risku.
9. Ierīce nav paredzēta izmantošanai ārpus telpām.
10. Neļaujiet elektrības vadam karāties pāri galda vai letes malai.
11. Nepieskarieties ar rokām vai instrumentiem pie rotējošajiem asmeņiem vai diskkiem, kamēr apstrādājat pārtiku, lai samazinātu risku nodarīt kaitējumu personām vai sabojāt virtuves kombainu. Varat izmantot skrāpi, bet tikai tad, kad virtuves kombains ir izslēgts.
12. Asmeņi ir asi. Rīkojieties uzmanīgi.
13. Lai samazinātu ievainojumu risku, nenovietojiet asmeņus vai diskus uz pamatnes, ja pirms tam neesat kārtīgi novietojuši blodu.
14. Pirms lietojat ierīci, pārliecinieties, ka vāks ir droši nostiprināts.

SAGLABĀJIET ŠĪS INSTRUKCIJAS

SVARĪGI DROŠĪBAS PASĀKUMI

15. Nekad neievietojiet pārtiku padevējcaurulē ar rokām. Vienmēr izmantojiet spiedi.
16. Nemēģiniet ar spēku noņemt vāka bloķēšanas mehānismu.
17. Šis produkts ir paredzēts tikai lietošanai mājāsaimniecībā.

SAGLABĀJIET ŠIS INSTRUKCIJAS

Elektrotehniskās prasības

Spriegums:	220-240 volti
Frekvence:	50/60herci
Jauda vatos:	240 vati

PIEZĪME. Ja kontaktdakša neatbilst kontaktrozetei, sazinieties ar sertificētu elektriķi. Nemēģiniet kontaktdakšu jebkādā veidā mainīt.

Nolietotā elektriskā aprīkojuma likvidēšana

Šī ierīce ir marķēta saskaņā ar Eiropas Direktīvu 2002/96/EK par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA).

Tas nodrošina to, ka šis produkts tiks likvidēts pareizi, kas jums ļaus izvairīties no iespējamām sekām videi un cilvēku veselībai, ko citkārt varētu radīt neatbilstošas darbības ar šī produkta atkritumiem.

Simbols  uz produkta vai tā pavadošajos dokumentos norāda, ka ar ierīci nedrīkst apieties, kā ar sadzīves atkritumiem.

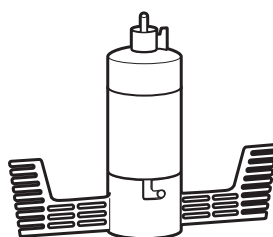
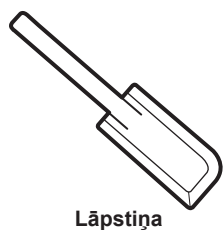
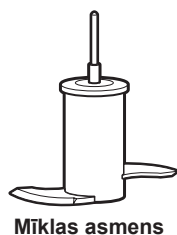
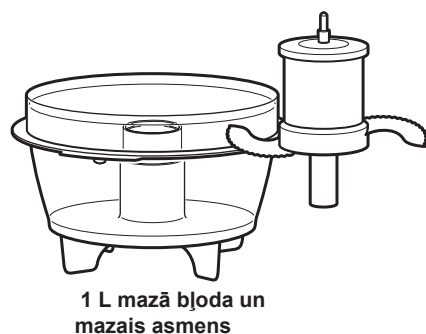
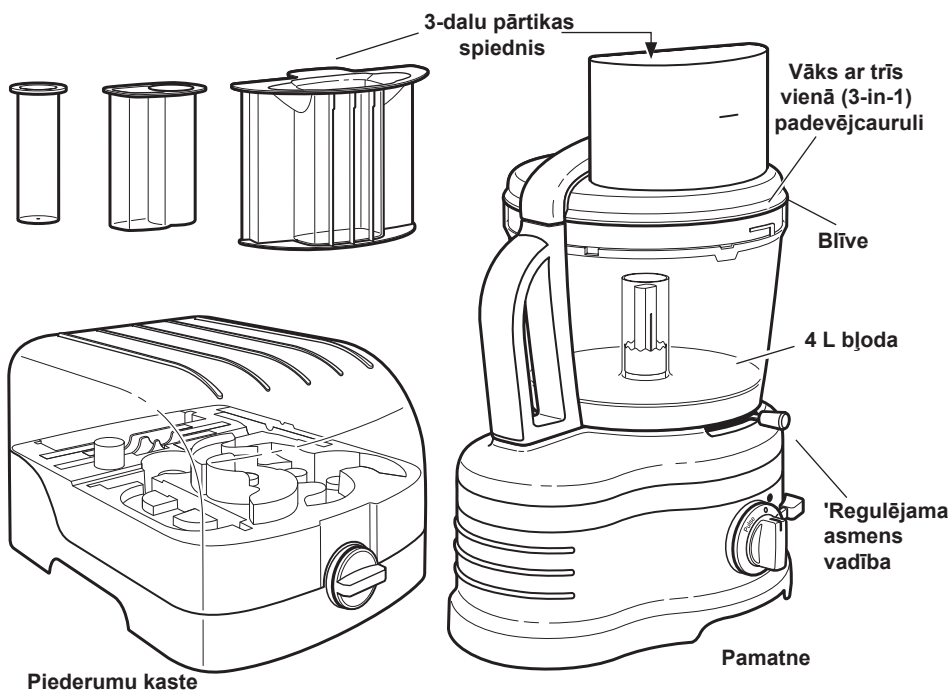
Tā vietā ierīce ir jānodod atbilstošā elektriskā un elektroniskā aprīkojuma

Atkritumu apglabāšana jāveic atbilstoši vietējiem vides aizsardzības noteikumiem attiecībā uz atkritumu likvidēšanu.

Lai saņemtu sīkāku informāciju par šī produkta kopšanu un otrreizēju pārstrādi, lūdzu, sazinieties ar vietējo pašvaldību, saimniecības atkritumu apsaimniekošanas pakalpojumu sniedzēju vai veikalu, kur iegādājāties produktu.

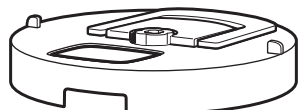
DETAĻAS UN FUNKCIJAS

Detalās un piederumi

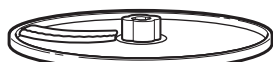


Detalās un piederumi

Kapšanas komplekts



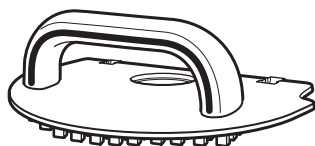
④ Kapšanas komplekta vāks



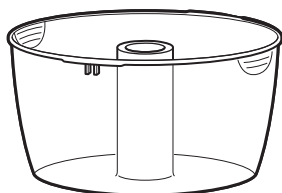
③ 8mm Kapšanas komplekta asmens



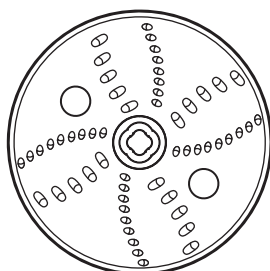
② Kapšanas komplekta režģis



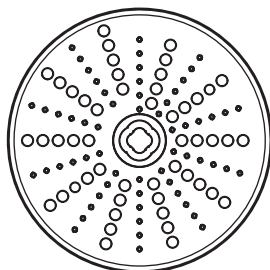
⑤ 8mm piederums režģa tīrīšanai



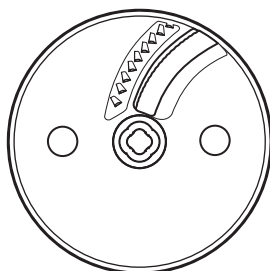
2.4 L Sagatavošanas bļoda



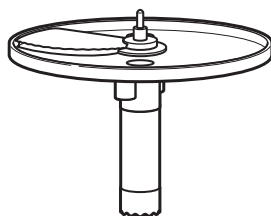
Abpusējs (2 mm and 4 mm) smalcināšanas disks



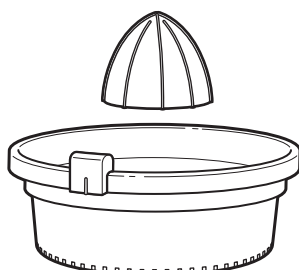
Parmesani / Jāā lōikamīse ketas



Friikartulīte lōikamīse ketas



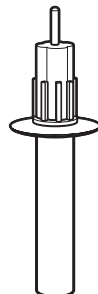
Ārēji pielāgojams šķēlēšanas disks



Citrusu spiede



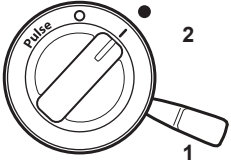
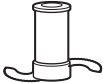
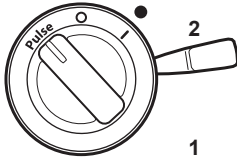
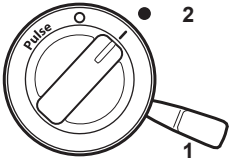
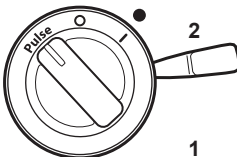
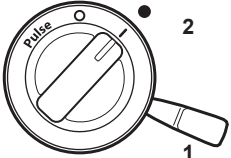
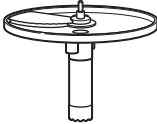
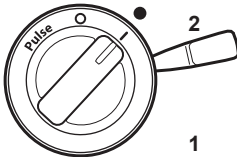
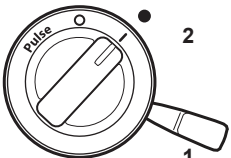
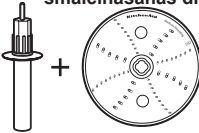
Citrusu spīdes adapteris



Diska adapteris

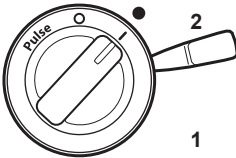
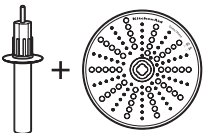
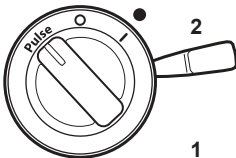
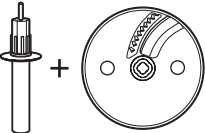
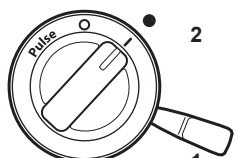
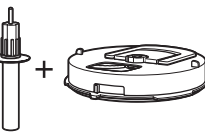
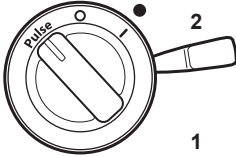
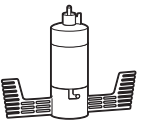
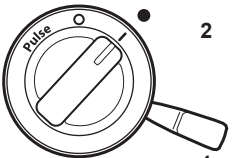
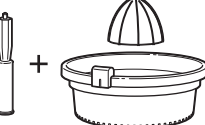
DETAĻAS UN FUNKCIJAS

Pareizo piederumu izvēle

Darbība	Iestatījumi	Pārtika	Piederumi
 Mīcīt  Kapāt		Dārzeni Augļi Svaigi garšaugi Rieksti Gaļa	Daudzfunkcionāls nerūsošā tērauda asmens  VAI Vai mazā bļoda un mazais daudzfunkcionālais nerūsošā tērauda asmens 
 Biezenis			
 Maisījums		Pesto Mērces Kūku mīkla Pīrāgu mīkla Krēms	
 Mīkla		Rauga mīkla	Plastmasas asmens mīklai 
 Plānas šķēles  Biezas šķēles		Augļi (mīksti) Kartupeļi Tomāti Dārzeni (mīksti)	Pielāgojams šķēlēšanas asmens 
		Siers Šokolāde Augļi (cieti) Dārzeni (cieti)	
 Vidēja smalcināšana  Smalka smalcināšana		Dārzeni Siers (iepriekš 30 min. saldēt) Šokolāde Augļi (cieti)	Abpusējs smalcināšanas disks 

DETAĻAS UN FUNKCIJAS

Pareizo piederumu izvēle

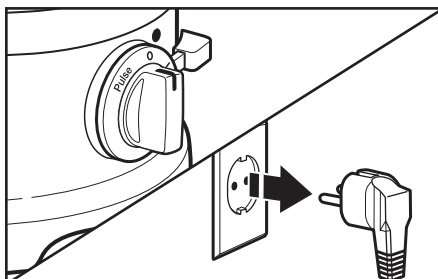
Darbība	Iestatījumi	Pārtika	Piederumi
 Mīcīt  Kapāt	 1	Ciets siers Ledus Šokolāde	Disks rīvēšanai/smalcināšanai 
 Fīri stienīši	 1	Kartupeļi Cieti dārzeņi	Disks fīri kartupeļu pagatavošanai 
 Kapāt	 1	Kartupeļi Tomāti Sīpoli Gurķi Augļi Dārzeņi	8 mm kapāšanas komplekts 
 Sakult	 1	Olas	Piederums olu kuļšanai 
 Sula	 1	Citrusaugļi	Citrusu spiede 

VIRTUVES KOMBAINA LIETOŠANA

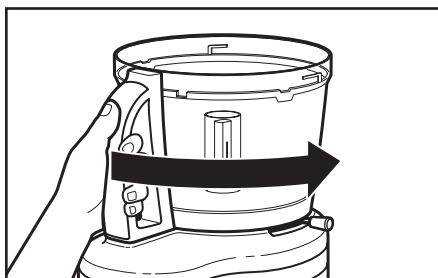
Bļodas pievienošana

⚠ WARNING

Bīstami!
Apejieties ar asmeņiem uzmanīgi.
Šīs prasības neievērošanas
rezultātā var sagriezties.



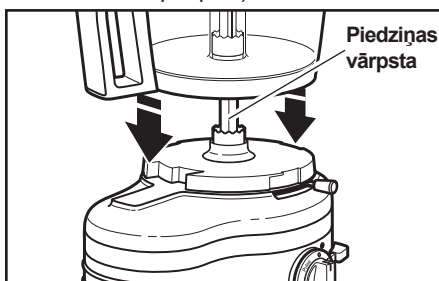
1 Pārliecinieties, ka kombains ir izslēgts, atvienots no elektrības un novietots uz līdzenas virsmas.



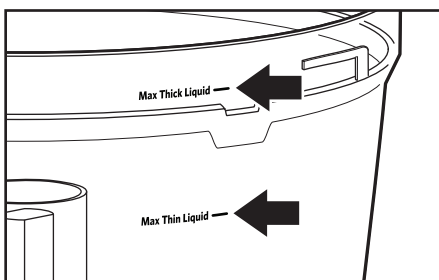
3 Pagrieziet darba bļodu, lai fiksētu to uz pamatnes.

Pirms pirmās lietošanas reizes

Pirms virtuves kombaina pirmās lietošanas, ar rokām, vai trauku mazgājamajā mašīnā nomazgājiet visas detaļas un piederums (skat. sadaļu "Tīrīšana un apkope").

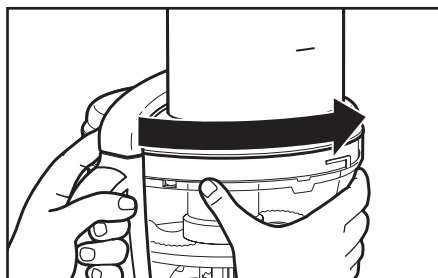


2 Novietojiet darba bļodu uz pamatnes, kā parādīts.

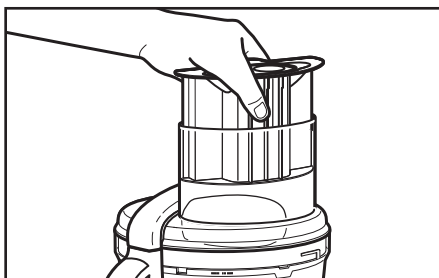


Šķidruma līmeņa atzīmes uz bļodas sāniem norāda maksimālo ieteicamo līmeni šķidriem un bļīviem šķidrumiem pārtikas kombainā.

Vāka un drošības slēdža uzlikšana



1 Uztādiet vāku, pagriežot bļodu pretēji pulksteņrādītāja virzienam, lai to nofiksētu uz pamatnes. Bļīve pasargā no izšakstīšanās.



2 3-daļu pārtikas spiednes lielākā daļa ir jāievieto pārtikas kombainā, lai tā darbotos.

Trīs ienā (3-in-1) padevējcaurules lietošana

⚠ WARNING

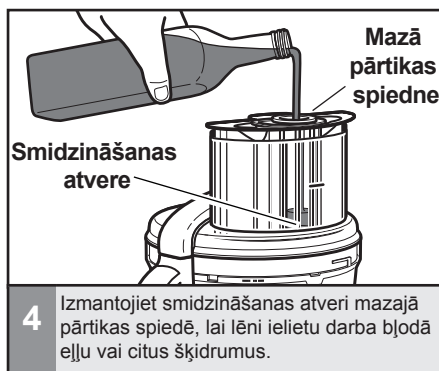
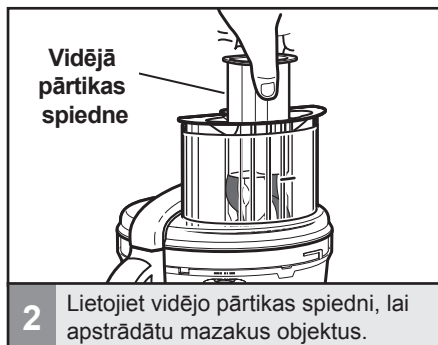


Uzmanību! Rotējošs asmens!
Vienmēr lietojiet pārtikas spiedi.
Sargiet pirkstus no atverēm.
Uzglabājiēt bērniem nepieejamā vietā.
Šīs prasības neievērošanas rezultātā var nogriezt vai sagriezt pirkstus.

Pirms lietošanas

Pirms virtuves kombaina iedarbināšanas pārliecinieties, ka darba blōda, asmeņi un vāks ir pareizi novietoti uz virtuves kombaina pamatnes.

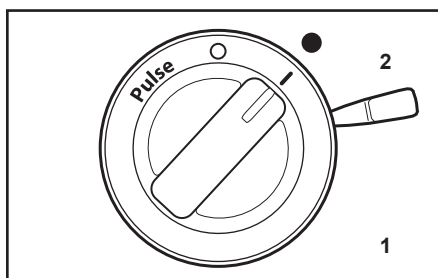
Latviski



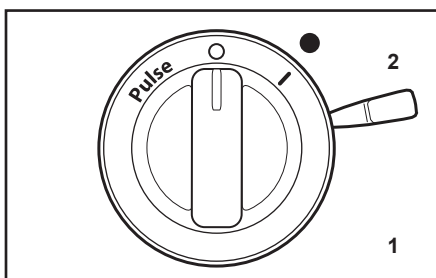
VIRTUVES KOMBAINA LIETOŠANA

Ātruma kontroles lietošana

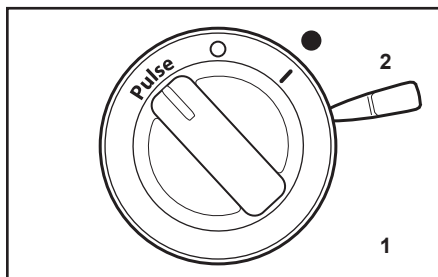
PIEZĪME: Ja virtuves kombains nedarbojas, pārļiecinieties, ka darba blōda un vāks ir pareizi fiksēti uz pamatnes.



1 Lai ieslēgtu virtuves kombainu, pagrieziet ātruma slēdzi uz „1” (mazs ātrums) vai „2” (liels ātrums). Tad pagrieziet slēdzi uz „1” (IESLĒGTS).



2 Lai izslēgtu, pagrieziet slēdzi uz “0” (IZSLĒGTS).

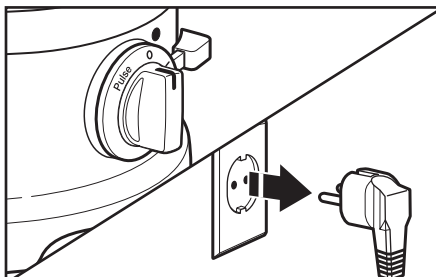


3 Lai ieslēgtu pulsācijas režīmu, pagrieziet ātruma slēdzi uz “2” (liels ātrums), tad pagrieziet slēdzi uz PULSE lai sāktu apstrādi; slēdzis automātiski atgriezīsies uz “0” (IZSLĒGTS) pozīciju. Pulsācijas kontrole jums ļauj precīzi kontrolēt apstrādes ilgumu un biežumu.

Apstrādātās pārtikas izņemšana

⚠ WARNING

Apejieties ar asmeņiem uzmanīgi!
Neievērojot šo prasību, jūs varat sagriezties!



1 Apejieties ar asmeņiem uzmanīgi!
Neievērojot šo prasību, jūs varat sagriezties!

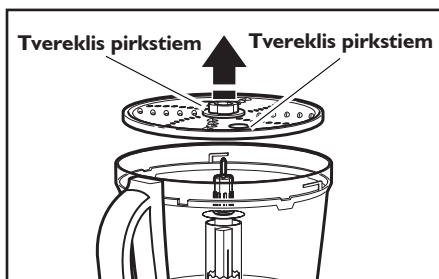
VIRTUVES KOMBAINA LIETOŠANA



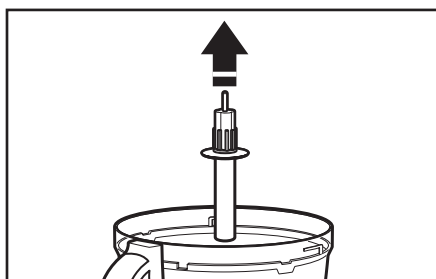
- 2** Pagrieziet darba bļodu un vāku, lai tos noņemtu, tad pagrieziet un paceliet vāku.



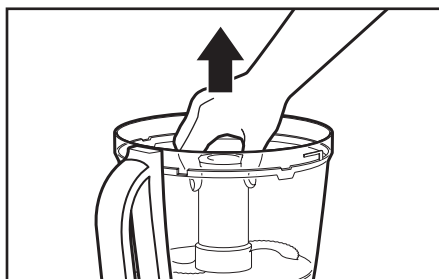
- 3** Vai arī pagrieziet vāku, kā parādīts, un paceliet vāku, lai to noņemtu, veicot nākošos soļus, kamēr darba bļoda vēl ir pievienota virtuves kombainam.



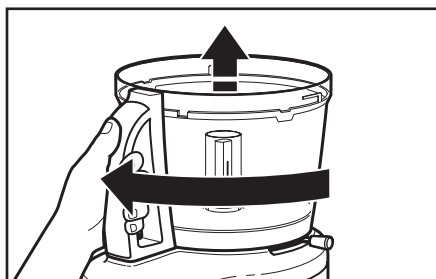
- 4** Ja lietojat disku, noņemiet to. Satveriet disku ar diviem pirkstiem, celiet to uz augšu.



- 5** Ja lietojat disku, noņemiet adapteri.



- 6** Ja lietojat asmeni, satveriet to un noņemiet, velkot uz augšu.



- 7** Pagrieziet darba bļodu, kā parādīts. Paceliet to, lai noņemtu.

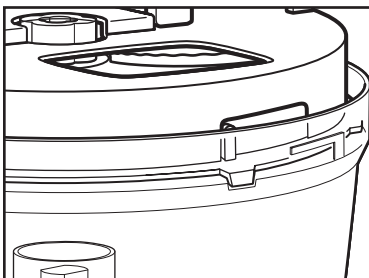
PIEDERUMU LIETOŠANA

Kapāšanas komplekta sagatavošana pirmajai lietošanas reizei

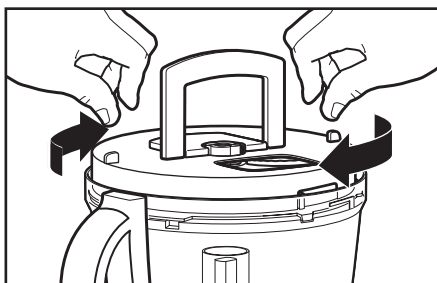
SVARĪGI: Sekojiet šīm instrukcijām, lai pareizi nomazgātu visas kapāšanas komplekta detaļas pirms pirmās lietošanas reizes.



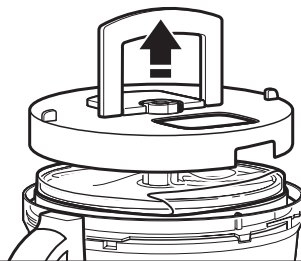
1 Izmantojot rokturi, ievietojiet salikto kapāšanas komplektu darba bļodā.



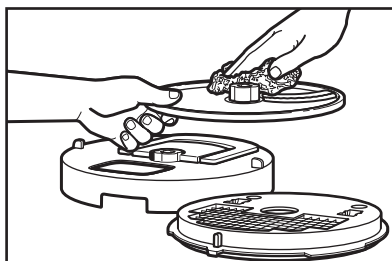
2 Ievietojot kapāšanas komplektu darba bļodā tā, lai komplekta tapa sakrīt ar bļodas gropi.



3 Pagrieziet kapāšanas komplekta vāku, izmantojot tvērekli pirkstiem, līdz tas atveras.

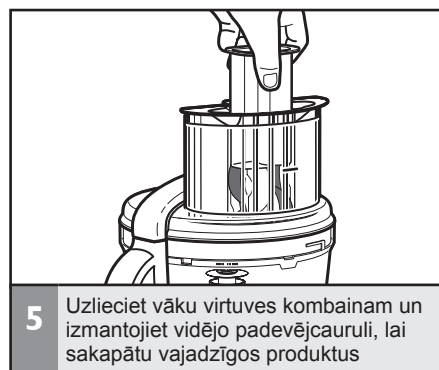
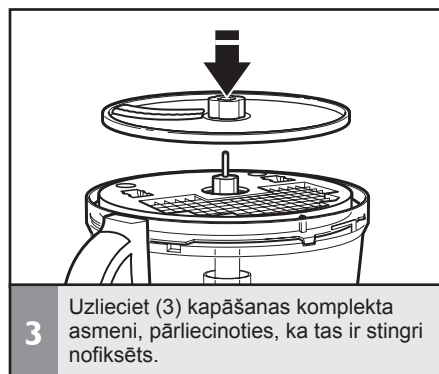
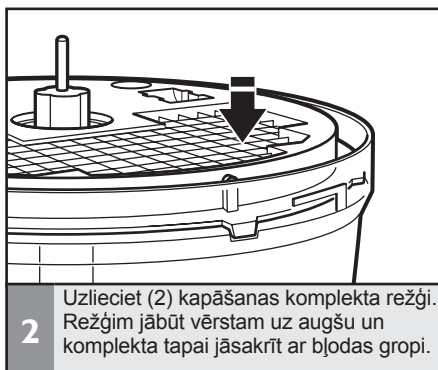
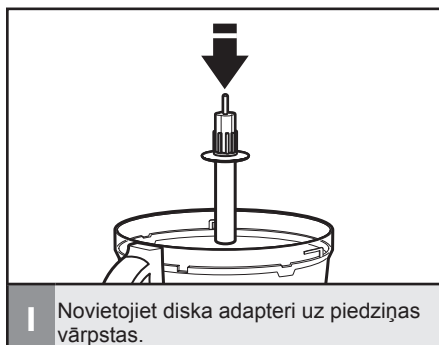


4 Izmantojot rokturi, noņemiet kapāšanas komplekta vāku.



5 Notīriet katru kapāšanas komplekta detaļu ar mīkstu drānu un siltu ūdeni.

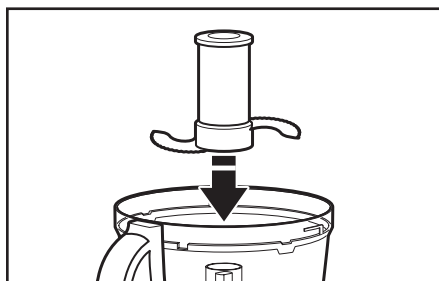
Kapāšanas komplekta uzstādīšana/lietošana



PIEDERUMU LIETOŠANA

Daudzfunkcionālā asmens uzstādīšana/noņemšana

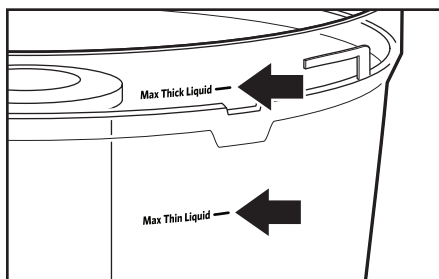
PIEZĪME: Daudzfunkcionālajam asmenim ir blīve, kas novērš izšļakstīšanos, un to var atstāt darba bļodā vai izņemt, pirms tā ir iztukšota.



1 Uzlieciet asmeni uz piedziņas vārpstas.



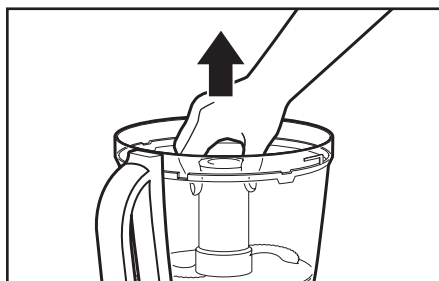
2 Stingri spiediet asmeni uz leju. Kad piederums ieguls savā vietā, jūs dzirdēsiet klikšķi.



Šķidruma līmeņa atzīmes bļodas sānos norāda maksimālo ieteicamo līmeni šķidriem un blīviem šķidrumiem.



3 Daudzfunkcionālajam asmenim ir blīve, kas novērš izšļakstīšanos, tādēļ jūs varat atstāt asmeni darba bļodā, kamēr izlejat saturu.

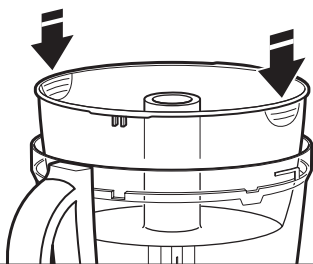


4 Izņemiet asmeni, to satverot un velkot uz augšu.

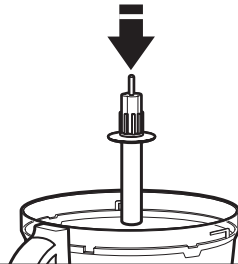
SVARĪGI: Asmeņus drīkst lietot tikai kopā ar darba bļodu.

Sagatavošanas bļodas uzstādīšana/noņemšana

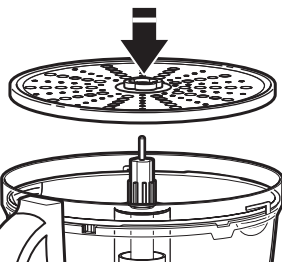
PIEZĪME: Sagatavošanas bļodu drīkst lietot tikai kopā ar diskkiem un kapāšanas komplektu.



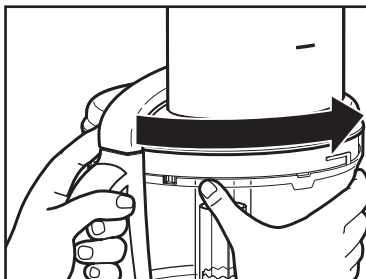
1 Lai lietotu sagatavošanas bļodu, satveriet to aiz tverekļiem un ielieciet darba bļodā.



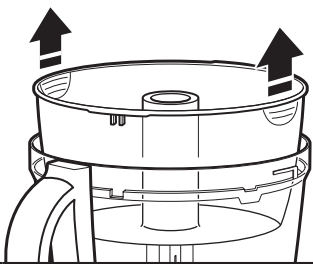
2 Uzlieciet adapteri uz piedziņas vārpstas.



3 Uzlieciet vajadzīgo disku uz piedziņas vārpstas. Nelietojiet asmeņus kopā ar sagatavošanas bļodu.



4 Uzlieciet vāku, savienojot tapas un to fiksējot.

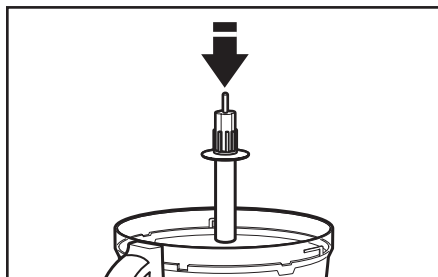


5 Pēc pārtikas pastrādes, noņemiet sagatavošanas bļodu, izmantojot pirkstu tvērēkļus.

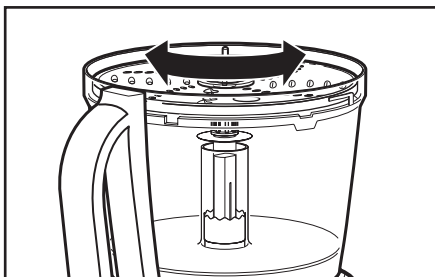
IMPORTANT: Diski un adapteri jānoņem pirms bļodu noņemšanas.

PIEDERUMU LIETOŠANA

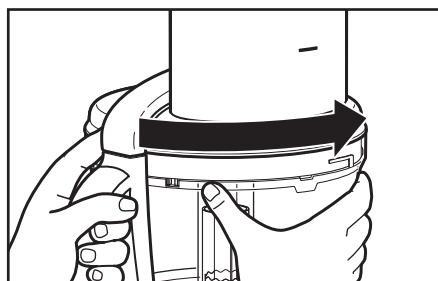
Smalcināšanai, frī kartupeļu un parmezānas sierra gatavošanai paredzēto disku uzstādīšana/noņemšana.



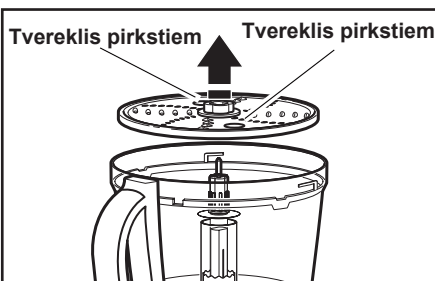
1 Uzlieciet adapteri uz piedziņas vārpstas



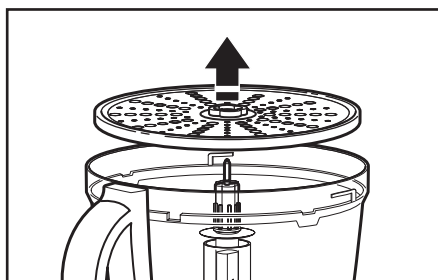
2 Viegli pagrieziet disku, līdz tas iegulst savā vietā uz adaptera.



3 Uzlieciet vāku, savienojot tapas un to nofiksējot.



4 Lai noņemtu smalcināšanai un frī kartupeļu gatavošanai paredzēto disku, noņemiet vāku un, izmantojot tvērklus, celiet disku uz augšu.

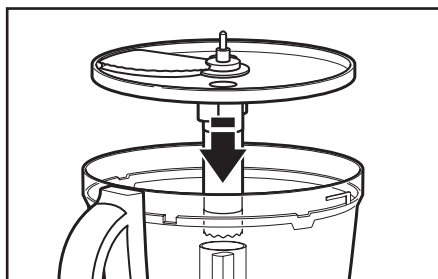


5 Lai pēc pārtikas apstrādes noņemtu parmezānas sierra gatavošanai paredzēto disku, uzmanīgi noceliet adapteri.

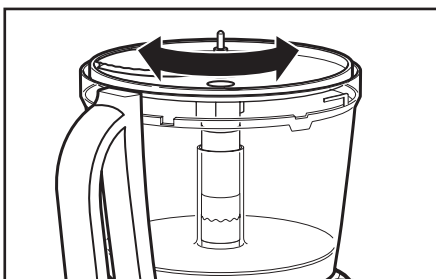
PIEZĪME: Smalcināšanas disks ir abpusējs. Rupjai smalcināšanai lieciet uz augšu pusi, kas apzīmēta ar vārdiem "Vidēja smalcināšana". Smalkai smalcināšanai lieciet uz augšu pusi, kas apzīmēta ar vārdiem "Smalka smalcināšana".

SVARĪGI: Diski un adapteri jānoņem pirms bļodu noņemšanas.

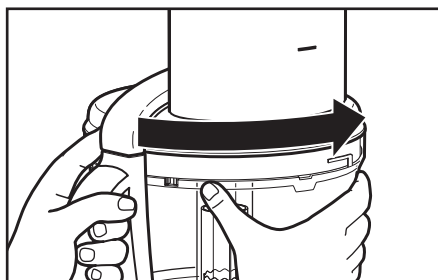
Šķēlēšanas diska uzstādīšana/noņemšana



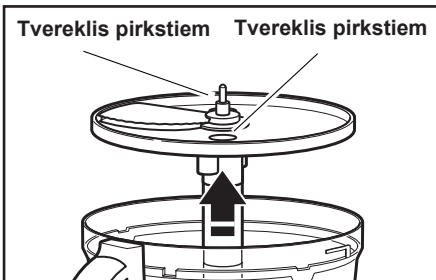
1 Uzlieciet disku uz piedziņas vārpstas.



2 Viegli pagriežiet disku, līdz tas iegulst savā vietā.



3 Uzlieciet vāku, savienojot tapas un to nofiksējot.

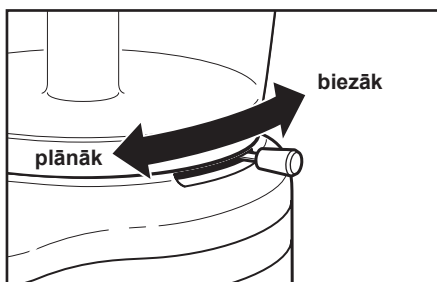


4 Lai noņemtu smalcināšanai un frī kartupeļu gatavošanai paredzēto disku, noņemiet vāku un, izmantojot tvērklus, celiet disku uz augšu.

Šķēlēšanas biezuma regulēšana

PIEZĪME: šo sviru var izmantot tikai šķēlēšanas diska regulēšanai. Biezuma iestatījumu mainīšana citiem uzstādītajiem diskiem vai asmeņiem nemainīs apstrādes rezultātu.

Papildus sviras pozīcijai, ir iespējams mainīt šķēļu biezumu, mainot uz pārtiku izdarīto spiedienu, kad tā tiek ievadīta padēvējcaurulē. Lietojiet vairāk spiediena plānākām šķēlēm un mazāk spiediena biezākām šķēlēm.

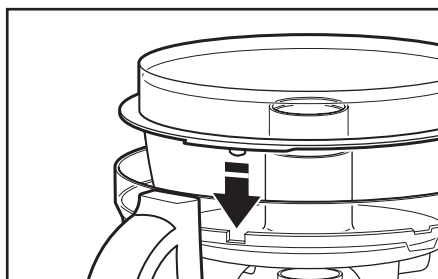


Pārvietojiet sviru, lai uzstādītu vēlamo

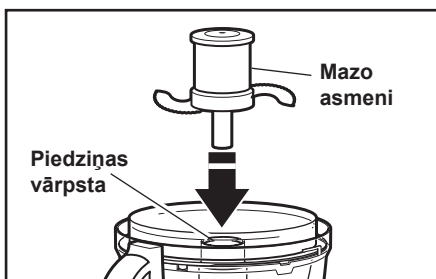
SVARĪGI: Diski un adapteri jānoņem pirms blōdu noņemšanas.

PIEDERUMU LIETOŠANA

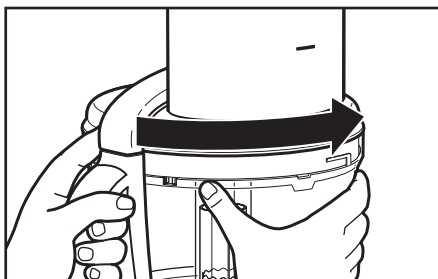
Mazās bļodas un mazā asmeņa uzstādīšana/noņemšana



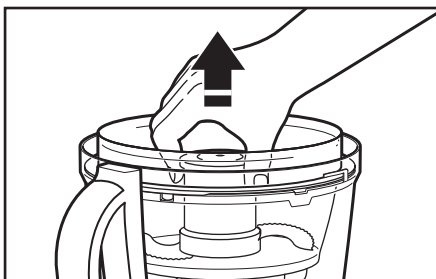
1 Ielieciet mazo bļodu darba bļodā, pārliecinoties, ka tapa uz mazās bļodas sakrīt ar iedobi darba bļodā.



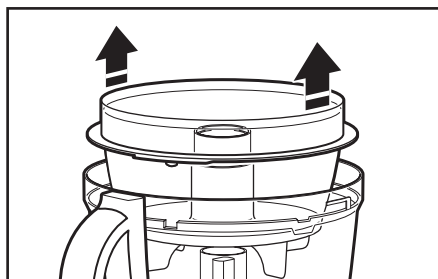
2 Stingri spiediet mazo asmeni uz leju. Kad tas ieguls savā vietā, jūs dzirdēsiet klikšķi.



3 Uzlieciet vāku, savienojot tapas un to nofiksējot.

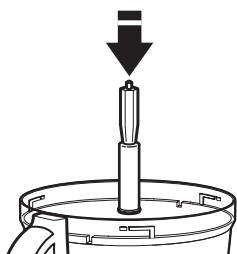


4 Noņemiet vāku. Satveriet mazo asmeni un velciet to uz augšu.

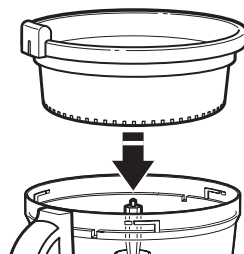


5 Celiet mazo bļodu uz augšu, lai to noņemtu.

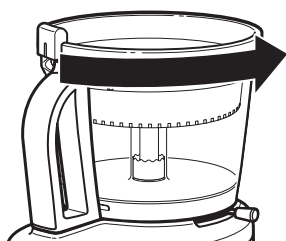
Citrusu spiedes uzstādīšana/noņemšana



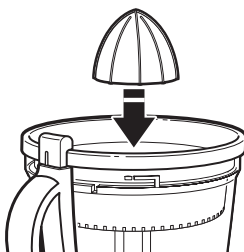
- 1** Uzlieciet citrusu spiedes adapteri uz piedziņas vārpstas



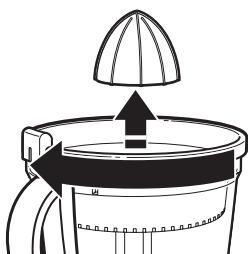
- 2** Ielieciet sieta darba bļodā ar noslēgšanas spaili uz kreiso pusi, vērstu pret darba bļodas rokturi.



- 3** Grieziet sieta pretēji pulksteņrādītāja virzienam, līdz spaiļi iegulst rokturī.



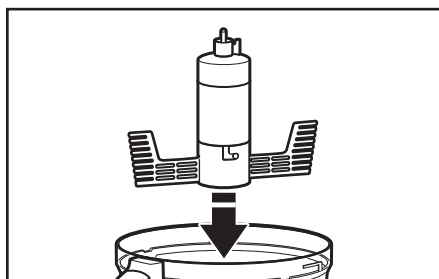
- 4** Ielieciet konusu sieta, pievienojot to pie adaptera. Var būt nepieciešams konusu pagriezt, līdz tas iegulst savā vietā.



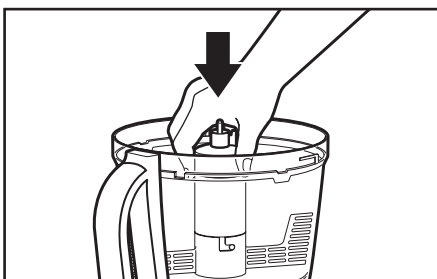
- 5** Pēc apstrādes izceliet konusu no sieta, pagriežiet sieta, lai atvienotu to no roktura un izceliet no darba bļodas. Noņemiet adapteri.

PIEDERUMU LIETOŠANA

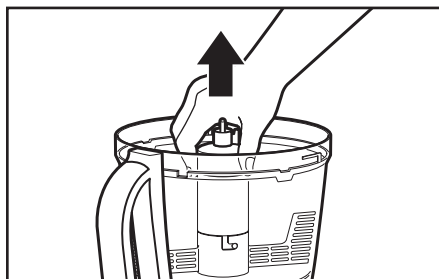
Ierīces olu kuļšanai vai mīklas asmens uzstādīšana/noņemšana.



1 Uzlieciet ierīci olu kuļšanai vai mīklas asmeni uz piedziņas vārpstas.



2 Stingri spiediet uz leju ierīci olu kuļšanai vai mīklas asmeni.



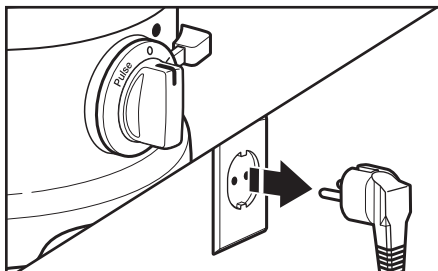
3 Pēc apstrādes stingri satveriet ierīci olu kuļšanai vai mīklas asmeni un celiet uz augšu.

⚠ WARNING

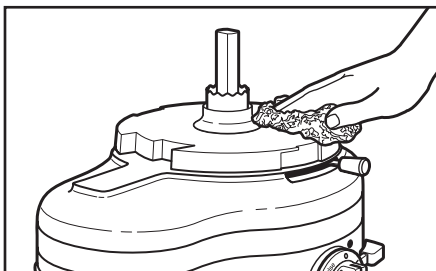
Apejieties ar asmeņiem uzmanīgi!
Neievērojot šo prasību, jūs varat sagriezties!

SVARĪGI: Nekad neizmantojiet abrazīvus tīrītājus un sūkļus. Tie var saskrāpēt vai padarīt nespodru darba bļodu un vāku.

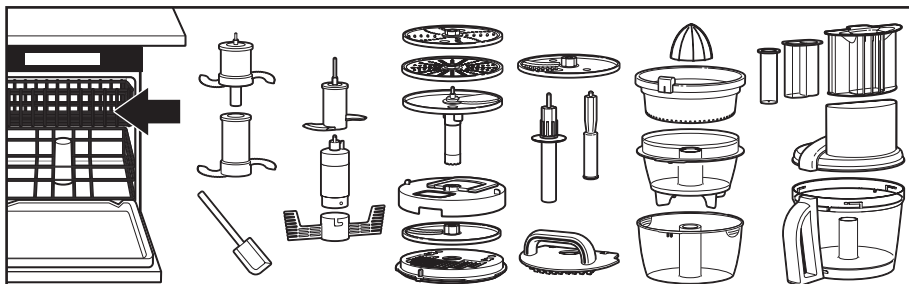
Latviski



1 Pirms izjaukšanas pārliecinieties, ka virtuves kombains ir izslēgts un

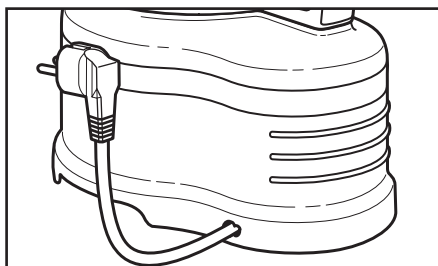


2 Notīriet pamatni un elektrības vadu ar siltu, saziepētu drānu. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

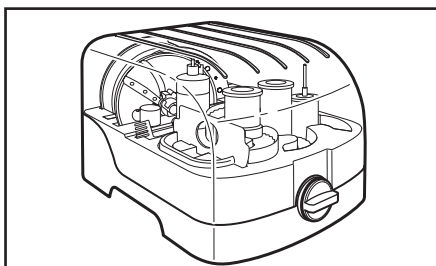


3 Visas citas virtuves kombaina detaļas drīkst mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

- Bļodas jāievieto ar apakšu uz augšu, nevis uz sāniem.
- Neizmantojiet augstas temperatūras iestatījumus kā attīrīšanas vai tvaika iestatījumus.



4 Lai uzglabātu, iebīdiet elektrības vadu atpakaļ virtuves kombaina pamatnē.



5 Uzglabājiet diskus, vārpstu un asmeņus īpašajā uzglabāšanas kastē un uzglabājiet bērniem nepieejamā vietā.

Lietojot daudzfunkcionālo asmeni

WARNING

**Apejieties ar
asmeņiem uzmanīgi!
Neievērojot šo prasību, jūs
varat sagriezties!**



**Daudzfunkcionālā asmens
izmantošana, lai sakapātu
svaigus augļus vai dārzeņus:**

Nomizojiet, izņemiet serdi
un/vai sēklas. Sagrieziet

pārtiku 1 līdz 1 1/2 collas (2,5 - 4 cm) biezās gabaliņos. Apstrādājiet pārtiku vēlamajā izmērā, izmantojot īsas pulsācijas, katru 1 līdz 2 sekundes ilgi. Noīriet blāvas sānus, ja tas nepieciešams.

**Lai pārvērstu biezeni termiski
apstrādātus augļus un dārzeņus
(izmēnot kartupeļus):**

Pievienojiet 1/4 tases (60 ml) šķidruma no receptes uz tasi (235 ml) pārtikas. Apstrādājiet pārtiku, izmantojot īsas pulsācijas, līdz pārtika ir pilnībā sakapāta. Tad turpiniet apstrādi, līdz tiek sasniegta nepieciešamā tekstūra. Ja nepieciešams, noīriet blāvas sānus.

Lai pagatavotu kartupeļu biezeni:

Sasmalciniet vārītos kartupeļus, izmantojot smalcināšanas disku. Nomainiet smalcināšanas disku pret universālo asmeni. Pievienojiet sviestu, pienu un garšvielas. Pulsācijas režīmā smalciniet 3 līdz 4 reizes, katru reizi 2 līdz 3 sekundes ilgi, līdz sviests un piens ir uzsūcies. Nepārcienties ar maisīšanu.

Lai sakapātu žāvētus (vai lipīgus) augļus:

Pārtikai jābūt aukstai. Pievienojiet 1/4 tases (60 ml) šķidruma no receptes uz tasi (120 ml) žāvēto augļu. Apstrādājiet augļus, izmantojot īsas pulsācijas, līdz tiek iegūta nepieciešamā tekstūra.

Lai sīki sakapātu citrusaugļu mizu:

Ar asu nazi, nomizojiet krāsaino daļu (bez baltās membrānas) no citrusaugļa. Sagrieziet mizu smalkās strēmelītēs. Apstrādājiet, līdz tā ir smalki sakapāta.

Lai sakapātu augus vai dārzeņus nelielos daudzumos:

Kombainam esot ieslēgtam, pievienojiet pārtiku caur padevējcauruli. Apstrādājiet, līdz tā ir smalki sakapāta. Labākam rezultātam, pirms sakapāšanas pārliecinieties, ka blāva un augi ir ļoti sausi.

Lai sakapātu riekstus vai pagatavotu riekstu sviestu:

Apstrādājiet līdz 3 tasēm (710 ml) riekstu līdz nepieciešamajai tekstūrai, izmantojot īsas pulsācijas, katru 1 līdz 2 sekundes ilgi. Lai iegūtu raupjāku tekstūru, pulsācijas režīmā apstrādājiet mazākas porcijas 1 vai 2 reizes, katru reizi 1 līdz 2 sekundes ilgi. Smalkākai tekstūrai smalciniet ilgāk. Riekstu sviestam apstrādājiet riekstus nepārtraukti, līdz iegūstat vienmērīgu masu. Uzglabājiet ledusskapī.

Lai sakapātu vārītu vai jēlu gaļu, putnu gaļu vai jūras veltes:

Pārtikai jābūt ļoti aukstai. Sagrieziet to 2,5 cm lielos gabalos. Apstrādājiet līdz 455 g pārtikas vienā reizē, līdz iegūstat nepieciešamo izmēru, izmantojot īsas pulsācijas, katru 1 līdz 2 sekundes ilgi. Ja nepieciešams, noīriet darba blāvas sānus.

Lai pagatavotu maizi, cepumus vai drupačas:

Sadaliet pārtiku 3,5 - 5 cm lielos gabalos. Apstrādājiet, līdz tā ir smalki sakapāta. Lielākiem gabaliem izmantojiet pulsācijas režīmu 2 līdz 3 reizes, katru reizi 1 līdz 2 sekundes ilgi. Apstrādājiet, līdz tā ir smalki sakapāta.

Lai izkausētu šokolādi:

Sajauciet šokolādi un cukuru darba blāvē. Apstrādājiet, līdz tā ir smalki sakapāta. Izkausējiet ar šķidrumu. Kombainam esot ieslēgtam, pievienojiet karsto šķidrumu caur padevējcauruli. Apstrādājiet, līdz tā kļūst vienmērīga.

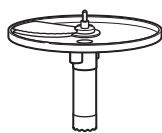
Lai sarīvētu cietos sierus, piemēram, Parmesan un Romano:

Nekad nemēģiniet apstrādāt sieru, kam nevar caurdurt ar asa naža galu. Jūs varat izmantot universālo asmeni, lai sarīvētu cietos sierus. Sagrieziet sierus 2,5 cm lielos gabalos. Ievietojiet darba blāvē. Apstrādājiet sieru, izmantojot īsas pulsācijas, līdz tas ir pilnībā sakapāts. Apstrādājiet nepārtraukti, līdz tas ir smalki sarīvēts. Siera gabaliņus var pievienot arī caur padevējcauruli, kamēr kombains darbojas.

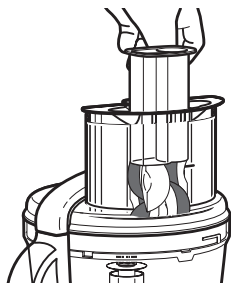
PIEZĪME: Riekstu un citas cietas pārtikas apstrāde var saskrāpēt virsmu blāvas iekšpusē.

IETEIKUMI LABĀKIEM REZULTĀTIEM

Lietojot šķēlēšanas vai smalcināšanas disku



Lai sašķēlētu vai sasmalcinātu augļus, vai dārzeņus, kas ir gari un salīdzinoši nelieli diametrā, piemēram, selerijas, burkāni un banāni:



Sagrieziet pārtiku tā, lai tā ietilptu padevējcaurulē vertikāli vai horizontāli, un piepildiet padevējcauruli tā, lai pārtika tajā būtu novietota pareizi. Apstrādājiet pārtiku, viegli uzspiežot ar spiedi. Vai izmantojiet mazo padevējcauruli divu detaļu spiednī. Ievietojiet pārtiku vertikāli padevējcaurulē un izmantojiet mazo spiedi, lai apstrādātu pārtiku.

Lai sašķēlētu vai sasmalcinātu apaļas formas augļus un dārzeņus, piemēram, sīpolus, ābolus un zaļos piparus:

Nomizojiet, izņemiet serdi un (vai) sēklas. Sagrieziet pārtiku uz pusēm vai pa ceturtdaļām, lai to ievietotu padevējcaurulē. Apstrādājiet, viegli piespiežot, ar spiedi.

Lai sašķēlētu vai sasmalcinātu nelielus augļus un dārzeņus, piemēram, zemenes, sēnes un redīsus:

Slāņiem ievietojiet pārtiku vertikālā vai horizontālā stāvoklī padevējcaurulē. Piepildiet padevējcauruli, tā, lai pārtika būtu pareizā stāvoklī. Apstrādājiet pārtiku, viegli uzspiežot ar spiedi. Vai izmantojiet mazo padevējcauruli divu detaļu spiednī. Ievietojiet pārtiku vertikāli padevējcaurulē un izmantojiet mazo spiedi, lai apstrādātu pārtiku.

Lai sašķēlētu nepagatavotu gaļu vai putnu gaļu, piemēram, vokpannā pagatavojamo gaļu:

Sagrieziet vai sarullējiet pārtiku, lai tā ietilptu padevējcaurulē. Ietiniet un sasaldējiet pārtiku līdz tā pieskaroties ir cieta, apmēram 30 minūtes līdz 2 stundas ilgi, atkarībā no pārtikas biezuma. Pārliecinieties, ka varat tajā iedurt ar asa naža gaļu. Ja nē, tad ļaujiet tai nedaudz atkust. Apstrādājiet, viegli piespiežot, ar spiedi.

Lai sašķēlētu pagatavotu gaļu vai putna gaļu, ieskaitot salami, peperoni utt.:

Pārtikai jābūt ļoti aukstai. Sagrieziet pārtiku gabalos, lai to ievietotu padevējcaurulē. Apstrādājiet, viegli piespiežot, ar spiedi. Lai sasmalcinātu spinātus un citas lapas: Salieciet lapas kaudzītē. Sarullējiet un ievietojiet stāvus padevējcaurulē. Apstrādājiet, viegli piespiežot, ar spiedi.



Lai sasmalcinātu stingrus un mīkstus sierus:

Stingrajiem sieriem jābūt ļoti aukstiem. Labākam rezultātam ar mīkstajiem sieriem, piemēram, mocarellas sieru, pirms apstrādes tos 10 līdz 15 minūtes ilgi sasaldējiet. Sagrieziet gabalos, lai ievietotu padevējcaurulē. Apstrādājiet, viegli piespiežot, ar spiedi.



Mīklas asmens lietošana



Mīklas asmens ir īpaši izstrādāts, lai ātri un rūpīgi sajauktu un samīcītu rauga mīklu.

Labākam rezultātam nemaisiet maisījumus, kuros ir vairāk nekā 2-3 tases (300 - 400 g) miltu

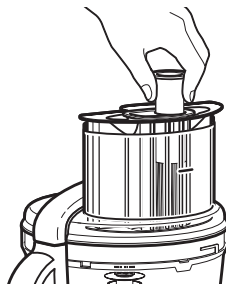
IETEIKUMI LABĀKIEM REZULTĀTIEM

Noderīgi padomi

- Lai izvairītos no bojājumiem asmenim vai motoram, neapstrādājiet pārtiku, kas ir tik cieta vai sasalusi, ka to nevar caurdurt ar asa naža asmens galu. Ja tādas cietas pārtikas gabals, kā, piemēram, burkāna gabals iesprūst vai pielīp pie asmens, apturiet kombainu un izņemiet asmeni. Saudzīgi noņemiet pārtiku no asmens.
- Nepārpildiet darba bļodu vai mazo bļodu. Šķidrākiem maisījumiem piepildiet bļodu līdz 1/2 līdz 2/3 pilnu. Biezākiem maisījumiem piepildiet bļodu līdz 3/4 pilnu. Šķidrumiem piepildiet bļodu līdz maksimālajam līmenim, kas aprakstīts sadaļā "Virtuves kombaina izmantošana - maksimālais šķidruma līmenis". Kapājot bļoda nedrīkst būt pilnāka par 1/3 līdz 1/2 tās tilpuma. Izmantojiet mazo bļodu šķidruma daudzumam līdz 1 tasei (235 ml) vai cietām vielām līdz 1/2 tases (150 g).

- Novietojiet šķēlēšanas diskus tā, lai griešanas virsma būtu nedaudz pa labi no padevējcaurules. Tas ļaus asmenim veikt pilnu rotāciju, pirms tas saskarsies ar pārtiku.
- Lai maksimāli izmantotu kombaina ātrumu, iemetiet sastāvdaļas caur padevējcauruli, kamēr kombains darbojas.
- Dažāda veida pārtikai būs nepieciešams atšķirīgs spiediens, lai iegūtu labāko rezultātu smalcinot un šķēlējot. Pārsvārā pielietojiet nelielu spiedienu mīkstai, smalkai pārtikai (zemenēm, tomātiem utt.), vidēju spiedienu vidēja stingruma pārtikai (cukīni, kartupeļi utt.) un ciešāku spiedienu cietai pārtikai (burkāni, āboli, cietie sieri, daļēji sasaldēta gaļa utt.).
- Mīksti un vidēji cieti sieri var izsmērēt vai izrullēt uz smalcināšanas diska. Lai no tā izvairītos, rīvējiet tikai labi atdzesētu sieru.

- Reizēm tieva pārtika, piemēram, burkāni vai selerija, var apgāzties padevējcaurulē, kā rezultātā var iznākt nevienmērīga šķēle. Lai to samazinātu, sagrieziet pārtiku vairākās daļās un piepildiet padevējcauruli ar pārtiku. Lai apstrādātu mazākas un tievākas vienības, īpaši noderīga būs mazā padevējcaurule no divām daļām spiedņa iekšienē.



- Apstrādājot kūku vai cepumu mīklu, vai ātro maizes maisījumu, izmantojiet universālo asmeni, lai vispirms samaiņītu taukus un cukuru. Sausās sastāvdaļas pievienojiet kā pēdējās. Novietojiet riekstus un augļus mīklas maisījuma augšpusē, lai novērstu to pārāk smalku sakapāšanu. Apstrādājiet riekstus un augļus, izmantojiet īsas pulsācijas, līdz tie ir sajaukti ar pārējām sastāvdaļām. Nepārmaisiet.
- Ja sasmalcinātā vai sašķēlētā pārtika sakrājas vienā darba bļodas pusē, apturiet kombainu un, izmantojot lāpstiņu, to vienmērīgi izklādiniet.
- Ja pārtikas daudzums sasniedz šķēlēšanas vai smalcināšanas diska apakšu, pārtiku izņemiet.
- Pēc šķēlēšanas vai smalcināšanas uz diska var palikt daži lielāki pārtikas gabali. Ja vēlaties, tos varat sagriezt ar roku un pievienot pārējam maisījumam.
- Ieplānojiet apstrādāšanas darbus tā, lai samazinātu nepieciešamību bļodu tīrīt. Apstrādājiet sausus vai stingrās sastāvdaļas pirms šķidrajām sastāvdaļām.
- Lai viegli notīrītu sastāvdaļas no universālā asmens, vienkārši iztukšojiet bļodu, uzlieciet atpakaļ vāku un pulsēšanas režīmā 1 līdz 2 sekundes ilgi lieciet asmenim rotēt, līdz tas ir tīrs.
- Pēc tam, kad ir noņemts bļodas vāks, novietojiet to otrādi uz virsmas. Tas ļaus virsmu saglabāt tīru.

- Izmantojiet lāpstiņu, lai notīrītu sastāvdaļas no darba blādas.
- Jūsu virtuves kombains nav paredzēts, lai veiktu šādas funkcijas:
 - maltu kafijas pupiņas, graudus vai cietās garšvielas;
 - maltu kaulus vai citas neēdamas pārtikas daļas;
 - spiestu sulu no zaļiem augļiem vai dārzeņiem;
 - sašķēlētu cieti novārītas olas vai neatdzēsētu gaļu.
- Ja kādas plastmasas detaļas smalcināto pārtikas produktu veidu dēļ zaudē krāsu, notīriet tās ar citrona sulu.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

PIEZĪME: Ja jūsu virtuves kombainam rodas darbības traucējumi, vai tas nestrādā vispār, pārbaudiet šādas lietas:

Virtuves kombains nedarbojas:

- Pārliecinieties, ka darba blāde un vāks ir pareizi novietoti un nofiksēti savās vietās un lielais spiednis ir ievietots padevējcaurulē.
- Ja izmantojat lielo padevējcauruli, pārliecinieties, ka pārtika nav virs maksimālās atzīmes uz padevējcaurules.
- Pārbaudiet, vai virtuves kombains ir pieslēgts strāvai.
- Vai drošinātāji ķēdē, kurai ir pievienots virtuves kombains, ir darba kārtībā? Ja jums ir automātiskās slēgiekārtas kaste, pārliecinieties, ka ķēde ir noslēgta.
- Atvienojiet virtuves kombainu no elektrotīkla, tad to pievienojiet atpakaļ rozetei.
- Ja virtuves kombains nav istabas temperatūrā, sagaidiet, līdz tas uzsilst līdz istabas temperatūrai un tad mēģiniet vēlreiz.

Virtuves kombains kārtīgi nesmalcina vai nešķēlē:

- Pārliecinieties, ka diska paceltā asmens puse ir vērsta uz adapteri.
- Ja izmantojat regulējamo šķēlēšanas asmeni, pārliecināties, ka tas ir iestatīts pareizā biežumā.
- Pārliecinieties, ka sastāvdaļas ir piemērotas šķēlēšanai vai smalcināšanai.

Ja blādas vāku nevar aizvērt, kad tiek izmantots disks:

- Pārliecinieties, ka disks ir ievietots pareizi, ar pacelto daļu augšā un ir pareizi novietots uz adaptera

Ja problēma nav radusies neviena no minēto iemeslu dēļ, skat. sadaļu "Garantija un serviss".

GARANTIJA UN SERVISS

"KitchenAid" virtuves kombaina garantija

Garantijas periods:	"KitchenAid" apmaksās:	"KitchenAid" neapmaksās:
Eiropa, Vidējie Austrumi un Āfrika : Model Modelim 5KFP1644: Trīs gadu pilna garantija no iegādes dienas.	Rezerves detaļas un remonta darbaspēka izmaksas, lai salabotu materiālu vai izgatavošanas defektus. Tehnisko apkopi nodrošina "KitchenAid" pilnvarots servisa centrs.	A. Remontdarbus, ja virtuves kombains ir izmantots darbībā, kas nav standarta saimniecības pārtikas sagatavošanas darbi. B. Bojājumus, kas radušies negadījuma rezultātā, veiktu izmaiņu, nepareizas lietošanas, pārkāpumu rezultātā, vai uzstādīšanas vai darbināšanas dēļ, kas nav saskaņā ar vietējiem standartiem un prasībām.

"KITCHENAID" NEUZŅEMAS NEKĀDU ATBILDĪBU PAR NETIEŠIEM ZAUDĒJUMIEM.

Klientu serviss

Home Decor OÜ

Valukoja 7/2, Tallinn, Estonia, 11415

Tel. +372 555 09 561

info@kitchen.ee

www.kitchenaidlv.lv

www.facebook.com/kitchenaidlv/