

5KSM1JA



KitchenAid

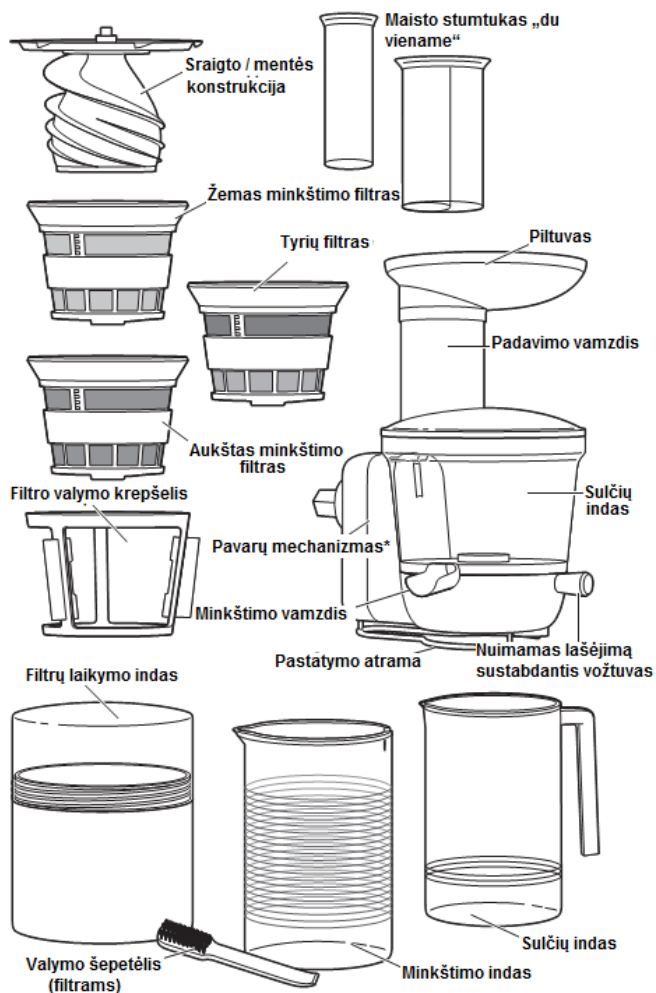
SVARBŪS SAUGOS ĮSPĖJIMAI

Kaip ir naudojant bet kurį elektros prietaisą, būtina laikytis pagrindinių saugos reikalavimų, įskaitant toliau išvardytus.

1. Perskaitykite visus nurodymus.
2. Netinkamai naudojant prietaisą galima susižeisti.
3. Prieš įjungdami pastatomo maišytuvo variklį visuomet patikrinkite, ar sulčiaspaudės dangtis saugiai uždarytas. Kai sulčiaspaudė veikia nenuimkite dangčio.
4. Po kiekvieno sulčiaspaudės naudojimo ir prieš valdydami atjunkite pastatomą maišytuvą nuo maitinimo tinklo (ir atjunkite sulčiaspaudę nuo pastatomo maišytuvo). Prieš išrinkdami įsitikinkite, kad variklis visiškai sustojo.
5. Nekiškite pirštų ir kitų daiktų į sulčiaspaudės angą, kai ji veikia. Maistui įstrigus angoje, jam nustumti naudokite maisto stumtuką arba kitą vaisių ar daržovę. Niekuomet nestumkite ranka. Visada naudokite produktų stumtuvą. Kai šis metodas neįmanomas, išjunkite variklį ir išardę sulčiaspaudę pašalinkite maisto likučius.
6. Nesilieskite prie judančių detalių.
7. Nerekomenduojamų arba „KitchenAid“ neparduodamų priedų naudojimas gali sukelti gaisrą, elektros šoką ar sužeisti.
8. Nenaudokite prietaiso lauke.
9. Vaikus reikia prižiūrėti, kad jie nežaistų su prietaisu, nesiektų ar nenaudotų prietaiso ir jo laido.
10. Šis prietaisas nėra skirtas asmenims su ribotais fiziniais, jutimais ir protiniais gebėjimais arba asmenims, neturintys patirties ir žinių, nebent jei yra prižiūrėti už jų saugumą atsakingo asmens ar apmokomi saugiai naudoti prietaisą ir supranta su prietaiso naudojimu susijusius pavojus.
11. Nenaudokite prietaiso, jeigu pažeistas prietaiso sraigtas arba besisukančios jo dalys. Gražinkite pažeistą prietaisą artimiausiam įgaliojamam techninio aptarnavimo skyriui, kad jį patikrintų, sutaisytų ar sureguliuotų.
12. Norėdami apsisaugoti nuo elektros šoko pavojaus, nemerkitė maišytuvo į vandenį ar kitą skystį.
13. Neleiskite laidui kabėti ant stalo ar prekystalio kraštų.
14. Peiliai yra aštrūs. Imkite atsargiai.
15. Neatidarykite, kol peilis nesustojo.
16. Siekdami išvengti pavarų konstrukcijos pažeidimo nemerkitė į vandenį ar kitus skysčius.
17. Šis gaminytis skirtas naudoti tik buityje.

„KitchenAid“ sulčiaspaudė sukurta išskirtinai naudoti su visais „KitchenAid“ buitinais pastatomais maišytuvais, išskyrus „KSM6573C“. Dėl išsamios informacijos apie šių pastatomų maišytuvų naudojimą, perskaitykite kartu rinkinyje esančias naudojimo instrukcijas.

ĮŠSAUGOKITE ŠIĄ INSTRUKCIJĄ



*Valyti tik sausa šluoste. Daugiau informacijos žr. skyriuje „Priežiūra ir valymas“.

SULČIASPAUDĖS SURINKIMAS

Sulčiaspaudės dalių surinkimas

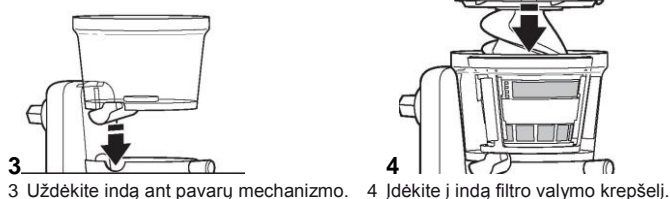
Prieš pirmąjį naudojimą

Prieš pirmą kartą naudodami sulčiaspaudę, nuvalykite sulčiaspaudės pagrindą šiltu vandeniu sudrėkinta šluoste, tuomet nusausinkite sausa šluoste. Neplaukite pavarų mechanizmo korpuso. Nusausinkite sausa šluoste. Žr. skyrių „Valymas ir priežiūra“.

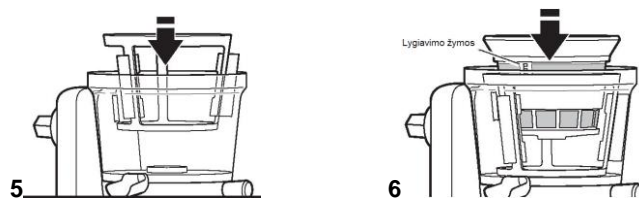


1 Minkštimo vamzdis

- Įstatykite minkštimo vamzdį į indo dugną.
- Įstatykite tarpiklį į jo vietą už minkštimo vamzdžio.



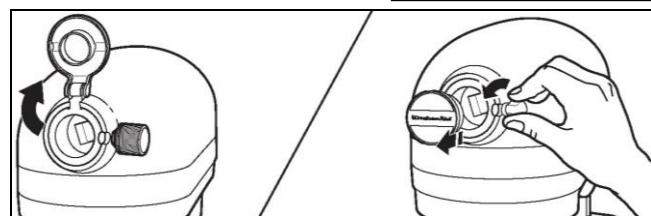
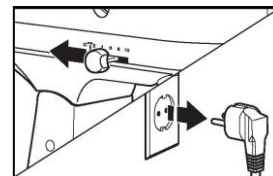
3 Uždėkite indą ant pavarų mechanizmo. 4 Įdėkite į indą filtro valymo krepšelį.



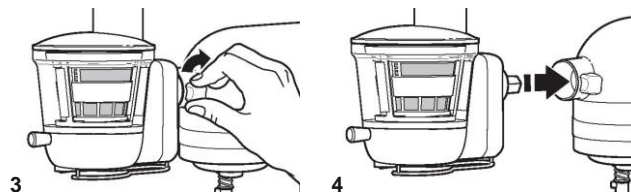
- Pasirinktą filtrą įdėkite į filtro valymo krepšelį taip, kad lygiavimo žymos būtų tiesiai virš minkštimo vamzdžio.
- Įstatykite sraigto / mentės mechanizmą į filtro vidų.

Sulčiaspaudės mechanizmo uždėjimas ant pastatomo maišytuvo

- Išjunkite pastatomą maišytuvą ir atjunkite maitinimo laidą.



- Kai naudojamas pastatomas maišytuvas su priedų stebulės gaubtu, pritvirtintu vyriais: atverskite norėdami atidaryti. Kai naudojamas pastatomas maišytuvas su nuimamu priedų stebulės gaubtu, norėdami nuimti priedų stebulės gaubtą, sukite priedo rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę.



- Įstatykite sulčiaspaudę į priedo stebulę. Jei reikia, sukite priedą pirmyn ir atgal. Nustačius tinkamą padėtį, priedo korpuso kaištis įsistatys į stebulės antbriaunio griovelį.
- Veržkite priedo rankenėlę, kol sulčiaspaudės priedas visiškai pritvirtinamas prie pastatomo maišytuvo.

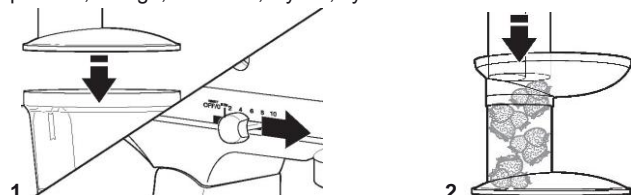


5 Pastatykite indą po sulčių vamzdeliu ir minkštimo išmetimo anga.

SULČIASPAUDĖS NAUDOJIMAS

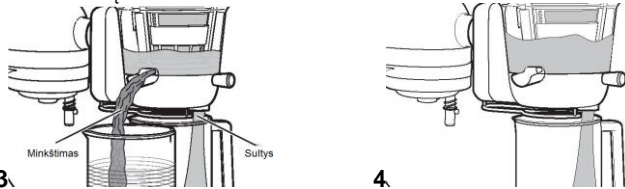
Sulčių ruošimas

SVARBI INFORMACIJA: prieš spaudžiant sultis dideles sėklas ir kauliukus būtina pašalinti, kad nepažeistumėte sraigto arba krepšelio. Tai apima tokius vaisius tokius vaisius, kaip: nektarinai, persikai, mango, abrikosai, slyvos, vyšnios ir kt.



- Uždėkite dangtį ant sulčiaspaudės ir sukite jį, kol jis užsifiksuos vietose ir suveiks vidinis užraktas. Nustatykite pastatomą maišytuvą ties 10 greičiu.
- Produktus, iš kurių norite spausti sultis, sudėkite į piltuvą. Maisto

produktams lėtai stumti į sulčiaspaudės indą naudokite maisto stumtuką.



- Norint spausti sultis, produktus minkštimo vamzdyje visuomet reikia spausti; tai yra atidaryta padėtis. Kai minkštimo vamzdis yra atidarytas, minkštimas išspaudus sultis teka per minkštimo vamzdį, kuriame jis atskiriamas nuo sulčių.
- Norėdami gaminti tyres, ištraukite minkštimo vamzdį; tai yra uždaryta padėtis. Įsitikinkite, kad guminis tarpiklis yra savo vietoje. Kai minkštimo vamzdis yra uždarytas, sultys ir minkštimas išteka iš sulčių vamzdelio kaip tyrė.

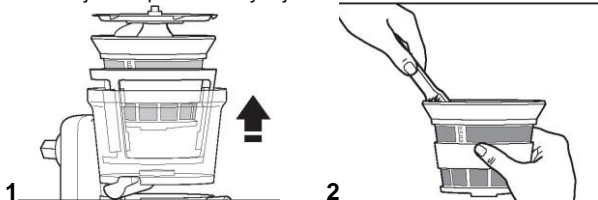
PATARIMAI PUIKIEMS REZULTATAMS PASIEKTI

- Minkštimo vamzdis kontroliuoja, kiek pluoštinės medžiagos ar minkštimo išteka per sulčių vamzdelį.
 - Ištraukus minkštimo vamzdį, vamzdis uždaromas, todėl ruošiant tyres padidėja minkštimo ir pluoštinės medžiagos kiekis.
 - Įstačius minkštimo vamzdį, vamzdis atidaromas, todėl ruošiant sultis sumažėja minkštimo kiekis.
- Nepamirškite atidaryti minkštimo vamzdžio, kai naudojate aukštą arba žemą minkštimo filtrus. Atidarytas minkštimo vamzdis neleidžia sulčiaspaudei užsiblokuoti.
- Guminį tarpiklį, esantį sulčiaspaudės dugne, reikėtų tinkamai uždėti, kad būtų išvengta sulčių nutekėjimo į minkštimo vamzdį. Guminį tarpiklį nuimkite tik tuo atveju, kai norite, kad sultys tekėtų į minkštimo išmetimo vamzdį.
- Prieš spaudžiant sultys lašėjimo sustabdymo vožtuvą reikia atidaryti.
- Prieš spaudžiant sultis dideles sėklas ir kauliukus būtina pašalinti, kad nepažeistumėte sraigto arba krepšelio. Tai apima tokius vaisius tokius vaisius, kaip: nektarinai, persikai, mango, abrikosai, slyvos, vyšnios ir kt.
- Prieš gaminant tyrėlę iš kietų vaisių (pavyzdžiui, obuolių) rekomenduojama juos 2–3 min. pavirti garuose.

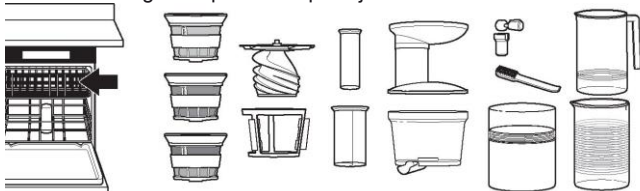
PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

Sulčiaspaudės valymas

SVARBI INFORMACIJA: niekuomet neplaukite ir nenardinkite pavarų mechanizmo į vandenį. Visas nuimamas dalis galima plauti viršutinėje indaplovės lentynoje.



- Išardymas:** nuimkite dangtį. Išimkite sraigą. Iškelkite filtro ir filtro valymo krepšelio konstrukciją iš indo ir atskirkite dalis. Išardykite minkštimo vamzdį.
- Bež kokiam įstrigusiam maistui ir maisto likučiams pašalinti iš filtro naudokite šepetėlį ir šiltą muiluotą vandenį. Niekuomet neplaukite ir nenardinkite pavarų mechanizmo į vandenį. Visas kitas dalis galima plauti indaplovėje.



- Pavarų mechanizmo indaplovėje neplaukite. Niekuomet neplaukite ir nenardinkite pavarų mechanizmo į vandenį. Visas kitas sulčiaspaudės dalis galima plauti viršutinėje indaplovės lentynoje.

TRIKČIŲ DIAGNOSTIKA IR ŠALINIMAS

Sulčiaspaudė neveikia:

- Patikrinkite, ar pastatomas maišytuvas yra prijungtas prie įžeminto 3 kištukų lizdo. Jei taip, patikrinkite grandinės, prie kurios prijungtas pastatomas maišytuvas, saugiklį ir srovės pertraukiklį ir įsitikinkite, kad grandinė yra uždara.
- Patikrinkite, ar sulčiaspaudės priedas surinktas teisingai. Jei problemos negalima pašalinti: žr. skyrelį „Garantija ir techninis aptarnavimas“. Sulčiaspaudės priedo negražinkite pardavėjui; pardavėjas neteikia techninio aptarnavimo. Serijos numeris techniniam aptarnavimui nurodomas pavarų mechanizmo apačioje.

Išbėga nepakankamai sulčių arba jos teka per minkštimo išmetimo vamzdį

- Patikrinkite guminį tarpiklį.**
 - Patikrinkite, ar guminis tarpiklis sulčiaspaudės dugne yra tinkamai įstatytas. Jei norite, kad sultys tekėtų į minkštimo išmetimo vamzdį, būtinai išimkite guminį tarpiklį.
- Įsitikinkite, kad naudojate šviežius vaisius ir daržoves.**
 - Visas morkas, įskaitant mažas morkytes, reikia dėti po vieną per mažą vamzdelį.

Sankabos suveikimas

- Būtinai pašalinkite kietas sėklas.
- Patikrinkite, ar sulčiaspaudėje nėra per daug maisto produktų.

Ruošiant sultis sulčiaspaudė skleidžia cypimo ar spragsėjimo garsą arba dreba

- Cypimo garsas yra normalus reiškinys. Šį garsą skleidžia sraigto spaudžiamos sultys.
- Drebėjimas yra normalus reiškinys. Tai nurodo, kad variklis tinkamai veikia.
- Spragsėjimas reiškia, kad sraigtas nustojo veikti. Tai nėra normalu. Išjunkite pastatomą maišytuvą, tuomet pašalinkite prie sraigto susikaupusį maistą.

GARANTIJA IR TECHNINIS APTARNAVIMAS

„KitchenAid“ pastatomo maišytuvo garantija

Garantijos trukmė:	„KitchenAid“ apmokės už:	„KitchenAid“ neapmokės už:
Europa, Viduriniai Rytai ir Afrika: pilna dviejų metų garantija, galiojanti nuo įsigijimo datos.	Dalių pakeitimą ir remonto darbo išlaidas siekiant ištaisyti medžiagos ar gamybinius defektus. Techninį aptarnavimą turi atlikti įgaliotasis „KitchenAid“ techninio aptarnavimo centras.	A. Remonto darbus, kai priedas naudojamas kitomis paskirtimis nei maisto ruošimas namuose. B. Žalą atsiradusią dėl nelaimingo atsitikimo, pakeitimų, netinkamo naudojimo, piktnaudžiavimo arba montavimo / naudojimo nesilaikant vietinių elektros kodų.

„KITCHENAID“ NEPRISIIMA ATSAKOMYBĖS UŽ NETIESIOGINĘ ŽALĄ.