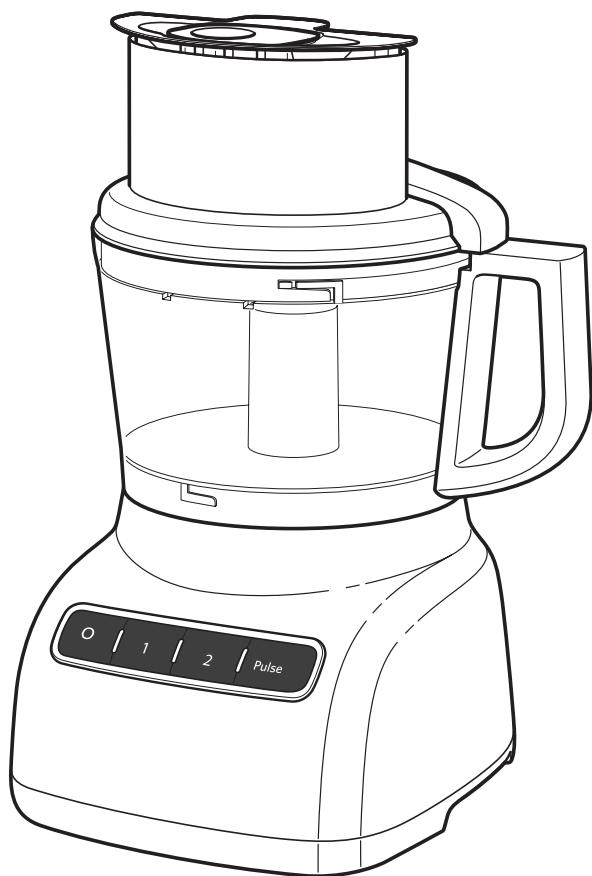


KitchenAid



Model 5KFP0925

TURINYS

VIRTUVINIO KOMBAINO SAUGOS REIKALAVIMAI

Svarbūs saugos reikalavimai	6
Elektros reikalavimai	7
Elektroninės ir elektrinės įrangos atliekų šalinimas	7

DALYS IR FUNKCIJOS

Virtuvinio kombaino dalys	8
Svarbios virtuvinio kombaino savybės	9

PRIEDAI

Priedami priedai	9
Priedų pasirinkimo gairės	10

VIRTUVINIO KOMBAINO PARUOŠIMAS NAUDOJIMUI

Prieš pirmąjį naudojimą	11
Dangčio nuo maisto apdorojimo indo nuėmimas	11

VIRTUVINIO KOMBAINO PARUOŠIMAS

Maisto apdorojimo indo uždėjimas	12
Maisto apdorojimo indo dangčio uždėjimas	12
Reguliuojamo pjaustymo disko montavimas	13
Apverčiamo smulkinimo disko montavimas	13
Daugiafunkcinio peilio arba tešlos peilio montavimas	14
Mini indo ir mini peilio montavimas	14
Maisto produktų tiekimo įrankio „3in1“ naudojimas	15

VIRTUVINIO KOMBAINO NAUDOJIMAS

Prieš naudojimą	16
Didžiausias skysčių kiekis	16
„Speed1/ Speed“ režimų naudojimas	16
„Pulse“ režimo valdymas	16
Apdorotų maisto produktų išėmimas	17

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

18

REKOMENDACIJOS GERIAUSIEMS REZULTATAMS PASIEKTI

Daugiafunkcinio peilio naudojimas	19
Pjaustymo arba smulkinimo disko naudojimas	20
Tešlos peilio naudojimas	21
Naudingi patarimai	21

GEDIMAI

23

APTARNAVIMAS IR GARANTIJA

24

Labai svarbu atkreipti dėmesį į Jūsų ir kitų asmenų saugumą.

Šioje instrukcijoje pateikiame daugybę svarbių saugos reikalavimų. Visada perskaitykite ir laikykitės saugos reikalavimų.



Tai yra saugos įspėjimo simbolis.

Šis simbolis informuoja apie galimą pavojų stipriai susižaloti ir sužaloti kitus asmenis.

Prie visų saugos reikalavimų yra nurodomas įspėjamasis simbolis ir žodis „**DANGER**“ arba „**WARNING**“. Šie žodžiai reiškia.

 **DANGER**

Jeigu nesilaikysite instrukcijų, galite stipriai susižaloti ar net žūti.

 **WARNING**

Jeigu nesilaikysite instrukcijų, galite stipriai susižaloti ar net žūti.

Visose saugos rekomendacijose aprašomas galimas pavojus, be to, kaip sumažinti susižalojimų tikimybę. Taip pat aprašomos situacijos, kas gali įvykti nesilaikant šių instrukcijų.

SVARBŪS SAUGOS REIKALAVIMAI

Naudojant elektrinius buitinius prietaisus, privaloma laikytis saugos reikalavimų, įskaitant ir pateiktus žemiau:

1. Perskaitykite visas instrukcijas.
2. Norėdami apsisaugoti nuo elektros šoko, nemerkite virtuvinio kombaino į vandenį ar jokią kitą skystį.
3. Šiuo prietaisu negalima naudotis asmenims (įskaitant ir vaikus), kurių susilpnėję sensoriniai ir protiniai gabumai arba kuriems trūksta žinių, nebent tokie asmenys yra prižiūrimi atsakingo asmens ir apmokomi, kaip naudotis prietaisu.
4. Saugokite, kad su šiuo prietaisu nežaistų vaikai.
5. Jeigu prietaisu nesinaudojate, atjunkite jį nuo maitinimo tinklo, taip pat prieš montuojant ir išmontuojant prietaiso dalis bei valymą.
6. Venkite kontakto su judančiomis dalimis.
7. Nenaudokite jokių prietaisų, jeigu pažeisti jų laidai ar kištukai, taip pat, jeigu prietaisas blogai veikia ar yra pažeistas kitu būdu. Gražinkite prietaisą į artimiausią aptarnavimo centrą patikrai, remontui ar taisymui.
8. Priedų, kurių nerekomenduoja „KitchenAid“ gamintojas, naudoti nerekomenduojama, kadangi gali kilti gaisro, elektros šoko ar susižalojimo pavojus.
9. Nenaudokite lauke.
10. Neleiskite laidui kyboti virš stalo ar prekystalio krašto.
11. Maisto apdorojimo metu, siekiant išvengti sunkių sužalojimų ir nepažeisti virtuvinio kombaino veikimo funkcijų, rankas ir virtuvinius įrankius laikykite atokiau nuo judančių peilių ar diskų. Valymui naudokite grandiklį, bet tik tuo atveju, kai virtuvinis kombainas yra išjungtas.
12. Aštrūs peiliai. Būkite atsargūs.
13. Norėdami sumažinti susižalojimo riziką, niekada nemontuokite pjaustymo peilių ar diskų ant pagrindo pirmiausia tinkamai nesumontavus kombaino indo.
14. Prieš virtuvinį kombainą įjungiant, patikrinkite, ar saugiai uždėtas virtuvinio kombaino maisto produktų apdorojimo indo dangtis.

ĮSISKAITYKITE ŠIAS INSTRUKCIJAS.

SVARBŪS SAUGOS REIKALAVIMAI

15. Niekada nestumkite maisto ranka. Visuomet naudokite maisto produktų stumtuką.
16. Niekada nemėginkite pažeisti dangčio fiksavimo mechanizmo.
17. Šis prietaisas skirtas tik buitiniam naudojimui.

IŠSAUGOKITE ŠIAS INSTRUKCIJAS.

Maitinimo reikalavimai

Įtampa:	220-240 V
Dažnis:	50/60 Hz
Galia:	240 W

PASTABA: Jeigu kištuko negalite prijungti prie maitinimo tinklo, susisiekite su kvalifikuotu elektros specialistu. Jokiais būdais nemėginkite keisti kištuko patys.

Elektroninės ir elektrinės įrangos atliekų šalinimas

Šis buitinis prietaisas yra paženklintas pagal Europos direktyvą 2002/96/EB dėl Elektros ir elektroninės įrangos atliekų (WEEE) šalinimo.

Taip siekiant užtikrinti, kad šis prietaisas būtų pašalintas saugiai ir išvengti galimų neigiamų pasekmių aplinkai ir žmonių sveikatai, jeigu minėtos atliekos yra šalinamos netinkamai.

Ant prietaiso ar dokumentuose nurodytas simbolis  reiškia, kad prietaiso negalima šalinti kartu su buitinėmis

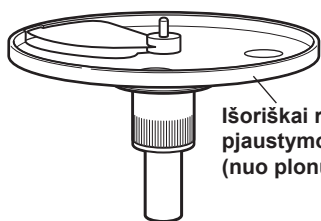
atliekomis. Todėl, tokias priemaisas būtina pristatyti į atitinkamą surinkimo punktą perdirbimui.

Atliekas privaloma šalinti pagal vietos aplinkosaugos reikalavimus.

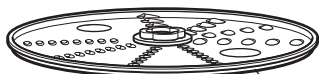
Dėl išsamesnės informacijos apie atliekų tvarkymą ir perdirbimą, prašome kreiptis į miesto valdžios atstovus, buitinių atliekų tvarkymo įstaigas ar pardavėją, iš kurio šią prekę įsigijote.

DALYS IR FUNKCIJOS

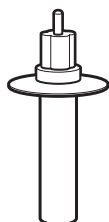
Virtuvinio kombaino dalys



Išoriškai reguliuojamas
pjaustymo diskas
(nuo plonų riekių iki storų)



Apverčiamas
(2 mm ir 4 mm)
smulkinimo diskas



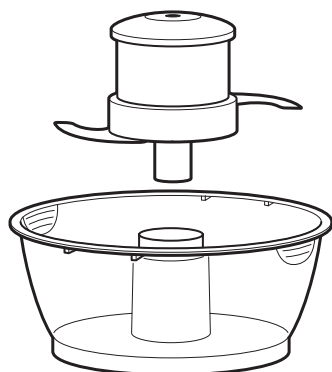
Smulkintuvo adapteris

Maisto produktų
apdorojimo indo
dangtis su „3in1“
maisto produktų
stumtuvu

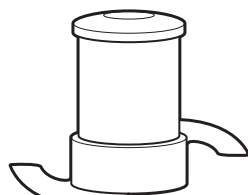
3 dalių maisto
produktų stumtuvas

2,1 l maisto
apdorojimo
indas

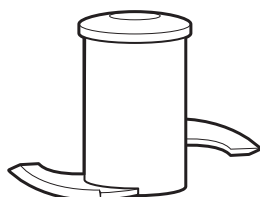
Pagrindas



710 mini indas ir mini peilis



Nerūdijančio plieno
daugianfunkcinis
peilis



Plastikinis tešlos
peilis

Svarbios virtuvinio kombaino savybės

Reguliuojamas pjaustymo funkcijos valdymo jungiklis

„KitchenAid“ reguliuojamas pjaustymo diskas leidžia rankiniu būdu nustatyti pjaustymo storį nuo plono iki storo.

„Speed1/Speed2/Pulse“ režimai

Du pjaustymo greičiai ir „Pulse“ režimas leidžia užtikrinti puikius rezultatus apdorojant bet kokius maisto produktus.

Maisto produktų apdorojimo indas su

„3in1“ maisto produktų stumtuvu
[„3in1“ maisto produktų vamzdelį telpa net ir didelis maisto produktai, pvz., pomidorai, agurkai ir bulvės, todėl jų beveik nereikia smulkinti.

3 dalių maisto produktų stumtuvas

Trys stumtuvai yra sudėti vienas į kitą. Norėdami naudoti vidutinio dydžio maisto produktų stumtuvą, iš didžiojo stumtuvo išimkite vidutinį stumtuvą.

Norėdami apdoroti mažesnius produktus (pvz., žoleles, riešutus, morkas ar salierus), išimkite siaurą stumtuvą ir naudokite siaurą maisto produktų vamzdelį.

Nedidelė anga siauro stumtuvo dugne leidžia nesudėtingai apšlakstyti maisto produktus aliejumi, tiesiog užpilkite pageidaujamą kiekį aliejaus ar kito skysčio kiekį ant maisto produktų.

Pagrindas

Šis patvarus ir slydimui atsparus pagrindas padeda užtikrinti stabilumą ir sumažina vibraciją apdorojant kietesnius maisto produktus.

PRIEDAI

Pridedami priedai

2,1 l maisto produktų apdorojimo indas

Ilgamžis, didelis maisto apdorojimo indas puikiai tinka, jeigu reikia apdoroti didelius kiekius maisto produktų.

710 mini indas ir mini peilis

Mini indas ir nerūdijančio plieno mini peilis puikiai tinka atliekant nedidelės apimties smulkinimo ar maišymo darbus.

Reguliuojamas pjaustymo diskas

Pjaustymo storį galima reguliuoti nuo 1 iki 6 mm (1/16 iki 1/4 colių).

Apverčiamas smulkinimo diskas

Smulkinimo diską galima apversti, priklauso- mai nuo to, ar stambiai, ar smulkiai norite susmulkinti sūrį ar daržoves.

Smulkintuvo adapteris

Smulkintuvo adapteris naudojamas norint sumontuoti smulkinimo diską ant pagrindo varančiojo veleno.

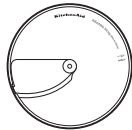
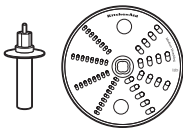
Nerūdijančio plieno daugiafunkcinis peilis

Šiuo universaliu peiliu sukaposite, suminkysite, susmulkinsite, sumaišysite ir padarysite emulsiją per kelias sekundes.

Tešlos peilis

Tešlos peilis specialiai sukurtas mielinės tešlos maišymui ir minkymui.

Priedų pasirinkimo gairės

Veiksmai	Nustatymai	Maisto produktai	Priedas
 Minkyti  Kapti  Daržų plūre  Maišyti	  	Sūris Šokoladas Vaisiai Šviežios žolelės Riešutai Karamėlė Daržovės Mėsa	Nerūdijančio plieno daugiavfunkcinis peilis  ARBA Mini indas ir mini daugiavfunkcinis nerūdijančio plieno peilis 
 Plonai pjaustyti  Storai pjaustyti	 	Vaisiai (minkšti) Pomidorai Bulvės Daržovės (minkštos) Sūris Šokoladas Vaisiai (kiti) Daržovės (kitos)	Reguliuojamas pjaustymo diskas 
 Vid. smulkinimas  Smulkus smulkinimas	 	Bulvės Daržovės (minkštos) Kopūstas Sūris Šokoladas Vaisiai (kiti) Daržovės (kitos)	Apverčiamas smulkinimo diskas 
 Minkyti		Mielinė tešla	Plastikinis tešlos peilis 

⚠ WARNING

Įsipjovimo pavojus.
Būkite atsargūs. Nesilaikant šių
reikalavimų, galite įsipjauti.

Prieš pirmąjį naudojimą

Jeigu virtuvinį kombainą naudojate pirmą kartą, rankomis arba indaplovėje išplaukite visas prietaiso dalis ir priedus (žr. „Priežiūra ir valymas“).

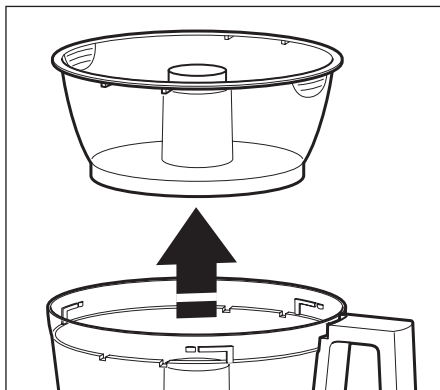
Dangčio nuo maisto apdorojimo indo nuėmimas

Virtuvinis kombainas parduodamas su uždėtu dangčiu ant maisto produktų apdorojimo indo, o mini indas parduodamas įdėtas didesnio indo viduje.

Norėdami nuimti dangtį ir jį išvalyti prieš pirmąjį naudojimą:

1. Suimkite už maisto produktų padavimo vamzdelį, esantį ant dangčio ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę. Nuimkite.

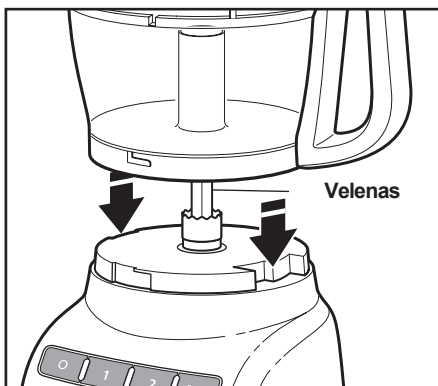
2. Išimkite mini indą.



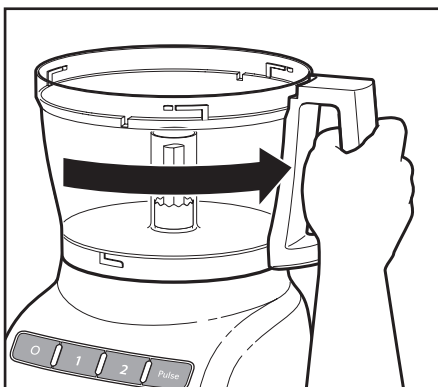
VIRTUVINIO KOMBAINO PARUOŠIMAS

Maisto apdorojimo indo uždėjimas

1. Išdėstykite apverstas virtuvinio kombaino dalis ant sauso ir lygaus darbastalio. Nejunkite virtuvinio kombaino prie maitinimo tinklo, kol šio tinkamai neparuošite naudojimui.
2. Pastatykite maisto produktų apdorojimo indą ant pagrindo, sulygiuokite iškilusią dalį su grioveliu ant pagrindo. Centrinė anga turi būti tvirtinama virš veleno.



3. Ranka suimkite maisto produktų apdorojimo indą ir pasukite jį prieš laikrodžio rodyklę, taip užfiksuosite indą ant pagrindo.

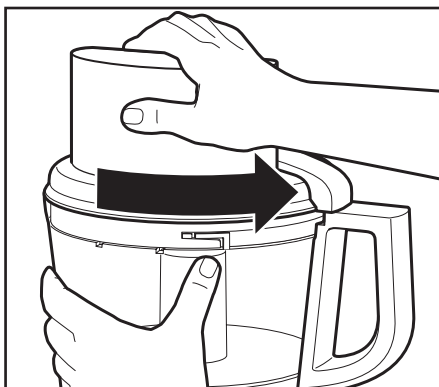


Pasirinkite pageidaujama priedą ir sumontuokite jį pagal instrukcijas, pateiktas kituose psl.

PASTABA: Prieš uždėdami indo dangtį, nepamirškite sumontuoti pageidaujamo priedo.

Maisto apdorojimo indo dangčio uždėjimas

1. Maisto produktų apdorojimo indo dangtį uždėkite ant indo taip, kad maisto produktų padavimo vamzdelis būtų indo rankenos kairėje. Suimkite maisto produktų padavimo vamzdelį ir pasukite dangtį į dešinę. Užfiksuokite.



2. Įstatykite maisto produktų stumtuvą „3in1“ į maisto produktų vamzdelį. Žr. „Maisto produktų vamzdelio „3in1“ naudojimas“ dėl skirtingo dydžio maisto produktų apdorojimo.

PASTABA: Virtuvinis kombainas neveiks, jeigu maisto produktų apdorojimo indas ir dangtis nebus atitinkamai užfiksuotas ant pagrindo, o didysis stumtuvas įstatytas į maisto produktų padavimo vamzdelį (apytiksliai iki vidurio).

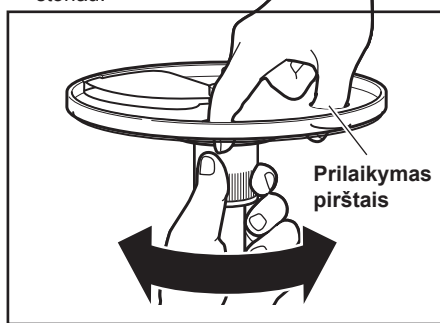


PASTABA: Prieš uždėdami indo dangtį, nepamirškite sumontuoti pageidaujamo priedo.

Reguliuojamo pjaustymo disko montavimas

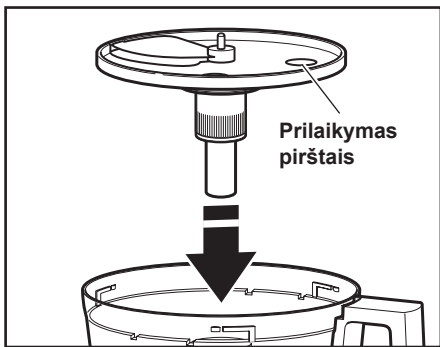
Reguliuojamą pjaustymo diską paprasta reguliuoti, todėl visus pjaustymo darbus atlikite itin lengvai. Norint sureguliuoti ir sumontuoti reguliuojamą pjaustymo diską, atlikite šiuos veiksmus.

1. Prilaikydami pjaustymo diską, pasukite veleno dalį su grioveliais pagal laikrodžio rodyklę, jeigu norite, kad diskas pjaustytų smulkiau arba – prieš laikrodžio rodyklę, jeigu maisto produktus norite pjaustyti storiau.



2. Sumontavus maisto produktų apdorojimo indą, pirštais prilaikykite pjaustymo diską ir įstatykite jį ant varančiojo veleno.

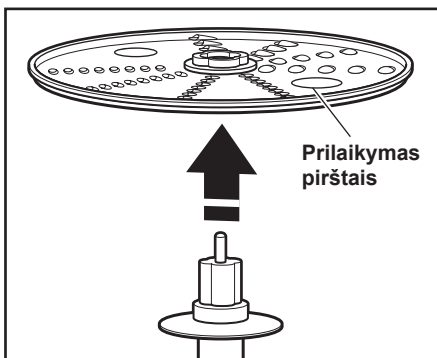
PATARIMAS: Gali prireikti pasukti diską/varančiojo disko adapterį tol, kol šis įsistatys į atitinkamą vietą.



3. Uždėkite maisto produktų apdorojimo indo dangtį, patikrinkite, ar šis saugiai užsifiksavo.

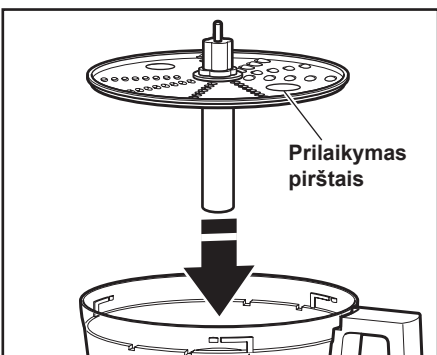
Apverčiamo smulkinimo disko montavimas

1. Prilaikydami diską 2 pirštais, įstatykite disko adapterį į angą disko apačioje.



2. Sumontavus maisto produktų apdorojimo indą, įstatykite varančiojo disko adapterį ant veleno.

PATARIMAS: Gali prireikti pasukti diską/varančiojo disko adapterį tol, kol šis įsistatys į atitinkamą vietą.

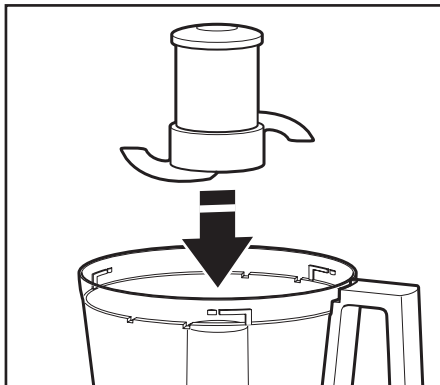


3. Uždėkite maisto produktų apdorojimo indo dangtį, patikrinkite, ar šis saugiai užsifiksavo.

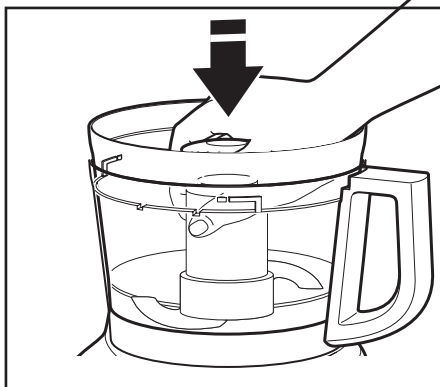
Daugiafunkcinio peilio arba tešlos peilio montavimas

SVARBI INFORMACIJA: Daugiafunkcinį peilį arba tešlos peilį galima naudoti tik kartu su maisto produktų apdorojimo indu.

1. Įstatykite peilį ant veleno.
2. Pasukite peilį, kad šis įsistatytų ant veleno.



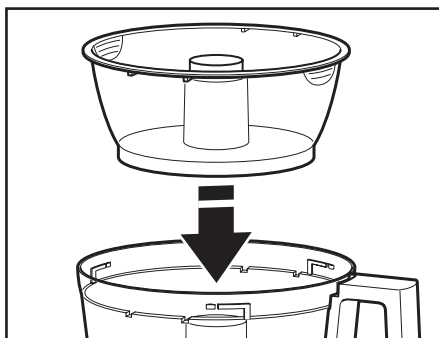
3. Stumtelėkite ir užfiksuokite: Tvirtai nuspauskite žemyn daugiafunkcinį peilį, kiek įmanoma giliau. Daugiafunkciniame peilyje yra vidinis sandarinimo žiedas, kuris sandariai priglundą prie maisto produktų apdorojimo indo vidurio.



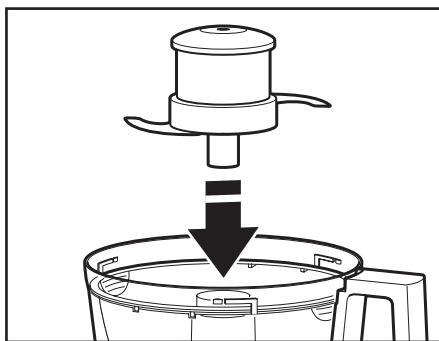
4. Uždėkite maisto produktų apdorojimo indo dangtį, patikrinkite, ar šis saugiai užsifiksavo. Žr. „Maisto apdorojimo indo dangčio uždėjimas“.

Mini indo ir mini peilio montavimas

1. Įstatykite mini indą į didesnį indą, sumontuotą ant veleno. Pasukite mini indą, kol indo krašteliai įsistatys į didesnio indo viršutinius griovelius.



2. Įstatykite mini peilį ir sumontuokite ant varančiojo veleno. Gali prireikti pasukti peilį, kol šis saugiai įsistatys į atitinkamą padėtį. Norėdami užfiksuoti – spustelėkite žemyn.



3. Uždėkite maisto produktų apdorojimo indo dangtį, patikrinkite, ar šis saugiai užsifiksavo.
4. Po maisto produktų apdorojimo, norėdami išimti apdorotą maistą iš mini indo, tiesiai į viršų patraukite mini peilį už dangtelio. Paskui, nuimkite indą. Dviem pirštais prilaikykite indo kraštą.

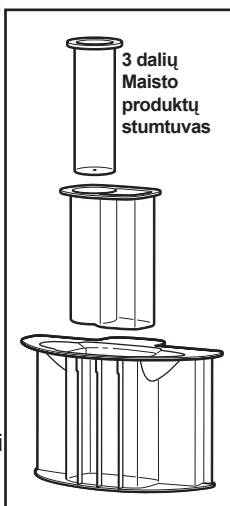
Maisto produktų tiekimo

įrankio „3in1“ naudojimas

Maisto produktų tiekimo vamzdelis yra parduodamas kartu su 3 dalių maisto produktų stumtuvu.

Norėdami apdoroti didelius maisto produktus – naudokite platų maisto produktų stumtuvą, arba, jeigu norite apdoroti mažesnio dydžio maisto produktus, atitinkamai naudokite vidutinį arba siaurą maisto produktų stumtuvą.

Norėdami supjaustyti arba susmulkinti nedidelius maisto produktus, įstatykite 3 dalių maisto produktų stumtuvą į maisto produktų tiekimo vamzdelį, paskui, norėdami išimti - Siaurą maisto produktų tiekimo vamzdelį ir stumtuvą naudokite nedidelių maisto produktų apdorojimui, pvz., morkoms ar salierų stiebams. Jeigu siauru maisto produktų tiekimo vamzdeliu nesinaudojate, nepamirškite jo užfiksuoti. Norėdami šiek tiek apšlakstyti apdorotus produktus aliejumi ar kitu skysčiu, tiesiog pripildykite siaurą stumtuvą atitinkamu kiekiu skysčio. Nedidelė anga stumtuvo dugne apšlakstys apdorotus maisto produktus atitinkamu dažniu.



⚠ WARNING



Besisukančio peilio pavojus
Visada naudokite maisto
produktų stumtuvą.

Visuomet naudokite maisto
produktų stumtuvą.

Laikykite pirštus atokiau
nuo angų.

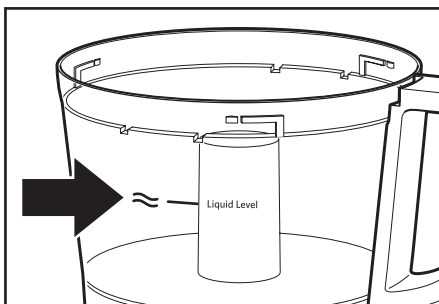
Saugokite nuo vaikų. Nesilaikant
šių reikalavimų, galite susižaloti.

Prieš naudojimą

Prieš naudojant virtuvinį kombainą, patikrinkite, ar maisto produktų apdorojimo indas, peiliai ir indo dangtis yra teisingai sumontuoti ant virtuvinio kombaino pagrindo (žr. „Virtuvinio kombaino paruošimas“).

Didžiausias skysčių kiekis

Ši linija, nubrėžta ant maisto produktų apdorojimo indo parodo didžiausią leidžiamą skysčių kiekį, kurį gali apdoroti virtuvinis kombainas.



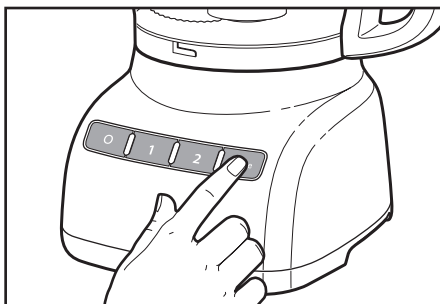
Reguliavimo jungiklio „Speed1/Speed2“ naudojimas

1. Norėdami virtuvinį kombainą įjungti, nuspauskite „Speed1“ (žemas greitis, skirtas minkštų maisto produktų apdorojimui) arba „Speed2“ (didelis greitis, skirtas kietų maisto produktų apdorojimui) mygtuką. Virtuvinis kombainas veiks nepertraukiamai ir užsidsigs indikacinė lemputė.
2. Norėdami virtuvinį kombainą sustabdyti, nuspauskite „O“ (OFF) mygtuką. Indikacinė lemputė užges ir peilis arba diskas nustos sukis po kelių sekundžių.
3. Prieš nuimant maisto produktų apdorojimo indą nuo pagrindo, palaukite kol peilis arba diskas visiškai nustos sukis. Prieš nuimant indo dangtį arba prieš ištraukiant kištuką iš maitinimo tinklo, nepamirškite virtuvinio kombaino išjungti.

PASTABA: Jeigu virtuvinis kombainas neveikia, patikrinkite, ar maisto produktų apdorojimo indas ir dangtis yra taisyklingai uždėti ir užfiksuoti ant prietaiso pagrindo (žr. „Virtuvinio kombaino paruošimas“).

„Pulse“ režimo valdymas

Pulsinis režimas užtikrina tikslių maisto apdorojimo trukmės pasirinkimą ir apdorojimo dažnį. Puikiai tinka tais atvejais, kuomet maisto produktus reikia apdoroti tik šiek tiek. Norėdami maisto produktus apdoroti dideliu greičiu, tiesiog nuspauskite ir palaikykite „PULSE“ mygtuką, o norėdami sustabdyti – atleiskite.

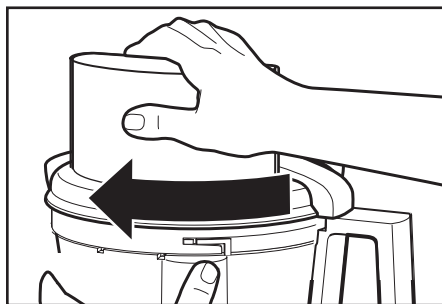
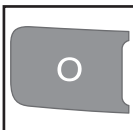


⚠ WARNING

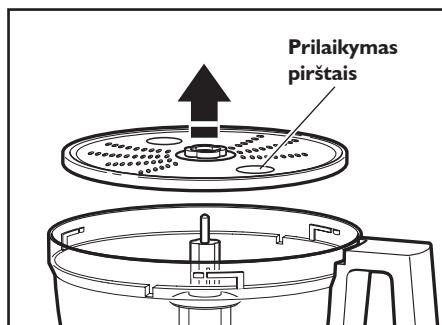
**Įsijovimo pavojus.
Būkite atsargūs.
Nesilaikant šių reikalavimų,
galite įsijauti.**

Apdorotų maisto produktų išėmimas

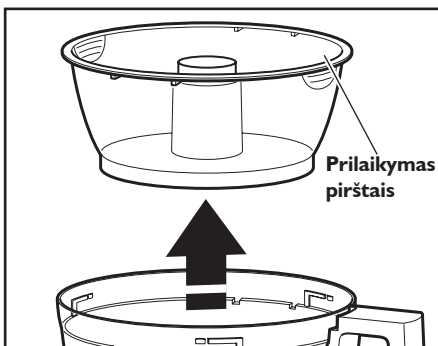
1. Nuspauskite „O“ (OFF) mygtuką.
2. Prieš išmontuojant, atjunkite maitinimo kištuką nuo maitinimo tinklo.
3. Pasukite maisto produktų apdorojimo indą į kairę ir nuimkite.



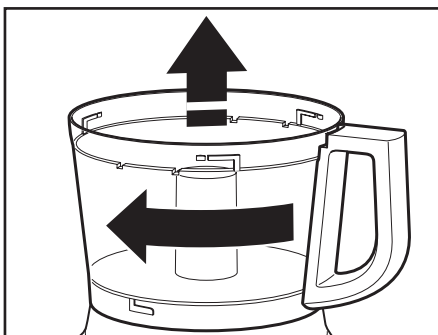
4. Jeigu apdorojimui naudojote diską, tokiu atveju prieš nuimant indą, nuimkite diską. Prilaikydami diską dviem pirštais, tiesiog kilstelėkite jį viršų. Jeigu naudojate smulkinimo diską – adapterį išimkite.



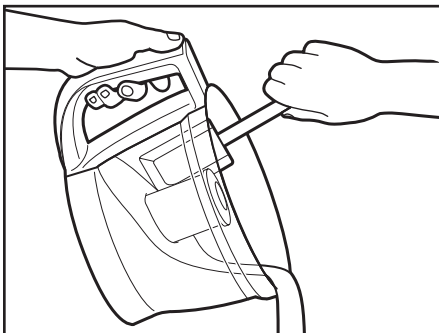
5. Jeigu apdorojimui naudojate mini indą, pirštais suimkite ir nuimkite indą, pritvirtintą prie didžiojo indo viršutinio krašto.



6. Norėdami atlaisvinti maisto produktų apdorojimo indą nuo pagrindo, pasukite jį į kairę. Kilstelėkite jį viršų.



7. Prieš išimant indo turinį, iš maisto produktų apdorojimo indo galima išimti daugiafunkcinį peilį. Peilio galite ir nenuimti. Tokiu atveju apdoroto maisto išėmimui naudokite mentelę.



⚠ WARNING

**Išiplovimo pavojus.
Būkite atsargūs.
Nesilaikant šių reikalavimų,
galite įsipjauti.**

1. Nuspauskite „O“ (OFF) mygtuką.
2. Prieš valant virtuvinį kombainą, atjunkite maitinimo kištuką nuo maitinimo tinklo.
3. Pagrindą ir laidą nuvalykite šluoste, suvilgęta šiltu ir muiluotu vandeniu, paskui, nuvalykite drėgna šluoste. Nusausinkite. Valymui nenaudokite šveičiamųjų valymo priemonių ir šveitiklių.
4. Atkreipkite dėmesį, kad indus, kurių sudėtyje nėra bisfenolio A, būtina atitinkamai prižiūrėti. Jeigu ketinate indą plauti indaplovėje, o ne rankomis, atkreipkite dėmesį šias rekomendacijas.
 - Visas virtuvinio kombaino dalis galima plauti indaplovės viršutinėje lentynoje.
 - Nedėkite indo ant šono.
 - Jeigu plaunate indaplovėje, naudokite švelnias plovimo programas, pvz., „Normal“. Venkite aukštos temperatūros plovimo programų, pvz., garinimo ar virtuvinių indų šveitimo.
5. Jeigu virtuvinį kombainą ketinate plauti rankomis, nenaudokite šveičiamųjų valymo priemonių ar šveitiklių. Tokios priemonės gali pažeisti ir subraižyti maisto produktų apdorojimo indo ir dangčio paviršių. Išplovus nepamirškite gerai nusausinti visas dalis.
6. Norėdami nepažeisti fiksavimo sistemos, jeigu virtuviniu kombainu nesinaudojate, visada laikykite maisto produktų apdorojimo indą ir indo dangtį neužfiksuotus kartu.
7. Virtuvinio kombaino maitinimo laidą suvyniokite aplink maisto produktų apdorojimo indą. Kištuką užkiškite už laido.



⚠ WARNING

**Įsipjovimo pavojus.
Būkite atsargūs.
Nesilaikant šių reikalavimų,
galite įsipjauti.**

Daugiafunkcinio peilio naudojimas



**Norint sukapti šviežius
vaisius ar daržoves:**

Nulupkite, išimkite branduolį ir
(arba) sėklas. Supjaustykite

maisto produktus į 2,5-4 cm storio gabaliukus. Naudojant „Pulse“ režimą 1-2 s, apdorokite maisto produktus iki reikiamo dydžio. Jeigu reikia, nugramdykite indo sienelės.

**Termiškai apdorotų vaisių ir daržovių
(išskyrus bulves) tyrės ruošimas:**

Į indą įpilkite skysčio, nurodyto recepte, ~ 60 ml vienai stiklinei (235 ml) maisto produktų. Naudojant „Pulse“ režimą, apdorokite maisto produktus kol šie pavirs į vientisą tyrę. Paskui apdorokite maisto produktus tol, kol pasieksite pageidaujamą tekstūrą. Jeigu reikia, nugramdykite indo sienelės.

Bulvių košė:

Naudojant smulkinimo diską, susmulkinkite karštas išvirtas bulves. Smulkinimo diską pakeiskite daugiafunkciniu peiliu. Įdėkite sviesto, įpilkite pieno ir prieskonių. Pasirinkite „Pulse“ režimą – po 2-3 s 3-4 kartus, kol gausis vientisa masė. Nepersistenkite.

Džiovintų (arba lipnių) vaisių kapojimas:

Maisto produktas privalo būti šaltas. Į indą įpilkite skysčio, nurodyto recepte, ~ 60 ml pusei stiklinės (120 ml) maisto produktų. Apdorokite vaisius. Pasirinkite trumpus „Pulse“ režimo intervalus. Apdorokite tol, kad pasieksite pageidaujamą tekstūrą.

Smulkiai kapota citrinos žievelė:

Aštriu peiliu nulupkite geltoną (be baltosios dalies) citrinos žievelę. Supjaustykite žievelę į siauras juosteles. Apdorokite, kol juostelės bus smulkiai sukaptos.

**Česnako susmulkinimas arba šviežių žolelių/
nedidelių daržovių kiekių kapojimas:**

Ijungus virtuvinį kombainą, į maisto produktų apdorojimo indą per maisto produktų padavimo vamzdelį įdėkite reikiamus maisto produktus. Apdorokite, kol maisto produktai bus smulkiai sukapti. Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, patikrinkite, ar prieš apdorojimą maisto apdorojimo indas ir žolelės yra sausos.

**Riešutų kapojimas ir riešutų sviesto
ruošimas:**

3 stiklines (710 ml) riešutų apdorokite iki reikiamos tekstūros. Apdorojimui naudokite „Pulse“ režimą (1-2 s trukmės intervalus). Norėdami gauti rupesnę tekstūrą, apdorokite mažesnius kiekius, pasirinkdami 1-2 s 1-2 „Pulse“ režimo intervalus. Jeigu norite gauti smulkesnę tekstūrą – intervalų skaičių padidinkite. Norėdami paruošti riešutų sviestą, apdorokite iki vientisos masės. Laikykite šaldytuve.

PASTABA: Apdorojant riešutus ar kitus kietus maisto produktus, šie gali pažeisti vidinę maisto produktų apdorojimo indo apdailą.

**Termiškai apdorotos arba žalios mėsos,
paukštienos ir jūros gėrybių kapojimas:**

Maisto produktas privalo būti itin šaltas. Supjaustykite 2,5 cm storio gabaliukais. Vienu metu apdorokite iki 455 g kiekio. Apdorojimui naudokite „Pulse“ režimą (1-2 s trukmės intervalus). Jeigu reikia, nugramdykite indo sienelės.

Džiūvėsių paruošimas:

Padalinkite maisto produktus į 3,5-5 cm storio gabaliukus. Apdorokite iki smulkios tekstūros. Apdorojant didesnius gabaliukus, rinkitės 1-2 s 2-3 intervalus. Apdorokite iki smulkios tekstūros.

Šokolado tirpdinimas:

Į maisto apdorojimo indą supilkite šokoladą ir cukrų (pagal receptą). Apdorokite iki smulkios tekstūros. Pašildykite skystį (pagal receptą). Įjungus virtuvinį kombainą, į maisto produktų apdorojimo indą per maisto produktų padavimo vamzdelį įpilkite pakaitintą skystį. Apdorokite iki smulkios tekstūros.

**Jeigu norite sutarkuoti kitą sūrį, pvz.,
„Parmesan“ ar „Roman“:**

Niekada nemėginkite apdoroti sūrio, kurio negalima persmeigti aštraus peilio galiuku. Kieto sūrio tarkavimui galite pasirinkti daugiafunkcinį peilį. Supjaustykite 2,5 cm storio gabaliukais. Sudėkite į maisto apdorojimo indą. Naudojant „Pulse“ režimą, apdorokite maisto produktus iki rupios tekstūros. Paskui, apdorokite iki smulkios tekstūros. Sūrio gabaliukus taip pat į maisto produktų apdorojimo indą galima sudėti per maisto tiekimo vamzdelį.

Pjaustymo arba smulkinimo disko naudojimas

⚠ WARNING



Besisukančio peilio pavojus
Visada naudokite maisto produktų stumtuvą. Visuomet naudokite maisto produktų stumtuvą. Laikykite pirštus atokiau nuo angų. Saugokite nuo vaikų. Nesilaikant šių reikalavimų, galite susižaloti.



Jeigu norite supjaustyti arba susmulkinti vaisius ar daržoves, kurios yra ilgos, bet santykinai nedidelio

skersmens, pvz., salierus, morkas ar bananus:

Supjaustykite maisto produktus taip, kad jie tilptų vertikaliai arba horizontaliai per maisto produktų padavimo vamzdelį.

Nepamirškite saugiai pritvirtinti maisto produktų tiekimo vamzdelio. Apdorokite tolygiai spausdami maisto produktų stumtuvą.

Taip pat galima naudoti nedidelį maisto produktų padavimo vamzdelį dviejų dalių maisto produktų stumtuve. Įstatykite vertikaliai maisto produktus į vamzdelį ir nedideliu stumtuvu apdorokite.

Apvalių vaisių ir daržovių pjaustymas ar smulkinimas, pvz., svogūnų, obuolių ar žaliųjų paprikų:

Nulupkite, išimkite branduolį ir (arba) sėklas. Padalinkite pusiau arba į keturias dalis. Įstatykite į maisto produktų padavimo vamzdelį. Apdorokite tolygiai spausdami maisto produktų stumtuvą.

Nedidelių vaisių ir daržovių pjaustymas ar smulkinimas, pvz., braškių, grybų ir ridikėlių:

Į maisto produktų apdorojimo vamzdelį vertikaliai arba horizontaliai, sluoksniuais, sudėkite maisto produktus. Siekiant išlaikyti maisto produktų padėtį taisyklingą, užpildykite maisto produktų padavimo vamzdelį. Apdorokite tolygiai spausdami maisto produktų stumtuvą. Taip pat galima naudoti nedidelį maisto produktų padavimo vamzdelį dviejų dalių maisto produktų stumtuve. Įstatykite vertikaliai maisto produktus į vamzdelį ir nedideliu stumtuvu apdorokite.

Nevirtos mėsos arba paukštienos, pvz., pakeptos riebaluose, pjaustymas:

Supjaustykite arba suvyniokite maisto produktus. Suvyniokite ir užšaldykite maisto produktus, kol jie pasidarys kieti (nuo 30 min. iki 2 val., priklausomai nuo maisto produktų storio). Patikrinkite, ar peiliu galite persmeigti maisto produktą. Jeigu ne, leiskite maisto produktui šiek tiek atšilti. Apdorokite tolygiai spausdami maisto produktų stumtuvą.

Virtos mėsos ar paukštienos, įskaitant saliami, „pepperoni“ ir pan., pjaustymas:

Maisto produktas privalo būti itin šaltas. Supjaustykite gabaliukais. Apdorokite tolygiai spausdami maisto produktų stumtuvą.

Špinatų ar kitų lapų smulkinimas:

Sudėkite lapus. Suvyniokite ir sudėkite į maisto produktų padavimo vamzdelį.

Apdorokite tolygiai spausdami maisto produktų stumtuvą.

Kieto ir minkšto sūrio smulkinimas:

Maisto produktas privalo būti itin šaltas.



Siekiant užtikrinti geriausius rezultatus, minkštus sūrius, pvz., mocarella, prieš apdorojant atšaldykite 10-15 min. Supjaustykite gabaliukais. Apdorokite panaudojant tolygią jėgą.



Tešlos peilio naudojimas

 Tešlos peilis specialiai sukurtas mielinės tešlos maišymui ir minkymui. Siekiant užtikrinti geriausius rezultatus, neminkykite tokios tešlos, kuriai paruošti reikia daugiau nei 2-3 stiklinių (300-400 g) miltų.

Naudingi patarimai

- Norėdami išvengti ir nesugadinti peilio ar variklio, nemėginkite apdoroti maisto produktų, kurie yra pernelyg kieti ar pernelyg sušalę, kurių negalima perduoti peiliu. Jeigu kieto maisto produkto gabaliukas, pvz., morkos, įsispraudžia arba užstringa ant peilio, pirmiausia išjunkite virtuvinį kombainą ir nuimkite peilį. Atsargiai pašalinkite maisto gabaliuką nuo peilio.
- Neperpildykite mindo ar mini indo. Plonomis tekstūroms – pripildykite indą nuo 1/2 iki 2/3. Stambesnėms tekstūroms – iki ¼ indo tūrio. Naudojant skysčius, pripildykite tik iki didžiausios leistinos normos (žr. „Didžiausias skysčių kiekis“). Kąpjant, indas neturėtų būti užpildytas daugiau nei 1/3-1/2. Mini indą naudokite tais atvejais, jeigu ketinate įpilti 1 st. (235 ml) skysčio ar ½ st. (150 ml) kieto maisto produkto.
- Pjaustymo diskus nustatykite taip, kad pjaustymo paviršius būtų maisto produktų padavimo vamzdelio dešinėje. Taip leisite peiliui įgauti greitį prieš susiliečiant su maisto produktu.
- Norint padidinti virtuvinio kombaino veikimo greitį, maisto produktus sumeskite per maisto produktų padavimo vamzdelį.
- Norint pasiekti geriausių smulkinimo ir pjaustymo rezultatų, skirtingus maisto produktus apdorojant reikia skirtingos jėgos. Paprastai naudokite lengvą jėgą apdorojant minkštus ir trapius maisto produktus (braškes, pomidorus ir pan.), vidutinę jėgą – vidutinio dydžio maisto produktus (cukinijas, bulves ir pan.) ir didžiausią jėgą – kietus maisto produktus (morkas, obuolius, kietą sūrį, dalinai šaldytą mėsą ir pan.).
- Minkštas ir vidutinio kietumo sūris gali pasiskirstyti ar susivelti ant smulkinimo disko. Norint šito išvengti, smulkinkite tik gerai atvėsintą sūrį.

- Kartais nedideli maisto produktai, pvz., morkos ar salierai, įkrenta į maisto produktų padavimo vamzdelį ir yra supjaustomi netolygiai. Siekiant šito išvengti, supjaustykite maisto produktus į kelis gabaliukus ir užpildykite vamzdelį šiais produktais. Apdorojant nedidelius arba plonus maisto produktus, naudokite siaurą maisto produktų padavimo vamzdelį.



Ruošiant tešlą tortams ar sausainiams, pirmiausia naudokite daugiafunkcinį peilį. Tik pačioje pabaigoje sudėkite sausus produktus. Riešutus ir vaisius dėkite jau paruošę mišinį. Riešutus ir vaisius apdorokite naudodami trumpus „Pulse“ režimo intervalus, kol šie susimaišys su kitais produktais. Nepersistenkite.

- Jeigu susmulkintas ar supjaustytas maisto produktas susikaupia vienoje indo pusėje, išjunkite virtuvinį kombainą ir naudodami mentele, maisto produktą paskirstykite tolygiai.
- Kuomet apdorojamo maisto produkto kiekis siekia pjaustymo ar smulkinimo disko apatinę dalį, apdorotą maistą išimkite.
- Keli didesni maisto gabaliukai gali likti ant disko paviršiaus po pjaustymo ar smulkinimo. Jeigu reikia, supjaustykite šiuos gabaliukus rankomis ir sudėkite į mišinį.
- Virtuvinį kombainą naudokite taip, kad sumažintumėte valymo darbų dažnį. Prieš apdorojant šlapius maisto produktus, pirmiausia apdorokite sausus ir kietus.
- Norėdami nesudėtingai nuvalyti maisto produktus nuo daugiafunkcinio peilio, tiesiog ištuštinkite maisto produktų apdorojimo indą, uždėkite dangtį ir įjunkite „PULSE“ režimą 1-2 s.
- Nuėmus dangtį, jį apverstą padėkite ant darbastalio. Taip nesutepsite darbastalio.

- Apdoroto maisto išėmimui naudokite mentele.



- Su šiuo virtuviniu kombainu negalima atlikti šių veiksmų:
 - Smulkinti kavos pupeles, grūdus ar kietus prieskonius
 - Smulkinti kaulus ar kitas nevalgomas maisto produktų dalis
 - Skystus pusžalius vaisius ar daržoves
 - Pjaustyti kietai virtus kiaušinius ar neatšildytą mėsą.
- Jeigu virtuvinio kombaino plastikinės dalys pakeičia spalvą dėl atitinkamų maisto produktų apdorojimo, nuvalykite jas citrinos sultimis.

Jeigu virtuvinis kombainas neveikia, patikrinkite:

Virtuvinis kombainas neveikia:

- Patikrinkite, ar indas ir dangtis yra teisingai sulygiuoti ir užfiksuoti, o į maisto produktų padavimo vamzdelį įstatytas didesnis maisto produktų stumtuvas.
- Naudojant didesnio maisto produktų padavimo vamzdelio angą, patikrinkite, ar neviršijote leistino didžiausio kiekio.



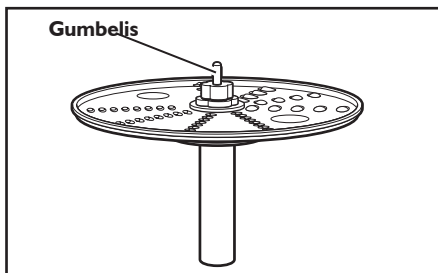
- Vienu metu spauskite tik vieną mygtuką. Virtuvinis kombainas neveiks, jeigu vienu metu spaudžiami keli mygtukai.
- Patikrinkite, ar virtuvinis kombainas prijungtas prie maitinimo tinklo?
- Ar veikia grandinės saugiklis? Jeigu naudojate grandinės pertraukiklį, patikrinkite, ar grandinė yra uždara.
- Ištraukite kištuką iš maitinimo tinklo, paskui - vėl prijunkite.
- Jeigu virtuvinio kombaino temperatūra neatitinka kambario temperatūros, palaukite, kol šis pasieks tinkamą temperatūrą ir pamėginkite įjungti dar kartą.

Virtuvinis kombainas blogai smulkina ar pjausto:

- Patikrinkite, ar pakeltoji disko peilio pusė yra nukreipta į viršų.
- Jeigu naudojate reguliuojamąjį pjaustymo peilį, patikrinkite, ar nustatytas pageidaujamas pjaustymo storis.
- Patikrinkite, ar produktai yra tinkami pjaustymui ar smulkimui. Žr. „Patarimai ir užuominos geriems rezultatams pasiekti“.

Jeigu uždėjus diską negalite uždėti dangčio:

- Patikrinkite, ar teisingai sumontuotas diskas, iškilusis gumbelis yra viršuje ir sumontuotas ant atitinkamo varančiojo disko adapterio.



Jeigu negalite pašalinti gedimų patys, žr. „Aptarnavimas ir garantija“.

APTARNAVIMAS IR GARANTIJA

Buitinio „KitchenAid“ virtuvinio kombaino garantija

Garantijos trukmė:	Gamintojas įsipareigoja padengti:	Gamintojas neįsipareigoja padengti:
Europa, Australija ir Naujoji Zelandija: 5KFP0925 modeliui: 3 m. garantija nuo įsigijimo datos.	Pakeistas dalis ir darbo išlaidas, skirtas medžiagų ar prietaiso gedimui pašalinti. Remonto darbus privaloma atlikti įgaliojame aptarnavimo centre.	A. Remonto darbų išlaidų, jeigu virtuvinis kombainas buvo naudojamas ne pagal paskirtį. B. Žalos atsiradusios dėl nelaimingo atsitikimo, jeigu buvo atlikti virtuvinio kombaino pakeitimai, netinkamo naudojimo ar nepriežiūros, jeigu buvo nesilaikoma galiojančių reikalavimų.

GAMINTOJAS NEPRISIIMA JOKIOS ATSAKOMYBĖS DĖL NETIESIOGINĖS ŽALOS ATsiradimo.

Klientų aptarnavimas:

Home Decor OÜ
Valukoja 7/2, Tallinn, Estonia, 11415
Tel. +370 671 35 380
info@kitchen.ee
www.kitchenaidlt.lt
www.facebook.com/kitchenaidlt/