



5KFP0719



KitchenAid







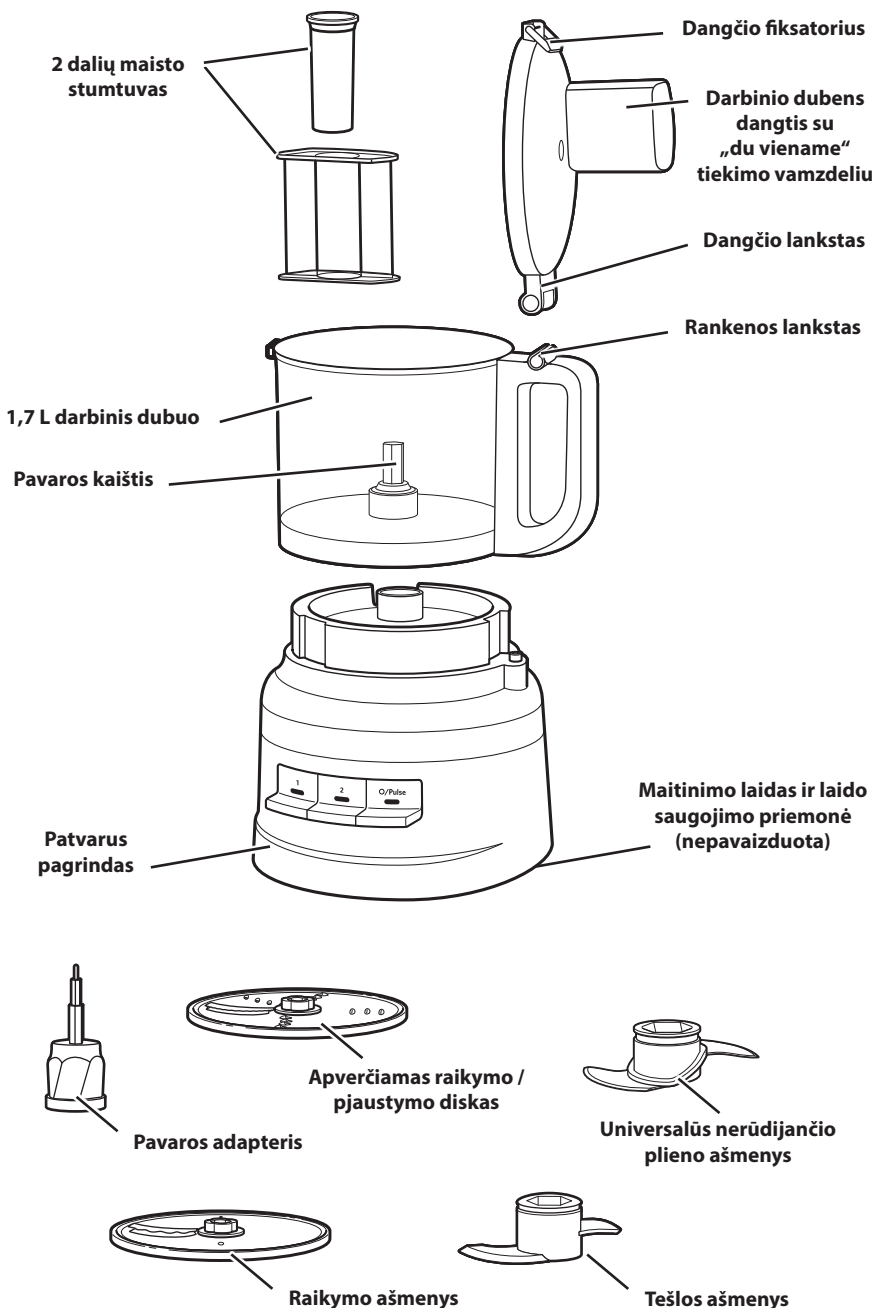
TURINYS

DALYS IR SAVYBĖS	4
VIRTUVINIO KOMBAINO SAUGA	5
Svarbios apsaugos priemonės	5
Reikalavimai elektros įrangai	8
Elektros įrangos atliekų išmetimas	8
VIRTUVINIO KOMBAINO NAUDOJIMAS	9
Priedų pasirinkimo vadovas	9
Prieš naudojant pirmą kartą	10
Virtuvinio kombaino surinkimas	10
Universalų ašmenų arba tešlos ašmenų sumontavimas	11
Apverčiamo raikymo / pjaustymo disko arba raikymo ašmenų sumontavimas	12
Virtuvinio kombaino valdymas	13
„Du viename“ tiekimo vamzdelio naudojimas	14
Apdoroto maisto išėmimas	14
PATARIMAI PUIKIEMS REZULTATAMS GAUTI	15
Universalų ašmenų naudojimas	15
Apverčiamo raikymo / pjaustymo disko arba raikymo ašmenų naudojimas	16
Tešlos ašmenų naudojimas	17
Naudingi patarimai	18
PRIEŽIŪRA IR VALYMAS	19
TRIKČIŲ ŠALINIMAS	20
GARANTIJĄ IR TECHNINĘ PRIEŽIŪRĄ	21



DALYS IR SAVYBĖS

DALYS IR PRIEDAI





VIRTUVINIO KOMBAINO SAUGA

Labai svarbi yra jūsų ir kitų asmenų sauga.

Šiame vadove ir ant prietaiso yra pateikta daug svarbių saugos pranešimų. Būtinai perskaitykite visus saugos pranešimus ir jų paisykite.



Tai yra saugos įspėjimo simbolis.

Šis simbolis įspėja apie galimus pavojus, dėl kurių jūs arba kiti asmenys gali žūti arba būti sužaloti.

Prie visų saugos pranešimų pateiktas saugos įspėjimo simbolis arba žodis PAVOJUS arba ĮSPĖJIMAS. Toliau pateikta šių žodžių reikšmė.

 **PAVOJUS**

Jei **nedelsdami** nesivadovausite instrukcijomis, galite žūti arba rimtai susižaloti.

 **ĮSPĖJIMAS**

Jei **nesivadovausite** instrukcijomis, galite žūti arba rimtai susižaloti.

Visuos saugos pranešimuose nurodoma, koks kyla galimas pavojus, kaip sumažinti susižalojimo tikimybę ir kas gali nutikti nesivadovaujant instrukcijomis.

SVARBIOS APSAUGOS PRIEMONĖS

Naudojant elektros prietaisus būtina imtis pagrindinių saugos priemonių, įskaitant toliau išvardytas.

1. Perskaitykite visus nurodymus. Dėl netinkamai naudojamo prietaiso žmogus gali susižaloti.
2. Kad nepatirtumėte elektros smūgio, virtuvinio kombaino nedėkite į vandenį ar kitą skystį.
3. Kai prietaiso nenaudojate, prieš dėdami ant jo dalis arba prieš jas nuimdami, taip pat prieš jį valydami iš lizdo ištraukite prietaiso elektros laido kištuką.
4. Taikoma tik Europoje: šio prietaiso neleidžiama naudoti vaikams. Prietaisą ir jo laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
5. Taikoma tik Europoje: asmenims, kurie pasižymi mažesniais fiziniais, jutiminiais ar psichiniais gebėjimais arba kuriems trūksta patirties ir žinių, leidžiama prietaisą naudoti tik tuo atveju, jei jie prižiūrimi arba yra išmokyti prietaisą saugiai naudoti ir suvokia kylančius pavojus. Negalima leisti vaikams žaisti su prietaisu.



VIRTUVINIO KOMBAINO SAUGA

6. Šis prietaisas nėra skirtas naudoti asmenims, kurie pasižymi mažesniais fiziniais, jutiminiais ar psichiniais gebėjimais arba kuriems trūksta patirties ir žinių, nebent juos prižiūri arba išmokė prietaisą naudoti už jų saugumą atsakingas asmuo.
7. Būtina prižiūrėti vaikus, kad jie su prietaisu nežaistų.
8. Stenkitės neliesti judančių dalių.
9. Prietaiso nenaudokite, jei pažeistas jo laidas arba kištukas, sutriko prietaiso veikimas, jis buvo numestas arba kaip nors pažeistas. Prietaisą nuvežkite į artimiausią įgaliotą techninės priežiūros centrą, kad jį ištirtų, suremontuotų ar sureguliuotų jo elektrinį arba mechaninį veikimą.
10. Jei pažeidžiamas maitinimo laidas, kad nekiltų pavojaus jį turi pakeisti gamintojas, jo techninės priežiūros atstovas arba kiti panašiai kvalifikuoti asmenys.
11. Naudojant „KitchenAid“ nerekomenduojamus arba neparduodamus priedus gali kilti gaisras, žmogus gali patirti elektros smūgį arba susižaloti.
12. Nenaudokite lauke.
13. Pasirūpinkite, kad laidas nekabėtų ant stalo arba spintelės krašto.
14. Į virtuvinį kombainą pildami karštą skystį būkite atsargūs, nes jis staiga gali virsti garais ir imti taškytis.
15. Apdorodami maistą laikykite rankas ir įrankius atokiai nuo ašmenų ir diskų – taip sumažinsite susižalojimo ir virtuvinio kombaino sugadinimo pavojų. Grandymo mentelę galima naudoti tik tada, kai virtuvinis kombainas nenaudojamas.
16. Ašmenys yra aštrūs. Imant aštrius pjaunamuosius ašmenis, ištuštinant stiklinį indą ir valant reikia būti atsargiems.





VIRTUVINIO KOMBAINO SAUGA

17. Kad sumažintumėte susižalojimo pavojų, pjaunamųjų ašmenų ar diskų jokia būdu nedėkite ant pagrindo, jei ant jo pirmiausia tinkamai neuždėjote dubens.
18. Prieš naudodami prietaisą įsitikinkite, ar dangtis tinkamai užfiksuotas jam skirtose vietose.
19. Maisto jokia būdu nedėkite rankomis. Visada naudokite maisto stumtuvą.
20. Nebandykite per jėgą atidaryti dangčio užfiksavimo mechanizmo.
21. Dubens nepripildykite daugiau nei pažymėta maksimalaus pripildymo linija (arba nominali talpa), kitaip gali kilti susižalojimo pavojus atsiradus dangčio ar dubens pažeidimui.
22. Šis prietaisas skirtas naudoti buityje ir kitose panašiose vietose, pavyzdžiui:
 - parduotuvių, biurų ar kitų darbo vietų virtuvėse;
 - ūkininkų namuose;
 - viešbučiuose, moteliuose ir kitose apgyvendinimo vietose;
 - apgyvendinimo su nakvyne ir pusryčiais įstaigose.

IŠSAUGOKITE ŠIAS INSTRUKCIJAS



VIRTUVINIO KOMBAINO SAUGA

REIKALAVIMAI ELEKTROS ĮRANGAI

Įtampa: 220–240 V

Dažnis: 50–60 HZ

PASTABA: jei kištukas netinka lizdui, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką. Kištuko nemodifikuokite.

ELEKTROS ĮRANGOS ATLIEKŲ IŠMETIMAS

Pakuotės medžiagos išmetimas

Pakavimo medžiaga yra 100 % perdirbama ir pažymėta perdirbimo simboliu . Todėl įvairias pakuotės dalis būtina išmesti atsakingai ir visiškai laikantis vietos valdžios nuostatų, reglamentuojančių atliekų išmetimą.

Produkto išmetimas

- Šis prietaisas yra paženklintas pagal Europos direktyvą 2012/19/ES dėl elektros ir elektroninės įrangos atliekų (EEI/A).

Jei gaminį išmesite tinkamu būdu, aplinką ir žmonių sveikatą apsaugosite nuo galimo neigiamo poveikio, kuris gali būti padarytas gaminį išmetant netinkamai.

- Ant prietaiso arba pridedamų dokumentų



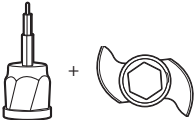
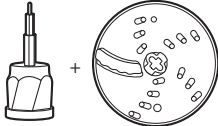
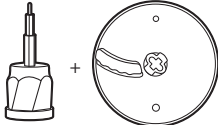
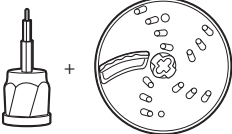
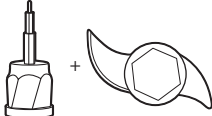
esantis simbolis  nurodo, kad su šiuo prietaisu negalima elgtis kaip su buitinėmis šiukšlėmis. Jį reikia atiduoti į atitinkamą surinkimo punktą, kad elektros ir elektronikos įranga būtų perdirbta.

Dėl išsamesnės informacijos apie šio gaminio apdorojimą, utilizavimą ir perdirbimą, prašom kreiptis į savo miesto valdžios instituciją, buitinių šiukšlių išvežimo tarnybą arba parduotuvę, kurioje šį prietaisą pirkote.



VIRTUVINIO KOMBAINO NAUDOJIMAS

PRIEDŲ PASIRINKIMO VADOVAS

FUNKCIJA	NUSTATYMAS	MAISTO PRODUKTAS	PRIEDAS
Smulkinimas	1 arba „O/Pulse“	Sūris Šokoladas Vaisiai	
Malimas arba tyrės darymas	2 arba „O/Pulse“	Švieži augalai Riešutai Tofu Daržovės	
Maišymas	1	Makaronų padažas Pesto padažas Salsa Padažai Skysta tešla	
Raikymas	1	Vaisiai (minkšti) Bulvės Pomidorai Daržovės (minkštos)	Apverčiamas raikymo / pjaustymo diskas (raikymo pusė) ARBA raikymo ašmenys
	2	Sūris Šokoladas Vaisiai (kieti) Daržovės (kietos)	 ARBA 
Supjaustymas (nuo smulkaus iki vidutinio)	1	Bulvės Daržovės (minkštos)	Apverčiamas raikymo / pjaustymo diskas (pjaustymo pusė)
	2	Kopūstai Sūris Šokoladas Vaisiai (kieti) Daržovės (kietos)	
Minkymas	„O/Pulse“ arba 2	Mielinė tešla	



VIRTUVINIO KOMBAINO NAUDOJIMAS

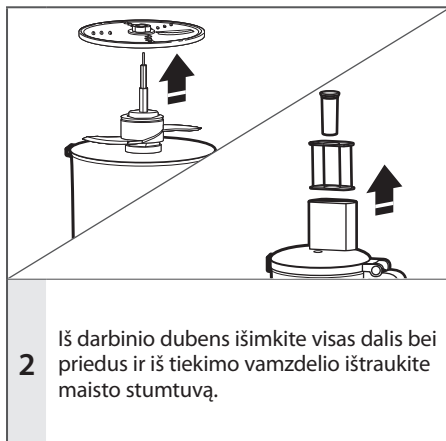
PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

Prieš naudodami virtuvinį kombainą pirmą kartą, rankomis arba indaplovėje nuplaukite visas dalis ir priedus (žr. skyrių „Virtuvinio kombaino valymas“). Virtuvinis kombainas suprojektuotas taip, kad visus priedus būtų galima laikyti darbinio dubens viduje.



1

Pakelkite dangčio fiksatorių, kad atlaisvintumėte dangtį. Darbinio dubenio dangtį palenkite atgal ir jį kelkite tiesiai aukštyn, kad dangčio lankstas išsitrauktų iš lanksto rankenoje.



2

Iš darbinio dubens išimkite visas dalis bei priedus ir iš tiekimo vamzdelio ištraukite maisto stumtuvą.

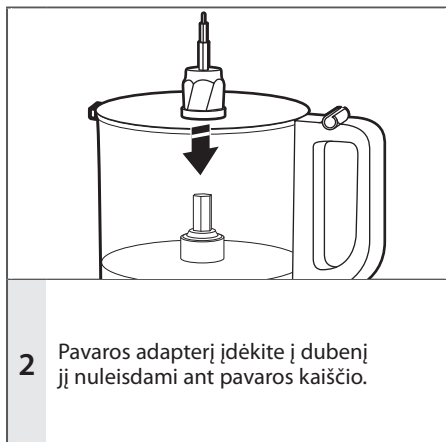
VIRTUVINIO KOMBAINO SURINKIMAS

SVARBU: virtuvinį kombainą padėkite ant sauso, lygaus stalviršio; valdikliai turi būti nukreipti į priekį. Kol virtuvinio kombaino visiškai nesurinksite, jo neprijunkite prie elektros tinklo.



1

Darbinį dubenį dėkite ant pagrindo rankeną sulygiuodami su iškiliu mygtukų dešinėje pagrindo pusėje. Dubuo užsifiksuoja yra, jei jis tinkamai sulygiuotas, jis turi būti visiškai susilygiavęs su pagrindu.



2

Pavaros adapterį įdėkite į dubenį jį nuleisdami ant pavaros kaiščio.





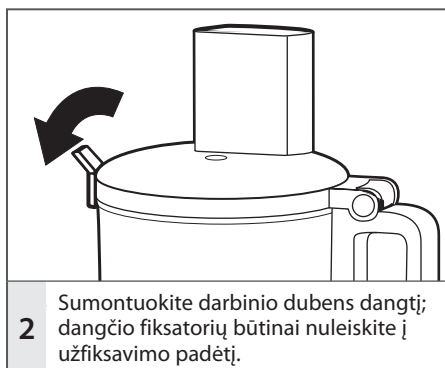
VIRTUVINIO KOMBAINO NAUDOJIMAS

PASTABA: kad surinkti būtų lengviau, norimus ašmenis ar diską sumontuokite prieš uždėdami darbinio dubens dangtį.



PASTABA: virtuvinis kombainas veiks tik tada, kai darbinio dubens dangtis bus visiškai uždarytas, o darbinis dubuo tinkamai padėtas ant pagrindo.

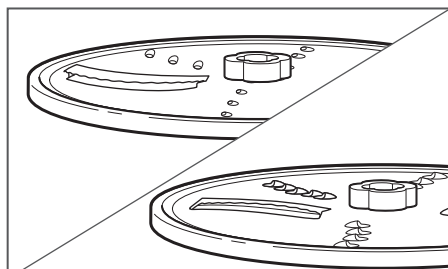
UNIVERSALIŲ AŠMENŲ ARBA TEŠLOS AŠMENŲ SUMONTAVIMAS





VIRTUVINIO KOMBAINO NAUDOJIMAS

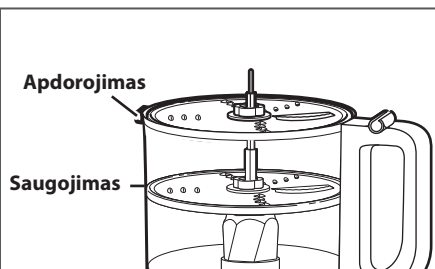
APVERČIAMO RAIKIMO / PJAUSTYMO DISKO ARBA RAIKIMO AŠMENŲ SUMONTAVIMAS



1

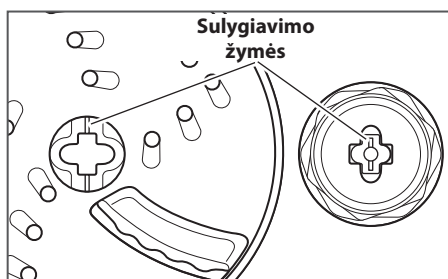
Raikymas: diską dėkite taip, kad iškilūs raikymo ašmenys būtų nukreipti aukštyn.

Supjaustymas: diską dėkite taip, kad maži, iškilę pjaustymo ašmenys būtų nukreipti aukštyn.



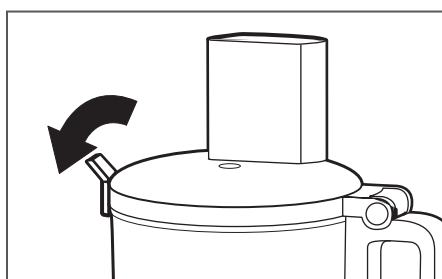
Diską galima dėti dviejose padėtyse: aukštai dubens viršuje maistui apdoroti ir žemai dubenyje saugojimo padėtyje.

PASTABA: jei diskas bus naudojamas jam esant saugojimo padėtyje, jis veiks neefektyviai. Diskas geriausiai veiks, kai jis bus susilygiavęs su dubens viršumi.



2

Diską laikydami už centrinės įvorės jį nuleiskite ant pavaros adapterio žymės ant disko centrinės įvorės sulygiuodami su žymėmis ant adapterio. Diskas turi būti susilygiavęs su dubens viršumi. Jei diskas nukrenta į saugojimo padėtį, jį iškelkite, pasukite 90° ir vėl nuleiskite.



3

Sumontuokite darbinio dubens dangtį; dangčio fiksatorių būtinai nuleiskite į užfiksavimo padėtį.





VIRTUVINIO KOMBAINO NAUDOJIMAS

VIRTUVINIO KOMBAINO VALDYMAS

! ĮSPĖJIMAS



Pavojų kelia besisukantys ašmenys

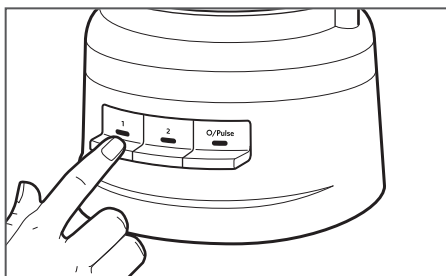
Visada naudokite maisto stumtuvą.

Nekiškite pirštų į angas.

Laikykite atokiai nuo vaikų.

Jei nepaisysite šių nurodymų, galite nusipjauti kūno dalį arba įsipjauti.

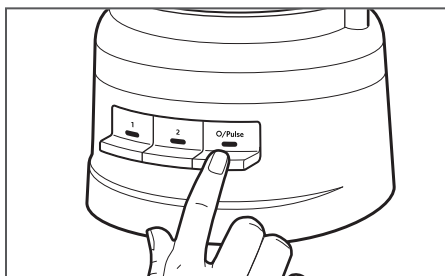
Prieš virtuvinį kombainą naudodami įsitikinkite, ar darbinis dubuo, ašmenys ir darbinio dubens dangtis tinkamai sumontuoti ant pagrindo (žr. skyrių „Virtuvinio kombaino surinkimas“).



1

Norėdami įjungti paspauskite 1 arba 2. Virtuvinis kombainas veiks be pertrūkio ir švies indikatorinė lemputė.

Norėdami išjungti vėl paspauskite 1 arba 2 arba „O/Pulse“.

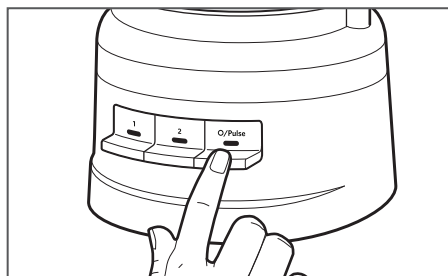


2

Jei norite naudoti impulsų funkciją: paspauskite „O/Pulse“, kad impulsai būtų trumpi, arba laikykite nuspaustą, kad impulsai būtų ilgesni. Impulsų funkcija veikia tik esant dideliame greičiui. Mygtuką „O/Pulse“ atleidus, virtuvinis kombainas išsijungs.

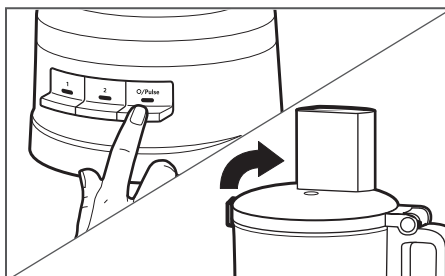


VIRTUVINIO KOMBAINO NAUDOJIMAS



3

Baigę paspauskite „O/Pulse”. Indikatorinė lemputė užges ir ašmenys arba diskas sulėtės ir sustos.



4

Prieš atidarydami darbinio dubens dangtį, palaukite, kol ašmenys arba diskas sustos. Prieš atidarydami darbinio dubens dangtį arba prieš atjungdami virtuvinį kombainą nuo elektros tinklo, virtuvinį kombainą būtinai išjunkite.

„DU VIENAME” TIEKIMO VAMZDELIO NAUDOJIMAS

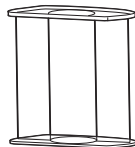
„Du viename” tiekimo vamzdelį sudaro 2 dalių maisto stumtuvas. Jei norite suraikyti arba supjaustyti mažus produktus, 2 dalių maisto stumtuvą įkiškite į tiekimo vamzdelį.

Mažą tiekimo vamzdelį ir stumtuvą naudokite mažiems arba ploniems produktams, pavyzdžiui, pavienėms morkoms arba salierų stiebeliams, apdoroti.

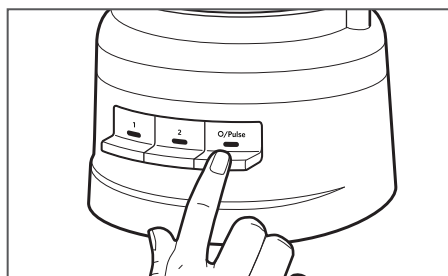
Norėdami į sudedamąsias dalis įpilti šiek tiek aliejaus, į mažą stumtuvą tiesiog įpilkite norimą kiekį aliejaus. Pro mažą angą stumtuvo dugne aliejus bus įpilamas tolygiai.



2 dalių maisto stumtuvas

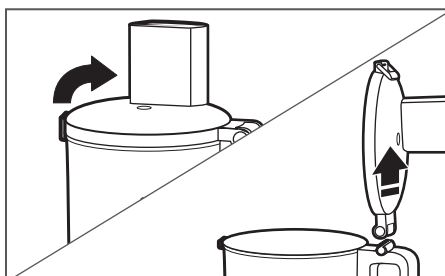


APDOROTO MAISTO IŠĖMIMAS



1

Virtuvinį kombainą išjunkite: paspauskite mygtuką „O/Pulse” ir, prieš virtuvinį kombainą išrinkdami, jį atjunkite nuo elektros tinklo.



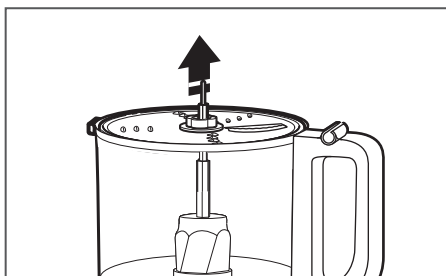
2

Pakelkite dangčio fiksatorių, kad atlaisvintumėte darbinio dubens dangtį, ir dangtį pakelkite, kad nuimtumėte.

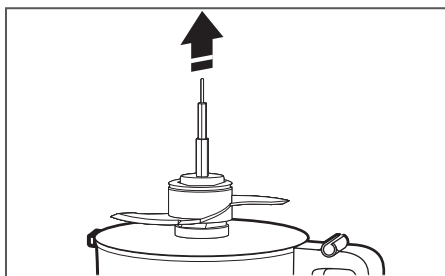




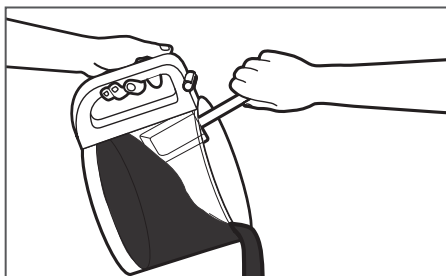
VIRTUVINIO KOMBAINO NAUDOJIMAS



3 Jei naudojate diską, pirmiausia išimkite jį, o po to nuimkite dubenį. Diską laikydami už centrinės įvorės jį kelkite tiesiai aukštyn.



4 Išimkite pavaros adapterį, po to išimkite universalius ašmenis arba tešlos ašmenis, jei naudojote. Nuimant adapterį, ašmenys liks ant pavaros adapterio.



5 Darbinį dubenį nukelkite nuo pagrindo, kad naudodami mentelę galėtumėte iš dubens išimti maistą.

PATARIMAI PUIKIEMS REZULTATAMS GAUTI

UNIVERSALIŲ AŠMENŲ NAUDOJIMAS



Šviežių vaisių arba daržovių smulkinimas: nulupkite, pašalinkite šerdį ir (arba) sėklas.

Kad vaisiai ir daržovės būtų susmulkintos vienodai, juos supjaustykite 2,5–3,75 cm dydžio gabalėliais. Naudokite impulsų funkciją arba 1 greitį; apdorokite tol, kol bus susmulkinta iki norimo dydžio. Jei reikia, nugrandykite dubens šonus.

Virtų vaisių ir daržovių (išskyrus bulves) tyrė: įpilkite 60 ml skystio 235 ml kiekiui maisto (pagal receptą). Maistą apdorokite trumpais impulsais, kol jis bus smulkiai susmulkintas. Tada apdorokite nepertraukiamai, kol gausite norimą tekstūrą. Jei reikia, nugrandykite dubens šonus.

Bulvių košė: karštas virtas bulves supjaustykite naudodami pjaustymo diską. Pjaustymo diską pakeiskite universaliais ašmenimis. Įdėkite minkšto sviesto, pieno ir prieskonių. Impulsais apdorokite 3–4 kartus po 2–3 sekundes kaskart, kol bulvių košė taps vienalytė ir pienas bus sugertas. Neapdorokite per daug.

Džiiovintų (arba lipnių) vaisių smulkinimas: produktai turi būti šalti. Įpilkite 30 g miltų 120 g kiekiui džiovintų vaisių (pagal receptą). Vaisius apdorokite trumpais impulsais, kol gausite norimą tekstūrą.



PATARIMAI PUIKIEMS REZULTATAMS GAUTI

Smulkiai susmulkinta citrusinių vaisių

Žievelė: aštrių peiliu nuo citrusinių vaisių nupjaukite spalvinę žievelės dalį (be baltos membranos). Žievelę supjaustykite mažomis juostelėmis. Apdorokite tol, kol bus smulkiai susmulkintos.

Česnako sumalimas, šviežių augalų arba nedidelio kiekio daržovių susmulkinimas:

kombainui veikiant pro tiekimo vamzdelį sudėkite maisto produktus. Apdorokite tol, kol susmulkinti. Rezultatai bus geriausi, jei prieš apdorojant darbinis dubuo ir augalai bus visiškai sausi.

Riešutų smulkinimas ir riešutų sviesto

gamyba: 370 g riešutų smulkinkite tol, kol gausite norimą tekstūrą; naudokite trumpus impulsus po 1–2 sekundes kaskart. Kad tekstūra būtų rupesnė, apdorokite mažesnėmis partijomis; naudokite 1 arba 2 impulsus po 1–2 sekundes kaskart. Jei naudosite daugiau impulsų, tekstūra bus smulkesnė. Norėdami gauti riešutų sviestą, apdorokite nepertraukiamai tol, kol gausite vientisą masę. Laikykite šaldytuve.

PASTABA: apdorojant riešutus ir kitus kietus produktus gali susibraizyti dubens vidaus paviršiaus apdaila.

Virtos arba žalios mėsos, paukštienos arba jūros produktų smulkinimas: produktai turi būti labai šalti. Supjaustykite 2,5 cm gabalėliais. Vienu metu apdorokite iki 455 g produktų,

kol jie bus susmulkinti iki norimo dydžio; naudokite trumpus impulsus po 1–2 sekundes kaskart. Jei reikia, nugrandykite dubens šonus.

Duonos, sausainių ar krekerių trupinių

gamyba: produktus sulaužykite į 3,75–5 cm dydžio gabalėlius. Apdorokite tol, kol jie bus susmulkinti. Jei gabalėliai yra didesni, apdorokite impulsais 2–3 kartus po 1–2 sekundes kaskart. Po to apdorokite tol, kol jie bus susmulkinti.

Šokolado lydymas: į darbinį dubenį sudėkite šokoladą ir cukrų (pagal receptą). Apdorokite tol, kol bus smulkiai susmulkinta. Įkaitinkite skystį (pagal receptą). Kombainui veikiant pro tiekimo vamzdelį pilkite karštą skystį. Apdorokite tol, kol gausite vientisą masę.

Sūrio, pavyzdžiui, parmezano arba romano,

tarkavimas: jokių būdu nebandykite apdoroti sūrio, kurio neįmanoma pradurti aštraus peilio galu. Kietam sūriui tarkuoti naudokite universalius ašmenis. Sūrį supjaustykite 2,5 cm gabalėliais. Sudėkite į darbinį dubenį. Apdorokite trumpais impulsais, kol bus stambiai susmulkintas. Apdorokite nepertraukiamai, kol bus smulkiai sutarkuotas. Kombainui veikiant sūrio gabalėlius taip pat galima dėti pro tiekimo vamzdelį.

APVERČIAMO RAIKymo / PJAUSTYMO DISKO ARBA RAIKymo AŠMENŲ NAUDOJIMAS

⚠ ĮSPĖJIMAS



Pavojų kelia besisukantys ašmenys

Visada naudokite maisto stumtuvą.

Nekiškite pirštų į angas.

Laikykite atokiai nuo vaikų.

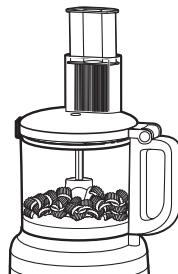
Jei nepaisysite šių nurodymų, galite nusipjauti kūno dalį arba įsipjauti.



Ilgų ir sąlyginai mažo

skersmens vaisių ir daržovių, pavyzdžiui, salierų, morkų ir bananų, raikymas arba supjaustymas: produktus

supjaustykite tiek, kad jie vertikalčiai arba horizontalčiai tilptų į tiekimo vamzdelį; sudėkite tiek produktų, kad jie būtų suspausti. Jie neturėtų būti suspausti tiek, kad negalėtų laisvai judėti. Apdorokite tolygiai spausdami maisto stumtuvu arba naudokite mažą tiekimo vamzdelį 2 dalių maisto stumtuve. Produktą į vamzdelį dėkite vertikalčiai ir naudokite mažą maisto stumtuvą produktui apdoroti.





PATARIMAI PUIKIEMS REZULTATAMS GAUTI

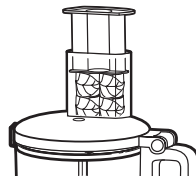
Apvalių vaisių ir daržovių, pavyzdžiui, svogūnų, obuolių ir žaliųjų pipirų, raikymas arba supjaustymas: nulupkite, pašalinkite šerdį ir sėklas. Supjaustykite puselėmis ar ketvirčiais, kad tilptų į tiekimo vamzdelį. Sudėkite į tiekimo vamzdelį. Apdorokite tolygiai spausdami maisto stumtuvu.

Mažų vaisių ir daržovių, pavyzdžiui, braškių, grybų ir ridikėlių, raikymas arba supjaustymas: produktus vertikaliai arba horizontaliai sudėkite sluoksniais tiekimo vamzdelyje. Kad produktų padėtis būtų tinkama, tiekimo vamzdelį pripildykite. Apdorokite tolygiai spausdami maisto stumtuvu arba naudokite mažą tiekimo vamzdelį 2 dalių maisto stumtuve. Produktą į vamzdelį dėkite vertikaliai ir naudokite mažą maisto stumtuvą produktui apdoroti.

Neapdorotos mėsos arba paukštienos, pavyzdžiui, riebaluose kepti skirtos mėsos, raikymas: supjaustykite arba suvoliokite, kad tilptų į tiekimo vamzdelį. Produktą suvyniokite ir šaldykite, kol sukietės: nuo 30 minučių iki 2 valandų (tai priklauso nuo produkto storio). Patikrinkite, ar produktą galite pradurti aštraus peilio galu. Jei pradurti neįmanoma, produktą šiek tiek atitirpdykite. Apdorokite tolygiai spausdami maisto stumtuvu.

Apdorotos mėsos arba paukštienos, įskaitant saliamį, paperoni ir pan., raikymas: produktai turi būti labai šalti. Supjaustykite gabalėliais, kad tilptų į tiekimo vamzdelį. Apdorokite tvirtai ir tolygiai spausdami maisto stumtuvu.

Špinatų ir kitų lapinių daržovių pjaustymas: lapus sudėkite vienus ant kitų. Juos susukite ir įstatykite į tiekimo vamzdelį. Apdorokite tolygiai spausdami maisto stumtuvu.



Kieto ir minkšto sūrių pjaustymas: kietas sūris turi

būti labai šaltas. Kad minkšto sūrio, pavyzdžiui, mocarelos, apdorojimo rezultatai būtų geriausi, prieš apdorodami jį pašaldykite 10–15 minučių. Supjaustykite, kad tilptų į tiekimo vamzdelį. Apdorokite tolygiai spausdami maisto stumtuvu.

TEŠLOS AŠMENŲ NAUDOJIMAS



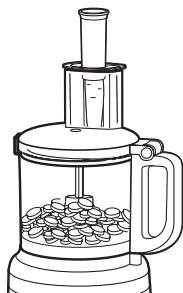
Tešlos ašmenys sukonstruoti taip, kad greitai ir kokybiškai sumaišytų ir išminkytų mielinę tešlą. Kad rezultatai būtų geriausi, neminkykite daugiau nei 370 g miltų. Sausas sudedamąsias dalis sumaišykite naudodami mygtuką „O/Pulse“; po to, kai pilate skysčius, naudokite 2 greitį.



PATARIMAI PUIKIEMS REZULTATAMS GAUTI

NAUDINGI PATARIMAI

- Kad nebūtų pažeisti ašmenys ar nesugestų variklis, nepadorokite labai kietų ar užšaldytų produktų, kurių neįmanoma pradurti aštraus peilio galu. Jei kieto produkto, pavyzdžiui, morkos, gabalėlis įstringa ant ašmens, kombainą sustabdykite ir išimkite ašmenis. Nuo ašmenų atsargiai pašalinkite produktą.
- Darbinio dubens neperpildykite. Jei mišinys skystas, darbinį dubenį pripildykite nuo 1/2 iki 2/3 jo talpos. Jei mišinys tirštesnis, darbinį dubenį pripildykite iki 3/4 jo talpos. Jei apdorojate skystį, darbinio dubens negalima pripildyti daugiau kaip 2/3 jo talpos. Kai atliekamas smulkinimas, darbinio dubens nederėtų pripildyti daugiau kaip nuo 1/3 iki 1/2 jo talpos.
- Raikymo / pjaustymo diską nustatykite taip, kad pjaustymo paviršius būtų arti tiekimo vamzdelio dešinėje pusėje. Tada ašmenys galės visiškai apsisukti, prieš paliesdami produktą.
- Kad išnaudotumėte kombaino greitį, sudedamąsias dalis, kurias reikia susmulkinti, meskite pro tiekimo vamzdelį kombainui veikiant.
- Kad supjaustymo ir raikymo rezultatai būtų geriausi, reikia žinoti, kad skirtingus produktus reikia spausti skirtinga jėga. Bendroji taisyklė yra tokia, kad minkštus, gležnus produktus (braškes, pomidorus ir pan.) reikia spausti švelniai, vidutinio kietumo produktus (cukiniją, bulves ir pan.) reikia spausti vidutine jėga, o kietesnius produktus (morkas, obuolius, kietą sūrį, iš dalies užšaldytą mėsą ir pan.) reikia spausti naudojant daugiau jėgos.
- Minkštas ir vidutinio kietumo sūris gali padengti smulkinimo diską arba ant jo prilipti. Kad to išvengtumėte, smulkinkite tik gerai atšaldytą sūrį.
- Kartais ploni produktai, pavyzdžiui, morkos ar salierai, tiekimo vamzdelyje apvirsta, todėl suraikomi nevienodai. Kad to išvengtumėte, produktus supjaustykite į kelias dalis ir jas sudėkite į tiekimo vamzdelį taip, kad jos būtų susispaudusios. Jei apdorojate mažus arba plonus produktus, labai pravers mažas tiekimo vamzdelis 2 dalių maisto stumtuve.
- Jei gaminate pyragą, sausainių teslą arba duoną, pirmiausia universaliais ašmenimis sumaišykite riebalus ir cukrų. Po to sudėkite sausas sudedamąsias dalis. Riešutus ir vaisius dėkite ant miltų mišinio viršaus, kad jie nebūtų susmulkinti per daug. Riešutus ir vaisius apdorokite naudodami trumpus impulsus, kol produktai susimaišys su kitais ingredientais. Neapdorokite per daug.
- Kai supjaustyti arba suraikyti produktai susikaupia vienoje dubens pusėje, kombainą sustabdykite ir produktus tolygiai paskirstykite mentele.
- Kai produktų susikaupia tiek, kad jie pasiekia raikymo / pjaustymo disko apačią, produktus išimkite.
- Baigus raikyti arba pjaustyti ant disko viršaus gali būti likę keli didesni produkto gabalėliai. Jei norite, juos galite supjaustyti ranka ir sumaišyti su kitais produktais.
- Sudedamąsias dalis iš darbinio dubens išimkite mentele.
- Apdorojimo užduotis suplanuokite taip, kad kuo rečiau reikėtų valyti dubenį. Sausas arba kietas sudedamąsias dalis apdorokite prieš apdorodami skystesnes sudedamąsias dalis.
- Sudedamąsias dalis nuo universalių ašmenų lengvai nuvalysite ištuštinami dubenį, uždėdami dangtį ir impulsais 1–2 sekundes pasukdami ašmenis.
- Nuėmę darbinio dubens dangtį, jį padėkite apverstą ant spintelės – tada spintelė nesusitęps.
- Virtuvinis kombainas nėra skirtas:
 - kavos pupelėms, grūdams ir kietiems prieskoniams malti;
 - kaulams ir kitos nevalgomoms produktų dalims malti;
 - žaliems vaisiams arba daržovėms skystinti;
 - kietai virtiems kiaušiniams arba kambario temperatūros mėsai raikyti.
- Jei dėl kai kurių apdorojamų produktų kai kurios plastikinės dalys praranda spalvą, jas nuvalykite naudodami citrinos sultis.

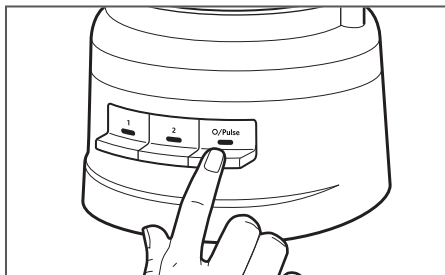




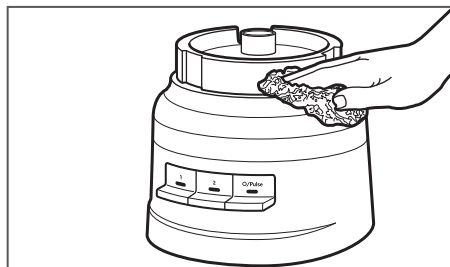
PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

VIRTUVINIO KOMBAINO VALDYMAS

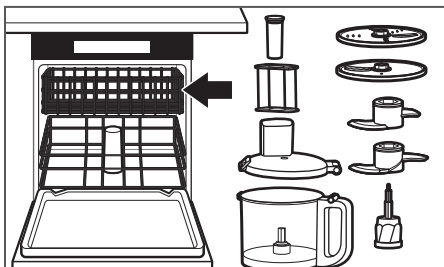
SVARBU: šiam dubenyje nenaudojamas BPA, su dubeniu reikia elgtis atsargiai. Jei dubenį plausite indaplovėje, paisykite toliau pateiktų nurodymų.



- 1** Paspauskite mygtuką „O/Pulse“ ir, prieš valydami, virtuvinį kombainą atjunkite nuo elektros tinklo.



- 2** Pagrindą ir laidą nuvalykite šiltu, drėgnu audiniu. Gerai nusauskinkite naudodami minkštą audinį. Nenaudokite abrazyvinių valiklių ar kempinių šiurkščiu paviršiumi. Pagrindo nepanardinkite į vandenį ar kitus skysčius.



- 3** Visas dalis galima plauti viršutinėje indaplovės lentynoje. Stenkitės dubens neguldyti ant šono. Išplovę visas dalis gerai nusauskinkite. Naudokite neintensyvaus plovimo ciklus, pavyzdžiui, normalaus plovimo ciklą. Nenaudokite plovimo esant aukštai temperatūrai ciklą.



- 4** Kai virtuvinis kombainas nenaudojamas, universalios ašmenis, tešlos ašmenis, abu diskus ir pavaros adapterį galite laikyti darbiniam dubenyje. Maitinimo laidą apvyniokite aplink laido laikymo priemonę pagrindo apačioje, tada kištuką pritvirtinkite prie korpuso.

PASTABA: jei virtuvinio kombaino dalis plaunate rankomis, nenaudokite abrazyvinių ploviklių ar kempinių šiurkščiu paviršiumi. Jos gali subraižyti darbinį dubenį ir dangtį, šios dalys gali patamsėti.



TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Jei sutrinka virtuvinio kombaino veikimas arba jis neveikia, atlikite toliau nurodytus veiksmus.

1. Patikrinkite, ar virtuvinis kombainas prijungtas prie tinklo.
2. Įsitikinkite, kad dubuo ir dangtis tinkamai sulygiuoti ir užfiksuoti jiems skirtoje vietoje.
3. Įsitikinkite, ar vienu metu nepaspaudėte daugiau nei vieną mygtuką.
4. Virtuvinį kombainą atjunkite nuo tinklo ir vėl prijunkite.
5. **Patikrinkite, ar neperdegęs grandinės, prie kurios prijungtas virtuvinis kombainas, saugiklis.**
Jei įrengtas grandinės pertraukiklio dėžutė, užtikrinkite, kad grandinė yra uždaryta.
6. **Gali būti, kad virtuviniam kombainui reikia leisti atvėsti iki kambario temperatūros.**
Jei greičio lemputė užgesta, o „O/Pulse“ lemputė mirksi, palaukite, kol „O/Pulse“ lemputė užges; tada bandykite dar kartą. Virtuviniam kombainui visiškai atvėsti gali prireikti 5–15 minučių.
7. **Gali būti, kad užsiblokavo variklis.**
Jei greičio lemputė šviečia, o „O/Pulse“ lemputė mirksi, paspauskite mygtuką „O/Pulse“, kad atliktumėte variklio atstatą.

Jei virtuvinis kombainas blogai pjausto arba raiko, atlikite toliau nurodytus veiksmus.

1. Įsitikinkite, ar disko iškilių asmenų pusė yra nukreipta į viršų.
2. Įsitikinkite, ar sudedamosios dalys yra tinkamos raikyti ar pjaustyti. Žr. skyrių „Patarimai puikiems rezultatams gauti“.
3. Įsitikinkite, ar diskas yra apdorojimo padėtyje (dubens viršuje), o ne saugojimo padėtyje (dubens apačioje, viduje).

Ką daryti, jei darbinio dubens dangtis neužsidaro, kai naudojamas diskas.

1. Įsitikinkite, ar diskas tinkamai sumontuotas ir tinkamai uždėtas ant pavaros adapterio.

Jei problemos priežastis nėra vienas iš šių dalykų, žr. skyrių „Garantija ir techninė priežiūra“.

Virtuvinio kombaino negrąžinkite pardavėjui. Pardavėjai neteikia techninės priežiūros paslaugų.



GARANTIJA IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

„KITCHENAID“ VIRTUVINIO KOMBAINO GARANTIJA

Garantijos trukmė	„KitchenAid“ apmokės	„KitchenAid“ neapmokės
Europa, Artimieji Rytai ir Afrika: 5KFP0719 Dviejų metų nuo pirkimo datos visapusė garantija.	Pakeičiamųjų dalių ir remonto darbo kainą, kad būtų pašalinti medžiagų ir pagaminimo kokybės defektai. Techninės priežiūros darbus turi atlikti įgaliotas „KitchenAid“ techninės priežiūros centras.	A. Remonto darbų, jei virtuvinis kombainas buvo naudojamas kita paskirtimi nei normalus maisto gaminimas buityje. B. Pažeidimų, kurie atsirado dėl nelaimingo atsitikimo, pakeitimų, netinkamo naudojimo, neatsargaus elgesio ar įrengimo / valdymo nesilaikant vietos elektros reglamentų.

„KITCHENAID“ NEPRISIIMA JOKIOS ATSAKOMYBĖS UŽ NETIESIOGINĘ ŽALĄ.

KLIENTŲ APTARNAVIMAS

Jei kyla klausimų arba norite sužinoti, kur yra artimiausias „KitchenAid“ techninės priežiūros centras jūsų šalyje, susisiekitė naudodamiesi toliau pateikta kontaktine informacija.

Numeris bendrojo pobūdžio klausimams:



00800 3810 4026

Daugiau informacijos rasite mūsų svetainėje:

www.kitchenaid.eu

©2018 Visos teisės saugomos.
Specifikacijos gali būti keičiamos be įspėjimo.







KitchenAid

©2018 Visos teisės saugomos.
Specifikacijos gali būti keičiamos be įspėjimo.

W11310703A

12/18

