



5KFP0919



KitchenAid





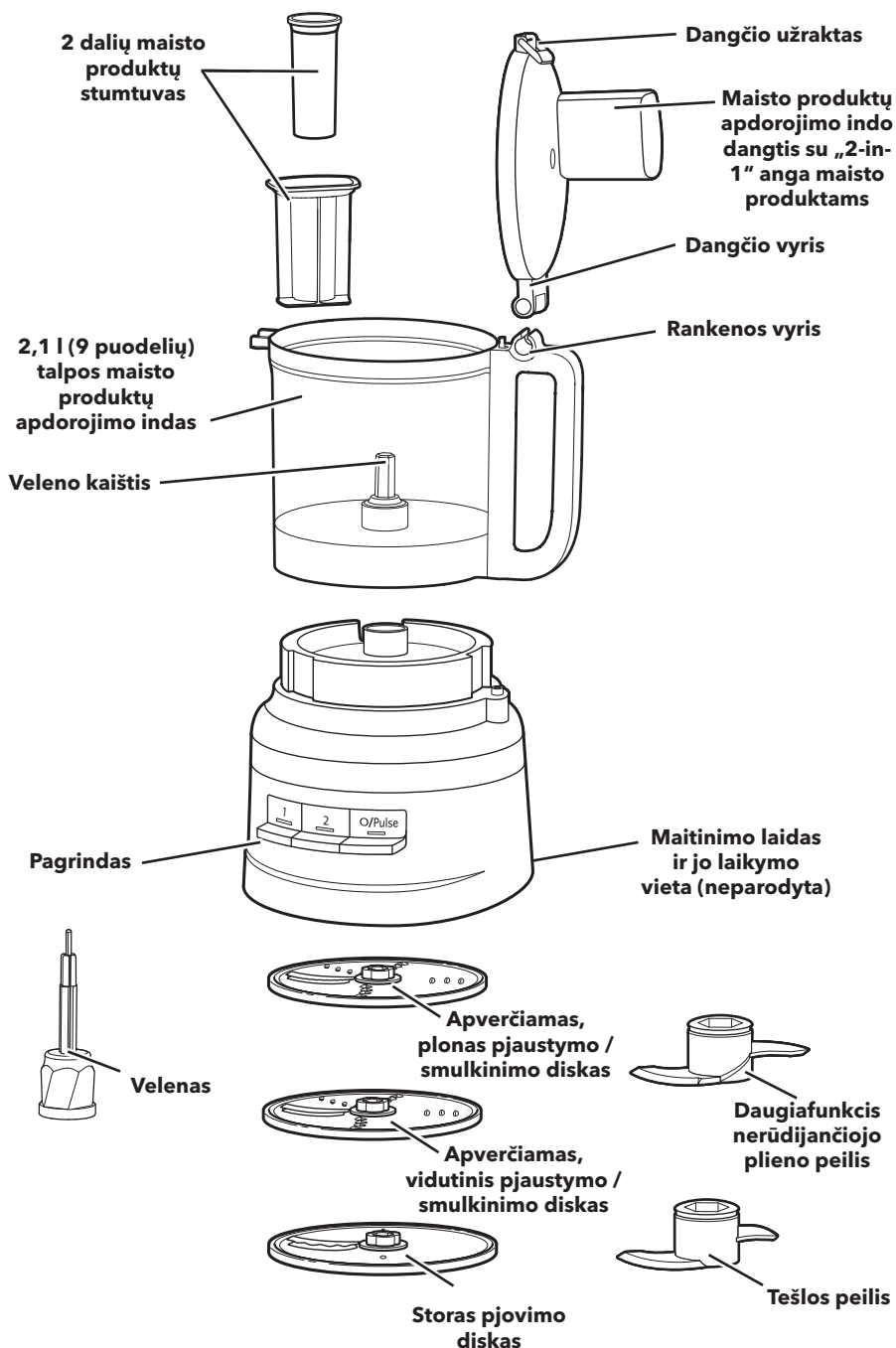
TURINYS

DALYS IR FUNKCIJOS.....	4
Dalys ir priedai	4
SAUGUS VIRTUVINIO KOMBAINO NAUDOJIMAS	5
Svarbios atsargumo priemonės.....	5
Reikalavimai elektros įrangai	8
Elektros įrangos atliekų šalinimas.....	8
VIRTUVINIO KOMBAINO NAUDOJIMAS	9
Priedų pasirinkimo gairės	9
Prieš pradėdant naudoti	10
Virtuvinio kombaino surinkimas.....	10
Daugiafunkcio peilio ir tešlos peilio montavimas.....	11
Apverčiamo pjaustymo / smulkinimo disko arba pjaustymo disko montavimas.....	12
Virtuvinio kombaino valdymas	13
„2-in-1“ angos maisto produktams naudojimas	14
Apdorotų maisto produktų išėmimas	15
PATARIMAI NORINT GAUTI GERIAUSIUS REZULTATUS	16
Daugiafunkcio peilio naudojimas.....	16
Apverčiamo pjaustymo / smulkinimo disko arba pjaustymo disko naudojimas.....	17
Tešlos peilio naudojimas	18
Naudingi patarimai.....	18
PRIEŽIŪRA IR VALYMAS.....	19
TRIKČIŲ ŠALINIMAS	21
GARANTIJA IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA.....	22



DALYS IR FUNKCIJOS

DALYS IR PRIEDAI





SAUGUS VIRTUVINIO KOMBAINO NAUDOJIMAS

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 ATSARGUMO PRIEMONĖS

Naudojant elektros prietaisus būtina visada laikytis pagrindinių atsargumo priemonių, įskaitant nurodytas toliau:

1. Perskaitykite visas instrukcijas. Netinkamai naudojant prietaisą galima susižaloti.
2. Siekdami apsaugoti nuo elektros smūgio pavojaus, nestatykite virtuvinio kombaino į vandenį ar kitą skystį.
3. IŠJUNKITE prietaisą ir atjunkite jo maitinimą, kai jis nenaudojamas, prieš montuojant arba išmontuojant dalis, taip pat prieš valymą. Norėdami atjungti prietaiso maitinimą, suimkite maitinimo kištuką ir ištraukite iš maitinimo lizdo. Niekada netraukite už maitinimo laido.
4. Tik Europos Sąjunga: šio prietaiso negalima naudoti vaikams. Laikykite prietaisą ir jo laidą vaikams nepasiekiamoje vietoje.



SAUGUS VIRTUVINIO KOMBAINO NAUDOJIMAS

5. Tik Europos Sąjunga: silpnesnių fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų arba patirties ar žinių neturintys asmenys prietaisus gali naudoti tuo atveju, jei jie yra prižiūrimi arba jiems pateikiami nurodymai dėl saugaus prietaiso naudojimo ir jie supranta, su koku pavojumi susijęs prietaiso naudojimas. Vaikams negalima žaisti su prietaisu.
6. Šis prietaisas neskirtas naudoti asmenims (įskaitant vaikus), kurių fiziniai, jutiminiai ir psichiniai gebėjimai sumažėję arba kurie neturi patirties ar žinių, nebent jie prižiūrimi arba jiems suteiktos instrukcijos, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jei jie supranta galimus pavojus.
7. Vaikus būtina prižiūrėti, kad jie nežaistų su prietaisu.
8. Saugokitės, kad neprisiliestumėte prie judančių dalių.
9. Grąžinkite prietaisą į artimiausią įgaliotąjį techninės priežiūros centrą, kad jį apžiūrėtų, sutaisytų ar sureguliuotų. Pristatykite prietaisą į artimiausią įgaliotąjį techninės priežiūros centrą, kad jį apžiūrėtų, sutaisytų ar sureguliuotų.
10. Jei maitinimo laidas pažeistas, siekiant išvengti pavojaus, jį turi pakeisti gamintojas, gamintojo techninę priežiūrą vykdomas atstovas ar atitinkamą kvalifikaciją turintis asmuo.
11. Naudojant „KitchenAid“ nerekomenduojamus ar neparduodamus priedus, gali kilti gaisras, galima patirti elektros smūgį arba susižaloti.
12. Nenaudokite lauke.
13. Neleiskite laidui kabėti nuo stalo ar stalviršio krašto.
14. Būkite atsargūs į virtuvinį kombainą pildami karštus skysčius, nes garuodami jie gali ištikšti.
15. Apdorodami maistą laikykite rankas ir virtuvinius reikmenis atokiai nuo judančių peilių ar diskų, kad būtų sumažinta sunkaus sužeidimo ar virtuvinio kombaino sugadinimo rizika. Grandiklį galima naudoti tik tada, kai virtuvinis kombainas yra išjungtas.





SAUGUS VIRTUVINIO KOMBAINO NAUDOJIMAS

16. Peiliai yra aštrūs. Reikia imtis atsargumo priemonių tvarkant aštirus pjovimo peilius, tuštinant indą ar jį valant.
17. Siekdami sumažinti sužalojimo riziką, niekada pjovimo peilių ar diskų nedėkite ant pagrindo prieš tai tinkamai į vietą neįstatę maisto produktų apdorojimo indo.
18. Prieš naudodami prietaisą įsitikinkite, ar dangtis yra tvirtai užfiksuotas.
19. Niekada nekiškite maisto ranka. Visada naudokite maisto stūmiklį.
20. Niekada nemėginkite ardyti dangčio fiksavimo mechanizmo.
21. Tam, kad nepažeistumėte dangčio ir indo bei dėl to nesusižalotumėte, nepildykite indo virš pažymėtos maksimalaus pripildymo linijos (arba nominaliosios talpos).
22. Su maistu besiliečiančių paviršių valymo instrukcijos pateikiamos skyriuje „Priežiūra ir valymas“.
23. Šis prietaisas skirtas naudoti namuose ir panašiose vietose, pavyzdžiui:
 - parduotuvių, biurų ar kitų darbo vietų personalo virtuvėse;
 - sodybose;
 - viešbučių, motelių ir kito pobūdžio gyvenamųjų patalpų aplinkose;
 - nakvynės ir pusryčių pobūdžio apgyvendinimo aplinkoje.

IŠSAUGOKITE ŠIAS INSTRUKCIJAS



SAUGUS VIRTUVINIO KOMBAINO NAUDOJIMAS

REIKALAVIMAI ELEKTROS ĮRANGAI

Įtampa: 220-240 V

Dažnis: 50-60 Hz

PASTABA. Jei kištukas netelpa į lizdą, kreipkitės į kvalifikuotą elektriką. Nemodifikuokite kištuko.

ELEKTROS ĮRANGOS ATLIEKŲ ŠALINIMAS

Pakuotės medžiagų šalinimas

Pakavimo medžiaga yra 100 % perdirbama ir pažymėta perdirbimo simboliu . Todėl įvairias pakuotės dalis reikia šalinti atsakingai ir visiškai laikantis vietos valdžios nuostatų, reguliuojančių atliekų šalinimą.

Gaminio išmetimas į metalo laužą

- Šis prietaisas paženklintas pagal Europos direktyvos 2012/19/ES „Elektros ir elektroninės įrangos atliekos“ (EEJA) reikalavimus.

- Užtikrindami, kad šis gaminys būtų šalinamas tinkamai, padėsite išvengti neigiamų pasekmių aplinkai ir žmonių sveikatai, kurios galimos netinkamai tvarkant šio gaminio atliekas.

- Ant gaminio ar prie jo pridamos



dokumentacijos esantis simbolis  reiškia, kad jo negalima išmesti kartu su buitinėmis atliekomis, bet reikia pristatyti į tinkamą elektros ir elektroninės įrangos perdirbimo centrą.

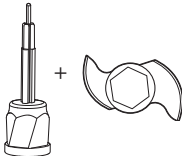
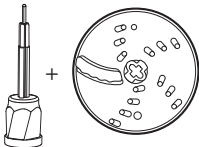
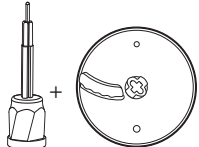
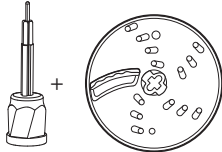
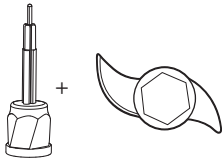
Norėdami gauti daugiau išsamios informacijos apie šio gaminio apdorojimą, utilizavimą ir perdirbimą kreipkitės į vietinę miesto tarnybą, buitinių atliekų šalinimo paslaugų teikėją ar parduotuvę, kurioje įsigijote gaminį.





VIRTUVINIO KOMBAINO NAUDOJIMAS

PRIEDŲ PASIRINKIMO GAIRĖS

VEIKSMAS	NUOSTATA	MAISTO PRODUKTAI	PRIEDAS
Kapojimas	1 arba „O/Pulse“	Sūris Šokoladas Vaisiai	Daugiafunkcis nerūdijančiojo plieno peilis 
Malimas arba tyrės ruošimas	2 arba „O/Pulse“	Šviežios žolelės Riešutai Sojų varškė Daržovės	
Maišymas	1	Padažas makaronams Pesto Salsa Padažai Pyragų tešla	
Pjaustymas	1	Vaisiai (minkšti) Bulvės Pomidorai Daržovės (minkštos)	Apverčiamas pjaustymo / smulkinimo diskas (pjaustyti skirta pusė) ARBA pjaustymo diskas 
	2	Sūris Šokoladas Vaisiai (kieti) Daržovės (kietos)	ARBA 
Smulkinimas (smulkiai arba vidutiniškai)	1	Bulvės Daržovės (minkštos)	Apverčiamas pjaustymo / smulkinimo diskas (smulkinti skirta pusė) 
	2	Kopūstai Sūris Šokoladas Vaisiai (kieti) Daržovės (kietos)	
Minkymas	„O/Pulse“ arba 2	Mielinė tešla	Tešlos peilis 

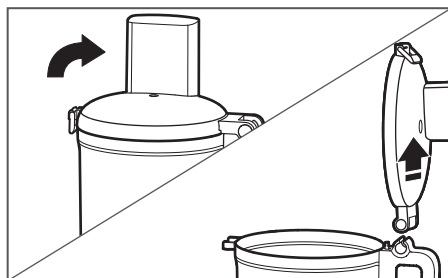




VIRTUVINIO KOMBAINO NAUDOJIMAS

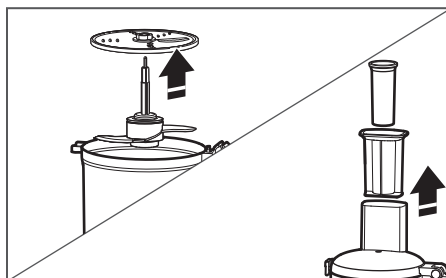
PRIEŠ PRADEDANT NAUDOTI

Prieš pirmą kartą naudodami virtuvinį kombainą, išplaukite visas dalis ir priedus rankomis arba indaplovėje (žr. skyrelį „Virtuvinio kombaino valymas“). Jūsų virtuvinis kombainas sukonstruotas tokiu būdu, kad visus priedus būtų galima laikyti maisto produktų apdorojimo indo viduje.



1

Pakelkite dangčio fiksatorių, kad atlaisvintumėte dangtį. Pakelkite maisto produktų apdorojimo indo dangtį į vertikalią padėtį, kad būtų galima dangčio vyrį atskirti nuo rankenos vyrio.

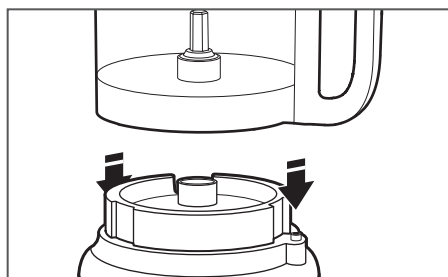


2

Iš maisto produktų apdorojimo indo išimkite visas dalis ir priedus bei iš maisto produktų angos išimkite maisto produktų stumtuvą.

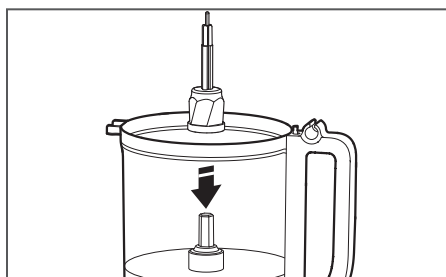
VIRTUVINIO KOMBAINO SURINKIMAS

SVARBU. Virtuvinį kombainą padėkite ant sauso, lygaus stalviršio, kad valdymo mygtukai būtų nukreipti į jus. Nejunkite virtuvinio kombaino prie maitinimo tinklo, kol jo iki galo nesurinksite.



1

Pastatykite maisto produktų apdorojimo indą ant pagrindo, sulygiuokite rankeną su dešinėje pagrindo pusėje esančia iškilusia dalimi. Indas užsifiksuos reikiamoje padėtyje ir, tinkamai sulygiavus, jis turi būti iškilęs virš pagrindo.



2

Į maisto apdorojimo indą įdėkite veleną ir užmaukite jį ant kaiščio.





VIRTUVINIO KOMBAINO NAUDOJIMAS

PASTABA. Tam, kad būtų lengviau surinkti virtuvinį kombainą, norimą peilį arba diską įtvirtinkite prieš uždėdami maisto produktų apdorojimo indo dangtį.

**3**

Maisto apdorojimo indo dangčio tvirtinimas: dangčio vyrį užkabinkite ant maisto apdorojimo indo rankenos vyrio ir uždenkite dangtį.

**4**

Uždėję maisto apdorojimo indo dangtį, užfiksuokite dangčio vyrį.

PASTABA. Jūsų virtuvinis kombainas veiks tik jei maisto produktų apdorojimo indo dangtis yra visiškai uždarytas, o maisto produktų apdorojimo indas teisingai pritvirtintas prie pagrindo.

DAUGIAFUNKCIO PEILIO IR TĖŠLOS PEILIO MONTAVIMAS

**1**

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

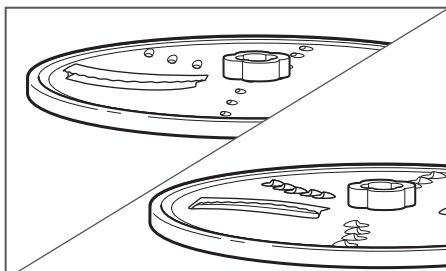
**2**

Uždėkite maisto produktų apdorojimo indo dangtį ir įsitikinkite, kad dangčio fiksuojantis yra užfiksuotas.



VIRTUVINIO KOMBAINO NAUDOJIMAS

APVERČIAMO PJAUSTYMO / SMULKINIMO DISKO ARBA PJAUSTYMO DISKO MONTAVIMAS

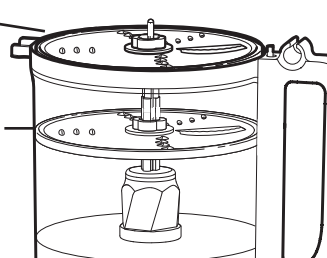


1

Norėdami pjaustyti: pasukite diską, kad iškilęs pjaustymo peilis būtų nukreiptas į viršų.

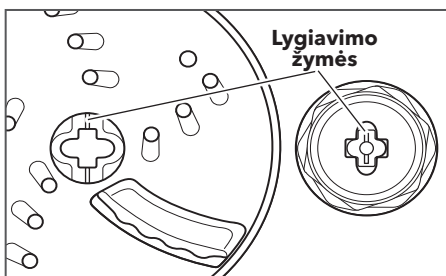
Norėdami smulkinti: pasukite diską, kad maži, iškilęs smulkkinimo peiliai būtų nukreipti į viršų.

Maisto produktų apdorojimas
Laikymas



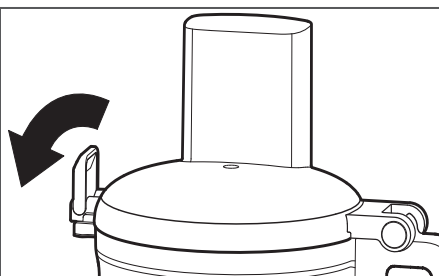
Diską galima tvirtinti dviejose skirtingose padėtyse: lygiagrečiai su indo viršumi maisto produktams apdoroti ir indo apačioje maisto produktams laikyti.

PASTABA. Kai diskas yra maisto produktų laikymo padėtyje, jis neveikia. Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, įsitikinkite, kad diskas yra įstatytas lygiagrečiai su maisto apdorojimo indo viršumi.



2

Laikydami diską už jo centrinės įvorės uždėkite ant veleno. Sulygiuokite disko centrinės įvorės žymes su atitinkamomis adapterio žymėmis. Tinkamai įstatytas diskas turi būti lygiagrečiai su indo viršumi. Jei diskas nukristų į laikymo padėtį, jį pakelkite, pasukite 90° kampu, ir vėl nuleiskite.



3

Uždėkite maisto produktų apdorojimo indo dangtį ir įsitikinkite, kad dangčio fiksatorius yra užfiksuotas.





VIRTUVINIO KOMBAINO NAUDOJIMAS

VIRTUVINIO KOMBAINO VALDYMAS

! ĮSPĖJIMAS



Pavojų kelia besisukantys ašmenys

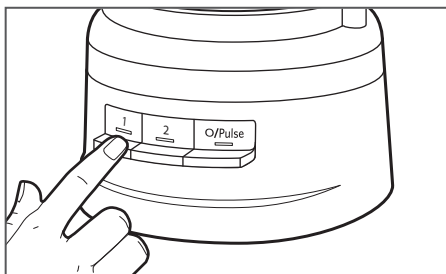
Visada naudokite maisto stumtuvą.

Nekiškite pirštų į angas.

Laikykite atokiai nuo vaikų.

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

Prieš naudodami virtuvinį kombainą įsitikinkite, kad maisto produktų apdorojimo indas, peiliai ir maisto produktų apdorojimo indo dangtis yra tinkamai pritvirtinti prie pagrindo (žr. skyrelį „Virtuvinio kombaino surinkimas“).



1

Norėdami įjungti, paspauskite 1 arba 2. Virtuvinis kombainas veiks nepertraukiamai ir švies indikatorius lemputė.

Norėdami išjungti, dar kartą paspauskite 1, 2 arba „O/Pulse“.



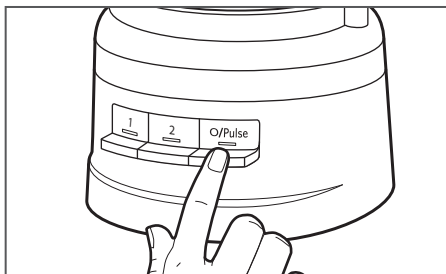
2

Norėdami naudoti „Pulse“ funkciją:

Paspauskite „O/Pulse“ trumpiems intervalams arba paspauskite ir laikykite nuspaudę ilgesniems intervalams. „Pulse“ funkcija veikia tik dideliu greičiu. Atleidus „O/Pulse“ mygtuką virtuvinis kombainas išsijungs.

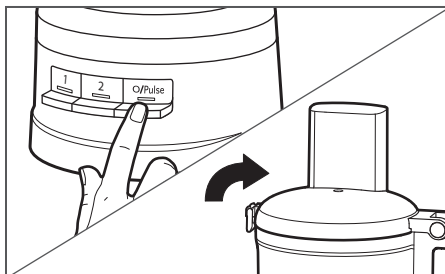


VIRTUVINIO KOMBAINO NAUDOJIMAS



3

Baigę paspauskite „O/Pulse”. Indikatoriaus lemputės užges, o peilis arba diskas lėtės, kol visiškai sustos.



4

Prieš nuimdami maisto produktų apdorojimo indo dangtį arba atjungdami virtuvinio kombaino maitinimą įsitikinkite, kad virtuvinis kombainas yra išjungtas. Prieš nuimdami maisto produktų apdorojimo indo dangtį arba atjungdami virtuvinio kombaino maitinimą, įsitikinkite, kad virtuvinis kombainas yra išjungtas.

„2-IN-1“ ANGOS MAISTO PRODUKTAMS NAUDOJIMAS

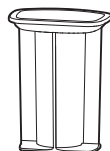
„2-in-1“ anga maisto produktams yra su 2 dalių maisto produktų stumtuvu. Norėdami pjaustyti arba smulkinti mažus maisto produktus, į angą maisto produktams įdėkite 2 dalių maisto produktų stumtuvą.

Norėdami apdoroti mažus arba plonus maisto produktus, pavyzdžiui, morkas arba salierų stiebus, naudokite mažą angą ir stumtuvą.

Norėdami lėtai apšlakstyti apdorotus produktus aliejumi, pripildykite mažą stumtuvą norimu kiekiu aliejaus. Pro nedidelę angą stumtuvo dugne apdoroti maisto produktai bus apšlakstyti aliejumi pastoviu dažniu.



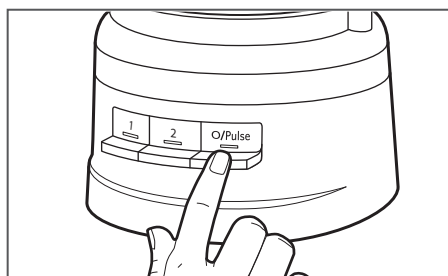
**2 dalių
maisto
produktų
stumtuvas**



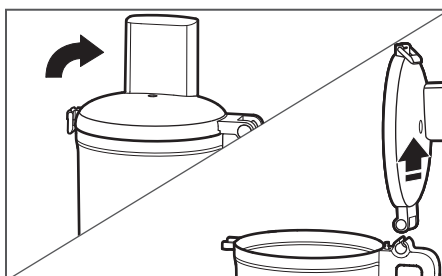


VIRTUVINIO KOMBAINO NAUDOJIMAS

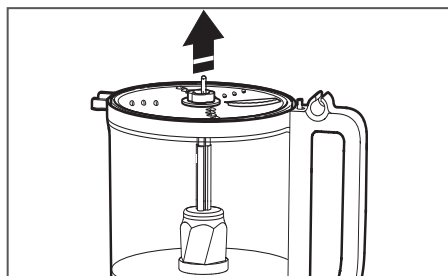
APDOROTŲ MAISTO PRODUKTŲ IŠĖMIMAS



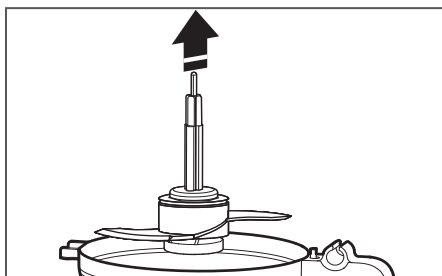
- 1** Išjunkite virtuvinį kombainą: prieš išmontuodami virtuvinį kombainą, paspauskite „O/Pulse“ ir atjunkite prietaiso maitinimą.



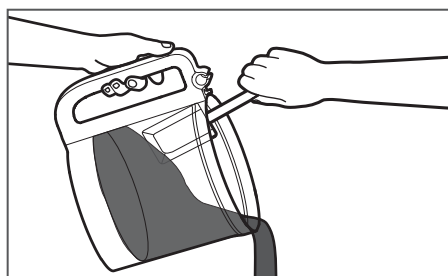
- 2** Pakelkite dangčio fiksatorių, kad atlaisvintumėte dangtį, ir jį nuimkite.



- 3** Jeigu naudojote diską, prieš nuimdami indą nuimkite patį diską. Nukelkite diską laikydami jį už jo centrinės įvorės.



- 4** Išimkite veleną ir daugiafunkcį peilį, jei naudojate. Išėmus adapterį, peilis liks ant veleno.



- 5** Nukelkite maisto produktų apdorojimo indą nuo pagrindo, kad galėtumėte apdorotus maisto produktus lengvai išimti iš indo mentele.



PATARIMAI NORINT GAUTI GERIAUSIUS REZULTATUS

DAUGIAFUNKCIO PEILIO NAUDOJIMAS



Norėdami sukapti šviežius vaisius ar daržoves:

Nulupkite, išimkite branduolį ir (arba) sėklas. Norėdami tolygiau sukapti, maisto produktus supjaustykite 1-1½ col. (2,5-3,75 cm) storio gabaliukais. Naudodami „Pulse“ funkciją arba 1 greičio režimą, apdorokite maisto produktus iki norimo dydžio. Jeigu reikia, nugrandykite indo sienelės.

Termiškai apdorotų vaisių ir daržovių (išskyrus bulves) tyrės ruošimas: Į indą įpilkite skysčio, nurodyto recepte: 60 ml (1/4 puodelio) 235 ml (1 puodeliui) maisto produktų. Trumpais intervalais apdorokite maisto produktus, kol jie pavirs į vientisą tyrę. Paskui apdorokite maisto produktus tol, kol pasieksite pageidaujamą tekstūrą. Jeigu reikia, nugrandykite indo sienelės.

Bulvių košės paruošimas: naudodami smulkinimo diską, susmulkinkite karštas išvirtas bulves. Smulkinimo diską pakeiskite daugiafunkciu peiliu. Įdėkite minkšto sviesto, įpilkite pieno ir prieskonių. Pasirinkite „Pulse“ režimą – po 2-3 sekundes 3-4 kartus, kol bulvės taps vientisa mase ir susigers pienas. Neapdorokite per daug.

Džiovintų (arba lipnių) vaisių kapojimas: maisto produktas turi būti šaltas. Į indą suberkite miltus, nurodytus recepte: 60 ml (1/4 puodelio) miltų 120 ml (1/2 puodelio) džiovintų vaisių. Apdorokite vaisius. Pasirinkite trumpus „Pulse“ režimo intervalus. Tęskite, kol pasieksite norimą tekstūrą.

Norėdami smulkiai sukapti citrinos žievelę: aštrių peiliu nulupkite geltoną (be baltosios dalies) citrinos žievelę. Supjaustykite žievelę siauromis juostelėmis. Apdorokite, kol juostelės bus smulkiai sukaptos.

Česnako smulkinimas arba šviežių žolelių / nedidelių daržovių kiekių kapojimas: veikiant virtuviniam kombainui, dėkite maisto produktus per angą. Apdorokite, kol maisto produktai bus smulkiai sukapti. Norėdami pasiekti geriausių rezultatų, patikrinkite, ar prieš kapojimą maisto apdorojimo indas ir žolelės yra sausos.

Riešutų kapojimas ar riešutų sviesto ruošimas: 710 ml (3 puodelius) riešutų apdorokite iki reikiamos tekstūros. Kad apdorotumėte, naudokite „Pulse“ režimą (1-2 s trukmės intervalus). Norėdami gauti rupesnę tekstūrą, apdorokite mažesnius kiekius, pasirinkdami 1 arba 2 1-2 s trukmės „Pulse“ režimo intervalus. Jeigu norite gauti smulkesnę tekstūrą, intervalų skaičių padidinkite. Norėdami paruošti riešutų sviestą, apdorokite iki vientisos masės. Laikykite šaldytuve.

PASTABA. Apdorojami riešutai ar kiti kieti maisto produktai gali pažeisti vidinę maisto produktų apdorojimo indo apdailą.

Termiškai apdorotos arba žalios mėsos, paukštienos ir jūros gėrybių kapojimas: maisto produktai turi būti labai šalti. Supjaustykite 1 col. (2,5 cm) storio gabaliukais. Vienu metu apdorokite iki 455 g (1 svar.) maisto produktų. Naudokite trumpus intervalus po 1-2 s. Jeigu reikia, nugrandykite indo sienelės.

Duonos, sausainių ar krekerių smulkinimas: Maisto produktus susmulkinkite 1½-2 col. (3,75-5 cm) gabaliukais. Apdorokite iki smulkios tekstūros. Didesnius gabaliukus apdorokite naudodami 2 arba 3 intervalą po 1-2 s. Toliau apdorokite iki smulkios tekstūros.

Šokolado tirpdinimas: į maisto apdorojimo indą suberkite šokoladą ir cukrų (pagal receptą). Apdorokite iki smulkios tekstūros. Pašildykite skystį (pagal receptą). Veikiant virtuviniam kombainui, pilkite karštą skystį per angą. Apdorokite iki smulkios tekstūros.

Kietų sūrių tarkavimas (parmezano ar Romano): Niekada nemėginkite apdoroti sūrio, kurio negalima persmeigti aštraus peilio galiuku. Kietą sūrį galite tarkuoti daugiafunkciu peiliu. Sūrį supjaustykite 1 col. (2,5 cm) storio gabaliukais. Sudėkite į maisto apdorojimo indą. Apdorokite trumpais intervalais, kol sūris taps rupios tekstūros. Paskui apdorokite iki smulkios tekstūros. Sūrio gabaliukus į maisto produktų apdorojimo indą jam veikiant galima taip pat sudėti per angą maisto produktams.





PATARIMAI NORINT GAUTI GERIAUSIUS REZULTATUS

APVERČIAMO PJAUSTYMO / SMULKINIMO DISKO ARBA PJAUSTYMO DISKO NAUDOJIMAS

⚠ ĮSPĖJIMAS



Pavojų kelia besisukantys ašmenys

Visada naudokite maisto stumtuvą.

Nekiškite pirštų į angas.

Laikykite atokiai nuo vaikų.

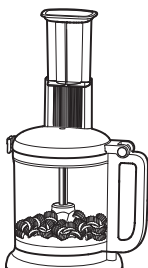
Jei nepaisysite šių nurodymų, galite nusipjauti kūno dalį arba įsipjauti.



Daržovių, kurios yra pailgos ir palyginti nedidelio skersmens, pvz.,

salierai, morkos ar bananai, pjaustymas

ir smulkinimas: Supjaustykite maisto produktus taip, kad jie tilptų vertikaliai arba horizontaliai per angą maisto produktams. Maisto produktų nereikia suspausti, kad jie negalėtų laisvai judėti angoje. Apdorokite tolygiai spausdami maisto produktų stumtuvą. Taip pat galite naudoti dviejų dalių maisto produktų stumtuvą mažą angą. Maisto produktus į angą sudėkite vertikaliai ir stumkite nedideliu stumtuvu kad apdoroti maistą.



Apvalių vaisių ir daržovių, pvz., svogūnų, obuolių ar žaliųjų paprikų, pjaustymas ar smulkinimas: nulupkite, išimkite branduolį ir sėklas. Padalykite pusiau arba į keturias dalis, kad tilptų į angą. Įstatykite į maisto produktų angą. Apdorokite tolygiai spausdami maisto produktų stumtuvą.

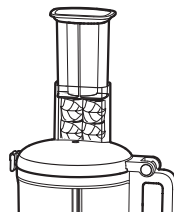
Nedidelių vaisių ir daržovių, pvz., braškių, grybų ir ridikėlių, pjaustymas ar smulkinimas: į maisto produktų angą vertikaliai arba horizontaliai, sluoksniais, sudėkite maisto produktus. Kad maisto produktų padėtis būtų tinkama, užpildykite maisto produktų angą. Apdorokite tolygiai spausdami maisto produktų stumtuvą. Taip pat galite naudoti dviejų dalių maisto produktų stumtuvą mažą angą. Maisto produktus į angą sudėkite vertikaliai ir stumkite nedideliu stumtuvu kad apdoroti.

Nevirtos mėsos arba paukštienos, pvz., pakepintos riebaluose, pjaustymas: supjaustykite arba suvyniokite maisto produktus, kad jie tilptų maisto produktų angoje. Suvyniokite ir užšaldykite maisto produktus, kol jie sukietės (nuo 30 min. iki 2 val., priklausomai nuo maisto produktų storio). Patikrinkite, ar aštraus peilio galiuku galite persmeigti maisto produktą. Jeigu ne, palaukite, kol maisto produktas šiek tiek atšils. Apdorokite tolygiai, tvirtai spausdami maisto produktų stumtuvą.

Virtos mėsos ar paukštienos, įskaitant saliamį, peperonį ir pan., pjaustymas: maisto produktas turi būti itin šaltas. Supjaustykite gabaliukais, kad maisto produktai tilptų maisto produktų angoje. Apdorokite tolygiai, tvirtai spausdami maisto produktų stumtuvą.

Špinatų ar kitų lapų smulkinimas:

sudėkite lapus. Suvyniokite ir sudėkite juos į maisto produktų angą. Apdorokite tolygiai, tvirtai spausdami maisto produktų stumtuvą.



Kieto ir minkšto sūrio smulkinimas: kietas

sūris turi būti itin šaltas. Siekiant užtikrinti geriausius rezultatus, minkštus sūrius, pvz., mocarelą, prieš apdorodami atšaldykite 10-15 min. Supjaustykite, kad sūris tilptų į maisto produktų angą. Apdorokite tolygiai, tvirtai spausdami maisto produktų stumtuvą.



PATARIMAI NORINT GAUTI GERIAUSIUS REZULTATUS

TEŠLOS PEILIO NAUDOJIMAS



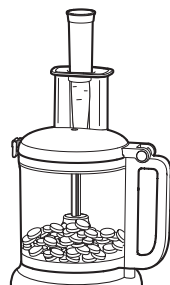
Tešlos peilis specialiai sukurtas greitai ir tolygiai maišyti ir minkyti mielinei tešlai. Siekiant užtikrinti geriausius rezultatus, neminkykite tokios tešlos, kuriai paruošti reikia daugiau nei 710 ml (3 puodelių) miltų. Naudokite režimą „O/Pulse“, norėdami sumaišyti sausus produktus. Pridėję skysčių, naudokite 2 greičio režimą.

NAUDINGI PATARIMAI

- Kad nepažeistumėte peilio ar variklio, nemėginkite apdoroti maisto produktų, kurie yra pernelyg kieti ar pernelyg sušalę, kurių negalima perdurti aštraus peilio galiuku. Jeigu kieto maisto produkto gabaliukas, pvz., morkos, įsispraudžia arba užstringa ant peilio, pirmiausia išjunkite virtuvinį kombainą ir nuimkite peilį. Atsargiai nuimkite maisto gabaliuką nuo peilio.
- Neperpildykite maisto produktų apdorojimo indo. Naudodami skysčius, maisto produktų apdorojimo indą pripildykite ne daugiau kaip iki dviejų trečdalių tūrio. Ruošdami tirštus mišinius, maisto produktų apdorojimo indą pripildykite iki trijų ketvirtadalių tūrio. Naudodami skysčius maisto produktų apdorojimo indą pripildykite ne daugiau kaip iki dviejų trečdalių tūrio. Kapojant, maisto produktų apdorojimo indas neturėtų būti užpildytas daugiau nei iki vieno trečdalių ar pusės tūrio.
- Pjaustymo / smulkinimo diską nustatykite taip, kad pjaustymo paviršius būtų maisto produktų angos dešinėje. Tokiu būdu, prieš susiliesdamas su maisto produktu, peilis įgaus greitį.
- Norėdami padidinti virtuvinio kombaino veikimo greitį, veikiant kombainui kapojamus maisto produktus sumeskite per maisto produktų angą.
- Norint pasiekti geriausių smulkinimo ir pjaustymo rezultatų, apdorojant skirtingus maisto produktus reikia skirtingos jėgos. Įprastai naudokite mažiausiai jėgos, kai apdorojami minkšti ir trapūs maisto produktai (braškės, pomidorai ir pan.), vidutinę jėgą –

vidutinio dydžio maisto produktams (cukinioms, bulvėms ir pan.) ir didžiausią jėgą – kietiems maisto produktams (morkoms, obuoliams, kietam sūriui, dalinai šaldytai mėsai ir pan.).

- Minkštas ir vidutinio kietumo sūris gali pasklisti ar susivelti ant smulkinimo disko. Kad to išvengtumėte, smulkinkite tik gerai atvėsintą sūrį.
- Kartais ploni maisto produktai, pvz., morkos ar salierai, įkrenta į maisto produktų angą ir yra supjaustomi netolygiai. Siekiant to kiek įmanoma išvengti, supjaustykite maisto produktus į kelis gabaliukus ir užpildykite angą šiais produktais. Apdorojant nedidelius arba plonus maisto produktus, labai patogu naudoti 2 dalių maisto produktų stumtuve esančią mažą angą.
- Ruošdami tortų ar sausainių tešlą, grietinėlę ir cukrų plakite daugiafunkciu peiliu. Tik pačioje pabaigoje sudėkite sausus produktus. Riešutus ir vaisius dėkite jau paruošę mišinį, kad jų per daug nesusmulkintumėte. Riešutus ir vaisius apdorokite naudodami trumpus pulsavimo režimo intervalus, kol jie susimaišys su kitais produktais. Neapdorokite per daug.
- Jeigu susmulkintas ar supjaustytas maisto produktas susikaupia vienoje indo pusėje, išjunkite virtuvinį kombainą ir mentele maisto produktą paskirstykite tolygiai.





PATARIMAI NORINT GAUTI GERIAUSIUS REZULTATUS

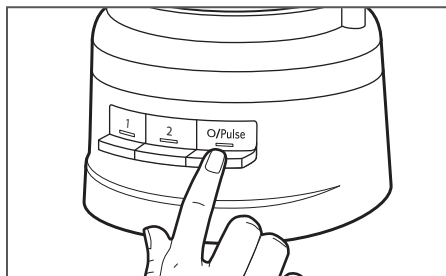
NAUDINGI PATARIMAI

- Kai apdorojamo maisto produkto kiekis siekia apatinę pjaustymo / smulkinimo disko dalį, apdorotą maistą išimkite.
- Po pjaustymo ar smulkinimo keli didesni maisto gabaliukai gali likti ant disko paviršiaus. Jeigu reikia, supjaustykite šiuos gabaliukus rankomis ir sudėkite į mišinį.
- Maisto produktus iš indo išimkite mentele.
- Virtuvinį kombainą naudokite taip, kad sumažintumėte valymo darbų dažnį. Prieš apdorodami šlapius maisto produktus, pirmiausia apdorokite sausus ir kietus.
- Norėdami lengvai nuvalyti maisto produktus nuo daugiafunkcio peilio, tiesiog ištuštinkite maisto produktų apdorojimo indą, uždėkite dangtį ir įjunkite pulsavimo režimą 1–2 s.
- Nuėmę dangtį, jį apverstą padėkite ant stalviršio. Taip nesutepsite stalviršio.
- Šis virtuvinis kombainas nėra skirtas atlikti šiems veiksams:
 - Smulkinti kavos pupeles, grūdus ar kietus prieskonius
 - Smulkinti kaulus ar kitas nevalgomas maisto produktų dalis
 - Spausti sultis iš žalių vaisių ar daržovių
 - Pjaustyti kietai virtiems kiaušiniams ar kambario temperatūros mėsai.
- Jeigu plastikinės virtuvinio kombaino dalys pakeičia spalvą apdorojus atitinkamus maisto produktus, nuvalykite jas citrinos sultimis.

PRIEŽIŪRA IR VALYMAS

VIRTUVINIO KOMBAINO VALYMAS

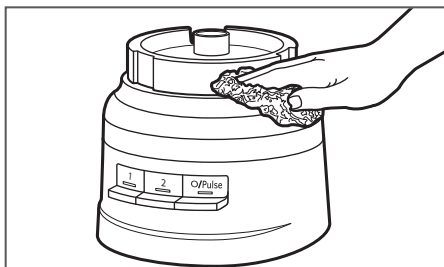
SVARBU. Maisto produktų apdorojimo indas, kuriame nėra bisfenolių (BPA), turi būti specialiai prižiūrimas. Jeigu indą plausite indaplovėje, o ne rankomis, tuomet laikykitės šių nurodymų.



1 Prieš valydami paspauskite mygtuką „O/Pulse“ ir atjunkite virtuvinio kombaino maitinimą.

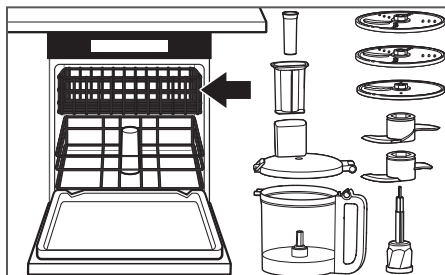


PRIEŽIŪRA IR VALYMAS



2

Pagrindą ir laidą nuvalykite šilta, drėgna šluoste, o tada švariai nuvalykite drėgna šluoste. Kruopščiai nusauskite minkšta šluoste. Nevalykite šveičiamosiomis valymo priemonėmis ir šveitikliais. Nemerkite pagrindo į vandenį ar kitą skystį.



3

Visas virtuvinio kombaino dalis galima plauti viršutinėje indaplovės lentynoje. Nedėkite indo ant šono. Išplovę, gerai nusauskite visas dalis. Naudokite švelnaus indaplovės plovimo ciklus, pvz., įprastą. Nenaudokite aukštos temperatūros ciklų.



4

Kai nenaudojate virtuvinio kombaino, jo viduje galite laikyti iki dviejų peilių ir trijų diskų bei veleną. Apvyniokite maitinimo laidą aplink pagrindo apačioje esančią laido laikymo vietą ir pritvirtinkite kištuką prie korpuso.

PASTABA. Jeigu virtuvinio kombaino dalis ketinate plauti rankomis, nenaudokite šveičiamųjų valymo priemonių ar šveitiklių. Tokios priemonės gali pažeisti ir subraižyti maisto produktų apdorojimo indo ir dangčio paviršių.



TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Jei virtuvinis kombainas nustotų veikti arba neveiktų tinkamai, patikrinkite toliau nurodytus dalykus:

1. Ar virtuvinis kombainas prijungtas prie maitinimo tinklo?
2. Įsitikinkite, kad maisto produktų apdorojimo indas ir dangtis yra tinkamai sulygiuoti ir užfiksuoti.
3. Ar vienu metu spaudėte daugiau nei vieną mygtuką?
4. Atjunkite virtuvinį kombainą nuo maitinimo tinklo, tada vėl prie jo prijunkite.

5. Ar virtuvinio kombaino grandinės saugiklis yra geros būklės?

Jei turite įsirengę elektros grandinės pertraukiklių skydelį, patikrinkite, ar srovė išjungta.

6. Virtuviniam kombainui gali reikėti atvėsti iki kambario temperatūros.

Jei indikatorinė greičio lemputė išsijungė, o „O/Pulse“ indikatorinė lemputė blyksi, palaukite, kol „O/Pulse“ indikatorinė lemputė išsijungs ir mėginkite dar kartą. Virtuviniam kombainui visiškai atvėsti gali prireikti 5–15 min.

7. Variklis gali būti užblokuotas.

Jei indikatorinė greičio lemputė yra įjungta, o „O/Pulse“ indikatorinė lemputė blyksi, kad atstatytumėte variklį, paspauskite mygtuką „O/Pulse“.

Virtuvinis kombainas blogai smulkina ar pjausto:

1. Patikrinkite, ar pakeltoji disko peilio pusė ant veleno yra nukreipta į viršų.
2. Patikrinkite, ar produktai yra tinkami pjaustyti ar smulkinti. Žr. skyrelį „Patarimai norint gauti geriausius rezultatus“.
3. Patikrinkite, ar diskas yra nustatytas maisto produktų apdorojimo padėtyje (maisto apdorojimo indo viršuje), o ne laikymo padėtyje (maisto apdorojimo produktų indo apačioje).

Jeigu maisto apdorojimo indo dangtis neužsidaro, kai naudojamas diskas:

1. Įsitikinkite, kad diskas yra tinkamai sumontuotas ir sulygiuotas ant veleno.

Jei problema nesusijusi su vienu iš pirmiau nurodytų punktų, žr. skyrių „Garantija ir techninė priežiūra“.

Negražinkite virtuvinio kombaino platintojui. Platintojai techninės priežiūros darbų neatlieka.



GARANTIJA IR TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

VIRTUVINIO KOMBAINO „KITCHENAID“ GARANTIJA

Garantijos trukmė:	„KitchenAid“ sumokės už:	„KitchenAid“ nesumokės už:
Europa, Viduriniai Rytai ir Afrika: 5KFP0919 Visapusiška dvejų metų trukmės garantija nuo pirkimo datos.	Atsarginės dalys ir remonto išlaidos tvarkant medžiagų ar gamybos defektus. Techninę priežiūrą turi atlikti įgaliotasis „KitchenAid“ techninės priežiūros centras.	A. Remontas, kai virtuvinis kombainas naudojamas kitaip nei įprastas naudojimas namuose. B. Pažeidimai dėl nelaimingo atsitikimo, modifikavimo, netinkamo naudojimo, piktnaudžiavimo arba įrengimo / naudojimo nesilaikant vietos elektros reikalavimų.

„KITCHENAID“ NEPRISIIMA JOKIOS ATSAKOMYBĖS UŽ NETIESIOGINĘ ŽALĄ.

KLIENTŲ APTARNAVIMAS

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

Numeris bendrojo pobūdžio klausimams:



00800 3810 4026

Daugiau informacijos rasite mūsų svetainėje:

www.kitchenaid.eu

© 2018 m. Visos teisės saugomos.
Specifikacijos gali keistis iš anksto nepranešus.



KitchenAid

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

W11332260A

12/18

