



5KFP0719



KitchenAid







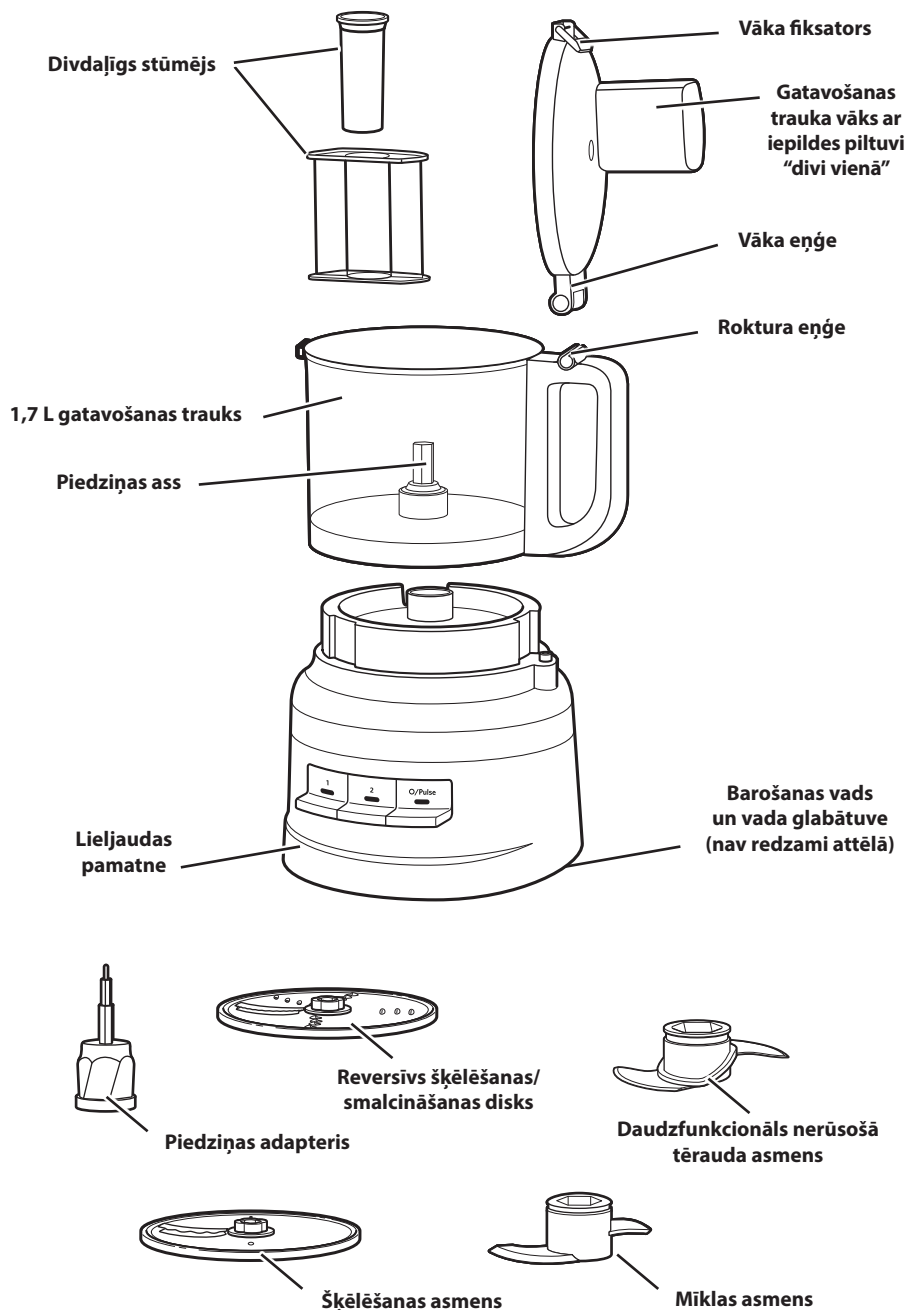
SATURA RĀDĪTĀJS

DETAĻAS UN IESPĒJAS	4
VIRTUVES KOMBAINA DROŠA LIETOŠANA.....	5
Svarīgi piesardzības pasākumi	5
Elektrotehniskās prasības.....	8
Elektroierīču atkritumu likvidēšana.....	8
VIRTUVES KOMBAINA LIETOŠANA	9
Piederumu atlases instrukcija	9
Pirms pirmās lietošanas	10
Virtuves kombaina salikšana.....	10
Daudzfunkcionālā asmens vai miklas asmens uzstādīšana	11
Reversivā šķēlēšanas/smalcināšanas diska vai šķēlēšanas asmens uzstādīšana.....	12
Virtuves kombaina darbināšana	13
Iepildes piltuves “divi vienā” lietošana	14
Apstrādātu produktu izņemšana	14
IETEIKUMI LIELISKIEM REZULTĀTIEM	15
Daudzfunkcionālā asmens lietošana	15
Reversivā šķēlēšanas/smalcināšanas diska vai šķēlēšanas asmens lietošana	16
Miklas asmens lietošana	17
Noderīgi padomi	18
KOPŠANA UN TĪRĪŠANA	19
TRAUCĒJUMU NOVĒRŠANA.....	20
GARANTĪJA UN APKOPE	21



DETAĻAS UN IESPĒJAS

DETAĻAS UN PIEDERUMI





VIRTUVES KOMBAINA DROŠĀ LIETOŠANA

Jūsu un apkārtējo cilvēku drošība ir ļoti svarīga.

Šajā rokasgrāmatā un uz jūsu ierīces mēs esam snieguši daudzas svarīgas drošības norādes. Vienmēr izlasiet un izpildiet visas drošības norādes.



Šis ir brīdinājuma simbols.

Šis simbols brīdina jūs par apdraudējumiem, kas ir bīstami dzīvībai vai var ievainot jūs vai citus cilvēkus.

Visas drošības norādes būs apzīmētas ar brīdinājuma simbolu un vai nu vārdu "BĪSTAMI" vai "BRĪDINĀJUMS". Šie vārdi nozīmē:

 **BĪSTAMI**

Jūs varat zaudēt dzīvību vai gūt nopietnus ievainojumus, ja jūs nekavējoties neizpildīsiet norādījumus.

 **BRĪDINĀJUMS**

Jūs varat zaudēt dzīvību vai gūt nopietnus ievainojumus, ja jūs neizpildīsiet norādījumus.

Visās drošības norādēs būs minēts apdraudējums un paskaidrots, kā jūs varat mazināt ievainojumu risku un kas var notikt, ja netiek izpildīti norādījumi.

SVARĪGI PIESARDZĪBAS PASĀKUMI

Lietojot elektroierīces, vienmēr jāievēro svarīgākie drošības pasākumi, tostarp turpmāk uzskaitītie.

1. Izlasiet visus norādījumus. Ierīces nepareizas lietošanas rezultātā var savainoties.
2. Lai pasargātu sevi no elektriskās strāvas trieciena riska, neievietojiet virtuves kombainu ūdenī vai citā šķidrumā.
3. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, kad to nelietojat, pirms detaļu pielikšanas vai noņemšanas un pirms ierīces tīrīšanas.
4. Tikai Eiropā. Šo ierīci nedrīkst lietot bērni. Glabājiet ierīci un tās vadu bērniem nepieejamā vietā.
5. Tikai Eiropā. Šo ierīci drīkst izmantot personas ar pavājinātām fiziskajām, sensorajām un garīgajām spējām vai nepietiekamu pieredzi un zināšanām, ja šādas personas tiek uzraudzītas vai ir apmācītas lietot ierīci drošā veidā un izprot saistītos riskus. Neļaujiet bērniem rotaļāties ar šo ierīci.



VIRTUVES KOMBAINA DROŠA LIETOŠANA

6. Šo ierīci nav paredzēts lietot personām (tostarp bērniem) ar pavājinātām fiziskajām, sensorajām un garīgajām spējām vai nepietiekamu pieredzi un zināšanām, izņemot, ja par viņu drošību atbildīgā persona uzrauga lietošanu vai sniedz norādījumus par ierīces lietošanu.
7. Pieskatiet bērnus, lai viņi nerotaļātos ar ierīci.
8. Nepieskarieties kustīgajām detaļām.
9. Nedarbiniet ierīci, ja tās vads vai kontaktdakša ir bojāti, ierīce nedarbojas pareizi, tā ir nomesta zemē, vai tai ir jebkādi citi bojājumi. Nogādājiet ierīci tuvākajā pilnvarotajā servisa centrā, lai veiktu pārbaudi, remontu vai elektrisko vai mehānisko regulēšanu.
10. Ja barošanas vads ir bojāts, tā nomaina jāuztic ražotājam, tā servisa aģentam vai līdzīgas kvalifikācijas speciālistiem, lai sevi neapdraudētu.
11. Izmantojot papildkomponentus, kas nav KitchenAid ieteiktie vai tirgotie papildkomponenti, jūs sevi pakļaujat aizdegšanās, elektriskās strāvas trieciena vai traumu riskam.
12. Nelietojiet ierīci ārpus telpām.
13. Vads nedrīkst nokarāties pāri galda vai letes malai.
14. Esiet piesardzīgi, ielejot virtuves kombainā karstu šķidrumu, jo tas var pēkšņi izšļakstīties no ierīces kopā ar tvaikiem.
15. Darbinot ierīci, nepietuviniet rokas un virtuves piederumus kustīgiem asmeņiem vai diskiem — jūs varat smagi savainoties vai sabojāt virtuves kombainu. Jūs varat lietot lāpstiņu-skrāpi, taču to drīkst darīt tikai tad, kad virtuves kombains netiek darbināts.
16. Asmeņi ir asi. Esiet piesardzīgi, rīkojoties ar asajiem griešanas asmeņiem, iztukšojot trauku un tīrot ierīci.





VIRTUVES KOMBAINA DROŠA LIETOŠANA

17. Lai mazinātu traumu risku, vispirms pareizi nostipriniet gatavošanas trauku un tikai tad piestipriniet asmeni vai disku pie pamatnes.
18. Pirms ierīces darbināšanas pārbaudiet, vai vāks ir stingri aizvērts.
19. Nekad neievietojiet pārtikas produktus piltuvē ar rokām. Vienmēr lietojiet stūmēju.
20. Nemēģiniet ar spēku atvērt vāka bloķēšanas mehānismu.
21. Nepiepildiet trauku virs maksimālās atzīmes (vai norādītā tilpuma), lai pasargātu sevi no savainošanās vāka vai trauka bojājumu rezultātā.
22. Šo ierīci paredzēts lietot mājāsaimniecībās un līdzīgās vietās, piemēram:
 - darbinieku virtuvēs veikalos, birojos vai citā darba vidē;
 - lauku mājās;
 - viesnīcās, moteļos un cita veida dzīvojamajā vidē, ja ierīci lieto klienti;
 - naktsmītnēs ar brokastīm ("bed and breakfast").

SAGLABĀJIET ŠOS NORĀDĪJUMUS



VIRTUVES KOMBAINA DROŠA LIETOŠANA

ELEKTROTEHNISKĀS PRASĪBAS

Spriegums: 220-240 V

Frekvence: 50-60 HZ

PIEZĪME. Ja kontaktdakšu nevar ievietot kontaktligzdā, sazinieties ar kvalificētu elektriķi. Nekādā veidā nepārveidojiet kontaktdakšu.

ELEKTROIERIČU ATKRITUMU LIKVIDĒŠANA

Iepakojuma likvidēšana

Iepakojums ir pilnībā pārstrādājams un ir apzīmēts ar otrreizējās pārstrādes simbolu . Tādēļ dažādas iepakojuma daļas ir jālikvidē atbildīgi un saskaņā ar visiem vietējo iestāžu apstiprinātajiem atkritumu likvidēšanas noteikumiem.

Izstrādājuma nodošana metāllūžņos

- Šī ierīce ir marķēta atbilstoši Eiropas Savienības Direktīvai 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA).

- Likvidējot šo izstrādājumu pareizi, jūs palīdzēsiet novērst negatīvo ietekmi uz vidi un cilvēku veselību, kas varētu rasties šī izstrādājuma neatbilstošas utilizācijas rezultātā.



- Simbols  uz izstrādājuma vai tā pavaddokumentiem norāda, ka to nedrīkst utilizēt kā sadzīves atkritumus, bet gan jānogādā atbilstošā savākšanas punktā, kur pieņem elektriskas un elektroniskas iekārtas otrreizējai pārstrādei.

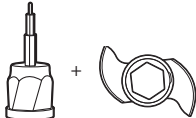
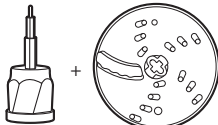
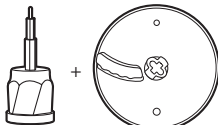
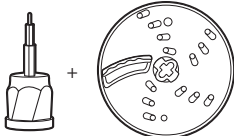
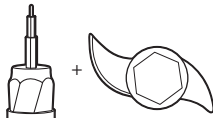
Lai saņemtu plašāku informāciju par šī izstrādājuma apstrādi, pārstrādi un otrreizēju izmantošanu, sazinieties ar savu vietējo pašvaldību, sadzīves atkritumu likvidēšanas dienestu vai veikalu, kurā jūs iegādājāties šo izstrādājumu.





VIRTUVES KOMBAINA LIETOŠANA

PIEDERUMU ATLASES INSTRUKCIJA

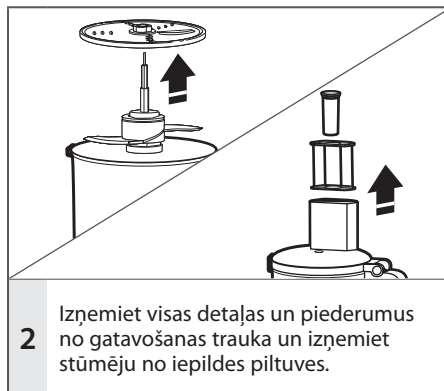
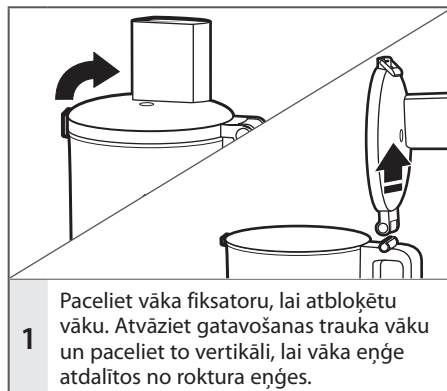
DARBĪBA	IESTATĪJUMS	PĀRTIKAS PRODUKTI	PIEDERUMS
Kapāšana	1 vai O/Pulse (O/pulsācija)	Siers Šokolāde Augļi	Daudzfunkcionāls nerūsošā tērauda asmens 
Smalcināšana vai biezeņa pagatavošana	2 vai O/Pulse (O/pulsācija)	Svaigi garšaugi Rieksti Tofu Dārzeni	
Sajaukšana	1	Makaronu mērce Pesto Salsa Mērces Šķidra mīkla	
Šķelēšana	1	Augļi (mīksti) Kartupeļi Tomāti Dārzeni (mīksti)	Reversīvs šķelēšanas/smalcināšanas disks (šķelēšanas puse) VAI šķelēšanas asmens 
	2	Siers Šokolāde Cieti augļi Cieti dārzeni	VAI 
Smalcināšana (sīkās līdz vidējās strēmeliēs)	1	Kartupeļi Dārzeni (mīksti)	Reversīvs šķelēšanas/smalcināšanas disks (smalcināšanas puse) 
	2	Kāposts Siers Šokolāde Cieti augļi Cieti dārzeni	
Mīcīšana	O/Pulse (O/pulsācija) vai 2	Rauga mīkla	Mīklas asmens 



VIRTUVES KOMBAINA LIETOŠANA

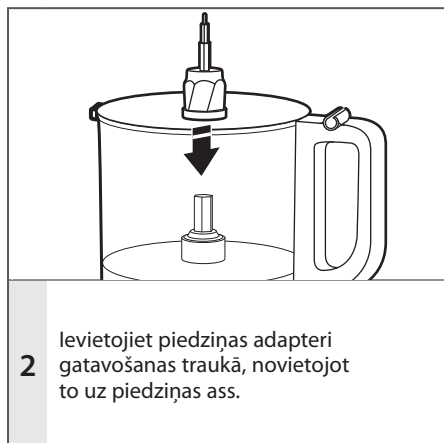
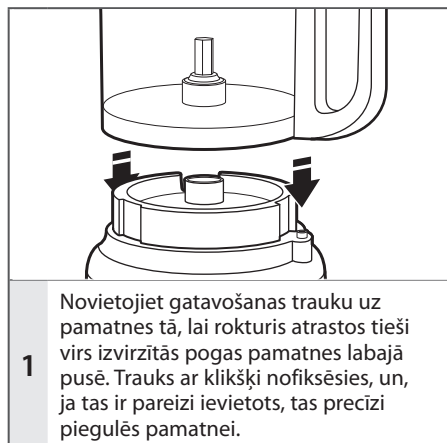
PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

Pirms virtuves kombaina pirmās lietošanas nomazgājiet visas tā detaļas un piederumus vai nu ar rokām vai trauku mašīnā (skatiet sadaļu "Virtuves kombaina tīrīšana"). Pateicoties virtuves kombaina uzbūvei, visus piederumus var glabāt tā gatavošanas traukā.



VIRTUVES KOMBAINA SALIKŠANA

SVARĪGI! Novietojiet virtuves kombainu uz sausas un līdzenas virsmas ar vadības pogām uz priekšu. Pievienojiet virtuves kombainu elektrotīklam tikai tad, kad tas ir pilnībā salikts.





VIRTUVES KOMBAINA LIETOŠANA

PIEZĪME. Lai salikšana būtu vienkāršāka, uzstādiet vēlamo asmeni vai disku, un tikai tad piestipriniet gatavošanas trauka vāku.



PIEZĪME. Jūsu virtuves kombains nedarbosies, ja gatavošanas trauka vāks nebūs pilnībā aizvērts un gatavošanas trauks nebūs pareizi novietots uz pamatnes.

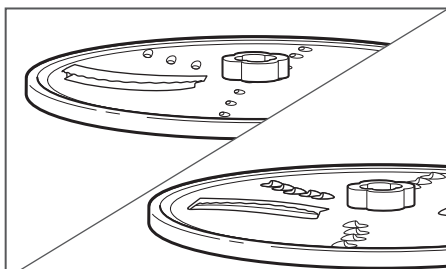
DAUDZFUNKCIONĀLĀ ASMENS VAI MĪKLAS ASMENS UZSTĀDĪŠANA





VIRTUVES KOMBAINA LIETOŠANA

REVERSĪVĀ ŠĶĒLĒŠANAS/SMALCINĀŠANAS DISKA VAI ŠĶĒLĒŠANAS ASMENS UZSTĀDĪŠANA



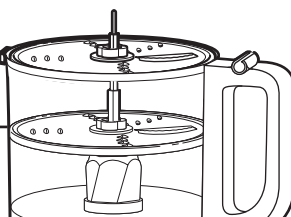
1

Šķēlēšana. Pagrieziet disku tā, lai izvirzītais šķēlēšanas asmens atrastos virspusē.

Smalcināšana. Pagrieziet disku tā, lai mazi, izvirzītie smalcināšanas asmeņi atrastos virspusē.

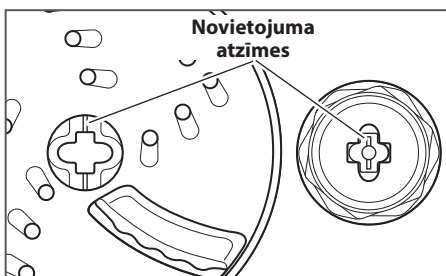
Apstrāde

Glabāšana



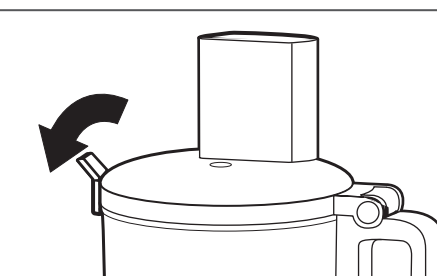
Disku var ievietot divās pozīcijās: trauka augšpusē apstrādei un trauka apakšpusē — glabāšanai.

PIEZĪME. Lai gan disks darbosies arī tad, ja tas ievietots glabāšanas pozīcijā, tas darbosies mazāk efektīvi. Lai disks darbotos pēc iespējas efektīvāk, tas jānovieto paralēli trauka augšmalai.



2

Satveriet disku aiz vidus izciļņa un novietojiet to uz piedziņas adaptera tā, lai atzīmes uz diska vidus izciļņa sakristu ar atzīmēm uz adaptera. Diskam jāatrodas paralēli trauka augšmalai. Ja disks noslīd līdz glabāšanas pozīcijai, paceliet to, pagrieziet par 90° un vēlreiz nolaidiet.



3

Uzstādiet gatavošanas trauka vāku tā, lai vāka fiksators būtu nospiests uz leju un fiksēts.





VIRTUVES KOMBAINA LIETOŠANA

VIRTUVES KOMBAINA DARBINĀŠANA

! BRĪDINĀJUMS



**Rotējoša asmens
izraisīts apdraudējums**

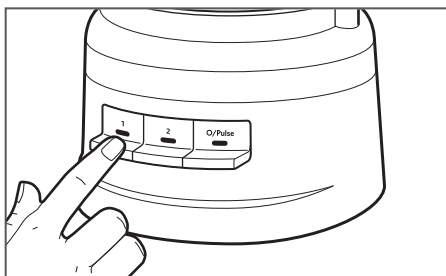
Vienmēr lietojiet stūmēju.

Nepietuviniet pirkstus atverēm.

Glabājiet bērniem nepieejamā vietā.

**Neievērojot šos norādījumus, jūs
varat zaudēt pirkstus vai sagriezties.**

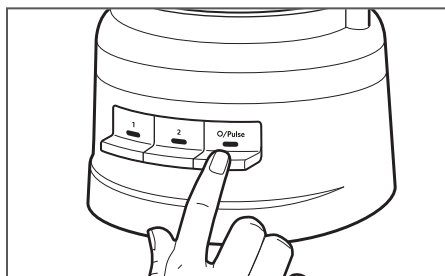
Pirms virtuves kombaina darbināšanas pārļiecinieties, vai gatavošanas trauks, asmeņi un trauka vāks ir pareizi piestiprināti pie pamatnes (skatiet sadaļu "Virtuves kombaina salikšana").



1

Lai ieslēgtu, nospiediet 1 vai 2. Virtuves kombains nepārtraukti darbosies, un būs ieslēgts gaismas indikators.

Lai izslēgtu, vēlreiz nospiediet 1 vai 2, vai nospiediet "O/Pulse".



2

Kā lietot "Pulse" (pulsācijas) funkciju.

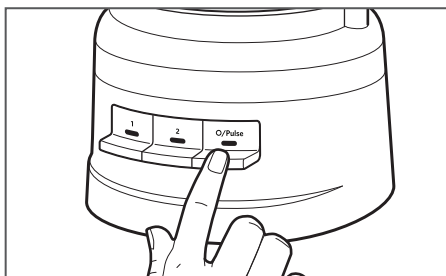
Vairākas reizes īsi nospiediet "O/Pulse"

vai nospiediet un turiet šo pogu ilgāk.

"Pulse" funkcija darbojas tikai lielā ātrumā. Atlaižot "O/Pulse" pogu, virtuves kombains izslēgsies.

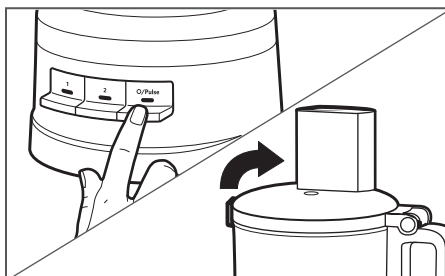


VIRTUVES KOMBAINA LIETOŠANA



3

Kad esat pabeiguši darbu, nospiediet "O/Pulse". Gaismas indikators izdzisis, un asmens vai disks sāks griezties lēnāk, līdz apstāsies.



4

Pagaidiet, līdz asmens vai disks ir pilnībā apstājies, un tikai tad noņemiet gatavošanas trauka vāku. Vienmēr izslēdziet virtuves kombainu pirms gatavošanas trauka vāka noņemšanas vai virtuves kombaina atvienošanas no elektrotīkla.

IEPILDES PILTUVES "DIVI VIENĀ" LIETOŠANA

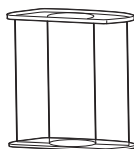
Iepildes piltuvi "divi vienā" papildina divdaļīgs stūmējs. Ievietojiet divdaļīgo stūmēju iepildes piltuvē, lai sašķēlētu vai sasmalcinātu nelielus produktus.

Izmantojiet mazo iepildes piltuvi un stūmēju, lai apstrādātu mazus vai smalkus produktus, piemēram, burkāņus vai selerijas kātus.

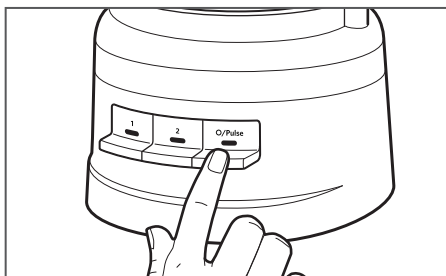
Lai pakāpeniski apslacītu sastāvdaļas ar eļļu, ielejiet mazajā stūmējā vēlamo eļļas daudzumu. Eļļa vienmērīgos intervālos tiks izsmidzināta pa mazu caurumiņu stūmēja apakšā.



Divdaļīgs
stūmējs

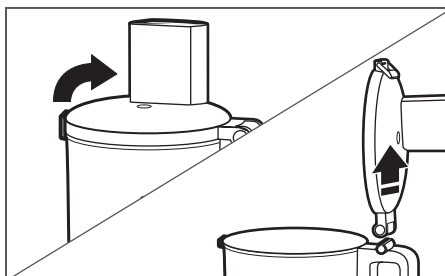


APSTRĀDĀTU PRODUKTU IZŅĒMŠANA



1

Kā izslēgt virtuves kombainu.
Nospiediet "O/Pulse" pogu un atvienojiet virtuves kombainu no elektrotīkla pirms tā izjaukšanas.



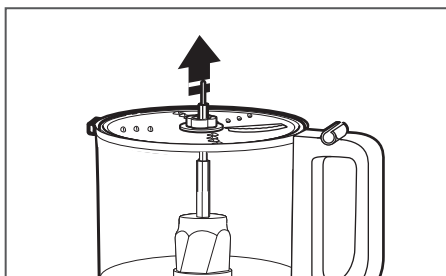
2

Paceliet vāka fiksatoru, lai atbloķētu gatavošanas trauka vāku, un atveriet un noņemiet vāku.

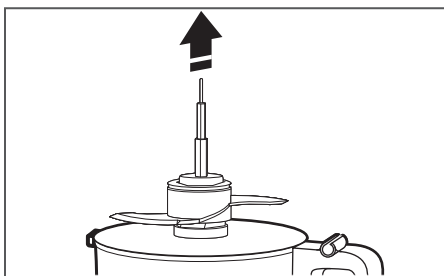




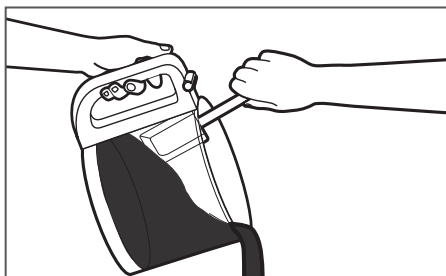
VIRTUVES KOMBAINA LIETOŠANA



- 3** Ja izmantojat disku, vispirms izņemiet disku, un tikai tad noņemiet trauku no pamatnes. Satveriet disku aiz vidus izciļņa un paceliet uz augšu.



- 4** Izņemiet piedziņas adapteri un pēc tam — daudzfunkcionālo asmeni vai mīklas asmeni, ja tos izmantojat. Izņemot piedziņas adapteri, asmens paliek piestiprināts pie tā.



- 5** Noceliet gatavošanas trauku no pamatnes, lai izņemtu no tā ēdienu ar lāpstīņas palīdzību.

IETEIKUMI LIELISKIEM REZULTĀTIEM

DAUDZFUNKCIONĀLĀ ASMENS LIETOŠANA



Kā sakapāt svaigus augļus vai dārzeņus. Nomizojiet tos un izņemiet serdes un/vai

sēklas. Lai sakapātu vienmērīgi, sagrieziet produktus 2,5-3,75 cm lielos gabaliņos. Apstrādājiet produktus līdz vēlamā lieluma gabaliņiem, izmantojot "Pulse" vai 1. ātrumu. Nepieciešamības gadījumā nokasiet pārpalikumus no trauka sienām.

Kā pagatavot termiski apstrādātu augļu vai dārzeņu biezeni (izņemot kartupeļus).

Pievienojiet 60 ml šķidruma no receptē paredzētā daudzuma uz 235 ml produkta. Vairākas reizes īsi nospiediet "Pulse" pogu, līdz produkti ir smalki sakapāti. Pēc tam apstrādājiet nepārtraukti līdz vēlamajai tekstūrai. Nepieciešamības gadījumā nokasiet pārpalikumus no trauka sienām.

Kā pagatavot kartupeļu biezeni. Sasmalciniet karstus, vāritus kartupeļus, izmantojot smalcināšanas disku. Nomainiet smalcināšanas disku pret daudzfunkcionālo asmeni.

Pievienojiet mīkstu sviestu, pienu un garšvielas. Apstrādājiet "Pulse" režīmā 3 līdz 4 reizes — katru reizi 2 līdz 3 sekundes, līdz biezenis kļuvis viendabīgs un piens ir iesūcies. Neapstrādājiet pārāk ilgi.

Kā sakapāt žāvētus (vai lipīgus) augļus.

Produktiem jābūt aukstiem. Pievienojiet 30 g miltu no receptē paredzētā daudzuma uz 120 g žāvētu augļu. Apstrādājiet augļus līdz vēlamajai tekstūrai, vairākas reizes īsi nospiežot "Pulse" pogu.



IETEIKUMI LIELISKIEM REZULTĀTIEM

Kā smalki sakapāt citrona miziņu. Ar asu nazi nomizojiet citrona krāsaino mizu (bez baltā mikstuma). Sagrieziet mizu nelielās sloksnītēs. Apstrādājiet, līdz tās ir smalki sakapātas.

Kā samalt ķiplokus vai sakapāt svaigus garšaugus vai nelielu porciju dārzeņu.

Kad virtuves kombains darbojas, ievietojiet produktus pa iepildes piltuvi. Apstrādājiet, līdz tie ir sakapāti. Lai iegūtu vislabāko rezultātu, gatavošanas traukam un garšaugiem pirms kapāšanas jābūt ļoti sausiem.

Kā sakapāt riekstus vai pagatavot riekstu sviestu. Apstrādājiet līdz 370 g riekstu līdz vēlāmajai tekstūrai, vairākas reizes 1 līdz 2 sekundes piespiežot "Pulse" pogu. Lai sakapātu rupjākos gabalos, apstrādājiet mazas porcijas, 1 līdz 2 reizes piespiežot "Pulse" pogu — katru reizi 1 līdz 2 sekundes. Apstrādājiet vairāk reizi, lai iegūtu smalkāku tekstūru. Lai pagatavotu riekstu sviestu, apstrādājiet nepārtraukti līdz viendabīgai tekstūrai. Glabājiet ledusskapī.

PIEZĪME. Apstrādājot riekstus un citus cietus produktus, var rasties skrāpējumi uz trauka iekšējās virsmas.

Kā sakapāt termiski apstrādātu vai jēlu gaļu, putnu gaļu vai jūras veltes. Produktiem jābūt atdzesētiem. Sagrieziet 2,5 cm lielos gabalos. Apstrādājiet līdz 455 g vienā reizē līdz vēlāmā izmēra gabaliem, vairākas reizes 1 līdz 2 sekundes piespiežot "Pulse" pogu. Nepieciešamības gadījumā nokasiet pārpalikumus no trauka sienām.

Kā pagatavot maizes vai cepumu drupatas.

Salauziet produktu 3,75-5 cm lielos gabalos. Apstrādājiet, līdz iegūstat smalku tekstūru. Lai sakapātu lielākos gabalos, nospiediet "Pulse" pogu 2 līdz 3 reizes — katru reizi 1 līdz 2 sekundes. Pēc tam apstrādājiet līdz smalkai tekstūrai.

Kā izkausēt šokolādi pēc receptes. Ieberiet gatavošanas traukā receptē paredzēto šokolādes un cukura daudzumu. Apstrādājiet, līdz tie ir smalki sakapāti. Uzkarsējiet receptē norādīto šķidrumu. Kad virtuves kombains darbojas, ielejiet karsto šķidrumu pa iepildes piltuvi. Apstrādājiet līdz viendabīgai tekstūrai.

Kā sarīvēt cieto sieru, piemēram, Parmas un Romano sieru. Nekad nemēģiniet apstrādāt sieru, kurā nevar iedurt asu nazi. Jūs varat sarīvēt cietu sieru, izmantojot daudzfunkcionālo asmeni. Sagrieziet sieru 2,5 cm lielos gabalos. Ielieciet to gatavošanas traukā. Apstrādājiet, vairākas reizes īsi nospiežot "Pulse" pogu, līdz tas ir rupji sakapāts. Apstrādājiet nepārtraukti, līdz siers ir smalki sarīvēts. Jūs arī varat pievienot siera gabalus pa iepildes piltuvi, kad virtuves kombains darbojas.

REVERSIVĀ ŠĶĒLĒŠANAS/SMALCINĀŠANAS DISKA VAI ŠĶĒLĒŠANAS ASMENS LIETOŠANA

BRĪDINĀJUMS



**Rotējoša asmens
izraisīts apdraudējums**

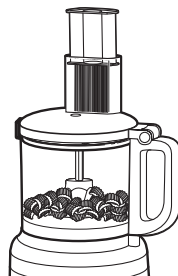
Vienmēr lietojiet stūmēju.
Nepietuviniet pirkstus atverēm.
Glabājiet bērniem nepieejamā vietā.
Neievērojot šos norādījumus, jūs varat zaudēt pirkstus vai sagriezties.



**Kā sašķēlēt
vai**

**sasmalcināt sloksnītēs
augļus vai dārzeņus, kas
ir garenī un ar samērā
mazu diametru, piemēram,
seleriju, burkānus un
banānus.** Sagrieziet

produktus tā, lai tie vertikāli vai horizontāli ietilptu iepildes piltuvē, un izkārtoto gabaliņus vienu otram blakus. Nesavietojiet gabaliņus pārāk blīvi, lai tie varētu brīvi kustēties. Ar vienmērīgu spiedienu ievietojiet stūmēju, vai izmantojiet divdaļīgā stūmēja mazo iepildes piltuvi. Ievietojiet produktus piltuvē vertikāli un apstrādājiet tos ar mazo stūmēju.





IETEIKUMI LIELISKIEM REZULTĀTIEM

Kā sašķēlēt vai sasmalcināt apaļus augļus un dārzeņus, piemēram, sīpolus, ābolus un zaļos piparus. Nomizojiet tos un izņemiet serdes un sēklas. Sagrieziet uz pusēm vai ceturtdaļās, lai tie ietilptu iepildes piltuvē. Ievietojiet iepildes piltuvē. Ievietojiet un vienmērīgi nospiediet uz leju stūmēju.

Kā sašķēlēt vai sasmalcināt mazus augļus un dārzeņus, piemēram, zemenes, sēnes un redīsus. Ievietojiet produktus iepildes piltuvē vertikāli vai horizontāli vairākās kārtās. Iepildes piltuvei jābūt pilnai, lai nodrošinātu pareizu produktu izvietošanu. Ar vienmērīgu spiedienu ievietojiet stūmēju, vai izmantojiet divdaļīgā stūmēja mazo iepildes piltuvi. Ievietojiet produktus piltuvē vertikāli un apstrādājiet tos ar mazo stūmēju.

Kā sašķēlēt termiski neapstrādātu gaļu, piemēram, wok ēdieniem. Sagrieziet vai sarullējiet produktus, lai tie ietilptu iepildes piltuvē. Iesaļojiet un sasaldējiet produktus, līdz tie sacietējuši (30 minūtes līdz 2 stundas atkarībā no produktu biezuma). Pārbaudiet, vai jūs varat iedurt produktos asu nazi. Ja nē, nedaudz tos atlaidiniet. Ievietojiet un vienmērīgi nospiediet uz leju stūmēju.

Kā sašķēlēt termiski apstrādātu gaļu, tostarp salami, peperoni u.tml. Produktiem jābūt atdzesētiem. Sagrieziet gabalos, kas ietilpst iepildes piltuvē. Spēcīgi un vienmērīgi ievietojiet un nospiediet uz leju stūmēju.

Kā sasmalcināt spinātus un citus lapu dārzeņus. Satveriet gareniski. Sarullējiet un ievietojiet vertikāli iepildes piltuvē. Ievietojiet un vienmērīgi nospiediet uz leju stūmēju.



Kā sasmalcināt puscietau un mīkstu sieru. Puscietajam

sieram jābūt atdzesētam. Lai būtu vieglāk apstrādāt mīkstu sieru, piemēram, mocarellu, pirms apstrādes ievietojiet to saldētavā uz 10 līdz 15 minūtēm. Sagrieziet gabalos, kas ietilpst iepildes piltuvē. Ievietojiet un vienmērīgi nospiediet uz leju stūmēju.

MĪKLAS ASMENS LIETOŠANA



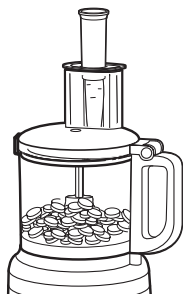
Izmantojot miklas asmeni, jūs varat ātri un vienmērīgi samaisīt un samīcīt rauga mīklu. Lai iegūtu vislabāko rezultātu, nemēģiniet vienā reizē samīcīt mīklu, kuras pagatavošanai receptē ir paredzēts izmantot vairāk nekā 370 g miltu. Izmantojiet "O/Pulse" pogu, lai samaisītu sausās sastāvdaļas, un pēc tam 2. ātrumu, pievienojot šķidrumus.



IETEIKUMI LIELISKIEM REZULTĀTIEM

NODERĪGI PADOMI

- Lai nesabojātu asmeni vai motoru, neapstrādājiet produktus, kas ir tik cieti vai sasaluši, ka tajos nevar iedurt asu nazi. Ja asmeni iestrēgst vai tam pielīp ciets produkts, piemēram, burkāns, izslēdziet virtuves kombainu un izņemiet asmeni. Uzmanīgi noņemiet produktu no asmens.
- Nepārpildiet gatavošanas trauku. Ja maisījums ir šķidr, piepildiet 1/2 līdz 2/3 trauka. Ja maisījums ir biežāks, piepildiet līdz 3/4 trauka. Šķidruma gadījumā nedrīkst piepildīt vairāk nekā 2/3 trauka. Kapājot produktus, nedrīkst piepildīt vairāk nekā 1/3 līdz 1/2 trauka.
- Ievietojiet šķēlēšanas/smalcināšanas disku tā, lai griešanas virsma atrastos pa labi no iepildes piltuves. Tas ļauj asmenim veikt pilnu apgriezianu pirms saskares ar produktu.
- Lai maksimāli izmantotu virtuves kombaina ātrumu, iemetiet sastāvdaļas, ko vēlaties sakapāt, pa iepildes piltuvi, kamēr virtuves kombains darbojas.
- Dažādiem produktiem jāizmanto dažāds uzspiediena spēks, lai iegūtu vislabākos šķēlēšanas un smalcināšanas rezultātus. Parasti mīksti, maigiem produktiem (zemenēm, tomātiem utt.) ir vajadzīgs viegls uzspiediens, vidēji cietiem produktiem (cukini, kartupeļiem utt.) — vidēji stiprs uzspiediens un cietiem produktiem (burkāniem, āboliem, cietajam sieram, daļēji sasaldētai gaļai utt.) — stiprs uzspiediens.
- Mīksts un vidēji ciets siers var izklāties vai uzrullēties uz smalcināšanas diska, tādēļ iesakām smalcināt tikai labi atdzesētu sieru.
- Dažreiz garenī produkti, piemēram, burkāni vai selerijas kāti, iepildes piltuvē apgāžas, tādēļ tie netiek sašķēlēti vienmērīgi. Lai pēc iespējas to novērstu, sagrieziet produktus vairākos gabalos un blīvi ievietojiet tos iepildes piltuvē. Divdaļīgā stūmēja mazā iepildes piltuvē ir īpaši parocīga mazu vai garenu produktu apstrādei.
- Sagatavojot kūku vai cepumu mīklu vai ātro maizes mīklu, izmantojiet daudzfunkcionālo asmeni, lai vispirms saputotu taukvielas ar cukuru. Sausās sastāvdaļas pievienojiet pēdējās. Riekstiem un augļiem jāatrodas miltu maisījuma virspusē, lai tie netiktu sakapāti pārāk smalki. Apstrādājiet riekstus un augļus, izmantojot īsus impulsus, līdz tie sajaukušies ar citām sastāvdaļām. Neapstrādājiet pārāk ilgi.
- Kad sasmalcināti vai sašķēlēti produkti sakrājas uz trauka sienām, izslēdziet virtuves kombainu un apmaisiet trauka saturu ar lāpstiņu.
- Kad trauks aizpildīts līdz šķēlēšanas/smalcināšanas diska apakšdaļai, izņemiet produktu.
- Pēc šķēlēšanas vai smalcināšanas diska virspusē var palikt daži lielāki produkta gabali. Ja vēlaties, varat sagriezt tos ar rokām un pievienot maisījumam.
- Izņemiet sastāvdaļas no gatavošanas trauka ar lāpstiņas palīdzību.
- Organizējiet darbu tā, lai jums pēc iespējas mazāk būtu jātīra trauks. Apstrādājiet sausas vai stingras sastāvdaļas pirms šķidrajām sastāvdaļām.
- Lai viegli notīrītu sastāvdaļas no daudzfunkcionālā asmens, iztukšojiet gatavošanas trauku, uzlieciet atpakaļ vāku un ļaujiet asmenim griezties 1 līdz 2 sekundes pulsācijas režīmā, līdz tas kļūst tīrs.
- Kad esat noņēmuši gatavošanas trauka vāku, novietojiet to uz virtuves virsmas otrādi. Tas palīdzēs nenotraiņīt virsmu.
- Jūsu virtuves kombains nav paredzēts šādu funkciju veikšanai:
 - kafijas pupiņu, graudu vai cietu garšvielu maļšanai;
 - kaulu vai citu pārtikā neizmantojamu produktu daļu maļšanai;
 - termiski neapstrādātu augļu vai dārzeņu pārvēršanai šķidrumā;
 - cieti vārītu olu vai istabas temperatūrā turētas gaļas sašķēlēšanai.
- Ja jebkuras plastmasas detaļu krāsa ir mainījusies apstrādāto produktu iedarbībā, notīriet tās ar citronu sulu.

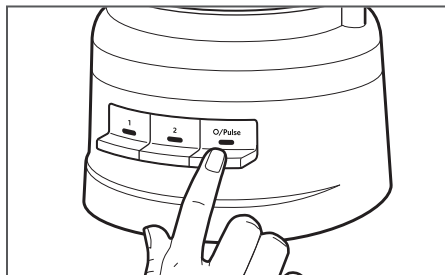




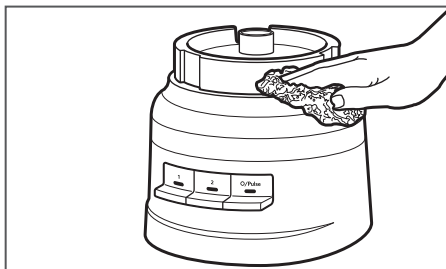
KOPŠANA UN TĪRĪŠANA

VIRTUVES KOMBAINA TĪRĪŠANA

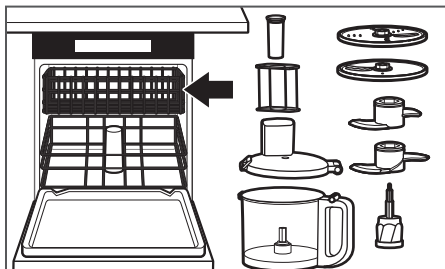
SVARĪGI! BPA nesaturošajam traukam ir vajadzīga īpaša kopšana. Ja jūs vēlaties to mazgāt trauku mašīnā, nevis ar rokām, lūdzu, izpildiet turpmākos norādījumus.



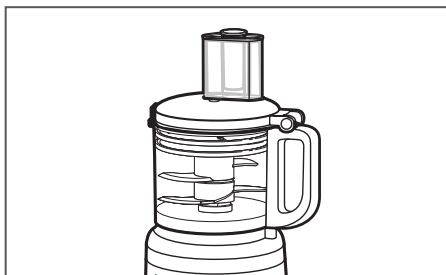
- 1** Nospiediet "O/Pulse" pogu un atvienojiet virtuves kombainu no elektrotīkla pirms tā tīrīšanas.



- 2** Noslaukiet pamatni un vadu ar siltu, mitru lupatiņu. Rūpīgi nosusiniet ar mikstu lupatiņu. Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai metāliskus sūkļus. Neieņemiet pamatni ūdenī vai citā šķidrumā.



- 3** Visas detaļas drīkst mazgāt trauku mašīnas augšējā nodalījumā. Nenovietojiet trauku uz sánmalas. Pēc mazgāšanas rūpīgi nosusiniet visas detaļas. Izmantojiet saudzīgo mazgāšanas ciklu, piemēram, standarta ciklu. Neizmantojiet augstas temperatūras ciklus.



- 4** Kad jūs nelietojat virtuves kombainu, jūs varat glabāt daudzfunkcionālo asmeni, miklas asmeni un abus diskus, kā arī piedziņas adapteri gatavošanas traukā. Aptiniet barošanas vadu ap vada glabātuvi pamatnes apakšā un nostipriniet kontaktdakšu, piespraužot to pie korpusa.

PIEZĪME. Ja jūs mazgājat virtuves kombaina detaļas ar rokām, neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai metāliskus sūkļus. Tie var saskrāpēt vai padarīt blāvu gatavošanas trauka un vāka virsmu.





TRAUCĒJUMU NOVĒRŠANA

Ja jūsu virtuves kombains darbojas ar traucējumiem vai nedarbojas vispār, pārbaudiet sekojošo:

1. Vai virtuves kombains ir pievienots elektrotīklam?
2. Pārbaudiet, vai trauks un vāks ir pareizi piestiprināti un nofiksēti.
3. Vai jūs esat nospiedis vienlaicīgi vairākas pogas?
4. Atvienojiet virtuves kombaina kontaktdakšu un iespraudiet to atkārtoti kontaktligzdā.
5. **Vai virtuves kombainam atbilstošais drošinātājs elektriskajā ķēdē ir darba kārtībā?**
Ja jums ir drošinātāju skapis, pārbaudiet, vai elektriskā ķēde ir noslēgta.
6. **Virtuves kombainam var būt nepieciešams atdzist līdz istabas temperatūrai.**
Ja izslēdzas ātruma gaismas indikators un mirgo "O/Pulse" indikators, pagaidiet, līdz "O/Pulse" indikators izslēdzas, un mēģiniet vēlreiz. Var paiet 5 līdz 15 minūtes, līdz virtuves kombains ir pilnībā atdzisis.
7. **Motors var būt bloķēts.**
Ja ātruma gaismas indikators paliek ieslēgts, kamēr mirgo "O/Pulse" indikators, nospiediet "O/Pulse" pogu, lai atiestatītu motoru.

Virtuves kombaina šķēlēšanas vai smalcināšanas funkcija nedarbojas pareizi:

1. Pārbaudiet, vai disks ir novietots uz piedziņas adaptera ar izvirzīto asmeni uz augšu.
2. Pārbaudiet, vai sastāvdaļas ir piemērotas šķēlēšanai vai smalcināšanai. Skatiet sadaļu "Ieteikumi lieliskiem rezultātiem".
3. Pārļiecinieties, ka disks ir novietots apstrādes pozīcijā (trauka augšpusē), nevis glabāšanas pozīcijā (zemu un trauka iekšpusē).

Ja jūs nevarat aizvērt gatavošanas trauka vāku, izmantojot disku:

1. Pārbaudiet, vai disks ir pareizi uzstādīts un novietots uz piedziņas adaptera.

Ja darbības traucējums nav saistīts ar kādu no iepriekš uzskaitītajiem iemesliem, skatiet sadaļu "Garantija un apkope".

Neatdodiet virtuves kombainu mazumtirdzniecības vietā, kur to iegādājāties. Mazumtirdzniecības vietās neveic apkopi.



GARANTĪJA UN APKOPE

KITCHENAID VIRTUVES KOMBAINA GARANTĪJA

Garantijas ilgums:	KitchenAid kompensēs:	KitchenAid nekompensēs:
Eiropa, Tuvie Austrumi un Āfrika: 5KFP0719 Pilna divu gadu garantija no iegādes datuma.	Rezerves daļas un remonta izdevumus, kas saistīti ar materiālu vai ražošanas defektu novēršanu. Apkope jāveic pilnvarotā KitchenAid apkopes centrā.	A. Remonta izdevumus, ja virtuves kombains ir izmantots darbībām, kas nav saistītas ar pārtikas sagatavošanu mājāsaimniecības vajadzībām. B. Bojājumus, kas radušies negadījuma, modifikāciju, nepareizas vai neatbilstošas lietošanas rezultātā vai neievērojot vietējos elektro- tehnikas uzstādīšanas/ ekspluatācijas normatīvus.

KITCHENAID NEUZŅEMAS ATBILDĪBU PAR NETIEŠIEM BOJĀJUMIEM.

KLIENTU ATBALSTS

Ja jums rodas jautājumi vai vēlaties sameklēt tuvāko pilnvaroto KitchenAid apkopes centru jūsu valstī, sazinieties ar mums, izmantojot turpmāk norādīto kontaktinformāciju.

Tālruna numurs vispārīgiem jautājumiem:



00800 3810 4026

Plašāka informācija ir pieejama mūsu tīmekļa vietnē:

www.kitchenaid.eu







KitchenAid

©2018 Visas tiesības aizsargātas.
Specifikācijas var tikt mainītas bez iepriekšēja brīdinājuma.

W11310703A

12/18

