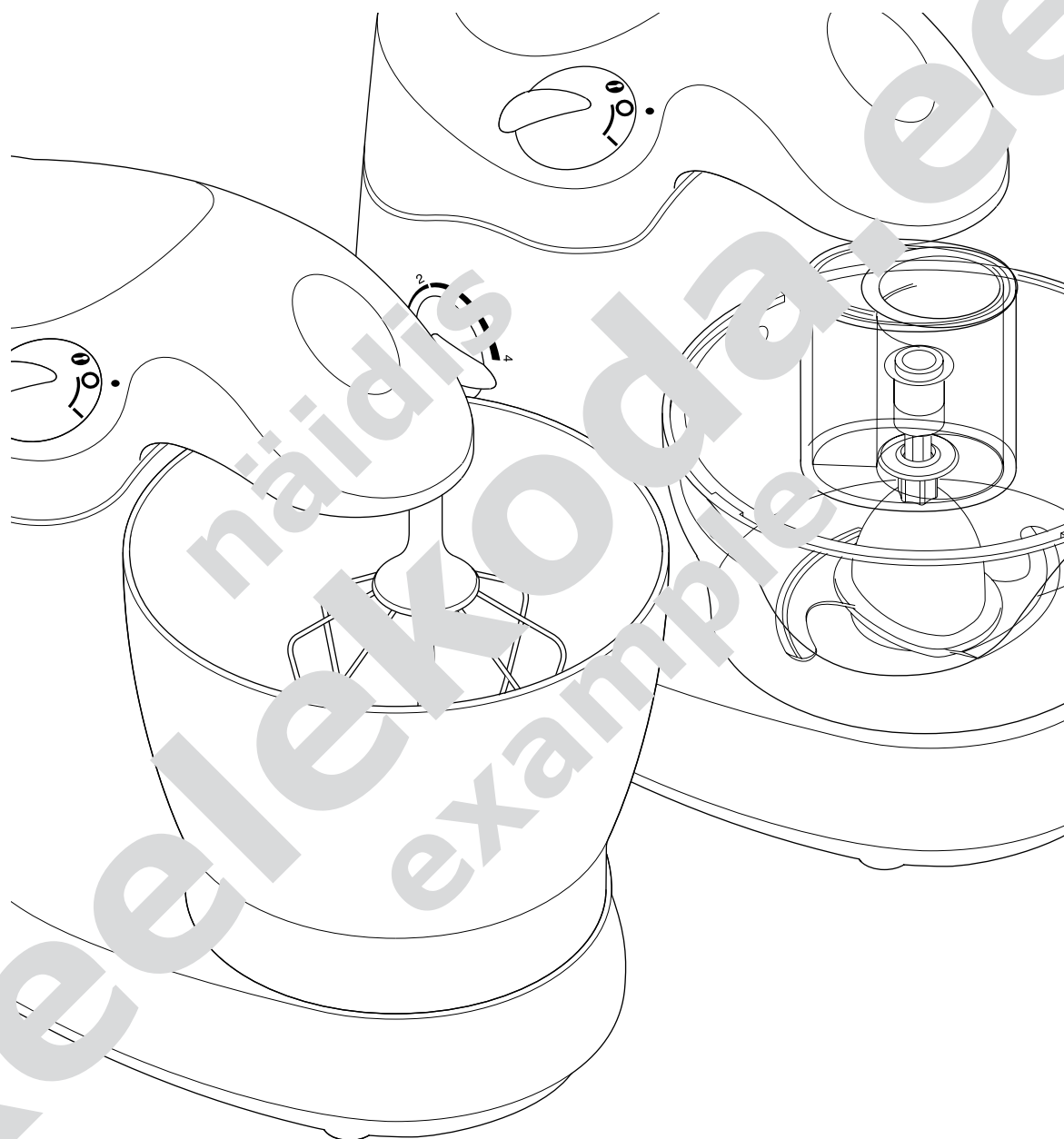


EST LAT LIT

Kenmix KM185, KM190



KENWOOD

Mikser

Kasutage mikserit koogi-, pärimi- ja pirukataina ning beseee valmistamiseks.

Mikseri tarvikud ning nende kasutamine

- Vispel ① Kasutage visplit munavalgete ja vahukoore vahustamiseks, pudingu, koogitaina, või- ja suhkrusegu segamiseks (kasutage toasooja võid) ning biskviiditainas kasutatavate munade vahustamiseks.
- Tainakonksud ② Tainakonksud sobivad igasuguse pärmitaina sõtkumiseks. Kasutage alati korraga mõlemat tainakonksu.
- Segur ③ Kasutage segurit jahu ja kuivatatud puuviljade lisamiseks koogitainasse ning muretaina sõtkumiseks.

- Pange tähele
- Ärge kasutage mikserit kunagi üle 10 minuti. Ülekuumenemisoht!
 - Ärge kasutage visplit raskete segude segamiseks. Vigastumisoht!
 - Pärast nõu puhastamist kinnitage see tagasi seadme külge. Nii kaitsete nõu all olevat mehhanismi.

Mikseri kasutamine

1. Mikseripea ülestõstmiseks keerake lüliti ① asendisse I.
2. Pange segatavad ained nõusse ning kinnitage nõu tainakonksudega. Vajaduse korral keerake nõu nii, et see fikseeruks korralikult kohale. Vajaduse korral keerake nõu nii, et see fikseeruks korralikult kohale.
3. Iga lisaosa jaoks on kaitseosa spetsiaalselt tähistatud samavärviga. Valige sobiv lisaosa ning lükake see õige värvitähni alla.
 - Kasutage koogitaina lisaosa (v.a tainakonksud).
4. Laske mulleril sõtkata alla, kuni see klõpsab õigele kohale, **muudu kiirus** ja lülitage seade **peale**.
5. Valige sobiv kiirus ③.
6. Ühendage toitejuhtme pistik, mis on lüliti all, seadme lüliti asendisse I ④.
7. Seadme väljalülitamiseks lülitage lüliti asendisse 0.

- Lisaosade eemaldamine
1. Lülitage seade välja.
 2. Tõstke mulleril üles ①.
 3. Vajutage lisaosade eemaldamise nupule ⑤.
- Enne eemaldamist tõstke lisaosa nõust välja.**

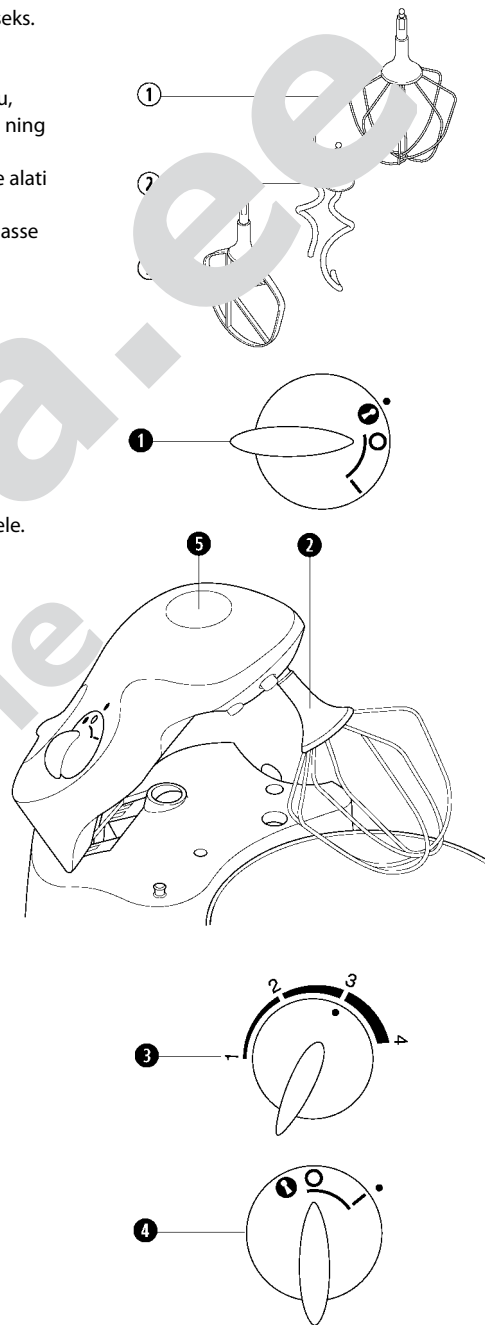
- Nõuanded
- Kui nõu ülemine ots pitsib (nt vahukoore või tolmab (nt jahu), siis lülitage seade aigul väiksemale kiirusele ning seejärel suurendage kiirust soovitud kiiruse järgi.
 - Suurendage kiirust, kui soovite, et seade töötab vaevaliselt.

Kiiruse valimine

- olevate funktsioonist**
- **vahustamine:** suur kiirus
 - **pirukataina valmistamine:** suur kiirus
 - **jahu, kuivatatud puuvilja lisamine koogitainasse:** väike või keskmine kiirus
 - **pirukataina valmistamine:** väike või keskmine kiirus
 - **kannmikser:** suur kiirus
 - **tiiviknuga:** keskmine või suur kiirus
 - **viilutus-, riiv- ja ribastustera:** keskmine või suur kiirus
 - **tsitruspress:** väike või keskmine kiirus
 - **mahlatsentrifuug:** suur kiirus

- Töödeldavate ainete maksimaalkogused
- **munavalged** – 8 tk
 - **kannmikser** – 1 l
 - **koogitainas, kuhu kõik ained lisatakse korraga** – kogukaal 1,2 kg
 - **puuviljakook** – kogukaal 1,75 kg
 - **muretainas** – jahu kaal 300 g
 - **saitainas** – jahu kaal 1 kg ainult siis, kui vedelikku on vähemalt 500 ml. Kui segu on kuivem, siis tuleb seda segada kahes osas. Muidu koormate üleliia mikserit.
 - **hakkliha** – 340 g

Vaadake osa „Puhastamine“ lk 9.





Köögikombaini lisaosad

Kasutage köögikombaini toiduainete peenestamiseks, viilutamiseks, riivimiseks ja ribastamiseks.

Tiiviknuga

Kasutage tiiviknuga toore või küpse liha tükeldamiseks; keedetud muna-de, köögivilja, pähklite peenestamiseks; pasteedi ja dipi valmistamiseks. Samuti saate kasutada tiiviknuga riivsaia ja küpsisepuru tegemiseks.

- 1 Lükkurid: väike ja suur
- 2 Lisanõu kaas
- 3 Tiiviknuga
- 4 Lisanõu

- Ohutusnõuded
- **Ärge eemaldage nõu kaant enne, kui tiiviknuga on täielikult seiskunud.**
 - Käsitsege tiiviknuga ettevaatlikult, kuna see on väga terav. Tiiviknuga puhastamisel või paigaldamisel hoidke kinni selle ülaosast.
 - Eemaldage tiiviknuga alati enne nõu tühendamist.

- Pange tähele
- Ärge kasutage köögikombaini jääkuubikute ega teiste jääde airi purustamiseks, kuna need võivad kasutatavat lisandit murendada.
 - Ärge kasutage tiiviknuga raskete toiduainete (näiteks mita- ja kumiseks, kuna see võib võimatuks saada. Pärmitainast saadage mikseris tainakõõksudeks.
 - Ärge kasutage köögikombaini vedelike peenestamiseks. Vedelikud võivad kaantest hõltselt välja loksuda. Vedelike peenestamiseks kasutage kannmikserit.
 - Tõrgeta tükeldamise ajal võib seade veidi liikuda, see on täiesti normaalne.

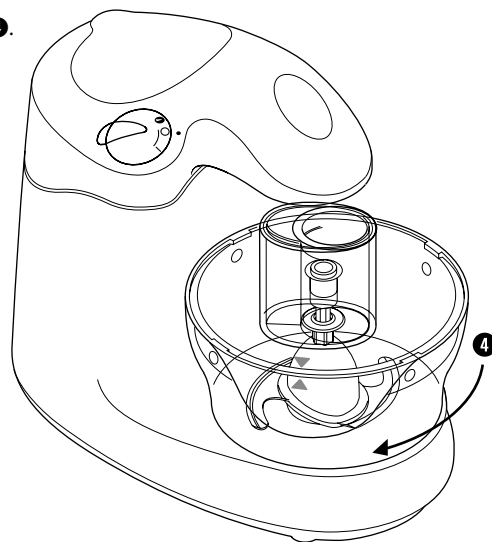
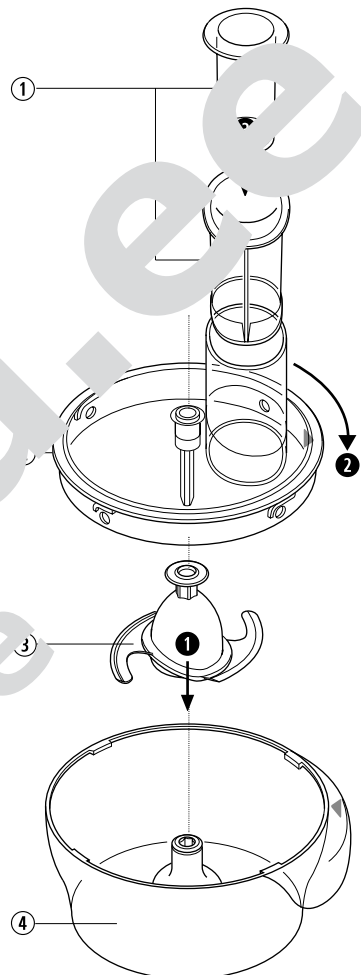
Tiiviknuga kasutamine

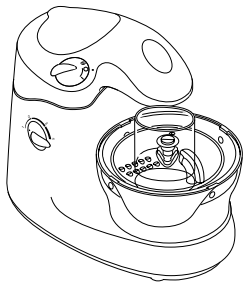
1. Laske mikseripea ja tiiviknuga oma kohale.
2. Pange tiiviknuga nõusse.
3. Lõigake toiduained tükkideks ning pange need nõusse. Veenduge, et toiduained ei jääks tiiviknuga keskel oleva ava kaudu veovõllile.
4. Pange nõusse nõu, nõu käepide jääb seadme vasemale poole ja etteandeturu kaudu tahapoole. Seejärel keerake kaant päripäeva, kuni see on kinni. (Vt pildid 1 ja 2).
- Pange veidi vett nõusse enne tiiviknuga sisse, siis keerake tiiviknuga veidi ülaosast ning proovige uuesti.
- Pange lükkurid oma kohale.
- Pange nõu seadmele nõusse, et käepide jääks tahapoole. Keerake nõu päripäeva, kuni see klõpsatab oma kohale (4).
7. Kasutage seadet sisse. Laske seadmel töötada seni, kuni soovitud tulemus on saavutatud.

- Nõu nõuded
- Enne nõusse panemist lõigake toiduained tükkideks. Liha, leib-sai, köögiviljad ning teised sama tüüpi toiduained tuleb tükeldada umbes 2 cm suurusteks kuubikuteks. Küpsised tuleb tükeldada ning lisada seadmesse etteandeturu kaudu seadme töötamise ajal.
 - Muretaina puhul kasutage külmikukülma kuubikuteks lõigatud rasvainet. Segage rasvaine jahuga, kuni segu muutub sõmeraks. Lisage vett vähehaaval etteandeturu kaudu, kuni segu muutub tainataoliseks. Lülitage seade välja kohe, kui segu on ühtlane.
 - Kasutamise ajal võivad mõned toiduained kleepuda nõu servade külge. Lülitage seade välja, lükake seintele kleepunud toiduained kaabitsaga alla ning seejärel lülitage seade uuesti sisse.
 - Olge tähelepanelik, et Te toiduaineid tiiviknuga üleliia ei töötle.

- Maksimaalkogused
- **muretainas** – jahu kaal 300 g
 - **liha** – 340 g

Vaadake osa „Puhastamine“ lk 9.





Köögikombaini lisaosad

Viilutus-, riiv- ja ribastustera

Kasutage viilutus- ja riivtera puuvilja, köögivilja ja juustu viilutamiseks või riivimiseks. Kasutage ribastustera köögivilja (nt kartulite) või puuvilja ribastamiseks.

- ① Lükkurid: väike ja suur
- ② Etteandetoru
- ③ Lisanõu kaas
- ④ Lisanõu
- ⑤ jäme viilutus- ja riivtera
- ⑥ peen viilutus- ja riivtera
- ⑦ peen ribastustera (Julienne'i tera)
- ⑧ eriti jäme riivtera, varuosanumber 639021
- ⑨ peenestustera, varuosanumber 639150
- ⑩ tavaline ribastustera, varuosanumber 639083

Seadmega kaasas olevad terad

Lisaosana saada olevad terad

! Kui soovite osta mõnd lisaosa, mida komplektis ei ole, siis võtke ühendust oma lähimaga Kenwoodi müüja või hooldustöötajaga. Uue lisaosa ostmisel teatage müüjale kindlasti ka seadme mudelinumbri, mis asub seadme põhjal.

Terade kasutamine

Viilutus- ja riivtera

Terad ⑤ ja ⑥ on kaks poolset, ühe poolega saab viilutada, teise poolega riivida. Viilutuspoolt võib kasutada juustu, porgandi, kaali, spinati, kurki, suvikõrv. Saab ka riivida või bula viilutamiseks. Riivimispoolt saab kasutada juustu, porgandi, kaali ja teiste sama tüüpi toiduainete riivimiseks. **Valitud pool peab jääma loikepoole.**

Peen ribastustera (Julienne'i tera)

⑦ Kasutatakse tera friikartulite, porgandi, suvikõrvade või kõvast köögiviljast (nt porgand, kaalikas, suvikõrvits, kurgid) ribastamiseks.

Eriti jäme riivtera

⑧ Juustu ja porgandi riivimiseks.

Peenestustera

⑨ Peenestab: Pannkoogijahu, suvikõrvits.

Tavaline ribastustera

⑩ Ribastab kartulid friikartuliteks, köögivilja (nt kurgid, kurgisalat) või dipi jaoks.

Ohutusnõuded

- **Ärge eesmärgita avage kaant enne, kui tead, et see on täielikult seiskunud.**
- Käsitse tera etteandetoru küljelt, need on värske toidu jaoks.
- Ärge laste ja loomade tera kasutada. Tühjenda regulaarselt.

Väike-, suur- ja ribastustera kasutamine

- 1 Lükake lükkurid seadme sisse, kuni see klapib oma kohale.
- 2 Pange väike lükkur seadmele, kuni see jääks tahapoole. Keerake nõu päripäeva, kuni see lukustub oma kohale ①.
- 3 Lükake tera kaane küljesse otse väikse küljele. Tera valitud loikepool peab jääma tahapoole ②.
- 4 Pange kaane nõule nii, et etteandetoru jääks paremale poole. Keerake kaant päripäeva, kuni nooled jäävad kohakuti.
- 5 Valige sobiva suurusega etteandetoru. Lükkuril on väiksem etteandetoru õhukeste või väikeste toiduainete töötlemiseks.
- 6 Esmalt pange suur lükkur etteandetorusse ③.
- 7 Kasutage korraks mõlemat lükkurit ④.
- 8 Pange toiduained etteandetorusse.
- 9 Lülitage seade sisse ning suruge toiduainet lükkuriga seadme töötamise ajal ühtlaselt allapoole. **Ärge lükake toiduainet etteandetorusse kunagi näppudega.**

Väike etteandetoru kasutamine

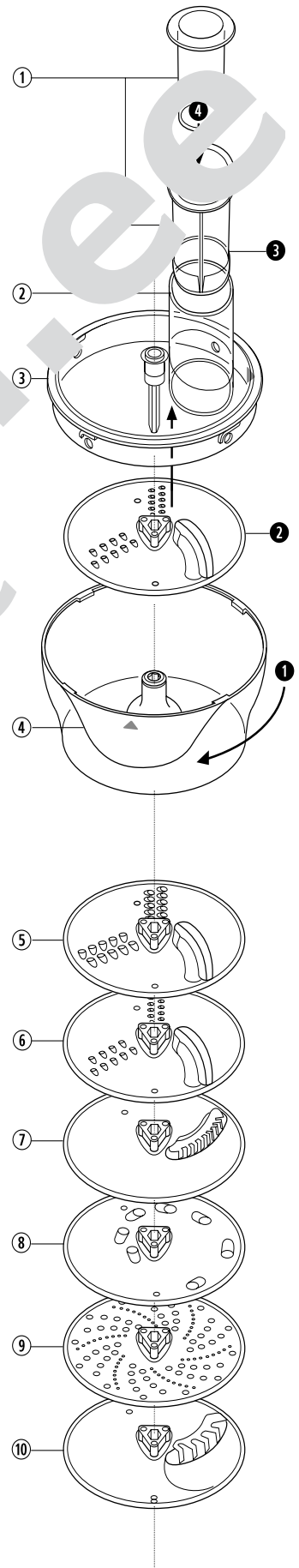
Suur etteandetoru kasutamine

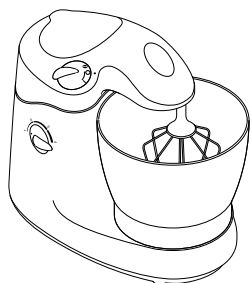
Nõuanded

- Kasutage alati värskeid toiduaineid.
- Ärge lõigake toiduaineid liiga väikesteks tükkideks. Täitke suur etteandetoru tihedalt, nii väldite töötamise ajal toiduaine libisemist kaane ja tera vahele. Soovi korral võite kasutada ka väikest etteandetoru.
- Ribastustera kasutamisel pange töödeldavad toiduained etteandetorusse horisontaalselt.
- Viilutus- ja riivtera kasutamisel saate lühemaid ribasid ja viile, kui paigutate toiduaine etteandetorusse vertikaalselt, ning pikemaid ribasid ja viile, kui paigutate toiduaine horisontaalselt.
- Pärast toiduaine töötlemist jääb terale alati väike kogus töötlemata jäänud toiduainet.

Vaadake osa „Puhastamine“ lk 9.

EST





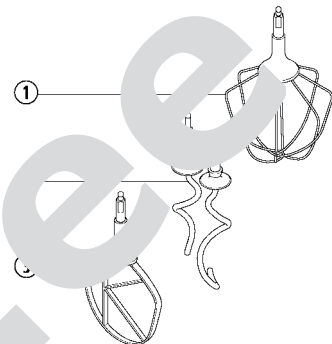
Miksera lietošana

LAT

Lietojiet mikseri kūku, smalkmaizišu, sviesta mīklas un merengas pagatavošanai.

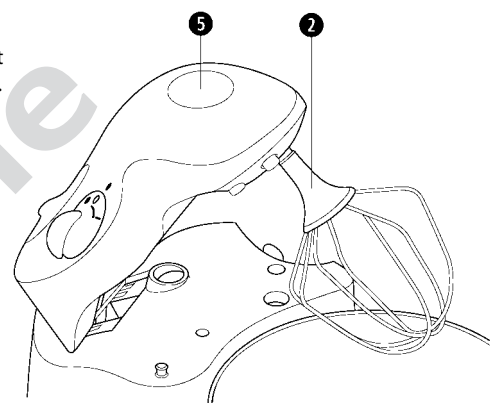
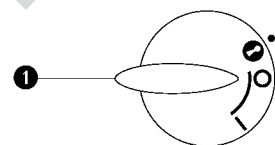
Jaukšanas piederumi un to lietošana

- Putotājs ① Olbaltumu, putokrējuma, „ātrā” pudiņa uzputošanai, arī „ātro” kūku pagatavošanai; margarīna saputošanai ar cukuru (lietojiet paciņu margarīnu istabas temperatūrā), olu putošanai biskvīta un augļu kūkām.
- Mīklas mīcītāji ② Visiem raugu veidiem. Lietojiet abus mīcītājus vienlaicīgi.
- Jaucējs ③ Miltu sajaukšanai ar citiem kūku komponentiem, piem., smilšu mīklai.
- Svarīgi
- Nekad nelietojiet mikseri ilgāk par 10 minūtēm. Pretējā gadījumā tas pārkaršis.
 - Nelietojiet putotāju blīvām vielām – to var sabojāt.
 - Pēc tīrīšanas novietojiet trauku savā vietā. Tādējādi tiek nosegti apakšā esošie mehānismi.



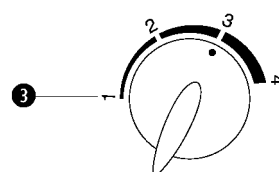
Miksera lietošana

- 1 Pagrieziet ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi ① uz ③ un paceltu miksera galvu.
- 2 Ievietojiet visus komponentus jaukšanas traukā, pēc tam ievietojiet trauku savā vietā. Nepieciešamības gadījumā viegli pagriežiet līdz trauks nostājas savā vietā.
- 3 Piederumu apslēgtās krāsas sakrīt ar to ievietošanas simbolu. Izvēlētā piederumu, atrodiet tam paredzēto ligzdu un ievietojiet un visbeidzot pagrieziet un viegli iestatiet ātrumu sava ligzdā ②.
- Lietojiet katru mīklas mīcītājus vienlaicīgi, citus piederumus lietojiet atsevišķi.
- 4 Ielaidiet miksera galvu, līdz dzirkā, bet ne uzlikšķis – pretējā gadījumā mikseris nedarbo.
- 5 Iestatiet ātrumu.
- 6 Pievienojiet ierīci elektriskajam tīklam, pēc tam darbiniet ieslēgšanas/izslēgšanas slēdzi uz ①.
- 7 Ierīces izslēgšana pagriež slēdzi atpakaļ uz ③.



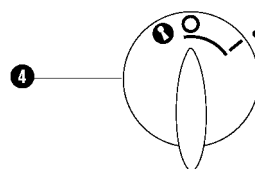
- Lai noņemtu piederumu
- 1 Izslēdziet ierīci.
 - 2 Paceliet miksera galvu.
 - 3 Pospiežiet piederuma atvienotājpragu ④.
 - Pirmo piederumu, kas ir jāatvieno, noņemiet.

- Derīgi padomi
- Ja jaukšanas traukā ir pārtikas vielas, tura var izraisīt šķakatas (piem., putu, miltu vai milti), šķakatas jānoslaucīti mazāku ātrumu, pēc tam nepieciešamības gadījumā palielināsiet.
 - Ja ierīce strādā ar nepietiekamu jaudu, palieliniet ātrumu.



Atbilstošām funkcijām

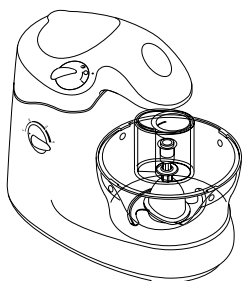
- **Smalcināšanai kannas mikserī** – liels
- **Mīcīšanai** – liels
- **Jaukšanai** – miltu sajaukšanai ar citiem kūku komponentiem – mazs līdz vidējam
- **Mīklas veidošanai** – mazs līdz vidējam
- **Smalcināšanai kannas mikserī** – liels
- **Darbam ar spārņveidīgo nazi** – vidējs līdz lielam
- **Šķēlētājiem/rupjām un smalkām rīvēm** – vidējs līdz lielam
- **Citrusu preseī** – mazs līdz vidējam
- **Sulu centrifūgai** – liels



Maksimāli pieļaujamie pārtikas vielu daudzumi

- **Olbaltumi** – 8
- **Smalcināšanai kannas mikserī** – 1 litrs
- **Vienkārīgai biskvītkūkai** – kopējais svars 1,2 kg
- **Augļu kūkai** – kopējais svars 1,75 kg
- **Sviesta mīklai** – miltu svars 300 g
- **Smalkmaizišu mīklai** – miltu svars 1 kg, ja šķidruma daudzums ir vismaz 500 ml. Ja ūdens ir mazāk, veiciet mīklas jaukšanu diviem cepieniem. Pretējā gadījumā mikseris var deformēties.
- **Gaļas smalcināšanai** – 340 g

Tīrīšana, sk. 18. lpp.



Pārtikas vielu apstrādāšanas papildpiederumi

Lietojiet pārtikas vielu apstrādāšanas papildpiederumus smalkai un rupjai smalcināšanai, rīvēšanai.

LAT

Spārņveidīgais nazis

Lietojiet spārņveidīgo nazi jēlas un vārītas gaļas smalcināšanai, kā arī vārītu olu, dārzeņu, riekstu smalcināšanai, biezeņzupu un mērču, rīvmaizes pagatavošanai no sausiņiem un cepumiem. To var lietot arī smilšu miklas un dekorēšanas drumslu gatavošanai.

- ① Bīdītāji: liels un mazs
- ② Piederumu trauka vāks
- ③ Spārņveidīgais nazis
- ④ Piederumu trauks

Drošības norādījumi • **Nekad nenoņemiet trauka vāku, līdz spārņveidīgā naža asmeņi ir pilnīgi apstājušies.**

- Asmeņi ir ļoti asi! Esiet uzmanīgi lietošanas un tīrīšanas laikā, lai neapvainotos ar spārņveidīgo nazi aiz turētāja, nepiekaroties asmeņiem.
- Vienmēr izņemiet vispirms no trauka spārņveidīgo nazi, pēc tam iztukšojiet trauku.

- Svarīgi • Nesmalciniet ledus vai cietais vielas; tādējādi varat nodarīt bojājumus.
- Nelietojiet spārņveidīgo nazi blīvu pārtikas vielu smalcināšanai (piemēram, rīvmaizes miklai). Ierēta ir arī jēlamai ierīcei var rasties bojājumi, izmantojot aukšanas traukus, piemēram, mīcmašīnas.
 - Nejauciet produktus bez kannas mīcmašīnas vāka, jo tie var izšļakstīties.
 - Ierīce nav piemērota jēlu gaļu, var rasties daļēji maiņas darbibā (rīvmaizē, rīvmaizē) un ir neērta.

Spārņveidīgā naža ievietošana

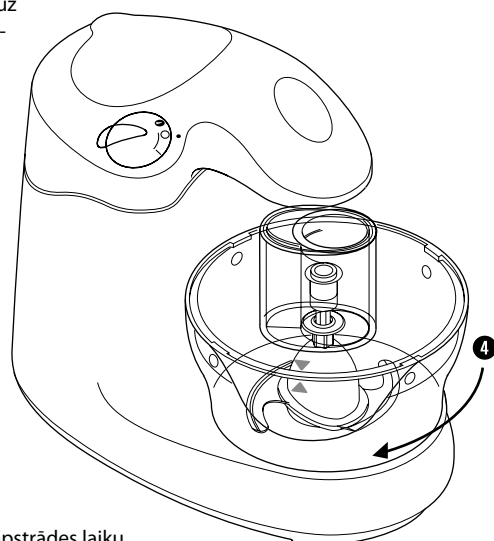
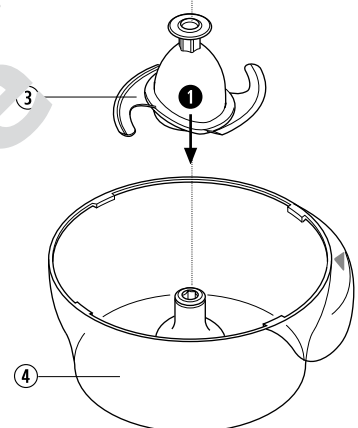
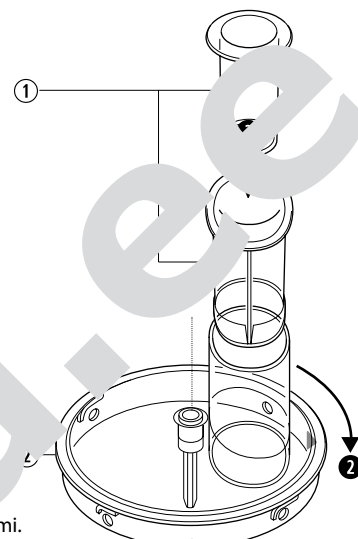
- 1 Nolaidiet miksera spārņveidīgo nazi uz leju, līdz dzirdēsiet klikšķu.
 - 2 Ievietojiet spārņveidīgo nazi traukā.
 - 3 Sagrieziet produktus mazās daļiņās un ievietojiet traukā. Pārbaudiet, vai vielas neaizskar spārņveidīgā naža piedziņas vai pēdas.
 - 4 Uzlieciet trauka vāku ar rokturi pa labi, lai paceltu caurules. Pēc tam pagrieziet trauka vāka rādītāju kustības virzienā, līdz bultiņu rādītāji saskrējās.
- Ja ir nepieciešams spārņveidīgā nazi uzstādīt uz piedziņas vārsta, tad jālieto spārņveidīgā naža augšdaļa. Pēc tam mēģiniet vēlreiz.
 - Novietojiet bīdītājus savā vietā.
 - Novietojiet trauku uz masīva pamatnes ar rokturi vērstu uz augšu un pagrieziet trauka vāka rādītāju kustības virzienā, līdz tas ar klikšķi novietojas savā vietā.
 - Izslēdziet ierīci un apstrādājiet pārtikas vielu, līdz sasniegsiet vēlamo rezultātu.

- Pirms pārtikas ievietošanas traukā, sagrieziet to kubikos. Gaļu, maizi, dārzeņus un citus līdzīga blīvuma pārtikas produktus sagrieziet apmēram 2 cm lielos kubikos. Sadrupiniet cepumus gabalos un caur padeves cauruli iebert traukā ierīces darbības laikā.
- Gatavojot mīklu, lietojiet no ledusskapja izņemtu un gabaliņos sagrieztu taukvielu. Samaisiet ar miltiem, līdz sasniegsiet nepieciešamo mīklas mikstuma pakāpi. Mīklas izveidošanai, pa padeves cauruli pakāpeniski pievienojiet nepieciešamo ūdens daudzumu. Līdzko visi komponenti sajaukti un mīkla izveidota, izslēdziet ierīci.
 - Ierīces darbības laikā ap vāku blīvi var sakrāties pārtikas vielas. Lai to novērstu, darbības cikla vidū izslēdziet ierīci, notīriet sakrājušos pārtikas vielu, pēc tam turpiniet.
 - Lietojot spārņveidīgo nazi, nepārsniedziet pārtikas vielu apstrādes laiku.

Maksimāli pieļaujamie pārtikas vielu daudzumi • **Smilšu mikla** (miltu svars) – 300 g

• **Gaļa** – 340 g

Tīrīšana, sk. 18. lpp.





Tīršana un apkope

Tīršana

- Pirms tīršanas vienmēr izslēdziet ierīci un atvienojiet to no elektrotīkla.
- Sekojiet, lai ierīces barošanas vads vai kontaktdakša nekļūst mitri.
- Rīkojieties ar ierīces asmeņiem un rīvēm uzmanīgi – tie ir ļoti asi.
- Dažas pārtikas vielas var iekrāsot ierīces plastmasas iekšējo virsmu. Tas ir pilnīgi normāli. Tas nesabojās plastmasas segumu, kā arī neietekmēs apstrādājamo vielu garšu. Tīriet pārtikas vielu iekrāsotās virsmas ar viegli pārtikas eļļā samitrinātu drānu.
- Nemazgājiet ierīces detaļas trauku mazgājamā mašīnā.

Ierīces motora daļa un mikseris

- Noslaukiet tos ar mitru drānu, tad izžāvējiet.
- Nelietojiet ierīces tīršanai abrazīvus tīršanas līdzekļus, nemērciet to ūdenī.

Kannas mikseris

- 1 Piepildiet ar siltu ūdeni, uzlieciet vāku un atveres korķi, pēc tam ieslēdziet ierīci (ar maksimālu ātrumu) uz 20–30 sekundēm.

- 2 Iztukšojiet kannu, tad izskalojiet. Piepīcīsamības gadījumā lietojiet siltu ūdeni.

- 3 Noslaukiet un ļaujiet kannai izžāvēt.

- Neatstājiet kannas mikseri nemierīgtā ūdenī. Neatsūkt ūdeni kannā ūdeņi.

Pārējās ierīces detaļas

- Mazgājiet ar rokām, pēc tam rūpīgi nosusiniet.

Tehniskā apkope un informācija klientam

- Lietojiet ierīci tikai paredzētiem mērķiem.
- Ja tiek bojāts barošanas vads, drošības nolūkos tas jāaizvieto pret līdzvērtīgu (KENWOOD) vai tā darbu jāveic KENWOOD autorizētajam servīsam.
- Sazinieties ar servīces pārdevēju.
- Ierīces garantija neierobežo patērētāja ar likumiem noteiktās tiesības.

Virtuvinio kombaino priedai

Virtuvinį kombainą naudokite produktams smulkinti, raikyti, tarkuoti ir pjaustyti juostelėmis.

Peilis

Daugiafunkcinį peilį galite naudoti žaliai ar virtai mėsai kapoti, virtiems kiaušiniams, daržovėms, riešutams smulkinti; paštetui, dažiniams gaminti ir batonui bei sausainiams trupinti. Virtuvinį kombainą galima naudoti sluoksniuotai tešlai gaminti.

- ① Stumtuvai: mažas ir didelis
- ② Papildomo indo dangtis
- ③ Peilis
- ④ Papildomas indas

- Saugos reikalavimai
- **Prieš nuimdami smulkintuvo dangtelį įsitinkinkite, kad peilis nesisuka.**
 - Būkite atsargūs su ašmenimis, nes jie yra labai aštrūs. Valydami arba ištaisydami daugiafunkcinį peilį, laikykite jį už viršutinės dalies.
 - Prieš ištuštinami smulkintuvo indą iš jo visada išimkite smulkintuvą.

- Svarbi informacija
- Nenaudokite virtuvinio kombaino indo kubeliams ir kitoms kietoms medžiagoms trupinti, nes jie gali pažeisti naudojamus priedus.
 - Nenaudokite daugiafunkcinio peilio tankiai masuoti (pvz., norint gaminti tešlai) minkyti, nes prietaisui sužeisti. Mielinę tešlą miršint te maišyti su medžiagos kabliais.
 - Nenaudokite virtuvinio kombaino skydelio maišyti produktus, ypač pro tarpą tarp indo ir skydelio gali tikėti ant skydelio, kuris gali pažeisti smulkintuvo indą.
 - Žalios mėsos smulkinimo metu prietaisas gali pradėti judėti, tai yra normalu.

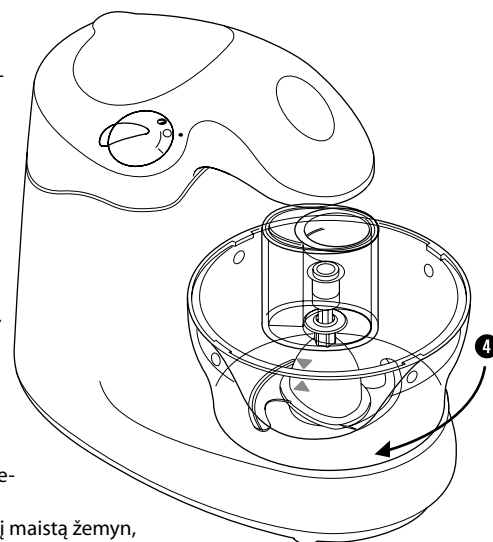
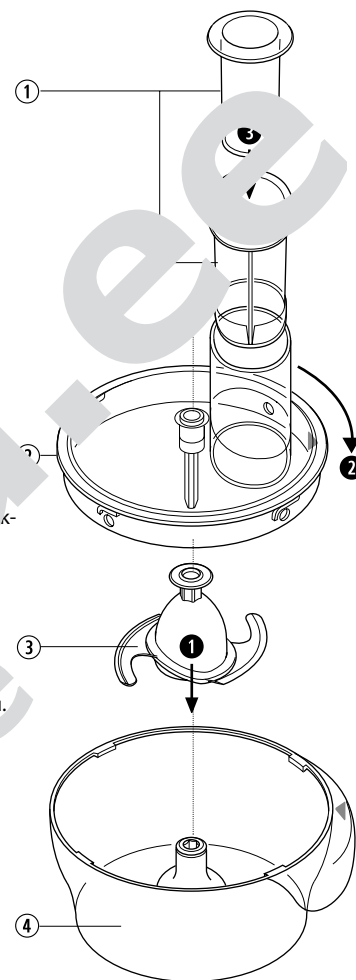
Daugiafunkcinio peilio naudojimas

1. Nuimkite maišytuvo galvą žemyn, kad iš dangtelės ir užsikis.
 2. Įdėkite daugiafunkcinį peilį į indą ①.
 3. Supjaustykite produktus, kurie yra įdėti į indą. Uždėkite juos į indą. Užtikinkite, kad produktai nepatektų į daugiafunkcinio peilio viršuryje esančią angą ant varančiojo.
 4. Uždėkite indą ant dangtelį, kad indo rankena būtų uždėtinėje pusėje ir padavimo vamzdelis būtų galinėje dalyje. Uždėkite dangtį pagal laikrodžio rodyklę, kol rėlės susilygiuos su dangteliu. Uždėkite dangtį, kad prietaisai neprisitvirtintų. Uždėkite daugiafunkcinio peilio, kadangi pasukite daugiafunkcinio peilį už viršutinės dalies ir pabandykite iš naujo įdėti į indą. Uždėkite indą ant prietaiso, kaip pad rankena liktų galinėje dalyje. Sukite indą pagal laikrodžio rodyklę, kol jis spragtelės ir užsifiksuos savo vietoje ④.
- Įjunkite prietaisą ir apdorokite maistą, kol gausite norimą rezultatą.

- Patarimai
- Prieš sudėdami produktus į indą, supjaustykite juos gabaliukais. Mėsą, duoną ir batoną, daržoves ir kitus panašius produktus reikia supjaustyti maždaug 2 cm dydžio kubeliais. Sausainius reikia sulaužyti gabaliukais ir, prietaisui veikiant, sudėti į prietaisą pro padavimo vamzdelį.
 - Gamindami sluoksniuotą tešlą, naudokite atšaldytus ir kubeliais supjaustytus riebalus. Maišykite riebalus su miltais, kol mišinys taps birus. Pro padavimo vamzdelį iš lėto pilkite vandenį, kol užmaišysite tešlą. Kai mišinys taps vientisu, išjunkite prietaisą.
 - Naudojimo metu kai kurie produktai gali prilipti prie indo sienelių. Išjunkite prietaisą, mentele pastumkite prie sienelių prilipusį maistą žemyn, ir vėl įjunkite prietaisą.
 - Naudodami daugiafunkcinį peilį, nedorokite produktų per ilgai.

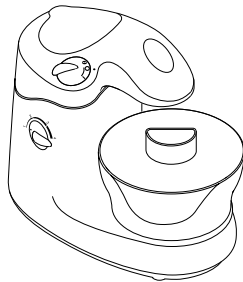
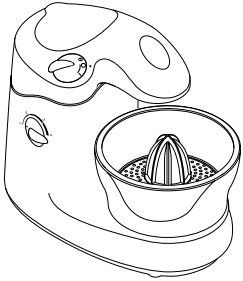
- Apdorojamų produktų maksimalūs kiekiai
- **Sluoksniuota tešla** – miltų svoris 300 g
 - **Mėsa** – 340 g

Žiūrėkite „Valymas“ 27 psl.



LIT

Citrusinių vaisių spaudiklis ir sulčiaspaudė



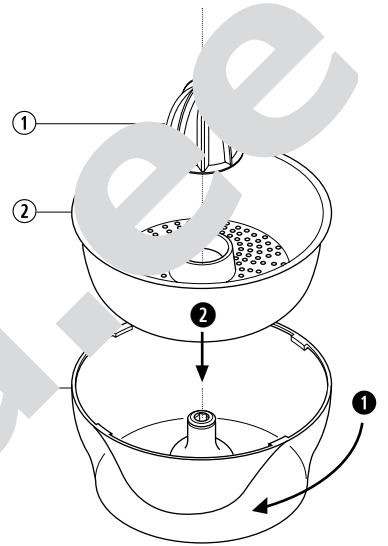
Citrusinių vaisių spaudiklis

Citrusinių vaisių spaudiklį naudokite sultims spausti iš citrusinių vaisių (pvz., apelsinų, citrinų, žaliųjų citrinų, greipfrutų).

- ① Antgalis
- ② Sietelis
- ③ Papildomas indas

Citrusinių vaisių spaudiklio naudojimas

1. Nuleiskite maišytuvo galvutę žemyn, kol ji spragtelės ir užsifiksuos.
2. Uždėkite indą ant prietaiso taip, kad rankena liktų galinėje dalyje. Sukite indą pagal laikrodžio rodyklę, kol jis spragtelėjęs užsifiksuos savo vietoje ①.
3. Įdėkite sietelį į indą ir įstatykite kugelį ②.
4. Vaisių perpjaukite pusiau. Įjunkite prietaisą ir stipriai spauskite vaisių puselę prie kugelio.

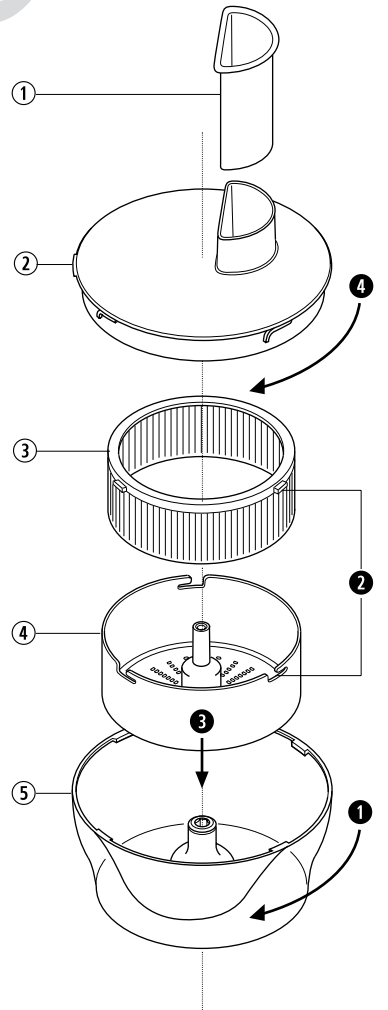


Sulčiaspaudė

Sulčiaspaudė naudojama sultims spausti iš kietų vaisių ir daržovių.

- ① Stumtuvas
- ② Dangtis
- ③ Sietelis
- ④ Padavimo indas
- ⑤ Papildomas indas

- Saugos reikalavimai**
- Niekada nenaudokite prietaiso ant paviršiaus be dangčio.
 - Jei prietaisas pradės vibruoti, išjunkite ir išvalykite sietelį, prietaisas pradeda vibruoti, kai sietelis užsikimšęs ant sietelio paleidžiamos netolygiai).
 - Patartina vienu metu apdoroti ne daugiau nei 4 vnt. vaisių arba daržovių. Reguliariai išjunkite sietelį ir vidinį indą.
- Svarbi informacija**
- Kietą žalią špinatų lapus (pvz., melionus, ananasus) nulupkite. Iš tam tikrų vaisių (pvz., paprikų, melionų, slyvų) išimkite kaulėlius ir sėklas. Prieš spaudžiant sultis iš kriauščių, jų nulupti nereikia.



Sulčiaspaudės naudojimas

1. Nuleiskite maišytuvo galvutę žemyn, kol ji spragtelės ir užsifiksuos.
2. Uždėkite indą ant prietaiso taip, kad rankena liktų galinėje dalyje. Sukite indą pagal laikrodžio rodyklę, kol jis spragtelėjęs užsifiksuos savo vietoje ①.
3. Įdėkite sietelį į vidinį indą taip, kad sietelio išsikišimai gerai įsitvirtintų indo įrantose ②.
4. Vidinį indą įdėkite į papildomą indą ③.
5. Uždėkite dangtį ant indo taip, kad padavimo vamzdelis liktų dešinėje pusėje ir sukite dangtį pagal laikrodžio rodyklę ④.
6. Supjaustykite produktus gabaliukais. Įdėkite vieną arba du gabaliukus į padavimo vamzdelį.
7. Įjunkite prietaisą ir stumtuvu produktą tolygiai spauskite žemyn. **Niekada nestumkite produkto į padavimo angą pirštais.** Palaukite, kol įdėtas gabaliukas bus sutrintas, tada dėkite kitą.
8. Įdėję į padavimo vamzdelį paskutinį gabaliuką, leiskite prietaisui veikti dar maždaug 20 sekundžių, kad išsiskirtų maksimalus sulčių kiekis.

- Patarimai**
- Visada naudokite šviežius vaisius ir daržoves.
 - Iš citrusinių vaisių išspaustos sultys yra karčios ir putotos, nes kartu apdorojama ir vaisių žievelė. Norėdami išspausti sultis iš citrusinių vaisių, naudokite citrusinių vaisių sulčiaspaudę.

Žiūrėkite „Valymas“ 27 psl.

Valymas

- Prieš pradėdami valyti, visada išjunkite prietaisą ir ištraukite laido kištuką iš lizdo.
- Pasirūpinkite, kad variklis, elektros laidas ir laido kištukas nesuslaptų.
- Plaudami pjaustymo ašmenis būkite ypač atsargūs, nes jų briaunos yra labai aštrios.
- Kai kurie produktai plastikines prietaiso dalis gali nudažyti. Tai yra normalu. Tai nekenkia plastikinėms dalims ir neturi įtakos maisto skoniui. Spalvą galima pašalinti augaliniu aliejumi sudrėkinta šluoste.
- Neplaukite prietaiso dalių indaplovėje.

- Variklio blokas ir maišytuvas
- Nuvalykite drėgna šluoste ir nušluostykite.
 - Nenaudokite šveičiančių valymo priemonių ir nemerkitė į vandenį.

- Smulkintuvas
1. Į smulkintuvo indą įpilkite šilto vandens, uždenkite dangtį ir anksčiau nei 10 sekundžių leiskite prietaisui maksimaliu greičiu veikti 20–30 sekundžių.
 2. Išpilkite vandenį ir perskalaukite indą, kad liko nešvarūs, valykite šepetėliu ir nušluostykite šepetį.
 3. Nusausinkite indą ir išskirkite šėviu.
 - Neužmerkite smulkintuvo indą į vandenį. Nepalikite prietaiso vandenyje.

- Kiti priedai
- Išplaukite rankomis ir gerai nušluostykite.

Priežiūra ir klientų aptarnavimas

- Naudojant prietaisą tik pagal naudojimo instrukciją, kurią parduotojas paskirtas.
- Jei elektriniai laidas pažeistas, pakeiskite juos į galinius priežiūros dirbtuvėse.
- Kontaktus prietaiso pardavėją.
- Jei prietaisas naudojamas ne pagal paskirtį, garantacija praranda galiojimą.