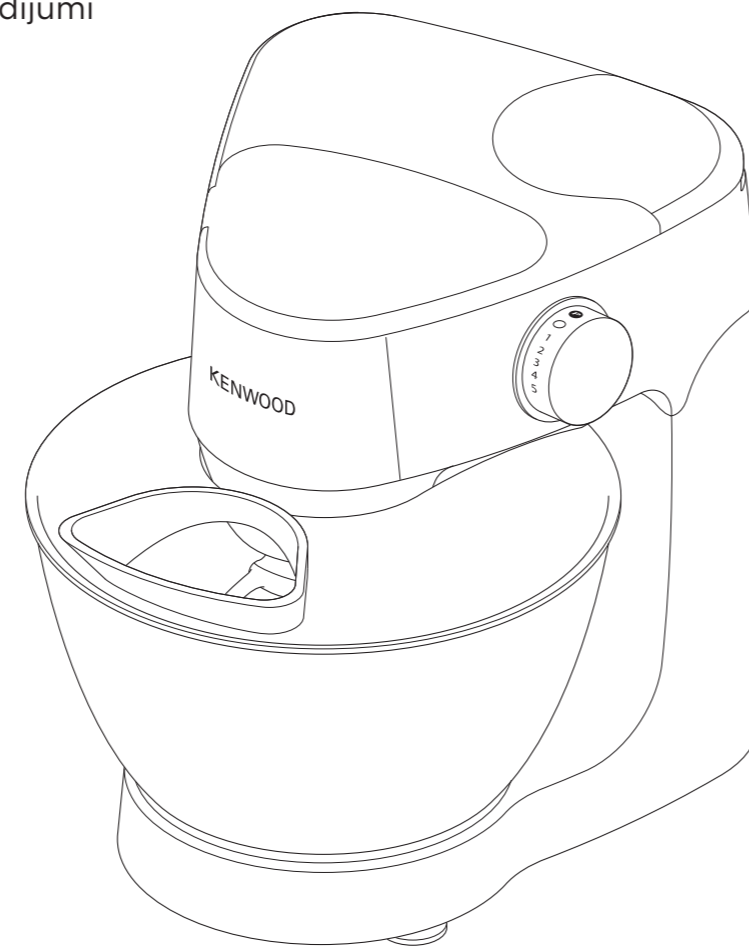


# KENWOOD

## TYPE KHC29

Juhised  
Instrukcijas  
Norādījumi



142128/1

**Kenwood Ltd**

New Lane  
Havant  
Hampshire  
PO9 2NH

kenwoodworld.com

© Copyright 2019 Kenwood Limited. All rights reserved

Eesti

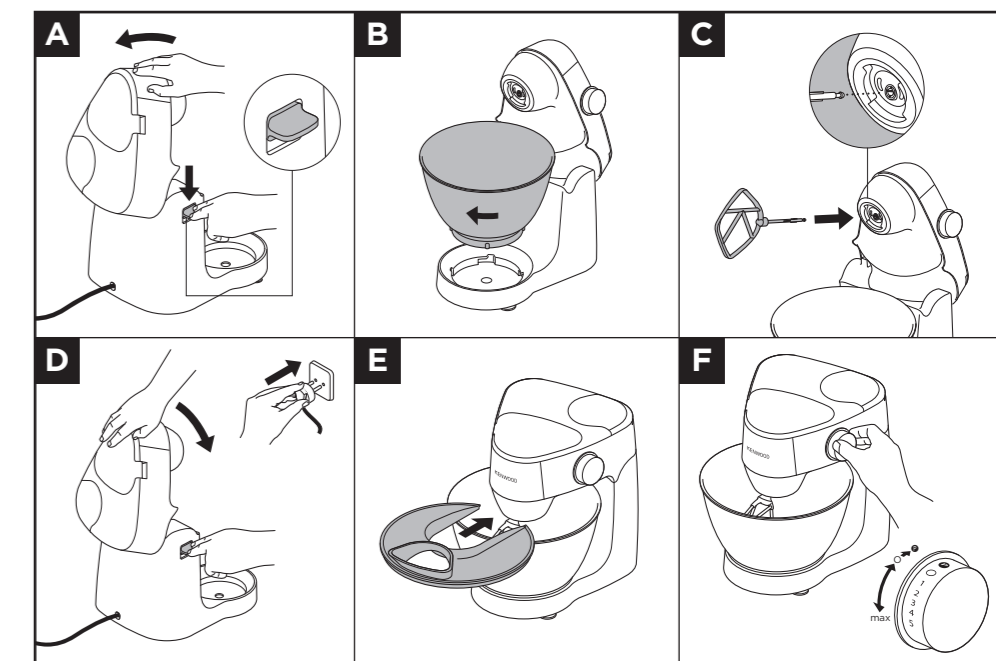
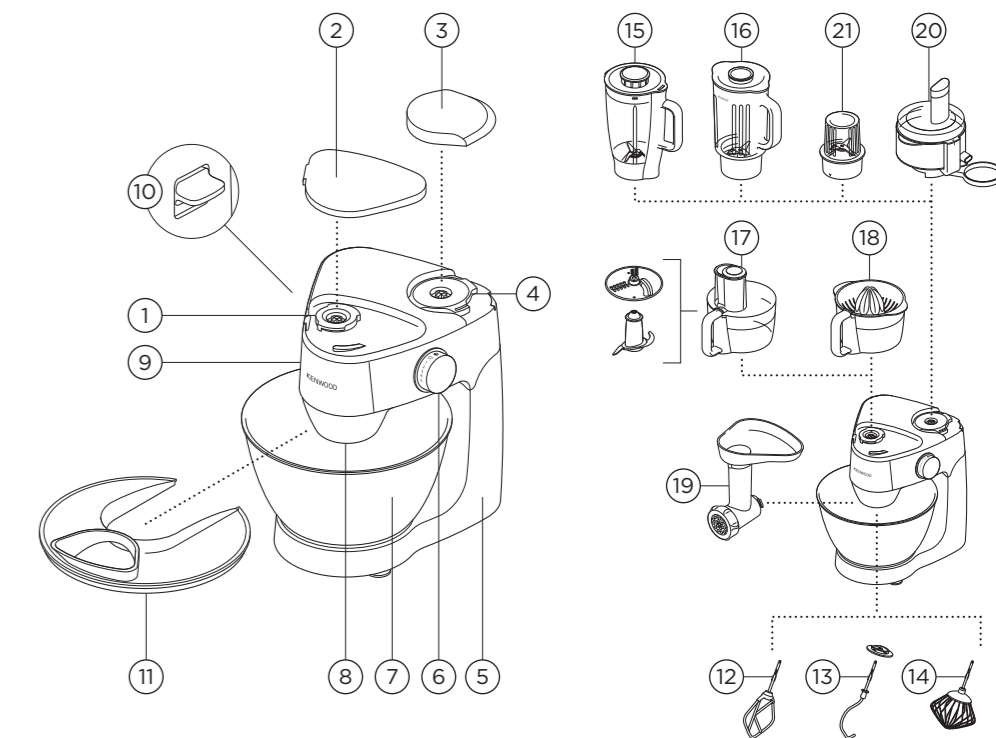
2 - 18

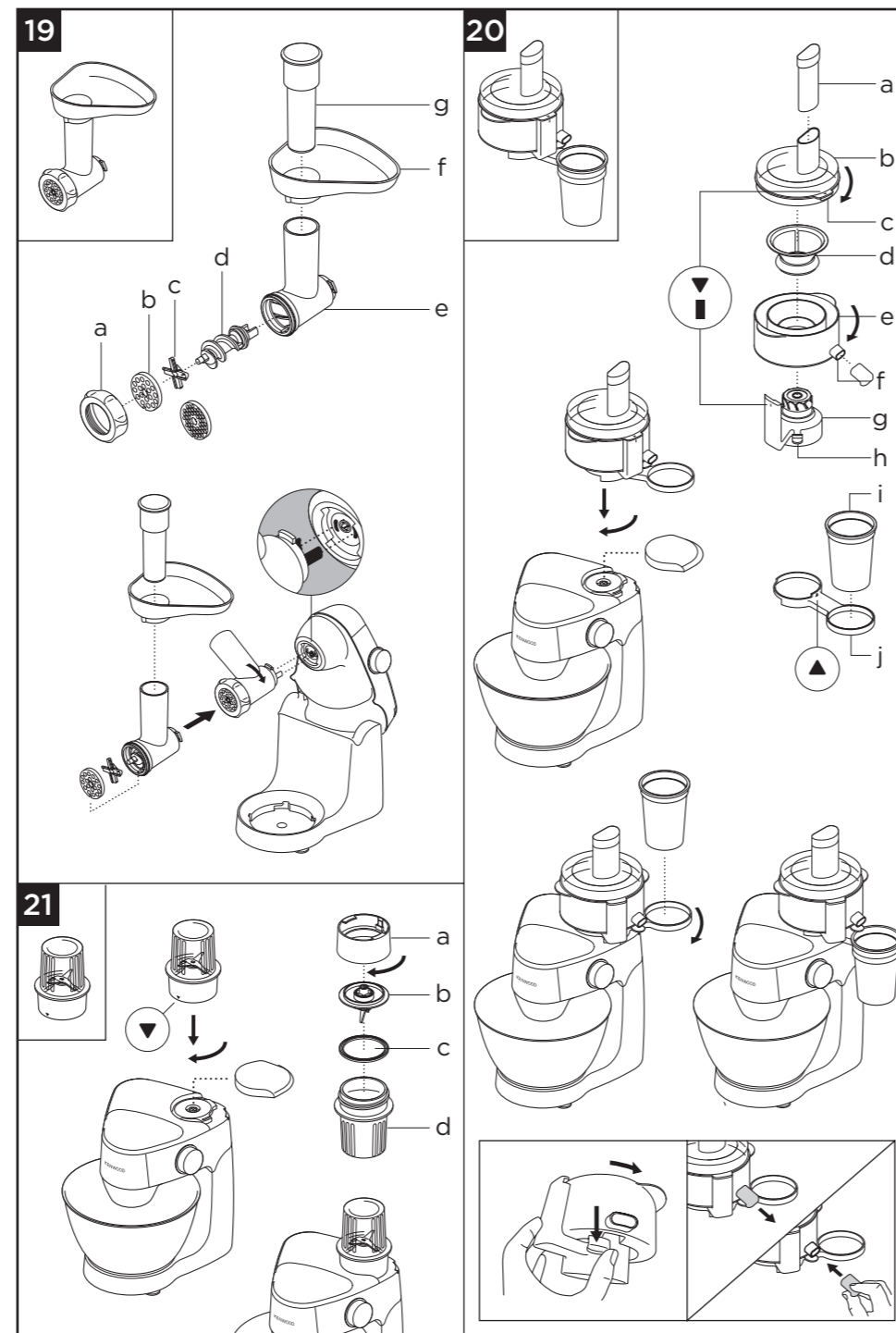
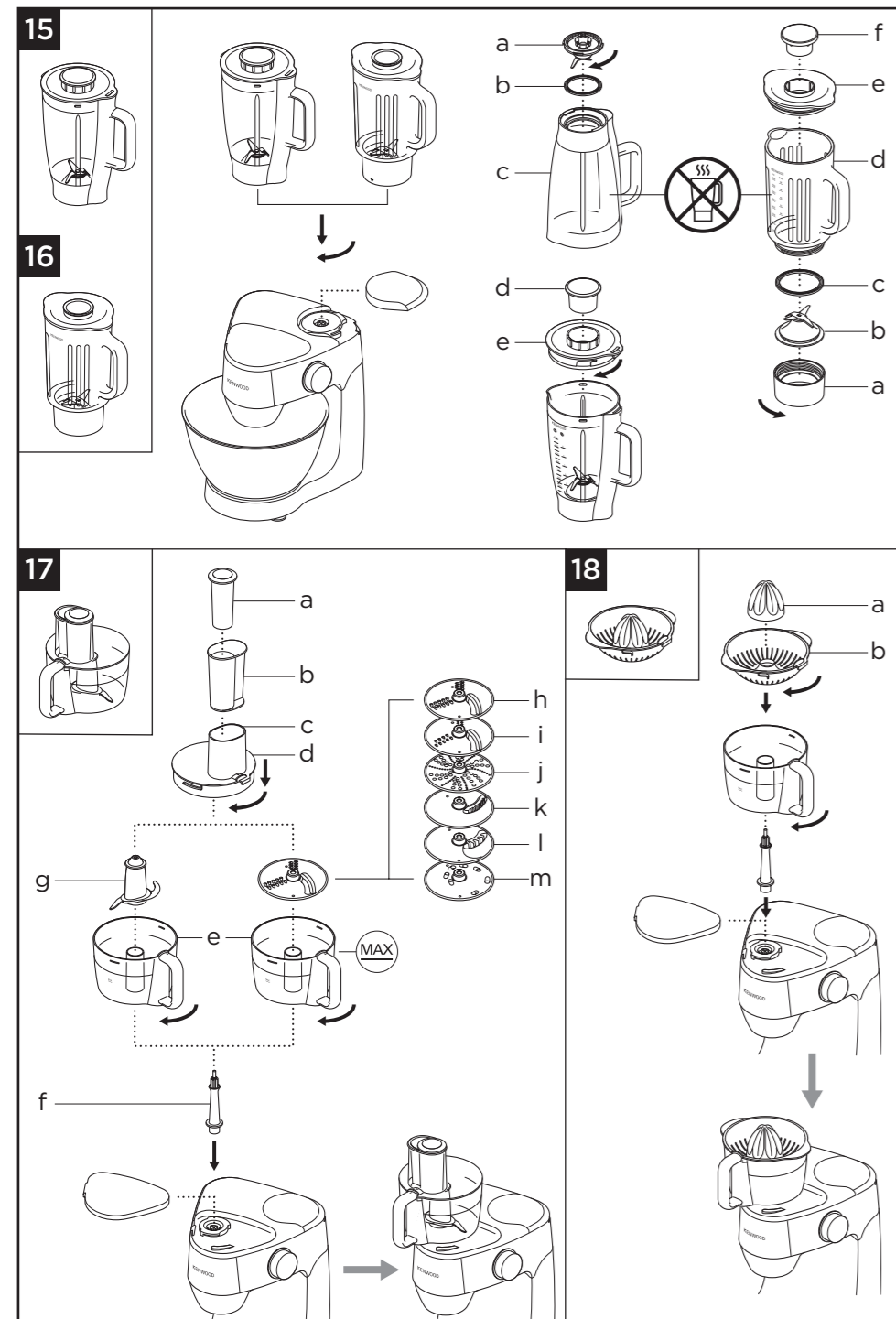
Lietuvių

19 - 35

Latviešu

36 - 51



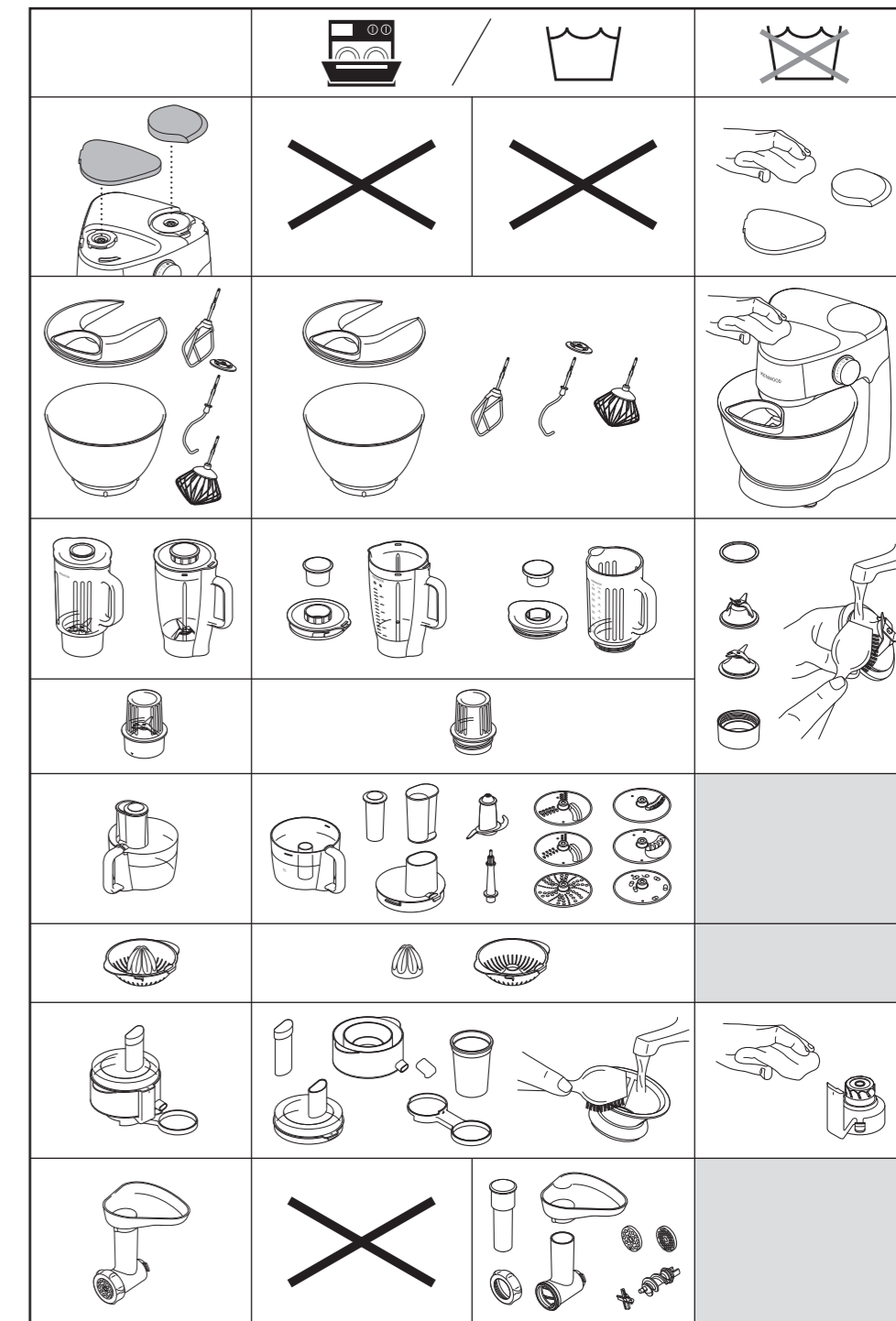


## Ohutus

- Lugege käesolevaid juhised hoolikalt ning hoidke need alles, juhuks, kui neid tulevikus vaja läheb.
- Eemaldage kogu pakkematerjal ja võimalikud sildid.
- Kui pistik või juhe on kahjustunud, tulevad need õnnetuste vältimiseks ohtustnõudeid silmas pidades välja vahetada, kas Kenwood'i või volitatud Kenwoodi seadmete parandusteenuseid pakkuja juures.
- Keerake kiirusenäidik asendisse 'O' (OFF) ja ühendage seade vooluvõrgust välja:
  - enne paigaldamist või eemaldamist;
  - peale kasutamist ning ajal, kui seade ei ole kasutuses;
  - enne puhastamist.
- **Ärge kasutage seadet ilma puhkeperiooditeta pikemalt nendest aegadest, mis on määratud allpool. Pidev toiduainete töötlemine pikemate perioodide vältel võib seadet kahjustada.**

Funktsioon/ Lisaseade	Maksimaalne töötamisaeg	Puhkeperiood töötamise vahel
Taignasegaja	8 min	Eemaldage seade vooluvõrgust ja laske 15 minutit jahtuda
Blender	60 sek	
Veski	30 sek	
Toiduhakkija	10 min	

- Hoidke oma sõrmed eemal liikuvatest osadest ja paigaldatud lisatarvikutest. Ärge kunagi pange oma kätt/sõrmi hinge vahele.
- Ärge kunagi jätke töösolevat köögikombaini järelvalveta.
- Ärge kunagi kasutage kahjustatud seadet. Laske seda kontrollida või parandada: vaadake osa „teenindus ja klienditeenindus“.
- Ärge laske juhtmel kunagi rippuda alla kohas, kus laps võib sellest kinni haarata.



# Lietuvių

Prašome išskleisti pirmame puslapyje esančias iliustracijas

## Sauga

- Atidžiai perskaitykite šias instrukcijas ir išsaugokite ateičiai.
- Išimkite iš pakuotės, nuimkite visas etiketes.
- Jeigu pažeistas kištukas ar laidas, saugumo reikalavimams užtikrinti jį turi pakeisti „Kenwood“ arba įgaliota „Kenwood“ taisykla, kad būtų išvengta galimo pavojaus.
- Pasukite greičio reguliatorių į „O“ (IŠJ.) padėtį ir ištraukite maitinimo laidą iš elektros lizdo:
  - prieš įdėdami ar išimdami angų dangčius / įrankius / priedus;
  - po naudojimo ir kai nenaudojate;
  - prieš valydami.
- **Nelaikykite prietaiso įjungto be pertraukos ilgiau nei nurodyta toliau. Nuolatinis apdorojimas ilgesnį laiką gali sugadinti jūsų prietaisą.**

Funkcija / priedas	Maksimalus veikimo laikas	Poilsio tarp veikimo laikotarpis
Tešlos įrankis	8 min.	Išjunkite prietaisą ir leiskite jam 15 min. atvėsti
Plaktuvas	60 sek	
Maltuvas	30 sek	
Maisto pjaustyklė	10 min.	

- Laikykite savo pirštus toliau nuo judančių dalių ir sumontuotų priedų. Niekada neikiškite rankos / pirštų į sukabinimo mechanizmą.
- Niekada nepalikite veikiančio virtuvinio kombaino be priežiūros.
- Niekada nenaudokite sugedusio įrenginio. Atiduokite jį patikrinti arba sutaisyti: skaitykite skyriuje „Aptarnavimas ir pagalba klientams“.

- Niekada neleiskite nukarti maitinimo laidui ten, kur jį galėtų sugriebti vaikas.
- Visada saugokite, kad nesuslaptų maitinimo blokas, laidas ar laido kištukas.
- Užtikrinkite, kad naudojant antrinės pavaros išėjimą nebūtų įstatyti dubeniui skirti įrankiai ir jų nėra dubenyje.
- Niekada nenaudokite neleistinių priedų ar daugiau nei vieną priedą vienu metu.
- Niekada neviršykite kiekių, nurodytų naudojimo rekomendacijų lentelėje.
- Prietaisą kelkite atsargiai. Prieš keliant įsitikinkite, kad galvutė tinkamai nulenкта į apatinę padėtį ir įtvirtintas duobuo, įrankiai, pavarros angos dangtelis bei maitinimo laidas.
- Prižiūrėkite vaikus, kad nežaistų su įrenginiu.
- Nejudinkite ir nepakelkite plaktuvo galvutės su įdėtu priedu, nes virtuvinis kombainas gali tapti nestabilus.
- Nenaudokite įrenginio prie darbinio paviršiaus krašto.
- Prietaisą gali naudoti asmenys, turintys ribotus fizinius, jutiminius ar psichinius gebėjimus, taip pat asmenys, kuriems trūksta patirties ar žinių, jeigu jų naudojimas prietaisu yra prižiūrimas arba jiems yra suteiktos instrukcijos dėl saugaus prietaiso naudojimo ir jie supranta susijusius pavojus.
- Netinkamai naudodami prietaisą, galite susižaloti.
- Šiuo prietaisu draudžiama naudotis vaikams. Laikykite prietaisą ir jo laidą taip, kad jų negalėtų pasiekti vaikai.
- Prietaisą naudokite tik pagal nurodytą paskirtį namuose. „Kenwood“ neprisiims atsakomybės, jeigu prietaisas buvo netinkamai naudojamas arba naudojamas ne pagal instrukcijas.

## Bendra priedų naudojimo sauga

- Nekiškite rankų ir įrankių į plaktuvą ir maisto produktų apdorojimo dubenį, kai prietaisas įjungtas į elektros lizdą.
- Prietaisas neveiks, jei priedai netinkamai įstatyti.
- Nerekomenduojama apdoroti prieskonių, nes šie gali pažeisti plastikines dalis.
- Maksimali galia apskaičiuota priedui, naudojančiam didžiausią apkrovą. Kiti priedai gali naudoti mažesnę apkrovą.
- Jei naudojant prietaisą juntama per didelė vibracija, arba sumažinkite greitį, arba sustabdykite prietaisą ir išimkite dalį produktų.
- Jei įrankio fiksavimo mechanizmas veikiamas per didelę jėgą, priedai gali **sugesti** ir sukelti traumą.
- NEAPDOROKITE karštų ingredientų.
- **NUSIPLIKIMO PAVOJUS:** prieš dedant karštus ingredientus į maisto apdorojimo dubenį, maltuvą ar taurę ar prieš juos plakant reikia palaukti, kol jie atauš iki kambario temperatūros.

## Plaktuvas

- Niekada netvirtinkite peilio mechanizmo prie galio bloko neuždėję plaktuvo taurės.
- **AT282 svarbu** - Taurės apatinis gaubtas sumontuotas gamybos metu ir negalima bandyti jo nuimti.
- Plaktuvą įjunkite tik uždėję dangtelį.
- Plaktuvo taurę naudokite tik su pridedamu peilio mechanizmu.
- Niekada neįjunkite tuščio plaktuvo.
- Glotnučių (angl. smoothie) receptai – niekada neplakite sušaldytų ingredientų, kurie sušalę į kietą masę, sulaužykite prieš dėdami į taurę.
- Nerekomenduojama apdoroti prieskonių, tokių kaip gvazdikėliai, krapai ir kmynų sėklos, nes jie gali

pažeisti plastikines dalis.

- Nenaudokite plaktuvo kaip saugojimo konteinerio. Laikykite jį tuščią prieš ir po naudojimo.
- Niekada neviršykite kiekių, nurodytų ant taurės - mažiau putojantiems skysčiams, tokiems kaip pieno kokteiliai.

## Maisto produktų apdorojimo priedas

- Peilių ašmenys ir diskai ypač aštrūs, su jais elkitės atsargiai. **Juos naudodami ir valydami visada laikykite pirštais už viršutinės dalies, toliau nuo pjaunančios briaunos.**
- **Pjaustydami / tarkuodami neleiskite dubeniui prisipildyti iki pjovimo disko: reguliariai ištuštinkite.**
- **Neviršykite dubens „MAX“ kiekio lygio.**
- Prieš išpildami turinį iš dubens visada nuimkite pjovimo ašmenis.
- Niekada nestumkite pirštais maisto produktų į padavimo lataką. Visada naudokite pridedamą stūmiklį.
- Prieš nuimdami dangtelį nuo maisto apdorojimo dubens išjunkite prietaisą ir palaukite, kol ašmenys ar diskai visiškai sustos.
- Nenaudokite dangtelio maisto apdorojimo priedo valdymui, visada naudokite greičio kontrolę.

## Mėsmašė

- Prieš maldami visada įsitikinkite, kad iš mėsos pašalinti kaulai, oda ir pan.
- Maldami riešutus į mėsmalę dėkite tik po kelis ir prieš įdėdami daugiau palaukite, kol jie pateks į sraig tą.
- Visada naudokite pridedamą mėsmalės stūmiklį. Į padavimo lataką niekada nekiškite pirštų ar virtuvės reikmenų.

- Įspėjimas: pjovimo ašmenys aštrios, jas naudodami ir valydami būkite atsargūs.
- Prieš įjungdami priedą įsitikinkite, kad jis tinkamai sumontuotas.

## Sulčiaspaudė

- **Nenaudokite sulčiaspaudės, jei pažeistas filtras.**
- Filtro pagrinde esančios pjovimo ašmenys labai aštrios, naudodami ir valydami filtrą būkite atsargūs.
- Prieš nuimdami dangtelį, išjunkite ir palaukite, kol filtras sustos.
- Naudokite tik pridedamą stūmiklį. Į padavimo lataką niekada nekiškite pirštų. Išjunkite iš elektros lizdo prieš atkimšdami padavimo lataką.
- Jei naudojant šį priedą atsiranda per didelė vibracija, sureguliuokite greitį arba išjunkite prietaisą, ištraukite maitinimo laidą iš elektros lizdo ir išvalykite minkštimą iš būgno (sulčiaspaudė pradeda vibruoti, jeigu netolygiai pasiskirsto minkštimas).

## Kompaktiškas kapoklės / malūnėlio priedas

- Nelieskite aštrių ašmenų. Saugokite ašmenų mechanizmą nuo vaikų.
- Prieš nuimdami kompaktišką kapoklės / malūnėlio priedą nuo kombaino:
  - išjunkite kombainą;
  - palaukite, kol ašmenys visiškai sustos;
  - saugokitės, kad neatsuktumėte indo nuo ašmenų mechanizmo.
- Indą ir ašmenų mechanizmą naudokite tik su pridedamu pagrindu.
- Niekada nebandykite ašmenų mechanizmo neuždėję indo.

### Prieš prijungdami

- Įsitinkite, kad jūsų elektros tiekimas yra toks pat, kaip nurodyta prietaiso apačioje.
- Šis prietaisas atitinka EB reglamentą 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu.

### Prieš naudojant virtuvinį kombainą pirmą kartą

- Išplaukite dalis, žr. „Priežiūra ir valymas“.

## Žymėjimai

### Virtuvinis kombainas

- ① **Vidutinio greičio pavaros anga**
- ② Vidutinio greičio pavaros angos dangtelis
- ③ Didelio greičio pavaros angos dangtelis
- ④ **Didelio greičio pavaros anga**
- ⑤ Galios blokas
- ⑥ Greičio ir impulsinio režimo valdiklis
- ⑦ Dubuo
- ⑧ **Įrankio lizdas**
- ⑨ Plaktuvo galvutė
- ⑩ Galvutės atlaisvinimo svirtelė
- ⑪ Apsaugos nuo taškymo dangtelis

### Dubens įrankiai

- ⑫ Plaktuvas
- ⑬ Tešlos kablys su nuimama apsauga
- ⑭ Šluotelė

### Priedai

Prie jūsų virtuvinio kombaino gali būti pridėti ne visi išvardyti priedai. Priedai priklauso nuo modelio versijos.

Norėdami sužinoti daugiau ar užsisakyti papildomus priedus, neįtrauktus į jūsų versiją, apsilankykite Kenwood tinklapyje [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).

- ⑮ Plastikinis maišytuvas (AT282)
- ⑯ Stiklinis maišytuvas (AT283)
- ⑰ Maisto apdorojimo priedas (AT284)
- ⑱ Citrusinių vaisių sulčiaspaudė (reikalingas AT284)
- ⑲ Mėsmalė (AT281)
- ⑳ Sulčiaspaudė (AT285)
- ㉑ Kompaktiška kapoklė / malūnėlis (AT286)

### Dubens ir įrankių naudojimas

#### Žr. paveikslėlius A - F

- A** Nuspauskite galvutės atlaisvinimo svirtelę ir švelniai kelkite plaktuvo galvutę.
- B** Įstatykite dubenį ir užfiksuokite sukdamai pagal laikrodžio rodyklę.
- C** Pasirinkite įrankį ir kiškite į įrankio lizdą kol spragtelės.
- Norėdami išvengti maisto išbėgimo, visada uždėkite ant tešlos kablo veleno apsaugą prieš įstatydami į angą.
- D** Nuspauskite galvutės atlaisvinimo svirtelę ir švelniai nuleiskite galvutę. Įkiškite maitinimo laido kištuką į elektros lizdą.
- E** Uždėkite apsaugos nuo taškymo dangtelį ant dubens ir užfiksuokite.
- Maišymo metu galite dėti ingredientus tiesiai į dubenį per angą
- F** Pasukite greičio jungiklį į norimą padėtį, norėdami įjungti kombainą trumpiems pasukimams pasukite į impulsinio režimo (P) padėtį.



Baigę apdorojimą, pasukite greičio jungiklį į „O“ padėtį ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo. Pakelkite plaktuvo galvutę ir tvirtai laikydami kombainą ištraukite įrankį iš įrankio lizdo.

#### **Patarimai**

##### **Plaktuvas**

- Plakdami riebalus ir cukrų kepinių mišiniams, visuomet naudokite riebalus kambario temperatūros arba pirmiau juos ištirpdykite.
- Išjunkite prietaisą ir išvalykite dubenį mentele, jei reikia.
- Naudokite šaltus ingredientus pyragaičiams, nebent recepte nurodyta kitaip.

##### **Tešlos kablys**

- Ingredientus sumaišysite geriausiai, jei pirmiau supylsite skysčius.
- Reguliariai sustabdykite kombainą ir nuvalykite tešlą nuo tešlos kablo.

##### **Miltai**

- Skirtingoms miltų partijoms gali skirtis reikalingas skysčio kiekis. Tešlos lipnumas tiesiogiai veikia kombaino apkrovą. Stebėkite kombainą, kol maišoma tešla.

##### **Šluotelė**

##### **Svarbu**

- **Nenaudokite šluotelės sunkioms tekstūroms, pvz., riebalų ir cukraus plakimui, nes ją pažeisite.**
- Geriausią rezultatą gausite, jei kiaušiniai bus kambario temperatūros.
- Prieš plakdami baltymus įsitikinkite, kad ant šluotelės ar dubens nėra riebalų ar trynio.
- Gamindami majonezą geriausius rezultatus pasieksite nugramdę dubenį po aliejaus įpylimo ir palikę veikti dar 10 sekundžių didžiausiu greičiu.
- Plakta tešla: pirmiausiai į dubenį sudėkite miltus, tuomet skystį ir maišykite naudodami mažiausią greitį geriausiam ingredientų sumaišymui.

## Elektroninis greičio valdymas su jutikliu

Jūsų maišytuve yra elektroninis greičio valdymo su jutikliu blokas, skirtas palaikyti greitį esant skirtingoms apkrovoms, pvz., minkant duonos tešlą ar įmaišant kiaušinius į pyrago tešlą. Todėl naudodami galite girdėti greičio pokyčius, kai maišytuvas prisitaiko prie apkrovos ir pasirinkto greičio - tai įprasta.

#### **Atkreipkite dėmesį:**

- Niekada neviršykite nurodytų didžiausių kiekių, nes galite perkrauti kombainą.
- **Šokie tokie plaktuvo galvutės judesiai maišant sunkias įkrovas, pavyzdžiui, duonos tešlą, yra visiškai normalu.**
- Jei plaktuvo galvutė yra pakeliamą kombainui veikiant, jis ir toliau veiks. Visada išjunkite prieš pakeldami galvutę.
- **Prietaisas neveiks, jei visi pavaru angų dangteliai nėra tinkamai uždėti.**
- Jei girdite, kad kombainas sunkiai veikia, arba išjunkite ir nuimkite dalį įkrovos, arba padidinkite greitį.
- Jūsų maišytuve yra „lėtos pradžios“ (angl. 'soft start') pasirinkimas, skirtas sumažinti taškymasi. Tačiau jei kombainas įjungiamas dubenyje esant sunkiai įkrovai, tokiai kaip duonos tešla, pastebėsite, kad maišytuvui reikia kelių sekundžių pasiekti pasirinktą greitį.
- Visada nuimkite ant angų uždėtus priedus prieš pakeldami maišytuvo galvutę.

## Pavarų angų naudojimas

### Didelio greičio pavaros angos ④ priedai

Nuimkite didelio greičio pavaros angos dangtelį ③.

Įsitikinkite, kad vidutinio greičio pavaros angos dangtelis yra vietoje, nes kitaip prietaisas neveiks.

### Vidutinio greičio pavaros angos ① priedai

Nuimkite vidutinio greičio pavaros angos dangtelį ②.

Įsitikinkite, kad didelio greičio pavaros angos dangtelis yra vietoje, nes kitaip prietaisas neveiks.

## Priedų naudojimas

Žiūrėkite aktualius kiekvieno priedo paveikslėlius ir kiekvieno priedo skyriaus patarimus.

### 15 Plastikinis plaktuvas

- a Ašmenų mechanizmas
- b Sandarinimo žiedas
- c Taurė
- d Pildymo angos gaubtelis
- e Dangtelis

### 16 Stiklinis plaktuvas

- a Ašmenų laikiklis
- b Ašmenų mechanizmas
- c Sandarinimo žiedas
- d Taurė
- e Dangtelis
- f Pildymo angos gaubtelis

### Surinkite plaktuvą kaip parodyta

#### 15 ir 16 paveikslėliuose

Pastaba. Įsitikinkite, kad sandarinimo žiedas tinkamai uždėtas, nes kitaip skystis išbėgs.

### Dangtelio uždėjimas

- ⑮ Plastikinis plaktuvas – fiksavimui sukite laikrodžio rodyklės kryptimi.
- ⑯ Stiklinis plaktuvas – tvirtinkite paspausdami.

### Patarimai

#### Neapdorokite karštų ingredientų

- Gamindami majonezą sudėkite visus ingredientus, išskyrus aliejų, į plaktuvą. Po to veikiant kombainui nuimkite pildymo angos gaubtelį ir lėtai bei tolygiai pilkite aliejų.
- Tirštus mišinius, pvz., paštetus ir padažus, gali reikėti nugrandyti žemyn. Jeigu mišinį apdoroti sunku, įpilkite daugiau skysčio.
- Jei norite sumaišyti sausus ingredientus, supjaustykite juos į gabalėlius, nuimkite pildymo angos gaubtelį ir tada veikiant kombainui vieną po kito sumeskite gabalėlius į plaktuvą.

### 17 Maisto produktų apdorojimo priedas

- a Mažas stūmiklis
- b Didelis stūmiklis
- c Padavimo latakas
- d Dangtelis
- e Dubuo
- f Pavaros ašis
- g Peilio ašmenys

#### Diskai (jei pridedami)

- h Pjaustymo storais griežinėliais / tarkavimo diskas
- i Pjaustymo plonais griežinėliais / tarkavimo diskas
- j Itin smulkaus tarkavimo diskas
- k Pjaustymo plonomis juostelėmis diskas
- l Standartinis pjaustymo juostelėmis diskas
- m Itin stambaus tarkavimo diskas

### Surinkite maisto produktų apdorojimo priedą kaip parodyta 17 paveikslėlyje

- 1 Uždėkite pavaros ašį ant pavaros angos.
- 2 Uždėkite dubenį virš pavaros ašies taip, kad rankena būtų virš greičio jungiklio ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę kol užsifikuos.

- Uždėkite arba peilio ašmenis, vieną iš diskų arba citrusinių vaisių sulčiaspaudę. **Peilio ašmenys ir diskų pjovimui skirta pusė yra tokie aštrūs, kad turite būti atsargūs.**

#### Patarimai

- Supjaustykite mėsą, duoną ir daržoves į 2 cm kubelius prieš apdorodami.
- Žoleles geriausia pjaustyti, kai jos švarios ir sausos.
- Atsargiai, nesusmulkinkite kombainu per daug.
- Nenaudokite peilio ašmenų ledo kubeliams ar kitiems kietiems produktams, tokiems kaip prieskoniai, kapoti, nes galite sugadinti priedą.
- Jei naudojate migdolų esenciją ar kvapiąją medžiagą, venkite sąlyčio su plastiku, nes ant jo gali atsirasti dėmės.

#### Diskai

- Pasirinkite kurį padavimo lataką norite naudoti. Stūmiklyje yra mažesnis padavimo latakas atskirų produktų ar plonų ingredientų apdorojimui.
- Dėkite produktus į padavimo lataką.
- Ijunkite kombainą ir tolygiai stumkite žemyn stūmiklį - niekada nekiškite pirštų į padavimo lataką.

#### Mažo padavimo lataką naudojimas:

pirma įstatykite didelį stūmiklį į padavimo lataką.

**Didelio padavimo lataką naudojimas:** naudokite abu stūmiklius kartu.

- Neleiskite dubeniui užsipildyti iki pjovimo disko: reguliariai jį ištuštinkite.
- Neviršykite ant dubens nurodyto „MAX“ lygio.

#### Patarimai

- Naudodami apverčiamus diskus, įsitikinkite, kad norima pusė yra atsukta į viršų.
- Naudokite šviežius ingredientus.
- Nesusmulkinkite maisto per smulkiai. Kad produktas neslystų apdoravimo metu užpildykite didelio padavimo lataką plotį arba naudokite mažą padavimo lataką.
- Pjaustant ar tarkuojant: stačiai įdėtas produktas sutrupėja daugiau nei įdėtas gulsčiai.
- Baigus apdoroti produktus ant disko arba dubenyje visada liks truputis atliekų.

## 18 Citrusinių vaisių sulčiaspaudė

- Kūgis
- Sietelis

**Pastaba.** Šis priedas gali būti naudojamas tik su maisto produktų apdoravimo priedu AT284.

#### Surinkite citrusinių vaisių sulčiaspaudę kaip parodyta 18 paveikslėlyje

- Uždėkite sietelį ant dubens taip, kad jo rankenėlė užsifiksuotų tiesiai virš dubens rankenos.
- Uždėkite kūgį ant pavaros ašies ir pasukite, kol ji nukris iki galo.
- Vaisių perpjaukite pusiau. Ijunkite 3 greitį ir spauskite vaisių ant kūgio.

#### Patarimai

- Kad gautumėte geriausius rezultatus, vaisius laikykite ir sultus spauskite esant kambario temperatūrai, be to prieš spausdami paritinkite vaisius ant stalviršio.
- Kad išspaustumėte daugiau sulčių, spausdami judinkite vaisių nuo šono ant šono.
- Sunkdami didelius kiekius sulčių, periodiškai ištuštinkite sietelį, kad jame nesusikauptų minkštimas ir sėklos.

## 19 Mėsmaalė

- a Žiedinė veržlė
- b Sieteliai: vidutinis ar stambus (priklauso nuo modelio versijos)
- c Pjoviklis
- d Mėsmaalės sraigtas
- e Korpusas
- f Padėklas
- g Stūmiklis

### Surinkite mėsmalę kaip parodyta 19 paveikslėlyje

- 1 Įdėkite mėsmalės sraigą į korpusą.
- 2 Uždėkite pjoviklį ir įsitikinkite, kad jis tinkamai uždėtas, t.y. pjovimui skirta puse į išorę.
- 3 Uždėkite sietą. Įrantą sutapdinkite su fiksavimo ašele.
- 4 Laisvai užsukite žiedinę veržlę.

### Mėsmaalės naudojimas

- 1 Pakelkite plaktuvo galvutę. Įsitikinkite, kad abu angų dangteliai uždėti.
- 2 Priedui esant parodytoje padėtyje sutapdinkite pavaros kabiklius, esančius sraigto gale, su atitinkamomis angomis pavaros angoje.
- 3 Įstumkite priedą į angą ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę, kol užsifiksuos.
- 4 Rankomis prisukite žiedinę veržlę.
- 5 Įstatykite padėklą
- 6 Supjaustykite mėsą 2,5 cm pločio juostelėmis.
- 7 Pasirinkite didžiausią greitį. Naudodami stūmiklį švelniai stumkite maistą po vieną gabaliuką vienu metu. **Nestumkite stipriai** - galite sugadinti mėsmalę.

#### Patarimai

- **Prieš maldami atšildykite sušaldytus maisto produktus.**
- Prieš maldami visada įsitikinkite, kad iš mėsos pašalinti kaulai, oda ir pan.

## 20 Sulčiaspaudė

- a Stūmiklis
- b Dangtelis
- c Dangtelio fiksavimo kabiklis
- d Filtras
- e Minkštinimo indas
- f Sulčių išleidžiamasis latakas (kaklelis)
- g Pagrindas
- h Minkštimo indo išėmimo svirtis
- i Taurė
- j Taurės laikiklis

### Surinkite sulčiaspaudę kaip parodyta 20 paveikslėlyje

- 1 Uždėkite minkštimo indą ant pagrindo ir pasukite laikrodžio rodyklės kryptimi, kol užsifiksuos. Tinkamai uždėjus, sulčių išleidžiamasis latakas turėtų būti virš minkštimo indo išėmimo svirties
- 2 Įstatykite filtrą ir tvirtai įspauskite į vietą.
- 3 Uždėkite minkštimo indo dangtelį -pasukite laikrodžio rodyklės kryptimi sutapdindami rodyklės and dangtelio su žyme ant pagrindo
- 4 Uždėkite taurės laikiklį ant priedo apačios: rodyklės ant taurės laikiklio turi rodyti į viršų ir sutapti su sulčių išleidžiamuoju lataką.
- 5 Prilaikydami taurės laikiklį, uždėkite priedą ant angos sutapdindami kaklelį su prietaiso kampu ir tuomet pasukdami laikrodžio rodyklės kryptimi kol užsifiksuos.
- 6 Norėdami uždėti taurę, pasukite laikiklį nuo kakliuko ir tada uždėkite taurę ant laikiklio. Pasukite taurę taip, kad ji būtų po sulčių išleidžiamuoju lataką.
- 7 Supjaustykite maistą tokiais gabaliukais, kurie tilptų į padavimo lataką.
- 8 Nustatykite didžiausią greitį, tuomet dėkite maistą į padavimo lataką. **Tolygiai spauskite stūmikliu – niekada nekiškite pirštų į padavimo lataką.**

### Svarbu

- Jeigu sulčiaspaudė pradės vibruoti, išjunkite kombainą ir iš filtro pašalinkite minkštimą. (Sulčiaspaudė pradeda vibruoti, kai netolygiai pasiskirsto minkštimas).
- Dėl kai kurių itin kietų produktų priedas gali veikti lėčiau arba visiškai sustoti. Jeigu taip atsitiktų, sustabdykite sulčiaspaudę bei ištuštinkite filtrą.
- Išjunkite ir reguliariai ištuštinkite minkštimo ir sulčių indus naudodami.

### Patarimai

- Citrusiniai vaisiai: norėdami geriausių rezultatų naudokite citrusinių vaisių sulčiaspaudę, kurią galite įsigyti atskirai.
- Kad gautumėte daugiau sulčių, minkštus produktus kiškite lėtai.
- Išimkite kauliukus (slyvos, persikai, vyšnios ir pan.).
- Nulupkite kietas odeles (melionai, ananasai, agurkai ir pan.).
- Vaisius minkšta odele ir kitą maistą tereikia nuplauti (obuoliai, kriaušės, morkos, špinatai, vynuogės, braškės, salierai ir pan.).

### Rekomendacijos sveikatai

- Vitaminai dingsta - kuo greičiau išgersite sultis, tuo daugiau gausite vitaminų.
- Jeigu reikia išlaikyti sultis kelias valandas, padėkite jas į šaldytuvą. Jos laikysis geriau, jei įlašinsite kelis lašus citrinų sulčių.
- Per dieną gerkite ne daugiau kaip tris 230 ml stiklines sulčių, nebent esate įpratę kitaip.
- Vaikams sultis atskieskite tokiu pačiu kiekiu vandens.
- Tamsiai žalių (brokolių, špinatų ir pan.) ar tamsiai raudonų (burokėlių, raudonųjų kopūstų ir pan.) daržovių

sultys labai stiprios, todėl jas visada atskieskite.

- Vaisių sultyse yra daug fruktozės (vaisių cukraus), todėl diabetu sergantieji ar tie, pas kuriuos mažas cukraus kiekis kraujyje, turėtų vengti per daug gerti sulčių.

### To dismantle the Juicer

Reverse the assembly procedure.

To remove the pulp container from base unit - press the release lever on the base unit and rotate the pulp container anti-clockwise. Then lift off.

### Sulčiaspaudės ardymas

Atvirkščiai surinkite instrukcijoms.

Norėdami nuimti minkštimo indą nuo pagrindo, paspauskite išėmimo svirtį ant pagrindo ir pasukite minkštimo indą prieš laikrodžio rodyklę. Tada nuimkite.

### Sulčių išleidžiamasis latakas (kakliukas)

- Kakliukas sukurtas taip, kad būtų nuimamas valymui. Patraukite norėdami nuimti.
- Po valymo paspauskite norėdami uždėti.

## 21 Kompaktiška kapoklė / malūnėlis

- a Pagrindas
- b Ašmenų mechanizmas
- c Sandarinimo žiedas
- d Indas

### Surinkite malūnėlį, kaip parodyta 21 paveikslėlyje

- 1 Sudėkite ingredientus į indą.
- 2 Įdėkite sandarinimo žiedą į ašmenų mechanizmą. Jei sandarinimo žiedas netinkamai uždėtas, atsiras protėkiai.
- 3 Apverskite ašmenų mechanizmą. Įdėkite jį į indą ašmenimis žemyn.
- 4 Pirštais prisukite indą prie pagrindo.

- 5 Uždėkite malūnėlį ant galios bloko taip, kad rodyklė ant malūnėlio pagrindo rodytų į prietaiso užpakalinę dalį. Pasukite malūnėlį pagal laikrodžio rodyklę kol užsifiksuos ir sutaps abi rodyklės.
- 6 Įjunkite didžiausiu greičiu.






#### Patarimai

- Nerekomenduojama apdoroti prieskonius, nes jie gali pažeisti plastikinę dalis.
- Neapdorokite karštų ingredientų, leiskite jiems prieš tai atvėsti.

### Rekomenduojamo naudojimo lentelė

Naudojamas kiaušinių dydis = vidutinis (svoris 53 – 63g).









**\* Tai tik rekomendacijos ir kiekiai gali skirtis priklausomai nuo recepto ir mašomų ingredientų.**

Dubens įrankis	Receptas / procesas				 (Minutės)
	Sviesto/margarino ir cukraus plakimas		Vaisių tortas 1,8kg bendro svorio (6 kiaušinių tešla)	Min → Max	4
	Kiaušinių įmaišymas į pyrago tešlą			4 → Max	1 - 4
	Įvyniojimas į miltus, vaisius ir pan.			Min → 1	30 - 60 sek.
	Kepiniai ir sausainiai - Riebalų įtrynimasis į miltus	Miltų kiekis	450g	Min → 2	2
	Keksų "viskas viename" mišiniai	Bendras svoris	1,6kg	Min → Max	45 - 60 sek.
	Duonos tešla (tiršta su mielėmis)	Miltų kiekis	500g	Min ↓ 3	45 - 60 sek.
		Bendras svoris	805g		5 - 7
	Minkšta tešla su mielėmis (praturtinta sviestu ir kiaušiniiais)	Miltų kiekis	500g	Min ↓ 3	45 - 60 sek.
		Bendras svoris	960g		5 - 7

## Rekomenduojamo naudojimo lentelė

Naudojamas kiaušinių dydis = vidutinis (svoris 53 – 63g).






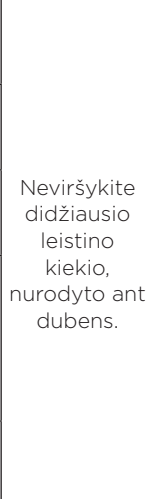





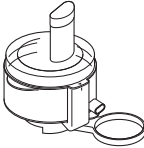
\* **Tai tik rekomendacijos ir kiekiai gali skirtis priklausomai nuo recepto ir maišomų ingredientų.**

Dubens irankis / Priedai	Receptas / procesas			 (Minutės)	
	Kiaušinių baltymai	8	Min → Max	1½ – 3	
	Spurgos be riebalų	620g (6 kiaušiniai)		4 – 6	
	Kremas	250 – 600ml	Min → Max	2 – 4	
	Majonezas	Kiaušinių tryniai	4	Max	1 – 2
	Blynų tešla	1l	Min ↓ Max	10 sek. ↓ 45 – 50 sek.	
 	Šalti skysčiai, gėrimai ir glotnučiai	Plastikinis AT282	1.6l	Max	30 – 60 sek.
		Stiklinis AT283	1.2l		
	Pieno kokteiliai/ Šaltas pienas	Plastikinis AT282	1.2l	Max	15 – 30 sek.
		Stiklinis AT283	800ml		
	Ledo kubeliai	6 (125g)	P	-	
 	<b>Žalia mėsa ir žuvis</b>	400g	3 → Max	15 – 20 sek.	
	<b>Svogūnas</b>	250g	P	5 – 10 sek.	
	<b>Sausainiai</b>	250 – 500g	Max	20 – 30 sek.	
	Kepiniai - Riebalų įtrynimai į miltus	Miltų kiekis	450g	Max	2
	Viskas viename mišiniai	Bendras svoris	1,6kg	Min → Max	45 – 60 sek.
	Majonezas	Kiaušinių tryniai	3 – 4	Max	1 – 2

## Rekomenduojamo naudojimo lentelė

Naudojamas kiaušinių dydis = vidutinis (svoris 53 – 63g).

**\* Tai tik rekomendacijos ir kiekiai gali skirtis priklausomai nuo recepto ir maišomų ingredientų.**




Priedai	Receptas / procesas			 (Mins)
 	Pjaustyti ir tarkuoti sūrį, morkas, bulves, kopūstus, cukinijas, burokėlius	 Neviršykite didžiausio leistino kiekio, nurodyto ant dubens.	Max	-
	Pjaustyti minkštesnius produktus, tokius kaip agurkai ir pomidorai		4 – Max	-
	Parmezano sūris ir bulvės		Max	-
 	Bulvės keptoms bulvytėms ir kieti ingredientai salotoms, pyragams ir padažams (pvz., morkos, griežčiai, cukinijos ir agurkai)		Max	-
	Tarkuoti morkas ir sūrius		Max	-
	Visi citrusiniai vaisiai		1 kg	3
	Mėsa, paukštiena ir žuvis.	-	Max	10 min
	Vaisių ir daržovių sultys, pvz., morkų, obuolių, ananasų, pomidorų ir vynuogių.	500g	Max	-
	Minkšti vaisiai ir daržovės, pvz., pomidorai ir vynuogės	500g	Max	-



## Rekomenduojamo naudojimo lentelė

Naudojamas kiaušinių dydis = vidutinis (svoris 53 – 63g).

\* **Tai tik rekomendacijos ir kiekiai gali skirtis priklausomai nuo recepto ir maišomų ingredientų.**

Priedai	Receptas / procesas			 (Mins)
	Riešutai	50g	Max	30 secs
	Kavos pupelės	50g	Max	30 secs
	Šaltos tyrės	50g	Max	30 secs
	<b>Medaus su prieskoniais ir riešutais marinatas</b> Medus (kambario temperatūros) Traškus riešutų sviestas Mažas čili pipiras	250g 40g 1	P	10 secs

### Priežiūra ir valymas

- Prieš valydami visada išjunkite ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo.
- Prieš valydami visiškai išmontuokite priedus.
- Kad kombainas geriau valytųsi, visada išplaukite dalis iš karto po naudojimo.
- Dėl kai kurių maisto produktų, pvz., morkų, gali pasikeisti plastiko spalva. Norėdami pašalinti spalvos pasikeitimą patrinkite augaliniame aliejuje suvilgyta šluoste.
- **Su ašmenimis ir diskais elkitės atsargiai, jie labai aštrūs.**

### Galios blokas

- Nušluostykite drėgna šluoste, po to išdžiovinkite.

- Niekada nenaudokite šveičiančiųjų medžiagų ir nepanardinkite į vandenį.
- Įsitinkinkite, kad plaktuvo pagrinde esančios atramos yra švarios.

### Dubuo

- Valydami nerūdijančio plieno dubenį niekada nenaudokite plieninio šepetio, plieninės kempinės ar baliklių. Kalkių nuosėdas pašalinkite actu.
- Saugokite nuo karščio (viryklės kaitlenčių, orkaitių, mikrobangų krosnelių).

Valymo nurodymai -  
Skaitykite valymo lentelė  
dangtelio kitoje pusėje.

## Aptarnavimas ir pagalba klientams

- Kilus sunkumams dėl prietaiso naudojimo, prieš kreipdamiesi pagalbos, pirmiausia informacijos ieškokite „Trikčių diagnostikos“ skyriuje vartotojo vadove arba apsilankykite [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).
- Atkreipkite dėmesį, kad jūsų gaminiui yra taikoma garantija, kuri atitinka visas teisinės nuostatas dėl esamų garantijų ir vartotojų teisių šalyje, kurioje gaminys buvo nupirkta.
- Sugedus jūsų „Kenwood“ gaminiui arba pastebėjus defektą, prašome išsiųsti jį arba pristatyti į įgaliotą KENWOOD aptarnavimo centrą. Norėdami rasti naujausius duomenis apie artimiausią įgaliotą KENWOOD paslaugų centrą, apsilankykite [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com) arba konkrečioje savo šaliai skirtoje svetainėje.

- Sukurtas ir suprojektuotas „Kenwood“ Jungtinėje Karalystėje.
- Pagamintas Kinijoje.



### **SVARBI INFORMACIJA DĖL TINKAMO GAMINIO UTILIZAVIMO VADOVAUJANTIS EUROPOS DIREKTYVA DĖL ELEKTROS IR ELEKTRONINĖS ĮRANGOS ATLIEKŲ (EEI)**

Pasibaigus prietaiso eksploatavimo laikui, prietaiso negalima utilizuoti kartu su buitinėmis atliekomis.

Jį reikia pristatyti į specializuotą, vietos valdžios nurodytą atliekų surinkimo centrą arba šią paslaugą teikiančiam pardavėjui.

Trikčių diagnostikos		
Problema	Priežastis	Sprendimas
Kombainas neveikia naudojant maišymo įrankius	Nėra elektros  Kombainas perkrautas / Viršyti maksimalūs kiekiai  Netinkamai uždėtas ar atrakintas pavaros dangtelis	Patikrinkite, ar kombaino maitinimo laido kištukas įkištas į elektros lizdą.  Pasukite greičio reguliatorių į išjungta padėtį, palaukite kelias sekundes ir iš naujo pasirinkite greitį. Prietaisas turėtų pradėti veikti iš karto. Patikrinkite didžiausius leistinus kiekius Naudojimo rekomendacijų lentelėje.  Patikrinkite, ar pavaros dangtelis tinkamai uždėtas.
Neveikia vidutinio ar didelio greičio priedai.	Priedai netinkamai uždėti ar neužfiksuoti.  Kitas pavaros angos dangtelis netinkamai uždėtas.	Patikrinkite, ar priedas tinkamai užfiksuotas  Patikrinkite, ar kitas pavaros angos dangtelis tinkamai uždėtas.
Judesiai ant stalviršio	Nešvarios arba šlapios kombaino apačioje esančios atramos.	Reguliariai patikrinkite, ar švarios ir sausos atramos.
Plaktuvo ar malūnėlio priede protėkis iš ašmenų mechanizmo.	Nėra sandarinimo žiedo Sandarinimo žiedas netinkamai uždėtas Sandarinimo žiedas pažeistas	Patikrinkite, ar sandarinimo žiedas tinkamai uždėtas ir nepažeistas. Norėdami gauti naują sandarinimo žeidą žr. „Aptarnavimas ir pagalba klientams“.
Prastai veikia įrankiai / priedai	Skaitykite atitinkamo priedo naudojimo skyrių patarimus. Patikrinkite, ar priedai tinkamai surinkti.	

# Latviešu

Lūdzu, atlociet ilustrācijas pirmajā lapā

## Drošība

- Rūpīgi izlasiet šos norādījumus un saglabājiet nākotnes vajadzībām.
- Noņemiet visus iesaiņojuma materiālus un uzlīmes.
- Ja spraudkontakts vai vads ir bojāti, drošības apsvērumu dēļ tas jānomaina uzņēmumam Kenwood vai Kenwood apstiprinātam inženierim, lai neradītu bīstamu situāciju.
- Pagrieziet ātruma vadību „O” (IZSLĒGTĀ) pozīcijā un atvienojiet no elektropadeves:
  - pirms atveres vāciņu/rīku/papildpiederumu uzstādīšanas vai noņemšanas;
  - pēc lietošanas un, kad ierīce netiek lietota;
  - pirms tīrīšanas.
- **Nedarbiniet ierīci ilgāk par zemāk norādīto laiku bez pārtraukuma. Ja darbināsiet to ilgāk, ierīce var salūzt.**

Funkcija/ papildpiederums	Maksimālais ekspluatācijas laiks	Pārtraukums ekspluatācijas laikā
Mīklas rīks	8 min.	Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un ļaujiet tai atdzist 15 +minūtes.
Blenderis	60 s	
Dzirnaviņas	30 s	
Pārtikas maļamā mašīna	10 min.	

- Sargājiet pirkstus no kustīgām detaļām un uzstādītiem papildpiederumiem. Nekādā gadījumā neievietojiet roku/pirkstus eņģes mehānismā.
- Nekādā gadījumā neatstājiet virtuves kombainu bez uzraudzības, kad tas darbojas.
- Nekādā gadījumā nelietojiet bojātu ierīci. Tā ir jāpārbauda vai jāsalabo (skatiet sadaļu „Serviss un klientu apkalpošana”).

- Nekādā gadījumā neļaujiet elektrības vadam nokarāties tā, lai to varētu satvert bērns.
- Nekādā gadījumā neļaujiet barošanas blokam, elektrības vadam vai kontaktspraudnim samirkt.
- Lietojot pievada atveres, bļodas rīki nedrīkst būt uzstādīti vai glabāti bļodā.
- Nekādā gadījumā nelietojiet neatļautu papildpiederumu vai vairāk kā vienu papildpiederumu vienlaicīgi.
- Nekādā gadījumā nepārsniedziet ieteicamā lietojuma tabulā norādītos daudzumus.
- Paceļot ierīci, rīkojieties uzmanīgi. Pirms pacelšanas pārlicinieties, ka galviņa ir pareizi nobloķēta un vērsta uz leju un ka bļoda, rīki, atveru vāciņi un vads ir nofiksēti.
- Bērni jāuzrauga, lai tie nespēlētos ar ierīci.
- Nepārvietojiet un nepaceliet miksera galviņu, kad pie tās piestiprināts papildpiederums, jo virtuves kombains var kļūt nestabils.
- Nedarbiniet ierīci darbvirsmas malas tuvumā.
- Bērni vai citas personas, kuru fiziskās, garīgās spējas vai pieredzes trūkums neļauj tiem droši izmantot ierīci, drīkst izmantot ierīci tikai ar atbilstošu uzraudzību vai norādījumiem par ierīces drošu lietošanu un tikai tad, ja viņi saprot ar to saistīto risku.
- Ierīces nepareiza lietošana var izraisīt traumas.
- Šo ierīci nedrīkst lietot bērni. Glabājiet ierīci un tās elektrības vadu bērniem nepieejamā vietā.
- Šī iekārta paredzēta lietošanai tikai mājsaimniecības apstākļos. Kenwood neuzņemsies atbildību, ja ierīce netiek lietota pareizi vai ja jūs neizpildīsiet šīs instrukcijas.

## Vispārīgi drošības norādījumi papildpiederumam

- Nelieciet rokas un rīkus blenderī un virtuves kombaina bļodā, kad tā pieslēgta elektrībai.
- Ierīce nedarbosies, ja papildpiederumi nav uzstādīti pareizi.
- Garšvielas nav ieteicams smalcināt, jo tās var sabojāt plastmasas detaļas.
- Maksimālā elektroenerģijas klase aprēķināta papildpiederumam, kas pakļauts lielākajai slodzei. Citi papildpiederumi var patērēt mazāk jaudas.
- Ja papildpiederuma lietošanas laika novērojama pārmērīga vibrēšana, samaziniet ātrumu vai apturiet mašīnu un izņemiet daļu produktu.
- Papildpiederumi **sabojāsies** un var izraisīt traumas, ja sakabes mehānisms tiek pakļauts pārmērīgam spēkam.
- NEPĀRSTRĀDĀJIET karstus produktus.
- **APPLAUCĒŠANĀS RISKS:** pirms ieliekat karstas sastāvdaļas virtuves kombaina bļodā, dzirnaviņās vai kausā vai pirms blendējat produktus, karstiem produktiem jāļauj atdzist līdz istabas temperatūrai.

## Blenderis

- Nekādā gadījumā neuzstādiet asmeņu bloku, ja nav uzstādīts kauss.
- AT282 svarīgi — apmale kausa apakšā ir uzstādīta ražošanas laikā un nekādā gadījumā nemēģiniet to noņemt.
- Darbiniet blenderi tikai tad, ja tam ir uzlikts vāks.
- Lietojiet kausu tikai ar komplektācijā iekļauto asmeņu konstrukciju.
- Nekādā gadījumā nedarbiniet tukšu blenderi.
- Smūtiju receptes — nekādā gadījumā neblendējiet sastāvdaļas, kas sasalušas lielā gabalā; pirms ielikšanas kausā sadaliet to mazākās daļās.

- Nemaliet garšvielas, tādas kā krustnagliņas, dilles un ķimeņu sēklas, jo tās var sabojāt plastmasas detaļas.
- Nelietojiet blenderi priekšmetu glabāšanai. Glabājiet to tukšā veidā pirms un pēc lietošanas.
- Blendējot nekādā gadījumā nepārsniedziet maksimālo atzīmi uz kausa — mazāk, ja gatavojat šķidrumus ar putām, piemēram, piena kokteiļus.

## Virtuves kombains

- Naža asmeņi un diski ir ļoti asi, rīkojieties ar tiem uzmanīgi. **Tīrot un turot asmeni, vienmēr satveriet aiz roktura augšpusē, tālāk no griešanas virmas.**
- **Griežot/rīvējot produktus, neļaujiet bļodai piepildīties līdz griešanas diska līmenim — iztukšojiet to regulāri.**
- **Nepārsniedziet bļodas līmeņa atzīmi „MAX“.**
- Vienmēr izņemiet naža asmeni, pirms iztukšojat bļodu vai izlejat no tās saturu.
- Nekādā gadījumā nestumiet pārtiku caur padeves atveri ar pirkstiem. Vienmēr lietojiet komplektācijā iekļauto produktu stūmēju.
- Pirms šķidruma izliešanas no virtuves kombaina bļodas izslēdziet un nogaidiet, līdz asmens vai diski pilnībā apstājušies.
- Nelietojiet vāku, lai ekspluatētu virtuves kombainu — vienmēr lietojiet ātruma vadību.

## Pārtikas maļamā mašīna

- Pirms maļšanas vienmēr pārlicinieties, ka no gaļas izņemti kauli un noņemta āda.
- Maļot riekstus, ievietojiet mašīnā vienlaikus tikai dažus riekstus un gaidiet, līdz tie nokļūst līdz vītnei, pirms ievietojat nākamos riekstus.
- Vienmēr lietojiet komplektācijā iekļauto maļamās mašīnas stūmēju. Nekādā gadījumā neievietojiet pirkstus vai rīkus padeves atverē.
- Brīdinājums — naža asmens ir ass. Rīkojieties ar to

vai tīriet ļoti uzmanīgi.

- Pirms ierīces ieslēgšanas pārliedcinieties, ka papildpiederums ir nofiksēts.

## Sulu spiede

- **Nelietojiet sulu spiedi, ja tās filtrs ir bojāts.**
- Filtra pamatnē izvietotie asmeņi ir ļoti asi — esiet uzmanīgi, rīkojoties ar tiem vai tīrot tos.
- Pirms noņemam vāku, izslēdziet un nogaidiet, līdz filtrs apstājas.
- Lietojiet tikai komplektācijā iekļauto produktu stūmēju. Nekādā gadījumā neievietojiet pirkstus padeves atverē. Atvienojiet no elektrotīkla, pirms atbloķējat padeves atveri.
- Ja papildpiederuma lietošanas laikā novērojama pārmērīga vibrēšana, samaziniet ātrumu vai apturiet mašīnu, atvienojiet no elektrotīkla un iztīriet no tvertnes augļu mīkstumu (sulu spiede vibrē, ja masa ir izvietota nevienmērīgi).

## Kompakts smalcinātājs/dzirnaviņas

- Neskarities pie asajiem asmeņiem. Glabājiet asmeņu bloku bērniem nepieejamā vietā.
- Pirms noņemam dzirnaviņas no mašīnas:
  - izslēdziet;
  - nogaidiet, līdz asmeņi ir pilnībā apstājušies;
  - rīkojoties uzmanīgi, lai nenoskrūvētu krūku no asmeņu konstrukcijas.
- Lietojiet krūku un asmeņu bloku tika kopā ar komplektācijā iekļauto pamatni.
- Nekādā gadījumā neuzstādiat asmeņu bloku mašīnā, kur nav uzstādīta krūka.

### Pirms ieslēgšanas

- Pārliedcinieties, ka jūsu elektrotīkla parametri atbilst ierīces apakšpusē norādītajiem.
- Šī ierīce atbilst Eiropas Padomes Regulai 1935/2004 par materiāliem un izstrādājumiem, kas paredzēti saskarei ar pārtikas produktiem.



## Pirms pirmās lietošanas

- Nomazgājiet detaļas (skatiet sadaļu „Aprūpe un tīrīšana”).

## Atšifrējums

### Virtuves kombains

- ① **Vidējā ātruma atvere**
- ② Vidējā ātruma atveres vāciņš
- ③ Lielā ātruma atveres vāciņš
- ④ **Lielā ātruma atvere**
- ⑤ Barošanas bloks
- ⑥ Ieslēgšana/izslēgšana un ātruma vadība
- ⑦ Bļoda
- ⑧ **Rīku ligzda**
- ⑨ Miksera galviņa
- ⑩ Galviņas atbloķēšanas svira
- ⑪ Aizsargs

### Bļodas rīki

- ⑫ Putotājs
- ⑬ Mīklas āķis ar noņemamu aizsargu
- ⑭ Slotiņa

### Papildpiederumi

Ne visi uzskaitītie papildpiederumi būs iekļauti komplektācijā ar jūsu virtuves kombainu. Papildpiederumi atkarīgi no modeļa varianta.

Lai iegūtu plašāku informāciju vai pasūtītu citus papildpiederumus, kas nav iekļauti jūsu komplektā, apmeklējiet Kenwood vietni [www.kenwoodworld.com](http://www.kenwoodworld.com).

- ⑮ Plastmasas blenderis (AT282)
- ⑯ Stikla blenderis (AT283)
- ⑰ Virtuves kombains (AT284)
- ⑱ Citrusaugļu sulu spiede (nepieciešams AT284)
- ⑲ Pārtikas maļamā mašīna (AT281)
- ⑳ Sulu spiede (AT285)
- ㉑ Kompakts smalcinātājs/dzirnaviņas (AT286)

## Bļodas un rīku lietošana

### Skatiet attēlus **A** – **F**

- A** Piespiediet galviņas atbloķēšanas sviru un saudzīgi paceliet miksera galviņu.
- B** Uzstādiet bļodu — pagrieziet to pulksteņa rādītāja virzienā, lai nofiksētu.
- C** Izvēlēto rīku iespiediet rīku ligzdā. Kad tas būs droši nofiksējies, jūs izdzirdēsiet klikšķi.
- Lai ierīcē neiekļūtu pārtika, pirms ievietošanas atverē aizsargam vienmēr jābūt uzstādītam uz mīklas āķa vārpstas.
- D** Piespiediet galviņas atbloķēšanas sviru un saudzīgi nolaidiet to uz leju. Pieslēdziet pie elektrotīkla.
- E** Uzbīdīet aizsargu uz bļodas, lai uzstādītu.
- Mīksēšanas laikā sastāvdaļas var ielīkt uzreiz bļodā pa padeves atveri
- F** Pagrieziet ātruma regulatoru līdz vēlamajam iestatījumam. Lietojiet pulsus (P) intensīvai darbībai.

Pēc produktu apstrādes pagrieziet vadības regulatoru pozīcijā “O” un atvienojiet no elektrotīkla. Paceliet miksera galviņu un, cieši to satverot, izvelciet rīku no atveres.

### Padomi un ieteikumi

#### Putotājs

- Putojot taukvielas un cukuru kūku mīklai, vienmēr lietojiet taukvielas istabas temperatūrā vai vispirms padariet tās mīkstas.
- Izslēdziet un iztīriet bļodu ar lāpstiņu, kad nepieciešams.
- Gatavojot konditorejas izstrādājumus, lietojiet aukstas sastāvdaļas, ja receptē nav norādīts pretējais.

#### Mīklas āķis

- Sastāvdaļas sajauksies labāk, ja vispirms ieliesiet šķidrumu.

- Ik pēc kāda laika apstādiniet mašīnu un notīriet masu no mīklas āķa.

#### **Milti**

- Dažādām miltu partijām nepieciešams dažāds šķidruma daudzums. Mīklas lipīgums tiešā veidā ietekmē mašīnas slodzi. Mīklas maisīšanas laikā uzraugiet mašīnu.

#### **Slotiņa**

##### **Svarīgi**

- Nelietojiet slotiņu smagām masām, piem., taukviel un cukura putošanai, jo jūs to varat sabojāt.
- Labākus rezultātus var gūt, ja olas ir istabas temperatūrā.
- Pirms olbaltumu putošanas pārliecinieties, ka uz slotiņas vai bļodas nav taukvielu vai olas dzeltenuma.
- Majonēze - lai gūtu labāku rezultātu, notīriet bļodas malas pēc eļļas pieliešanas un darbiniet vēl 10 sekundes ar maksimālo ātrumu.
- Mīkla apviļāšanai — vispirms ieberiet bļodā miltus, tad šķidrumu un mikšējiet ar maksimālo ātrumu, lai sajauktu visas sastāvdaļas.

#### **Nemiet vērā:**

- Nekādā gadījumā nepārsniedziet maksimālo norādīto jaudu — jūs varat pārslogot mašīnu.
- **Miksējot smagas masas, tādas kā maizes mīklu, miksera galviņa var kustēties.**
- Ja miksera galviņa ir pacelta lietošana laikā, mašīna turpinās darboties. Vienmēr izslēdziet to, pirms paceļat galviņu.
- Mašīna nedarbosies, ja visi atveru vāciņi nav uzstādīti pareizi.
- **Ja dzirdat, ka mašīna ir pārāk noslogota, izslēdziet to un izņemiet daļu no produktiem vai palieliniet ātrumu.**
- Jūsu mikseris ir aprīkots ar „maiga starta” funkciju, lai mazinātu produktu izšķakstīšanos. Taču, ja mašīna ir ieslēgta, kad bļodā ievietota smaga masa, piemēram, maizes mīkla, mikseris sasniegs izvēlēto ātrumu tikai pēc dažām sekundēm.
- Pirms miksera galviņas pacelšanas vienmēr noņemiet papildpiederumus, kas uzstādīti uz atverēm.

## Elektroniskā ātruma sensora vadība

Jūsu mikseris ir aprīkots ar elektronisko ātruma sensora vadību, kuras uzdevums ir uzturēt ātrumu pie dažādas slodzes, piemēram, mīcot maizes mīklu vai pievienojot olas kūku mīklai. Tādēļ jūs varat sadzirdēt ātruma izmaiņas darbības laikā, kad mikseris pielāgojas izvēlētajai slodzei un ātrumam — tā ir normāla parādība.

## Pievada atveru lietošana

### **Lielā ātruma atveres ④ papildpiederumi**

Noceliet lielā ātruma atveres pārsegu ③.

Vidējā ātruma atveres vāciņam jābūt uzstādītam, pretējā gadījumā ierīce nedarbosies.

### **Vidējā ātruma atveres ① papildpiederumi**

Noceliet vidējā ātruma atveres pārsegu ②.

Lielā ātruma atveres vāciņam jābūt uzstādītam, pretējā gadījumā ierīce nedarbosies.

## Papildpiederumu lietošana

Skatiet attiecīgos attēlus pie katra papildpiederuma un aplūkojiet padomus un ieteikumus katra papildpiederuma sadaļā.

### 15 Plastmasas blenderis

- a Asmens bloks
- b Blīves gredzens
- c Kauss
- d Uzpildes vāciņš
- e Vāks

### 16 Stikla blenderis

- a Asmeņu turētājs
- b Asmeņu bloks
- c Blīves gredzens
- d Kauss
- e Vāks
- f Uzpildes vāciņš

### Samontējiet blenderi, kā tas parādīts attēlos 15 un 16

Piezīme: blīves gredzens jāuzstāda pareizi, lai izvairītos no šķidruma noplūdes.

#### Vāka uzstādīšana

- 15 Plastmasas blenderis – pagrieziet pulksteņa rādītāja virzienā, lai nobloķētu.
- 16 Stikla blenderis – nospiediet uz leju, lai nofiksētu.

#### Padomi un ieteikumi Nepārstrādājiet karstus produktus.

- Gatavojot majonēzi, ievietojiet blenderī visas sastāvdaļas, izņemot eļļu. Tad, mašīnai joprojām darbojoties, izņemiet uzpildes vāciņu un lēnām un vienmērīgi lejiet klāt eļļu.
- Biezas masas, piem., pastētes un mērces, var būt nepieciešams notīrīt no trauka malām. Ja masu pārstrādāt ir grūti, pielejiet vairāk šķidruma.

- Lai blendētu sausās sastāvdaļas – sagrieziet gabaliņos, noņemiet uzpildes vāciņu, tad, kad ierīce darbojas, metiet gabaliņus iekšā pa vienam.

### 17 Virtuves kombains

- a Mazais stūmējs
- b Lielais stūmējs
- c Padeves atvere
- d Vāks
- e Bļoda
- f Pievada vārpsta
- g Naža asmens

#### Diski (ja iekļauti komplektācijā)

- h Biezo šķēļu/rīvēšanas disks
- i Plāno šķēļu/rīvēšanas disks
- j Īpaši smalkais rīvēšanas disks
- k Plānais žuljēna stila kapāšanas disks
- l Standarta kapāšanas disks
- m Īpaši rupjais rīvēšanas disks

### Samontējiet virtuves kombainu, kā parādīts attēlā 17

- 1 Ievietojiet piedziņas vārpstu atverē.
- 2 Uzstādiet bļodu uz piedziņas vārpstas tā, lai rokturis atrastos virs ātruma vadības, un pagrieziet pulksteņa rādītāja virzienā, līdz tas nofiksējas.
- 3 Uzstādiet uz citrusaugļu sulas spiedes naža asmeni vai kādu no diskkiem. **Naža asmens un disku griešanas daļa ir asi, tādēļ vienmēr rīkojieties ar tiem uzmanīgi.**

#### Padomi un ieteikumi

- Pirms smalcināšanas sagrieziet gaļu, maizi un dārzeņus 2 cm lielos kubciņos.
- Garšaugus vislabāk smalcināt, kad tie ir tīri un sausi.
- Lietojot naža asmeni, rīkojieties uzmanīgi, lai nesasmalcinātu ēdienu pārmērīgi.

- Nelietojiet naža asmeni ledus gabaliņu vai citu cietu produktu, tādu kā garšvielas, smalcināšanai, jo tie var sabojāt papildpiederumu.
- Pievienojot maisījumiem mandeļu esenci vai aromatizējošas vielas, tām nevajadzētu saskarties ar plastmasu, jo tās var atstāt traipus.

### Diski

- 1 Izvēlieties padeves atveri, kuru vēlaties lietot. Stūmējs satur mazāku padeves atveri, lai pārstrādātu individuālus produktus vai plānas sastāvdaļas.
- 2 Ielieciet pārtiku padeves atverē.
- 3 Ieslēdziet un vienmērīgi spiediet stūmēju uz leju — nekādā gadījumā neievietojiet pirkstus padeves atverē.

### Mazās padeves atveres lietošana —

vispirms ievietojiet lielo stūmēju padeves atverē.

### Lielās padeves atveres lietošana —

lietojiet abus stūmējus kopā.

- Neļaujiet bļodai piepildīties līdz griešanas diska līmenim — iztukšojiet to regulāri.
- Nepārsniedziet bļodas līmeņa atzīmi „MAX”.

### Padomi un ieteikumi

- Lietojot abpusējos diskus, pārlicinieties, ka nepieciešamā griešanas puse ir vērsta uz augšu.
- Lietojiet svaigus produktus.
- Nesagrieziet pārtiku pārāk smalki. Lai produkti neaizslīdētu smalcināšanas laikā, uzpildiet lielo padeves atveri visā tās platumā vai izmantojiet mazo padeves atveri.
- Griezot šķēles vai rīvējot: vertikāli ievietoti produkti pēc pārstrādes būs īsāki nekā horizontāli novietotie produkti.
- Pēc pārstrādes uz diska vai sasmalcinātajā pārtikā vienmēr paliks nedaudz nesasmalcinātu produktu.

## 18 Citrusaugļu sulu spiede

- a Konuss
- b Siets

**Piezīme:** šo papildpiederumu var lietot tika kopā ar virtuves kombainu AT284.

### Samontējiet citrusaugļu spiedi, kā redzams attēlā 18

- 1 Uzstādiet sietu uz bļodas tā, lai izcilnis uz malas nofiksētos bļodas rokturī.
- 2 Novietojiet konusu uz piedziņas vārpstas, pagriežot to, līdz tas nolaižas līdz galam.
- 3 Sagrieziet augli uz pusēm. Pārslēdzieties uz 3. ātrumu un spiediet augli uz konusa.

### Padomi un ieteikumi

- Lai gūtu labāku rezultātu, glabājiet augļus un spiediet no tiem sulas, kad tie ir istabas temperatūrā, un izrullējiet tos ar plaukstu uz darbvirsmas.
- Lai palīdzētu izspiest sulu, spiešanas laikā pārvietojiet augli no vienas puses uz otru.
- Izspiežot daudz sulas, regulāri iztukšojiet sietu, lai tajā neuzkrātos augļa mīkstsūms un sēklas.

## 19 Pārtikas maļamā mašīna

- a Gredzenveida uzgrieznis
- b Filtri: vidējs un rupjš (atkarīgs no modeļa)
- c Griezējs
- d Vītne
- e Korpusa
- f Paplāte
- g Stūmējs

### Samontējiet pārtikas maļamo mašīnu, kā redzams attēlā 19

- 1 Uzstādiet vītņi korpusā.
- 2 Uzstādiet griezēju — tam jābūt izvietotam pareizi ar griešanas malu uz āru.

- 3 Uzstādiet filtru — tapai jāsakrīt ar robu.
- 4 Viegli uzskrūvējiet gredzenveida uzgriezni.

### Pārtikas maļamās mašīnas lietošana

- 1 Paceliet miksera galviņu. Abiem atveru vācņiem jābūt uzstādītiem.
- 2 Papildpiederumam jābūt norādītajā pozīcijā. Piedziņas cilpām vītnes galā jāsakrīt ar atbilstošajām rievām piedziņas atverē.
- 3 Iebīdīet papildpiederumu atverē un pagrieziet pulksteņa rādītāja virzienā, līdz tas nofiksējas.
- 4 Pievelciet gredzenveida uzgriezni ar roku.
- 5 Uzstādiet paplāti.
- 6 Sagrieziet gaļu 2,5 cm platās strēmelēs.
- 7 Izvēlieties ātrumu "Max". Izmantojot stūmēju, uzmanīgi stumiet iekšā produktus pa vienam gabalam.

**Nespiediet pārāk stipri** — jūs varat sabojāt mašīnu.

#### Padomi un ieteikumi

- **Pirms ēdiena smalcināšanas rūpīgi atsaldējiet produktus.**
- Pirms malšanas vienmēr pārliedzinieties, ka no gaļas izņemti kauli un noņemta āda.

## 20 Sulu spiede

- a Stūmējs
- b Vāks
- c Vāka bloķēšanas cilpa
- d Filtrs
- e Mīkstuma tvertne
- f Sulas atvere (snīpis)
- g Pamatbloks
- h Mīkstuma tvertnes atbloķēšanas svira
- i Kausis
- j Kausa turētājs

## Samontājiet augļu spiedi, kā redzams attēlā 20

- 1 Novietojiet mīkstuma tvertni uz pamatbloka un pagrieziet to pulksteņa rādītāja virzienā, līdz tā nofiksējas. Pareizā pozīcijā sulu atverei jāatrodas virs mīkstuma tvertnes atbloķēšanas sviras.
  - 2 Uzlieciet filtru un cieši iespiediet.
  - 3 Uzlieciet vāku uz mīkstuma tvertnes — pagrieziet pulksteņa rādītāja virzienā, lai bulta ▼ uz vāka cilpas sakristu ar atzīmi I uz pamatbloka.
  - 4 Novietojiet kausa turētāju papildpiederuma apakšā — bultai ▲ uz kausa turētāja jābūt vērstai uz augšu un jāsakrīt ar sulas atveri.
  - 5 Atbalstot kausa turētāju, uzstādiet papildpiederumu uz atveres tā, lai snīpis atrastos virs mašīnas stūra, tad pagrieziet pulksteņa rādītāja virzienā, lai nofiksētu.
  - 6 Lai uzstādītu kausu, pagrieziet turētāju prom no snīpja, tad ielieciet kausu turētājā. Pagrieziet kausu tā, lai tas atrastos zem sulas atveres.
  - 7 Sagrieziet produktus tā, lai tos varētu ievietot padeves atverē.
  - 8 Pagrieziet ātruma regulatoru pozīcijā "Max", tad ievietojiet produktus padeves atverē.
- Vienmērīgi spiediet ar stūmēju uz leju — nekādā gadījumā neievietojiet pirkstus padeves atverē.**

#### Svarīgi

- Ja sulu spiede sāk vibrēt, izslēdziet to un iztīriet mīkstumu no filtra. (Sulu spiede vibrē, ja mīkstums ir izkārtējies nevienmērīgi.)
- Pārstrādājot dažus ļoti cietus produktus, sulu papildpiederums var strādāt lēnāk vai apstāties. Tādā gadījumā izslēdziet un atbloķējiet filtru.
- Lietošanas laikā izslēdziet un iztīriet augļu mīkstumu un sulas tvertnes regulāri.

### Padomi un ieteikumi

- Citrusaugļi — lai gūtu labāku rezultātu, izmantojiet citrusaugļu sulu spiedi, kas pieejama atsevišķi.
- Ievietojiet mīkstus produktus lēnām, lai gūtu pēc iespējas vairāk sulas.
- Izņemiet kauliņus (plūmēm, persikiem, ķiršiem utt.).
- Nogrieziet cietu mizu (melonēm, ananāsiem, gurķiem utt.).
- Augļus ar mīkstu mizu un citu pārtiku tikai jānomazgā (ābolus, bumbierus, burkānus, spinātus, vīnogas, zemenes, selerijas utt.).

### Ieteikumi par veselību

- Lai sula saglabātu vitamīnus, dzeriet to pēc iespējas ātrāk pēc spiešanas.
- Ja sula jāglabā dažas stundas, ielieciet to ledusskapī un pievienojiet dažas pīles citronu sulas, lai tā paliktu svaiga.
- Nedzeriet vairāk kā trīs 230 ml glāzes sulas dienā, ja neesat pie tā pieraduši.
- Dodot sulu bērniem, atšķaidiet to ar līdzīgu daudzumu ūdens.
- Sula no tumši zaļiem (brokoļi, spināti utt.) vai tumši sarkaniem (bietes, sarkanie kāposti utt.) dārzeņiem ir ļoti stipra, tādēļ tā vienmēr jāatšķaida.
- Augļu sulas satur daudz fruktozes (augļu cukura), tādēļ cilvēkiem, kas slimo ar diabētu vai kuriem ir zems cukura līmenis asinīs, nav ieteicams dzert pārāk daudz.

### Sulu spiedes izjaukšana

Veiciet montāžas procedūru pretējā secībā. Lai izņemtu mīkstuma tvertni no pamatbloka — piespiediet atbloķēšanas sviru uz pamatbloka un pagrieziet mīkstuma tvertni pretēji pulksteņa rādītāja virzienam. Tad noceliet to.

### Sulas atvere (snīpis)

- Snīpi paredzēts noņemt, lai notīrītu. Lai to izņemtu, izvelciet to.
- Lai uzstādītu atpakaļ pēc tīrīšanas, iespiediet to atpakaļ līdz galam.

### 21 Kompakts smalcinātājs/ dzirnaviņas

- a Pamatne
- b Asmeņu bloks
- c Blīves gredzens
- d Trauks

### Samontējiet dzirnaviņas, kā redzams attēlā 21

- 1 Ielejiet sastāvdaļas traukā.
- 2 Gādājiet, lai blīves gredzens būtu pareizi uzstādīts uz asmeņu bloka. Ja blīve ir bojāta vai nav pareizi uzstādīta, šķidrums noplūdis.
- 3 Apgrieziet asmens bloku otrādi. Ievietojiet traukā tā, lai asmeņi būtu vērsti uz leju.
- 4 Ieskrūvējiet pamatni traukā, cik vien cieši atļauj pirksti.
- 5 Novietojiet dzirnaviņas uz atveres tā, lai bulta dzirnaviņu apakšā būtu vērsta pret mašīnas aizmuguri. Pagrieziet dzirnaviņas pulksteņa rādītāja virzienā, lai tās cieši nofiksētos, līdz abas bultas sakrīt.
- 6 Ieslēdziet maksimālo ātrumu.







### Padomi un ieteikumi

- Garšvielas nav ieteicams smalcināt, jo tās var sabojāt plastmasas detaļas.
- Nepārstrādājiet karstus produktus, ļaujiet tiem atdzist pirms smalcināšanas.

## leteikto lietojumu tabula

Izmantoto olu izmēri = vidēja izmēra (svars 53-63 g)






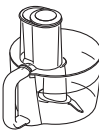




**\* Norādītā informācija ir tikai orientējoša un atšķirsies atkarībā no konkrētās receptes un sastāvdaļām.**

Bļodas rīks	Recepte / process			 (Min.)	
	Sviesta/margarīna un cukura putošana	Augļu kūka 1,8 kg kopā	Min. → Max	4	
	Olu putošana kūku mīklās	(6 olu maisījums)	4 → Max	1 - 4	
	Miltu, augļu utt. iecilāšana		Min. → 1	30 - 60 s	
	Konditorejas izstrādājumi un cepumi – taukvielu iemaisīšana miltos	Miltu svars	450 g	Min. → 2	2
	Universālais kūku pulveris	Kopējais svars	1,6 kg	Min. → Max	45 - 60 s
	Maizes mīkla (ar cietu raugu)	Miltu svars	500 g	Min. ↓ 3	45 - 60 s
		Kopējais svars	805 g		5 - 7
	Mīksta rauga mīkla (bagātināta ar sviestu un olām)	Miltu svars	500 g	Min. ↓ 3	45 - 60 s
		Kopējais svars	960 g		5 - 7
	Olu baltumi	8	Min. → Max	1½ - 3	
	Biskvītmīklas kūkas bez taukvielām	620 g (6 olu maisījums)		4 - 6	
	Krējums	250 - 600 ml	Min. → Max	2 - 4	
	Majonēze	Olu dzeltenumi	4	Max	1 - 2
	Pankūku mīkla		1l	Min. ↓ Max	10 s ↓ 45 - 50 s

## Ieteikto lietojumu tabula

Izmantoto olu izmēri = vidēja izmēra (svars 53-63 g)

**\* Norādītā informācija ir tikai orientējoša un atšķirsies atkarībā no konkrētās receptes un sastāvdaļām.**



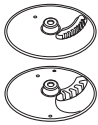


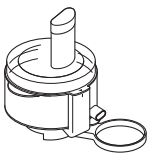

Bļodas rīks/ Papildpiederumi	Recepte / process				 (Min.)
  	Auksti šķidrumi, dzērieni un smūtiji	Plastmasas AT282	1,6 l	Max	30 - 60 s
		Stikla AT283	1,2 l		
	Piena kokteiļi/ auksts piens	Plastmasas AT282	1,2 l	Max	15 - 30 s
		Stikla AT283	800 ml		
Ledus gabaliņi		6 (125 g)	P	-	
  	<b>Jēla gaļa un zivis</b>		400 g	3 → Max	15 - 20 s
	<b>Sīpoli</b>		250 g	P	5 - 10 s
	<b>Cepumi</b>		250 - 500 g	Max	20 - 30 s
	Konditorejas izstrādājumi — taukvielu iemaisīšana miltos	Miltu svars	450 g	Max	2
	Universālais kūku pulveris	Kopējais svars	1,6 kg	Min → Max	45 - 60 s
	Majonēze	Olu dzeltenumi	3 - 4	Max	1 - 2
 	Griež šķēlēs un rīvē sieru, burkānus, kartupeļus, kāpostus, kabačus, bietes	Nepārsniedziet maksimālo atzīmi uz bļodas.		Max	-
	Griež mīkstākus produktus, tādus kā gurķi un tomāti			4 - Max	-
	Parmezāna siers un kartupeļi				Max



## Ieteikto lietojumu tabula

Izmantoto olu izmēri = vidēja izmēra (svars 53-63 g)

**\* Norādītā informācija ir tikai orientējoša un atšķirsies atkarībā no konkrētās receptes un sastāvdaļām.**

Bļodas rīks/ Papildpiederumi	Recepte / process			 (Min.)
	Kartupeļi frī kartupeļiem un cietas sastāvdaļas salātiem. Sautējumi un mērces (piem., burkāni, kāļi, kabači un gurķi)	Nepārsniedziet maksimālo atzīmi uz bļodas.	Max	-
	Rīvē burkānus un sierus		Max	-
	Visi citrusaugļi	1 kg	3	-
	Gaļa, putnu gaļa un zivis.	-	Max	10 min.
	Dārzeņu un augļu, piem., burkānu, ābolu, ananāsu, tomātu un vīnogu sulu spiešanai	500 g	Max	-
	Mīksti augļus un dārzeņi, piem., tomāti un vīnogas	500 g	Max	-
	Rieksti	50 g	Max	30 s
	Kafijas pupiņas	50 g	Max	30 s
	Auksti biezeņi	50 g	Max	30 s
	<b>Asā medus un riekstu marināde</b> Medus (istabas temperatūrā) Rupja maluma zemesriekstu sviests Mazs čilli pipars	250 g 40 g 1	P	10 s

## Aprūpe un tīrīšana

- Pirms tīrīšanas vienmēr izslēdziet un atvienojiet no elektropadeves.
- Pirms tīrīšanas pilnībā izjauciet papildpiederumus.
- Lai atvieglotu tīrīšanu, vienmēr mazgājiet detaļas uzreiz pēc lietošanas.
- Dažu pārtikas produktu, piemēram, burkānu, ietekmē plastmasa var zaudēt krāsu. Parīvējot plastmasu ar drāniņu, kas iemērta augu eļļā, palīdz atjaunot krāsu.
- **Rīkojieties ar asmeņiem un diskiem uzmanīgi – tie ir ļoti asi.**

## Barošanas bloks

- Noslaukiet ar mitru drānu un nosusiniet.
- Nekādā gadījumā nelietojiet abrazīvus līdzekļus un neiegremdējiet ūdenī.
- Miksera pamatnes kājiņas ir jāuztur tīras.

## Bļoda

- Nerūsējošā tērauda bļodas tīrīšanai nekādā gadījumā nelietojiet metāla suku, tērauda vilnu vai balinātāju. Lietojiet etiķi, lai notīrītu kaļķakmeni.
- Glabājiet tālāk no karstuma (plīts virsmas, cepeškrāsns, mikroviļņu krāsns).

Tīrīšanas norādījumi - skatiet tīrīšanas tabulu aizmugurējā vāka iekšpusē.

## Serviss un klientu apkalpošana

- Ja jums rodas ar ierīces ekspluatāciju saistītas problēmas, pirms lūdzat palīdzību, aplūkojiet „Problēmrisināšanas” sadaļu rokasgrāmatā vai apmeklējiet vietni [www.kenwood-world.com](http://www.kenwood-world.com).
- Lūdzu, ņemiet vērā, ka uz jūsu izstrādājumu attiecas garantija, kas atbilst visām tiesisko normu prasībām par esošajām garantijām un patērētāju tiesībām valstī, kurā izstrādājums ir nopirkts.
- Ja jūsu Kenwood izstrādājums darbojas nepareizi vai jūs atrodāt kādus defektus, lūdzu, aiznesiet to uz pilnvarotu KENWOOD servisa centru. Lai uzzinātu sīkāk par tuvāko pilnvaroto KENWOOD servisa centru, apmeklējiet [www.kenwood-world.com](http://www.kenwood-world.com) vai jūsu konkrētajai valstij paredzēto vietni.

- Projektēja un izstrādāja Kenwood Apvienotajā Karalistē.
- Ražots Ķīnā.



## SVARĪGA INFORMĀCIJA PAR PAREIZU ATBRĪVOŠANOS NO IZSTRĀDĀJUMA ATBILSTOŠI EIROPAS DIREKTĪVAI PAR ELEKTRISKO UN ELEKTRONISKO IEKĀRTU ATKRITUMIEM (EEIA)

Izstrādājuma darbmuža beigās no tā nedrīkst atbrīvoties kopā ar sadzīves atkritumiem.

Tas jānogādā īpašā pašvaldības atkritumu šķirošanas centrā vai pie tirgotāja, kas piedāvā šādu pakalpojumu.

Problēmrisināšanas rokasgrāmata		
Problēma	Cēlonis	Risinājums
lerīce apstājās ekspluatācijas laikā	<p>Nepienāk jauda.</p> <p>Mašīna ir pārslogota/ maksimālā jauda pārsniegta</p> <p>Atveres vāciņi nav pareizi uzstādīti vai tie ir atbloķēti</p>	<p>Pārbaudiet, vai ierīce ir pieslēgta pie elektrotīkla.</p> <p>Pagrieziet ātruma regulatoru pozīcijā OFF (Izslēgt), nogaidiet dažas sekundes un tad atkal izvēlieties ātrumu. Ierīcei vajadzētu atsākt darbību uzreiz.</p> <p>Pārbaudiet maksimālo noslodzi "Ieteikto lietojumu tabulā".</p> <p>Pārbaudiet, vai atveres vāciņš(-i) ir pareizi uzstādīti.</p>
Vidējā vai lielā ātruma papildpiederumi nedarbojas.	<p>Papildpiederums nav uzstādīts un nofiksēts pareizi.</p> <p>Citas atveres vāciņš nav pareizi uzstādīts.</p>	<p>Pārbaudiet, vai papildpiederums ir nofiksēts pareizi</p> <p>Pārbaudiet, vai citu atveru vāciņi ir uzstādīti pareizi.</p>
Kustība uz darbvirsmas	Kājiņas bloka apakšā ir slapjas vai netīras.	Regulāri pārbaudiet, vai kājiņas ir tīras un sausas.
No blendera vai dzirnaviņu papildpiederuma asmeņu bloka noplūst šķidrums.	<p>Trūkst blīves</p> <p>Blīve nav uzstādīta pareizi.</p> <p>Blīve ir bojāta</p>	<p>Pārbaudiet, vai blīve ir uzstādīta pareizi un nav bojāta.</p> <p>Lai iegādātos rezerves blīvi, skatiet sadaļu "Apkope un klientu apkalpošana".</p>
Rīki/papildpiederumi nedarbojas, kā nākas.	<p>Skatiet padomus attiecīgajā „Papildpiederuma lietošanas” sadaļā.</p> <p>Pārbaudiet, vai papildpiederumi ir pareizi samontēti.</p>	