

SENCOR®

STM 6350WH / STM 6351GR / STM 6352BL
STM 6353OR / STM 6354RD / STM 6355VT
STM 6356YL / STM 6357GG / STM 6358RS



LT ■ Virtuvės kombainas

ATIDŽIAI PERSKAITYKITE IR PASILIKITE JAS ATEIČIAI.

- Šį prietaisą galima naudoti vaikams nuo 8 metų amžiaus ir asmenims, turintiems psichinių, jutiminių arba protinių negalių arba neturintiems patirties naudotis šiuo prietaisu, jeigu jie yra prižiūrimi arba instruktuojami, kaip saugiai naudoti šį prietaisą, ir supranta atitinkamus pavojus.
- Neleiskite prietaisu naudotis ar su juo žaisti vaikams. Prietaisą ir maitinimo laidą laikykite vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Prieš prijungdami prietaisą prie maitinimo lizdo, įsitikinkite, kad ant gaminio etiketės nurodyta įtampa atitinka jūsų maitinimo lizdo įtampą.
- Nenaudokite antgalių, kurie nebuvo pateikti kartu su šiuo prietaisu arba atskirai rekomenduoti gamintojo kaip leistini naudoti su šio tipo prietaisu.
- Šis prietaisas skirtas naudoti buityje. Nenaudokite šio prietaiso pramoninėje aplinkoje ar lauke, arba ne pagal numatytąją jo naudojimo paskirtį.
- Prietaisą visuomet statykite tik ant lygaus, sauso ir stabilaus paviršiaus. Nedėkite prietaiso ant elektrinės ar dujinės plytelės, prie atviros liepsnų ar prietaisų, kurie generuotų šilumą.



Laikykite rankas atokiai nuo šiuo simboliu pažymėtos vietos. Antraip, jei daugiafunkcė galvutė bus atversta atgal ir nebus tinkamai užfiksuota viršutinėje padėtyje, galite susižaloti.

- Niekada nenaudokite kelių tipų antgalių vienu metu.
- Prieš naudodamiesi prietaisu patikrinkite, ar jis tinkamai sumontuotas ir jo daugiafunkcė galvutė atversta atgal į horizontalią padėtį. Saugumo sumetimais šiame prietaise įrengtas apsaugos mechanizmas, kuris neleidžia įjungti variklio, kai daugiafunkcė galvutė yra atversta atgal.
- Jei prietaisui veikiant daugiafunkcė galvutė būtų atversta atgal, jis automatiškai išsijungs. Jei daugiafunkcė galvutė bus atversta į horizontalią darbo padėtį, prietaisas nepradės automatiškai toliau veikti. Norint, kad jis toliau veiktų, būtina nustatyti greičio reguliavimo ratuką į OFF (išjungimo) padėtį, paskui vėl pasirinkti norimą greičio nustatymą.
- Nelieskite besisukančių prietaiso dalių, saugokite, kad jos neįsuktų plaukų, drabužių ir pan. Taip galima susižaloti arba sugadinti prietaisą.

- Jei prietaisui veikiant į dubenį įkris koks nors daiktas, pavyzdžiui, šaukštas, tuoj pat nustatykite greičio reguliavimo ratuką į OFF (budėjimo režimo) padėtį ir atjunkite maitinimo laidą nuo elektros lizdo. Palaukite, kol sustos besisukančios dalys, tada išimkite tą daiktą.
- Jei ingredientai prilipę prie antgalio arba dubens šonų, išjunkite prietaisą, atjunkite jį nuo elektros lizdo ir palaukite, kol sustos besisukančios dalys. Silikonine mentele nuvalykite antgalį ir vidinę dubens dalį. Po to galite iš naujo paleisti prietaisą.
- Užtikrinkite, kad prietaisui veikiant į mėsmalę nepatektų jokių plaukų, rūbų arba kitų daiktų. Nekiškite daugiau nieko, tik ingredientus, kurie bus apdorojami tiekimo vamzdelyje.
- Nestumkite produktų į mėsmalės tiekimo vamzdelį pirštais ar kitais daiktais. Tam skirtas specialus stumtuvas, pateikiamas kaip priedas.



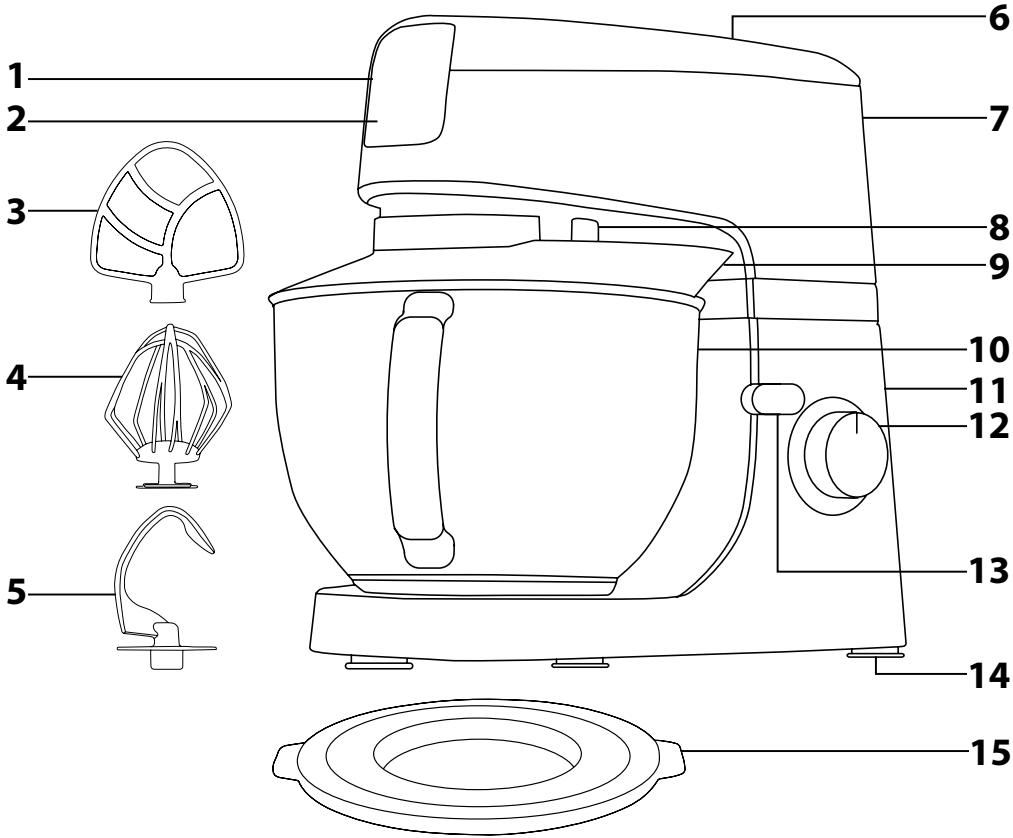
Įspėjimas!

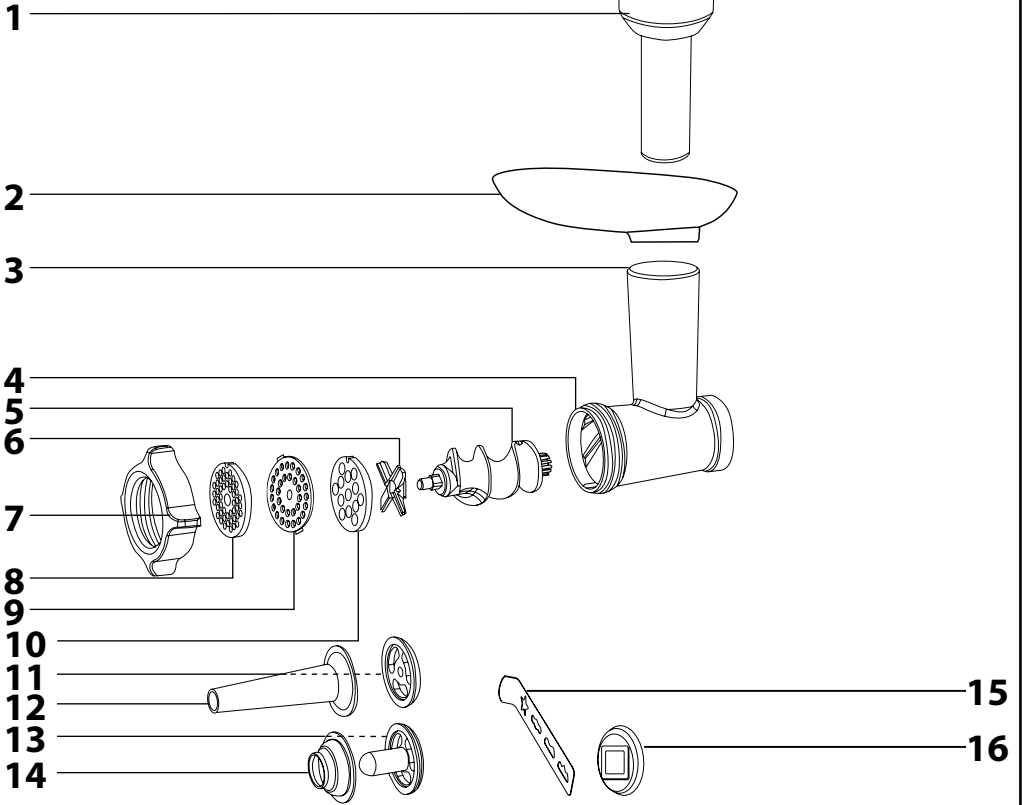
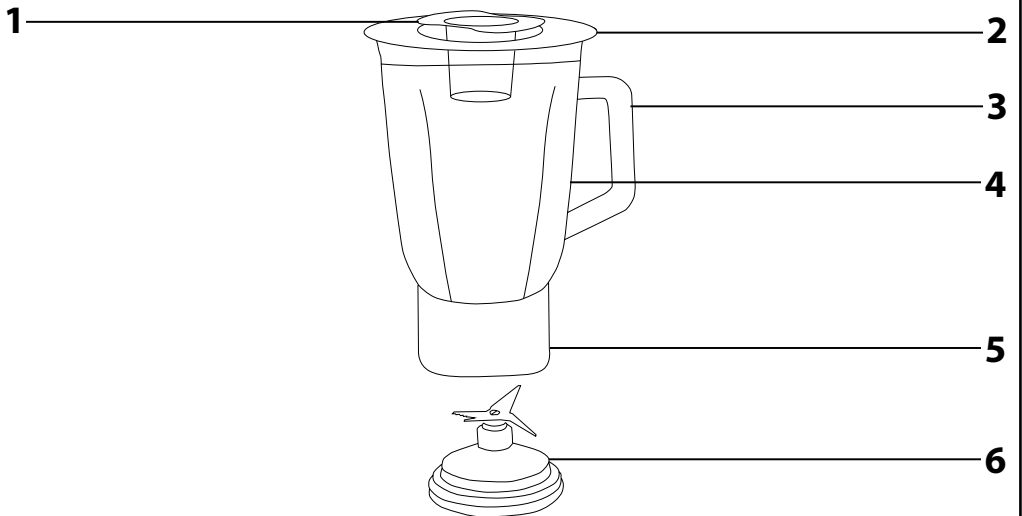
Netinkamai naudojant galima susižaloti.

- Naudodami mėsmalės malimo peilį, tarkavimo ir plakimo peilių bloką, būkite labai atsargūs, kad neįsipjautumėte į aštirus kraštus. Ypač būkite dėmesingi, išimdami maistą iš plakimo indo, išimdami peilių bloką iš plakimo indo, pjaustymo, išimdami smulkinimo peilius iš kameros ir valydami prietaisą.
- Nesmulkinkite kaulų, riešutų kevalų ar kitų kietų produktų.
- Plakimo inde galima apdoroti karštus, iki 80 °C temperatūros skysčius.
- Ypač būkite atsargūs, apdorodami karštus skysčius. Karšti garai ar tyškantys maisto produktai ir skysčiai gali nudeginti. Niekada nejunkite plaktuvo, tinkamai neuždengę jo dangčiu. Apdorodami karštus skysčius, prietaisui veikiant, nenuimkite vidinio gaubtelio. Nelieskite karšto paviršiaus. Karštą plakimo indą imkite tik už rankenos.
- Prietaisas gali be pertraukos veikti iki 10 minučių. Neviršykite maksimalaus 5 minučių veikimo laiko minkymo režimu ir neviršykite maksimalaus 2 minučių laiko naudojantis plaktuvu. Prieš vėl jį paleisdami, palaukite bent 30 minučių, kol prietaisas atvės.
- Visada išjunkite prietaisą ir atjunkite nuo elektros tinklo, kai jo nenaudojate, jei paliecate jį be priežiūros, ardote, surenkate, valote ar pernešate jį kitą vietą. Prieš ardydami prietaisą ir keisdami antgalius ar prieidami prie dalių, kurios prietaisui veikiant juda, palaukite, kol visos judančios dalys sustos.
- Valykite jį pagal nurodymus, pateiktus skyriuje „Valymas ir priežiūra“.
- Niekada neplaukite prietaiso po tekančiu vandeniu ir nekiškite jo į vandenį ar kitą skystį.
- Nejunkite prietaiso, kai jis tuščias. Netinkamai naudojant prietaisą, jis veiks trumpiau.

- Įsitinkite, kad maitinimo laidas neturi sąlyčio su vandeniu ir nėra veikiamas drėgmės. Ant maitinimo laido nedėkite sunkių daiktų. Užtikrinkite, kad elektros laidas nekabotų nuo stalo krašto ir nesiliestų su įkaitusiu paviršiumi.
- Atjunkite maitinimo laidą nuo maitinimo lizdo, atsargiai ištraukdami maitinimo laido kištuką – niekuomet netraukite už maitinimo laido. Priešingu atveju taip galite pažeisti maitinimo laidą arba lizdą.
- Jei maitinimo laidas pažeistas, pakeiskite jį specializuotame techninės priežiūros centre. Draudžiama naudoti šį prietaisą, jei jo maitinimo laidas arba kištukas pažeistas.
- Kad išvengtumėte susižeidimo pavojaus, neremontuokite prietaiso patys ir nedarykite jam jokių pakeitimų. Visus remonto arba keitimo darbus privaloma atlikti įgaliotajame techninės priežiūros centre. Jei remontuosite prietaisą patys, nebegalios garantija, ir negalėsite kreiptis į gamintoją dėl netinkamo prietaiso veikimo.

A



B**C**

Virtuvės kombainas

Naudotojo vadovas

- Prieš naudodamiesi prietaisu perskaitykite naudotojo vadovą, net jei jau turite panašų prietaisą naudojimo patirties. Prietaisą naudokite tik taip, kaip aprašyta šioje naudotojo vadove. Laikykite šį naudotojo vadovą saugioje vietoje, kad ateišite galetumėte jį lengvai peržiūrėti.
- Rekomenduojame išsaugoti originalią pakuočės dėžę, pakuočės medžiagas, pirkimo kvitą ir pardavėjo atsakomybės pareiškimą bei garantijos kortelę bent tokį laikotarpį, kurio galima kreiptis į gamintoją dėl nepatenkinamos kokybės ar veikimo. Jei prietaisą pervežate, rekomenduojame jį supakuoti į originalią gamintojo pakuočę.

PRIETAISŲ IR ANTGALIŲ APRAŠYMAS

A1 Mygtukas, skirtas atleisti mėsmalės antgalį nuo priekinės tvirtinimo įvorės	A11 Pagrindinis blokas
A7 Nuimamas priekinės mėsmalės tvirtinimo įvorės dangtelis	A12 Greičio reguliavimo ratukas
A3 A formos plaktukas	Skirtas palaipsniui nustatyti greitį (MIN-1-2-3-4-5-6-MAX), nustatyti pulsuojimo funkciją (PULSE) ir išjungti prietaisą (OFF).
A4 Baliono formos plaktukas	A13 Daugiafunkcės galvutės atleidimo fiksuatorius
A5 Minkymo kablys	A14 Neslystančios kojelės veikiančio prietaiso stabilumui užtikrinti
A6 Nuimamas viršutinio plaktuko tvirtinimo įvorės dangtelis	A15 Dangtis
A7 Atverčiama daugiafunkcė galvutė	Skirtas uždynti nerūdijančio plieno dubenį A10 ir trumpai laikyti apdorojamus ingredientus
A8 Tvirtinimo įvorė antgalims A3-A6	
A9 Dubens dangtis su anga produktams pridėti	
A10 4,5 talpos nerūdijančio plieno indas	

MĖSMALĖS ANTGALIŲ APRAŠYMAS

B1 Stumtuvas	B9 Vidutinio malimo plokštelė
B2 Nerūdijančio plieno piltuvas	B10 Stambaus malimo plokštelė
B3 Tiekimo vamzdelis	B11 Skyriklis
B4 Malimo kamera	B12 Dešrelių kišimo antgalis
B5 Sraigtinis velenas	B13 Formavimo antgalis
B6 Malimo peilis	B14 Kūgio formos antgalis
B7 Užskamos žiedas	B15 Sausainių gaminimo antgalis
B8 Smulkaus malimo plokštelė	B16 Sausainių gaminimo antgalio laikiklis



Pastaba.

Dalyje **B11-B14** yra stumtuvas **B1** viduje. Tam tikri modeliai tiekiami tik su smulkaus ir stambaus malimo disku **B8** ir **B10**.

PLAKTUVO ANTGALIŲ APRAŠYMAI

C1 Plakimo indo vidinis gaubtelis	C4 1,5 l talpos stiklinis plakimo indas
C2 Plakimo indo išorinis dangtis su anga produktams pridėti	C5 Antgalis
C3 Rankena	C6 Peilių blokas

PRIEŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

- Išpakuokite prietaisą ir priedus.
- Krupoščiai neutraliu indų plovikliu ir šiltu vandeniu išplaukite visas antgalių dalis, kurios liecis su maistu. Po to krupoščiai nuskalaukite visas šias dalis švariu tekančiu vandeniu ir sausai nušluostykite arba palaukite, kol jos pačios išdžius. Nuplovus ir nušluostius, malimo peilį **B6** ir malimo plokšteles **B8-B10** rekomenduojame patepti kepimo alyjumi.
- Nekiškite virtuvės kombaino ar jo maitinimo laido į vandenį ar kitokį skystį.



Dėmesio!

Mėsmalės ir antgaliai **A3-A5** negalima plauti indaplovėje. Kitas išimamas dalis plauti indaplovėje galima.

MAIŠYMAS, PLAKIMAS IR MINKYMAS

ANTGALIŲ TIPŲ PASIRINKIMAS

Antgalio tipas	Naudojimo paskirtis
Plaktukas A3	Jis naudojamas skystoms ir vidutinio tirštumo bemiems tešloms maišyti, padaržams, kremams, įdarams ir kt. ruošti. Nenaudokite jo kietoms tešloms minkyti.
Baliono formos plaktukas A4	Jis naudojamas kiaušiniams ar jų baltymams, plaktai grietinėlei, kremams ir kt. plakti. Nenaudokite jo tešlai plakti ar minkyti.
Minkymo kablys A5	Jis naudojamas įvairių rūšių tešlai minkyti, įskaitant sunkias ir kietas tešlas, pavyzdžiui, duonos, picos tešlą, šviežių kepinų tešlas ir kt.

KOMBAINO SURINKIMAS IR IŠARDYMAS

- Prieš pradėdami surinkimo ar išardymo darbus, patikrinkite, ar prietaisas yra išjungtas ir atjungtas nuo tinklo.

1. Dubens įdėjimas ir dangčio uždėjimas

- Kombainą pastatykite ant lygaus tvirto sauso paviršiaus, pavyzdžiui, virtuvės stalviršio.
- Patraukite fiksuatorius **A13**, kad daugiafunkcė galvutė **A7** būtų atlaisvinta, tada iki galo atverskite ją atgal. Atvertę daugiafunkcę galvutę **A7**, atleiskite fiksuatorius **A13**. Tinkamai užfiksuavę daugiafunkcę galvutę **A7** viršutinėje atidarymo padėtyje, fiksuatorius **A13** sugrįžta į pradinę padėtį ir pasigirsta spragtelėjimas.
- Išstatykite nerūdijančio plieno indą **A10** į pagrindinį bloką **A11** ir pritvirtinkite, pasukdami jį pagal laikrodžio rodyklę. Tinkamai uždėjus dubenį **A10**, jo nepavyks atkelti nuo pagrindinio bloko **A11**.
- Daugiafunkcės galvutės **A7** su tvirtinimo įvore **A8** apačioje uždėkite dangtį **A9**, kad aplink apvalią dangčio **A9** angą esantys sklaidiški užsikimšę tvirtinimo įvorės **A8** grieteliuose.
- Dangtis **A15** naudojamas uždengti dubenį **A10**, kai prireikia trumpai palaikyti apdorojamus ingredientus.

2. Antgalių tvirtinimas

- Tvirtinant antgalį, daugiafunkcė galvutė **A7** privalo būti užfiksuota atviroje padėtyje, žr. anksnesio skyriaus 1.2 punktą. Prie tvirtinimo įvorės **A8** pritvirtinkite vieną iš antgalių **A3-A5** taip, kad antgalio galas įtaisytų tvirtinimo įvorėje **A8**. Pastumkite antgalį link tvirtinimo įvorės **A8** ir pasukite jį prieš laikrodžio rodyklę, kad jis būtų tvirtai užfiksuotas. Viena ranka pabandykite atsargiai pataukti antgalį žemyn, kad įsitikintumėte, ar jis tinkamai pritvirtintas.
- Sudėkite produktus, kuriuos norite apdoroti, į dubenį **A10**. Atleiskite fiksuatorius **A13** ir paverskite daugiafunkcę galvutę **A7** į horizontalią padėtį. Nuleidę daugiafunkcę galvutę **A7**, atleiskite fiksuatorius **A13**. Tinkamai nuleidus daugiafunkcę galvutę **A7** darbo padėtį, fiksuatorius **A13** sugrįžta į pradinę padėtį. Tuomet pasigirsta jo spragtelėjimas.

3. Nuėmimas

- Patraukite fiksuatorius **A13**, kad daugiafunkcė galvutė **A7** būtų atlaisvinta, tada iki galo atverskite ją atgal. Atvertę daugiafunkcę galvutę **A7**, atleiskite fiksuatorius **A13**. Tinkamai užfiksuavę daugiafunkcę galvutę **A7** viršutinėje atidarymo padėtyje, fiksuatorius **A13** sugrįžta į pradinę padėtį ir pasigirsta spragtelėjimas.
- Paspauskite antgalį tvirtinimo įvorės **A8** link ir sukite jį pagal laikrodžio rodyklę, kad jį atleisumėte, tada išimkite jį. Sukite dubenį **A10** prieš laikrodžio rodyklę ir nuimkite jį nuo pagrindinio bloko **A11**. Patraukdami žemyn nukelkite dangtį **A9**. Nuleiskite daugiafunkcę galvutę **A7** atgal į horizontalią padėtį.

KOMBAINO NAUDOJIMAS

- Pasirinkite tinkamo tipo antgalį pagal reikiamą naudojimo paskirtį, ir surinkite prietaisą, atsižvelgdami į nurodymus, pateiktus skyriuje „Prietaiso surinkimas ir išardymas“. Dekite produktus į dubenį **A10**.



Dėmesio!

Vienu metu galima apdoroti ne daugiau nei 2,2 litro skystos tešlos arba 0,8 litro tiršto, sunkios tešlos. Viena metu galima plakti daugiausiai 12 kiaušinių baltymus. Rekomenduojame nepripildyti dubens **A10** virš 3 žymėjimo. Jei į dubenį **A10** išdėsite per mažą produktų kiekį (mažiau nei 0,3 litro tešlos), jie gali būti suplakti nevai tinkamai.

- Nuleiskite daugiafunkcę galvutę **A7** žemyn į horizontalią darbo padėtį ir nustatykite greičio reguliavimo ratuką **A12** į OFF padėtį. Prjunkite maitinimo laidą prie elektros lizdo.
- Nustatykite reikiamą greitį, sukdami greičio reguliavimo ratuką **A12**. Palaipsniui sukant greičio reguliavimo ratuką **A12** pagal laikrodžio rodyklę, greitis didės, o sukant priešinga kryptimi – mažės. Pirmiausiai nustatykite mažą greitį, kad produktus sumaišytumėte, o paskui atitinkamai jį padidinkite. Elektroninis greičio reguliavimas užtikrina pastovaus greičio išlaikymą esant įvairioms aprokovoms. Prietaisui nuimant, daugiau produktų į dubenį **A10** galima pridėti pro dangtelį **A9** esančią angą.
- Pulsavimo režimas naudojamas greičiui iki maksimalaus trumpam padidinti. Norėdami suaktyvinti pulsavimo režimą, pasukite greičio reguliavimo ratuką **A12** į padėtį PULSE ir laikykite jį toje padėtyje, kad jis būtų nepertraukiamai naudojamas. Vos tik atleisite greičio reguliavimo ratuką **A12**, jis automatiškai sugrįš į OFF padėtį.
- Jei reikia nuvalyti produktus nuo maišymo indo **A10** sienelių ir antgalio, iš pradžių išjunkite virtuvės kombainą, nustatydami greičio reguliavimo rankenelę **A12** OFF padėtį, ir atjunkite jį nuo elektros tinklo. Palaukite, kol besisukanti dalys sustos, ir tik tada mentele nubraukite produktus.
- Baigę naudotis prietaisu, nustatykite greičio reguliavimo ratuką **A12** į išjungimo padėtį ir ištraukite maitinimo laido kištuką iš elektros lizdo.
- Palaukite, kol besisukanti dalys sustos, tada išardykite virtuvės kombainą pagal nurodymus, pateiktus skyriuje „Prietaiso surinkimas ir išardymas“. Išimkite maistą iš dubens **A10** minkšta plastikine mentele.
- Po kiekvieno naudojimo išplaukite ir nuvalykite prietaisą pagal instrukcijas skyriuje „Valymas ir priežiūra“.

LED LEMPA

- Daugiafunkcė galvutė **A7** yra su LED lempute, kuri įsijungia automatiškai, kai maisto apdorojimo įrenginys prijungiamas prie maitinimo lizdo. LED lemputė išsijungia automatiškai po 2,5 min. neveikos, t. y. kai prietaisas neveikia arba kai tuo metu greitis nenustatomas. LED lemputė vėl automatiškai įsijungia, kai maisto apdorojimo įrenginys pradeda maistą naudoti valdymo rankenelę **A12** nustačius ties pageidaujiamu greičio lygį.

TRUMPASIS PRODUKTŲ APDOROJIMO VADOVAS

Antgalio tipas	Ingredientai	Maksimali talpa	Apdoravimo trukmė	Greitis
Balono formos plaktukas A4	Kiaušinių baltymai	12 vnt.	4 min.	5–6
Balono formos plaktukas A4	Grietinėlis plakimas	1 l	6–8 min.	5–6
Plaktukas A3	Tešla sausainiams	2,2 l	6 min.	3–4
Minkymo kablys A5	Tešla duonai Picos tešla	0,8 l	4–5 min.	MIN–2



Pastaba.

Nurodant apdoravimo laikus yra tik rekomendacinio pobūdžio. Plakant kiaušinių baltymus, dubuo **A10** ir plaktukas **A4** turi būti visiškai švarūs ir sausi. Nors mažiausias kiekis riebalų – ir kiaušinių baltymų iki visiško purumo išplakti nepavyks. Prieš plakant plakamąją grietinėlę, ją reikia atvėsinti iki 6 °C temperatūros. Prieš apdorodami produktus įvairių rūšių tešloms ruošti, palaikykite juos kambario temperatūroje.

MĖSOS MALIMAS, DEŠRELIŲ IR KEBABŲ BEI SAUSAINIŲ GAMINIMAS

MĖSMALĖS SURINKIMAS IR IŠARDYMAS

- Įstatykite sraigintį veleną **B5** į malimo kamerą **B4** taip, kad ratukas būtų atsuktas į priekį.
- Uždėkite malimo peilį **B6** ant veleno **B5** (kraštu atokiai nuo kameros) ir ant jo uždėkite smulkaus arba stambaus malimo plokštelę **B8, B9** ar **B10**, atsivėlędami į tai, kaip smulkiai norite sumalti mėsą. Įranta malimo kameroje **B4** būtinai turi įsitaisyti malimo plokštelės grovelyje.



Dėmesio!

Tvirtindami peilį **B6**, būkite atsargūs, kad neįsijautumėte į aštrų kraštą.

- Uždėkite užsakamą žiedą **B7** ant malimo kameros **B4** ir tvirtai užsukite pagal laikrodžio rodyklę. Uždėkite nerūdijančio plieno piltuvą **B2** ant tiekimo vamzdelio **B3**.
- Įsitinkinkite, kad virtuvės kombainas yra išjungtas ir atjungtas nuo elektros lizdo. Daugiafunkcė galvutė **A7** privalo būti nuleista į horizontalią padėtį, o plakimo, maišymo ar malimo antgaliai – nuimti. Nuimkite priekinį dangtelį **A2** nuo daugiafunkcės galvutės **A7**. Pradėkite surinkti antgalį prie tvirtinimo įvorės, tiekimo vamzdelį **B3** pakreipę į dešinę pusę maždaug 45° kampu vertikaliai ašies atžvilgiu, ir pritvirtinkite antgalį vertikaliai, sukdami jį prieš laikrodžio rodyklę. Antgalis yra tinkamai užfiksuotas, kai išsoka mygtukas **A1**. Tuomet pasigirsta jo spragtelėjimas.
- Išardydami mėsmalę, pirmiausiai nuimkite piltuvą **B2**. Tada paspauskite mygtuką **A1** ir nuimkite mėsmalę, pasukdami pagal laikrodžio rodyklę. Išrinkę mėsmalę atgal įstatykite dangtelį **A2**.
- Išardydami atskiras mėsmalės dalis atlikite aukščiau aprašytus veiksmus priešinga eilės tvarka.

MĖSMALĖS NAUDOJIMAS

- Iš pradžių pasiroškite malamą mėsą taip. Išpjaukite kaulus, kremzles, sausgysles, supjaustykite mėsą 2 x 2 x 6 cm gabaliukais, kurie tilptų per vamzdelį **B3**.



Dėmesio!

Nemalkite šaldytos mėsos. Prieš maldami palaukite, kol ji atitirps.

- Įsitinkinkite, kad virtuvės kombainas yra tinkamai surinktas, o greičio reguliavimo ratukas **A12** nustatytas į OFF padėtį.
- Po mėsmalės pastatykite dubenį **A10** arba kitą tinkamą indą. Įkiškite elektros kištuką į elektros lizdą.
- Greičio valdymo rankenėle nustatykite pageidaujamą greitį. Rekomenduojame iš pradžių nustatyti 3 greitį ir po to pagal poreikį jį didinti. Pamažu sudėkite mėsos gabaliukus į vamzdelį **B3** ir stumkite stumtuvu **B1**. Saugokitės, kad dėl didelio kiekio mėsos vamzdelis **B3** neužsikimštų. Neapdorokite daugiau nei 5 kg mėsos per vieną kartą. Apdoravimo trukmė yra vos kelios minutės.



Dėmesio!

Nestumkite mėsos pirštais ar kitais daiktais. Naudokite tik šiam tikslui skirtą stumtuvą **B1**.

- Sumalta mėsa kris į paruoštą indą. Mėsą, kuri likęs malimo kameroje **B4**, galima išmalti duonas ar batono rieke.
- Norėdami virtuvės kombainą išjungti, greičio reguliavimo ratuką **A12** nustatykite į OFF padėtį.
- Po kiekvieno naudojimo išplaukite ir nuvalykite mėsmalę pagal instrukcijas skyriuje „Valymas ir priežiūra“.

DEŠRELIŲ KIMŠIMO ANTGALIŲ SUMONTAVIMAS IR IŠARDYMAS

- Kai surenkate kebabų ruošimo antgalį kebabų gamybai, atlikite tuos pačius veiksmus kaip ir surinkdami mėsmalę, tik vietoj malimo peilio **B6** ir malimo plokštelės **B8, B9** ar **B10**, naudokite tik dalis **B11** ir **B12**.
- Uždėkite ant sraigtinio veleno skyrikį **B11**, kad įranta malimo kameroje **B4** įsitaistytų į skyriklio **B11** grovelį. Uždėkite dešrelių kimšimo antgalį **B12** ant skyriklio **B11** ir baikite montuoti antgalį, užsukdami dangtelį **B7** ant malimo kameros **B4**. Uždėkite nerūdijančio plieno piltuvą **B2** ant tiekimo vamzdelio **B3**.
- Pritvirtinkite antgalį prie virtuvės kombaino, kaip aprašyta skyriaus „Mėsmalės surinkimas ir išardymas“ 4 punkte.

- Išardydami mėsmalę, pirmiausiai nuimkite piltuvą **B2**. Tada paspauskite mygtuką **A1** ir nuimkite antgalį, sukdami jį pagal laikrodžio rodyklę. Išrinkę mėsmalę atgal įstatykite dangtelį **A2**.
- Išardydami atskiras antgalio dalis, atlikite pirmiau aprašytus veiksmus priešinga eilės tvarka.

DEŠRELIŲ KIMŠIMO ANTGALIO NAUDOJIMAS

- Įsitinkinkite, kad virtuvės kombainas yra tinkamai surinktas, o greičio reguliavimo ratukas **A12** nustatytas į OFF padėtį. Įkiškite elektros kištuką į elektros lizdą.
- Pasiroškite dešrelių apvalkalą, į kurį kimsite mėsą, leiskite jam apie 10 minučių pamirkti šiltoje vandenyje. Uždėkite sumaltos mėsos indą ant piltuvo **B2**. Ištraukite dešrelių apvalkalą iš vandens ir pritvirtinkite iš vienos pusės, užmaudami kitą galą kaip kojyną ant kimšimo antgalio **B12**.
- Naudokite greičio reguliavimo ratuką **A12**, norėdami nustatyti pageidaujamą greitį. Rekomenduojame iš pradžių nustatyti mažiausią greitį ir po to pagal poreikį didinti. Viena ranka prilaikykite apvalkalą ant antgalio **B12**, kita ranka stumkite maltą mėsą stumtuvu **B1** po tiekimo vamzdelį **B3**. Jei apvalkalas limpa prie antgalio **B12**, reikia jį vėl sudrekinoti vandeniui.



Dėmesio!

Nestumkite maltos mėsos pirštais ar kitais daiktais. Visada naudokite tik šiam tikslui skirtą stumtuvą **B1**.

- Norėdami prietaisą išjungti, greičio reguliavimo ratuką **A12** nustatykite į OFF padėtį.
- Po kiekvieno naudojimo išplaukite ir nuvalykite atskiras antgalio dalis pagal nurodymus skyriuje „Valymas ir priežiūra“.

KEBABŲ RUOŠIMO ANTGALIO SUMONTAVIMAS IR IŠARDYMAS

- Kai surenkate kebabų ruošimo antgalį kebabų gamybai, atlikite tuos pačius veiksmus kaip ir surinkdami mėsmalę, tik vietoj malimo peilio **B6** ir malimo plokštelės **B8, B9** ar **B10**, naudokite tik dalis **B13** ir **B14**.
- Uždėkite ant sraigtinio veleno **B5** formavimo antgalį **B13**, kad įranta malimo kameroje **B4** įsitaistytų formavimo antgalio **B13** grovelyje. Ant kuginio antgalio **B14** uždėkite kebabų formavimo antgalį **B13** ir baikite montuoti visą kebabų gaminimo antgalį, užsukdami užsakamą žiedą **B7** ant malimo kameros **B4**. Uždėkite nerūdijančio plieno piltuvą **B2** ant tiekimo vamzdelio **B3**.
- Pritvirtinkite antgalį prie virtuvės kombaino, kaip aprašyta skyriaus „Mėsmalės surinkimas ir išardymas“ 4 punkte.
- Išardydami mėsmalę, pirmiausiai nuimkite piltuvą **B2**. Tada paspauskite mygtuką **A1** ir nuimkite antgalį, sukdami jį pagal laikrodžio rodyklę. Išrinkę mėsmalę atgal įstatykite dangtelį **A2**.
- Išardydami atskiras antgalio dalis, atlikite pirmiau aprašytus veiksmus priešinga eilės tvarka.

KEBABŲ GAMINIMO ANTGALIO NAUDOJIMAS

- Įsitinkinkite, kad virtuvės kombainas yra tinkamai surinktas, o greičio reguliavimo ratukas **A12** nustatytas į OFF padėtį. Įkiškite elektros kištuką į elektros lizdą.
- Uždėkite paruoštus kebabų mėsos indą ant piltuvo **B2**. Naudokite greičio reguliavimo ratuką **A12**, norėdami nustatyti pageidaujamą greitį. Rekomenduojame iš pradžių nustatyti mažiausią greitį ir po to pagal poreikį didinti. Stumtuvu **B1** stumkite mėsą per tiekimo vamzdelį **B3**. Taip suformuosite siauresnį mėsos ritinėlį, kurį galėsite supjaustyti į mažesnius gabaliukus. Kebabas yra tradicinis Artimųjų Rytų patiekalas, paprastai ruošiamas iš maltos mėsos ir nesmulkinatų kviečių.



Dėmesio!

Nestumkite maltos mėsos pirštais ar kitais daiktais. Visada naudokite tik šiam tikslui skirtą stumtuvą **B1**.

- Norėdami prietaisą išjungti, greičio reguliavimo ratuką **A12** nustatykite į OFF padėtį.
- Po kiekvieno naudojimo išplaukite ir nuvalykite atskiras antgalio dalis pagal nurodymus skyriuje „Valymas ir priežiūra“.

SAUSAINIŲ GAMINIMO ANTGALIO SUMONTAVIMAS IR IŠARDYMAS

- Kai surenkate kebabų ruošimo antgalį kebabų gamybai, atlikite tuos pačius veiksmus kaip ir surinkdami mėsmalę, tik vietoj malimo peilio **B6** ir malimo plokštelės **B8, B9** ar **B10**, naudokite tik dalis **B11**, **B15** ir **B16**.
- Uždėkite ant sraigtinio veleno skyrikį **B11**, kad įranta malimo kameroje **B4** įsitaistytų į skyriklio **B11** grovelį. Įtaisykite sausainių gaminimo antgalio laikiklį **B16** į užsakamą žiedą **B7**. Sukite užsakamą žiedą **B7** pagal laikrodžio rodyklę ant malimo kameros **B4**. Pabaikite surinkimą, įtaisydami sausainių gaminimo antgalį **B15** laikiklyje **B16** ir prijungdami piltuvą **B2** prie tiekimo vamzdelio **B3**.
- Pritvirtinkite antgalį prie virtuvės kombaino, kaip aprašyta skyriaus „Mėsmalės surinkimas ir išardymas“ 4 punkte.
- Išardydami mėsmalę, pirmiausiai nuimkite piltuvą **B2**. Tada paspauskite mygtuką **A1** ir nuimkite antgalį, sukdami jį pagal laikrodžio rodyklę. Išrinkę mėsmalę atgal įstatykite dangtelį **A2**.
- Išardydami atskiras antgalio dalis, atlikite pirmiau aprašytus veiksmus priešinga eilės tvarka.

SAUSAINIŲ GAMINIMO ANTGALIŲ NAUDOJIMAS

- Dėkite paruoštą tešlą į piltuvą **B2**. Patraukdami sausainių gaminimo antgalį **B15** į kairę arba dešinę, nustatykite norimą sausainių formą.
- Įkiškite elektros kištuką į elektros lizdą. Nustatykite reikiamą greitį, sukdami greičio reguliavimo ratuką **A12**. Naudojant pirmą kartą, rekomenduojame iš pradžių nustatyti 3 greitį, o po to pagal poreikį jį didinti.
- Stumtuvu **B1** stumkite tešlą tiekimo vamzdeliu **B3**. Virtuvės kombainas išpauša tešlą reikiama forma, kurią pasirinkote sausainių gaminimo antgalyje **B15**. Po išspaudžiamos tešlos rekomenduojame pakisti skardą arba rankos delną. Paskui supjaustykite suformuotą tešlą mažesniais sausainiais.



Dėmesio!

Nestumkite tešlos pirštais ar kitais daiktais. Naudokite tik šiam tikslui skirtą stumtuvą B1.

4. Pabaigę naudotis virtuvės kombainu, išjunkite jį, nustatydami greičio regulavimo ratuką **A12** į OFF padėtį.
5. Po kiekvieno naudojimo nuvalykite antgalį pagal nurodymus, pateiktus skyriuje „Valymas ir priežiūra“.

PLAKIMAS

PLAKTUVO SURINKIMAS IR IŠARDYMAS

1. Iš apačios įdėkite peilių bloką **C6** į plakimo indą **C4** ir iki galo jį užsukite, sukdami pagal laikrodžio rodyklę.
2. Uždenkite plakimo indą **FC** išoriniu dangčiu **C2** ir tvirtai jį užspauskite. Dangtyje **C2**, esančią aną uždenkite vidiniu gaubteliu **C1** ir iki galo jį užspauskite.



Pastaba.

Nenuimkite antgalio **C5** nuo plakimo indo **C4**.

3. Įsitinkinkite, kad virtuvės kombainas yra išjungtas ir atjungtas nuo elektros lizdo. Daugiafunkcė galvutė **A7** privalo būti nuleista į horizontalią padėtį, o plakimo, maišymo arba minkymo antgaliai – nuimti. Atleiskite ir nuimkite viršutinio antgalio įvorės dangtelį **A6**. Padėkite surinktą plakimo indą ant įvorės viršaus ir švelniai iki galo pastumkite simbolio kryptimi. Apsauginis mechanizmas neleis įjungti plaktuvo, jei jis nebus tinkamai pritvirtintas prie daugiafunkcės galvutės **A7**.
4. Norėdami nuimti antgalį, atlikite veiksmus priešinga eiles tvarka.

PLAKTUVO NAUDOJIMAS

1. Plaktuvą skirtas ruošti patiekalus ir gėrimus, pavyzdžiui, pieno kokteilius, riebias sriubas, padažus, užtepėles, šviežią kūdikių maistą ir pan. Jis nėra skirtas spausiti vaisių ir daržovių sultis, ruošti bulvių košę, mielinę tešlą arba plakti kiaušinių baltymus.
2. Surinkite plaktuvą pagal nurodymus, pateiktus skyriuje „Plaktuvo surinkimas ir išardymas“; ir dėkite produktus (didesnius gabalėlius reikia iš anksto supjaustyti) į plakimo indą **C4**.



Pastaba.

Maksimali plakimo indo **C4** talpa yra 1,5 litro. Niekada nepripildykite daugiau nei iki maksimalios žymos. Apdorojant karštus skysčius arba plakant besiplečiančius skysčius, rekomenduojama pripildyti ne daugiau nei ½ maksimalaus plakimo indo tūrio.

3. Įsitinkinkite, kad virtuvės kombainas yra tinkamai surinktas, o greičio regulavimo ratukas **A12** nustatytas į OFF padėtį. Prijunkite maitinimo laidą prie elektros lizdo. Nustatykite reikiama greitį, sukdami greičio regulavimo ratuką **A12**. Rekomenduojame iš pradžių nustatyti mažesnę greitį, kad ingredientai būtų sumaišyti. Paskui greitį galima padidinti. Pulsavimo lygį reikėtų naudoti tik tada, kai reikia labai greitai suplakti maistą. Norėdami įjungti pulsavimo lygį, pasukite greičio valdymo rankenėlę **A12** ties padėtimi PULSE ir palaikykite jį šioje padėtyje. Vos tik atleisite greičio regulavimo ratuką **A12**, jis automatiškai sugrįš į OFF padėtį.



Dėmesio!

Plaktuvus gali be pertraukos veikti iki 2 minučių. Neleiskite prietaisui veikti be pertraukos ilgiau. Paskui palaukite 30 minučių, kol jis atvės.

4. Plakdami galite pridėti daugiau maisto arba pripilti daugiau skysčio į plakimo indą **C4** pro dangtyje **C2** esančią aną, išėmę vidinį gaubtelį **C1**. Niekada neatidarykite išorinio dangčio **C2** naudojimo metu. Apdorojant karštus skysčius, vidinis gaubtelis **C1** privalo būti uždarytas.
5. Jei prie peilių bloko **C6** arba plakimo indo **C4** sienelių limpa maišomas maistas, išjunkite prietaisą pasukę greičio regulavimo ratuką **A12** į OFF padėtį ir atjunkite jį nuo elektros tinklo lizdo. Patikrinkite, ar peilių blokas **C6** nesisuka. Atsargiai nuimkite surinktą plakimo indą nuo daugiafunkcės galvutės **A7**. Nuimkite dangtį ir plastikine mentele nuvalykite peilių bloką **C6** bei vidines lakimo indo **C4** sienelės. Vėl uždenkite dangtį ir pritvirtinkite plakimo indą prie daugiafunkcės galvutės **A7**. Įjunkite maitinimo laidą kištuką į elektros lizdą ir toliau plakite.
6. Baigę naudotis prietaisu, nustatykite greičio regulavimo ratuką **A12** į išjungimo padėtį ir ištraukite maitinimo laidą kištuką iš elektros lizdo. Patikrinkite, ar peilių blokas **C6** visiškai sustojo, ir atsargiai nuimkite plakimo indą nuo daugiafunkcės galvutės **A7**. Uždėkite dangtelį **A6** į savo vietą ir mirkšta plastikine mentele pašalinkite maistą nuo plakimo indo **C4**.
7. Po kiekvieno naudojimo išrinkite surinktą dubenį ir nuvalykite atskiras dalis pagal nurodymus, pateiktus skyriuje „Valymas ir priežiūra“.

PATARIMAI, KAIP PLAKTI

- Pirmiausiai supjaustykite kietesnius maisto produktus, pavyzdžiui, vaisius ir daržoves, smulkesniais 3 cm dydžio gabalėliais, tik tada sudėkite juos.
- Pirmiausiai suplaktie mažesnę ingredientų kiekį, tada plakimo metu palaipsniui sudėkite likusius ingredientus pro dangtyje **C2** esančią aną. Tuomet pasiekite geresnių rezultatų, nei sudėję visus ingredientus plakimo indą **C4** vienu metu.
- Jeigu kietus maisto produktus reikia plakti kartu su skysčiais, rekomenduojame pirmiausiai suplakti kietus maisto produktus su truputių skysčių. Paskui plakdami palaipsniui supilkite likusius skysčius pro dangtyje **C2** esančią aną.
- Norint suplakti labai tirštus skysčius, rekomenduojame naudoti pulsavimo lygį, kad per daug dažnai neužstrigtų peilių blokas **C6**. Plakite trumpais protarpiais jungdami pulsavimo lygį.
- Ledo kubelius privaloma sumalkinti tuoj pat, vos ištraukus juos iš šaldiklio. Kai ledas pradės tirpti, ledo kubeliai sulips ir jų sumalkinti negalėsite.

TRUMPASIS INGREDIENTŲ APDOROJIMO VADOVAS

Ingredientai	Greitis	Rekomenduojamas plakimo laikas
Mažesniais gabalėliais supjaustyti vaisiai, daržovės	5–6	30 sek.
Kūdikių maistas	5–6	40 sek.
Užtepėles, padažai, marinatai	3–4	30 sek.
Tiršti ir skysti kokteiliai	6–MAX (maks.)	40 sek.
Sriubos	6–MAX (maks.)	30 sek.
Ledo kubeliai	PULSE	



Pastaba.

Nurodytas maisto apdoravimo laikas yra tik rekomendacinio pobūdžio. Faktinis plakimo laikas priklauso nuo ingredientų dydžio, jų kiekio ir reikiamos galutinės konsistencijos.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

- Prieš valydami virtuvės kombainą, jį visada išjunkite, nustatydami greičio regulavimo ratuką **A12** į OFF padėtį ir atjungdami jį nuo elektros lizdo.
- Išardykite virtuvės kombainą į atskiras dalis. Prieš ardydami, palaukite, kol besisukančios dalys visiškai sustos.
- Po kiekvieno naudojimo kruopščiai išplaukite naudotas nuimamas dalis šiltu vandeniu ir neutraliu indų plovikliu. Po to kruopščiai nuskaulaukite visas šias dalis švariu tekančiu vandeniu ir sausai nušluostykite tankia šluoste arba palaukite, kol jos pačios išdžius. Nuplovus ir nušluostčius, malimo peilį **B6** ir malimo pakeltes **B8, B9** bei **B10** rekomenduojame patepti kepimo aliejumi.
- Jei plakite kiaušinių baltymus, iš pradžių nuskaulaukite dubenį **A10** ir plakikį **A4** šaltu vandeniu. Jei naudosite karštą vandenį, likučiai sukietės ir juos pašalinti bus sunkiau.
- Mėsmales ir antgalį **A3-A5** negalima plauti indaplovėje. Kitas išimamas dalis plauti indaplovėje galima.
- Pagrindinį bloką **A11** ir daugiafunkcė galvutė **A7** valykite šilpnu indų ploviklio ir vandens tirpalu suvlygią šluoste. Po to viską nuvalykite šlapia švara šluoste ir kruopščiai nusausuinkite.
- Nevalykite tirpikliais arba šveičiamosiomis valymo priemonėmis. Taip galima pažeisti prietaiso paviršių.
- Nenardinkite virtuvės kombaino ar jo maitinimo laido į vandenį ar kitokius skysčius.

LAIKYMAS

- Nenaudojamą virtuvės kombainą laikykite švarioje, sausoje, vaikams nepasiekiamoje vietoje. Daugiafunkcė galvutė **A7** turi būti nuleista į horizontalią padėtį.

TECHNINĖS SPECIFIKACIJOS

Nominali įtampa.....	220–240 V
Nominalus dažnis.....	50 / 60 Hz
Nominali galios įvestis.....	1000 W
Apsaugos nuo elektros smūgio klasė	II
Triukšmo lygis.....	85 dB(A)

Pripažintas įrenginio skleidžiamas triukšmo lygis yra 85 dB(A), kuris atitinka akustinės galios A lygį (atskaitinė garso galia yra 1 pW).

Techninės terminologijos paaiškinimas

Saugos klasė apsaugai nuo elektros smūgio:

II klasė – apsaugą nuo elektros smūgio užtikrina dviguba arba ypač tvirta izoliacija.

NURODYMAI IR INFORMACIJA, SUSIJUSI SU PANAUDOTOS PAKUOTĖS MEDŽIAGŲ ŠALINIMU

Pakuotės medžiagas išmeskite tik atliekoms perdirbti skirtose vietose.

PANAUDOTŲ ELEKTRINIŲ IR ELEKTRONINIŲ PRIETAISŲ ŠALINIMAS

Ant produktų ar dokumentų nurodytas simbolis rodo, kad elektrinių ar elektroninių prietaisų negalima išmesti su buitineis atliekomis. Norėdami juos utilizuoti tinkamai, atiduokite perdirbti ar utilizuoti į specialius tokios įrangos surinkimo taškus. Kai kuriose Europos Sąjungos valstybėse arba kitose Europos valstybėse gaminius galima grąžinti pardavėjui perkant lygiavertį naują gaminį. Tinkamas produkto utilizavimas padeda taupyti gaminius išteklius, saugo gamtą ir žmonių sveikatą. Daugiau informacijos turaukites vietinėje atsakingoje institucijoje.

Pagal valstybinius įstatymus už netinkamą tokių atliekų išmetimą gali būti taikomos baudos.

Versto įmonės ES šalyse

Jei norite utilizuoti elektrinių ar elektroninių prietaisų atliekas, reikalingos informacijos turaukites pardavėjo ar tiekėjo.

Utilizavimas ne Europos Sąjungos šalyse

Šis simbolis galioja Europos Sąjungoje. Jei norite išmesti šį gaminį, reikiamos informacijos apie tinkamą šalinimo būdą turaukites vietinių valstybinių departamentų arba savo pardavėjo.



Šis prietaisas atitinka visas atitinkamą ES direktyvų nuostatas.