

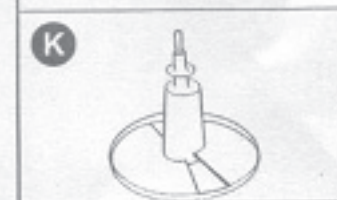
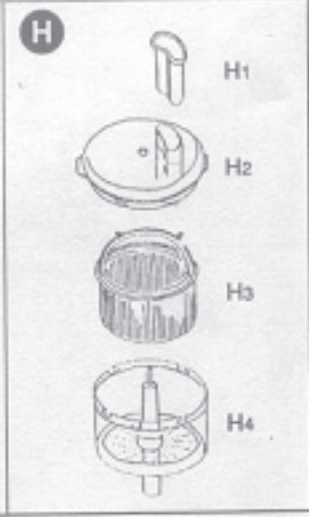
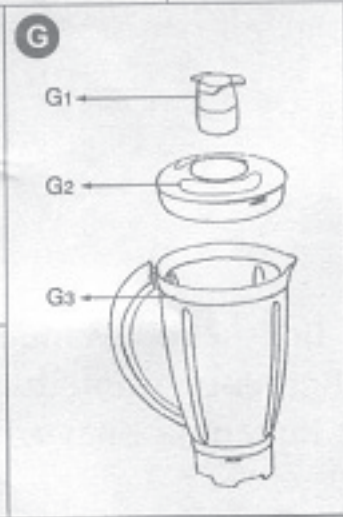
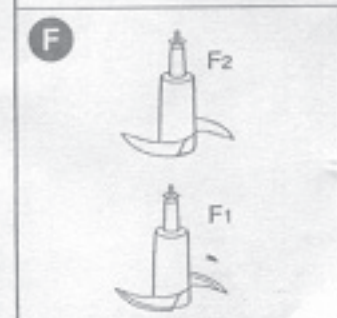
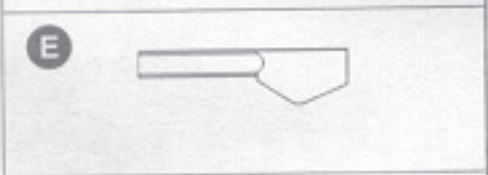
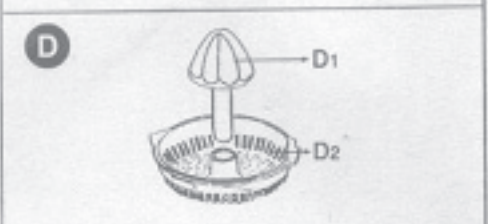
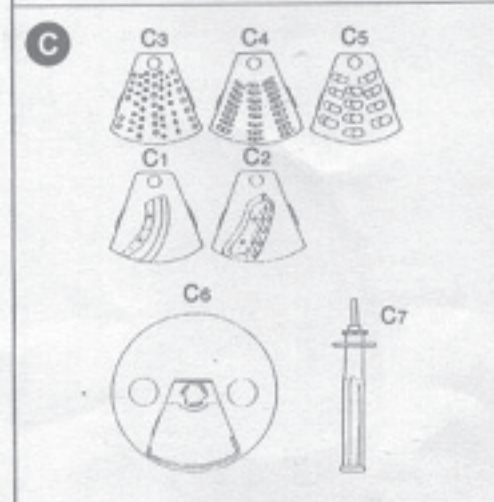
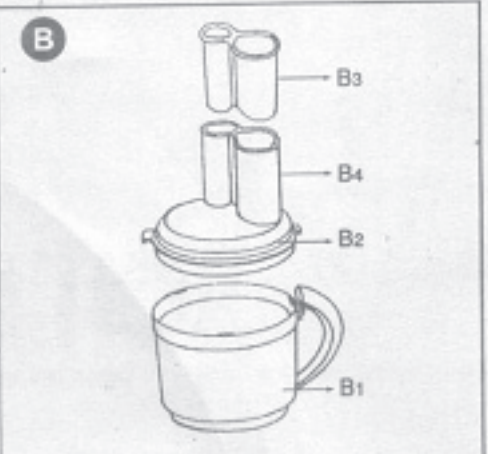
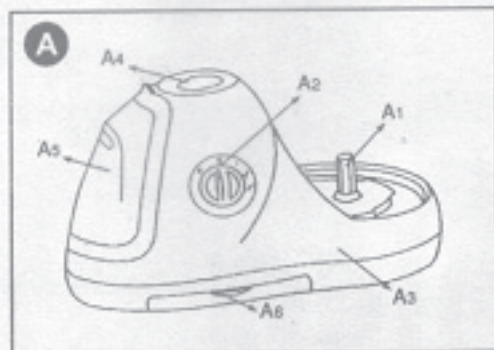
**arnica™**

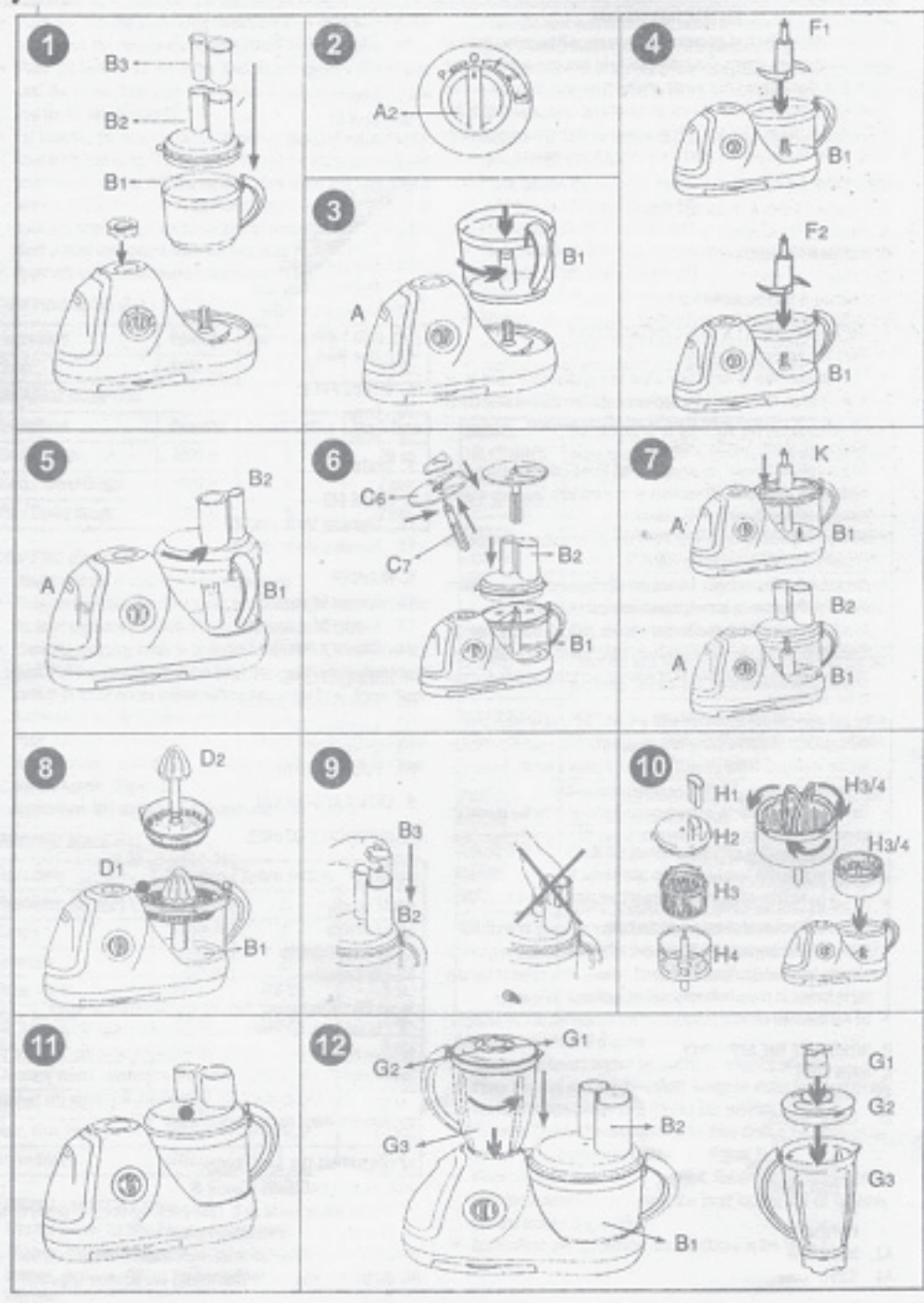
**MAISTO KOMBAINAS  
ARNICA Prokit 800  
COMPACT**



**Dėmesio! Kombaino detales būtina sudėkite pagal instrukciją (užfiksuokite indus), nes neteisingai surinkus prietaisas neveiks, Jūsų pačių saugumui.**

UAB „Krinona“ autorizuotas techninės priežiūros (serviso) centras  
Šiaulių g. 50, Kaunas  
tel.: (8-37) 215104  
[www.krinona.lt](http://www.krinona.lt)





**Dėkojame** Jums, kad pasirinkote mūsų produktą. Jei naudosite šį maisto ruošimo kombainą pagal instrukciją, Jūs būsite nustebinti, kaip viską galima atlikti taip lengvai. Kuo daugiau naudositės maisto apdorojimo kombainu, tuo labiau įsitikinsite, kad Jūs tikrai gerai pasirinkote.

## TURINYS

Svarbios saugos instrukcijos

Aprašymas

Techninės charakteristikos

Naudojant pirmą kartą

Praktiniai patarimai

Naudojant Jūsų kombainą

- minkymui/maišymui/skysčių sumaišymui/kapojimui
- spaudimui/maišymui
- sugrūdumui/plakimui
- trynimui/raikymui/drožimui
- sulčių spaudimui
- citrusinių vaisių spaudimui Valymas Ką daryti, jei prietaisas neveikia

## SVARBU Saugos instrukcijos

- Perskaitykite visas instrukcijas.
- Kad neįvyktų trumpas elektros sujungimas, nenardinkite pagrindinės dalies į vandenį ar į kitą skystį.
- Nepalikite prietaiso be priežiūros, kai jį naudoja vaikai arba šalia yra vaikų.
- Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo, kai jo nenaudojate, prieš uždedant ar nuimant dalis, ir prieš valymą.
- Venkite kontakto su judančiomis dalimis. Laikykite rankas, plaukus, drabužius, peilį pertepimui ir kitus indus toliau nuo veikiančio grūdimo/plakimo įtaiso, nes galite susižeisti ar/ir sugadinti plaktuvą.
- Nejunkite prietaiso su pažeistu laidu ar kištuku ar jei prietaisas neveikė, ar buvo numestas ar kitaip sugadintas.
- Gražinkite prietaisą į artimiausią techninės priežiūros centrą apžiūrai, taisyimui arba elektriniam bei mechaniniam reguliavimui.
- Gamintojo nerekomenduojamų ar neparduodamų priedų naudojimas gali sukelti ugnį, elektros šoką ar sužeisti.
- Naudokite tik patalpų viduje.
- Neleiskite laidui kaboti nuo stalo krašto ar prekystalio.
- Nuimkite priedus nuo kombaino prieš jį plaunant.
- Laikykite rankas ir kitus įrankius/indus toliau nuo plakimo talpos, nes galite susižeisti arba pažeisti puodą.

## SAUGOKITE ŠIAS INSTRUKCIJAS

### Aprašymas

Žvilgtelėkite į pirmus puslapius, kur parodyta surinkimas. Raudonos iliustracijos rodo, kaip surinkti ir naudoti prietaisą ir tekste yra nuorodos į jas.

#### A Variklio dalis

A1 Variklio sukimo perdavimo mechanizmas

A2 Jungiklis

A3 Pozicija 1 - lėtas greitis

A4 Pozicija 2 - vidutinis greitis

A5 Pozicija 3 - didelis greitis

A6 Išjungimo pozicija

A7 Rankinė pozicija

A8 Saugos dangtelis

A9 Diskų kabinos dangtelis

A10 Diskų laikymo vieta

#### B Puodų grupė

B1 Puodas

B2 Dangtis su dviguba padavimo anga

B3 Stūmiklis

#### C Diskų rinkinys

C1 Raikymo diskas

C2 Drožimo(smulkaus pjaustymo) diskas

C3 Tarkavimo (stambus) diskas

C4 Tarkavimo (smulkus) diskas

C5 Tarkavimo diskas

C6 Diskų laikiklis

C7 Velenas

#### D Citrusinių spaudimo įtaisas

D1 Kūgis

D2 Filtras

#### E Mentelė

#### F Ašmenys

F1 Minkymo ašmenys (plastmasiniai)

F2 Kapojimo ašmenys (metaliniai)

#### G Plakiklis (kokteilinė)

G1 Dangtis kamštis

G2 Plakiklio dangtis

G3 Plakiklio taurė (bokalas)

#### H Sulčių spaudimo įtaisas

H1 Stūmiklis

H2 Dangtis

H3 Sietas/filtrai

H4 Vaisių minkštimų išspaudų surinkimo indas

#### I Kremo priedas

## TECHNINĖS CHARAKTERISTIKOS

### Galingumas 600 W

**Elektroninė apsauga** (dangtį galima nuimti tik tada, kai variklis sustabdytas )

**Prietaisas dirbs tik tada**, kai visi priedai tiksliai įstatyti savo vietose.

## PRIEŠ NAUDOJANT PIRMA KARTĄ

Išpakuokite priedus ir nuplaukite šiltu vandeniu.

Susipažinkite su kombainu ir jo priedais.

## PRAKTINIAI PATARIMAI

Maksimalūs kiekiai maisto kombainui priklauso nuo maisto rūšies:

300g - 1200g puode (B)

iki 1.5L citrusinių spaudimo įtaise (D)

iki 0.6L sulčių spaudimo įtaise (H) ( su žievelėmis)

iki 1.5L plakiklyje(kokteilinėje)

## KOMBAINO NAUDOJIMAS

### **minkymui/maišymui/skysčių sumaišymui/kapojimui**

Naudojami priedai:

Puodas (B1) ir ašmenys (F):

arba metaliniai ašmenys (F2) maišymui ar kapojimui;

arba plastmasiniai ašmenys (F1) minkymui ar skysčių sumaišymui.

### **Paruošimas**

#### **Skysčių sumaišymas/maišymas**

Jūs galite apdoroti sriubą, žuvį, kompotą iki 1L tik per 20s

Jūs galite sumaišyti iki 1L tešlos blynams, vafliams per 20s

Jūs galite sumaišyti iki 1.5 kg tešlos pyragaičiams (sausainiai, keksai ) per nuo 1 min. 30s iki 3 min. 30s

### **Minkymas**

Jūs galite sumaišyti iki 1 kg tešlos (pyragams, duonai) per 50s

## SVARBU

Visada sustabdykite kombainą, kai iš tešlos susiformuoja kamuolys.

Nenaudokite kombaino ilgiau kaip 2 min., kai ruošiate 1 kg tešlos.

## Kapojimas

Per 10-30s Jūs galite sukapti nuo 300g iki 600g ingredientų:kietų sudėtinių dalių tokios kaip sūris, džiovinti vaisiai, tam tikros daržovės (morkos, salierai...); minkštesnių sudėtinių dalių (svogūnai, špinatai...) žaliavas ir virtą maistą (nukaulintą, apdorotą ir supjaustytą į kubelius), žalią ar virtą žuvį.

## Priedų uždėjimas (piešinys 3,4 ir 5)

Uždedame puodą (B1) ant variklio, ir naudojant rankeną, pasukti tol, kol užsifiksuos.

Uždėti metalinius ašmenis (F2) arba minkymo ašmenis (F1) į puodą.

Sudėti įvairius produktus į puodą.

Uždėti dangtį ir pasukti tol, kol užsifiksuos.

## Rekomenduojami greičiai

Kapojimui nustatykite greičio jungiklį į poziciją 3. Norėdami kontroliuoti kapojimą, naudokite rankinį valdymą.

Maišymui nustatykite greičio jungiklį į poziciją 3.

Minkymui nustatykite greičio jungiklį į poziciją 1. Po kelių sekundžių, nustatykite greičio jungiklį į poziciją 3.

## Skysčių spaudiui/skysčių sumaišymui ir maišymui

Naudojami priedai

Plakiklis (G)

## Paruošimas

Jūs galite paruošti ir pilnai sumaišyti iki 1.5L netirštos sriubos, kompoto, pieno kokteilų, ledų it t.t.

Jūs galite maišyti/suplakti įvairių rūšių skystą tešlą (blynams, spurgoms ir t.t.)

## SVARBU

Niekada nepilkite į plaktuvą verdančio skysčio.

Niekada nepripilkite daugiau kaip 1.5L skysčio.

**Nenaudojant kokteilinės, ją nuimti, vietoje jos, uždėti dangtelį (A4).**

### **Priedų uždėjimas (piešinys 12)**

Sudėkite produktus į plaktuvą taurę (bokalą) (G3), tada uždėkite dangtį (G2) ir dangčio kamštį (G1).

Atsukite saugos dangtelį (A8) ir jį nuimkite.

Įstatykite plaktuvo taurę (bokalą) (G) į saugos dangtelio vietą (A8) ir pasukite, kol užsifiksuos.

### **Rekomenduojamas greitis**

Nustatykite variklio greitį pagal maisto gaminimo receptą.

### **Grūdymas/plakimas**

Naudojami priedai

Puodas (B) ir kremos priedas (I).

### **Paruošimas**

Jūs galite paruošti majonezą, padažus, kiaušinio baltymus, morengus (nuo 1 iki 6 kiaušinių), suplakti kremą (iki 0.6 litro)

### **SVARBU**

Niekada nenaudokite plaktuvo tešlos minkymui ar pyragaičių purios tešlos plakimui.

### **Priedų uždėjimas (piešinys 7)**

Uždėkite puodą (B1) ant variklio ir už rankenos pasukite tol, kol užsifiksuos.

Įstatykite kremos priedą (I) į puodą.

Sudėkite produktus į puodą.

Uždėkite dangtelį (B2) ant puodo.

Pasukite dangtelį, kol užsifiksuos.

### **Rekomenduojamas greitis**

Nustatykite greičio jungiklį į poziciją 1 kremui ir švelniems padažams.

Ruošdami majonežą ir kiaušinių baltumus, nustatykite greičio jungiklį į poziciją 1 ir vėliau pasukite iki pozicijos 3.

### **Tarkavimas/pjaustymas**

Naudojami priedai

Puodas (B1) ir tarkavimo/pjaustymo diskai ©.

Naudodami įvairius diskus, Jūs galite paruošti:

Svogūnus, agurkus, runkelius, ridikėlius, obuolius, morkas, kopūstus, sugrūstas morkas, sūrį ir t.t.

Jūs galite apdoroti iki 1kg produktų vienu metu.

**Draudžiama** tarkuoti krienus, salierus ir bulves.

### **Priedų uždėjimas (piešinys 6)**

Uždėkite puodą (B1) ant variklio ir už rankenos pasukite tol, kol užsifiksuos.

Uždėkite reikiamą diską (C1/C2/C3/C4/C5) ant plastmasinio diskų laikiklio (C6) ir paspauskite stipriai, kad diskai užsifiksuočiau.

Įstatykite veleno (C7) galą į diskų laikiklį ir pasukite kol užsifiksuos.

Įstatykite veleną sujungtą su diskais į puodą.

Uždėkite dangtį ant puodo ir pasukite kol užsifiksuos.

### **Darbas su produktais**

Naudokite padavimo didesnę angą:

- pjaustyti, agurkus ir t.t.
- trinti daržoves (prieš tai supjaustant į 6-7 cm gabalėlius)

Naudokite padavimo mažesnę angą:

- pjaustyti morkas, ridikėlius, agurkėlius, ir t.t.

Naudokite stūmiklį (B3) stumti maistą padavimo angoje.

### **DĖMESIO**

Niekada nekišk pirštų (piešinys 9)

Geresniems rezultatams: įdėkite ir stūmikliu pastumkite maistą prieš įjungiant variklį.

### **Rekomenduojamas greitis**

Naudodami bet kurį diską, nustatykite greičio jungiklį pozicijose 2,3 ar rankinė.

### **Sulčių spaudimas**

Naudojami priedai

Puodas (B1) ir sulčių spaudimo įtaisas (H).

### **Priedų uždėjimas (piešinys 10)**

Uždėkite puodą (B1) ant variklio ir už rankenos pasukite tol, kol užsifiksuos.

Įstatykite sietelį/filtrą (H3) į vaisių minkštimų išspaudų surinkimo indą (H4).

Įstatykite surinkimo indą (H4/H3) į puodą (B1).

Uždėkite dangtelį (H2) ant puodo ir pasukite kol užsifiksuos.

### **Rekomenduojamas greitis**

Kol tarkuojate vaisius ar daržoves, nustatykite greičio jungiklį į poziciją 2, o sutarkavus, perjunkite į 3 poziciją, taip išspausite maksimalų kiekį sulčių.

### **DĖMESIO**

Jei nustatysite greičio jungiklį į poziciją 3, bus daugiau vaisių minkštimų išspaudų.

***Jeigu pradeda stipriai vibruoti, išjunkite prietaisą ir išvalykite, išplaukite išspaudas nuo sietelio ir iš išspaudų indo.***

### **Citrusinių vaisių sulčių spaudimas**

Naudojami priedai

Puodas (B1) ir citrusinių spaudimo įtaisas (D).

#### **Priedų uždėjimas (piešinys 8)**

Uždėkite puodą (B1) ant variklio ir už rankenos pasukite tol, kol užsifiksuos.

Įstatykite citrusinių spaudimo filtrą (D2) į puodą (B1).

Uždėkite kūgį (D1) ant pagrindinės ašies puode (B1).

Perpjaukite vaisių per pusę.

Užspauskite pusę vaisiaus ant citrusinių spaudimo kūgio (D1).

### **Rekomenduojamas greitis**

Nustatykite greičio jungiklį į poziciją 1.

### **SVARBU**

Puodo talpa iki 1.5L sulčių.

### **VALYMAS**

Visada išjunkite kombainą.

Nuimkite puodą pasukdami jį pagal laikrodžio rodyklę.

Nuplaukite ir išdžiovinkite priedus.

Norėdami lengviau išvalyti kombainą, iškart pabaigę naudoti kombainą praskalaukite priedus, ypač sulčių spaudimo bei citrusinių spaudimo įtaisas, kadangi vaisiai turi daug cukraus.

Niekada nenardinkite variklio (A) į vandenį.

Nušluostykite jį su drėgnu skudurėliu.

### **KĄ DARYTI, JEI PRIETAISAS NEVEIKIA**

Pirma patikrinkite ar prietaisas įjungtas teisingai.

Patikrinkite, ar puodas (B1) ar dangteliai (B2 arba H2) pilnai užfiksuoti, ar ne.