

Artisan Plaktuvo Naudotojo vadovas Modelis 5KSB5553



Turinys

Plaktuvo saugos informacija	3
Elektros saugos reikalavimai	3
Svarbios saugos sąlygos.....	4
Plaktuvo charakteristikos (Modelis 5KSB5553).....	5
Plaktuvo paruošimas naudojimui	7
Prieš pirmą naudojimą	7
Plaktuvo surinkimas	7
Plaktuvo naudojimas	8
Prieš naudojimą.....	8
Plaktuvo veikimas	8
Kaip naudoti plaktuvą	9
LEDO TRUPINIMAS.....	9
PULSE režimas	10
Ingredientų puodelis.....	10
Pakopinio starto™ plakimo režimas	10
Sūkių valdymo nurodymai	11
Priežiūra ir valymas	12
Gedimų pašalinimas	13
Plaktuvo naudojimo patarimai	14
<i>KitchenAid</i> ® plaktuvo garantija.....	16
TECHNINĖS PRIEŽIŪROS ĮMONĖS	16

PASTABA: Dėl unikalaus indo ir ašmenų dizaino, norėdami pasiekti geriausių darbo su naujuoju *Kitchen Aid*™ plaktuvu rezultatus, prieš pradėdami naudoti, perskaitykite šias instrukcijas ir receptus.

Plaktuvo saugos informacija

Labai svarbu – Jūsų ir kitų asmenų saugumas.

Šiame vadove ir ant prietaiso rasite daug pateiktų svarbių saugos instrukcijų. Visada perskaitykite ir vykdykite visus saugos nurodymus.



Tai yra įspėjimo simbolis.

Šis simbolis perspėja apie potencialų pavojų, kai jums arba kitiems iškyla mirties grėsmė ar sužeidimų pavojus.

Visos saugos instrukcijos yra pateiktos kartu su Įspėjimo simboliu ir žodžiais “DANGER” (Pavojinga) arba “WARNING” (Perspėjimas). Šie žodžiai reiškia:



“DANGER” (Pavojinga)

mirties grėsmė ar rimtų sužeidimų pavojus, jeigu nedelsiant nesilaikysite šių instrukcijų.



“WARNING”(Perspėjimas)

mirties grėsmė ar rimtų sužeidimų pavojus, jeigu nesilaikysite šių instrukcijų.

Saugos informacijoje sužinosite, koks yra potencialus pavojus, kaip sumažinti galimybę susižeisti ir kas gali atsitikti, jei nesilaikysite instrukcijų.

Elektros saugos reikalavimai

Voltai: 220-240 Voltai

Herciai: 50 Hz AC (kintamoji elektros srovė)

Pastaba: Šis produktas turi įrengtą Y tipo galingumo laidą. Jeigu galingumo laidas yra pažeistas, gamintojas arba aptarnavimo agentas, siekdamas išvengti pavojaus, privalo šį laidą pakeisti.

Nenaudokite prailginimo laido. Jei Y tipo galingumo laidas yra per trumpas, kvalifikuotas elektrikas ar smulkaus remonto specialistas turi instaliuoti rozetę netoli prietaiso.



Elektros smūgio grėsmė

Prijunkite tiktai į žemintą rozetę.

Nenaudokite adapterio.

Nenaudokite prailginimo laido.

Šių instrukcijų nesilaikymas gali sukelti mirtį, gaisrą ar elektros smūgį.

Svarbios saugos sąlygos

Naudodami elektros prietaisus, visada laikykitės pagrindinių saugos reikalavimų, kad būtų sumažinta gaisro ar elektros smūgio pavojaus galimybė ir/arba žemiau nurodyta žmonių sužalojimo rizika:


1. Perskaitykite visas instrukcijas.
2. Apsisaugojimui nuo elektros smūgio nedėkite plaktuvo į vandenį ar kitą skystį.
3. Būtinai stebėkite vaikus, jiems naudojant prietaisą ar būnant netoli jo.
4. Nenaudodami prietaiso, surinkdami ar išrinkdami prietaisą ir prieš jį valydami, išjunkite iš rozetės.
5. Nesilieskite prie judančių elementų.
6. Nenaudokite plaktuvo su pažeistu laidu ar rozete, sutrikus veikimui ar jį numetus, ar pažeidus kitu būdu. Gražinkite prietaisą į artimiausią licencijuotą aptarnavimo centrą patikrinimui, remontui ar elektros bei mechaninių sureguliuavimų darbams.
7. Nenaudokite prietaiso atvirame ore.
8. Neleiskite, kad laidas kabotų per stalo kraštą ar indą.
9. Norėdami sumažinti rimto susižeidimo grėsmę ar sugadinti plaktuva, plakdami nelieskite rankomis ar virtuvės reikmenimis indo. Galima naudoti grandiklį tik tada, kai plaktuvas nėra įjungtas.
10. Ašmenys aštrūs. Elkitės atsargiai.
11. Norėdami nesusižeisti, niekada nestatykite fiksavimo įtaiso ir ašmenų surinkimo elementų ant pagrindo, kol indas nėra tinkamai įtvirtintas.
12. Visada naudokite plaktuva uždengtą dangčiu.
13. Indų, tame tarpe ir konservavimo stiklainių, kurių nerekomenduoja *KitchenAid*, naudojimas, gali kelti pavojų ar susižeidimų galimybę.
14. **Plakdami karštą skystį, nuimkite dviejų dalių dangčio centrinę dalį.**
15. Šis produktas sukurtas naudotis juo tik namų ūkyje.
16. Šis prietaisas neskirtas neveiksnių žmonių (tame tarpe ir vaikų) naudojimuisi, taip pat tiems, kuriems trūksta įgūdžių ar žinių, nebent jiems vadovauja ar juos instruktuoja žmogus, atsakingas už jų saugą.
17. Vaikams neleidžiama žaisti su prietaisu.

Išsaugokite šias instrukcijas

Šis prietaisas paženklintas pagal Europos 2002/96/EC direktyvą apie elektrinių ir elektroninių įrengimų atliekų utilizaciją.

Užtikrindami šio produkto tinkamą utilizaciją, padėsite pašalinti potencialias neigiamas pasekmes aplinkai ir žmonių sveikatai, kurios gali kilti netinkamai naudojant šio produkto atliekas.



Toks simbolis  ant produkto ar dokumentuose, kurie pridedami prie produkto, nurodo, kad šis prietaisas negali būti išmetamas, kaip buitinės atliekos. Vietoje to, šis prietaisas turi būti atiduotas į atitinkamą elektros ir elektroninės įrangos surinkimo punktą. Šio produkto utilizacija vykdoma pagal vietines atliekų sunaikinimo aplinkos apsaugos taisykles.

Norėdami sužinoti daugiau informacijos apie šį produktą, jo utilizavimą ir antrinį panaudojimą, prašome kreiptis į jūsų vietinę miesto valdybą, namų ūkio atliekų sunaikinimo valdybą ar parduotuvę, kurioje pirkote šį produktą.

Plaktuvo charakteristikos (Modelis 5KSB5553)

60 ml ingredientų
dangtis su matavimų
gradacija

Atsparus,
karščiui
atsparus
stiklo 1,5 l stiklo
talpa

Nerūdijančio
plieno ašmenų
elementas

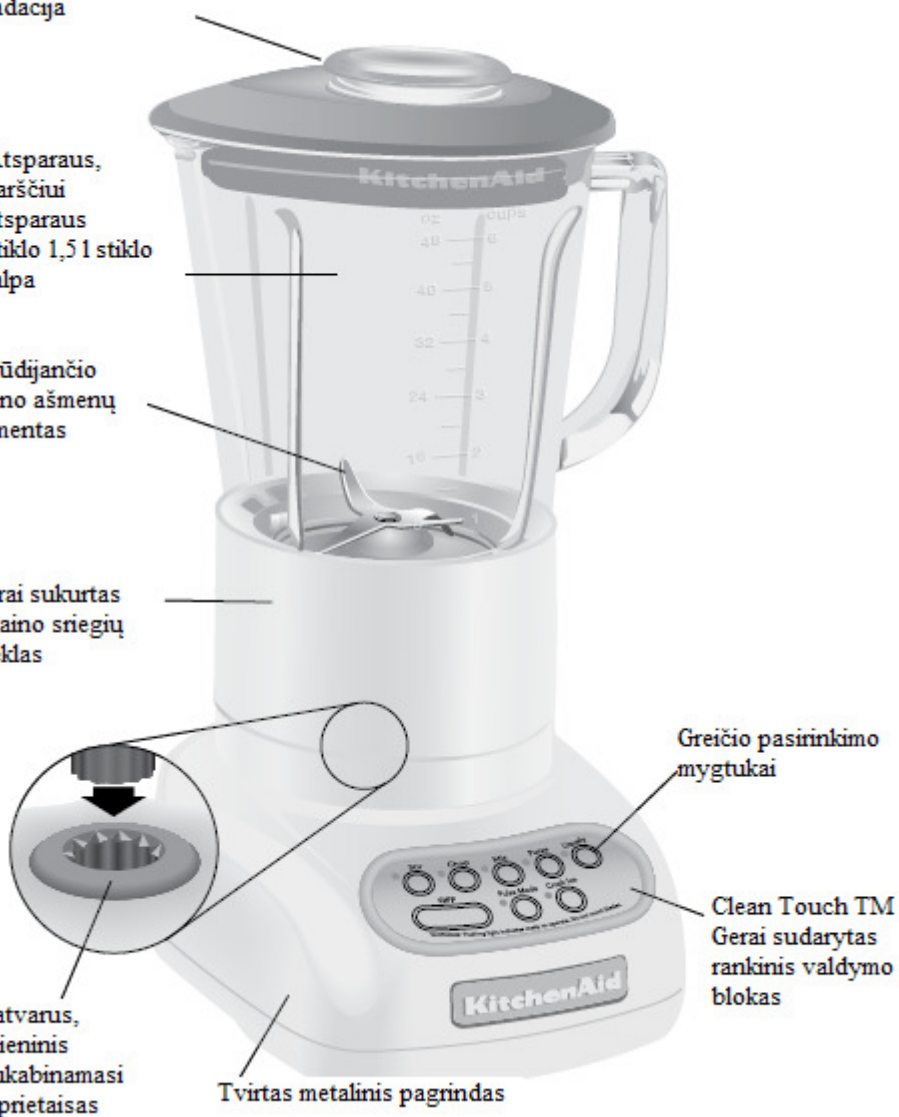
Gerai sukurtas
dizaino sriegių
įdėklas

Greičio pasirinkimo
mygtukai

Clean Touch™
Gerai sudarytas
rankinis valdymo
blokas

Patvarus,
plieninis
sukabinamasis
s prietaisais

Tvirtas metalinis pagrindas



ĮSPĖJIMAS : Mirksinti šviesa parodo, jog galite pradėti dirbti. Nelieskite ašmenų.

Plaktuvo dalys (Modelis 5KSB5553)

Šis plaktuvas buvo sukurtas ir išbandytas pagal *KitchenAid* kokybės standartus optimaliam veikimui ir ilgam gyvenimui be rūpesių.

Tvirtas variklis

Tvirtas 0,9 arklio galių variklis tiekia energiją puikiam veikimui su visomis plaktuvo užduotimis - nuo trintų padažų iki aštrių padažų gaminimo, tolygaus ledų smulkinimo ar švelnių šaldytų vaisių.

Atsparaus, karščiui atsparaus stiklo 1,5 l talpa



Stiklinis ąsotis atsparus įbrėžimams, dėmėms ir kvapams. ąsotis nuimamas nuo fiksavimo žiedo, leidžiant jį lengvai išvalyti ir atlaiko įvairią svyruojančią temperatūrą. Lengvas snapelis leidžia įpilti lygiai ir laisvai.

60 ml ingredientų dangtis su matavimų gradacija

Suteikia tvirtą izoliaciją. Lankstus dangtelis išlaikys sandarią izoliaciją visu plaktuvo veikimo laikotarpiu. Dangtelyje yra išimamas 60 ml puodelis, kuris patogus matuojant ir dedant ingredientus.

Nerūdijančio plieno ašmenų elementas

Aštrūs padidintų matmenų ašmenys yra pastatyti ant keturių skirtingų plokštumų greitam, kruopščiam ir nuosekliam maišymui.

Fiksavimo žiedas ir ašmenų surinkimas

Patvarus, vientisas ašmenų elementas yra integruotas į fiksavimo žiedą ir jį lengva tvarkyti ir valyti. Saugus plaktuvo surinkimas apsaugo ašmenis nuo sukimosi iki tol, kol ąsotis yra tinkamai pritvirtintas prie žiedo ir padėtas ant plaktuvo pagrindo.

Patvarus, iš sustiprinto plieno sukabinamasis prietaisas

Komerčinės kokybės sukabinamasis prietaisas su 12 blokuojančių dantų tiesiogiai nukreipia variklio galią į ašmenis. ąsočio sukabinamasis prietaisas veikia tyliai.


Greičio pasirinkimo mygtukai

Sukurkite šaltus gėrimus ir padažus arba sriubas per kelias sekundes. Maišykite su pasitikėjimu, valdymu ir nuoseklumu visų greičio nustatymų

metu: PLAKTI () , PJAUSTYTI () ,

MAIŠYTI () , TRINTI () ir SKYSTINTI

() . PULSE  režimas dirba su visais

penkiais greičiais. LEDŲ SMULKINIMO () funkcija yra sukurta specialiai ledų smulkinimui ir automatiškai veiks svyruojančiu intervalu, siekiant gauti optimalius rezultatus.

Intelli-Greičio™ variklio valdymas

Išskirtinis *Intelli-Greičio™* valdymas automatiškai veikia siekiant išlaikyti nuolatinį greitį- net tirštumas pasikeičia, kai sudedami ingredientai. Šis pažangus *KitchenAid* dizainas išlaiko optimalų maišymo greitį kiekvienoje kulinarinės užduotyje ir kontrolės-padėklo nustatymuose.

Pakopinio starto funkcija

Plaktuvas pradeda veikti lėtesniu greičiu, traukdamas maistą į ašmenis ir tada greitai padidėja iki pasirinkto greičio nustatymų. Ši konstrukcija sumažina paleidimo smūgį ir leidžia veikti nepridėjus rankų.

Tvirtas metalinis pagrindas

Sunkus, lieto netauriojo metalo pagrindas užtikrina stabilų, tylų veikimą, kai maišomas pilnas ąsotis su ingredientais. Keturios guminės kojelės ant plataus, tvirto pagrindo neleidžia slysti prietaisui ir padeda išlaikyti tvirtą suspaudimą. Lygus ir apvalus pagrindas yra lengvai valdomas, funkcijos laidas laikomas apačioje.

Gerai sudarytas rankinis valdymo blokas

Švariai nuvalomas akimirksniu. Lygus valdymo blokas neturi įtrūkimų ar plyšių, kurie trukdytų suspausti ingredientus.

Plaktuvo paruošimas naudojimui

Prieš pirmą naudojimą

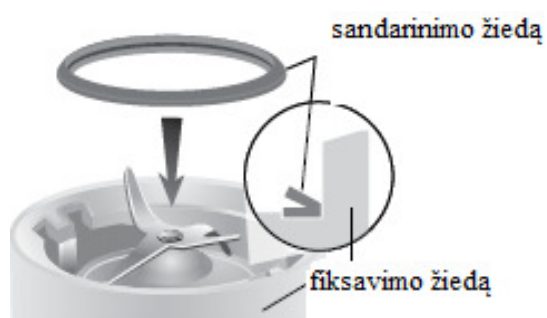
Prieš naudodami plaktuvą pirmą kartą, nuvalykite plaktuvo pagrindą su šiltu muiliniu skudurėliu, po to nuvalykite švariu ir drėgnu skudurėliu. Nusausinkite minkštu skudurėliu. Nuplaukite ąsotį, dangtį, fiksavimo žiedą ir mentės surinkimo elementus, sandarinimo žiedą ir ingredientų puodelį šiltu, muilinu vandeniu (žr. „Valymas ir priežiūra“, 12 psl.). Praskalaukite dalis ir nusausinkite.

Plaktuvo surinkimas

1. Įdėkite fiksavimo žiedą į ašmenų elementą, nukreipdami jį į tvirtą paviršių.



2. Įdėkite sandarinimo žiedą, plokščiąja puse žemyn, aplink ašmenis ir patalpinkite per fiksavimo žiedą.



3. Suderinkite ąsočio stulpelius su fiksavimo žiedo grioveliais.



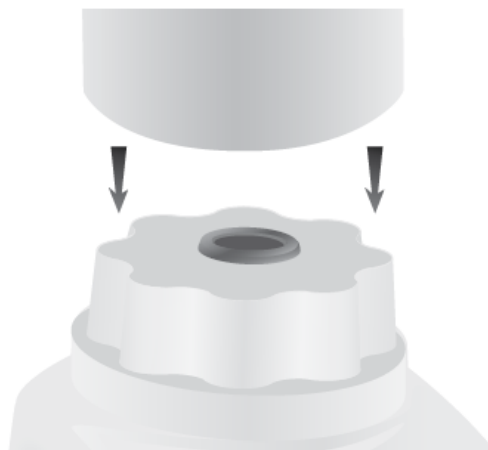
4. Paspauskite žemyn ir sukite ąsotį prieš laikrodžio rodyklę, maždaug 1 / 4 kol išgirsite du spragtelėjimus.



5. Suderinkite plaktuvo maitinimo laido ilgį.



6. Uždėkite ąsotį ant plaktuvo pagrindo.



Tęsinys kitame puslapyje

PASTABA: Jei tinkamai pastatytas, ąsotis visą laiką bus ant plaktuvo pagrindo. Jei ne, pakartokite 3 ir 4 žingsnius.



Gap – Tarpas; No Gap – Tarpo nėra

7. Uždėkite dangtelį ant ąsočio.

⚠️ ĮSPĖJIMAS



Elektros smūgio pavojus

Prijunkite skrudintuvą prie įžeminto kištukinio elektros tinklo lizdo.

Neišmontuokite įžeminimo kontakto.

Nenaudokite kištukinės jungties adapterio.

Nenaudokite ilgintuvo.

Šių nurodymų nepaisymas gali sukelti mirtinus sužalojimus, gaisrą arba elektros smūgį.


8. Įjunkite maitinimo laidą į įžemintą lizdą. Plaktuvas yra paruoštas darbui.

9. Prieš nuimdami ąsotį nuo pagrindo, visada paspauskite „O“ ir atjunkite maitinimo laidą.

Plaktuvo naudojimas

Prieš naudojimą

PASTABA: Kai plaktuvas yra įjungtas arba

mirksi PULSE () režimo lemputė:

- Netrukdykite ašmenų judėjimui
- Nenuimkite ąsočio dangčio

Plaktuvo veikimas




KitchenAid™ plaktuvas turi penkias greičio

funkcijas: PLAKTI (), PJAUSTYTI (),

MAIŠYTI (), TRINTI () ir SKYSTINTI

(). Taip pat yra PULSE () ir LEDŲ

SMULKINIMO () funkcijos.

1. Patogiu, vieno žingsnio veiksmu, šis prietaisas veiks tik tada, kai bus pasirinktas greičio mygtukas.

2. Prieš pradėdami naudoti plaktuvą, įsitikinkite, kad ąsotis yra tinkamai apsaugotas fiksavimo žiedu ir surinkimo elementai uždėti ant plaktuvo pagrindo.

Kaip naudoti plaktuvą

Pastaba: jei tarp sandarinimo žiedo ir pagrindo yra tarpas, ąsotis gali neištvirtinti sandarinimo žiede arba ąsotis buvo blogai įstatytas į plaktuvo pagrindą. Daugiau informacijos apie plaktuvo surinkimą (žr. 7 psl.).



Gap – Tarpas; No Gap – Tarpo nėra

3. Įdėkite ingredientus į ąsotį ir tvirtai uždarykite dangteliu.

Šis „KitchenAid™“ plaktuvus turi ledo trupinimo funkciją (🧊). Pasirinkus šią funkciją, plaktuvus automatiškai veiks tam tikrais intervalais tokiu greičiu, kokio reikia sutrupinti ledą ar kitus priedus.

1. Prieš įjungdami plaktuvą įsitikinkite, kad ąsotis tvirtai įstatytas į pagrindą.

NOTE : jei tarp sandarinimo žiedo ir pagrindo yra tarpas, ąsotis gali neištvirtinti

3. Paspauskite LEDO TRUPINIMĄ /

CRUSH ICE (🧊). Užsidegs lemputė.

Plaktuvus automatiškai veiks tam tikrais intervalais.



4. Nuspauskite pageidaujamo greičio mygtuką, kuris tuo greičiu įjungs plaktuvą. Žalias indikatorius rodyt, kokį greitį pasirinkote. Galite keisti nustatymus neišjungdami plaktuvo, paspausdami kitą greičio mygtuką.

SVARBU: plakdami karštą maistą ar skysčius ištraukite centrinį ingredientų

indelį. Įjunkite tik TRINTI (🌀) greitį.

5. Norėdami išjungti plaktuvą paspauskite „O“. „O“ (IŠJUNGTI) mygtukas sustabdys bet kokį greitį ir išjungs plaktuvą.

6. Prieš išimdami ąsotį, ištraukite iš elektros lizdo laido kištuką.

LEDO TRUPINIMAS

sandarinimo žiede arba ąsotis blogai įstatytas į plaktuvo pagrindą. Daugiau informacijos apie plaktuvo surinkimą žr. 5. psl.

2. Įdėkite ingredientus į ąsotį ir tvirtai uždarykite dangčiu.

4. Norėdami išjungti ledo trupinimo funkciją (🧊), paspauskite „O“. Dabar plaktuvus parengtas kitai operacijai.

5. Prieš išimdami ąsotį ištraukite iš elektros lizdo laido kištuką.

Tęsinys kitame puslapyje

Plaktuvo naudojimas

PULSE režimas

Jūsų KitchenAid® plaktuvą turi PULSE (Pulse) „Pulsas bet kuriuo greičiu“ savybę.

PASTABA: PULSE (Pulse) režimas neveiks kartu su LEDŲ SMULKINIMO (Ice Crush) funkcija.

1. Prieš naudodami plaktuvą įsitikinkite, kad plaktuvo talpa tinkamai sudėta ir kad ji yra ant plaktuvo pagrindo.

PASTABA: Esant tarpui tarp fiksavimo žiedo ir pagrindo, ašotis gali būti nepritvirtintas prie fiksavimo žiedo arba žiedas nėra tinkamai uždėtas ant plaktuvo pagrindo. Žiūrėkite „Plaktuvo surinkimas“ 5 psl. tolimesniems nurodymams.

2. Sudėkite ingredientus į ašotį ir stipriai uždarykite dangteliu.

3. Paspauskite mygtuką PULSE (Pulse).

Indikatoriaus lemputė virš mygtuko pradės mirksėti rodydama, kad visi penki greičio mygtukai yra PULSE (Pulse) režime.



4. Pasirinkite greičio mygtuką. Paspauskite ir laikykite norimą laiko tarpą. Tiek greičio mygtukas, tiek PULSE (Pulse) režimo rodikliai švies plakant pasirinktu greičiu.

Paleidus mygtuką, plakimas sustos, tačiau plaktuvą išliks PULSE (Pulse) režime ir

PULSE (Pulse) režimo rodiklis toliau mirksės.

Norėdami dar kartą suplakyti ar padaryti tai kitu greičiu, tiesiog paspauskite ir laikykite mygtuką norimam greičiui.



5. Norėdami išjungti PULSE (Pulse) režimą, paspauskite „O“. Plaktuvą dabar pasiruošęs tolimesniam darbui.

6. Prieš nuimdami ašotį, atjunkite maitinimo laidą.

Ingredientų puodelis

60 ml ingredientų puodelis gali būti naudojamas matuojant ingredientų kiekį ir juos dedant. Nuimkite puodelį ir sudėkite ingredientus

PLAKIMO (Whisk), PJAUSTYMO (Slice) ar

MAIŠYMO (Mix) greičiui. Kai

plaktuvą veikia dideliu greičiu, su pilnu ašočiu ar karštu turiniu, sustabdykite plaktuvo darbą ir tada sudėkite ingredientus.

SVARBU: Jei plakate karštą maistą ar skysčius, nuimkite centrinį ingredientų puodelį. Naudokite tik PLAKIMO (Whisk) greitį.


Pakopinio starto™ plakimo režimas

Pakopinio starto™ savybė leidžia automatiškai įjungti plaktuvą mažiausiu greičiu, išvengdama produktų ištaškymo, po to greitis padidinamas iki pasirinkto, ir taip pasiekiamas optimalus veikimas.

PASTABA: Pakopinio starto plakimo režimas veikia, tik pasirinkus greitį iš „O“ režimo ir neveikia kartu su PULSE (Pulse) ar LEDŲ SMULKINIMO (Ice Crush) režimais.

Sūkių valdymo nurodymai

Produktas	Sūkių valdymas	Produktas	Sūkių valdymas
Suplaktas šaltas gėrimas		Riebus padažas	
Varškės tortas		Pieno gėrimas su ledais	
Susmulkinti vaisiai	Impulsinis 	Mėsos salotos sumuštiniam	Impulsinis 
Susmulkintos daržovės	Impulsinis 	Putėsiai	
Kreminis sūrio aptepas		Avižinė košė	
Kreminė sriuba		Suplakta tešla blynams	
Susmulkinti/sukapoti ledai		Makaronų padažas	
Mirkalas		Vaisių piurė/kūdikių maistas	
Susmulkinti švieži vaisiai		Mėsos piurė/mėsa kūdikiams	
Susmulkintos šviežios daržovės		Daržovių piurė/daržovės kūdikių maistui	
Puri želatina pyragui/desertams		Mišrainės uždaras	
Susmulkinti šaldyti vaisiai (truputį atšildykite – tiek, kad įsmigtų peilis)		Smulkintų dašių garnyras	Impulsinis 
Sušaldytas jogurto gėrimas		Šerbeto gėrimas	
Vaisių sultys iš sušaldyto koncentrato		Vienodos konsistencijos minkštas itališkas arba kaimiškas sūris	
Vaisių gėrimas (skystas)		Trupiniai papuošimui	
Vaisių gėrimas (tirštas)		Saldus dašių garnyras	Impulsinis 
Vaisių padažas		Saldus traškus garnyras	Impulsinis 
Sutarkuotas kietas sūris		Daržovių padažas pagrindiniam patiekalui	
		Suplakta tešla vafliams	
		Baltas padažas	

Patarimas: vieno proceso metu ruoškite standartinę ledo kubelių indą arba 12 – 14 standartinių ledo kubelių. Epizodiškas pamaišymas mentele naudingas tik tada, kai plaktuvas yra „O“ režime. LEDO TRUPINIMO () funkcija optimaliai pritaikyta ledo smulkinimui ir trupinimui be skystų ingredientų.

Priežiūra ir valymas

Plaktuvo indą, įtvirtinimo movą ir peilių bloką galima lengvai išvalyti išardžius plaktuvą, arba taip pat ir neardant plaktuvo.

- Kruopščiai išvalykite plaktuvą po kiekvieno panaudojimo.
- Nepanardinkite plaktuvo apatinės dalies ir maitinimo kabelio į vandenį.
- Nenaudokite abrazyvinių valiklių arba šveitimo grandyklių.

Išardytų plaktuvo detalių valymas

1. Iškelkite indą tiesiu judesiu aukštyn iš plaktuvo apatinės dalies. Pastatykite apatinę plaktuvo dalį ant kieto paviršiaus. Po to, laikydami įtvirtinimo movą, pasukite indą prieš laikrodžio rodyklę, kol pasigirs du spragtelėjimai, atskirdami įtvirtinimo movą ir peilių bloką bei sandarinimo žiedą nuo indo. Išplaukite detales muilinu vandeniu. Praskalaukite ir sausai nušluostykite.

PASTABA: indą galite padėti automatinės indaplovės apatinėje lentynoje. Siekiant geriausių valymo rezultatų, rekomenduojame plauti dangtelį, ingredientų stiklinę, įtvirtinimo movą, peilių bloką ir sandarinimo žiedą rankiniu būdu.







2. Nušluostykite plaktuvo apatinę dalį ir maitinimo kabelį šiltu, muilinu audiniu, po to nuvalykite drėgnu audiniu ir nudžiovinkite minkštu audiniu

Valymas be išardymo

1. Uždėkite indą ant plaktuvo apatinės dalies, užpildykite iki pusės šiltu (ne karštu) vandeniu ir įlašinkite 1 arba 2 lašus indų plovimo skysčio. Uždenkite indą dangteliu, paspauskite greičio nustatymo mygtuką STIR (maišyti) ir palikite plaktuvą įjungtą 5 – 10 sekundžių. Nuimkite indą ir išpilkite iš jo skystį. Švariai išplaukite šiltu vandeniu.
2. Dangtelį ir ingredientų stiklinę išplaukite šiltame vandenyje su pamuilėmis, po to praskalaukite ir kruopščiai išdžiovinkite.
3. Nušluostykite plaktuvo apatinę dalį ir maitinimo kabelį šiltu, muilinu audiniu, po to nuvalykite drėgnu audiniu ir nudžiovinkite minkštu audiniu.

Gedimų pašalinimas

Ijungus tam tikrą darbo režimą, plaktuvas nedirba:	
 <p style="text-align: center;">Indikatoriai nešviečia.</p>	<p>Patikrinkite, ar plaktuvo maitinimo kabelio kištukas įkištas į kištukinį elektros tinklo lizdą. Jeigu plaktuvas prijungtas prie elektros tinklo, tai paspauskite mygtuką „O“, po to ištraukite maitinimo kabelio kištuką iš kištukinio elektros tinklo lizdo. Vėl prijunkite plaktuvą prie to paties kištukinio elektros tinklo lizdo. Jeigu plaktuvas vis dar neveikia, tai patikrinkite elektrinės grandinės, prie kurios prijungtas plaktuvas, saugiklį arba grandinės išjungiklį, ir užtikrinkite maitinimo įtampos tiekimą.</p>
Plakimo metu plaktuvas sustoja:	
 <p style="text-align: center;">Visi indikatoriai mirksi tuo pačiu metu.</p>	<p>Gali būti, kad plaktuvas perkrautas. Jeigu sunkių ingredientų plakimo metu plaktuvas perkraunamas, tai plaktuvas automatiškai išsijungia, apsaugodamas variklį. Paspauskite mygtuką „O“, nustatydami pradinę plaktuvo būseną, po to ištraukite maitinimo kabelio kištuką iš kištukinio elektros tinklo lizdo. Iškelkite indą iš plaktuvo apatinės dalies ir padalinkite inde esančius produktus į mažesnes porcijas. Apkrovą taip pat galima sumažinti įpylus į indą vandens.</p>
 <p style="text-align: center;">Indikatoriai mirksi pakaitomis.</p>	<p>Gali būti, kad plaktuvas užstrigo. Užstrigęs plaktuvas automatiškai išsijungia, apsaugodamas variklį. Paspauskite mygtuką „O“, nustatydami pradinę plaktuvo būseną, po to ištraukite maitinimo kabelio kištuką iš kištukinio elektros tinklo lizdo. Iškelkite indą iš plaktuvo apatinės dalies ir grandikliu atlaisvinkite peilius, paskirstydami arba pašalindami apatinėje indo dalyje esančius produktus.</p>
Plaktuvas įsijungia, tačiau peiliai nesisuka:	
 <p style="text-align: center;">Tarpelis</p>	<p>Indas netinkamai sumontuotas įtvirtinimo movoje, dėl to jungtys nesisujungia. Išimkite indą iš apatinės plaktuvo dalies ir visiškai įstatykite į įtvirtinimo movą. Paspauskite indą žemyn ir pasukite indą pagal laikrodžio rodyklę įtvirtinimo movoje, kol pasigirs antrasis spragtelėjimas. Tokiu būdu indas sujungia jungtis. Žr. plaktuvo sumontavimo nurodymus 5 psl.</p>

Jeigu atlikus šiame skyriuje nurodytus veiksmus gedimas nepašalintas, tai kreipkitės į įgaliotąją techninės priežiūros įmonę (žr. 16 psl.).

Negražinkite plaktuvo parduotuvei – parduotuvėje techninės priežiūros darbai neatliekami.

Plaktuvo naudojimo patarimai

Trumpi patarimai

- Siekiant užtikrinti tolygesnę konsistenciją, ruošdami gėrimus su ledu naudokite LEDO TRUPINIMO (🌀) režimą.
- Mažus ledo kubelius galima susmulkinti arba sutrupinti greičiau, nei didelius kubelius.
- Užpildykite plaktuvą didesnėmis maisto porcijomis, nei kitus įprastinius plaktuvus – jūs galite užpildyti plaktuvą 2 – 3 stiklinėmis maisto (475 – 710 ml), palyginus su įprastiniu 1 stiklinės (235 ml) kiekiu.
- Daugelio ingredientų mišinių paruošimą pradėkite plakimo STIR (maišymas) (🌀) režimu. Po to padidinkite sūkius, jeigu tai reikalinga.
- Pasirūpinkite, kad plakimo metu indas būtų uždengtas dangteliu.
- Jeigu pageidaujate, tai galite nuimti centrinės stiklinės indo dangtelį papildymui skysčiais arba ledo kubeliais, kai plaktuvus dirba STIR (maišymas) (🌀), CHOP (kapojimas) (🔪) arba MIX (maišymas) (🌀) greičio režime.
- Jeigu plaktuvus dirba aukštesnių sūkių režime, visiškai užpildžius indą, arba plakami karšti produktai, tai prieš papildydami indą išjunkite plaktuvą.
- Jeigu norite panaudoti inde virtuvės įrankius, tai išjunkite plaktuvą. Prieš maišydami ingredientus gumine mentele, išjunkite plaktuvą („O“). Niekada nekiškite į indą jokių virtuvės įrankių, įskaitant menteles, kai variklis sukasi.
- Prieš sumaišymą ataušinkite karštus maisto produktus, jeigu tai įmanoma. Karštų produktų maišymą pradėkite STIR (maišymas) (🌀) režime. Po to padidinkite sūkius, jeigu reikia.
- Nuimkite centrinę ingredientų stiklinę, kai maišote karštus skysčius, ir dirbkite tik STIR (maišymas) (🌀) režime. Neždėkite neapsaugotos rankenos ant indo dangtelio, kai dirbate su karštais skysčiais.
- Išjunkite plaktuvą ir patikrinkite maisto produktų konsistenciją po kelių sekundžių, kad išvengtumėte per daug intensyvaus maisto produktų apdoravimo.

Kaip reikia...

Paruošti naudojimui šaldytas sultis: sulčių paruošimui iš 175 ml apelsinų sulčių koncentrato supilkite į plaktuvo indą sulčių koncentratą ir tinkamą kiekį vandens. Uždenkite indą ir maišykite

MIX (maišymas) (🌀) greičio režime 10 – 15 sekundžių, kol skysčiai kruopščiai išsimaišys.

355 ml sulčių koncentrato skardinei supilkite į indą sulčių koncentratą ir vieną skardinę vandens.

Uždenkite indą ir maišykite MIX (maišymas) (🌀) greičio režime maždaug 20 – 30 sekundžių, kol skysčiai kruopščiai išsimaišys. Po to įpilkite dvi likusias skardines vandens.

Tam tikro skonio želatinos ištirpinimas: supilkite į indą verdantį vandenį, įberkite želatiną. Nuimkite centrinę ingredientų stiklinę ir maišykite STIR

(maišymas) (🌀) režime, kol želatina ištirps, maždaug 20 – 30 sekundžių. Po to supilkite į indą likusius ingredientus.

Sausainių ir kvietinių krekerių trupinių paruošimas: sulaužykite didesnius sausainius maždaug 4 cm skersmens gabalais. Iš pradžių į indą sudėkite smulkesnius gabalėlius. Uždenkite indą dangteliu, įjunkite PULSE (impulsinis) režimą ir

smulkinkite CHOP (kapojimas) (🔪) režime, įjungdami maždaug 3 sekundžių trukmės impulsais, kol bus pasiekta reikiama konsistencija. Naudokite šiuos trupinius šaldyto jogurto, pudingo arba vaisių kompoto papuošimui.

Jeigu norite paruošti smulkesnius trupinius pyragui arba deserto plutelei, tai sulaužykite kvietinius krekerius arba sausainius maždaug 4 cm skersmens gabalėliais ir sudėkite į indą. Uždenkite dangtelį, įjunkite PULSE (impulsinis) režimą ir smulkinkite

LIQUEFY (suskystinimas) (🌀) režime, įjungdami impulsais, kol bus pasiekta reikiama konsistencija, maždaug 20 – 30 sekundžių.

Krekerių trupinių paruošimas: atlikite tokią pačią procedūrą, kaip ir sausainių trupinių paruošimui. Naudokite krekerių trupinius papuošimui arba kaip orkaitėje troškinamų pagrindinių patiekalų ingredientą, o taip pat daržovių patiekalams.

Duonos trupinių paruošimas: sulaužykite duoną maždaug 4 cm skersmens gabalėliais. Atlikite tokią pačią procedūrą, kaip ir sausainių trupinių paruošimui. Naudokite duonos trupinius papuošimui arba kaip orkaitėje troškinamų pagrindinių patiekalų ingredientą, o taip pat daržovių patiekalams.

Plaktuvo naudojimo patarimai

Sukapoti vaisiai ir daržovės: sudėkite 2 stiklines (475 ml) vaisių arba daržovių gabalų į plaktuvo indą. Uždenkite dangtelį, įjunkite PULSE (impulsinis) režimą ir smulkinkite STIR (maišymas) (☞) režime, įjungdami 2 – 3 sekundžių impulsais, kol bus pasiekta pageidaujama konsistencija.

Vaisių piurė: sudėkite 2 stiklines (475 ml) konservuotų arba išvirtų vaisių į indą. Vienai stiklinei (240 ml) vaisių įpilkite 2 – 4 valgomuosius šaukštus (30 – 60 ml) vaisių sulčių arba vandens.

Uždenkite indą ir maišykite PUREE (piurė) (☞) režime maždaug 5 – 10 sekundžių.

Daržovių piurė: sudėkite 2 stiklines (475 ml) konservuotų arba išvirtų daržovių į indą. Vienai stiklinei (240 ml) daržovių įpilkite 2 – 4 valgomuosius šaukštus (30 – 60 ml) sultinio, vandens arba pieno. Uždenkite indą ir maišykite PUREE (piurė) (☞) režime maždaug 10 – 20 sekundžių.

Mėsos piurė: sudėkite į indą išvirtą, supjaustytą kubeliais minkštą mėsą. Vienai stiklinei (240 ml) mėsos įpilkite 3 – 4 valgomuosius šaukštus (45 – 60 ml) sultinio, vandens arba pieno. Uždenkite indą ir maišykite STIR (maišymas) (☞) režime 10 sekundžių. Išjunkite plaktuva ir nugrandykite šonines indo sienelės. Uždenkite indą ir maišykite PUREE (piurė) (☞) režime dar maždaug 10 – 20 sekundžių.

Kaimiško arba minkšto itališko sūrio piurė: sudėkite kaimišką arba minkštą itališką sūrį į indą.

Uždenkite ir maišykite MIX (maišymas) (☞) greičio režime maždaug 25 – 35 sekundes, kol bus pasiekta vienoda konsistencija. Jeigu reikia, tai išjunkite plaktuva ir nugrandykite šonines indo sienelės. Jeigu pageidaujate, tai vienai stiklinei (240 ml) kaimiško sūrio įpilkite į indą 1 valgomąjį šaukštą (15 ml) grietinėlės. Naudokite šį mišinį dietiniams mirkalams ir aptepams.

Skystų ingredientų kepiniams paruošimas: supilkite į indą skystus ingredientus. Uždenkite ir maišykite LIQUEFY (suskytinimas) (☞) režime iki gero išmaišymo, maždaug 10 – 15 sekundžių. Užpilkite šį mišinį ant kepiniams skirtų sausų ingredientų ir gerai išmaišykite.

Padažuose esančių gumulėlių pašalinimas: jeigu padaže susidarė gumulėliai, tai supilkite padažą į indą, uždenkite ir maišykite MIX (maišymas) (☞) greičio režime maždaug 5 – 10 sekundžių, kol bus pasiekta vienoda konsistencija.

Miltų ir skysčio paruošimas tirštikliui: supilkite miltus ir skystį į indą. Uždenkite indą ir maišykite

STIR (maišymas) (☞) režime kol pasieksite vienodą konsistenciją, maždaug 5 – 10 sekundžių.

Balto padažo paruošimas: supilkite į indą pieną, miltus ir druską (jeigu pageidaujate). Uždenkite indą ir maišykite STIR (maišymas) (☞) režime, kol pasieksite vienodą konsistenciją, maždaug 5 – 10 sekundžių. Išpilkite mišinį į keptuvę ir paruoškite įprastiniu būdu.

Išplaktos tešlos blynams arba vafliams paruošimas iš sauso mišinio: supilkite sausą mišinį ir kitus ingredientus į indą. Uždenkite indą ir maišykite MIX (maišymas) (☞) greičio režime maždaug 10 – 20 sekundžių, kol gerai išsimaišys. Jeigu reikia, tai išjunkite plaktuva ir nugrandykite šonines indo sienelės.

Tarkuotas sūris: supjaustykite labai šaltą sūrį 1,5 cm dydžio kubeliais. Sudėkite į indą iki 1/2 stiklinės (120 ml) supjaustyto sūrio. Uždenkite ir

maišykite LIQUEFY (suskytinimas) (☞) režime maždaug 5 – 10 sekundžių. Kietus sūrius, pvz., Parmezano sūrį, atšildykite iki kambario temperatūros, po to maišykite LIQUEFY (suskytinimas) (☞) režime maždaug 10 – 15 sekundžių.

Avižinės košės paruošimas kūdikiui: sudėkite nevirtas susuktas avižas į indą. Įjunkite PULSE (impulsinis) režimą ir maišykite MIX (maišymas) (☞) greičio režime, įjungdami 5 impulsais po 2 – 3 sekundes, kol bus pasiekta pageidaujama konsistencija. Išvirkite įprastiniu būdu.

Maisto kūdikiui paruošimas iš suaugusiųjų maisto: sudėkite suaugusiems paruoštą maistą į indą. Uždenkite ir maišykite STIR (maišymas) (☞) režime maždaug 10 sekundžių. Po to maišykite PUREE (piurė) (☞) režime maždaug 10 – 30 sekundžių.

Plaktuvo praplovimas: užpildykite į indą iki pusės šiltu vandeniu. Įlašinkite keletą lašų indų plovimo skysčio. Uždenkite indą ir maišykite STIR (maišymas) (☞) režime kol indo sienelės bus nuplautos, maždaug 5 – 10 sekundžių. Praskalaukite ir išdžiovinkite. Kruopščiam išvalymui indą galite išplauti indaplovėje. Siekiant geriausių valymo rezultatų, rekomenduojame plauti dangtelį, ingredientų stiklinę, įtvirtinimo movą, peilių bloką ir sandarinimo žiedą rankiniu būdu. Žr. skyrių „Priežiūra ir valymas“, 10 psl.

KitchenAid® plaktuvo garantija

Garantijos trukmė:	KitchenAid apmoka:	KitchenAid neapmoka:
Europa ir Australija: Trijų metų trukmės nuo pirkimo datos visos apimties garantija.	Keičiamas detales ir remonto darbų kainą, šalinant medžiagas ir gamybos defektus.	A. Defektų, atsiradusių dėl vaflinės naudojimo neįprastomis sąlygomis, pašalinimo išlaidas.
Kitos šalys: Vienų metų trukmės nuo pirkimo datos visos apimties garantija.	Remonto ir techninės priežiūros darbus privalo atlikti <i>KitchenAid</i> įgaliotoji techninės priežiūros įmonė.	B. Defektų, atsiradusių dėl nelaimingų atsitikimų, konstrukcijos pakeitimų, netinkamo arba nerūpestingo naudojimo, vietinių elektros įrangos eksploatavimo taisyklių reikalavimų neatitinkančio instaliavimo/eksploatavimo.

KITCHENAID NEPRISIIMA JOKIOS ATSAKOMYBĖS UŽ SUSIJUSIUS NETIESIOGINIUS NUOSTOLIUS.

TECHNINĖS PRIEŽIŪROS ĮMONĖS

Visus techninės priežiūros darbus privalo atlikti vietinė *KitchenAid* įgaliotoji techninės priežiūros įmonė. Informaciją apie tokią artimiausią įmonę jums suteiks plaktuvo pardavėjas.

Home Decor OÜ

Valukoja 7, Tallinn, Estonia, 11415

Tel. +372 555 09 561

info@kitchen.ee

www.kitchenaidlt.lt

www.facebook.com/kitchenaidlt/