

KitchenAid™

„KitchenAid ARTISAN“ 4,8 L
plakiklis su palenkiamą galva
5KSM125



Stendinio mikserio saugos taisyklės

Jūsų bei kitų asmenų sauga yra labai svarbi.

Šiame vadove ir ant prietaiso pateikėme daug svarbių saugos pranešimų. Visada juos perskaitykite ir laikykitės.



Tai yra įspėjimo dėl saugos ženklas.

Šis ženklas įspėja apie galimą mirtiną pavojų Jums ir kitiems.

Šis ženklas pateikiamas prie visų saugos pranešimų. Šalia matomas žodelis PAVOJUS arba ĮSPĖJIMAS. Šių žodžių reikšmės:

 **PAVOJUS**

Jei **iškart** nesilaikysite nurodymų, galite mirti arba rimtai susižeisti.

 **ĮSPĖJIMAS**

Jei nesilaikysite nurodymų, galite mirti arba rimtai susižeisti.

Visi saugos pranešimai nurodo, koks gali kilti pavojus, kaip sumažinti susižeidimo riziką ir kas gali nutikti, nesilaikant nurodymų.

SVARBIOS SAUGOS TAISYKLĖS

Kai naudojami elektros įrengimai, visuomet būtina imtis pagrindinių saugos priemonių, tame tarpe, laikytis šių taisyklių:

1. Perskaitykite visas naudojimo taisykles.
2. Siekiant išvengti elektros smūgio, nenardinkite bazinio mikserio į vandenį arba kitus skysčius.
3. Šiuo prietaisu negalima leisti naudotis mažiems vaikams arba neveiksniams žmonėms be atitinkamos priežiūros.
4. Išjunkite bazinį mikserį iš kontaktinės rozetės, kai jis nenaudojamas, prieš surenkant arba išardant ir prieš jo valymą.
5. Venkite kontakto su judančiais elementais. Saugokite rankas, plaukus, rūbus, o taip pat menteles ir kitus virtuvinius reikmenis nuo plaktuvo jo veikimo metu, siekiant išvengti žmogaus sužalojimo ir stendinio mikserio sugadinimo.
6. Nenaudokite ir neekspluatuokite stendinio mikserio su pažeistu laidu arba kontaktine šakute, arba, jei stendinio mikserio veikimas sutriko, ar jei prietaisas kažkokiu būdu buvo pažeistas. Nuneškite prietaisą į artimiausią, licencijuotą, aptarnavimo centrą patikrinimui, remontui arba elektros ir mechaniniam reguliavimui.
7. Papildomų aksesuarų naudojimas, kurių nerekomenduoja arba neparduoda prietaiso gamintojas KitchenAid™, gali sukelti gaisrą elektros smūgį arba kūno sužeidimus.
8. Nenaudokite stendinio mikserio už patalpų ribų.
9. Neleiskite, kad laidas kristų per stalo kraštą.
10. Prieš plaudami, iš stendinio mikserio išimkite plokščią plaktuvą, laidų, bloką arba kablį.
11. Šis prietaisas nėra skirtas naudoti asmenims (tame tarpe vaikams), turintiems fizinių-sensorinių arba psichikos sutrikimų, arba kuriems trūksta patirties bei žinių. Išskyrus atvejus, kai jie prižiūrimi už jų saugą atsakingo asmens.

IŠSAUGOKITE ŠĮ NAUDOTOJO VADOVĄ

Šis prietaisas skirtas tik namų ūkio reikmėms.

Šis prietaisas yra ženklinamas pagal Europos direktyvą 2002/96/EB dėl elektrinių elektroninių atliekų (WEEE).

Siekdami užtikrinti, kad šis gaminys bus išmestas tinkamai, padėsite išvengti galimų neigiamų pasekmių aplinkai ir žmogaus sveikatai – toks pavojus kyla netinkamai išmetant šio gaminio atliekas.



Ženklas  dedamas ant gaminio, kartu su juo pateikiamuose dokumentuose, nurodo, kad šis prietaisas negali būti laikomas namų ūkio atliekomis. Jį būtina nuvežti į tinkamą surinkimo punktą, kuris perdirba elektrinę ir elektroninę įrangą.

Jį būtina išmesti pagal galiojančius vietinius reikalavimus dėl atliekų išmetimo.

Norėdami gauti daugiau informacijos apie gaminio tvarkymą ir perdirbimą, susisiekite su vietine miesto tarnyba, namų ūkio atliekų surinkimo punktu arba prekybos vieta, kurioje įsigijote gaminį.

Elektros srovės reikalavimai

Stendinis mikseris veikia įprastame 220-240 voltų režime, 50/60 hercų. Galingumas vatais stendiniame mikseryje nurodytas ant šono. Galingumas vatais nustatytas su papildomu aksesuaru, kuris suvartoja daugiausia elektros energijos. Kiti rekomenduojami papildomi aksesuarai gali suvartoti pastebimai mažiau elektros energijos.

Nenaudokite ilgintuvo. Jei elektros tiekimo laidas pernelyg trumpas, iškvieskite kvalifikuotą elektriką arba remonto meistrą, kad pakeistų laidą ilgesniu arba pritaikytų kontaktinę rozetę.

ĮSPĖJIMAS



Elektros smūgio grėsmė.

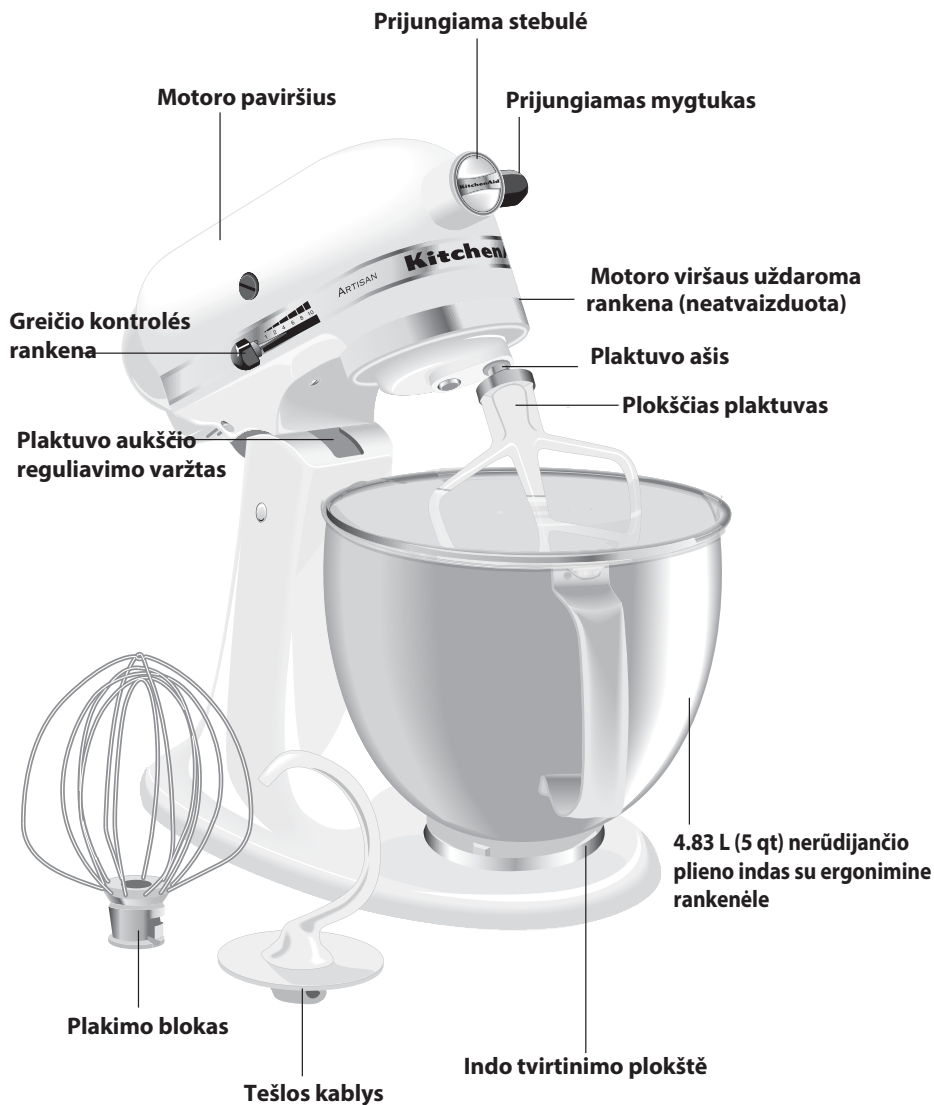
Junkite tik į įžemintą rozetę.

Nenaudokite adapterio.

Nenaudokite ilgintuvo.

Nesilaikant naudotojo vadovo nurodymų, gresia pavojus gyvybei, gali kilti gaisras arba elektros smūgis.

5KSM125 Stendinio mikserio su pakeliama galvute techninis apibudinimas



Stendinio mikserio su pakeliama galvute surinkimas



Pritvirtinant indą

1. Pasukite greičio kontrolės rankenėlę į „0“ padėtį.
2. Išjunkite stendinį mikserį arba išjunkite elektros srovę.
3. Laikykite uždarymo rankeną UNLOCK (atidaryta) pozicijoje ir atlenkite variklio paviršių atgal.
4. Pastatykite indą ant indo tvirtinimo poveržlės.
5. Lengvai pasukite indą pagal laikrodžio rodyklę.

Išimant indą

1. Pasukite greičio kontrolės rankenėlę į „0“ padėtį.
2. Išjunkite stendinį mikserį arba išjunkite elektros srovę.
3. Laikykite uždarymo rankeną UNLOCK (atidaryta) pozicijoje ir atlenkite variklio paviršių atgal.
4. Pasukite indą prieš laikrodžio rodyklę.

! ĮSPĖJIMAS

Kūno sužalojimo rizika

Išjunkite mikserį iš kontaktinės rozetės prieš liečiant plaktuvą.

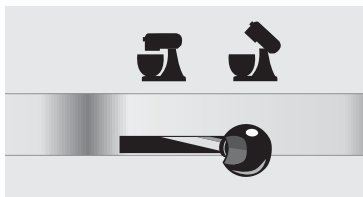
Nesilaikant šių taisyklių, galite sukelti kaulų lūžį, sužeidimus arba kraujoplūdžius.

Tvirtinant plokščio plaktuvo laidą arba tešlos kablį

1. Pasukite greičio kontrolės rankenėlę į „0“ padėtį.
2. Išjunkite stendinį mikserį arba išjunkite elektros srovę.
3. Laikykite uždarymo rankeną UNLOCK (atidaryta) pozicijoje ir atlenkite variklio paviršių atgal.
4. Įstatykite plaktuvą į plaktuvo ašį ir nuspauskite aukštyn, kiek tik įmanoma.
5. Pasukite plaktuvą dešinėn, užkabinant plaktuvą už ašies kaištelio.

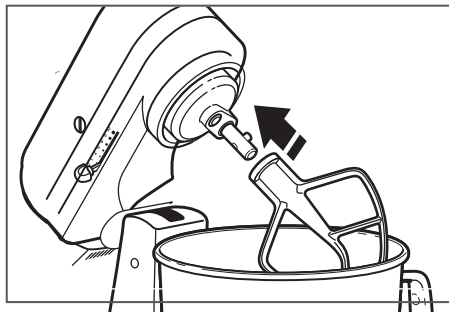
Išimant plokščio plaktuvo laidą arba tešlos kablį

1. Pasukite greičio kontrolės rankenėlę į „0“ padėtį.
2. Išjunkite stendinį mikserį arba išjunkite elektros srovę.
3. Laikykite uždarymo rankeną UNLOCK (atidaryta) pozicijoje ir atlenkite variklio paviršių atgal.
4. Nuspauskite plaktuvą aukštyn, kiek tik įmanoma, ir pasukite kairėn.
5. Ištraukite plaktuvą iš plaktuvo ašies.



Uždarant variklio paviršių

1. Įsitikinkite, kad variklio paviršius visiškai nuleistas žemyn.
2. Nustatykite uždarymo rankeną LOCK (uždaryta) pozicijoje.
3. Prieš plakimą patikrinkite ar uždaryta.

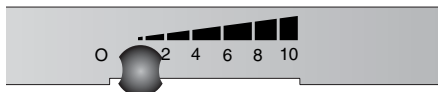


Stendinio mikserio su pakeliama galvute surinkimas

Atidarant varikio paviršių

1. Nustatykite rankeną LOCK (uždaryta) pozicijoje

PASTABA: Naudojant mikserį, variklio paviršius visuomet privalo būti LOCK (atidaryta) pozicijoje.



Aktyvuojant greičio (sūkių) kontrolę

Ijunkite mikserį į atitinkamą elektros kontaktinę rozetę. Greičio kontrolės rankenėlę pradžioje visuomet būtina nustatyti mažiausiu greičiu, vėliau palaipsniui ją didinti. Taip bus išvengta ingredientų ištaškymo. Žr. 8 psl. „Greičio kontrolės instrukcijos“.

KitchenAid™ aksesuarų naudojimas

Plokščias plaktuvas normalaus tirštumo mišiniams:

pyragaičiai
suplakta glazūra
saldainiai
sausainiai
sviestinės tešlos pyragas

biskvitai
sausainiai be druskos
vyniotinis
bulvių piurė

Plakimo blokas mišiniams, kuriems būtinas oro patekimas:

kiaušiniai
kiaušinių baltymai
tiršta grietinė
virta glazūra

biskvitas
angelo pyragaitis
majonezas
jvairūs saldainiai

Tešlos kablys mielinės tešlos maišymui ir minkymui:

duona
bandelės
picos tešla

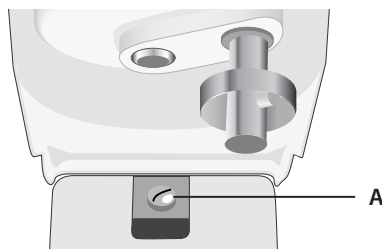
kavos pyragaičiai
pagerintos bandelės

Atstumas tarp plaktuvo ir indo

Stendinis mikseris gamykloje sureguliuotas taip, kad plokščias plaktuvas valo ne tik indo pagrindą. Jei dėl kokių priežasčių plokščias plaktuvas siekia indo pagrindą arba jei jis yra pernelyg toli nuo indo, jūs lengvai galite tai pašalinti.

1. Pasukite greičio kontrolės rankenėlę į „0“ padėtį.
2. Išjunkite stendinį mikserį arba išjunkite elektros srovę.
3. Pakelkite variklio paviršių.
4. LENGVAI pasukite varžtą (A) prieš laikrodžio rodyklę (kairėn), pakeldami plaktuvą arba pasukite pagal laikrodžio rodyklę (dešinėn), nuleisdami plokščią plaktuvą.
5. Nureguliuokite plokščią plaktuvą taip, kad jis valytų tik indo paviršių. Jei pernelyg stipriai priveršite varžtą, indo uždarymo rankena gali nepatekti į savo vietą.

PASTABA: suregulavus, plokščias plaktuvas nelies indo pagrindo arba krašto. Jei plokščias plaktuvas arba plakimo blokas yra pernelyg arti ir jie liečia indo pagrindą, gali nudilti danga, plaktuvas arba plakimo blokas.



Priežiūra ir valymas

⚠️ ĮSPĖJIMAS

Kūno sužalojimo rizika

Išjunkite mikserį iš kontaktinės rozetės prieš liečiant plaktuvą.

Nesilaikant šių taisyklių, galite sukelti kaulų lūžį, sužeidimus arba kraujoplūdžius.

Indą, baltą plokščią plaktuvą ir baltą tešlos kablį galima plauti automatinėje indaplovėje.

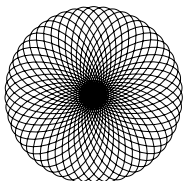
Arba plaukite juos karštame muiliname vandenyje ir išskalaukite prieš džiovinimą. Nelaikykite plaktuvų ant jų ašies.

PASTABA: Plakimo bloko NEGALIMA plauti indaplovėje!

PASTABA: Visuomet įsitikinkite, kad prieš valydami stendinį mikserį išjungėte jį iš kontaktinės rozetės. Nuvalykite stendinį mikserį minkštu, drėgnu skudurėliu. Nenaudokite buitinių valiklių. Nenardinkite jo į vandenį. Dažnai valykite plaktuvo ašį, pašalindami bet kokius susikaupusius likučius.

Planetarinis maišymas

Veikimo metu plokščias strypas juda aplink stacionarų indą, tuo pačiu metu sukdamasis priešinga kryptimi aplink savo ašį. Ši diagrama parodo visą indo apėmimo sferą, kurioje veikia plaktuvas savo kelyje.



KitchenAid™ stendinis mikseris maišys greičiau ir geriau, nei dauguma kitų elektrinių mikserių. Norint išvengti bereikalingo maišymo, reikia atsižvelgti į galimą maišymo laiko, nurodyto daugumoje receptų, neatitikimą.

Stendinio mikserio naudojimas

PASTABA: Nevalykite indo, kai stendinis mikseris yra veikimo režime.

Indas ir plaktuvas išdėstyti taip, kad užtikrintų efektyvų maišymą dažnai nevalant indo. Paprastai pakanka išvalyti indą vieną arba du kartus maišymo metu. Prieš valymą išjunkite prietaisą.

Stendinis mikseris gaili įkaisti jo naudojimo metu. Didelio apkrovimo sąlygomis (ilgai maišant) gali būti, kad prietaiso paviršius labai įkais. Tai normalus reiškinys.

Greičio (sūkių) valdymo nurodymai – 10 greičių mikseriai

Visi greičio režimai pasižymi Soft Start techninėmis savybėmis, kai stendinis mikseris automatiškai paleidžiamas mažiausiu greičiu, siekiant išvengti ingredientų taškymo ir miltų „pūtimo“ pradiniu periodu. Vėliau mikseris greitai pasiekia optimalaus veikimo greitį.

Greičio numeris

Maišymas

Aprašymas **MAIŠYMAS**

Lėtam maišymui, sujungimui, minkymui, visų maišymo procedūrų pradžia. Naudokite pridedant į tešlą miltus ir sausus ingredientus, ir pilant skysčius į sausus ingredientus. Nenaudokite MAIŠYMO greičio, užmaišant mielinę tešlą.

2 LĖTAS MAIŠYMAS

Lėtam maišymui, minkymui, greitesniam maišymui. Naudokite mielinės tešlos, sunkios tešlos ir saldumynų užmaišymui, minkymui, pradėkite grūsti bulves arba kitas daržoves, pridėkite riebalų į tešlą, maišykite skystas tešlas. Naudokite su konservų skardinių atidarymo aksesuaru.

4 MAIŠYMAS, SUPLAKIMAS

Pusiaus sunkių tešlų maišymui, pvz., sausainių tešlai. Naudokite sumaišyti cukrui ir riebalams, pridėdami cukraus į kiaušinių baltymus. Vidutinis greitis pyragaičių tešlos maišymui. Naudokite su: maisto malimo mašina, duonos pjovimo rotoriumi/ trintuve, tešlos velenėliu ir vaisių/daržovių filtru.

6 SUPLAKIMAS, SUPUTOJIMAS

Vidutiniam greitam suplakimui (iki putų) arba suputojimui. Naudokite užbaigiant pyragaičių tešlos, spurgų tešlos ir kitos tešlos maišymą. Didelis greitis pyragaičių tešlos maišymui. Naudokite su citrusinių vaisių sulčiaspaudės aksesuaru.

8 GREITAS, SUPLAKIMAS, SUPUTOJIMAS

Plaktos grietinėlės gaminimui, kiaušinių baltymams ir virtai glazūrai.

10 GREITAS SUPUTOJIMAS

Nedidelio kiekio grietinėlės, kiaušinių baltymų arba bulvių tyrės galutiniam suputojimui. Naudokite su tešlos gaminių gamavimo ir grūdelių malimo prietaiso aksesuaru. Pastaba: mikseris nepasiekia didelės apkrovos, jei pvz., bus naudojamas tešlos gaminių gamavimo ir grūdelių malimo prietaiso aksesuaras.

PASTABA: Greičio kontrolės rankenėlę galima nustatyti ir tarp greičių, nurodytų lentelėje viršuje, taip gaunant greičius 3, 5, 7 ir 9 jei reikalingas tikslesnis nustatymas. Neviršykite 2 greičio, jei užmaišoma mielinė tešla, nes tai gali sugadinti mikserį.

Maišymo patarimai

Jūsų recepto pritaikymas ruošimui naudojant mikserį

Šiame vadove pateikiami plakimo patarimai, gali būti naudojami norint mėgstamiausius receptus pritaikyti ruošimui naudojant KitchenAid™ mikserį.

Siekiant padėti nustatyti maišymo procedūrą, reikės jūsų pastebėjimų ir patirties. Ruoškite paprastą arba mielinę tešlą ir ingredientus maišykite tik, kol pasieksite norimą išvaizdą, aprašytą recepte, pvz., „lygi ir kreminė“. Vadovaukitės specialiaisiais „Greičio (sūkių) valdymo nurodymai – 10 greičių mikseriai“, padėsiančiais parinkti tinkamą maišymo greitį (žr. 8 psl.).

Ingredientų dėjimas

Maišant daugelį tešlų, vadovaujamasi įprastine procedūra: ypač ruošiant pyragą ir sausainėlius:

½ sausų ingredientų

½ skystų ingredientų

½ sausų ingredientų

½ skystų ingredientų

½ sausų ingredientų

Naudokite STIR greičio lygį, kol ingredientai bus suplakti. Paskui palaipsniui greitį didinkite iki norimo.

Visada ingredientus dėkite kaip galima arčiau dubens krašto, nepilkite tiesiai ant judančio plaktuvo. Kad ingredientus būtų paprasčiau supilti, galima naudoti specialią pylimo priemonę.

PASTABA: jei ingredientai yra ant dubens dugno ir nekrūpščiai išmaišomi, plaktuvus nepakankamai įkištas į dubenį. Žr. „Atstumas tarp plaktuvo ir indo“ skyrių (žr. 6 psl.).

Pyragų mišiniai

Ruošiant pyragų mišinius iš pakelių, rekomenduojama naudoti 4 greitį (vidutinis) ir 6 greitį (didelis). Siekiant geriausių rezultatų, plakite pakelio nurodymuose pateiktą laiką.

Papildymas riešutais, razinomis arba cukruotais vaisiais

Kietus produktus per paskutiniąsias kelias plakimo sekundes būtina maišyti taikant STIR greitį. Tešla turi būti pakankamai tiršta, kad kepimo tešloje esantys vaisiai ir riešutai nenusėstų į kepimo skardos dugną. Lipnius vaisius būtina apvolioti miltuose, tuomet jie geriau pasiskirsto tešloje.

Skysti mišiniai

Mišiniai, kurių sudėtyje yra daug skysčių, turi būti maišomi mažesniu greičiu – taip nepritaškysite aplinkui. Sutirštėjus mišiniui, greitį galite padidinti.

Mielinės tešlos minkymas

VISADA naudokite tešlos kablį, kai norėsite užmaišyti ir išminkyti mielinę tešlą. Visada naudokite 2 greitį. Naudojant kitą greitį, gali sugesti mikseris.

Neruoškite receptų, kuriuose nurodoma naudoti daugiau nei 0,87 kg (7 puodeliai) miltų arba 0,81 kg (6 puodeliai) kvietinių miltų – norint užminkyti tešlą ir naudojant 4,25 litrų mikserį su pakeliama galvute.

Nenaudokite receptų reikalaujančių daugiau nei 1.00 kg (8 stiklinės) paprastų miltų arba 0,81 kg (6 stiklinės) rupių kvietinių miltų gamindami tešlą 4.8 L (5 qt) stendiniu mikseriu su pakeliama galvute.

Mielinės tešlos užmaišymas ir minkymas

Greitasis užmaišymas“ skyriuje aprašomas duonos kepimo būdas, kurį pasirinkus, sausas mieles reikia sumaišyti su kitais sausais ingredientais, ir tik paskui pilti skystį. Pasirinkus tradicinį būdą, sausos mielės ištirpinamos šiltame vandenyje.

1. Visus sausus ingredientus bei mieles sudėkite į dubenį, palikite tik 125–250 g (1–2 puodelius) miltų.
2. Pritvirtinkite dubenį ir tešlos kablį. Fiksuokite mikserio galvutę. Įjunkite 2 greitį ir maišykite apie 15 sekundžių arba kol visi ingredientai išsimažys.



3. Toliau maišykite 2 greičiu, palaipsniui į miltų mišinį pilkite skystus ingredientus ir maišykite dar 1–2 minutes.

PASTABA: jei skystus ingredientus supilsite per greitai, viduryje susiformuos šlapias plotas, o tai gerokai sulėtins maišymo procesą.



4. Toliau maišykite 2 greičiu, po truputį pilkite likusius miltus, 60 g (½ puodelio) per kartą. Maišykite, kol tešla lips prie kablį ir nukris nuo dubens kraštelių, apie 2 minutes.



5. Tešlai limpant prie kablį, minkykite 2 greičiu, 2 minutes arba kol tešla bus lygi ir elastinga.
6. Atkabinkite ir pakreipkite atgal galvutę, nuo kablį pašalinkite tešlą. Vadovaukitės recepte pateikiamais nurodymais, kai norėsite, kad tešla iškiltų, įgautų formą ir galėtumėte ją iškepti.

Naudodami tradicinį būdą paruošti mėgstamą receptą, mieles ištirpinkite šiltame dubenyje esančiame šiltame vandenyje. Supilkite likusius skysčius ir sausus ingredientus, palikite tik 125–250 g (1–2 puodelius) miltų. Įjunkite 2 greitį ir maišykite apie 1 minutę arba kol ingredientai bus kruopščiai išmaišyti. Atlikite 4 ir 6 žingsnius.

Abu būdai yra vienodai geri, norint paruošti duoną. Tačiau „Greitojo užmaišymo“ būdas gali būti atliekamas kiek greičiau ir paprasčiau. Tai ypač naudinga nepatyrusiems duonos kepėjams. Pasirinkus šį būdą, kiek mažesnį poveikį turi temperatūra, kadangi mielės išmaišomos su sausais ingredientais, o ne šiltame vandenyje.

Kiaušinių baltymai

Kambario temperatūros kiaušinių baltymus įdėkite į švarų, sausą dubenį. Dubenį pritvirtinkite ir uždėkite plaktuvą. Kad plakant skystis nesitaškytų, greitį keiskite palaipsniui iki norimo. Plakite iki pageidaujamo tirštumo. Žr. lentelę toliau.

KIEKIS

GREITIS

- 1 kiaušinio baltymas.....PALAIPSNUIUI IKI 10
2-4 kiaušinių baltymai.....PALAIPSNUIUI IKI 8
6 arba daugiau
kiaušinių baltymųPALAIPSNUIUI IKI 8

Plakimo pakopos

Naudojant KitchenAid™ stendinį mikserį, kiaušinių baltymai išplakami labai greitai. Neperplakite. Šiame sąraše pateikiama, ko galite tikėtis.

Plakimas iki putų

Dideli, netolygūs oro burbuliukai.

Pradedama laikyti forma

Oro burbuliukai yra gražūs, išsidėstę vienas prie kito; plakamas produktas yra baltas.

Minkštas plakinys

Išėmus plaktuvą, produktas nuo jos nukrinta.

Beveik standūs

Išėmus plaktuvą, lieka aiški žymė, tačiau faktiškai, baltymai yra minkšti.

Standūs, tačiau ne sausi

Aiškios formos, išėmus plaktuvą. Baltymų spalva tolygi ir jie blizga.

Standūs ir sausi

Aiškios formos, išėmus plaktuvą. Baltymai yra nevienodos spalvos ir neblizga.

Išplaktas kremas

Supilkite šaltą plakamą grietinėlę į pašildytą dubenį. Pritvirtinkite dubenį ir plaktuvą. Kad plakant skystis nesitaškytų, greitį keiskite palaipsniui iki norimo. Plakite iki pageidaujamo tirštumo. Žr. lentelę toliau.

KIEKIS

GREITIS

- 59 mL (¼ puodelis).....PALAIPSNUIUI IKI 10
118 mL (½ puodelio).....PALAIPSNUIUI IKI 10
236 mL (1 puodelis).....PALAIPSNUIUI IKI 8
472 mL (1 pinta)PALAIPSNUIUI IKI 8

Plakimo etapai

Plakdami, atidžiai stebėkite kremą. Kadangi KitchenAid™ stendinis mikseris plaka labai greitai, plakimo etapus skiria vos kelios sekundės. Žr. šiuos apibūdinimus:

Pradedama tirštėti

Grietinėlė yra tiršta ir panaši į saldų kremą.

Išlaiko formą

Išėmus plaktuvą, grietinėlėje lieka nedidelė žymė. Galima pilti į kitą ingredientą, gaminant desertus ir padažus.

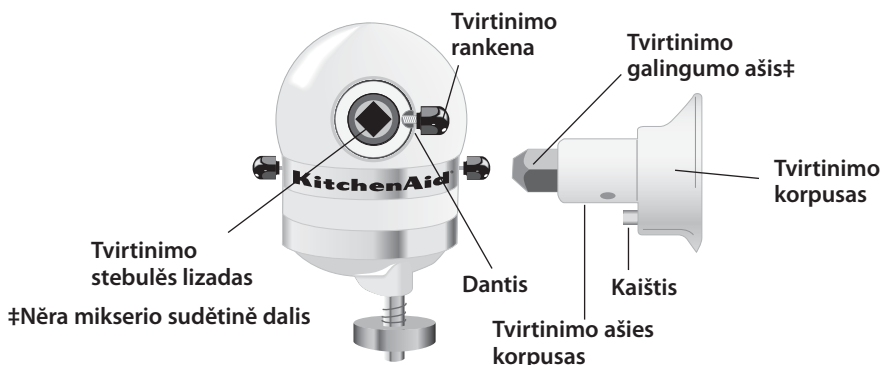
Standi

Grietinėlė yra standi, lieka aiški žymė, išėmus plaktuvą. Tokį kremą galima naudoti pyragams ir desertams, arba kaip užpildą kreminiams pyragaičiams.

Tvirtinimai ir aksesuarai

Bendra informacija

KitchenAid™ tvirtinimai sukonstruoti ilgam tarnavimo laikotarpiui. Tvirtinimo galingumo ašis ir stebulės lizdas yra kvadratinio dizaino, siekiant išvengti bet kokios slydimo tikimybės, perduodant jėgą tvirtinimo elementams. Stebulės ir ašies korpusai išdėstyti taip, kad užtikrintų tvirtą prigludimą net ir po ilgalaikio naudojimo. KitchenAid™ tvirtinimų veikimui nebūtinai reikalingas papildomas energijos blokas, įmontuotas viduje.



Bendros instrukcijos

Pritvirtinant

1. Pasukite greičio kontrolės rankenėlę į „0“ padėtį.
2. Išjunkite stendinį mikserį arba išjunkite elektros srovę.
3. Atpalaiduokite tvirtinimo rankeną pasukdami ją prieš laikrodžio rodyklę.
4. Nuimkite tvirtinimo stebulės dangtį.
5. Įstatykite tvirtinimo ašies korpusą į tvirtinimo stebulę, įsitikindami, kad tvirtinimo galingumo ašis atitinka kvadratinės tvirtinimo stebulės lizdą. Gali prireikti pasukti tvirtinimą pirmyn ar atgal. Kai tvirtinimas yra atitinkamoje pozicijoje, kaištis ant tvirtinimo sutampa su dantukais ant stebulės krašto.
6. Įtvirtinkite tvirtinimo rankeną pasukdami ją pagal laikrodžio rodyklę, kol tvirtinimas saugiai užsifiksuos stendiniame mikseryje.
7. Įjunkite į atitinkamą kontaktinę rozetę.

Išimant

1. Pasukite greičio kontrolės rankenėlę į „0“ padėtį.
2. Išjunkite stendinį mikserį arba išjunkite elektros srovę.
3. Atpalaiduokite tvirtinimo rankeną pasukdami ją prieš laikrodžio rodyklę. Lengvai pasukite tvirtinimą pirmyn ir atgal, kol jis išsitrauks.
4. Pakeiskite tvirtinimo stebulės dangtį. Įtvirtinkite tvirtinimo stebulę, pasukdami ją pagal laikrodžio rodyklę.

Jei būtinas aptarnavimas

⚠ ĮSPĖJIMAS



Elektros smūgio grėsmė.

Junkite tik į žemintą rozetę.

Nenaudokite adapterio.

Nenaudokite ilgintuvo.

Nesilaikant naudotojo vadovo nurodymų, gresia pavojus gyvybei, gali kilti gaisras arba elektros smūgis.

Jeigu stendinis mikseris veikia netinkamai arba išvis neveikia, patikrinkite šiuos punktus:

- Ar stendinis mikseris įjungtas į kontaktinę rozetę?
- Ar grandinės saugiklis, prijungtas prie stendinio mikserio, yra darbinėje padėtyje? Jei yra grandinės jungiklio dėžė, įsitikinkite, ar grandinė sujungta.
- Išjunkite stendinį mikserį 10-15 sekundžių ir vėl įjunkite. Jei mikseris dar neveikia, leiskite jam atvesti 30 minučių, po to vėl įjunkite.
- Jei problema kilo ne dėl aukščiau minėtų priežasčių, žiūrėkite „Aptarnavimo centrai“ skyrių.

Perskaitykite šią informaciją prieš skambindami į aptarnavimo centrą.

1. Naudojant stendinį mikserį, jis gali įkaisti. Dirbant didele apkrova ilgesnį laiką, gali būti, kad negalėsite prisiliesti prie prietaiso paviršiaus. Tai normalus reiškinys.
2. Stendinis mikseris gali skleisti aštrų kvapą, ypač, kol jis naujas. Elektros varikliams tai įprasta.
3. Jei plokščias plaktuvas liečia indą, sustabdykite stendinį mikserį. Žiūrėkite „Atstumas tarp plaktuvo ir indo“ skyrių (žr. 6 psl.).

Buitinio KitchenAid™ Stendinio mikserio su pakeliama galvute garantija

Garantijos terminų trukmė:	KitchenAid sumokės už:	KitchenAid nemokės už:
Europa, Australija ir Naujoji Zelandija: Artisan™ mikseriui 5KSM125: penkerių metų garantija, skaičiuojant nuo pirkimo dienos. Kitose valstybėse: Vienerių metų garantija, skaičiuojant nuo pirkimo dienos.	Montavimo detalių keitimą ir remonto darbus, kaštus už medžiagų arba apdailos defektų taisymą. Aptarnavimą privalo užtikrinti ir teikti autorizuotas KitchenAid aptarnavimo centras.	A. Remonto darbus, jei stendinis mikseris naudojamas kitais tikslais, nei tai numatyta šiame vadove (valgio gamybai buityje). B. Remonto darbus, kurie kyla po nelaimingo atsitikimo, pakeitimų, neteisingo, neracionalaus naudojimo arba dėl instaliacijos/ eksploatacijos, kuri neatitinka vietos elektros naudojimo taisyklių.

KITCHENAID NEPRISIIMA JOKIOS ATSAKOMYBĖS UŽ NETIESIOGINIUS PAŽEIDIMUS

Klientų aptarnavimas

Home Decor OÜ

Valukoja 7/2, Tallinn, Estonia, 11415

Tel. +370 671 35 380

info@kitchen.ee

www.kitchenaidlt.lt

www.facebook.com/kitchenaidlt/