

Dreame Stand Mixer MX60

DREAME

Operating and Safety Instructions



For indoor and household use only

Welcome to Dreame Products

Register Your Product



<https://global.dreameotech.com>

Product Features and Technical Specifications

Product Name: Stand Mixer

Model Number: MX60

Rated Voltage: 220-240 V~

Rated Frequency: 50-60 Hz

Bowl Capacity: 6 L

Main Body Material: Metal

Motor Type: DC

Rated Power: 600 W

Number of Speeds: 12

Max Flour (Dry): 1.5 kg

Max Water (Wet): 0.9 L

The Off Mode power consumption is 0.46 W

The appliance reaches Off Mode automatically after 10 minutes of inactivity

SVARBIOS APSAUGOS PRIEMONĖS

Šios svarbios saugos priemonės yra neatsiejama prietaiso naudojimo dalis. Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, atidžiai perskaitykite visas saugos priemones. Išsaugokite šią instrukciją, kad galėtumėte pasinaudoti ja ateityje arba perduoti kitiems naudotojams.

Šis prietaisas skirtas naudoti tik buityje; jį eksploatuoti būtina griežtai laikantis šios instrukcijos. Visada dirbkite atsargiai ir įspėkite kitus apie galimus pavojus.

Įspėjimas: Netinkamai naudojant prietaisą galima susižaloti!

⚠ ĮSPĖJIMAS:

- 1 Vaikams šį prietaisą naudoti draudžiama. Laikykite prietaisą ir jo maitinimo laidą vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- 2 Asmenys, turintys ribotų fizinių, jutiminių ar protinių gebėjimų arba neturintys patirties ir reikiamų žinių, šį prietaisą gali naudoti tik prižiūrimi, instrukuoti apie saugų naudojimą ir supratę galimus pavojus.
- 3 Vaikams draudžiama žaisti su šiuo prietaisu.
- 4 Jei prietaisas naudojamas netoli vaikų, juos turi atidžiai prižiūrėti suaugusieji.
- 5 Pažeistą maitinimo laidą, siekiant išvengti pavojaus, turi pakeisti gamintojas, įgaliotasis techninės priežiūros atstovas arba panašios kvalifikacijos specialistai.
- 6 Šis prietaisas pritaikytas tik buitiniams poreikiams, jis nėra skirtas komerciniam naudojimui. Nenaudokite prietaiso ne pagal paskirtį. Nenaudokite važiuojančiose transporto priemonėse, valtyse ar lauke. Netinkamas naudojimas gali tapti traumų priežastimi.
- 7 Kai prietaiso nenaudojate, jį išjunkite ir ištraukite kištuką iš elektros lizdo.
- 8 Prieš valydami prietaisą, jį išjunkite, atjunkite nuo maitinimo šaltinio ir palaukite, kol visos dalys visiškai atvės. Prieš valydami maisto plakiklį, išimkite iš jo priedus.
- 9 Prieš keisdami priedus ar liesdami judančias dalis, prietaisą išjunkite ir ištraukite kištuką iš lizdo.

⚠ ĮSPĖJIMAS:

- 10 Saugodamiesi elektros smūgio, nemerkite maitinimo laido, kištuko ar prietaiso korpuso į vandenį ar kitus skysčius.
- 11 Naudokite tik su šiuo maisto plakikliu pateiktus priedus ir maišymo dubenį. Nenaudokite jokių kitų, nepridėtų priedų.
- 12 Nepalikite maitinimo laido kabėti virš stalo ar stalviršio krašto, saugokite, kad jis nesusipintų ir nesiliestų prie karštų paviršių.
- 13 Venkite sąlyčio su judančiomis prietaiso dalimis. Kad išvengtumėte traumų ir prietaiso sugadinimo, veikimo metu laikykite rankas, plaukus, drabužius, taip pat menteles ar kitus įrankius atokiau nuo priedų ir maišymo dubens.
- 14 Norėdami išjungti prietaisą, paspauskite ir palaikykite sukamąją rankenėlę, kol pasigirs garsinis signalas ir užges indikatorius lemputė.
- 15 Prieš naudodami pirmą kartą, nuimkite ir tinkamai pašalinkite visas pakavimo medžiagas bei reklaminius lipdukus.
- 16 Nestatykite prietaiso ant karščio šaltinių (pvz., elektrinių kaitlenčių, orkaitių ar šildytuvų) arba šalia jų.
- 17 Palikite bent 20 cm atstumą tarp prietaiso ir sienų, užuolaidų ar kitų karščiui bei garams neatsparių daiktų. Virš prietaiso ir aplink jį turi būti pakankamai vietos tinkamai ventiliacijai.
- 18 Kad prietaisas neperkaistų, neuždenkite ventiliacijos angų, esančių ant plakiklio galvutės ar pagrindo.
- 19 Nestatykite veikiančio prietaiso prie stalviršio ar stalo krašto. Įsitikinkite, kad paviršius yra tvirtas, lygus, švarus ir sausas, nes veikimo metu atsirandanti vibracija gali prietaisą pajudinti.
- 20 Norėdami atjungti maitinimą, pirmiausia prietaisą išjunkite, tada ištraukite kištuką iš lizdo.
- 21 Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros.
- 22 Nejudinkite prietaiso, kai jis veikia.
- 23 Su prietaisu ir jo priedais elkitės atsargiai. Prietaisui veikiant, neikiškite pirštų į maišymo dubenį ar prie priedų.
- 24 Jei į maišymo dubenį įkrenta šaukštas, mentelė ar kitas daiktas, nedelsdami išjunkite prietaisą ir ištraukite kištuką iš elektros lizdo. Tik tada išimkite įkritusį daiktą.

SVARBIOS APSAUGOS PRIEMONĖS

⚠ ĮSPĖJIMAS:

- 25 Nekiškite rankų į maišymo dubenį, kol prietaisas nėra atjungtas nuo tinklo ir visiškai sustojęs.
- 26 Prieš išrinkdami dalis įsitikinkite, kad variklis ir priedai visiškai sustojo.
- 27 Prieš atfiksuodami ir pakeldami plakiklio galvutę, įsitikinkite, kad greičio reguliavimo rankenėlė nustatyta į padėtį „0“, prietaisas išjungtas, o kištukas ištrauktas iš lizdo. Prieš išimdami apdorotus ingredientus iš maišymo dubens, pirmiausia nuimkite priedus nuo plakiklio galvutės.
- 28 Nevalykite prietaiso metalinėmis šveitimo kempinėmis. Jų dalelės gali patekti į vidinius elektrinius komponentus ir sukelti elektros smūgio pavojų.
- 29 Palaikykite maisto plakiklio švarą ir laikykitės nurodymų, pateiktų instrukcijos skyriuje „Valymas ir priežiūra“.
- 30 Prieš valydami, nuo plakiklio galvutės visada nuimkite priedus. Prieš išimdami ingredientus iš dubens, įsitikinkite, kad variklis ir priedai visiškai sustojo.
- 31 Nenaudokite prailginimo laidų.
- 32 Naudodami prietaisą įsitikinkite, kad maitinimo laidas yra visiškai išvyniotas.
- 33 Veikimo metu maišymo dubenyje neturi būti jokių pašalinių daiktų, pavyzdžiui, šaukštų ar mentelių.
- 34 Neatfiksukite ir nekelkite plakiklio galvutės, kol prietaisas veikia.
- 35 Kad išvengtumėte nudegimų pavojaus, neapdorokite ingredientų, kurių temperatūra viršija 60 °C. Niekada nedėkite karšto maisto į maišymo dubenį.
- 36 Šis prietaisas skirtas tik tešlai minkyti, musams, kremams, kiaušinių baltymams ar panašioms ingredientams plakti ir maišyti.
- 37 Nemodifikuokite prietaiso be gamintojo leidimo.
- 38 Atidžiai perskaitykite visus instrukcijoje pateiktus nurodymus, ypač saugos priemones.
- 39 Prieš naudodami pirmą kartą ir po kiekvieno naudojimo patikrinkite, ar nepažeistas maitinimo laidas.

⚠ ĮSPĖJIMAS:

- 40 Įsitikinkite, kad maitinimo laidas nekelia pavojaus užkliūti, nėra prispaustas ar perlenktas.
- 41 Prietaiso viduje yra aukšta įtampa. Neatidarykite korpuso ir neikiškite jokių daiktų į ventilacijos angas.
- 42 Norėdami visiškai atjungti prietaisą nuo maitinimo šaltinio, ištraukite kištuką iš lizdo. Atjungdami visada laikykite už kištuko; niekada netraukite už laido.
- 43 Prieš įjungdami prietaisą įsitikinkite, kad visi priedai įstatyti tinkamai ir saugiai.
- 44 Įjungus prietaisą, pavaros velenas pradės sukis. Veikiant prietaisui, neikiškite rankų prie pavaros veleno zonos. Kad užtikrintumėte saugumą, visada tinkamai įstatykite maišymo dubenį.



Šis ženklimas nurodo, kad gaminio negalima išmesti kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Siekdami apsaugoti aplinką ir žmonių sveikatą nuo galimos žalos dėl nekontroliuojamo atliekų šalinimo, atsakingai jas perdirbkite – taip skatinsite tvarų pakartotinį materialinių išteklių naudojimą. Norėdami grąžinti naudotą įrenginį, naudokitės grąžinimo ir surinkimo sistemomis arba kreipkitės į pardavėją, iš kurio įsigijote gaminį. Jie gali priimti šį gaminį aplinkai saugiam perdirbimui.

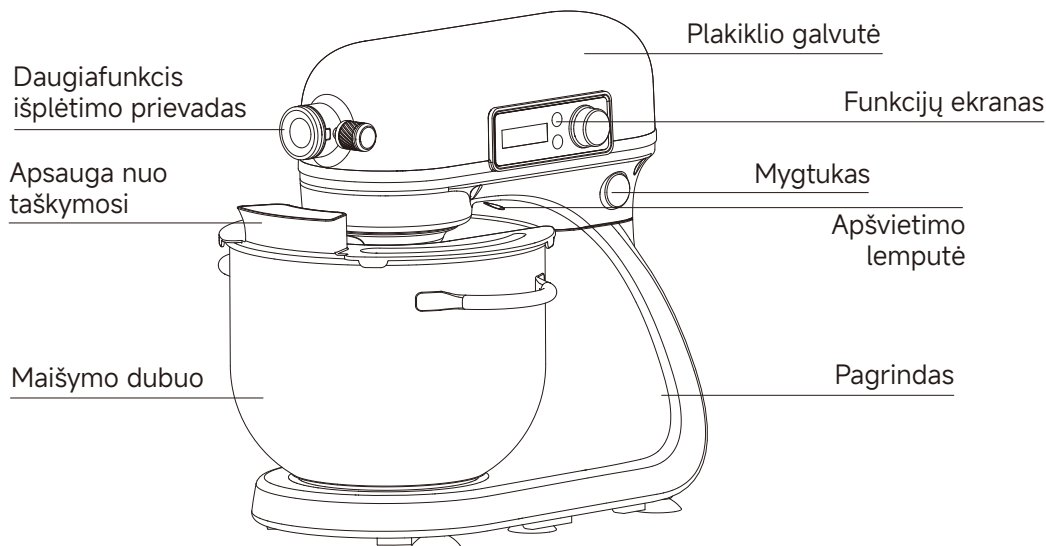
Išsaugokite šią instrukciją.

GAMINIO DALIŲ APRAŠYMAS

Patikrinkite, ar įsigyto gaminio komplektacijoje yra visos dalys. Jei ko nors trūksta, susisiekitė su mumis per 14 dienų nuo įsigijimo datos.

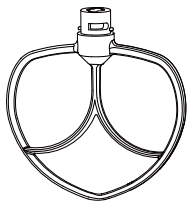
This product includes the following items: Šį gaminį sudaro šios dalys:

Stacionariojo plakiklio korpusas, 1 maišymo dubuo, 1 plokščiasis plakiklis, 2 tešlos kabliukai (ilgas ir trumpas), 1 nerūdijančiojo plieno plakimo šluotelė, 1 apsauga nuo taškymosi, naudotojo instrukcija ir trumpasis pradžios vadovas.

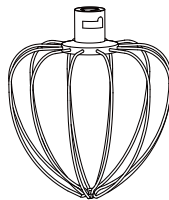


GAMINIO DALIŲ APRAŠYMAS

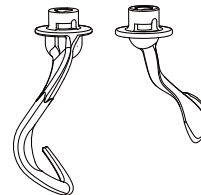
LT



Plokščiasis plakiklis



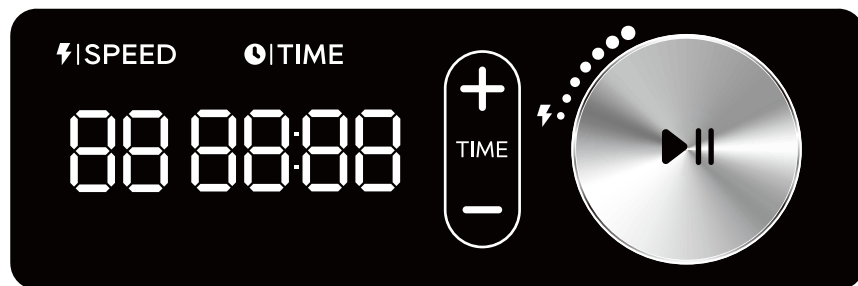
Plakimo šluotelė



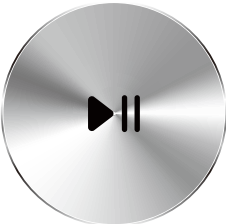
Tešlos kabliukai (ilgas ir trumpas)

▲ Pastaba:

1. Daugiafunkcis išplėtimo prievadas leidžia išplėsti prietaiso galimybes naudojant papildomus priedus, pavyzdžiui, mėsos malimo mašinėlę, makaronų gaminimo antgalį, dešrų kimšimo priedą ir kt. Suderinamus priedus naudotojai turi įsigyti atskirai.
2. Prietaise sumontuoti du pavaros velenai. Ilgąjį ir trumpąjį tešlos kabliukus galima montuoti ir naudoti tik kartu. Naudojant plokščiąjį plakiklį arba šluotelę, draudžiama vienu metu montuoti du maišymo antgalius.

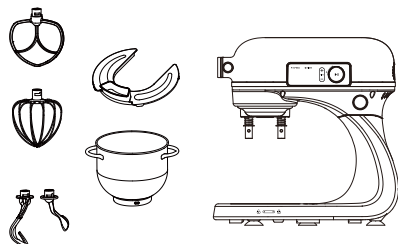


Piktograma	Funkcijos	Pastaba
⚡SPEED	Greičio lygio rodmuo	Rodomas esamas greičio lygis nuo 0 (minimalus) iki 12 (maksimalus).
🕒TIME	Veikimo laiko rodmuo / Atbulinės atskaitos laikmatis	1. Jei laikas nenustatytas: Pradėjus veikti, rodomas praėjęs veikimo laikas. 2. Jei laikmatis nustatytas: Pradėjus veikti, rodoma atbulinė laiko atskaita.
+	Pridėti laiko	Kiekvienas paspaudimas prideda 50 sekundžių. Paspauskite ir palaikykite, kad laikas būtų pridedamas greitai ir nepertraukiamai.
-	Sumažinti laiko	Kiekvienas paspaudimas atima 30 sekundžių. Paspauskite ir palaikykite, kad laikas būtų atimamas greitai ir nepertraukiamai.

Piktograma	Funkcijos	Pastaba
 Sukamoji rankenėlė	1. Paspaudimas ir palaikymas: Įjungiamas budėjimo režimas. 2. Trumpas paspaudimas: Sustabdomas (pauzė) arba atnaujinamas veikimas. 3. Sukimas: Reguliuojamas greičio lygis.	1. Budėjimo režimas: Paspauskite ir palaikykite apie 2 sekundes; pasigirs ilgas garsinis signalas (1 sekundės). SPEED ir TIME rodmenys nustos mirksėti („--“ ir „--:--“) ir pradės šviesti pastoviai („00“ ir „00:00“). Prietaisas įsijungia, užsidega indikatoriaus lemputė. Veikimo režimas: Paspauskite ir palaikykite apie 2 sekundes; pasigirs garsinis signalas, prietaisas nustos veikti, SPEED ir TIME rodmenys vėl pradės mirksėti („--“ ir „--:--“), įsijungs budėjimo režimas, o indikatoriaus lemputė užges. 2. Veikimo metu spustelėkite vieną kartą, kad padarytumėte pauzę; spustelėkite dar kartą, kad tęstumėte darbą. 3. Sukite laikrodžio rodyklės kryptimi, kad palaipsniui didintumėte greitį; prietaisas pradės veikti vos pasukus. Sukite prieš laikrodžio rodyklę, kad palaipsniui mažintumėte greitį; pasiekus 0 lygį, prietaisas nustos veikti.

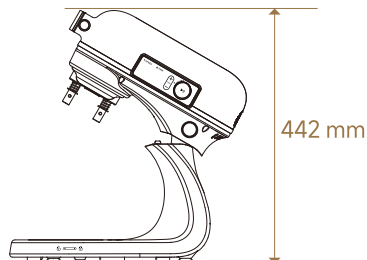
LT PRIETAISO SURINKIMAS

Nuo prietaiso nuimkite visas apsaugines plėveles, lipdukus ir kitas pakavimo medžiagas.



1

Pasirinkite saugų, stabilų paviršių netoli lengvai pasiekiamo elektros lizdo. Įsitikinkite, kad virš prietaiso yra pakankamai vietos plakiklio galvutei pakelti.



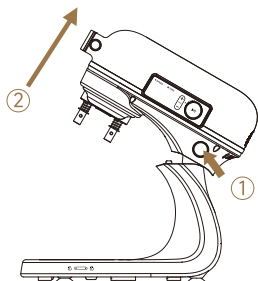
2

Prieš naudodami pirmą kartą, kruopščiai nuvalykite prietaisą ir visus priedus. Nuvalytus priedus gerai nusausinkite.



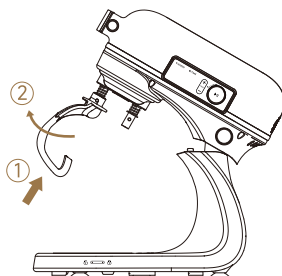
3

Paspauskite ir palaikykite mygtuką, tada pakelkite plakiklio galvutę.



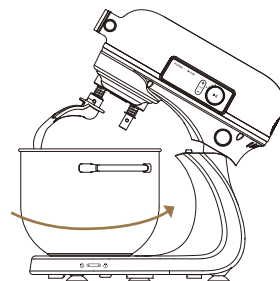
4

Sutapdinkite tešlos kabliuko, šluotelės arba plokščiojo plakiklio išpjovą su kaiščiu, esančiu ant pavaros veleno. Stumkite priedą aukštyn ir pasukite pagal laikrodžio rodyklę, kol jis užsifiksuos, tada atleiskite.



5

Padėkite maišymo dubenį ant pagrindo atramos ir pasukite dubenį rodyklės kryptimi, nurodyta „A“ rodykle, kad jis tinkamai užsifiksuotų.

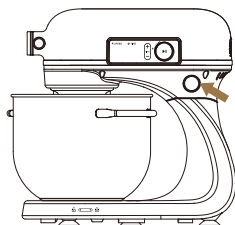


6

PRIETAISO SURINKIMAS

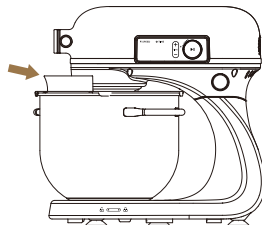
LT

Šiek tiek kilstelėkite plakiklio galvutę, paspauskite ir laikykite mygtuką, tada vėl nuleiskite galvutę, kol ji saugiai užsifiksuos pagrinde.



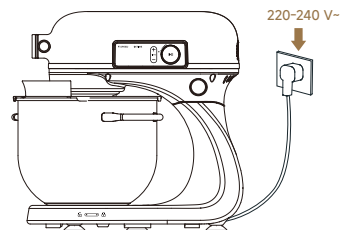
7

Uždėkite apsaugą nuo tašymosi ant maišymo dubens.



8

Ijunkite prietaiso kištuką į elektros lizdą, atitinkantį techninius duomenis ir montavimo reikalavimus.



9

1. Paspauskite ir palaikykite nuspaudę mygtuką, tada prilaikydami ranka pakelkite plakiklio galvutę.
2. Atsižvelgdami į ingredientus, įstatykite tinkamą maišymo antgalį.
3. Sudėkite ingredientus į maišymo dubenį; neperpildykite.
4. Padėkite maišymo dubenį ant pagrindo atramos ir visiškai pasukite dubenį rodyklės kryptimi, nurodyta „D“ rodykle, kad jis tinkamai užsifiksuotų.
5. Šiek tiek kilstelėkite plakiklio galvutę, paspauskite ir laikykite mygtuką, tada nuleiskite galvutę, kol ji saugiai užsifiksuos prietaiso pagrinde.
6. Uždėkite apsaugą nuo tašymosi ant maišymo dubens.
7. Prijungę prietaisą prie maitinimo šaltinio, paspauskite ir palaikykite sukamąją rankenėlę, kad ji įjungtumėte; užsidegs indikatoriaus lemputė.
8. Mygtukais „+“ / „-“ nustatykite norimą maišymo trukmę arba palikite nenustatytą.
9. Sukite sukamąją rankenėlę laikrodžio rodyklės kryptimi, kad pasirinktumėte greitį; prietaisas pradės veikti. Veikimo metu greitį galite keisti bet kada.
10. Baigus maišyti: Jei laikas buvo nustatytas, pasibaigus atbulinei atskaitai prietaisas sustos automatiškai. Jei laikas nebuvo iš anksto nustatytas, pasukite greičio reguliatorių į padėtį „0“.
11. Paspauskite ir laikykite mygtuką, pakelkite plakiklio galvutę, pastumkite antgalį į viršų ir pasukite prieš laikrodžio rodyklę, kad ją nuimtumėte. Tada pasukite maišymo dubenį laikrodžio rodyklės kryptimi ir išimkite.

• Maišymas ir minkymas

Minkydami tešlą galite naudoti tešlos kabliuką arba plakiklį.

1. Rekomenduojamas tešlos santykis: 5 dalys miltų ir 3 dalys vandens; didžiausias leistinas miltų kiekis – 1500 g.
 2. Sudėkite ingredientus į maišymo dubenį; neviršykite didžiausios leistinos talpos.
 3. Pasirinkite tešlos kabliuką arba plokščiąjį plakiklį ir pradėkite maišyti: Pirmiausia nustatykite 1 greitį ir maišykite bent 30 sekundžių. Tada nustatykite 2 greitį ir maišykite bent 30 sekundžių. Galiausiai nustatykite 3 greitį ir maišykite iki 5 minučių.
-

• Kiaušinių plakimas

Plakdami kiaušinius (visus kiaušinius, trynius arba baltymus), naudokite plakimo šluotelę:

1. Įmuškite kiaušinius į maišymo dubenį. Vienu metu plakamas baltymų kiekis neturi viršyti 12 kiaušinių kiekio.
 2. Nustatykite 11 arba 12 greitį ir plakite 3–5 minutes, kol susidarys standžios putos.
-

• Grietinėlės plakimas

Grietinėlei plakti naudokite šluotelę; rinkitės šviežią grietinėlę:

1. Nepildykite maišymo dubens virš didžiausios leistinos talpos pildami pienu, grietinėlę ar kitus skystus ingredientus.
2. Nustatykite 11 arba 12 greitį ir plakite 3–5 minutes

Funkcijų aprašas

• Sviesto masės maišymas

Sviesto masei maišyti naudokite plokščiąjį plakiklį:

1. Įdėkite suminkštintą sviestą į maišymo dubenį. Jei reikia, suberkite smulkų cukrų arba cukraus pudrą (neviršykite didžiausios leistinos talpos).
2. Įjunkite prietaisą. Pirmiausia nustatykite 1 greitį ir plakite 1 minutę, tada nustatykite 5–6 greitį ir plakite dar 2–3 minutes, kol masė taps puri, o jos tūris padidės 1,5–2 kartus.
3. Kiaušinių plakinių pilkite per kelis kartus (kiekviena porcija neturi viršyti 1/3 sviesto kiekio). Po kiekvieno įpylimo nustatykite 3–4 greitį ir maišykite 30 sekundžių, kol plakiny s visiškai įsimaišys į sviesto masę.
4. Mažo glitimo miltus suberkite per du kartus. Po kiekvieno įbėrimo nustatykite 1–2 greitį ir maišykite 15 sekundžių, kol miltai visiškai susimaišys su sviesto mase (neliks sausų miltų).

▲ Pastaba:

1. Prietaisas negali veikti nepertraukiamai ilgiau nei 15 minučių. Jei reikia naudoti ilgiau, išjunkite prietaisą ir prieš vėl įjungdami palaukite, kol jis visiškai atvės.
2. Baigę naudoti, išjunkite maitinimą ir ištraukite kištuką iš lizdo.
3. Budėjimo režimu prietaisas automatiškai išsijungia po 20 minučių.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

1. Prieš valydami nustatykite valdymo rankenėlę į padėtį „0“ ir atjunkite maitinimo laidą.
2. Prieš valydami nuimkite visus priedus.
3. Plakiklį, šluotelę ir tešlos kabliukus galima plauti šiltame vandenyje su švelniu plovikliu. Nenaudokite jokių dėmių valiklių.
4. Korpusą nuvalykite drėgna šluoste su nedideliu kiekiu muilo, tada nusausinkite minkštu skudurėliu.

▲ Pastaba:

1. Prieš nuimdami priedus ar valydami, prietaisą visada atjunkite nuo tinklo.
2. Nenaudokite vielinių šepetėlių, šveičiamųjų kempinėlių ar dėmių valiklių.
3. Nemerkite prietaiso į vandenį ar kitus skysčius!

GEDIMŲ ŠALINIMAS

Klaidos kodas	Gedimo aprašymas	Sprendimas
E3	NTC atviroji grandinė: neaptinkama variklio darbinė temperatūra	Susisiekitė su profesionaliu aptarnavimo centru
E4	Holo jutiklis neaptinkamas; prietaisas automatiškai išsijungs po 7 sekundžių	Susisiekitė su profesionaliu aptarnavimo centru
E5	NTC apsauga nuo perkaitimo: per aukšta variklio temperatūra	Prieš vėl naudodami leiskite varikliui atvėsti

PRIEDŲ UŽSAKYMAS

Jei jums sunku gauti prietaiso priedų, prašome susisiekti



<https://global.dreametech.com>

APLINKA

Neišmeskite nebenaudojamo prietaiso kartu su kitomis buitinėmis atliekomis. Pristatykite jį į nurodytas technikos perdirbimo surinkimo vietas. Tai padeda apsaugoti aplinką.

GARANTIJA IR APTARNAVIMAS

Pagal jūsų jurisdikcijos vartotojų apsaugos teisės aktus šiam produktui taikomos privalomos garantijos, kurių negalima panaikinti. Esant esminiam gedimui, jūs turite teisę reikalauti, kad prekę pakeistų arba grąžintų pinigus, taip pat reikalauti atlyginti bet kokius kitus pagrįstai nuspėjamus nuostolius ar žalą. Dėl neesminių defektų taip pat galite prašyti, kad būtų suremontuota arba pakeista.

Ši garantija nepažeidžia jokių kitų teisių, kurios jums gali būti suteiktos pagal vietinius vartotojų apsaugos įstatymus; jei tokie įstatymai reikalauja ilgesnio garantinio laikotarpio, teisės aktų nuostatos turi pirmenybę.

· Ši garantija netaikoma pažeidimams ar defektams, atsiradusiems dėl:

- 1) Šio asmeniniam / namų ūkiui skirto produkto komercinio arba nenumatyto naudojimo.
- 2) Nesilaikymas vartotojo vadove nurodytų eksploataavimo arba įrengimo instrukcijų.

3) Įrodymai, kad žala atsirado dėl netinkamo remonto, kurį atliko neįgalinti techninės priežiūros paslaugų teikėjai, arba dėl neoriginalių detalių ar nepatvirtintų priedų naudojimo.

4) Mechaninės apkrovos, cheminio poveikio, elektromagnetinių trukdžių, ekstremalios aukštos arba žemos temperatūros, korozijos, oksidacijos arba svetimų objektų, medžiagų, skysčių, vabzdžių ar gyvūnų patekimo.

5) Įprasto nusidėvėjimo dėl senėjimo arba techninės būklės ar išvaizdos pablogėjimo dėl ilgalaikio naudojimo.

Dėl daugiau informacijos ir aptarnavimo po pardavimo susisiekite su mumis:



<https://global.dreametech.com>

GAMINIO GARANTINĖ KORTELĖ

Kliento vardas	Pašto adresas	Kontaktinis telefono numeris	Produkto pavadinimas ir modelio numeris	Produkto serijos Nr.	Produkto pirkimo data

TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

	Gedimų aprašymas ir atsarginės dalys	Priežiūros data	Aptarnavimo ir techninės priežiūros centras
1			
2			
3			

DREAME



Dreame BioKnead™ MX60

Dual-Hook Bionic Stand Mixer

„Bloomer“ duona

Tešlos minkymo funkcija (mažas greitis)

Ingredientai:

- 500 g kvietinių miltų duonai
- 7 g mielių
- 8 g druskos
- 40 g alyvuogių aliejaus
- 320 g vandens



Nurodymai:

- 1 veiksmas** Dubenyje sumaišykite visus ingredientus, išskyrus vandenį; druską ir mieles berkite į skirtingas puses.
- 2 veiksmas** Įstatykite tešlos kabliukus ir junkite 1 greitį. Palaipsniui pilkite vandenį, kol susiformuos grubi tešlos masė. Tai užtruks apie 1–2 minutes.
- 3 veiksmas** Padidinkite greitį iki 4 ir minkykite, kol tešla taps lygi. Tai užtruks apie 7 minutes.
- 4 veiksmas** Įdėkite tešlą į dubenį, uždenkite maistine plėvele ir palikite kilti, kol turis padvigubės.
- 5 veiksmas** Tešlai pakilus, švelniai ją paspauskite, kad išeitų oras. Išstampykite tešlą į stačiakampį, tada suvyniokite palei ilgąjį kraštą. Kartokite šį procesą, kol išgausite norimą formą.
- 6 veiksmas** Vėl uždenkite maistine plėvele ir palikite kilti antrą kartą, kol turis padvigubės.
- 7 veiksmas** Po antrojo pakilimo tešlos paviršių lengvai apipurškite vandeniu. Tolygiai apibarstykite miltais ir viršuje padarykite 3–4 negilius įpjovimus.
- 8 veiksmas** Kepkite iki 220 °C įkaitintoje orkaitėje 25 minutes arba karšto oro gruzdintuvėje 190 °C temperatūroje 25 minutes. Norėdami traškesnės plutelės, apačioje padėkite nedidelį indą su vandeniu, kad susidarytų garai.

Fetučiniai

Tešlos minkymo funkcija (mažas greitis)

Ingredientai:

- 240 g miltų
- 3 kiaušiniai
- 8 g alyvuogių aliejaus
- 3 g druskos



LT

Nurodymai:

- 1 veiksmas** Suberkite miltus į stacionariojo plakiklio dubenį. Viduryje padarykite duobutę, įmuškite kiaušinius, supilkite alyvuogių aliejų ir druską. Įstatykite tešlos kabliukus ir junkite 1 greitį. Maišykite 1 minutę, kol ingredientai daugmaž susijungs.
- 2 veiksmas** Padidinkite greitį iki 4-o ir minkykite toliau. Iš pradžių tešla gali atrodyti sausa, tačiau po 8–10 minučių minkymo ji taps lygi ir elastinga.
- 3 veiksmas** Suformuokite tešlos rutulį, suvyniokite į maistinę plėvelę ir palikite 30 minučių pailsėti kambario temperatūroje.
- 4 veiksmas** Padalykite tešlą į 4 lygias dalis. Vieną dalį šiek tiek paplokštinkite. Praleiskite ją pro makaronų kočiojimo priedą (8 padėtis). Sulenkite tešlą abu trumpuosius kraštus lenkdami į vidurį, o tada perlenkite per pusę. Pakartokite kočiojimą ir lenkimą tris kartus.
- 5 veiksmas** Tris kartus praleidę tešlą per 8 padėtį, jos daugiau nebelenkite. Dabar po vieną kartą praleiskite per 7, 6, 5 ir galiausiai 4 padėtį (galutinį storį galite pasirinkti pagal savo skonį).
- 6 veiksmas** Tą patį pakartokite su likusiomis tešlos dalimis. Darbinį paviršių pabarstykite miltais, patieskite kiekvieną lakštą, pabarstydami miltais tarp jų, kad nesuliptų.
- 7 veiksmas** Praleiskite lakštus pro pjaustymo priedą (platųjį fetučiniams skirtą plyšį). Supjaustytus makaronus apibarstykite miltais, kad nesuliptų. Jei verdate iš karto, virkite pasūdytame vandenyje 1–2 minutes, tada patiekite su padažu. Šviežius nevirtus makaronus šaldytuve galima laikyti 1–2 dienas.

LT

Picų tešla (Neapolietiška pica)

Tešlos minkymo funkcija (mažas greitis)



Ingredientai:

- 500 g „Tipo 00“ arba duonos miltų
- 350 g vandens
- 1 g sausų mielių
- 12 g druskos
- 5 g tyro alyvuogių aliejaus

Nurodymai:

- 1 veiksmas** Į plakiklio dubenį suberkite 500 g „Tipo 00“ miltų. Pirmiausia supilkite 275 g iš 350 g vandens, o likusius 75 g pasilikite vėlesniam etapui.
- 2 veiksmas** Įstatykite tešlos kabliukus ir junkite 1 greitį. Maišykite miltus su vandeniu 1 minutę, kol jie daugmaž susijungs į grubią masę.
- 3 veiksmas** Perjunkite 2 greitį ir minkykite 3–4 minutes, kol susidarys vientisa tešla.
- 4 veiksmas** Išimkite tešlą, įdėkite į švarų dubenį, uždenkite maistine plėvele arba drėgnu skudurėliu ir palikite pailsėti kambario temperatūroje (18–20 °C) 2 valandas.
- 5 veiksmas** Atmatuokite apie 30 g iš pasilikto 75 g vandens ir pašildykite iki 30–35 °C. Šiltame vandenyje ištirpinkite mieles ir maišykite, kol jos visiškai ištirps.
- 6 veiksmas** Supilkite mielių tirpalą į pailsėjusią tešlą. Įjunkite 2 greitį ir maišykite 1 minutę. Tada padidinkite greitį iki 3 ir minkykite 5 minutes, kol tešla visiškai įsisavins mielių mišinį.
- 7 veiksmas** Toliau minkydami 3 greičiu, plona srovele palaipsniui supilkite likusius 45 g vandens, o tada suberkite druską. Minkykite dar apie 6 minutes, kol vanduo ir druska visiškai įsigers.
- 8 veiksmas** Tešlai pradėjus lygiuotis, supilkite alyvuogių aliejų ir minkykite dar 3–4 minutes, kol tešla taps visiškai lygi ir elastinga (tešlą turėtumėte galėti ištempti į ploną plėvelę, kuri plyšdama palieka lygų kraštą).
- 9 veiksmas** Išimkite tešlą, suformuokite rutulį ir padėkite ant miltais pabarstyto paviršiaus. Uždenkite drėgnu skudurėliu ir palikite 20 minučių pailsėti.
- 10 veiksmas** Po poilsio rankomis 3–4 kartus perlenkite kraštus į vidurį. Apverskite ir švelniai suformuokite rutulį. Įdėkite į šiek tiek aliejumi pateptą dubenį ir sandariai uždenkite plėvele.
- 11 veiksmas** Fermentuokite tešlą kambario temperatūroje (18–20 °C) 3–4 valandas arba per naktį šaldytuve, kol tūris padidės 1,5–2 kartus. Tešla yra paruošta, kai paspaudus pirštu likusi duobutė nebeatšoka.
- 12 veiksmas** Po fermentacijos padalykite tešlą tolygiai į 2–3 dalis (priklausomai nuo skardos dydžio). Suformuokite rutuliukus, palikite juos 15 minučių pailsėti, tada delnu arba kočėlu suformuokite 8–9 col. skersmens pagrinus šiek tiek storesniais kraštais. Galima dėti priedus ir kepti.

LT Mėsainių bandelės

Tešlos minkymo funkcija (mažas greitis)

Ingredientai:

- 7 g aktyviųjų sausų mielių
- 500 g aukščiausios rūšies kvietinių miltų
- 250 g šilto vandens
- 2 dideli kiaušiniai
- 42 g lydyto nesūdyto sviesto
- 40 g baltojo cukraus
- 8 g druskos
- 5 g alyvuogių aliejaus
- 15 g pieno
- 3 g sezamo sėklų

Nurodymai:

- 1 veiksmas** Stacionariojo plakiklio dubenyje sumaišykite visus ingredientus, išskyrus alyvuogių aliejų, vieną kiaušinį ir pieną. Įstatykite tešlos kabliukus ir 30 sekundžių maišykite 1 greičiu, kol ingredientai daugmaž susijungs. Padidinkite greitį iki 3 ir minkykite 7–8 minutes, kol tešla taps lygi ir šiek tiek elastinga.
- 2 veiksmas** Ant miltais pabarstyto paviršiaus, suformuok tešlą į lygų kamuolį. Įdėkite jį į didelį dubenį, šiek tiek išteptą alyvuogių aliejumi, ir kelis kartus apverskite, kad visas tešlos paviršius tolygiai pasidengtų plonu aliejaus sluoksniu. Uždenkite dubenį maistine plėvele ir palikite tešlą kilti šiltoje vietoje, kol turis padvigubės. Tai užtruks apie 2 valandas.
- 3 veiksmas** Po pakilimo, perkelk tešlą ant miltais pabarstyto darbo paviršiaus. Švelniai paspauskite ir šiek tiek pakočiokite, kad pasišalintų oro burbuliukai.
- 4 veiksmas** Jei reikia, lengvai apibarstykite tešlą miltais ir padalykite į 8 lygias dalis. Kiekvieną dalį suformuokite į rutuliuką.
- 5 veiksmas** Kiekvieną rutulį švelniai papplešnokite ir išstampykite į plokščią, maždaug 1,2 cm storio diską. Sudėkite bandeles į paruoštą kepimo skardą maždaug 1,2 cm atstumu viena nuo kitos. Bandelių viršų lengvai pabarstykite miltais, tada skardą laisvai uždenkite maistine plėvele. Palikite bandeles kilti, kol turis padvigubės. Tai užtruks apie 1 valandą.
- 6 veiksmas** Nedideliame dubenėlyje šakute išplakite likusį kiaušinį su pienu. Bandelių viršų švelniai aptepkite kiaušinio plakiniu ir apibarstykite sezamo sėklomis.
- 7 veiksmas** Kepkite iki 190 °C įkaitintoje orkaitėje, kol bandelės taps šviesiai auksinės rudos spalvos. Tai užtruks apie 15–17 minučių. Kepdamos bandelės gali šiek tiek susiliesti. Joms visiškai atvėsus, bandeles atskirkite. Patiekdami perpjaukite bandelę horizontaliai per pusę.



Beigeliai

Tešlos minkymo funkcija (mažas greitis)

Ingredientai:

Beigelių tešlai

- 450 g kvietinių miltų duonai
- 8 g rudojo cukraus
- 15 g alyvuogių aliejaus
- 7 g mielių
- 250 g šilto vandens
- 6 g druskos

Skysčiui virti

- 1 000 g vandens
- 30 g medaus arba klevų sirupo
- 8 g druskos

Kiaušinio plakiniui

- 1 kiaušinis
- 8 g vandens



Nurodymai:

- 1 veiksmas** Sudėkite visus beigelių tešlos ingredientus į stacionariojo plakiklio dubenį su įstatytais tešlos kabliukais. Įstatykite tešlos kabliukus ir 30 sekundžių maišykite ingredientus 1 greičiu, kol jie daugmaž susijungs. Padidinkite greitį iki 3 ir minkykite 7–8 minutes, kol tešla taps lygi ir švelniai paspaudus atšoks atgal.
- 2 veiksmas** Suformuokite tvirtą tešlos rutulį ir įdėkite į šiek tiek aliejumi pateptą dubenį. Uždenkite maistine plėvele ir palikite kilti šiltoje vietoje 30–60 minučių arba kol turis padvigubės.
- 3 veiksmas** Padalykite tešlą į 9 lygias dalis. Kiekvieną dalį suformuokite į rutuliuką. Kiekvieno rutuliuko viduryje pradurkite skylutę. Skylutę švelniai išstampykite iki maždaug 2,5 cm skersmens. Suformuotus beigelius palikite 10 minučių pailsėti.
- 4 veiksmas** Sumaišykite virimo skysčio ingredientus ir užvirkite. Paruoškite dvi kepimo skardas, išklotas kepimo popieriumi, ir lengvai pabarstykite kukurūzų miltais arba manų kruopomis, kad nesuliptų. Įkaitinkite orkaitę iki 220 °C. Atsargiai dėkite beigelius į verdantį vandenį. Pavirkite po 30 sekundžių iš kiekvienos pusės. Išimkite kiaurasamčiu, gerai nuvarvinkite ir sudėkite į paruoštas kepimo skardas.
- 5 veiksmas** Tolygiai išplakite kiaušinį su 8 g vandens kiaušinio plakiniu paruošti. Kiekvieno beigelio viršų švelniai aptepkite kiaušinio plakiniu ir apibarstykite sezamo sėklomis ar kitais norimais priedais. Kepkite iki 220 °C įkaitintoje orkaitėje 20–25 minutes arba kol beigeliai taps auksinės rudos spalvos.

Cezario salotos

Vidutinio greičio funkcija

Ingredientai:

Padažo ingredientai:

- 100 g majonezo
- 30 g balzaminio acto
- 35 g garstyčių
- 10 g smulkinto česnakų
- Sulčių iš 1/2 citrinos
- Šviežiai malti juodieji pipirai, pagal skonį

Kiti ingredientai:

- 2 romaninės salotos
- 1 riekė baltos duonos
- 300 g vištienos krūtinėlės
- Parmezano sūrio (pagal skonį)
- Šviežiai malti juodieji pipirai, pagal skonį
- 2 kiaušiniai
- Druskos (pagal skonį)
- Aliejaus (pagal skonį)
- 40 g šoninės



Nurodymai:

- 1 veiksmas** Baltą duoną supjaustykite maždaug 1 cm dydžio kubeliais. Keptuvėje įkaitinkite alyvuogių aliejų, suberkite smulkintą česnaką ir pakepinkite, kol pakvips. Sudėkite duonos kubelius ir kepinkite ant vidutinės ugnies, kol jie taps auksinės rudos spalvos ir traškūs. (Arba kepkite karšto oro gruzdintuvėje 180 °C temperatūroje 10 minučių.)
- 2 veiksmas** Vištienos krūtinėlę pagardinkite druska bei juodaisiais pipirais ir palikite pasimarinuoti 10 minučių. Tada iškepkite ją keptuvėje.
- 3 veiksmas** Pakepinkite šoninę keptuvėje. Rekomenduojama kepti ant silpnos ugnies, kol taps traški.
- 4 veiksmas** Kiaušinius išvirkite verdančiame vandenyje, tada nulupkite lukštus ir supjaustykite vertikaliai į mažas dalis.
- 5 veiksmas** Nuplaukite romanines salotas ir suplėšykite jas vieno kąsnio gabalėliais.
- 6 veiksmas** Nedideliame dubenėlyje tolygiai išplakite visus padažo ingredientus.
- 7 veiksmas** Sudėkite visus paruoštus ingredientus į stacionariojo plakiklio dubenį ir užpilkite salotų padažą. Įstatykite plokščiąjį plakiklį, įjunkite stacionarųjį plakiklį 5 greičiu ir maišykite, kol visi ingredientai tolygiai pasidengs padažu. Tai užtruks nuo 30 sekundžių iki 1 minutės.
- 8 veiksmas** Paruoštas salotas sudėkite į serviravimo dubenį. Pagal skonį pagardinkite šviežiai maltais juodaisiais pipirais ir tarkuotu Parmezano sūriu. Patiekite iš karto.

Bulvių košė

Vidutinio greičio funkcija

Ingredientai:

- 700 g bulvių
- 50 g sviesto
- 120 g pieno
- 5 g druskos
- 2 g šviežiai maltų juodųjų pipirų
- 40 g grietinėlės
- 50 g Čederio sūrio



LT

Nurodymai:

- 1 veiksmas** Sudėkite bulves į didelį puodą ir užpilkite šaltu vandeniu, kad apsemtų maždaug 2,5 cm virš bulvių. Į vandenį įberkite 1 valgomąjį šaukštą druskos. Užvirkite ant stiprios ugnies, tada sumažinkite ugnį iki vidutinės ir virkite 15–20 minučių arba tol, kol bulvės bus lengvai praduriamos šakute. Nupilkite vandenį, leiskite šiek tiek atvėsti ir nulupkite. Taip pat bulves galite virti mikrobangų krosnelėje, kol jos suminkštės.
- 2 veiksmas** Visus ingredientus sudėkite į stacionariojo plakiklio dubenį. Įstatykite plokščiąjį plakiklį ir maišykite 5 greičiu 1 minutę, kol bulvės sutrupės ir daugmaž susimaišys su skysčiu. Padidinkite greitį iki 8 ir maišykite 3–4 minutes, kol košė taps visiškai vientisa ir kreminė.
- 3 veiksmas** Patiekite iš karto, kol karšta.

Sausainiai su šokolado gabaliukais

Vidutinio greičio funkcija

Ingredientai:

- 200 g sviesto (suminkštinto kambario temperatūroje)
- 100 g rudojo cukraus
- 60 g baltojo cukraus
- 2 kiaušiniai
- 350 g miltų
- 2 g druskos
- 3 g maistinės sodos
- 3 g kepimo miltelių
- 200 g riešutų (smulkintų)
- 300 g šokolado gabaliukų



Nurodymai:

- 1 veiksmas** Leiskite sviestui suminkštėti kambario temperatūroje. Suberkite rudąjį ir baltąjį cukrų. Įstatykite plokščiąjį plakiklį ir 1 minutę 8 greičiu plakite suminkštintą sviestą, kol masė taps lengva, puri ir pašviesės.
- 2 veiksmas** Įmuškite pirmąjį kiaušinį. Nubraukite sviestą nuo dubens sienelių ir toliau plakite 8 greičiu apie 3 minutes, kol kiaušinis visiškai įsimaišys į sviestą. Įmuškite antrąjį kiaušinį ir vėl plakite 8 greičiu dar 3 minutes, kol masė taps vientisa.
- 3 veiksmas** Suberkite visus birius ingredientus ir maišykite 3 greičiu apie 1 minutę.
- 4 veiksmas** Suberkite smulkintus riešutus bei šokolado gabaliukus ir vėl maišykite 3 greičiu apie 1 minutę, kol jie tolygiai pasiskirstys.
- 5 veiksmas** Padalykite tešlą į maždaug 50 g porcijas. Kiekvieną dalį suformuokite į rutuliuką. Palaikykite šaldytuve bent 1 valandą.
- 6 veiksmas** Sausainių porcijas kepkite iki 180 °C įkaitintoje orkaitėje apie 15 minučių arba karšto oro gruzdintuvėje 160 °C temperatūroje apie 15 minučių. Sausainiai yra iškepę, kai į jų vidurį įbestas medinis krapštukas lieka sausas. Prieš patiekdami leiskite visiškai atvėsti.

Morengiukai

Plakimas dideliu greičiu

Ingredientai:

- 4 kiaušiniai
- 200 g baltojo cukraus
- 1 g vyno akmens (arba citrinos rūgšties)
- 1 g druskos
- 10 g grynojo vanilės ekstrakto



LT

Nurodymai:

- 1 veiksmas** Įkaitinkite orkaitę iki 100 °C.
- 2 veiksmas** Sausai iššluostykite stacionariojo plakiklio dubenį; įsitikinkite, kad jame nėra riebalų ar vandens likučių. Supilkite kiaušinių baltymus (būkite itin atidūs atskirdami juos nuo trynių, kad nepatektų nė menkausio riebalų pėdsako).
- 3 veiksmas** Į dubenį su baltymais suberkite vyno akmenį ir druską. Įstatykite plakimo šluotelę ir 30 sekundžių maišykite 9 greičiu, kol baltymai suputos. Suberkite trečdalį cukraus, padidinkite greitį iki 12 ir plakite 2 minutes. Suberkite dar trečdalį cukraus ir plakite 1 minutę. Supilkite likusį cukrų bei vanilės ekstraktą ir plakite dar minutę arba kol susidarys standžios putos.
- 4 veiksmas** Sudėkite morengų masę į konditerinį maišelį su dideliu žvaigždutės formos arba kitu jūsų pasirinktu dekoravimo antgaliu.
- 5 veiksmas** Pritvirtinkite kepimo popierių prie kepimo skardos, kiekviename jos kampe užtepdami po mažą morengų masės taškelį.
- 6 veiksmas** Išspauskite morengus ant paruoštos kepimo skardos, palikdami bent 2,5 cm tarpus tarp jų.
- 7 veiksmas** Įdėkite kepimo skardą ant vidurinių orkaitės grotelių ir kepkite 100 °C temperatūroje 1 valandą.
- 8 veiksmas** Išjunkite orkaitę, šiek tiek praverkite dureles ir palikite morengus džiūti viduje dar 1–2 valandas.

Biskvitas

Plakimas dideliu greičiu

Ingredientai:

- 6 dideli kiaušiniai
- 100 g cukraus
- 120 g augalinio aliejaus
- 15 g vanilės ekstrakto
- 180 g mažo glitimo miltų (biskvitui)
- 6 g kepimo miltelių
- 1 g druskos



Nurodymai:

- 1 veiksmas** Įmuškite 6 didelius kiaušinius į stacionariojo plakiklio dubenį ir leiskite jiems atšilti iki kambario temperatūros.
- 2 veiksmas** Suberkite 100 g cukraus. Įstatykite plakimo šluotelę ir plakite 9 greičiu 7–8 minutes, kol masės tūris patrigubės, ji pašviesės, taps puri, o jos viršūnėlės bus minkštos ir lygios (tekstūra panaši į minkštuosius ledus).
- 3 veiksmas** Plakikliui toliau veikiant vidutiniu–dideliu greičiu, palaipsniui plona srovele supilkite 120 g augalinio aliejaus. Maišykite apie 1 minutę, kol visiškai susijungs. Supilkite 1 valgomąjį šaukštą vanilės ekstrakto ir išmaišykite. Masė taps šiek tiek skystesnė. Išjunkite plakiklį.
- 4 veiksmas** Į nedidelį dubenį suberkite 180 g biskvito miltų, 6 g kepimo miltelių bei 1 g rupios druskos ir tolygiai išmaišykite. Pusę miltų mišinio persijokite į kiaušinių masę. Maišykite 6 greičiu apie 1 minutę, kol neliks sausų miltų gumulėlių. Pakartokite sijojoimo ir maišymo veiksmus su likusiu miltų mišiniu. Atkreipkite dėmesį, kad miltų neliktų ir ant dubens dugno.
- 5 veiksmas** Tolygiai paskirstykite tešlą į kepimo formas ir mentele atsargiai išlyginkite viršų. Kepkite biskvitus 23–25 minutes, kol taps auksinės rudos spalvos. Mentele arba sviesto peiliu apveskite aplink biskvito kraštus, kad jie atšoktų nuo formos. Leiskite biskvitams atvėsti formose 15–20 minučių, tada perkeltkite ant grotelių, kad visiškai atvėstų.

Šokoladiniai kreminiai desertai taurėse

Plakimas dideliu greičiu

Ingredientai:

- 200 g riebios grietinės (atšaldytos)
- 25 g cukraus
- 2 g druskos
- 10 g tirpios kavos miltelių (nebūtina)
- 16 šokoladinių sausainių (originalių)



LT

Nurodymai:

- 1 veiksmas** Atidėkite 2 šokoladinių sausainius papuošimui. Likusius sausainius įdėkite į maisto laikymo maišelį ir sutrupinkite iki stambių trupinių.
- 2 veiksmas** Supilkite grietinėlę, suberkite cukrų, druską ir tirpios kavos miltelius į stacionariojo plakiklio dubenį. Įstatykite plakimo šluotelę ir plakite 9 greičiu 5–6 minutes, kol pakėlus šluotelę susidarys minkštos, kiek nusvirusios viršūnėlės.
- 3 veiksmas** Į kiekvienos taurės dugną įberkite sluoksnį šokoladinių sausainių trupinių (maždaug 2–3 šaukštus). Ant trupinių konditeriniu maišeliu arba šaukštu uždėkite storą sluoksnį plaktos grietinės. Suberkite dar vieną sluoksnį šokoladinių sausainių trupinių, o ant viršaus vėl uždėkite grietinėles. Viršų gausiai apibarstykite šokoladinių sausainių trupiniais.
- 4 veiksmas** Kiekvieną taurę papuoškite puse atidėto šokoladinio sausainio. Patiekite iš karto arba, jei norite tvirtesnės tekstūros, prieš patiekdami palaikykite šaldiklyje apie 30 minučių.