

KitchenAid®

KOVAA KULUTUSTA KESTÄVÄT / ERITTÄIN
KOVAA KULUTUSTA KESTÄVÄT YLEISKONEET

MIXERINSTRUCTIES

MIXER INSTRUCTIONS

ROBOTS DE CUISINE : MODE D'EMPLOI

KÜCHENMASCHINEN-ANWEISUNGEN

MIXER - ISTRUZIONI

INSTRUCCIONES DE BATIDORA

BRUKSANVISNING KÖKSMASKIN

BRUKSANVISNING KJOKKENMASKINER

YLEISKONEEN KÄYTTÖOHJEET

BRUGSANVISNING KØKKENMASKINE

INSTRUÇÕES DA BATEDEIRA MULTIFUNÇÕES

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ



Sisällys

Tärkeitä turvaohjeita	1
Sähköä koskevat vaatimukset	1
Pöytämallisen yleiskoneen osat	2
Yleiskoneen osien kiinnittäminen	3
Syöttönokan kiinnittäminen	4
KitchenAid® -lisälaitteiden käyttö	5
Osien liikkumavaran säätö	5
Hoito ja puhdistus	6
Kiertävä ja pyörivä vatkain	6
Yleiskoneen käyttö	6
Nopeudensäätöopas – 10 nopeuden yleiskoneet	7
Sekoitusvinkkejä.....	8
Hiivataikinoiden sekoittaminen ja alustaminen	9
Munanvalkuaiset	10
Kermavaahto	10
Lisälaitteet ja lisävarusteet – yleisiä ohjeita	11
Huolto	12
Kovaa kulutusta kestävä / erittäin kovaa kulutusta kestävä laitteen takuu	13

Sinun ja muiden turvallisuus on erittäin tärkeä.

Tässä käyttöohjeessa ja hankkimassasi laitteessa on monia tärkeitä turvaohjeita. Lue aina kaikki turvaohjeet ja noudata niitä.



Tämä on turvallisuusriskin symboli.

Tämä merkki varoittaa mahdollisista riskeistä, jotka voivat johtaa sinun tai muiden kuolemaan tai onnettomuuteen.

Kaikissa turvaohjeissa on varoituskolmio ja sana "VAARA" tai "VAROITUS". Tämä tarkoittaa:



VAARA

Voit kuolla tai loukkaantua vakavasti, jos et välittömästi noudata ohjeita.



VAROITUS

Voit kuolla tai loukkaantua vakavasti, jos et noudata ohjeita.

Kaikista turvaohjeista käy ilmi, mikä mahdollinen vaara on, miten voit vähentää vamman mahdollisuutta ja mitä voi tapahtua, jos ohjeita ei noudateta.

TÄRKEITÄ TURVAOHJEITA

Sähkölaitteita käytettäessä on aina noudatettava tavallisia turvatoimia, joihin kuuluu seuraavat:

1. Lue kaikki ohjeet.
2. Älä upota yleiskoneita veteen tai muuhun nesteeseen sähköiskun vaaran vuoksi.
3. Aikuisen on valvottava tarkasti, jos lapset käyttävät laitetta tai jos laitetta käytetään lasten läheisyydessä.
4. Irrota yleiskoneen liitosjohto pistokkeesta, kun laitetta ei käytetä, ennen osien kiinnittämistä tai irrottamista ja laitteen puhdistamista.
5. Vältä liikkuvien osien koskettamista. Pidä kädet, hiukset, vaatteet ja lastat sekä muut työvälineet kaukana vatkaimesta käytön aikana, jotta vältät henkilövahingot ja/tai yleiskoneen vahingoittumisen.
6. Älä käytä yleiskonetta, jos sen johto tai pistoke on vahingoittunut tai jos

yleiskone ei toimi kunnolla, se on pudonnut tai vahingoittunut jollakin tavalla. Palauta laite lähimpään valtuutettuun huoltooliikkeeseen testattavaksi, korjattavaksi, elektronisesti tai mekaanisesti säädettäväksi.

7. Jos käytät lisävarusteita, joita KitchenAid ei suosittele tai myy, ne voivat aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai muun vahingon.
8. Älä käytä yleiskonetta ulkona.
9. Tarkista, ettei liitosjohto roiku pöydän tai työtason reunan yli.
10. Irrota sekoitusmela, metallivivipilä tai taikinakoukku yleiskoneesta ennen pesemistä.
11. Pienet lapset ja taitamattomat henkilöt eivät saa käyttää laitetta ilman valvontaa.
12. Pienten lasten ei saa antaa leikkiä laitteen kanssa.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

Sähköä koskevat vaatimukset

Yleiskone toimii tavallisella 220–240 voltin vaihtovirralla ja verkkovirran taajuudella 50/60 Hertsiä. Koneen wattiluku on painettu sen koristelistaan. Wattiluku on määritelty käyttämällä laitteen osaa, joka vaatii eniten sähköä. Muut suositellut lisäosat saattavat tarvita huomattavasti vähemmän virtaa.

Älä käytä jatkojohtoa. Jos liitosjohto on liian lyhyt, pyydä pätevää sähköasentajaa tai huoltomiestä asentamaan pistorasia laitteen lähelle.

VAROITUS



Sähköiskun vaara

Kytke laite maadoitettuun pistorasiaan.

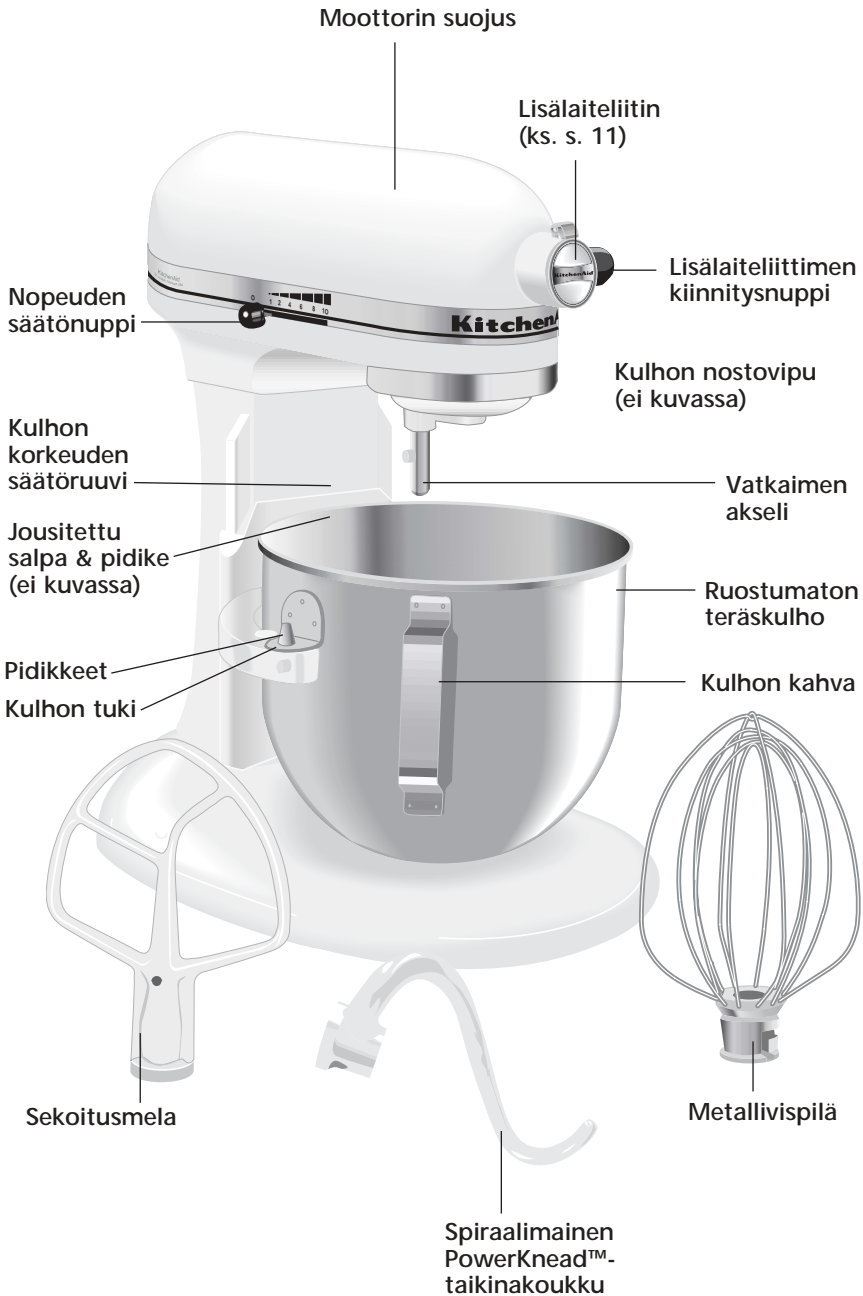
Älä irrota maadoitusjohdinta.

Älä käytä adapteria.

Älä käytä jatkojohtoa.

Näiden ohjeiden laiminlyöminen voi johtaa kuolemaan, tulipaloon tai sähköiskuun.

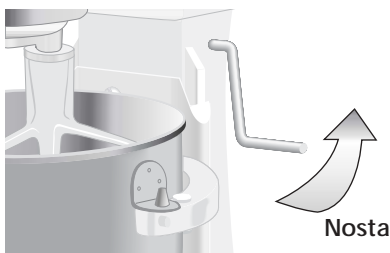
Pöytämallisen yleiskoneen osat



Yleiskoneen osien kiinnittäminen

Kulhon kiinnittäminen

1. Työnnä nopeudensäädin asentoon OFF.
2. Irrota yleiskone pistorasiasta tai katkaise koneen virta.
3. Laske kulhon nostovipu ala-asentoon.
4. Sovita kulhon tuet pidikkeiden päälle.
5. Paina kulhon takaosa alas kunnes pidike napsahtaa jousitettuun salpaan.
6. Kohota kulhoa ylöspäin ennen käyttöä.
7. Kytke laite maadoitettuun pistorasiaan.



Kulhon kohottaminen

1. Pyöritä kahvaa suoraan ylös.
2. Kulhon tulee olla aina kohotetussa, lukitussa asennossa yleiskoneen käytön aikana.

Kulhon laskeminen

1. Pyöritä kahvaa taaksepäin ja alas.

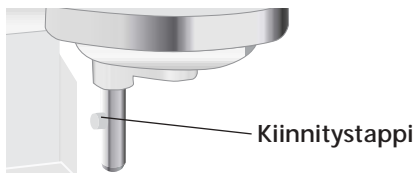
Kulhon irrottaminen

1. Työnnä nopeudensäädin asentoon OFF.
2. Irrota yleiskone pistorasiasta tai katkaise koneen virta.
3. Laske kulhon nostovipu ala-asentoon.
4. Irrota sekoitusmela, metallivispilä tai taikinakoukku.
5. Ota tukeva ote kahvasta ja nosta kulho suoraan ylös niin, että se irtoaa laitteen pidikkeistä.

Sekoitusmelan, metallivispilän tai taikinakoukukin kiinnittäminen

1. Työnnä nopeudensäädin asentoon OFF.

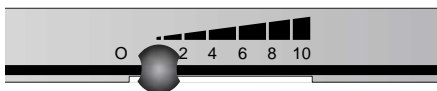
2. Irrota yleiskone pistorasiasta tai katkaise koneen virta.
3. Kiinnitä sekoitusmela akseliin.



4. Käännä vatkainta vasemmalle ja lukitse se akselissa olevalla kiinnitystapilla.
5. Kytke laite maadoitettuun pistorasiaan.

Sekoitusmelan, metallivispilän tai taikinakoukukin irrottaminen

1. Työnnä nopeudensäädin asentoon OFF.
2. Irrota yleiskone pistorasiasta tai katkaise koneen virta.
3. Paina sekoitusmelaa ylös ja käännä oikealle.
4. Vedä mela irti akselista.



Yleiskoneen nopeuden säätö

Soft Start™ -toiminto minimoi aineiden roiskumisen: se käynnistää yleiskoneen hitaasti ennen kuin kiihdyttää valittuun nopeuteen. Aloita sekoittaminen aina käyttämällä nopeutta 1 (HÄMMENNYSNOPEUS) roiskumisen välttämiseksi ja lisää nopeutta sitten vähitellen tarpeen mukaan. Katso nopeudensäätöopasta sivulla 7.

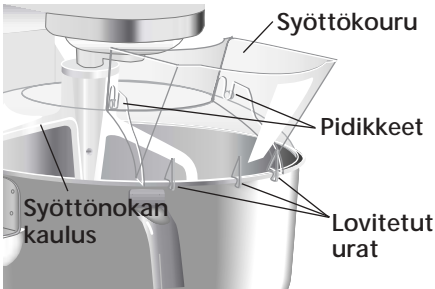
Automaattinen virran katkaisu moottorin suojelemiseksi

Jos yleiskone pysähtyy ylikuormituksen takia, työnnä nopeudensäädin asentoon OFF. Yleiskone palautuu automaattisesti vakioasentoon muutaman minuutin kuluttua. Työnnä nopeuden säätövipu halutulle nopeudelle ja jatka sekoittamista. Jos laite ei lähde uudelleen käyntiin, katso sivun 12 kohta Huolto.

Syöttönokan* kiinnittäminen

Laajasuisen syöttönokan kiinnittäminen (sopii kaikkiin 5,8 litran pöytämalleihin)

1. Työnnä nopeudensäädin asentoon OFF.
2. Irrota yleiskone pistorasiasta tai katkaise koneen virta.
3. Laske kulhon nostovipu ala-asentoon.
4. Kiinnitä haluttu lisävaruste (sekoitusmela, taikinakoukku tai metallivispilä) ja kulho.
5. Nosta kulhon nostovipu yläasentoon.
6. Liu'uta syöttönokan kaulus vatkaimen akselin ympärille ja keskitä se kulhon laidan yli. Käännä sitten kauluksen aukko yleiskoneen etupuolelle.



7. Sovita syöttökourun sivuissa olevat pidikkeet kauluksen loviin.
8. Sovita kourun pohjassa olevat kolme uraa kulhon laitaan.

Laajasuisen syöttönokan irrottaminen

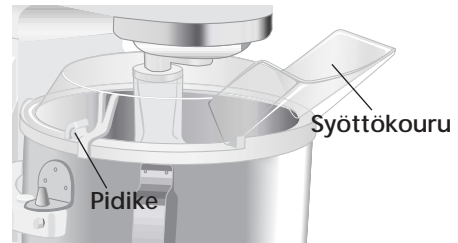
1. Työnnä nopeudensäädin asentoon OFF.
2. Irrota yleiskone pistorasiasta tai katkaise koneen virta.
3. Irrota syöttökouru kauluksesta.
4. Liu'uta syöttönokan kaulus irti kulhosta.
5. Laske kulhon nostovipu ala-asentoon ja irrota lisävaruste sekä kulho.

Syöttönokan käyttö

1. Kaada ainesosat kulhoon syöttökourun kautta.
2. Tärkeää: varmista käyttäessäsi laajasuisista syöttönokkaa, että kourun pohjassa olevat urat ovat kiinni kulhon laidassa, jotta ainesosat eivät lisäämisen jälkeen putoa kulhon ulkopuolelle.

Syöttönokan kiinnittäminen (sopii kaikkiin 4,8 litran pöytämalleihin)

1. Työnnä nopeudensäädin asentoon OFF.
2. Irrota yleiskone pistorasiasta tai katkaise koneen virta.
3. Laske kulhon nostovipu ala-asentoon.
4. Kiinnitä haluttu lisävaruste (sekoitusmela, taikinakoukku tai metallivispilä) ja kulho.
5. Nosta kulhon nostovipu yläasentoon.
6. Aseta nokan takaosa (ilman syöttökourua) kulhon reunalle.



7. Aseta pidikkeet nokan etupuoliskoon (syöttökourun kanssa) nokan takaosan pidikekohtien alapuolelle ja laske nokka alas ja lukitse se paikoilleen.

Syöttönokan irrottaminen

1. Työnnä nopeudensäädin asentoon OFF.
2. Irrota yleiskone pistorasiasta tai katkaise koneen virta.
3. Irrota syöttökouru kulhosta.
4. Liu'uta nokan takaosa irti kulhosta.
5. Laske kulhon nostovipu ala-asentoon ja irrota lisävaruste sekä kulho.

Syöttönokan käyttö

1. Kaada ainesosat kulhoon syöttökourun kautta.

*Jos syöttönokka kuuluu varusteisiin.

KitchenAid®-Lisälaitteiden käyttö

Sekoitusmela normaaleista paksuihin sekoituksiin:

kakut
kermaiset kuorrutukset
karamellit
pikkuleivät
piirakkataikina

keksit
pikaleivät
jauheliha
perunasose

Metallivispilä ilmaviin sekoituksiin:

kananmunat
munanvalkuaiset
kuohukerma
keitetyt kuorrutteet

kakkupohjat
marenkikakut
majoneesi
jotkin karamellit

Taikinakoukku hiivataikainoiden sekoittamiseen ja alustamiseen:

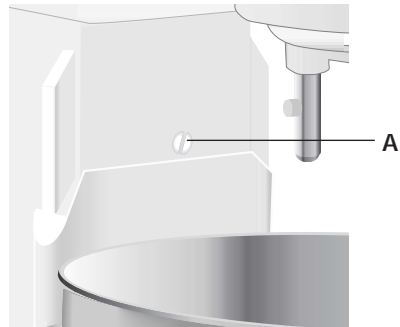
leivät
sämpylät
pitsataikina

kahvileivät
pullat

Osien liikkumavaran säätö

Yleiskone on säädetty tehtaalla niin, että sekoitusmela ylettyy melkein kulhon pohjaan asti. Jos sekoitusmela jostain syystä osuu kulhon pohjaan tai on liian kaukana pohjasta, voit korjata sen asentoa helposti.

1. Irrota yleiskone pistorasiasta.
2. Laske kulhon nostovipu ala-asentoon.
3. Kiinnitä sekoitusmela.
4. Sääda sekoitusmelaa niin, että se ylettyy melkein kulhon pohjaan, kun kulho on kohotetussa asenossa. Kulho nousee ylöspäin kiertämällä ruuvia (A) myötäpäivään ja laskee, kun kierrät ruuvia vastapäivään. Vain pieni ruuvin käänös riittää: ruuvi kiertyy vain neljäosäkäänöksen (90 astetta) molempiin suuntiin. (Koko säätömahdollisuus on siis ½ käännöstä eli 180 astetta.)



5. Nosta kulhon nostovipu yläasentoon ja tarkista säädön onnistuminen.
 6. Toista vaiheet 4 ja 5 tarvittaessa.
- HUOMAA:** Kun sekoitusmela on säädetty oikein, se ei naarmuta pohjaa eikä kulhon kylkiä. Jos sekoitusmela tai metallivispilä on niin lähellä kulhon pohjaa, että se naarmuttaa sitä, vatkainten pinta voi irrota.

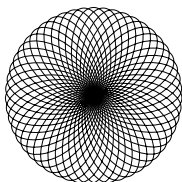
Hoito ja puhdistus

Kulho, valkoinen sekoitusmela ja valkoinen taikinakoukku voidaan pestä astianpesukoneessa. Voit myös vaihtoehtoisesti puhdistaa ne kuumassa pesuainevedessä ja huuhtoa huolellisesti ennen kuivausta. Älä säilytä vatkaimia kiinni akselissa.

HUOMAA: Tarkista aina, että yleiskone on irrotettu pistorasiasta ennen puhdistamista. Pyyhi yleiskone pehmeällä, kostealla liinalla. Älä käytä puhdistusaineita. Älä upota laitetta veteen. Pyyhi vatkaimen akseli usein, jolloin poistat siihen mahdollisesti kiinni jääneet ruoantähteet.

Kiertävä ja pyörivä vatkain

Sekoitusmela kiertää ympäri paikallaan pysyvässä kulhossa ja pyörii samanaikaisesti vastakkaiseen suuntaan oman akselinsa ympäri. Kuva osoittaa vatkaimen liikkeitä – se



yletty kulhon joka kohtaan. KitchenAid®-yleiskone sekoittaa nopeammin ja huolellisemmin kuin monet muut sähkökäyttöiset yleiskoneet. Sen takia useimpien reseptien sekoitusaikaa tulee mukauttaa, jotta et sekoita taikinaa liikaa.

Yleiskoneen käyttö



VAROITUS

Vahingon vaara

Irrota yleiskone pistorasiasta ennen kuin kosket vatkaimiin.

Ohjeen laiminlyöminen voi johtaa luunmurtumiin, haavoihin tai ruhjeisiin.

Huom! Älä kaavi kulhoa koneen ollessa käynnissä.

Kulho ja vatkain on suunniteltu niin, että sekoittaminen on perusteellista ilman, että vatkain raapii toistuvasti kulhoa. Kulhon kaapiminen kerran tai kahdesti sekoittamisen aikana riittää yleensä. Sammuta laite ennen kaapimista. Yleiskone saattaa lämmetä käytön aikana. Ison annoksen ja pitkän sekoitusajan aikana laitteen yläosan koskettaminen saattaa tuntua epämiellyttävän kuumalta. Tämä on aivan normaalia.

Nopeudensäätöopas – 10 nopeuden yleiskoneet

Kaikissa nopeuksissa on Soft Start™ -toiminto, joka käynnistää yleiskoneen automaattisesti pienellä nopeudella, jotta ainesosat eivät roiskuisi yli eivätkä aiheuttaisi "jauhopilveä". Kone kiihdyttää sitten nopeasti valittuun nopeuteen.

Nopeus

- | | | |
|----|--|--|
| 1 | HÄMMENNYS | Hitaaseen hämmennykseen, ainesosien yhdistämiseen, soseutukseen, kaikkien sekoitusten aloittamiseen. Käytä lisättäessä jauhoja ja kuivia aineita taikinaan sekä lisättäessä nesteitä kuiviin aineksiin. Älä käytä nopeutta 1 (HÄMMENNYS) hiivataikinoiden sekoittamiseen tai alustamiseen. |
| 2 | HIDAS SEKOITTAMINEN | Hitaaseen sekoittamiseen, soseuttaminen, nopeampaan hämmentämiseen. Käytä tätä nopeutta hiivataikinoiden alustamiseen, raskaiden taikinoiden ja karamellien sekoittamiseen, perunoiden tai vihannesten soseuttamisen aloittamiseen, kovan rasvan liisäämiseen jauhoihin sekä kevyiden tai roiskuvien taikinoiden sekoittamiseen. Käytä sitä myös purkinavaajan (lisälaite) kanssa. |
| 4 | SEKOITTAMINEN, VATKAAMINEN | Keskiraskaiden taikinoiden, esimerkiksi pikkuleipätaikinoiden sekoittamiseen. Käytä sokerin ja rasvan sekoittamiseen sekä sokerin ja munanvalkuaisten sekoittamiseen marenkeja valmistettaessa. Keskinopeus kakkujen sekoitusta varten. Käytä yhdessä monitoimimyllyn, höylän/raastimen, pastakoneen ja hedelmä/vihannespuristimen kanssa. |
| 6 | VATKAAMINEN | Käytä keskinopeaan sekoittamiseen (vatkaamiseen) ja vaahdottamiseen. Käytä kakku-, donitsi- ja muiden taikinoiden sekoittamisen loppuvaiheessa. Suuri nopeus kakkujen sekoitusta varten. Käytä sitruspuristimen (lisälaite) kanssa. |
| 8 | NOPEA VATKAAMINEN, VAAHDOTTAMINEN | Käytä kermavaahdon, munanvalkuaisten ja keitettyjen kuorrutusten vaahdottamiseen. |
| 10 | NOPEA VAAHDOTTAMINEN | Käytä pienten kermamäärien ja munanvalkuaisten vaahdottamiseen sekä perunasoseen loppusekoitukseen. Käytä pastakoneen ja viljämyllyn kanssa.
HUOMAA: laite ei saavuta korkeaa nopeutta raskaan annoksen eikä pastakoneen tai viljämyllyn käytön aikana. |

Käytä nopeutta 2 hiivataikinoiden sekoittamiseen tai alustamiseen. Muiden nopeuksien käyttö saattaa helposti kasvattaa laitevian riskiä. Spiraalimainen PowerKnead™-taikinakoukku alustaa useimmat hiivataikinat tehokkaasti neljässä minuutissa.

Sekoitusvinkkejä

Reseptien muuntaminen pöytämallista yleiskonetta varten

Tämän vihkon sekoitusvinkkejä voidaan käyttää suosikkireseptiesi muuntamiseen, jotta voit käyttää niitä KitchenAid®-yleiskoneen kanssa.

Sekoitusprosessin määrittelemisen helpottamiseksi sinun tulee tarkkailla prosessia. Tarkkaile taikinaa ja sekoita sitä vain juuri niin kauan, että saavutat reseptissä kuvatun koostumuksen – esimerkiksi ”tasainen ja kermainen”. Käytä sivulla 7 olevaa nopeudensäätöopasta sopivan sekoitusnopeuden löytämiseksi.

Ainesosien lisääminen

Useimpien taikinoiden – erityisesti kakku- ja pikkuleipätaikinoiden – aineiden lisäämisessä noudatetaan järjestystä:

- 1/3 kuivista ainesosista
- 1/2 nestemäisistä ainesosista
- 1/2 kuivista ainesosista
- 1/2 nestemäisistä ainesosista
- 1/3 kuivista ainesosista

Käytä nopeutta 1 (HÄMMENNYS), kunnes kaikki ainesosat ovat sekoittuneet. Lisää tehoa sitten asteittain haluttuun nopeuteen.

Lisää ainesosat aina mahdollisimman läheltä kulhon reunaan; älä lisää niitä suoraan liikkuvaan vatkaimeen. Syöttönokkaa voidaan käyttää helpottamaan ainesosien lisäämistä.

HUOMAA: jos kulhon pohjalla olevat ainekset eivät ole sekoittuneet kunnolla, vatkain ei ole tarpeeksi syvällä kulhossa. Katso kohtaa ”Osien liikkumavaran säätö” sivulla 5.

Valmiit kakkusekoitukset

Kun valmistat kakuja valmiista sekoituksista, käytä nopeutta 4 keskinopeuksiin ja nopeutta 6 suuriin nopeuksiin. Sekoita pakkauksen ohjeiden mukaisen ajan parhaan tuloksen saavuttamiseksi.

Pähkinöiden, rusinoiden ja sukaatin lisääminen

Kiinteät ainesosat tulee lisätä sekoitukseen viimeisten sekuntien aikana nopeudella 1 (HÄMMENNYS). Taikinan tulee olla tarpeeksi paksua, jotta hedelmät ja pähkinät eivät putoa alimmaiseksi paistamisen aikana. Tahmeat hedelmäpalat tulee jauhottaa, jotta ne tarttuvat paremmin kiinni taikinaan.

Nestemäiset sekoitukset

Paljon nesteitä sisältävät sekoitukset tulee sekoittaa alhaisella nopeudella roiskumisen välttämiseksi. Lisää nopeutta vasta, kun seos on paksuuntunut.

Hiivataikinoiden alustaminen

Käytä hiivataikinoiden sekoittamiseen ja alustamiseen AINA taikinakoukkuja. Käytä nopeutta 2 hiivataikinoiden sekoittamiseen tai alustamiseen. Muiden nopeuksien käyttö saattaa helposti kasvattaa laitevian riskiä.

ÄLÄ KOSKAAN käytä reseptejä, joissa on yli 1,96 kg (3,1 litraa) tavallisia jauhoja tai 1,12 kg (1,8 litraa) kokojyväjauhoja, kun valmistat taikinaa 5,8 litran yleiskoneella.

ÄLÄ KOSKAAN käytä reseptejä, joissa on yli 1,68 kg (2,7 litraa) tavallisia jauhoja tai 840 g (1,3 litraa) kokojyväjauhoja, kun valmistat taikinaa 4,8 litran yleiskoneella.

Hiivataikinoiden sekoittaminen ja alustaminen

Hiivataikinain alustaminen spiraalimaisella PowerKnead™-taikinakoukulla

1. Lisää kaikki kuivat aineet sekä hiiva kulhoon, mutta jätä jäljelle 2–4 desilitraa (125–250 g) jauhoja.
2. Kiinnitä kulho ja spiraalimainen PowerKnead™-taikinakoukku. Kohota yleiskoneen kulho. Säädä nopeudelle 2 ja sekoita noin 15 sekunnin ajan tai siihen asti, kunnes ainesosat ovat sekoittuneet.
3. Jatka nopeudella 2 ja lisää nestemäiset aineet vähitellen jauhoseokseen. Sekoita 1–2 minuuttia.

HUOMAA: jos neste lisätään liian nopeasti, se muodostaa ”lätäkön” spiraalimaisen PowerKnead™-taikinakoukun ympärille ja hidastaa sekoitusta.

4. Jatka nopeudella 2 ja lisää varovasti loput jauhoista: 1 desilitra (65 g) kerralla. Sekoita noin 2 minuuttia, kunnes taikina alkaa irrota kulhon reunoista.



5. Alusta taikinaa nopeudella 2 kahden minuutin ajan tai siihen asti, kunnes taikina on tasaista ja kimmoisaa.
6. Alenna kulhoa yleiskoneessa ja kaada taikina kulhosta. Irrota spiraalimainen PowerKnead™-taikinakoukku.

HUOMAA: Ohjeet kuvailevat pikaleivän valmistusta. Kun käytät perinteistä menetelmää, liuota hiiva lämpimään veteen lämmitetyssä kulhossa. Lisää muut nesteet ja kuivat aineet, mutta jätä jäljelle 2–4 desilitraa (125–250 g) jauhoja. Käännä nopeudelle 2 noin 1 minuutin ajaksi tai siihen asti, kunnes ainesosat ovat kokonaan sekoittuneet. Toimi kohtien 4–6 mukaan.

Munanvalkuaiset

Kaada huoneenlämpöiset munanvalkuaiset puhtaaseen ja kuivaan kulhoon. Kiinnitä kulho ja metallivispilä. Kiihdytä asteittain haluttuun nopeuteen roiskumisen välttämiseksi ja vaahdota haluttuun koostumukseen. Katso alla olevaa taulukkoa:

MÄÄRÄ NOPEUS

1	munanvalkuainenASTEITTAIN nopeuteen 10
2-4	munanvalkuaistaASTEITTAIN nopeuteen 8
yli 6	munanvalkuaistaASTEITTAIN nopeuteen 8

Vaahdottamisen vaiheet

Munanvalkuaiset vaahdotuvat nopeasti KitchenAid®-yleiskoneella. Kannattaa siis varoa liikaa vaahdottamista. Oheinen lista kertoo koostumuksen.

Vaahtomainen

Suuria, epäsäännöllisiä ilmakuplia.

Alkaa kiinteytyä

Ilmakuplat ovat pieniä ja tiiviitä, vaahdot on valkoista.

Pehmeä vaahdot

Kun metallivispilä irrotetaan, siitä putoaa vaahdon kappaleita.

Melkein kovaa

Kun metallivispilä irrotetaan, muodostuu teräviä vaahtohuippuja, mutta vaahdot on oikeastaan pehmeä.

Kova mutta ei kuiva

Kun metallivispilä irrotetaan, muodostuu teräviä ja kovia vaahtohuippuja. Vaahdot on tasaväristä ja hohtavaa.

Kova ja kuiva

Kun metallivispilä irrotetaan, muodostuu teräviä ja kovia vaahtohuippuja. Vaahdot on täplikästä ja kiillotonta.

Kermavaahdot

Kaada kylmä kermavaahdot jäädytettyyn kulhoon. Kiinnitä kulho ja metallivispilä. Kiihdytä asteittain haluttuun nopeuteen roiskumisen välttämiseksi ja vaahdota haluttuun koostumukseen asti. Katso alla olevaa taulukkoa:

MÄÄRÄ NOPEUS

½ dlASTEITTAIN nopeuteen 10
1 dlASTEITTAIN nopeuteen 10
2½ dlASTEITTAIN nopeuteen 8
½ lASTEITTAIN nopeuteen 8

Vaahdottamisen vaiheet

Tarkkailee kermaa koko vaahdottamisen ajan. KitchenAid®-yleiskone vaahdottaa niin nopeasti, että vaahdon eri vaiheiden välillä on vain muutaman sekunnin ero. Tunnusmerkit:

Alkaa paksuuntua

Kerma on paksua ja hyytelömäistä.

Säilyttää koostumuksensa

Kermasta muodostuu pehmeitä vaahtohuippuja, kun metallivispilä irrotetaan. Tällaista kermavaahdot voidaan lisätä muihin aineksiin valmistettaessa jälkiruokia ja kastikkeita.

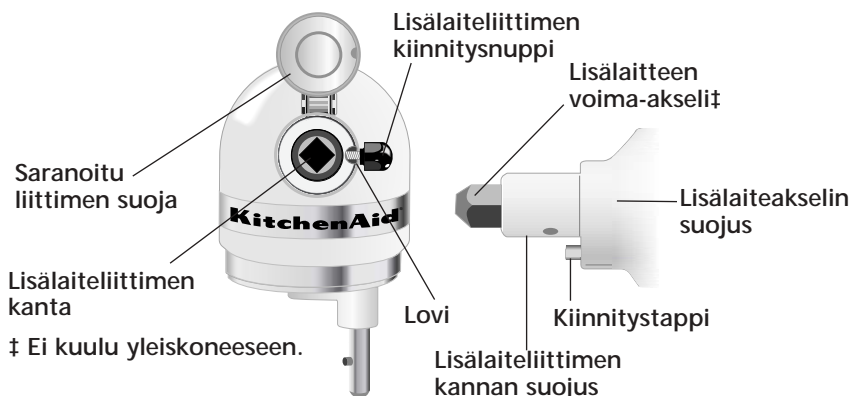
Kova

Kermavaahdot pysyy kovina, terävinä huippuina, kun metallivispilä irrotetaan. Käytetään kakkujen ja jälkiruokien kuorrutuksiin tai kermapullien täytteisiin.

Lisälaitteet ja lisävarusteet

Yleistä tietoa

KitchenAid®-lisälaitteet on suunniteltu kestäämään kauan. Lisälaitteen voima-akseli ja lisälaiteliittimen kanta ovat neliömäisiä, jotta vältetään lisälaitteen paikoiltaan luiskahtaminen, silloin kun se on toiminnassa. Lisälaiteliittimen kanta ja akselin suojus on viistetty tiiviin istuvuuden varmistamiseksi myös pitkäaikaisessa käytössä ja kulumisen varalta. KitchenAid®-lisälaitteet eivät tarvitse lisävirtayksikköä toimiakseen; virtalähde on sisäänrakennettu.



Yleisiä ohjeita

Kiinnittäminen

1. Työnä nopeudensäädin asentoon OFF.
2. Irrota yleiskone pistorasiasta tai katkaise koneen virta.
3. Irrota lisälaiteliittimen kiinnitysnpippi kääntämällä sitä vastapäivään.
4. Käännä saranoitu liittimen suoja ylös.
5. Kiinnitä lisälaiteliittimen akselin suojus lisälaiteliittimen kantaan ja varmista, että lisälaitteen akseli sopii neliömäiseen liittimen kantaan. Lisälaitetta saattaa joutua pyörittämään edestakaisin. Kun lisälaite on oikeassa asennossa, laitteen kiinnitystappi sopii kannan reunassa olevaan loveen.
6. Kiristä lisälaiteliittimen nuppia kääntämällä sitä myötäpäivään, kunnes laite on täysin kiinni yleiskoneessa.
7. Kytke laite maadoitettuun pistorasiaan.

Irrottaminen

1. Työnä nopeudensäädin asentoon OFF.
2. Irrota yleiskone pistorasiasta tai katkaise koneen virta.
3. Löysää lisälaiteliittimen kiinnitysnpuppia kääntämällä sitä vastapäivään. Käännä laitetta hieman edestakaisin ja vedä se samalla irti yleiskoneesta.
4. Laita lisälaiteliittimen kannan suoja paikoilleen. Kiristä lisälaiteliittimen kiinnitysnpuppia kääntämällä sitä myötäpäivään.



VAROITUS



Sähköiskun vaara

Irrota kone pistorasiasta ennen huoltoa.

Näiden ohjeiden laiminlyöminen voi johtaa kuolemaan tai sähköiskuun.

Lue alla oleva teksti ennen kuin soitat huoltoliikkeeseen.

1. Yleiskone saattaa lämmitä käytön aikana. Ison annoksen ja pitkän sekoittamisajan aikana laitteen yläosan koskettaminen saattaa tuntua epämiellyttävän kuumalta. Tämä on aivan normaalia.
2. Yleiskoneesta saattaa lähteä kitkerää hajua erityisesti silloin, kun laite on uusi. Se on tavallinen ilmiö sähkömoottoreita käytettäessä.
3. Jos sekoitusmela osuu kulhoon, pysäytä yleiskone. Katso kohtaa "Osien liikkumavaran säätö" sivulla 5.

Jos yleiskoneesi toimii väärin tai se ei käynnisty, tarkista seuraavat seikat:

- Onko yleiskone kiinni pistorasiassa?
- Tarkista sulake. Jos sinulla on sulakekaappi, varmista että piiri on suljettu.
- Sammuta yleiskone 10–15 sekunniksi ja käynnistä se uudelleen. Jos yleiskone ei lähde käyntiin, anna sen viilentyä 30 minuutin ajan ennen uudelleen käynnistämistä.
- Jos ongelma ei johdu yllämainituista seikoista, katso kohtaa "huoltoliikkeet".

HUOLTOLIIKKEET

Kaikki huoltotoimenpiteet tulee hoitaa paikallisessa valtuutetussa KitchenAid®-huoltoliikkeessä. Ota yhteyttä jälleenmyyjään, jolta ostit laitteen. Liikkeestä saat lähimmän valtuutetun KitchenAid-huoltoliikkeen nimen.

Kovaa kulutusta kestävän / erittäin kovaa kulutusta kestävän laitteen takuu

Takuu-aika:	KitchenAid maksaa:	KitchenAid ei maksa:
Yhden vuoden täysi takuu.	Materiaali- tai valmistusvirheiden varaosat ja korjauskustannukset. Huolto tulee tehdä valtuutetussa KitchenAid®-huoltoliikkeessä.	A. Korjauksista, joissa yleiskonetta on käytetty muuhun tarkoitukseen kuin tavalliseen ruoan valmistukseen. B. Onnettomuuden, muutosten, väärinkäytön ja vahingoittamisen tai asennuksen/käytön aiheuttamia vahinkoja, joissa ei ole noudatettu paikallisia sähkölaitteita koskevia määräyksiä.

KITCHENAID EI OLE MISSÄÄN VASTUUSSA SATUNNAISISTA TAI VÄLILLISISTÄ VAHINGOISTA.

KitchenAid Europa, Inc.
Nijverheidslaan 3 Box 5
B-1853 Strombeek-Bever
BELGIUM



FOR THE WAY IT'S MADE.™

© Rekisteröity Tavaramerkki/™ KitchenAid, U.S.A.:n tavaramerkki
© 2004. Kaikki oikeudet pidätetään.

Kaikki oikeudet muutoksiin pidätetään.

