

SISÄLLYSLUETTELO

TEHOSEKOITTIMEN TURVALLINEN KÄYTTÖ	
Tärkeät Turvatoimenpiteet.....	206
Sähkövaatimukset.....	209
Sähkölaitteiden hävittäminen.....	209
TEHOSEKOITTIMEN OMINAISUUDET	210
KULINAARISEN 0,75 L TEHOSEKOITINASTIAN OMINAISUUDET	212
TEHOSEKOITTIMEN KÄYTTÖÖNOTON VALMISTELU	
Ennen ensimmäistä käyttökertaa.....	213
Tehosekoittimen kokoaminen.....	213
TEHOSEKOITTIMEN KÄYTTÖ	
Ennen käyttöä.....	214
Tehosekoittimen käyttö.....	214
Jään murskaus.....	215
PULSE-toiminto.....	216
Täyttöaukon kupu.....	216
Soft Start -käynnistys.....	216
NOPEUDENSÄÄTÖOHJE	217
TEHOSEKOITTIMEN JA LASIKANNUN HOITO JA PUHDISTUS	218
VIANETSINTÄ	219
TEHOSEKOITTIMEN KÄYTTÖVIHJEITÄ	220
KULINAARISEN TEHOSEKOITINASTIAN KÄYTTÖVIHJEITÄ	222
TAKUU JA HUOLTO	223

HUOM! KANNUN JA TERÄN AINUTLAATUISEN MUOTOILUN VUOKSI TUTUSTU HUOLELLISESTI NÄIHIN KÄYTTÖOHJEISIIN JA RESEPTIHIIN ENNEN UUDEN KITCHENAID-TEHOSEKOITTIMEN KÄYTTÖÖNOTTOA, JOTTA SAISIT PARHAAN MAHDOLLISEN HYÖDYN LAITTEESTASI.

Sinun ja muiden turvallisuus on erittäin tärkeää.

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 loukkaantumiseen.

Kaikissa turvaohjeissa on varoituskolmio ja sana "VAARA" tai "VAROITUS". Nämä sanat tarkoittavat:

 **VAARA**

Ohjeen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa välittömästi kuoleman tai henkilövahingon.

 **VAROITUS**

Voit kuolla tai loukkaantua vakavasti, jos et noudata ohjeita.

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

TÄRKEÄT TURVATOIMENPITEET

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

1. Lue kaikki ohjeet. Laitteen väärä käyttö voi johtaa tapaturmaan.
2. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön (lapset mukaan lukien), joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset ominaisuudet ovat heikentyneet tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvo heitä tai opasta heitä laitteen käytössä.

3. Vain Eurooppa: Henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset ominaisuudet ovat heikentyneet tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, saavat käyttää laitteita, jos heitä valvotaan tai heille on opetettu, miten laitetta käytetään turvallisesti ja he ymmärtävät mahdolliset vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
4. Vain Eurooppa: Lapset eivät saa käyttää tätä laitetta. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
5. Lapsia tulee valvoa, jotta he eivät pääse leikkimään laitteella.
6. Jos virtajohto on vahingoittunut, vaarojen välttämiseksi sen saa vaihtaa vain valmistaja, huoltoliike tai vastaava pätevä henkilö.
7. Sähköiskuvaaran välttämiseksi älä upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen.
8. Älä koskaan jätä toiminnassa olevaa laitetta ilman valvontaa.
9. Irrota pistoke pistorasiasta kun laitetta ei käytetä, ennen osien asentamista tai irrottamista ja ennen sen puhdistamista.
10. Vältä liikkuviin osiin koskettamista. Pidä kädet, hiukset ja vaatteet sekä lastat tai muut välineet etäällä terästä toiminnan aikana, jotta vältetään vahingot henkilöille ja/tai laitteelle.
11. Älä koskaan käytä laitetta, jonka virtajohto tai pistoke on vahingoittunut tai laitteen toimintahäiriön tai sen vahingoittumisen jälkeen. Palauta laite lähimpään valtuutettuun huoltoon sen tarkastamista, korjaamista tai säätämistä varten.
12. Älä anna johdon roikkua pöydän tai tason reunan yli.
13. Muiden kuin KitchenAidin suosittelemien tai myymien varusteiden käyttäminen voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai tapaturman.

14. Älä käytä laitetta ulkona.
15. Terät ovat teräviä. Ole varovainen käsitellessäsi teräviä leikkuuteriä, tyhjentäessäsi kannua sekä puhdistamisen aikana.
16. Ole varovainen, jos sekoittimeen kaadetaan kuumaa nestettä, se voi roiskua äkillisen höyryn muodostumisen vuoksi ulos laitteesta.
17. Käytä sekoitinta aina kansi paikallaan.
18. Vilkkuva valo tarkoittaa, että laite on käyttövalmis, vältä kosketusta teriin tai liikkuviin osiin.
19. Pidä kädet ja keittiövälineet pois kannusta sekoittamisen aikana, jotta vältät vakavat tapaturmat henkilöille ja laitteen vahingoittumisen. Kaavinta voidaan käyttää, mutta vain kun laite ei ole toiminnassa.
20. Kohdassa Huolto ja puhdistus on ohjeet elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevien pintojen puhdistamiseen.
21. Tämä laite on tarkoitettu käytettäväksi kotitaloudessa ja samanlaisissa sovelluksissa kuten:
 - henkilökunnan keittiöt kaupoissa, toimistoissa tai muissa työympäristöissä
 - maatalot
 - hotellien, motellien tai muiden asuinympäristöjen asiakkaat
 - aamiaismajoitustyyppiset ympäristöt.

SÄÄSTÄ NÄMÄ OHJEET

Sähkövaatimukset

VAROITUS



Sähköiskun vaara

Laita pistoke maadoitettuun pistorasiaan.

Älä poista maadoitusliitintä.

Älä käytä muuntajaa.

Älä käytä jatkojohtoa.

Näiden ohjeiden laiminlyöminen voi johtaa kuolemaan, tulipaloon tai sähköiskuun.

Jännite: 220 - 240 V

Taajuus: 50 Hz

HUOM! Tuotteessa on erikoisvirtajohto. Jos virtajohto vahingoittuu, valmistajan tai hänen huoltoedustajansa on vaihdettava se vahinkojen välttämiseksi.

Älä käytä jatkojohtoa. Ellei laitteen oma virtajohto riitä, pyydä valtuutettua huoltoliikettä asentamaan pistoke laitteen käyttöpaikan läheisyyteen.

Sähkölaitteiden hävittäminen

Pakkausmateriaalien hävittäminen

Pakkausmateriaalit ovat 100 % kierrätettäviä, ja ne on merkitty kierrätysymbolilla . Pakkauksen kaikki osat on hävitettävä vastuullisesti ja täysin paikallisten viranomaisten jätehuoltoa koskevien säästöjen mukaisesti.

Tuotteen hävittäminen

- Tämä laite on merkitty Euroopan direktiivin 2012/19/EU Sähkö- ja elektroniikkalaiteromu (WEEE) mukaisesti.

- Kun huolehdit tuotteen asianmukaisesta hävittämisestä, ehkäiset osaltasi ympäristö- ja terveyshaittoja, joita tuotteen virheellinen jätekäsittely voisi aiheuttaa.

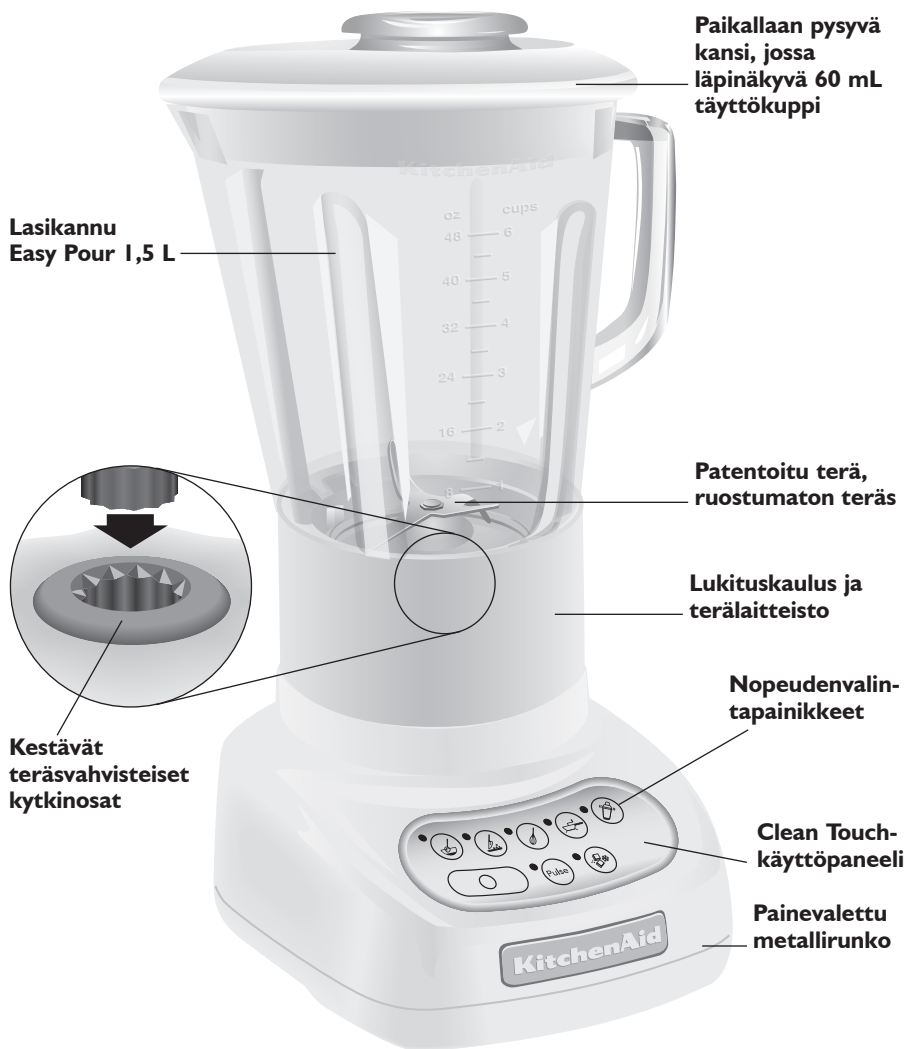
- Tuotteessa tai sen dokumentaatiossa oleva



symboli  merkitsee, että sitä ei saa käsitellä kotitalousjätteenä vaan se on vietävä asianmukaiseen keräyspisteeseen, jossa kierrätetään sähkö- ja elektroniikkalaitteita.

Lisätietoja tuotteen käsittelystä, talteenotosta ja kierrätyksestä saa kaupungin- tai kunnan- virastosta, paikallisesta jätehuoltoliikkeestä tai liikkeestä, josta tuote ostettiin.

TEHOSEKOITTIMEN OMINAISUUDET



VAROITUS: Vilkkuva valo osoittaa, että laite on käyttövalmis. Älä kosketa teriä.

Tämä tehosekoitin on valmistettu ja testattu KitchenAid-yhtiön laatustandardien mukaisesti. Ne takaavat laitteen parhaan mahdollisen suorituskyvyn sekä pitkän ja häiriöttömän käytön.

Vankka moottori

Laitteessa on vahva 0,9 hevosvoiman moottori, joka takaa ylivoimaisen tehon kaikille tehosekoittimen toiminnolle souseutuksesta salsakastikkeisiin. Myös tasainen jäämurska tai silkinpehmeät pakastehedelmäjuomat syntyvät muutamassa sekunnissa.



Easy Pour 1.5 L -kannu Lasikannu

Lasikannu ei naarmuunnu, värjäänny, eivätkä hajut tartu siihen. Kannu voidaan irrottaa

lukituskauluksesta, se on helppo puhdistaa, ja se kestää äärimmäisiä lämpötiloja. Kätevän kaatonokan ansiosta kaataminen on tasaista ja siistää.

Paikallaan pysyvä kansi, jossa läpinäkyvä 60 mL täyttökuppi

Kannessa on tiivis ja pitävä liitospinta. Joustava kansi säilyttää tiiviin liitospinnan tehosekoittimen koko käyttöiän. Kannessa on myös irrotettava 60 mL kuppi, jonka ansiosta ainesosien mittaaminen ja lisääminen sujuvat kätevästi.

Patentoitu terä, ruostumaton teräs

Terävät ja suurikokoiset terät on sijoitettu neljään eri tasoon. Tämä takaa nopean, tasaisen ja perusteellisen sekoittumisen.

Lukituskaulus ja terälaitteisto

Kestävä, yksiosainen terä on rakennettu lukituskaulukseen helppoa käsittelyä ja puhdistamista varten. Laite estää teriä pyörimästä, kunnes kannu on kunnollisesti kiinnitetty kaulukseen ja asetettu sekoittimen runko-osaan.

Kestävät teräsvahvisteiset kytkinosat

Kytkinosat ovat teollisuuslaatua. Niissä on 12 toisiinsa tarttuvaa hammasta, jotka siirtävät moottorin tehon suoraan terälle. Kannun kytkinosan pinnoitus vähentää melua.

Nopeudenvaihtopainikkeet

Voit tehdä jääjuomia, sousekastikkeita tai keittoja muutamassa sekunnissa. Tehosekoitinta voit käyttää luottavaisin mielin – se toimii asianmukaisesti kaikilla nopeuksilla: STIR/sekoitus (🌀), CHOP/pilkkominen (🔪), MIX/vatkaus (🌀), PUREE/souseutus (🌀), ja LIQUEFY/tehosekoitus (🌀). PULSE/sykäytys (Pulse) toimintoa voi käyttää kaikilla viidellä nopeudella. CRUSH ICE/jäämurskaustoiminto (🔪❄️) on suunniteltu jään murskausta varten. Murskaus tapahtuu sykäyksittäin automaattisesti porrastetuin välein, jolloin saadaan paras mahdollinen tulos.

Moottorin automaatiohjaus Intelli-Speed

Ainutlaatuinen Intelli-Speed -automaatiohjaus säilyttää vakionopeuden – vaikka käsiteltävän seoksen sakeus vaihtelee ainesosia lisättäessä. Kehittyneen KitchenAid-rakenteen ansiosta sekoitusnopeus säilyy optimaalisena kunkin ruoanlaitto tehtävän ja käyttöpaneelin asetusten mukaisesti.

Soft Start -käynnisty

Tehosekoitin käynnistyy hitaasti ja vetää käsiteltävän ruoan terälle. Tämän jälkeen se kiihtyy nopeasti valitulle nopeudelle. Tämä rakenneominaisuus vähentää alkunäkökyksen voimaa, jolloin laitetta ei tarvitse tukea käsin käytön aikana.

Painevalettu metallirunko

Raskas painevalettu runko-osa takaa vakaan ja äänettömän käytön, kun kannu on täynnä sekoitettavia ainesosia. Leveään runko-osaan on kiinnitetty neljä kumijalkaa, jotka takaavat tukevan ja pitävän otteen alustaan. Runko-osan sileänpyöreä muoto helpottaa sen puhdistusta. Lisäksi virtajohdolla on säilytystila rungon alaosassa.

Clean Touch -käyttöpaneeli

Puhtaaksi pyyhkiminen vie vain hetken. Sileässä käyttöpaneelissa ei ole lainkaan likaa kerääviä rakoja.



**Kulinaarisen
tehosekoitinastian
kansi ja
täyttökuppi***

**Kulinaarinen 0,75 L
tehosekoitinastia**

*Kanteen on kirjoitettu seuraava varoitus:
"CAUTION: DO NOT OPERATE WITHOUT THIS COVER IN PLACE."
(VAROITUS: ÄLÄ KÄYTÄ LAITETTA ILMAN TÄTÄ KANTTA)

Särkymätön kulinaarinen tehosekoitinastia

Läpinäkyvä kopolyesteriastia ei rikkoudu, naarmuunnu tai tahraannu (BPA-vapaa materiaali). Kestävä kulinaarinen tehosekoitinastia soveltuu pienille ruokamäärille ja yksittäisille annoksille.

Kulinaarisen tehosekoitinastian kansi ja täyttökuppi

Kierrekannessa on irrotettava täyttökuppi, joka sopii kulinaarisen tehosekoitinastian ja kannun kansiin. Tätä monikäyttöistä kuppia voidaan käyttää öljyjen ja muiden aineiden lisäämiseen tehosekoittimeen sen ollessa toiminnassa.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

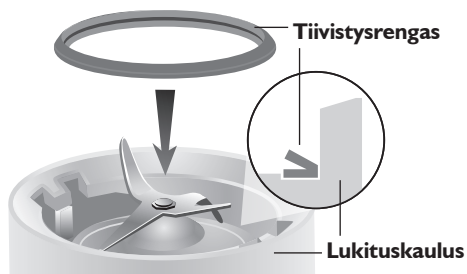
Ennen ensimmäistä käyttökertaa pyyhi tehosekoittimen runko-osa liinalla, joka on kostutettu lämpimällä saippuavedellä. Tämän jälkeen pyyhi se puhtaaksi kostealla liinalla. Pese kannu, kulinaarinen tehosekoitinastia, kannet, lukituskaulus, terälaitteisto, tiivistysrengas ja täyttökuppi lämpimässä, astianpesuainevedessä. (ks. "Tehosekoittimen ja lasikannun hoito ja puhdistus"). Huuhtelee osat ja pyyhi ne kuiviksi.

Tehosekoittimen kokoaminen

1. Aseta lukituskaulus ja terälaitteisto tukevalle pinnalle niin, että terälaitteisto osoittaa ylöspäin.



2. Aseta tiivistysrengas tasainen puoli alaspäin terien ympärille ja lukituskauluskassessa olevaan uraan.



3. Kohdista kannun (tai kulinaarisen tehosekoitinastian) tapit lukituskaulusluksen uriin.



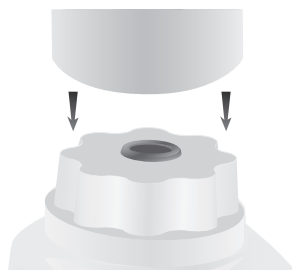
4. Paina alaspäin ja kierrä kannua (tai kulinaarista tehosekoitinastiaa) myötäpäivään, noin 1/4 kierrosta, kunnes kuuluu kaksi napsahdusta.



5. Säädä sekoittimen virtajohdon pituus.



6. Aseta kannu (tai kulinaarinen tehosekoitinastia) tehosekoittimen runko-osaan.



TEHOSEKOITTIMEN KÄYTTÖÖNOTON VALMISTELU

HUOM: Kun kannu (tai kulinaarinen tehosekoitinastia) on oikein sijoitettu, se lepää tasaisesti sekoittimen runko-osalla. Jos ei, toista vaiheet 3 ja 4.



7. Aseta kannun (tai kulinaarisen tehosekoitinastian) kansi paikoilleen.

VAROITUS



Sähköiskun vaara

Laita pistoke maadoitettuun pistorasiaan.

Älä poista maadoitusliitintä.

Älä käytä muuntajaa.

Älä käytä jatkojohtoa.

Näiden ohjeiden laiminlyöminen voi johtaa kuolemaan, tulipaloon tai sähköiskuun.

8. Kytke virtajohto maadoitettuun pistorasiaan. Tehosekoitin on nyt käyttövalmis.
9. Ennen kuin poistat kannun (tai kulinaarisen tehosekoitinastian) runko-osasta, paina aina näppäintä "O" (sammutus) ja irrota virtajohto pistorasiasta.

TEHOSEKOITTIMEN KÄYTTÖ

Ennen käyttöä

HUOM: Kun tehosekoittimen virta on kytketty päälle tai PULSE (Pulse) -toiminnon merkkivalo vilkkuu:

- Älä puutu terän liikkeeseen
- Älä poista kannun (tai kulinaarisen tehosekoitinastian) kantta.

Tehosekoittimen käyttö

KitchenAid-tehosekoittimessa on viisi nopeutta: STIR/sekoitus (🌀), CHOP/pilkkominen (🔪), MIX/vatkaus (🌀), PUREE/soseutus (🌀), ja LIQUEFY/

tehosekoitus (🌀). Lisätoimintoina laitteessa on CRUSH ICE (🧊) jäänmurskaus ja PULSE (Pulse) sykäytys.

1. Kätevän yksivaiheisen käynnistymisen ansiosta laite toimii vasta sen jälkeen, kun nopeuden valintapainiketta on painettu.
2. Varmista, että kannu (tai kulinaarinen tehosekoitinastia) on asianmukaisesti asetettu lukituskaulukseen, ja että laitteisto on sijoitettu sekoittimen runko-osaan, ennen kuin käynnistät tehosekoittimen.



HUOM: Jos lukituskauluksen ja runko-osan väliin jää rako, kannu (tai kulinaarinen tehosekoitinastia) ei kiinnity paikoilleen lukituskauluksen, tai laitteisto ei asetu asianmukaisesti tehosekoittimen runko-osaan. Ks. lisätietoja ohjeen ”Tehosekoittimen kokoaminen”.



3. Laita ainesosat kannuun (tai kulinaariseen tehosekoitinastiaan) ja aseta kansi tukevasti paikalleen.



4. Paina haluamaasi nopeuspainiketta, jolloin laite toimii jatkuvasti valitulla nopeudella. Valitun nopeuspainikkeen vieressä oleva vihreä merkkivalo on kiinteä. Voit vaihtaa asetuksia laitetta pysäyttämättä kun painat jotain toista nopeuspainiketta.

TÄRKEÄÄ: Kun sekoitat kuumia ruoka-aineita tai nesteitä, irrota kannen keskellä oleva täyttökuppi. Käytä laitetta ainoastaan **STIR/sekoitus** (🌀), **-nopeudella**.

5. Kytke tehosekoitin pois päältä painamalla ”O”. Poiskytkentäpainike ”O” (sammutus) pysäyttää laitteen sen nopeudesta riippumatta ja katkaisee virran.
6. Ennen kuin poistat kannun (tai kulinaarisen tehosekoitinastian), irrota virtajohto.

Jään murskaus

KitchenAid -tehosekoittimessa on CRUSH ICE (🧊) jäänmurskaustoiminto. Toiminnon aikana tehosekoitin toimii sykäyksittäin ja porrastetuin aikavälein nopeudella, joka sopii parhaiten jään murskaukseen ja muiden aineosien käsittelyyn.

1. Varmista, että kannuosa on asianmukaisesti asetettu laitteen runko-osaan, ennen kuin käynnistät tehosekoittimen.

HUOM: Jos lukituskauluksen ja runko-osan väliin jää rako, ei kannu kiinnity paikoilleen lukituskauluksen, tai kaulus ei asetu asianmukaisesti tehosekoittimen runko-osaan. Ks. lisätietoja ohjeen ”Tehosekoittimen kokoaminen”.

2. Aseta ainesosat kannuun ja aseta kansi tukevasti paikalleen.
3. Paina CRUSH ICE/jäänmurskaus (🧊) -painiketta. Merkkivalo jää palamaan. Tehosekoitin suorittaa sykäystoimintoja porrastetuin aikavälein.



4. Kytke CRUSH ICE/jäänmurskaus (🧊) -toiminto pois päältä painamalla ”O”. Tehosekoitin on nyt valmis jatkuvaan käyttöön.
5. Ennen kuin poistat kannuosan, irrota virtajohto.

TEHOSEKOITTIMEN KÄYTTÖ

PULSE-toiminto

KitchenAid-tehosekoittimen toimintoihin kuuluu myös PULSE (Pulse) -toiminto, joka mahdollistaa sykäskäytön millä tahansa nopeudella.

HUOM: PULSE (Pulse) -toimintoa ei voi käyttää Crush Ice/jäänmurskaus (🌀) -toiminnon yhteydessä.

1. Varmista, että kannu (tai kulinaarinen tehosekoitinastia) on asianmukaisesti asetettu sekoittimen runko-osaan, ennen kuin käynnistät tehosekoittimen.

HUOM: Jos lukituskauluksen ja runko-osan väliin jää rako, kannu (tai kulinaarinen tehosekoitinastia) ei kiinnity paikoilleen lukituskaulukseen, tai laitteisto ei asetu asianmukaisesti tehosekoittimen runko-osaan. Ks. lisätietoja ohjeen "Tehosekoittimen kokoaminen".

2. Laita ainesosat kannuun (tai kulinaariseen tehosekoitinastiaan) ja aseta kansi tukevasti paikalleen.
3. Paina PULSE (Pulse). Painikkeen yläpuolella oleva merkkivalo vilkkuu ja osoittaa, että laitteen kaikki viisi nopeutta ovat käytössä PULSE (Pulse) -toiminnon aikana.



4. Valitse nopeuspainike. Paina painike alas ja pidä sitä alas painettuna niin kauan kuin tarvitset. Sekä nopeus- että PULSE (Pulse) -painikkeen merkkivalo palaa, kun sykäystoiminto on päällä valitulla nopeudella. Kun vapautat painikkeen, sekoitustoiminto päättyy, mutta tehosekoitin jää PULSE (Pulse) -toimintotilaan ja PULSE (Pulse) -merkkivalo alkaa vilkkua. Kun haluat käyttää PULSE-toimintoa uudelleen, tai jollakin muulla nopeudella, paina haluamaasi nopeuspainiketta ja pidä se alas painettuna.



5. Kytke PULSE (Pulse) -toiminto pois päältä painamalla "O". Tehosekoitin on nyt valmis jatkuvaan käyttöön.
6. Ennen kuin poistat kannun (tai kulinaarisen tehosekoitinastian), irrota virtajohto.

Täyttöaukon kupu

Voit käyttää Täyttökuppi 60 mL kupua ainesosien mittaamiseen ja lisäämiseen.

Poista täyttöaukon kupu ja lisää ainesosat haluamaasi nopeutta käyttäen: STIR/ sekoitus (🌀), CHOP/pilkkominen (🌀) tai MIX/ vatkaus (🌀). Suurilla nopeuksilla, kannun ollessa täynnä, tai kun sen sisältö on kuuma, pysäytä tehosekoitin ja lisää ainesosat vasta sen jälkeen.

TÄRKEÄÄ: Kun sekoitat kuumia ruoka-aineita tai nesteitä, irrota kannen täyttökuppi. Käytä laitetta ainoastaan STIR/sekoitus (🌀) -nopeudella.

Soft Start -käynnistys

Soft Start -käynnistys käynnistää tehosekoittimen automaattisesti hitaalla nopeudella, joka vetää ainesosat terälle. Tämän jälkeen nopeus kasvaa nopeasti ja saavuttaa valitun nopeuden.

HUOM: Soft Start -käynnistys toimii ainoastaan silloin, kun nopeus valitaan "O" -tilasta (sammutus), eikä se toimi PULSE (Pulse)-käyttötilassa tai CRUSH ICE/ jäänmurskaus (🌀) -tilassa



Kohde	Nopeus	Kohde	Nopeus
Sekoitettu jääjuoma		Paistinkastike	
Juustokakku		Jäinen maitopohjainen juoma	
Pilkotut hedelmät	Pulse	Lihasalaatti voileipien täytteeksi	Pulse
Pilkotut vihannekset	Pulse	Mousse-vaaho	
Kermajuustopohjainen levite		Kaurapuuro	
Kermainen keitto		Pannukakkutaikina	
Murskattu/pilkottu jää	CRUSH ICE	Pesto	
Dippi		Hedelmäsose/vauvanruoka	
Hienoksi pilkotut tuoreet hedelmät	CRUSH ICE	Lihasose/vauvan liharuoka	
Hienoksi pilkotut tuoreet vihannekset	CRUSH ICE	Vihannessose/vauvan vihannesruoka	
Kuohkea liivate piirakka-/jälkiruokiin		Salaattikastike	
Pilkotut pakastetut hedelmät (sulata ensin sen verran, että veitsen kärki painuu hieman pintaa syvemmälle)	CRUSH ICE	Maustettu murupäällyste	Pulse
Pakastettu jogurttipohjainen juoma		Sorbettipohjainen juoma	
Hedelmämehu pakastetusta tiivisteestä		Raejuusto	
Hedelmäpohjainen juoma (laimea)		Sirotepäällyste	
Hedelmäpohjainen juoma (sakea)		Makea murupäällyste	Pulse
Hedelmäpohjainen kastike		Makea rouhepäällyste	Pulse
Raastettu kova juusto		Vihannespohjainen pääruoan kastike	
		Vohvelitaikina	
		Valkokastike	

Vihje – Voit valmistaa jopa vakiokokoinen jääkuutiolevyllisen tai 12-14 vakiokokoisia jääkuutiota yhdellä kertaa. Lastalla voidaan sekoittaa vain silloin, kun tehosekoitin on pysäytetty painikkeesta "O" (sammutus). CRUSH ICE/jäänmurskaus () -toiminto on optimoitu murskaamaan ja pilkkomaan jäätä ilman nestemäisten aineosien lisäämistä.

Tehosekoittimen kannun, kulinaarisen tehosekoitinastian, lukituskaulus ja terän puhdistus on helppoa, sillä tehosekoitinta ei tarvitse purkaa.

- Puhdista tehosekoitin perusteellisesti jokaisen käyttökerran jälkeen
- Tehosekoitinta ja sen virtajohtoa ei saa upottaa veteen
- Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai -välineitä

Yksittäisten osien puhdistaminen

1. Nosta kannu (tai kulinaarinen tehosekoitinastia) suoraan ylöspäin tehosekoittimen runko-osasta. Aseta se tukevalle pinnalle. Samalla kun pidät lukituskaulus paikoillaan, kierrä kannua (tai kulinaarista tehosekoitinastiaa) vastapäivään, kunnes kuuluu kaksi napsahdusta, jolloin lukituskaulus ja terälaitteisto irtoavat, samoin kuin tiivistysrenkas kannusta (tai kulinaarisesta tehosekoitinastiasta). Pese osat astianpesuainevedellä. Huuhtelee osat ja pyyhi ne kuiviksi.

HUOM: Pese kansi, täyttökuppi, lukituskaulus ja tiivistysrenkas **käsin**, sillä nämä voivat vahingoittua astianpesukoneessa. Kannun ja kulinaarisen tehosekoitinastian voi pestä astianpesukoneen alatasolla.

Puhdistaminen ilman osien irrottamista

1. Aseta kannu (tai kulinaarinen tehosekoitinastia) tehosekoittimen runko-osaan, täytä se puoliväliin lämpimällä (ei kuumalla) vedellä ja lisää pisara tai kaksi astianpesuainetta. Aseta kannun (tai kulinaarisen tehosekoitinastian) kansi paikalleen, paina STIR/sekoitus (🌀), -painiketta ja käytä tehosekoitinta 5-10 sekuntia. Poista kannu (tai kulinaarinen tehosekoitinastia) ja tyhjennä se. Huuhtelee kannua lämpimällä vedellä kunnes se on puhdas.
2. Puhdista kannet ja täyttökuppi pesemällä ne lämpimässä astianpesuainevedessä, minkä jälkeen huuhtelee ja kuivaa ne perusteellisesti.
3. Pyyhi tehosekoittimen runko-osa lämpimään astianpesuaineveteen kostutetulla liinalla. Pyyhi puhtaaksi ja kuivaa pehmeällä liinalla.



2. Pyyhi tehosekoittimen runko-osa lämpimään astianpesuaineveteen kostutetulla liinalla. Pyyhi puhtaaksi ja kuivaa pehmeällä liinalla.

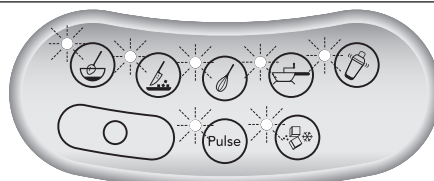
Tehosekoitin ei toimi, kun jokin toiminto on valittu:



Mikään merkkivalo ei syty.

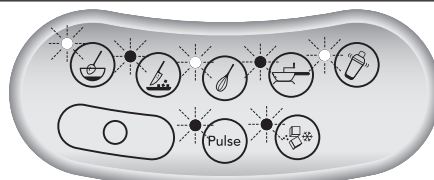
Tarkista, onko tehosekoitin kytketty pistorasiaan. Jos se on kytketty, paina "O" (sammutus) ja irrota tehosekoittimen virtajohto pistorasiasta. Kytke laite takaisin samaan pistorasiaan. Jos tehosekoitin ei vielääkään toimi, tarkista sulake ja sen virtapiiriin katkaisin, johon tehosekoitin on kytkettynä, varmistaaksesi, että laite saa virtaa.

Tehosekoitin pysähtyy kesken toiminnan:



Kaikki merkkivalot vilkkuvat samanaikaisesti.

Tehosekoitin saattaa olla ylikuormittunut. Jos tehosekoitin ylikuormittuu raskaita ainesosia sekoitettaessa, se kytkeytyy pois päältä automaattisesti, jotta moottori ei vaurioituisi. Nollaa laite painamalla painiketta "O" (sammutus) ja irrottamalla virtajohto pistorasiasta. Poista kannuosa runko-osasta ja jaa sen sisältö pienempiin eriin. Myös nesteen lisääminen kannuun voi keventää tehosekoittimen kuormitusta.



Merkkivalot vilkkuvat vuorotellen.

Tehosekoittimen terä saattaa olla juuttunut paikalleen. Mikäli terä juuttuu paikalleen, se pysähtyy, jotta tehosekoittimen moottori ei vaurioituisi. Nollaa laite painamalla painiketta "O" (sammutus) ja irrottamalla virtajohto pistorasiasta. Poista kannuosa runko-osasta ja vapauta terät irrottamalla tai poistamalla lastalla kannun pohjalla oleva sisältö.

Tehosekoitin käynnistyy, mutta terät eivät pyöri.



Kannua ei ole asetettu lukituskaulukseen oikein, jolloin kytkentäosat eivät osu kohdakkain. Irrota kannu runko-osasta ja aseta se kaulukseen oikein. Paina alaspäin ja kierrä kannua myötäpäivään lukituskauluksessa ohi toisen napsahduksen. Tällöin kannuosa voi kiinnittyä liittimeen. Katso lisätietoja ohjeen "Tehosekoittimen kokoaminen".

Mikäli ongelma ei poistu tässä annettujen ohjeiden avulla, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen (ks. "Huoltoliikkeet").

Älä palauta laitetta jälleenmyyjälle – jälleenmyyjällä ei ole huoltopalvelua.

TEHOSEKOITTIMEN KÄYTTÖVIHJEITÄ

Pikavihjeet

- Kun valmistat jääjuomia, saat tasaisemman rakenteen valitsemalla CRUSH ICE/ jäänmurskaus (☞) -toiminnon.
- Pienet jääkuutiot pilkkoutuvat tai murskautuvat nopeammin kuin suuret.
- Voit lisätä tehosekoittimen kannuun suurempia määriä ruokatarvikkeita kuin muita tehosekoittimia käytettäessä, jopa 2 – 3 kupillista (4,75-7,10 mL) yhdellä kertaa, 1 kupilliseen (2,35 d) verrattuna.
- Usein on hyvä käynnistää työ STIR/sekoitus (☞) -toiminnolla, jolloin ainesosat sekoittuvat perusteellisesti. Sitten voit lisätä nopeutta tarpeen mukaan.
- Huolehdi siitä, että kannun kansi on paikallaan sekoitustoiminnon aikana.
- Voit tarvittaessa poistaa täyttökupin ja lisätä nestettä tai jääkuutioita tehosekoittimen toimiessa nopeuksilla STIR/sekoitus (☞), CHOP/pilkkominen (☞) tai MIX/vatkaus (☞).
- Suurilla nopeuksilla toimittaessa kun kannu on täynnä tai kun sen sisältö on kuuma, pysäytä tehosekoitin ja lisää ainesosat vasta sen jälkeen.
- Pysäytä tehosekoitin ennen kuin asetat työvälineitä kannuun. Käytä kumilastaa aineosien sekoittamiseen vain silloin, kun tehosekoitin on asennossa "O" (sammutus). Älä koskaan laita mitään välinettä kannuun moottorin käydessä, lastat mukaan lukien.
- Mikäli mahdollista, anna kuumien ruokien jäähtyä ennen sekoittamista. Käynnistä lämpimien ruokien sekoittaminen STIR/sekoitus (☞) -nopeudella. Sitten voit lisätä nopeutta tarpeen mukaan.
- **Poista kannen täyttökuppi, kun sekoitat kuumia nesteitä. Valitse tällöin sekoitusnopeudeksi ainoastaan STIR/sekoitus (☞) -nopeus. Älä laita kättä kannuun kun sekoitat kuumia nesteitä.**
- Pysäytä laite ja tarkista ruoan sakeus muutaman sekunnin jälkeen. Näin vältät ylikäsittelyä.

Vihjeitä ...

Pakastetun hedelmämehuriivisteeseen

nesteytys: Kun käsittelet esim. 1,75 mL appelsiinimehuriivistettä, lisää mehu ja oikea määrä vettä tehosekoittimen kannuun. Aseta kansi paikalleen ja käytä MIX/vatkaus (☞) -nopeutta kunnes sekoittuminen on tapahtunut perusteellisesti; tähän kuluu n. 10-15 sekuntia.

Kun käsittelet 3,55 mL appelsiinimehuriivistettä, lisää mehu ja tiivistetölkkillinen vettä tehosekoittimen kannuun. Aseta kansi paikalleen ja käytä MIX/vatkaus (☞) -nopeutta kunnes sekoittuminen on tapahtunut perusteellisesti; tähän kuluu n. 20-30 sekuntia. Sekoita joukkoon vielä 2 tiivistetölkkillistä vettä.

Maustetun liivatteen liuottaminen: Kaada kiehuva vesi kannuun ja lisää liivate. Poista täyttöaukon kupu ja käytä STIR/sekoitus (☞) -nopeutta kunnes liivate on liuennut; tähän kuluu n. 10-30 sekuntia. Lisää muut ainesosat.

Keksi- ja graham-keksimurut: Pilko keksit halkaisijaltaan n. 4 cm paloiksi. Käytä pienemmät keksit sellaisenaan. Aseta ne kannuun. Valitse PULSE/sykäytys (Pulse), -toiminto, aseta kansi paikalleen ja käytä CHOP/pilkkominen (☞) -nopeutta, ja suorita muutama sykäystoiminto kertakestoltaan n. 3 sekuntia, kunnes saavutat haluamasi koostumuksen. Käytä murut pikapäälysteenä, esim. pakastetulle jogurtille, vanukkaalle tai hedelmäsekoitukselle.

Pienempiä muruja esim. piirakoihin ja jälkiruokiin saat rikkomalla keksit tai graham-keksit n. 4 cm paloiksi ja laittamalla ne kannuun. Valitse PULSE/sykäytys (Pulse), -toiminto, aseta kansi paikalleen ja käytä LIQUEFY/tehosekoitus (☞) -nopeutta, ja suorita muutama sykäystoiminto, kunnes saat haluamasi koostumuksen; tähän kuluu n. 20-30 sekuntia.

Voileipäkeksimurut: Noudata yllä olevaa keksiohjetta. Käytä murut päälysteenä tai pääaterian (pataruokien ja vihannesten) ainesosana.

Leivänmurut: Revi leipä halkaisijaltaan n. 4 cm paloiksi. Noudata yllä olevaa keksiohjetta. Käytä murut päälysteenä tai pääaterian (pataruokien ja vihannesten) ainesosana.

Hedelmien ja vihannesten pilkkominen:

Lisää 2 kupillista (4,75 mL) hedelmiä tai vihanneksia paloina kannuun. Valitse PULSE/ sykäytys (Pulse) -toiminto, aseta kansi paikalleen ja käytä STIR/sekoitus (🌀) -nopeutta, ja suorita muutama sykäystoiminto kertakesteltaan n. 2-3 sekuntia, kunnes saavutat haluamasi koostumuksen.

Hedelmäsose: Lisää 2 kupillista (4,75 mL) säilykehedelmiä tai keitettyjä hedelmiä kannuun. Lisää 2-4 ruokalusikallista (0,3-0,6 mL) hedelmämehua tai vettä kutakin hedelmämehekupillista (2,40 mL) kohti. Aseta kansi paikalleen ja käytä PUREE/soseutus (🌀) -nopeutta n. 5-10 sekuntia.

Vihannessose: Lisää 2 kupillista (4,75 mL) säilykevihanneksia tai keitettyjä vihanneksia kannuun. Lisää 2-4 ruokalusikallista (0,3-0,6 mL) lientä, vettä tai maitoa kutakin vihanneskupillista (2,40 mL) kohti. Aseta kansi paikalleen ja käytä PUREE/soseutus (🌀) -nopeutta n. 10-20 sekuntia.

Lihase: Aseta keitetty, kuutioitu, murea liha kannuun. Lisää 3-4 ruokalusikallista (0,45-0,6 mL) lientä, vettä tai maitoa kutakin lihakupillista (2,40 mL) kohti. Aseta kansi paikalleen ja käytä STIR/sekoitus (🌀) -nopeutta 10 sekuntia. Pysäytä tehosekoitin ja kaavi kannun sisäpinta puhtaaksi. Aseta kansi paikalleen ja käytä PUREE/soseutus (🌀) -nopeutta vielä 10-20 sekuntia.

Raejuustosose: Aseta raejuusto kannuun. Aseta kansi paikalleen ja käytä MIX/vatkaus (🌀) -nopeutta kunnes sekoitustulos on tasalaatuinen; tähän kuluu n. 25-35 sekuntia. Pysäytä tehosekoitin ja kaavi kannun sisäpinta puhtaaksi tarvittaessa. Lisää tarvittaessa 1 ruokalusikallinen (0,15 mL) rasvatonta maitoa kutakin raejuustokupillista (2,40 mL) kohti. Käytä valmis sose dippien ja levitteiden vähärasvaisena pohjana.

Yhdistä nestemäisiä aineosia

leivontatarpeisiin: Kaada nestemäiset aineosat kannuun. Aseta kansi paikalleen ja käytä LIQUEFY/ tehosekoitus (🌀) -nopeutta kunnes sekoitustulos on tasalaatuinen; tähän kuluu n. 10-15 sekuntia. Kaada nestemäinen sekoitus kuivien aineosien päälle ja sekoita perusteellisesti.

Kokkareiden poisto kastikkeesta: Mikäli kastikkeeseen on tullut kokkareita, kaada kastike kannuun. Aseta kansi paikalleen ja käytä MIX/vatkaus (🌀) -nopeutta kunnes sekoitustulos on tasalaatuinen; tähän kuluu noin 5-10 sekuntia.

Jauhojen ja nesteen yhdistäminen

suurusteeksi: Aseta jauhot ja neste kannuun. Aseta kansi paikalleen ja käytä SEKOITUS STIR (🌀) -nopeutta kunnes sekoitustulos on tasalaatuinen; tähän kuluu, noin 5-10 sekuntia.

Valkokastikkeen valmistaminen: Aseta maito ja jauhot, tarvittaessa myös suola, kannuun. Aseta kansi paikalleen ja käytä SEKOITUS STIR (🌀) -nopeutta kunnes sekoitustulos on tasalaatuinen; tähän kuluu noin 5-10 sekuntia. Kaada paistinpannulle ja valmista tavalliseen tapaan.

Pannukakku- tai vohvelitaikinan valmistaminen valmissekoituksesta:

Aseta valmissekoitus ja muut aineosat kannuun. Aseta kansi paikalleen ja käytä MIX/vatkaus (🌀) -nopeutta kunnes ainesosat ovat hyvin sekoittuneet; tähän kuluu noin 10-20 sekuntia. Pysäytä tehosekoitin ja kaavi kannun sisäpinta tarvittaessa.

Juustoraaste: Leikkaa erittäin kylmä juusto 1,5 cm kuutioiksi. Laita enintään 1/2 kupillista (1,20 mL) juustoa kannuun. Aseta kansi paikalleen ja käytä LIQUEFY/tehosekoitus (🌀) -nopeutta n. 5-10 sekuntia. Jos juustolaji on kova, esim. parmesaanijuusto, aloita juuston käsittely kun se on saavuttanut huonelämpötilan sekoittamalla sitä LIQUEFY/tehosekoitus (🌀). nopeudella n. 5-10 sekuntia.

Vauvan kauravelli: Aseta kypsytämättömät kaurahiutaleet kannuun. Valitse PULSE (Pulse) -toimintotila ja käytä MIX/vatkaus (🌀) -nopeutta kunnes saavutat halutun sakeuden, n. 5 sykäyskertaa ja 2-3 sekuntia sykäystä kohti. Keitä tavalliseen tapaan.

Vauvanruoan valmistaminen aikuisten ruoasta:

Aseta valmis aikuistenruoka kannuun. Aseta kansi paikalleen ja käytä STIR/sekoitus (🌀) -nopeutta 10 sekuntia. Sekoita seuraavaksi PUREE/soseutus (🌀) -nopeudella n. 10-30 sekuntia.

Tehosekoittimen kannun huuhtelu: Täytä kannu puoliväliin lämpimällä vedellä. Lisää muutama pisara astianpesuainetta. Aseta kansi paikalleen ja käytä STIR/sekoitus (🌀) -nopeutta kunnes kannun sisäpinta on puhdas; tähän kuluu noin 5-10 sekuntia. Huuhtelee ja kuivaa. Täydellisen puhdistustuloksen saat pesemällä kannun ja kannen astianpesukoneessa. Parhaat tulokset saadaan, jos kansi, täyttökuppi, lukituskaulus, terälaitteisto, ja tiivistysrenas pestään käsin. ”Tehosekoittimen ja lasikannun hoito ja puhdistus”.

Kulinaarinen tehosekoitinastia

Kulinaarinen tehosekoitinastia soveltuu täydellisesti salaattikastikkeiden, tuoreen majoneesin, salsan tai peston valmistamiseen, ja on sopivan kokoinen yhden annoksen pirtelöille ja smoothieille. Sitä voi myös käyttää tuoreiden yrttien tai pähkinöiden pilkkomiseen ruoanvalmistuksessa.

Tämä kulinaarinen tehosekoitinastia täydentää Artisan 1,5 L lasikannua. Tämä pieni kulinaarinen tehosekoitinastia käsittelee paremmin ja nopeammin pienet annokset ja koostumuksesta tulee hienompaa: esimerkiksi vauvanruoka, keitot, tuoreet yrtit, mausteet, pirtelöt, leivänmurut, keksit ja dipit (hummus, pesto, majoneesi).

Käsittelee pieniä määriä aineksia seuraavin tuloksin:

- | | |
|--|--|
| - korppujauhot (100 g tummaa tai 50 g vaaleaa) | erittäin hieno lopputulos |
| - porkkanat | tasaisesti pilkottu lopputulos |
| - hummus (130 g kuivattuja kikherneitä) | erittäin hyvä lopputulos |
| - majoneesi (2 isoa kananmunaa ja 150-200 mL oliiviöljyä) | erittäin tasainen (paksu) lopputulos (lisää sakeutuneeseen seokseen etikkaa, suolaa ja pippuria parhaan tuloksen aikaansaamiseksi) |
| - yrtit (esim 25 g persiljaa) | karkeaksi pilkottu lopputulos |
| - maapähkinävoi (100 g maapähkinöitä) | hienojakoinen lopputulos |
| - mantelit (50 g tai 150 g) | erittäin hienoksi jauhettuna |
| - keitto (enintään 750 g vihanneksia + yrttejä) | erittäin hyvä lopputulos |
| - sose (210 g tai 425 g säilöttyjä hedelmiä; kokonainen banaani; lasi mehua + 1 rkl jogurttia) | täydellinen lopputulos |
| - juuston pilkkominen | erittäin nopea ja täydellinen lopputulos |
| - pesto (70 mL, 1 valkosipulin kynsi, 20 g basilikaa, 20 g pinjansiemeniä ja 45 g parmesaania) | erittäin hyvä rakenne |
| - mausteet (30 mL korianterinsiemeniä) | hieojakoista (mutta ei jauhetta) |
| - mausteet (30 mL sinapinsiemeniä) | hyvä, hienojakoinen lopputulos, nopeasti jauheeksi |
| - keksit (8 tai 100 g) | täydellinen, hieno lopputulos |

Korkki

Täyttökuppi monikäyttöinen kuppi sopii kannun ja kulinaarisen tehosekoitinastian kanteen, ja sitä voidaan käyttää öljyjen ja muiden nesteiden lisäämiseen tehosekoittimen ollessa käytössä.

KitchenAid-tehosekoittimen takuu

Takuuajan pituus:	KitchenAid korvaa:	KitchenAid ei korvaa:
Eurooppa, Lähi-itä ja Afrikka: Malli 5KSB5553: Kolmen vuoden täydellinen takuu ostopäivästä lukien.	Varaosat ja korjauskulut laitteen materiaaliin ja sen valmistukseen liittyvissä vioissa. Huoltotyöt tulee teettää valtuutetussa KitchenAid-huoltoliikkeessä.	A. Korjausta, joka on aiheutunut tehosekoittimen käyttämisestä muuhun tarkoitukseen kuin tavanomaiseen ruoanlaittoon. B. Onnettomuuden, muutosten, väärinkäytön ja vahingoittamisen tai paikallisista sähköasennussäädöksistä poikkeavan asennuksen/käytön aiheuttamia vahinkoja.

KITCHENAID EI VASTAA VÄLILLISISTÄ VAHINGOISTA.

Huoltoliikkeet

Kaikkeen huoltoon tulee käyttää alueenne valtuutettua KitchenAid-huoltoliikettä. Ottakaa yhteyttä myyjään, jolta hankitte laitteen, jotta saisitte lähimmän valtuutetun KitchenAid-huoltoliikkeen yhteystiedot.

Yleinen palvelunumero:



00800 3810 4026

Lisätietoja on verkkosivustossa:

www.kitchenaid.eu

Käyttöohjeet ovat saatavilla myös Internetissä osoitteessa www.kitchenaid.eu

