

5K45, 5KSM45 Series
5KSM125 - 5KSM180 Series



KitchenAid

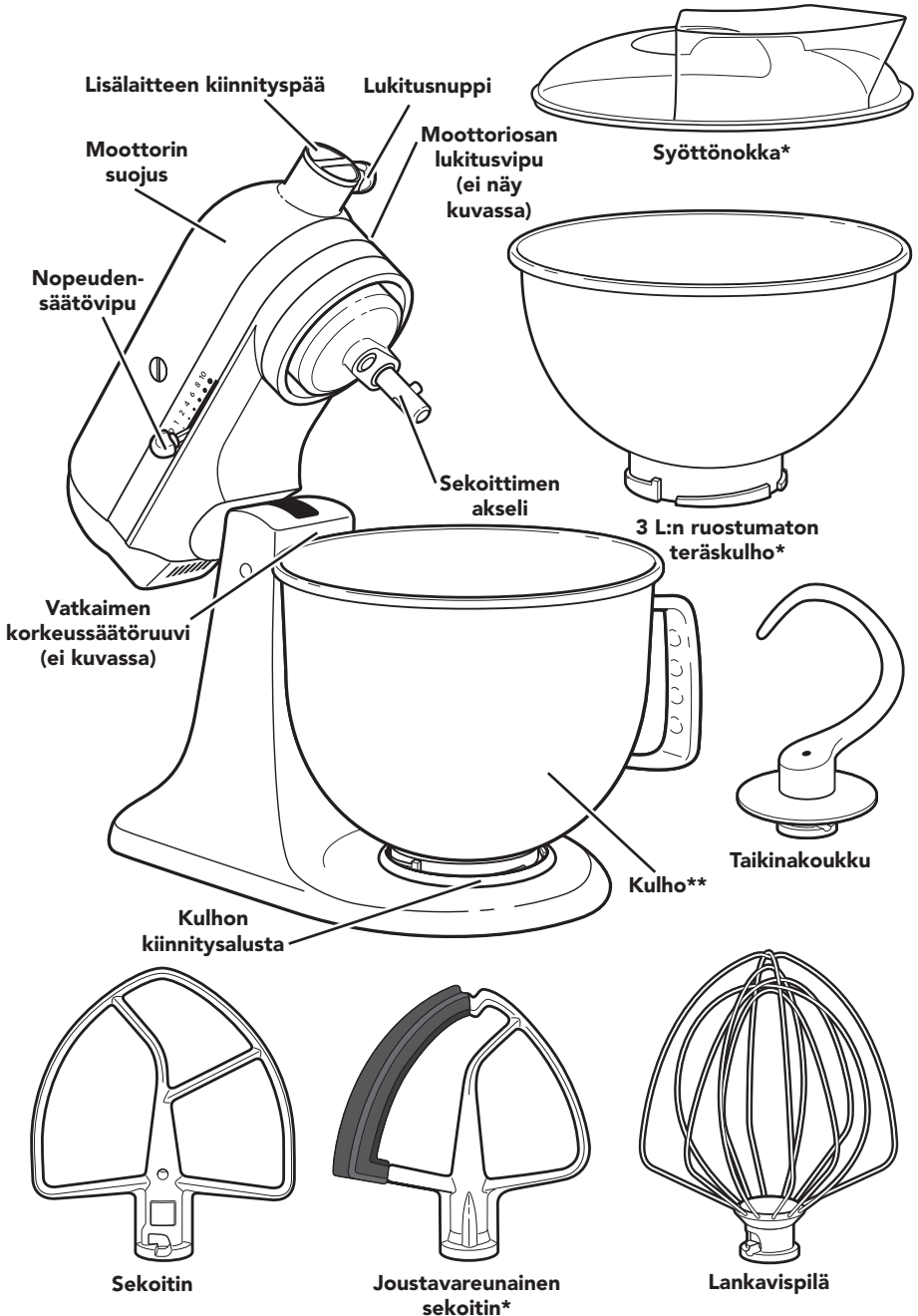
SISÄLLYSLUETTELO

OSAT JA OMINAISUUDET	186
Osat ja ominaisuudet.....	186
YLEISKONEEN TURVALLISUUS	187
Tärkeät turvatoimenpiteet.....	187
Sähkövaatimukset	189
Sähkölaitteiden hävittäminen	189
YLEISKONEEN KÄYTTÖ	190
10-nopeuksiset yleiskoneet	190
Lisävarusteopas	191
Kulhon kiinnittäminen ja irrottaminen	191
Moottoriosan nostaminen ja laskeminen.....	192
Tasovispilän, joustavareunaisen sekoittimen*, lankavispilän tai taikinakoukun kiinnittäminen ja irrottaminen	192
Vispilästä kulhoon vapaa korkeus.....	194
Syöttökourun asettaminen ja irrottaminen	194
Syöttökourun käyttäminen	195
Nopeudensäätimien käyttäminen.....	196
Valinnaiset lisävarusteet.....	196
HYÖDYLLISIÄ VIHJEITÄ	198
Munanvalkuaiset	198
Kermavaahto.....	198
Sekoitusvinkkejä	199
HOITO JA PUHDISTUS	200
VIANETSINTÄ	201
TAKUU JA HUOLTO	202

*Sisältyy vain tiettyihin malleihin. Myös saatavilla valinnaisena lisälaitteena.

OSAT JA OMINAISUUDET

OSAT JA OMINAISUUDET



*Sisältyy vain tiettyihin malleihin. Myös saatavilla valinnaisena lisälaitteena.

**Kulhon malli ja materiaali riippuvat yleiskoneen mallista.

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:



Ohjeen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa välittömästi kuoleman tai henkilövahingon.



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 väärinkäyttö voi johtaa henkilövahinkoon.
2. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu henkilöille (mukaan lukien lapset), joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky tai kokemus ja tiedot eivät riitä laitteen käyttöön. He saavat käyttää laitetta ainoastaan turvallisuudesta vastaavan henkilön valvonnassa, tai jos heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat.

YLEISKONEEN TURVALLISUUS

3. Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen toimintakyky tai aistien tai henkinen toimintakyky tai kokemus sekä tiedot ovat normaalia vähäisemmät, jos heitä valvotaan tai heidät on ohjattu laitteen turvallisessa käytössä ja vaarojen ymmärtämisessä. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.
4. Lapsia tulee valvoa, jotta he eivät pääse leikkimään laitteella.
5. Jos virtajohto on vahingoittunut, vaarojen välttämiseksi sen saa vaihtaa vain valmistaja, huoltoliike tai vastaava pätevä henkilö.
6. Älä upota yleiskonetta veteen tai muuhun nesteeseen sähköiskun vaaran vuoksi.
7. Älä koskaan jätä toiminnassa olevaa laitetta ilman valvontaa.
8. Irrota pistoke pistorasiasta kun laitetta ei käytetä, ennen osien asentamista tai irrottamista ja ennen sen puhdistamista.
9. Vältä liikkuviin osiin koskettamista. Pidä kädet, hiukset ja vaatteet sekä lastat tai muut välineet etäällä lisävarusteista toiminnan aikana, jotta vältetään vahingot henkilöille ja/tai laitteelle.
10. Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on rikki, jos laite on epäkunnossa, pudonnut tai muuten vaurioitunut. Palauta laite lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen tarkastettavaksi, korjattavaksi tai toimintojen säätöä varten.
11. Tarkista, ettei liitosjohto roiku pöydän tai työtason reunan yli.

YLEISKONEEN TURVALLISUUS

12. Jos käytät lisävarusteita, joita KitchenAid ei suosittele tai myy, ne voivat aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai muun vahingon.
13. Älä käytä yleiskonetta ulkona.
14. Irrota sekoitin, metallivispilä tai taikinakoukku yleiskoneesta ennen pesemistä.
15. Tuotteen vahingoittumisen välttämiseksi älä käytä yleiskoneen kulhoja hyvin kuumassa, kuten uunissa, mikroaaltouunissa tai liedellä.
16. Laite on tarkoitettu käytettäväksi kodeissa ja vastaavissa käyttöympäristöissä, kuten
 - kauppojen, toimistojen ja muiden työympäristöjen henkilöstökeittiöissä;
 - maataloissa;
 - asiakkaiden käytettäväksi hotelleissa, motelleissa ja muissa asuin ympäristöissä;
 - bed and breakfast -tyyppisissä ympäristöissä.

SÄÄSTÄ NÄMÄ OHJEET

YLEISKONEEN TURVALLISUUS

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.

Teho:

300 W MAX malleilla 5KSM125 - 5KSM180 Series
275 W MAX malleilla 5K45, 5KSM45 Series

Jännite: 220-240 V

Taajuus: 50/60 Hz

HUOM. Ellei pistoke sovi pistorasiaan, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Älä tee mitään muutoksia pistokkeeseen. Älä käytä sovitinta.

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

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 säädösten 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.

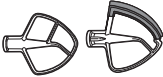
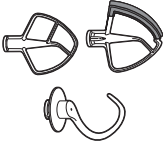
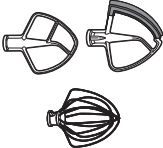
- Tuotteessa tai sen dokumentaatiossa oleva

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 kunnanvirastosta, paikallisesta jätehuoltoliikkeestä tai liikkeestä, josta tuote ostettiin.

YLEISKONEEN KÄYTTÖ

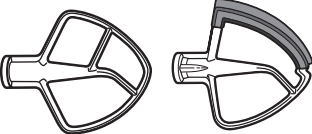
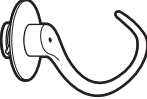
10-NOPEUKSISET YLEISKONEET

NOPEUS	TEHTÄVÄ	LISÄVARUSTE	KUVAUS
1	HÄMMENNYS		Hitaaseen hämmennykseen, ainesosien yhdistämiseen, muusin valmistukseen, kaikkien sekoitusten aloittamiseen. Käytä lisättäessä jauhoja ja kuivia aineita taikinaan sekä lisättäessä nesteitä kuiviin aineksiin. Älä käytä nopeutta 1 hiivataikinoiden sekoittamiseen tai alustamiseen.
2	HIDAS SEKOITTAMINEN		Hitaaseen sekoittamiseen, muusin valmistukseen, nopeampaan hämmentämiseen. Käytä tätä nopeutta hiivataikinoiden alustamiseen, raskaiden taikinoiden ja karamellien sekoittamiseen, perunoiden tai vihannesten soseuttamisen aloittamiseen, kovan rasvan lisäämiseen jauhoihin sekä kevyiden tai roiskuvien taikinoiden sekoittamiseen.
4	SEKOITTAMINEN, VATKAAMINEN		Keskiraskaiden taikinoiden, esimerkiksi pikkuleipätaikinoiden, sekoittamiseen. Käytä sokerin ja rasvan sekoittamiseen sekä sokerin ja munanvalkuaisten vaahdottamiseen marenkeja valmistettaessa. Keskinopeus kakkujen sekoitusta varten.
6	VATKAAMINEN, VAAHDOTUS		Käytä keskinopeaan vatkaamiseen (vaahdottamiseen) tai vispaamiseen. Käytä kakku-, donitsi- ja muiden taikinoiden sekoittamisen loppuvaiheessa. Suuri nopeus kakkujen sekoitusta varten.
8	NOPEA VATKAAMINEN, VISPAAMINEN		Käytä kermavaahdon, munanvalkuaisten ja keitettyjen kuorrutusten vispaamiseen.
10	NOPEA VISPAAMINEN		Käytä pienten kermamäärien ja munanvalkuaisten vispaamiseen sekä perunasoseen loppuvispaamiseen.

HUOM. Nopeudensäätvipu voidaan asettaa yläpuolella olevan taulukon mukaisiin nopeuksiin nopeuksien 3, 5, 7, ja 9 saavuttamiseksi, jos vaaditaan hienosäätöä. Älä ylitä nopeutta 2, kun teet hiivataikinoita, koska se voi aiheuttaa vaurioita yleiskoneelle.

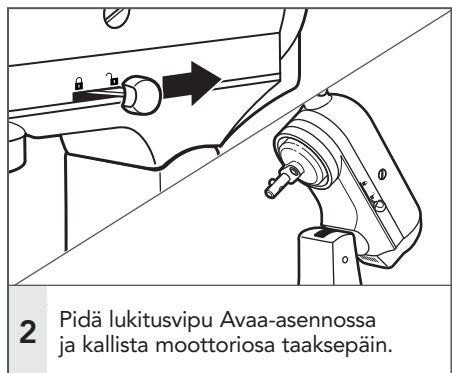
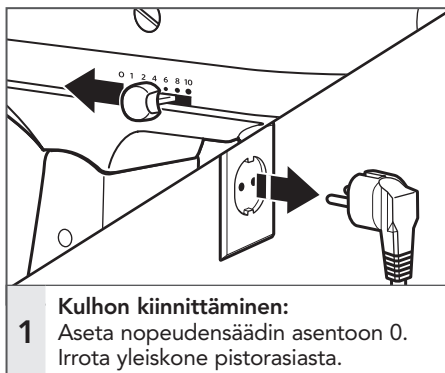
YLEISKONEEN KÄYTTÖ

LISÄVARUSTEOPAS

LISÄVARUSTE		KÄYTTÖKOhteet
Tasovispiä ja joustavareunainen sekoitin* normaaleista paksuihin seoksiin:		Kakut, kermaiset kuorrutukset, makeiset, keksit, piirakat, lihamureke, perunamuusi
Metallivispiä ilmaviin seoksiin:		Kananmunat, munanvalkuaiset, paksu kerma, keitetyt kuorrotukset, sokerikakut, majoneesit, jotkut makeiset
Taikinakoukku hiivataikinoiden sekoittamiseen ja alustamiseen:		Leivät, sämpylät, pizzataikina

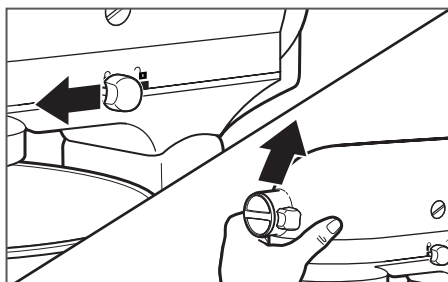
*Sisältyy vain tiettyihin malleihin. Myös saatavilla valinnaisena lisälaitteena.

KULHON KIINNITTÄMINEN JA IRROTTAMINEN



YLEISKONEEN KÄYTTÖ

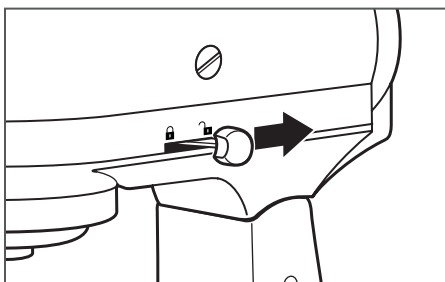
MOOTTORIOSAN NOSTAMINEN JA LASKEMINEN



1

Moottoriosan nostaminen:

Paina lukitusvipu vapautusasentoon ja nosta osaa. Kun vipu on nostettu, se palautuu automaattisesti lukitus-asentoon, pitäen osan ylhäällä.



2

Moottoriosan laskeminen:

Paina lukitusvipu vapautusasentoon ja laske osa varoen. Lukitusvipu palaa automaattisesti lukitus-asentoon, kun osa on alhaalla. Testaa lukitusta ja yritä nostaa moottoriosaa ennen sekoittamisen aloittamista.

HUOM. Moottoriosan tulee aina olla lukitusasennossa yleiskonetta käytettäessä.

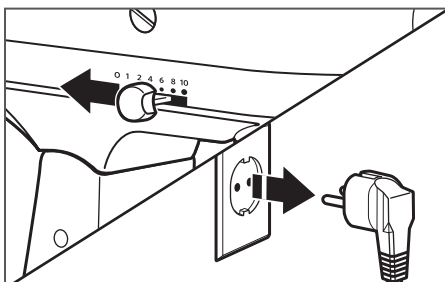
TASOVISPILÄN, JOUSTAVAREUNAISEN SEKOITTIMEN*, LANKAVISPILÄN
TAI TAIKINAKOUKUN KIIINNITTÄMINEN JA IRROTTAMINEN

VAROITUS

Loukkaantumisriski

Irrota pistoke pistorasiasta ennen kuin kosketat vatkaimia.

Tämän laiminlyönti voi aiheuttaa luiden rikkoutumisen, haavoja tai ruhjeita.



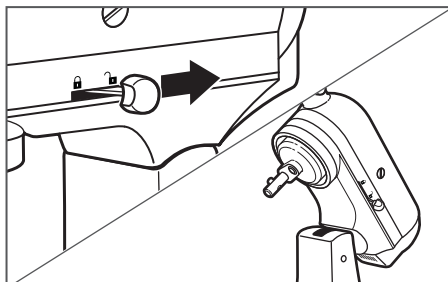
1

Lisälaitteen kiinnittäminen:

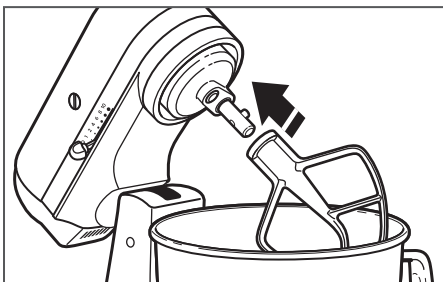
Aseta nopeudensäädin asentoon 0. Irrota yleiskone pistorasiasta.

*Sisältyy vain tiettyihin malleihin. Myös saatavilla valinnaisena lisälaitteena.

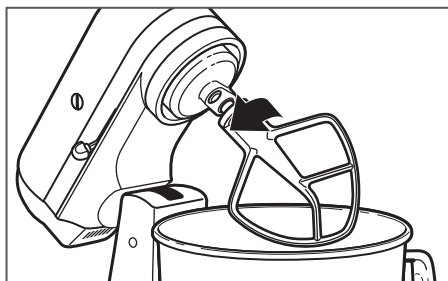
YLEISKONEEN KÄYTTÖ



- 2** Pidä lukitusvipu Avaa-asennossa ja kallista moottoriosi taaksepäin.



- 3** Työnnä lisälaite kiinnitysisukkaan ja työnnä ylöspäin niin pitkälle kuin mahdollista. Käännä sitten lisälaitetta oikealle, kiinnittäen lisälaitteen akselin tappiin.

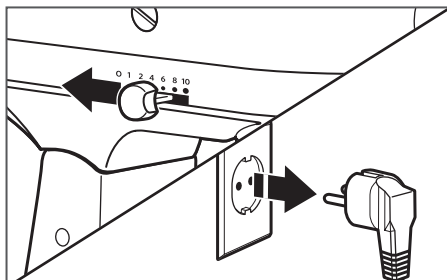


- 4** **Lisälaitteen irrottaminen**
Toista vaiheet 1 ja 2. Paina lisälaitetta ylöspäin niin pitkälle kuin mahdollista ja käännä vasemmalle. Vedä sitten lisävaruste irti akselilta.

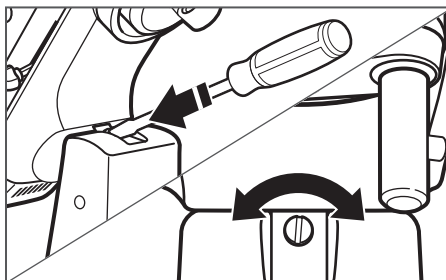
YLEISKONEEN KÄYTTÖ

VISPILÄSTÄ KULHOON VAPAA KORKEUS

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



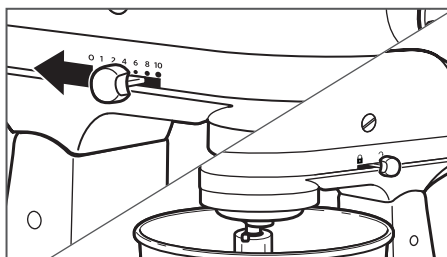
- 1** Aseta nopeudensäädin asentoon 0. Irrota yleiskone pistorasiasta.



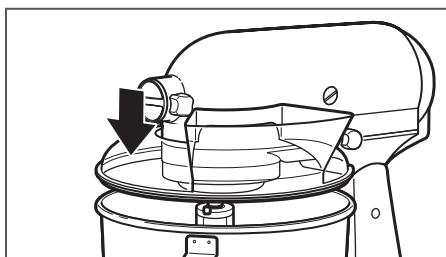
- 2** Nosta moottoriosia. Käännä ruuvia hieman vastapäivään (vasemmalle), kun haluat nostaa tasovispiä ja myötäpäivään (oikealle), kun haluat laskea sitä. Säädä tasovispiä siten, että se on niin lähellä kulhon pintaa kuin mahdollista. Jos käännät ruuvia liikaa, kulhon lukitusvipu ei ehkä lukitu kunnolla.

HUOM. Kun tasovispiä on säädetty oikein, se ei naarmuta pohjaa eikä kulhon kylkiä. Jos tasovispiä tai metallivispiä on niin lähellä kulhon pohjaa, että se naarmuttaa sitä, niin pinnoite voi kulua pois tai vispiä tai metallilangat vatkaimeissa saattavat kulua.

SYÖTTÖKOURUN ASETTAMINEN JA IRROTTAMINEN



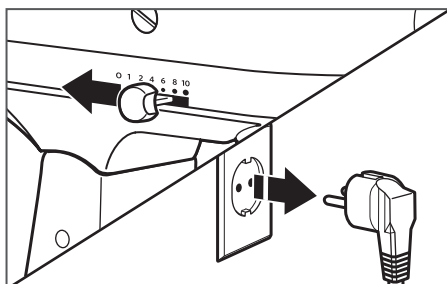
- Syöttökourun asettaminen:**
1 Aseta nopeudensäädin asentoon 0. Irrota yleiskone pistorasiasta. Aseta valitsemasi lisälaite, katso Tasovispiän, joustavareunaisen sekoittimen, lankavispiän tai taikinakoukun kiinnittäminen ja irrottaminen”.



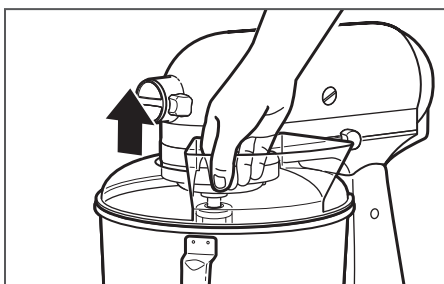
- 2** Liu'uta syöttönokkaa yleiskoneen etuosasta kulhon yli, kunnes nokka on keskellä. Nokan alareunan tulee olla kulhon sisällä.

*Sisältyy vain tiettyihin malleihin. Myös saatavilla valinnaisena lisälaitteena.

YLEISKONEEN KÄYTTÖ



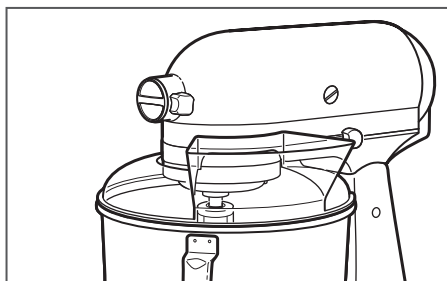
- 3 Syöttönokan irrottaminen:**
Aseta nopeudensäädin asentoon 0.
Irrota yleiskone pistorasiasta.



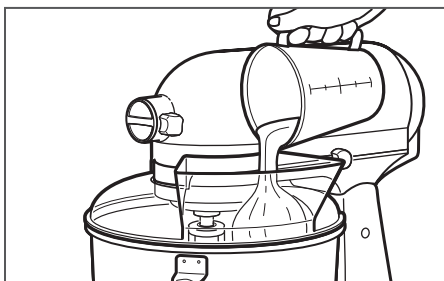
- 4** Nosta syöttönokan etuosa irti kulhon reunasta ja vedä eteenpäin. Irrota lisälaite ja kulho.

SYÖTTÖKOURUN KÄYTTÄMINEN

Käytä syöttökourua estääksesi aineksia roiskumasta ulos kulhosta sekoitettaessa ja kaataaksesi aineksia helposti kulhoon sekoituksen aikana.



- 1** Parhaimman tuloksen aikaansaamiseksi käännä nokkaa siten, että moottoriosan pää peittää nokassa olevan "u":n muotoisen aukon. Syöttökouru on tällöin lisälaitteen kiinnityspään oikealla puolella yleiskonetta edestäpäin katsottaessa.



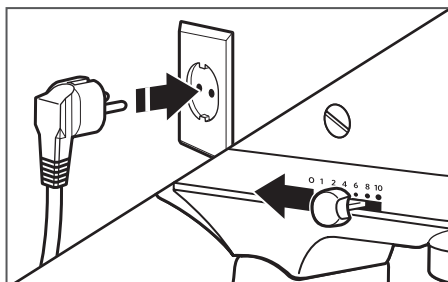
- 2** Kaada ainesosat kulhoon syöttökourun kautta.

*Sisältyy vain tiettyihin malleihin. Myös saatavilla valinnaisena lisälaitteena.

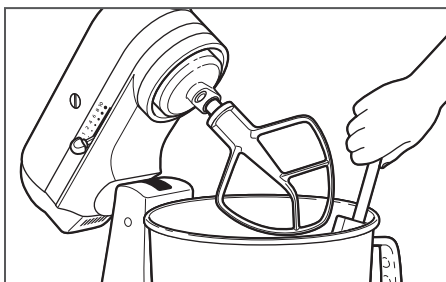
YLEISKONEEN KÄYTTÖ

NOPEUDENSÄÄTIMIEN KÄYTTÄMINEN

HUOM. Yleiskone saattaa lämmentä käytön aik na. Raskaassa, pitkässä sekoituksessa laitteen kansi voi kumentua. Tämä on normaalia.



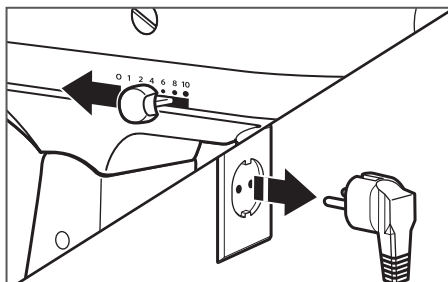
1 Kytke yleiskone asianmukaiseen sähköpistorasiaan. Säädä nopeus-säätövipu aina pienimmälle nopeudelle käynnistyksessä ja lisää nopeutta asteittaan varoen roiskuttamasta aineksia. Katso taulukko "10-nopeuksiset yleiskoneet".



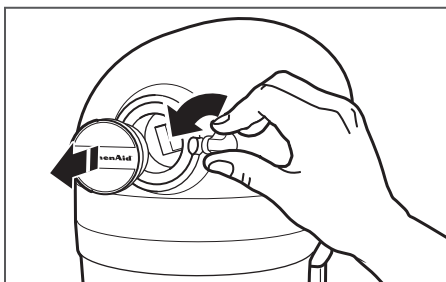
2 Älä kaavi kulhoa yleiskoneen ollessa käynnissä. Kulho ja sekoitin on suunniteltu niin, että sekoittaminen on perusteellista ilman toistuvaa kaapimista. Kulhon kaapiminen kerran tai kahdesti sekoittamisen aikana riittää yleensä.

VALINNAISET LISÄVARUSTEET

KitchenAid tarjoaa laajan valikoiman valinnaisia lisälaitteita, kuten lihamyllyjä ja pastakoneita. Ne voidaan kytkeä yleiskoneen käyttöakseliin kuvan mukaisesti.

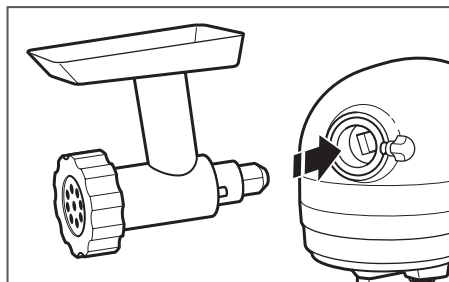


1 **Kytkeminen:** Aseta nopeudensäädin asentoon 0. Irrota yleiskone pistorasiasta.

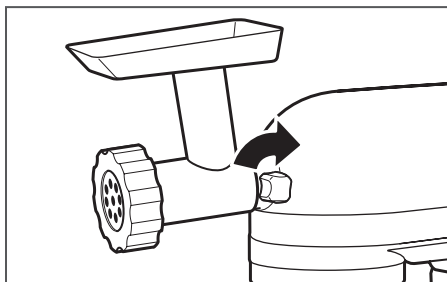


2 Löysää lisälaitteen lukitusnuppia kääntämällä sitä vastapäivään. Irrota lisälaitteen kiinnityspään suojakansi.

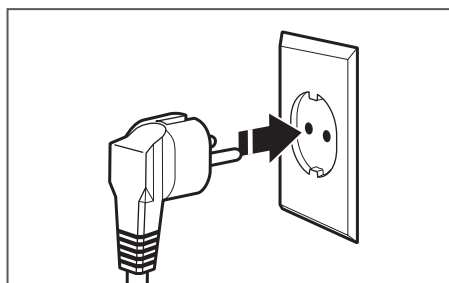
YLEISKONEEN KÄYTTÖ



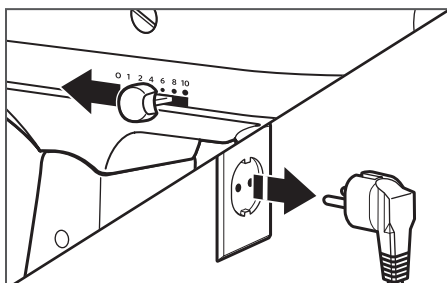
3 Työnnä lisälaitteen akseli suojuksineen kiinnityspäähän ja varmista, että akseli sopii neliömäiseen istukkaan. Lisälaitetta saattaa joutua pyörittämään edestakaisin. Kun lisälaite on oikeassa asennossa, laitteen kiinnitystappi sopii kiinnityspään reunassa olevaan koloon.



4 Kiristä lukitusnuppia kääntämällä sitä myötäpäivään, kunnes laite on täysin kiinni yleiskoneessa.

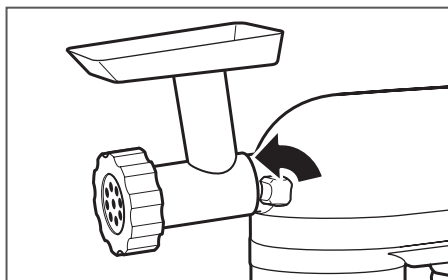


5 Kytke laite asianmukaiseen sähköpistorasiaan.



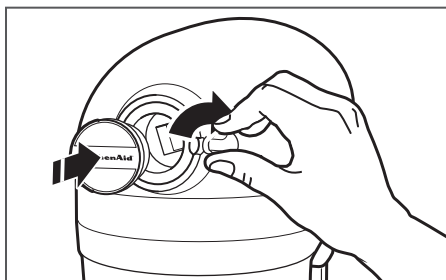
6 **Irrottaminen:**
Aseta nopeudensäädin asentoon 0. Irrota yleiskone pistorasiasta.

YLEISKONEEN KÄYTTÖ



7

Löysää lisälaitteen lukitusnuppia kääntämällä sitä vastapäivään. Kääntele lisälaitetta hieman edestakaisin ja vedä se samalla irti yleiskoneesta.



8

Laita kiinnityspään suojakansi paikoilleen. Kiristä lukitusnoppi kääntämällä sitä myötäpäivään.

HUOM. Lue kunkin lisälaitteen käyttö- ja huolto-ohjekirjasta suositellut nopeusasetukset ja käyttöajat.

HYÖDYLLISIÄ VIHJEITÄ

MUNANVALKUAISET

Kaada huoneenlämpöiset munanvalkuaiset puhtaaseen ja kuivaan kulhoon. Kiinnitä kulho ja metallivispilä. Kiihdytä asteittain haluttuun nopeuteen roiskumisen välttämiseksi ja vaahdota haluttuun koostumukseen asti.

MÄÄRÄ

SPEED

1 munanvalkuainen

ASTEITTAIN arvoon 10

2 tai useampi munanvalkuainen

ASTEITTAIN arvoon 8

Vispaamisen vaiheet

Munanvalkuaiset vispaantuvat nopeasti KitchenAid-yleiskoneella. Kannattaa siis varoa liikaa vaahdottamista.

KERMAVAAHTO

Kaada kylmä kermavaahto jäähdytettyyn kulhoon. Kiinnitä kulho ja metallivispilä. Kiihdytä asteittain haluttuun nopeuteen roiskumisen välttämiseksi ja vaahdota haluttuun koostumukseen asti.

MÄÄRÄ

SPEED

alle 200 ml

ASTEITTAIN arvoon 10

yli 200 ml

ASTEITTAIN arvoon 8

Vispaamisen vaiheet

Tarkkailee kermää koko vaahdottamisen ajan. KitchenAid-yleiskone vispaa niin nopeasti, että vaahdon eri vaiheiden välillä on vain muutaman sekunnin ero.

HYÖDYLLISIÄ VIHJEITÄ

SEKOITUSVINKKEJÄ

Sekoitus aika

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

Määritä paras sekoitus aika tarkkailemalla taikinaa ja sekoittamalla sitä vain juuri niin kauan, että saavutat reseptissä kuvatun koostumuksen – esimerkiksi ”tasainen ja kermanen”. Valitse paras sekoitusnopeus kappaleen ”10-nopeuksiset yleiskoneet” mukaan.

Ainesosien lisääminen

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

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

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

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

HUOM. Jos kulhon pohjalla olevat ainekset eivät ole sekoittuneet kunnolla, vatkein ei ole tarpeeksi syvällä kulhossa. Katso kappaletta ”Vispilästä kulhoon vapaa korkeus”.

Valmiit kakkuseokset

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

Pähkinöiden, rusinoiden tai sukaatin lisääminen

Kiinteät ainesosat tulee lisätä sekoitukseen viimeisten sekuntien aikana nopeudella 1. Taikinan tulee olla tarpeeksi paksua, jotta hedelmät tai pähkinät eivät putoa vuoan allimmaksi paistamisen aikana. Tahmeat hedelmäpalat tulee jauhottaa, jotta ne tarttuvat paremmin kiinni taikinaan.

Nestemäiset seokset

Paljon nesteitä sisältävät seokset tulee sekoittaa alhaisilla nopeuksilla roiskumisen välttämiseksi. Lisää nopeutta vasta, kun seos on paksuuntunut.

Hiivataikinoiden alustaminen

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

Älä käytä reseptejä, joissa tarvitaan enemmän kuin 0,90 kg tavallista jauhhoa tai 0,80 kg kokovehnäjauhoa, kun teet taikinaa 4,3 L:n nostopäisellä yleissekoittimella.

Älä käytä reseptejä, joissa tarvitaan enemmän kuin 1,00 kg tavallista jauhhoa tai 0,80 kg kokovehnäjauhoa, kun teet taikinaa 4,8 L:n nostopäisellä yleissekoittimella.

VAROITUS



Sähköiskun vaara

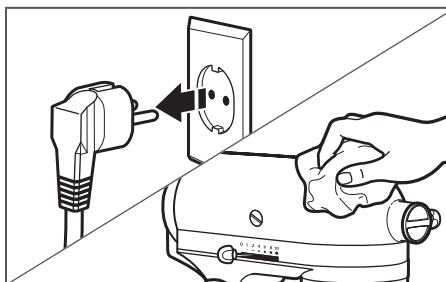
Laita pistoke maadoitettuun pistorasiaan.

Älä poista maadoitusliitintä.

Älä käytä muuntajaa.

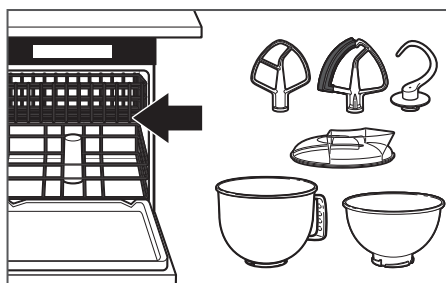
Älä käytä jatkojohtoa.

Näiden ohjeiden laiminlyöminen voi johtaa kuolemaan, tulipaloon tai sähköiskuun.

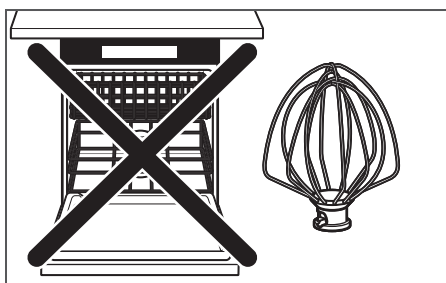


1 Tarkista aina, että yleiskone on irrotettu pistorasiasta ennen puhdistamista. Pyyhi yleiskone pehmeällä, kostealla liinalla. Älä käytä kotitalous-/kaupallisia puhdistusaineita. Pyyhi sekoittimen akseli säännöllisesti. Älä upota laitetta veteen.

SUOMI



2 Kulho, syöttönokka*, valkoinen tasovispilä, joustavareunainen sekoitin* ja valkoinen taikinakoukku voidaan pestä astianpesukoneessa. Ne voidaan myös puhdistaa kuumassa pesuainevedessä ja huuhtoa huolellisesti ennen kuivausta. Älä säilytä tarvikkeita kiinnitettynä akseliin.



3 **TÄRKEÄÄ:** Lankavispilä ei kestä konepesua. Puhdista se perusteellisesti vaahtoavassa vedessä ja huuhtele huolellisesti ennen kuivausta. Älä säilytä lankavispilää kiinnitettynä akseliin.

*Sisältyy vain tiettyihin malleihin. Myös saatavilla valinnaisena lisälaitteena.

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.

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 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 kappaletta "Vispilästä kulhoon vapaa korkeus".

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

- Onko yleiskone kiinni pistorasiassa?
- Onko yleiskoneen pistorasiaan liittyvä sulake kunnossa? 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 "Huolto ja takuu".

TAKUU JA HUOLTO

KITCHENAID-YLEISKONEEN TAKUU

Takuuajan pituus:	KitchenAid korvaa:	KitchenAid ei korvaa:
Eurooppa, Lähi-itä ja Afrikka: Artisan-malleille 5KSM125 ja 5KSM180: viiden vuoden täydellinen takuu ostopäivästä lukien. Malleille 5K45 and 5KSM45: kahden vuoden täydellinen takuu ostopäivästä lukien.	Varaosat ja korjauskulut laitteen materiaaliin ja sen valmistukseen liittyvissä vioissa. Huoltotyöt tulee teettää valtuutetussa KitchenAid-huoltoliikkeessä.	A. Korjauksia, jos yleiskonetta on käytetty muuhun tarkoitukseen kuin tavalliseen ruoan valmistukseen. 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.

Piketa Oy
PL 420 / Rautatienkatu 19
33101 / 33100 Tampere
FINLAND
KitchenAid Palvelunumero: 03-2333280
www.piketa.fi
piketa@piketa.fi

ASIAKASPALVELU

Yleinen palvelunumero:  00800 3810 4026

Lisätietoja on verkkosivustossa:
www.KitchenAid.eu

©2017 Kaikki oikeudet pidätetään. KITCHENAID ja Stand Mixer -yleiskoneen muotoilu ovat tavaramerkkejä sekä Yhdysvalloissa että muualla.

KitchenAid

©2017 All rights reserved. KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.