

KitchenAid



Model 5KFP0925

SISUKORD

OHUTUS KÖÖGIKOMBAINI KASUTAMISEL

Olulised ohutusnõuded	5
Elektrinõuded	6
Elektriseadmete käitlemine	6

OSAD JA OMADUSED

Köögikombaini osad	7
Köögikombaini olulised kasutusvõimalused	8

TARVIKUD

Komplekti kuuluvad tarvikud	8
Ketta kokkupanek	9
Tarvikute valimise juhend	10

KÖÖGIKOMBAINI KASUTAMISEKS ETTE VALMISTAMINE

Enne esmakordset kasutamist	11
Töönõu kaane nõult eemaldamine	11
Osade hoiustamine	11

KÖÖGIKOMBAINI SEADISTAMINE

Töönõu kinnitamine	12
Töönõu kaane kinnitamine	12
Reguleeritava viilutusketta paigaldamine	13
Viilutuspaksuse reguleerimine	13
Ribastusketta paigaldamine	14
Mitmeotstarbelise tera või tainalaba paigaldamine	15
Mininõu ja minitera paigaldamine	15
Munavahustaja paigaldamine	16
Kolm-ühes toitmise kasutamine	16

KÖÖGIKOMBAINI KASUTAMINE

Enne esmakordset kasutamist	17
Maksimaalne vedelikutase	17
Kiirus 1/ Kiirus 2 nupu kasutamine	17
Impulssnupu kasutamine	17
Töödeldud toidu eemaldamine	18

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

19

NÄPUNÄITEID SUUREPÄRASTE TULEMUSTE SAAVUTAMISEKS

Mitmeotstarbelise tera kasutamine	19
Viilutus- või ribastusketta kasutamine	20
Tainalaba kasutamine	21
Kasulikud vihjed	21

VEAOTSING

22

HOOLDUS JA GARANTII

23

Teie ja teid ümbritsevate inimeste ohutus on väga oluline.

Teie ja teid ümbritsevate inimeste ohutus on väga oluline.

Selles kasutusjuhendis ja seadmel on toodud olulised ohutusalsed teated. Lugege ja järgige neid alati.



See on ohutusalse hoiatuse sümbol.

Sümbol viitab võimalikele ohtudele, mis teile või teid ümbritsevatele isikutele surmavaks või ohtlikuks osutada võivad.

Kõikidele ohutusalsele teadetele järgneb ohutuslane hoiatus ja sõna **"DANGER"** (oht) või **"WARNING"** (hoiatus).



DANGER

Need sõnad tähendavad, et kui te kohe juhiseid ei järgi, võite saada surma või raskelt vigastada.



WARNING

Juhiste eiramisel võite saada surma või raskelt vigastada.

Kõikides ohutusalastes teadetes antakse teada, milline võimalik oht teid varitseda võib, kuidas vigastuste võimalust vähendada ja mis juhtub, kui juhiseid eiratakse.

OLULISED OHUTUSJUHISED

Elektriseadmete kasutamisel tuleks alati järgida elementaarseid ohutusnõudeid, kaasa arvatud järgmist.

1. Lugege kõiki juhiseid.
2. Elektrilöögi vältimiseks ärge asetage köögikombaini vette ega teistesse vedelikesse.
3. Seadet ei tohi ohutuse eest vastutava isiku juhendamise või järelevalveta kasutada isikud (kaasa arvatud lapsed), kelle füüsilised, sensorsed või vaimsed võimed on vähenenud või kellel puuduvad seadme kasutamiseks vajalikud kogemused ja teadmised.
4. Jälgige, et lapsed seadmega ei mängiks.
5. Eemaldage seade vooluvõrgust, kui te seda ei kasuta, kui lisate või eemaldate osasid, ja enne seadme puhastamist.
6. Vältige kokkupuudet liikuvate osadega.
7. Ärge kasutage seadet, kui selle toitejuhe või pistik on kahjustada saanud, seadme töös esineb tõrkeid, kui see on maha kukkunud või muul moel kahjustada saanud. Tagastage seade lähimasse volitatud teeninduskeskusesse, kus see läbi vaadatakse, parandatakse või seda elektriliselt või mehaaniliselt kohandatakse.
8. Kui kasutate tarvikuid, mille on tootnud ettevõtte, mille tooteid KitchenAid ei soovita ning edasi ei müü, võib tagajärjeks olla tulekahju, elektrilöök või kehavigastus.
9. Ärge kasutage seadet välitingimustes.
10. Ärge laske juhtmel üle laua või tööpinna serva rippuda.
11. Hoidke käed ja köögiriistad liikuvatest teradest ja ketastest eemal, et vältida raskeid kehavigastusi või köögikombaini kahjustumist. Võite kasutada kaabitsat, kuid seda vaid siis, kui seade ei tööta.
12. Terad on teravad. Käige nendega ettevaatlikult umber.
13. Vigastusohu vähendamiseks ärge asetage lõiketerasid ega kettaid alusele enne, kui olete nõu korralikult oma kohale asetanud.
14. Enne seadme kasutamist veenduge, et kaas on kindlalt oma kohale lukustatud.

HOIDKE SEE JUHEND ALLES

OLULISED OHUTUSNÕUDED

15. Ärge sisestage toitu käega. Kasutage alati tõukurit.
16. Ärge püüdke kaane lukustusmehhanismi rikkuda.
17. Seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks.

HOIDKE JUHISED ALLES.

Elektrinõuded

Pinge: 220-240 volti
Sagedus: 50/60 hertsi
Nimivõimsus: 240 vatti

MÄRKUS. Kui pistik pesasse ei mahu, võtke ühendust vastava väljaõppe saanud elektrikuga. Ärge muutke pistikut ise.

Elektriseadmete jäätmete utiliseerimine

Seade on tähistatud vastavalt Euroopa direktiivile 2002/96/EC elektri- ja elektroonikaseadmete jäätmete kohta (WEEE).

Seadme nõuetekohase kasutusest kõrvaldamisega aitate vältida selle ebasobivast kõrvaldamisest tekkida võivaid negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimtervisele.

Seadmel või sellega kaasasolevates dokumentides olev  sümbol näitab, et seadet ei tohi visata olmeprügi hulka.

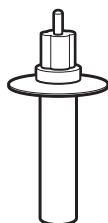
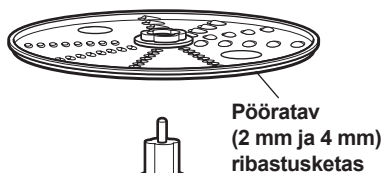
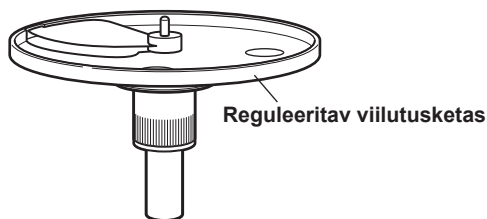
Kasutusest kõrvaldatud seade tuleb viia vastavasse elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti.

Seade tuleb kasutusest kõrvaldada vastavalt kohalikele keskkonnamäärustele jäätmete käitlemise kohta.

Kui soovite saada rohkem teavet toote käitluse, utiliseerimise ja ümbertöötlemise kohta, pöörduge kohaliku omavalitsuse, olmeprügi äraveoga tegeleva ettevõtte või kaupluse poole, kust toote ostsite.

SEADME OSAD JA FUNKTSIOONID

Köögikombaini osad

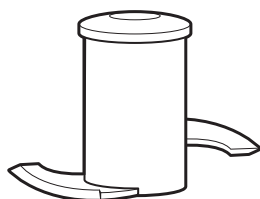
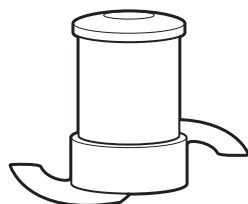
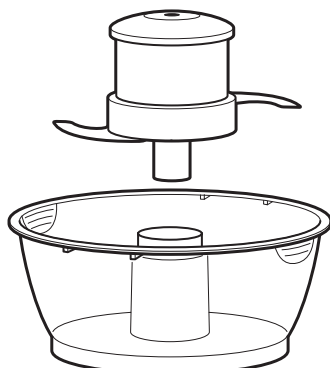


Kolm-ühes
etteandeavaga
töönõu kaas

Kolmeosaline
toidutõukur

2,1 l töönõu

Alus



Köögikombaini olulised kasutusvõimalused

Reguleeritav viilutusketas

KitchenAidi reguleeritav viilutusketas võimaldab viilude paksust käsitsi muuta.

Kiirus 1/ Kiirus 2 / Impulsinupp

Kaks kiirusastet ja impulsinupp tagavad täpse kontrolli ja suurepärased tulemused peaaegu kõikide toiduainete korral.

Kolm-ühes etteandeavaga töönoo kaas

Kolm-ühes etteandeavasse mahuvad suured toiduained, nt tomatid, kurgid ja kartulid, ilma et neid peaks eelnevalt olulisel määral tükeldama või viilutama.

Kolmeosaline toidutõukur

Üksteise sees asetseb kolm tõukurit. Eemaldage suurest tõukurist keskmine tõukur, mille abil saate toidu töötlemist jätkata.

Väiksemate toiduainete (nt maitsetaimede, pähklite, üksikute porgandite ja selleri) töötlemiseks eemaldage kitsas tõukur ja kasutage kitsast etteandeava. Kitsa tõukuri põhjas olev väike ava muudab hõlpsaks õli toidu peale piserdamise – täitke tõukur lihtsalt soovitud koguse õli või muu vedelikuga.

Alus

Raske libisemiskindel alus aitab tagada seadme stabiilsuse ja vähendab selle vibratsiooni toidu töötlemise ajal.

TARVIKUD

Komplekti kuuluvad tarvikud

2,1 l töönoo

Vastupidav suur töönoo võimaldab töödelda suuri koguseid.

710 ml mininõu ja minitera

Mininõu ja roostevabast terasest minitera sobivad ideaalselt väiksemateks hakkimis- ja segamistöödeks.

Reguleeritav viilutusketas

Ketas saab reguleerida vahemikus 1 kuni 6 mm, mis võimaldab viilutada enamikku toiduaineid.

Pööratav ribastusketas

Ribastusketas on kahepoolne, võimaldades juustu või köögivilju ribastada peenelt või jämedamalt.

Ribastusketta adapter

Ribastusketta adapterit kasutatakse ribastusketta ühendamiseks alusel oleva jõuvõlli külge.

Roostevabast terasest mitmefunktsiooniline lõiketera

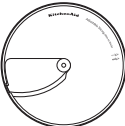
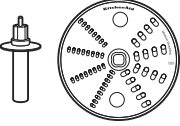
Mitmekülgne tera tükeldab, peenestab, segab ja emulgeerib kõigest sekunditega.

Tainalaba

Tainalaba on mõeldud pärmitaina segamiseks ja sõtkumiseks.

TARVIKUD

Tarvikute valimise juhend

Toiming	Seadistus	Toit	Tarvik
 Peenestamine  Hakkimine  Pürestamine  Segamine	  	Juust Šokolaad Puuviljad Värsked maitsetaimed Pähklid Tofu Köögiviljad Liha	Mitmeotstarbeline roostevabast terasest tera  VÕI Mininõu ja miniterra 
 Õhuke viil  Paks viil	 	Puuviljad (pehmed) Kartulid Tomatid Köögiviljad (pehmed)	Reguleeritav viilutusketas 
 Keskmine ribastus  Peen-ribastus	 	Kartulid Köögiviljad (pehmed) Kapsas Juust Šokolaad Puuviljad (kõvad) Köögiviljad (kõvad)	Kahepoolne ribastusketas 
 Sõtkumine		Pärmitainas	Plastikust sõtkumislaba 

⚠ WARNING

Sisselõikamisoht
Käsitsege terasid ettevaatlikult
Selle hoiatuse eiramine võib
põhjustada vigastusi.

Enne esmakordset kasutamist

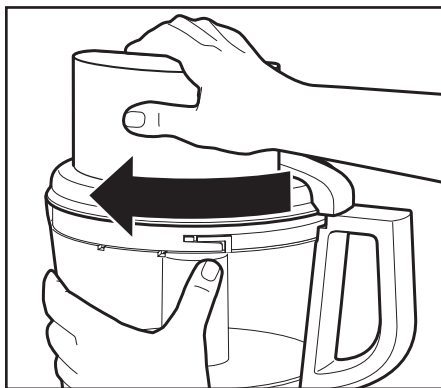
Enne köögikombaini esmakordset kasutamist peske töönoõ, selle kaas, mininõu, etteandeturude tõukurid, kettad ja terad kas käsitsi või nõudepesumasinas (vt pt "Köögikombaini puhastamine").

Töönoõ kaane nõult eemaldamine

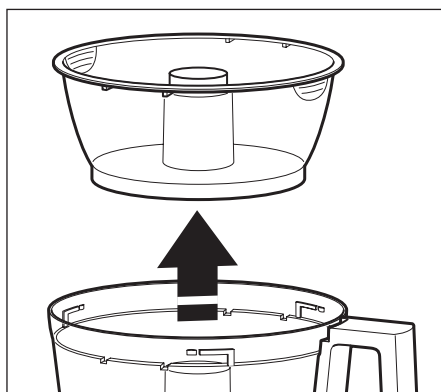
Köögikombaini tarnitakse, kaas töönoõle kinnitatud ja mininõu suure töönoõ sisse asetatud.

Esmaseks puhastamiseks kaane töönoõlt eemaldamine:

1. võtke kinni kaanel olevast etteandevast ja pöörake kaant päripäeva, et see töönoõlt eemaldada.



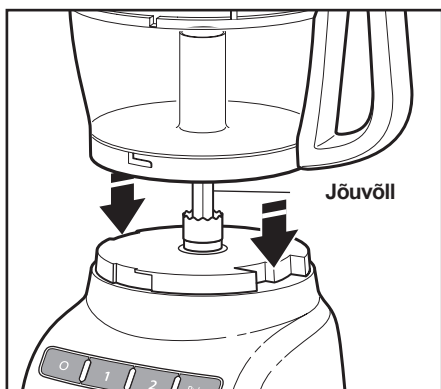
2. Tõstke mininõu välja.



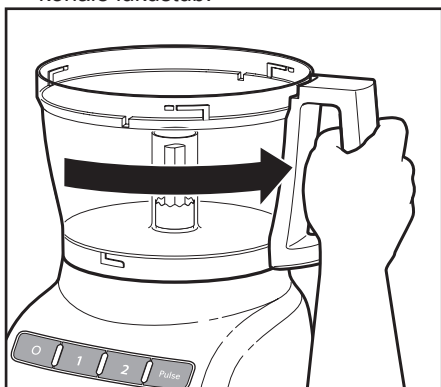
KÖÖGIKOMBAINI SEADISTAMINE

Töönõu kinnitamine

1. Asetage köögikombaini kuivale ühetasasele tööpinnale, nupud eespool. Ärge ühendage seadet vooluvõrku enne, kui see on täielikult kokku pandud.
2. Asetage töö nõu alusele, viies tõstetud osa alusel olevate tähistega samale joonele. Keskel olev ava peab minema jõuvõlli.



3. Võtke töö nõu käepidemest ja pöörake nõud vastupäeva, kuni see oma kohale lukustub.

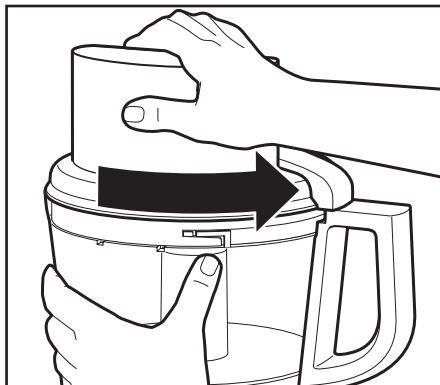


Valige tarvik, mida soovite kasutada, ja paigaldage see vastavalt järgmistel lehekülgedel olevatele juhistele.

MÄRKUS. Paigaldage soovitud tarvik nõusse enne kaane oma kohale asetamist.

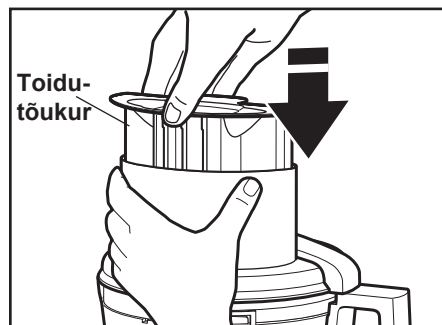
Töönõu kaane kinnitamine

1. Asetage töö nõu kaas nõule nii, et etteandeava on nõu käepidemest pisut vasakul. Võtke etteandeavast ja pöörake kaant paremale, kuni see oma kohale lukustub.



2. Asetage toidutõukur kolm-ühes etteandeavasse. Vt pt "Kolm-ühes etteandeava kasutamine", kus kirjeldatakse täpsemalt, kuidas erinevas suuruses toiduga ümber käia.

MÄRKUS. Köögikombain ei hakka tööle, kui töö nõu ja selle kaas ei ole korralikult alusele lukustunud, ning suur tõukur on sisestatud etteandeava maksimaalse täitmistähiseni (umbes poole peal).



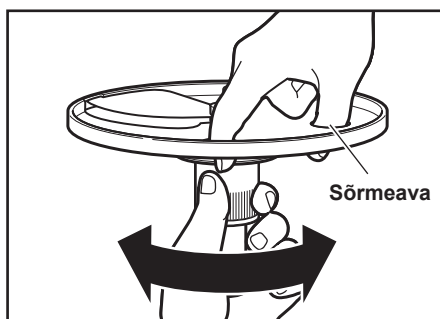
MÄRKUS. Paigaldage soovitud tarvik nõusse enne kaane oma kohale asetamist.

KÖÖGIKOMBAINI SEADISTAMINE

Reguleeritava viilutusketta paigaldamine

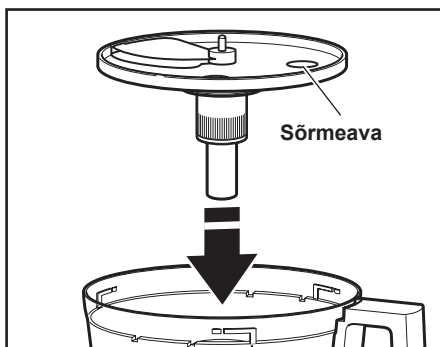
Reguleeritavat viilutusketast on võimalik paigaldada ainult ühes suunas. Reguleeritava viilutusketta reguleerimisel ja paigaldamisel järgige järgmisi samme.

1. Valige sobiv viilupaksus liugnupust, mis vasakule liigutades annab õhemad ja paremale liigutades paksemad viilud.



2. Hoidke viilutusketast sõrmeavast ja langetage ketas allapoole jõuvõlliile, veendudes enne, et töönoõ on oma kohal.

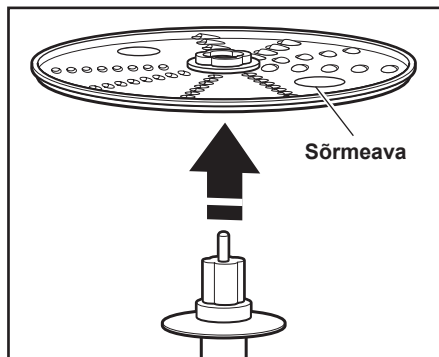
NIPP: võimalik, et peate ketast pöörama, et see oma kohale langeks.



3. Asetage kaas nõule, veendudes, et see lukustub oma kohale.

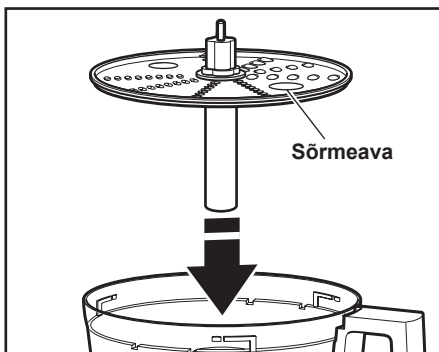
Pööratava ribastusketta paigaldamine

1. Hoidke pööratavat ketast sõrmeavast ja asetage kettaadapter ketta all asuvasse avasse.



2. Asetage ajamiadapter jõuvõlliile, veendudes enne, et töönoõ on oma kohal.

NIPP: võimalik, et peate ketast / adapterit pöörama, et see oma kohale langeks.

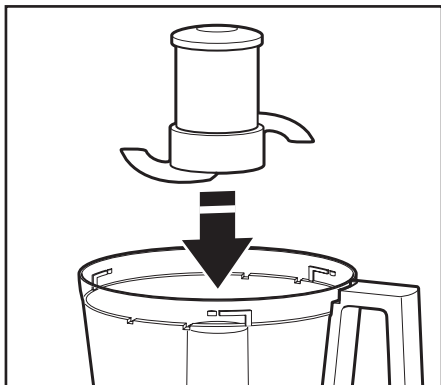


3. Asetage kaas nõule, veendudes, et see lukustub oma kohale.

Mitmeotstarbelise tera või tainalaba paigaldamine

OLULINE! Mitmeotstarbelist tera ja tainalaba saab kasutada vaid koos töönooga.

1. Asetage tera jõuvõllile.
2. Pöörake tera, kuni see langeb oma kohale jõuvõllil.



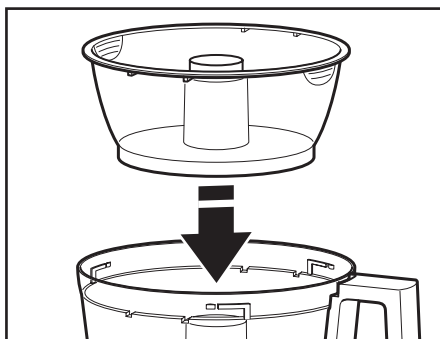
3. Lukustamiseks lükake: vajutage mitmeotstarbelisele terale, kuni see on lõpuni alla lükatud. Mitmeotstarbelisel teral on sisemine tihend, mis liibub tihedalt vastu töönoa keskosa.



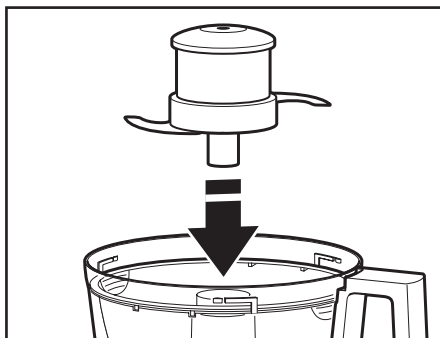
4. Asetage kaas nõule, veendudes, et see lukustub oma kohale. Vt ptk „Töönoa kaane kinnitamine“.

Mininõu ja minitera paigaldamine

1. Asetage mininõu töönou sisse jõuvõllile. Pöörake mininõud, kuni selle ülaservas olevad sakid kukuvad töönoa ülaservas olevatesse süvenditesse.



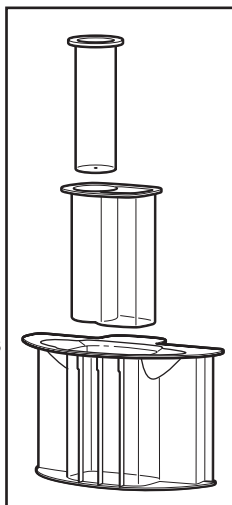
2. Sisestage minitera ja asetage see jõuvõllile. Võimalik, et peate tera keerama, kuni see oma kohale kukub. Vajutage kindlalt allapoole, kuni see oma kohale lukustub.



3. Asetage kaas nõule, veendudes, et see lukustub oma kohale.
4. Mininõu eemaldamiseks pärast toidu töötlemise lõppu eemaldage minitera, tõmmates seda tipust hoides otse ülespoole. Seejärel tõstke nõu otse üles ja välja, kasutades selleks nõu ülaservas olevat kahte hoidmiskohta.

Kolm-ühes etteande avaga kasutamine

Kolm-ühes etteandeaval on kolmeosaline toidutõukur. Suurte toiduainete töötlemiseks kasutage kogu tõukurit ning keskmiste või väikeste etteanderegnide tegemiseks ja väiksemate toiduainete töötlemiseks kasutage sisemisi tõukureid.



Kolmeosaline toidutõukur

Väikeste toiduainete viilutamiseks või ribastamiseks sisestage kolmeosaline tõukur etteandeavasse ning tõstke seejärel väike tõukur välja. Kasutage väikest etteandeava ja tõukurit, kui soovite töödelda väikesi või piklikke objekte, nt porgandeid või sellerivarsi. Kui te väikest etteandeava ei kasuta, lukustage väike tõukur oma kohale.

Õli ja muude vedelike aeglaseks tööõõnusse piserdamiseks täitke väike tõukur soovitud vedelikukogusega.

Tõukuri põhjas olevast väikesest avast tilgub vedelikku ühtlaselt.

⚠ WARNING



Pöörlev tera

Kasutage alati tõukurit.

Hoidke sõrmed avaustest eemal.

Hoidke lastele kättesaamatus kohas.

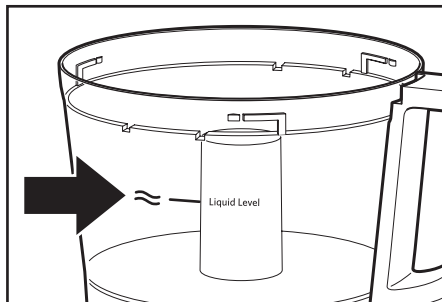
Selle hoiatuse eiramine võib kaasa tuua sõrmedest ilmajäämise või sisselõiked.

Enne esmakordset kasutamist

Enne köögikombaini kasutamist veenduge, et töönoõ, terad ja töönoõ kaas on korralikult seadme alusele paigutatud (vt "Köögikombaini kokkupanemine").

Maksimaalne vedelikutase

See joon töönoõl märgib maksimaalset vedelikutaset, mida köögikombainis töödelda tohib.



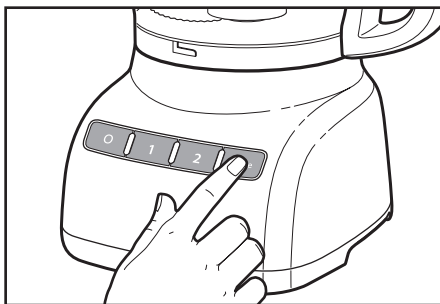
Kiirus 1/ Kiirus 2 nupu kasutamine

1. Köögikombaini sisselülitamiseks vajutage nuppu Kiirus 1 (madal kiirus pehme toidu töötlemiseks) või Kiirus 2 (suur kiirus kõvale toidule). Köögikombain töötab ühtlaselt ja indikaator tuli põleb.
2. Köögikombaini töö peatamiseks lülitage nuppu O (väljas). Indikaator tuli kustub ja tera või ketas peatub mõne sekundi jooksul.
3. Oodake enne töönoõ kaane eemaldamist, kuni tera või ketas täielikult peatub. Lülitage köögikombain kindlasti enne töönoõ kaane või seadme vooluvõrgust eemaldamist välja.

MÄRKUS. Kui köögikombain ei lähe tööle, veenduge, et töönoõ ja selle kaas on korralikult seadme alusele lukustunud (vt "Köögikombaini kokkupanemine").

Impulssnupu kasutamine

Impulssnupp võimaldab töötlemise kestust ja sagedust täpselt kontrollida. See sobib suurepäraselt töödeks, mis vajavad vaid kiiret lühikest töötlemist. Suurel kiirusel töö alustamiseks hoidke PULSE nuppu all ning lõpetamiseks vabastage see.



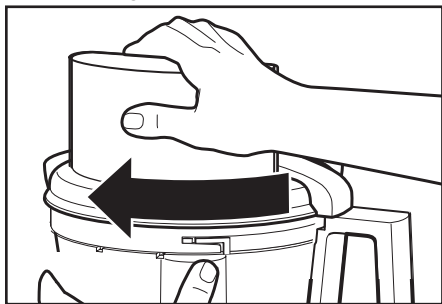
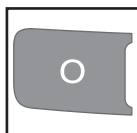
⚠ WARNING

Sisselõikamisoht!

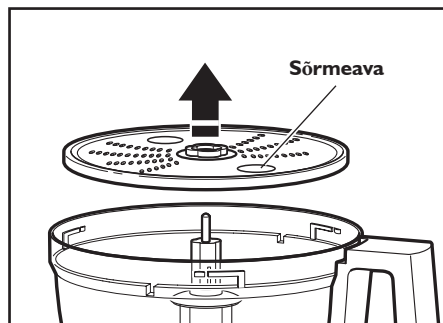
Käige teradega ettevaatlikult ümber.
Selle hoiatuse eiramine võib
kaasa tuua vigastusi

Töödeldud toidu eemaldamine

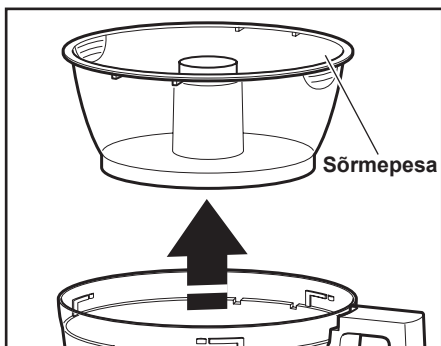
1. Vajutage nuppu O (väljas).
2. Enne seadme lahti võtmist eemaldage see vooluvõrgust.
3. Keerake töönoõ kaant vasakule ja eemaldage see.



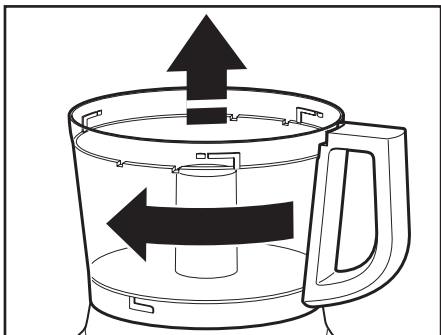
4. Kui kasutasite ketast, eemaldage see enne töönoõ aluselt äravõtmist. Hoidke ketast kahest sõrmeavast ja tõstke see otse üles. Eemaldage adapter.



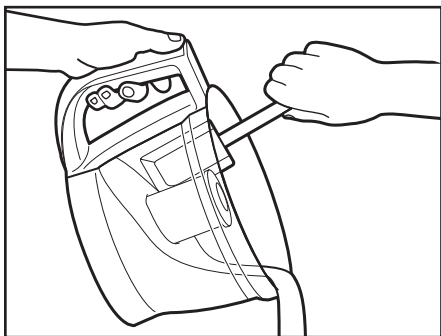
5. Kui kasutasite mininõud, tõstke see otse üles ja välja, kasutades selleks nõu ülaservas olevat kahte hoidmis-kohta.



6. Pöörake töönoõ vasakule, et see aluselt lahti lukustada. Tõstke nõu aluselt.



7. Mitmeotstarbelise tera saab töönoõst enne töödeldud toidu väljavõtmist eemaldada. Võite ka tera oma kohale jätta. Sellisel juhul eemaldage toit nõust ja teralt spaatliga.



⚠ WARNING

Sisselõikamisoht!

**Käige teradega ettevaatlikult ümber.
Selle hoiatuse eiramine võib
kaasa tuua vigastusi**

1. Vajutage nuppu O (väljas).
2. Enne seadme puhastamist tõmmake selle pistik vooluvõrgust.
3. Pühkige alust ja toitejuhet sooja seebivahuse lapiga ning seejärel niiske lapiga. Kuivatage kuiva lapiga. Ärge kasutage abrasiivseid puhastusvahendeid ega traatharju.
4. Pidage meeles, et need BPA-vabad nõud vajavad spetsiaalset ümberkäimist. Kui soovite käsipesu asemel kasutada nõudepesumasinat, järgige järgmisi juhiseid.
 - Kõiki osasid võib pesta nõudepesumasina ülemisel riulil.
 - Ärge asetage nõud külili.
 - Kasutage õrnu pesutsükleid, nt tavaline. Ärge kasutage kõrge temperatuuriga pesutsükleid, nt desinfitseerimis- või aurusätetega või rasvaste nõude pesemiseks mõeldud tsüklid.
5. Kui pesete köögikombaini osi käsitsi, vältige abrasiivsete puhastusvahendite ja traatharjade kasutamist. Need võivad töönoõd ja selle kaant kriimustada või selle tuhmiks muuta. Kuivatage kõik osad pärast pesemist põhjalikult.

6. Lukustussüsteemi kahjustumise vältimiseks hoidke töönoõd ja selle kaant alati lukustamata asendis.



7. Keerake toitejuhe töönoõ ümber. Kinnitage pistik klambriga juhtme külge.

⚠ WARNING

Sisselõikamisoht!

Käige teradega ettevaatlikult ümber.

Selle hoiatuse eiramine võib kaasa tuua vigastusi

Mitmeotstarbelise tera



kasutamine

Värskete puu- ja köögiviljade hakkimine:

kooriga ja/või eemaldage seemned. Lõigake toit 2,5-4

cm tükkideks. Töödelge toit soovitud suurusesse, kasutades lühikesi impulsse, 1-2 sekundit korraga. Vajadusel kaapige nõu küljed puhtaks.

Küpsetatud puu- ja köögiviljade (välja arvatud kartulite) püreestamine

Lisage tassitäie (235 ml) toidu kohta 1/4 tassitäit (60 ml) retseptiga sobivat vedelikku. Töödelge toitu lühikeste impulssidega kuni see on peeneks hakitud. Seejärel töödelge seda pikemalt, kuni toit on saavutanud soovitud tekstuuri. Vajadusel kaapige nõu küljed puhtaks.

Kartulipudru valmistamine

Ribastage kuumad keedukartulid ribastamis- kettaga. Vahetage ribastamisketas mitmeotstarbelise tera vastu. Lisage sulatatud või/piim ja maitseained. Töödelge impulssrežiimil 3 kuni 4 korda, iga kord 2-3 sekundit, kuni puder on ühtlane ja piim/või imendunud. Vältige toidu liigset töötlemist.

Kuivatatud (või kleepuvate) puuviljade hakkimine:

Toit peaks olema külm. Lisage poole tassitäie (120 ml) kuivatatud puuviljade kohta 1/4 tassitäit (60 ml) jahu. Töödelge toitu lühikeste impulssidega kuni see on saavutanud soovitud tekstuuri.

Tsitruskoore peeneks hakkimine

Koorige tsitruseliselst terava noaga värviline osa koorest (ilma valge membraanita). Lõigake koor väikesteks ribadeks.

Töödelge, kuni koor on peeneks hakitud.

Küüslaugu hakkimine või värske maitsetaimede või väikeste köögi-vilja-koguste tükeldamine

Lülitage seade sisse ja söötke toit läbi etteandeava masinasse. Töödelge, kuni toit on peeneks hakitud. Parimate tulemuste saavutamiseks jälgige enne tükeldamist, et töönou ja maitsetaimed oleksid kuivad.

Pähklite tükeldamine või pähklivõi tegemine

Töödelge kuni 3 tassitäit (710 ml) toitu soovitud tekstuurini, kasutades lühikesi impulsse, 1-2 sekundit korraga. Jämedama tekstuuri saavutamiseks töödelge toitu väiksemates kogustes 1-2 korda, 1-2 sekundit korraga. Peenema tekstuuri saavutamiseks kasutage impulssrežiimi rohkem kordi. Pähklikreemide valmistamiseks töödelge pähkleid püsivalt, kuni mass on ühtlane. Hoidke külmkapis.

MÄRKUS. Pähklite ja muude kõvade toiduainete töötlemine võib töönou sisepinda kriipida.

Küpsetatud või toore liha, linnuliha või mereandide tükeldamine

Toit peaks olema väga külm. Lõigake see 2,5 cm tükkideks. Töödelge kuni 455 g toitu korraga soovitud suuruseni, kasutades lühikesi impulsse, 1-2 sekundit korraga. Vajadusel kaapige nõu küljed puhtaks.

Leiva-, küpsise- või vahvli puru valmistamine

Lõigake toit 3,5–5 cm tükkideks. Töödelge, kuni toit on peeneks hakitud. Suuremate tükkide saamiseks töödelge 2-3 korda lühikese impulsi, 1-2 sekundit korraga. Seejärel töödelge, kuni toit on peeneks purustatud.

Šokolaadi sulatamine

Segage šokolaad ja suhkur vastavalt retseptile töönoos. Töödelge, kuni toit on peeneks hakitud. Soojendage retseptis nimetatud vedelik. Lülitage seade sisse ja valage kuum vedelik läbi etteandeava nõusse. Töödelge, kuni toit on peeneks hakitud.

Kõvade juustude, nt parmesani ja romano riivimine

Ärge püüdke töödelda juustu, millele ei ole võimalik terava noa otsaga auku sisse teha. Kõvade juustude riivimiseks võite kasutada mitmeotstarbelist tera. Lõigake juust 2,5 cm tükkideks. Asetage see töönoosse. Töödelge toitu lühikeste impulssidega, kuni see on jämedalt hakitud. Töödelge püsirežiimil, kuni toit on peeneks hakitud. Juustutükke võib läbi etteandeava lisada ka siis, kui terad liiguvad.

Viilutus- või ribastusketta kasutamine

! WARNING



Pöörlev tera

Kasutage alati tõukurit.

Hoidke sõrmed avaustest eemal.

Hoidke lastele kättesaamatus kohas.

Selle hoiatuse eiramine võib kaasa tuua sõrmedest ilmajäämise või sisselõiked.



Pikkade ja suhteliselt väikese läbimõõduga puu- ja köögiviljade (nt seller, porgandid ja banaanid) viilutamine või ribastamine

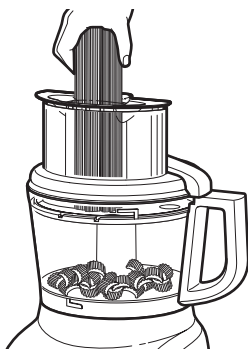
Lõigake toit tükkideks, nii et see mahuks vertikaalselt või horisontaalselt etteandevasse, ning täitke etteandeva korralikult, et toit oleks õiges asendis.

Kasutage töödeldes ühtlast survet.

Võite kasutada ka kaheosalise tõukuri väikest etteandeva. Asetage toit vertikaalselt ning kasutage toidu töötlemiseks väikest tõukurit.

Ümmarguste puu- ja köögiviljade (nt sibulate, õunade ja roheline pipra) viilutamine või ribastamine

Koorige ja eemaldage seemned. Lõigake puu- või köögiviljad pooleks või sektoriteks, et need etteandevasse mahuksid. Asetage tükid etteandevasse. Kasutage töödeldes ühtlast survet.



Väikeste puu- ja köögiviljade (nt maasikate, seente ja rediste) viilutamine või ribastamine

Asetage toit vertikaalselt või horisontaalselt kihti etteandevasse. Täitke etteandeva korralikult, et toit oleks õiges asendis. Kasutage töödeldes ühtlast survet. Võite ka kasutada kaheosalise tõukuri väikest etteandeva. Asetage toit etteandevasse vertikaalselt ning kasutage toidu töötlemiseks väikest tõukurit.

Küpsetamata liha või linnuliha, nt nende vokkimiseks ettevalmistamine

Lõigake toit tükkideks või keerake rulli, et see etteandevasse mahuks. Siduge see kinni ja külmutage, kuni liha on puudutamisel kõva. Sõltuvalt toidu paksusest võib selleks kuluda 30 minutit kuni 2 tundi.

Veenduge, et lihale on siiski võimalik terava noa otsaga auku sisse teha. Kui mitte, laske sellel pisut sulada. Kasutage töödeldes ühtlast survet.

Küpsetatud liha või linnuliha, kaasa arvatud salaami, pepperoni jne viilutamine

Toit peaks olema väga külm. Lõigake toit tükkideks, et see etteandevasse mahuks. Kasutage töödeldes ühtlast survet.

Spinati ja muude

lehtköögiviljade ribastamine

Pange lehed kuhja. Keerake need rulli ja asetage püstiasendis etteandevasse. Kasutage töödeldes ühtlast survet.



Pressitud ja pehmete juustude ribastamine

Pressitud juust peaks olema väga külm. Pehmete juustude, nt mozzarella, saavutate parimad tulemused, kui toitu enne töötlemist 10-15 minutit sügavkülmas hoiate. Lõigake toit tükkideks, et see etteandevasse mahuks. Kasutage töödeldes ühtlast survet.

Tainalaba kasutamine



Tainalaba on mõeldud pärmitaina kiireks ja põhjalikuks segamiseks ja sõtkumiseks. Parimate tulemuste saavutamiseks ärge sõtkuge seadmes tainaid, mille koostises on rohkem kui 2 tassitäit (400 g) jahu.

Kasulikud vihjed

- Tera või mootori kahjustuste vältimiseks ärge töödelge toitu, mis on nii kõva või külmunud, et seda ei ole võimalik terava noa otsaga läbistada. Kui kõva toidu, nt porgandi tükk jääb tera vahele või selle külge kinni, peatage seadme töö ja eemaldage tera. Eemaldage toit ettevaatlikult tera küljest.
- Ärge täitke töö nõud ega mininõud liigselt. Vedelate segude puhul täitke töö nõu $\frac{1}{2}$ kuni $\frac{2}{3}$ ulatuses. Paksude segude puhul täitke töö nõu kuni $\frac{3}{4}$ ulatuses. Vedelike puhul täitke nõu maksimumtähiseni, mis on märgitud peatükis "Köögikombaini kasutamine – maksimaalne vedelikutase". Tükeldamisel ei tohiks töö nõu olla täis rohkem kui $\frac{1}{3}$ kuni $\frac{1}{2}$ ulatuses. Mininõud kasutage kuni tassitäie (235 ml) vedeliku või $\frac{1}{2}$ tassitäie (120 ml) tahke toidu puhul.
- Asetage viilutusketas nii, et lõikepind asub etteandeavast veidi paremal pool. See võimaldab teral teha täispöörde enne, kui see toiduga kokku puutub.
- Köögikombaini kiiruse parimaks ära kasutamiseks lisage hakitavaid koostisaineid läbi etteandeava siis, kui seade töötab.
- Erinevad toidud vajavad parimate viilutamise- ja ribastamistulemuste saavutamiseks erineval hulgal survet. Üldjuhul tuleks pehmete, õrnade toitade (maasikate, tomatite jne) jaoks kasutada õrna survet, keskmiste toitade (suvikõrvits, kartulid jne) jaoks keskmist survet ning kõvemate toitade (porgandid, õunad, kõvad juustud, osaliselt külmutatud liha jne) jaoks tugevamat survet.
- Pehme ja keskmise kõvadusega juust võib ribastuskettale laiali minna või selle külge kooneda.

- Mõnikord kukuvad väikese läbimõõduga toidud, nt porgandid või seller, etteandeavas ümber ning tulemuseks on ebaühtlane viilutamistulemus. Selle võimaluse vähendamiseks lõigake toit mitmeks tükiks ja täitke etteandeava tihedalt toiduga. Väikeste või väikese läbimõõduga toitade töötlemiseks on eriti mugav kaheosalise tükuri väike etteandeava.



- Koogi- või küpsisetaina valmistamisel kasutage rasva ja suhkrut vahustamiseks kõigepealt mitmeotstarbelist tera. Viimasena lisage kuivained. Ülehakkimise vältimiseks asetage pähklik ja puuvili jahusegu peale. Töödelge pähkleid ja puuvilja lühikeste impulssidega, kuni need on teiste ainetega segunenud. Vältige toidu liigset töötlemist.
- Kui ribastatud või viilutatud toit kuhjub nõu ühele küljele, peatage seadme töö ja jaotage toit spaatli abil ühtlaselt laiali.
- Kui toidukogus jõuab viilutus- või ribastusketta alumise pooleni, eemaldage toit.
- Ketta peale võib pärast viilutamist või ribastamist jääda paar suuremat toidutükki. Soovi korral lõigake need käsitsi tükkideks ja lisage segule.
- Korraldage oma töö nii, et nõu vajaks minimaalselt puhastamist. Töödelge kuivaid või kõvasid koostisaineid enne kui vedelaid.
- Toidu mitmeotstarbeliselt teralt hõlpsasti eemaldamiseks tühjendage töö nõu, asetage kaas oma kohale tagasi ja vajutage 1-2 sekundiks impulsinuppu, et tera puhtaks saaks.
- Pärast töö nõu kaane eemaldamist asetage see tööpinnale tagurpidi. Nii ei saa töö pind mustaks.

NÄPUNÄITED

- Anumast toidujääkide eemaldamiseks võite kasutada kaabitsat.



- Kõõgikombain ei ole mõeldud järgmisteks tegevusteks:
 - kohviubade, teravilja ega vürtside jahvatamine;
 - kontide ega muude söödamatute toiduosade jahvatamine;
 - tooreste puu- või kõõgiviljade vedeldamine;
 - kõvakskeedetud munade või jahutamata liha viilutamine.
- Kui seadme plastosad peaksid toidu tõttu värvust muutma, puhastage neid sidrunimahla.

Kui köögikombaini töös esineb tõrkeid või see ei tööta, kontrollige järgnevat.

Köögikombain ei tööta.

- Veenduge, et töönoõ ja kaas on korralikult ühel joonel ja oma kohale lukustunud ning suur tõukur on etteandavas.
- Kui kasutate suurt etteandeva, veenduge, et toidukogus ei ületa maksimumtähist.



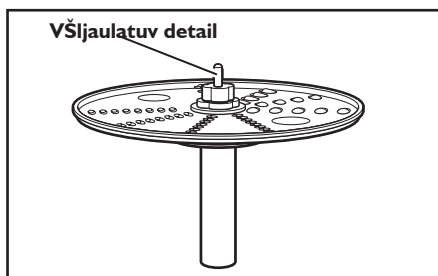
- Vajutage korraga vaid üht nuppu. Köögikombain ei hakka tööle, kui korraga vajutatakse rohkem kui üht nuppu.
- Kas köögikombain on vooluvõrku ühendatud?
- Kas köögikombaini varustav vooluahel on töökorras? Kui teil on automaatkaitsekapp, veenduge, et vooluahel on suletud.
- Eemaldage köögikombain vooluvõrgust ja seejärel ühendage see uuesti vooluvõrku.
- Kui köögikombain ei ole töötemperatuuril, oodake, kuni see töötemperatuurile jõuab, ja proovige uuesti.

Köögikombain ei ribasta ega viiluta korralikult

- Veenduge, et ketta tõstetud teraga pool on adapteril ülevalpool.
- Kui kasutate reguleeritavat viilutustera, veenduge, et paksusaste on õige.
- Koostisained peavad olema viilutamiseks või ribastamiseks sobivad. Vt "Kasutusnõuanded parimate tulemuste saavutamiseks".

Kui töönoõ kaas ei sulgu ketta kasutamisel

- Kontrollige, kas ketas on korralikult ajamiadapterile paigaldatud ja väljaulatuv detail on ülevalpool.



Kui probleem on midagi muud kui ülaltoodud näited, vaadake ptk "Teenindustööd ja garantii".

TEENINDUSTÖÖD JA GARANTII

Kodumajapidamises kasutamiseks mõeldud KitchenAid köögikombaini garantii

Garantii kestus:	Garantii alla kuulub:	Garantii alla ei kuulu:
Euroopa, Austraalia ja Uus-Meremaa: Mudel 5KFP0925: täielik garantii 3 aastat alates ostukuupäevast	Varuosad ja remondikulud materjali- või tootmisdefektide kõrvaldamiseks. Seade tuleb toimetada KitchenAidi volitatud teeninduskeskusesse.	A. Toote remont juhul, kui köögikombaini on kasutatud muuks otstarbeks kui ettenähtud kasutusviis kodumajapidamises. B. Kahjustused, mis tulenevad õnnetusest, toote muutmisest, väär- või kuritarvitusest või valesti tehtud elektriühendusest või kasutamisest vale pingevahemikuga vooluvõrgus.

KITCHENAID EI VASTUTA SEADMEST TULENEVA KAUDSE KAHJU EEST.

Teeninduskeskused

Kõik teenindustööd tuleb teostada KitchenAidi kohalikus teeninduskeskuses. Lähima teeninduskeskuse andmete saamiseks pöörduge seadme müüja poole.

Klienditeenindus

Home Decor OÜ

Tel. +372 555 09 561

Valukoja 7/2, Tallinn, 11415

info@kitchen.ee

www.kitchen.ee

www.facebook.com/KitchenAidEesti/