

KitchenAid



Model 5KFP1335

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
Viilutuspaksume reguleerimine	13
Ribastusketta paigaldamine	14
Mitmeotstarbelise tera või tainalaba paigaldamine	15
Mininõu ja minitera paigaldamine	15
Munavahustaja paigaldamine	16
Kolm-ühes etteandeava 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 ohutusalse 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 kõõgiriistad 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 töökurit.
16. Ärge püüdke kaane lukustusmehhanismi rikkuda.
17. Seade on mõeldud ainult koduseks kasutamiseks.

HOIDKE JUHISED ALLES.

Elektrinõuded

Pinge:	220-240 volti
Sagedus:	50/60 herti
Nimivõimsus:	300 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 inimestevisele.

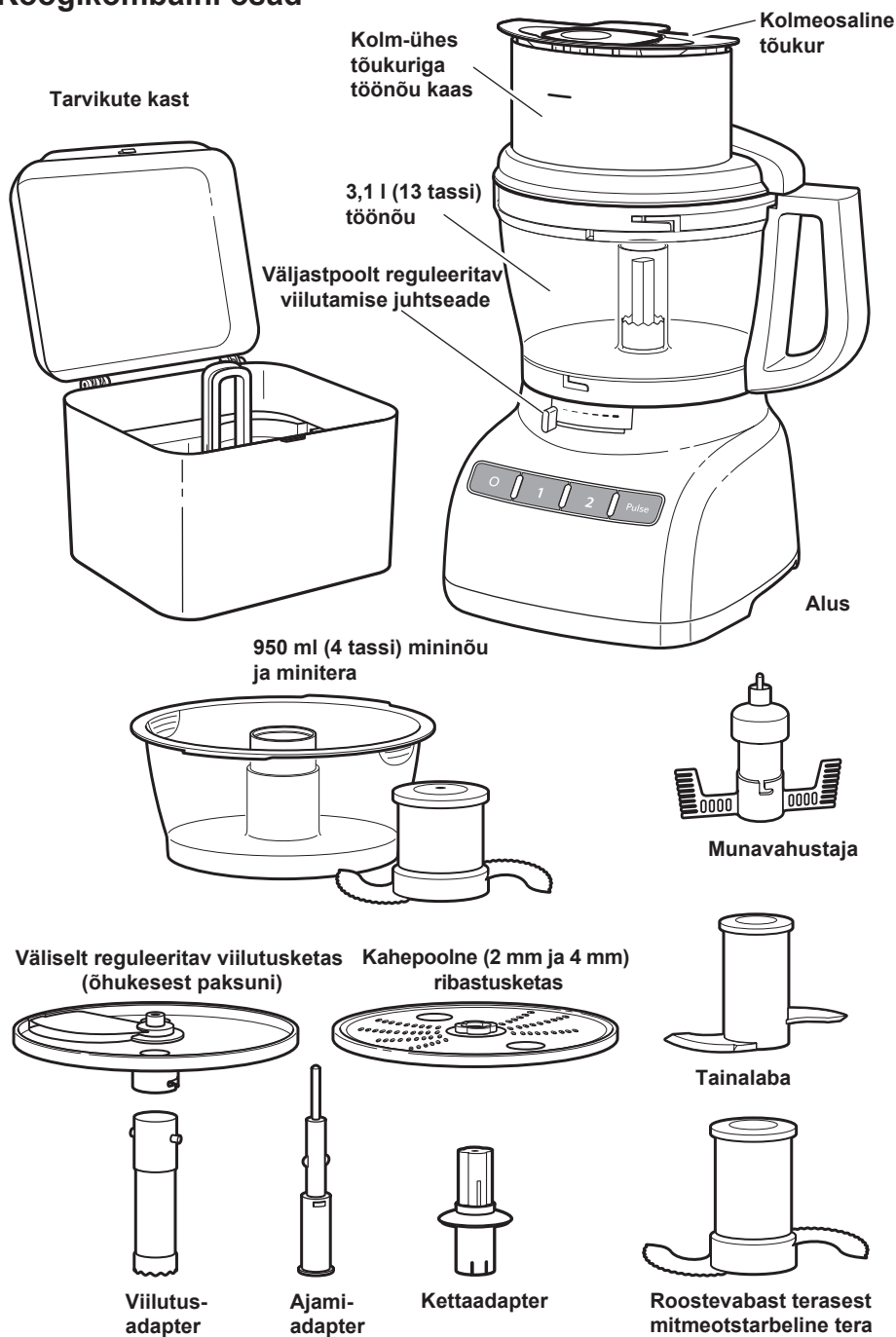
Seadmel või sellega kaasasolevates dokumentides olev  sümbol näitab, et seadet ei tohi visata olmeprügi hulka.

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.

Köögikombaini osad



Köögikombaini olulised kasutusvõimalused

Väliselt reguleeritavad viilutusastmed

KitchenAidi ainulaadne väliselt reguleeritav viilutusketas võimaldab viilude paksust muuta ilma terakoosti eemaldamata. Selleks lükake viilutusketta kasutamise ajal nupp Slicing Thickness Control soovitud asendisse – kaant ei ole tarvis eemaldada ja isegi seadet ei pea välja lülitama!

Kiirus 1/ Kiirus 2 /Impulssnupp

Kaks kiirusastet ja impulssnupp tagavad täpse kontrolli ja suurepärase tulemused peaaegu kõikide toitudega.

Kolm-ühes etteandeava töönoo kaas

Kolm-ühes etteandeavasse mahuvad suured objektid, 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, üsikutega porgandite ja selleri) töötlemiseks eemaldage kitsas tõukur ja kasutage kitsast etteandeava. Kitsa tõukuri põhjas olev väike ava teeb lihtsaks õli toidu peale piserdamise – täitke lihtsalt tõukur soovitud koguse õli või muu vedelikuga.

Vastupidav alus

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

TARVIKUD

Komplekti kuuluvad tarvikud

3,1 l (13 tassi) töönoo

Vastupidav suur töönoo võimaldab töödelda suuri koguseid.

950 ml (4 tassi) mininõu ja minitera

Mininõu ja roostevabast terasest minitera on ideaalne väiksemateks hakkimis- ja segamistöödeks.

Väliselt reguleeritav viilutusketas

Ketast saab reguleerida vahemikus 1 kuni 6 mm, mis võimaldab viilutada enamikke toitudest.

Kahepoolne ribastusketas

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

Ajami adapter

Ajami adapterit kasutatakse vastava adapteriga, et viilutamise- või ribastuskettad ja miniketas alusel oleva völliiga ühendada.

Viilutusadapter

Kinnitub ajami adapteri peale ja reguleeritava viilutusketta alla.

Kettaadapter

Kinnitub ajami adapteri peale ja ribastusketta alla.

Roostevabast terasest

mitmeotstarbeline tera

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

Tainalaba

Tainalaba on mõeldud pärmitaina segamiseks ja sõtkumiseks.

Munavahustaja

Munavahustaja vahustab kiiresti muna-valged, et saaksite valmistada beseed, vahukreemi, sufleed ja magustoite.

Tarvikukarp

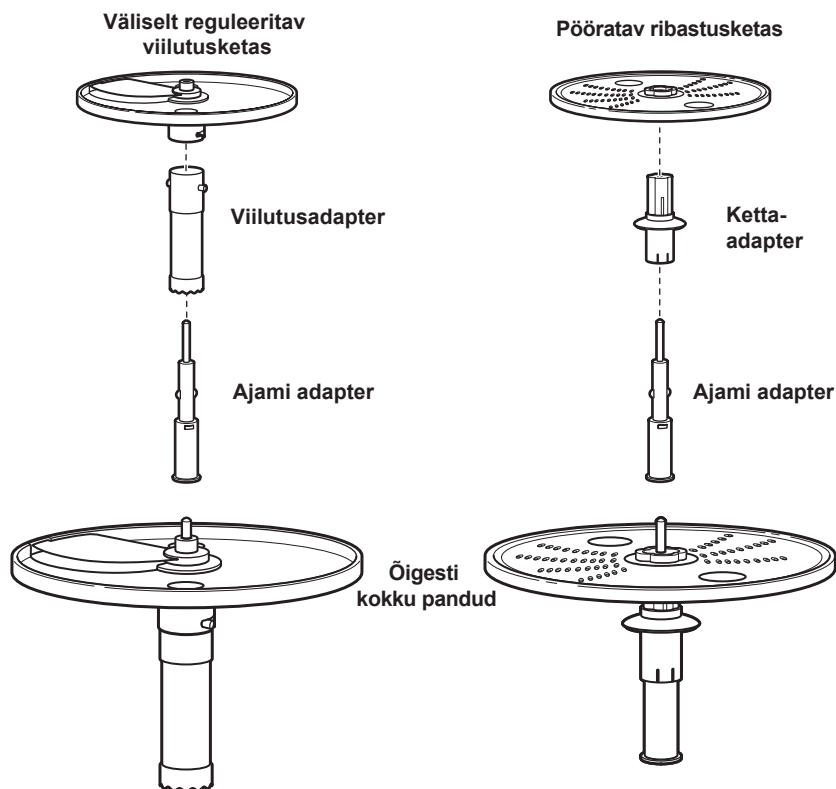
Stiilne ja vastupidav karp kaitseb terasid, kettaid ja tarvikuid, ning võimaldab neid korrastatult hoiustada.

Spaatel / puhastustarvik (puudub pildilt)

Eriline kuju muudab toidu eemaldamise nõudest, ketastelt ja teradelt hõlpsamaks.

Ketta kokkupanek

Köögikombainiga on kaasas kaks kettaadapterit. Üht kasutatakse vaid reguleeritava viilutuskettaga. Teist kasutatakse pööratava ribastusketta ja kõikide muude vahetatavate ketastega.



Tarvikute valimise juhend

Toiming	Seadistus	Toit	Tarvik
 Peenestamine Hakkimine Puresdamine Segamine	 	Juust Šokolaad Puuviljad Värsked maitsetaimed Pähtlid Tofu Kõõgiviljad Liha Pastakaste Pesto Salsa Kastmed Koogitainas Pirukatainas	Mitmeotstarbeline roostevabast terasest tera VÕI Mininõu ja minitera
 Õhuke viil Paks viil	 	Puuviljad (pehmed) Kartulid Tomatid Kõõgiviljad (pehmed) Juust Šokolaad Puuviljad (kõvad) Kõõgiviljad (kõvad)	Reguleeritav viilutusketas
 Keskmine ribastus Peen-ribastus	 	Kartulid Kõõgiviljad (pehmed) Kapsas Juust Šokolaad Puuviljad (kõvad) Kõõgiviljad (kõvad)	Kahepoolne ribastusketas
 Sõtkumine		Pärmitainas	Plastikust sõtkumislaba
 Vahustamine		Munad	Munavahustaja

⚠ WARNING

Sisselõikamisoht
Käsitsege terasid ettevaatlikult
Selle hoiatuse eiramine võib
põhjustada vigastusi.

Enne esmakordset kasutamist

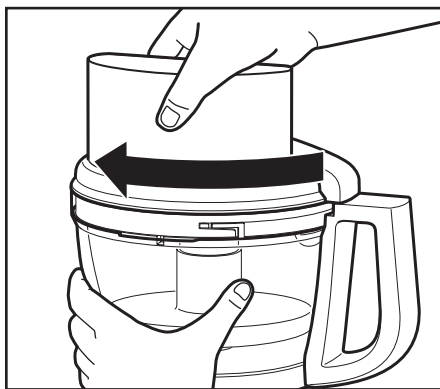
Enne köögikombaini esmakordset kasutamist peske töönoõ, selle kaas, mininõu, etteandeturude tõukurid, kettad ja terad kas käsitsi või nõudepesumasinas (vt pt “Köögikombaini puhastamine”).

Töönoõ kaane nõult eemaldamine

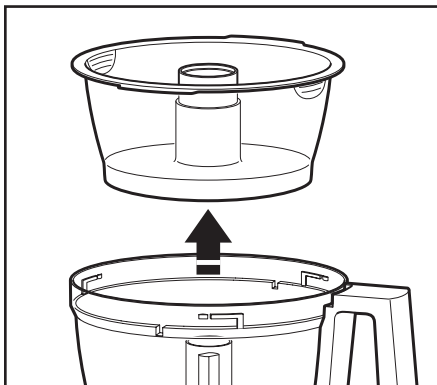
Köögikombaini tarnitakse, kaas töönoõle kinnitatud ja mininõu suure töönoõ sisse asetatud.

Esmaseks puhastamiseks kaane töönoõlt eemaldamine:

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



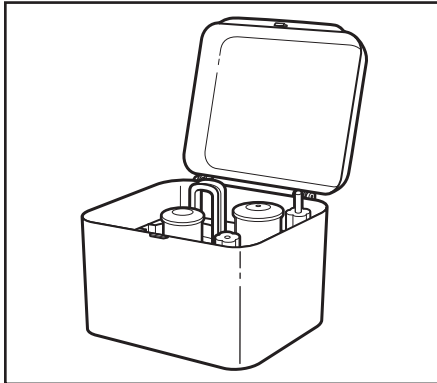
2. Tõstke mininõu välja.



Osade hoiustamine

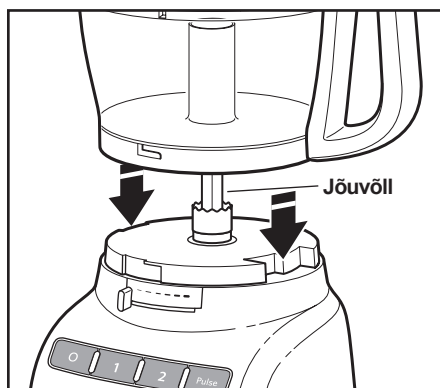
Pestuna tuleb lahti võetud kettaid, võlle ja terasid hoiustada seadmega kaasas olevas hoiustuskohvris, nagu ka terasid, ning hoida kohvrit lastele kättesaamatus kohas.

Mininõu saate mugavamaks hoiustamiseks asetada suurde töönoõsse.

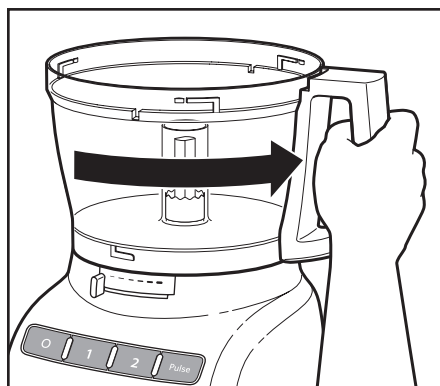


Töönõu kinnitamine

1. Asetage köögikombain kuivale ühetasasele tööpinnale, nupud eespool. Ärge ühendage seadet vooluvõrku enne, kui see on täielikult kokku pandud.
2. Asetage töönoõ alusele, viies tõstetud osa alusel olevate tähistega samale joonele. Keskul olev ava peab minema jõuvõlliile.



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



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

Töönõu kaane kinnitamine

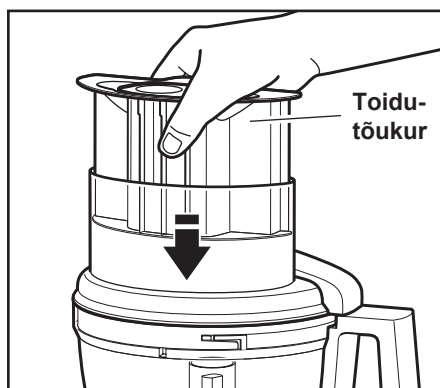
MÄRKUS. Paigaldage enne kaane oma kohale asetamist nõusse soovitud tarvik.

1. Asetage töönoõ 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.

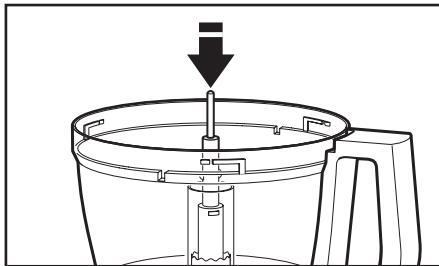
MÄRKUS. Köögikombain ei hakka tööle, kui töönoõ ja selle kaas ei ole korralikult alusele lukustunud, ning suur tõukur on sisestatud etteandeava maksimaalse täitmistähiseni (umbes poole peal).



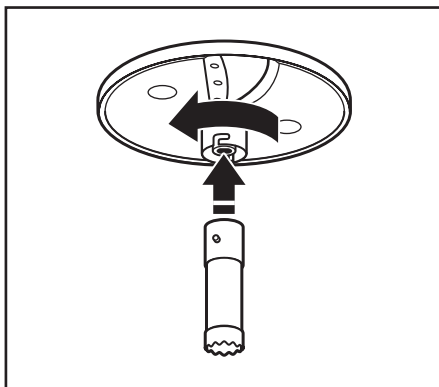
Reguleeritava viilutusketta paigaldamine

OLULINE! Reguleeritavat viilutusketast on võimalik paigaldada vaid ühes suunas.

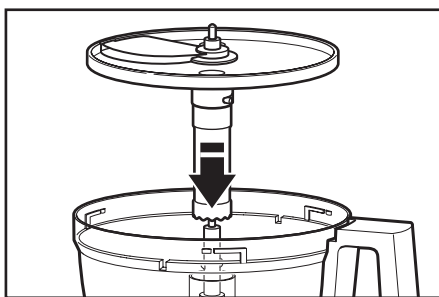
1. Asetage ajamiadapter aluse jõuvõlliile, veendudes enne, et töönohu on oma kohal.



2. Hoidke reguleeritavat viilutusketast kahest haardekohast, seadke vardad viilutusketta adapterile ketta L-avadesse. Libistage ketas mööda adapterit allapoole ja pöörake seda, et vardad liiguksid L-avadesse.

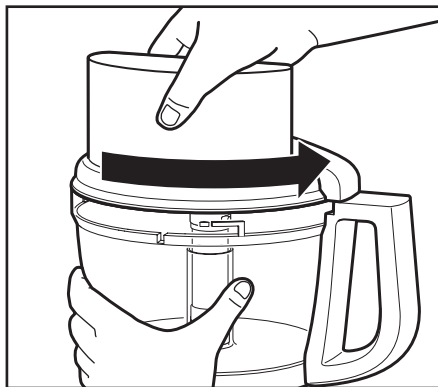


3. Langetage viilutustera ja viilutusadapter ajami adapterile.



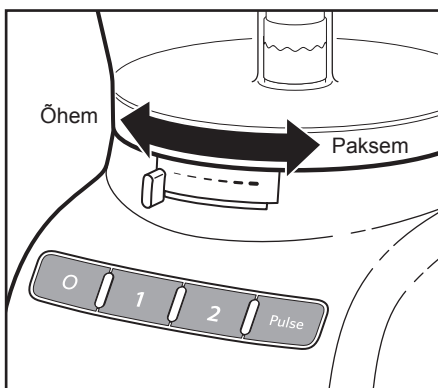
NIPP. Võimalik, et peate ketast / kettaadapterit pöörama, et see oma kohale langeks.

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



Viilutuspaksuse reguleerimine

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

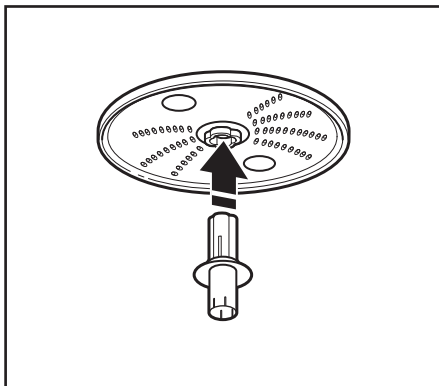


MÄRKUS. Nupp töötab vaid reguleeritava viilutuskettaga. Viilutuspaksuse seadete muutmisel, kui kasutate teisi kettaid või terasid, ei ole mingit mõju.

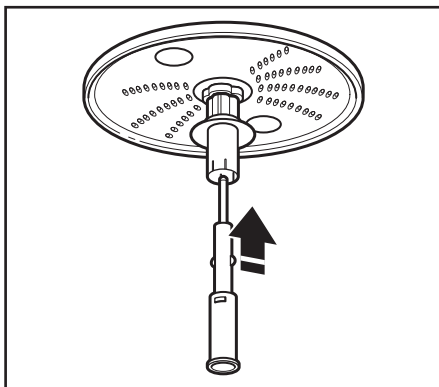
Ribastusketta paigaldamine

OLULINE! Kahepoolse ribastusketta kasutamisel jätke soovitud külg (keskmine / peen) ülespoole.

1. Hoidke ketast sõrmeavastest ja asetage kettaadapter ketta all asuvasse avasse.

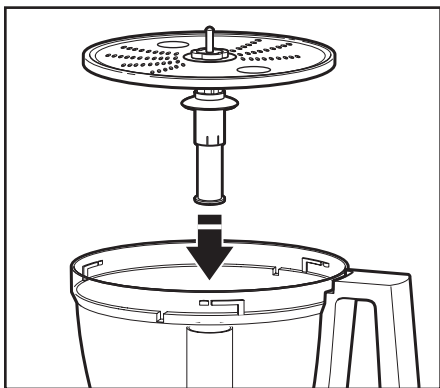


2. Libistage ajami adapter lõpuni ketta adapterile, kuni see oma kohale lukustub.

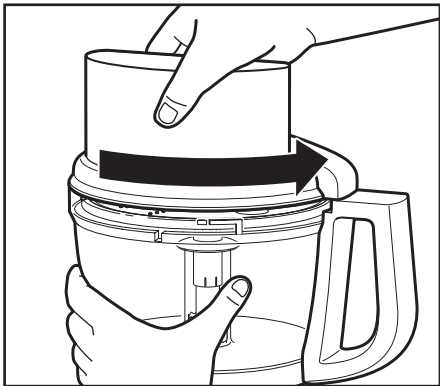


3. Asetage ajamiadapter jõuvõllile, veendudes enne, et töönoõ on oma kohal.

Nõuanne. Võimalik, et peate ketast / kettaadapterit pöörama, et see oma kohale langeks.



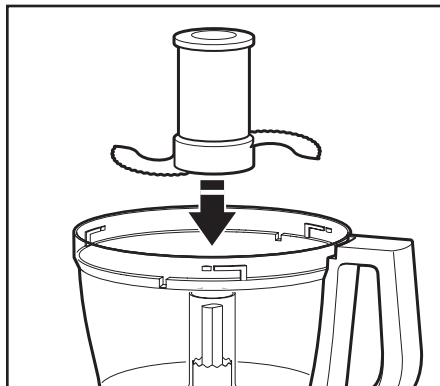
4. Asetage kaas nõule, veendudes, et see lukustub oma kohale.



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.



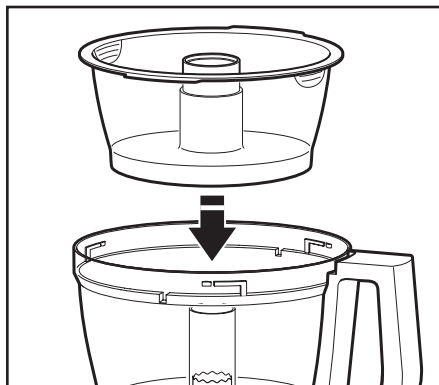
3. Lukustamiseks lükake: vajutage mitmeotstarbelisele terale, kuni see on lõpuni alla lükatud. Mitmeotstarbelisel teral on sisemine tihend, mis liibub tihedalt vastu töönoo keskosa.



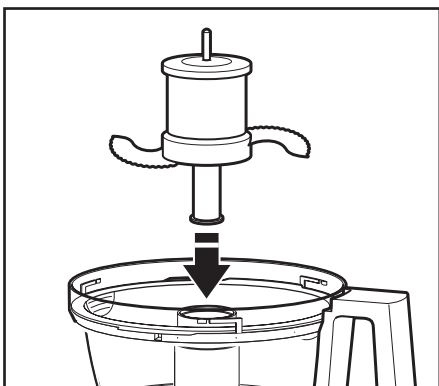
4. Asetage kaas nõule, veendudes, et see lukustub oma kohale.

Mininõu ja minitera paigaldamine

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



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

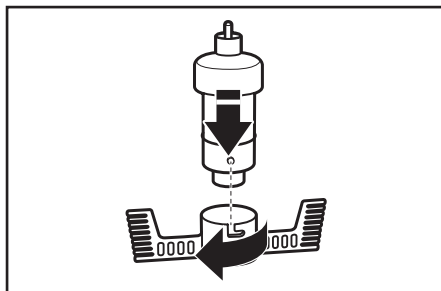


3. Asetage kaas nõule, veendudes, et see lukustub oma kohale.
4. Mininõu eemaldamiseks pärast toidu töötlemise lõpu eemaldage minitera, tõmmates seda tipust hoides otse ülespoole. Seejärel tõstke nõu otse üles ja välja, kasutades selleks nõu ülaservas olevat kahte hoidmiskohta.

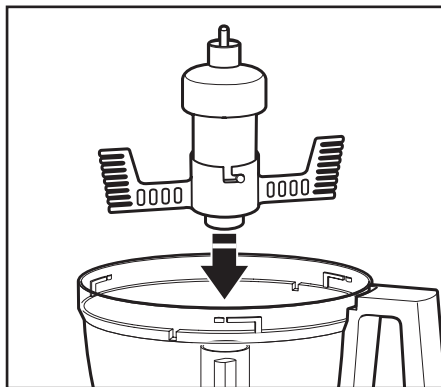
Munavahustaja paigaldamine

OLULINE! Munavahustajat saab kasutada vaid koos tööõõuga.

1. Veenduge, et munavahustaja on korralikult kokku pandud. Kui need kaks osa on puhastamiseks koost lahti võetud, viige munavahustaja adapteri varras samale joonele munavahustaja soonega ning keerake, et see oma kohale lukustuks.



2. Asetage munavahustaja jõuvõllile, veendudes enne, et tööõõs on oma kohal.



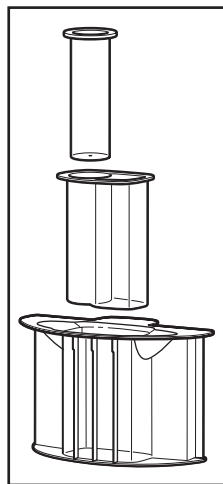
3. Pöörake munavahustajat, kuni see langeb oma kohale jõuvõllil.
4. Asetage kaas nõule, veendudes, et see lukustub oma kohale.

Kolm-ühes etteande avaga kasutamine

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

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 toiteava ei kasuta, lukustage väike tõukur oma kohale.

Õli ja muude vedelike aeglaseks tööõõsusse piserdamiseks täitke väike tõukur soovitud vedelikukogusega. Tõukuri põhjas olevast väikesest avast tilgub vedelikku ühtlaselt.



⚠ WARNING



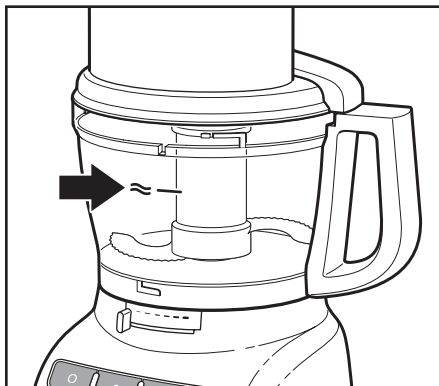
Pöörlev tera
Kasutage alati tõukurit.
Hoidke sõrmed avaustest eemal.
Hoidke lastele kättesaamatus
kohas.
Selle hoiatuse eiramine võib
kaasa tuua sõrmedest
ilmajäämise või sisselõiked.

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 tohib köögikombainis töödelda.



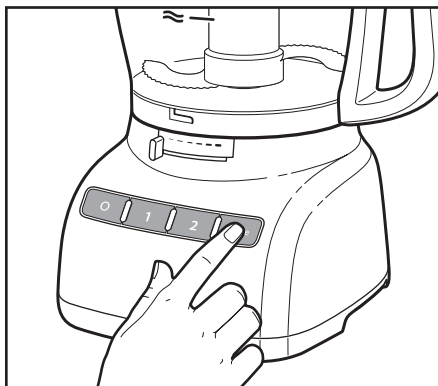
Kiirus 1/ Kiirus 2 nupu kasutamine

1. Köögikombaini sisselülitamiseks vajutage nuppu Kiirus 1 (madal kiirus pehme toidu töötlemiseks) või Kiirus 2 (suur kiirus kõvale toidule). Köögikombain töötab ühtlaselt ja indikaatortuli põleb.
2. Köögikombaini töö peatamiseks lülitage nuppu O (väljas). Indikaatortuli 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!

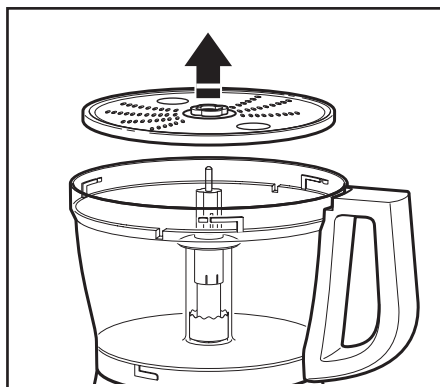
**Käige teradega ettevaatlikult ümber.
Selle hoiatuse eiramine võib
kaasa tuua vigastusi**

Töödeldud toidu eemaldamine

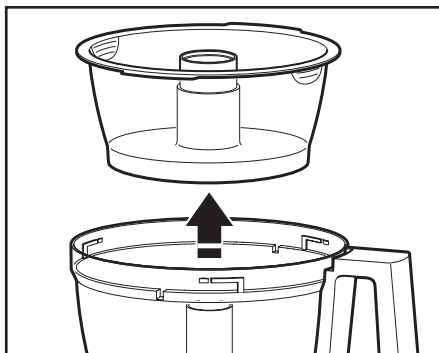
1. Vajutage nuppu O (väljas).
2. Enne seadme lahti võtmist eemaldage see vooluvõrgust.
3. Keerake töönou kaant vasakule ja eemaldage see.



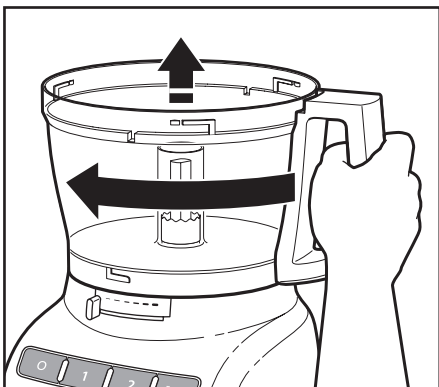
4. Kui kasutasite ketast, eemaldage see enne töönou aluselt äravõtmist. Hoidke ketast kahest sõrmeavast ja tõstke see otse üles. Eemaldage adapter.



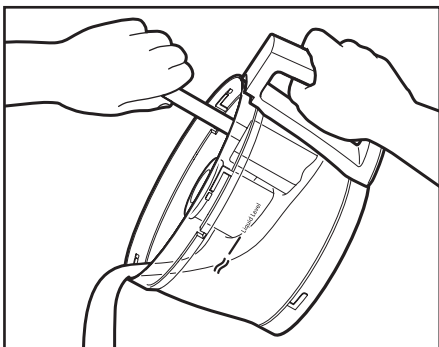
5. Kui kasutasite mininõud, tõstke see otse üles ja välja, kasutades selleks nõu ülaservas olevat kahte hoidmis-kohta.



6. Pöörake töönoõd 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!

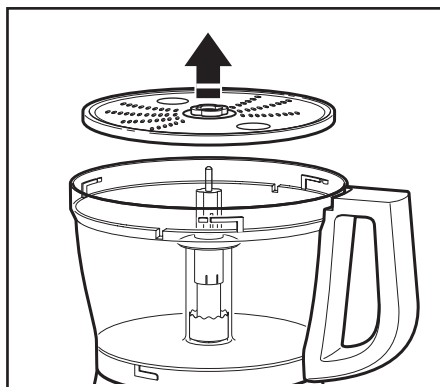
**Käige teradega ettevaatlikult ümber.
Selle hoiatuse eiramine võib
kaasa tuua vigastusi**

Töödeldud toidu eemaldamine

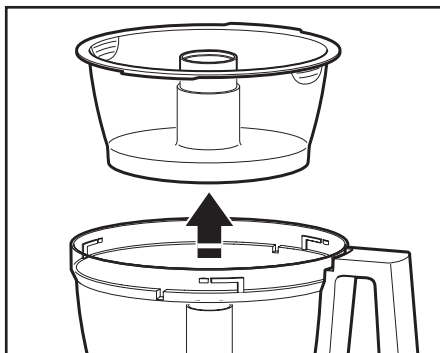
1. Vajutage nuppu O (väljas).
2. Enne seadme lahti võtmist eemaldage see vooluvõrgust.
3. Keerake töönou kaant vasakule ja eemaldage see.



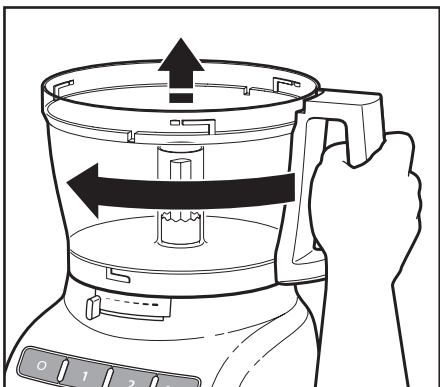
4. Kui kasutasite ketast, eemaldage see enne töönou aluselt eemaldamist. Hoidke ketast kahest sõrmeavast ja tõstke see otse üles. Eemaldage adapter.



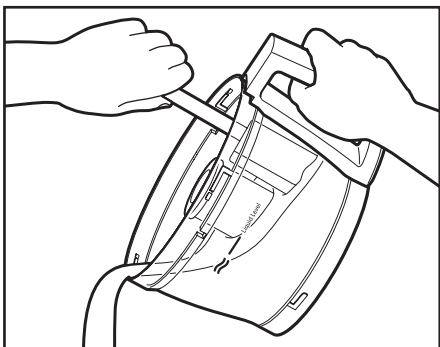
5. Kui kasutasite mininõud, tõstke see otse üles ja välja, kasutades selleks nõu ülaservas olevat kahte hoidmis-kohta.



6. Pöörake töönoõd 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 eemaldage see vooluvõrgust.
3. Pühkige alust ja toitejuhet sooja seebi-vahuse lapiga ning kuivatage seejärel kuiva lapiga. Ärge kasutage abrassiivseid puhastusvahendeid ega traatharju.
4. Pidage meeles, et need BPA-vabad nõud vajavad spetsiaalset ümberkäimist. Kui soovite käsitsipesu asemel kasutada nõudepesumasinat, järgige järgmisi juhiseid.
 - Kõiki osasid võib pesta nõudepesumasina ülemisel riulil.
 - Ärge asetage nõud küllili.
 - Ärge kasutage kõrge temperatuuriga seadeid, nt desinfitseerimis- või aurusahteid.

5. Kui peseta köögikombaini osi käsitsi, vältige abrassiivsete puhastusvahendite ja traatharjade kasutamist. Need võivad töönõud ja selle kaant kriimustada või selle tuhmiks muuta. Kuivatage kõiki osasid pärast pesemist põhjalikult.
6. Lukustussüsteemi kahjustumise vältimiseks hoiustage töönõud ja selle kaant alati lukustamata asendis.
7. Keerake toitejuhe töönoo ümber. Kinnitage pistik klambriga juhtme külge.
8. Lahti võetud kettaid, võlle ja terasid tuleb hoiustada seadmega kaasas olevas hoiustuskohvis ning lastele kättesaamatus kohas.

NÄPUNÄITEID

⚠ 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 ribastamiskettaga. 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 tsitruseliselt terava noaga värviline osa koorest (ilma valge membraanita). Lõigake koor väikesteks ribadeks.

Töödelge, kuni koor on peeneks hakitud.

Küüslaugu hakkimine või värskete 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 töönõu 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.

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 vahvlipuru valmistamine

Lõigake toit 3,5 - 5 cm tükkideks. Töödelge, kuni toit on peeneks hakitud. Suuremate tükkide saamiseks töödelge 2-3 lühikesi impulsiga, 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.

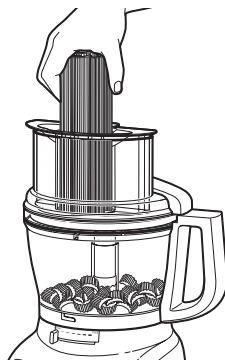
MÄRKUS. Pähklite ja muude kõvade toiduainete töötlemine võib kriipida töönoo sisepinda.

Viilutus- või ribastusketta kasutamine



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 etteande-avasse, ning täitke see korralikult, et toit oleks õiges asendis. Kasutage töödeldes ühtlast survet.

Võite ka kasutada kaheosalise tõukuri väikest etteandeava. 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 toit pooleks või veeranditeks, et see etteande-avasse mahuks. Asetage toit etteandeavasse. Kasutage töödeldes ühtlast survet.

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

Asetage toit vertikaalselt või horisontaalselt kihiti etteandeavasse. Täitke etteandeava, et toit oleks õiges asendis. Kasutage töödeldes ühtlast survet. Võite ka kasutada kaheosalise tõukuri väikest etteandeava. Asetage toit vertikaalselt ning kasutage toidu töötlemiseks väikest tõukurit.

Küpsetamata liha või linnuliha, nt nende vakkimiseks ettevalmistamine

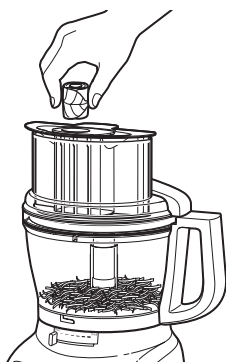
Lõigake toit tükkideks või keerake rulli, et see etteandeavasse mahuks. Siduge see kinni ja külmutage, kuni liha on puudutamisel kõva. Sõltuvalt toidu paksusest võib selleks kuluda 30 minutit kuni 2 tundi. Veenduge, et lihale on siiski võimalik terava noa otsaga auku sisse teha. Kui mitte, laske sellel 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 etteandeavasse mahuks. Kasutage töödeldes ühtlast survet.

Spinati ja muude lehtköögiviljade ribastamine

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



Pressitud ja pehmete juustude ribastamine

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

Tainalaba kasutamine



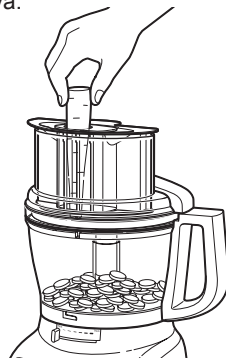
Tainalaba on mõeldud pärmitaina kiireks ja põhjalikuks segamiseks ja sõtkumiseks. Parimate

tulemuste saavutamiseks ärge sõtkuge seadmes tainaid, mis vajavad rohkem kui 3 tassitäit (350 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.

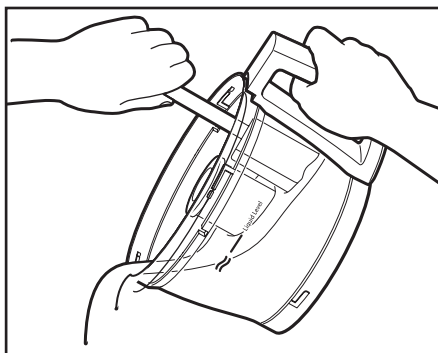
- Ärge täitke tööõud ega mininõud liigselt. Vedelate segude puhul täitke tööõud 1/2 kuni 2/3 ulatuses. Paksude segude puhul täitke tööõud kuni 3/4 ulatuses. Vedelike puhul täitke nõu maksimumtähiseni, mis on märgitud peatükis "Köögikombaini kasutamine – maksimaalne vedelikutase". Tükeldamisel ei tohiks tööõud olla täis rohkem kui 1/3 kuni 1/2 ulatuses. Mininõud kasutage kuni tassitäie (235 ml) vedeliku või 1/2 tassitäis (120 ml) tahke toidu puhul.
- Asetage viilutusketas nii, et lõikepind asub etteandeavast pisut paremal pool. See võimaldab teral teha täispöörde enne, kui see toiduga kokku puutub.
- Köögikombaini kiiruse parimaks ärakasutamiseks lisage hakitavaid koostisaineid läbi etteandeava siis, kui seade töötab.
- Erinevad toidud vajavad parimate viilutamise- ja ribastamistulemuste saavutamiseks erineval hulgal survet. Üldjuhul tuleks pehmete, õrnade toitude, (maasikate, tomatite jne) jaoks kasutada õrna survet, keskmiste toitude (suvikõrvits, kartulid jne) jaoks keskmist survet ning kõvemate toitude (porgandid, õunad, kõvad juustud, osaliselt külmutatud liha jne) puhul tugevamat survet.
- Pehme ja keskmise kõvadusega juust võib ribastuskettale laiali minna või selle külge koguneda. Selle vältimiseks ribastage vaid korralikult jahutatud juustu.
- Mõnikord kukuvad väikese läbimõõduga toidud, nt porgandid või seller, etteandeavas ümber, mille tulemuseks on ebaühtlane viilutamistulemus. Selle võimaluse vähendamiseks lõigake toit mitmeks tükiks ja täitke etteandeava tihedalt toiduga. Väikeste või väikese läbimõõduga toitude töötlemiseks on eriti mugav kaheosalise tõukuri väike etteandeava.



NÄPUNÄITEID

- Koogi- või küpsisetaina valmistamisel kasutage esmalt rasva ja suhkru vahustamiseks mitmeotstarbelist tera. Viimasena lisage kuivained. Ülehakkimise vältimiseks asetage pähkliid ja puuvili vajusegu peale. Töödelge pähkliid ja puuvilja lühikeste impulssidega, kuni see 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 kuivasid või kõvasid koostisaineid enne kui vedelaid.
- Toidu mitmeotstarbeliselt teralt hõlpsasti eemaldamiseks tühjendage töönoõ, asetage kaas oma kohale tagasi ja vajutage 1-2 sekundiks impulssnuppu, et tera puhtaks saaks.
- Pärast töönoõ kaane eemaldamist asetage see tööpinnale tagurpidi. Nii ei saa tööpind mustaks.

- Eemaldage töönoõst toit spaatli abil.



- 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 need sidunimahlagaga.

VEAOTSING

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

- Veenduge, et töönoõ ja kaas on korralikult ühel joonel ja oma kohale lukustunud ning suur tõukur etteandeavas.
- Kui kasutate suurt etteandeava, veenduge, et toidukogus ei ületa maksimumtähist etteandeaval.
- Vajutage korraka vaid üht nuppu. Kõõgikombain ei hakka tööle, kui korraka vajutatakse rohkem kui üht nuppu.
- Kas kõõgikombain on vooluvõrku ühendatud?
- Kas kõõgikombaini varustav vooluahel on töökorras? Kui teil on automaatkaitsekapp, veenduge, et vooluahel on suletud.
- Eemaldage kõõgikombain vooluvõrgust ja seejärel ühendage see uuesti vooluvõrku.
- Kui kõõgikombain ei ole töötemperatuuril, oodake, kuni see töötemperatuurile jõuab, ja proovige uuesti.

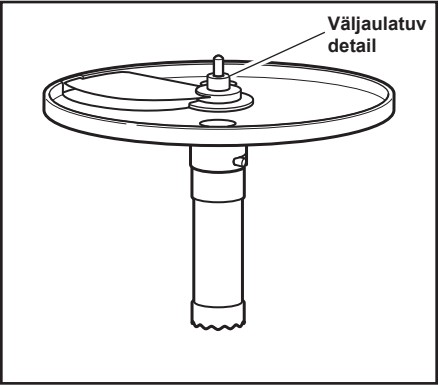


Köögikombain ei ribasta ega viiluta korralikult

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

Kui töönou kaas ei sulgu ketta kasutamisel

Kontrollige, kas ketas on korralikult ajamiadapterile paigaldatud, väljaulatuv detail ülevalpool



Kui probleem on midagi muud kui ülaltoodud näited, vaadake pt "Hooldus ja garantii".

Eesti

TEENINDUSTÖÖD JA GARANTII

Kodumajapidamises kasutamiseks mõeldud KitchenAid köögikombaini garantii

Garantii kestus:	Garantii alla kuulub:	Garantii alla ei kuulu:
Euroopa, Austraalia ja Uus-Meremaa: Mudel 5KFP1335: 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/



FOR THE WAY IT'S MADE.