



5KFP0719



KitchenAid







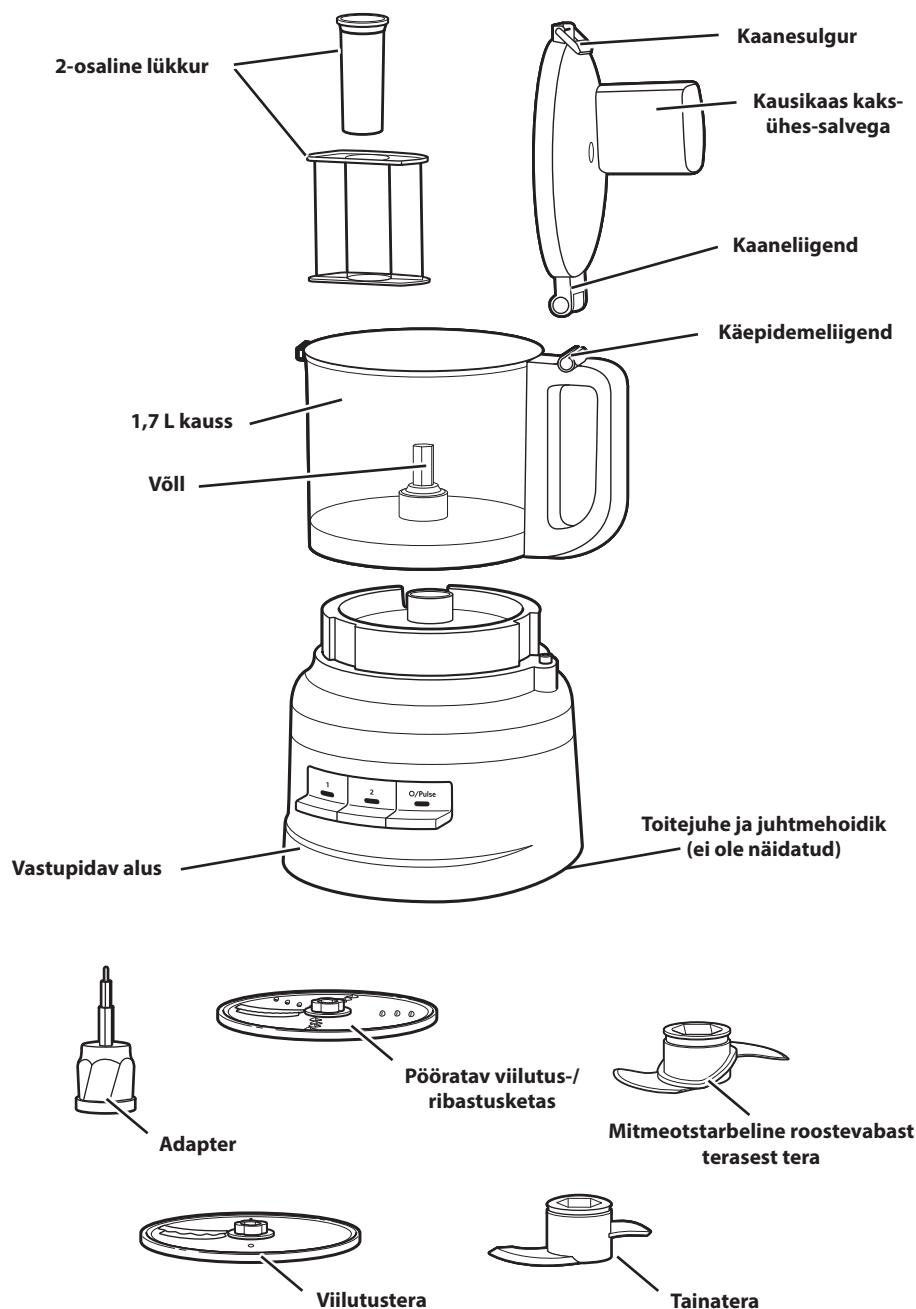
SISUKORD

OSAD JA FUNKTSIOONID	4
KÖÖGIKOMBAINI OHUTUS	5
Olulised kaitsemeetmed	5
Elektritarve	8
Elektriseadme kõrvaldamine	8
KÖÖGIKOMBAINI KASUTAMINE	9
Tarvikujuhend	9
Enne esimest kasutust.....	10
Köögikombaini kokkupanek.....	10
Mitmeotstarbelise tera või tainatera paigaldamine	11
Pööratava viilutus-/ribastusketta või viilutustera paigaldamine	12
Köögikombainiga töötamine.....	13
Kaks-ühes-salve kasutamine	14
Töödeldud toidu eemaldamine	14
NIPID PARIMATE TULEMUSTE SAAVUTAMISEKS	15
Mitmeotstarbelise tera kasutamine	15
Pööratava viilutus-/ribastusketta või viilutustera kasutamine	16
Tainatera kasutamine	17
Kasulikud näpunäited	18
HOOLDUS JA PUHASTUS	19
TÕRKEOTSING	20
GARANTII JA HOOLDUS	21



OSAD JA FUNKTSIOONID

OSAD JA TARVIKUD





KÖÖGIKOMBAINI OHUTUS

Sinu ja teiste ohutus on ülimalt olulised.

Oleme nii juhendis kui ka seadmel kasutanud võimalikult palju ohutussõnumeid. Loe need läbi ja järgi neid alati.



See on ohusümbol.

Sümbol annab märku võimalikust ohust, mis võib põhjustada sinu või teiste surma või vigastuse.

Kõigil ohutussõnumitel on ohusümbol ja sõna „OHT” või „HOIATUS”. Need sõnad tähistavad järgnevat.

 **OHT**

Võid saada surma või tugevalt vigastada, kui sa ei järgi kohe juhiseid.

 **HOIATUS**

Võid saada surma või tugevalt vigastada, kui sa ei järgi juhiseid.

Kõik ohutussõnumid ütlevad, milline on potentsiaalne oht, kuidas vähendada vigastuste tõenäosust ja mis juhtub, kui juhiseid ei järgita.

OLULISED KAITSEMEETMED

Elektriseadmete kasutamisel tuleb alati järgida peamisi ohutussõnu, sealhulgas järgnevaid.

1. Loe kõiki juhiseid. Seadme väärkasutus võib põhjustada kehavigastusi.
2. Elektrilöögiohu vältimiseks ära pane köögikombaini vette või muusse vedelikku.
3. Kui sa seadet ei kasuta, paigaldad või eemaldad selle osi või puhastad seda, võta toitejuhe kontaktist välja.
4. Ainult Euroopas: seda seadet ei tohi kasutada lapsed. Hoia seade ja selle juhe lastele kättesaamatus kohas.
5. Ainult Euroopas: vähenenud füüsilise, sensoorse või vaimse võimekuse, puuduvate kogemuste ja teadmisteta isikud võivad seadet kasutada, kui nad on järelevalve all või neid on juhendatud, kuidas seadet ohutult kasutada ja mis ohte see endast kujutab. Lapsed ei tohi seadmega mängida.



KÖÖGIKOMBAINI OHUTUS

6. Vähenenud füüsilise, sensoorse või vaimse võimekuse, puuduvate kogemuste ja teadmisteta isikud võivad seadet kasutada, kui nad on järelevalve all või neid on juhendatud, kuidas seadet ohutult kasutada ja mis ohte see endast kujutab.
7. Tuleb jälgida, et lapsed ei mängiks seadmega.
8. Välti kokkupuudet liikuvate osadega.
9. Ära kasuta seadet, kui selle juhe või pistik on kahjustatud, seade tõrgub, on maha kukkunud või mingil moel kahjustatud. Tagasta seade läbivaatuseks, parandustööde või elektri- või mehaaniliste kohanduste tegemiseks lähimasse volitatud hoolduskeskusse.
10. Ohtude vältimiseks peab kahjustatud toitejuhtme vahetama välja tootja, hooldustehnik või mõni muu võrdväärselt kvalifitseeritud isik.
11. Tarvikud, mida KitchenAid ei soovita või ei müü, võivad põhjustada tulekahju, elektrilöögi või vigastuse.
12. Ära kasuta õues.
13. Ära lase juhtmel rippuda üle laua või tööpinna ääre.
14. Kuuma vedelikku köögikombaini valades ole ettevaatlik, sest vedelik võib auru tõttu anumast välja purskuda.
15. Toitu töödeldes hoia käed ja köögiriistad liikuvatest teradest või ketastest eemal, et vähendada tõsiste kehavigastuste või köögikombaini kahjustuste ohtu. Kasutada võib kaabitsat, aga sedagi ainult siis, kui köögikombain ei tööta.
16. Terad on teravad. Nende käsitlemisel, kannu tühjendamisel ja puhastamisel tuleb rakendada ettevaatust.



KÖÖGIKOMBAINI OHUTUS

17. Vigastuste ohu vähendamiseks ära aseta tera või kettaid kohale enne, kui kauss on korralikult oma kohal.
18. Enne seadme sisselülitamist veendu, et kaas on tihedalt suletud.
19. Ära lisa toitu kunagi käsitsi. Kasuta alati lükkurit.
20. Ära ürita vältida katte lukustusmehhanismi kasutamist.
21. Et vältida kaane või kausi kahjustusest põhjustatud kehalisi vigastusi, ära täida kaussi üle maksimumtaseme näidiku (või nimimahu).
22. Seade on ette nähtud kasutamiseks kodumajapidamises ja analoogilistes kohtades, nagu nt:
 - kaupluste, büroode või muude töökeskkondade personali köögi-
alad;
 - talumajad;
 - hotellide, motellide ja muude majutuskohade külastajate köögi-
alad;
 - toitlustusega majutuskohad.

HOIA SEE JUHEND ALLES



KÖÖGIKOMBAINI OHUTUS

ELEKTRITARVE

Pinge: 220-240 V

Sagedus: 50-60 HZ

MÄRKUS: kui pistik ei sobi vooluvõrku, pöördu kvalifitseeritud elektrik poole. Ära mingil juhul muuda pistikut.

ELEKTRISEADME KÕRVALDAMINE

Pakkematerjali kõrvaldamine

Pakkematerjal on täielikult korduskasutatav ja märgistatud korduskasutuse sümboliga



. Seepärast tuleb pakkematerjal kõrvaldada vastutustundlikult ja kooskõlas kohalike jäätmete kõrvaldamise eeskirjadega.

Toote lammutamine

- Seade on märgistatud vastavuses Euroopa direktiiviga 2012/19/EL elektri- ja elektroonikaseadmetest tekkinud jäätmete kohta (WEEE).

- Tagades toote nõuetekohase kõrvaldamise aitad vältida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimestevisele, mida ebakohane jäätmete käitlemine muidu tekitada võib.



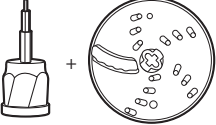
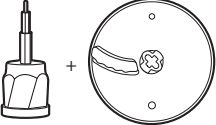
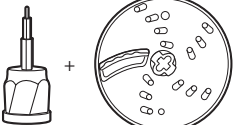
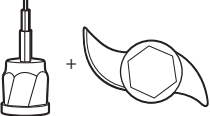
- Sümbol  tootel või sellega kaasasolevatel dokumentidel näitab, et seda ei tohiks käidelda olmejäätmena, vaid tuleb viia sobivasse elektri- ja elektroonikaseadmete taaskasutuskeskusse.

Täpsemat teavet selle toote käitlemise, taaskasutamise ja ringlussevõtu kohta saad kohalikult omavalitsuselt, olmejäätmete käitlejalt või kauplusest, kust toote ostsid.



KÖÖGIKOMBAINI KASUTAMINE

TARVIKUJUHEND

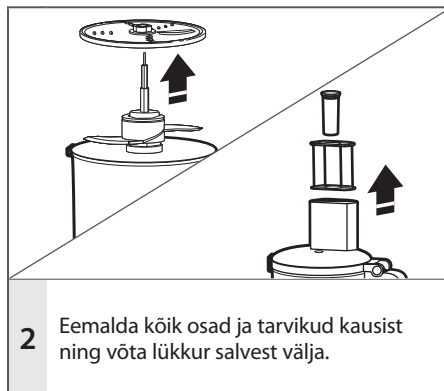
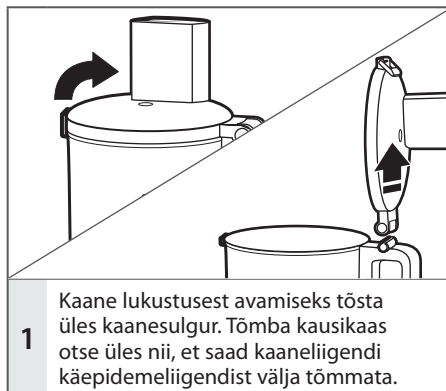
TEGEVUS	SEADE	TOIT	TARVIK
Hakkimine	1 või „O/Pulse“	Juust Šokolaad Puuviljad Värsked ürdid	
Peenestamine või püreestamine	2 või „O/Pulse“	Pähklid Tofu Köögiviljad	
Segamine	1	Pastakaste Pesto Salsa Kastmed Koogitainad	
Viilutamine	1	Puuviljad (pehmed) Kartulid Tomatid Köögiviljad (pehmed)	 VÕI 
	2	Juust Šokolaad Puuviljad (kõvad) Köögiviljad (kõvad)	
Ribastamine (peene ja keskmise jämedusega)	1	Kartulid Köögiviljad (pehmed)	
	2	Kapsas Juust Šokolaad Puuviljad (kõvad) Köögiviljad (kõvad)	
Sõtkumine	„O/Pulse“ või 2	Pärmitainas	



KÖÖGIKOMBAINI KASUTAMINE

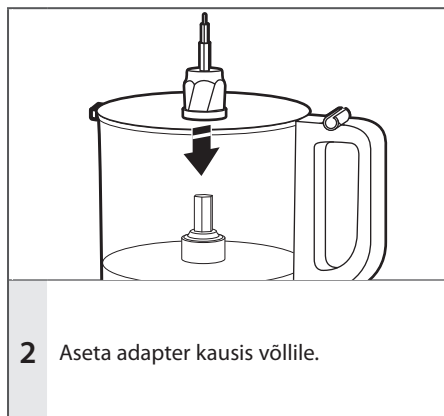
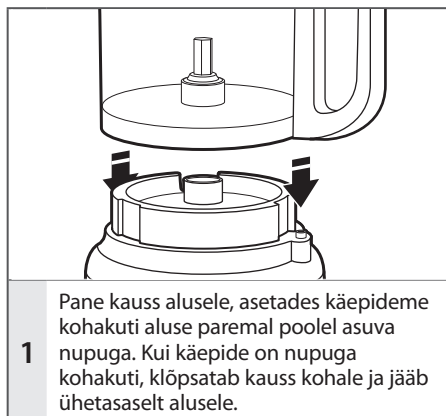
ENNE ESIMEST KASUTUST

Enne köögikombaini esimest kasutust pese kõik osad ja tarvikud käsitsi või nõudepesumasinas (vt jaotist „Köögikombaini puhastamine“). Köögikombain on konstrueeritud nii, et kõiki tarvikuid saab hoida kausis.



KÖÖGIKOMBAINI KOKKUPANEK

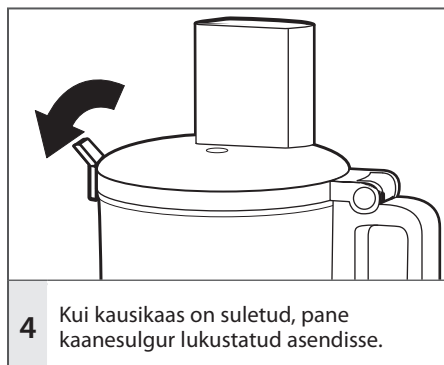
NB! Aseta köögikombain kuivale ja tasasele tööpinnale nii, et juhtnupud jäävad ettepoole. Ära ühenda kontakti enne, kui köögikombain on täielikult kokku pandud.





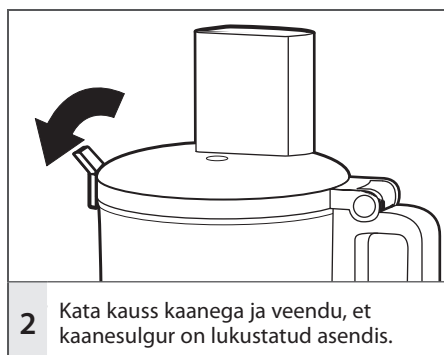
KÖÖGIKOMBAINI KASUTAMINE

MÄRKUS: kokupanek on lihtsam, kui paigaldad soovitud tera või ketta enne kannukaane kinnitamist.



MÄRKUS: köögikombain ei tööta, kui kausikaas ei ole korralikult suletud ja kauss nõuetekohaselt alusele kinnitatud.

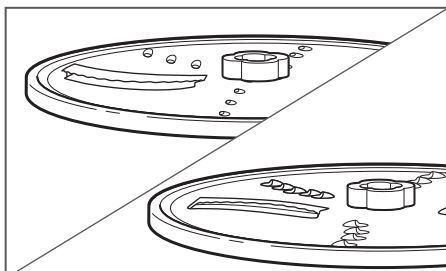
MITMEOTSTARBELISE TERA VÕI TAINATERA PAIGALDAMINE





KÖÖGIKOMBAINI KASUTAMINE

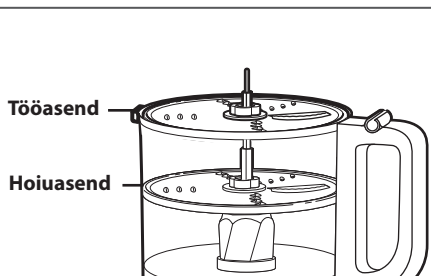
PÖÖRATAVA VIILUTUS-/RIBASTUSKETTA VÕI VIILUTUSTERA PAIGALDAMINE



1

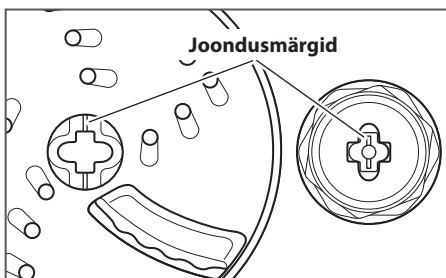
Viilutamine: pööra ketas nii, et tõstetud viilutustera on üles suunatud.

Ribastamine: pööra ketas nii, et väiksed ribastusterad on üles suunatud.



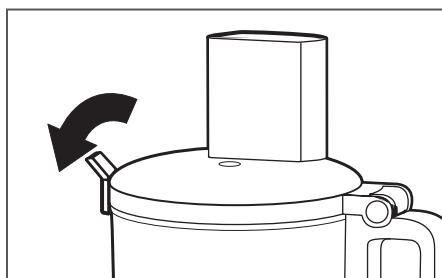
Ketast saab kasutada kahes asendis: kausi ülaosas toidu töötlemiseks ja alaosas hoiustamiseks.

MÄRKUS: kuigi ketas töötab ka hoiuasendis, ei ole tulemused nii head kui tööasendis. Parimate tulemuste saavutamiseks aseta ketas kausi ülaosaga samale tasemele.



2

Hoia kinni ketta keskosast ja aseta ketas adapterile, seades kohakuti ketta ja adapteri joondusmärgid. Ketas peab jääma kausi ülaosaga samale tasemele. Kui ketas vajub hoiuasendisse, tõsta see välja, pööra seda 90° võrra ja aseta uuesti oma kohale.



3

Kata kauss kaanega ja veendu, et kaanesulgur on lukustatud asendis.





KÖÖGIKOMBAINI KASUTAMINE

KÖÖGIKOMBAINIGA TÖÖTAMINE

! HOIATUS



Pöörlev tera

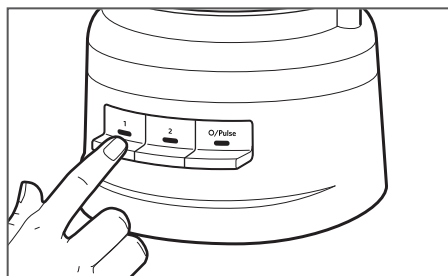
Kasuta alati lükkurit.

Hoia sõrmed avadest eemal.

Hoia lastele kättesaamatus kohas.

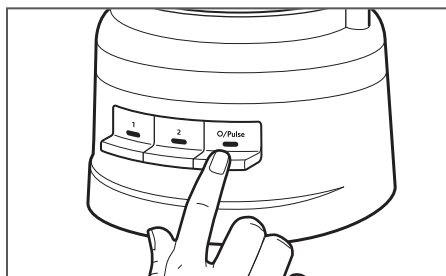
**Vastupidisel juhul amputatsiooni
või sisselõike oht.**

Enne köögikombainiga töötamist veendu, et kauss, selle kaas ja lõiketerad on õigesti kokku pandud (vt jaotist „Köögikombaini kokkupanek“).

**1**

Seadme sisselülitamiseks vajuta nupule 1 või 2. Köögikombain töötab katkematult ja märgutuli põleb.

Väljalülitamiseks vajuta uuesti nuppu 1 või 2 või „O/Pulse“.

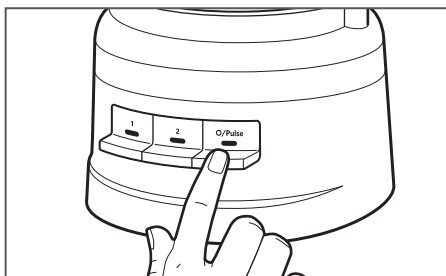
**2**

Pulssrežiimi (Pulse) kasutamine:

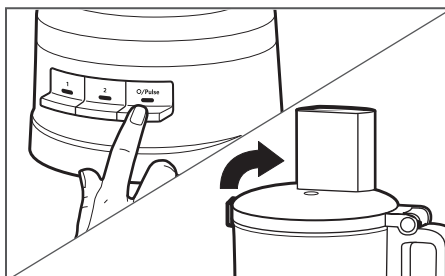
vajuta nuppu „O/Pulse“, et kasutada seadet lühikeste intervallidega, või hoia seda all pikemateks intervallideks. Pulssrežiimis töötab seade ainult suurel kiirusel. Köögikombain lülitub välja nupu „O/Pulse“ vabastamisel.



KÖÖGIKOMBAINI KASUTAMINE



- 3** Kui oled lõpetanud, vajuta nuppu „O/Pulse“. Märgutuli kustub ja tera või ketas peatub.



- 4** Enne kausikaane eemaldamist oota, kuni tera või ketas peatub täielikult. Enne kausikaane eemaldamist või toitejuhtme kontaktist välja võtmist veendu, et köögikombain on välja lülitatud.

KAKS-ÜHES-SALVE KASUTAMINE

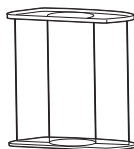
Kaks-ühes-salvel on kaheosaline lükkur. Väiksemate koostisosade viilutamiseks või ribastamiseks sisesta kaheosaline lükkur salve.

Kasuta väikest toru ja lükkurit väikese ümbermõõduga toidu, nt porgandi või selleri puhul.

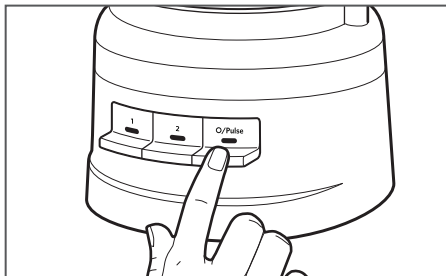
Koostisosadele saad lisada aeglaselt õli, valades soovitud koguse väiksesse lükkurisse. Lükkuri alaosa oleva väikse augu kaudu tilgub õli ühtlasel kiirusel kaussi.



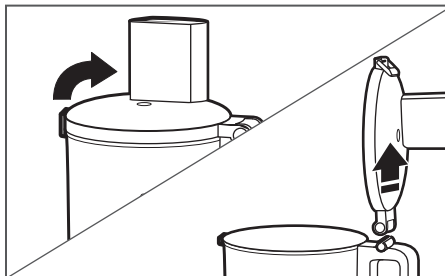
2-osaline lükkur



TÖÖDELDUD TOIDU EEMALDAMINE



- 1** **Lülita köögikombain välja:** enne köögikombaini lahtivõtmist vajuta nuppu „O/Pulse“ ja eemalda toitejuhe kontaktist.

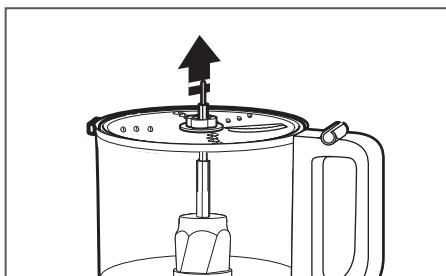


- 2** Ava kaanesulgur, et kausikaas lukust avada ja kausilt eemaldada.



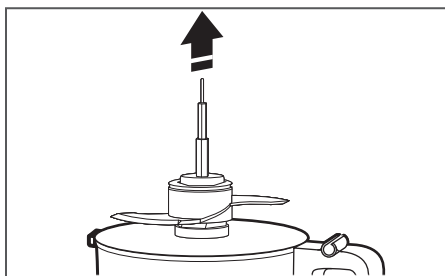


KÖÖGIKOMBAINI KASUTAMINE



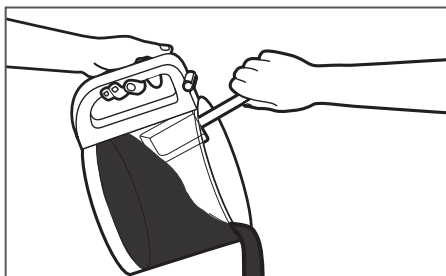
3

Kui oled kasutanud ketast, eemalda see enne kausi aluselt tõstmist. Võta kinni ketta keskosast ja tõsta ketas üles.



4

Eemalda adapter ja alles seejärel mitmeotstarbeline või tainatera, kui oled seda kasutanud. Adapter eemaldatakse koos sellel kasutatud tarvikuga.



5

Enne toidu eemaldamist kaabitsa abil tõsta kauss aluselt.

NIPID PARIMATE TULEMUSTE SAAVUTAMISEKS

MITMEOTSTARBELISE TERA KASUTAMINE



Köögi- ja puuvilja hakkimine: koori ja eemalda seemned.

Ühtlasema tulemuse saavutad, kui lõikad toidu 2,5–3,75 cm tükkideks. Töötle toid soovitud suurusesse, kasutades nuppu „Pulse“ või 1. Vajadusel kaabi kausi sisekülge.

Keedetud köögi- ja puuviljade (v.a kartul)

püreestamine: lisa iga 235 ml toidu kohta 60 ml vedelikku. Peenesta toid pulssrežiimil, kasutades lühikesi intervalle. Seejärel töötle pidevrežiimis, kuni saavutad soovitud tulemuse. Vajadusel kaabi kausi sisekülge.

Kartulipudru valmistamine: töötle keedetud kartuleid ribastuskettaga. Asenda ribastusketas mitmeotstarbelise teraga. Lisa sulatatud või, piim ja maitseained. Kasuta pulssrežiimis 3 kuni 4 korda 2–3 sekundilisi intervalle, kuni puder on ühtlane ja vedelik imendunud. Välti ületöötlemist.

Kuivatatud (või kleepuvate) puuviljade hakkimine: toid peab olema külm. Lisa iga 120 g puuviljakoguse kohta 30 g retseptis ettenähtud jahukogusest. Töötle puuvilja pulssrežiimil lühikeste intervallidega, kuni saavutad soovitud tulemuse.



NIPID PARIMATE TULEMUSTE SAAVUTAMISEKS

Tsitruskoore peenestamine: eemalda tsitrusviljalt terava noaga koore värviline osa (mitte selle valge osa). Lõika koor väikesteks ribadeks. Töötle, kuni peenestatud.

Küüslaugu, värskete ürtide või väikeste köögiviljakoguste hakkimine: sisesta toit töötavasse köögikombaini salve kaudu. Töötle, kuni hakitud. Parimate tulemuste saavutamiseks veendu enne hakkimist, et nii kauss kui ürdid oleksid täiesti kuivad.

Pähklite hakkimine või pähklivõide valmistamine: töötle 370 g pähkleid pulssrežiimil 1–2 sekundiliste intervallidega, kuni saavutad soovitud tulemuse. Kui soovid suuremaid tükke, töötle pähkleid väiksemas koguses ühe või kahe 1–2 sekundilise intervalliga. Väiksemate tükide saamiseks töötle rohkemate intervallidega. Pähklivõi jaoks kasuta pidevrežiimi, kuni segu on ühtlane. Hoia külmkapis.

MÄRKUS: pähklite ja muude kõvade toiduainete töötlemine võib kriimustada kausi sisekülge.

Toore või valmistatud liha või mereandide hakkimine: toit peab olema väga külm. Lõika 2,5 cm tükkideks. Töötle korraga kuni 455 g kogus pulssrežiimil 1–2 sekundiliste intervallidega soovitud suurusesse. Vajadusel kaabi kausi sisekülge.

Leiva-, küpsise- või saiapuru valmistamine: murra (3,75–5 cm) tükkideks. Töötle soovitud tulemuse saavutamiseni. Jämedama puru saad pulssrežiimis kahe kuni kolme 1–2 sekundilise intervalliga. Seejärel töötle, kuni puru on peen.

Šokolaadi sulatamine retsepti järgi: sega retseptis ettenähtud šokolaad ja suhkur kausis. Töötle, kuni peenestatud. Kuumuta retseptis ettenähtud vedelik. Vala kuum vedelik seadme töötamise ajal salve kaudu kaussi. Töötle, kuni saad ühtlase segu.

Kõva, nt Parma juustu riivimine: ära töötle kunagi juustu, mida ei ole võimalik teravaotsalisel noaga läbistada. Kõvade juustude riivimiseks võid kasutada mitmeotstarbelist tera. Lõika juust 2,5 cm tükkideks. Pane kaussi. Töötle pulssrežiimis lühikeste intervallidega, kuni juust on jämedaks hakitud. Kasuta pidevrežiimi, et juust peeneks riivida. Juustutükke võid lisada seadme töötamise ajal ka salve kaudu.

PÖÖRATAVA VIILUTUS-/RIBASTUSKETTA VÕI VIILUTUSTERA KASUTAMINE

**HOIATUS**



Pöörlev tera

Kasuta alati lükkurit.

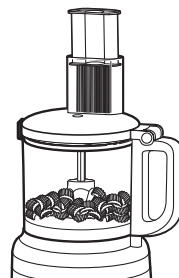
Hoia sõrmed avadest eemal.

Hoia lastele kättesaamatus kohas.

Vastupidisel juhul amputatsiooni või sisselõike oht.



Pikkade ja suhteliselt väikese läbimõõduga köögi- või puuviljade, näiteks sellerivate, porgandite ja banaanide viilutamine või ribastamine: lõika toit nii, et selle saab vertikaalselt või horisontaalselt salve suruda. Toit ei tohi olla nii tugevalt kokku surutud, et see ei saa vabalt liikuda. Töötle, surudes ühtlaselt lükkuriga või kasutades lükkuri väiksemat toru. Aseta toit torusse vertikaalselt ja kasuta töötlemiseks väikest lükkurit.





NIPID PARIMATE TULEMUSTE SAAVUTAMISEKS

Ümarate köögi- ja puuviljade, nt sibulate, õunte ja paprikate viilutamine või ribastamine:

koori ja eemalda seemned. Lõika pooleks või neljaks, et toit mahuks salve. Aseta salve. Töötle, surudes ühtlaselt lükkuriga.

Väikeste köögi- ja puuviljade, nagu maasikate seente ja rediste viilutamine või ribastamine:

aseta toit vertikaalsete või horisontaalsete kihtidena salve. Täida salve, et toit jääks õigesse asendisse. Töötle, surudes ühtlaselt lükkuriga või kasutades lükkuri väiksemat toru. Aseta toit torusse vertikaalselt ja kasuta töötlemiseks väikest lükkurit.

Toore liha, nt vokiliha viilutamine: lõika või rulli, et toit mahuks salve. Paki ja külmuta liha sõltuvalt selle paksusest 30 minutit kuni 2 tundi, et see muutuks kõvaks. Kontrolli, et suudad toitu teravaotsalise noaga läbistada. Kui ei, lase lihal veidi sulada. Töötle, surudes ühtlaselt lükkuriga.

Valmistatud liha, sh kana, salaami, suitsuvorsti jne viilutamine: toit peab olema väga külm. Lõika tükkideks nii, et toit mahuks salve. Töötle, surudes toitu ühtlaselt lükkuriga.

Spinati ja muude lehtede ribastamine:

lao lehed virna. Rulli kokku ja pane püstiselt salve. Töötle, surudes ühtlaselt lükkuriga.



Tahke ja pehme juustu ribastamine:

tahke juust peab olema väga külm. Parimate tulemuste saavutamiseks külmuta pehmeid juuste, nt mozzarella't, eelnevalt 10-15 minutit. Lõika tükkideks nii, et toit mahuks salve. Töötle, surudes ühtlaselt lükkuriga.

TAINATERA KASUTAMINE



Tainatera on konstrueeritud nii, et sellega saaks kiiresti ja põhjalikult tainast segada.

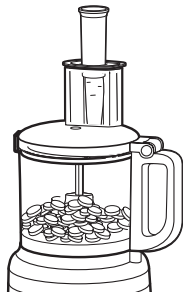
Parimate tulemuste saavutamiseks ära sega tainaid, milles kasutatakse üle 370 g jahu. Kuivainete segamiseks kasuta nuppu „O/Pulse“, vedelike lisamiseks nuppu 2.



NIPID PARIMATE TULEMUSTE SAAVUTAMISEKS

KASULIKUD NÄPUNÄITED

- Tera või mootori kahjustuste vältimiseks ära töötle nii tahket või lübigikülmunud toitu, mida ei ole võimalik teravaotsalise noaga lübigistada. Kui tahke toit, nt porgand, jääb tera külge kinni, peata seade ja eemalda tera. Võta toit ettevaatlikult tera küljest lahti.
- Ära pane kaussi liiga palju toitu. Peenem segu peaks täitma 1/2 kuni 2/3 kausist. Paksem segu peaks täitma 3/4 kausist. Vedelikud ei tohiks täita üle 2/3 kausist. Hakkimisel ei tohiks toit täita üle 1/3 kuni 1/2 kausist.
- Aseta viilutus-/ribastusketas nii, et löikepind jääks salvest paremale poole. Nii saab ketas teha enne kokkupuudet toiduga ühe täistiiru.
- Et seadme kiirust maksimaalselt ära kasutada, asetage toit salve seadme töötamise ajal.
- Eri toitude puhul sõltub viilutamise ja ribastamise tulemuslikkus surve tugevusest. Üldiselt peaks surve pehmema ja õrnema toidu puhul (maasikad, tomatid jne) olema õrn, keskmise kõvadusega toidu (suvikõrvitsad, kartulid jne) puhul keskmine ja kõvema toidu puhul (porgandid, õunad, kõvad juustud, osaliselt külmunud liha) tugev.
- Pehme ja poolpehme juust võib ribastamisketta külge kinni jääda. Selle vältimiseks ribasta ainult korralikult jahutatud juustu.
- Mõnikord kukub väikese lübigimõõduga toit, nt porgandid või sellerivars, salves ümber, põhjustades viilude ebaühtluse. Seda saab vältida, lõigates toidu mitmeks tükiks ja surudes salves kokku. Väikese ümbermõõduga toidu puhul on eriti praktiline kaheosalise lükkuri väike toru.
- Koogi- või küpsisetaina valmistamisel kasuta rasvaine ja suhkruga vahustamiseks kõigepealt mitmeotstarbelist tera. Lisa kuivained viimasena. Aseta päkkliid ja puuviljad jahusegu peale, et vältida nende liigset peenestamist. Töötle päkkliid ja puuvilju pulssrežiimil lühikeste intervallidega, kuni need on segunenud muude koostisosadega. Välti ületöötlemist.
- Kui viilutatud või ribastatud toit kuhjub kausi ühele poolele, peata seade ja jaota toit kaabitsa abil kausis ühtlaselt laiali.
- Kui toit ulatub viilutus-/ribastustera alla, võta toit kausist välja.
- Pärast viilutamist või ribastamist võivad kettale jääda mõned suuremad tükid. Soovi korral võid need käsitsi tükeldada ja segule lisada.
- Eemalda koostisosad kausist kaabitsa abil.
- Korralda töö nii, et pead võimalikult vähe kausi puhastama. Töötle kuivad ja tahked koostisosad enne vedelaid koostisosi.
- Mitmeotstarbeliselt teralt saad koostisosad kergesti puhastada, kui tühjendad kausi, sulgeda selle taas kaanega ja kasutada 1–2 sekundit pulssrežiimi, kuni tera on puhas.
- Kausilt võetud kaas asetage tööpinnale, pealmine pool all. Nii hoiad tööpinna puhtana.
- Kõõgikombainiga ei saa teha järgnevat:
 - jahvatada ube, teri või tahkeid maitseaineid;
 - peenestada konte või toidu muid mittesöödavaid osi;
 - veeldada värskeid kõõgi- või puuvilju;
 - viilutada kõvaks keedetud mune või toatemperatuuril liha.
- Kui plastosad muudavad töödeldud toidu töttu värvi, puhasta neid sidrunimahla.

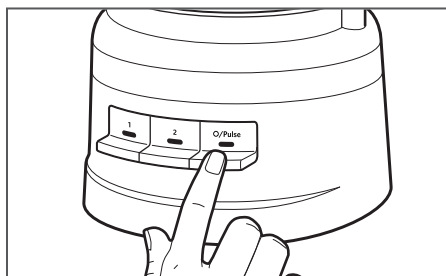




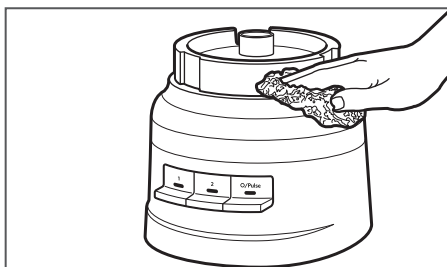
HOOLDUS JA PUHASTUS

KÖÖGIKOMBAINI PUHASTAMINE

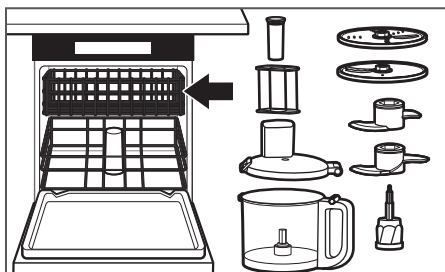
NB! BPA-vaba kauss vajab spetsiaalset hooldust. Kui eelistad masinpesu käsipesule, järgi allolevaid juhiseid.



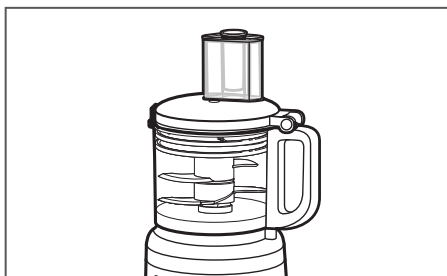
- 1** Enne puhastamist vajuta nuppu „O/Pulse“ ja võta toitejuhe kontaktist välja.



- 2** Pühi alust ja juhet sooja niiske lapiga. Kuivata hoolikalt pehme lapiga. Ära kasuta abrasiivseid puhastusvahendeid või küürimiskäsna. Ära pane alust vette või muusse vedelikku.



- 3** Kõik osad on nõudepesumasina ülariulil pestavad. Ära pane kaussi külili. Pärast pesemist kuivata kõik osad põhjalikult. Kasuta õrnemaid pesurežiime, nt tavarežiim. Ära kasuta kõrge temperatuuriga režiimi.



- 4** Kui sa köögikombaini ei kasuta, saad hoida kausis mitmeotstarbelist tera, tainatera, kettaid ja adapterit. Pane toitejuhe kokku korpuse alaosas olevasse hoidikusse ja kinnita pistik korpuse külge.

MÄRKUS: kui puhastad köögikombaini osi käsitsi, ära kasuta abrasiivseid puhastusvahendeid või küürimiskäsna. Need võivad kaussi ja kaant kriimustada või neid tuhmistada.



TÕRKEOTSING

Kui köögikombain ei tööta, kontrolli järgnevat.

1. Kas köögikombain on kontakti ühendatud?
2. Veendu, et kauss ja kaas on joondatud ning kohale lukustatud.
3. Kas oled vajutanud korraga mitut nuppu?
4. Võta toitejuhe kontaktist välja ja ühenda uuesti.
5. **Kas köögikombaini vooluringi kaitse töötab?**
Kui vooluringil on kaitselüliti, veendu, et vooluring on suletud.
6. **Köögikombaini peab jahutama toatemperatuurini.**
Kui kiirusenäidik lülitub välja ja nupu „O/Pulse“ tuli vilgub, oota viimase kustumiseni. Seejärel proovi uuesti. Köögikombaini täielikuks jahtumiseks võib kuluda 5–15 minutit.
7. **Mootor võib olla blokeeritud.**
Kui kiirusenäidik on valgustatud ja nupu „O/Pulse“ tuli vilgub, vajuta viimast mootori lähtestamiseks.

Köögikombain ei viiluta ega ribasta korralikult.

1. Veendu, et tõstetud teraga pool on asetatud adapterile ülespidi.
2. Veendu, et toit on viilutamiseks või ribastamiseks sobiv. Vt jaotist „Nipid parimate tulemuste saavutamiseks“.
3. Veendu, et ketas on tööasendis (kausi ülaosas), mitte hoiuasendis (kausi alaosas).

Kaas ei sulgu ketta kasutamisel

1. Veendu, et ketas on õigesti adapterile paigaldatud.

Kui probleem ei seonu ühegi ülalnimetatuga, vt jaotist „Garantii ja hooldus“.

Ära tagasta köögikombaini kauplusse. Kauplus ei paku hooldust.



GARANTII JA HOOLDUS

KITCHENAIDI KÖÖGIKOMBAINI GARANTII

Garantii kestus	KitchenAid hüvitab	KitchenAid ei hüvita
Euroopa, Lähis-Ida ja Aafrika: 5KFP0719 Kaheaastane täielik garantii alates ostukuupäevast.	Varuosad ja paranduskulud materjali- või valmistus-defektide kõrvaldamiseks. Hoolduse teostajaks peab olema KitchenAidi volitatud hoolduskeskus	A. Parandustöid, mis on tingitud köögikombaini kasutamisest muuks otstarbeks kui tavapärane kodumajapidamises toidu valmistamine; B. Kahjustusi, mis on tekkinud õnnetusjuhtumi, modifitseerimise, väärkasutamise või kohalikele elektrieeskirjadele mittevastava paigaldamise/kasutamise tagajärjel.

KITCHENAID EI VASTUTA KAUDSETE KAHJUDE EEST.

KLIENDITEENINDUS

Kui sul on küsimusi või soovid leida lähimat KitchenAidi volitatud hoolduskeskust oma riigis, kasuta alltoodud kontaktandmeid.

Üldtelefon:  00800 3810 4026

Lisateavet leiad meie kodulehel aadressil:
www.kitchenaid.eu







KitchenAid

©2018 Kõik õigused kaitstud.
Tehnilisi omadusi võidakse muuta ette teatamata.

W11310703A

12/18

