

KitchenAid™

LIIKUVA PEAGA MIKSER 5KSM175PS



Sisukord

Mikseri üldohutus.....	1
Olulised ettevaatusabinõud	1
Elektrinõuded	2
Mikseri mudeli 5KSM175PS osad	3
Mikseri kokkupanemine.....	4
Valamisrenni paigaldamine.....	5
KitchenAid™ lisatarvikute kasutamine.....	5
Segaja kõrguse seadistamine.....	6
Puhastamine ja hooldus	7
Planetaarne mikserdamine.....	7
Mikseri kasutamine.....	7
Nõuandeid kiiruste valikuks-10 kiirusega mikserid	8
Nõuandeid mikseri kasutamiseks	9
Pärmitaigna segamine ja sõtkumine	10
Munavalged	11
Vahukoor	11
Kinnitamine ja lisaseadmed-Üldised kasutusjuhendid	12
Kui vajate teenindust.....	13
Liikuva peaga KitchenAid™ kodumajapidamise mikseri garantii	14
Teeninduskeskused	14
Klienditeenindus	14

Mikseri üldohutus

Sinu ja teiste ohutus on väga oluline.

Me pakume mitmeid tähtsaid ohutusnõudeid nii selles kasutusjuhendis kui teie seadmel. Alati lugege ja täitke kõiki ohutus-nõudeid.



See on võimaliku ohu eest hoiatamise sümbol.

See sümbol hoiatab võimalike ohtude eest, mis võivad tappa või vigastada Teid ennast ja teisi.

Kõik ohutuse tagamise teated on illustreeritud ohutuse hoiatuse sümboliga ning sellele järgnevate sõnadega "OHTLIK" või "ETTEVAATUST". Need sõnad tähendavad:

 **OHTLIK**

Juhendite kohese ja kiire mitte järgimise korral võib olukord lõppeda surma või tõsiste vigastustega.

 **ETTEVAATUST**

Juhendite mitte järgimise korral võib olukord lõppeda surma või tõsiste vigastustega.

Kõik ohutuse teated ütlevad, mida võimalik oht endast kujutab, kuidas vähendada vigastuste võimalust, ning mis võib juhtuda kui juhendeid ei järgita.

OLULISED ETTEVAATUSABINÕUD

Elektriliste seadmete kasutamisel tuleb jälgida järgmisi elementaarseid ohutusnõudeid:

1. Lugege läbi kogu juhend.
2. Vältimaks elektrishoki võimalust, ärge asetage mikserit vette või muude vedelike sisse.
3. Seadet ei tohiks ilma järelvalveta kasutada väikesed lapsed või seadme tööpõhimõtetega mitte kursis olevad isikud.
4. Kui te mikserit ei kasuta, eemaldage see vooluvõrgust. Samuti eemaldage seade vooluvõrgust kui kinnitate või eemaldate osi ja enne puhastamist.
5. Vältige kontakti mikseri liikuvate osadega. Hoidke käed, juuksed, riided ja köögiriistad vispli lähedusest eemal, kuna see võib põhjustada vigastusi inimestele või seadmele endale.
6. Ärge kasutage mikserit, kui selle juhe või pistik on vigane, kui seadme töös esineb häireid või kui seade on maha kukkunud või muul viisil kahjustatud. Pöörduge mikseriga lähimasse ametlikku teeninduskeskusesse kontrollimiseks, parandamiseks või seadistamiseks.
7. Igasuguste lisaseadmete kasutamine, mille ei ole heaks kiitnud KitchenAid, võib osutada ohtlikuks!
8. Mikser ei ole ette nähtud kasutamiseks õues.
9. Ärge laske juhtmel rippuda üle tööpinna või lauaserva.
10. Enne mikseri pesemist eemaldage lame vahusti, metallvispel või taignasegamiskonks seadme küljest.
11. Seade ei ole mõeldud kasutamiseks isikutele (sh. lastele), kes on füüsiliste või vaimsete puuetega või kellel puuduvad selleks vajalikud oskused, välja arvatud juhul kui nad kasutavad seadet järelevalve all koos isikuga kes on lugenud juhiseid, oskab kasutada seadet ja vastutab nende ohutuse eest.

HOIDKE SEE INSTRUKTSIOON ALLES!

See seade on mõeldud kasutamiseks ainult koduses majapidamises.

See seade on tähistatud Euroopa Liidu direktiiviga number 2002/96/EC Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

Kindlustades, et seade on korrektselt läinud jäätmekäitlusesse, aitate ära hoida võimalikke negatiivseid tagajärgi keskkonnale ja inimeste tervisele, mis võivad johtuda seadme ebaõigest hävitamisest.



See sümbol  tootel või saatedokumentidel tähendab et antud seadet ei tohiks käsitleda kui tavalist olmeprügi.

Seade tuleks hävitamiseks jätta vastavasse elektriliste ja elektrooniliste seadmete kogumispunkti

Seadme hävitamine tuleb läbi viia vastavalt kohalikule jäätmekäitluse keskkonnaregulatsioonidele.

Täiendava informatsiooni saamiseks antud masina kasutamise, parandamise ning taaskasutuse kohta palun võtta ühendust toote ametliku maaletooja või esindajaga.

Elektrinõuded

Teie mikser töötab tavalises vooluvõrgus 220-240 volti A.C., 50/60 Hz. Mikseri võimsus on näidatud ära juhtme küljes oleva kleebisel. Võimsus on määratletud ära seadme lisaga, mis kasutab kõige rohkem voolu.

Teised mikserile soovitatud lisaseadmed võivad kasutada veidi vähem elektrit. Kui seadme toitejuhe on liiga lühike, soovitame teil lasta paigaldada uus pistikupesa sobivasse kohta.

ETTEVAATUST



Elektrishoki oht

Ühendada maandatud pistikupesaga.

Ärge kasutage adapterit.

Ära kasuta pikendusjuhet.

Antud juhendite mitte järgimine võib lõppeda tulekahju, elektrišoki või surmaga.

Mikseri 5KSM175PS osad



Mikseri kokkupanemine



Segamislõu kinnitamine

1. Lülitage kiirusenupp asendisse "O".
2. Eemaldage seade vooluvõrgust.
3. Keerake lukustushoob asendisse UNLOCK ja tõstke mikseri pea üles.
4. Asetage segamislõu kinnitusale.
5. Keerake segamislõu õrnalt kella liikumise suunas.

Segamislõu eemaldamine

1. Lükake kiirusenupp asendisse "O".
2. Eemaldage seade vooluvõrgust.
3. Keerake lukustushoob asendisse UNLOCK ja tõstke mikseri pea üles.
4. Keerake segamislõu õrnalt vastupidiselt kella liikumise suunale



⚠ ETTEVAATUST

Vigastuste oht

Enne segajate/visplite katsumist eemaldada vooluvõrgust.

Selle juhendi mitte täitmine võib lõppeda murtud luude, lõikehaavade või verevalumitega.

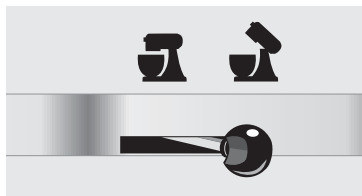
Lapiku vispli, traatvispli või taigakonksu kinnitamine

1. Lükake kiirusenupp asendisse "O".
2. Eemaldage seade vooluvõrgust.

3. Keerake lukustushoob asendisse UNLOCK ja tõstke mikseri pea üles.
4. Lükake vispel selle kinnitusavasse ja suruge see nii üles kui võimalik.
5. Keerake visplit paremale, kuni see haakub korralikult.

Visplite eemaldamine

1. Lükake kiiruse nupp asendisse "O".
2. Eemaldage mikser vooluvõrgust.
3. Keerake lukustushoob asendisse UNLOCK ja lükake mikseri pea üles.
4. Suruge visplit niipalju ülespoole kui võimalik ja keerake seda vasakule.
5. Eemaldage seejärel vispel oma pesast.



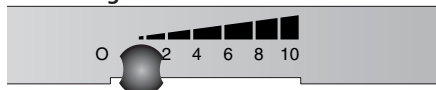
Mikseri pea lukustamine

1. Tehke kindlaks, et mikseri pea on täiesti all.
2. Keerake lukustushoob asendisse LOCK.
3. Enne mikserdama hakkamist testige pea kinniolekut, püüdes seda tõsta.

Mikseri pea avamine

1. Keerake lukustushoob asendisse UNLOCK.
- TÄHELEPANU:** Mikseri kasutamise ajal on väga oluline hoida mikseri pea lukustatud asendis!

Kiiruse reguleerimine



Ühendage mikser sobivasse vooluvõrku. Mikserdamise alguses tuleb mikseri kiiruse kontrollnupp seada kõige aeglasema kiiruse peale, siis järk-järgult liikuda soovitud kiiruseni, et vältida toiduainete kausist väljapaiskumist. Vaata "Nõuandeid kiiruste valikuks" lk. 8.

Valamismisrenni paigaldamine



Valamisrenni kinnitamine

1. Lükake kiiruse nupp asendisse "O".
2. Eemaldage mikser vooluvõrgust.
3. Kinnitage oma kohale lapik vispel, taignasegamiskonks või traatvispel ja segamiskauss. Vaadake "Mikseri kokkupanemine" lk 4.
4. Libistage mikseri esikülje poolt renn üle kausi oma kohale. Renn alumine serv peaks kausi ülemise äärega kokku sobima.

Valamisrenni eemaldamine

1. Lükake kiiruse nupp asendisse "O".
2. Eemaldage mikser vooluvõrgust.
3. Tõstke renni eespoolne äär kausi servast natukene üles ja tõmmake seda enda poole.
4. Eemaldage lisaseade ja segamisnõu.

Valamissrenni kasutamine

1. Parimate tulemuste saamiseks keerake renni nii, et mikseri pea kataks renni U-kujulise augu. Valamisrenn jääb sellisel juhul mikserit eestpoolt vaadates veidi paremale.
2. Valage toiduained läbi renni kaussi.

KitchenAid™ lisatarvikute kasutamine

Lapik vispel tavaliste ja tihedate segude valmistamiseks:

koogid
glasuurid
kommid
koogikesed
pirukad ja küpsetised

küpsised
kiirleivakesed
hakkliahapallid
kartulipuder

Traatvispel õhuliste segude jaoks:

munad
munavalged
kreem
keedukreemid

biskviitkoogid
beseekoogid
majonees
teatud sorti pehmed kommid

Taignakonks pärmitaigna segamiseks ja sõtkumiseks:

leivad
rullid
pitsatainas

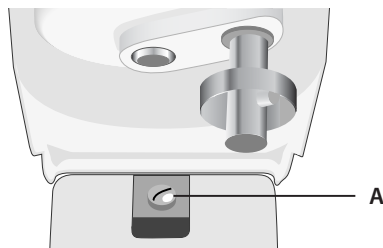
kohvikooigid
kuklid

Segaja kõrguse seadistamine

Teie mikser on tehases seadistatud nii, et lapiku vispli ja segamisanuma põhja vahel on vaid väike vahe ja töötamise ajal saab vispel vabalt pöörelda ja puhastab põhja kenasti ära. Kui mingil põhjusel hakkab vahusti otsik vastu segamisanuma põhja käima või on sellest liiga kaugel, on teil lihtsal viisil võimalik vispli kaugust kausi põhjast ise seadistada.

1. Lükake kiiruse nupp asendisse "0".
2. Eemaldage seade vooluvõrgust.
3. Tõstke mikseri pea üles.
4. Pöörake kruvi (A) NATUKE vastupäeva (vasakule) vispli tõstmiseks või päripäeva (paremale) vispli allapoole toomiseks.
5. Sättige vispli kõrgus nii, et see on parajal kaugusel segamisanuma põhjast ja puhastab vaid kausi pinna. Liigsel asendi muutmisel võib juhtuda, et lukustus-hoob ei kinnitu.

TÄHELEPANU: Õigesti seadistatud vispel ei puuduta ise segamisanuma põhja või külgi. Kui lapik vispel või traatvispel puudutab töötamise ajal segamisanuma pindu, siis võib selle kate kuluda, samuti kuluvad ka visplid ise.



Puhastamine ja hooldus



ETTEVAATUST

Vigastuste oht

Enne segajate puudutamist eemaldada vooluvõrgust.

Selle juhendi mitte täitmine võib lõppeda murtud luude, löikehaavade või verevalumitega.

Segamisanumat, valget lapikut vahustit ja valget taignasegamise konksu võib pesta nõudepesumasinas.

Samuti võib neid pesta või puhastada niiske pehme lapiga. Traatvisplit pese ainult käsitsi.

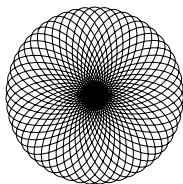
Ärge kastke seadet vette. Puhastage vispleid kinni hoidvat masina osa regulaarselt.

TÄHELEPANU: Traatvispel ei ole nõudepesumasinakindel!

TÄHELEPANU: Tehke alati kindlaks, et mikser on enne puhastamist vooluvõrgust eemaldatud. Puhastage mikserit pehme niiske lapiga. Ärge kasutage majapidamise puhastusvahendeid. Mitte kasta vette. Visplit tuleb puhastada sageli, et eemalduks kõik jäägid, mis on kogunenud.

Planetaarne mikserdamine

Töötamise käigus liigub vahusti paigalseisvas segamiskoos ringi, samal ajal pööreldes ümber oma telje ringliikumisele vastassuunas. Niimoodi



töötab vispel kausis läbi iga millimeetri. Teie KitchenAid™ mikser mikserdab kiiremini ja tõhusamalt kui enamik teisi elektrilisi miksereid. Seetõttu tuleks korrigeerida enamiku retseptide puhul mikserdamise aega, et vältida ülekloppimist.

Mikseri kasutamine

TÄHELEPANU: Ärge kraapige kaussi, samal ajal kui mikser töötab.

Mikseri segamisanum ja vahustid on disainitud põhjalikuks mikserdamiseks ilma, et Teie peaksite sekkuma. Siiski võib tööprotsessi käigus spaatliga paar korda segamisanuma sisekülgesid puhastada.

Lülitage seade selle tegevuse ajaks välja. Mikser võib kasutamise aja veidi soojeneda. Suurte koguste ja pika mikseri kasutamise tõttu võib juhtuda, et Te ei saa enam seadme pealmist osa kuumuse tõttu puudutada. See on normaalne nähtus.

Nõuandeid kiiruste valikuks

Kõikidel mikseri kiirustel on Soft Start® funktsioon, mis automaatselt sunnib mikserit käivitamisel alustama madalamal kiirusel, kui teie poolt valitud kiirus. See välistab toiduainete ja jahu anumast väljapritsimise. Peale tasast algust tõuseb kiirus ruttu teie poolt valitud tasemeni.

Kiiruse number

Segamis- kiirus

SEGAMINE

Väga aeglaseks segamiseks. Kasuta seda näiteks jahu lisamisel võile või muudele toiduainetele. Samuti on see sobiv kiirus lisamaks vett kõikidele kuivadele toiduainetele. Ära kasuta seda kiirust pärmitaigna segamisel!

2 AEGLANE SEGAMINE

Natukene kiirem, kui esimene segamise kiirus. Seda kiirust saab juba kasutada pärmitaigna valmistamisel. Sellel kiirusel saab juba alustada kartulite või teiste juurviljade purustamisega ning segada tiheda struktuuriga võid. .

4 SEGAMINE JA KLOPPIMINE

Keskmise paksusega taigna segamiseks, näiteks küpsised. Kasutage munavalge ja suhkruga segamiseks beseetaigna valmistamisel. Keskmisel kiirusel koogitaigna segamiseks. Seda kiirust kasutada toiduveski, rootor- viilutaja, pastarullija ja puuvilja/köögivilja püreestaja lisaseadmeid kasutades.

6 KLOPPIMINE JA KREEMISTAMINE

Keskmise kiirusega kloppimine (kreemistamine) või vispeldamine. Kasutage seda koogi-ja teiste tainaste lõplikuks segamiseks. Suurel kiirusel koogitaigna segamiseks. Seda kiirust võib kasutada tsitrussepressi kasutades.

8 KIIRE KLOPPIMINE JA VAHUSTAMINE

Vahukoore tegemiseks ja munavalgete vahtu kloppimiseks.

10 KIIRE VAHUSTAMINE

Kasuta väikeste koguste munavalgete või koore vahustamiseks. Samuti kartulipudru segamine viimasel etapil. Kasutada pastapressi või teraviljaveskit kasutades.

TÄHELEPANU: Mitte kasutada suuri kiiruseid raskete ainetega, näiteks kasutades pastapressi või teraviljaveskit.

TÄHELEPANU: Kiirusekontrolli kangi võib seada ka eelpool loetletud kiiruste saamiseks 3, 5, 7 ja 9 peale kui täpsem reguleerimine on vajalik. Ärge ületa kiirust nr 2 kui valmistate pärmitainast - see võib mikserit kahjustada.

Nõuandeid mikseri kasutamiseks

Retsepti kohandamine mikseri jaoks

Siin välja toodud mikserdamise juhiseid saab kergelt kohandada teie lemmikretseptidele KitchenAid™ mikseriga kasutamiseks.

Sobiva kiiruse valikuks on muidugi vaja endal teha tähelepanekuid ja õppida oma kogemustest. Jälgi valmistatavat segu või tainast pidevalt ja mikserda ainult niikaua, kuni segu on saavutanud soovitava välimuse, mis on ettekirjutatud teie retseptis - näiteks "pehme ja kreemjas." Vaadake "Nõuandeid kiiruste valikuks" lk 8, mis aitab teil valida sobiva segamiskiiruse.

Ainete lisamine ja segamine

Tavaliselt on enamike segude ja tainaste koostisosade lisamine järgmine:

- 1/2 kuivaineid
- 1/2 vedelikke
- 1/2 kuivaineid s
- 1/2 vedelikke
- 1/2 kuivaineid

Kasuta STIR kiirust kuni koostisained on omavahel segunenud. Seejärel tõsta kiirus järk-järgult soovitud tasemeni.

Alati lisa koostisaineid tööanumasse võimalikult kausi ääre lähedalt, mitte ära kalla neid otse liikuva vahusti peale. Samuti võib kasutada koostisainete lisamise hõlbustamiseks valamisrenni.

TÄHELEPANU: Kui koostisained segamisanuma põhjas korralikult ei segune, siis järelikult pole vahusti põhja suhtes õigel kaugusel. Vaadake "Segaja kõrguse seadistamine" lk 6.

Koogisegud

Kui valmistate kooki valmissegust, kasutage kiirusi nr 4 ja 6. Parimate tulemuste saavutamiseks järgige pakendil ära toodud soovituslikke segamisaegu.

Rosinate, pähklite ja kuivatatud puuviljade lisamine

Kõvemad koostisosad tuleks lisada viimastel sekunditel, segades kiirusel SEGAMINE. Segu peaks olema piisavalt paks, et vältida puuviljade ja pähklite küpsetamise ajal panni põhja vajumist. Kleepuvad puuviljad tuleks enne taignasse segamist kergelt jahuga kokku teha, et need ühtlasemalt taignas jaotuksid.

Vedelad segud

Segusid, mis sisaldavad suurel hulgal vedelikku, tuleks mikserdada madalamal kiirusel, et vältida pritsimist. Suurenda kiirust alles siis, kui segu on paksemaks muutunud.

Pärmitaigna sõtkumine

Pärmitaigna segamisel ja sõtkumisel kasutage ALATI taignasegamise konksu. Parim on selliste taignasegude valmistamisel kasutada kiirust 2. Teiste, suuremate kiiruste kasutamine võib suure tõenäosusega põhjustada mikseri rikke.

Kui teie mikseril on 4,25 liitrine segamisanum. El TOHIKS kunagi kasutada pärmitaigna retsepte, mis sisaldavad rohkem kui 0,87 kg (7 tassi) kõrgema sordi jahu või 0,81 kg (6 tassi) täisterajahu.

Kunagi El TOHIKS kasutada pärmitaigna retsepte, mis sisaldavad üle 1,00 kg (8 tassi) kõrgema sordi jahu või 0,81 kg (6 tassi) täisterajahu, kui teie mikseril on 4,8 liitrine segamisanum.

Pärmitaigna segamine ja sõtkumine

"Kiirsegamine" kirjeldab saia tegemise meetodit, kus kuivpärm segatakse teiste kuivainetega enne vedelike lisamist. Teine, traditsiooniline võimalus on lahustada pärm soojas vees.

1. Aseta kõik kuivained ja pärm kaussi, jätta välja ainult 125 kuni 250 g (1 kuni 2 tassi) jahu.
2. Kinnita segamisanum ja taigasegamise konks oma kohale. Lukusta mikseri pea. Keera kiiruse nupp nr 2 peale ja sega umbes 15 sekundit või kuni koostisained on segunenud.



3. Jätkates kiirusel 2, lisa jahusegule järk-järgult vedelik ja mikserda veel 1-2 minutit

TÄHELEPANU: Kui lisate vedeliku liiga kiiresti, moodustab see segamiskonksu ümber ringi ja aeglustab segamisprotsessi.



4. Jätkates kiirusel 2, lisage ettevaatlikult järele jäänud jahu, umbes 60 g (½ tassi) korraga. Mikserda umbes 2 minutit, kuni taigas jääb konksu külge ja kausi ääred puhtaks.



5. Kui taigas on konksu külge jäänud, mikserda kiirusel nr 2 veel 2 minutit või kuni taigas on sile ja elastne.
6. Lukustage mikseri pea, lükake see taha ja eemaldage taigas konksu küljest. Edasiseks kergitamiseks, vormimiseks ja küpsetamiseks järgige retsepti.

Traditsioonilise meetodi kasutamisel lahustage pärm kausis soojas vees. Lisage ülejäänud vedelikud ja kuivained, jätke välja 125 kuni 250 g (1 kuni 2 tassi) jahu. Keerake kiirus 2 peale ja mikserdage umbes 1 minut või kuni koostisained on korralikult segunenud. Jätka sammudega 4 kuni 6.

Mõlemad meetodid toimivad saiaaigna valmistamisel sama hästi. Siiski võib "kiirsegamise" tehnika olla algajale veidi kiirem ja kergem.

Munavalged

Pane toatemperatuuril munavalged puhtasse ja kuiva kaussi. Kinnita segamisanum ja traatvahusti oma kohale. Et vältida pritsimist, suurenda kiirust järk-järgult soovitud tasemeni ja vahusta soovitud konsistentsini. Vaata ka järgmist tabelit:

KOGUS

Kiirus

- | | | |
|-----|-------------------|---------------------------|
| 1 | munavalge | järk-järgult kiiruseni 10 |
| 2-4 | munavalge | järk-järgult kiiruseni 8 |
| 6 | või rohkem | |
| | munavalgeid | järk-järgult kiiruseni 8 |

Vahustamisjärgud

KitchenAid™ mikseriga vahustad munavalgeid kiiresti. Seega tuleks hoolikalt jälgida, et ei toimuks ülevahustamist. Järgmine nimekiri peaks näitama, mida oodata.

Vahutav

Suured, ebaühtlased õhumullid.

Hakkab vormi hoidma

Õhumullid on pisemad ja ühtlasemad, vaht on valge.

Pehmed tipud

Tippude otsad vajuvad allapoole kui eemaldate traatvahusti.

Peaaegu kõva

Traatvahusti eemaldamisel tekivad teravad tipud, kuid munavalge on tegelikult veel pehme.

Kõva, aga mitte veel kuiv

Traatvahusti eemaldamisel tekivad teravad tipud, Munavalge on ühtlaselt valge ja särav.

Kõva ja kuiv

Traatvahusti eemaldamisel tekivad teravad tipud, munavalged on välimuselt täpilised ja tuhmid

Vahukoor

Kalla külm vahukoor jahedasse segamisanumasse. Kinnita segamisanum ja traatvahusti oma kohale, et vältida pritsimist. Suurenda kiirust järk-järgult soovitud tasemeni. Vaata järgnevat tabelit.

KOGUS

KIIRUS

- | | |
|------------------------|---------------------------|
| 59 ml (¼ tassi) | järk-järgult kiiruseni 10 |
| 118 ml (½ tassi) | järk-järgult kiiruseni 10 |
| 236 ml (1 tassi) | järk-järgult kiiruseni 8 |
| 472 ml (1 pint) | järk-järgult kiiruseni 8 |

Vahustamisjärgud

Jälgige koort vahustamise ajal hoolikalt. Kuna teie KitchenAid™ mikser vahustab küllaltki kiiresti, on erinevate vahustamise järkude vahel ainult paar sekundit. Vaata järgnevat tabelit:

Hakkab paksenema

Koor on tihe ja kreemjas.

Hoiab vormi

Koor moodustab traatvahusti eemaldamisel pehmed tipud. Saab segada teistesse koostisainetesse, kui valmistate magustoite ja kastmeid.

Kõva

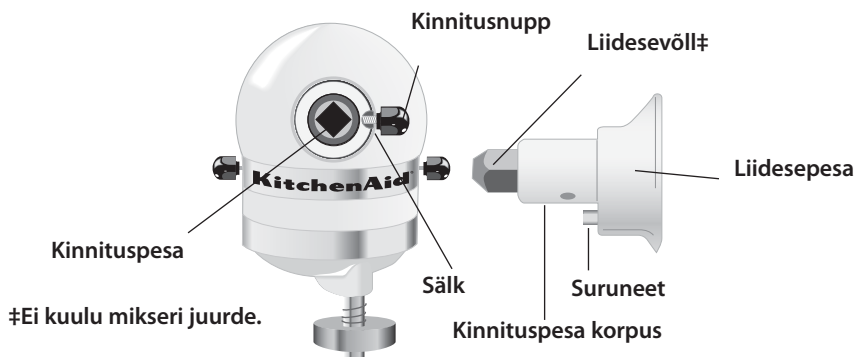
Vahukoor on kõva, moodustab traatvahusti eemaldamisel teravad tipud. Kasuta näiteks kookide ja magustoitade juures täidisena või kaunistusena.

Kinnitamine ja lisaseadmed

Üldine informatsioon

KitchenAid™ mikseri lisaseadmed ning lisaseadmete kinnituskohad on disainitud nii, et need peavad kaua vastu. Ühenduskohtade kuju tagab selle, et jõu ülekande ajal ükski lisatarvik mikseri küljest lahti ei saa tulla. Ükski lisaseade ei nõua eraldi vooluallikat.

Vaadake mikseri kasutamise- ja hooldamisjuhendeid, kiiruse seadeid ja tööaega.



Üldised kasutusjuhendid

Lisaseadme kohale kinnitamine

1. Lülita kiirusenupp asendisse "O".
2. Eemalda seade vooluvõrgust.
3. Vabasta lisaseadme kinnitusnupp keerates seda vastupäeva.
4. Eemalda kinnituspesa kate.
5. Kinnitage lisaseade oma pesa, seda võib-olla natuke edasi-tagasi jõnksutades, et see oma kohale asetuks. Kui see on korralikult oma pesas, siis peaks suruneet libisema kinnitsupeasl olevasse sätku.
6. Keera kinnitusnupp korralikult kinni.
7. Ühenda seade vooluvõrku.

Eemaldamine

1. Lülita kiirusenupp asendisse "O".
2. Eemalda seade vooluvõrgust.
3. Vabasta lisaseadme kinnitusnupp, keerates seda päripäeva. Jõnksuta lisaseadet välja tõmmates kergelt edasi - tagasi.
4. Pane kinnituspesa kaas oma kohale tagasi. Keera kinni lisaseadme kinnitusnupp.

Kui vajate teenindust

ETTEVAATUST



Elektrishoki oht

Ühendada maandatud pistikupesaga.

Ärge kasutage adapterit.

Enne mikseri remontimist ühendage see vooluvõrgust välja

Voolu all oleva mikseri lahti võtmine võib lõppeda surmaga

Kui teie mikseri töös peaks esinema häireid või mikser enam ei käivitu, peaksite esmalt kontrollima järgmist:

- Kas mikser on ühendatud vooluvõrku?
- Kas vooluringi, kuhu mikser on ühendatud, kaitse on töökorras? Kui teil on vooluringi katkesti, tehke kindlaks, et vooluring on ikka ühendatud.
- Lülitage mikser umbes 10-15 sekundiks välja, siis lülitage uuesti sisse. Kui mikser kka ei käivitu, lubage sellel enne uuesti sisse lülitamist 30 minutit jahtuda.
- Kui probleem pole põhjustatud ühegi eelneva põhjuse poolt, pöörduge oma kohaliku autoriseeritud parandustöökoja poole.

Enne parandustöökoja poole pöördumist lugege läbi järgnev:

1. Mikser võib kasutamise ajal kuumeneda. Suurte koguste ja pika töötamisaja järel on võimalik, et te ei saa enam vabalt ja mugavalt mikseri pealmist katet puudutada. See on normaalne.
2. Mikser võib levitada kirbet lõhna, eriti esimestel kasutuskordadel. See on elektrimootoriga seadmete puhul tavaline.
3. Kui lapik segamisotsik puudutab töötamise ajal seespoolt kaussi siis lülitage mikser välja. Vaadake "Segaja kõrguse seadistamine" lk 6.

Liikuva peaga KitchenAid™ kodumajapidamise mikseri garantii

Garantiaeg:	KitchenAid hüvitab:	KitchenAid ei hüvita: :
Euroopa, Austraalia ja Uus-Meremaa Kodumajapidamise Artisan™ mikseri 5KSM150PS/5KSM156PS garantiaeg: viis aastat täisgarantiid ostmise kuupäevast. KitchenAid™ Classic mikser 5K45SS garantiaeg: 2 aastat täisgarantiid ostmise kuupäevast. Muu: 1 aasta täisgarantiid ostmise kuupäevast.	Mikseri osade asendamise ja parandamisega seotud kulud, materjalide defektidest ja tootmisest tulenevate defektide parandamisega seotud kulud. Teenust tuleb kasutada ainult autoriseeritud KitchenAid parandustöökojas.	A. Parandamist, kui mikserit on kasutatud: mingitel muudel eesmärkidel, kui tavaline kodune toiduvalmistamine. B. Kahjustusi, mis on põhjustatud mingi õnnetuse, omavoliliste muudatuste tegemisega, ebaõige kasutamisega, seadmele mittesobivasse vooluvõrku lülitamisega.

KITCHENAID EI VÕTA VASTUTUST KAHDUSTE KAHJUSTUSTE EEST!

Teeninduskeskused

Kogu teenindus ja parandamine peab toimuma kohaliku autoriseeritud KitchenAid teeninduskeskuse kaudu. Lähima autoriseeritud teeninduskeskuse leidmiseks võta ühendust oma toote edasimüüjaga.

Klienditeenindus

Home Decor OÜ

Tel. +372 555 09 561

info@kitchen.ee

www.kitchen.ee

www.facebook.com/KitchenAidEesti/