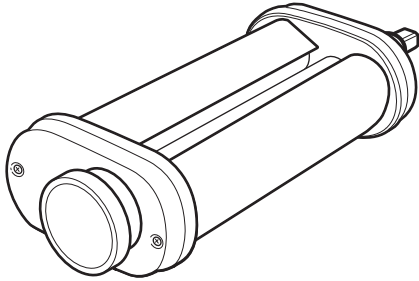
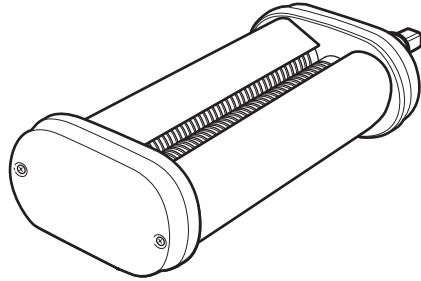




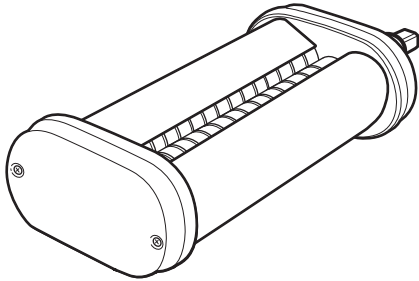
OSAT JA OMINAISUUDET



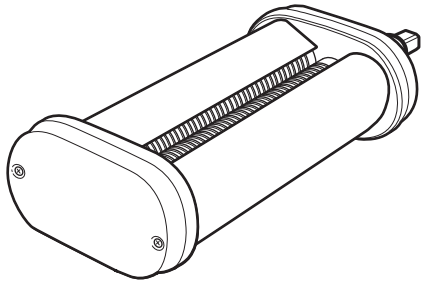
Pastamankeli



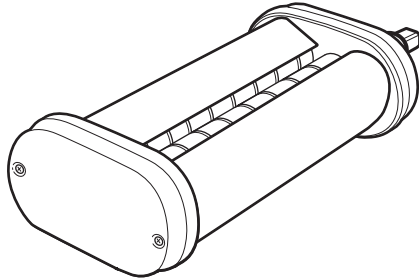
Spagettileikkuri



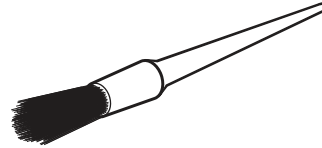
Fettuccineleikkuri



Capellinileikkuri



Lasagnetteleikkuri



Puhdistusharja

SUOMI

MALLI-/MANKELITAUUKKO

Tämän taulukon avulla näet nopeasti, mitä mankeleita ja/tai leikkureita KitchenAid-tuotteesi sisältää.

MALLINUMERO	MUKANA OLEVAT LISÄVARUSTEET
5KSMPPRA	Pastamankeli, spagettileikkuri, fettuccineleikkuri
5KSMPPSA	Pastamankeli
5KSMPPCA	Lasagnetteleikkuri, Capellinileikkuri



TUOTTEEN TURVALLISUUS

Sinun ja muiden turvallisuus on erittäin tärkeää.

Tässä käyttöohjeessa ja hankkimassasi laitteessa on monia tärkeitä turvaohjeita. Lue aina kaikki turvaohjeet ja noudata niitä.



Tämä on turvallisuusriskin symboli.

Tämä merkki varoittaa mahdollisista riskeistä, jotka voivat johtaa sinun tai muiden kuolemaan tai loukkaantumiseen.

Kaikissa turvaohjeissa on varoituskolmio ja sana ”VAARA” tai ”VAROITUS”. Nämä sanat tarkoittavat:



Ohjeen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa välittömästi kuoleman tai henkilövahingon.



Voit kuolla tai loukkaantua vakavasti, jos et noudata ohjeita.

Kaikista turvaohjeista käy ilmi, mikä mahdollinen vaara on, miten voit vähentää loukkaantumisen riskiä ja mitä voi tapahtua, jos ohjeita ei noudateta.

TÄRKEÄT TURVATOIMENPITEET

Sähkölaitteita käytettäessä on aina noudatettava tavallisia turvatoimia, joihin kuuluvat seuraavat:

1. Lue kaikki ohjeet. Laitteen väärinkäyttö voi johtaa henkilövahinkoon.
2. Älä upota yleiskonetta veteen tai muuhun nesteeseen sähköiskun vaaran vuoksi.
3. Irrota yleiskoneen liitosjohto pistorasiasta, kun laitetta ei käytetä, ennen osien kiinnittämistä tai irrottamista ja laitteen puhdistamista.
4. Vain Euroopan unioni: Henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset ominaisuudet ovat heikentyneet tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, saavat käyttää laitteita, jos heitä valvotaan tai heille on opetettu miten laitetta käytetään turvallisesti ja he ymmärtävät mahdolliset vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella.
5. Vain Euroopan unioni: Tätä laitetta ei ole tarkoitettu lasten käyttöön. Pidä laite ja virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
6. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön, lapset mukaan lukien, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset ominaisuudet ovat heikentyneet tai joilta puuttuu kokemusta ja tietoa, ellei heitä valvota tai ellei heille ole opetettu miten laitetta käytetään turvallisesti ja he ymmärtävät mahdolliset vaarat.
7. Lapset eivät saa käyttää laitetta. Laite ja johto tulee pitää poissa lasten ulottuvilta.
8. Vältä liikkuvien osien koskettamista. Älä laita sormia tyhjennysaukkoon.
9. Lapsia on valvottava, jotta he eivät leiki laitteella.
10. Älä käytä mitään sähkölaitetta, jossa on viallinen sähköjohto tai pistoke, tai sen jälkeen, kun laitteeseen on tullut vika tai se on pudonnut tai vaurioitunut. Palauta laite lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen tarkistusta, korjausta tai sähköistä tai mekaanista säätöä varten.



TUOTTEEN TURVALLISUUS

11. Muiden kuin KitchenAid-yhtiön suosittelemien tai myymien lisälaitteiden käyttö voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai henkilövahingon.
12. Katkaise laitteen virta (0) ja irrota se virtalähteestä. Irrota pastatela ja -leikkuri laitteesta ennen laitteen puhdistusta ja silloin, kun laitetta ei käytetä. Katkaise laitteen virta (0) ja varmista, että moottori on täysin pysähtynyt ennen kuin liität tai poistat lisävarusteita.
13. Älä käytä yleiskonetta ulkona.
14. Älä jätä yleiskoneen johtoa roikkumaan pöydän tai työtason reunan yli.
15. Älä anna yleiskoneen virtajohdon koskettaa kuumiin pintoihin, esim. lieteen.
16. Älä koskaan jätä toiminnassa olevaa laitetta ilman valvontaa.
17. Tämä tuote on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön.
18. Lue myös yleiskoneen käyttöohjeen Tärkeät turvatoimenpiteet -osio.
19. Kohdassa Hoito ja puhdistus on ohjeet elintarvikkeiden kanssa kosketuksissa olevien pintojen puhdistamiseen.
20. Laitte on tarkoitettu käytettäväksi kodeissa ja vastaavissa käyttöympäristöissä, kuten
 - kauppojen, toimistojen ja muiden työympäristöjen henkilöstökeittiöissä.
 - maataloissa.
 - asiakkaiden käytettäväksi hotelleissa, motelleissa ja muissa asuinympäristöissä.
 - bed and breakfast -tyyppisissä ympäristöissä.

SÄÄSTÄ NÄMÄ OHJEET


Ohjeet ovat saatavana osoitteessa:
www.KitchenAid.fi tai www.KitchenAid.eu



TUOTTEEN TURVALLISUUS

SÄHKÖLAITTEIDEN HÄVITTÄMINEN

Pakkausmateriaalien hävittäminen

Pakkausmateriaalit ovat kierrätettäviä, ja ne on merkitty kierrätysymbolilla . Pakkauksen kaikki osat on hävitettävä vastuullisesti ja täysin paikallisten viranomaisten jätehuoltoa koskevien säästösten mukaisesti.

Lisätietoja tuotteen käsittelystä, talteenotosta ja kierrätyksestä saa kaupungin- tai kunnanvirastosta, paikallisesta jätehuolto- tai kierrätysliikkeestä tai liikkeestä, josta tuote ostettiin.

Tuotteen hävittäminen

- Kun huolehdi tuotteen asianmukaisesta hävittämisestä, ehkäiset osaltasi ympäristö- ja terveyshaittoja, joita tuotteen virheellinen jätekäsittely voisi aiheuttaa.

VAATIMUSTENMUKAISUUSLAUSEKE

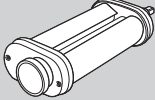
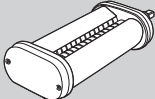
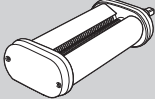
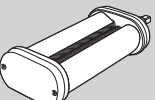
Tämä laite on suunniteltu, valmistettu ja toimitettu EU-direktiivien 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EY ja 2011/65/EU (RoHS-direktiivi) turvallisuusvaatimusten mukaisesti.





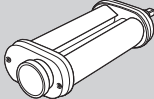
ALOITTAMINEN

NOPEUSASETUKSET

LISÄVARUSTE	NOPEUS	NUUDELIN LEVEYS	SUOSITELTU KÄYTTÖ
 PASTAMANKELI	2	enintään 140 mm	Katso Mankelin asetukset
LASAGNETTELEIKKURI	3	12 mm	Paksut nuudelit
 FETTUCCINELEIKKURI	5	6,5 mm	Munanuudelit Fettuccine
 SPAGETTILEIKKURI	7	2 mm	Spagetti Ohut fettuccine Linguine fini
 CAPELLINILEIKKURI	7	1,5 mm	Erittäin ohut pasta Capellini Erittäin ohut linguinepasta

SUOMI

MANKELIN ASETUKSET

LISÄVARUSTE	MANKELIN ASETUS	SUOSITELTU KÄYTTÖ
 PASTAMANKELI	1 tai 2	Taikinan kauliminen ja ohentaminen
	3	Paksut Kluski-tyyppiset nuudelit
	4	Munanuudelit
	4 tai 5	Lasagnenuudelit, fettuccine, spaghetti ja ravioli
	6 tai 7	Tortellini, ohut fettuccine ja linguine fini
	7 tai 8	Hyvin ohut enkelinhiuspasta/capellini tai hyvin ohut linguine



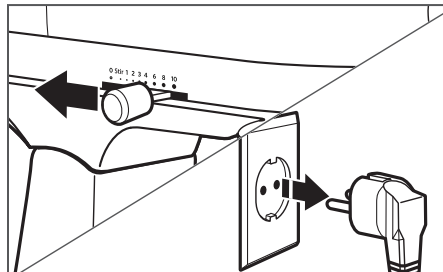
TUOTTEEN KÄYTTÖ

PASTAMANKELIN JA -LEIKKUREIDEN KIINNITYS

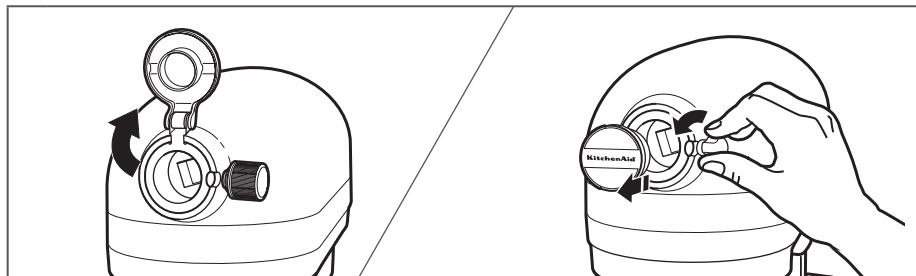
Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Älä koskaan pese lisävarusteita vedessä tai muussa nesteessä tai upota niitä, jotta ne eivät vaurioidu. Älä myöskään pese astianpesukoneessa.

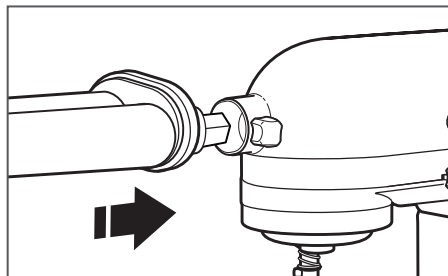
HUOM.: Lisävarusteet on suunniteltu käytettäväksi ainoastaan pastataikinan käsittelyyn. Älä leikkaa tai kaulitse muuta kuin pastaa, jotta pastamankeli ja -leikkurit eivät vioittuisi.



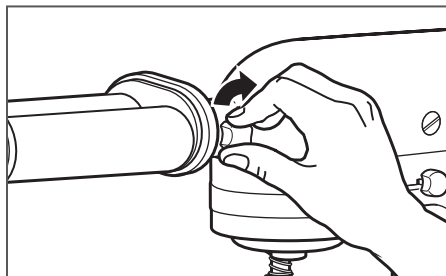
- 1 Kytke (0) virta pois yleiskoneesta ja irrota pistoke pistorasiasta.



- 2 Yleiskoneet, joissa on saranallinen lisälaittekytkentäpisteen kansi: Avaa kansi.
- 2 Yleiskoneet, joissa on irrotettava lisälaittekytkentäpisteen kansi: Irrota lisälaittekytkentäpisteen kansi kääntämällä lisälaitenuppi vastapäivään.



- 3 Työnnä lisävarusteen akseli koteloineen kiinnityspäähän ja varmista, että akseli sopii neliömäiseen istukkaan. Kääntelee tarvittaessa pastamankelia tai -leikkuria edestakaisin. Lisävarusteen kotelon tappi sopii oikeassa asennossa kytkentäpisteen reunan loveen.

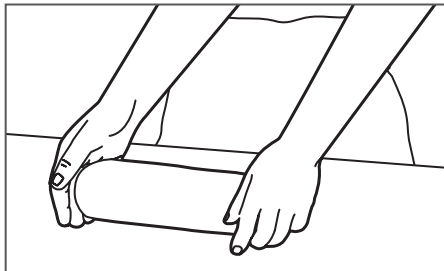


- 4 Kiristä yleiskoneen kiinnityspään nuppia, kunnes lisävaruste on tiukasti kiinni yleiskoneessa.

TUOTTEEN KÄYTTÖ

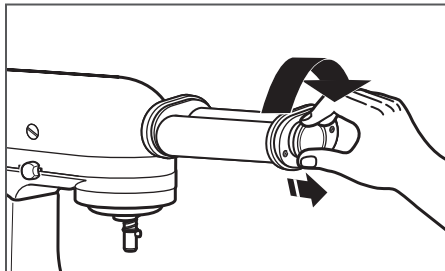
PASTAN VALMISTAMINEN

TÄRKEÄÄ: Kun käytät pastamankelia ja -leikkureita, älä pidä solmiota, kaulahuiveja, väliä vaatteita tai pitkiä kaulaketjuja. Kiinnitä pitkät hiukset soljella.



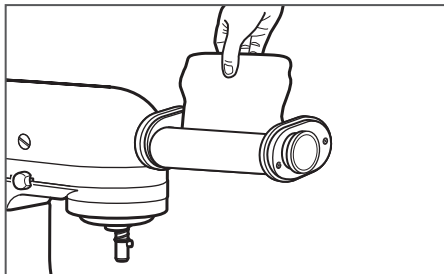
1

Valmista pastataikina (katso Reseptejä-osio). Leikkaa taikina pastamankeliin mahtuviksi paloiksi.



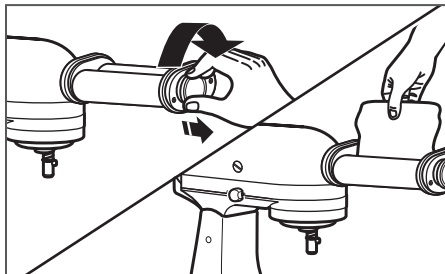
2

Vedä mankelin säätönuppia suoraan ulospäin ja valitse asetus 1. Päästä nupista irti ja varmista, että mankelikotelon tappi osuu säätönupin takana olevaan aukkoon, jolloin nuppi on tiukasti mankelikoteloa vasten.



3

Valitse yleiskoneen nopeus 2. Vaivaa taikinaa syöttämällä sitä levynä mankeliin. Taita taikina kahtia ja kaulitse uudelleen. Toista, kunnes taikina on tasaista ja taipuisaa ja kattaa mankelin leveyden. Sirottele pastan päälle hieman jauhoja kaulitsemisen ja leikkaamisen aikana auttamaan kuivumisessa ja erottelussa.



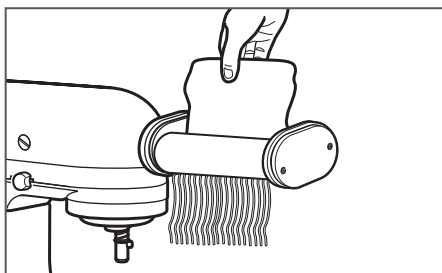
4

Tee taikinalevystä entistäkin ohuempi syöttämällä se mankeliin. Vaihda mankelin asetukseksi 3 ja kaulitse uudelleen samalla tavoin. Jatka mankelin asetuksen kasvattamista, kunnes saavutat haluamasi paksuuden. Älä taita taikinaa tässä vaiheessa.

SUOMI

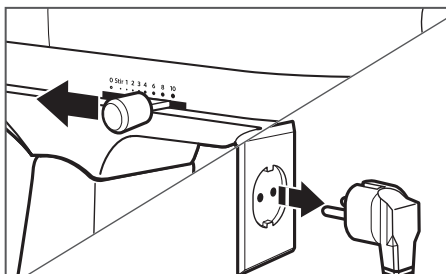


TUOTTEEN KÄYTTÖ

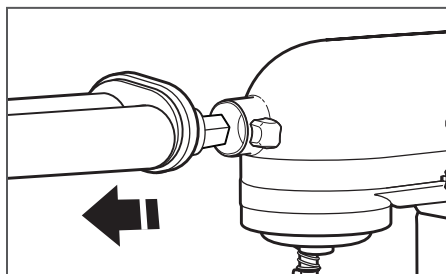


- 5** Kun haluat tehdä nuudeleita, vaihda pastamankeli mieleiseesi pastaleikkuriin. Syötä taikinalevyjä leikkurin läpi. Määritä kullekin pastatyypille oikea paksuus Mankelin asetukset -kohdan avulla.

PASTAMANKELIN JA -LEIKKUREIDEN IRROTTAMINEN

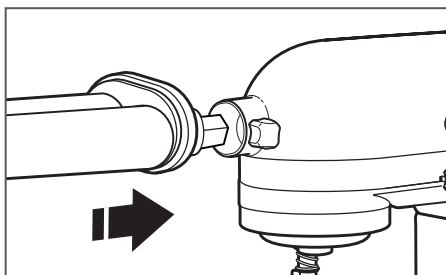


- 1** Kytke (0) virta pois yleiskoneesta ja irrota pistoke pistorasiasta.

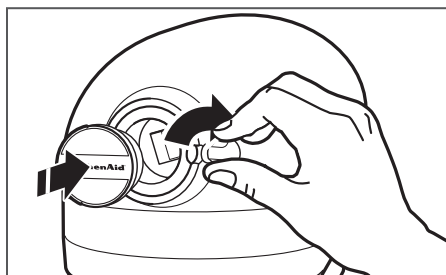


- 2** Irrota pastamankeli tai -leikkuri yleiskoneesta.

TÄRKEÄÄ: Kun pastamankeli tai -leikkuri on irrotettu yleiskoneesta, puhdista laite huolellisesti kuivuneesta taikinasta. Katso lisätietoja Hoito ja puhdistus -osiosta.



VALINNAINEN: Kiinnitä halutessasi seuraava pastamankeli tai -leikkuri Pastamankelin ja -leikkureiden kiinnitys-osion ohjeiden mukaisesti.



- 3** Kun pastamankelia ja -leikkureita ei enää käytetä, aseta yleiskoneen kytkentäpisteen kansi paikalleen ja kiristä lisävarustenuppia.





RESEPTIJÄ

PASTAN KEITTÄMINEN

VAROITUS

Ruokamyrkytyksen vaara

Älä jätä nopeasti pilaantuvia valmistusaineita, kuten munaa, meijerituotteita tai lihaa sisältäviä ruokia ilman jäädytystä yhtä tuntia pitempään.

Muuten voi aiheutua ruokamyrkytys tai sairastuminen.

Lisää 5,7 litraan kiehuva vettä 2 tl suolaa ja halutessasi 15 ml (1 rkl) ruokaöljyä. Lisää pasta vähän kerrassaan ja jatka kiehuttamista, kunnes pasta on "al dente" ja hieman kiinteää purtaessa. Pasta kelluu keitettäessä veden päällä, joten sekoita ajoittain, jotta se kypsyy tasaisesti. Valuta vesi pois siivilässä.

Kuiva pasta – 7 minuuttia

Tuore pasta – 2–5 minuuttia nuudelin paksuudesta riippuen

SUOMI

YKSINKERTAINEN MUNAPASTA

- 4 suurta kananmunaa
- 415 g vehnäjuhoja, siivilöitynä
- 15 ml (1 rkl) vettä
- 1 tl suolaa

Riko kananmunat lasiseen mitta-astiaan. Varmista, että munia on yhteensä 2 dl. Jos niitä on vähemmän kuin 2 dl, lisää vettä 1 tl kerrallaan, kunnes munaseosta on 2 dl.

Laita jauhot ja suola yleiskoneen kulhoon. Kytke kulho ja litteä sekoitin. Valitse nopeus 2 ja lisää kananmunat sekä 15 ml (1 rkl) vettä vähitellen. Sekoita 30 sekunnin ajan. Pysäytä yleiskone ja vaihda litteän sekoittimen tilalle taikinakoukku. Valitse nopeus 2 ja vaivaa 2 minuuttia.

Anna taikinan seistä 20 minuuttia.

Jaa taikina neljään palaan ennen niiden käsittelemistä pastamankelilla.

Noudata edellä annettuja valmistusohjeita.

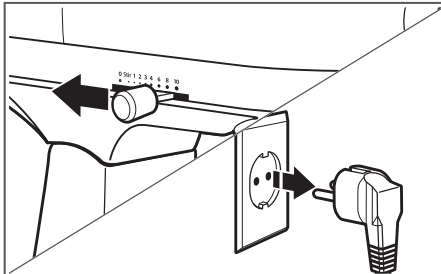
Riittoisuus: noin 580 g taikinaa

HOITO JA PUHDISTUS

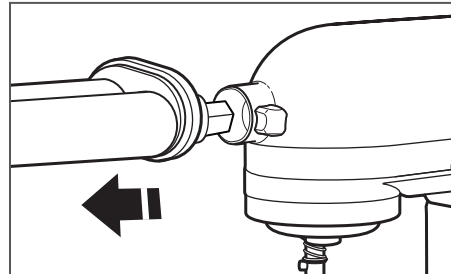
PASTAMANKELIN JA -LEIKKUREIDEN PUHDISTUS

Lisälaitteet on suunniteltu käytettäväksi ainoastaan pastataikinan käsittelyyn. Älä käsittele pastamankelilla ja -leikkureilla muuta kuin pastaa, jotta ne eivät vioittuisi.

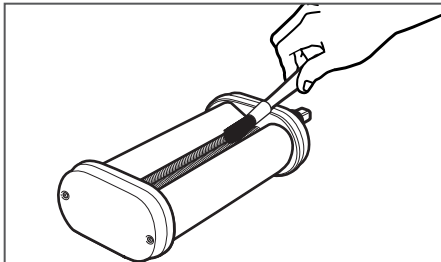
TÄRKEÄÄ: Älä käytä pastamankelin ja -leikkureiden puhdistukseen metalliesineitä. Älä pese pastamankelia ja -leikkureita astianpesukoneessa äläkä upota niitä veteen tai muuhun nesteeseen. Pastamankeli ja -leikkurit on pestävä käsin.



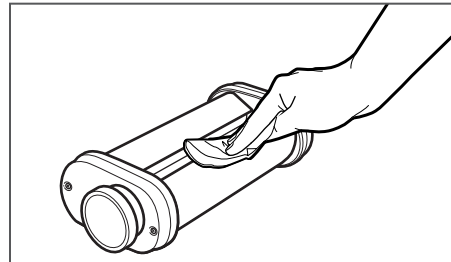
- 1** Kytke (0) virta pois yleiskoneesta ja irrota pistoke pistorasiasta.



- 2** Irrota pastamankeli ja -leikkurit kokonaan. Noudata Pastamankelin ja -leikkureiden irrottaminen -osion ohjeita.



- 3** Kun olet lopettanut pastan leikkaamisen, anna pastamankelin ja -leikkureiden kuivua tunnin ajan. Poista sitten kuivunut taikina puhdistusharjalla. Jos kuivunutta taikinaa on vaikea irrottaa, kokeile naputtaa lisävarustetta kädellä. Käytä tarvittaessa hammastikkua.



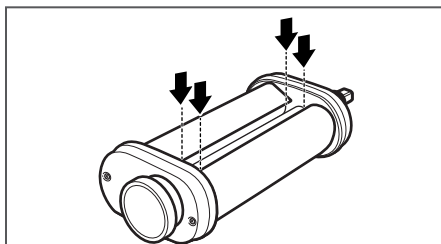
- 4** Kun kaikki kuivunut taikina on puhdistettu, kiillota pastamankeli ja -leikkurit pehmeällä, kuivalla liinalla. Säilytä niitä kuivassa, huoneenlämpöisessä paikassa. Älä pese pastamankelia ja -leikkureita astianpesukoneessa.

HUOM.: Älä koskaan irrota ylimääräistä taikinaa veitsellä tai muulla terävällä esineellä. Älä vedä astiapyyhettä tai muuta liinaa mankelin läpi sen puhdistamiseksi.



HOITO JA PUHDISTUS

HUOLTO



Suosittellemme hoitamaan laitetta voitelemalla hammasrattaat kevyellä mineraaliöljyllä kerran vuodessa tai 50 käyttökerran jälkeen. Lisää pastamankelin ja -leikkureiden jokaiseen neljään kulmaan tippa mineraaliöljyä.

VIANETSINTÄ

VAROITUS



Sähköiskun vaara

Kytke laite maadoitettuun pistorasiaan.

Älä irrota maadoitusjohdinta.

Älä käytä sovitinta.

Älä käytä jatkojohtoa.

Näiden ohjeiden laiminlyöminen voi johtaa kuolemaan, tulipaloon tai sähköiskuun.

Jos yleiskone ei toimi oikein tai se ei käynnisty, kun pastamankeli ja -leikkuri on kiinnitetty siihen, tarkista seuraavat seikat:

1. Onko yleiskone kiinni pistorasiassa?
2. Onko yleiskoneen pistorasiaan liittyvä sulake kunnossa? Jos sinulla on sulakekaappi, varmista että piiri on suljettu.

3. Sammuta yleiskone 10–15 sekunniksi ja käynnistä se uudelleen. Jos yleiskone ei lähde käyntiin, anna sen viilentyä 30 minuutin ajan ennen uudelleen käynnistämistä.
4. Käytikö sopivaa pastamankelin ja -leikkureiden nopeutta Mankelin asetukset -taulukon mukaisesti?
5. Käytikö pastamankelia ja -leikkureita oikein Pastamankelin ja -leikkureiden käyttö -osion mukaisesti?
6. Noudatitko Pastamankelin ja -leikkureiden käyttö -osion ohjeita?
7. Onko taikina valmistettu reseptin mukaan?

Jos ongelma ei johdu yllämainituista seikoista, katso KitchenAid takuuehdot ("Takuu").

Älä palauta pastamankelia ja -leikkureita tai yleiskonetta jälleenmyyjälle, sillä jälleenmyyjällä ei ole huoltopalvelua.





KITCHENAID TAKUUEHDOT ("TAKUU")

KitchenAid Europa, Inc., jonka osoite on Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium ("**Takuun antaja**") myöntää loppuasiakkaalle, joka on kuluttaja, seuraavien ehtojen mukaisen Takuun.

Takuu täydentää loppukäyttäjän lakisääteisiä takuuoikeuksia suhteessa tuotteen myyjään eikä rajoita niitä eikä vaikuta niihin, Suomen kuluttajansuojalain mukaisesti (38/1978).

1) TAKUUN LAAJUUS JA EHDOT

a) Takuun antaja myöntää takuun takuunsaajan tuotteille, jotka on mainittu osassa 1.b) ja jotka kuluttaja on ostanut KitchenAid-Groupiin kuuluvalta myyjältä tai yritykseltä Euroopan talousalueen maassa, Moldovassa, Montenegrossa, Venäjällä, Sveitsissä tai Turkissa.

b) Takuuaika määräytyy ostetun tuotteen mukaan seuraavasti:

5KSMPPRA, 5KSMPSA, 5KSMPCA Kahden vuoden täysi takuu ostopäivästä lukien.

c) Takuuaika alkaa ostopäivästä eli päivästä, jolloin kuluttaja osti tuotteen KitchenAid-Groupiin kuuluvalta myyjältä tai yritykseltä.

d) Takuu kattaa tuotteen virheettömyyden.

e) Takuun antaja tarjoaa kuluttajalle tämän Takuun puitteissa seuraavia palveluja takuun antajan valinnan mukaan, jos virhe ilmenee Takuuajan kuluessa:

- viallisen tuotteen tai tuotteen osan korjaus tai

- viallisen tuotteen tai tuotteen osan vaihto. Jos tuotetta ei ole enää saatavilla, Takuun antajalla on oikeus vaihtaa tuote arvoltaan vastaavaan tai kalliimpaan.

f) Jos kuluttaja haluaa tehdä takuuvaatimuksen, hänen on otettava yhteys maakohtaiseen KitchenAidin asiakaspalvelukeskukseen tai suoraan Takuun antajaan, jonka osoite on KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Belgium; sähköpostiosoite: CONSUMERCARE.FI@kitchenaid.eu / puhelin: **00 800 381 040 26**

g) Takuun antaja vastaa korjauskuluista, kuten varaosista ja virheettömän tuotteen tai tuotteen osan toimituskuluista. Lisäksi Takuun antaja vastaa viallisen tuotteen tai tuotteen osan palautuskuluista, jos Takuun antaja tai maakohtainen KitchenAid-asiakaspalvelukeskus on pyytänyt viallisen tuotteen tai tuotteen osan palauttamista.

h) Asiakkaan on esitettävä tuotteen ostokuitti tai -lasku voidakseen tehdä takuuvaatimuksen.

2) TAKUUN RAJOITUKSET

a) Takuu koskee ainoastaan tuotteiden yksityiskäyttöä, ei ammattikäyttöä eikä kaupallista käyttöä.

b) Takuu ei kata normaalia kulumista, virheellistä käyttöä tai väärinkäyttöä, käyttöohjeiden laiminlyöntiä, tuotteen käyttöä väärällä jännitteellä, asennusta ja käyttöä sovellettavien sähkövaatimusten vastaisesti eikä liiallisen voiman käyttöä (kuten iskuja).

c) Takuu ei ole voimassa, jos tuotetta on muokattu tai muunnettu esimerkiksi 120 voltin tuotteesta 220–240 voltin tuotteeksi.





KITCHENAID TAKUUEHDOT ("TAKUU")

d) Takuuhuollot eivät jatku Takuuajan jälkeen eikä takuhuollosta ala uusi Takuuaika. Asennettujen varaosien Takuuaika päättyy koko tuotteen Takuuajan päättyessä.

Loppuasiakas voi edelleen esittää kysymyksiä ja pyytää lisätietoja KitchenAid-asiakaspalvelukeskuksista, kun Takuuaika on päättynyt, tai niiden tuotteiden yhteydessä, joita Takuu ei kata. Lisätietoja on myös sivustossamme:

www.kitchenaid.eu

TUOTTEEN REKISTERÖINTI

Rekisteröi uusi KitchenAid-tuotteesi nyt: <http://www.kitchenaid.eu/register>



