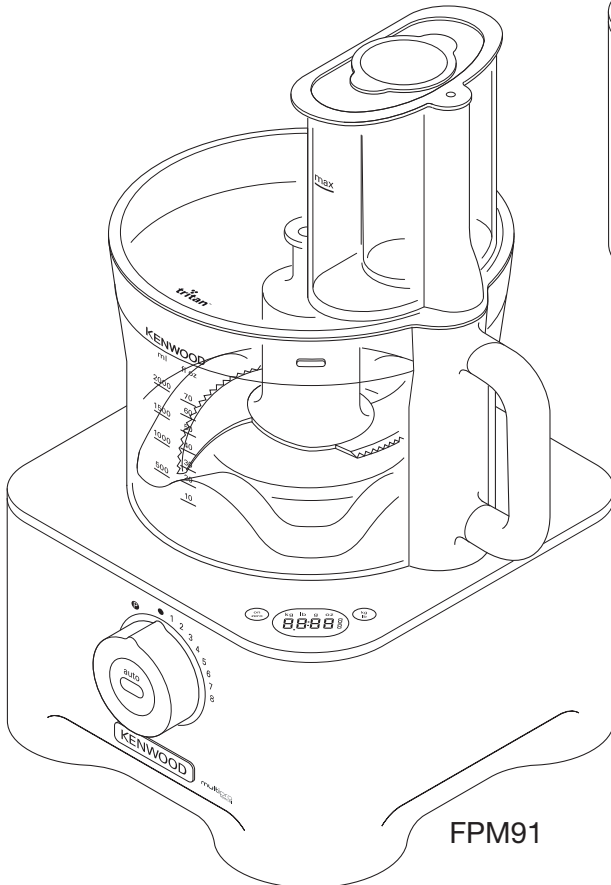


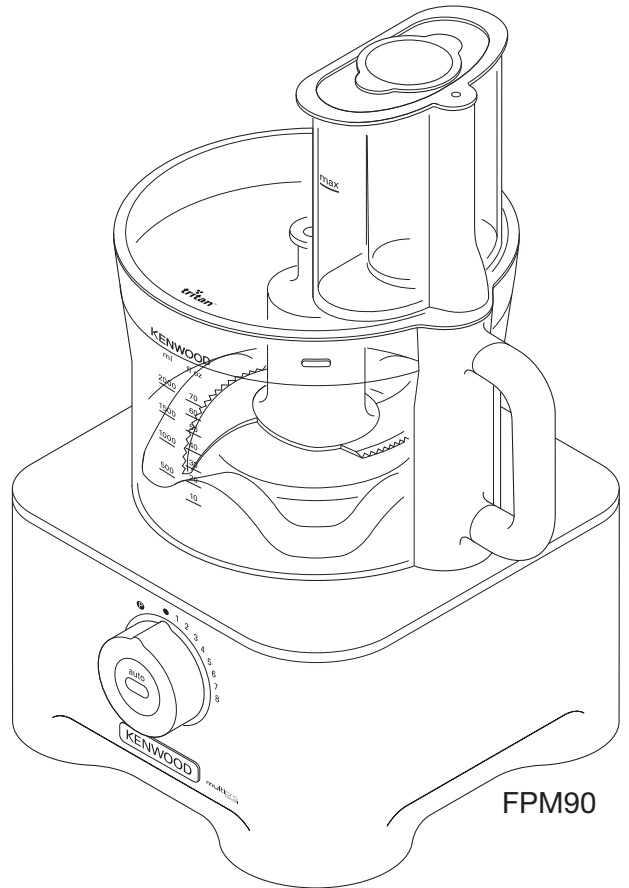
# KENWOOD

## TYPE FPM90 TYPE FPM91

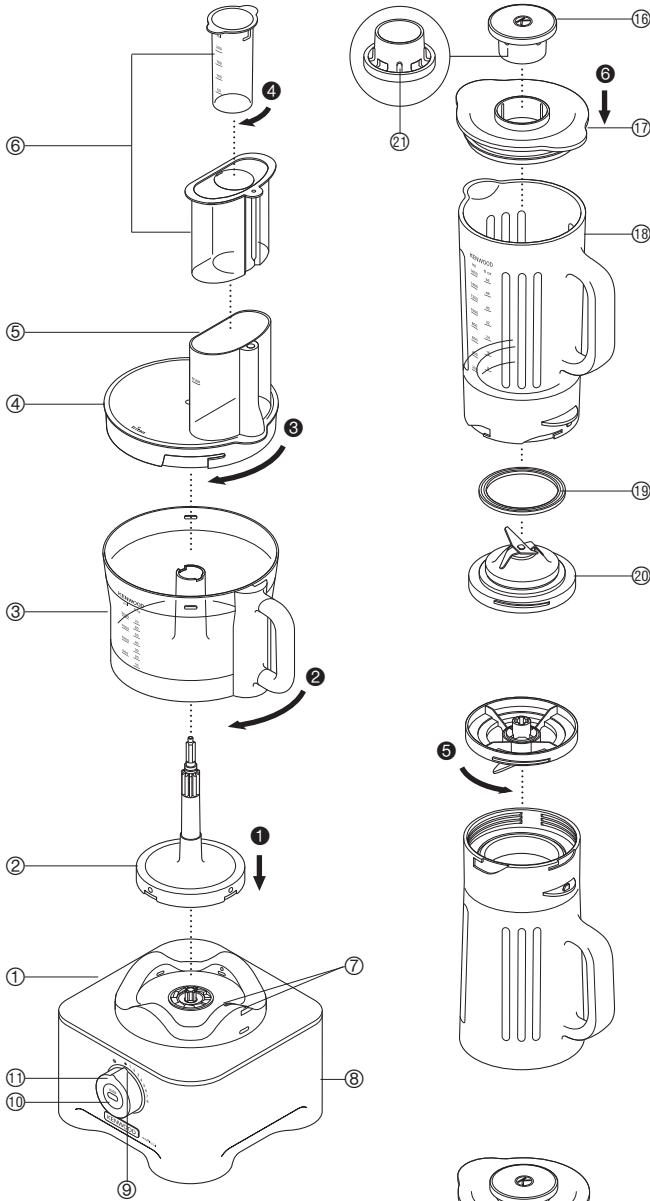
instructions  
istruzioni  
instrucciones  
Bedienungsanleitungen  
gebruiksaanwijzing



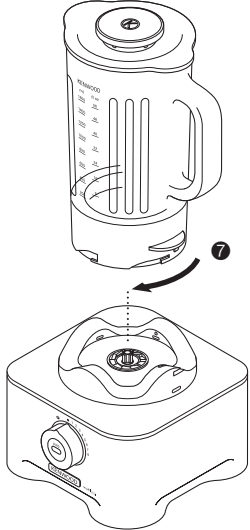
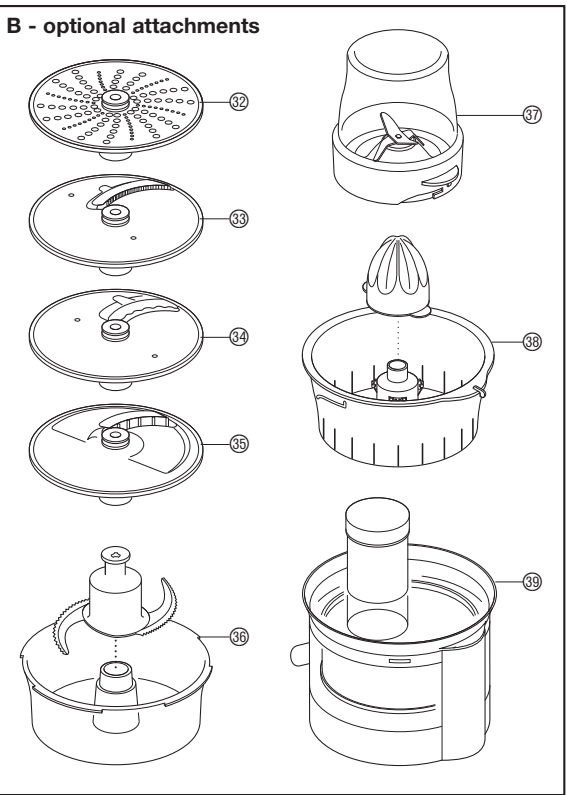
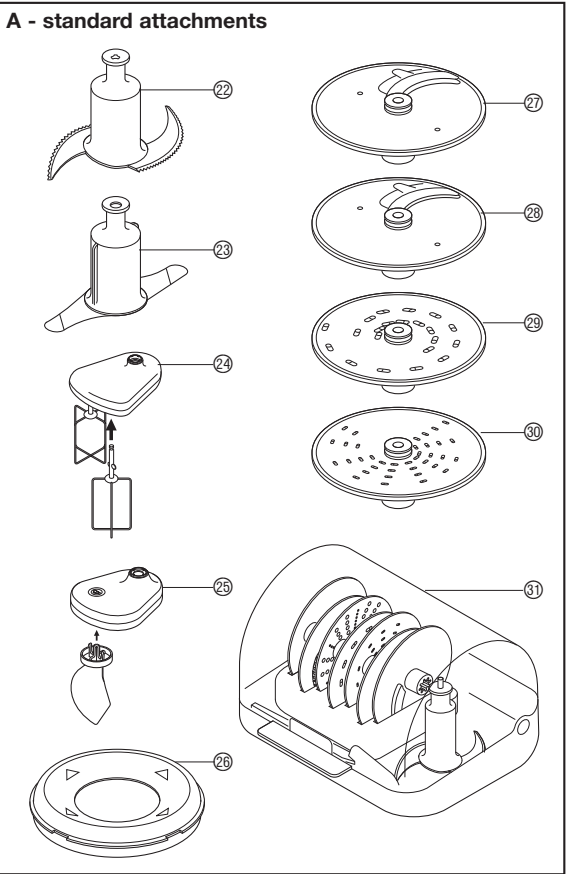
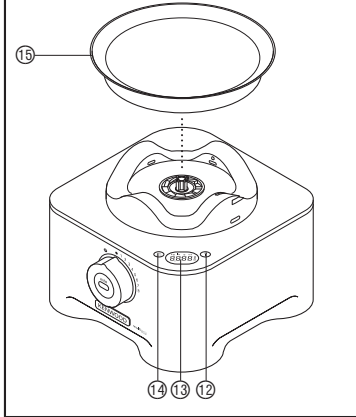
FPM91



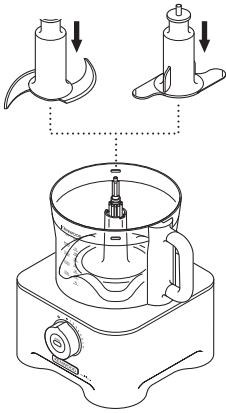
FPM90



**Type FPM91**

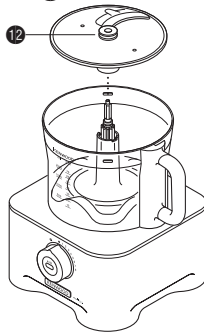


22 + 23

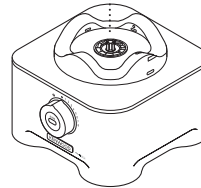
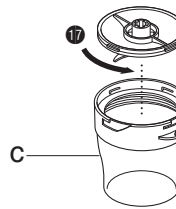
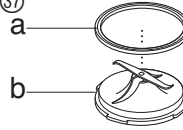


27 → 30

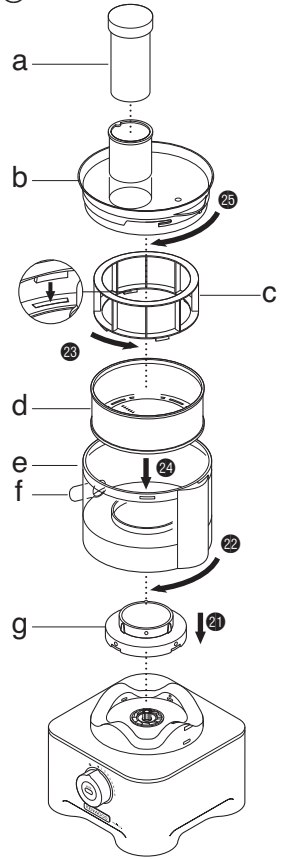
32 → 35



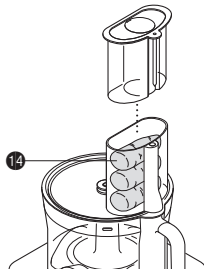
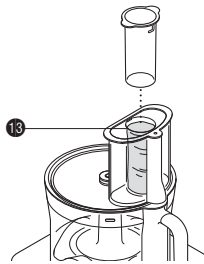
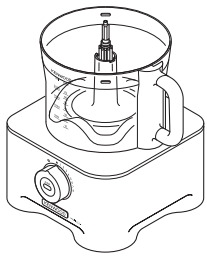
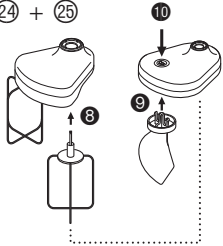
37



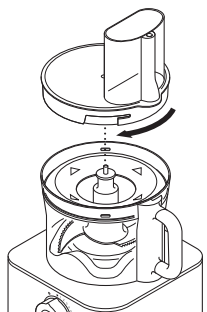
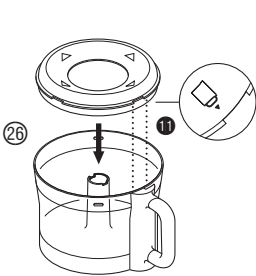
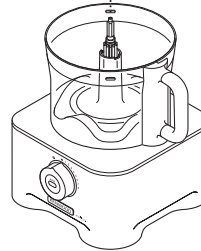
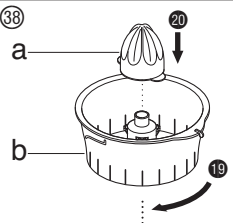
39



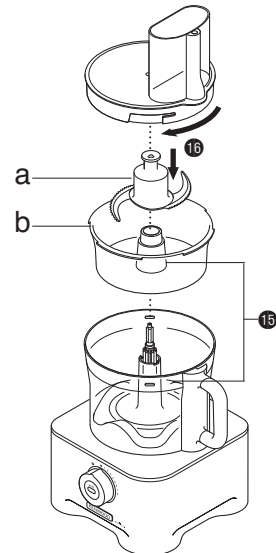
24 + 25



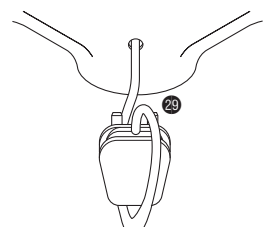
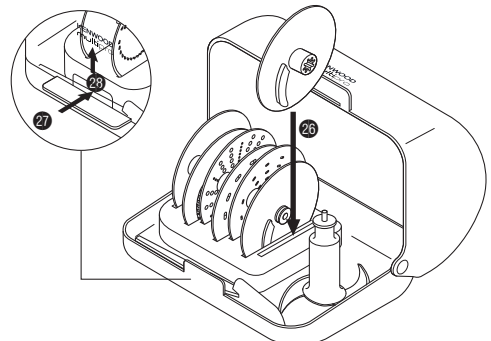
38



36



31



## turvallisuus

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- Terät ja levyt ovat hyvin teräviä. **Käsittele niitä varovasti. Kun käsittelet tai puhdistat, tartu aina yläosan kohtaan, joka on kaukana leikkuuterästä.**
- Älä nosta tai kanna yleiskonetta kahvasta. Muutoin kahva voi särkyä, jolloin voi aiheutua onnettomuus.
- Irrota leikkuuterä aina ennen kuin kaadat kulhon sisällön astiaan.
- Pidä kädet ja keittiövälineet poissa yleiskoneen kulhosta ja tehosekoittimen astiasta, kun yleiskoneen pistoke on pistorasiassa.
- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta:-
  - ennen osien asentamista tai irrottamista;
  - kun laite ei ole käytössä;
  - ennen puhdistusta.
- Älä koskaan paina ruokaa syöttösuppilon sormien avulla. Syötä ainekset laitteen mukana toimitetun painimen avulla.
- **Älä kiinnitä teräasetelmaa moottoriyksikköön, jos astia tai pienoisleikkuri ei ole paikallaan.**
- Ennen kannen poistamista kulhosta tai tehosekoittimen tai pienoisleikkurin irrottamista moottoriyksiköstä
  - kytke virta pois;
  - odota, kunnes levy/terä on pysähtynyt kokonaan;
  - älä irrota tehosekoittimen astiaa tai pienoisleikkuria teräasetelmasta.
- **PALOVAMMAVAARA:** Kuumien aineosien on annettava jäähtyä huoneenlämpöisiksi ennen sekoittamista.
- Älä pyöritä käyttölaitetta kannen avulla, vaan käytä aina on/off-kytkintä.
- **Tämä laite vaurioituu ja voi aiheuttaa henkilövahingon, jos lukitusmekanismiin kohdistetaan suuri voima.**
- **Kun monitoimikonetta ei käytetä, irrota sen pistoke sähköpistorasiasta.**
- Älä koskaan kiinnitä laitteeseen muita kuin sen omia osia.
- Älä koskaan jätä laitetta valvomatta, kun se on toiminnassa.
- Älä käytä vaurioitunutta laitetta. Toimita se tarkistettavaksi tai korjattavaksi. Lisätietoja on huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
- Älä kastele virtayksikköä, sähköjohtoa tai pistoketta.
- Varo, ettei virtajohto roiku pöydän tai työtason reunan alla tai kosketa kuumiin pintoihin.
- Älä ylitä nopeussuosituksia mainittuja enimmäistehoja.

- Tätä laitetta ei saa antaa lasten käyttöön. Pidä laite ja sen virtajohto poissa lasten ulottuvilta.
  - Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.
  - Fyysisesti, sensorisesti tai henkisesti rajoittuneet tai kokemattomat henkilöt voivat käyttää laitteita, jos heidät on koulutettu käyttämään niitä turvallisesti ja he ymmärtävät käyttämisen aiheuttamat vaarat.
  - Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäyttöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.
  - Yleiskoneen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
  - Suurin kuormitus määräytyy eniten virtaa kuluttavan varusteen mukaan. Muut varusteet voivat kuluttaa vähemmän virtaa.
- Varusteiden turvallisesta käyttämisestä on lisätietoja varusteiden käyttäminen -kohdassa.

### **tehosekoitin ja turvallisuus**

- **PALOVAMMAVAARA:** Kuumien aineosien on annettava jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen sekoittamista.
- Käsittele teriä varovaisesti. Vältä koskettamasta terien reunoja puhdistaussasi niitä.
- Käytä tehosekoitinta vain kannen ollessa paikoillaan.
- Käytä kannussa vain laitteen mukana toimitettuja teriä.
- Älä koskaan käytä tehosekoitinta sen ollessa tyhjä.
- Voit pidentää tehosekoittimen ikää käyttämällä sitä korkeintaan 60 sekuntia kerrallaan.
- Valmistaussasi smoothieta älä aseta tehosekoittimeen kimpaleeksi jäätyneitä aineosia. Riko kimpaleet ennen niiden asettamista kannuun.
- **Tärkeää:** Kannun pohjaosa on kiinnitetty siihen laitetta valmistettaessa. Sitä ei saa yrittää irrottaa.



## **TÄRKEÄÄ: KUUMAT AINEET JA TEHOSEKOITIN**

Palovammojen vaaran välttämiseksi kuumia aineita sekoitettaessa pidä kädet ja muut kehonosat poissa kannen luota. Seuraaviin varotoimiin tulee ryhtyä:

- **VAROITUS: Erittäin kuumien aineosien sekoittaminen voi aiheuttaa kuuman nesteen ja höyryn purskahtamisen kannen ohi tai täyttöaukosta ⑩.**
- **On suositeltavaa antaa kuumien aineosien jäähtyä ennen sekoittamista.**
- **ÄLÄ KOSKAAN** laita tehosekoittimeen keiton kaltaista kuumaa nestettä yli 1,2 litraa (1200ml). Noudata kannuun tehtyjä merkintöjä.
- Aloita sekoittaminen **AINA** hiljaisella nopeudella. Lisää nopeutta vähitellen. **ÄLÄ KOSKAAN** sekoita kuumia nesteitä sykäystoimintoa käyttämällä.
- Tehosekoittimeen saa kaataa maidon kaltaista kuohuvaa nestettä enintään 1 litra (1000ml).
- Käsittele tehosekoitinta varovaisesti, kun kannu ja sen sisältö ovat kuumia.
- Irrota kansi erityisen varovaisesti. Kansi on suunniteltu sopimaan tiukasti paikalleen vuotojen estämiseksi. Kun käsittelet sitä, käytä pannulappua tai uunikintaita.
- Varmista, että kannu on kiinnitetty jalustaan tiukasti. Kun irrotat tehosekoittimen, tartu sen pohjaan ja varmista, että se irrotetaan yhdessä kannun kanssa.
- Varmista **ennen** tehosekoittimen käyttämistä, että kansi ja täyttöaukko ovat kunnolla paikoillaan.
- Varmista **ennen** tehosekoittimen käyttämistä, että täyttöaukon huohotusaukot ovat puhtaita ⑪.
- Kun kansi kiinnitetään kannuun, varmista aina, että kannen ja kannun liitos on puhdas, jotta se on tiivis eikä siitä roisku mitään.

### **viipalointi-/raastamislevy ja turvallisuus**

- **Älä poista kantta, ennen kuin levy on kokonaan pysähtynyt.**
- **Käsittele levyjä varoen – ne ovat hyvin teräviä.**
- **Älä täytä kulhoa liikaa. Älä ylitä kulhoon merkittyä ylimmän tason merkkiä.**

### **pienoisleikkuri ja turvallisuus**

- Älä koskaan kiinnitä teräosaa koneeseen ilman hienonnusastiaa.
- Älä irrota astiaa, jos laitteeseen on kiinnitetty pienoisleikkuri.
- Älä koske teräviä teriä. Älä päästä lapsia teräosan lähettyville.
- Älä poista pienoisleikkuria, ennen kuin terät ovat pysähtyneet kokonaan.
- Voit pidentää pienoisleikkurin ikää käyttämällä sitä korkeintaan 60 sekuntia kerrallaan. Katkaise virta, kun haluamasi sakeus on saavutettu.
- Laitte ei toimi, jos pienoisleikkuri ei ole kunnolla paikoillaan.
- Älä jauha kurkumajuurta pienoisleikkurissa, sillä se on liian kovaa ja voi vahingoittaa teriä.

### **mehulinko ja turvallisuus**

- **Älä käytä mehulinkoa, jos suodatin on vahingoittunut.**
- Käytä vain mukana toimitettua työnnintä. Älä työnnä sormiasi syöttöputkeen. Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen tukoksen poistamista syöttöputkesta.
- Ennen kannen poistamista katkaise virta ja odota, että suodatin pysähtyy.

### ennen pistokkeen työntämistä pistorasiaan

- Varmista, että sähkövirta vastaa laitteen pohjaan merkittyjä tietoja.
- Tämä laite täyttää sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevan EU-direktiivin 2004/108/EU ja 27.10.2004 annetun elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja säätelevän EU-määräyksen 1935/2004 vaatimukset.

### ennen kuin käytät laitetta ensimmäistä kertaa

- 1 Poista terän muovisuojukset. **Terät ovat erittäin teräviä, joten toimi varovasti.** Tämä suojuksen on heitettävä pois, sillä niiden tehtävä on vain suojata terää valmistuksen ja kuljetuksen ajan.
- 2 Pese osat Hoito ja puhdistus -kohdassa kuvatulla tavalla.

## selite

### monitoimikone

- ① virtayksikkö
  - ② irrotettava pyörityskappale
  - ③ Tritan™-kulho
  - ④ Tritan™-kansi
  - ⑤ leveä syöttöputki
  - ⑥ painimet
  - ⑦ turvalukitukset
  - ⑧ virtajohdon lokero (takana)
  - ⑨ virtamerkkivalo
  - ⑩ automaattipainike
  - ⑪ nopeuskytin ja sykäyspainike
- punnitustoiminto (Type FPM91)**
- ⑫ kg/lb-painike
  - ⑬ näyttö
  - ⑭ käynnistys-/nollauspainike
  - ⑮ punnitusalusta

### kuumuutta kestävä tehosekoitin

- ⑯ täyttökansi
- ⑰ kansi
- ⑱ kannu
- ⑲ tiivisterengas
- ⑳ teräyksikkö
- ㉑ täyttöaukon ilmanvaihtoaukko

## A - vakiovarusteet

- ㉒ hienonusterä
- ㉓ taikinan sekoitin
- ㉔ kaksoisvispilä
- ㉕ kääntelytyökalu
- ㉖ suurikapasiteettinen levy
- ㉗ 4 mm:n viipalointilevy
- ㉘ 2 mm:n viipalointilevy
- ㉙ 4 mm:n raastamislevy
- ㉚ 2 mm:n raastamislevy
- ㉛ varusteiden säilytyslaatikko

## B - lisävarusteet

Monitoimikoneesi mukana ei ole toimitettu kaikkia alla lueteltuja varusteita. Varusteet vaihtelevat mallin mukaan. Lisätietoja on huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa. Siellä kerrotaan myös lisävarusteiden tilaamisesta.

- ㉜ erittäin hieno raastamislevy (jos mukana)
- ㉝ hieno Julienne-suikaloimislevy (jos mukana)
- ㉞ koristeiden viipalointilevy (jos mukana)
- ㉟ ranskanperunalevy (jos mukana)
- ㊱ pienoiskulho ja terä (jos mukana)
- ㊲ pienoisleikkuri (jos mukana)
- ㊳ sitruspuserrin (jos mukana)
- ㊴ metallinen mehulinko (jos mukana)

### monitoimikoneen käyttö

- 1 Kiinnitä irrotettava akseli moottoriosaan ①. Paina kevyesti sen varmistamiseksi, että akseli menee kunnolla paikalleen.
  - 2 Kiinnitä **tämän jälkeen** kulho moottoriosaan. Käännä kahva oikealle kohti takaosaa ja käännä myötäpäivään ②, kunnes se lukittuu.
  - 3 Kiinnitä laite kulhon akselin päälle.
  - Aseta kulho ja varuste aina paikoilleen yleiskoneeseen ennen aineosien lisäämistä.
  - 4 Aseta kansi ③ paikoilleen. Varmista, että käyttöakselin/välineen yläosa tulee kannen keskelle.
  - 5 Sovita työntimet syöttöputkeen ja käännä pientä työntintä myötäpäivään, jotta se lukittuu paikalleen ④.
  - **Yleiskone ei toimi, jos kulho, kansi tai leveä syöttöputki ei ole kunnolla paikallaan. Tarkista, että syöttöputki ja kulhon kahva ovat oikealla puolella.**
  - 6 Työnnä pistoke pistorasiaan. Virtamerkkivalo syttyy ja vilkkuu, kunnes kulho ja kansi ovat kunnolla paikoillaan. Valitse jokin seuraavista vaihtoehdoista: -  
Automaattipainike: valo syttyy, kun automaattipainiketta painetaan. Varusteelle valitaan paras nopeus automaattisesti. Nopeudensäätö: tarvittava nopeus valitaan käsin (lisätietoja on nopeussuosituskaaviossa).  
Sykäys (P) tuottaa lyhyitä sekoitusjaksoja. Sykäys toimii, kun säädintä pidetään tässä asennossa.
  - 7 Käännä nopeussäädin sekoittamisen päätteeksi pois-asentoon. Jos käytät automaattista toimintoa, paina painiketta. Valo sammuu.
  - **Virtamerkkivalo vilkkuu, jos kansi, kulho tai leveä syöttöputki ei ole paikallaan.**
  - **Virta- ja Automaattinen-valo vilkkuvat, jos valitaan automaattinen tila mutta lukitukset eivät ole kiinni.**
  - **Automaattipainike ei toimi, jos nopeus valitaan nopeudensäätimen avulla.**
  - **Sammuta virta ja irrota pistoke pistorasiasta aina ennen kannen irrottamista.**
- tärkeää**
- Monitoimikoneella ei voi rouhia tai jauhaa kahvinpajuja tai hienontaa palasokeria.



## Virransäästötoiminto

Jos yleiskone on käyttämättä yli 30 minuuttia, se siirtyy valmiustilaan sähkön säästämiseksi.

- Merkkivalo sykkii hitaasti. Yleiskone toimii vasta kun jokin seuraavista toimista tehdään.
- Auto-painiketta painetaan.
- Nopeudensäätimen avulla valitaan nopeus, ja se käännetään takaisin O-asentoon.

Tällöin merkkivalo syttyy ja laite on käyttövalmis.

Huomautus: Jos kansi tai kulho ei ole paikallaan, virran merkkivalo vilkkuu nopeammin kuin virransäästötilassa.

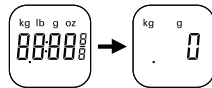
## punnitustoiminto (Type FPM91)

Tässä monitoimikoneessa on sisäinen vaaka, jotta aineosat voidaan punnita suoraan kulhossa tai tehosekoitinastiasa.

- Suurin punnituskapasiteetti on 3 kg. Se on aineosien ja kulhon tai kannun yhteispaino.

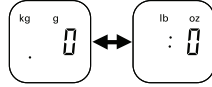
## punnitustoiminnon käyttäminen

- 1 Aseta kulho, irrotettava varsi ja varuste tai tehosekoitinastia paikalleen moottoriosaan aina ennen aineosien lisäämistä.

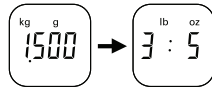


- 2 Yhdistä laite. Näyttö pysyy tyhjänä.

- 3 Paina KÄYNNISTYS-/NOLLAUS-painiketta kerran. Näyttöön syttyy valo.



- 4 Valitse grammat tai unssit painamalla kg/lb-painiketta. Kun laite käynnistetään ensimmäisen kerran, oletusarvon mukaan käytössä on kg/g.



- Laite punnitsee 2 gramman portain. Punnittaessa pieniä määriä on suositeltavaa käyttää mittayksikkönä tee- tai ruokalusikallista.
- 5 Tarkista, että näytössä näkyy '0'. Jos sitä ei näy, nollaa painamalla ON/ZERO-painiketta. Punnitse aineosat suoraan kulhoon tai astiaan. Kun paino tulee näkyviin, paina ON/ZERO-painiketta. Näyttöön palaa '0'. Lisää seuraavat aineosat. Niiden paino tulee näkyviin. Toista, kunnes kaikki aineosat on punnittu.
  - Jos näyttöä ei nollata ja aineosat tai kulho, lisälaite tai kansi poistetaan, näyttöön tulee [- - -] nollaa pienemmän lukeman merkiksi. **Nollaa painamalla KÄYNNISTYS-/NOLLAUS-painiketta kerran.**
  - 6 Aseta kansi paikalleen ja valitse nopeus monitoimilaitteen käyttämiseksi.
  - Käyttämisen aikana näyttöön jää [- - -], kunnes nopeudensäädin palautetaan OFF-asentoon '0'.
  - Viimeinen paino näkyy näytössä, kun nopeudensäädin palautetaan OFF-asentoon '0'. Huomautus: Kannen paino sisältyy näytössä näkyvään painoon, jos vaakaa ei nollattu ennen laitteen käynnistämistä.
  - Monitoimilaitteen käytössä syöttöputkeen lisättyjen aineosien paino ei näy näytössä.

## 15 punnitustarjotin

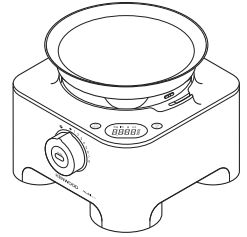
Aineosat voidaan punnita irrotettavalla punnitusalustalla tarvitsematta käyttää kulhoa tai tehosekoitinastiaa.

Voit käyttää sitä asettamalla sen moottoriyksikön päälle.

Voit punnita tekemällä

Punnitustoiminnon käyttäminen -kohdan vaiheiden 2-5 toimet.

Voit irrottaa alustan nostamalla sen irti.



### virran automaattinen katkaiseminen

- Näyttö sammuu automaattisesti, jos sama painolukema on näkyvissä 5 minuuttia.
- Voit pimittää näytön käsin pitämällä ON/ZERO-painiketta painettuna muutaman sekunnin.

### tärkeää

- Älä ylitä 3 kg:n suurinta punnituskapasiteettia. Jos yrität punnita liikaa, näyttöön tulee [0 - Ld].
- Älä altista moottoriyksikköä iskuille. Punnitustunnistin voi muuten vaurioitua.
- Aseta monitoimikone aina kuivalle tasaiselle alustalle ennen punnitusta.
- Älä irrota moottoriyksikköä punnitsemisen aikana.

## kuumuutta kestävä tehosteokoittimen käyttäminen

- 1 Sovita tiivisterengas 19 teräyksikköön 20. Varmista, että tiiviste on urassa oikein.

### • Jos tiiviste on vaurioitunut tai huonosti paikoillaan, laite vuotaa.

- 2 Tartu teräyksikön pohjaan 20 ja aseta terät astiaan. Lukitse kääntämällä vastapäivään, kunnes se napsahtaa 5.

Lisätietoja on teräyksikön pohjassa.

- avatussa asennossa

- suljetussa asennossa

### Tehosekoitin ei toimi, jos se on koottu väärin.

- 3 Laita sekoitettavat ainekset sekoitusastiaan.
- 4 Kiinnitä astiaan kansi ja varmista painamalla alas 6. Kiinnitä täytökansi paikoilleen.
- 5 Aseta tehosekoitin moottoriyksikköön ja lukitse kääntämällä myötäpäivään 7.
- **Laite ei toimi, jos tehosekoitinastia ei ole kunnolla paikallaan.**
- 6 Valitse automaattinen nopeudensäätö tai nopeus (lisätietoja on nopeussuosittelulokossa) tai käytä sykäyssäädintä.

### vinkkejä

- Kun teet majoneesia, aseta kaikki aineosat öljyä lukuun ottamatta tehosekoittimeen. Irrota syöttökansi. Kun laite on toiminnassa, kaada öljy hitaasti kannen aukon läpi.
- Paksut seokset, kuten pateetaikinat ja dippikastikkeet, on ehkä kaavittava lastalla. Jos seos on liian paksua, lisää nestettä.
- Jään murskaaminen: käytä lyhyitä sykäyksiä, kunnes jäämurska on haluamasi kaltaista.
- Mausteiden käsittelemistä ei suositella, sillä ne voivat vaurioittaa muoviosia.

- Laite ei toimi, jos tehosekoitin ei ole kunnolla paikoillaan.
- Voit sekoittaa kuivat paloitellut ainekset poistamalla syöttökannen ja pudottamalla palaset yksi kerrallaan laitteen käydessä. Pidä kätesi aukon päällä. Tyhjennä säännöllisesti parhaan lopputuloksen saavuttamiseksi.

- Älä käytä tehosekoitinta säilytysastiana. Säilytä se tyhjiällä.
- Älä koskaan sekoita suurempaa määrää kuin 1,6 litraa -vahtoavien nesteiden, esim. pirtelö, määrä on pienempi.

## nopeussuositustaulukko

Väline/lisälaiter	Toiminta	nopeussuositus	käsittelyaika *	Maksimikapasiteetit
Hienonnusterä	Valmiit leivontaseokset	8	15-20 sekuntia	jauhojen paino 2Kg
	Murotaikina – rasvan hierominen jauhoihin Veden lisääminen murotaikina-ainesten yhdistämiseksi	5 – 8	10 sekuntia 10-20 sekuntia	jauhojen paino 500g
	Vähärasvaisen lihan tai kalan hienontaminen Pateet ja terrinit	Sykäys – 8	10-30 sekuntia	1Kg rasvatonta nautanlihaa
	Vihannesten pilkkominen	Sykäys	5-10 sekuntia	500g
	Pähkinöiden hienontaminen	8	30-60 sekuntia	200g
	Pehmeiden tai keitettyjen hedelmien ja vihannesten soseuttaminen	8	10-30 sekuntia	1Kg
	Kastikkeet, salaattikastikkeet ja dipit	8	Enintään 2 minuuttia	800g
Terä ja suurikapasiteettinen levy	Kylmät keitot	Aloita hitaalla nopeudella, ja lisää nopeutta vähitellen.	30-60 sekuntia	2 litraa
	Pirtelöt tai taikinaseokset		15-30 sekuntia	1,5 litraa
Kaksoisvispilä	Munanvalkuaiset	8	60-90 sekuntia	2 – 8 (70g – 150g)
	Munat ja sokeri sokerikakuissa	8	4-5 minuuttia	3 kananmunaa (150g)
	Kerma	8	30 sekuntia	250 ml – 750 ml
Kääntelytyökalu	Kerman ja hedelmäsoseiden vaahdottaminen	1 – 2	60 sekuntia	300g kermaa, 300g sose
	Munanvalkuaisien vaahdottaminen	1 – 2	60 sekuntia	kokonaispaino 600g
	Macaroon-leivokset	1 – 2	60 sekuntia	kokonaispaino 500g
Taikinasekoitin	Hiivataikinat	8	60 sekuntia	kokonaispaino 1,3Kg
	Vehnäleipäjauhot	8	60 sekuntia	jauhojen paino 650g
	Kokojyväjauhot	8	60 sekuntia	jauhojen paino 500g
Levyt: viipalointi ja raastaminen	Kovat ruoka-aineet, kuten porkkanat, kova juusto	5 – 8	–	Älä ylitä kulhoon merkittyä suurinta määrää.
	Pehmeämmät ainekset, kuten kurkku, tomaatti	1 – 5	–	
Erittäin hieno raastamislevy	Parmesaanijuusto, perunoiden hienontaminen perunapalleroita varten.	8	–	
Hieno Julienne-suikalointilevy	Tikkuperunat ja rösti Friteerattavat vihannekset tai vihanneskoristeet	8	–	
Koristeiden viipalointilevy	Kiinteät ainekset, kuten porkkanat tai perunat Pehmeämmät ainekset, kuten kurkku	5 – 8	–	
Ranskanperunalevy	Perunoiden leikkaamiseen erittäin ohuiksi ranskalaisiksi perunoiksi, salaattien ja pataruokien aineksille sekä esimerkiksi porkkanalle, kesäkurpitsalle ja kurkulle.	8	–	
Kuumuutta kestävä tehosekoitin	Kylmät nesteet ja juomat	8	15-30 sekuntia	
	Liemipohjaiset keitot	8	30 sekuntia	1,2 litraa
	Maitoa sisältävät keitot	8	30 sekuntia	1 litraa
	On suositeltavaa antaa kuumien aineosien jäähtyä ennen sekoittamista. Jos haluat esimerkiksi soseuttaa kuumia aineosia, lue ohjeet Kuumana tehosekoittaminen -kohdasta.			

## nopeussuositustaulukko

Väline/lisälaiter	Toiminta	nopeussuositus	käsittelyaika*	Maksimi-kapasiteetit
Pienoiskulho ja terä	Liha	8	20 sekuntia ja sykäys	300g rasvatonta naudanlihaa
	Yrttien silppuaminen	8	30 sekuntia	20g
	Pähkinöiden hienontaminen	8	30 sekuntia	100g
	Majoneesi	8	30 sekuntia	2 kananmunaa 300g öljyä
	Soseet	8	30 sekuntia	200g
Pienoisleikkuri	Erialaisten mausteiden käsitteleminen	8	30-60 sekuntia	100 g
	Kahvipapujen jauhaminen	8	30 sekuntia	75 g
	Pähkinöiden hienontaminen	Sykäys	5 sekuntia	140 g
	Vähärasvainen paisti 2 cm:n kuutioina	Sykäys	10 sekuntia	200 g
Sitruspuserrin	Pienehköt ruoka-aineet, kuten limetit ja sitruunat	1 – 2	–	2Kg
	Suurehköt hedelmät, kuten appelsiini ja greipit			
Mehulinko	Kiinteiden hedelmien ja vihannesten, kuten omenien ja porkkanoiden mehustaminen	automaattinen	–	1 kg omenien 800 g porkkanoita
	Pehmeiden hedelmien tai vihannesten, kuten viinirypäleiden ja tomaattien mehustaminen	automaattinen	–	500 g

\* Tämä on vain suositus. Aika vaihtelee ruokaohjeen ja käsiteltävien aineosien mukaan.

## varusteiden käyttö

Katso varusteiden käyttönopeus nopeussuositustaulukosta.

### 22 hienonnusterä

Terä on monikäyttöisin varuste. Saavutettu koostumus määräytyy ruoka-aineiden työstön keston perusteella. Jos haluat karkeamman koostumuksen, käytä pitokytintä. Voit käsitellä terän avulla kakku- ja leivostaikinoita, hienontaa raakaa tai kypsää lihaa, vihanneksia tai pähkinöitä, soseuttaa keittoja sekä tehdä pateetaikinoita, dippikastikkeita tai korppujauhoja.

#### vihjeitä

- Kuutioi lihan, leivän ja vihannesten kaltaiset aineosat noin 2 cm:n kokoisiksi kuutioiksi ennen käsittelyä.
- Keksit on murennettava ja lisättävä syöttöputkeen, kun laite on toiminnassa.
- Kun valmistat leivonnaisia, kuutioi kovettunut rasva ensin 2 cm:n kuutioiksi.
- Varo käsittelemästä ruoka-aineita liikaa.

### 23 taikinatyöväline taikinan sekoitin

Käytetään leivottaessa hiivataikinoita.

- Aseta kuiva-aineet kulhoon ja lisää neste syöttösuppilon kautta laitteen ollessa käynnissä. Työstä niin kauan, kunnes kulhoon on muodostunut kimmoisa taikinapallo. Tämä kestää noin 60 sekuntia.
- Jos haluat vaivata taikinaa uudelleen, tee se ainoastaan käsin. Uudelleenvaivaaminen kulhossa ei ole suositeltavaa, sillä monitoimikone voi sen vuoksi menettää vakauttaan.

### 24 kaksoisvispilä

Käytä vain esimerkiksi kerman, kananmunien ja munanvalkuaisten tai kananmunien ja sokerin kaltaisten keveiden seosten vatkaamiseen. Raskaammat esimerkiksi rasvaa ja jauhoja sisältävät seokset voivat vahingoittaa sitä.

## vispilän käyttäminen

- 1 Kiinnitä irrotettava akseli ja kulho moottoriosaan.
- 2 Paina vatkaimet 6 tiukasti paikoilleen.
- 3 Kiinnitä vispilän kääntämällä sitä, kunnes se menee akselin päälle.
- 4 Lisää aineosat.
- 5 Aseta kansi paikoilleen. Varmista, että akselin pää menee kannen keskelle.
- 6 Käynnistä.

#### tärkeää

- **Vispilä ei sovellu valmiiden leivontaseosten sekoittamiseen, sillä ne ovat niin raskaita, että vispilä vaurioituu. Käytä aina terää.**

#### vihjeitä

- Saat parhaat tulokset, kun munat ovat huoneenlämpöisiä.
- Varmista ennen vatkamista, että kulho ja vispilät ovat puhtaita ja rasvattomia.
- Jauhojen ja kuivattujen hedelmien kaltaiset raskaammat aineosat on sekoitettava joukkoon käsin.
- Älä ylitä nopeussuositustaulukossa mainittua suurinta kapasiteettia tai pisintä käsittelyaikaa.

### 25 kääntelytyökalu

Kääntelytyökalun avulla voit sekoittaa marenkien, moussetaikinoiden ja hedelmäkakkutaikinoiden kaltaiset raskaammat massat.

- 1 Kiinnitä irrotettava akseli ja kulho moottoriosaan.
- 2 Paina lasta 9 tiukasti paikoilleen.
- 3 Kiinnitä kääntelytyökalu kääntämällä sitä, kunnes se menee akselin päälle.
- 4 Lisää aineosat.
- 5 Aseta kansi paikoilleen. Varmista, että akselin pää menee kannen keskelle.
- 6 **Valitse hidas nopeus (nopeus 1 – 2).**

#### vatkaimen irrottaminen

Irrota vatkaime painamalla vapautuspainiketta 10.

#### vihjeitä

- Älä käytä automaattista tai suurta nopeutta. Kääntelevä onnistuu parhaiten hitaalla nopeudella.
- Älä vatkaa munanvalkuaisia tai kermää liikaa. Jos seos on liian tiivistä, seosta ei voi sekoittaa kääntelytyökalun avulla.
- Älä kääntelevä pidempään kuin nopeussuositustaulukossa on suositeltu. Muutoin ilma poistuu seoksesta, ja siitä tulee liian löysää.
- Lastoihin tai kulhon reunoihin kiinni jääneet aineosat on sekoitettava joukkoon varovasti kaapimen avulla.

### 26 suurikapasiteettinen levy

Kun tehosekoittimessa on nesteitä, käytä suurimman kapasiteetin levyä ja veitsiterää. Sen avulla voit kasvattaa nestekapasiteettia 1,4 litrasta 2 litraan. Se estää roiskumista ja parantaa terän pilkkomisteho.

- 1 Kiinnitä irrotettava akseli ja kulho moottoriosaan.
- 2 Kiinnitä teräyksikkö.
- 3 Lisää käsiteltävät aineosat.
- 4 Aseta suurikapasiteettinen levy terän päälle ja varmista, että se tukeutuu kulhon tukialueeseen 11. **Älä paina suurikapasiteettista levyä.**
- 5 Aseta kansi paikoilleen. Käynnistä laite.

## viipalointi-/raastamislevyt

### **viipaloitilevyt: 4 mm <sup>27</sup> ja 2 mm <sup>28</sup>**

Viipaloitipuolta voidaan käyttää juustolle, porkkanalle, perunalle, kaalille, kurkulle, kesäkurpitsalle, punajuurelle ja sipuleille.

### **raastamislevyt: 4 mm <sup>29</sup> ja 2 mm <sup>30</sup>**

Raastamispuolta voidaan käyttää juustolle, porkkanalle, perunalle ja koostumukseltaan vastaaville ruoka-aineille.

### **erittäin hieno raastamislevy <sup>32</sup> (jos mukana)**

Parmesaanijuusto, perunoiden hienontaminen perunapalleroita varten.

### **hieno Julienne-suikaloimislevy <sup>33</sup> (jos mukana)**

Käytetään perunoiden suikaloimiseen esimerkiksi friteeraamista varten tai raastamiseen karkeasti röstiä varten sekä vihannesten suikaloimiseen koristeiksi.

### **koristeiden viipaloitilevy <sup>34</sup> (jos mukana)**

Käytetään porkkanoiden, perunoiden, kurkkujen ja koostumukseltaan vastaavien ruoka-aineiden viipaloimiseen.

### **ranskanperunalevy <sup>35</sup> (jos mukana)**

Perunoiden leikkaamiseen erittäin ohuiksi ranskalaisiksi perunoiksi, salaattien ja pataruokien aineksille sekä esimerkiksi porkkanalle, kesäkurpitsalle ja kurkulle.

## turvallisuus

- **Älä poista kantta, ennen kuin levy on kokonaan pysähtynyt.**
- **Käsittele levyjä varoen – ne ovat hyvin teräviä.**
- **Älä täytä kulhoa liikaa. Älä ylitä kulhoon merkittyä ylimmän tason merkkiä.**

## viipaloitilevyjen käyttäminen

- 1 Kiinnitä irrotettava akseli ja kulho moottoriosaan.
- 2 Tartu levyn keskiosaan ja aseta se akseliin oikea puoli ylöspäin <sup>12</sup>.
- 3 Aseta kansi paikalleen.
- 4 Aseta ainekset syöttöputkeen.  
Valitse oikean kokoinen syöttöputki. Työntimessä on pieni syöttöputki yksittäisiä tai ohuita aineksia varten. Voit käyttää pientä syöttöputkea asettamalla ensin suuremman työntimen syöttöputken sisään. Voit käyttää leveää syöttöputkea asettamalla pienen työntimen paikalleen ja kääntämällä myötäpäivään, jotta se lukittuu paikalleen.  
Älä täytä syöttöputkea liikaa, sillä monitoimikone ei toimi, ellei leveää työntintä ole asetettu paikalleen oikein.
- 5 Käynnistä ja paina työntimellä tasaisesti. **Älä työnnä sormiasi syöttöputkeen.**

### **vihjeitä**

- Käytä tuoreita raaka-aineita.
- Älä paloittele ruokaa liian pieniksi paloiksi. Täytä syöttöputki lähes täyteen. Tämä estää aineksia liikkumasta sivusuunnassa. Voit myös käyttää pienempää syöttöputkea.
- Kun käytät Julienne-suikaloimislevyä, aseta ruoka-aineet vaakasuunnassa.

- Kun viipaloit tai raastat, pystysuunnassa <sup>13</sup> asetetut ainekset tulevat ulos lyhyempinä kuin vaakasuunnassa <sup>14</sup> asetetut.
- Pystysuunnassa asetetut ainekset tulevat ulos lyhyempinä kuin vaakasuunnassa asetetut.
- Levyyen tai kulhoon jää aina hieman tähteitä.

## <sup>36</sup> pienoiskulho ja terä (jos mukana)

Pilko yrtit tai pienet määrät esimerkiksi lihaa, sipulia, pähkinöitä, vihanneksia tai valmista pienet määrät majoneesia, soseita, kastikkeita tai vauvanruokaa pienessä kulhossa.

### **Älä täytä kulhoa liian täyteen.**

- a pienoisterä
- b pienoiskulho

## pienoiskulhon ja terän käyttäminen

- 1 Kiinnitä irrotettava akseli ja kulho moottoriosaan.
- 2 Kiinnitä pienoiskulho irrotettavaan varteen. Varmista, että sen urat osuvat pääkulhon kielekkeisiin <sup>15</sup>.
- 3 Kiinnitä teräyksikkö akseliin <sup>16</sup>.
- 4 Lisää käsiteltävät aineosat.
- 5 Aseta kansi paikalleen. Käynnistä laite.

### **turvallisuus**

- Älä poista kantta, ennen kuin teräyksikkö on kokonaan pysähtynyt.
- Terä on erittäin terävä. Käsittele sitä varovasti.

### **tärkeää**

- Älä hienonna mausteita, sillä ne voivat vahingoittaa muovivia.
- Älä hienonna kovia ruoka-aineita, kuten kahvipapuja, jääkuutioita tai suklaata. Muutoin terä vaurioituu.

### **vihjeitä**

- Yrttien silppuaminen onnistuu parhaiten, kun ne ovat puhtaita ja kuivia.
- Jos valmistat vauvanruokaa keitetyistä aineosista, lisää aina hieman nestettä.
- Kuutioi ruoka-aineet kuten liha, leipä ja vihannekset noin 1-2 cm kokoisiksi kuutioiksi ennen pilkkomista.
- Kun teet majoneesia, lisää öljy syöttöputkea pitkin.

## 37) pienoisleikkuri (jos mukana)

Pienoisleikkurin avulla voit käsitellä kuivia aineosia, kuten pähkinöitä, kahvinpapuja tai erilaisia mausteita, kuten - mustapippuria, kardemumman, kuminan, korianterin tai fenkolin siemeniä, tuoretta inkiväärinjuurta, tuoretta chiliä tai neilikkaa.

- a tiivisterengas
- b teräyksikkö
- c lasikannu

## pienoisleikkurin käyttäminen

- 1 Laita aineosat astiaan. Täytä se korkeintaan puoliksi.
- 2 Kiinnitä tiivisterengas teräyksikköön.
- 3 Tartu teräyksikön pohjaan ja aseta terät astiaan. Lukitse kääntämällä vastapäivään 17.
- 4 Aseta pienoisleikkuri moottoriyksikköön ja lukitse kääntämällä myötäpäivään 18.
- 5 Paina Automaattinen-painiketta tai valitse nopeus (lisätietoja on nopeussuosistaulukossa).

### turvallisuus

- Älä koskaan kiinnitä teräosaa koneeseen ilman hienonnuksastiaa.
- Älä irrota astiaa, jos laitteeseen on kiinnitetty pienoisleikkuri.
- Älä koske teräviä teriä. Älä päästä lapsia teräosan lähetyville.
- Älä poista pienoisleikkuria, ennen kuin terät ovat pysähtyneet kokonaan.
- Voit pidentää pienoisleikkurin ikää käyttämällä sitä korkeintaan 60 sekuntia kerrallaan. Katkaise virta, kun haluamasi sakeus on saavutettu.
- Laitte ei toimi, jos pienoisleikkuri ei ole kunnolla paikoillaan.
- Älä jauha kurkumajuurta pienoisleikkurissa, sillä se on liian kovaa ja voi vahingoittaa teriä.

### vihjeitä

- Mausteita käsitellessäsi on suositeltavaa käsitellä pienoisleikkurissa korkeintaan 100 grammaa kerrallaan.
- Mausteiden aromi säilyy paljon paremmin niiden ollessa kokonaisia, joten jauha niitä vain pieni määrä kerrallaan aromien säilyttämiseksi.
- Kokonaiset mausteet kannattaa paahtaa ennen jauhamista, jotta niiden aromi ja eteeriset öljyt vapautuvat parhaiten.
- Leikkaa inkivääri pieniksi paloiksi ennen jauhamista.
- Parhaiden tulosten varmistamiseksi on suositeltavaa käyttää pientä kulhoa.

## 38) sitruspuserrin (jos mukana)

Sitruspusertimen avulla voit pusertaa mehua sitrushedelmistä, kuten appelsiineista, sitruunoista, greipeistä ja limeistä.

- a kartio
- b siivilä

## sitruspusertimen käyttäminen

- 1 Kiinnitä irrotettava akseli ja kulho moottoriosaan.
- 2 Kiinnitä siivilä kulhoon. Varmista, että siivilän kahva lukittu paikalleen kulhon kahvan päälle 19.
- 3 Aseta kartio akselin päälle ja käännä sitä, kunnes se painuu pohjaan saakka 20.
- 4 Puolita hedelmä. Käynnistä laite. Paina hedelmä kartiota vasten.

### • Sitruspuristin ei toimi, ellei siivilä ole kunnolla paikallaan.

- Saat enemmän mehua säilyttämällä hedelmät huoneenlämpötilassa ja pyörittelemällä niitä pöytätasoa vasten ennen mehun pusertamista.
- Mehua tulee enemmän, kun siirtelet hedelmää sivusuunnassa pusertamisen aikana.
- Jos puserrat paljon mehua, tyhjennä siivilä välillä, jotta hedelmäliha ja siemenet eivät tuki sitä.

## 39) metallinen mehulinko (jos mukana)

Mehulingon avulla saat mehua kiinteistä hedelmistä ja vihanneksista.

- a työnnin syöttöpainike
- b kansi
- c hedelmälihan poisto
- d suodatin
- e kulho
- f mehunokka
- g mehulingon sovitin

## mehulingon käyttäminen

- 1 Kiinnitä sovitin moottoriosaan 21. Paina kevyesti sen varmistamiseksi, että sovitin menee kunnolla paikalleen.
- 2 Aseta kulho paikoilleen. Käännä kahva kohti takaosaa ja käännä myötäpäivään, kunnes se lukittuu 22.
- 3 Aseta hedelmälihan poisto suodatinrumpuun. Varmista, että kielekkeet menevät rumpun 23 pohjaan.
- 4 Aseta suodatinrumpu 24 paikalleen.
- 5 Aseta laitteen kansi kulhon päälle ja käännä, kunnes se lukittuu ja syöttöputki menee kahvan 25 päälle. **Mehulinko ei toimi, jos kulho tai kansi ei ole kunnolla paikallaan.**
- 6 Aseta mehun ulostulo-aukon alle sopiva lasi tai kannu.
- 7 Paloittele aineosat siten, että ne mahtuvat syöttöputkeen.
- 8 Valitse automaattinen toiminta ja paina työntimellä tasaisesti. **Älä työnnä sormiasi syöttöputkeen.** Käsittele ensimmäinen erä loppuun saakka ennen kuin lisäät seuraavan erän.
- Kun viimeinen pala on työnnetty mehulinkoon, anna sen käydä vielä 30 sekuntia, kunnes kaikki mehu on valunut ulos.

## turvallisuus

### • Älä käytä mehulinkoa, jos suodatin on vahingoittunut.

- Käytä vain mukana toimitettua työntintä. Älä työnnä sormiasi syöttöputkeen. Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen tukoksen poistamista syöttöputkesta.
- Ennen kannen poistamista katkaise virta ja odota, että suodatin pysähtyy.

### tärkeää

- Jos mehulinko alkaa täristä voimakkaasti, katkaise virta ja poista jäte rummusta. (Mehulinko tärisee, jos jäte jakautuu epätasaisesti.)
- Voit käsitellä kerrallaan 1 kilon hedelmiä tai vihanneksia (Lisätietoja on nopeuskaaviossa).
- Tietyt erittäin kovat vihannekset saavat mehulingon hidastumaan tai pysähtymään. Jos näin käy, katkaise virta ja puhdista suodatin.
- Kytke laite pois päältä ja tyhjennä kuitumassan kerääjä säännöllisesti käytön aikana. Irrota pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen.

### vihjeitä

- Poista kivet ja siemenet esimerkiksi paprikoista, meloneista ja luumuista sekä paksut kuoret esimerkiksi meloneista ja ananaksista. Omenoita tai päärynöitä ei tarvitse kuoria.
- Käytä aina tuoreita kiinteitä hedelmiä ja vihanneksia.
- Saat mahdollisimman paljon mehua työntämällä syöttöputkeen vain vähän materiaalia kerrallaan ja painamalla hitaasti.
- Sitruhedelmät: kuori hedelmät ja poista valkoinen osa. Muutoin mehu voi maistua kitkerältä. Saat parhaat tulokset käyttämällä sitruspuserrinta.

## 31 varusteiden säilytyslaatikko

Yleiskoneen mukana toimitetaan säilytyslaatikko kulhoja ja levyjä varten.

- 1 Säilytä terää ja levyjä säilytysrasiassa, kun niitä ei käytetä 26.
- 2 Säilytysrasiassa on turvalukko. Voit lukita sen sulkemalla kannen. Avaa painamalla kieleke 27 sisään ja nostamalla kansi 28.


## hoitaminen ja puhdistaminen

- Sammuta laite ja irrota pistoke pistorasiasta aina ennen puhdistamista.
- **Käsittele teriä ja leikkuulevyjä varoen - ne ovat erittäin teräviä.**
- Jotkut elintarvikkeet saattavat värjätä muovia. Tämä on täysin normaalia eikä vahingoita muovia tai vaikuta ruoan makuun. Poista väri hankaamalla kasvisöljyyn kastetulla kankaalla.

### virtayksikkö

- Pyyhi kostealla pyyhkeellä ja kuivaa. Varmista, että lukituskohdassa ei ole ruoan jätteitä.
- Älä koskaan upota moottoriyksikköä veteen.
- Voit säilyttää ylimääräistä johtoa moottoriyksikön 29 takana.

### sekoitin ja pienoisleikkuri

- 1 Tyhjennä astia/kannu ja käännä teräyksikkö se avattuun asentoon , jotta sen voi irrottaa.
- 2 Pese astia/kannu käsin.
- 3 Irrota ja pese tiivisteet.

- 4 Älä koske teräviä teriä. Harjaa ne puhtaaksi kuumassa saippuavedessä ja huuhtelee sitten juoksevan vesihohtoveden alla. **Älä upota teräosaa veteen.**
- 5 Jätä kuivumaan ylösalaisin.

### kaksoisvispilä

- Irrota vatkaimeet vetämällä varovasti. Pese lämpimällä saippuavedellä.
- Pyyhi käyttöpää kostealla pyyhkeellä ja kuivaa sen jälkeen. **Älä upota käyttöpää veteen.**

### kääntelyökalu

- Irrota vatkein painamalla vapautuspainiketta 10. Pese lämpimällä saippuavedellä.
- Pyyhi käyttöpää kostealla pyyhkeellä ja kuivaa sen jälkeen. **Älä upota käyttöpää veteen.**

### mehulinko

- Suodatinrummun pohjassa olevat leikkuuterät ovat hyvin teräviä. Toimi varovaisesti käsitellessäsi ja puhdistaussasi suodatinta.
- Jotkut elintarvikkeet saattavat värjätä muovia. Tämä on täysin normaalia eikä vahingoita muovia tai vaikuta ruoan makuun. Poista väri hankaamalla kasvisöljyyn kastetulla kankaalla.

### mehulingon sovitin

- Pyyhi kostealla kankaalla ja kuivaa.
- **Älä upota sovittinta veteen.**
- **kaikki muut osat**
- Pese käsin ja kuivaa pesun jälkeen.
- Ne voidaan pestä myös astianpesukoneen ylätasolla. Älä aseta osia alatasolle suoraan kuumennusvastuksen päälle. On suositeltavaa käyttää lyhyttä ohjelmaa ja alhaista lämpötilaa (enintään 50 °C).

Esine	Voidaan pestä astianpesukoneessa
pääkulho, pienoiskulho, kansi, työntin	✓
terät, taikinan sekoitin	✓
irrotettava akseli	✗
levyt	✓
suurikapasiteettinen levy	✓
vispilät/kääntelyökalu	✓
<b>Älä upota käyttöpää veteen.</b>	
sekoitusastian, kansi, täyttökansi	✓
teräyksikkö ja tehosekoittimen tiiviste	✗
pienoisleikkurin teräyksikkö ja tiiviste	✗
pienoisleikkurin astia	✓
sitruspuserrin	✓
metallinen mehulinko	✓
mehulingon sovitin	✗
kaavin	✓

## huolto ja asiakaspalvelu

- Jos virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava. Vaihdotyön saa tehdä KENWOOD tai KENWOODIN valtuuttama huoltoliike.
- **Jos monitoimikoneen käytössä ilmenee ongelmia, katso ennen huoltoon soittamista, löytyykö vianetsintäoppaasta apua.**
  - Jos tarvitset apua
  - laitteen käyttämisessä tai
  - laitteen huolto- tai korjaustöissä,
  - ota yhteys laitteen ostopaikkaan.
- Kenwood on suunnitellut ja muotoillut Iso-Britanniassa.
- Valmistettu Kiinassa.



### **TÄRKEITÄ OHJEITA TUOTTEEN HÄVITTÄMISEEN EUROOPAN UNIONIN DIREKTIIVIN 2002/96 MUKAISESTI.**

Tuotetta ei saa hävittää yhdessä tavallisten kotitalousjätteiden kanssa sen lopullisen käytöstä poiston yhteydessä. Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan. Suojelet luontoa ja vältä virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamilta terveysriskeiltä, mikäli hävität kodinkoneen erillään muista jätteistä. Näin myös kodinkoneen sisältämät kierrätettävät materiaalit voidaan kerätä talteen, jolloin säästät energiaa ja luonnonvaroja. Tuotteessa on ristillä peitetty roskasäiliön merkki, jonka tarkoituksena on muistuttaa että kodinkoneet on hävitettävä erikseen muista kotitalousjätteistä.



## Vianetsintäopas

Ongelma	Syy	Ratkaisu
Monitoimikone ei toimi.	Ei virtaa. Virtaa ei syötetä eikä virtamerkkivalo syty. Kulhoa ei ole kiinnitetty moottoriyksikköön kunnolla.  Kulhon kansi ei ole kunnolla paikoillaan.  Virransäästötoiminnon käyttäminen.	Tarkista, että monitoimikoneen virtajohto on seinän pistorasiassa.  Tarkista, että kulho on kunnolla paikoillaan ja että kahva osoittaa oikealle.  Tarkista, että kannen lukitus on oikeassa paikassa kahvan alueella.  <b>Yleiskone ei toimi, jos kulho ja kansi eivät ole kunnolla paikoillaan.</b>  Voit poistaa virransäästötoiminnon käytöstä joko painamalla Auto-painiketta tai käyttämällä nopeudensäädintä ja siirtämällä sen takaisin O-asentoon.  Jos nämä tarkistukset eivät auta, tarkista kodin sulake.
Pienoisleikkuri ei toimi.	Pienoisleikkuria ei ole lukittu kunnolla.  Pienoisleikkuria ei ole koottu oikein.	Pienoisleikkuri ei toimi, jos lukitus ei ole kunnolla paikallaan.  Tarkista, että teräyksikkö on kiinnitetty pienoisleikkurin astiaan tiukasti.
Tehosekoitin ei toimi.	Tehosekoitin ei ole kunnolla paikoillaan.  Tehosekoitinta ei ole koottu oikein.	Tehosekoitin ei toimi, jos lukitus ei ole kunnolla paikallaan.  Tarkista, että teräyksikkö on kiristetty kulhoon tiukasti.
Yleiskone pysähtyy tai hidastuu kesken kaiken.	Ylikuormitus suojaus on lauennut. Yleiskone on ylikuormitettu tai ylikuumentunut käytön aikana. Enimmäiskapasiteetti on ylitetty.	Katkaise virta, irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä noin 15 minuuttia.  Suurimmat nopeudet näkyvät nopeuskaaviossa.
<b>Punnitustoiminto</b> Näyttöön jää [- - -].  Paino muuttuu näytössä.	Liian pieni punnittava määrä.  Moottoriyksikköä on siirretty käytön aikana.	Mittaa hyvin pienet määrät tee- ja ruokalusikallisina. Älä liikuta laitetta käytön aikana. Nollaa näyttö ennen seuraavien aineosien punnitsemista.
Virtamerkkivalo vilkkuu nopeasti.	Normaali toiminta . Merkkivalo vilkkuu, jos kulho, kansi tai tehosekoitin ei ole kunnolla paikallaan tai niitä ei ole lukittu paikalleen oikein.	Tarkista, että lukitukset ovat tiukassa.
Virtamerkkivalo vilkkuu hitaasti.	Normaali toiminta. Yleiskoneessa on ollut virta kytkettynä 30 minuuttia, mutta se on ollut käyttämättä ja siirtynyt virransäästötilaan.	Voit poistaa virransäästötoiminnon käytöstä joko painamalla Auto-painiketta tai käyttämällä nopeudensäädintä ja siirtämällä sen takaisin O-asentoon.
Automaattinen- ja virtamerkkivalo vilkkuvat.	Normaali toiminta. Merkkivalo vilkkuu, jos on valittu automaattinen toiminta mutta lukitukset ovat irti.	Tarkista, että lukitukset ovat tiukassa tai lopeta automaattinen toiminta painamalla Automaattinen-painiketta.
Sekoitin tai pienoisleikkuri vuotaa teräasetelman juuresta.	Tiiviste puuttuu. Tiiviste ei ole oikein paikallaan. Tiiviste on vaurioitunut.	Tarkista, että tiiviste on oikein paikallaan eikä se ole viallinen. Varaosien hankkimisesta on lisätietoja huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.

## Vianetsintäopas

<b>Ongelma</b>	<b>Syy</b>	<b>Ratkaisu</b>
Sekoittimen tiiviste puuttuu teräyksiköstä, kun se poistetaan pakkauksestaan.	Tiiviste on kiinnitetty teräyksikköön valmiiksi.	Irrota kannu. Tarkista, että tiiviste on kiinnitetty teräyksikköön. Varaosien hankkimisesta on lisätietoja huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
Välineet/osat toimivat heikosti.	Lue vastaavissa käyttöohjeen kappaleissa olevat vinkit. Tarkista, että osat on asennettu oikein.	