

KitchenAid

BREAD BOWL WITH BAKING LID

5KSM2CB5B

OWNER'S MANUAL

EN	Owner's Manual	2
DE	Bedienungsanleitung	7
FR	Le manuel d'utilisation	13
IT	Manuale del proprietario	19
NL	Gebruikershandleiding	24
ES	El manual del propietario	29
PT	Manual do proprietário	33
EL	Εγχειρίδιο Κατοχού	38
SV	Användarhandbok	43
NO	Brukerhåndbok	47
FI	Omistajan Opas	51
DA	Brugervejledning	55
IS	Notandahandbók	59
PL	Instrukcja Obsługi	63
CS	Uživatelská Příručka	68
TR	Kullanıcı Kilavuzu	72
UA	Посібник з експлуатації	76
AR	دليل المالك	1

TUOTTEEN TURVALLISUUS

TÄRKEÄT TURVATOIMENPITEET

Sähkölaitteita käytettäessä on aina noudatettava tavallisia turvatoimia. Lue yleiskoneen mukana toimitetusta omistajan oppaasta tärkeät turvatoimenpiteet.

SÄÄSTÄ NÄMÄ OHJEET

Lisää tuotetietoa, ohjeita ja videoita sekä takuutiedot ovat osoitteessa www.kitchenaid.eu. Vierailemalla sivustolla voit välttää palvelunumeroon soittamisen kustannukset. Jos haluat saada maksuttoman tulostetun kopion verkossa olevista tiedoista, soita numeroon **00 800 381 040 26**.

TUOTTEEN KOKOAMINEN

LEIPÄKULHON KIINNITTÄMINEN

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Yleiskoneesi säätöjä on muutettu tehtaalta optimaalisen suorituskyvyn takaamiseksi. Leipomiskannellista leipäkulhoa käytettäessä vatkaimen ja kulhon välistä etäisyyttä on ehkä säädettävä. Lue tarkat ohjeet vatkaimen ja kulhon välisen etäisyyden säätämiseen yleiskoneen omistajan oppaasta.

TÄRKEÄÄ: Pese kulho ennen käyttöä kuumalla saippuavedellä. Huuhtelee ja kuivaa se huolellisesti. Leipomiskannellista leipäkulhoa ei tarvitse rasvapolttua ennen käyttöä.

HUOMAUTUS: Tämä leipäkulho sopii kaikkiin 4,3–4,8 litraa yleiskoneisiin nostettavalla kiinnitysvarrella, paitsi malliin KN15E1X. Leipomiskannellinen leipäkulho on uuninkestävä (enintään 260°C). Noudata näitä ohjeita, kun kiinnität leipäkulhon yleiskoneeseen.

1. Sammuta yleiskone (asento 0) ja irrota se virtalähteestä.
2. Avaa moottoripään lukitus ja nosta moottoripäätä. Lukitse* pää, jotta se pysyy nostetussa asennossa.
3. Aseta leipäkulho paikalleen pidikelaatalle.
4. Kiinnitä taikinakoukku yleiskoneen omistajan oppaan ohjeiden mukaisesti. Aseta sitten moottoripää takaisin ala-asentoon ja lukitse* paikalleen.

TUOTTEEN KÄYTTÄMINEN

HUOMAUTUS: Tuotteen käyttövaiheet perustuvat reseptikortin ohjeisiin. Muissa keittokirjoissa kerrotut käyttövaiheet saattavat vaihdella. Leipomiskannellinen leipäkulho on uuninkestävä (enintään 260°C).

SEKOITTAMINEN JA VAIVAAMINEN

1. Kun kulho ja taikinakoukku on kiinnitetty yleiskoneeseen, voit lisätä aineksia leipäkulhoon.

HUOMAUTUS: Katso ainesluettelo reseptikortista.

*Lukitustoiminto on käytettävissä tietyissä malleissa.

TUOTTEEN KÄYTTÄMINEN (JATKUI)

2. Sekoita kuivat ainekset keskenään yleiskoneen nopeudella 2. Lisää lämmintä vettä noin 30 sekunnin kuluttua. Anna yleiskoneen vaivata aineksia 1,5–2,5 minuuttia tai kunnes taikina irtaoo kulhosta ja muotoutuu palloksi.
3. Sammuta yleiskone (asento 0) ja irrota se virtalähteestä. Poista taikina leipäkulhosta.
4. **Moottoripään nostaminen:** Avaa moottoripään lukitus ja nosta moottoripäätä. Lukitse* pää, jotta se pysyy nostetussa asennossa.
5. **Lisävarusteen irrottaminen:** Työnnä lisävarustetta ylöspäin, käännä sitä ja vedä se irti vatkaimen akselist.
6. **Leipäkulhon irrottaminen:** Irrota leipäkulho pidikelaatasta kääntämällä.

KOHOTTAMINEN

1. Vaivaa taikinaa tarvittaessa käsin tasaiseksi pyöreäksi palloksi. Laita taikina takaisin leipäkulhoon.
2. Aseta taikina leipäkulhoon ja ripottele taikinan päälle hieman jauhoja. Kääntele taikinaa jauhoissa käsin ja peitä sitten kulho leipomiskannella. Anna taikinan nousta 60 minuuttia. Voit käyttää leipäkulhon reunan mitta-asteikkoa** leivän kohoamisen seurantaan.
3. Poista kulhon kansi ja siirrä taikina varovasti kulhosta reilusti jauhotetulle tasolle.
4. Kun taikina on pyöreähkönä pallona, ota kiinni taikinan yläreunasta, venytä sitä pois päin itsestäsi ja taita sitten taikinan keskelle kirjekuoren tapaan. Käännä taikinaa hieman ja toista vaihe uudesta yläreunasta. Jatka taikinan kääntämistä, venyttämistä ja taittamista keskelle 3–4 täyttä kierrosta. Taikinan venyttäminen vaikeutuu työn edetessä.
5. Käännä taikina viimeisen venytyksen ja taittamisen jälkeen ylösalaisin. Aseta molemmat kädet varovasti taikinan kummallekin puolelle. Muodosta oikeasta kädestä loiva kaari oikeaan reunaan ja pyöritä taikinaa tasolla vasemmalla kädelläsi. Näin taikinasta tulee pyöreä.

NOSTATUS

1. Jauhota leipäkulhon sisusta ja taikinan päällinen reilusti. Aseta taikina takaisin leipäkulhoon saumapuoli alaspäin. Peitä leipäkulho leipomiskannella ja anna taikinan nousta vielä 30 minuuttia.
2. Kun taikina on noussut, irrota leipäkulhon kansi ja aseta pyöreä leivinpaperi kannen sisäpuolelle. Vaihtoehtoisesti voit myös voidella ja jauhottaa kannen sisäpuolen. Poista taikina leipäkulhosta ja käännä taikina varovasti leipomiskannen päälle (niin, että taittopuoli tulee ylöspäin). Varo, ettei taikina lässähdä tai menetä muotoaan.

VINKKI: Jotta taikina ei tartu kanteen, aseta leivinpaperi kannen sisäpuolelle tai voitele ja jauhota kannen sisäpuoli ennen paistamista.

MUOTOILU JA VIILTO KANNEN PÄÄLLÄ

1. Muotoile taikina kannen päällä ja tee taikinaan viilto terävällä veitsellä tai leikkurilla.
Valinnaista: Saat hieman erilaista leipää ripottelemalla taikinan päälle jauhoja, levittämällä kananmunaa tai käyttämällä yrtejä.
2. Aseta leipäkulho varovasti ylösalaisin taikinan ja leipomiskannen päälle.

*Lukitustoiminto on käytettävissä tietyissä malleissa.

**Merkit ovat viitteellisiä, ja ne vaihtelevat käytettävän reseptikoon mukaan.

TUOTTEEN KÄYTTÄMINEN (JATKUI)

PAISTAMINEN

1. Esilämmitä uuni 232 °C:een. Aseta leipäkulho leipomiskansi alaspäin keskitasolle 30 minuutiksi.

HUOMAUTUS: Aseta rutilä niin keskelle uunista kuin leipomiskannellisen leipäkulhon korkeus sallii.

VINKKI: Aseta leipäkulho rutilälle kansi alaspäin.

2. Irrota kulho kannen päältä ja paista vielä 10 minuuttia, jotta kuori ruskistuu. Poista leipä uunista ja anna sen jäähtyä kokonaan ennen viipaloitinta.

TÄRKEÄÄ: Käytä uunikintaita poistaessasi leipäkulhon tai rutilän uunista.

HOITO JA PUHDISTUS

TÄRKEÄÄ: Anna laitteen jäähtyä kokonaan ennen kuin asennat tai irrotat osia tai puhdistat laitteen.

1. Leipäkulhon ja sen kannen voi pestä astianpesukoneessa ylä- tai alatasolla. Voit myös pestä kulhon käsin kuumassa saippuavedessä ja huuhdella sekä kuivata sen.
2. Leipäkulho on käännettävä ylösalaisin, kun se pestään astianpesukoneessa.

LEIPOMISKANNELLISEN LEIPÄKULHON HOITO

1. Irrota paistettujen ruokien tähteet leipäkulhosta liottamalla kulhoa kuumassa saippuavedessä 15–20 minuuttia tai niin kauan kuin on tarpeen, ennen kuin laitat kulhon astianpesukoneeseen.
2. Kuivaa leipäkulho aina huolellisesti, ennen kuin laitat sen kaappiin.
3. Kun leipäkulhoa käytetään yleiskoneella, kulhoon voi tulla jälkiä kohtiin, joista se kiinnittyy yleiskoneen pidikkeeseen. Jäljet kuuluvat asiaan ja ne voi poistaa puhdistavalla hankaavalla puhdistusaineella ja sienellä.
4. Voit poistaa ne myös hankaavalla sienellä sekä ruokasoodan ja lämpimän veden seoksella. Tahrat häviävät, kun hankaat niitä voimakkaasti.
5. Suosittelemme välttämään keraamisen astian lämpötilan äkillisiä muutoksia. Keramiikkamateriaalia on lämmitettävä ja jäähdytettävä vähitellen lämpöshokin ja vaurioiden välttämiseksi.
6. Kun leipomiskannellinen leipäkulho on kuuma, älä päästä sitä kosketuksiin kylmän veden tai kylmien pintojen kanssa. Kun poistat leipäkulhon uunista, aseta se huoneenlämpöiselle pinnalle ja anna sen jäähtyä täysin.

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 kuuluvalla myyjältä tai yritykseltä Euroopan talousalueen maassa, Moldovassa, Montenegrossa, Venäjällä, Sveitsissä tai Turkissa.
- b) Takuuaika määräytyy ostetun tuotteen mukaan seuraavasti:

Viiden vuoden täysi takuu ostopäivästä lukien.

- c) Takuuaika alkaa ostospäivästä eli päivästä, jolloin kuluttaja osti tuotteen KitchenAid-Groupiin kuuluvalla 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 KitchenAidasiakaspalvelukeskus on pyytänyt viallisen tuotteen tai tuotteen osan palauttamista.
- h) Asiakkaan on esitettävä tuotteen ostokuitti tai -lasku voidakseen tehdä takuuvaatimuksen.

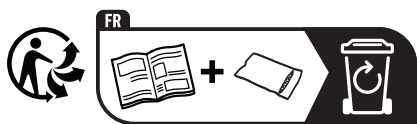
2. TAKUUN RAJOITUKSET

- 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 muunneltu esimerkiksi 120 voltin tuotteesta 220–240 voltin tuotteeksi.
- d) Takuuhuollot eivät jatku Takuuajan jälkeen eikä takuuhuollosta 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>



KitchenAid

©2022 All rights reserved.

KITCHENAID and the design of the stand mixer are trademarks in the U.S. and elsewhere.