

Arvoisa Asiakas,

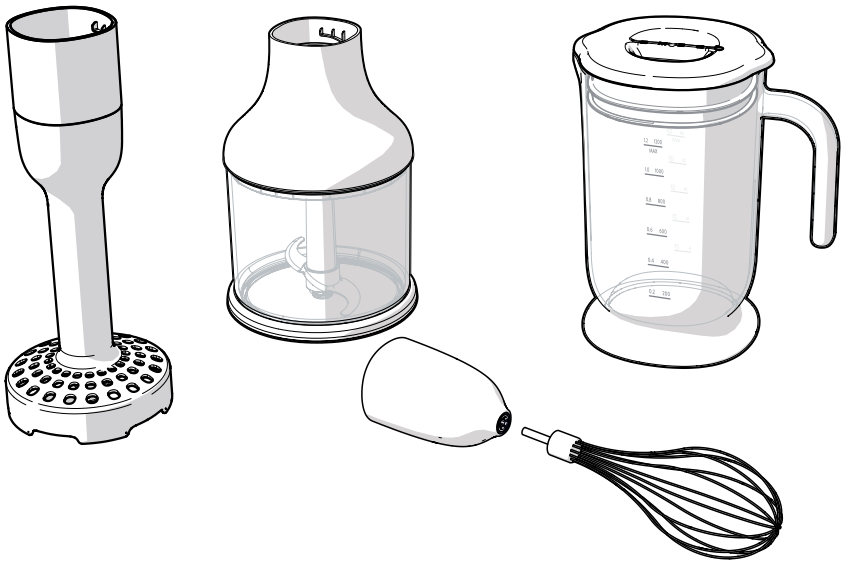
Kiitämme 50-luvun tuotelinjan kuuluvan sauvasekoittimen hankinnan johdosta.

Tuotteemme valinta ohjaa sinut ratkaisuun, jossa kauniiden muotojen haku yhdistettynä innovatiiviseen tekniseen suunnitteluun tarjoaa ainutlaatuisia esineitä, jotka muuttuvat sisustusesineiksi.

Smeg-kodinkone sopii aina täydellisesti yhteen muiden valikoimaan kuuluvien tuotteiden kanssa toimien samanaikaisesti design-tuotteena keittiössä.

Toivomme, että voit nauttia täysin siemauksin kodinkoneesi toiminnoista.

Tuotteeseen liittyviä lisätietoja löytyy osoitteesta www.smeg.com tai www.smeg50style.com.



Malli HBAC01
Sauvasekoittimen lisävarusteet

Sisällysluettelo

1 Varoituksia	208
1.1 Johdanto	208
1.2 Tämä käyttöohje	208
1.3 Käyttötarkoitus	208
1.4 Yleisiä turvaohjeita	209
1.5 Valmistajan vastuu	211
1.6 Tyyppikilpi	211
1.7 Hävittäminen	211
2 Kuvaus	212
2.1 Tuotteen kuvaus	212
2.2 Ohjausten kuvaus	213
2.3 Lisävarusteet	213
3 Käyttö	215
3.1 Ennen ensimmäistä käyttökertaa	215
3.2 Sauvasekoittimen lisävarusteiden käyttö	215
3.3 Silppurin käyttö	216
3.4 Soseutuslevyn käyttö	217
3.5 Ohje ainesosien työstöön	219
4 Reseptit	220
5 Puhdistus ja hoito	222
5.1 Varoituksia	222
5.2 Moottorin rungon puhdistus	222
5.3 Sauvasekoittimen osien puhdistus	222

Lue tämä käyttöohje huolellisesti. Ohjeita noudattamalla taataan laitteen oikeaoppinen ylläpito ja sen ominaisuuksien säilyvyys.

Tuotteeseen liittyviä lisätietoja löytyy osoitteesta www.smeg.com

Valmistaja pidättää oikeuden tehdä tuotteisiinsa muutoksia ilman ennakoilmoitusta. Tässä käyttöohjeessa olevat kuvat ja kuvaukset eivät näin ollen ole velvoittavia ja ovat vain viitteellisiä.



Varoituksia

1 Varoituksia

1.1 Johdanto

Käyttäjälle tärkeitä tietoja:

Varoituksia



Yleistietoja liittyen tähän käyttöohjeeseen, turvallisuuteen ja hävittämiseen.

Kuvaus



Laitteen ja sen lisävarusteiden kuvaus.

Käyttö



Laitteen käyttöön liittyvää tietoa.

Puhdistus ja hoito



Laitteen oikeaan puhdistamiseen ja hoitoon liittyvää tietoa.

Reseptit



Reseptilista.



Turvallisuuteen liittyvät varoitukset



Tietoa



Neuvo

1.2 Tämä käyttöohje

Tämä käyttöohje on kiinteä osa laitetta, ja siksi sitä tulee säilyttää kokonaisuudessaan helposti saatavilla laitteen koko käyttöiän ajan.

1.3 Käyttötarkoitus

- Käytä laitetta vain sisätiloissa.
- Laite on tarkoitettu yksinomaan kotitalouskäyttöön.
- Laitetta voidaan käyttää eri ainesosien vatkaamiseen, silppuamiseen, sekoittamiseen ja emulgointiin. Lisäksi siihen kuuluvien lisävarusteiden avulla se voi hienontaa/jauhaa lihaa, juustoa, leipää, perunaa ja muita vihanneksia tai vatkata kananmunia ja kermää erilaisia valmistuksia varten. Kaikenlainen muu käyttö on sopimatonta. Älä käytä laitetta muuhun kuin sille tarkoitettuun käyttötarkoitukseen.
- Laitetta voidaan käyttää:
 - kauppojen henkilökunnalle tarkoitettussa keittiössä, toimistoissa ja työpaikoilla.
 - maataloilla/maatilamatkailupaikoilla.
 - asiakkaiden toimesta hotelleissa, motelleissa ja vuokratiloissa.
 - aamiaismajoituspaikoissa.
- Laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisten ajastimien tai kauko-ohjainten kanssa.



1.4 Yleisiä turvaohjeita

Noudata kaikkia turvaohjeita laitteen turvallista käyttöä varten.

- Ennen laitteen käyttöä lue tämä käyttöohje huolellisesti läpi.
- Kytke laite irti pistorasiasta välittömästi käytön jälkeen.
- Älä jätä laitetta ilman valvontaan kun se on käynnissä.
- Kytke laite irti pistorasiasta ennen kaikkien huoltotoimenpiteiden suorittamista ja jokaisen käytön jälkeen.
- Sammuta laite ja irrota pistoke pistorasiasta ennen lisävarusteiden vaihtoa tai ennen kuin lähestyt liikkuvia osia toiminnan aikana.
- Älä koskaan upota laitetta, virtajohtoa tai pistoketta veteen tai muihin nesteisiin.
- Älä käytä laitetta jos virtajohto tai pistoke on vahingoittunut tai jos laite on pudonnut lattialle tai vahingoittunut jollain tavoin.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, ota yhteyttä tekniseen huoltoon, joka vaihtaa sen uuteen vaaratilanteiden syntymisen välttämiseksi.
- Estä virtajohdon pääsemistä kosketuksiin terävien kulmien kanssa.
- Älä vedä johdosta kun haluat irrottaa pistokkeen pistorasiasta.
- Älä aseta laitetta kaasuliesien tai päällä olevien sähköliesien päälle tai lähelle, uuniin tai lämmönlähteiden läheisyyteen.
- Älä koskaan yritä korjata laitetta yksin tai ilman pätevän teknikon apua.
- Jos laitteessa esiintyy vika, korjauta se yksinomaan pätevän teknikon toimesta.
- Älä tee laitteeseen muutoksia.
- Älä koskaan yritä sammuttaa liekkiä/ tulipaloa vedellä: sammuta laite, kytke pistoke irti pistorasiasta ja tukahduta liekki kannella tai sammutuspeitteellä.
- Kytke laite irti pistorasiasta ennen kaikkien purku-, irrotus- ja puhdistustoimenpiteiden suorittamista ja jokaisen käytön jälkeen.
- Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Pidä laite pois lasten ulottuvilta.
- Laitetta ei ole tarkoitettu lasten käyttöön. Pidä laite ja virtajohto pois lasten ulottuvilta.
- Laitetta eivät saa käyttää henkilöt, joilla on fyysisiä tai henkisiä rajoitteita, tai joilla ei ole kokemusta sähkölaitteiden käytöstä, ellei heitä valvo tai ohjaa aikuiset henkilöt, jotka ovat vastuussa heidän turvallisuudestaan.



Varoituksia

Tähän laitteeseen liittyen

- Toiminnan aikana vältä koskemasta liikkuviin osiin. Pidä käsiä, hiuksia, vaatteita ja välineitä kaukana liikkuvista osista toiminnan aikana estääksesi henkilövahinkojen syntymistä ja/tai laitteelle aiheutuvia vahinkoja.
- Kytke sauvasekoitin aina irti pistorasiasta jos sitä ei valvota, ennen siihen kuuluvien osien asentamista ja irrottamista ja sen puhdistamista.
- Irrota pistoke pistorasiasta kun sauvasekoitinta ei käytetä, ennen puhdistustoimenpiteiden suorittamista ja jos vikoja esiintyy.
- Älä anna lasten käyttää sauvasekoitinta, ellei heitä valvota.
- Vältä koskemasta sauvasekoittimen ja lisävarusteena saatavan silppurin liitososassa oleviin teriin, sillä ne ovat erittäin teräviä: Leikkautumisen vaara! Käsittele niitä varovaisesti niiden irrottamisen, paikalleen asettamisen ja puhdistuksen aikana.
- Irrota silppurin teräyksikkö ennen kulhon tyhjentämistä.
- Älä käytä lämpötilaltaan korkeiden öljyjen tai rasvojen vatkamiseen.
- Toimi varovaisesti kun kuumia nesteitä kaadetaan silppurin kulhoon tai sekoittimen päälle, sille ne voivat roiskua laitteen ulkopuolelle niiden äkillisen höyrystymisen vuoksi.
- Käytä korkealaitaisia astioita nestemäisiä aineita vatkattaessa, erityisesti jos ne ovat kuumia, niiden ylivuodon, roiskumisen ja niistä aiheutuvien palovammojen syntymisen estämiseksi.
- Estääksesi roiskeiden syntymistä, aseta sekoittimen varsi aina ainesosien joukkoon ennen sauvasekoittimen kytkemistä päälle.
- Älä jätä sauvasekoitinta käyttämättä kuuman kattilan sisälle lieden ollessa päällä.
- Älä käytä sauvasekoitinta tai silppuria hedelmien siemenkodon, luiden tai muiden kovien ainesosien silppuamisessa, sillä ne voivat vahingoittaa teriä.
- Vältä nesteiden yllittämästä sekoittimen varren liitoskohtaa.
- Älä käytä sauvasekoitinta muiden valmistajien toimittamien osien tai lisävarusteiden kanssa.
- Käytä yksinomaan valmistajan valmistamia alkuperäisiä varaosia. Muiden kuin valmistajien suosittelemien varaosien käyttö voi aiheuttaa tulipaloja, sähköiskuja ja henkilövahinkoja.
- Vältä ruiskuttamasta nesteitä moottorin rungon ja sauvasekoittimen johdon päälle tai niiden kastamista. Jos ne joutuvat kosketuksiin nesteiden kanssa, kytke sauvasekoitin välittömästi irti pistorasiasta ja kuivaa se huolella: Sähköiskujen vaara!
- Anna sauvasekoittimen jäähtyä ennen sen puhdistamista.
- Älä käytä voimakkaita pesuaineita tai metallisia kaapimia sauvasekoittimen, sen liitoskohtien ja lisävarusteiden puhdistamisessa.



1.5 Valmistajan vastuu

Valmistaja ei ota vastuuta henkilö- tai omaisuusvahingoista, jotka aiheutuvat:

- käyttötarkoitukseen nähden poikkeavasta käytöstä
- käyttöohjeen lukematta jättämisestä
- jonkin laitteen osan muuttamisesta
- ei-alkuperäisten varaosien käytöstä
- turvaohjeiden noudattamatta jättämisestä.

1.6 Tyypikilpi

Laitteen tyypikilpi sisältää tekniset tiedot, sarjanumeron ja merkinnän. Tyypikilpeä ei saa koskaan irrottaa.

1.7 Hävittäminen



Laite tulee hävittää erillään muista jätteistä (direktiivi 2012/19/EY).

Tämä laite ei sisällä siinä määrin

terveydelle ja ympäristölle haitallisia aineita, että sitä voitaisiin pitää vaarallisena voimassa olevien Euroopan unionin direktiivien mukaisesti.



Sähkövirta

Sähköiskun vaara

- Kytke pääkatkaisin pois päältä.
- Kytke laite irti pistorasiasta.

- **Vanhoja laitteita ei saa hävittää kotitalousjätteen mukana!** Voimassa olevien lakiasetusten mukaan, sähkölaite on toimitettava sen käyttöiän lopussa sähkö- ja elektroniikkaromun erilliskeräyksestä huolehtivaan keskuskeskukseen. Tällä tavoin voidaan kierrättää vanhoista laitteista saadut arvokkaat materiaalit ja suojata ympäristöä. Lisätietoja varten, käänny asiaan kuuluvien paikallisten viranomaisten puoleen tai erilliskeräyspisteisiin.

Laitteen pakkausmateriaalit ovat ympäristöystävällisiä ja kierrätettäviä.

- Toimita pakkausmateriaalit tarkoituksenmukaiseen erilliskeräykseen.



Muovipakkaukset

Tukehtumisen vaara

- Pakkausmateriaaleja tai niiden osia ei saa jättää ilman valvontaa.
- Älä anna lasten leikkiä pakkausmateriaaleihin kuuluvilla muovipusseilla.



2 Kuvaus

2.1 Tuotteen kuvaus



Malli HBAC01 - Sauvasekoittimen lisävarusteet

- 1 Vatkaimen liitososa
- 2 Ruostumattomasta teräksestä valmistettu vatkain
- 3 Soseutuslevy
- 4 Välikappale
- 5 Silppurin teräyksikkö
- 6 Silppurin kansi
- 7 Silppurin kulho Tritan™-materiaalia ilman BPA:ta liukumista estävällä silikonipohjalla
- 8 Kannu Tritan™-materiaalia ilman BPA:ta (tilavuus 1,4 litraa)



Elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat lisävarusteet on valmistettu käyttämällä voimassa olevien lakien mukaisia materiaaleja.

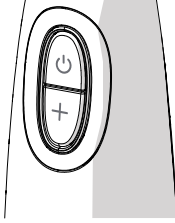


Ei sisällä sauvasekoitinta (A), jonka voi hankkia erikseen.



2.2 Ohjausten kuvaus

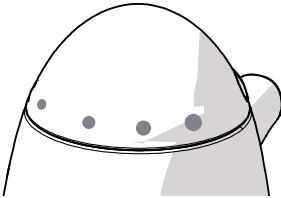
ON/OFF-painike ja TURBO-painike



Pidä painiketta **ON/OFF** painettuna toiminnan käynnistämiseksi/ pysäyttämiseksi. Moottori pysähtyy kun painike vapautetaan.

Pidä painettuna pelkkää **TURBO**-painiketta käyttäksesi teriä maksimaalisella nopeudella.

Nopeuskytkin

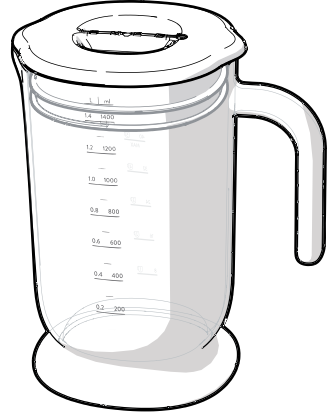


Sen avulla voidaan säätää terien nopeutta sauvasekoitinta käytettäessä. Nopeuden säätö tapahtuu asteittain: kytkimessä olevat pisteet suurenevat asteittain osoittaen nopeuden lisääntymistä.

Nopeuden lisäämiseksi, käännä nopeuskytkintä myötäpäivään. Nopeuden vähentämiseksi, käännä nopeuskytkintä vastapäivään.

2.3 Lisävarusteet

Kannu Tritan™ -materiaalia ilman BPA:ta



Tritan™ -materiaalista ilman BPA:ta valmistettuun kannuun kuuluu kahva ja kansi. Täyttötaso osoitetaan kannussa litroina, millilitroina ja unssina.

Sen vähimmäiskapasiteetti on 0,2 litraa ja enimmäiskapasiteetti 1,4 litraa.

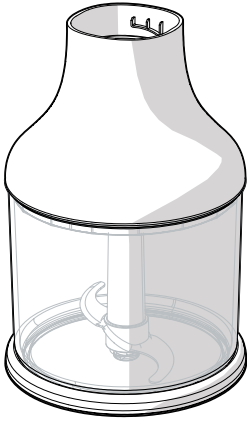
Vatkain



Vaahdottaa munanvalkuaiset, kevyet taikinat ja kerman. Voidaan käyttää kastikkeiden, kreemien, soseiden jne. valmistukseen.



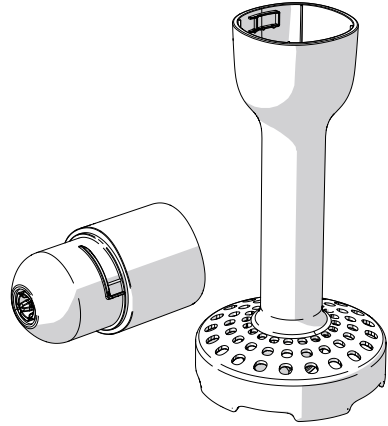
Silppuri



Jauhaa yrttejä, pipareita, leipää, kuivia hedelmiä ja vihanneksia. Silppuriin kuuluu kulho ja teräyksikkö.

Silppurin kulhon pohja on valmistettu liukumista estävästä silikonista, jota voidaan käyttää kantena.

Soseutuslevy ja välikapale



Soseuttaa kypsennetyt vihannekset kuten esimerkiksi perunat, bataatit, porkkanat ja nauriit.



3 Käyttö



Sähköiskun vaara

- Aseta pistoke yhdenmukaiseen pistorasiaan joka on maadoitettu.
- Älä käytä adapteria.
- Älä käytä jatkojohtoa.
- Näiden varoitusten laiminlyöminen voi johtaa kuolemaan, tulipaloon tai sähköiskuun.

3.1 Ennen ensimmäistä käyttökertaa

1. Irrota mahdolliset etiketit ja tarrat sauvasekoittimesta ja siihen kuuluvista lisävarusteista.
2. Puhdista moottorin runko puhtaalla ja pehmeällä liinalla ja kuivaa se.
3. Pese sauvasekoittimen osat tarkasti ja kuivaa ne huolella (ks. "5 Puhdistus ja hoito").



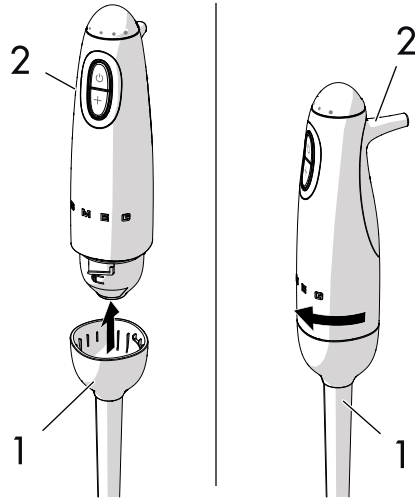
Liikkuvat osat

Henkilövahinkojen tai laitteelle koituvien vahinkojen vaara

- Älä aseta sormia, haarukoita tai lusikoita sauvasekoittimen liitososien sisälle. Se voi vahingoittaa teriä tai aiheuttaa henkilövahinkoja.
- Pidä käsiä, hiuksia, kaulakoruja, rannekoruja, solmioita, lastoja ja muita esineitä loitolla sauvasekoittimen teristä estääksesi henkilö- tai laitevahinkojen syntymistä.
- Älä upota moottorin runkoa veteen tai muihin nesteisiin.

3.2 Sauvasekoittimen lisävarusteiden käyttö

1. Käytä sopivinta lisävarustetta ainesosien mukaan.
2. Aseta lisävaruste (1) moottorin runkoon (2) ja käännä sitä vastapäivään, kunnes se kytkeytyy moottorin rungossa olevaan tarkoituksenmukaiseen paikkaan.



3. Laita pistoke pistorasiaan.
4. Pidä painiketta **ON/OFF** toiminnan käynnistämiseksi. Käytä nopeuskytkintä nopeuden lisäämiseksi tai paina painiketta **TURBO** työskennelläksesi maksimaalisella nopeudella.



Terävät terät

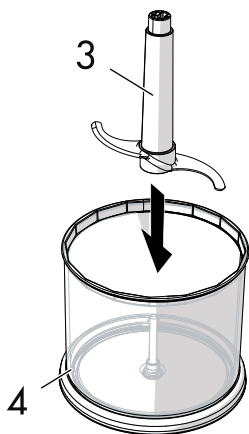
Leikkautumisen vaara

- Vältä koskemasta terään käsillä. Käytä harjaa ruoan poistamiseksi.
- Käsittele teriä huolella.

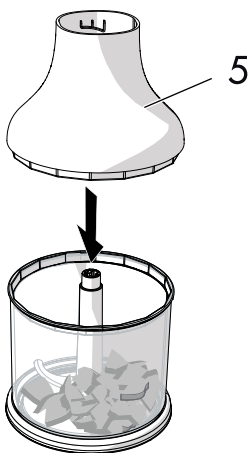


3.3 Silppurin käyttö

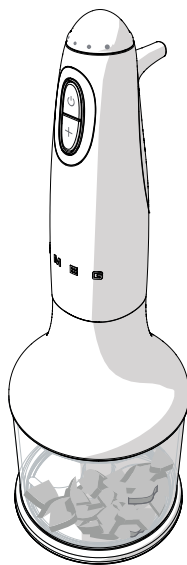
1. Kokoa silppuri asettamalla teräyksikkö (3) paikoilleen kulhon keskelle (4).



2. Laita käsiteltävät ainesosat kulhoon ja sulje se silppuri kannella (5).



3. Aseta silppurin liitososa moottorin runkoon kääntämällä sitä vastapäivään siten, että se kiinnittyy moottorin rungossa olevaan paikkaan. Aloita silppuaminen painamalla painiketta **ON/OFF** ja säädä nopeus käyttämällä nopeuskytkintä silputettavien ainesosien mukaan. Voit käyttää myös **TURBO**-painiketta.



Terävät terät

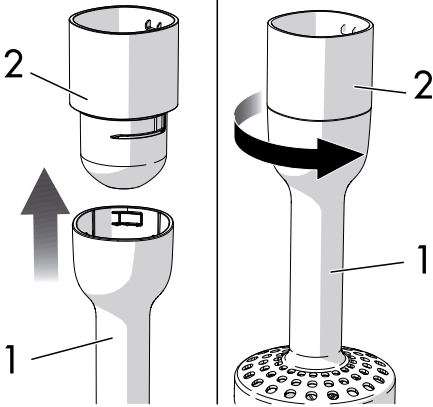
Leikkautumisen vaara

- Vältä koskemasta terään käsillä.
- Käsittele teriä huolella.

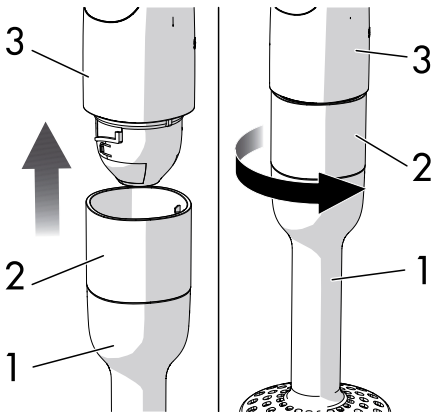


3.4 Soseutuslevyn käyttö

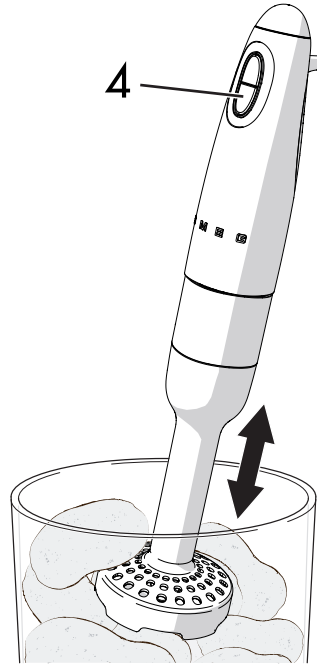
1. Keitä perunat tai muut vihannekset, poista vesi ja laita ne kattilaan tai kulhoon.
2. Kiinnitä soseutuslevy (1) välikappaleeseen (2).



3. Kiinnitä sitten soseutuslevystä ja välikappaleesta muodostettu yksikkö sauvasekoittimen runkoon (3).



4. Valitse haluttu nopeus nopeuskytkintä käyttämällä.
5. Aseta soseutuslevy perunoiden tai muiden vihannesten väliin ja paina painiketta **ON/OFF (4)**. Nosta ja työnnä levyä uudelleen kattilassa tai kulhossa oleviin eri kohtiin. Jatka, kunnes perunat/vihannekset saavuttavat haluamasi paksuuden.



Terävät terät

Leikkautumisen vaara

- Vältä koskemasta terään käsillä.
- Käsittele teriä huolella.



Vinkkejä sauvasekoittimen käyttöön

- **Sekoittimen liitososa:** Liikuta sekoittimen vartta kevyesti ylä- ja alasuuntaan ihanteellisen tuloksen saamiseksi.
- Käynnistä sauvasekoitin vasta sitten kun sekoittimen varsi on asetettu työstettävien ainesosien joukkoon.
- Pilko ruoka pieniksi paloiksi sekoituksen ja hienontamisen helpottamiseksi.
- Älä upota moottorin runkoa veteen tai muihin nesteisiin.
- Lisätäksesi vettä valmisteeseen, pidä teräyksikköä hivenen pinnan alapuolella.
- **Vatkain:** Kun vatkainta käytetään, vältä munanvalkuaisien vaahdottamista liian pitkään, sillä ne voivat kuivua ja menettää muotoaan.
- Heti kun valkuaiset kovettuvat, lisää munanvalkuaisiin hitaasti sokeria.
- Vatkainta voidaan käyttää yhtäjaksoisesti korkeintaan 4 minuutin ajan.
- **Soseutuslevy:** Kun soseutuslevyä käytetään, valitse perunoiden soseuttamiseksi hitain nopeus, sillä ne sisältävät suuren määrään tärkkelystä jonka vuoksi niitä ei saa työstää liikaa. Käytä suurempaa nopeutta vihannesten ja bataatin soseuttamiseksi.
- Soseuta vihannekset kun ne ovat vielä kuumia.
- Soseuta ensin vihannekset ja lisää sitten muut ainesosat: maito, voi ja mausteet.
- **Silppuri:** Älä käynnistä silppuria ellei ainesosia ole laitettu kulhoon.
- Älä täytä silppurin kulhoa liikaa.
- Pilko ainesosat samankokoisiksi paloiksi saadaksesi yhdenmukaisen koostumuksen.
- Aseta silppurin kulho tasaiselle ja tukevalle pinnalle.
- Varmista, että teräyksikkö on asetettu oikein paikoilleen.
- Älä laita kulhoon liian kuumia ainesosia.
- Jotkut mausteet voivat naarmuttaa silppurin kulhoa.



3.5 Ohje ainesosien työstöön

Ainesosa	Valmistus	Määrä	Nopeus	Aika
Liha	Leikkaa 2-3 cm paloiksi	200 g	TURBO	20 sekuntia
Kova juusto	Leikkaa 1-2 cm paloiksi	120 g	TURBO	10 sekuntia
Porkkanat	Leikkaa 2-3 cm paloiksi	200 g	KORKEA	15 sekuntia
Persilja	Ota varret pois	50 g	KORKEA	10 sekuntia
Sipulit	Halkaise kahtia tai neljään osaan	100 g	KESKI	8-10 sekuntia
Valkosipuli	Kokonaiset kynnet ilman kuorta	12 kynttä	HIDAS	8-10 sekuntia



Taulukossa osoitetut nopeudet ja ajat ovat suuntaa antavia ja ne perustuvat laboratoriossa tehtyihin testeihin.

Tulokset voivat vaihdella ainesosien määrän ja halutun koostumuksen mukaan.



4 Reseptit

Majoneesi

Ainesosat:

250 g ruokaöljyä (esimerkiksi auringonkukkaöljyä)
1 kananmuna ja 1 keltuainen
1-2 lusikallista etikkaa
Suolaa ja pippuria maun mukaan

Valmistus:

1. Laita kaikki ainesosat (huonelämpötilassa) kannuun noudattamalla edellä osoitettua järjestystä.
2. Upota sitten sauvasekoittimen varsi varovaisesti, kunnes se koskettaa kannun pohjaa.
3. Pitämällä sauvasekoitinta samassa asennossa, käynnistä nopeus **TURBO**. Kun ruokaöljy alkaa emulgoitua, nosta vartta hitaasti valmisteen reunaan asti ja upota se sitten uudelleen varmistaen, että koko öljy sekoittuu.

Valmistusaika: 1 minuutti maustekastikkeen koostumuksen saamiseksi; 2 minuuttia kastikkeen koostumuksen saamiseksi.

Guacamole

Ainesosat:

1 iso avokado, joka on kuorittu, ilman kiveä ja soseutettu
3 lusikallista sitruunanmehua
125 g hapankermaa
1 lusikallinen murskattua valkosipulia
1 tl Jalapeño-pippuria

Valmistus:

1. Silppurilisävarustetta käyttämällä, aseta teräyksikkö ensiksi silppurin kulhoon ja lisää sitten kaikki ainesosat.
2. Aseta kansi silppurin kulhon päälle ja kiinnitä liitososa moottorin runkoon. Käytä silppuria pulssitoiminnolla, kunnes valmiste saavuttaa haluamasi koostumuksen.

Neuvo: tarjoile guacamolea tacos ja burritos kanssa. Kevyempää vaihtoehtoa varten, tarjoille porkkanoiden ja sellerinvarsien kanssa.



Pannukakku kastike

Ainesosat:

- 1 kananmuna
- 120 g tomusokeria
- 220 g mallassokeria

Valmistus:

1. Silppurilisävarustetta käyttämällä, aseta teräyksikkö ensiksi silppurin kulhoon ja lisää sitten kaikki ainesosat.
2. Aseta kansi silppurin kulhon päälle ja kiinnitä liitososa moottorin runkoon. Vatkaa ainesosia 5 sekuntia **TURBO**-nopeudella.

Perunasose

Ainesosat:

- 700 g keskikokoisia perunoita
- Suolaa ja pippuria maun mukaan

Valmistus:

1. Kuori perunat ja pilko ne 3 cm kappaleiksi. Laita ne tilavaan kattilaan ja peitä kylmällä vedellä.
2. Laita kansi päälle ja anna kiehua korkealla liekillä. Kun vesi alkaa kiehua, ota kansi pois ja jatka kiehuttamista noin 20-25 minuuttia, kunnes hammastikku menee helposti niiden sisälle.
3. Valuta vesi kunnolla pois.
4. Laita perunat kuivaan kattilaan ja sekoita niitä varovasti alhaisella liekillä 1-2 minuutin ajan saadaksesi niistä ylimääräisen nesteen pois.
5. Ota kattila pois liekiltä ja anna perunoiden jäähtyä noin 5 minuutin ajan.
6. Kiinnitä soseutuslevyn liitososa moottorin runkoon ja soseuta perunoita 1 minuutin ajan **TURBO**-nopeudella. Älä soseuta perunoita liikaa, ettei niistä tule liimautuvia.



Puhdistus ja hoito

5 Puhdistus ja hoito

5.1 Varoituksia



Väärä käyttö Sähköiskun vaara

- Irrota pistoke pistorasiasta ennen sauvasekoittimen puhdistamista.
- Älä upota moottorin runkoa veteen tai muihin nesteisiin.



Väärä käyttö Pinnoille syntyvien vahinkojen vaara

- Älä käytä höyrysuihkeita laitteen puhdistamiseksi.
- Älä käytä metallipinnoituksilla käsiteltyjen osien puhdistuksessa (kuten esimerkiksi anodisoinneissa, nikkelöinnissä, kromauksissa) klooria, ammoniakkia tai valkaisuainetta sisältäviä puhdistusaineita.
- Älä käytä hankaavia tai syövyttäviä puhdistusaineita (esim. jauhetuotteita, tahrannoistoaaineita ja metallisia sieniä).
- Älä käytä karkeita ja hankaavia materiaaleja tai teräviä, metallisia lastoja.

5.2 Moottorin rungon puhdistus

Sauvasekoittimen moottorin rungon pintojen hyvän kunnon säilyttämiseksi ne tulee puhdistaa säännöllisesti aina jokaisen käyttökerran jälkeen. Pintojen tulee antaa jäähtyä ennen niiden puhdistamista. Puhdista pehmeällä ja kostealla liinalla ja neutraalilla pesuaineella.



Ei sisällä sauvasekoitinta, jonka voi hankkia erikseen.

5.3 Sauvasekoittimen osien puhdistus

Pese sauvasekoittimen varsi ja soseutuslevy lisävaruste lämpimällä ja neutraalilla pesuaineella.

Astianpesukoneessa voidaan pestä kulho ja silppurin teräyksikkö sekä liukumista estävä pohja, ruostumattomasta teräksestä valmistettu vatkein, soseutuslevyn terät ja Tritan™-korkilla varustettu kannu.

Silppurin kansi ja vatkaimen liitinosa on puhdistettava kostealla liinalla.

Kuivaa huolellisesti.



Terävät terät Leikkautumisen vaara

- Vältä koskemasta terään käsillä.
- Käsittele teriä huolella.

