

5KFP1644



KitchenAid

SISÄLLYSLUETTELO

MONITOIMIKONEEN TURVALLINEN KÄYTTÖ	
Tärkeät turvatoimenpiteet	284
Sähkövaatimukset	285
Sähkölaitteiden hävittäminen	285
OSAT JA OMINAISUUDET	
Osat ja lisävarusteet	286
Osien englanninkielisten tarrojen käännös	288
Oikeiden välineiden valitseminen	290
MONITOIMIKONEEN KÄYTTÄMINEN	
Kulhon kiinnittäminen	292
Kannen ja turvalukituksen kiinnittäminen	292
Kolmiosaisen syöttösuppilon käyttäminen	293
Nopeudensäätimien käyttäminen	294
Ruoka-aineiden poistaminen	294
LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÖ	
Kuutiointisarjan käyttöönoton valmistelu	296
Kuutiointisarjan asentaminen/käyttäminen	297
Monitoimiterän asentaminen/poistaminen	298
Kulhon asentaminen/poistaminen	299
Raastin-, ranskanperunoiden ja parmesaanilevyjen asentaminen/poistaminen	300
Viipalointilevyn asentaminen/poistaminen	301
Viipaleiden paksuuden säätäminen	301
Pienen kulhon ja pienen terän asentaminen/poistaminen	302
Sitruspusertimen asentaminen/poistaminen	303
Munanvatkaimen tai taikinansekoittimen asentaminen/poistaminen	304
HOITO JA PUHDISTUS	305
VINKKEJÄ PARHAIISIIN TULOKSIIN	
Monitoimiterän käyttäminen	306
Viipalointi- tai raastinlevyn käyttäminen	307
Taikinansekoittimen käyttäminen	307
Hyödyllisiä vihjeitä	308
VIANETSINTÄ	309
TAKUU JA HUOLTO	
KitchenAid monitoimikoneen takuu	310
Huoltoliikkeet	310

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:

 **VAARA**

Ohjeen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa välittömästi kuoleman tai henkilövahingon.

 **VAROITUS**

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.
2. Suojaudu sähköiskun vaaralta. Älä upota monitoimikonetta veteen tai muuhun nesteeseen.
3. Tämä laite ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön (mukaan luettuna lapset), joiden fyysinen toimintakyky, aistien tai henkinen toimintakyky tai kokemus sekä tiedot eivät riitä laitteen käyttöön. He saavat käyttää laitetta ainoastaan heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa ja opastamana.
4. Lapsia on valvottava, jotta voidaan varmistaa, etteivät he pääse leikkimään laitteella.
5. Irrota aina virtajohto pistorasiasta, kun laite ei ole käytössä, ennen kuin asennat tai poistat siitä osia, sekä ennen laitteen puhdistusta.
6. Vältä liikkuvien osien koskettamista.
7. Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on rikki, jos laite on epäkunnossa, pudonnut tai muuten vaurioitunut. Palauta laite lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen testattavaksi, korjattavaksi, elektronisesti tai mekaanisesti säädettäväksi.
8. Jos käytät lisävarusteita, joita KitchenAid ei suosittele tai myy, ne voivat aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai muun vahingon.
9. Älä käytä laitetta ulkotiloissa.
10. Tarkista, ettei liitosjohto roiku pöydän tai työtason reunan yli.
11. Kun käsittelet ruoka-aineita, pidä kädet ja työvälineet poissa liikkuvista teristä tai levyistä, jotka voivat vammauttaa vakavasti tai vaurioittaa monitoimikonetta. Voit käyttää lastaa, mutta vain silloin, kun monitoimikone ei ole käynnissä.
12. Koneen terät ovat hyvin teräviä. Käsittele sitä varoen.
13. Estä tapaturmat asentamalla terä tai levy vasta, kun kulho on kunnolla paikallaan.
14. Tarkasta ennen laitteen käyttämistä, että kansi on lukkiutunut varmasti.
15. Älä syötä ruoka-aineita laitteeseen käsin. Syötä aina ruoka-aineet painimen avulla.
16. Älä yritä estää kannen turvalukituksen toimintaa.
17. Tuote on tarkoitettu ainoastaan kotitalouskäyttöön.

SÄÄSTÄ NÄMÄ OHJEET

Sähkövaatimukset

Jännite: 220 - 240 V

Taajuus: 50/60 Hz



Teho: 650 W

HUOM. Ellei pistoke sovi pistorasiaan, ota yhteys valtuutettuun huoltoliikkeeseen. Älä tee mitään muutoksia pistokkeeseen. Älä käytä sovitinta.

Sähkölaitteiden hävittäminen

Tämä laite on merkitty Weee-direktiivin (Waste electrical and electronic equipment) 2002/96/EC mukaisesti.

Varmistamalla, että tuote poistetaan käytöstä asianmukaisesti, voit auttaa estämään sellaiset ympäristö- ja terveyshaitat, jotka saattaisivat aiheutua jätteiden asiattomasta käsittelystä.

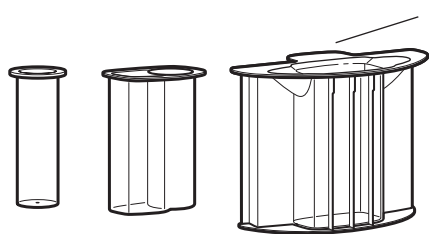
Tuotteeseen tai sen asiakirjoihin merkityn symbolin  mukaisesti tuotetta ei saa käsitellä  talousjätteenä. Sen sijaan tuote on toimitettava sähkö- ja elektroniikkalaitteiden keräys- ja kierrätyspisteeseen.

Laitteen käytöstäpoiston suhteen on noudatettava paikallisia jätehuoltomääräyksiä.

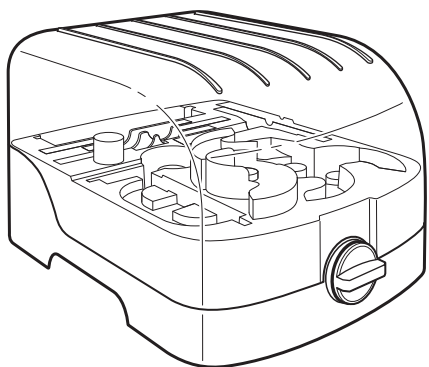
Lisätietoja tuotteen käsittelystä, talteenotosta ja kierrätyksestä saa kaupungin- tai kunnanvirastosta, paikallisesta jätehuoltoliikkeestä tai liikkeestä, josta tuote ostettiin.

OSAT JA OMINAISUUDET

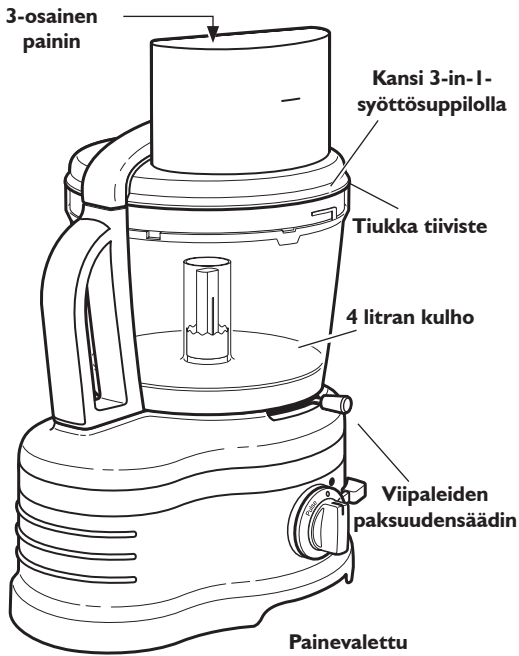
Osat ja lisävarusteet



3-osainen
painin



Lisävarustekotelo



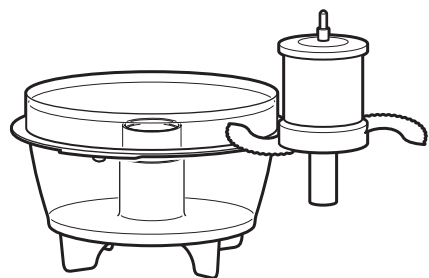
Kansi 3-in-1-
syöttösupilolla

Tiukka tiiviste

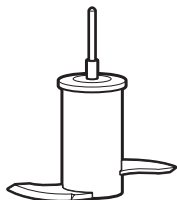
4 litran kulho

Viipaleiden
paksuudensäädin

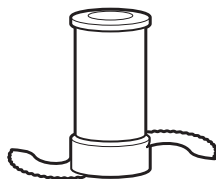
Painevalettu
runko



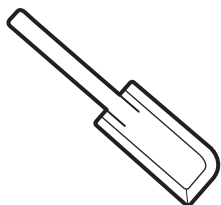
1 litran pieni kulho
ja pieni terä



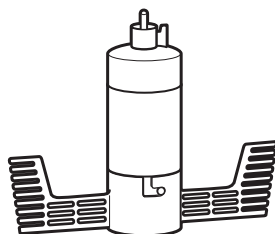
Taikinansekoitin



Ruostumattomasta
teräksestä valmistettu
monitoimiterä



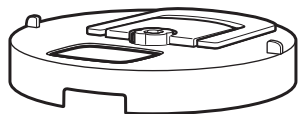
Lasta



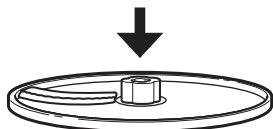
Munanvatkain

Osat ja lisävarusteet

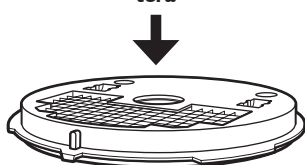
KUUTIOINTISARJA



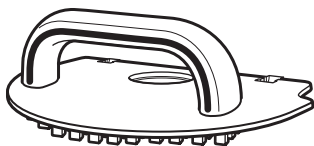
④ Kuutiointisarjan kansi



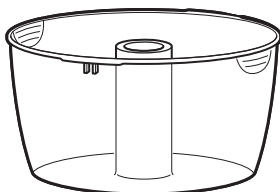
③ 8 mm Kuutiointisarjan terä



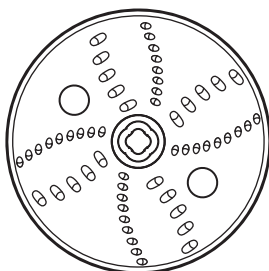
② Kuutiointisarjan ritilä



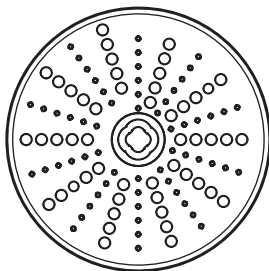
⑤ 8 mm Ritilän puhdistusväline



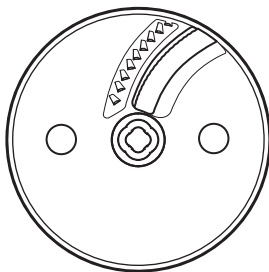
2,4 litran kulho



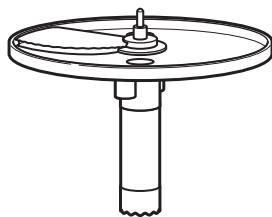
Kaksipuolinen
(2 mm ja 4 mm)
raastinlevy



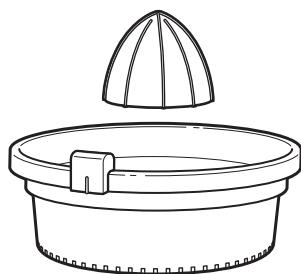
Parmesan-/jääterä



Ranskanperunoiden
leikkuri



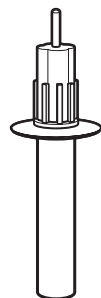
Ulkoisesti säädettävä
viipalointilevy
(ohut – paksu)



Sitruspuserrin



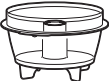

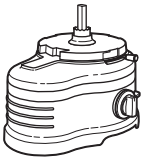
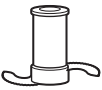
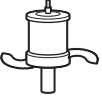

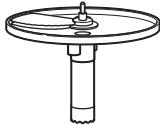


Sitruspusertimen sovitin

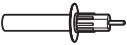
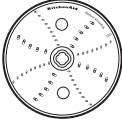






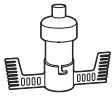


Levyn sovitin


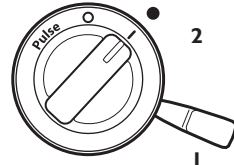

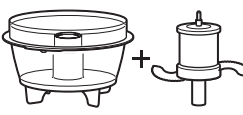

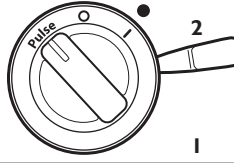

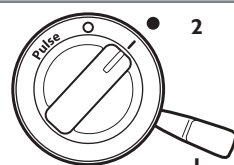

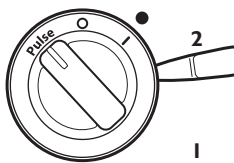



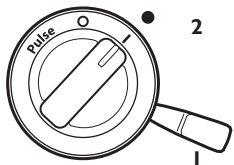
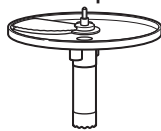
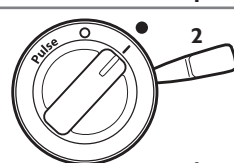


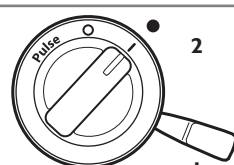
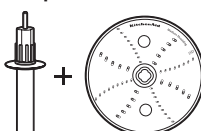
Osien englanninkielisten tarrojen käännös

Osa	Englanninkielinen tarra	Käännös
	Feed Chute Max Fill	Syöttösuppilon maksimitäyttö
	Max Thick Liquid	Paksun nesteen maksimitaso
	Max Thin Liquid	Ohuen nesteen maksimitaso
	BPA FREE	BPA-VAPAA
	Mini Bowl	Pieni kulho
	Max Liquid	Nesteen maksimimäärä
	BPA FREE	BPA-VAPAA
	Prep Bowl	Kulho
	No Processing Blade	Ei leikkausterää
	BPA FREE	BPA-VAPAA
	TWIST TO LOCK	LUKITSE KÄÄNTÄMÄLLÄ
	Multipurpose	Monitoimi
	PUSH TO LOCK	LUKITSE PAINAMALLA
	Mini Multipurpose	Pieni monitoimi
	PUSH TO LOCK	LUKITSE PAINAMALLA
	Dough	Taikina
	Adjustable Slicing (thin to thick)	Säädettävä viipalointi (ohut - paksu)

Osien englanninkielisten tarrojen käännös


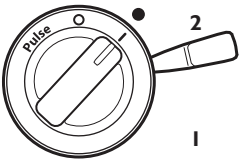
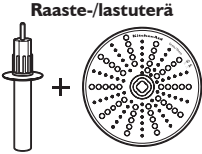

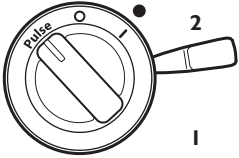
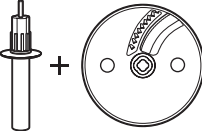

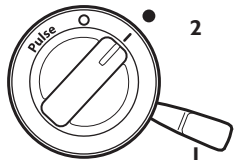
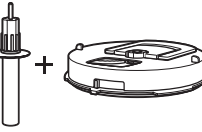

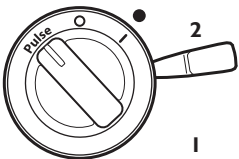
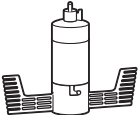

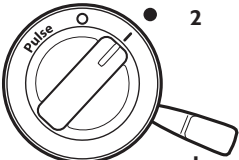
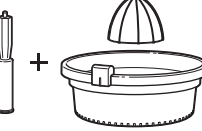
Osa	Englanninkielinen tarra	Käännös
	Disc Adapter	Levyn sovitin
	Fine Shredding	Hieno raaste
	Medium Shredding	Keskikarkea raaste
	Ice Shave	Jäämurska
	French Fry	Ranskanperunat
	④ Dicing Kit Lid	④ Kuutiointisarjan kansi
	Front	Etuosa
	Twist to lock	Lukitse kääntämällä
	③ 8mm Dicing Kit Blade	③ 8 mm kuutiointisarjan terä
	② Dicing Kit Grid	② Kuutiointisarjan ritilä
	8 mm Grid	8 mm ritilän
	Front	Etuosa
	⑤ 8mm Grid Cleanout Tool	⑤ 8 mm ritilän puhdistusväline
	Egg Whip	Munanvatkain

Oikeiden välineiden valitseminen

Tehtävä	Asetus	Ruoka- aine	Lisävaruste
 Jauheliha Pilkkominen		Vihannekset Hedelmä Tuoreet yrtit Pähkinät Liha	Ruostumattomasta teräksestä valmistettu monitoimiterä  TAI Pieni kulho ja pieni ruostumaton monitoimiterä 
 Sose			
 Sekoitus			
 Vaivaus		Hiivataikina	Taikinansekoitin 
 Viipale ohut  Viipale paksu		Hedelmät (pehmeä) Perunat Tomaatit Vihannekset (pehmeä)	Säädettävä viipalointilevy 
		Juusto Suklaa Hedelmä (kova) Vihannekset (kova)	
 Raaste keskikarkea  Raaste hieno		Vihannekset Juusto (jäädystä 30 min ennen) Suklaa Hedelmä (kova)	Kaksipuolinen raastinlevy 

OSAT JA OMINAISUUDET

Oikeiden välineiden valitseminen

Tehtävä	Asetus	Ruoka- aine	Lisävaruste
 <p>Raaste Lastut</p>	 <p>Pulse 2 1</p>	Kova juusto Jää Suklaa	 <p>Raaste-/lastuterä</p>
 <p>Ranskanperunat</p>	 <p>Pulse 2 1</p>	Perunat Kovat vihannekset	 <p>Ranskanperunalevy</p>
 <p>Kuutio</p>	 <p>Pulse 2 1</p>	Perunat Tomaatit Sipulit Kurkku Hedelmä Vihannekset	 <p>8 mm:n kuutiointisarja</p>
 <p>Vaahdotus</p>	 <p>Pulse 2 1</p>	Munat	 <p>Munanvatkain</p>
 <p>Mehu</p>	 <p>Pulse 2 1</p>	Sitruhedelmä	 <p>Sitruspuserrin</p>

MONITOIMIKONEEN KÄYTTÄMINEN

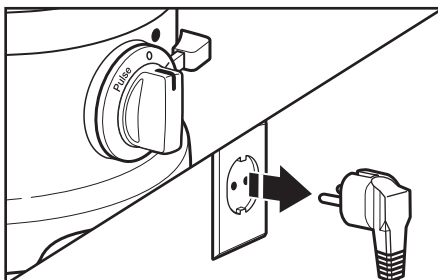
Kulhon kiinnittäminen

VAROITUS

Viiltovaara

Käsittele teriä varoen.

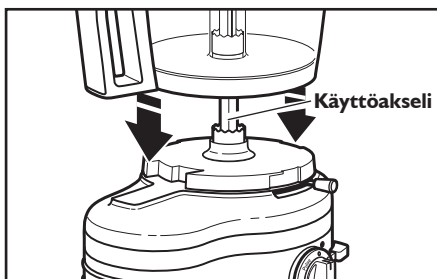
Terät voivat muuten viiltää.



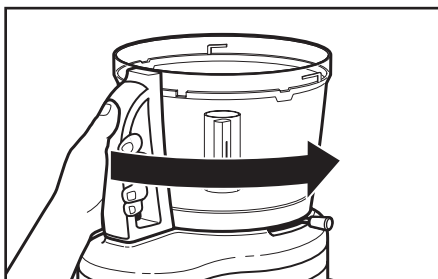
1 Varmista, että monitoimikone on sammutettu, irrotettu sähköverkosta ja asetettu tasaiselle alustalle.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

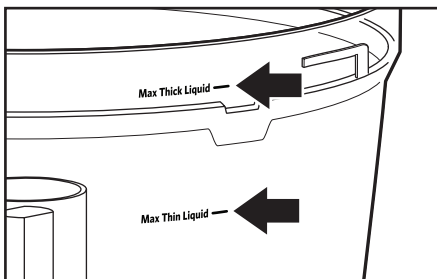
Ennen kuin käytät monitoimikonetta ensimmäisen kerran, pese kulhot ja lisävarusteet osion ”Huolto ja puhdistaminen” mukaisesti.



2 Aseta kulho runkoon kuvan mukaisesti.

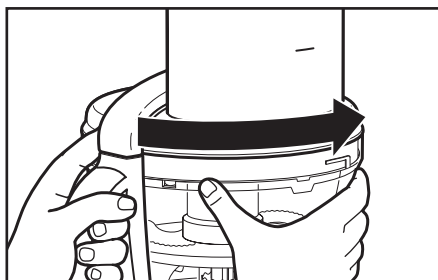


3 Käännä kulhoa sen lukitsemiseksi runkoon.

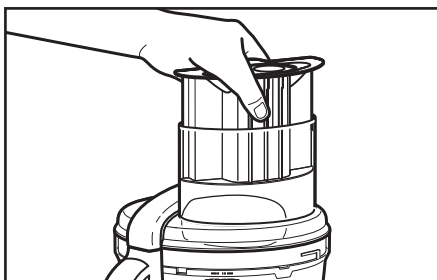


Kulhon sivuun merkityt nestetasot osoittavat paksun ja ohuen nesteen suositellut maksimitasot monitoimikoneessa.

Kannen ja turvalukituksen kiinnittäminen



1 Asenna kansi kohdistamalla kielekkeet ja lukitsemalla se paikoilleen. Erittäin tiukka tiiviste estää roiskeet.



2 3-osaisen painimen suurin osa tulee asettaa paikoilleen, jotta monitoimikone toimisi.

Kolmiosaisen syöttösuppilon käyttäminen

VAROITUS



Pyörivät terät aiheuttavat vaaran.

Syötä aina ruoka-aineet painikkeen avulla.

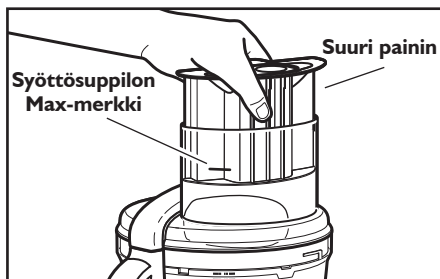
Älä laita sormia aukkoihin.

Pidä laite poissa lasten ulottuvilta.

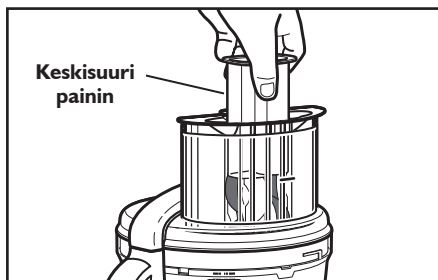
Laiminlyönti saattaa aiheuttaa leikkautumisia ja viiltoja.

Ennen käyttöä

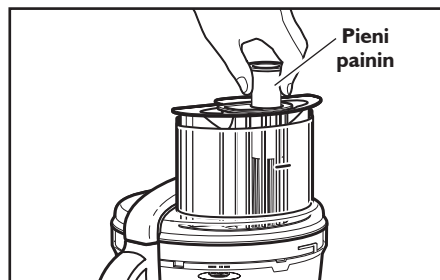
Ennen kuin käytät monitoimikonetta, tarkasta, että kulho, terät ja kansi on asennettu oikein monitoimikoneen runkoon.



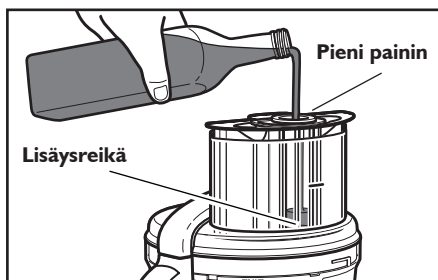
1 Käytä koko syöttösuppilaa ja suurta paininta suurikokoisten kappaleiden käsittelemiseksi.



2 Käytä keskisuurta paininta syöttösuppilossa pienempien kappaleiden käsittelemiseksi.



3 Käytä pientä paininta pienimpien ja ohuimpien kappaleiden leikkaamiseksi viipaleiksi tai raastamiseksi.

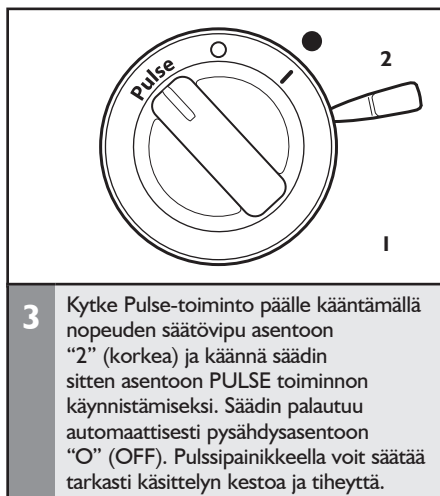
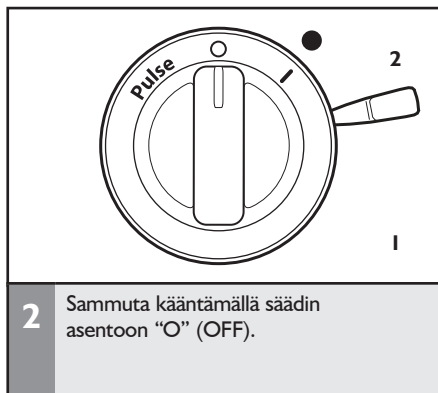
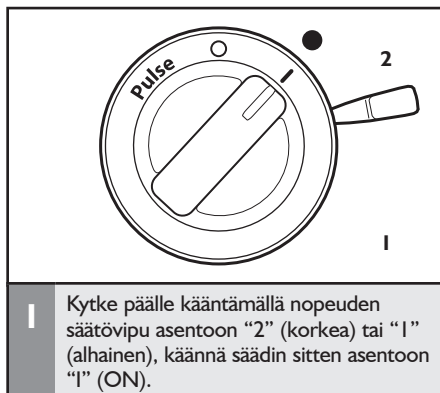


4 Käytä pienen painimen lisäysreikää öljyn tai muiden nesteiden lisäämiseksi hitaasti kulhoon.

MONITOIMIKONEEN KÄYTTÄMINEN

Nopeudensäätimien käyttäminen

HUOM. Jos monitoimikone ei toimi, tarkasta, että kulhon ja kansi ovat lukkiutuneet kunnolla paikoilleen.



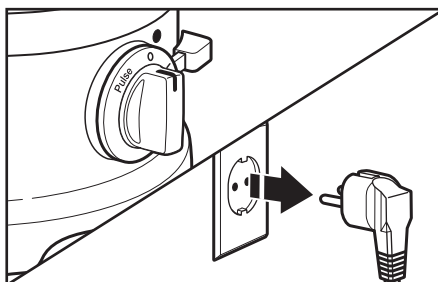
Ruoka-aineiden poistaminen

VAROITUS

Viiltovaara

Käsittele teriä varoen.

Terät voivat muuten viiltää.

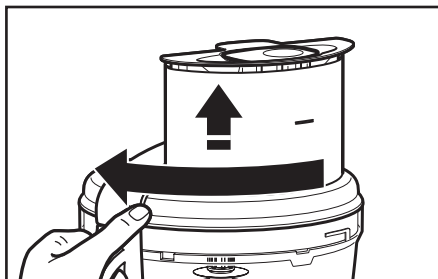


1 Varmista, että monitoimikone on kytketty pois päältä ja irrotettu sähköverkosta ennen sen purkamista.

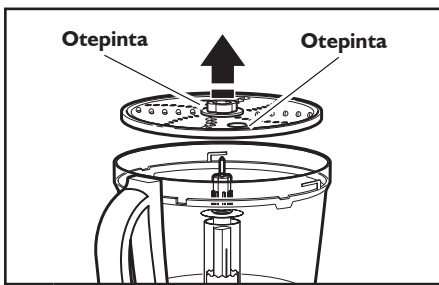
MONITOIMIKONEEN KÄYTTÄMINEN



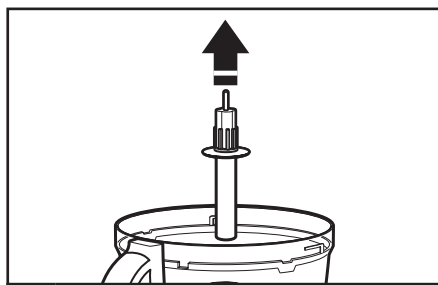
2 Käännä kulhoa ja poista se nostamalla, käännä ja nosta sitten kansi.



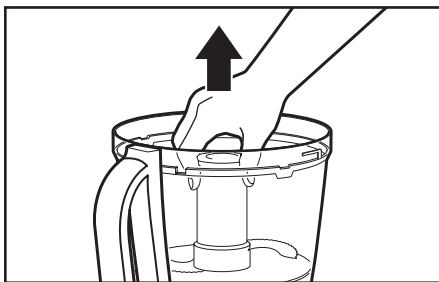
3 Voit myös kääntää kantaan mukaisesti sen vapauttamiseksi ja poistaa kannen nostamalla. Suorita seuraavat toimenpiteet kulhon ollessa edelleen kiinni monitoimikoneessa.



4 Jos käytät levyä, poista se. Tartu levyyn kahdella sormella ja nosta suoraan ylös.



5 Jos käytät levyä, poista sovitin.



6 Jos käytät terää, poista se tarttumalla siihen ja vetämällä sitä suoraan ylös.



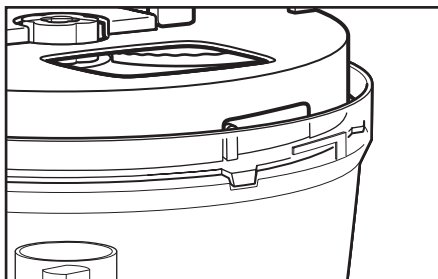
7 Käännä kulhoa kuvan mukaisesti. Poista nostamalla.

Kuutiointisarjan käyttöönoton valmistelu

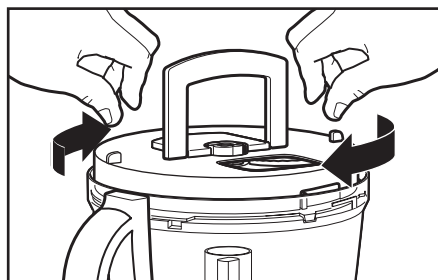
TÄRKEÄÄ: Noudata näitä ohjeita pestessäsi kaikkia kuutiointisarjan osia ennen sen ensimmäistä käyttökertaa.



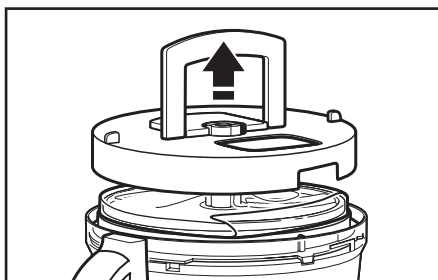
1 Aseta koottu kuutiointisarja kulhoon kahvan avulla.



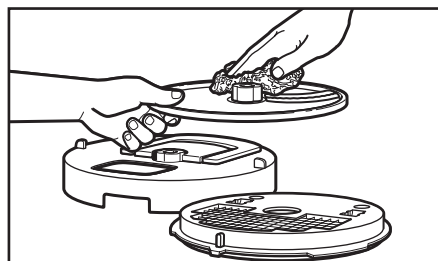
2 Kun asetat sarjan kulhoon, kohdista sarjan kieleke kulhossa olevaan uraan.



3 Kierrä kuutiointisarjan kantta sormilla, kunnes se lukittuu.



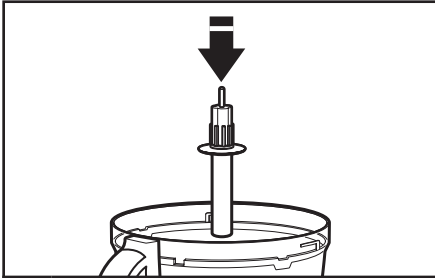
4 Poista kuutiointisarjan kansi kuutiointisarjasta kahvan avulla.



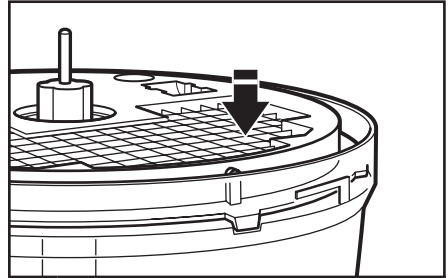
5 Puhdista kaikki kuutiointisarjan osat pehmeällä liinalla ja lämpimällä vedellä.

LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÖ

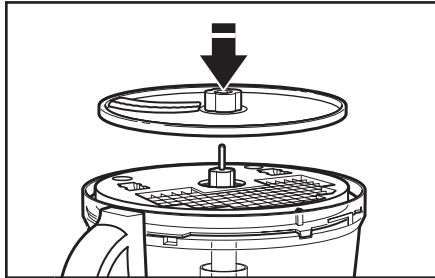
Kuutiointisarjan asentaminen/käyttäminen



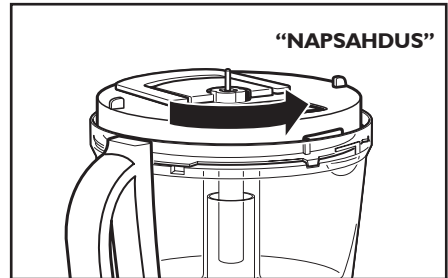
1 Aseta levyn sovitin käyttöakseliin.



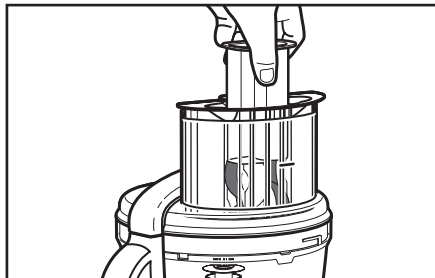
2 Aseta ② kuutiointisarjan ritilä paikoilleen ritilä eteenpäin osoittaen, kohdista sarjan kieleke kulhossa olevaan uraan.



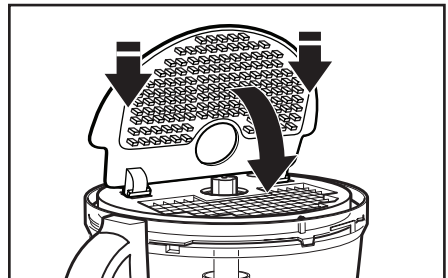
3 Aseta ③ kuutiointisarjan terä paikoilleen ja varmista, että se on tiukasti paikoillaan.



4 Aseta ④ kuutiointisarjan kansi koottuun kuutiointisarjaan reikä eteenpäin osoittaen ja lukitse se paikoilleen.



5 Aseta kansi monitoimikoneeseen ja käytä keskisuurta syöttösuppilaa ruokien leikkaamiseksi kuutioiksi.

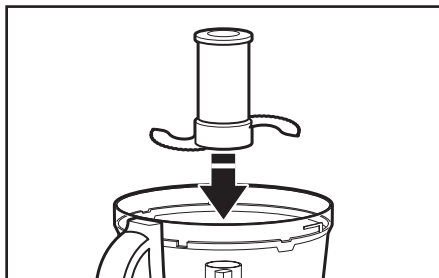


6 Poista ④ kuutiointisarjan kansi ja ③ kuutiointisarjan terä käytön jälkeen ja aseta ⑤ kuutiointisarjan puhdistusväline vastaavan ritilän uriin ja taittele puhdistusväline sitten kuutiointisarjan ritilään. Tällöin jäljellä olevat ruoka-ainekset poistuvat ritilästä, ja kuutiointisarja voidaan puhdistaa paremmin.

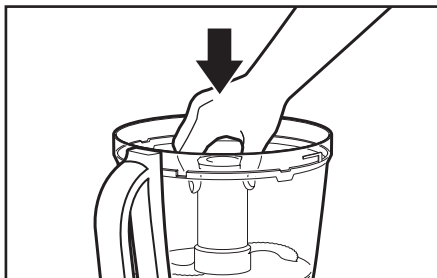
LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÖ

Monitoimiterän asentaminen/poistaminen

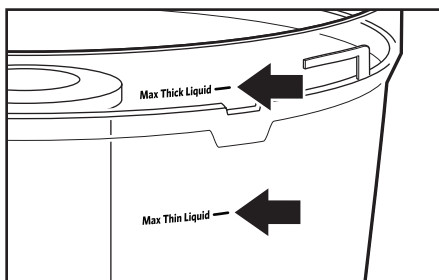
HUOM. Monitoimiterässä on roiskeet estävä tiiviste, ja se voidaan jättää kulhoon tai poistaa ennen kuin ruoka-ainekset tyhjennetään.



1 Aseta terä käyttöakselin päähän.



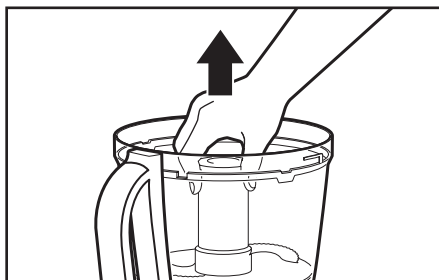
2 Paina terää alaspäin. Kuulet napsahduksen, kun lisävaruste lukittuu paikoilleen.



Kulhon sivuun merkityt nestetasot osoittavat paksun ja ohuen nesteen suositellut maksimitasot monitoimikoneessa.



3 Monitoimiterässä on tiukka tiiviste, joten terä voidaan jättää kulhoon aineksien pois kaatamisen ajaksi.



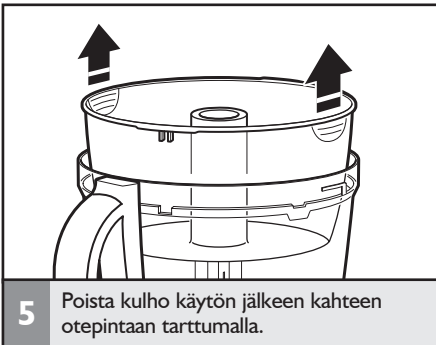
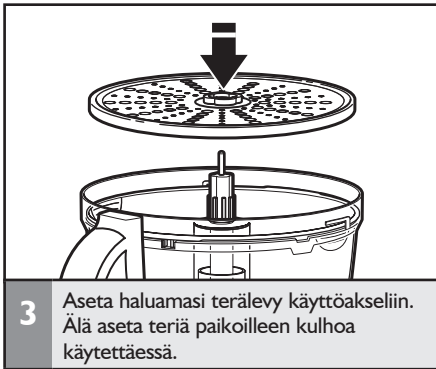
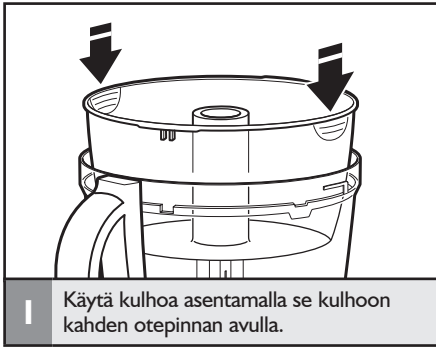
4 Poista terä tarttumalla ja vetämällä sitä suoraan ylöspäin.

TÄRKEÄÄ: Lisäteriä voidaan käyttää vain yhdessä kulhon kanssa.

LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÖ

Kulhon asentaminen/poistaminen

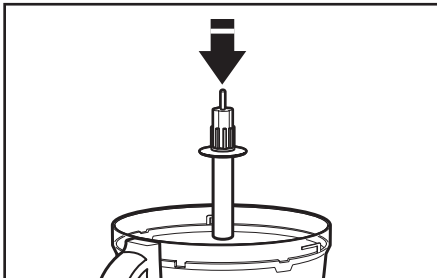
HUOM. Kulhoa voidaan käyttää vain levyjen ja kuutiointisarjan kanssa.



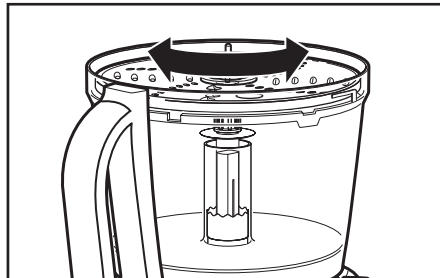
TÄRKEÄÄ: Levyt ja sovittimet tulee poistaa ennen kulhojen poistamista.

LISÄVARUSTEIDEN KÄYTTÖ

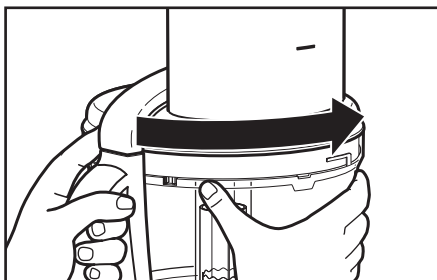
Raastin-, ranskanperunoiden ja parmesaanilevyjen asentaminen/poistaminen



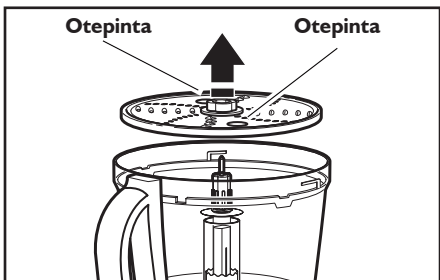
1 Aseta sovitin käyttöakseliin päähän.



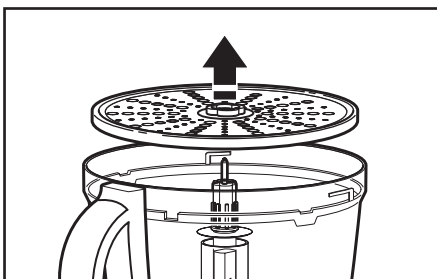
2 Käännä levy hiukan, kunnes se putoaa paikoilleen sovittimeen.



3 Asenna kansi kohdistamalla kielekkeet ja lukitsemalla sen paikoilleen.



4 Poista raastinlevy ja ranskanperunalevy poistamalla kansi. Käyttämällä kahta otepintaa nosta levyä suoraan ylöspäin.

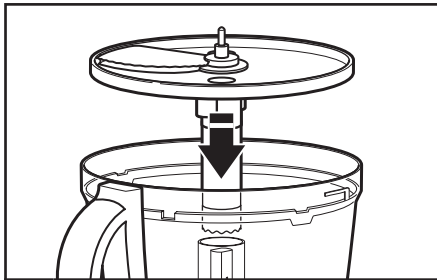


5 Poista parmesaaniterä käytön jälkeen ja nosta sovitin varoen pois.

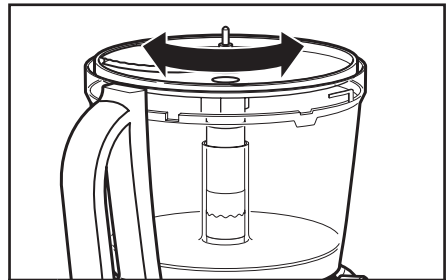
HUOM. Raastinlevy on kaksipuolinen. Kun haluat suurempaa raastetta, aseta sivu "Medium Shredding" ylöspäin. Kun haluat hienompaa raastetta, aseta sivu "Fine Shredding" ylöspäin.

TÄRKEÄÄ: Levyt ja sovitukset tulee poistaa ennen kulhojen poistamista.

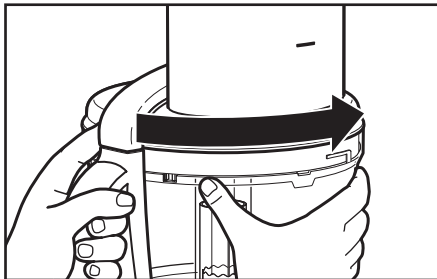
Viipalointilevyn asentaminen/poistaminen



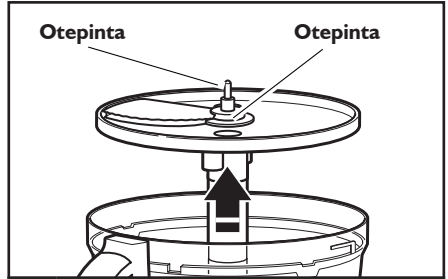
1 Aseta levy käyttöakseliin.



2 Käännä levy hiukan, kunnes se putoaa paikoilleen.



3 Asenna kansi kohdistamalla kielekkeet ja lukitsemalla sen paikoilleen.



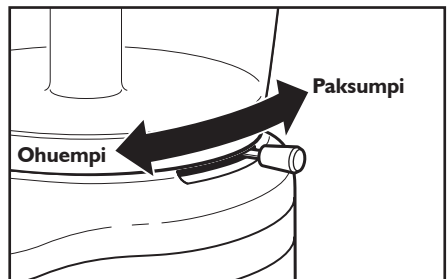
4 Poista viipalointilevy poistamalla kansi. Käyttämällä kahta otepintaa nosta levyä suoraan ylöspäin.

Viipaleiden paksuuden säätäminen

HUOM. Vipu toimii vain käytettäessä säädettävää viipalointilevyä.

Paksuusasetusten muuttamisella ei ole vaikutusta, kun käytetään muita levyjä tai teriä.

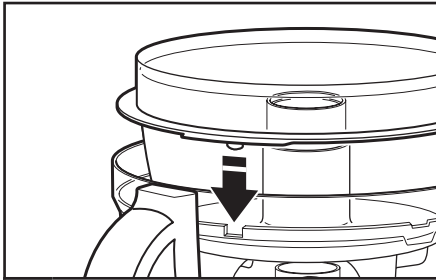
Siivujen paksuutta voidaan muuttaa vivun lisäksi muuttamalla ruokaan kohdistuvaa painetta, kun sitä ohjataan syöttösuppiloon. Paina voimakkaammin paksujen siivujen kohdalla ja vähemmän ohuempien siivujen kohdalla.



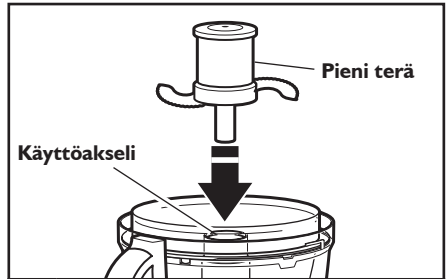
Siirrä kahvaa haluamasi paksuuden valitsemiseksi

TÄRKEÄÄ: Levyt ja sovitimet tulee poistaa ennen kulhojen poistamista.

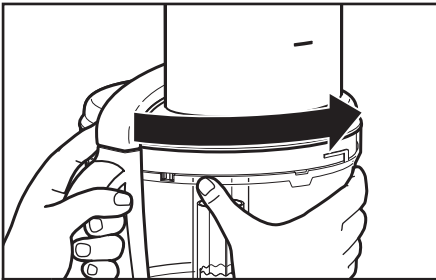
Pienen kulhon ja pienen terän asentaminen/poistaminen



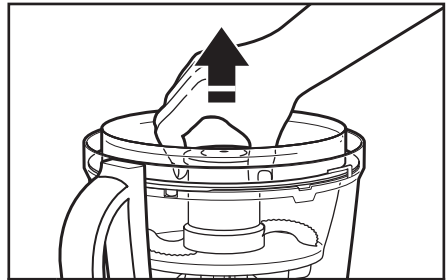
- 1** Aseta pieni kulho varsinaisen kulhon sisään ja varmista, että pienen kulhon kieleke kohdistuu kulhon uraan.



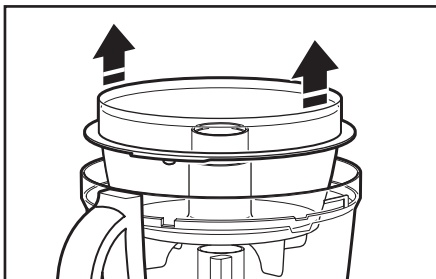
- 2** Paina pientä terää tiukasti alaspäin. Kuulet napsahduksen, kun se lukittuu paikoilleen.



- 3** Asenna kansi kohdistamalla kielekkeet ja lukitsemalla sen paikoilleen.

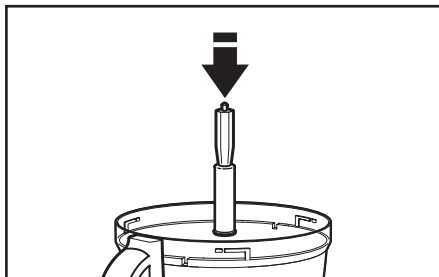


- 4** Poista kansi. Tartu pieneen terään ja vedä sitä suoraan ylöspäin.

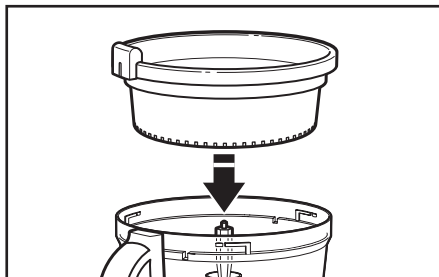


- 5** Nosta pieni kulho pois.

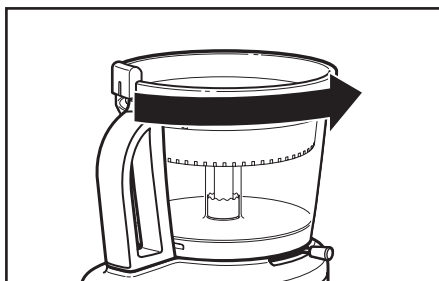
Sitruspusertimen asentaminen/poistaminen



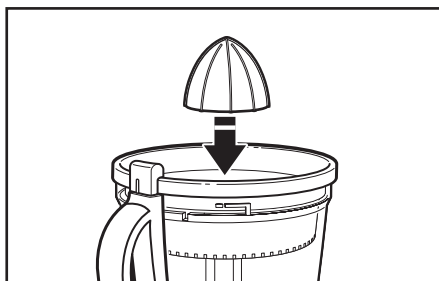
1 Aseta sitruspusertimen sovitin käyttöakseliin.



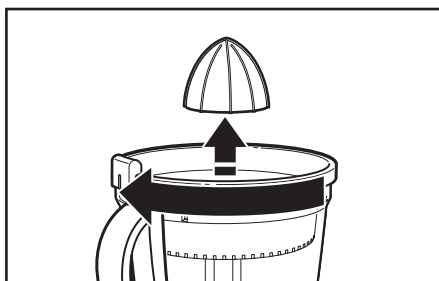
2 Aseta valutuskori kulhoon niin, että lukitsin on kulhon kahvan vasemmalla puolella.



3 Käännä koria vastapäivään, kunnes kiinnitin napsahtaa kahvaan.

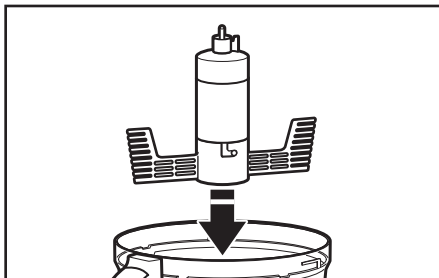


4 Aseta kartio valutuskorin sisään liittämällä se sovittimeen. Pyöritä kartiota tarvittaessa, kunnes se putoaa paikalleen.

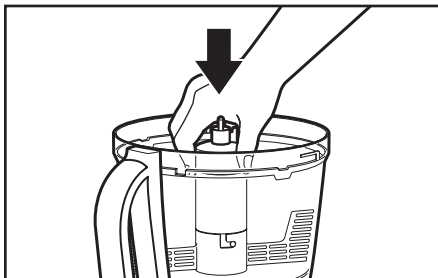


5 Nosta kartio valutuskorista, käännä valutuskori auki kahvasta kuvan mukaisesti ja nosta se pois kulhosta käytön jälkeen. Poista sovitin.

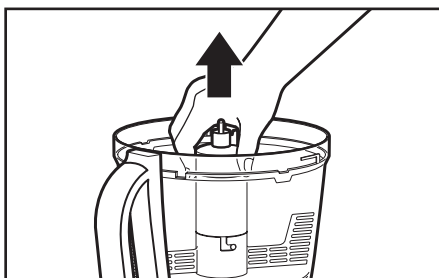
Munanvatkaimen tai taikinasekoittimen asentaminen/poistaminen



1 Aseta munanvatkain tai taikinasekoitin käyttöäkseliin.



2 Paina munanvatkainta tai taikinasekoitinta tiukasti alaspäin.



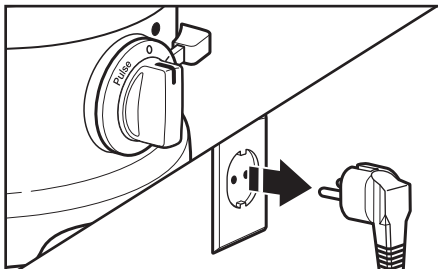
3 Tartu munanvatkaimen tai taikinasekoittimeen hyvin ja nosta se ylös käytön jälkeen.

VAROITUS

Viiltovaara

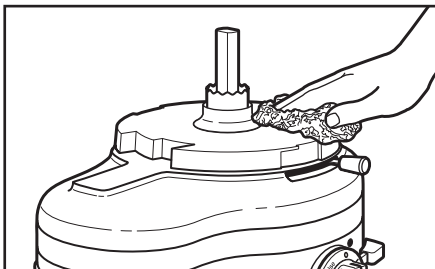
Käsittele teriä varoen.

Terät voivat muuten viiltää.

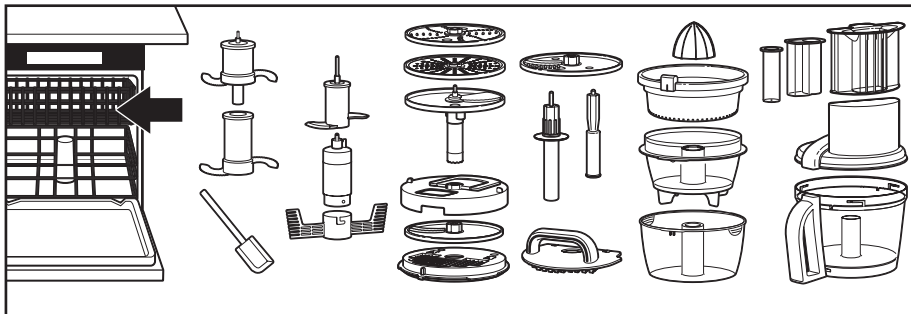


1 Varmista, että monitoimikone on kytketty pois päältä ja irrotettu sähköverkosta ennen sen purkamista.

TÄRKEÄÄ: Älä koskaan käytä hankaavia puhdistusaineita tai hankaustyynyjä monitoimikoneessa. Ne voivat naarmuttaa kulhoa ja kantta.

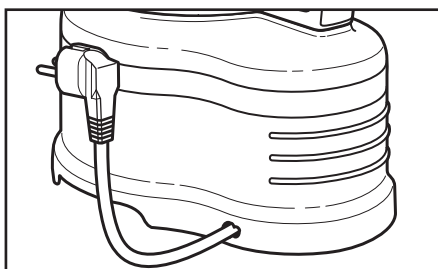


2 Puhdista runko ja johto lämpimällä saippuoidulla liinalla. Kuivaa pehmeällä liinalla.

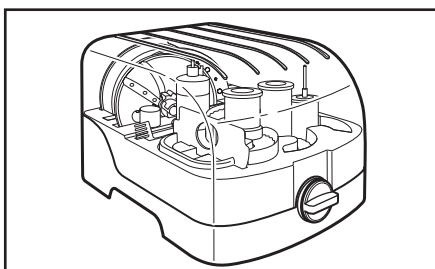


3 Kaikki muut monitoimikoneen osat voidaan pestä astianpesukoneessa.

- Kulhot tulee asettaa paikoilleen ylösalaisin, niitä ei saa asettaa reunojen varaan.
- Vältä korkeita lämpötiloja, kuten sterilointi- tai höyryohjelmia.



4 Aseta johto takaisin monitoimikoneen rungon sisälle säilytyksen ajaksi.



5 Säilytä levyt, akseli ja terät mukana toimitetussa säilytyskotelossa poissa lasten ulottuvilta.

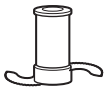
Monitoimiterän käyttäminen

VAROITUS

Viiltovaara

Käsittele teriä varoen.

Terät voivat muuten viiltää.



Tuoreiden hedelmien tai vihannesten pilkkominen:

Kuori, poista siemenkoti ja/

tai siemenet. Leikkaa aine 2,5-4 cm palasiksi. Käsittele halutun kokoiseksi; käytä lyhyitä 1 - 2 sekunnin pulsseja. Kaavi tarvittaessa kulhon reunat.

Kypsennettyjen hedelmien ja kasvien (paitsi perunoiden) soseuttaminen:

Lisää 60 ml nestettä kupilliseen (235 ml) ruoka-ainetta. Käytä lyhyitä pulsseja, kunnes aine on hienontunut. Käsittele sitten jatkuvasti, kunnes rakenne on haluttu. Kaavi tarvittaessa kulhon reunat.

Perunamuhennoksen valmistaminen:

Raasta kuumat keitetyt perunat raastinlevyllä. Vaihda raastinlevy monitoimiterään. Lisää pehmitetty voi, maito ja mausteet. Paina pulssipainiketta 3 - 4 kertaa, 2 - 3 sekuntia kerrallaan, kunnes muhennos on tasainen ja maito on imeytynyt. Älä käsittele liikaa.

Kuivattujen (tai tahmeiden) hedelmien hienontaminen:

Ruoka-aineen on oltava kylmää. Lisää 60 ml jauhoja per 120 ml kuivattua hedelmää. Käsittele käyttäen lyhyitä pulsseja kunnes rakenne on haluttu.

Sitrushedelmien kuorien hienontaminen:

Kuori värillinen osa sitrushedelmästä terävällä veitsellä (ilman valkoista kerrosta). Leikkaa kuori pieneksi kaistaleiksi. Hienonna.

Valkosipulin, tuoreiden yrttien tai pienten vihannesannosten hienontaminen:

Käynnistä kone ja lisää ruoka-ainetta syöttösuppilon kautta. Käsittele hienoksi. Saat parhaat tulokset, kun varmistat, että kulho ja yrtit ovat erittäin kuivia ennen käsittelyä.

Pähkinöiden hienontaminen tai pähkinälevitteiden valmistaminen:

Käsittele enintään 710 ml pähkinöitä, kunnes hienous on haluttu; käytä lyhyitä pulsseja. 1 - 2 sekuntia kerrallaan. Kun haluat karkean rakenteen, käsittele pieniä eriä, käytä pulssia 1 tai 2 kertaa, 1 - 2 sekuntia kerrallaan. Käytä useampia pulsseja kun haluat hienon rakenteen. Kun valmistat levitteitä, käsittele jatkuvasti, kunnes tulos on tasainen. Säilytä jääkaapissa.

Kypsin tai raa'an lihan, siipikarjan tai äyriäisten hienontaminen:

Ruoka-aineen on oltava erittäin kylmää. Leikkaa 2,5 cm palasiksi. Käsittele enintään 455 g kerrallaan halutun kokoiseksi; käytä lyhyitä 1 - 2 sekunnin pulsseja. Kaavi tarvittaessa kulhon reunat.

Leivän tai keksin murujen valmistaminen:

Riko aine 3,5-5 cm palasiksi. Käsittele hienoksi. Kun palat ovat suuria, paina pulssipainiketta 2 - 3 kertaa, 1 - 2 sekuntia kerrallaan. Käsittele sitten hienoksi.

Suklaan sulattaminen:

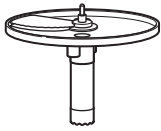
Yhdistä ohjeiden mukainen määrä suklaata ja sokeria kulhoon. Hienonna. Lämmitä tarvittava määrä nestettä. Käynnistä kone ja kaada lämmin neste syöttösuppilon kautta. Käsittele tasaiseksi.

Kovan juuston (parmesaani ja romano) raastaminen:

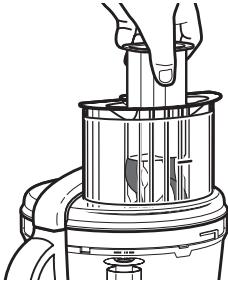
Älä yritä käsitellä juustoa, johon terävän veitsen kärki ei uppoa. Voit käyttää monitoimiterää kovien juustojen raastamiseen. Leikkaa 2,5 cm palasiksi. Pane kulhoon. Käytä lyhyitä pulsseja, kunnes raaste on karkeaa. Käsittele jatkuvasti, kunnes raaste on hienoa. Juustonpaloja voidaan myös lisätä syöttösuppilon kautta, kun kone on käynnissä.

HUOM. Pähkinät ja muut kovat ruokaaineet voivat naarmuttaa kulhon sisäpintaa.

Viipalointi- tai raastinlevyn käyttäminen



Suhteellisen pitkien ja läpimitaltaan pienten hedelmien ja vihannesten (esim. selleri, porkkana, banaani) viipalointi tai raastaminen:



Leikkaa ruoka-aine syöttöputken sopivaksi ja täytä syöttöputki niin, että ruoka-aine pysyy kunnolla paikallaan. Paina tasaisesti. Tai käytä kaksiosaisen painimen pientä syöttösuppiloa. Pane ruoka-aine suppiloon pystyasentoon ja käytä pientä paininta.

Pyöreiden hedelmien ja vihannesten (sipuli, omena ja paprika) viipaloiminen tai raastaminen:

Kuori, poista siemenkoti ja siemenet. Leikkaa kahteen tai neljään osaan, jotka sopivat syöttösuppiloon. Pane syöttösuppiloon. Paina tasaisesti.

Pienten hedelmien ja vihannesten (mansikka, sienet ja retiisit) viipaloiminen tai raastaminen:

Pane ruoka-aine pysty- tai vaaka-asennossa kerroksittain syöttösuppiloon. Täytä syöttösuppilo, jotta aine pysyisi paikallaan. Paina tasaisesti. Tai käytä kaksiosaisen painimen pientä syöttösuppiloa. Pane ruoka-aine suppiloon pystyasentoon ja käytä pientä paininta.

Raa'an lihan tai siipikarjan viipalointi esim. friteerausta varten:

Leikkaa tai kääri ruoka-aine suppiloon sopivaksi. Pakasta ruoka-ainetta, kunnes se tuntuu kovalta kosketettaessa, 30 minuutista 2 tuntiin aineen paksuuden mukaan. Tarkasta, että terävä veitsenkärki painuu edelleen ruoka-aineeseen. Jos ei, anna sulaa hieman. Paina tasaisesti.

Kypsän lihan siipikarjan lihan (myös salami, pepperoni, jne.) viipalointi:

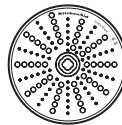
Ruoka-aineen on oltava erittäin kylmää. Leikkaa suppiloon sopiviksi paloiksi. Paina tasaisesti.

Pinaatin ja muiden lehtien raastaminen:

Pinoa lehdet. Kääri ja pane syöttösuppiloon. Paina tasaisesti.



Kovien ja pehmeiden juustojen raastaminen:



Kovan juuston on oltava erittäin kylmää. Pakasta pehmeitä juustoja, esimerkiksi mozzarella, 10 - 15 minuuttia ennen käsittelyä. Leikkaa suppiloon sopivaksi. Paina tasaisesti.

Taikinansekoittimen käyttäminen

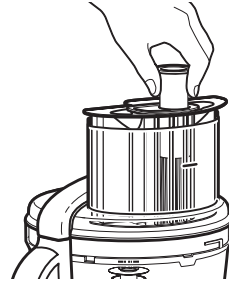


Taikinansekoitin on tarkoitettu erityisesti hiivataikinan sekoittamiseen ja vaivaamiseen. Saat parhaan tulokset, kun vaivattavassa taikinassa on enintään 500 g jauhoa.

Hyödyllisiä vihjeitä

- Estä terän tai moottorin vauriot - älä käsittele ruoka-ainetta, joka on niin kovaa tai jäistä, että terävä veitsenkärki ei uppoa siihen. Jos pala kovaa ruoka-ainetta, esimerkiksi porkkanaa, kiilautuu kiinni tai tarttuu terään, pysäytä kone ja poista terä. Poista ruoka-aine varovasti terästä.
- Älä täytä kulhoa tai pikkukulhoa liikaa. Noudata nesteiden kohdalla kulhoon merkittyjä maksimitäyttöasoja. Kun hienonnat, täytä kulho enintään 1/3 - 1/2 täyteen. Käytä pikkukulhoa, kun nestettä on 1 L tai kiinteää ainetta 500 g.
- Aseta viipaloitilevyt niin, että leikkuupinta on syöttösuppilon oikealla puolella. Silloin levy voi pyöriä täyden kierroksen ennen kuin se koskettaa ruoka-ainetta.
- Saat täyden hyödyn koneen nopeudesta, pudottamalla hienonnettavat aineet suppilon kautta, kun kone käy.
- Eri ruoka-aineet vaativat erilaisen paineen parhaan raastamis- ja viipaloitituloksen saavuttamiseksi. Käytä yleensä kevyttä painetta pehmeitä, arkoja aineita (mansikat, tomaatit jne.) varten, kohtuullista painetta keskikovia aineita (zucchini, perunat jne.) varten ja lujaa painetta kovia aineita (porkkana, omena, kova juusto, jäinen liha jne.) varten.
- Pehmeä tai keskikova juusto voi levitä tai kiertyä raastinlevylle. Raasta tästä syystä vain hyvin kylmää juustoa.

- Esimerkiksi porkkanat tai sellerinvarret voivat joskus joutua viinon syöttösuppilossa, jolloin viipale on epätasainen. Vältä tämä leikkaamalla aine useaksi palaksi ja täytä syöttösuppilo niillä. Kaksiosaisen painimen pieni suppilo on erityisen kätevä, kun aine on pienikokoista.



- Kun valmistat kakku- tai pikkuleipätaikinaa, sekoita ensin rasva ja sokeri monitoimiterällä. Lisää kuivat ainekset viimeksi. Pane päihinät ja hedelmät jauhoseoksen päälle, jotta he eivät hienontuisi liikaa. Käsittele päihinät ja hedelmät lyhyillä pulsseilla, kunnes ne sekoittuvat muihin aineksiin. Älä käsittele liikaa.
- Kun raastettu tai viipaloitu aine kertyy kulhon yhdelle puolelle, pysäytä kone ja tasoita aine lastalla.
- Kun aine saavuttaa viipalointi- tai raastamislevyn pohjan, poista aine.
- Levyn päälle voi jäädä muutama isompi palanen viipaloinnin tai raastamisen jälkeen. Leikkaa ne halutessasi käsin ja lisää seokseen.
- Organisoivat vaiheet niin, että kulhoa tarvitsee puhdistaa mahdollisimman vähän. Käsittele kuivat tai kiinteät aineet ennen nesteitä.
- Saat puhdistettua aineet monitoimiterästä helposti, kun tyhjennät kulhon, kiinnität kannen takaisin paikalleen ja pyörität terää 1 - 2 sekuntia pulssipainikkeella.
- Kun irrotat kulhon kannen, aseta se ylösalaisin työtasolle. Työtaso on helpompi pitää puhtaana.

VINKKEJÄ PARHAISIIN TULOSSIIN

- Käytä lastaa ainesten poistamiseen kullosta.
- Monitoimikonetta ei ole suunniteltu seuraaviin tarkoituksiin:
 - Kahvinpapujen, viljan tai kovien mausteiden jauhamiseen
 - Luiden tai muiden ei syötäväksi tarkoitettujen ruoka-aineen osien jauhamiseen
 - Raakojen hedelmien tai kasvien mehustamiseen
 - Kovaksi keitettyjen munien tai jäädyttämättömän lihan viipalointiin.
- Jos ruoka-aineet värjäävät muoviosia, puhdistane ne sitruunamehulla

VIANETSINTÄ

HUOM. Jos koneessasi on toimintahäiriöitä tai se ei toimi ollenkaan, tarkista seuraavat asiat:

Monitoimikone ei käy:

- Tarkasta, että kulho ja kansi ovat oikein paikoillaan ja että suuri painin on syöttösuppiloissa.
- Kun käytät suurta suppiloa, tarkasta, että ruoka-ainetta ei ole suppilon Max.-merkin yläpuolella.
- Tarkista, että monitoimikone on kytketty sähköverkkoon.
- Onko monitoimikoneen pistorasian sulake kunnossa? Jos sinulla on sulakekaappi, varmista että piiri on suljettu.
- Irrota pistoke ja kytke se takaisin pistorasiaan.
- Jos monitoimikone ei ole huoneen lämpöinen, odota huoneen lämpötilan saavuttamista ja yritä uudelleen.

Monitoimikone ei raasta tai viipaloi kunnolla:

- Varmista, että levyn teräpuoli on ylöspäin sovittimessa.
- Jos käytät säädettävää levyä, tarkasta, että paksuus on säädetty oikein.
- Tarkasta, että aineita voidaan viipaloida tai raastaa.

Jos kansi ei sulkeudu, kun käytät levyä:

- Tarkasta, että levy on asennettu oikein: keskiö ylhäällä ja oikein väliakselin varassa.

Jos ongelma ei johdu yllämainituista seikoista, katso "Takuu ja huolto".

KitchenAid monitoimikoneen takuu

Takuuajan pituus:	KitchenAid korvaa:	KitchenAid ei korvaa:
Eurooppa, Lähi-itä ja Afrikka: Malli 5KFP1644: Kolmen vuoden täydellinen takuu ostopäivästä lukien.	Varaosat ja korjauskulut laitteen materiaaliin ja sen valmistukseen liittyvissä vioissa. Huoltotyöt tulee teettää valtuutetussa KitchenAid-huoltoliikkeessä.	A. Korjausta, joka on aiheutunut monitoimikoneen käyttämisestä muuhun toimintaan kuin ruoanlaittoon normaalissa kotitalouskäytössä. B. Onnettomuuden, muutosten, väärinkäytön ja vahingoittamisen tai paikallisista sähköasennussäädöksistä poikkeavan asennuksen/käytön aiheuttamia vahinkoja.

KITCHENAID EI VASTAA VÄLILLISISTÄ VAHINGOISTA.

Huoltoliikkeet

Kaikkeen huoltoon tulee käyttää alueenne valtuutettua KitchenAid-huoltoliikettä. Ottakaa yhteyttä myyjään, jolta hankitte laitteen, jotta saisitte lähimmän valtuutetun KitchenAid-huoltoliikkeen yhteystiedot.

Suomi:

Kodinkonehuolto Tauno Korhonen Oy
Kumpulantie 1
00520 Helsinki
Tel : +358/9 495903

kodinkonehuolto@kkhtaunokorhonen.fi
www.kkhtaunokorhonen.fi

KitchenAid

© 2012. All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.