

5KFP1335
5KFP1325



KitchenAid

SISÄLLYSLUETTELO

MONITOIMIKONEEN TURVALLINEN KÄYTTÖ	
Tärkeät turvatoimenpiteet	306
Sähkövaatimukset	308
Sähkölaitteiden hävittäminen	308
OSAT JA OMINAISUUDET	
Monitoimikoneen osat	309
Osien englanninkielisten tarrojen käännös	310
Tärkeitä monitoimikoneen ominaisuuksia	311
LISÄVARUSTEET	
Sisältyvät lisävarusteet	312
Levyjen kokoaminen	313
Lisävarusteiden valintaopas	314
MONITOIMIKONEEN KÄYTTÖÖNOTON VALMISTELU	
Ennen ensimmäistä käyttökertaa	315
Kannen irrottaminen kulhosta	315
MONITOIMIKONEEN KOKOAMINEN	
Kulhon kiinnittäminen	316
Kulhon kannen kiinnittäminen	317
Säädettävän viipalointilevyn asentaminen	318
Viipaleiden paksuuden säätäminen	319
Raastinlevyn asentaminen	320
Monitoimiterän tai taikinansekoittimen* asentaminen	321
Pikkukulhon* ja pienen terän* asentaminen	322
Munanvatkaimen* asentaminen	323
3-in-1 syöttösuppilon käyttäminen	324
MONITOIMIKONEEN KÄYTTÄMINEN	
Ennen käyttöä	325
Nopeuden 1/2 valitseminen	326
Pulssitoiminnon (FL) käyttäminen	326
Ruoka-aineiden poistaminen	327
HOITO JA PUHDISTUS	328
VINKKEJÄ PARHAISIIN TULOKSIIN	
Monitoimiterän käyttäminen	329
Viipalointi- tai raastinlevyn käyttäminen	330
Taikinansekoittimen* käyttäminen	331
Hyödyllisiä vihjeitä	331
VIANETSINTÄ	333
TAKUU JA HUOLTO	334

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. Laitteen väärinkäyttö voi johtaa henkilövahinkoon.
2. Suojaudu sähköiskun vaaralta. Älä upota monitoimikonetta veteen tai muuhun nesteeseen.
3. Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky tai kokemus ja tiedot eivät riitä laitteen käyttöön. He saavat käyttää laitetta ainoastaan heidän turvallisuudestaan vastaavan henkilön valvonnassa tai jos heitä on opastettu laitteen turvallisessa käytössä ja he ymmärtävät siihen liittyvät vaarat.
4. Lapsia on valvottava, jotta he eivät pääse leikkimään laitteella. Laitetta ei ole tarkoitettu lasten käyttöön. Laitteen ja johdon on oltava lasten ulottumattomissa. Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman valvontaa.

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. Ole varovainen käsitellessäsi teräviä leikkuuteriä, tyhjentäessäsi säiliötä ja puhdistaussasi laitetta.
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.** Laite on tarkoitettu käytettäväksi kodeissa ja vastaavissa käyttöympäristöissä, kuten
- kauppojen, toimistojen ja muiden työympäristöjen henkilöstökeittiöissä
 - maataloissa
 - asiakkaiden käytettäväksi hotelleissa, motelleissa ja muissa asuinympäristöissä
 - bed and breakfast -tyyppisissä ympäristöissä.
- 18.** Ole varovainen, jos kuumaa nestettä kaadetaan yleiskoneeseen, sillä se saattaa höyrystyä ja suihkuta äkisti ulos laitteesta.

SÄÄSTÄ NÄMÄ OHJEET

Sähkövaatimukset


Jännite: 220 - 240 V
Taajuus: 50 - 60 Hz
Teho: 300 W

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

Sähkölaitteiden hävittäminen

Pakkausmateriaalien hävittäminen

Pakkausmateriaalit ovat 100 % kierrätettäviä,

ja ne on merkitty kierrätysymbolilla .

Pakkauksen kaikki osat on hävitettävä vastuullisesti ja täysin paikallisten viranomaisten jätehuoltoa koskevien säädösten mukaisesti.


Tuotteen hävittäminen

- Tämä laite on merkitty Euroopan direktiivin 2012/19/EU Sähkö- ja elektroniikkalaiteromu (WEEE) mukaisesti.

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

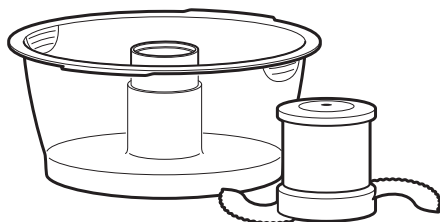
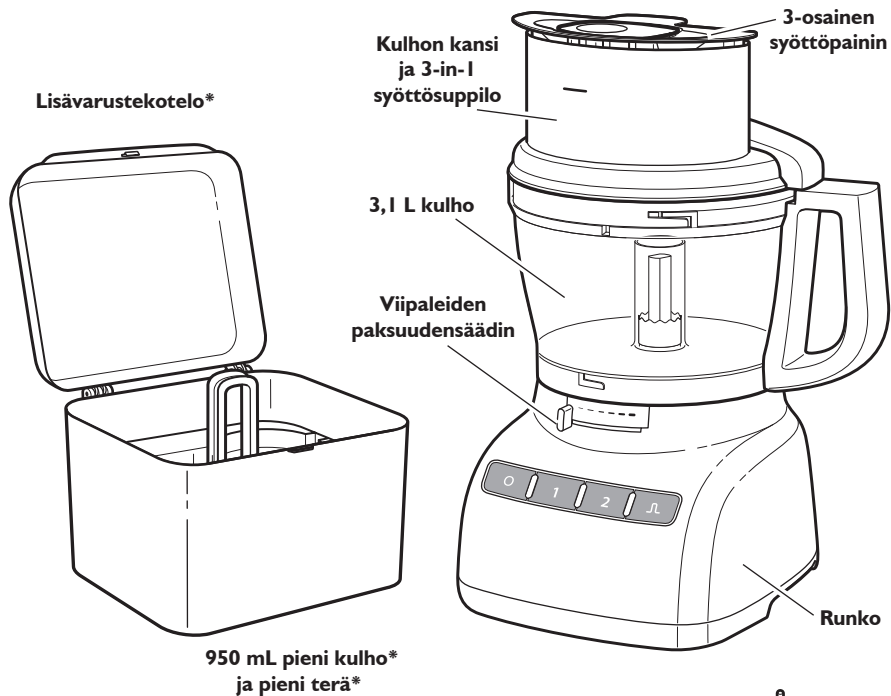
- Tuotteessa tai sen dokumentaatiossa



oleva symboli  merkitsee, että sitä ei saa käsitellä kotitalousjätteenä vaan se on vietävä asianmukaiseen keräyspisteeseen, jossa kierrätetään sähkö- ja elektroniikkalaitteita.

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

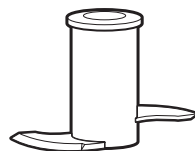
Monitoimikoneen osat



Säädettävä viipalointilevy (ohut – paksu)



Kaksipuolinen (2 mm ja 4 mm) raastinlevy



Viipalointilevyn sovitin

Väliakseli



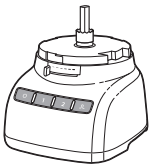





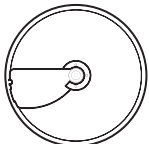
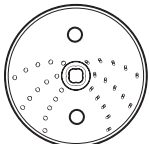
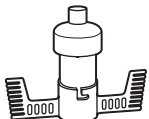
Levyn sovitin

Ruostumaton monitoimiterä

*Mukana vain mallissa 5KFP1335

OSAT JA OMINAISUUDET

Osien englanninkielisten tarrojen käännös

Osa	Englanninkielinen tarra	Käännös
	CAUTION : Do not open until blades stop	VARO: Älä avaa ennen kuin terät pysähtyvät
	Max Fill	Täyttöraja
	Liquid Level	Nesteen pinta
	TWIST TO LOCK	LUKITSE KÄÄNTÄMÄLLÄ
	Warning Rotating Blade Hazard Always use food pusher. Keep fingers out of openings. Keep away from children. Failure to do so can result in amputation and cuts.	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.
	Drive Adapter	Väliakseli
	Slicing Adapter	Viipalointilevyn sovitin
	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)
	Fine Shredding	Hieno raaste
	Medium Shredding	Keskikarkea raaste
	Egg Whip*	Munanvatkain*

*Mukana vain mallissa 5KFP1335

Tärkeitä monitoimikoneen ominaisuuksia

Viipaleiden paksuudensäädin

KitchenAidin säädettävä viipalointilevy mahdollistaa viipaleiden paksuuden säätämisen ohuesta paksuun irrottamatta viipalointiyksikköä. Kun viipalointilevy on asennettu, aseta säädin haluttuun asentoon - kantta ei tarvitse avata eikä monitoimikoneen virtaa katkaista!

Nopeus 1/ nopeus 2 /pulssi (⌚)

Kaksi nopeutta ja pulssi (⌚) antavat hyvän tuloksen käsiteltäessä useimpia ruoka-aineita.

Kulhon kansi ja 3-in-1 syöttösuppilo

3-in-1 syöttösuppiloon mahtuvat suuretkin kappaleet – kuten tomaatit, kurkut ja perunat –, joten pienmistä tai viipalointia tarvitaan vain vähän.

3-osainen syöttöpainin

Kolme paininta ovat sisäkkäin. Kun poistat keskikokoisen painimen suuresta painimesta, saat keskikokoisen syöttösuppilon jatkuvaa syöttämistä varten.

Poista kapea painin pienten aineiden (kuten yrtit, pähkinät, yksittäiset porkkanat ja selleri) jatkuvaa syöttämistä varten ja käytä kapeaa syöttösuppiloa.

Kapean painimen pohjan pieni reikä helpottaa öljyn tiputtamista aineksiin – täytyä tarvittava määrä öljyä tai muuta nestettä painimeen.

Vankka runko

Painava luistamaton runko on vakaa ja vähentää tärinää, kun käsitellään vaativia aineksia.

Sisältyvät lisävarusteet

3,1 L kulho

Kestävä kulho soveltuu suurten määrien käsittelyyn.

950 mL pieni kulho* ja pieni terä*

Pieni kulho ja ruostumaton pieni terä ovat täydellisiä kevyeen hienontamiseen ja sekoittamiseen.

Viipaleiden paksuudensäädin

Viipaleiden paksuudeksi voidaan säätää 1 - 6 mm, ja levy soveltuu useimpien ruoka-aineiden viipalointiin.

Kaksipuolinen raastinlevy

Kaksipuolisella levyllä saadaan karkeaa tai hienoa raastetta, kuten juustoa tai vihanneksia.

Väliakseli

Väliakselia ja sopivaa adapteria käytetään viipalointi-/raastinlevyjen ja pienen terän* liittämiseen rungon käyttöakseliin.

Viipalointilevyn sovitin

Kiinnitetään väliakseliin ja viipalointilevyn pohjaan.

Levyn sovitin

Kiinnitetään väliakseliin ja raastinlevyn pohjaan.

Ruostumaton monitoimiterä

Monipuolinen terä hienontaa, jauhaa, sekoittaa ja emulgoi muutamassa sekunnissa.

Taikinansekoitin*

Taikinansekoitin on tarkoitettu erityisesti hiivataikinan sekoittamiseen ja vaivaamiseen.

Munanvatkain*

Munanvatkain vaahdottaa munanvalkuaiset nopeasti marenkia, vanukkaita, kohokkaita ja jälkiruokia varten.

Lisävarustekotelo*

Tyylikäs ja kestävä kotelo pitää terät, levyt ja lisävarusteet järjestyksessä ja suojaa niitä.

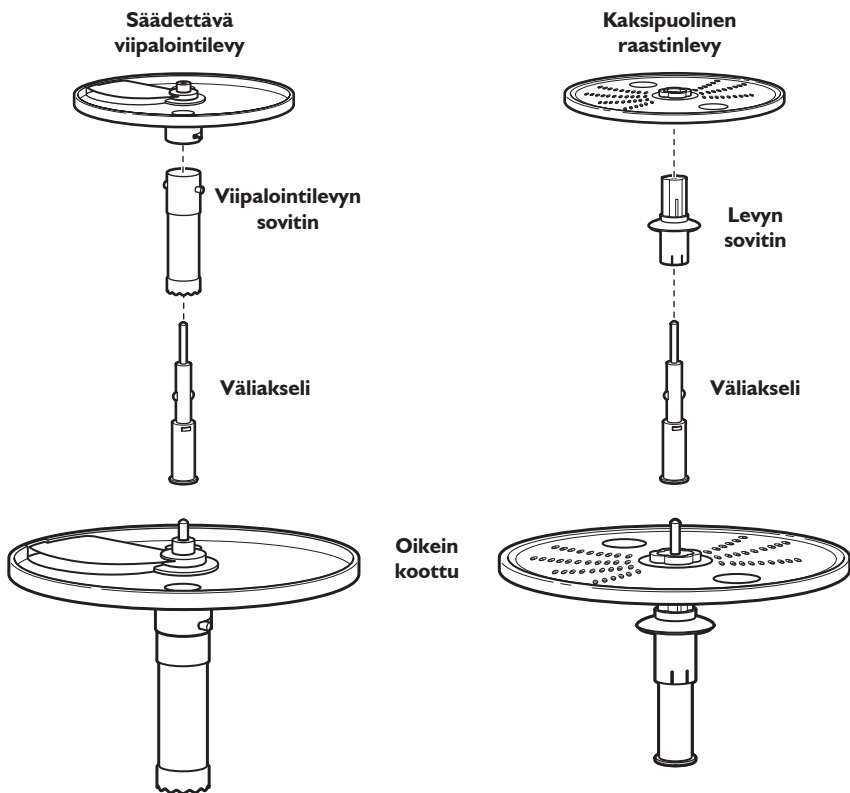
Lasta/puhdistusväline* (ei kuvassa)

Eriytynen muoto helpottaa ruoka-aineiden poistamista kulhoista, levyistä ja teristä.

*Mukana vain mallissa 5KFP1335

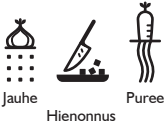
Levyjen kokoaminen

Monitoimikoneen mukana toimitetaan kaksi sovitinta levyjä varten. Toista käytetään vain säädettävän viipalointilevyn kanssa. Toista käytetään raastinlevyn ja kaikkien muiden valinnaisten lisävarusteiden kanssa.



Lisävarusteiden valintaopas

Tehtävä



Jauhe

Hienonnus

Puree



Sekoitus

Asetus



Ruoka-aine

Juusto
Suklaa
Hedelmä
Tuoreet yrtit
Pähkinät
Tofu
Vihannekset
Liha

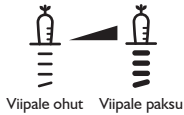
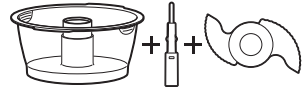
Pastakastike
Pesto Salsa
Salsa
Kastikkeet
Kakkutaikina
Piirakkataikina

Lisävaruste

Ruostumaton monitoimiterä



TAI
Pieni kulho* ja pieni ruostumaton terä*



Viipale ohut

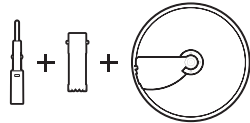
Viipale paksu



Hedelmät (pehmeä)
Perunat
Tomaatit
Vihannekset (pehmeä)

Juusto
Suklaa
Hedelmä (kova)
Vihannekset (kova)

Säädettävä viipalointilevy



Raaste keski

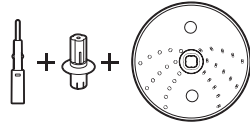
Raaste hieno



Perunat
Vihannekset (pehmeä)

Kaali
Juusto
Suklaa
Hedelmä (kova)
Vihannekset (kova)

Kaksipuolinen raastinlevy



Vaivaus



Hiivataikina

Taikinansekoitin*

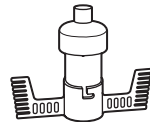


Vaahdotus



Munat

Munanvatkain*



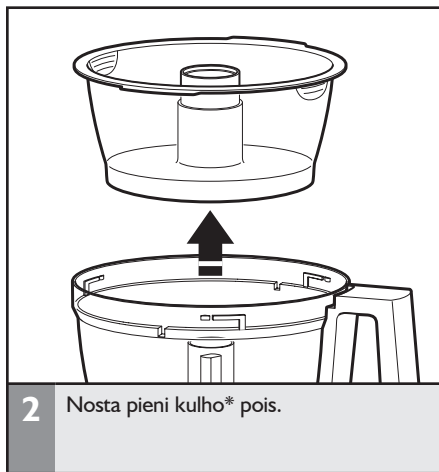
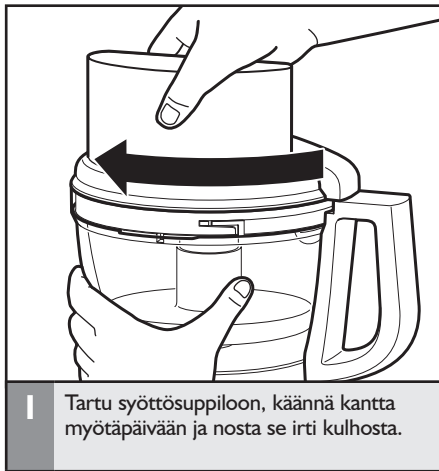
Ennen ensimmäistä käyttökertaa

Ennen kuin käytät monitoimikonetta ensimmäisen kerran, pese kulho, kulhon kansi, pieni kulho*, painimet, levyt ja terät joko käsin tai astianpesukoneessa (katso ”Monitoimikoneen puhdistaminen”).

Kannen irrottaminen kulhosta

Monitoimikoneen kulhon kansi kiinnitetään ja pieni kulho* sijoitetaan kulhoon, kun kone pakataan lähettämistä varten.

Kannen irrottaminen kulhosta ensimmäistä puhdistuskertaa varten:

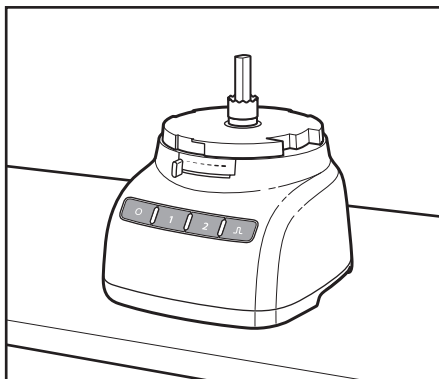


*Mukana vain mallissa 5KFP1335

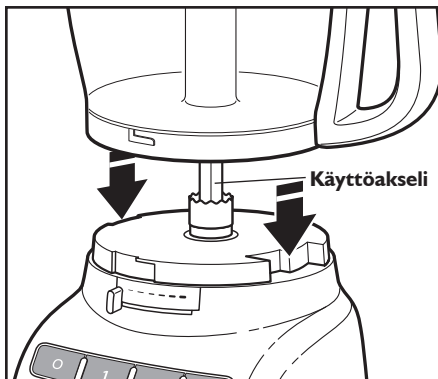
MONITOIMIKONEEN KOKOAMINEN

Kulhon kiinnittäminen

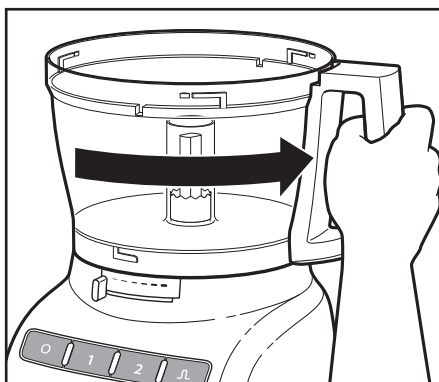
HUOM. Valitse haluamasi lisävaruste ja kiinnitä se seuraavien sivujen ohjeiden mukaisesti.



- 1 Aseta monitoimikone kuivalle, tasaiselle pinnalle säätimet eteenpäin käännettynä. Kytke monitoimikone pistorasiaan vasta, kun se on täysin koottu.



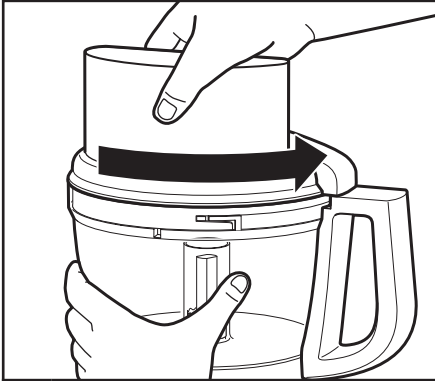
- 2 Aseta kulho rungon päälle; kohdista korotettu osa rungon syvennykseen. Keskireiän on osuttava käyttöakseliin.



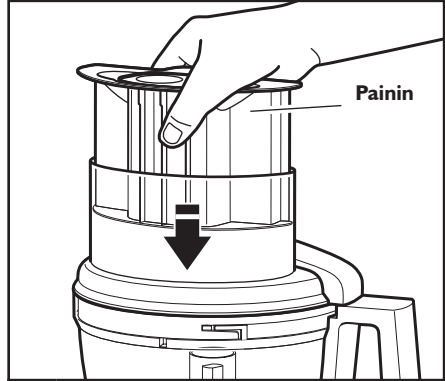
- 3 Tartu kulhon kahvaan ja käännä kulhoa vastapäivään, kunnes se lukkiutuu runkoon.

Kulhon kannen kiinnittäminen

HUOM. Monitoimikone ei toimi, elleivät kulho ja sen kansi ole lukkiutuneet runkoon ja suurta paininta ei ole painettu maksimitäyttömerkkiin asti (noin puoliväliin alas).



1 Aseta kansi kulhon päälle niin, että syöttösuppilo on juuri kulhon kahvan vasemmalla puolella. Tartu syöttösuppiloon ja käännä kantta oikealle, kunne se lukkiutuu paikalleen.



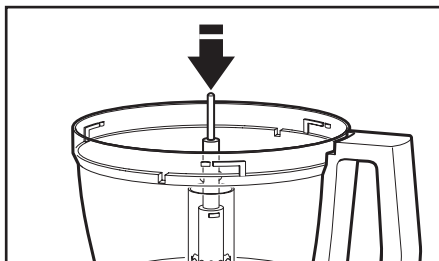
2 Sovita painin 3-in-1 syöttösuppiloon. „3-in-1 syöttösuppilon käyttäminen“ sisältää ohjeet erikokoisten ruoka-aineiden käsittelyä varten.

HUOM. Asenna tarvittava lisävaruste ennen kulhon kannen kiinnittämistä.

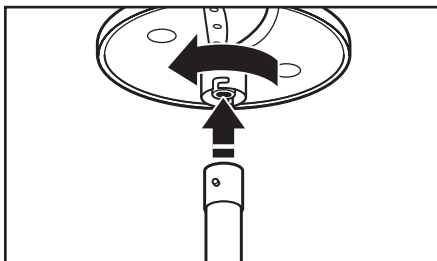
MONITOIMIKONEEN KOKOAMINEN

Säädettävän viipalointilevyn asentaminen

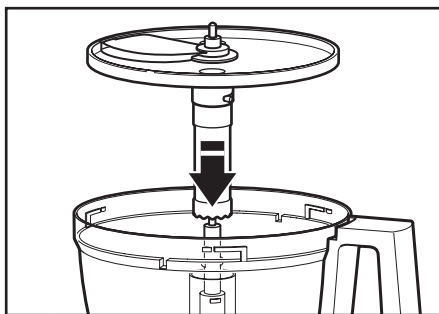
TÄRKEÄÄ: Viipalointilevy voidaan asentaa vain yksin päin.



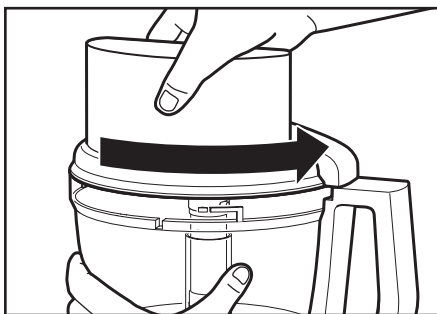
1 Kun kulho on paikallaan, aseta väliakseli käyttöakselin päähän.



2 Tartu säädettävän viipalointilevyn kahdella sormella ja kohdista viipalointilevyn sovittimen tapit levyn L-uriiin. Liu'uta levy sovittimen päälle ja käännä niin, että tapit tarttuvat L-uraan.



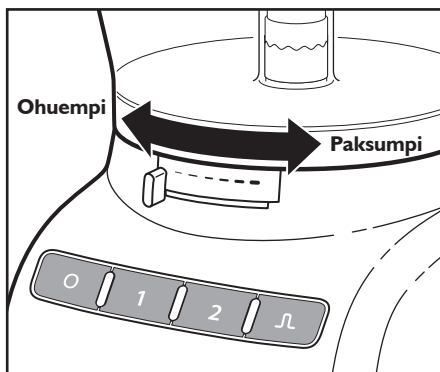
3 Laske viipalointilevy ja sovitin väliakselin päähän.



4 Asenna kulhon kansi ja tarkista, että se lukkiutuu paikalleen.

VINKKI: Pyöritä levyä/sovitinta tarvittaessa, kunnes se putoaa paikalleen.

Viipaleiden paksuuden säätäminen



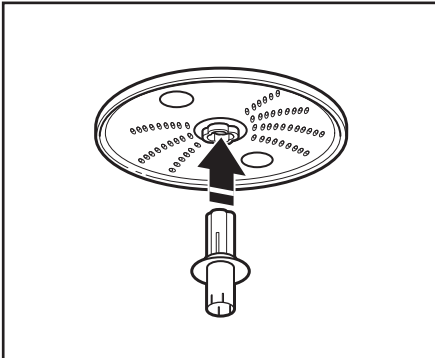
Säädä viipaleiden paksuus siirtämällä vipua vasemmalle (ohuemmat) tai oikealle (paksummat viipaleet).

HUOM. Vipu toimii vain käytettäessä säädettävää viipalointilevyä. Vivun säätämisellä ei ole vaikutusta, kun käytetään muita levyjä tai teriä.

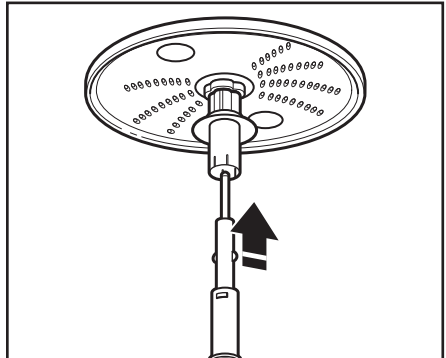
MONITOIMIKONEEN KOKOAMINEN

Raastinlevyn asentaminen

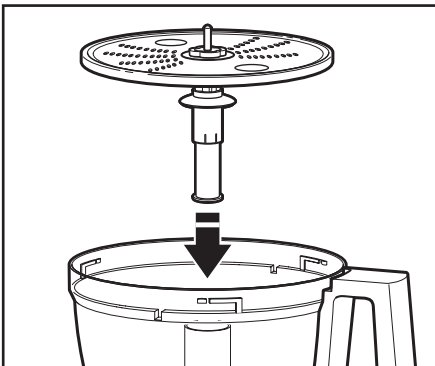
TÄRKEÄÄ: Kun käytät kaksipuolista raastinlevyä, käännä haluttu puoli (keski/hieno) YLÖS.



1 Tartu levyyn kahdella sormella ja työnnä sovitin levyn pohjan reikään.



2 Työnnä välikseli levyn sovittimeen niin pitkälle, että se naksahtaa paikalleen.



3 Kun kulho on paikallaan, aseta välikseli käyttöakselin päähän.

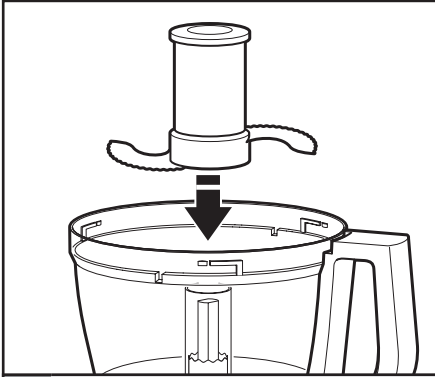


4 Asenna kulhon kansi ja tarkista, että se lukkiutuu paikalleen.

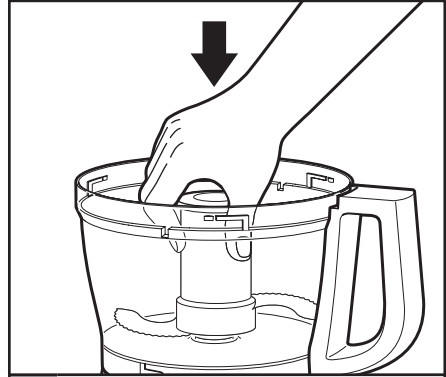
VINKKI: Pyöritä levyä/sovitinta tarvittaessa, kunnes se putoaa paikalleen.

MONITOIMIKONEEN KOKOAMINEN

Monitoimiterän tai taikinan sekoittimen* asentaminen



- 1** Aseta terä käyttöakselin päähän. Pyöritä terää niin, että se putoaa paikalleen.

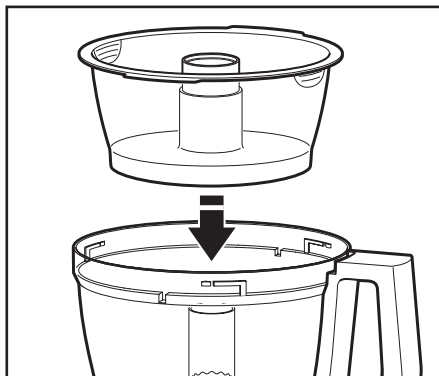


- 2** Lukitse: paina monitoimiterää niin pitkälle kuin se menee. Monitoimiterässä on oma tiiviste, joka sopii tiukasti kulhon keskiöön. Asenna kulhon kansi ja tarkista, että se lukkiutuu paikalleen.

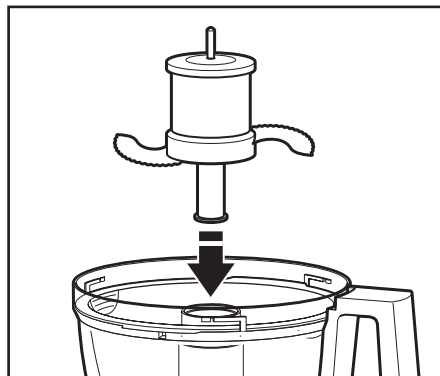
TÄRKEÄÄ: Monitoimiterää ja taikinansekoitinta* voidaan käyttää vain yhdessä kulhon kanssa.

MONITOIMIKONEEN KOKOAMINEN

Pikkukulhon* ja pienen terän* asentaminen



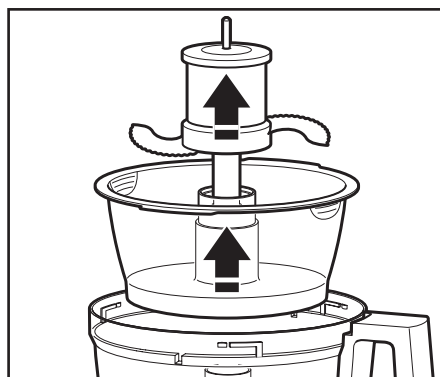
- 1** Aseta pikkukulho käyttöakselin päälle. Pyöritä pikkukulhoa, kunnes sen yläreunan ulokkeet putoavat kulhon yläosan loviin.



- 2** Kiinnitä sovitin pieneen terään ja aseta käyttöakselin päähän. Pyöritä terää tarvittaessa, kunnes se putoaa paikalleen. Paina lujasti niin, että se lukkiutuu paikalleen.



- 3** Asenna kulhon kansi ja tarkista, että se lukkiutuu paikalleen.



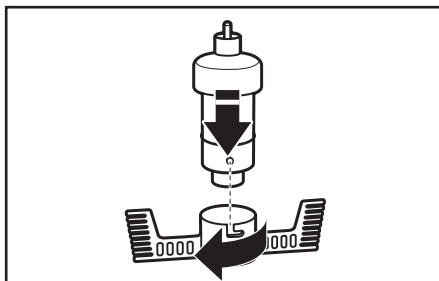
- 4** Poista pieni kulho käytön jälkeen vetämällä ensin pieni terä suoraan ylöspäin. Tartu sitten kulhon yläreunan kahteen otepintaan ja nosta suoraan ylös ja ulos.

*Mukana vain mallissa 5KFP1335

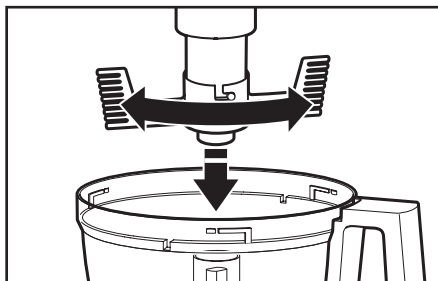
MONITOIMIKONEEN KOKOAMINEN

Munanvatkaimen* asentaminen

TÄRKEÄÄ: Munanvatkainta voidaan käyttää vain yhdessä kulhon kanssa.



- 1 Tarkasta, että munanvatkain on koottu oikein. Jos kaksi osaa on purettu puhdistamista varten, kohdista adapterin tappi vatkaimen uraan ja lukitse kääntämällä.



- 2 Kun kulho on paikallaan, aseta munanvatkain käyttöakselin päähän. Pyöritä vatkainta niin, että se putoaa paikalleen.



- 3 Asenna kulhon kansi ja tarkista, että se lukkiutuu paikalleen.

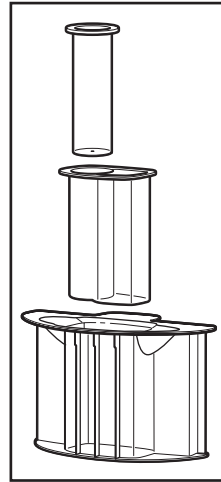
*Mukana vain mallissa 5KFP1335

3-in-1 syöttösuppilon käyttäminen

3-in-1 syöttösuppilossa on kolmiosainen painin. Käytä koko paininta, kun käsittelet suuria kappaleita, tai käytä sisäosia, jolloin saat keskikokoisen tai pienen syöttösuppilon pienempiä kappaleita varten.

Kun viipaloit tai raastat pieniä kappaleita, työnnä kolmiosainen painin syöttösuppiloon ja nosta sitten pienempi painin pois. Käytä pientä suppiloa ja paininta, kun käsittelet pieniä kappaleita, yksittäisiä porkkanoita tai sellerin varsia. Kun et käytä pientä syöttösuppiloa, lukitse pieni painin paikalleen.

Kun haluat syöttää öljyä tai muita nesteitä hitaasti kulhoon, täytä tarvittava määrä nestettä pieneen painimeen. Neste tippuu tasaisella nopeudella painimen pohjan pienestä reiästä.



Ennen käyttöä

VAROITUS



Pyörivät terät aiheuttavat vaaran.

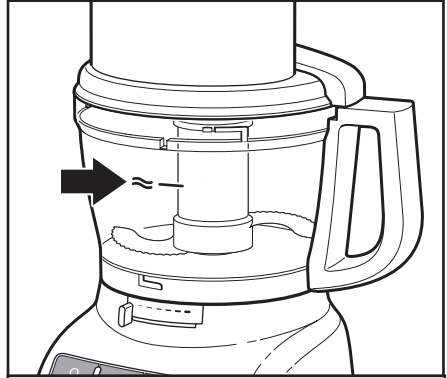
Syötä aina ruoka-aineet painikkeen avulla.

Älä laita sormia aukkoihin.

Pidä laite poissa lasten ulottuvilta.

Laiminlyönti saattaa aiheuttaa leikkautumisia ja viiltoja.

Ennen kuin käytät monitoimikonetta, tarkasta, että kulho, terät ja kansi on asennettu oikein monitoimikoneen runkoon (katso “Monitoimikoneen kokoaminen”).

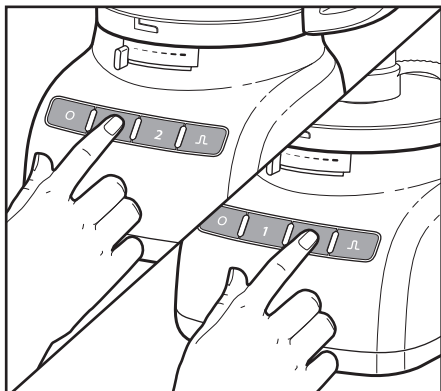


Kulhoon on merkitty viivat, joihin asti monitoimikoneeseen voidaan täyttää nestettä.

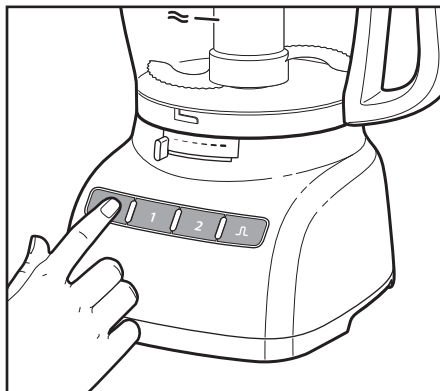
MONITOIMIKONEEN KÄYTTÄMINEN

Nopeuden 1/2 valitseminen

TÄRKEÄÄ: Odota, että levy tai terä pysähtyy täysin ennen kuin irrotat kannen. Katkaise virta ennen kannen irrottamista tai pistokkeen irrottamista pistorasiasta.



- 1** Käynnistä kone painamalla nopeuspainiketta 1 (hidas, pehmeä aines) tai nopeuspainiketta 2 (nopea, kova aines). Monitoimikone käy jatkuvasti ja merkkivalo palaa.

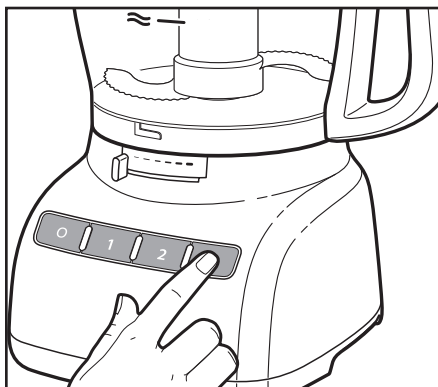


- 2** Pysäytä kone painamalla painiketta 0 (OFF). Merkkivalo sammuu ja terä tai levy pysähtyy muutamassa sekunnissa.

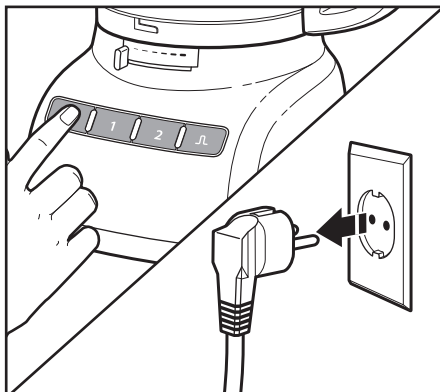
HUOM. Jos monitoimikone ei toimi, tarkasta, että kulhon ja kansi ovat lukkiutuneet kunnolla paikoilleen (katso "Monitoimikoneen kokoaminen").

Pulssitoiminnon käyttäminen (⌚)

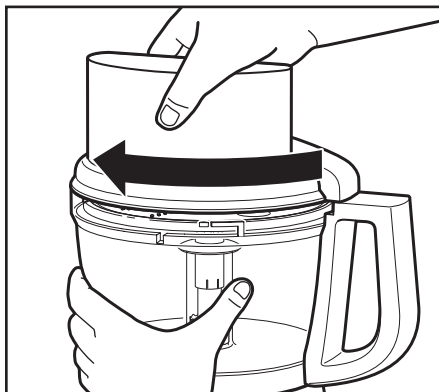
Pulssipainikkeella (⌚) voit säätää tarkasti käsittelyn kestoa ja tiheyttä. Erinomainen vaihtoehto, kun tarvitaan kevyt kosketus. Käynnistä suuri nopeus pitämällä PULSE-painike (⌚) painettuna ja pysäytä vapauttamalla painike.



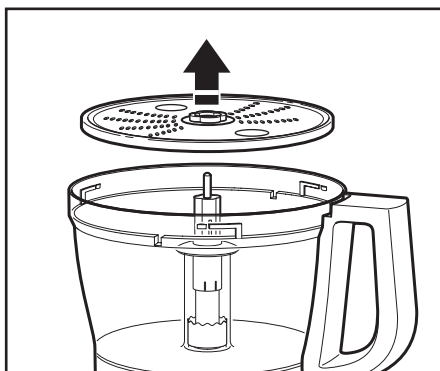
Ruoka-aineiden poistaminen



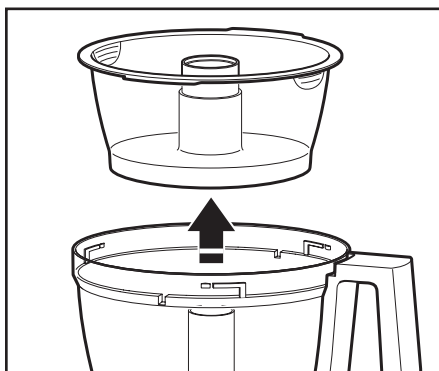
- 1** Paina painiketta O (OFF). Irrota kone pistorasiasta ennen purkamista.



- 2** Käännä kulhon kantta vasemmalle ja poista.



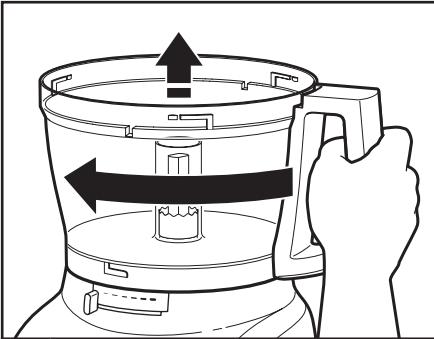
- 3** Jos olet käyttänyt levyä, poista se ennen kulhon poistamista. Tartu levyyn kahdella sormella ja nosta suoraan ylös. Poista sovitin.



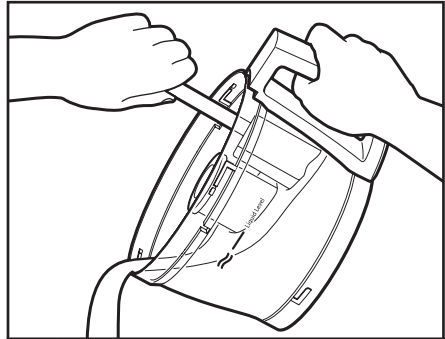
- 4** Jos käytit pikkukulhoa*, tartu yläreunan otepintoihin ja nosta kulho pois.

*Mukana vain mallissa 5KFP1335

MONITOIMIKONEEN KÄYTTÄMINEN



- 5** Vapauta kulho rungosta kääntämällä vasemmalle. Poista nostamalla.



- 6** Monitoimeterän voi poistaa kulhosta ennen sisällyksen tyhjentämistä. Voit myös jättää terän paikalleen. Poista ruoka-aines silloin lastalla kulhosta ja terästä.

HOITO JA PUHDISTUS

1. Paina painiketta O (OFF).
2. Irrota kone pistorasiasta ennen puhdistamista.
3. Pyyhi runko ja johto lämpimään astianpesuaineveteen kastetulla liinalla ja sitten kostealla liinalla. Kuivaa lopuksi pehmeällä liinalla. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai -välineitä.
4. Huomaa, että nämä BPA:ta sisältämättömät kulhot vaativat erityiskäsittelyn. Jos käytät astianpesukonetta, noudata näitä ohjeita.
 - Kaikkia osat voidaan pestä yläkorissa.
 - Vältä kulhon asettamista kyljelleen.
 - Vältä korkeita lämpötiloja, kuten sterilointi- tai höyryohjelmia.
5. Jos peset osat käsin, älä käytä hankaavia puhdistusaineita tai -välineitä. Ne voivat naarmuttaa kulhoa ja kantta. Kuivaa kaikki osat huolellisesti pesun jälkeen.
6. Estä lukitusjärjestelmän vauriot säilyttämällä kulho ja kansi lukitsemattomina, kun et käytä niitä.
7. Kierrä johto rungon ympärille. Kiinnitä pistoke johtoon.
8. Säilytä puretut levyt, akselit ja terät mukana toimitetussa säilytyskotelossa* poissa lasten ulottuvilta.

*Mukana vain mallissa 5KFP1335

Monitoimiterän käyttäminen



Tuoreiden hedelmien tai vihannesten pilkkominen:

Kuori, poista siemenkotta 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 erinä, 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.

Kypsan 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:

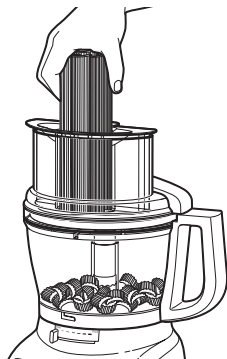
Älä yritä käsitellä juustoa, johon terävän veitsen kärki ei uppoa. Voit käyttää monitoimiterää kovien juustojen raastamiseen. Leikkaa 2,5 cm palasiksi. Pane kulhoon. Käytä lyhyitä pulsseja (⌚), kunnes raaste on karkeaa. Käsittele jatkuvasti, kunnes raaste on hienoa. Juustonpaloja voidaan myös lisätä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

HUOM. Pähkinät ja muut kovat ruoka-aineet 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-aines 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, jota 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-aineen 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 mozzarellaa, 10 - 15 minuuttia ennen käsittelyä. Leikkaa suppiloon sopivaksi. Paina tasaisesti.

Taikinansekoittimen* käyttäminen

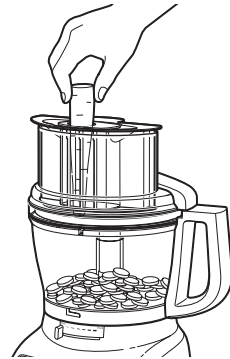


Taikinansekoitin on tarkoitettu erityisesti hiivataikinasekoittamiseen

ja vaivaamiseen. Saat parhaan tulokset, kun vaivattavassa taikinassa on enintään 350 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. Kun seos on ohut, täytä kulho 1/2 - 2/3 täyteen. Kun seos on paksu, täytä kulho 3/4 täyteen. Täytä nesteitä enintään merkkiviivaan asti; katso "Monitoimikoneen käyttäminen - Nesteen enimmäismäärä". Kun hienonnat, täytä kulho enintään 1/3 - 1/2 täyteen. Käytä pikkukulhoa*, kun nestettä on 235 mL tai kiinteää ainetta 120 mL.
- Aseta viipalointilevyt 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 viipalointituloksen 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 vinoon syöttösuppilon, jolloin viipale on epätasainen. Vältä tämä leikkaamalla aine useaksi palaksi ja täytä syöttösuppilo niillä. Kaksiosainen painimen pieni suppilo on erityisen kätevä, kun aine on pienikokoista.

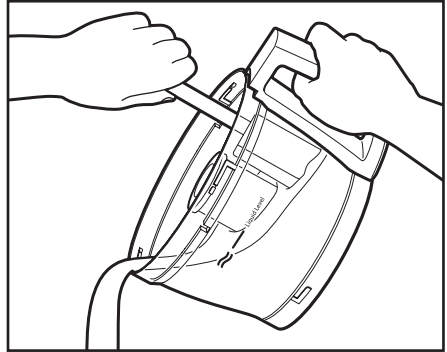


*Mukana vain mallissa 5KFP1335

VINKKEJÄ PARHAIISIIN TULOSSIIN

- Kun valmistelet kakku- tai pikkuleipä-taikinaa, sekoita ensin rasva ja sokeri monitoimierällä. Lisää kuivat ainekset viimeksi. Pane pähkinät ja hedelmät jauhoseoksen päälle, jotta he eivät hienontuisi liikaa. Käsittele pähkinät 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 monitoimierästä 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.

- Käytä lastaa aineiden poistamiseen kulhosta.

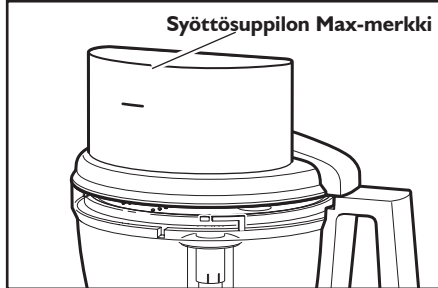


- Monitoimikonetta **ei** ole suunniteltu seuraaviin tarkoituksiin:
 - Kahvinpapujen, viljan tai kovien mausteiden jauhamiseen
 - Luiden tai muiden ei syötäväksi tarkoitettujen ruoka-aineiden osien jauhamiseen
 - Raakojen hedelmien tai kasvien mehustamiseen
 - Kovaksi keitettyjen munien tai jäädyttämättömän lihan viipalointiin.
- Jos ruoka-aineet värjäävät muoviosia, puhdista ne sitruunamehulla.

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 syöttösuppilossa.
- Kun käytät suurta suppiloa, tarkasta, että ruoka-ainetta ei ole suppilon Max.-merkin yläpuolella.



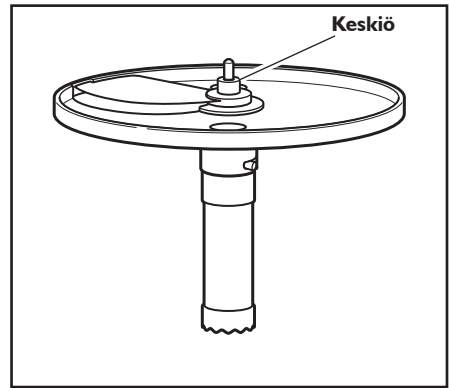
- Paina vain yhtä painiketta kerrallaan. Monitoimikone ei käynnisty, jos painat useita painikkeita samanaikaisesti.
- Onko monitoimikone kiinni pistorasiassa?
- Onko monitoimikoneen pistorasian sulake kunnossa? Jos sinulla on sulakekaappi, varmista että piiri on suljettu.
- Irrota pistoke ja kytke se takaisin pistorasiaan.
- Jos monitoimikone ei ole huoneen lämpöinen, odota huoneen lämpötilan saavuttamista ja yritä uudelleen.

Monitoimikone ei raasta taiviipaloja kunnolla:

- Tarkasta, että levyn teräpuoli on ylöspäin sovittimessa.
- Jos käytät säädettävää levyä, tarkasta, että paksuus on säädetty oikein.
- Tarkasta, että aineita voidaan viipaloida tai raastaa. Katso "Vinkejä parhaisiin tuloksiin."

Jos kulhon kansi ei sulkeudu, kun käytät levyä:

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



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

KitchenAid monitoimikoneen takuu

Takuuajan pituus:	KitchenAid korvaa:	KitchenAid ei korvaa:
Eurooppa, Lähi-itä ja Afrikka: Malli 5KFP1335, 5KFP1325: 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 sähköasennus-säädöksistä 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.

Piketa Oy

PL 420 / Rautatiekatu 19
33101 / 33100 Tampere
FINLAND

KitchenAid Palvelunumero: 03-2333280

www.piketa.fi

piketa@piketa.fi

Asiakaspalvelu

Yleinen palvelunumero:



00800 3810 4026

Lisätietoja on verkkosivustossa:

www.KitchenAid.eu

©2017 Kaikki oikeudet pidätetään.

Muutokset määrittelyihin ovat mahdollisia ilman ilmoitusta.

KitchenAid

©2017 All rights reserved.
Specifications subject to change without notice.