

KitchenAid



Model 5KFP1335

Sisällysluettelo

MONITOIMIKONEEN TURVALLINEN KÄYTTÖ

Tärkeät turvatoimenpiteet	224
Sähkövaatimukset	225
Sähkölaitteiden hävittäminen	225

OSAT JA OMINAISUUDET

Monitoimikoneen osat	226
Osien englanninkielisten tarrojen käännös	227
Tärkeitä monitoimikoneen ominaisuuksia	228

LISÄVARUSTEET

Sisältyvät lisävarusteet	228
Levyjen kokoaminen	229
Lisävarusteiden valintaopas	230

MONITOIMIKONEEN KÄYTTÖNOTON VALMISTELU

Ennen ensimmäistä käyttökertaa	231
Kannen irrottaminen kulhosta	231
Osien säilyttäminen	231

MONITOIMIKONEEN KOKOAMINEN

Kulhon kiinnittäminen	232
Kulhon kannen kiinnittäminen	232
Säädettävän viipalointilevyn asentaminen	233
Viipaleiden paksuuden säätäminen	233
Raastinlevyn asentaminen	234
Monitoimiterän tai taikinansekoittimen asentaminen	235
Pikkukulhon ja pienen terän asentaminen	235
Munanvatkaimen asentaminen	236
3-in-1 syöttösuppilon käyttäminen	236

MONITOIMIKONEEN KÄYTTÄMINEN

Ennen käyttöä	237
Nesteen enimmäismäärä	237
Nopeuden 1/2 valitseminen	237
Pulssitoiminnon käyttäminen	237
Ruoka-aineiden poistaminen	238

HOITO JA PUHDISTUS

VINKKEJÄ PARHAISIIN TULOKSIIN

Monitoimiterän käyttäminen	239
Viipalointi- tai raastinlevyn käyttäminen	240
Taikinansekoittimen käyttäminen	241
Hyödyllisiä vihjeitä	241

VIANETSINTÄ

HUOLTO JA TAKUU

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:



Ohjeen noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa välittömästi kuoleman tai henkilövahingon.



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.

SÄÄSTÄ NÄMÄ OHJEET

TÄRKEÄT TURVATOIMENPITEET

- 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: 300 W

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

Sähkölaitteiden hävittäminen

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

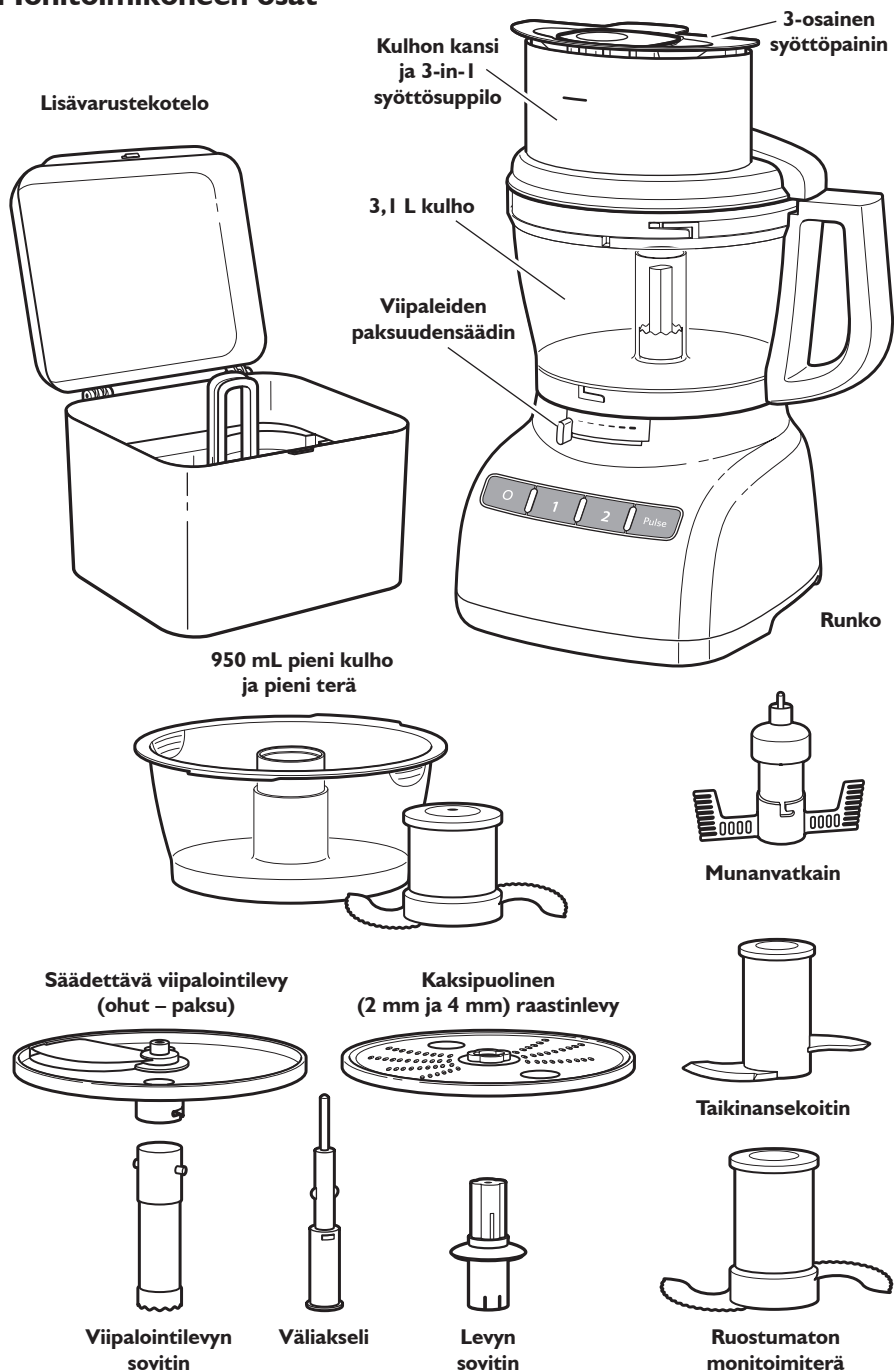
Varmistamalla, että tuote poistetaan käytöstä asianmukaisesti, voit auttaa estämään sellaiset ympäristö- ja terveyshaitat, jotka saattaisivat aiheutua jätteiden asiattomasta käsittelystä.

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

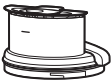
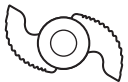
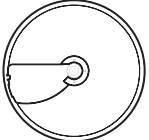
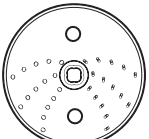
Laitteen käytöstäpoiston suhteen on noudatettava paikallisia jätehuoltomääräyksiä.

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

Monitoimikoneen osat



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
	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

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 syöttösuppilon mahtuvat suuretkin kappaleet – kuten tomaatit, kurkut ja perunat –, joten pienimistä 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 – täytä tarvittava määrä öljyä tai muuta nestettä painimeen.

Vankka runko

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

LISÄVARUSTEET

Sisältyvät lisävarusteet

3, 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

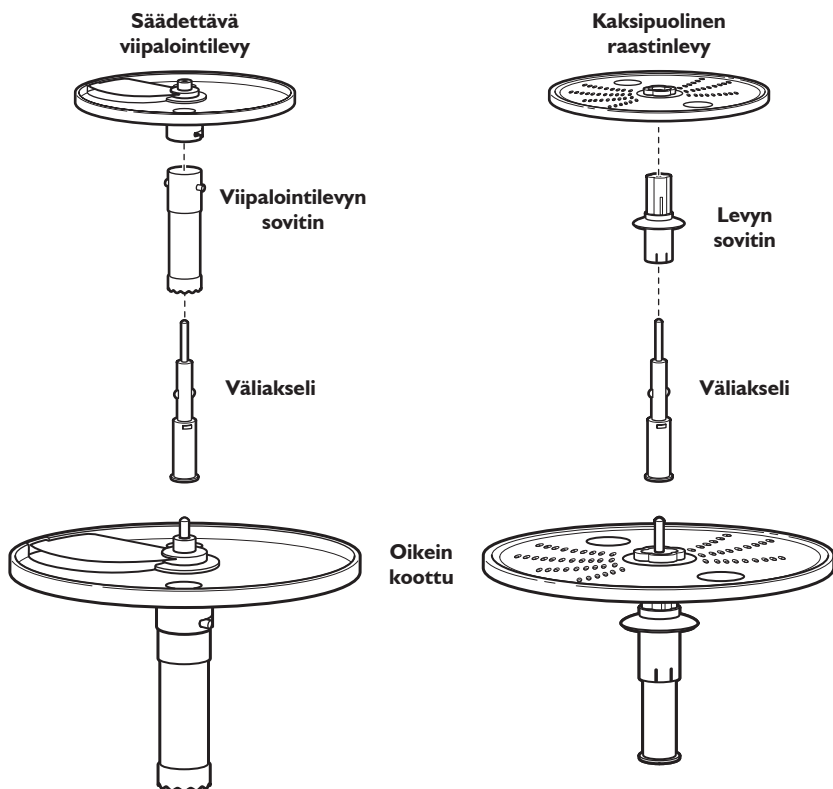
Tyylikä ja kestävä kotelo pitää terät, levyt ja lisävarusteet järjestyksessä ja suojaa niitä.

Lasta/puhdistusväline (ei kuvassa)

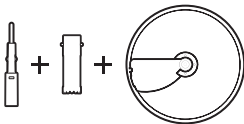
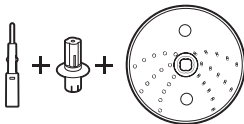
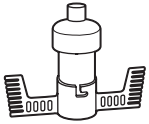
Erityinen muoto helpottaa ruoka-aineiden poistamista kulhoista, levyistä ja teristä.

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	Asetus	Ruoka-aine	Lisävaruste
 Jauhe  Hienonnus  Puree	  	Juusto Suklaa Hedelmä Tuoreet yrtit Pätkinät Tofu Vihannekset Liha	Ruostumaton monitoimiterä  TAI Pieni kulho ja pieni ruostumaton terä 
 Sekoitus		Pastakastike Pesto Salsa Salsa Kastikkeet Kakkutaikina Piirakkataikina	
 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 

VAROITUS

Viiltovaara

Käsittelle teriä varoen.

Terät voivat muuten viiltää.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

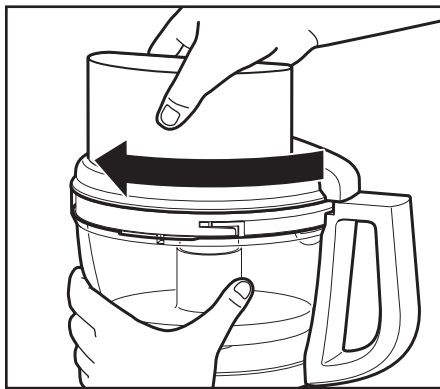
Ennen kuin käytät monitoimikonetta ensimmäisen kerran, pese kulho, kulhon kansi, pieni kulho, painimet, levyt ja terät joko käsin tai astianpesukoneessa (katso "Monitoimikoneen puhdistaminen").

Kannen irrottaminen kulhosta

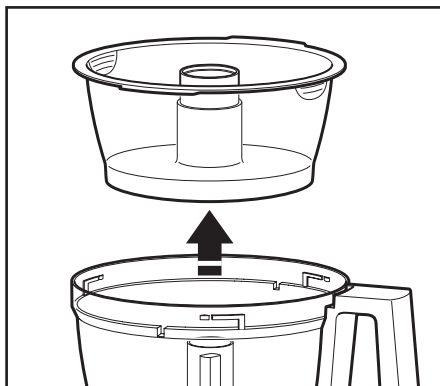
Monitoimikoneen kulhon kansi kiinnitetään ja pieni kulho sijoitetaan kulhoon, kun kone pakataan lähettämistä varten.

Kannen irrottaminen kulhosta ensimmäistä puhdistuskertaa varten:

1. Tartu syöttösuppiloon, käännä kantta myötäpäivään ja nosta se irti kulhosta.



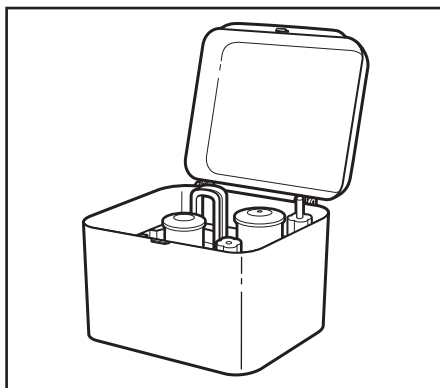
2. Nosta pieni kulho pois.



Osien säilyttäminen

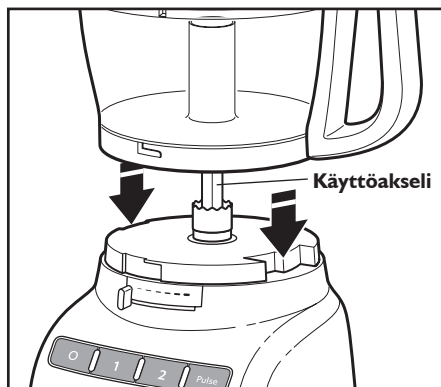
Säilytä pestyt, puretut levyt, akselit ja terät mukana toimitetussa säilytyslokerossa poissa lasten ulottuvilta.

Pieni kulho voidaan säilyttää isommassa kulhossa.

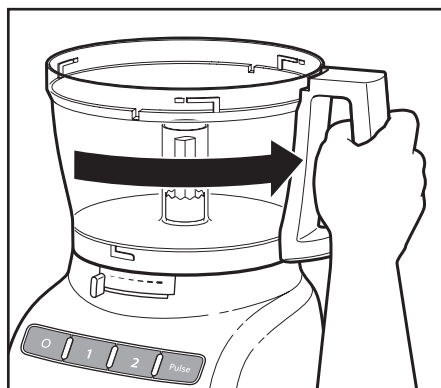


Kulhon kiinnittäminen

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.

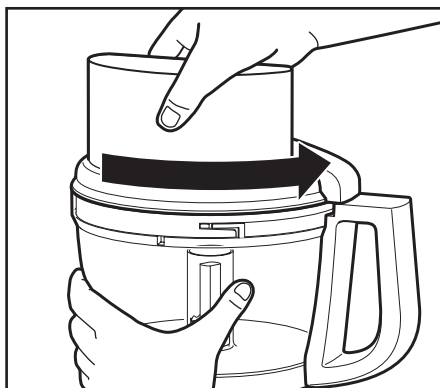


Valitse haluamasi lisävaruste ja kiinnitä se seuraavien sivujen ohjeiden mukaisesti.

Kulhon kannen kiinnittäminen

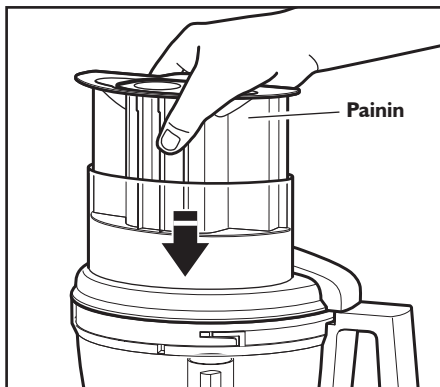
HUOM. Asenna tarvittava lisävaruste ennen kulhon kannen kiinnittämistä.

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 syöttösuppiloon käyttäminen" sisältää ohjeet erikokoisten ruoka-aineiden käsittelyä varten.

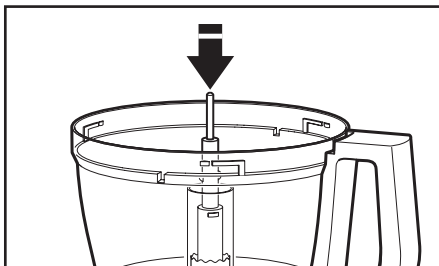
HUOM. Monitoimikone ei toimi, elleivät kulho ja sen kansi ole lukkiutuneet runkoon ja suurta paininta ei ole painettu maksimitäyttömerkkiin asti (noin puoliväliin alas).



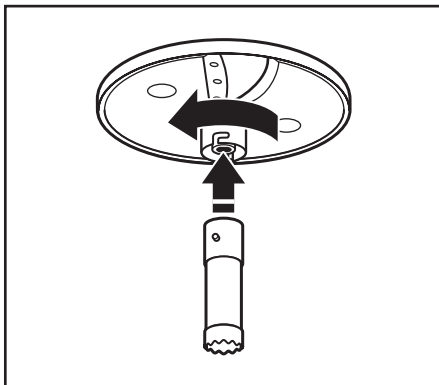
Säädettävän viipalointilevyn asentaminen

TÄRKEÄÄ: Viipalointilevy voidaan asentaa vain yksin päin.

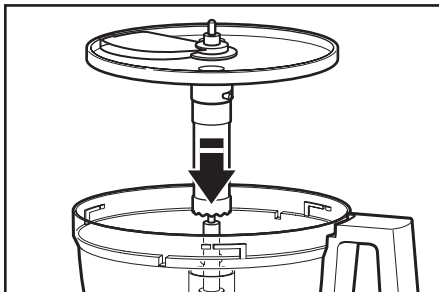
1. Kun kulho on paikallaan, aseta väliakseli käyttöakselin päähän.



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



3. Laske viipalointilevy ja sovitin väliakselin päähän.



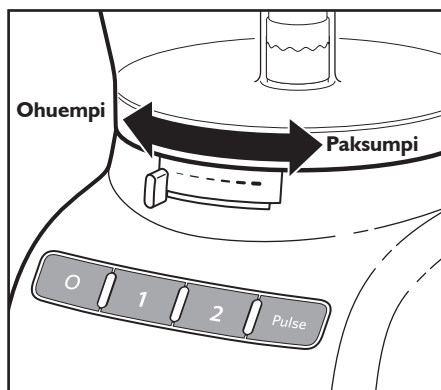
VINKKI: Pyöritä levyä/sovitinta tarvittaessa, kunnes se putoaa paikalleen.

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



Viipaleiden paksuuden säätäminen

Sääda viipaleiden paksuus siirtämällä vipua vasemmalle (ohuimmat) tai oikealle (paksimmat viipaleet).

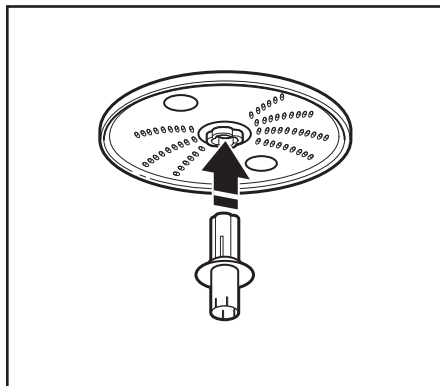


HUOM. Vipu toimii vain käytettäessä säädettävää viipalointilevyä. Vivun säätämisellä ei ole vaikutusta, kun käytetään muita levyjä tai teriä.

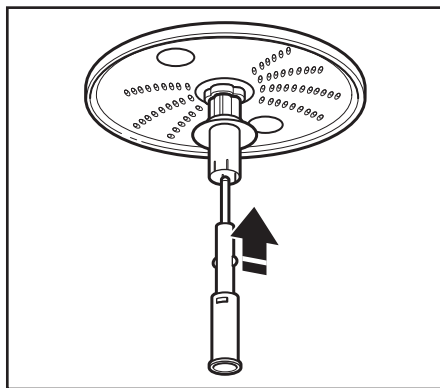
Raastinlevyn asentaminen

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

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

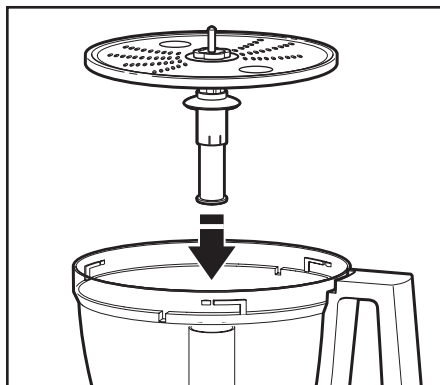


2. Työnnä välikseli levyn sovittimeen niin pitkälle, että se naksauttaa paikalleen.



3. Kun kulho on paikallaan, aseta välikseli käyttöakselin päähän.

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



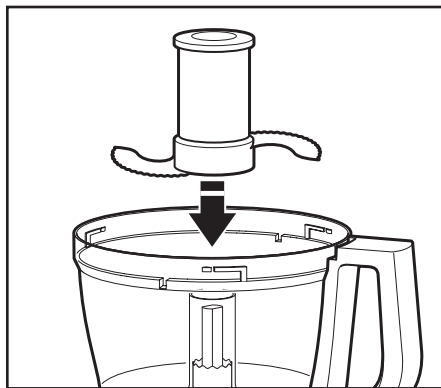
4. Asenna kulhon kansi ja tarkista, että se lukkiutuu paikalleen.



Monitoimiterän tai taikinan sekoittimen asentaminen

TÄRKEÄÄ: Monitoimiterää ja taikinan-sekoitinta voidaan käyttää vain yhdessä kulhon kanssa.

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



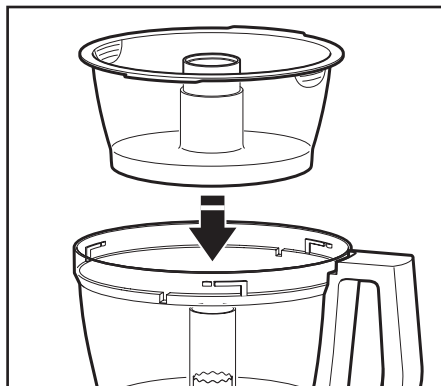
3. Lukitse: paina monitoimiterää niin pitkälle kuin se menee. Monitoimiterässä on oma tiiviste, joka sopii tiukasti kulhon keskiöön.



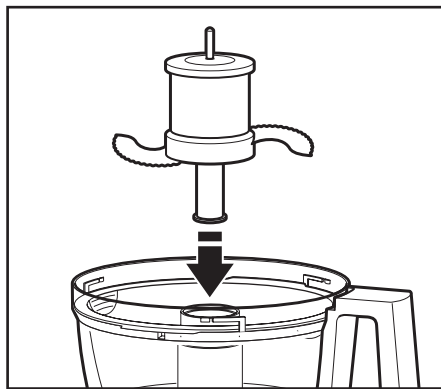
4. Asenna kulhon kansi ja tarkista, että se lukkiutuu paikalleen.

Pikkukulhon ja pienen terän asentaminen

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



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

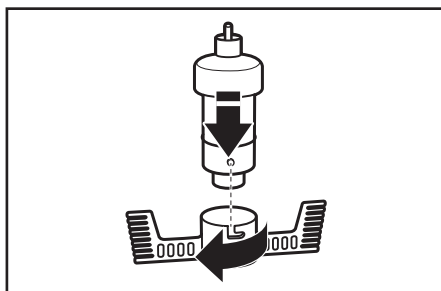


3. Asenna kulhon kansi ja tarkista, että se lukkiutuu paikalleen.
4. Poista pieni kulho käytön jälkeen vetämällä ensin pieni terä suoraan ylöspäin. Tartu sitten kulhon yläreunan kahteen otepintaan ja nosta suoraan ylös ja ulos.

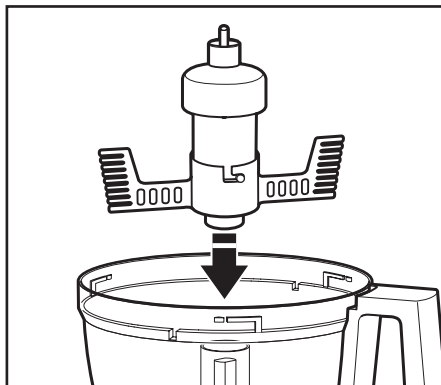
Munanvatkaimen asentaminen

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.



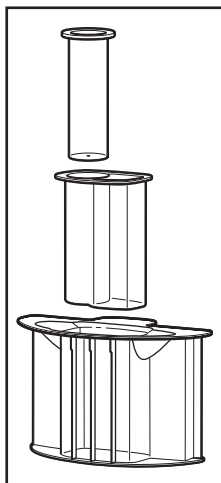
3. Pyöritä vatkainta niin, että se putoaa paikalleen.
4. Asenna kulhon kansi ja tarkista, että se lukkiutuu paikalleen.

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 syöttösuppilon 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.



VAROITUS



Pyörivät terät aiheuttavat vaaran.

Syötä aina ruoka-aineet painikkeen avulla.

Älä laita sormia aukkoihin.

Pidä laite poissa lasten ulottuvilta.

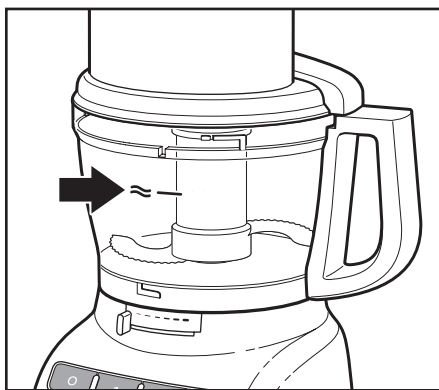
Laiminlyönti saattaa aiheuttaa leikkautumisia ja viiltoja.

Ennen käyttöä

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

Nesteen enimmäismäärä

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



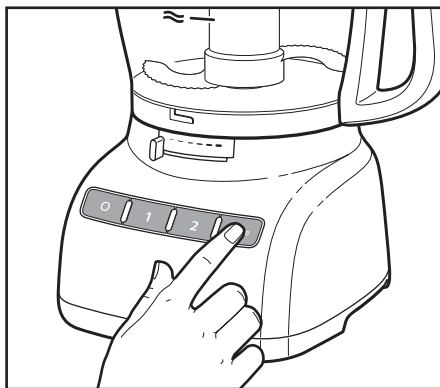
Nopeuden 1/2 valitsin

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 O (OFF). Merkkivalo sammuu ja terä tai levy pysähtyy muutamassa sekunnissa.
3. Odota, että levy tai terä pysähtyy täysin ennen kuin irrotat kannen. Katkaise virta ennen kannen irrottamista tai pistokkeen irrottamista pistorasiasta.

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.



VAROITUS

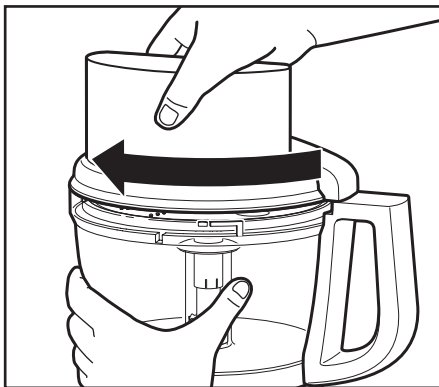
Viiltovaara

Käsittele teriä varoen.

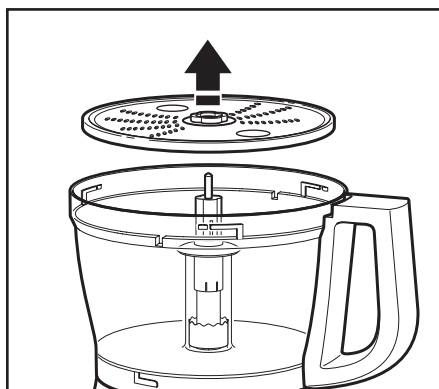
Terät voivat muuten viiltää.

Ruoka-aineiden poistaminen

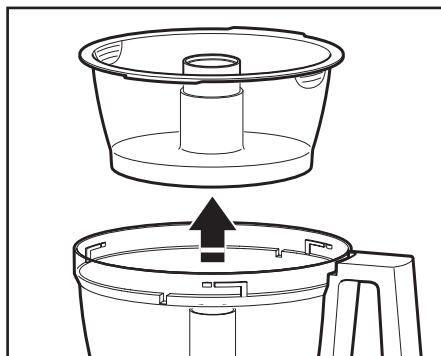
1. Paina painiketta O (OFF).
2. Irrota kone pistorasiasta ennen purkamista.
3. Käännä kulhon kantta vasemmalle ja poista.



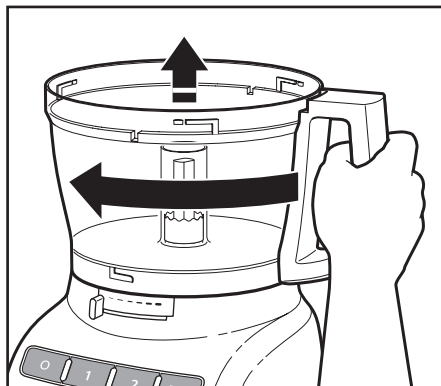
4. Jos olet käyttänyt levyä, poista se ennen kulhon poistamista. Tartu levyyn kahdella sormella ja nosta suoraan ylös. Poista sovitin.



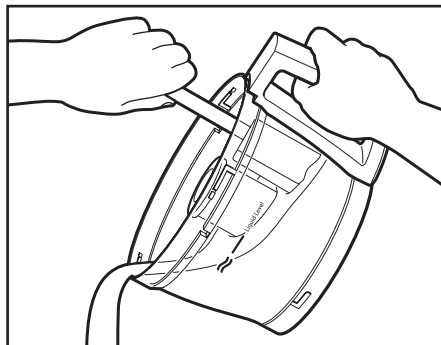
5. Jos käytit pikkukulhoa, tartu yläreunan otepintoihin ja nosta kulho pois.



6. Vapauta kulho rungosta kääntämällä vasemmalle. Poista nostamalla.



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



VAROITUS

Viiltovaara

Käsittele teriä varoen.

Terät voivat muuten viiltää.

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 purettu levyt, akselit ja terät mukana toimitetussa säilytyskotelossa poissa lasten ulottuvilta.

VINKKEJÄ PARHAISIIN TULOSSIIN

VAROITUS

Viiltovaara

Käsittele teriä varoen.

Terät voivat muuten viiltää.

Monitoimiterän käyttäminen



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.

Kypsän 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.

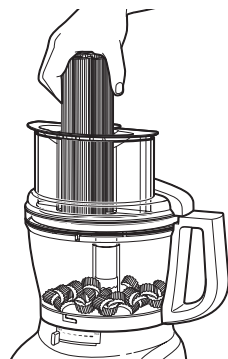
HUOM. Pähkinät ja muut kovat ruoka-aineet voivat naarmuttaa kulhon sisäpintaa.

Viipalointi- tai raastinlevyn käyttäminen



Suhteellisen pitkien ja läpimitaltaan pienten hedelmien ja vihannesten

(esim. selleri, porkkana, banaani) viipalointi tai raastaminen:



Leikkaa ruoka-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, jota sopivat syöttösuppilon. Pane syöttösuppilon. Paina tasaisesti.

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

Pane ruoka-aine pysty- tai vaaka-asennossa kerroksittain syöttösuppilon. 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 suppilon 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.

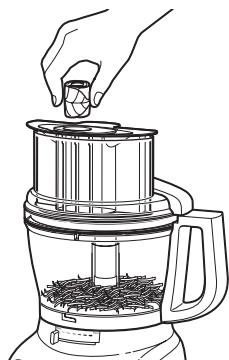
Leikkaa suppiloon sopiviksi paloiksi.

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



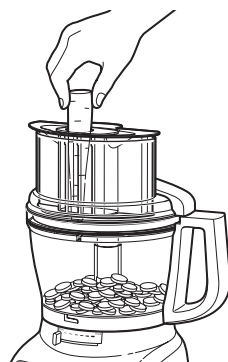
Taikinansekoitin on tarkoitettu erityisesti hiivataikinan sekoittamiseen ja vaivaamiseen. Saat

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.

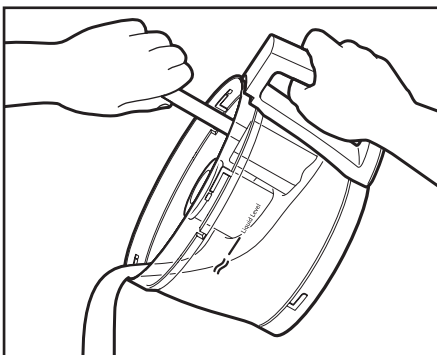
- Älä täytä kulhoa tai pikkukulhoa liikaa. Kun seos on ohut, täytä kulho 1/2 - 2/3 täyteen. Kun seos on paksu, täytä kulho 3/4 täyteen. Täytä nesteitä enintään merkkiviivaan asti; katso "Monitoimikoneen käyttäminen - Nesteen enimmäismäärä". Kun hienonnat, täytä kulho enintään 1/3 - 1/2 täyteen. Käytä 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 syöttösuppilossa, 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.



VINKKEJÄ PARHAISIIN TULOKSIIN

- Kun valmistelet kakku- tai pikkuleipä-taikinaa, sekoita ensin rasva ja sokeri monitoimiterällä. 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 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.

- Käytä lastaa aineiden poistamiseen kulhosta.



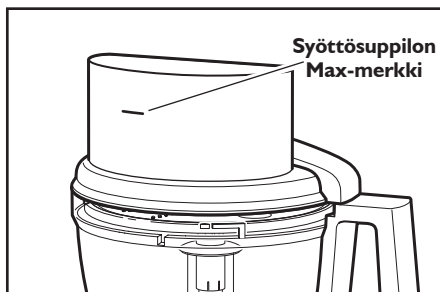
- Monitoimikonetta **ei** ole suunniteltu seuraaviin tarkoituksiin:
 - Kahvinpapujen, viljan tai kovien mausteiden jauhamiseen
 - Luiden tai muiden ei syötäväksi tarkoitettujen ruoka-aineiden osien jauhamiseen
 - Raakojen hedelmien tai kasvien mehustamiseen
 - Kovaksi keitettyjen munien tai jäädyttämättömän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

VIANETSINTÄ

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.



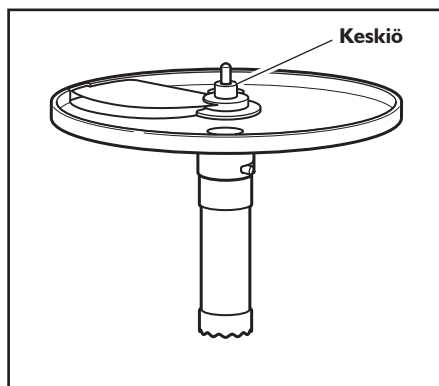
- Paina vain yhtä painiketta kerrallaan. Monitoimikone ei käynnisty, jos painat useita painikkeita samanaikaisesti.
- Onko monitoimikone kiinni pistorasiassa?
- Onko monitoimikoneen pistorasian sulake kunnossa? Jos sinulla on sulakekaappi, varmista että piiri on suljettu.
- Irrota pistoke ja kytke se 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 "Vinkkejä 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 "Huolto ja takuu".

HUOLTO JA TAKUU

Kotitalouden KitchenAid monitoimikoneen takuu

Takuuajan pituus:	KitchenAid korvaa:	KitchenAid ei korvaa:
Kahden vuoden täydellinen takuu ostopäivästä lukien. Malli 5KFP1335: 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



FOR THE WAY IT'S MADE.

www.KitchenAid.fi
www.KitchenAid.eu

W10505785A

© 2012. Kaikki oikeudet pidätetään.
Muutokset määrittelyihin ovat mahdollisia ilman ilmoitusta.