KitchenAid

Model 5KFP0925

W10529658A_01_EN.indd 1 10/23/12 2:14 PM

Sisällysluettelo

MONITOIMIKONEEN TURVALLINEN KÄYTTÖ
Tärkeät turvatoimenpiteet 226
Sähkövaatimukset 227
Sähkölaitteiden hävittäminen 227

OSAT JA OMINAISUUDET
Monitoimikoneen osat 228
Osien englanninkielisten tarrojen käännös 229
Tärkeitä monitoimikoneen ominaisuuksia 230

LISÄVARUSTEET
Sisältyvät lisävarusteet 230
Lisävarusteiden valintaopas 231

MONITOIMIKONEEN KÄYTTÖÖNOTON VALMISTELU
Ennen ensimmäistä käyttökertaa 232
Kannen irrottaminen kulhosta 232

MONITOIMIKONEEN KOKOAMINEN
Kulhon kiinnittäminen 233
Kulhon kannen kiinnittäminen 233
Säädettävän viipalointilevyn asentaminen 234
Kaksipuolisen raastinlevyn asentaminen 234
Monitoimiterän tai taikinan sekoittimen asentaminen 235
Pikkukulhon ja pienen terän asentaminen 235
3-in-1 syöttösuppilon käyttäminen 236

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

HOITO JA PUHDISTUS 239

VINKKEJÄ PARHAISIIN TULOKSIIN
Monitoimiterän käyttäminen 240
Viipalointi- tai raastinlevyn käyttäminen 241
Taikinansekoittimen käyttäminen 242
Hyödyllisiä vihjeitä 242

VIANETSINTÄ 244

HUOLTO JA TAKUU 245

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.

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: 240 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.

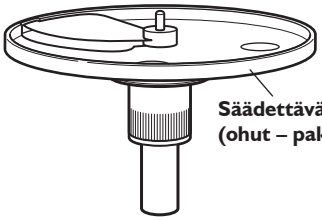
Varmistamalla, että tuote poistetaan käytöstä asianmukaisesti, voit auttaa estämään sellaiset ympäristö- ja terveyshaitat, jotka saattaisivat aiheutua jätteiden asiattomasta käsittelystä.

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

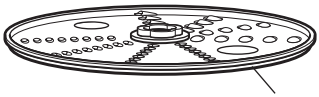
Laitteen käytöstäpoiston suhteen on noudatettava paikallisia jätehuoltomääräyksiä.

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

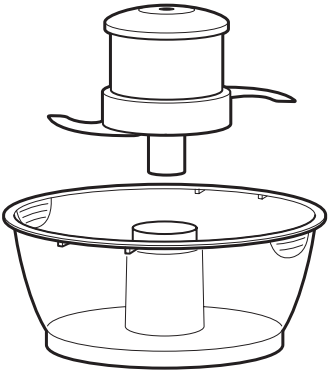
Monitoimikoneen osat



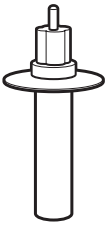
Säädettävä viipalointilevy (ohut – paksu)



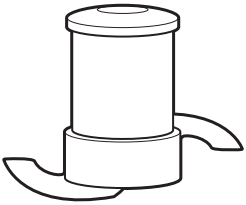
Kaksipuolinen (2 mm ja 4 mm) raastinlevy



710 ml pieni kulho ja pieni terä



Raastinlevyn sovitin

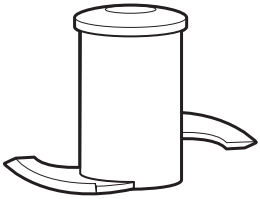


Ruostumaton monitoimiterä

3-osainen syöttöpainin

Kulhon kansi ja 3-in-1 syöttösuppilo

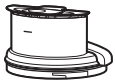
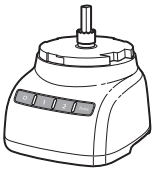
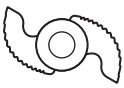
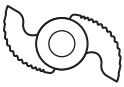
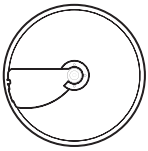
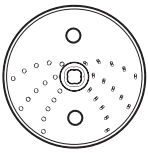
2,1 L kulho



Taikinansekoitin

Runko

Osien englanninkielisten tarrojen käännös

Osat	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
	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

OSAT JA OMINAISUUDET

Tärkeitä monitoimikoneen ominaisuuksia

Viipaleiden paksuudensäädin
KitchenAidin säädettävä viipalointilevy mahdollistaa viipaleiden paksuuden manuaalisen säätämisen ohuesta paksuun.

Nopeus 1/ nopeus 2 /pulssi
Kaksi nopeutta ja pulssi antavat hyvän tuloksen käsiteltäessä melkein mitä tahansa ruoka-aineita.

Kulhon kansi ja 3-in-1 syöttösuppilo
3-in-1 syöttösuppiloon 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.

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

LISÄVARUSTEET

Sisältyvät lisävarusteet

2,1 L kulho
Kestävä kulho soveltuu suurten määrien käsittelyyn.

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

Säädettävä viipalointilevy
Viipaleiden paksuudeksi voidaan säätää 1 - 6 mm, ja levy soveltuu useimpien ruokaaineiden viipalointiin.

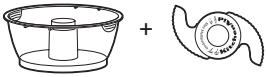
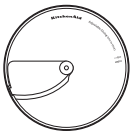
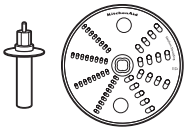
Kaksipuolinen raastinlevy
Kaksipuolisella levyllä saadaan karkeaa tai hienoa raastetta, kuten juustoa tai vihanneksia.

Raastinlevyn sovitin
Raastinlevyn sovittimella raastinlevy yhdistetään rungon käyttöakseliin.

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

Taikinansekoitin
Taikinansekoitin on tarkoitettu erityisesti hiivataikinan sekoittamiseen ja vaivaamiseen.

Lisävarusteiden valintaopas

Tehtävä	Asetus	Ruoka-aine	Lisävaruste
Jauhe, Hienonnus, Puree	O 1 2 Pulse	Juusto Suklaa Hedelmä Tuoreet yrtit Pähkinät Tofu Vihannekset Liha	**Ruostumaton monitoimiterä** **TAI** **Pieni kulho ja pieni ruostumaton terä** 
Sekoitus	O 1 2 Pulse	Pastakastike Pesto Salsa Salsa Kastikkeet Kakkutaikina Piirakkataikina	
Viipale ohut, Viipale paksu	O 1 2 Pulse	Hedelmät (pehmeä) Perunat Tomaatit Vihannekset (pehmeä)	**Säädettävä viipalointilevy** 
	O 1 2 Pulse	Juusto Suklaa Hedelmä (kova) Vihannekset (kova)	
Raaste keski, Raaste hieno	O 1 2 Pulse	Perunat Vihannekset (pehmeä)	**Kaksipuolinen raastinlevy** 
	O 1 2 Pulse	Kaali Juusto Suklaa Hedelmä (kova) Vihannekset (kova)	
Vaivaus	O 1 2 Pulse	Hiivataikina	**Taikinansekoitin**

Suomi

⚠ VAROITUS

Viiltovaara

Käsittele teriä varoen.

Terät voivat muuten viiltää.

Ennen ensimmäistä käyttökertaa

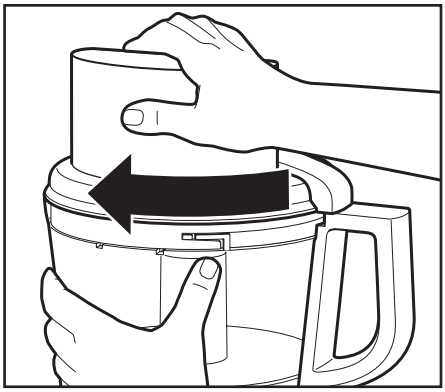
Ennen kuin käytät monitoimikonetta ensimmäisen kerran, pese kaikki osat ja lisäosat joko käsin tai astianpesukoneessa (katso ”Huolto ja puhdistaminen”).

Kannen irrottaminen kulhosta

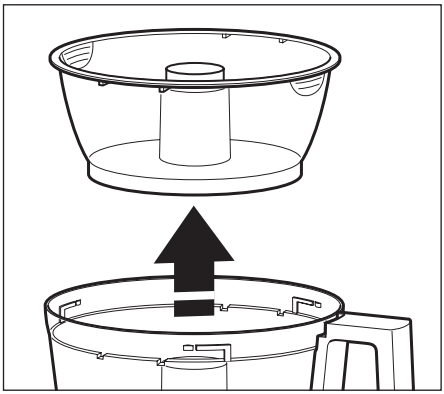
Monitoimikoneen kulhon kansi kiinnitetään ja pieni kulho sijoitetaan kulhoon, kun kone pakataan lähettämistä varten.

Kannen irrottaminen kulhosta ensimmäistä puhdistuskertaa varten:

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

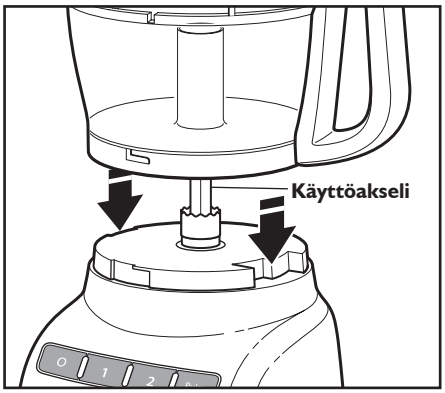


2. Nosta pieni kulho pois.

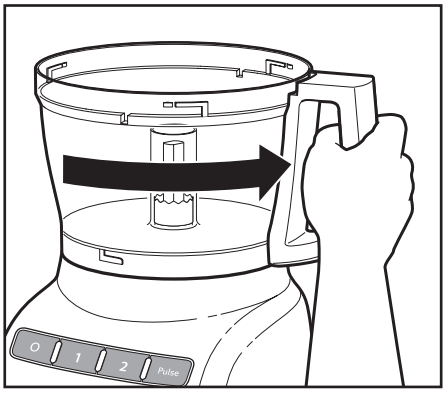


Kulhon kiinnittäminen

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.

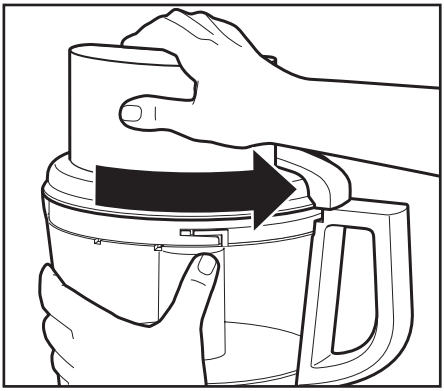


4. Valitse haluamasi lisävaruste ja kiinnitä se seuraavien sivujen ohjeiden mukaisesti.

HUOM. Asenna tarvittava lisävaruste ennen kulhon kannen kiinnittämistä.

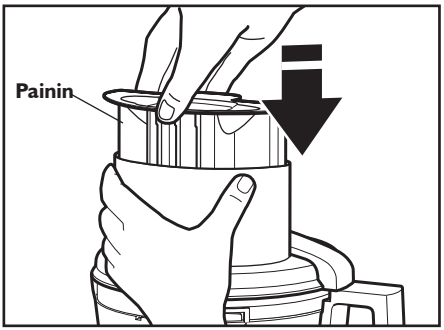
Kulhon kannen kiinnittäminen

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 ruokaaineiden 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).

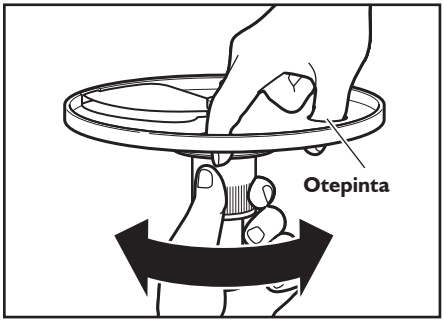


HUOM. Asenna tarvittava lisävaruste ennen kulhon kannen kiinnittämistä.

Säädettävän viipalointilevyn asentaminen

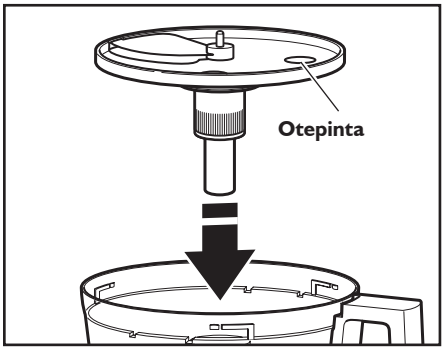
Säädettävää viipalointilevyä on helppo säätää. Noudata seuraavia vaiheita säädettävän viipalointilevyn asentamiseksi ja säätämiseksi.

1. Pidä kiinni viipalointilevystä ja käännä akselin harjanneosaa myötäpäivään, jos haluat ohuempia leikkeitä, tai vastapäivään, jos haluat paksumpia leikkeitä.



2. Kun kulho on paikallaan, pidä viipalointilevystä kiinni otepinnasta ja laske se käyttöakselille.

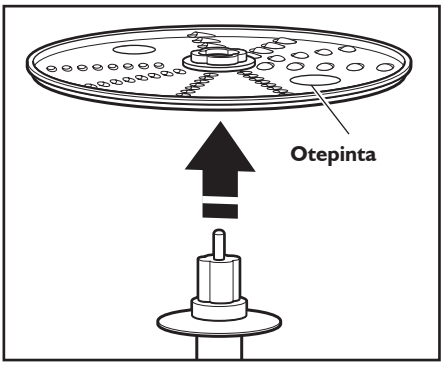
VINKKI: Pyöritä levyä tarvittaessa, kunnes se putoaa paikalleen.



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

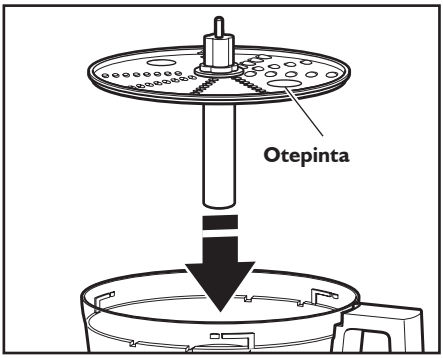
Kaksipuolisen raastinlevyn asentaminen

1. Tartu kaksipuoliseen raastinlevyyn kahdella sormella ja työnnä sovitin levyn pohjan reikään.



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

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



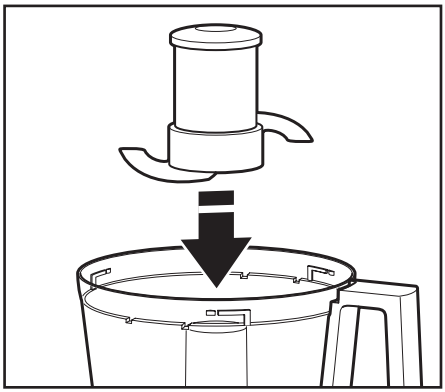
3. Asenna kulhon kansi ja tarkista, että se lukkiutuu paikalleen.

Monitoimiterän tai taikinan sekoittimen asentaminen

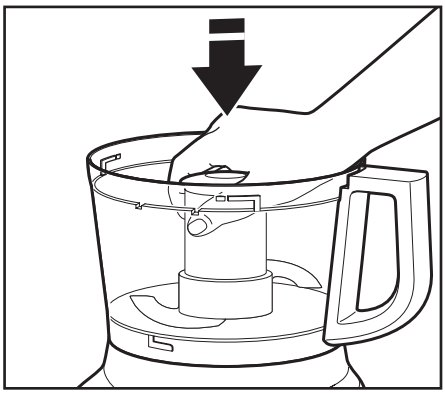
TÄRKEÄÄ: Monitoimiterää ja taikinansekoitinta voidaan käyttää vain yhdessä kulhon kanssa.

1. Aseta terä käyttöakselin päähän.

2. Pyöritä terää niin, että se putoaa paikalleen.



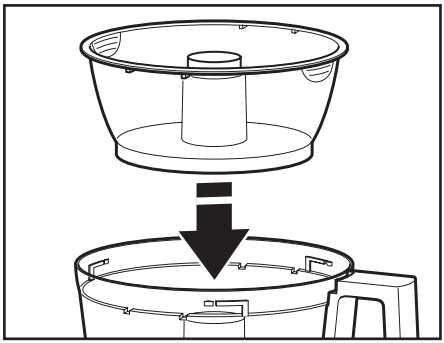
3. Lukitse: paina monitoimiterää niin pitkälle kuin se menee. Monitoimiterässä on oma tiiviste, joka sopii tiukasti kulhon keskiöön.



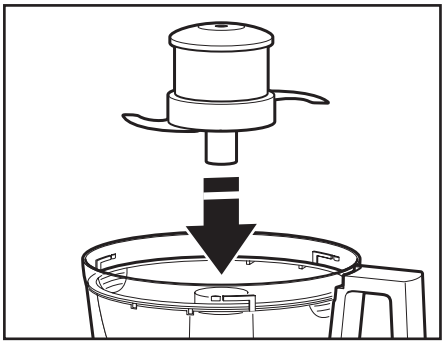
4. Asenna kulhon kansi ja tarkista, että se lukkiutuu paikalleen. Katso kohta "Kulhon kannen kiinnittäminen".

Pikkukulhon ja pienen terän asentaminen

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



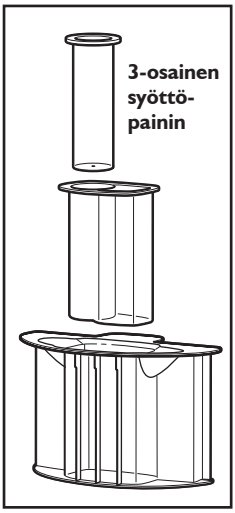
2. Asenna pieni terä ja aseta käyttöakselin päähän. Pyöritä terää tarvittaessa, kunnes se putoaa paikalleen. Paina lujasti niin, että se lukkiutuu paikalleen.



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.

3-in-1 syöttösuppilon käyttäminen



3-in-1 syöttö-suppilossa on kolmiosainen painin. Käytä koko paininta, kun käsittelet suuria kappaleita, tai käytä sisäosia, jolloin saat keskikokoisen tai pienen syöttö-suppilon 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.

⚠ VAROITUS

Pyörivät terät aiheuttavat vaaran.

Syötä aina ruoka-aineet painikkeen avulla.

Älä laita sormia aukkoihin.

Pidä laite poissa lasten ulottuvilta.

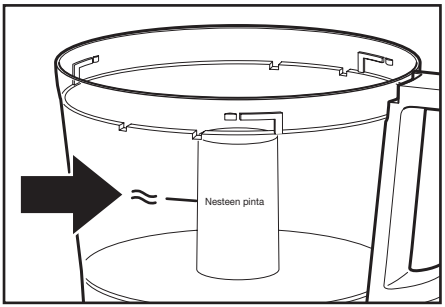
Laiminlyönti saattaa aiheuttaa leikkautumisia ja viiltoja.

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.



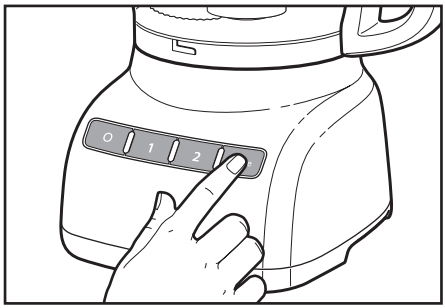
Nopeuden 1/2 valitseminen

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.

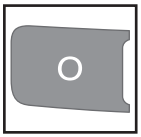
Terät voivat muuten viiltää.

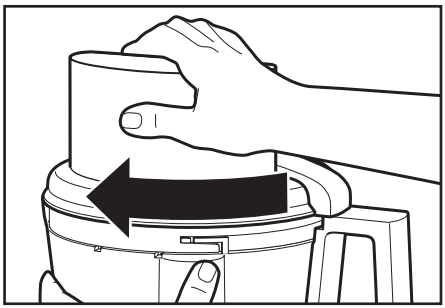
Ruoka-aineiden poistaminen

1. Paina painiketta O (OFF).

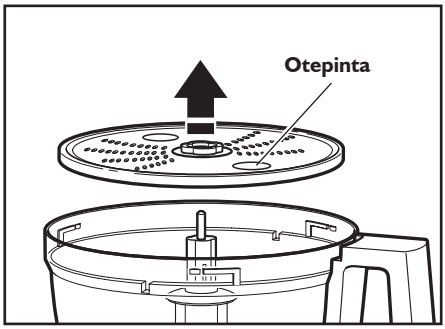
2. Irrota kone pistorasiasta ennen purkamista.

3. Käännä kulhon kantta vasemmalle ja poista.

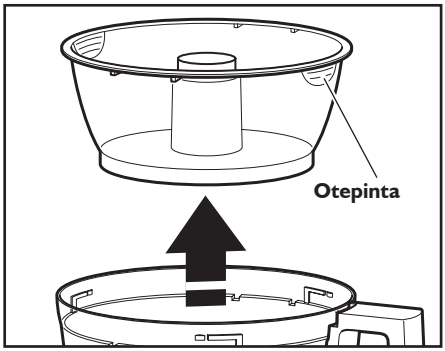




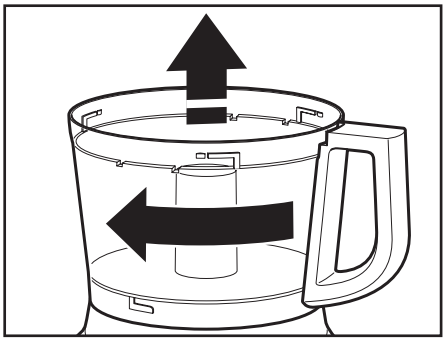
4. Jos olet käyttänyt levyä, poista se ennen kulhon poistamista. Tartu levyyn kahdella sormella ja nosta suoraan ylös. Irrota sovitin, kun käytät raastinlevyä.



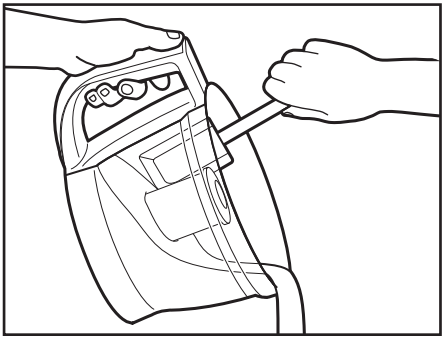
5. Jos käytit pikkukulhoa, tartu yläreunan otepintoihin ja nosta kulho pois.



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).

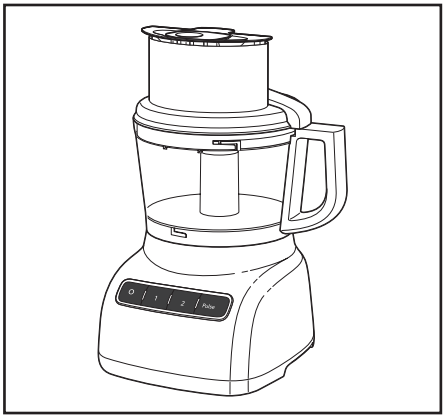
2. Irrota kone pistorasiasta ennen puhdistamista.

3. Pyyhi runko ja johto lämpimään astianpesuaineveteen kastetulla liinalla ja sitten kostealla liinalla. Kuivaa 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.
- Käytä kevyttä astianpesuohjelmaa, kuten “Normaali”. Vältä korkeita lämpötiloja, kuten sterilointi-, höyry- ja pannun puhdistusohjelma.

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.

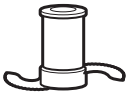
⚠ VAROITUS

Viiltovaara

Käsittele teriä varoen.

Terät voivat muuten viiltää.

Monitoimiterän käyttäminen



Tuoreiden hedelmien tai vihannesten pilkkominen:
Kuori, poista siemenkota 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 kasvisten (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 tuloksen, 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.

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

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.

Viipalointi- tai raastinlevyn käyttäminen

⚠ VAROITUS

Pyörivät terät aiheuttavat vaaran.

Syötä aina ruoka-aineet painikkeen avulla.

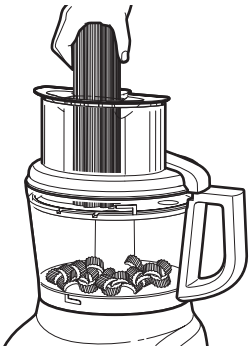
Älä laita sormia aukkoihin.

Pidä laite poissa lasten ulottuvilta.

Laiminlyönti saattaa aiheuttaa leikkautumisia ja viiltoja.

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

Leikkaa ruoka-aines syöttöputkeen sopivaksi ja täytä syöttöputki niin, että ruoka-aine pysyy kunnolla paikallaan. Paina tasaisesti painimella. 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 siemenkota ja siemenet. Leikkaa kahteen tai neljään osaan, jota sopivat syöttösuppiloon. Pane syöttösuppiloon. Paina tasaisesti painimella.

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 painimella. 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 painimella.

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

Ruoka-aineen on oltava erittäin kylmää. Leikkaa suppiloon sopiviksi paloiksi. Käsittele ruokaa painamalla tasaisesti painimella.

Pinaatin ja muiden lehtien raastaminen:

Pinoa lehdet. Kääri ja pane syöttösuppiloon. Paina tasaisesti painimella.

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 painimella.

Taikinansekoittimen käyttäminen

Taikinansekoitin on tarkoitettu erityisesti hiivataikinan sekoittamiseen ja vaivaamiseen. Saat parhaan tulokset, kun vaivattavassa taikinassa on enintään 300 - 400 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 150 g.
- 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.) varteen, 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.

- Kun valmistelet kakku-, pikkuleipä-, tai pikaleipätaikinaa, 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.
- Organisoi 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 TULOKSIIN

- Käytä lastaa ainesten poistamiseen kulhosta.

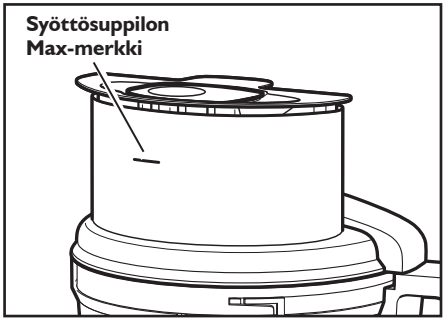
- Monitoimikonetta ei ole suunniteltu seuraaviin tarkoituksiin:
  - Kahvinpapujen, viljan tai kovien mausteiden jauhamiseen
  - Luiden tai muiden ei syötäväksi tarkoitettujen ruoka-aineen osien jauhamiseen
  - Raakojen hedelmien tai kasvisten mehustamiseen
  - Kovaksi keitettyjen munien tai jäähdyttämättömän lihan viipalointiin.
- Jos ruoka-aineet värjäävät 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.



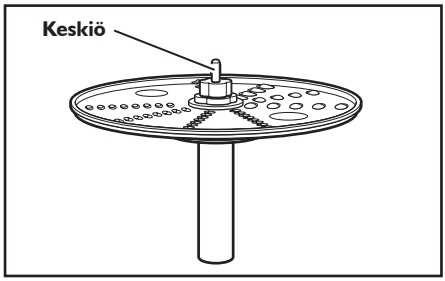
- Paina vain yhtä painiketta kerrallaan. Monitoimikone ei käynnisty, jos painat useita painikkeita samanaikaisesti.
- Onko monitoimikone kiinni pistorasiassa?
- Onko monitoimikoneen pistorasian sulake kunnossa? Jos sinulla on sulakekaappi, varmista että piiri on suljettu.
- Irrota pistoke ja kytke se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

Monitoimikone ei raasta taiviipaloi 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 asianmukaisesti sovittimen varassa.



Jos ongelma ei johdu yllämainituista seikoista, katso “Huolto ja takuu”.

Kotitalouden KitchenAid monitoimikoneen takuu

Takuuajan pituus:	KitchenAid korvaa:	KitchenAid ei korvaa:
Eurooppa, Australia ja Uusi-Seelanti: Malli 5KFP0925: 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.

Suomi:

Kodinkonehuolto Tauno Korhonen Oy
Kumpulantie 1
00520 Helsinki

Tel : +358/9 495903

kodinkonehuolto@kkhtaunokorhonen.fi
www.kkhtaunokorhonen.fi

Asiakaspalvelu