

KitchenAid™

GRAANMOLEN

GIDS VOOR HET BESTE RESULTAAT

MOULIN À CÉRÉALES

GUIDE DU CONNAISSEUR

GETREIDEMÜHLE

ANLEITUNG FÜR PROFI-ERGBNISSE

MACINA CEREALI

GUIDA PER OTTENERE RISULTATI PROFESSIONALI

MOLINILLO DE GRANO

GUÍA PARA CONSEGUIR RESULTADOS PROFESIONALES

MJÖLKVARN

GUIDE FÖR BÄSTA RESULTAT

KORNKVERN

VEILEDNING FOR PROFESJONELLE RESULTATER

VILJAMYLLY

OPAS PARHAISIIN TULOSSIIN

KORNMØLLE

SÅDAN FÅR DU DE BEDSTE RESULTATER

MOINHO DE CEREAIS

GUIA PARA RESULTADOS PROFISSIONAIS

KORNKVÖRN

LEIÐBEININGAR UM RÉTTA NOTKUN

ΑΛΕΣΤΙΚΗ ΜΗΧΑΝΗ

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΕΛΕΙΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Gabona daráló
Modell: 5KGM
Kizárólag az összes háztartási KitchenAid® többfunkciós turmixgéppel való használatra tervezve



Tartalom

Biztonságra vonatkozó fontos szabályok	
Gabona daráló tartozék	
A Gabona daráló összeszerelése	
A Gabona daráló csatolása	
Tanácsok a gabonafélék darálásához	
Ajánlott gabonafélék	
A Gabona daráló használata	
Karbantartás és tisztítás	
Receptek	
A KitchenAid® többfunkciós turmixgép Tartozékára vonatkozó garancia	
Javítóközpontok	
Ügyfélszolgálat	

A Gabona daráló biztonsága

Nagyon fontos az Ön és más személyek biztonsága.

Számos fontos biztonsági üzenetet foglaltunk bele a kézikönyvbe, és helyeztünk el a készüléken. Mindig olvassa el és tartsa be a biztonsági utasításokat.



Ez biztonságra vonatkozó figyelmeztetési jelzés.

Ez a jelzés azokra a lehetséges veszélyekre figyelmeztet, amelyek következtében Ön vagy mások életüket vesztheti(k) vagy megsebesülhet(nek).

Minden biztonságra vonatkozó üzenet a biztonsági jelzés és a "VESZÉLY" vagy a "FIGYELMEZTETÉS" szavak után következik. Ezeknek a szavaknak a jelentése az alábbi:

Az utasítások azonnali nem követése esetén életét veszítheti, vagy súlyos sérülést szenvedhet.

Az utasítások nem követése esetén életét vesztheti vagy súlyosan megsebesülhet.

A biztonságra vonatkozó üzenetek ismertetik a lehetséges veszélyeket, a baleseti valószínűség csökkentési módját, és azt, hogy mi történhet az utasítások be nem tartása esetén.

BIZTONSÁGRA VONATKOZÓ FONTOS SZABÁLYOK

Az elektromos készülékek használata esetén be kell tartania mindig az alapvető elővigyázatossági szabályokat, az alábbiakat is beleértve:

1. Olvassa el az előírásokat.
2. Az áramütés elleni védekezés érdekében a turmixgépet ne merítse vízbe vagy más folyadékba.
3. Ezt a készüléket nem fizikai, érzéki vagy szellemi képességekkel rendelkező, illetve tapasztalat vagy ismeretek nélküli személyek (beleértve a gyermekeket is) általi használatra tervezték, kivéve, ha a biztonságukért felelős személy által fel voltak ügyelve vagy készítve a készülék használatára vonatkozóan.
4. Ügyelje fel a gyermekeket, hogy megbizonyosodjon arról, hogy nem játszanak a készülékkel.
5. A turmixgépet húzza ki a csatlakozóaljzatból használaton kívüli helyzetben, az alkatrészek be- és leszerelése előtt, és tisztítás előtt.
6. Kerülje a mozgásban lévő alkatrészekkel való érintkezést. Óvja ujjait a kivezető nyílástól.
7. Ne használja a turmixgépet meghibásodott huzallal vagy csatlakozóval, illetve a készülék hibás használatát, kiejtését vagy bármilyen meghibásodását követően. Felügyelet, javítás, illetve elektromos vagy mechanikus beállítás végett a készüléket vigye a legközelebbi hivatalos javítóba.
8. A KitchenAid által nem ajánlott vagy gyártott alkatrészek használata tüzesetet, áramütést vagy balesetet okozhat.
9. Ne használja turmixgépet a szabadban.
10. Ne hagyja a huzalt az asztal széle vagy a felület felett lógni.
11. Ne hagyja, hogy a huzal forró felületekkel kerüljön érintkezésbe, beleértve a gáztűzhelyt is.
12. Használat előtt ellenőrizze, hogy a tölcsér ne tartalmazzon idegen tárgyakat.
13. Tanulmányozza a turmixgép prospektusába foglalt Biztonságra vonatkozó fontos szabályokat - "Útmutató a professzionális eredmények érdekében".

ŐRIZZE MEG EZT A KÉZIKÖNYVET

Ezt a terméket kizárólag háztartási célra gyártották.

Gabona daráló tartozék

Ezt a tartozékot csökkent nedvességtartalmú, nem olajos gabonafélék darálására tervezték, mint búza, kukorica, rozs, zab, rizs, hajdina, árpa és köles.

Gabona daráló törzs (D) - tölcser szereppel rendelkezik; a szemeket a daráló őrlőköveibe vezeti.

Daráló csiga (B) - vezérli a darálási műveletet.

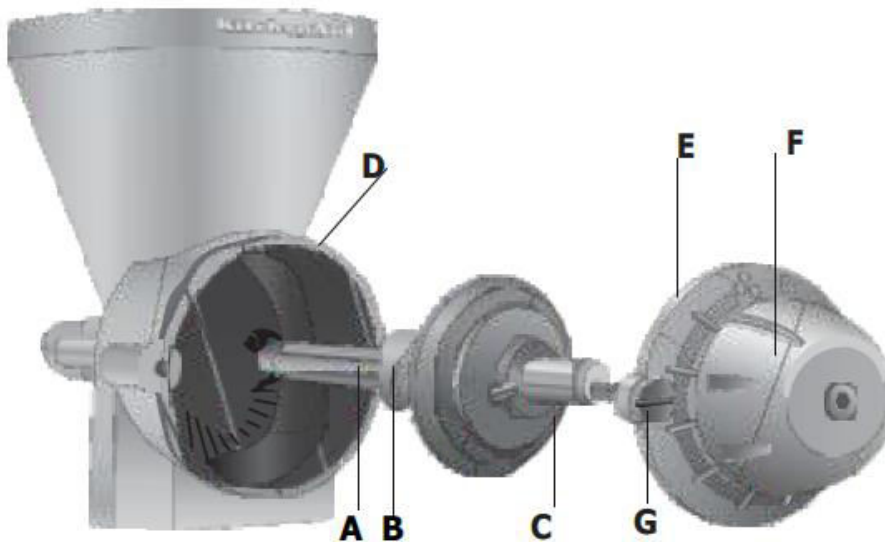
Mozgó őrlőkő (C) - az egész szemeket darálja lisztté

Beállító gomb (F) – szabályozza a darálás finomságát

Tisztító kefe– használja a daráló éleinek és egyéb alkatrészeinek használat utáni tisztítására.

MEGJEGYZÉS: ne merítse a gabonadarálót vízbe vagy más folyadékba. A készüléket ne mossa mosogatógépbe. Az ajánlott tisztítási módok érdekében tanulmányozza a "Karbantartás és tisztítás" fejezetet

MEGJEGYZÉS: a gabonadarálót kizárólag alacsony nedvességtartalmú, nem olajos gabona darálására gyártották. Ne daráljon mogyorót, babkávét, szójababot vagy napraforgómagot; mivel ezek gazdag olajtartalma vagy magas nedvességtartalma megrongálhatja a daráló mechanizmusát.



A gabonadaráló összeszerelése

MEGJEGYZÉS: a tárolás alatti rozsdásodás elkerülése érdekében az egység daráló éleit vékony réteg ásványi olajjal vonták be. A Gabona daráló használata előtt az olajat vízzel és lágy mosószeres oldattal mossa le, és szárítsa meg jól a készüléket. Ha nem távolítja el az olajat, az élek eltömődnek, és lassul a darálás. A gabona daráló használata után kövesse a "Karbantartás és tisztítás" fejezet utasításait.

Összeszerelés:

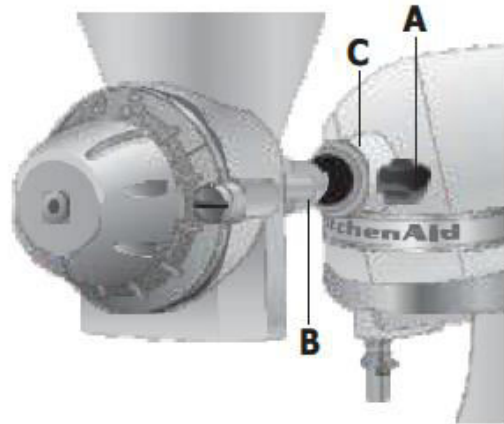
A tartozék meghajtótengelyét (A) a daráló csigával (B) és a mozgatható őrlőkővel (C) együtt helyezze a gabona daráló törzsébe (D). A homlokzati lapot (E) a szabályzó gombbal (F) együtt szerelje a tengely homlokzati oldalára. helyezze Fordítsa el, és szorítsa a helyükre a csavarokat (G).

A Gabona daráló csatolása

Csatolás:

A gabona daráló csatolása előtt, kapcsolja ki, és húzza ki a csatlakozóaljzatból a többfunkciós turmixgépet.

1. A rendelkezésére álló törzs típusának függvényében vagy felemeli az elfordítható fedelet, vagy az óramutató járásával ellentétes irányban kicsavarja a rögzítő gombot (A), és leveszi a tartozék törzsének fedelét.
2. Helyezze a tartozék tengelyének burkolatát (B) a tartozék törzsébe (C), meggyőződve arról, hogy a tartozék meghajtótengelye a törzs négyzetű csatlakozóaljzatába illeszkedik. Szükség esetén forgassa előre és hátra a tartozékot. Ha a tartozék a helyére került, a tartozék burkolatának csapszege a törzs szélén lévő vágatba fog illeszkedni.



3. A rögzítő gombot (A) addig szorítsa, míg teljesen a turmixgépbe rögzül.

Tanácsok a gabonafélék darálásához

- A gabona darálóval őrölt liszt állaga a kereskedelemben kapható liszt állagánál durvább lesz. A gabona daráló az egész szemet megőrli és rendelkezésére bocsátja, a kereskedelmi darálók pedig a liszt forgalmazása előtt kirostálják a szem egyes részeit.
- Nem szükséges kézzel vagy valamilyen eszközzel a szemeket a gabona daráló tölcserébe tolnia. A mozgatható daráló csiga a szemeket az őrőlvágatokba juttatja.
- Egy csésze szemből 156 g (5,5 oz) és 188 g (6,6 oz) közti liszt nyerhető.
- Egy csésze zabból 110 g (3,9 oz) liszt nyerhető.
- Ha több lisztet darál, mint amennyi a recepthez szükséges, a lisztet tárolja a hűtőbe vagy a mélyhűtőben, hogy ne avasodjon meg, mivel ez a termék nem tartalmaz tartósítószeret.
- Ne daráljon kávébabot a gabona darálóban, a kávébab gazdag olajtartalma megrongálhatja a daráló mechanizmusát. A kávébabok megdarálhatók a KitchenAid® Artisan® őrőlköves darálóval.
- Ne daráljon magas nedvesség vagy olaj tartalommal rendelkező babokat vagy magokat, mint amilyen a mogyoró, a napraforgómag és a szójabab. Ezek szintén megrongálhatják a daráló mechanizmusát.

Ajánlott gabonafélék

Ezek a csökkent nedvességtartalommal rendelkező, nem olajos gabonafélék mind darálhatók a KitchenAid®gabona darálóban:

Búza– Számos búzafajtát termesztene az egész világon. A kemény, magas protein tartalmú búzát tartják általában a legjobb kenyérlisztnak; a lágy búzát pedig pedig torták, sütemények és egyéb pékárúk készítése céljából kedvelik. Az általános liszt előállításához a kemény búzát vegyítse össze a lágy búzával.

Kukorica – Sütéshez darálja finomra, kukoricakásához pedig durvábbra.

Rozs –A legjobb eredmények elérése érdekében a rozslisztet vegyítse búzaliszttel; a rozs nem tartalmaz elegendő glutént ahhoz, hogy jól feldagadjon.

Zab – A zabot lisztté darálás előtt le kell hántolni, vagy használjon zabpelyhet, A zabhéj megakadályozza a szemek megfelelő adagolását

az örlőkövekbe. A receptek nagy részében a zabliszt helyettesíthető 1/3 mennyiségű általános liszttel.

Rizs – A fehér rizs és a barna rizs egyaránt nagyon jól darálható.

Hajdina –Optimális eredmények eléréséért darálás előtt le kell hántolni a hajdinát. A nyers és pirított hajdina könnyen darálható.

Árpa –Optimális eredmények eléréséért darálás előtt le kell hántolni a hajdinát.

Köles –Darálás előtt a kölest egy száraz, nehéz serpenyőben pirítsa meg, hogy fokozódjon a szemek egyedi aromája. Az odaégés elkerülése érdekében kavargassa egyenletesen.

A gabonafélékről kiegészítő információkat a helyi élelmiszerüzletekben is szerezhet.

A Gabonadaráló használata:

Használat:

Figyelje meg a korong felső részén található darálásra vonatkozó jelzéseket. A finom darálás jelzés (A) a finom darálás beállítást jelöli. A durvább darálás jelzés (B) a durvább darálás beállítást jelöli. A korongon lévő mindenik vajat egy darálási beállítást jelöl.



1. Válassza ki a legfinomabb darálási beállítást, a beállító gombot (C) az óramutató járásával



megegyező irányba, a Finom darálás (A) jelzés fele fordítva el, és a beállító gombot azonnal fordítsa vissza 2 vájattal.

2. Töltse meg a tölcserét szemekkel.

3. A szemek adagolása után indítsa el a turmixgépet a 10. sebességen.

MEGJEGYZÉS: ha a darálás túl finom, fordítsa a beállító gombot az óramutató járásával ellentétes irányba, egyenként egy vajat addig, amíg kívánt szemcseméretet elér.

4. Folytassa a tölcser megtöltését a szemekkel addig, amíg a kívánt mennyiséget ledarája.

MEGJEGYZÉS: ne daráljon 1250 g-nál (44,1 oz) (10 csésze [2,4 ml]) több lisztet egyszerre; a turmixgép meghibásodhat. Az 1250 g (44,1 oz) (10 csésze [2,4 ml]) liszt megdarálása után, a következő használat előtt pihentesse a turmixgépet legalább 45 percig.

Karbantartás és tisztítás

Tisztítás:

A szolgáltatott kefével tisztítsa meg a daráló örlőköveit és egyéb alkatrészeit. A darálót nem szükséges minden használat után megtisztítani, azonban a szemek típusának változtatásakor meg kell tisztítani. Szükség esetén a vajatok tisztításához használhat fogpiszkálót.

FONTOS: a gabona darálót vagy alkatrészeit ne mossa automata mosogatógébben.

Ha szükséges a gabona daráló tisztítása, lágy mosószeres meleg vízzel, kézzel mossa meg.

Törölje meg jól egy törülközővel. Hagyja a levegőn megszáradni. Ne szerelje vissza a helyére a következő üzembe helyezésig. Ha az örlőkövek nem száradtak meg teljesen, a szemek eltömíthetik a darálót.

Ha az egységet hosszabb ideig tárolja, a vajatokat kenje be vékony réteg ásványi olajjal. A következő használat előtt, az ásványi olaj eltávolítása érdekében, a fenti utasításoknak megfelelően, kézzel mossa meg.

Jalapeños kukorica briósok

125 gr (4,4 oz) (240 ml [1 csésze]) kukorica
94 gr (3,3 oz) (180 ml [1 csésze]) búzaszem
1 kanál (15 ml) sütőpor
 $\frac{1}{2}$ kiskanál (2,5 ml) só
240 ml (1 csésze) lefőlözött tej
60 ml ($\frac{1}{4}$ csésze) olaj
3 kanál (45 ml) méz
1 tojás
2 kanál (30 ml) konzerv jalapeño paprika kockák (hosszú, zöld, nem csípős paprika)

Szerelje össze a gabona darálót, és csatolja a turmixgéphez. Állítsa a darálót a legfinomabb beállításra, majd forgassa a gombot 2 vójattal vissza. A turmixgépet indítsa el a 10. sebességen, és a kukoricát darálja meg a turmixgépnek a daráló alá elhelyezett edényébe. Ismételve meg a búzaszemekkel, miután a darálót a legfinomabb darálásra állította be, majd a gombot 1 bevágással visszaforgatta.
Tegyen sütőport és sót a turmixgép edényébe; kavargja jól össze. Tegye bele a többi hozzávalót. Az edényt és a lapos kavarkart csatolja a turmixgéphez. Indítsa el a turmixgépet az 1-es keverési sebességen, és keverje körülbelül 15 másodpercig. Kapcsolja ki a készüléket, és kapargja le az edény oldalsó részeit. Indítsa el a turmixgépet az 1-es keverési sebességen, és keverje körülbelül 15 másodpercig. Töltse a masszát olajjal kikent briós formákba (ne használja a papír formákat.) Süsse 190° C-on (400° F) 15 - 18 percig, vagy amíg a bedugott fogpiszkáló tisztán kivehető belőle. Vegye ki azonnal a formákból. Melegen tálalja.
Mennyiség: 12 adag (adagonként 1 briós).
Adagonként: körülbelül 121 kalória.

Palacsinta teljes kiörlésű gabonából, mézzel

125 g (4,4 oz) (240 ml [1 csésze]) búzaszem
1 kiskanál (5 ml) sütőpor
 $\frac{1}{4}$ kiskanál (1,2 ml) só
 $\frac{1}{4}$ kiskanál (1,2 ml) szerecsendió
360 ml ($1\frac{1}{2}$ csésze) savanyú tej
2 tojás
3 kiskanál (45 ml) méz

Szerelje össze a gabona darálót, és csatolja a turmixgéphez. Állítsa a darálót a legfinomabb beállításra, majd forgassa a gombot 2 vójattal vissza. Indítsa el a turmixgépet a 10-es sebességen, és a búzaszemeket darálja a daráló alá helyezett turmixgép edényébe.
Tegyen sütőport, sót és szerecsendiót a turmixgép edényébe; keverje jól össze. Tegye bele a többi hozzávalót. Az edényt és a lapos kavarkart csatolja a turmixgéphez. Indítsa el a turmixgépet az 2-es keverési sebességen, és keverje körülbelül 15 másodpercig. Kapcsolja ki a készüléket, és kapargja le az edény oldalsó részeit. Indítsa el a turmixgépet az 2-es keverési sebességen, és keverje körülbelül 15 másodpercig.
Permetezzen étolajat egy tepsibe vagy serpenyőbe. Melegítse fel a serpenyőt közepes-nagy lángon. Egy palacsintához töltsön körülbelül 80 ml masszát ($\frac{1}{3}$ csésze) a serpenyőbe. Süsse 1 - 2 percig, vagy amíg a felületén és a szélein lévő buborékok megszáradnak. Fordítsa a másik felére, és süsse 1-2 percig, vagy amíg az alsó részén megpirul.
Mennyiség: 6 adag (adagonként 2 palacsinta).
Adagonként: körülbelül 170 kalória.

GARANCIA ÉS SZERVÍZ

A KitchenAid tartozék garanciája

A garancia időtartama:	A KitchenAid az alábbiakat téríti meg:	A KitchenAid nem kártalanítja:
Modell: 5KGM A vásárlástól számított 2 ÉV.	Az alkatrészek kicserélése és javítások, az anyag- és/vagy gyártási hibák elhárítása érdekében. A szervizelést a KitchenAid által engedélyezett javítóközpontnak kell elvégeznie.	A. A használati kézikönyvben előírt, háztartási céltól eltérő használat következtében keletkezett meghibásodások. B. Balesetek, nem megfelelő vagy túlzott használat, a hatályos jogszabályok előírásait nem tiszteletben tartó beszerelés/üzemmód által okozott meghibásodások.

KITCHENAID NEM VÁLLAL FELELŐSSÉGET A KÖZVETETT MEGHIBÁSODÁSOKÉRT.

Szolgáltató rendszer

KITCHENSHOP SRL (KFT)

Székhely: Bld. Lacul Tei, nr. 1-3, clădirea ISPE, etaj 5, cod poștal 0203171, Sector 2, București (Lacul Tei sugárút, 1-3. szám, ISPE épület, irányítószám: 0203171, 2. kerület, Bukarest)

Telefon: 021.332.66.16, 0372.791.576, 0771.402.253, 0771.402.263

E-mail: office@pentrugatit.ro

Website: www.pentrugatit.ro