

KitchenAid™

GRAANMOLEN
GIDS VOOR HET BESTE RESULTAAT

GRAIN MILL
GUIDE TO EXPERT RESULTS

MOULIN À CÉRÉALES
GUIDE DU CONNAISSEUR

GETREIDEMÜHLE
ANLEITUNG FÜR PROFI-ERGEBNISSE

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



Modelo 5KGM
Molinillo de grano
Diseñado exclusivamente para su uso
con todas las batidoras de pie
domésticos KitchenAid™.

Español

Índice

Medidas de seguridad importantes.....	3
Componentes del molinillo de grano	4
Montaje del molinillo de grano.....	4
Instalación del molinillo de gran	5
Consejos para moler grano	5
Granos sugeridos	6
Utilización del molinillo de grano.....	7
Cuidados y limpieza	7
Recetas	8
Garantía del accesorio de la batidora de pie doméstico KitchenAid™	9
Planificación del servicio.....	9
Condiciones de la garantía	10
Atención al cliente	10

Su propia seguridad y la de los demás son muy importantes.

Hemos incluido numerosos avisos de seguridad importantes en este manual y en el aparato. Lea y obedezca siempre todos los avisos de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le avisa de posibles peligros que podrían poner en riesgo su vida o su integridad física, así como la de otras personas.

Todos los mensajes de seguridad aparecen junto al símbolo de alerta y las palabras "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan lo siguiente:



Puede sufrir lesiones graves o incluso morir si no sigue las instrucciones correctamente.



Puede sufrir lesiones graves o incluso morir si no sigue las instrucciones.

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuáles son los peligros potenciales, cómo reducir el riesgo de lesiones y lo que puede ocurrir si no sigue las instrucciones.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, siempre se debe tomar una serie de precauciones de seguridad básicas, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no ponga la batidora en contacto con el agua ni con ningún otro líquido.
3. Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con limitaciones físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de la experiencia y el conocimiento suficientes, a menos que lo hagan bajo la supervisión de las personas responsables de su seguridad o que hayan recibido de las mismas las instrucciones adecuadas para su uso.
4. Mantenga a los niños vigilados y no permita que jueguen con el aparato.
5. Desenchufe la batidora de la toma de corriente cuando no se utilice, antes de poner o retirar piezas y antes de limpiarla.
6. Evite el contacto con las piezas móviles. No toque la abertura de descarga.
7. No ponga en funcionamiento la batidora que tenga el cable o el enchufe dañado, ni después de un funcionamiento defectuoso, de caerse o de sufrir cualquier tipo de daño. Entregue el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para inspeccionarlo, repararlo o realizar los ajustes eléctricos o mecánicos necesarios al mismo.
8. El empleo de accesorios no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
9. No utilice la batidora al aire libre.
10. No deje que el cable cuelgue de una mesa o mostrador.
11. No deje que el cable toque ninguna superficie caliente, como la cocina.
12. Compruebe si hay objetos extraños en la tolva antes de utilizar el aparato.
13. Además, consulte la sección Medidas de seguridad importantes incluida en la "GUÍA PARA CONSEGUIR RESULTADOS PROFESIONALES" de las batidoras de pie con cabezal inclinable.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto está diseñado para uso doméstico exclusivamente.

Componentes del molinillo de grano

Los siguientes componentes están diseñados para moler granos de baja humedad no oleaginosos, tales como trigo, maíz, centeno, avena, arroz, trigo rubión, cebada y mijo.

Cuerpo del molinillo de grano (D) — sirve de tolva; introduce el grano en el molidor

Sinfín de molienda (B) — realiza la acción de molienda

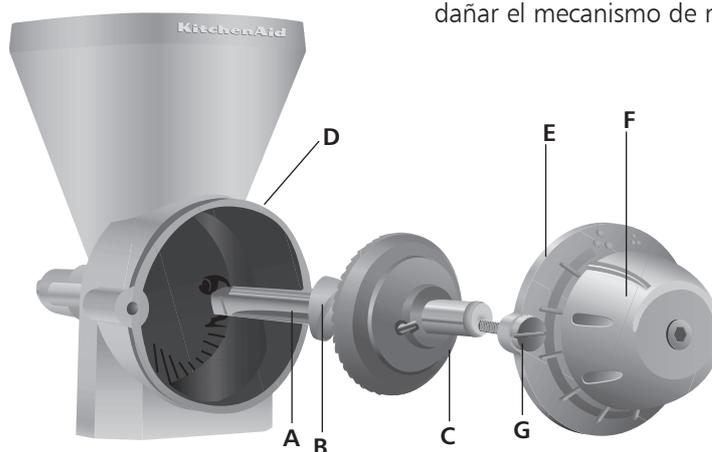
Moledor móvil (C) — muele el grano entero hasta convertirlo en harina

Mando de ajuste (F) — ajusta el grosor de molienda

Cepillo de limpieza: — se utiliza para limpiar los moledores y demás piezas del molinillo tras el uso.

NOTA: No sumerja nunca el molinillo de grano en agua ni demás líquidos. No lo lave nunca en el lavavajillas. Con respecto a los métodos de limpieza recomendados, consulte la sección "Cuidados y limpieza".

NOTA: El molinillo de grano está diseñado para moler solamente granos de baja humedad no oleaginosos. No muele cacahuets, granos de café, soja ni semillas de girasol con el molinillo de grano; su alto contenido oleaginoso o de humedad puede dañar el mecanismo de molienda.



Montaje del molinillo de grano

NOTA: Los moledores de esta unidad cuentan con una ligera capa de aceite mineral para evitar la oxidación durante el almacenaje. Antes de utilizar el molinillo de grano, elimine el aceite de los moledores con una solución detergente suave y séquelos por completo. Si no elimina el aceite, los moledores se obstruirán y la acción de molienda se ralentizará. Después de utilizar el molinillo de grano, siga las instrucciones indicadas en la sección "Cuidados y limpieza".

Para montar la unidad:

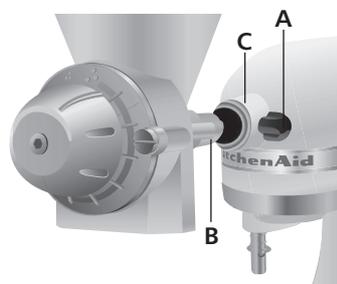
Inserte el árbol de transmisión del accesorio (A) con el sinfín de molienda (B) y el moledor móvil (C) en el cuerpo (D) del molinillo de grano. Monte la placa delantera (E) con el mando de ajuste (F) en la parte delantera del eje. Gire los tornillos (G) y apriételos en su sitio.

Instalación del molinillo de grano

Para instalarlo:

Antes de fijar el molinillo de grano, apague la batidora de pie y desenchúfela.

1. Dependiendo del tipo de eje que tenga, levante la tapa abisagrada o afloje el botón del accesorio (A) girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj y quite la tapa del eje del accesorio.
2. Introduzca el alojamiento del eje del accesorio (B) en el eje del accesorio (C), asegurándose de que el árbol de transmisión encaja en el receptáculo cuadrado del eje. Gire el accesorio hacia atrás y hacia adelante si fuera necesario. Cuando el accesorio está en la posición correcta, la clavija del alojamiento del accesorio encajará en la muesca del borde del eje.
3. Apriete el botón del accesorio (A) hasta que la unidad esté totalmente fijada a la batidora.



Consejos para moler grano

- La harina molida con el molinillo de grano tendrá una textura más gruesa que la harina de producción comercial. Al moler con el molinillo de grano, se reciben todas las partes del grano; los molinillos comerciales tamizan algunas partes del grano antes de comercializar la harina.
- No es necesario ejercer presión sobre el grano con las manos o cualquier utensilio para introducirlo en la tolva del molinillo. El sinfín móvil de molienda introducirá el grano en los moledores.
- Una taza de grano produce entre 156 g y 188 g de harina.
- Una taza de avena produce 110 g de harina.
- Si muele más harina de la que se requiere para la receta, guárdela en el frigorífico o en el congelador para evitar que se desmejore, puesto que este producto no contiene conservantes.
- No muele granos de café con el molinillo; su alto contenido de aceite puede dañar el mecanismo de molienda. Los granos de café se pueden moler con el molinillo Artisan™ KitchenAid™.
- No muele granos ni frutos secos con un alto contenido de humedad o aceite, tales como cacahuetes, semillas de girasol o soja. Éstos pueden dañar también el mecanismo de molienda.

Granos sugeridos

Los siguientes granos de baja humedad no oleaginosos se pueden moler con el molinillo de granos KitchenAid™:

Trigo: — Se cultivan distintos tipos de trigo en todo el mundo. El trigo duro, con un alto porcentaje de proteínas, está considerado por regla general como el mejor para la panadería; el trigo blando se prefiere para pasteles, galletas y demás productos de horno. Mezcle trigo duro y blando para obtener harina de uso general.

Maíz: — Muélalo fino para hornear y grueso para harina de maíz cocida en leche.

Centeno: — Combine harina de centeno con harina de trigo para obtener mejores resultados en la elaboración de pan de centeno; el centeno no contiene suficiente gluten para que el pan suba bien.

Avena: — La avena se debe pelar antes de molerla para obtener harina, o utilice copos de avena. Las cáscaras de la avena impiden que el grano entre correctamente en los moledores. En la mayoría de las recetas, la harina de avena se puede sustituir por un máximo de $\frac{1}{3}$ de harina de uso general.

Arroz: — Tanto el arroz blanco como el negro se muele bien.

Trigo rubión: — Para obtener el mejor resultado posible, el trigo rubión se debe pelar antes de molerlo. Se muele bien tanto el trigo rubión crudo como el tostado.

Cebada: — Para obtener el mejor resultado posible, la cebada se debe pelar antes de molerla.

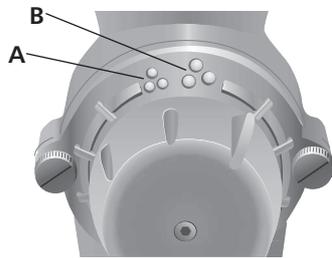
Mijo — Antes de molerlo, tueste el mijo en una sartén resistente y seca para obtener el sabor único de este grano tan pequeño. Remuévalo constantemente para evitar que se queme.

Puede obtener más información sobre granos en un establecimiento especializado de productos alimenticios saludables de su localidad.

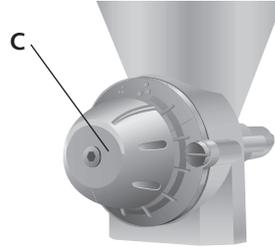
Utilización del molinillo de grano

Para utilizarlo:

Tenga en cuenta los símbolos de molienda existentes en la parte superior del cuadrante. El símbolo de molienda fina (A) indica el ajuste de molienda más fina. El símbolo de molienda gruesa (B) indica el ajuste de la molienda más gruesa. Cada muesca del cuadrante representa un ajuste de molienda.



1. Seleccione el ajuste de molienda más fina girando el mando de ajuste (C) en el sentido de las agujas del reloj hasta el símbolo de molienda fina (A). Gire inmediatamente el mando de ajuste 2 muescas en sentido contrario.



2. Llene la tolva de grano.
3. Una vez añadido el grano, ponga la batidora en funcionamiento a la velocidad 10.

NOTA: Si la molienda es demasiado fina, gire el mando de ajuste en el sentido contrario a las agujas del reloj, una muesca cada vez, hasta obtener el ajuste grueso que desee.

4. Siga añadiendo grano en la tolva hasta moler la cantidad de grano que desee.

NOTA: No muele más de 1.250 g (10 tazas) de harina en una vez, ya que se podría dañar la batidora. Después de moler 1.250 g (10 tazas) de harina, deje que la batidora se enfríe durante al menos 45 minutos antes de utilizarlo de nuevo.

Cuidados y limpieza

Para limpiarlo:

Limpie los moledores y demás piezas del molinillo con el cepillo proporcionado. No es necesario limpiar el molinillo después de cada uso, aunque se debe limpiar al cambiar de tipo de grano. Si es necesario, se puede utilizar un palillo de dientes para limpiar las ranuras de los moledores.

IMPORTANTE: No lave el molinillo de grano ni ninguna de sus piezas en un lavaplatos automático.

Si es necesario lavar el molinillo de grano, lávelo de forma manual con detergente suave y agua templada. Séquelo por completo con una toalla. Deje que se seque con el aire. No lo monte de nuevo hasta que lo vuelva a utilizar. Si los moledores no están completamente secos, los granos pueden obstruir el molinillo.

Si va a guardar la unidad durante mucho tiempo, aplique una ligera capa de aceite mineral en los moledores. Antes de volver a utilizarlo, lávelo a mano según se ha indicado anteriormente para eliminar el aceite mineral.

Bollo de pan de maíz con jalapeños

- 125 g de maíz
- 94 g de granos de trigo
- 1 cucharada de levadura en polvo
- ¹/₂ cucharadita de sal
- 240 mL de leche semidesnatada
- 60 mL de aceite
- 3 cucharadas de miel
- 1 huevo
- 2 cucharadas de jalapeños troceados de lata (pimientos verdes largos no picantes)

Monte el molinillo de grano y fíjelo a la batidora. Ponga el molinillo en el ajuste más fino y gire el mando de ajuste 2 muescas en sentido contrario. Ajuste la batidora en la velocidad 10 y muele el maíz en el bol situado debajo del molinillo. Repita esta operación con los granos de trigo tras definir el molinillo en el ajuste más fino y girar el mando de ajuste 1 muesca en sentido contrario.

Añada la levadura y la sal al bol; mézclelo bien. Añada todos los demás ingredientes. Fije el bol y el batidor plano a la batidora. Ajuste la batidora en la velocidad para remover (velocidad 1) y mézclelo todo durante unos 15 segundos. Pare la unidad y rasque el bol. Ajuste la batidora en la velocidad para remover (velocidad 1) y bátalo todo durante unos 15 segundos.

Ponga la masa con una cuchara en moldes engrasados para bollos de pan (no utilice moldes para magdalenas). Hornee a 190° C durante 15 a 18 minutos, o hasta que el palillo de dientes insertado en el centro salga limpio. Saque los bollos de los moldes inmediatamente. Sívalos templados.

Resultado: 12 raciones (1 bollo por ración).

Por ración: Aproximadamente 121 calorías

Crepes integrales con miel

- 125 g de granos de trigo
- 1 cucharadita de bicarbonato de soda
- ¹/₄ cucharadita de sal
- ¹/₄ cucharadita de nuez moscada
- 360 mL de suero de leche
- 2 huevos
- 3 cucharadas de miel

Monte el molinillo de grano y fíjelo a la batidora. Ponga el molinillo en el ajuste más fino. Ajuste la batidora en la velocidad 10 y muele los granos de trigo en el bol situado debajo del molinillo.

Añada bicarbonato de soda, sal y nuez moscada al bol; mézclelo bien. Añada todos los demás ingredientes. Fije el bol y el batidor plano a la batidora. Ajuste la batidora en la velocidad 2 y bátalo durante unos 15 segundos. Pare la unidad y rasque el bol. Ajuste la batidora en la velocidad 2 y bátalo durante unos 15 segundos, o hasta que quede homogéneo.

Pulverice la plancha o una sartén resistente con un producto aerosol de cocina para que no se peguen los alimentos. Caliente la plancha a fuego medio-alto. Ponga aproximadamente 80 mL de masa (¹/₃ de taza) en la plancha por cada crepe. Cocínelo 1 o 2 minutos, o hasta que se formen burbujas en la superficie y los bordes se sequen. Déles la vuelta y cocínelos aproximadamente 1 o 2 minutos más, o hasta que la cara inferior adquiera un color marrón dorado.

Resultado: 6 raciones (2 crepes por ración).

Por ración: Aproximadamente 170 calorías

Garantía del accesorio de la batidora de pie doméstico KitchenAid™

Duración de la garantía:	KitchenAid se hará cargo del pago de:	KitchenAid no se hará cargo del pago de:
Dos años de garantía completa a partir de la fecha de compra.	Las piezas de sustitución, el transporte y los gastos de mano de obra de reparación para corregir defectos en los materiales o en la fabricación. Las reparaciones se deben realizar por un Centro post-venta autorizado KitchenAid.	<p>A. Reparaciones cuando el Molinillo de grano se utilice para operaciones diferentes de las de preparación de alimentos.</p> <p>B. Daños resultantes de accidentes, alteraciones, uso indebido, abuso, o instalaciones/operaciones no cumplen con los códigos eléctricos locales.</p>

KITCHENAID DECLINA TODA RESPONSABILIDAD DERIVADA DE DAÑOS INDIRECTOS.

Planificación del servicio

Cualquier reparación se debe realizar en un Servicio de asistencia técnica autorizado de KitchenAid. Solicite al distribuidor donde compró

los accesorios información sobre el servicio de asistencia técnica autorizado de KitchenAid más cercano.

Condiciones de la garantía

RIVER INTERNATIONAL, S.A., garantiza sus artículos durante dos años, a partir de la fecha de compra, cubriendo la reparación, incluido mano de obra y material, o cambio del producto, o devolución del importe, contra todo defecto de fabricación o montaje, siempre que el artículo haya sido usado normalmente y según instrucciones.*

ARTÍCULO _____ MARCA _____ MODELO _____

FECHA DE COMPRA _____

FIRMA Y SELLO DEL VENDEDOR _____

DATOS DE COMPRADOR:

D./Dña: _____, D.N.I. _____

Solicite el servicio de Asistencia Técnica al Vendedor o al Importador: RIVER INTERNATIONAL S.A., C/ BEETHOVEN 15, 08021 BARCELONA, Tlfno.: 93-201.37.77. Fax: 93-202.38.04. Presente al S.A.T. esta GARANTÍA cumplimentada o la Factura de compra.

Como Consumidor de este artículo goza Vd. de los derechos que le reconoce la Ley de Garantías en la Venta de Bienes de Consumo 23/2003 (B.O.E. 11-07-03), en las condiciones que la misma establece. Recuerde que la fecha acreditada mediante el documento de compra, inicia el período de dos años previsto en la Ley.

Atención al cliente

RIVER INTERNATIONAL, S.A.
C/Beethoven 15
08021 Barcelona

Tlfno.: 93-201 37 77

Fax: 93-202 38 04

www.riverint.com

www.KitchenAid.eu



FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Marca registrada de KitchenAid, EEUU

™ Marca de KitchenAid, EEUU

La forma de la batidora es una marca de KitchenAid, EEUU

© 2010. Todos los derechos reservados.

Estas especificaciones están sujetas a cambio sin previo aviso.

W10251155A