

KitchenAid™

GRAANMOLEN
GIDS VOOR HET BESTE RESULTAAT

GRAIN MILL
GUIDE TO EXPERT RESULTS

MOULIN À CÉRÉALES
GUIDE DU CONNAISSEUR

GETREIDEMÜHLE
ANLEITUNG FÜR PROFI-ERGNISSE

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



Modello 5KGM
Macina cereali
Progettato esclusivamente per essere
utilizzato con tutti i robot da cucina
KitchenAid™.

Italiano

Indice

Precauzioni importanti.....	3
Accessorio macina cereali	4
Assemblaggio del macina cereali	4
Collegamento del macina cereali.....	5
Suggerimento per macinare i cereali	5
Cereali consigliati	6
Usare il macina cereali	7
Manutenzione e pulizia	7
Ricette	8
Garanzia accessori KitchenAid™ per l'Europa (uso domestico)	9
Assistenza post-vendita.....	9
Servizio Clienti	10

La sicurezza propria e altrui è fondamentale.

In questo manuale e sull'apparecchiatura sono riportati molti importanti messaggi di sicurezza. Leggere e osservare sempre tutti i messaggi relativi alla sicurezza.



Questo è il simbolo di pericolo.

Questo simbolo segnala potenziali pericoli per l'incolumità propria e altrui.

Tutte le norme di sicurezza sono riportate dopo il simbolo di avvertenza o dopo il termine "PERICOLO" o "AVVERTENZA".
Questi termini indicano quanto segue.

 **PERICOLO**

La mancata osservanza immediata delle istruzioni riportate comporta il rischio di lesioni gravi o fatali.

 **AVVERTENZA**

La mancata osservanza delle istruzioni riportate comporta il rischio di lesioni gravi o fatali.

Tutte le norme di sicurezza indicano il potenziale rischio, come ridurre la possibilità di lesioni e le conseguenze del mancato rispetto delle istruzioni riportate.

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Quando si utilizzano elettrodomestici, adottare sempre le misure di sicurezza di base, incluse le seguenti precauzioni:

1. Leggere attentamente tutte le istruzioni.
2. Al fine di evitare il rischio di scosse elettriche, non immergere il robot da cucina in acqua né in altri liquidi.
3. Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, mentali o sensoriali ridotte, con mancanza di esperienza e di conoscenza, senza la supervisione o le istruzioni da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza.
4. I bambini vanno sempre supervisionati per accertarsi che non giochino con l'apparecchio.
5. Scollegare il robot da cucina dalla presa elettrica quando non lo si utilizza, prima di montare o smontare i componenti e prima di pulirlo.
6. Evitare il contatto con le parti in movimento. Tenere le dita lontano dall'apertura di uscita.
7. Non utilizzare il robot da cucina se il cavo o la spina sono danneggiati, dopo eventuali anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o se è stato in qualche modo danneggiato. Consegnare il robot da cucina al centro assistenza autorizzato più vicino perché i componenti elettrici e/o meccanici siano sottoposti a revisione, riparazione o regolazione.
8. L'uso di accessori non consigliati o venduti da KitchenAid può essere causa di incendi, scosse elettriche o lesioni.
9. Non utilizzare il robot da cucina all'aperto.
10. Non lasciare il cavo sospeso sul bordo del tavolo o del piano di lavoro.
11. Non far toccare il cavo con superfici calde, incluso il fornello.
12. Prima dell'uso, verificare che nel caricatore non vi siano oggetti estranei.
13. Vedere anche le "Precauzioni importanti" incluse nella "GUIDA PER OTTENERE RISULTATI PROFESSIONALI" del robot da cucina con corpo motore mobile.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Questo prodotto non è inteso per uso commerciale.

Accessorio macina cereali

Il presente accessorio è progettato per macinare cereali a basso contenuto di umidità e semi non oleosi come frumento, mais, segale, avena, riso, grano saraceno, orzo e miglio.

Corpo principale del macina cereali (D) — serve da caricatore ; guida i semi nella macina.

Coclea di macinazione (B) — guida l'azione di macinazione

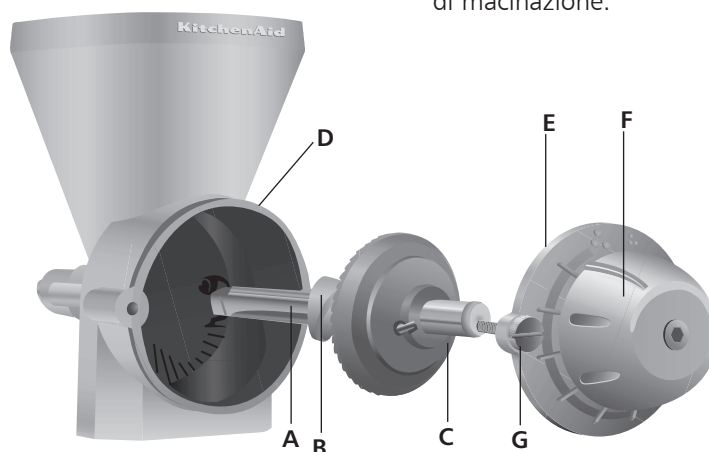
Macina mobile (C) — macina tutti i semi

Rotella di regolazione (F) — regola la finezza della macinazione

Spazzola di pulizia — da usare per pulire la macina o altre parti del macina cereali dopo l'uso.

NOTA: Non immergere mai il macina cereali in acqua o in altri liquidi. Non lavare in lavastoviglie. Per i metodi di pulizia raccomandati, si veda il capitolo "Manutenzione e pulizia".

NOTA: Il macina cereali è progettato per macinare solo cereali a basso contenuto di umidità e semi non oleosi. Non macinare arachidi, caffè fagioli, semi di soia o semi di girasole con il macina cereali: il loro alto contenuto di olio o di umidità potrebbe danneggiare il meccanismo di macinazione.



Assemblaggio del macina cereali

NOTA: La macina è stata leggermente lubrificata con olio minerale, in modo da prevenire l'arrugginimento quando non viene utilizzata. Prima di utilizzare il macina cereali, togliere l'olio con una soluzione detergente neutra e asciugare subito. Se l'olio non viene rimosso, la macina si blocca e l'azione di macinatura viene rallentata. Dopo aver utilizzato il macina cereali, seguire le istruzioni della sezione "Manutenzione e pulizia".

Assemblaggio del macina cereali

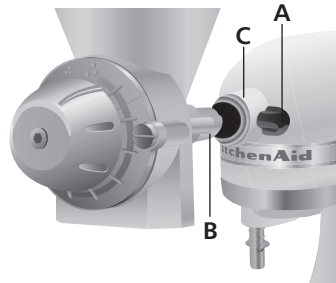
Inserire l'asta dell'accessorio (A) nella coclea di macinazione (B) e la macina mobile (C) nel corpo principale del macina cereali (D). Installare la placca frontale (E) con la rotella di regolazione (F) sulla parte anteriore dell'asta. Posizionare e serrare le viti (G) nella loro sede.

Collegamento del macina cereali

Per collegare:

Prima di inserire il macina cereali, spegnere il robot da cucina e scollegarlo dalla rete elettrica.

1. A seconda del tipo di mozzo di cui disponete, sollevare il coperchio o allentare la leva (A) girando in senso antiorario e togliere il coperchio del mozzo dell'accessorio.
2. Inserire l'albero dell'accessorio (B) nel mozzo (C), assicurandosi che l'albero motore dell'utensile si inserisca bene nell'alloggiamento quadrato del mozzo. Ruotare l'utensile avanti e indietro se necessario. Quando l'accessorio è nella posizione corretta, il perno situato sull'utensile si incastrerà nella tacca posta sul bordo del mozzo.
3. Stringere la leva (A) finché l'utensile non sia completamente fissato al robot da cucina.



Suggerimenti per macinare i cereali

- La farina macinata con il macina cereali avrà una consistenza più grezza rispetto alla farina acquistata in negozio. Il macina cereali macina senza eliminare nessuna parte del chicco; i mulini industriali eliminano alcune parti del chicco prima di commercializzare la farina.
- Non è necessario pressare con le mani o con utensili i chicchi nel caricatore del macina cereali. La coclea di macinazione conduce i chicchi alla macina.
- Una tazza di grano fornisce dai 156 g ai 188 g di farina.
- Una tazza di avena fornisce 110 g di farina.
- Se macinate una quantità di farina maggiore rispetto a quella richiesta dalla ricetta, conservatela in frigorifero o nel freezer perché questo prodotto non contiene conservanti.
- Non macinare caffè! L'alto contenuto di olio nei chicchi può danneggiare il meccanismo di macinazione. Il caffè può essere macinato con il Macinacaffè KitchenAid™ Artisan™.
- Non macinare semi o frutta secca ad alto contenuto di olio o di umidità, come arachidi, semi di girasole e di soia. Anche questi possono danneggiare il meccanismo di macinazione.

Cereali consigliati

Nel macina cereali KitchenAid™ possono essere macinati tutti i seguenti cereali secchi e senza olio.:

Fruento — Nel mondo vengono coltivate diverse varietà di frumento. Il grano semiduro, con la sua alta percentuale di proteine, è in genere considerato il migliore da cui ottenere la farina per il pane; i grani teneri sono da preferire per torte, biscotti e altri prodotti da forno. Miscelare grani teneri e grani semiduri per ottenere una farina adatta a ogni tipo di utilizzo.

Mais — Macinare il mais sottile se dovete cuocerlo in forno e più grosso per la polenta.

Segale — Per ottenere un pane di segale migliore, macinare la farina di segale con farina di frumento; la segale non contiene glutine sufficiente per una buona lievitazione.

Avena — Prima di essere macinata, è necessario togliere la pula oppure utilizzare fiocchi d'avena. La pula dell'avena impedisce la corretta alimentazione dei chicchi verso la macina. Nella maggior parte delle ricette, è possibile sostituire fino a $\frac{1}{3}$ della farina per tutti gli usi con farina d'avena.

Riso — Possono essere macinati con successo sia il riso non brillato che quello semigrezzo.

Grano saraceno — Per ottenere risultati migliori, è meglio togliere la pula dal grano saraceno prima della macinazione. Il grano saraceno grezzo e quello tostato si macinano entrambi molto bene.

Orzo — Per ottenere risultati migliori, è meglio togliere la pula dall'orzo prima della macinazione.

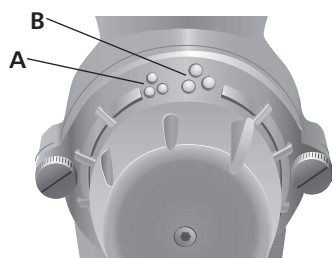
Miglio — Prima della macinazione, tostare il miglio in una padella con fondo spesso senza aggiungere nulla: in questo modo è possibile far uscire l'aroma unico di questo piccolo seme. Girare spesso per evitare che bruci.

Il vostro negoziante sarà in grado di fornirvi maggiori informazioni sui cereali.

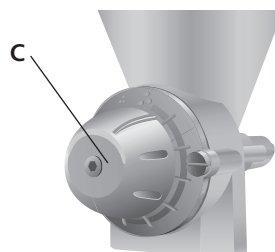
Usare il macina cereali

Per usare il macina cereali

Osservare i simboli di macinazione sulla sommità della ruota. Il simbolo di macinazione fine (A) indica la regolazione per la macinazione più sottile. Il simbolo della macinazione grezza (B) indica la regolazione per una macinazione più grossolana. Ogni tacca sulla ruota rappresenta una regolazione per la macinazione.



1. Selezionare la regolazione per la macinazione più sottile ruotando la rotella di regolazione (C) in senso orario sul simbolo di macinazione sottile (A). Girare immediatamente la rotella di regolazione riportandola indietro di 2 tacche.



2. Riempire il caricatore con i chicchi.
3. Quando il caricatore è pieno, avviare il robot da cucina su velocità 10.

NOTA: Se la macinazione è troppo sottile, girare la rotella in senso antiorario, una tacca per volta, fino ad ottenere la finezza desiderata.

4. Continuare ad aggiungere chicchi al caricatore fino a ottenere la quantità desiderata di chicchi macinati.

NOTA: Non macinare più di 1250 g (10 tazze) di farina per volta; il robot da cucina potrebbe subire danni. Dopo aver macinato 1250 g (10 tazze) di farina, lasciare raffreddare il robot da cucina per almeno 45 minuti prima di utilizzarlo di nuovo.

Manutenzione e pulizia

Per pulire

Pulire la macina e la altre parti del macina cereali con la spazzola fornita. Non è necessario pulire il macina cereali dopo ogni uso, ma i componenti devono essere spazzolati quando si cambia il tipo di cereali da macinare. Se necessario, è possibile utilizzare uno stuzzicadenti per pulire i solchi della macina.

IMPORTANTE: Non lavare il macina cereali o i suoi componenti in lavastoviglie.

Se il macina cereali deve essere lavato, lavarlo a mano con un detersivo neutro e acqua calda. Asciugare subito con uno strofinaccio. È possibile anche farlo asciugare all'aria. Non riassemble fino all'uso successivo. Se la macina non è completamente asciutta, i semi potrebbero inceppare il macina cereali.

Se l'apparecchio non verrà utilizzato per un lungo periodo di tempo, cospargere leggermente la macina con uno strato di olio minerale. Prima dell'uso successivo, lavare a mano come specificato in precedenza per rimuovere l'olio minerale.

Muffin di mais al peperoncino Jalapeño

- 125 g di mais
 94 g di chicchi di frumento
 1 cucchiaino di lievito in polvere
 1/2 cucchiaino da caffè di sale
 240 mL di latte scremato
 60 mL di olio
 3 cucchiaini di miele
 1 uovo
 2 cucchiaini di peperoncino jalapeño a dadini (peperoncino con frutti lunghi e verdi, non piccanti)

Assemblare il macina cereali e collegarlo al robot da cucina. Selezionare la macinazione più fine e girare la rotella di regolazione riportandola indietro di 2 tacche. Azionare il robot sulla velocità 10 e macinare il mais nella ciotola del robot da cucina posizionandola sotto il macina cereali. Ripetere l'operazione con i chicchi di frumento dopo aver selezionato la macinazione più fine e aver girato la rotella di regolazione riportandola indietro di 1 tacca.

Aggiungere il lievito e il sale alla ciotola del robot da cucina; mescolare bene. Aggiungere tutti gli ingredienti rimanenti. Agganciare la ciotola e la frusta piatta al robot. Impostare sulla velocità 1 e mescolare per 15 secondi. Fermare e riunire la pastella nella ciotola. Impostare alla velocità 1 e mescolare per altri 15 secondi.

Mettere la pastella così ottenuta nelle formine per i muffin aiutandosi con un cucchiaino. (Non utilizzare le formine di carta forno.) Cuocere in forno a 190° C per 15/18 minuti o fino a che inserendo uno stuzzicadenti nel centro questo non viene estratto pulito. Togliere subito i muffin dalle forme. Servire caldi.

Resa: 12 porzioni (1 muffin per porzione).

Una porzione: circa 121 cal.

Crêpe al miele con farina integrale

- 125 g di chicchi di frumento
 1 cucchiaino da caffè di bicarbonato di sodio
 1/4 di cucchiaino di sale
 1/4 di cucchiaino di noce moscata,
 360 mL di latticello
 2 uova
 3 cucchiaini di miele

Assemblare il macina cereali e collegarlo al robot da cucina. Selezionare la macinazione più fine. Azionare il robot sulla velocità 10 e macinare i chicchi di grano nella ciotola sotto il macina cereali.

Aggiungere il bicarbonato di sodio, il sale e la noce moscata nella ciotola del robot da cucina; mescolare bene. Aggiungere gli ingredienti rimanenti. Collegare la ciotola e la frusta piatta al robot. Selezionare la velocità 2 e mescolare per 15 secondi. Fermare e riunire la pastella nella ciotola. Selezionare la velocità 2 e mescolare per altri 15 secondi, oppure finché la pastella non risulti omogenea.

Cospargere la piastra o una padella a fondo spesso con uno strato di spray antiaderente. Scaldare la piastra a temperatura medio-alta. Mettere circa 80 mL di pastella (1/3 tazza) per ogni crêpe sulla piastra. Cuocere 1 o 2 minuti, o fino a che si formano delle bolle in superficie e i bordi si solidificano. Girare e cuocere di nuovo per 1 o 2 minuti, oppure fino a quando la crêpe non è dorata sulla parte inferiore.

Resa: 6 porzioni (2 crêpe per porzione).

Una porzione: circa 170 cal.

Garanzia accessori KitchenAid™ per l'Europa (uso domestico)

Durata della garanzia:	KitchenAid si accolla il pagamento di:	KitchenAid non si accolla il pagamento di:
Due anni di copertura totale a partire dalla data d'acquisto.	Parti di ricambio e costo di manodopera per le riparazioni necessarie a rimuovere difetti nei materiali o nella qualità di esecuzione. L'assistenza deve essere fornita da un Centro Assistenza Autorizzato KitchenAid.	A. Riparazioni se l'accessorio è stato utilizzato per scopi che esulano dalla normale preparazione di cibi. B. Danni provocati da incidenti, alterazioni, utilizzo improprio, abuso o installazione/ funzionamento non conforme alle norme elettriche locali.

KITCHENAID NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI INDIRETTI.

Assistenza Post-Vendita

L'assistenza sarà garantita localmente da un Centro d'Assistenza KitchenAid autorizzato. Contattate il rivenditore presso il quale avete acquistato l'apparecchio per richiedere il nome del Centro d'Assistenza in garanzia KitchenAid autorizzato.

**Per l'Italia:
CASA DEI RASOI ELETTRICI**

Via Carducci 7
24127 BERGAMO
Tel: 035/25 88 85

DIERRE S.R.L.

Via P.Orsi 63
00178 ROMA
Tel: 06/72672932 - 06/7230513 -
06/7236420
Fax: 06/7230171

pianetaincasso@dierre-srl.it

Italiano

Servizio Clienti

Per l'Italia: Numero verde (chiamata gratuita):
800 901243

Indirizzo:
KitchenAid Europa, Inc.
Codice Postale 19
B-2018 ANTWERPEN 11
BELGIO

www.KitchenAid.it
www.KitchenAid.eu



FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Marchio registrato di KitchenAid, U.S.A.
Marchio registrato/™ di KitchenAid, U.S.A.
La forma del robot da cucina è un marchio registrato di KitchenAid, U.S.A.
© 2010. Tutti i diritti riservati.

Le specifiche sono soggette a modifica senza preavviso.

W10251155A