

KitchenAid®

**VOEDSELMOLEN &
FRUIT- EN GROENTEEZEEF**
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

**FOOD GRINDER &
FRUIT/VEGETABLE
STRAINER**
INSTRUCTIONS AND RECIPES

**HACHOIR &
PASOIRE À FRUITS
ET LÉGUMES**
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

**FLEISCHWOLF UND
PÜRIERAUFSATZ**
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

**TRITATUTTO E
PASSAVERDURE**
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

**PICADORA DE ALIMENTOS
Y COLADOR DE
FRUTAS/VERDURAS**
INSTRUCCIONES Y RECETAS

**LIVSMEDELSKVARN &
PASSERTILLSATS FÖR
FRUKT OCH GRÖNSAKER**
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

**KJØTTKVERN &
FRUKT- OG
GRØNNSAKSPRESSE**
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

**LIHAMYLLY &
HEDELMÄ/VIHANNESPUSERRIN**
KÄYTTÖHJEET JA RESEPTIT

**KØDHAKKER &
PURÉPRESSE**
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

**TRITURADOR DE CARNE &
PASSADOR DE PURÉS**
INSTRUÇÕES E RECEITAS

**HAKKAVÉL &
ÁVAXTAPRESSA**
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

**ΜΗΧΑΝΗ ΑΛΕΣΗΣ & ΑΠΟΧΥΜΩΤΗΣ
ΦΡΟΥΤΩΝ / ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ**
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Registered Trademark of KitchenAid, U.S.A.

™ Trademark of KitchenAid, U.S.A.

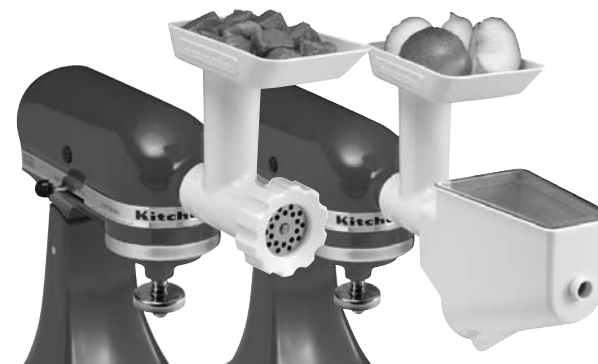
The shape of the stand mixer is a trademark of KitchenAid, U.S.A.

© 2007. All rights reserved.

Specifications subject to change without notice.

9709881A

(5562dZw307)



**Model 5FGA
Food Grinder**

**Model 5FVSP
Fruit/Vegetable
Strainer**

**Model 5FVSFGA
Fruit/Vegetable
Strainer and
Food Grinder**

Designed exclusively for
use with all KitchenAid®
Household Stand Mixers.

KitchenAid®

**VOEDSELMOLEN &
FRUIT- EN GROENTEEZEEF**
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

**FOOD GRINDER &
FRUIT/VEGETABLE
STRAINER**
INSTRUCTIONS AND RECIPES

**HACHOIR &
PASOIRE À FRUITS
ET LÉGUMES**
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

**FLEISCHWOLF UND
PÜRIERAUFSATZ**
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

**TRITATUTTO E
PASSAVERDURE**
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

**PICADORA DE ALIMENTOS
Y COLADOR DE
FRUTAS/VERDURAS**
INSTRUCCIONES Y RECETAS

**LIVSMEDELSKVARN &
PASSERTILLSATS FÖR
FRUKT OCH GRÖNSAKER**
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

**KJØTTKVERN &
FRUKT- OG
GRØNNSAKSPRESSE**
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

**LIHAMYLLY &
HEDELMÄ/VIHANNESPUSERRIN**
KÄYTTÖHJEET JA RESEPTIT

**KØDHAKKER &
PURÉPRESSE**
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

**TRITURADOR DE CARNE &
PASSADOR DE PURÉS**
INSTRUÇÕES E RECEITAS

**HAKKAVÉL &
ÁVAXTAPRESSA**
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

**ΜΗΧΑΝΗ ΑΛΕΣΗΣ & ΑΠΟΧΥΜΩΤΗΣ
ΦΡΟΥΤΩΝ / ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ**
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



**Voedselmolen
model 5FGA**

**Fruit- en groentezeef
model 5FVSP**

**Fruit- en groentezeef
& voedselmolen
model 5FVSFGA**

Dit toebehoren werd
speciaal ontworpen voor
gebruik met alle
KitchenAid®-
multifunctionele mixers/
keukenrobots.

Inhoudsopgave

Veiligheid van het accessoire/toebehoren	1
Belangrijke voorzorgsmaatregelen	1
Montage van het accessoire/toebehoren	2
Vóór de montage	2
Voedselmolen	3
De voedselmolen monteren	3
De voedselmolen gebruiken	4
De voedselmolen reinigen	4
Fruit- en groentezeef	5
De fruit- en groentezeef monteren	5
De fruit- en groentezeef gebruiken	6
De fruit- en groentezeef reinigen	7
Recepten	8
Garantie op de KitchenAid®-accessoires/toebehoren in Europa (huishoudelijk gebruik)	13
Dienst na-verkoop/After sales service	13
Klantencontact	13

Veiligheid van het accessoire/toebehooren

Uw eigen veiligheid en die van anderen is héél belangrijk.

In deze handleiding en op uw apparaat vindt u tal van belangrijke veiligheidswaarschuwingen. Lees deze aandachtig door en leef ze strikt na.



Dit is het alarmsymbool.

Dit symbool waarschuwt u voor mogelijke gevaren waarbij u of anderen gedood of verwond kunnen worden.

Alle veiligheidswaarschuwingen volgen op het alarmsymbool en de woorden "GEVAAR" of "WAARSCHUWING". Deze woorden betekenen dat:

⚠ GEVAAR

U gedood kunt worden of ernstig gewond kunt raken als u de instructies niet onmiddellijk naleeft.

⚠ WAARSCHUWING

U gedood kunt worden of ernstig gewond kunt raken als u de instructies niet naleeft.

De veiligheidswaarschuwingen informeren over het potentiële gevaar, over hoe u het risico op verwondingen kunt verkleinen, en over wat er kan gebeuren als u de instructies niet opvolgt.

BELANGRIJKE VOORZORGSMATREGELEN

Bij het gebruik van elektrische apparaten moeten steeds basisvoorzorgen worden getroffen, waaronder:

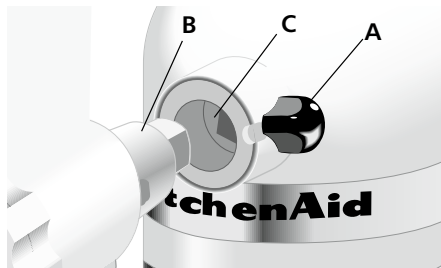
1. Alle instructies lezen.
2. De multifunctionele mixer/keukenrobot niet in water of andere vloeistoffen plaatsen om het risico van elektrische schokken te voorkomen.
3. Dit apparaat mag niet zonder toezicht worden gebruikt door jonge kinderen noch mindervalide.
4. Trek de netstekker uit het stopcontact wanneer de multifunctionele mixer/keukenrobot niet wordt gebruikt, vóór het aanbrengen of verwijderen van onderdelen en vóór het reinigen.
5. Vermijd contact met bewegende delen. Steek geen vingers in de aansluitopening.
6. Gebruik nooit een multifunctionele mixer/keukenrobot met een beschadigd netsnoer of een beschadigde netstekker, na een defect of nadat het apparaat is gevallen of op een andere manier beschadigd werd. Om risico's te voorkomen, laat u het apparaat bij voorkeur in de dichtstbijzijnde erkende after sales servicecentre/dienst na-verkoop nakijken, herstellen, of mechanisch of elektrisch bijregelen.
7. Het gebruik van accessoires die niet door KitchenAid worden aanbevolen of verkocht, kan brand, elektrische schokken of verwondingen veroorzaken.
8. Gebruik de multifunctionele mixer/keukenrobot nooit buiten.
9. Laat het netsnoer niet over de rand van de tafel of het werkblad hangen.
10. Doe nooit voedsel met de hand in de multifunctionele mixer/keukenrobot. Gebruik altijd de voedselstamper/moersleutel!
11. De messen zijn scherp. Hanteer ze met de nodige voorzichtigheid.
12. Dit product werd uitsluitend voor huishoudelijk gebruik ontworpen.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

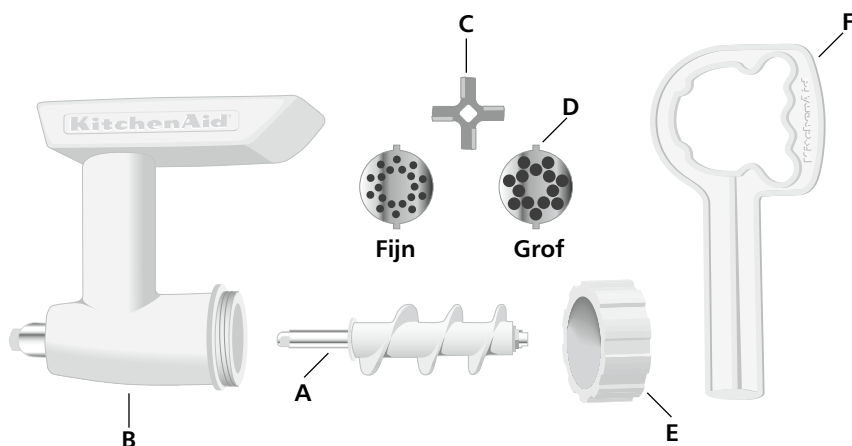
Montage van het accessoire/toebehooren

Vóór de montage

1. Draai de snelheidsregelaar van de staande multifunctionele mixer/keukenrobot op "O" (UIT).
2. Trek de netstekker van de multifunctionele mixer/keukenrobot uit het stopcontact of schakel de stroom uit.
3. Naargelang het naaftype van uw multifunctionele mixer/keukenrobot, tilt u het scharnierdeksel omhoog of maakt u de hulpstukknop (A) los door deze naar links te draaien, en verwijdt u het deksel van de hulpstukkennaaf.
4. Stop de voedingsas (B) in de hulpstukkenas (C) en ga na of deze goed past.
5. Draai het accessoire indien nodig heen en weer. Het zit in de juiste positie wanneer de pen op de as perfect past in de gleuf op de rand van de hulpstukkenas.
6. Draai dan de hulpstukknop vast door deze naar rechts te draaien tot het accessoire/toebehooren stevig aan de multifunctionele mixer/keukenrobot is bevestigd.



Voedselmolen



De voedselmolen monteren.

1. Plaats de spiraal (A) in het huis van de voedselmolen (B).
2. Plaats het mes met 4 lemmeten (C) op het kleine vierkante uiteinde van de spiraal.
3. Plaats de gewenste maalschijf (D) op het mes. Let er echter op dat de 2 lipjes van de maalschijven in de gleuven van de aansluitopening van het huis (van de romp) van de voedselmolen passen.
4. Plaats de ring/moer (E) op de aansluitopening van de voedselmolen en draai deze met de HAND goed vast. Sluit de ring echter niet volledig aan.

NOTA: Het combinatieaccessoire voedselstamper/moersleutel (F) wordt alleen voor het verwijderen van de ring (E) gebruikt. Gebruik deze moersleutel NOOIT om de ring (E) vast te draaien.

NOTA: De fruit- en groentezeef (model 5FVSP) is verkrijgbaar voor het ombouwen van de voedselmolen tot een fruit- en groentezeef. Het worstvulapparaat (model 5SSA) is verkrijgbaar voor het ombouwen van de voedselmolen tot een worstvulapparaat.

Voedselmolen

De voedselmolen gebruiken

⚠ WAARSCHUWING



Gevaar voor draaiende messen

Gebruik altijd de voedselstamper.

Steek geen vingers in de openingen.

Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.

Als u deze richtlijnen niet volgt, kan dit amputatie of snijwonden tot gevolg hebben.

1. Snij het voedsel in fijne reepjes of stukjes, en doe deze in de vulopening. Snij het vlees echter in lange, fijne reepjes.
2. Zet de multifunctionele mixer/keukenrobot op snelheid 4 en gebruik het combinatieaccessoire voedselstamper/moersleutel om het voedsel in de vulopening te drukken.

NOTA: Wanneer u grote hoeveelheden ingrediënten met een hoog vochtgehalte (zoals tomaten of druiven) verwerkt, kan er vloeistof in de vulopening achterblijven. Laat de multifunctionele mixer/keukenrobot gewoon verder draaien om deze vloeistof af te voeren. Voorkom schade aan de multifunctionele mixer/keukenrobot door pas opnieuw voedsel toe te voegen nadat de vloeistof uit de vulopening is verwijderd.



Grove maalschijf – Gebruik deze voor het malen van rauw of bereid vlees, stevige groenten, gedroogde vruchten en kaas.



Fijne maalschijf – Gebruik deze voor het malen van rauw vlees, bereid vlees voor beleg en broodkruimels.

Vlees malen – Maal rundvlees twee keer voor het verkrijgen van een homogener mengsel en malsere resultaten. Voor het verkrijgen van een optimale structuur maakt u bij voorkeur heel koud of niet volledig ontdooid vlees. Maal vet vlees slechts één keer.

Brood malen – Voor broodkruimels gebruikt u bij voorkeur brood dat grondig in een oven werd gedroogd om al het vocht te verwijderen, of brood dat helemaal niet is gedroogd. Brood dat gedeeltelijk is gedroogd, kan vastraken in de voedselmolen.

NOTA: Gebruik de voedselmolen NOOIT voor het malen van heel hard, compact voedsel zoals volledig gedroogd, zelfgebakken brood. Zelfgebakken brood moet vers worden gemalen en vervolgens in de oven of in de open lucht worden gedroogd.

Ring losdraaien – Als de ring zo vast zit dat u deze niet met de hand kunt losdraaien, plaatst u de voedselstamper/moersleutel over de gleuven van de ring en schroeft u deze los door naar links te draaien.

NOTA: Gebruik de voedselstamper/moersleutel NOOIT om de ring vast te draaien daar u hierdoor de voedselmolen zou kunnen beschadigen.

De voedselmolen reinigen

Haal de voedselmolen eerst volledig uit elkaar.

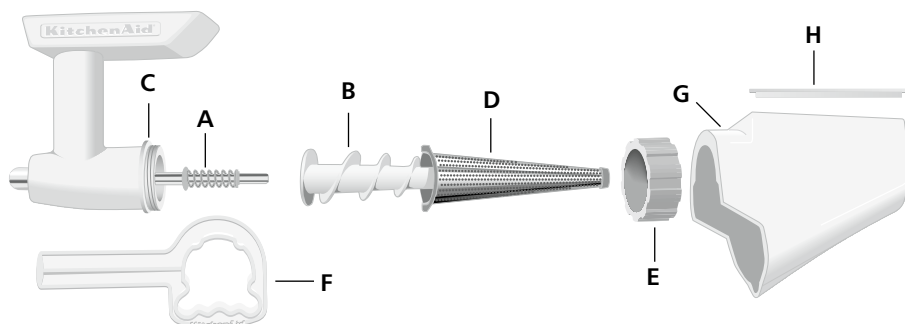
De volgende onderdelen zijn vaatwasbestendig:

- Huis/romp van de voedselmolen
- Maalspiraal
- Ring/moer
- Combinatieaccessoire voedselstamper/moersleutel

De volgende onderdelen moeten echter met de hand worden gereinigd in een warm sopje en grondig worden gedroogd:

- Mes
- Maalschijven

Fruit- en groentezeef



De fruit- en groentezeef monteren.

1. Schuif het kleinste uiteinde van de zeefassemblage (A) in de opening van de grote spiraal (B) tot het geheel goed vastzit.
2. Plaats dan de grote spiraal in het huis van de voedselmolen (C).
3. Bevestig de zeef (D) over het smallere uiteinde van de spiraal. Zorg ervoor dat de uitstekende lipjes van de zeef in de gleuven van de aansluitopening van het voedselmolenhuis (C) passen.
4. Plaats de ring (E) op de aansluitopening van de voedselmolen en draai de ring met de hand vast tot deze vingervast zit. Draai de ring echter niet volledig aan.

NOTA: De voedselstamper/moersleutel (F) wordt alleen voor het verwijderen van de ring (E) gebruikt. Gebruik deze moersleutel NOOIT om de ring (E) aan te draaien.

5. Schuif het zeefbakje (G) over de zeef en bevestig het op de bovenzijde van de ring.
6. Plaats het dekseltje (H) op het zeefbakje (G).

Fruit- en groentezeef

De fruit- en groentezeef gebruiken

⚠ WAARSCHUWING



Gevaar voor draaiende messen
Gebruik altijd de voedselstamper.
Steek geen vingers in de openingen.
Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.
Als u deze richtlijnen niet volgt, kan dit amputatie of snijwonden tot gevolg hebben.

1. Nadat u de fruit- en groentezeef op de multifunctionele mixer/keukenrobot hebt bevestigd, plaatst u de mengkom onder het zeefbakje om het gezeefde voedsel op te vangen. Plaats een kleinere kom onder het andere open einde om de afval op te vangen.
2. Snij het voedsel in stukken die in de vulopening passen.
3. Zet de multifunctionele mixer/keukenrobot op snelheid 4 en gebruik de voedselstamper/moersleutel om het voedsel in de vulopening te drukken.

Fruit en groenten zeven

- Snij het voedsel in stukken die in de vulopening passen
- Verwijder taaie, dikke vellen of schillen, zoals bij sinaasappels
- Verwijder alle grote pitten, zoals bij perziken
- Verwijder doppen of steeltjes, zoals bij aardbeien of druiven
- Kook taaie of vaste vruchten en groenten voordat u ze zeeft (zoals appels)

NOTA: Wanneer u grote hoeveelheden ingrediënten met een hoog vochtgehalte (zoals tomaten of druiven) verwerkt, kan er vloeistof in de vulopening achterblijven. Laat de multifunctionele mixer/keukenrobot gewoon verder draaien om deze vloeistof af te voeren. Voorkom schade aan de multifunctionele mixer/keukenrobot door pas opnieuw voedsel toe te voegen nadat de vloeistof uit de vulopening is verwijderd.

Fruit- en groentezeef

NOTA: Voorkom schade aan de fruit- en groentezeef en/of de multifunctionele mixer/keukenrobot door geen Labrusca- of gladde druiven te zeven met de fruit- en groentezeef. Alleen druiven uit de vinifera-familie (zoals tokayer en muskadel) mogen worden gezeefd.

De fruit- en groentezeef reinigen

Haal de fruit- en groentezeef eerst volledig uit elkaar.

De volgende onderdelen zijn vaatwasbestendig:

- Huis van de voedselmolen
- Maalspiraal
- Zeef(kegel)
- Zeefbakje
- Deksel
- Ring/moer
- Combinatieaccessoire voedselstamper/moersleutel

De volgende onderdelen moeten met de hand worden gereinigd in een warm sopje en grondig worden gedroogd:

- zeefassemblage

Door sommige vruchten of groenten kunnen bepaalde onderdelen verkleuren. U kunt deze verkleuring op één van de volgende manieren verwijderen : (1) plaats vaatwasbestendige onderdelen in de vaatwasser en gebruik het programma voor normaal vuile borden, of (2) wrijf een kleine hoeveelheid olie of bakvet op de verkleuring, was het onderdeel in een warm sopje en spoel het af. Een kleine flesborstel kan het verwijderen van pulp in de zeef vergemakkelijken.

Ring losdraaien – Als de ring zo vast zit dat u deze niet met de hand kunt losdraaien, plaatst u de voedselstamper/moersleutel over de gleuven van de ring en draait u naar links.

NOTA: Gebruik de voedselstamper/moersleutel NOOIT om de ring vast te schroeven op de aansluitopening van de voedselmolen omdat u hierdoor de fruit- en groentezeef kunt beschadigen.

Pikante gerookte saus

- 4 grote tomaten,
geschild en in zes
partjes gesneden
- 1 of 2 chipotle-pepers
of 1 ingeblikte peper
- 1 middelgrote ui, in zes
partjes gesneden
- 1 teentje knoflook
- 80 ml azijn
- 1 theelepel (5g) zout

Monteer de voedselmolen. Gebruik hierbij de grove maalschijf. Bevestig de voedselmolen op de multifunctionele mixer/keukenrobot. Zet de multifunctionele mixer/keukenrobot op snelheid 4 en maal de tomaten, pepers, ui en look in een grote kom of steelpan onder de voedselmolen. Voeg alle overige ingrediënten toe en meng het geheel grondig. Voor een dikkere saus (salsa), verwarmt u het mengsel in een steelpan tot het kookpunt. Zet het vuur laag. Laat 5 tot 10 minuten koken, of tot de gewenste vastheid is verkregen.

Tip: Chipotle-pepers zijn gedroogde en gerookte jalapeño-pepers. Als u deze niet kunt vinden, kunt u ze vervangen door verse jalapeño-pepers en 2 eetlepels barbecuesaus.

Voor 20 personen (30 ml per portie).

Zweedse vleesballetjes met roomsaus

Zweedse vleesballetjes

- 500 g *ronde rundvleessteak zonder bot, in reepjes van 2,5 cm*
- 250 g *kalfsvlees zonder bot, in reepjes van 2,5 cm*
- 1 *middelgrote ui, in zes partjes gesneden*
- 2 *sneetjes volkorenbrood, in stukken gebroken*
- 1 *theelepel (5 g) zout*
- 5 g *muskaatnoot*
- 3 g *jamaicapeper*
- 3 g *zwarte peper*
- 60 ml *vetvrij eivervangmiddel of 1 ei*
- 120 ml *magere melk*

Roomsaus

- 60 g *druipwater van vleesballetjes of margarine of boter*
- 60 g *bloem*
- 500 ml *volle melk*
- 10 g *instant-rundvleesbouillonkorrels of 1 blokje rundvleesbouillon*
- 2 g *(1/2 theelepel) zwarte peper*

Monteer de voedselmolen en bevestig deze op de multifunctionele mixer/keukenrobot. Gebruik hierbij de fijne maalschijf. Zet de multifunctionele mixer/keukenrobot op snelheid 4 en maal rundvlees, kalfsvlees, ui en brood in een kom onder de voedselmolen. (voor extra fijne vleesballetjes, plaatst u het mengsel opnieuw in de voedselmolen en maalt u het nog één of twee keer.) Voeg alle overige ingrediënten toe en meng het geheel stevig.

Draai het mengsel in vleesballetjes van 2,5 cm en schik ze in braadpannen van 40 x 26 x 2,5-cm. Braad ze 15 minuten bij 230°C, of tot ze bruin zijn en niet meer roze in het midden.

Terwijl de vleesballetjes worden gebraden, bereidt u de roomsaus. Verhit het druipwater of smelt de margarine in een grote steelpan. Doe de bloem in de pan en roer tot het geheel opborrelt. Roer langzaam alle overige ingrediënten door het mengsel. Laat op een middelhoog vuur koken tot het mengsel is ingedikt en begint op te borrelen. Giet de saus over de Zweedse vleesballetjes.

Serveer de vleesballetjes als voorgerecht of combineer ze met gekookte noedels als hoofdgerecht.

Voor 20 voorgerechtporties (4 vleesballetjes per portie) of 10 hoofdgerechtporties (8 vleesballetjes per portie).

Bolognèsesaus

- 30 *ml olijfolie*
- 2 *geschilde wortels, in stukjes van 2,5 cm gesneden*
- 2 *selderijstengels, in stukjes van 2,5 cm gesneden*
- 1 *grote ui, in acht partjes gesneden*
- 20 *g peterselietakjes*
- 700 *g rundsgehakt*
- 250 *g varkensgehakt*
- 3 *teentjes knoflook*
- 10 *grote, rijpe tomaten, in zes partjes gesneden*
- 5 *g basilicum (10 grote gehakte bladeren)*
- 5 *g oregano*
- 1 *laurierblad*
- 1 *theelepel (5 g) zout*
- 2 *g (½ theelepel) peper*
- 60 *ml water*
- 60 *ml droge rode wijn*
- 200 *g tomatenconcentraat*

Verwarm de olie op een middelhoog vuur in een braadpan van 30 cm. Doe de wortels, selderij, ui, peterselie, rundsgehakt, varkensgehakt en look in de pan. Sauteer 20 minuten. Haal het mengsel van het vuur en laat 10 minuten afkoelen.

Monteer de voedselmolen en bevestig deze op de multifunctionele mixer/keukenrobot. Gebruik hierbij de grove maalschijf. Zet de multifunctionele mixer/keukenrobot op snelheid 4 en vang het gemalen mengsel op in een pot van 5,7 liter.

Monteer de fruit- en groentezeef en bevestig deze op de multifunctionele mixer/keukenrobot. Zet de multifunctionele mixer/keukenrobot op snelheid 4 en zeef de tomaten. Stop het zeven wanneer u 950 ml puree hebt. Doe de tomatenpuree, basilicum, oregano, laurierblad, zout, peper, tomatenconcentraat, water en wijn bij het vleesmengsel. Plaats het deksel en laat 1 uur sudderen op een middelhoog tot laag vuur.

Voor 2 liter saus.

Pestosaus

- 80 g verse
basilicumbladeren
40 g peterselietakjes
2 teentjes knoflook
1 theelepel (5 g) zout
2 g (1/2 theelepel)
peper
100 g Parmesaanse kaas
120 ml olijfolie
50 g pijnboompitten
(optioneel)

Monteer de voedselmolen en bevestig deze op de multifunctionele mixer/keukenrobot. Gebruik hierbij de fijne maalschijf. Zet de multifunctionele mixer/keukenrobot op snelheid 4 en maal basilicumbladeren, peterselietakjes en look in de mengkom. Voeg zout, peper en Parmesaanse kaas toe. Zet de kom vast en bevestig de klopper. Zet op snelheid 6 en laat één minuut kloppen. Stop de multifunctionele mixer/keukenrobot en schraap de zijanten van de kom schoon. Zet op snelheid 8 en voeg de olijfolie geleidelijk aan toe in een dunne, continu stroom, waarbij u de multifunctionele mixer/keukenrobot laat kloppen tot de olijfolie volledig is opgenomen. Gebruik ongeveer 30 ml pestosaus per portie pasta.

Tip: Als u niet al de pestosaus in één keer gebruikt, plaatst u het overschot in een pot en bedekt u de pesto met een dunne laag olijfolie om te voorkomen dat de pesto een donkere kleur krijgt. Plaats de pesto max. een week in de koelkast of vries de pesto in als u deze langer wilt bewaren.

Voor 500 ml pestosaus.

Goudgele perzik chutney*

- 4 grote perziken,
geschild en in
stukjes gesneden,
of 1 zakje (450 g)
diepvriesperziken,
ontdood
120 ml azijn
1/2 fijngehakke ui
60 g gedroogd fruit, in
stukjes gesneden
120 g stevig verpakte
bruine suiker
60 g suiker
40 g fijngehakke
gekonfijte gember
4 of 5 kruidnagels
1 g jamaicapeper

Monteer de fruit- en groentezeef en bevestig deze op de multifunctionele mixer/keukenrobot. Zet de multifunctionele mixer/keukenrobot op snelheid 4 en zeef de perziken in een grote steelpan onder de zeef. Voeg alle overige ingrediënten toe. Verwarm tot het kookpunt. Zet het vuur laag. Laat met regelmatig roeren ongeveer 20 minuten koken, of tot het mengsel goed is ingedikt.

Voor 24 personen (20 g per portie).

*scherpe zoetzure Indiase kruidensaus

Oogstappelboter

- 1,5 kg stoofappels, in
vier partjes gesneden
200 ml appelcider
120 ml azijn
450 g suiker
10 g kaneel
4 kruidnagels
7 g jamaicapeper

Doe de appels, cider en azijn in een grote steelpan of een bakoven. Laat ongeveer 15 minuten koken op een middelhoog vuur, of tot het mengsel heel zacht is. Af en toe roeren.

Monteer de fruit- en groentezeef en bevestig deze op de multifunctionele mixer/keukenrobot.

Zet de multifunctionele mixer/keukenrobot op snelheid 4 en zeef de gekookte appels in de mengkom onder de zeef. Doe de appels weer in de pan. Voeg de suiker en kruiden toe en meng het geheel goed door. Laat op een laag vuur koken en roer voortdurend tot de suiker is opgelost. Laat nogmaals 15 tot 20 minuten koken, of tot het mengsel goed is ingedikt, en roer regelmatig. Giet het mengsel in hete, gesteriliseerde potten van 235 ml. Plaats de potten 10 minuten in een bad kokend water. Haal de potten uit het water. Laat afkoelen en controleer de afdichting.

Voor ongeveer 1,2 liter (10 ml per portie).

Hummus

- 1 blik (565 g)
kikkererwten, uitgelekt
60 ml koud water
60 ml vers citroensap
60 g tahini
(sesamzaadpasta) of 2
theelepels sesamolie
2 teentjes knoflook,
gesnipperd
4 g zout
2 g paprika (optioneel)

Monteer de fruit- en groentezeef en bevestig deze op de multifunctionele mixer/keukenrobot. Zet de multifunctionele mixer/keukenrobot op snelheid 4 en zeef de kikkererwten in de mengkom.

Voeg water, citroensap, tahini, look, zout en paprika toe. Zet de kom vast en bevestig de klopper op de multifunctionele mixer/keukenrobot. Zet op snelheid 4 en laat één minuut kloppen. Stop de multifunctionele mixer/keukenrobot en schraap de zijanten van de kom schoon. Verhoog de snelheid naar 10 en laat één minuut kloppen of tot u een glad geheel hebt verkregen. Serveer met pitabrood.

Voor 475 ml.

Garantie op de KitchenAid®-accessoires/ toebehoren in Europa (huishoudelijk gebruik)

Duur van de garantie:	KitchenAid zal betalen voor:	KitchenAid zal niet betalen voor:
TWEE JAAR volledige garantie vanaf de aankoopdatum.	De te vervangen onderdelen, het transport en het arbeidsloon voor de reparatie van materiaal- en fabricagefouten. Deze reparatie(s) moeten uitgevoerd worden door een erkende after sales service/dienst na-verkoop van KitchenAid.	A. Reparaties wanneer de voedselmolen of de fruit- en groentezeef gebruikt werden voor andere doeleinden dan het normaal verwerken van voedsel. B. Schade als gevolg van een ongeval, wijzigingen, ruwe behandeling, verkeerd gebruik, misbruik, of schade als gevolg van een installatie/werking die niet in overeenstemming is met de lokale elektrische voorschriften.

KITCHENAID IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR INDIRECTE SCHADE.

Dienst na-verkoop/After sales service

Alle service moet lokaal gebeuren door een erkende after sales service van KitchenAid.

In Nederland:

MICAVE B.V.
Schimminck 10 a
NL-5301 KR ZALTBOMMEL
Tel.: +31/(0) 418 54 05 05
E: info@micave.nl
I: www.micave.nl

In België:

GEBROEDERS NIJS
Mechelsesteenweg 56
B-2840 RUMST
Tel.: +32/(0)15 30 67 60

Klantencontact

In Nederland: MICAVE B.V.
Schimminck 10 a
NL-5301 KR ZALTBOMMEL
Tel.: +31/(0) 418 54 05 05
E: info@micave.nl
I: www.micave.nl

In België: Gratis oproepnummer: 00800 38104026
KitchenAid Europa, Inc.
Postbus 19
B-2018 ANTWERPEN 11
BELGIË

www.KitchenAid.com



FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Geregistreerd handelsmerk van KitchenAid, V.S.

™ Handelsmerk van KitchenAid, V.S.

De vorm van de staande multifunctionele mixer/keukenrobot is een handelsmerk van KitchenAid, V.S.

© 2007. Alle rechten voorbehouden.

De specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

KitchenAid®

**VOEDSELMOLEN &
FRUIT- EN GROENTEEZEEF**
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

**FOOD GRINDER &
FRUIT/VEGETABLE
STRAINER**
INSTRUCTIONS AND RECIPES

**HACHOIR &
PASOIRE À FRUITS
ET LÉGUMES**
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

**FLEISCHWOLF UND
PÜRIERAUFSATZ**
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

**TRITATUTTO E
PASSAVERDURE**
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

**PICADORA DE ALIMENTOS
Y COLADOR DE
FRUTAS/VERDURAS**
INSTRUCCIONES Y RECETAS

**LIVSMEDELSKVARN &
PASSERTILLSATS FÖR
FRUKT OCH GRÖNSAKER**
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

**KJØTTKVERN &
FRUKT- OG
GRØNNSAKSPRESSE**
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

**LIHAMYLLY &
HEDELMÄ/VIHANNESPUSERRIN**
KÄYTTÖOHJEET JA RESEPTIT

**KØDHAKKER &
PURÉPRESSE**
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

**TRITURADOR DE CARNE &
PASSADOR DE PURÉS**
INSTRUÇÕES E RECEITAS

**HAKKAVÉL &
ÁVAXTAPRESSA**
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

**ΜΗΧΑΝΗ ΑΛΕΣΗΣ & ΑΠΟΧΥΜΩΤΗΣ
ΦΡΟΥΤΩΝ / ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ**
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

English



Model 5FGA
Food Grinder

Model 5FVSP
Fruit/Vegetable
Strainer

Model 5FVSFGA
Fruit/Vegetable
Strainer and
Food Grinder

Designed exclusively for
use with all KitchenAid®
Household Stand Mixers.

Table of Contents

Stand Mixer Attachment Safety.....	1
Important Safeguards	1
To Attach Stand Mixer Attachment	2
Before Attaching Stand Mixer Attachment.....	2
Food Grinder Attachment	3
To Assemble Food Grinder Attachment.....	3
To Use Food Grinder Attachment.....	4
To Clean Food Grinder Attachment.....	4
Fruit/Vegetable Strainer	5
To Assemble Fruit/Vegetable Strainer	5
To Use Fruit/Vegetable Strainer	6
To Clean Fruit/Vegetable Strainer	7
Recipes	8
KitchenAid® Household Stand Mixer Attachment Warranty	13
Service Centers.....	13
Customer Service	13

Stand Mixer Attachment Safety

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING." These words mean:

⚠ DANGER

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

⚠ WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

1. Read all instructions.
2. To protect against risk of electrical shock, do not put mixer in water or other liquid.
3. The appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
4. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
5. Avoid contacting moving parts. Keep fingers out of discharge opening.
6. Do not operate the mixer with a damaged cord or plug or after the mixer malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the mixer to the nearest Authorized Service Center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
7. The use of attachments not recommended or sold by KitchenAid may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not use the mixer outdoors.
9. Do not let the cord hang over the edge of table or counter.
10. Never feed food by hand. Always use combination food pusher/wrench.
11. Blades are sharp. Handle carefully.
12. This product is designed for household use only.

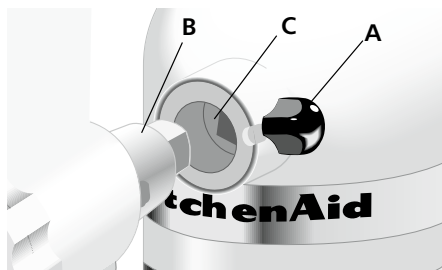
SAVE THESE INSTRUCTIONS

To Attach Stand Mixer Attachment

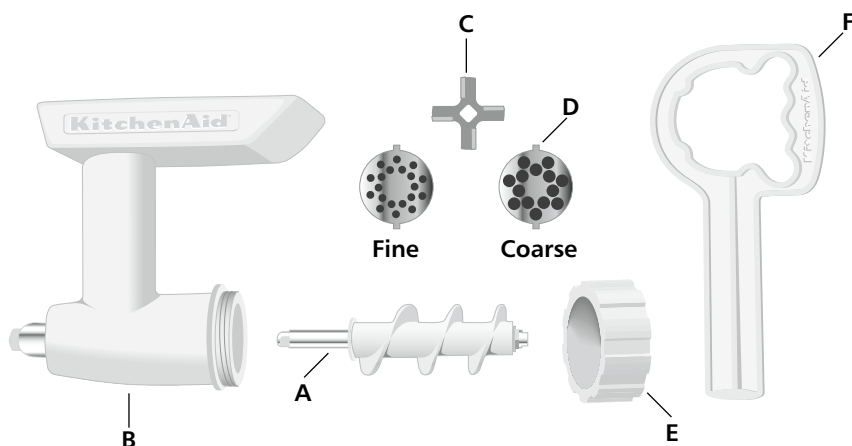
Before Attaching Stand Mixer Attachment

1. Turn Stand Mixer speed control to "0" (OFF).
2. Unplug mixer or disconnect power.
3. Depending on which type of hub you have, either flip-up the hinged cover or loosen the attachment knob (A) by turning it counterclockwise and remove attachment hub cover.
4. Insert the attachment shaft housing (B) into the attachment hub (C) making certain that attachment power shaft fits into square hub socket.
5. It may be necessary to rotate the attachment back and forth. When the attachment is in proper position, the pin on the attachment housing will fit into the notch on the hub rim.

6. Tighten the attachment knob by turning it clockwise until the attachment is completely secured to mixer.



Food Grinder Attachment



To Assemble Food Grinder Attachment

1. Insert the grind worm (A) into the grinder body (B).
2. Place the knife (C) over the square shank at the exposed end of the grind worm.
3. Place grinding plate (D) over the knife, matching the tabs of the plate with the notches of the grinder body.
4. Place ring (E) on grinder body, turning by hand until secured but not tightened.

NOTE: The combination food pusher/wrench (F) is used for removal of ring (E) only. Do not use it to tighten ring (E).

NOTE: Fruit/Vegetable Strainer (Model 5FVSP) is available to convert Food Grinder to a Fruit/Vegetable Strainer. Sausage Stuffer (Model 5SSA) is available to convert Food Grinder to Sausage Stuffer.

Food Grinder Attachment

To Use Food Grinder Attachment

WARNING



Rotating Blade Hazard

Always use food pusher.

Keep fingers out of openings.

Keep away from children.

Failure to do so can result in amputations or cuts.

1. Cut food into small strips or pieces and feed them into hopper. Meat should be cut into long narrow strips.
2. Turn mixer to Speed 4 and feed food into hopper using combination food pusher/wrench.

NOTE: Liquid may appear in hopper when processing large amounts of high moisture foods such as tomatoes or grapes. To drain liquid, continue to operate mixer. To avoid damage to mixer, do not process additional food until liquid has drained from hopper.



Coarse Plate – Use for grinding raw or cooked meats, firm vegetables, dried fruits and cheese.



Fine Plate – Use for grinding raw meat, cooked meats for spreads and breadcrumbs.

Grinding Meat – For better mix and more tender results, grind beef twice. Best texture results from grinding very cold or partially frozen meat. Fatty meats should be ground only once.

Grinding Bread – To grind bread for crumbs, be sure that bread is either oven dried thoroughly to remove all moisture, or not dried at all. Partially dried bread may jam the Food Grinder.

NOTE: Very hard, dense foods such as totally dried homemade bread should not be ground in the Food Grinder. Homemade bread should be ground fresh and then oven or air-dried.

To Loosen Ring – If ring is too tight to remove by hand, slip the combination food pusher/wrench over the grooves and turn counterclockwise.

NOTE: To avoid damage to the food grinder attachment, do not use combination food pusher/wrench to tighten ring to grinder body.

To Clean Food Grinder Attachment

First completely disassemble food grinder attachment.

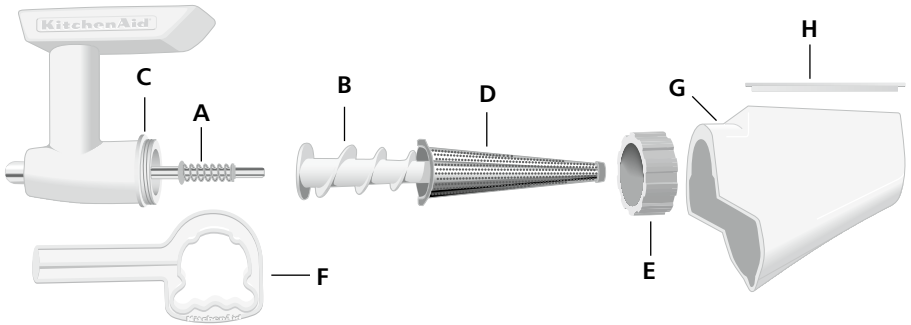
The following parts are dishwasher safe:

- Grinder body
- Grinder worm
- Ring
- Combination food pusher/wrench

The following parts should be hand washed in warm, sudsy water and dried thoroughly:

- Knife
- Grinding plates

Fruit/Vegetable Strainer



To Assemble Fruit/Vegetable Strainer

1. Slide the smaller end of spring and shaft assembly (A) into opening in larger worm (B) until secured firmly in place.
2. Insert the larger worm into the grinder body (C).
3. Attach strainer cone (D) over the exposed end of the worm matching the tabs of the cone with the notches in the grinder body (C).
4. Place ring (E) onto the grinder body, turning by hand until finger tight, but not overtightened.

NOTE: The combination food pusher/wrench (F) is used for removal of ring (E) only. Do not use it to tighten ring (E).

5. Slide the strainer tray (G) over the cone and latch on the top of ring.
6. Place splash shield (H) on strainer tray (G).

Fruit/Vegetable Strainer

To Use Fruit/Vegetable Strainer

WARNING



Rotating Blade Hazard

Always use food pusher.

Keep fingers out of openings.

Keep away from children.

Failure to do so can result in amputations or cuts.

1. After attaching Fruit/Vegetable Strainer attachment to mixer, place mixer bowl under strainer tray to catch strained food and a smaller bowl under open end to catch food waste.

2. Cut food into pieces that will fit in the hopper.
3. Turn mixer to Speed 4 and feed food into hopper using the combination food pusher/wrench.

To Strain Fruits and Vegetables

- Cut into pieces that will fit into hopper
- Remove tough, thick skin or rind, i.e., oranges
- Remove all large pits, i.e., peaches
- Remove hulls or stems, i.e., strawberries, grapes
- Cook all tough or firm fruits and vegetables before straining

NOTE: Liquid may appear in hopper when processing large amounts of high moisture foods such as tomatoes or grapes. To drain liquid, continue to operate mixer. To avoid damage to mixer, do not process additional food until liquid has drained from hopper.

Fruit/Vegetable Strainer

NOTE: To avoid damage to the fruit/vegetable strainer attachment and/or mixer, Labruscan or slip-skin type grapes such as Concord, Catawba and Ontario grapes should not be processed in the Fruit/Vegetable Strainer. Only Ninifera family grapes such as Tokay and Thompson Seedless may be processed.

To Clean Fruit/Vegetable Strainer

First completely disassemble Fruit/Vegetable Strainer attachment.

The following parts are dishwasher safe:

- Grinder body
- Grinder worm
- Strainer cone
- Strainer tray
- Splash shield
- Ring
- Combination food pusher/wrench

The following parts should be hand washed in warm, sudsy water and dried thoroughly:

- Spring and shaft assembly

Some foods may stain certain parts. These stains may be removed by using one of the following methods: (1) place dishwasher safe parts in dishwasher and use cycle for normally soiled dishes, or (2) rub a small amount of oil or shortening over the stains, wash in warm, sudsy water and rinse. A small bottle brush can be used to help remove pulp from the strainer cone.

To Loosen Ring – If ring is too tight to remove by hand, slip the combination food pusher/wrench over the grooves and turn counterclockwise.

NOTE: To avoid damage to the Fruit/Vegetable Strainer attachment, do not use combination food pusher/wrench to tighten ring to grinder body.

Smoky Salsa

- 4 large tomatoes,
peeled and cut
into sixths
- 1 or 2 chipotle peppers
- 1 medium onion, cut
into sixths
- 1 clove garlic
- 80 ml (1/3 cup) vinegar
- 1 teaspoon (5 g) salt

Assemble Food Grinder, using coarse grinding plate. Attach Food Grinder to mixer. Turn to Speed 4 and grind tomatoes, peppers, onion, and garlic into large bowl or saucepan placed under grinder. Add all remaining ingredients; mix well. For thicker salsa, heat mixture to boiling in saucepan. Reduce heat to low. Cook 5 to 10 minutes, or until desired consistency.

Tip: Chipotle peppers are dried, smoked jalapeño peppers. If they are not available, substitute fresh jalapeño peppers and 2 tablespoons (10 ml) barbecue sauce.

Yield: 20 servings (30 ml [2 tablespoons] per serving).

Swedish Meatballs with Cream Sauce

Swedish Meatballs

- 500 g (1 pound) boneless beef round steak, cut into 1-inch (2.5-cm) strips
- 250 g (½ pound) boneless veal, cut into 1-inch (2.5-cm) strips
- 1 medium onion, cut into sixths
- 2 slices whole wheat bread, broken into pieces
- 1 teaspoon (5 g) salt
- 1 teaspoon (5 g) nutmeg
- ½ teaspoon (3 g) allspice
- ½ teaspoon (3 g) black pepper
- 60 ml (¼ cup) fat-free egg substitute or 1 egg
- 120 ml (½ cup) low-fat milk

Cream Sauce

- 60 ml (¼ cup) drippings from meatballs or margarine or butter
- 60 g (¼ cup) flour
- 500 ml (2 cups) whole milk
- 2 teaspoons (10 g) instant beef bouillon granules or 1 beef bouillon cube
- ½ teaspoon (3 g) black pepper

Assemble Food Grinder, using fine grinding plate. Attach Food Grinder to mixer. Turn to Speed 4 and grind beef, veal, onion, and bread into bowl placed under grinder. (Return mixture to grinder and grind once or twice more for extra fine meatballs.) Add all remaining ingredients; mix well.

Shape mixture into 2.5-cm (1-inch) meatballs and arrange in 40 x 26 x 2.5 cm (16 x 10½ x 1-inch) baking pans. Bake at 230°C (450°F) for 15 minutes, or until browned and no longer pink in center.

While meatballs are baking, prepare Cream Sauce. Heat drippings or melt margarine in large saucepan. Add flour and stir until bubbly. Gradually stir in all remaining ingredients. Cook over medium-low heat until mixture thickens and just begins to bubble. Pour over Swedish Meatballs.

Serve meatballs as an appetizer or combine with cooked noodles as a main dish.

Yield: 20 appetizer servings (4 meatballs per serving) or 10 main dish servings (8 meatballs per serving).

Bolognese Sauce

- 30 ml (2 tablespoons) olive oil
- 2 carrots, peeled and cut into 2.5-cm (1-inch) pieces
- 2 stalks celery cut into 2.5-cm (1-inch) pieces
- 1 large onion, cut into eighths
- 20 g parsley sprigs
- 700 g (1½ pounds) ground beef
- 250 g (½ pound) ground pork
- 3 cloves garlic
- 10 large ripe tomatoes, cut into sixths
- 1 teaspoon (5 g) basil
- 1 teaspoon (5 g) oregano
- 1 bay leaf
- 1 teaspoon (5 g) salt
- ½ teaspoon (3 g) pepper
- 60 ml (¼ cup) water
- 60 ml (¼ cup) dry red wine
- 200 g (¾ cup) tomato concentrate

Heat oil in a 30-cm (12-inch) skillet over medium heat. Add carrots, celery, onion, parsley, ground beef, ground pork, and garlic. Sauté 20 minutes. Remove mixture from heat and cool 10 minutes.

Assemble Food Grinder using coarse grinding plate and attach to mixer. Turn to Speed 4 and grind mixture into a 5.7 L (6-quart) pot.

Assemble Fruit/Vegetable Strainer and attach to mixer. Turn to Speed 4 and strain tomatoes. Measure out 950 ml (4 cups) puree. Add tomato puree and concentrate, basil, oregano, bay leaf, salt, pepper, water, and wine to meat mixture. Cover and simmer on medium-low heat for 1 hour.

Yield: 2 L (2 quarts).

Pesto Sauce

- 80 g ($\frac{1}{3}$ cup) fresh basil leaves
- 40 g ($\frac{1}{6}$ cup) parsley sprigs
- 2 cloves garlic
- 1 teaspoon (5 g) salt
- $\frac{1}{2}$ teaspoon (3 g) pepper
- 100 g Parmesan cheese
- 120 ml ($\frac{1}{2}$ cup) olive oil
- 50 g ($\frac{1}{4}$ cup) pine nuts (optional)

Assemble Food Grinder using fine grinding plate and attach to mixer. Turn to Speed 4 and grind basil leaves, parsley sprigs, and garlic into mixer bowl. Add salt, pepper, and Parmesan cheese. Attach bowl and wire whip. Turn to Speed 6 and whip 1 minute. Stop and scrape bowl. Turn to Speed 8 and gradually add olive oil in a thin, steady stream, whipping until absorbed. Use about 30 ml (2 tablespoons) of Pesto Sauce per serving of pasta.

Tip: If Pesto Sauce is not used at once, place it in a jar and cover with a thin layer of olive oil to keep it from darkening. Refrigerate for a week or freeze for longer storage.

Yield: 500 ml (2 cups).

Golden Peach Chutney

- 4 large peaches, peeled and cut into chunks or 1 package (450 g (16 oz)) frozen peaches, thawed
- 120 ml ($\frac{1}{2}$ cup) vinegar
- $\frac{1}{2}$ finely chopped onion
- 60 g ($\frac{1}{4}$ cup) dried fruit bits
- 120 g ($\frac{1}{2}$ cup) firmly packed brown sugar
- 60 g ($\frac{1}{4}$ cup) sugar
- 40 g (2 tablespoons) finely chopped crystallized ginger
- 4 or 5 cloves
- $\frac{1}{4}$ teaspoon (2 g) allspice

Assemble Fruit/Vegetable Strainer and attach to mixer. Turn to Speed 4 and strain peaches into large saucepan placed under strainer. Add all remaining ingredients. Heat to boiling. Reduce heat to low. Cook about 20 minutes, or until thick, stirring frequently.

Yield: 24 servings (20 g [1 tablespoon] per serving).

Harvest Apple Butter

- 1.5 kg (3 lbs.) cooking apples, cut into fourths
 200 ml ($\frac{3}{4}$ cup) apple cider
 120 ml ($\frac{1}{2}$ cup) vinegar
 450 g (2 cups) sugar
 2 teaspoons (10 g) cinnamon
 4 cloves
 1½ teaspoon (8 g) allspice

Place apples, cider, and vinegar in large saucepan or Dutch oven. Cook over medium heat about 15 minutes, or until very soft, stirring occasionally.

Assemble Fruit/Vegetable Strainer and attach to mixer. Turn to Speed 4 and strain cooked apples into mixer bowl placed under strainer. Return apples to pan. Add sugar and spices; mix well. Cook over low heat until sugar is dissolved, stirring constantly. Cook 15 to 20 minutes longer, or until thick, stirring frequently. Ladle into hot, sterilized 235 ml ($\frac{1}{2}$ -pint) jars. Process 10 minutes in boiling water bath. Remove jars from water. Cool; check seals.

Yield: About 1.2 L (5 cups) (10 ml [2 teaspoons] per serving).

Hummus

- 1 can (565 g [20 ounces]) chickpeas, drained
 60 ml ($\frac{1}{4}$ cup) cold water
 60 ml ($\frac{1}{4}$ cup) fresh lemon juice
 60 g ($\frac{1}{4}$ cup) tahini (sesame seed paste) or 2 teaspoons (10 ml) sesame oil
 2 cloves garlic, minced
 1 teaspoon (5 g) salt
 ½ teaspoon (3 g) paprika (optional)

Assemble Fruit/Vegetable Strainer and attach to mixer. Turn to Speed 4 and strain chickpeas into mixer bowl. Return waste to strained chickpeas.

Add water, lemon juice, tahini, garlic, salt, and paprika. Attach bowl and wire whip to mixer. Turn to Speed 4 and whip 1 minute. Stop and scrape bowl. Increase to Speed 10 and whip 1 minute or until smooth. Serve with Pita Bread.

Yield: 475 ml (2 cups).

KitchenAid® Household Stand Mixer Attachment Warranty

Length of Warranty:	KitchenAid Will Pay For:	KitchenAid Will Not Pay For:
Europe, Australia and New Zealand: Two years Full Warranty from date of purchase. Other: One Year Full Warranty from date of purchase.	Replacement parts and repair labor costs to correct defects in materials or workmanship. Service must be provided by an Authorized KitchenAid Service Center.	A. Repairs when Food Grinder or Fruit/Vegetable Strainer are used for operations other than normal household food preparation. B. Damage resulting from accident, alterations, misuse, abuse, or installation/ operation not in accordance with local electrical codes.

KITCHENAID DOES NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY FOR INDIRECT DAMAGES.

Service Centers

All service should be handled locally by an Authorized KitchenAid Service Center. Contact the dealer from whom the attachments were purchased to obtain the name of the nearest Authorized KitchenAid Service Center.

In the U.K.:

Call: 0845 6011 287

In Ireland:

M.X. ELECTRIC
 Service Department
 25 Alymer Crescent
 Kilcock, CO.KILDARE

Call: 1 679 2398/87 2581574

Fax: 1 628 4368

In Australia:

Call: 1800 990 990

In New Zealand:

Call: 0800 881 200

Customer Service

In U.K. & Ireland: Tollfree number 00800 38104026

Address: KitchenAid Europa, Inc.
 PO BOX 19
 B-2018 ANTWERP 11
 BELGIUM

www.KitchenAid.co.uk

www.KitchenAid.com



FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Registered Trademark of KitchenAid, U.S.A.

™ Trademark of KitchenAid, U.S.A.

The shape of the stand mixer is a trademark of KitchenAid, U.S.A.

© 2007. All rights reserved.

Specifications subject to change without notice.

KitchenAid®

**VOEDSELMOLEN &
FRUIT- EN GROENTEEZEEF**
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

**FOOD GRINDER &
FRUIT/VEGETABLE
STRAINER**
INSTRUCTIONS AND RECIPES

**HACHOIR &
PASOIRE À FRUITS
ET LÉGUMES**
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

**FLEISCHWOLF UND
PÜRIERAUFSATZ**
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

**TRITATUTTO E
PASSAVERDURE**
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

**PICADORA DE ALIMENTOS
Y COLADOR DE
FRUTAS/VERDURAS**
INSTRUCCIONES Y RECETAS

**LIVSMEDELSKVARN &
PASSERTILLSATS FÖR
FRUKT OCH GRÖNSAKER**
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

**KJØTTKVERN &
FRUKT- OG
GRØNNSAKSPRESSE**
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

**LIHAMYLLY &
HEDELMÄ/VIHANNESPUSERRIN**
KÄYTTÖHJEET JA RESEPTIT

**KØDHAKKER &
PURÉPRESSE**
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

**TRITURADOR DE CARNE &
PASSADOR DE PURÉS**
INSTRUÇÕES E RECEITAS

**HAKKAVÉL &
ÁVAXTAPRESSA**
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

**ΜΗΧΑΝΗ ΑΛΕΣΗΣ & ΑΠΟΧΥΜΩΤΗΣ
ΦΡΟΥΤΩΝ / ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ**
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

**Hachoir
modèle 5FGA**

**Passoire à fruits
et légumes
modèle 5FVSP**

**Passoire à fruits et
légumes & Hachoir
modèle 5FVSFGA**

Conçus exclusivement
pour être utilisés avec
les batteurs sur socle
KitchenAid® à usage
domestique.



Table des matières

Précautions d'emploi pour le hachoir et la passoire à fruits et légumes	1
Consignes de sécurité importantes.....	1
Fixation de l'accessoire au batteur sur socle.....	2
Avant de fixer l'accessoire au batteur sur socle.....	2
Hachoir.....	3
Assemblage du hachoir	3
Utilisation du hachoir	4
Nettoyage du hachoir.....	4
Passoire à fruits et légumes.....	5
Assemblage de la passoire à fruits et légumes	5
Utilisation de la passoire à fruits et légumes	6
Nettoyage de la passoire à fruits et légumes.....	7
Recettes	8
Garantie européenne des accessoires du batteur sur socle KitchenAid® à usage domestique.....	13
Centres de service après-vente	13
Service clientèle.....	13

Précautions d'emploi pour le hachoir et la passoire à fruits et légumes

Votre sécurité est très importante, au même titre que celle des autres.

Plusieurs messages de sécurité importants sont mentionnés dans ce manuel ainsi que sur votre appareil. Lisez-les et respectez-les systématiquement.



Ce symbole est synonyme d'avertissement.

Ce symbole attire votre attention sur les risques potentiels susceptibles de provoquer des blessures mortelles ou graves.

Tous les messages de sécurité sont imprimés en regard d'un symbole d'avertissement ou après les mots « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots signifient :

⚠ DANGER

Risque de mort ou de blessure grave en cas de non-respect immédiat des instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de mort ou de blessure grave en cas de non-respect des instructions.

Tous les messages de sécurité indiquent en quoi consiste le danger potentiel, comment réduire le risque de blessure et ce qui peut arriver si vous ne respectez pas les instructions.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, les consignes de sécurité élémentaires suivantes doivent être respectées :

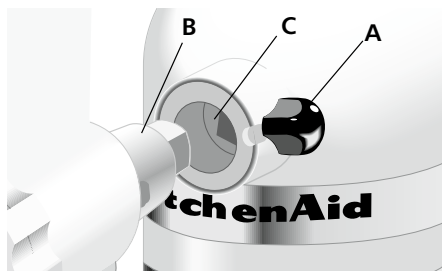
1. Lisez soigneusement toutes les instructions.
2. Pour éviter tout risque d'électrocution, n'immergez jamais le batteur sur socle dans l'eau ou autres liquides.
3. Une surveillance étroite est requise lors de toute utilisation par ou à proximité d'un enfant ou d'une personne infirme.
4. Débranchez le batteur sur socle de la prise murale lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de le nettoyer ou lorsque vous montez ou démontez les pièces et les accessoires.
5. Évitez tout contact avec les pièces mobiles. Gardez les doigts à l'écart de l'ouverture.
6. N'utilisez pas le batteur sur socle dont le cordon d'alimentation électrique ou la prise sont endommagés, après une panne ou lorsque l'appareil a été endommagé d'une quelconque manière. Rapportez le batteur sur socle au centre de service après-vente agréé le plus proche afin que ce dernier procède à une vérification, une réparation ou un réglage électrique ou mécanique de l'appareil.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou vendus par KitchenAid peut engendrer un incendie ainsi qu'un risque d'électrocution ou de blessure.
8. N'utilisez pas le batteur sur socle à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre le long de la table ou du plan de travail.
10. N'introduisez jamais à la main de la nourriture dans l'appareil. Utilisez toujours le poussoir/clé.
11. Les lames sont très coupantes. Manipulez-les avec précaution.
12. Cet appareil est destiné à un usage strictement domestique.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS DANS UN ENDROIT SÛR

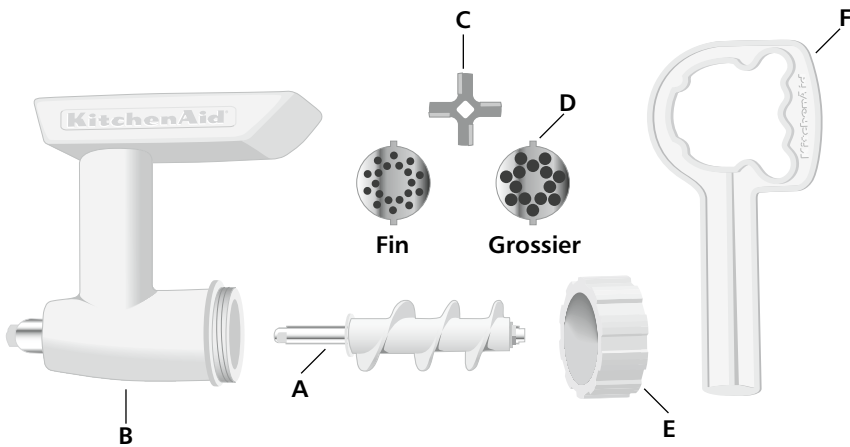
Fixation de l'accessoire au batteur sur socle

Avant de fixer l'accessoire au batteur sur socle

1. Positionnez le levier de contrôle de la vitesse du batteur sur socle sur « 0 » (Arrêt).
2. Débranchez le batteur sur socle ou coupez l'alimentation.
3. Selon le type de moyeu que vous possédez, relevez le couvercle à charnière ou desserrez la vis de fixation (A), en la faisant tourner dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, et retirez le couvercle de l'embase du moyeu de fixation des accessoires.
4. Insérez l'arbre de commande de l'accessoire (B) dans l'embase du moyeu de fixation des accessoires (C), en vous assurant que l'arbre de commande de l'accessoire s'emboîte dans l'embase carrée du moyeu de fixation des accessoires.
5. Il peut s'avérer nécessaire de faire pivoter l'accessoire d'avant en arrière. Lorsque l'accessoire est correctement positionné, la goupille située sur le logement de l'accessoire s'emboîtera naturellement dans l'encoche située sur le rebord de l'embase du moyeu.
6. Serrez la vis de fixation des accessoires en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'accessoire soit complètement assujéti au batteur sur socle.



Hachoir



Assemblage du hachoir

1. Insérez la vis/vrille sans fin (A) dans le corps du hachoir (B).
2. Placez le couteau à 4 lames (C) sur la tige carrée située à l'extrémité de la vis sans fin (A).
3. Placez une des grilles (D) sur le couteau à 4 lames, en faisant correspondre les pattes de la grille avec les encoches du corps du hachoir.
4. Placez la bague de serrage (E) sur le corps du hachoir en la vissant à la main jusqu'à ce qu'elle soit fixée mais pas serrée.

REMARQUE : Le poussoir/clé (F) est uniquement utilisé pour retirer la bague de serrage (E). Ne l'utilisez pas pour serrer cette bague (E).

REMARQUE : L'accessoire passoire à fruits et légumes (Modèle 5FVSP) est disponible pour convertir le hachoir en passoire à fruits et légumes. L'accessoire pour farcir les saucisses (Modèle 5SSA) est disponible pour convertir le hachoir en accessoire pour farcir les saucisses.

Hachoir

Utilisation du hachoir

⚠️ AVERTISSEMENT



Danger : lame rotative

Utilisez toujours le poussoir.

Gardez les doigts à l'écart des ouvertures.

Maintenez l'appareil hors de portée des enfants.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des coupures ou des amputations.

1. Coupez les aliments en petits morceaux ou en lamelles et introduisez-les dans la trémie. La viande doit être coupée en longues lamelles étroites.
2. Choisissez la vitesse 4 et introduisez les aliments dans la trémie à l'aide du poussoir/clé.

REMARQUE : Du liquide peut apparaître dans la trémie lors du hachage de grandes quantités d'aliments à haute teneur en eau, tels que les tomates ou le raisin. Pour évacuer le liquide, laissez le batteur en marche. Pour éviter d'endommager le batteur, n'ajoutez pas d'aliments supplémentaires avant que le liquide se soit écoulé de la trémie.



Grille pour un hachage grossier

– Utilisée pour broyer les viandes crues ou cuites, les légumes fermes, les fruits secs et le fromage.



Grille pour un hachage fin

– Utilisée pour broyer la viande crue et les viandes cuites pour panures et pâtes à tartiner.

Hachage de la viande – Pour une meilleure homogénéité et une plus grande tendreté, hachez le bœuf par deux fois. Vous obtiendrez une meilleure texture en hachant de la viande très froide ou partiellement surgelée. Les viandes grasses ne doivent être hachées qu'une seule fois.

Émiettement du pain – Pour émietter le pain, veillez à utiliser du pain très frais ou à le faire sécher complètement au four afin d'en éliminer toute l'humidité. Le pain partiellement sec risque d'obstruer le hachoir.

REMARQUE : Les aliments très durs ou compacts, tels que le pain maison totalement sec, ne doivent pas être émiettés dans le hachoir. Le pain maison doit être émietté frais, puis séché au four ou à l'air ambiant.

Desserrage de la bague de serrage – Si la bague de serrage est trop serrée pour la retirer à la main, glissez le poussoir/clé autour des rainures et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

REMARQUE : Pour éviter d'endommager le hachoir, n'utilisez pas le poussoir/clé pour resserrer la bague au corps du hachoir.

Nettoyage du hachoir

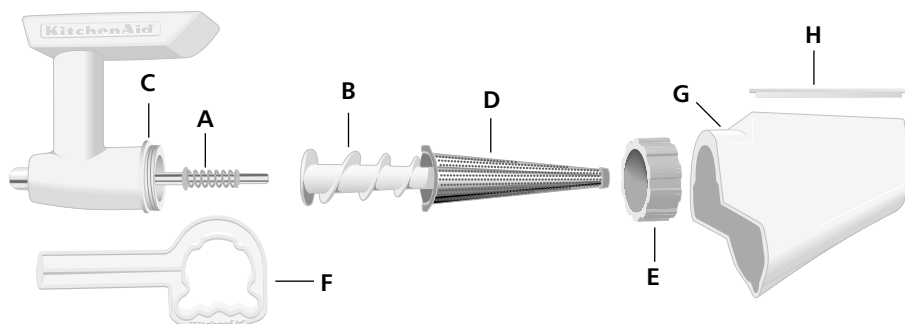
Démontez d'abord entièrement le hachoir. Les éléments suivants résistent au lave-vaisselle :

- Corps du hachoir
- Vis/vrille sans fin
- Bague de serrage
- Combinaison poussoir/clé d'aliments

Les éléments suivants doivent être nettoyés à la main dans une eau chaude savonneuse, puis complètement séchés.

- Couteau à 4 lames
- Grilles de hachage

Passoire à fruits et légumes



Assemblage de la passoire à fruits et légumes

1. Faites glisser la plus petite extrémité de l'ensemble axe/ressort (A) dans l'ouverture de la grande vis sans fin (B) jusqu'à ce qu'il soit bien en place.
2. Insérez la grande vis sans fin dans le corps du hachoir (C).
3. Fixez le cône tamis (D) sur l'extrémité étroite libre de la vis sans fin en faisant correspondre les pattes du cône tamis avec les encoches du corps du hachoir (C).
4. Placez la bague de serrage (E) sur le corps du hachoir en la vissant à la main jusqu'à ce qu'elle soit fixée mais pas serrée à l'excès.

REMARQUE : Le poussoir/clé (F) est uniquement utilisé pour retirer la bague de serrage (E). Ne l'utilisez pas pour serrer cette bague (E).

5. Faites glisser le bac d'égouttage (G) sur le cône tamis et emboîtez-le sur la bague de serrage.
6. Placez le couvercle transparent (H) sur le bac d'égouttage (G).

Passoire à fruits et légumes

Utilisation de la passoire à fruits et légumes

 **AVERTISSEMENT**



Danger : lame rotative

Utilisez toujours le poussoir.

Gardez les doigts à l'écart des ouvertures.

Maintenez l'appareil hors de portée des enfants.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner des coupures ou des amputations.

1. Après avoir fixé la passoire à fruits et légumes sur le batteur, placez le bol du batteur sous le bac d'égouttage pour récolter les aliments égouttés et un plus petit bol (le KB3SS de 3 litres) ou récipient sous la sortie de l'accessoire pour récolter les résidus d'aliments.

2. Coupez les aliments en morceaux adaptés aux dimensions de la trémie.
3. Choisissez la vitesse 4 et introduisez les aliments dans la trémie à l'aide du poussoir/clé.

Égouttage des fruits et légumes

- Coupez les fruits et légumes en morceaux adaptés aux dimensions de la trémie.
- Retirez les peaux dures et épaisses ou le zest, pour les oranges par exemple.
- Retirez tous les noyaux, pour les pêches par exemple.
- Retirez les queues, par exemple pour les fraises ou le raisin.
- Cuisez tous les fruits et les légumes fermes ou durs avant de les égoutter (comme p.e. les pommes).

REMARQUE : Du liquide peut apparaître dans la trémie lors du hachage de grandes quantités d'aliments à haute teneur en eau, tels que les tomates ou le raisin. Pour évacuer le liquide, laissez le batteur en marche. Pour éviter d'endommager le batteur, n'ajoutez pas d'aliments supplémentaires avant que le liquide se soit écoulé de la trémie.

Passoire à fruits et légumes

REMARQUE : Pour éviter d'endommager la passoire à fruits et légumes et/ou le batteur, les raisins Labruscan ou à peau glissante ne doivent pas être utilisés dans la passoire à fruits et légumes. Seuls les raisins de l'espèce Vinifera, tels que le Tokay et le Muscat peuvent être utilisés.

Nettoyage de la passoire à fruits et légumes

Démontez d'abord entièrement l'accessoire passoire à fruits et légumes.

Les éléments suivants résistent au lave-vaisselle :

- Corps du hachoir
- Vis sans fin
- Cône tamis
- Bac d'égouttage
- couvercle transparent/écran anti-éclaboussures
- Bague de serrage
- Combinaison poussoir/clé

Les éléments suivants doivent être nettoyés à la main dans une eau chaude savonneuse, puis complètement séchés.

- Ensemble axe/ressort

Certains aliments peuvent tacher certains éléments. Ces taches peuvent être enlevées en suivant l'une des méthodes suivantes : (1) placez les éléments résistant au lave-vaisselle dans le lave-vaisselle et utilisez le cycle normal, ou (2) frottez les taches avec un peu d'huile ou autre matière grasse, nettoyez dans une eau chaude et savonneuse et rincez. Un petit goupillon peut être utilisé pour venir à bout de la pulpe fixée au cône d'égouttage.

Desserrage de la bague de serrage –

Si la bague est trop serrée pour la retirer à la main, glissez le poussoir/clé autour des rainures et tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

REMARQUE : Pour éviter d'endommager l'accessoire passoire à fruits et légumes, n'utilisez pas le poussoir/clé pour fixer la bague de serrage au corps du hachoir.

Sauce piquante fumée

- 4 grosses tomates,
pelées et coupées
en six
- 1 ou 2 piments
chipotle (ou piment
en conserve)
- 1 oignon moyen,
coupé en six
- 1 gousse d'ail
- 80 ml de vinaigre
- 1 cuillère à café de sel

Assemblez le hachoir en utilisant la grille pour un hachage grossier. Fixez le hachoir au batteur. Choisissez la vitesse 4 et hachez les tomates, les piments, l'oignon et l'ail dans le grand bol (ou une casserole) placé sous le hachoir. Ajoutez le reste des ingrédients et mélangez bien. Pour obtenir une sauce plus épaisse, faites chauffer le mélange dans une casserole jusqu'à ébullition. Laissez cuire à feu doux pendant 5 à 10 minutes, ou jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.

Conseils : Les piments chipotle sont des piments jalapeño fumés et séchés. Si vous n'en trouvez pas, remplacez-les par des piments jalapeño frais et une goutte d'huile de fumage.

Si vous n'en trouvez pas, remplacez-les par des piments jalapeño frais et 2 cuillères à soupe de sauce barbecue.

Pour 20 personnes (30 ml par personne).

Boulettes de viande à la suédoise accompagnées d'une sauce à la crème

Boulettes de viande à la suédoise

500 g de *beefsteak* de
ronde désossé, coupé
en lamelles de 2,5 cm.

250 g de viande de veau
désossée, coupée en
lamelles de 2,5 cm.

1 oignon moyen, coupé
en six

2 tranches de pain au
blé complet en petits
morceaux

1 cuillère à café de sel

5 g de noix de muscade

3 g de piment de la
Jamaïque

3 g de poivre noir

60 ml de substitut d'œuf
sans matière grasse
ou 1 œuf

120 ml de lait écrémé

Sauce à la crème

60 g de graisse des
boulettes, de
margarine ou de
beurre

60 g de farine

500 ml de lait entier

10 g de granules de
bouillon de bœuf
instantané (ou 1 cube
de bouillon de bœuf)

3 g de poivre noir

Assemblez le hachoir en utilisant la grille pour un hachage fin. Fixez le hachoir au batteur. Choisissez la vitesse 4 et hachez le bœuf, le veau, l'oignon et le pain dans un bol placé sous le hachoir. (Mélangez le tout et passez encore une ou deux fois le mélange au hachoir pour obtenir des boulettes de viande extra fines.) Ajoutez le reste des ingrédients et mélangez bien.

Avec le mélange, formez des boulettes de viande de 2,5 cm de diamètre. Placez-les ensuite dans un plat de cuisson de 40 x 26 x 2,5 cm. Enfouez le plat à 230 °C pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que les boulettes aient une belle couleur brune et ne soient plus rosées au centre.

Pendant la cuisson des boulettes, préparez la sauce à la crème. Faites chauffer la graisse ou la margarine dans une grande casserole. Ajoutez la farine et remuez jusqu'à légère ébullition. Incorporez progressivement les ingrédients restants. Laissez cuire à feu moyen-doux jusqu'à ce que le mélange s'épaississe et commence à bouillonner. Versez la sauce sur les boulettes de viande à la suédoise.

Servez les boulettes de viande en entrée ou accompagnez-les de nouilles en plat de résistance.

Pour 20 couverts en entrée (4 boulettes par personne) ou 10 couverts en plat de résistance (8 boulettes par personne).

Sauce Bolognaise

- 30 *ml d'huile d'olive*
- 2 *carottes, pelées et coupées en morceaux de 2,5 cm*
- 2 *branches de céleri coupées en morceaux de 2,5 cm*
- 1 *gros oignon, coupé en huit*
- 20 *g de persil*
- 700 *g de bœuf haché*
- 250 *g de porc haché*
- 3 *gousses d'ail*
- 10 *grosses tomates mûres, coupées en six*
- 5 *g de basilic (10 grandes feuilles hachées)*
- 5 *g d'origan*
- 1 *feuille de laurier*
- 1 *cuillère à café de sel*
- 3 *g de poivre*
- 60 *ml d'eau*
- 60 *ml de vin rouge sec*
- 200 *g de concentré de tomate*

Faites chauffer l'huile à feu moyen dans un poêlon de 30 cm de diamètre. Ajoutez les carottes, le céleri, l'oignon, le persil, le bœuf haché, le porc haché et l'ail. Faites revenir pendant 20 minutes. Retirez le mélange du feu et laissez refroidir pendant 10 minutes.

Assemblez le hachoir en utilisant la grille pour un hachage grossier et fixez-le au batteur. Choisissez la vitesse 4 et hachez le mélange dans un récipient de 5,7 l.

Assemblez la passoire à fruits et légumes et fixez-la au batteur. Choisissez la vitesse 4 et passez les tomates. Prélevez 950 ml de purée. Ajoutez la purée de tomates, le basilic, l'origan, la feuille de laurier, le sel, le poivre, du concentré de tomate, l'eau et le vin au mélange de viande. Couvrez et laissez mijoter à feu moyen-doux pendant une heure.

Pour 2 l de sauce.

Pesto

80 g de feuilles de basilic
frais

40 g de persil

2 gousses d'ail

5 g de sel

3 g de poivre

100 g de parmesan

120 ml d'huile d'olive

50 g de pignons de pin
(facultatif)

Assemblez le hachoir en utilisant la grille pour un hachage fin et fixez-le au batteur. Choisissez la vitesse 4 et hachez les feuilles de basilic, le persil et l'ail dans le bol du batteur. Ajoutez le sel, le poivre et le parmesan. Fixez le bol et le fouet à fils au batteur. Choisissez la vitesse 6 et fouettez pendant 1 minute. Arrêtez l'appareil et raclez le bol. Choisissez la vitesse 8 et ajoutez progressivement l'huile d'olive en un filet d'huile continu et fouettez jusqu'à ce qu'elle soit absorbée. Utilisez environ 30 ml de pesto pour une assiette de pâtes.

Conseils : Si vous n'utilisez pas la totalité du pesto, placez-le dans un bocal et recouvrez-le d'une fine couche d'huile d'olive pour qu'il ne fonce pas. Vous pouvez ainsi le conserver une semaine au réfrigérateur ou le placer au congélateur pour une plus longue conservation.

Pour 500 ml de pesto.

Chutney* doré de pêches

4 grosses pêches
pelées et coupées en
morceau ou
1 paquet (450 g) de
pêches surgelées
(à décongeler)

120 ml de vinaigre

1/2 oignon émincé

60 g de fruits secs

120 g de sucre brun
compact

60 g de sucre

40 g de gingembre
cristallisé finement
haché

4 ou 5 clous de girofle

1 g de piment de la
Jamaïque

Assemblez la passoire à fruits et légumes et fixez-la au batteur. Choisissez la vitesse 4 et égouttez les pêches dans une grande casserole placée sous la passoire. Ajoutez le reste des ingrédients. Portez à ébullition. Laissez cuire à feu doux pendant environ 20 minutes ou jusqu'à obtention d'un mélange épais en mélangeant régulièrement.

Pour 24 personnes (20 g par personne).

*de la sauce épicée aigre-douce indienne prononcée

Beurre de pommes ou mousseline de pommes

- 1,5 kg de pommes à cuire, coupées en quatre
 200 ml de cidre de pomme
 120 ml de vinaigre
 450 g de sucre
 10 g de cannelle
 4 clous de girofle
 7 g de piment de la Jamaïque

Placez les pommes, le cidre et le vinaigre dans une grande casserole ou un faitout. Faites cuire à feu moyen pendant 15 minutes ou jusqu'à ce qu'à obtention d'une consistance onctueuse en mélangeant de temps à autre.

Assemblez la passoire à fruits et légumes et fixez-la au batteur. Choisissez la vitesse 4 et passez les pommes cuites dans le bol du batteur placé sous la passoire. Remettez les pommes dans la casserole. Ajoutez le sucre et les épices et mélangez bien. Laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit dissout tout en mélangeant constamment. Laissez cuire pendant 15 à 20 minutes supplémentaires ou jusqu'à obtention d'une consistance épaisse en mélangeant régulièrement. Versez le mélange dans des bocaux de 235 ml chauds et stérilisés. Laissez reposer pendant 10 minutes dans un bain d'eau portée à ébullition. Retirez les bocaux de l'eau. Laissez refroidir, vérifiez l'étanchéité des bocaux.

Pour environ 1,2 l (10 ml par personne).

Houmous

- 1 boîte (565 g) de pois chiches égouttés
 60 ml d'eau froide
 60 ml de jus de citron frais
 60 g de tahini (pâte de graines de sésame) ou 2 cuillères à café d'huile de sésame
 2 gousses d'ail émincées
 5 g de sel
 3 g de paprika (facultatif)

Assemblez le hachoir en utilisant la grille pour un hachage fin et fixez-le au batteur. Choisissez la vitesse 4 et passez les pois chiches dans le bol du batteur. Mélangez les résidus aux pois chiches passés.

Ajoutez l'eau, le jus de citron, le tahini, l'ail, le sel et le paprika. Fixez le bol et le fouet à fils au batteur. Choisissez la vitesse 4 et fouettez pendant 1 minute. Arrêtez l'appareil et raclez le bol. Choisissez la vitesse 10 et fouettez pendant 1 minute ou jusqu'à obtention d'une consistance onctueuse. Servez avec du pain pita.

Pour 475 ml.

Garantie européenne des accessoires du batteur sur socle KitchenAid® à usage domestique

Durée de la garantie :	KitchenAid prendra à sa charge :	KitchenAid ne prendra pas en charge :
DEUX ANS DE GARANTIE COMPLÈTE à compter de la date d'achat. En France vous bénéficiez en tout état de cause des dispositions des art. 1641 et suivants du Code Civil relatifs à la garantie légale.	Le coût des pièces de rechange, le transport et les frais de main d'œuvre pour remédier aux vices de matériaux et de fabrication. La réparation doit être effectuée par un centre de service après-vente KitchenAid agréé.	A. Les dommages résultant d'une utilisation de l'accessoire hachoir ou passoire à fruits et légumes autre que la préparation normale d'aliments dans un cadre domestique. B. Les réparations requises suite à un accident, une modification, une utilisation inappropriée, excessive, ou un usage non conforme aux règlements électriques locaux.

KITCHENAID N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES INDIRECTS

Centres de service après-vente

Toute réparation doit être effectuée localement par un centre de service après-vente agréé KitchenAid. Veuillez contacter votre distributeur/revendeur auprès

duquel les accessoires ont été achetés pour obtenir les coordonnées du centre de service après-vente KitchenAid agréé le plus proche de chez vous.

Service clientèle

Numéro vert - Composez le: 00800 38104026 (numéro gratuit)

Adresse: KitchenAid Europa, Inc.
B.P. 19
B-2018 ANVERS (ANTWERPEN) 11
BELGIQUE

www.KitchenAid.fr
www.KitchenAid.com



BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.™

® Marque déposée de KitchenAid, Etats Unis.

™ Marque de commerce de KitchenAid, Etats Unis.

La forme du batteur sur socle est une marque déposée de KitchenAid, Etats Unis.

© 2007. Tous droits réservés.

Spécifications sujettes à modification sans préavis.

KitchenAid®

**VOEDSELMOLEN &
FRUIT- EN GROENTEEZEEF**
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

**FOOD GRINDER &
FRUIT/VEGETABLE
STRAINER**
INSTRUCTIONS AND RECIPES

**HACHOIR &
PASSOIRE À FRUITS
ET LÉGUMES**
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

**FLEISCHWOLF UND
PÜRIERAUFSATZ**
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

**TRITATUTTO E
PASSAVERDURE**
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

**PICADORA DE ALIMENTOS
Y COLADOR DE
FRUTAS/VERDURAS**
INSTRUCCIONES Y RECETAS

**LIVSMEDELSKVARN &
PASSERTILLSATS FÖR
FRUKT OCH GRÖNSAKER**
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

**KJØTTKVERN &
FRUKT- OG
GRØNNSAKSPRESSE**
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

**LIHAMYLLY &
HEDELMÄ/VIHANNESPUSERRIN**
KÄYTTOHJEET JA RESEPTIT

**KØDHAKKER &
PURÉPRESSE**
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

**TRITURADOR DE CARNE &
PASSADOR DE PURÉS**
INSTRUÇÕES E RECEITAS

**HAKKAVÉL &
ÁVAXTAPRESSA**
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

**ΜΗΧΑΝΗ ΑΛΕΣΗΣ & ΑΠΟΧΥΜΩΤΗΣ
ΦΡΟΥΤΩΝ / ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ**
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



Modell 5FGA
Fleischwolf

Modell 5FVSP
Pürieraufsatz

Modell 5FVSFGA
Pürieraufsatz und
Fleischwolf

Ausschliesslich entwickelt
für alle KitchenAid®-
Haushaltsküchenmaschinen.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise für Zubehör für Haushaltsküchenmaschinen.....	1
Wichtige Sicherheitshinweise	1
Anbringen des Zubehörs an die Küchenmaschine	2
Vor dem Anbringen des Zubehörs an die Küchenmaschine.....	2
Fleischwolf-Zubehör.....	3
Montieren des Fleischwolf-Zubehörs.....	3
Verwenden des Fleischwolf-Zubehörs	4
Reinigen des Fleischwolf-Zubehörs.....	4
Pürieraufsatz.....	5
Montieren des Pürieraufsatzes	5
Verwenden des Pürieraufsatzes.....	6
Reinigen des Pürieraufsatzes.....	7
Rezepte	8
Garantie für Zubehör für KitchenAid®-Haushaltsküchenmaschinen	13
Kundendienststellen.....	13
Kundenservice.....	13

Sicherheitshinweise für Zubehör für Haushaltsküchenmaschinen

Ihre Sicherheit und die Sicherheit anderer sind von großer Wichtigkeit.

Im vorliegenden Handbuch und an Ihrem Gerät sind zahlreiche Sicherheitshinweise vorgesehen. Lesen und beachten Sie bitte immer alle diese Sicherheitshinweise.



Dies ist das Warnzeichen.

Dieses Zeichen weist Sie auf mögliche Gefahren hin, die zum Tode oder zu Verletzungen führen können.

Alle Sicherheitshinweise stehen nach diesem Zeichen oder dem Wort „GEFAHR“ oder „WARNUNG“. Diese Worte bedeuten:

! GEFAHR

Sie können schwer oder tödlich verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht unmittelbar beachten.

! WARNUNG

Werden diese Hinweise nicht beachtet, kann dies zu schweren oder tödlichen Verletzungen führen.

Alle Sicherheitshinweise erklären Ihnen die Art der Gefahr und geben Hinweise, wie Sie die Verletzungsgefahr verringern können, aber Sie informieren Sie auch über die Folgen, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch von Elektrogeräten müssen immer folgende grundlegende Sicherheitsmaßnahmen beachtet werden:

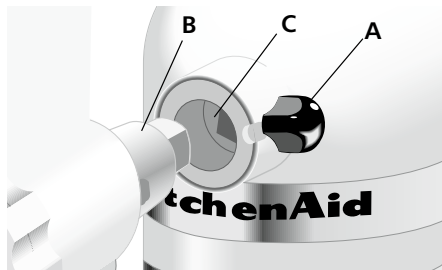
1. Lesen Sie alle Hinweise.
2. Zur Vermeidung eines Stromschlags setzen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
3. Das Gerät ist nicht geeignet für den Gebrauch durch kleine Kinder oder gebrechliche Personen ohne Aufsicht.
4. Ziehen Sie den Netzstecker der Küchenmaschine aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, irgendwelche Teile abnehmen oder es reinigen.
5. Berühren Sie keine sich bewegenden Teile. Die Finger nicht in die Trichteröffnung halten.
6. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nachdem es nicht richtig funktioniert hat, fallen gelassen oder anderweitig beschädigt wurde. Bringen Sie die Küchenmaschine zur nächsten KitchenAid Kundendienststelle zur Prüfung, Reparatur oder elektrischen bzw. mechanischen Nachstellung.
7. Die Verwendung von nicht von KitchenAid empfohlenem Zubehör kann zu einem Brand, Stromschlag oder zu Verletzungen führen.
8. Benutzen Sie die Küchenmaschine nicht im Freien.
9. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Tischkante oder Arbeitsplatte hängen.
10. Geben Sie die Zutaten nicht mit der Hand in die Maschine. Verwenden Sie stets den Stopfer/Schlüssel.
11. Die Messer sind scharf. Gehen Sie vorsichtig damit um.
12. Dieses Produkt ist ausschließlich für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.

HEBEN SIE DIESE INSTRUKTIONEN GUT AUF

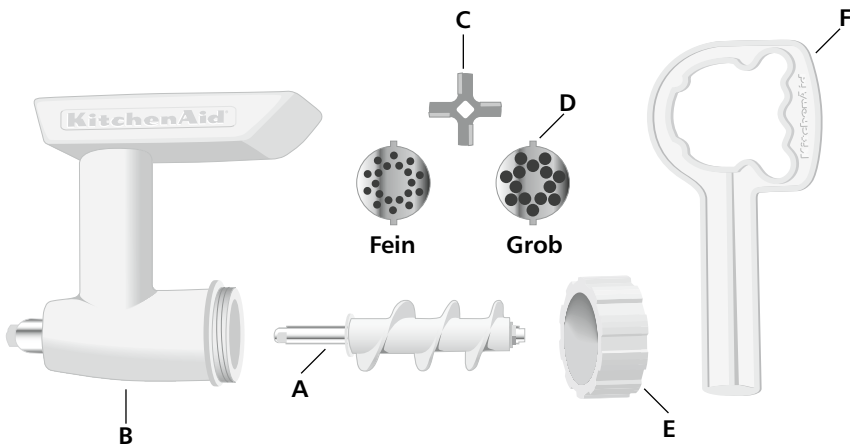
Anbringen des Zubehörs an die Küchenmaschine

Vor dem Anbringen des Zubehörs an die Küchenmaschine

1. Schalten Sie die Geschwindigkeitskontrolle der Küchenmaschine aus (auf „0“).
2. Ziehen Sie den Netzstecker der Küchenmaschine aus der Steckdose oder unterbrechen Sie die Stromversorgung.
3. Je nach vorhandener Zubehörnabe klappen Sie entweder die Abdeckung nach oben oder lösen Sie den Zubehörknopf (A) durch Linksdrehung und Entfernen Sie die Abdeckung des Zubehöranschlusses.
4. Setzen Sie die Antriebswelle des Zubehörs (B) in den Zubehöranschluss (C) ein. Achten Sie darauf, dass die Antriebswelle des Zubehörs in den quadratischen Zubehöranschluss einrastet.
5. Möglicherweise müssen Sie das Zubehör leicht hin und her drehen. Wenn das Zubehör richtig angebracht ist, passt der Stift des Zubehörgehäuses in die Kerbe am Nabenrand.
6. Ziehen Sie den Zubehörknopf im Uhrzeigersinn fest an, bis das Zubehör fest mit der Küchenmaschine verbunden ist.



Fleischwolf-Zubehör



Montieren des Fleischwolf-Zubehörs

1. Setzen Sie das Schraubengewinde (A) in das Fleischwolfgehäuse (B) ein.
2. Setzen Sie das doppelseitige, selbstschärfende Stahlmesser (C) auf den quadratischen Schaft am Ende des Schraubengewindes.
3. Setzen Sie die Mahlscheibe (D) auf das Stahlmesser. Achten Sie darauf, dass die Nasen der Mahlscheibe mit den Kerben im Gehäuse übereinstimmen.
4. Setzen Sie den Sprengring (E) auf das Fleischwolfgehäuse und ziehen Sie ihn handfest an (nicht zu fest).

HINWEIS: Der Stopfer/Schlüssel (F) wird nur zum Entfernen des Sprengrings (E) benötigt. Ziehen Sie den Sprengring (E) nicht damit an.

HINWEIS: Mit dem Pürieraufsatz (Modell 5FVSP) können Sie den Fleischwolf zum Pürieren von Obst und Gemüse einsetzen. Mit dem Wurstfüllhorn (Modell 5SSA) können Sie den Fleischwolf zum Herstellen von Wurst einsetzen.

Fleischwolf-Zubehör

Verwenden des Fleischwolf-Zubehörs

WARNUNG



Gefahr durch rotierende Messer

Verwenden Sie stets den Stopfer.

**Stecken Sie keine Finger in die
Öffnungen.**

**Verwenden Sie das Gerät
außerhalb der Reichweite
von Kindern.**

**Andernfalls kann es zu
abgetrennten Gliedmaßen
oder Schnitten kommen.**

1. Schneiden Sie die Zutaten in schmale Streifen oder Stücke. Geben Sie diese in den Einfülltrichter. Fleisch sollte in lange, schmale Steifen geschnitten werden.
2. Schalten Sie die Küchenmaschine auf Geschwindigkeitsstufe 4 und geben Sie die Zutaten mit Hilfe des Stopfers/Schlüssels in den Einfülltrichter.

HINWEIS: Beim Verarbeiten großer Mengen von Zutaten mit hohem Feuchtigkeitsanteil wie Tomaten oder Trauben kann im Trichter Flüssigkeit stehen. Um die Flüssigkeit abzulassen, halten Sie die Küchenmaschine in Betrieb. Geben Sie keine weiteren Zutaten in den Trichter, bis die Flüssigkeit verschwunden ist. So vermeiden Sie Schäden am Gerät.



Grobe Mahlscheibe - zum Zerkleinern von rohem und gekochtem Fleisch, festem Gemüse, trockenen Früchten und Käse.



Feine Mahlscheibe - zum Zerkleinern von rohem Fleisch, gekochtem Fleisch für Aufstriche und Semmelbröseln.

Zerkleinern von Fleisch: Für eine bessere Mischung und zartere Ergebnisse sollten Sie Rind zwei Mal durch den Wolf drehen. Sie erhalten beste Ergebnisse, wenn Sie sehr kaltes oder leicht gefrorenes Fleisch zerkleinern. Fettiges Fleisch sollte nur ein Mal zerkleinert werden.

Zerkleinern von Brot: Um Brot zu Bröseln zu zerkleinern, muss das Brot entweder im Ofen getrocknet sein, sodass sich keinerlei Feuchtigkeit mehr darin befindet, oder es darf gar nicht trocken sein (ganz frisch). Teilweise getrocknetes Brot kann den Fleischwolf verstopfen.

HINWEIS: Sehr harte, feste Speisen wie vollständig trockenes, selbst gebackenes Brot sollten nicht durch den Fleischwolf gedreht werden. Selbst gebackenes Brot sollte frisch zerkleinert und anschließend im Ofen oder an der Luft getrocknet werden.

Lösen des Sprengings: Wenn der Sprengling sich nicht von Hand losdrehen lässt, verwenden Sie den Stopfer/Schlüssel, um den Ring gegen den Uhrzeigersinn zu lösen.

HINWEIS: Verwenden Sie den Stopfer/Schlüssel NICHT, um den Sprengling anzuschrauben – dabei könnte das Fleischwolf-Zubehör beschädigt werden.

Reinigen des Fleischwolf-Zubehörs

Zerlegen Sie den Fleischwolf zuerst in seine Einzelteile.

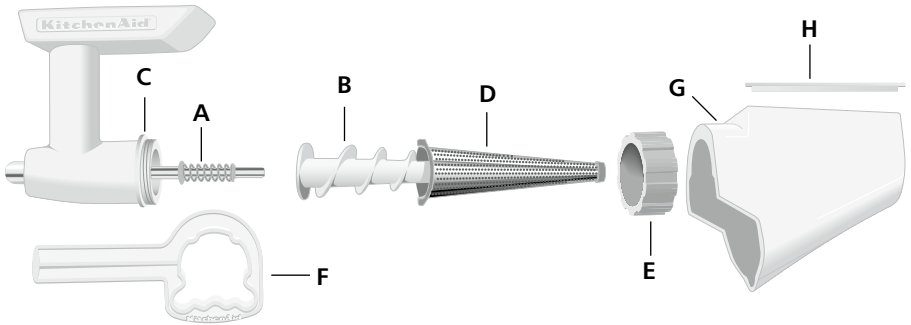
Die folgenden Teile sind spülmaschinengeeignet:

- Fleischwolfgehäuse
- Schraubengewinde
- Sprengling
- Stopfer/Schlüssel

Die folgenden Teile sollten in warmem Seifenwasser mit der Hand gewaschen und anschließend gründlich abgetrocknet werden:

- Stahlmesser
- Mahlscheiben

Pürieraufsatz



Montieren des Pürieraufsatzes

1. Schieben Sie das kleinere Ende der Welle (A) in die Öffnung des größeren Schraubengewindes (B), bis es fest sitzt.
 2. Setzen Sie das Schraubengewinde in das Fleischwolfgehäuse (C) ein.
 3. Setzen Sie das Kegelsieb (D) auf das freie Ende des Schraubengewindes. Achten Sie darauf, dass die Nasen des Kegelsiebes mit den Kerben im Gehäuse (C) übereinstimmen.
 4. Setzen Sie den Sprengring (E) auf das Fleischwolfgehäuse und ziehen Sie ihn mit der Hand fest an (nicht zu fest).
- HINWEIS:** Der Stopfer/Schlüssel (F) wird nur zum Entfernen des Sprengrings (E) benötigt. Ziehen Sie den Ring (E) nicht damit an.
5. Setzen Sie den Pürierbehälter (G) auf das Kegelsieb. Achten Sie darauf, dass der Sperrrand über dem Sprengring fest sitzt.
 6. Setzen Sie den Deckel des Tablets (H) auf den Pürierbehälter (G).

Pürieraufsatz

Verwenden des Pürieraufsatzes

WARNUNG



**Gefahr durch
rotierende Messer**

Verwenden Sie stets den Stopfer.

**Stecken Sie keine Finger in die
Öffnungen.**

**Verwenden Sie das Gerät
außerhalb der Reichweite
von Kindern.**

**Andernfalls kann es zu
abgetrennten Gliedmaßen
oder Schnitten kommen.**

1. Stellen Sie die Schüssel der Küchenmaschine unter den Pürrierbehälter, nachdem Sie den Pürieraufsatz an der Küchenmaschine angebracht haben, um die pürierten Zutaten aufzufangen. Stellen Sie eine kleinere Schüssel (z.B. KB3SS, 3 Liter Schüssel) unter das offene Ende, um Pürierrückstände aufzufangen.

2. Schneiden Sie die Zutaten in Stücke, so dass sie in den Einfülltrichter passen.
3. Schalten Sie die Küchenmaschine auf Geschwindigkeitsstufe 4 und geben Sie die Zutaten mit Hilfe des Stopfers/Schlüssels in den Einfülltrichter.

Pürrieren von Obst und Gemüse

- Schneiden Sie die Zutaten in Stücke, so dass sie in den Einfülltrichter passen.
- Entfernen Sie harte, dicke Schalen, z. B. Orangenschalen.
- Entfernen Sie alle Kerne und Steine, z. B. bei Pfirsichen, Kirschen.
- Entfernen Sie Stängel, z. B. bei Erdbeeren, Trauben, Birnen.
- Kochen Sie hartes oder festes Obst und Gemüse vor dem Passieren, z. B. Äpfel, Kartoffeln.

HINWEIS: Beim Verarbeiten großer Mengen von Zutaten mit hohem Feuchtigkeitsanteil wie Tomaten oder Trauben kann im Trichter Flüssigkeit stehen. Um die Flüssigkeit abzulassen, halten Sie die Küchenmaschine in Betrieb. Geben Sie keine weiteren Zutaten in den Trichter, bis die Flüssigkeit verschwunden ist. So vermeiden Sie Schäden am Gerät.

Pürieraufsatz

HINWEIS: Um den Pürieraufsatz und die Küchenmaschine nicht zu beschädigen, dürfen Sie keine Wildreben mit dem Pürieraufsatz verarbeiten. Pürieren Sie nur Vinifera-Trauben (Edelreben) wie Tokay und Muscat.

Reinigen des Pürieraufsatzes

Zerlegen Sie den Pürieraufsatz zuerst in seine Einzelteile.

Die folgenden Teile sind spülmaschinengeeignet:

- Fleischwolfgehäuse
- Schraubengewinde
- Kegelsieb
- Pürierbehälter
- Deckel des Tablett
- Sprengring
- Stopfer/Schlüssel

Die folgenden Teile sollten in warmem Seifenwasser mit der Hand gewaschen und anschließend gründlich abgetrocknet werden:

- Welle

Manche Zutaten hinterlassen an einigen Geräteteilen Flecken. Sie können diese Flecken folgendermaßen entfernen:
(1) Legen Sie spülmaschinengeeignete Teile in die Geschirrspülmaschine und reinigen Sie sie mit dem Programm für normal verschmutztes Geschirr oder (2) reiben Sie die Flecken mit ein wenig Öl oder Fett ein, und waschen Sie die Teile anschließend in warmem Seifenwasser und spülen Sie sie klar ab. Sie können eine kleine Flaschenbürste benutzen, um Pürierreste aus dem Pürierkegel zu entfernen.

Lösen des Sprengrings: Wenn der Ring sich nicht von Hand losdrehen lässt, verwenden Sie den Stopfer/Schlüssel, um den Sprengring gegen den Uhrzeigersinn zu lösen.

HINWEIS: Verwenden Sie den Stopfer/Schlüssel NICHT, um den Sprengring anzuschrauben – dabei könnte der Pürieraufsatz beschädigt werden.

Rauchige Salsa (Soße)

- 4 große Tomaten, geschält und in Sechstel geschnitten
- 1 bis 2 Chipotle-Paprika* (Chillischote) oder 1 Peperoni aus der Dose
- 1 mittelgroße Zwiebel, in Sechstel geschnitten
- 1 Knoblauchzehe
- 80 ml Essig
- 1 Teelöffel Salz

Montieren Sie den Fleischwolf mit der groben Mahlscheibe. Bringen Sie den Fleischwolf an der Küchenmaschine an. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 4 und drehen Sie Tomaten, Chipotle-Paprika, Zwiebel und Knoblauch durch den Wolf in eine große Schüssel oder einen Kochtopf unter dem Fleischwolf. Geben Sie alle weiteren Zutaten hinzu. Mixen Sie alles gründlich durch. Für eine dickere Salsa (Soße) lassen Sie die Mischung im Topf aufkochen. Stellen Sie eine niedrige Hitze ein. Kochen Sie alles 5 bis 10 Minuten oder bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist.

***Tipp:** Chipotle-Paprika sind getrocknete, geräucherte Jalapeño-Chillischoten. Wenn Sie keine Chipotle bekommen, können Sie stattdessen frische Jalapeño-Chillischoten und einen Tropfen Raucharoma (Liquid Smoke) verwenden.

Sie können stattdessen auch frische Jalapeño-Chillischoten und 2 Esslöffel Barbecue-Soße verwenden.

Ergibt: 20 Portionen (30 ml pro Portion)

Schwedische Hackbällchen mit Sahnesoße

Schwedische Hackbällchen

- 500 g *knochenlose Rinderkeule, in 2,5-cm-Streifen geschnitten*
- 250 g *knochenloses Kalbsfleisch, in 2,5-cm-Streifen geschnitten*
- 1 *mittelgroße Zwiebel, in Sechstel geschnitten*
- 2 *Scheiben Weißbrot, in Stücke gebrochen*
- 1 *Teelöffel Salz*
- 5 g *Muskat*
- 3 g *Paprikagewürz / Jamaikapfeffer*
- 3 g *schwarzer Pfeffer*
- 60 ml *Ei-Ersatz (fettfrei) oder 1 Ei*
- 120 ml *Magermilch*

Sahnesoße

- 60 g *Bratenfett von den Hackbällchen oder Margarine oder Butter*
- 60 g *Mehl*
- 500 ml *Vollmilch*
- 10 g *Instantrinderbrühe (Granulat) oder 1 Brühwürfel (Rind)*
- 3 g *schwarzer Pfeffer*

Montieren Sie den Fleischwolf mit der feinen Mahlscheibe. Bringen Sie den Fleischwolf an der Küchenmaschine an. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 4 und drehen Sie Rind, Kalb, Zwiebel und Brot durch den Wolf in eine Schüssel unter dem Fleischwolf. (Geben Sie die Mischung anschließend wieder in den Fleischwolf und verarbeiten Sie sie noch ein oder zwei Mal, um besonders feine Hackbällchen zu erhalten.) Geben Sie alle weiteren Zutaten hinzu. Mixen Sie alles gründlich durch.

Formen Sie die Mischung in Hackbällchen mit 2,5 cm Durchmesser. Legen Sie sie in eine Backform (40 cm x 26 cm x 2,5 cm). Backen Sie die Bällchen 15 Minuten bei 230 °C (bzw. bis sie braun und in der Mitte nicht mehr rosa sind).

Während die Hackbällchen gebacken werden, können Sie die Sahnesoße zubereiten. Erhitzen Sie den Bratensaft oder lassen Sie Margarine in einem großen Topf zerlaufen. Geben Sie Mehl hinzu und rühren Sie alles, bis es Blasen wirft. Rühren Sie nach und nach alle weiteren Zutaten ein. Kochen Sie die Mischung bei mittlerer bis niedriger Hitze, bis sie andickt und leichte Blasen wirft. Geben Sie sie über die schwedischen Hackbällchen.

Servieren Sie die Hackbällchen als Appetitanreger oder machen Sie mit gekochten Nudeln ein Hauptgericht daraus.

Ergibt: 20 Portionen (4 Hackbällchen je Appetitanreger) bzw. 10 Portionen (8 Hackbällchen je Hauptgericht).

Bolognesesoße

- 30 ml Olivenöl
- 2 Möhren, geschält
und in 2,5-cm-Stücke
geschnitten
- 2 Stangen Sellerie,
in 2,5-cm-Stücke
geschnitten
- 1 große Zwiebel, in
Achtel geschnitten
- 20 g gehackte Petersilie
- 700 g Rinderhack
- 250 g Schweinehack
- 3 Knoblauchzehen
- 10 große reife
Tomaten, in Sechstel
geschnitten
- 5 g Basilikum (10
große, zerhackte
Blätter)
- 5 Oregano
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Teelöffel Salz
- 3 g Pfeffer
- 60 ml Wasser
- 60 ml trockener Rotwein
- 200 g Tomatenkonzentrat

Erhitzen Sie das Öl in einer Bratpfanne mit 30 cm Durchmesser bei mittlerer Hitze. Geben Sie Möhren, Sellerie, Zwiebel, Petersilie, Rinderhack, Schweinehack und Knoblauch hinzu. Sautieren Sie alles für 20 Minuten. Nehmen Sie die Mischung von der Flamme und lassen Sie sie 10 Minuten abkühlen.

Montieren Sie den Fleischwolf mit der groben Mahlscheibe und bringen Sie ihn an der Küchenmaschine an. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 4 und drehen Sie die Mischung durch den Wolf in einen großen Topf (5,7 Liter).

Montieren Sie den Pürieraufsatz und bringen Sie ihn an der Küchenmaschine an. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 4 und pürieren Sie die Tomaten. Wiegen Sie 950 ml Püree ab. Geben Sie Tomatenpüree und Konzentrat, Basilikum, Oregano, das Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer, Wasser und Wein zur Fleischmischung hinzu. Lassen Sie das Ganze abgedeckt bei mittlerer bis niedriger Hitze 1 Stunde köcheln.

Ergibt: 2 l Soße

Pestosoße

- 80 g frische Basilikumblätter
- 40 g gehackte Petersilie
- 2 Knoblauchzehen
- 5 g Salz
- 3 g Pfeffer
- 100 g Parmesankäse
- 120 ml Olivenöl
- 50 g Pinienkerne (bei Bedarf)

Montieren Sie den Fleischwolf mit der feinen Mahlscheibe und bringen Sie ihn an der Küchenmaschine an. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 4 und drehen Sie Basilikumblätter, gehackte Petersilie und Knoblauch (und bei Bedarf die Pinienkerne) durch den Wolf in die Mixerschüssel. Fügen Sie Salz, Pfeffer und Parmesankäse hinzu. Bringen Sie die Schüssel und den Schneebesen an. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf 6 und mixen Sie die Zutaten eine Minute lang. Halten Sie die Maschine an und kratzen Sie die Zutaten in der Schüssel zusammen. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf 8 und fügen Sie das Olivenöl in einem dünnen, ununterbrochenen Strahl hinzu. Rühren Sie die Mischung durch, bis das Öl vollständig verschwunden ist. Verwenden Sie etwa 30 ml Pestosoße je Pastaportion.

Tipp: Wenn die Pestosoße nicht auf ein Mal verbraucht wird, geben Sie sie in einen Krug und schützen Sie die Soße mit einer dünnen Schicht Olivenöl vor dem Nachdunkeln. Die Aufbewahrungszeit im Kühlschrank beträgt eine Woche, im Gefrierfach entsprechend länger. Ergibt: 500 ml Pestosoße.

Goldenes Pfirsich-Chutney*

- 4 große Pfirsiche, geschält und in Stücke geschnitten oder 1 Paket (450 g) Tiefkühlpfirsiche, aufgetaut
- 120 ml Essig
- 1/2 feingehackte Zwiebel
- 60 g Trockenobst in Stückchen
- 120 g (dicht gepackten) braunen Zucker
- 60 g weißen Zucker
- 40 g feingehackten Kristallingwer
- 1 bis 2 Gewürznelken
- 1 g Paprikagewürz / Jamaikapfeffer

Montieren Sie den Pürieraufsatz und bringen Sie ihn an der Küchenmaschine an. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 4 und pürieren Sie die Pfirsiche in einen großen Topf unter dem Pürieraufsatz. Geben Sie alle weiteren Zutaten hinzu. Erhitzen Sie die Mischung, bis sie kocht. Stellen Sie eine niedrige Hitze ein. Kochen Sie alles unter häufigem Rühren 20 Minuten oder bis es dick wird.

Ergibt: 24 Portionen (20 g pro Portion).

*eine pikante, süß-saure, starke indische Soße

Apfelerntebutter

- 1,5 kg Kochäpfel,
geviertelt
- 200 ml Apfelwein
- 120 ml Essig
- 450 g Zucker
- 10 g Zimt
- 2 Gewürznelken
- 7 g Paprikagewürz /
Jamaikapfeffer

Geben Sie Äpfel, Wein und Essig in einen großen Topf oder einen Dutch Oven (spezieller Gusseisentopf). Kochen Sie alles bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren 15 Minuten oder bis es sehr sämig wird.

Montieren Sie den Pürieraufsatz und bringen Sie ihn an der Küchenmaschine an. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 4 und pürieren Sie die gekochten Äpfel in die Rührschüssel unter dem Pürieraufsatz. Geben Sie die pürierten Äpfel wieder in den Topf. Fügen Sie den Zucker und die Gewürze hinzu. Mixen Sie alles gründlich durch. Kochen Sie das Ganze bei geringer Hitze und unter ständigem Rühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Lassen Sie es unter häufigem Rühren 15 bis 20 Minuten, oder bis es dick wird, weiterkochen. Füllen Sie die Masse in heiße, sterilisierte Einmachgläser (235 ml). Stellen Sie diese 10 Minuten in ein kochendes Wasserbad. Nehmen Sie die Gläser aus dem Wasser. Lassen Sie sie abkühlen und kontrollieren Sie die Dichtringe (oder umgedreht / auf dem Kopf abkühlen lassen).

Ergibt: circa 1,2 l (10 ml pro Portion)

Hummus

- 1 Dose (565 g)
Kichererbsen,
abgetropft
- 60 ml kaltes Wasser
- 60 ml frischer Zitronensaft
- 60 g Tahini (Paste aus
Sesamkörnern) oder 2
Teelöffel Sesamöl
- 2 Knoblauchzehen,
zerhackt
- 4 g Salz
- 2 g Paprika (bei Bedarf)

Montieren Sie den Pürieraufsatz und bringen Sie ihn an der Küchenmaschine an. Wählen Sie die Geschwindigkeitsstufe 4 und pürieren Sie die Kichererbsen in die Rührschüssel.

Fügen Sie Wasser, Zitronensaft, Tahini, Knoblauch, Salz und Paprika hinzu. Bringen Sie Schüssel und Schneebesen an der Küchenmaschine an. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf 4 und mixen Sie die Zutaten eine Minute lang. Halten Sie die Maschine an und kratzen die Zutaten in der Schüssel zusammen. Stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf 10 und mixen Sie die Zutaten eine Minute lang (bis sie sämig sind). Servieren Sie den Hummus mit Fladenbrot.

Ergibt: 475 ml.

Garantie für Zubehör für KitchenAid® - Haushaltsküchenmaschinen

Garantiedauer:	KitchenAid erstattet die Kosten für:	KitchenAid übernimmt keine Kosten für:
ZWEI JAHRE Komplettgarantie ab dem Kaufdatum.	Ersatzteile und Arbeitskosten, um Materialschäden und Fertigungsfehler zu beheben. Die Reparatur muss von einer anerkannten KitchenAid-Kundendienststelle vorgenommen werden.	A. Reparaturen, wenn der Fleischwolf/Pürieraufsatz nicht für die normale Speisenzubereitung im Haushalt verwendet wird / wurde. B. Reparaturen von Schäden, die durch Unfälle, Abänderungen, falsche bzw. missbräuchliche Verwendung und Installation und Betrieb unter Verletzung der geltenden örtlichen, elektrischen Vorschriften verursacht wurden.

KITCHENAID ÜBERNIMMT KEINERLEI GARANTIE FÜR NEBEN- UND FOLGEKOSTEN.

Kundendienststellen

Alle Reparatur- und Wartungsarbeiten sollten lokal von einem anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrum ausgeführt werden. Nehmen Sie mit dem Händler Kontakt auf, bei dem Sie das Gerät gekauft haben, um den Namen des nächsten anerkannten KitchenAid-Kundendienstzentrums zu erhalten.

In Deutschland:

Klauke Service & Support:
In der Halle 7 - 11
33378 RHEDA-WIEDENBRÜCK
Tel: 05242-966 999

Holländer Elektro:
Flinschstr. 35,
60388 FRANKFURT
Tel: 069-499 0131

Kundenservice

Hotline: Gebührenfreie Tel.-Nummer: 00800 38104026 (aus dem Festnetz)

Adresse: KitchenAid Europa, Inc.
Postfach 19
B-2018 ANTWERPEN 11
BELGIEN

www.KitchenAid.com



FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Registriertes Warenzeichen von KitchenAid, V.S.

™ Warenzeichen von KitchenAid, V.S.

Die Form der Küchenmaschine ist ein Warenzeichen von KitchenAid, V.S.

© 2007. Alle Rechte vorbehalten.

Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

KitchenAid®

**VOEDSELMOLEN &
FRUIT- EN GROENTEEZEEF**
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

**FOOD GRINDER &
FRUIT/VEGETABLE
STRAINER**
INSTRUCTIONS AND RECIPES

**HACHOIR &
PASOIRE À FRUITS
ET LÉGUMES**
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

**FLEISCHWOLF UND
PÜRIERAUFSATZ**
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

**TRITATUTTO E
PASSAVERDURE**
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

**PICADORA DE ALIMENTOS
Y COLADOR DE
FRUTAS/VERDURAS**
INSTRUCCIONES Y RECETAS

**LIVSMEDELSKVARN &
PASSERTILLSATS FÖR
FRUKT OCH GRÖNSAKER**
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

**KJØTTKVERN &
FRUKT- OG
GRØNNSAKSPRESSE**
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

**LIHAMYLLY &
HEDELMÄ/VIHANNESPUSERRIN**
KÄYTTÖHJEET JA RESEPTIT

**KØDHAKKER &
PURÉPRESSE**
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

**TRITURADOR DE CARNE &
PASSADOR DE PURÉS**
INSTRUÇÕES E RECEITAS

**HAKKAVÉL &
ÁVAXTAPRESSA**
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

**ΜΗΧΑΝΗ ΑΛΕΣΗΣ & ΑΠΟΧΥΜΩΤΗΣ
ΦΡΟΥΤΩΝ / ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ**
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



**Tritatutto
modello 5FGA**

**Passaverdure
modello 5FVSP**

**Passaverdure e
Tritatutto
modello 5FVSFGA**

Progettati esclusivamente
per l'utilizzo con tutti
i robot da cucina
KitchenAid® per uso
domestico.

Indice

Sicurezza degli accessori del robot da cucina	1
Precauzioni importanti	1
Collegamento del robot da cucina	2
Prima di collegare il robot da cucina	2
Tritatutto.....	3
Montaggio del tritatutto.....	3
Utilizzo del tritatutto	4
Pulizia del tritatutto	4
Passaverdure.....	5
Montaggio del passaverdure	5
Utilizzo del passaverdure	6
Pulizia del passaverdure.....	7
Ricette	8
Garanzia degli accessori del robot da cucina	
KitchenAid® per l'Europa (per uso domestico)	13
Assistenza Post-Vendita.....	13
Servizio clienti.....	13

Sicurezza degli accessori del robot da cucina

La sicurezza propria e altrui è estremamente importante.

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 dell'allarme sicurezza.

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.



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



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 utilizza l'elettrodomestico è necessario rispettare sempre le seguenti fondamentali precauzioni di sicurezza:

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. L'elettrodomestico non deve essere usato da bambini o da persone inferme senza supervisione.
4. Scollegare il robot da cucina dalla presa quando non è in uso, prima di montare o rimuovere gli accessori e prima della pulizia.
5. Evitare il contatto con le parti in movimento. Tenere le dita lontano dallo scarico.
6. Non utilizzare il robot da cucina con cavi o spine danneggiati, dopo aver riscontrato eventuali anomalie di funzionamento o danni o in caso di caduta. Riportare il robot da cucina al Centro Assistenza Autorizzato per revisione, riparazione, regolazione elettrica e/o meccanica.
7. L'uso di accessori non raccomandati o venduti da KitchenAid può avere come conseguenza incendio, scosse elettriche o lesioni personali.
8. Non utilizzare il robot da cucina all'esterno.
9. Evitare che il cavo penda dal tavolo o che entri a contatto con superfici calde.
10. Non inserire mai il cibo con le mani. Servirsi sempre della combinazione di pestello e di chiave.
11. Le lame sono affilate. Maneggiarle con cautela.
12. Questo prodotto è destinato unicamente all'uso domestico.

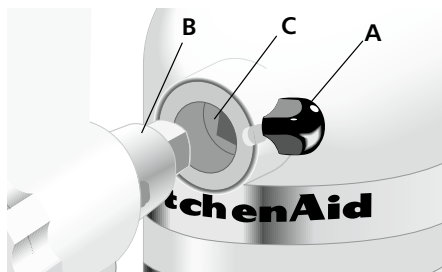
CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

Collegamento del robot da cucina

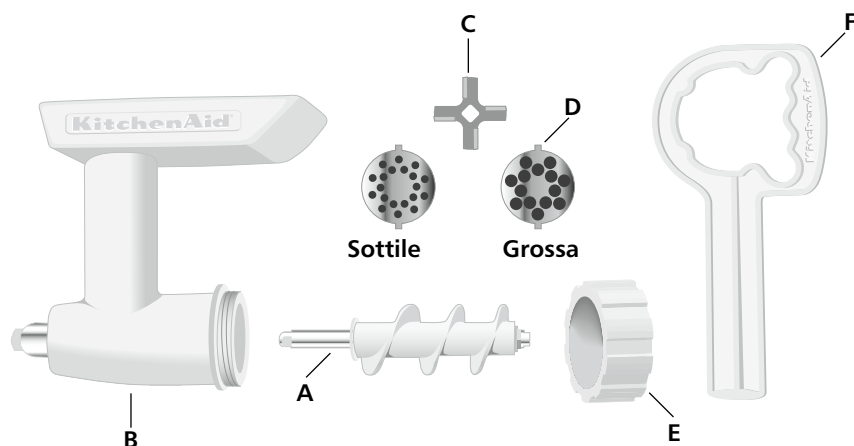
Prima di collegare il robot da cucina

1. Ruotare il dispositivo di regolazione della velocità del robot da cucina su "O" (OFF).
2. Scollegare il robot da cucina o disconnettere l'alimentazione.
3. In base al tipo di alloggiamento accessori, rovesciare verso l'alto il coperchio provvisto di cardini o allentare la manopola di sicurezza per accessori (A) ruotandola in senso antiorario e rimuovere il coperchio dell'alloggiamento accessori.
4. Inserire il perno di trasmissione dell'accessorio (B) nell'attacco per l'asse conduttore (C), accertandosi che il perno di trasmissione sia ben inserito nell'attacco per l'asse conduttore quadrato.
5. Potrebbe essere necessario ruotare l'accessorio in avanti e all'indietro. Una volta che l'accessorio è nella posizione corretta, il perno sull'alloggiamento albero dell'accessorio si fisserà nell'incavo sul margine dell'attacco.

6. Serrare la manopola di sicurezza per accessori ruotandola in senso orario fino a quando l'accessorio non sarà completamente fissato al robot da cucina.



Tritatutto



Montaggio del tritatutto

1. Inserire l'ingranaggio a vite (A) nel corpo del tritatutto (B).
2. Posizionare le quattro lame autoaffilanti (C) sul gambo quadrato, sull'estremità esposta dell'ingranaggio a vite.
3. Posizionare le piastre (D) sulle quattro lame autoaffilanti, facendo corrispondere le linguette delle piastre con le dentellature del corpo del tritatutto.
4. Posizionare l'anello portastampo (E) sul corpo del tritatutto, ruotandola e fissandola a mano, senza stringerla eccessivamente.

NOTA: La combinazione di pestello e chiave (F) è utilizzata esclusivamente per la rimozione dell'anello portastampo (E). Non utilizzare per serrare l'anello (E).

NOTA: La funzione passaverdure si può ottenere aggiungendo il passaverdure (modello 5FVSP) al tritatutto. La funzione di insaccatura si può ottenere aggiungendo il set per insaccare (modello 5SSA) al tritatutto.

Tritatutto

Utilizzo del tritatutto

**AVVERTENZA**



Pericolo lame rotanti

Utilizzate sempre la combinazione di pestello e chiave.

Tenete le dita lontane dalle aperture.

Tenete fuori dalla portata dei bambini.

La mancata osservanza di queste precauzioni può provocare amputazioni o tagli.

1. Tagliare il cibo a striscioline o a pezzetti e inserirlo nel raccoglitore. La carne deve essere tagliata a strisce lunghe e sottili.
2. Impostare la velocità del robot da cucina su 4 e inserire il cibo nel raccoglitore servendosi della combinazione di pestello e chiave.

NOTA: Durante la lavorazione di grosse quantità di cibi ricchi d'acqua (come pomodori o uva), potrebbe uscire del liquido. Per eliminarlo, continuare a utilizzare il robot da cucina. Per evitare danni al robot da cucina, non aggiungere altro cibo prima che il liquido sia stato drenato dal raccoglitore.



Piastre per affettatura spesse

– Da utilizzare per tritare carne cruda o cotta, verdure compatte, frutta disidratata e formaggi.



Piastre per affettatura sottile

– Da utilizzare per tritare carne cruda, carni cotte, paté e pangrattato.

Tritare la carne – Per ottenere un prodotto più omogeneo e tenero, tritare la carne di manzo due volte. Per ottenere una migliore consistenza, tritare la carne quando è molto fredda o parzialmente congelata. Le carni grasse devono essere macinate solo una volta.

Tritare il pane – Per preparare il pan grattato, accertarsi che il pane sia completamente essiccato in forno, in modo da rimuoverne ogni traccia d'acqua, oppure non essiccato affatto. Il pane parzialmente essiccato rischia di inceppare il tritatutto.

NOTA: Non tritare nel tritatutto cibi molto solidi e corposi, come il pane fatto in casa completamente essiccato. Il pane fatto in casa deve essere tritato fresco e poi essiccato all'aria o in forno.

Allentamento dell'anello portastampo

– Se l'anello portastampo è troppo serrato per essere rimosso a mano, far scivolare la combinazione di pestello e chiave lungo i solchi e ruotare in senso antiorario.

NOTA: Per evitare di danneggiare il tritatutto, non utilizzare la combinazione di pestello e chiave per serrare l'anello portastampo al corpo del tritatutto.

Pulizia del tritatutto

Prima di tutto, smontare completamente il tritatutto.

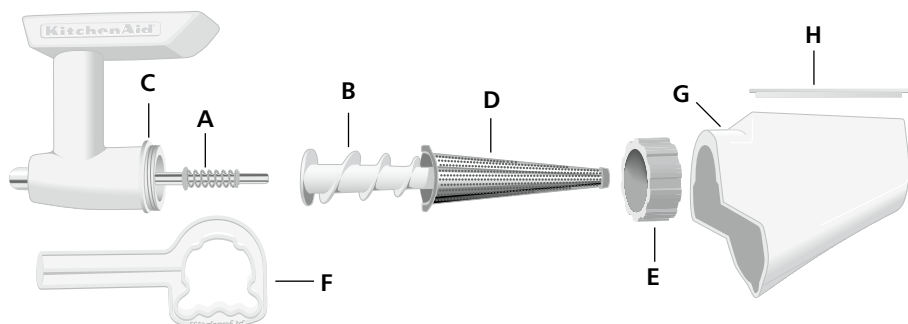
È possibile lavare in lavastoviglie:

- il corpo del tritatutto
- l'ingranaggio a vite
- l'anello portastampo
- la combinazione di pestello e chiave

Le parti di seguito elencate devono essere lavate a mano, in acqua tiepida e con sapone, dopodiché perfettamente asciugate:

- quattro lame autoaffilanti
- piastre spesse e sottili per affettare

Passaverdure



Montaggio del passaverdure

1. Far scivolare l'estremità più piccola dell'asta passaverdura (A) nell'apertura dell'ingranaggio a vite più grossa (B) fino a che non sia saldamente in posizione.
2. Inserire l'ingranaggio a vite più grosso nel corpo del tritatutto (C).
3. Collegare il cono del passaverdure (D) sull'estremità esposta della vite, facendo corrispondere le linguette del cono con le dentellature del corpo del tritatutto (C).
4. Posizionare l'anello portastampo (E) sul corpo del tritatutto, ruotandolo a mano fino a che è possibile, senza stringerlo eccessivamente.

NOTA: La combinazione di pestello e chiave (F) è utilizzata esclusivamente per la rimozione dell'anello portastampo (E). Non utilizzare per serrare l'anello portastampo (E).

5. Far scivolare il contenitore del passaverdure (G) sul cono e farlo scattare sulla parte superiore dell'anello portastampo.
6. Posizionare il coprivassoio (H) sul contenitore del passaverdure (G).

Passaverdure

Utilizzo del passaverdure

! AVVERTENZA



Pericolo lame rotanti

Utilizzate sempre la combinazione di pestello e chiave.

Tenete le dita lontane dalle aperture.

Tenete fuori dalla portata dei bambini.

La mancata osservanza di queste precauzioni può provocare amputazioni o tagli.

1. Dopo aver collegato il passaverdure al robot da cucina, posizionare la ciotola del robot da cucina sotto al contenitore del passaverdure per raccogliere il cibo passato e una ciotola più piccola sotto l'estremità aperta per raccogliere gli scarti di cibo.

2. Tagliare il cibo in pezzi che possano essere introdotti nel raccoglitore.
3. Impostare la velocità del robot da cucina su 4 e inserire il cibo nel raccoglitore servendosi della combinazione di pestello e chiave.

Passati di frutta e verdure

- Tagliare in pezzetti che possano essere introdotti nel raccoglitore
- Togliere pelli e scorze dure e spesse, ad esempio quelle delle arance
- Togliere tutti i noccioli grossi, ad esempio quelli delle pesche
- Togliere gusci o gambi, ad esempio quelli di fragole e uva
- Cuocere tutta la frutta e la verdura dura o compatta prima di passarla

NOTA: Durante la lavorazione di grosse quantità di cibi ricchi d'acqua (come pomodori o uva), potrebbe uscire del liquido. Per eliminarlo, continuare a utilizzare il robot da cucina. Per evitare danni al robot da cucina, non aggiungere altro cibo prima che il liquido sia stato drenato dal raccoglitore.

Passaverdure

NOTA: Per evitare danni al passaverdure e/o al robot da cucina, non inserirvi uva Lambrusco o dalla buccia spessa. È possibile passare solo uve vinifere, ad esempio Tokay e Moscato.

Pulizia del passaverdure

Prima di tutto, smontare completamente il passaverdure.

È possibile lavare in lavastoviglie:

- il corpo del tritatutto
- l'ingranaggio a vite
- il cono del passaverdure
- il contenitore del passaverdure
- il coprivassoio
- l'anello portastampo
- la combinazione di pestello e di chiave

Le parti di seguito elencate devono essere lavate a mano, in acqua tiepida e con sapone, dopodiché perfettamente asciugate:

- l'asta passaverdura

È possibile che alcuni alimenti lascino macchie sui componenti. Queste macchie possono essere rimosse in uno dei seguenti modi: (1) mettere le parti lavabili in lavastoviglie nella lavastoviglie e impostare il ciclo di lavaggio solitamente utilizzato per stoviglie non eccessivamente sporche, oppure (2) strofinare una piccola quantità di olio o grasso da cucina sulle macchie, lavarle in acqua calda con detersivo e asciugare. Per rimuovere la polpa dal cono dal passaverdure, è possibile utilizzare uno scoverlo per bottiglie.

Allentamento dell'anello portastampo

– Se l'anello portastampo è troppo serrato per essere rimosso a mano, far scivolare la combinazione di pestello e chiave lungo i solchi e ruotare in senso antiorario.

NOTA: Per evitare danni al passaverdure, non utilizzare la combinazione di pestello e chiave per serrare l'anello portastampo al corpo del passaverdure.

Salsa affumicata

- 4 grossi pomodori,
pelati e tagliati in sei
parti
- 1 o 2 peperoncini
Chipotle o 1
peperoncino in
scatola
- 1 cipolla media,
tagliata in sei parti
- 1 spicchio d'aglio
- 80 ml di aceto
- 1 cucchiaino di sale

Montare il tritatutto, utilizzando la piastra per affettatura spesse. Collegare il tritatutto al robot da cucina. Portare la velocità a 4 e tritare i pomodori, il pepe, la cipolla e l'aglio nella ciotola larga o nella pentola posizionata sotto il tritatutto. Aggiungere tutti gli altri ingredienti; miscelare bene. Per ottenere una salsa più densa, portare il composto a ebollizione in una pentola. Ridurre il calore al minimo. Cuocere da 5 a 10 minuti o fino ad ottenere la consistenza desiderata.

Suggerimento: I chipotle sono peperoncini jalapeño secchi e affumicati. Se non disponibili, sostituirli con peperoncini jalapeño freschi e 1 goccia di fumo liquido.

Se non disponibili, sostituirli con peperoncini Jalapeño freschi e 2 cucchiaini di salsa barbecue.

Dosi: 20 porzioni da 30 ml cadauna.

Polpette svedesi con salsa cremosa

Polpette svedesi

- 500 g di costata di manzo disossata, tagliata in strisce da 2,5 cm
- 250 g di carne di vitello disossata, tagliata in strisce da 2,5 cm
- 1 cipolla media, tagliata in sei parti
- 2 fette di pane di semola di grano integrale, tagliate in pezzi
- 1 cucchiaino di sale
- 5 g di noce moscata
- 3 g di pepe della Giamaica
- 3 g di pepe nero
- 60 ml di sostituto per uova senza grassi o 1 uovo
- 120 ml di latte scremato

Salsa cremosa

- 60 g di sughetto delle polpette o margarina o burro
- 60 g di farina
- 500 ml di latte intero
- 10 g di granulato istantaneo per brodo di manzo o 1 dado di brodo di manzo
- 2 g di pepe nero

Montare il tritatutto, utilizzando il piastre per affettatura sottile. Collegare il tritatutto al robot da cucina.

Impostare la velocità su 4 e macinare la carne di manzo, la carne di vitello, la cipolla e il pane nella ciotola posizionata sotto il tritatutto. (rimettere il composto nel tritatutto e tritare ancora una o due volte per ottenere polpette di carne finissima). Aggiungere tutti gli altri ingredienti; miscelare bene.

Dare forma al composto formando polpette da 2,5-cm e disporle in un tegame da forno da 40 x 26 x 2,5 cm. Cuocere in forno a 230 °C per 15 minuti, o fino a che non siano rosolate e non presentino più una parte rosa al centro.

Durante la cottura delle polpette, preparare la salsa cremosa. Riscaldare il sughetto delle polpette o sciogliere la margarina in una grossa pentola. Aggiungere la farina e mescolare fino a che non si formino delle bolle. Unire e mescolare gradualmente tutti gli altri ingredienti. Cuocere a fiamma medio-bassa fino a che il composto non si addensi e cominci appena a fare delle bolle. Versarci sopra le polpette svedesi.

Servire le polpette come aperitivo o assieme a delle tagliatelle come primo piatto.

Dosi: 20 porzioni per aperitivi (4 polpette per porzione) o 10 porzioni per piatto principale (8 polpette per porzione).

Salsa alla bolognese

- 30 *ml di olio di oliva*
- 2 *carote, pelate e tagliate in strisce da 2,5 cm*
- 2 *gambi di sedano tagliati in pezzi da 2,5 cm*
- 1 *cipolla grande, tagliata in otto parti*
- 20 *g di fronde di prezzemolo*
- 700 *g carne di manzo macinata*
- 250 *g carne di maiale macinata*
- 3 *spicchi d'aglio*
- 10 *grossi pomodori maturi, tagliati in sei parti*
- 5 *g di basilico (10 fogliole tritate grossolanamente)*
- 5 *g di origano*
- 1 *foglia di alloro*
- 1 *cucchiaino di sale*
- 2 *g di pepe*
- 60 *ml di acqua*
- 60 *ml di vino rosso secco*
- 200 *g di concentrato di pomodoro*

Riscaldare l'olio in una padella dal diametro di 30 cm a fiamma media. Aggiungere carote, sedano, cipolla, prezzemolo, carne di manzo macinata, carne di maiale macinata e aglio. Lasciare rosolare per 20 minuti. Togliere il composto dalla fiamma e lasciare raffreddare per 10 minuti.

Montare il tritatutto, utilizzando il piastre per affettatura spesse e collegarlo al robot da cucina. Impostare la velocità su 4 e macinare il composto in una pentola da 5,7 litri.

Montare il passaverdure e collegarlo al robot da cucina. Impostare la velocità su 4 e passare i pomodori. Dosare 950 ml di purea. Aggiungere il passato e il concentrato di pomodoro, il basilico, l'origano, la foglia di alloro, sale, pepe, la conserva di pomodoro, acqua e vino al composto di carne. Coprire e lasciare sobbollire a fiamma medio-bassa per un'ora.

Dosi: 2 litri salsa.

Pesto

- 80 *g di foglie di basilico fresco*
- 40 *g di fronde di prezzemolo*
- 2 *spicchi d'aglio*
- 5 *g di sale*
- 2 *g di pepe*
- 100 *g di parmigiano*
- 120 *ml di olio di oliva*
- 50 *g di pinoli (facoltativo)*

Montare il tritatutto, utilizzando il piastre per affettatura sottile e collegarlo al robot da cucina. Impostare la velocità su 4 e tritare le foglie di basilico, le fronde di sedano e l'aglio nella ciotola del robot da cucina. Aggiungere sale, pepe e parmigiano. Collegare la ciotola e la frusta. Impostare la velocità su 6 e frullare per 1 minuto. Interrompere e raschiare la ciotola. Impostare la velocità su 8 e aggiungere gradualmente l'olio di oliva a filo, frullando fino al completo assorbimento. Condire ogni porzione di pasta con circa 30 ml di pesto.

Suggerimento: Se il pesto non viene consumato tutto in una volta, riporlo in una barattolo e coprirlo con uno strato sottile di olio di oliva per evitare che scurisca. Conservare in frigorifero per una settimana o in congelatore per una lunga conservazione.

Dosi: 500 ml.

Chutney di pesche dorate

- 4 *grosse pesche, pelate e spezzettate o 1 confezione (450 g) di pesche congelate, sciolte*
- 120 *ml di aceto*
- 1/2 *cipolla sminuzzata finemente*
- 60 *g di frutta disidratata a pezzetti*
- 120 *g di zucchero di canna compresso*
- 60 *g di zucchero*
- 40 *g di zenzero cristallizzato finemente tritato*
- 4 *o 5 chiodi di garofano*
- 1 *g di pepe della Giamaica*

Montare il passaverdure e collegarlo al robot da cucina. Impostare la velocità su 4 e passare le pesche in un grossa pentola posizionata sotto al passaverdure. Aggiungere tutti gli altri ingredienti. Portare a ebollizione. Abbassare la fiamma. Far cuocere circa per 20 minuti o fino a che non si addensano, mescolando frequentemente.

Dosi: 24 porzioni da 20 g cadauna.

Burro di mele di stagione

- 1,5 *kg di mele per cucinare, tagliate in quattro parti*
- 200 *ml di succo di mele*
- 120 *ml di aceto*
- 450 *g di zucchero*
- 10 *g di cannella*
- 4 *chiodi di garofano*
- 7 *g di pepe della Giamaica*

Mettere le mele, il succo di mela e l'aceto in una pentola capiente o in forno. Far cuocere a fiamma media per circa 15 minuti o fino a quando non diventi molto soffice, mescolando di tanto in tanto.

Montare il passaverdure e collegarlo al robot da cucina. Impostare la velocità su 4 e passare le mele cotte nella ciotola del robot da cucina posizionata sotto al passaverdure. Mettere nuovamente le mele in un tegame. Aggiungere lo zucchero e le spezie; mescolare bene. Cuocere a fiamma bassa fino a che lo zucchero non sia completamente sciolto, mescolando costantemente. Far cuocere da 15 a 20 minuti circa o fino a che non si addensi, mescolando frequentemente. Versare con un mestolo in un vasetto caldo e sterilizzato da 235 ml. Tenere per 10 minuti in acqua calda bollente. Togliere i vasetti dall'acqua. Lasciare raffreddare; aggiungere sale.

Dosi: circa 1,2 litri (10 ml per porzione).

Hummus

- 1 *barattolo (565 g) di ceci, scolati*
- 60 *ml di acqua fredda*
- 60 *ml di succo di limone fresco*
- 60 *g di tahini (pasta di semi di sesamo) o due cucchiaini di olio di sesamo*
- 2 *spicchi d'aglio, sminuzzato*
- 4 *g di sale*
- 2 *g di paprika (a scelta)*

Montare il passaverdure, utilizzando le piastre per affettatura sottile e collegarlo al robot da cucina. Impostare la velocità su 4 e passare i ceci nella ciotola del robot da cucina.

Aggiungere acqua, succo di limone, tahini, aglio, sale e paprika. Collegare la ciotola e la frusta al robot da cucina. Impostare la velocità su 4 e frullare per 1 minuto. Interrompere e raschiare la ciotola. Impostare la velocità su 10 e frullare per 1 minuto o fino ad ottenere una miscela omogenea. Servire con pane Pita.

Dosi: 475 ml.

Garanzia degli accessori del robot da cucina KitchenAid® per l'Europa (per 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 di acquisto.	Parti di ricambio e costi 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 effettuate se il tritatutto o il passaverdure sono stati utilizzati 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 autorizzato KitchenAid. Contattate il rivenditore presso il quale avete acquistato gli accessori per richiedere il nome del Centro Assistenza in garanzia KitchenAid autorizzato.

Per l'Italia:
"Casa dei Rasoi Elettrici",
Via Carducci, 7
24127 BERGAMO
Tel: 035/25 88 85

Servizio clienti

Per l'Italia: Numero Verde: 00800 38104026
(chiamata gratuita)

Indirizzo: KitchenAid Europa, Inc.
Codice Postale 19
B-2018 ANTWERPEN 11
www.KitchenAid.it
www.KitchenAid.com



FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Marchio registrato di KitchenAid, U.S.A.

™ Marchio KitchenAid, U.S.A.

La forma del robot da cucina è un marchio registrato KitchenAid, U.S.A.

© 2007. Tutti i diritti riservati.

Le specifiche sono soggette a modifica senza obbligo.

KitchenAid®

**VOEDSELMOLEN &
FRUIT- EN GROENTEEZEEF**
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

**FOOD GRINDER &
FRUIT/VEGETABLE
STRAINER**
INSTRUCTIONS AND RECIPES

**HACHOIR &
PASOIRE À FRUITS
ET LÉGUMES**
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

**FLEISCHWOLF UND
PÜRIERAUFSATZ**
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

**TRITATUTTO E
PASSAVERDURE**
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

**PICADORA DE ALIMENTOS
Y COLADOR DE
FRUTAS/VERDURAS**
INSTRUCCIONES Y RECETAS

**LIVSMEDELSKVARN &
PASSERTILLSATS FÖR
FRUKT OCH GRÖNSAKER**
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

**KJØTTKVERN &
FRUKT- OG
GRØNNSAKSPRESSE**
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

**LIHAMYLLY &
HEDELMÄ/VIHANNESPUSERRIN**
KÄYTTÖHJEET JA RESEPTIT

**KØDHAKKER &
PURÉPRESSE**
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

**TRITURADOR DE CARNE &
PASSADOR DE PURÉS**
INSTRUÇÕES E RECEITAS

**HAKKAVÉL &
ÁVAXTAPRESSA**
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

**ΜΗΧΑΝΗ ΑΛΕΣΗΣ & ΑΠΟΧΥΜΩΤΗΣ
ΦΡΟΥΤΩΝ / ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ**
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



Picadora de alimentos
modelo 5FGA

Colador de frutas/
verduras modelo 5FVSP

Colador de frutas/
verduras y picadora
de alimentos
modelo 5FVSFGA

Diseñados exclusivamente
para su uso con todos
los batidores de soporte
KitchenAid®.

Índice

Medidas de seguridad para el uso de accesorios del batidor	1
Medidas de seguridad importantes.....	1
Instalación del accesorio del batidor	2
Antes de instalar el accesorio del batidor.....	2
Picadora de alimentos.....	3
Montaje de la picadora de alimentos.....	3
Uso de la picadora de alimentos.....	4
Limpieza de la picadora de alimentos	4
Colador de frutas/verduras.....	5
Montaje del colador de frutas/verduras.....	5
Uso del colador de frutas/verduras.....	6
Limpieza del colador de frutas/verduras.....	7
Recetas	8
Garantía de los accesorios del batidor de soporte KitchenAid® (uso domestico).....	13
Planificación del servicio.....	13
Condiciones de la garantía.....	14
Atención al cliente	14

Medidas de seguridad para el uso de accesorios del batidor

Su propia seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

En este manual y en el mismo aparato encontrará muchos mensajes de seguridad importantes. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le avisa de los peligros potenciales que pueden derivar lesiones incluso mortales.

Todos los mensajes de seguridad irán acompañados del símbolo de alerta y las palabras "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan lo siguiente:

! PELIGRO

Si no sigue las instrucciones inmediatamente, puede resultar muerto o gravemente herido.

! ADVERTENCIA

Si no sigue las instrucciones, puede resultar muerto o gravemente herido.

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

Siempre que se utilicen aparatos eléctricos, deben tomarse 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. El aparato no está pensado para ser utilizado por niños ni por personas enfermas sin vigilancia.
4. Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no se utilice, antes de poner o retirar piezas y antes de limpiarlo.
5. Evite el contacto con las piezas móviles. No toque la abertura de descarga.
6. No utilice la batidora si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente, si se le ha caído o si presenta algún defecto. Lleve el aparato al servicio técnico autorizado más cercano para su examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por KitchenAid puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
8. No utilice la batidora en el exterior.
9. No deje que el cable cuelgue de la mesa o la encimera.
10. No introduzca nunca los alimentos con la mano. Utilice siempre el empujador de alimentos/llave.
11. Las cuchillas son afiladas. Manipúlelas con cuidado.
12. Este producto está diseñado para uso doméstico solamente.

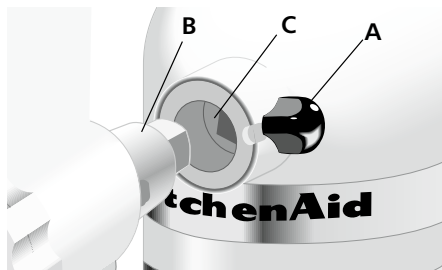
CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instalación del accesorio del batidor

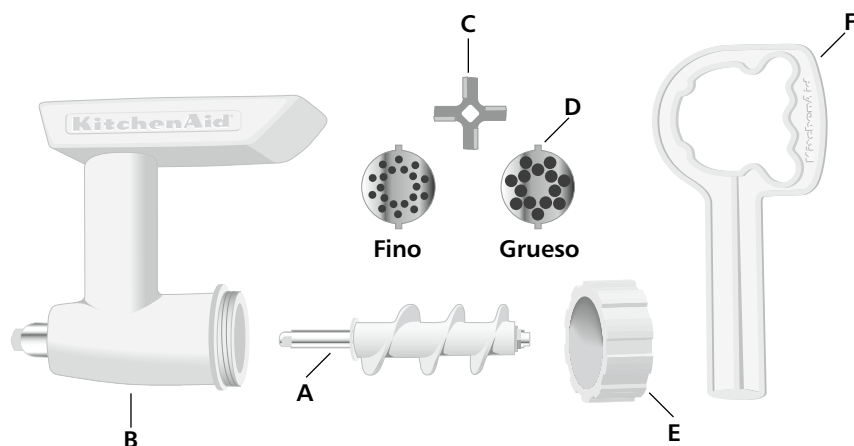
Antes de instalar el accesorio del batidor

1. Asegúrese de que el control de velocidad esté apagado (posición "0").
2. Desenchufe la batidora o desconecte la corriente.
3. Dependiendo del tipo de toma de accesorios que tenga, levante la cubierta abatible o afloje la tuerca de fijación de accesorios (A) girándolo hacia la izquierda y extraiga la cubierta.
4. Inserte el alojamiento del eje de transmisión del accesorio (B) en el receptáculo de la base para fijación de accesorios (C) asegurándose de que el eje encaje en el receptáculo de la base cuadrado.

5. Es posible que deba sacar el accesorio, girarlo y volver a insertarlo hasta que localice la posición correcta. Cuando la haya encontrado, el pasador del alojamiento encajará en la muesca que hay en el borde del receptáculo de la base para fijación de accesorios.
6. Ajuste la tuerca de fijación girándolo hacia la derecha hasta que el accesorio quede completamente fijado al batidor.



Picadora de alimentos



Montaje de la picadora de alimentos

1. Inserte el tornillo sin fin (A) en el cuerpo de la picadora (B).
2. Coloque la cuchilla (C) sobre el eje cuadrado en el extremo descubierto del tornillo sin fin.
3. Coloque el disco de picado (D) sobre la cuchilla, de forma que las lengüetas queden alineadas con las muescas del cuerpo de la picadora.
4. Coloque el anillo de fijación (E) en el cuerpo de la picadora, girándolo a mano de forma que quede fijo pero sin ajustarlo.

NOTA: El empujador de alimentos/llave (F) se utiliza sólo para retirar el anillo de fijación (E). No debe usarse para apretar el anillo (E).

NOTA: Con el accesorio modelo 5FVSP la picadora de alimentos se convierte en un colador de frutas/verduras. Con el accesorio modelo 5SSA la picadora de alimentos se convierte en un embutidor de salchichas.

Picadora de alimentos

Uso de la picadora de alimentos

! ADVERTENCIA



Riesgo de cuchillas giratorias

Utilice siempre el empujador para introducir los alimentos.

Mantenga los dedos alejados de las aperturas.

Manténgalo alejado de los niños.

Si no se siguen estas indicaciones se pueden producir amputaciones o cortes.

1. Corte los alimentos en trozos o tiras pequeñas e introdúzcalas en la tolva. La carne debe cortarse en tiras estrechas y largas.
2. Seleccione la velocidad 4 e introduzca los alimentos en la tolva utilizando el empujador de alimentos/llave.

NOTA: Es posible que cuando se procesa una gran cantidad de alimentos con alto contenido en agua, como los tomates o las uvas, aparezca líquido en la tolva. Para eliminar el líquido, deje la batidora en funcionamiento. Para evitar que la batidora sufra daños, no procese más alimentos hasta que haya desaparecido el líquido de la tolva.



Disco grueso: Se utiliza para picar carne cruda o cocinada, verduras duras, frutas secas y queso.



Disco fino: Se utiliza para picar carne cruda, carne cocinada para crema para untar y pan rallado.

Picar carne: Para que la mezcla quede mejor y el resultado sea más fino, pique la carne de vaca dos veces. Para obtener los mejores resultados se recomienda picar la carne muy fría o un poco congelada. Las carnes grasas se deben picar sólo una vez.

Picar pan: Para hacer pan rallado, debe secar el pan en el horno con el fin de eliminar completamente la humedad o bien no secarlo en absoluto. Si el pan no está completamente seco la picadora de alimentos puede atascarse.

NOTA: Los alimentos muy duros y densos, como el pan casero totalmente seco, no deben picarse en la picadora de alimentos. El pan casero debe picarse cuando está tierno y después secarse en el horno o al aire libre.

Para aflojar el anillo de fijación: Si el anillo está demasiado apretado y no puede aflojarlo con la mano, utilice el empujador de alimentos/llave para girarlo hacia la izquierda.

NOTA: Para evitar que la picadora de alimentos sufra daños, no utilice el empujador de alimentos/llave para apretar el anillo de fijación al cuerpo del accesorio.

Limpieza de la picadora de alimentos

Desmonte completamente la picadora de alimentos.

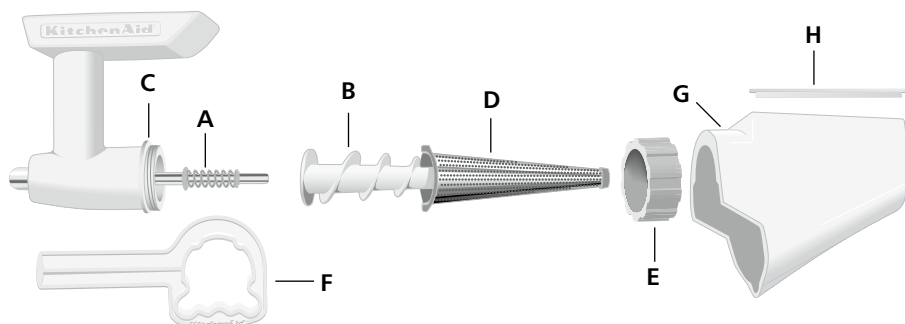
Las siguientes piezas son aptas para el lavavajillas:

- Cuerpo de la picadora
- Tornillo sin fin de la picadora
- Anillo de fijación
- Empujador de alimentos/llave

Las siguientes piezas deben lavarse a mano en agua templada con jabón y secarse bien:

- Cuchilla
- Discos de picado

Colador de frutas/verduras



Montaje del colador de frutas/verduras

1. Introduzca el extremo más corto del eje con el muelle (A) en la boca del tornillo sin fin más grande (B) hasta que quede ajustado.
2. Inserte el tornillo sin fin (B) en el cuerpo de la picadora (C).
3. Coloque el chino (D) en el extremo libre del tornillo sin fin de forma que las lengüetas del chino queden alineadas con las muescas del cuerpo de la picadora (C).
4. Coloque el anillo de fijación (E) en el cuerpo de la picadora, girándolo a mano de forma que quede fijo pero sin apretarlo demasiado.

NOTA: El empujador de alimentos/llave (F) se utiliza sólo para retirar el anillo de fijación (E). No debe usarse para apretar el anillo de fijación (E).

5. Deslice la cubierta del colador (G) por el chino y engánchela en la parte superior del anillo.
6. Coloque la tapa (H) en la cubierta del colador (G).

Colador de frutas/verduras

Uso del colador de frutas/verduras

!ADVERTENCIA



Riesgo de cuchillas giratorias
Utilice siempre el empujador para introducir los alimentos.
Mantenga los dedos alejados de las aperturas.
Manténgalo alejado de los niños.
Si no se siguen estas indicaciones se pueden producir amputaciones o cortes.

1. Una vez instalado el colador de frutas/verduras en la batidora, coloque el bol de la batidora debajo de la cubierta del colador para recoger los alimentos colados y un bol más pequeño debajo de la abertura del extremo para recoger los residuos.

2. Corte los alimentos en trozos que quepan en la tolva.
3. Seleccione la velocidad 4 e introduzca los alimentos en la tolva utilizando el empujador de alimentos/llave.

Para colar fruta y verdura

- Corte los alimentos en trozos que quepan en la tolva.
- Quite la piel dura o gruesa, por ejemplo, la de las naranjas.
- Quite los huesos grandes, por ejemplo, los de los melocotones.
- Quite los cálculos o tallos, como por ejemplo, los de las fresas y uvas.
- Cuezca la fruta o verdura demasiado dura antes de pasarla por el colador.

NOTA: Es posible que cuando se procesa una gran cantidad de alimentos con alto contenido en agua, como los tomates o las uvas, aparezca líquido en la tolva. Para eliminar el líquido, deje la batidora en funcionamiento. Para evitar que la batidora sufra daños, no procese más alimentos hasta que haya desaparecido el líquido de la tolva.

Colador de frutas/verduras

NOTA: Para evitar que el colador de frutas/verduras y/o la batidora sufran daños, no deben procesarse uvas de piel fina. Sólo pueden procesarse uvas de la especie *Vitis vinifera*, como las variedades Tokay o moscatel.

Limpieza del colador de frutas/verduras

En primer lugar, desmonte completamente el accesorio colador de frutas/verduras.

Las siguientes piezas son aptas para el lavavajillas:

- Cuerpo de la picadora
- Tornillo sin fin de la picadora
- Chino
- Cubierta del colador
- Tapa del colador
- Anillo de fijación
- Empujador de alimentos/llave

Las siguientes piezas deben lavarse a mano en agua templada con jabón y secarse bien:

- Eje con muelle

Hay alimentos que pueden manchar algunas piezas. Para eliminar las manchas se puede emplear uno de los siguientes métodos: (1) coloque las piezas aptas para el lavavajillas en el lavavajillas y utilice el programa normal o (2) frote las manchas con un poco de aceite o mantequilla, lávelas en agua templada con jabón y enjuáguelas. Para eliminar la pulpa del chino se puede utilizar un cepillo para botellas pequeño.

Para aflojar el anillo de fijación: Si el anillo está demasiado apretado y no puede aflojarlo con la mano, utilice el empujador de alimentos/llave para girarlo hacia la izquierda.

NOTA: Para evitar que el colador de frutas/verduras sufra daños, no utilice el empujador de alimentos/llave para ajustar el anillo de fijación al cuerpo de la picadora.

Salsa ahumada

- 4 tomates grandes,
pelados y cortados
en seis partes
- 1 o dos chiles chipotles
o 1 chile en conserva
- 1 cebolla mediana,
cortada en seis
partes
- 1 diente de ajo
- 80 ml de vinagre
- 1 cucharadita de sal

Montar la picadora de alimentos, con el disco grueso. Colocar la picadora en la batidora. Seleccionar la velocidad 4 y picar los tomates, los pimientos, la cebolla y el ajo recogiendo la mezcla en un bol o una cacerola grande. Agregar los demás ingredientes y mezclar bien. Para conseguir una salsa más espesa, calentar la mezcla hasta que hierva. Poner el fuego al mínimo. Cocinar durante 5 o 10 minutos, o hasta conseguir la consistencia deseada.

Nota: Los chiles chipotles son pimientos picantes secos y ahumados. Si no los consigue, puede sustituirlos por jalapeños frescos y 1 gota de humo líquido.

Si no los consigue, puede sustituirlos por jalapeños frescos y 2 cucharadas de salsa barbacoa.

Cantidad: 20 raciones (30 ml por ración).

Albóndigas suecas con salsa de nata

Albóndigas suecas

- 500 g de redondo de ternera deshuesado, cortado en tiras de 2,5 cm
- 250 g de ternera joven, cortada en tiras de 2,5 cm
- 1 cebolla mediana, cortada en seis partes
- 2 rebanadas de pan integral, cortado en trocitos
- 1 cucharadita de sal
- 5 g de nuez moscada
- 3 g de pimienta de Jamaica
- 3 g de pimienta negra
- 60 ml de sustituto de huevo sin grasa o bien 1 huevo
- 120 ml de leche desnatada

Salsa de nata

- 60 g de la grasa de las albóndigas, margarina o mantequilla
- 60 g de harina
- 500 ml de leche entera
- 10 g de granos de caldo de ternera instantáneo o 1 pastilla de caldo de ternera
- 2 g de pimienta negra

Montar la picadora de alimentos, con el disco fino. Colocar la picadora en la batidora. Seleccionar la velocidad 4 y picar la carne, la cebolla y el pan colocando un bol debajo de la picadora. (Poner de nuevo la mezcla en la picadora y picar una o dos veces más para que conseguir una textura extrafina.) Agregar los demás ingredientes y mezclar bien.

Hacer albóndigas de 2,5 cm con la masa y distribuir las en bandejas de horno de 40 x 26 x 2,5 cm. Hornear a 230° durante 15 minutos o hasta que el centro presente un color marrón, en lugar de rosado.

Mientras se hacen las albóndigas, preparar la salsa de nata. Calentar la grasa de la carne o la margarina derretida en una cacerola grande. Agregar la harina y remover hasta que comience a hervir. Agregar los demás ingredientes sin dejar de remover. Cocinar a fuego medio-bajo hasta que espese la mezcla y comience a hervir. Verter sobre las albóndigas suecas.

Servir las albóndigas como aperitivo o como plato principal acompañado de pasta.

Cantidad: 20 raciones como aperitivo (4 albóndigas por ración) o 10 raciones como plato principal (8 albóndigas por ración).

Salsa Boloñesa

- 30 *ml de aceite de oliva*
- 2 *zanahorias, peladas y cortadas en trocitos de 2,5 cm*
- 2 *tallos de apio en trozos de 2,5 cm*
- 1 *cebolla grande, cortada en ocho partes*
- 20 *g de perejil*
- 700 *g de carne de ternera picada*
- 250 *g de carne de cerdo picada*
- 3 *diente de ajo*
- 10 *tomates grandes maduros, cortados en seis trozos*
- 5 *g de albahaca (10 hojas grandes picadas)*
- 5 *g de orégano*
- 1 *hoja de laurel*
- 1 *cucharadita de sal*
- 2 *g de pimienta*
- 60 *ml de agua*
- 60 *ml de vino tinto seco*
- 200 *g de concentrado de tomate*

Calentar el aceite en una sartén de 30 cm a fuego medio. Agregar las zanahorias, el apio, la cebolla, el perejil, la carne picada y el ajo. Sofreír durante 20 minutos. Retirar del fuego y dejar enfriar 10 minutos.

Montar el disco grueso en la picadora de alimentos y colocarla en la batidora. Seleccionar la velocidad 4 y triturar la mezcla en una cacerola de 5,7 l.

Montar el colador de frutas/verduras y colocarlo en la batidora. Seleccionar la velocidad 4 y pasar los tomates por el colador. Deben obtenerse 950 ml de tomate triturado. Agregar el tomate triturado y el concentrado de tomate, la albahaca, el orégano, el laurel, la sal, la pimienta, el concentrado de tomate, el agua y el vino. Cubrir y cocer a fuego medio-bajo durante 1 hora.

Cantidad: 2 l.

Pesto

- 80 g de hojas de albahaca fresca
- 40 g de perejil
- 2 dientes de ajo
- 5 g de sal
- 2 g de pimienta
- 100 g de queso Parmesano
- 120 ml de aceite de oliva
- 50 g de piñones (opcional)

Montar el disco fino en la picadora de alimentos y colocarla en la batidora. Seleccionar la velocidad 4 y picar la albahaca, el perejil y el ajo recogiendo la mezcla en el bol de la batidora. Añadir sal, pimienta y el queso Parmesano. Colocar el bol y el batidor de varillas. Seleccionar la velocidad 6 y batir durante 1 minuto. Detener y raspar el bol. Seleccionar la velocidad 8 y añadir poco a poco y de forma gradual el aceite de oliva, removiendo hasta que se haya absorbido. Utilizar aproximadamente 30 ml de pesto en cada ración de pasta.

Nota: Si no se utiliza inmediatamente, se puede guardar en un bote y cubrir con una fina capa de aceite de oliva para evitar que se oscurezca. Se puede guardar en el frigorífico una semana o congelar si se va a conservar durante más tiempo.

Cantidad: 500 ml.

Chutney de melocotón

- 4 melocotones grandes, pelados y cortados o 1 paquete (450 g) de melocotones congelados, descongelados
- 120 ml de vinagre
- $\frac{1}{2}$ cebolla muy picada
- 60 g de trozos frutas secas
- 120 g de azúcar de caña aplastada
- 60 g de azúcar
- 40 g de jengibre escarchado cortado muy fino
- 4 o 5 clavos
- 1 g de pimienta de Jamaica

Montar el colador de frutas/verduras y colocarlo en la batidora. Seleccionar la velocidad 4 y procesar los melocotones recogiendo la mezcla en una cacerola. Añadir los demás ingredientes. Calentar hasta que hierva. Poner el fuego al mínimo. Cocinar aproximadamente 20 minutos o hasta que espese, removiendo con frecuencia.

Cantidad: 24 raciones (20 g por ración).

Mantequilla de manzana

- 1,5 *kg de manzanas de cocina, cortadas en cuatro*
- 200 *ml de sidra de manzana*
- 120 *ml de vinagre*
- 450 *g de azúcar*
- 10 *g de canela*
- 4 *clavos*
- 7 *g de pimienta de Jamaica*

Poner las manzanas, la sidra y el vinagre en una cacerola grande de hierro o barro. Cocinar a fuego medio durante unos 15 minutos o hasta que las manzanas estén blandas, removiendo de vez en cuando.

Montar el colador de frutas/verduras y colocarlo en la batidora. Seleccionar la velocidad 4 y pasar las manzanas recogiendo la mezcla en el bol de la batidora. Volver a poner las manzanas en una cacerola. Añadir el azúcar y las especias; mezclar bien. Cocer en lo mínimo hasta que se haya disuelto el azúcar, removiendo constantemente. Cocinar de 15 a 20 minutos o hasta que espese, removiendo con frecuencia. Distribuir en botes calientes, esterilizados de 235 ml. Sumergir los botes 10 minutos al baño María. Retirar los botes del agua. Dejar enfriar y cerrar herméticamente.

Cantidad: Aproximadamente 1,2 l (10 ml por ración).

Hummus

- 1 *lata de garbanzos (565 g) escurridos*
- 60 *ml de agua fría*
- 60 *ml de zumo de limón natural*
- 60 *g de tahini (pasta de sésamo) o 2 cucharaditas de aceite de sésamo*
- 2 *dientes de ajo, cortados*
- 4 *g de sal*
- 2 *g de pimentón dulce (opcional)*

Montar el disco fino en el colador de frutas/verduras y colocarlo en la batidora. Seleccionar la velocidad 4 y pasar los garbanzos recogiendo la mezcla en el bol de la batidora.

Añadir el agua, el zumo de limón, el tahini, el ajo, la sal y el pimentón dulce. Colocar el bol y el batidor de varillas en la batidora. Seleccionar la velocidad 4 y batir durante 1 minuto. Detener y raspar el bol. Subir la velocidad a 10 y batir durante 1 minuto o hasta que la mezcla esté cremosa. Servir con pan de Pita.

Cantidad: 475 ml.

Garantía de los accesorios del batidor de soporte KitchenAid® (uso domestico)

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

KITCHENAID NO ASUME NINGUNA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS INDIRECTOS.

Planificación del servicio

Todas las reparaciones deberían ser llevadas siempre a cabo localmente por un servicio post-venta KitchenAid autorizado. Contacte con el vendedor que le vendió el aparato para obtener el nombre del centro de post-venta autorizado KitchenAid más cercano.

Condiciones de la garantía

RIVER INTERNATIONAL, S.A., garantiza sus artículos durante dos años, a partir de la fecha de compra, a, 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, Tfno.: 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

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

Tlfno.: 93-201 37 77
Fax: 93-202 38 04

www.riverint.com
www.KitchenAid.com



FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Marca registrada de KitchenAid, EE.UU.

™ Marca de KitchenAid, EE.UU.

La forma del batidor de pie es marca de KitchenAid, EE.UU.

© 2007. Todos los derechos reservados.

Las especificaciones están sujetas a cambio sin aviso previo.

KitchenAid®

Svensk

**VOEDSELMOLEN &
FRUIT- EN GROENTEEZEEF**
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

**FOOD GRINDER &
FRUIT/VEGETABLE
STRAINER**
INSTRUCTIONS AND RECIPES

**HACHOIR &
PASOIRE À FRUITS
ET LÉGUMES**
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

**FLEISCHWOLF UND
PÜRIERAUFSATZ**
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

**TRITATUTTO E
PASSAVERDURE**
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

**PICADORA DE ALIMENTOS
Y COLADOR DE
FRUTAS/VERDURAS**
INSTRUCCIONES Y RECETAS

**LIVSMEDELSKVARN &
PASSERTILLSATS FÖR
FRUKT OCH GRÖNSAKER**
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

**KJØTTKVERN &
FRUKT- OG
GRØNNSAKSPRESSE**
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

**LIHAMYLLY &
HEDELMÄ/VIHANNESPUSERRIN**
KÄYTTÖHJEET JA RESEPTIT

**KØDHAKKER &
PURÉPRESSE**
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

**TRITURADOR DE CARNE &
PASSADOR DE PURÉS**
INSTRUÇÕES E RECEITAS

**HAKKAVÉL &
ÁVAXTAPRESSA**
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

**ΜΗΧΑΝΗ ΑΛΕΣΗΣ & ΑΠΟΧΥΜΩΤΗΣ
ΦΡΟΥΤΩΝ / ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ**
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



Modell 5FGA
Livsmedelskvarn

Modell 5FVSP
Passertillsats för frukt
och grönsaker

Modell 5FVSFGA
Passertillsats för frukt
och grönsaker &
Livsmedelskvarn

Särskilt gjord för
användning med
KitchenAid®
köksmaskiner.

Innehållsförteckning

Säkerhetsföreskrifter för köksmaskintillbehör	1
Viktiga säkerhetsanvisningar	1
Montera köksmaskintillbehör	2
Före montering av tillbehöret	2
Livsmedelskvarn	3
Montera	3
Använda.....	4
Rengöra.....	4
Passertillsats för frukt och grönsaker	5
Montera	5
Använda.....	6
Rengöra.....	7
Recept	8
Tillbehörsgaranti för KitchenAid® köksmaskin	13
Servicecentra.....	13
Kundservice.....	13

Säkerhetsföreskrifter för köksmaskintillbehör

Din och andras säkerhet är en mycket viktig fråga.

I denna handbok och på maskinen finns det många viktiga säkerhetsmeddelanden. Läs alltid igenom och efterfölj samtliga.



Detta är en varningssymbol för säkerhetsalarm.

Denna symbol uppmärksammar dig på eventuella faror som kan skada eller t.o.m. döda dig eller andra.

Alla säkerhetsmeddelanden följer efter symbolen för säkerhetsalarm med antingen ordet "FARA" eller "VARNING".

Dessa ord betyder:

⚠ FARA

Det kan leda till dödsfall eller allvarlig skada om du inte omedelbart följer instruktionerna.

⚠ VARNING

Det kan leda till dödsfall eller allvarlig skada om du inte följer instruktionerna.

Alla säkerhetsmeddelanden visar den eventuella faran, hur du minskar risken för skada och vad som kan hända om instruktionerna inte efterföljs.

VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR

Vid användning av elektriska apparater ska alltid grundläggande säkerhetssåtgärder vidtas, bland dem följande:

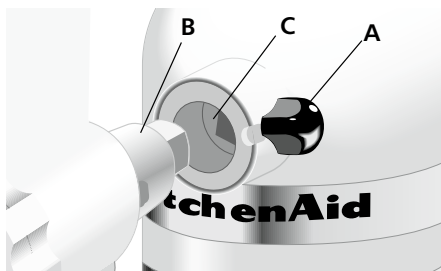
1. Läs igenom alla instruktioner.
2. Placera inte mixern i vatten eller annan vätska så skyddar du dig mot risken för elektrisk stöt.
3. Apparaten är inte avsedd att användas av små barn eller svaga personer som inte har översikt.
4. Koppla från mixern från vägguttaget när den inte används, innan tillbehören installeras eller avlägsnas och innan rengöring.
5. Undvik att komma i kontakt med rörliga delar. Håll fingrarna borta från öppningen.
6. Använd inte mixern när sladden eller stickkontakten är skadad, när den inte fungerar eller när den tappats eller skadats på annat sätt. Returnera mixern till ditt närmaste auktoriserade KitchenAid-servicecenter för kontroll, reparation eller elektriska/mechaniska justeringar.
7. Användning av tillbehör som inte rekommenderas eller säljs av KitchenAid kan ge upphov till brand, elektriska stötar eller personskador.
8. Använd inte mixern utomhus.
9. Låt inte sladden hänga över kanten på bordet eller arbetsbänkar.
10. Mata aldrig in något för hand. Använd alltid mataren/nyckeln.
11. Knivbladen är vassa. Var försiktig.
12. Denna produkten är avsedd endast för hushållsbruk.

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

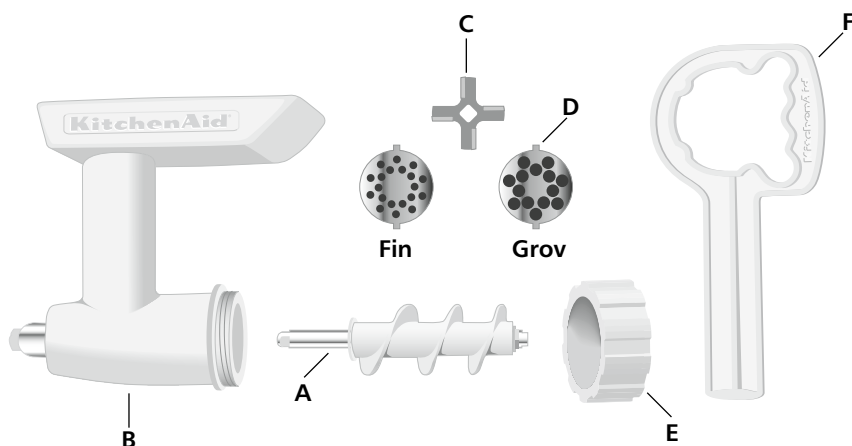
Montera köksmaskintillbehör

Före montering av tillbehöret

1. Sätt köksmaskinens hastighetsreglag till läge "0" (Avstängd).
2. Stäng av köksmaskinen eller dra ut stickkontakten.
3. Beroende på vilken maskintyp du har faller du antingen upp det ledade locket eller skruvar upp låsskruven (A) genom att vrida den moturs och sedan ta bort locket.
4. Sätt in tillbehörets drivaxel (B) i tillbehörskopplingens hylsa (C) och se till att den passar in i tillbehörskopplingens hylsa fyrkantsockel.
5. Du kan behöva vrida tillbehöret fram och tillbaka. När tillbehöret är på plats kommer stiftet på tillbehörets axel att passa in i uttagets skåra.
6. Dra åt låsskruven genom att skruva den medurs tills tillbehöret sitter helt fast i köksmaskinen.



Livsmedelskvarn



Montera

1. Sätt in matningsskruven (A) i kvarnhuset (B).
2. Placera kniven (C) på den fyrkantiga änden av matningsskruvens utstickande del.
3. Placera en hålskiva (D) över kniven så att skivans flikar passar skårorna i kvarnhuset.
4. Placera låsningsringen (E) på kvarnhuset och skruva för hand tills den sitter fast, men dra inte hårt.

OBS! Kombination av matstöt och nyckel (F) används endast till att ta bort låsningsringen (E). Använd den inte för att dra åt låsningsringen (E).

OBS! Passertillsats för frukt och grönsaker (modell 5FVSP) gör livsmedelskvarnen till en passertillsats för frukt och grönsaker. Korvhorn (modell 5SSA) gör livsmedelskvarnen till ett korvhorn.

Livsmedelskvarn

Använda



! VARNING

Se upp för de roterande knivbladen

Använd alltid inmatningsklossen.

Håll fingrarna borta från alla öppningar.

Håll barnen borta från apparaten.

Oaktsamhet kan leda till amputationer eller skärsår.

1. Skär ingredienserna i små strimlor eller bitar och lägg dem i matningsröret. Kött bör skäras i långa smala strimlor.
2. Sätt köksmaskinens hastighet på 4 och mata in ingredienserna genom matningsröret med kombination av matstöt och nyckel.

OBS! Vid malning av stora mängder livsmedel med hög vattenhalt, såsom tomater och vindruvor, kan vätska komma upp i matningsröret. Låt köksmaskinen gå ett tag för att vätskan ska rinna bort. Tillsätt inte ytterligare livsmedel förrän vätskan har runnit ner i matningsröret. Annars kan köksmaskinen skadas.



Grov hålskiva – Används för att mala rått eller tillagat kött och riva hårda grönsaker, torkad frukt och ost.



Fin hålskiva – Används för att mala rått kött, lagat kött och ströbröd.

Mala kött – Mal köttet två gånger för bättre blandning och mörare resultat. Mycket kallt eller delvis fruset kött ger den bästa konsistensen. Fett kött ska endast malas en gång.

Mala bröd – För att göra ströbröd ska brödet antingen vara ordentligt ugnstorkat så att det inte finns någon fukt kvar eller inte torkat alls. Halvtorrt bröd kan fastna i livsmedelskvarnen.

OBS! Mycket hårda, kompakta livsmedel såsom torkat hembakat bröd bör inte malas i livsmedelskvarnen. Hembakat bröd bör malas färskt och sedan ugn- eller lufttorkas.

Lossa låsningsringen – Om inte ringen kan lossas för hand trär du kombination matstöt och nyckel över ringen och vrider den moturs.

OBS! Använd inte kombination matstöt och nyckel till att dra åt låsningsringen i kvarnhuset. Det kan skada livsmedelskvarnen.

Rengöra

Börja med att helt plocka isär livsmedelskvarnen.

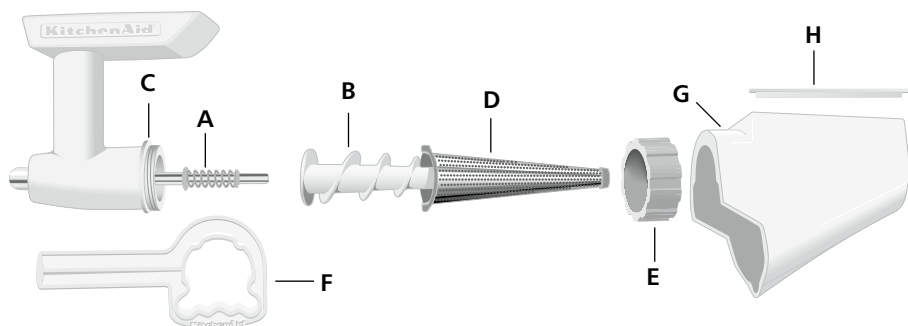
Följande delar kan diskas i diskmaskin:

- Kvarnhus
- Matningsskruv
- Låsningsring
- Matare/nyckel

Följande delar bör handdiskas i varmt diskvatten och torkas noga:

- Kniv
- Hålskivor

Passertillsats för frukt och grönsaker



Montera

1. För in den smala änden av fjädern/axeln (A) i den stora skruven (B) tills den sitter fast.
2. Sätt in den stora skruven i kvarnhuset (C).
3. Sätt fast passertratten (D) på den utstickande delen av skruven så att flikarna på tratten passar i kvarnhusets (C) skåror.
4. Placera låsningsringen (E) på kvarnhuset och skruva för hand tills den sitter fast, men dra inte hårt.

OBS! Kombination matstöts och nyckel (F) används endast till att ta bort låsningsringen (E). Använd den inte för att dra åt ringen (E).

5. Trä passertråget (G) över tratten och haka fast det på låsningsringen.
6. Sätt fast stänkskyddet (H) på passertråget (G).

Passertillsats för frukt och grönsaker

Använda

⚠ VARNING



Se upp för de roterande knivbladen

Använd alltid inmatningsklossen.

Håll fingrarna borta från alla öppningar.

Håll barnen borta från apparaten.

Oaktsamhet kan leda till amputationer eller skärsår.

1. Placera skålen som levereras med maskinen under passertråget när passertillsatsen är monterad för att samla upp de passerade livsmedlen, placera även en mindre skål under den öppna änden för att samla upp matresterna.

2. Skär livsmedlen i bitar så att de går ner i matningsröret.
3. Sätt köksmaskinens hastighet på 4 och mata in ingredienserna genom matningsröret med kombination matstöts och nyckel.

Passera frukt och grönsaker

- Skär bitar som går ner i matningsröret
- Skala frukter och grönsaker med hårda eller tjocka skal, exempelvis apelsiner
- Ta bort stora kärnor, exempelvis persikokärnor
- Ta bort stjälkar från exempelvis jordgubbar och vindruvor
- Tillaga alla hårda frukter och grönsaker innan de passeras

OBS! Vid malning av stora mängder livsmedel med hög vattenhalt, såsom tomater och vindruvor, kan vätska komma upp i matningsröret. Låt köksmaskinen gå ett tag för att vätskan ska rinna bort. Tillsätt inte ytterligare livsmedel förrän vätskan har runnit ner i matningsröret. Annars kan köksmaskinen skadas.

Passertillsats för frukt och grönsaker

OBS! Använd inte druvor med glatt skal. Det kan skada passertillsatsen och/eller köksmaskinen. Endast vindruvor såsom Tokajer och Muskat får användas

Rengöra

Börja med att helt plocka isär passertillsatsen.

Följande delar kan diskas i diskmaskin:

- Kvarnhus
- Matningsskruv
- Passertratt
- Passertråg
- Stänkskydd
- Låsningsring
- Kombination matstöts och nyckel

Följande delar bör handdiskas i varmt diskvatten och torkas noga:

- Fjäder/axel

En del livsmedel kan färga av sig på vissa delar av passertillsatsen. Dessa fläckar kan tas bort genom att: (1) lägga delarna som kan diskas i maskin i diskmaskinen och välja ett program för normalsmutsad disk eller (2) gnugga olja eller matfett på fläckarna och därefter tvätta i varmt diskvatten och skölja. För att få bort fruktkött från passertratten kan en flaskborste användas.

Lossa låsningsringen – Om inte ringen kan lossas för hand trär du mataren/nyckeln över ringen och vrider den moturs.

OBS! Använd inte mataren/nyckeln till att dra åt låsningsringen i kvarnhuset. Det kan skada passertillsatsen.

Salsa med röksmak

- 4 stora tomater,
skalade och
sexdelade
- 1 eller 2 chipotle
eller 1 konserverad
pepparfrukt
- 1 medelstor lök,
sexdelad
- 1 vitlöksklyfta
- 80 ml vinäger
- 1 tesked salt

Sätt in den grova hålskivan i livsmedelskvarnen. Montera livsmedelskvarnen på köksmaskinen. Sätt hastigheten till 4 och mal ner tomater, pepparfrukter, lök och vitlök i en stor skål eller kastrull under kvarnen. Tillsätt de resterande ingredienserna och blanda ordentligt. Koka upp blandningen i kastrullen om du vill du ha tjockare salsa. Sänk temperaturen. Låt sjuda 5-10 minuter, eller tills salsan har önskad konsistens.

Förslag: Chipotle är torkade och rökta jalapeños. Om de inte går att få tag på kan de ersättas med färska jalapeños och en droppe rökessens.

Om de inte går att få tag på kan de ersättas med färsk jalapeño och 2 msk barbecuesås.

Ger: 20 portioner (30 ml per portion).

Köttbullar med gräddsås

Köttbullar

- 500 g benfritt nötkött skuret i strimlor om 2,5 cm
- 250 g benfritt kalvkött skuret i strimlor om 2,5 cm
- 1 medelstor lök, sexdelad
- 2 skivor fullkornsbröd i bitar
- 1 tesked salt
- 5 g muskot
- 3 g allkrydda
- 3 g svartpeppar
- 60 ml fettfri ägg ersättning eller 1 ägg
- 120 ml lättmjölk

Gräddsås

- 60 ml sky från köttbullarna, smör eller margarin
- 60 g mjöl
- 500 ml standardmjölk
- 10 g köttbuljongbitar eller 1 köttbuljongtärning
- 2 g svartpeppar

Sätt in den fina hålskivan i livsmedelskvarnen. Montera livsmedelskvarnen på köksmaskinen. Sätt hastigheten till 4 och mal ner nötkött, kalvkött, lök och bröd i en skål placerad under kvarnen (mal köttfärsblandningen en eller två gånger extra för extra släta köttbullar). Tillsätt resterande ingredienser och blanda ordentligt.

Forma 2,5 cm stora köttbullar av blandningen och lägg på en 40 x 26 x 2,5 cm bakplåt. Tillaga vid 230°C i 15 minuter, eller tills de är genomstekta.

Tillaga gräddsåsen medan köttbullarna är i ugnen. Värm skyn eller smält margaringet i en stor kastrull. Tillsätt mjöl och låt sjuda under omrörning. Blanda gradvis ner alla övriga ingredienser. Koka på medelhög värme tills blandningen tjocknar och börjar koka. Häll såsen över köttbullarna.

Servera köttbullarna som en förrätt eller tillsammans med kokt pasta som en huvudrätt.

Ger: 20 portioner som förrätt (4 köttbullar per portion) eller 10 portioner som huvudrätt (8 köttbullar per portion).

Köttfärssås

- 30 ml olivolja
- 2 morötter, skalade
och skurna i bitar om
2,5 cm
- 2 selleristjälkar, skurna i
bitar om 2,5 cm
- 1 stor lök, skuren i åtta
delar
- 20 g persiljekvistar
- 700 g nötfärs
- 250 g fläskfärs
- 3 vitlöksklyftor
- 10 stora mogna
tomater, sexdelade
- 5 g basilika (10 stora
hackade blad)
- 5 g oregano
- 1 lagerblad
- 1 tesked salt
- 2 g peppar
- 60 ml vatten
- 60 ml torrt rödvin
- 200 g tomatconccassé

Värm oljan på medelvärme i en stor stekpanna. Tillsätt morötter, selleri, lök, persilja, nötfärs, fläskfärs och vitlök. Fräs upp i 20 minuter. Ta av blandningen från spisen och låt svalna i 10 minuter.

Sätt den grova hålskivan i livsmedelskvarnen och montera den på köksmaskinen. Sätt hastigheten till 4 och mal ner blandningen i en gryta på 5,7 l.

Sätt samman passertillsatsen och montera den på köksmaskinen. Sätt hastigheten till 4 och passera tomaterna. Mät upp 950 ml av de passerade tomaterna. Tillsätt de passerade tomaterna, tomatconccassén, kryddor, tomatpuré, vatten och vin till köttfärsblandningen. Koka under lock på medelhög värme 1 timme.

Ger: 2 L

Pesto

- 80 g färsk basilika
- 40 g persiljekvistar
- 2 vitlöksklyftor
- 5 g salt
- 2 g peppar
- 100 g parmesanost
- 120 ml olivolja
- 50 g pinjenötter (valfritt)

Sätt den grova hålskivan i livsmedelskvarnen och montera den på köksmaskinen. Sätt hastigheten till 4 och mal ner basilika, persilja och vitlök i köksmaskinens skål. Tillsätt salt, peppar och parmesanost. Sätt fast skålen och vispa. Sätt hastigheten till 6 och vispa 1 minut. Avsluta och skrapa skålen. Sätt hastigheten till 8 och strila ner olivoljan i blandningen och vispa tills all olivolja sugits upp. Använd ungefär 30 ml pesto per pastaportion.

Förslag: Lägg peston i en burk och håll på lite olivolja om peston inte ska användas på direkten för att förhindra att den mörknar. Den kan förvaras i kylen i en vecka, men bör frysas om den ska vara längre.

Ger: 500 ml.

Chutney av gul persika

- 4 stora persikor,
skalade och skurna
i bitar eller 1 paket
(450 g) frysta, tinade
persikor
- 120 ml vinäger
- $\frac{1}{2}$ finhackad lök
- 60 g torkade fruktbitar
- 120 g hårdpackat
farinsocker
- 60 g socker
- 40 g finhackad
kanderad ingefära
- 4 eller 5 nejlikor
- 1 g allkrydda

Sätt samman passertillsatsen och montera den på köksmaskinen. Sätt hastigheten till 4 och passera ner persikorna i en stor kastrull placerad under passertillsatsen. Tillsätt övriga ingredienser. Koka upp. Sänk värmen. Koka under omrörning i ungefär 20 minuter, eller tills blandningen tjocknar.

Ger: 24 portioner (20 g per portion).

Harvest Apple Butter

- 1,5 kg matlagningsäpplen, fyrdelade
- 200 ml äppelcider
- 120 ml vinäger
- 450 g socker
- 10 g kanel
- 4 nejlikor
- 7 g allkrydda

Placera äpplen, cider och vinäger i en stor kastrull eller stekgryta. Koka på medelhög värme ungefär 15 minuter eller tills äppelbitarna är mjuka, rör om då och då.

Sätt samman passertillsatsen och montera den på köksmaskinen. Sätt hastigheten till 4 och passera ner de kokade äpplena i en köksmaskinens skål under passertillsatsen. Häll tillbaka äpplena i kokkärlet. Blanda i socker och kryddor och blanda ordentligt. Koka under omrörning på låg värme tills sockret har löst upp sig. Koka därefter, under omrörning, ytterligare 15-20 minuter eller tills blandningen tjocknar. Ös ner i varma, steriliserade glasburkar om 235 ml. Värm burkarna 10 minuter i ett bad med kokande vatten. Ta upp burkarna från vattnet. Låt svalna och kontrollera förslutningen.

Ger: cirka 1,2 L (10 ml per portion).

Kikärtsröra (Hummus)

- 1 burk (565 g) kikärter
- 60 ml kallt vatten
- 60 ml färsk citronsaft
- 60 g tahini (sesampasta) eller 2 teskedar sesamolja
- 2 pressade vitlöksklyftor
- 4 g salt
- 2 g paprika (valfritt)

Sätt samman passertillsatsen och montera den på köksmaskinen. Sätt hastigheten till 4 och passera ner kikärterna i köksmaskinens skål. Töm passertratten och blanda ner innehållet med de passerade kikärterna.

Tillsätt vatten, citronsaft, tahini, vitlök, salt och paprika. Sätt fast skålen och sätt fast en visp. Sätt hastigheten till 4 och vispa 1 minut. Avsluta och skrapa ur skålen. Öka hastigheten till 10 och vispa 1 minut eller tills blandningen är slät. Servera med pitabröd.

Ger: 475 ml.

Tillbehörsgaranti för KitchenAid® köksmaskin

Garantitid:	KitchenAid betalar för:	KitchenAid betalar inte för:
Två års fullständig garanti räknat från inköpsdatumet.	Utbytesdelar och arbetskostnad för reparationer som korrigerar fel på material och tillverkningskvalitet. Servicen måste utföras av ett auktoriserat KitchenAid Servicecentra.	A. Reparationer till följd av att Livsmedelskvarn eller Passertillsatsen för frukt och grönsaker använts på annat sätt än normal matberedning i hushållet. B. Skada som uppstår vid olycka, förändringar, felaktig användning, missbruk eller installation/drift som inte överensstämmer med lokala elektriska föreskrifter.

KITCHENAID TAR INGET ANSVAR FÖR INDIREKTA SKADOR.

Servicecentra

All service bör skötas lokalt av ett av KitchenAid auktoriserat Service Center. Kontakta din återförsäljare för att få namn och adress till närmaste av KitchenAid auktoriserade Service Center.

El & Digital
Ringvägen 17
118 53 STOCKHOLM
08-845180

Relectric Service
Kammakargatan 27
111 60 STOCKHOLM
08-230480

Caricon Electric
Odinsplatsen 9
411 02 GÖTEBORG
031-155060

Rakspecialisten
Möllevångsgatan 34
214 20 MALMÖ
040-120770

Kundservice

SEBASTIAN AB
Österlånggatan 41
Box 2085
S-10312 STOCKHOLM
Tel: 08-555 774 00

www.KitchenAid.com



FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Registrerat varumärke för KitchenAid, USA.

™ Varumärke för KitchenAid, USA.

Den stående mixern form är ett varumärke KitchenAid, USA

© 2007. Alla rättigheter förbehållna.

Specifikationer är föremål för ändring utan föregående meddelande.

KitchenAid®

**VOEDSELMOLEN &
FRUIT- EN GROENTEZEEF**
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

**FOOD GRINDER &
FRUIT/VEGETABLE
STRAINER**
INSTRUCTIONS AND RECIPES

**HACHOIR &
PASPOIRE À FRUITS
ET LÉGUMES**
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

**FLEISCHWOLF UND
PÜRIERAUFSATZ**
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

**TRITATUTTO E
PASSAVERDURE**
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

**PICADORA DE ALIMENTOS
Y COLADOR DE
FRUTAS/VERDURAS**
INSTRUCCIONES Y RECETAS

**LIVSMEDELSKVARN &
PASSERTILLSATS FÖR
FRUKT OCH GRÖNSAKER**
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

**KJØTTKVERN &
FRUKT- OG
GRØNNSAKSPRESSE**
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

**LIHAMYLLY &
HEDELMÄ/VIHANNESPUSERRIN**
KÄYTTÖHJEET JA RESEPTIT

**KØDHAKKER &
PURÉPRESSE**
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

**TRITURADOR DE CARNE &
PASSADOR DE PURÉS**
INSTRUÇÕES E RECEITAS

**HAKKAVÉL &
ÁVAXTAPRESSA**
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

**ΜΗΧΑΝΗ ΑΛΕΣΗΣ & ΑΠΟΧΥΜΩΤΗΣ
ΦΡΟΥΤΩΝ / ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ**
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Norsk



**Matkvern
modell 5FGA**

**Frukt-/grønnsaksil
modell 5FVSP**

**Frukt-/grønnsaksil
& kjøttkvern
modell 5FVSFGA**

Konstruert utelukkende
til bruk med alle
stativmiksere fra
KitchenAid®.

Innholdsfortegnelse

Sikkerhetsforskrifter for stativmiksertilbehør	1
Viktige sikkerhetsregler	1
Feste stativmiksertilbehør	2
Før stativmiksertilbehør festes	2
Kjøttkverntilbehør	3
Montere kjøttkverntilbehør	3
Bruke kjøttkverntilbehør	4
Rengjøre kjøttkverntilbehør	4
Frukt-/grønnsakspresse	5
Montere Frukt-/grønnsakspresse	5
Bruke Frukt-/grønnsakspresse	6
Rengjøre Frukt-/grønnsakspresse	7
Oppskrifter	8
Household KitchenAid® Garanti for stativmiksertilbehør	13
Service sentere	13
Kundeservice	13

Sikkerhetsforskrifter for stativmiksertilbehør

Din og andres sikkerhet er veldig viktig.

Vi har kommet med mange viktige sikkerhetsbeskjeder i denne håndboken og på maskinen din. Les og følg alltid alle sikkerhetsbeskjeder.



Dette er advarselsymbolet.

Dette symbolet varslar deg om mulige farer som kan drepe eller skade deg eller andre.

Alle sikkerhetsbeskjeder følger etter advarselsymbolet og etter enten ordet "FARE" eller "ADVARSEL". Disse ordene betyr at:

! FARE

Du kan bli drept eller alvorlig skadet dersom du ikke følger instruksjonene umiddelbart.

! ADVARSEL

Du kan bli drept eller alvorlig skadet dersom du ikke følger instruksjonene.

Alle sikkerhetsbeskjeder vil fortelle deg hva den mulige faren er, hvordan du kan redusere sjansen for å bli skadet, og hva som kan skje hvis du ikke følger anvisningene.

VIKTIGE SIKKERHETSREGLER

Ved bruk av elektriske redskaper bør en alltid følge grunnleggende, forebyggende sikkerhetstiltak inklusive følgende:

1. Les hele bruksanvisningen.
2. For å unngå fare for elektrisk støt, dypp ikke mikseren i vann eller andre væsker.
3. Maskinen er ikke tiltenkt bruk for unge barn eller svakelige personer uten tilsyn.
4. Trekk ut kjøkkenmaskinens stikkontakt når den ikke brukes, før du tar av eller setter på deler, og før den rengjøres.
5. Unngå kontakt med bevegelige deler. Hold fingrene borte fra utløpet.
6. Ikke bruk mikseren hvis ledningen eller støpselet er skadet, eller etter at mikseren har fungert feil, har falt ned eller er skadet på noen måte. Bring mikseren til nærmeste autoriserte service senter for undersøkelser, reparasjoner, eller elektrisk eller mekanisk justering.
7. Bruk av tilbehør som ikke anbefalt eller solgt av KitchenAid kan forårsake brann, elektrisk støt eller skade.
8. Bruk ikke mikseren utendørs.
9. La ikke ledningen henge over kanten på bordet eller benken.
10. Aldri ha i mat for hånd. Bruk alltid den kombinerte matskyffel/tang.
11. Knivene er skarp. Vær forsiktig.
12. Dette produktet er kun beregnet på husholdningsbruk.

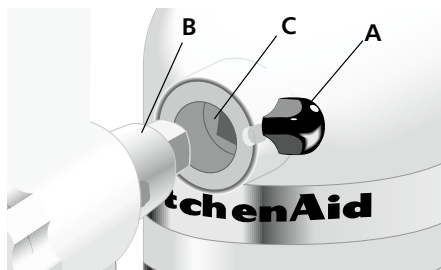
OPPBEVAR DISSE INSTRUKSJONENE

Feste stativmiksertilbehør

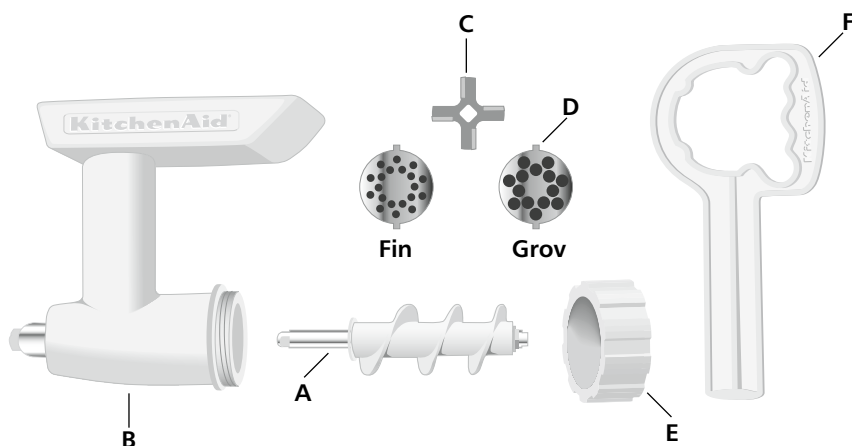
Før stativmiksertilbehør festes

1. Sett hastighetsstyringen på "O" (AV).
2. Trekk ut kontakten eller slå av strømmen.
3. Avhengig av hvilken type nav du har, løft opp det hengslede dekslet eller løsne på låseknapp (A) ved å dreie den mot urviseren og ta av dekslet.
4. Sett inn ekstrautstyrets drivaksel (B) i tilbehørnaven (C) og pass på at strømakselen passer inn i den firkantede tilbehørsfeste for ekstrautstyr.
5. Det er mulig at du må rotere tilbehøret frem og tilbake. Når tilbehøret er riktig montert, vil stiften på tilbehørhuset passe inn i hakket på kanten av navet.

6. Stram til låseknappen ved å dreie den med urviseren til tilbehøret er godt festet til mikseren.



Kjøttkverntilbehør



Montere kjøttkverntilbehør

1. Sett inn kvernemekanismen (A) i kvernen (B).
2. Plasser kniven (C) over den firkantede skanken ved enden av kvernemekanismen som vises.
3. Legg kverneplaten (D) over kniven, og innrett kalffene på platen med hakkene på kvernhuset.
4. Sett sikring (E) på kvernhuset og dreii den for hånd til den er festet men ikke for stram.

MERK : Den kombinerte stappepinne og skrunøkkel (F) brukes kun til å fjerne sikringen (E). Ikke bruk den til å stramme sikringen (E).

MERK : Frukt-/grønnsakspressen (modell 5FVSP) er tilgjengelig for å konvertere matkvernen til en frukt-/grønnsakspress. Det finnes en pøsefyller (modell 5SSA) som konverterer kvernen til en pøsefyller.

Kjøttkverntilbehør

Bruke kjøttkverntilbehør

⚠ ADVARSEL



Fare for roterende kniv

Bruk alltid kombinert stappepinne og skrunøkkel.

Hold fingrene vekk fra åpninger.

Oppbevares utilgjengelig for barn.

Følges ikke anvisningene, kan dette føre til amputasjoner eller kuttskader.

1. Skjær mat i små strimler eller biter og mat dem inn i samlebeholderen. Kjøttet skal kuttes i lange, smale strimler.
2. Still mikseren til hastighet 4 og før mat inn i beholderen med kombinerte stappepinne og skrunøkkel.

MERK : Det kan samles væske i beholderen ved behandling av store mengder matvarer med høyt væskeinnhold, f.eks. tomater eller druer. Fortsett å kjøre mikseren for å tappe ut væsken. For å unngå at mikseren skades, unngå å behandle mer mat inntil væsken er tappet av fra beholderen.



Grov plate – Brukes til å kverne rått eller kokt kjøtt, faste grønnsaker, tørket frukt og ost.



Fin plate – Brukes til å kverne rått kjøtt, kokt kjøtt til pålegg og brødsmler.

Kverne kjøtt – Send kjøttet to ganger gjennom kvernen for bedre blanding og mørere resultater. Du oppnår beste konsistens ved å kverne kjøttet når det er svært kaldt eller delvis frossent. Kjøtt med mye fett skal kvernes bare én gang.

Kverne brød – Når du skal kverne brød til smuler, pass på at brødet enten er tørket i ovnen for å fjerne all fuktighet, eller ikke tørket i det hele tatt. Delvis tørket brød kan sette seg fast i matkvernen.

MERK : Svært harde, tette matvarer som helt tørket hjemmelaget brød bør ikke kvernes i kjøttkvernen. Hjemmelaget brød skal kvernes ferskt og deretter ovn- eller luft-tørkes.

For å løsne på sikringen – Hvis sikringen sitter for stramt til at den kan fjernes for hånd, legg den kombinerte stappepinne og skrunøkkel over sporene og dreii mot urviseren.

MERK : For å unngå at kjøttkverntilbehøret skades, ikke bruk den kombinerte stappepinne og skrunøkkel til å feste sikringen til kvernhuset.

Rengjøre kjøttkverntilbehør

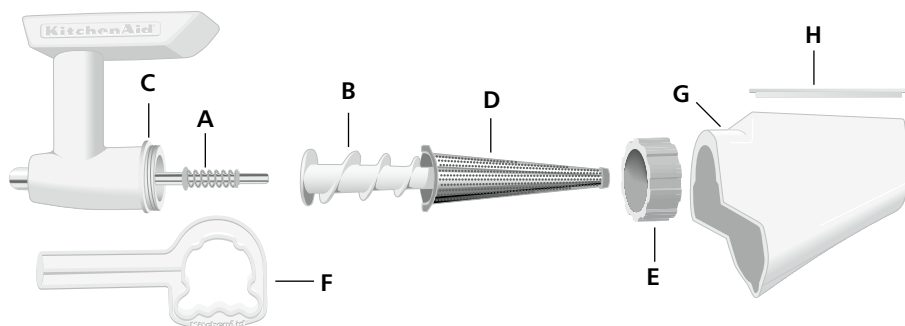
Demonter først kjøttkverntilbehøret helt. Følgende deler kan vaskes i oppvaskmaskin:

- Kvernhuset
- Kvernemekanismen
- Sikring
- Kombinert stappepinne og skrunøkkel

Følgende deler skal vaskes for hånd i lunkent såpevann og tørkes grundig:

- Kniv
- Kverneplater

Frukt-/grønnsakspresse



Norsk

Montere Frukt-/grønnsakspresse

1. Skyv den smalere enden av fjær- og akselsammenstillingen (A) inn i åpningen i den større kvernemekanismen (B) til den sitter godt på plass.
2. Sett inn den større kvernemekanismen i kvernhuset (C).
3. Fest silkjeglen (D) over enden av kvernemekanismen som er synlig, og still klaffene på kjeglen på linje med hakkene i kvernhuset (C).
4. Sett sikring (E) på kvernhuset og dreii den for hånd til den er festet men ikke for stram.

MERK : Den kombinerte stappepinne og skrunøkkel (F) brukes kun til å fjerne sikringen (E). Ikke bruk den til å stramme sikringen (E).

5. Skyv silbrettet (G) over kjeglen og fest til toppen av sikringen.
6. Sett sprutbeskyttelsen (H) på silbrettet (G).

Frukt-/grønnsakspresse

Bruke Frukt-/grønnsakspresse

!ADVARSEL



Fare for roterende kniv

**Bruk alltid kombinert
stappepinne og skrunøkkel.**

Hold fingrene vekk fra åpninger.

Oppbevares utilgjengelig for barn.

**Følges ikke anvisningene, kan
dette føre til amputasjoner eller
kuttskader.**

1. Når frukt-/grønnsakspressetilbehøret er montert på mikseren, sett blandeballen under silbrettet for å ta imot silet mat og en mindre bolle under den åpne enden for å ta imot matavfall.

2. Skjær maten i biter som passer i beholderen.
3. Still mikseren til hastighet 4 og før mat inn i beholderen med kombinerte stappepinne og skrunøkkel.

For å sile frukt og grønnsaker

- Kutt i biter som passer i beholderen
- Ta av seige hinner eller tykt skall, f.eks. av appelsiner
- Ta ut alle store stener, f.eks. fersken
- Ta av stilker eller belger, f.eks. jordbær, druer
- Kok alle seige eller faste frukter og grønnsaker før siling

MERK : Det kan samles væske i beholderen ved behandling av store mengder matvarer med høyt væskeinnhold, f.eks. tomater eller druer. Fortsett å kjøre mikseren for å tappe ut væsken. For å unngå at mikseren skades, unngå å behandle mer mat inntil væsken er tappet av fra beholderen.

Frukt-/grønnsakspresse

MERK : For å unngå at frukt-/grønnsakspressetilbehøret og/eller mikseren skades, bør ikke Labruscan-druer eller druer med seigt skinn som behandles i frukt-/grønnsakspresen. Bare vinifera-druer som Tokay eller Muscat kan behandles.

Rengjøre Frukt-/grønnsakspresse

Demonter først frukt-/grønnsakspressetilbehøret helt.

Følgende deler kan vaskes i oppvaskmaskin:

- Kvernhuset
- Kvernemekanismen
- Silkjegle
- Silbrett
- Sprutbeskyttelse
- Sikring
- Kombinert stappepinne og skrunøkkel

Følgende deler skal vaskes for hånd i lunkent såpevann og tørkes grundig:

- Fjær- og akselsammenstilling

Noen matvarer kan sette flekker på enkelte deler. Disse flekkene kan fjernes på en av følgende måter: (1) ha oppvaskmaskin-sikre deler i oppvaskmaskin og bruk syklus for normalt skittent service eller (2) gni en liten mengde olje eller fett på flekkene, vask i varmt såpevann og skyll. En liten flaskeborste kan brukes til å fjerne fruktkjøtt fra silkjeglen.

For å løsne på sikringen – Hvis sikringen sitter for stramt til at den kan fjernes for hånd, legg den kombinerte stappepinne og skrunøkkel over sporene og dreii mot urviseren.

MERK : For å unngå at frukt-/grønnsakspresen skades, ikke bruk den kombinerte stappepinne og skrunøkkel til å feste sikringen til kvernhuset.

Smoky Salsa

- 4 store tomater,
skrellede og skåret i
seks deler
- 1 eller 2 chipotle-
pepper eller 1 boks
hermetisk pepper
- 1 mellomstor løk,
skåret i seks deler
- 1 fedd hvitløk
- 80 ml eddik
- En ts salt

Monter kjøttkvern med den grove kverneplaten. Fest kvernen til mikseren. Still til hastighet 4 og kvern tomater, paprika, løk og hvitløk i en stor bolle eller kjele som er plassert under kvernen. Ha i resten av ingrediensene og bland godt. For tykkere salsa, varm blandingen i kjele til kokepunktet. Slå ned varmen. Kok i 5 til 10 minutter eller til ønsket konsistens er oppnådd.

Tips: Chipotle-chilipepper er tørket, røkt jalapena-pepper. Hvis du ikke får tak i dem, kan du bruke fersk jalapena og 1 dråpe rensset tre-eddik.

Hvis du ikke får tak i dem, kan du bruke fersk jalapena og 2 ss grillsaus.

Gir: 20 porsjoner (30 ml per person).

Svenske kjøttboller med kremsaus

Svenske kjøttboller

500 g benfri lårstek, skåret i strimler på 2,5 cm.

250 g benfri kalv, skåret i strimler på 2,5 cm

1 mellomstor løk, skåret i seks deler

2 skiver helkornbrød i små biter

En ts salt

5 g muskatnøtt

3 g allehånde

3 g svart pepper

60 ml fettfri eggerstatning eller 1 egg

120 ml skummet melk

Monter kjøttkvern med den fine kverneplaten. Fest kvernen til mikseren. Still til hastighet 4 og kvern biffkjøttet, kalvekjøttet, løk og brød i bollen som sitter under kvernen. (Ha blandingen i kvernen igjen og kvern en eller to ganger til for ekstra fine kjøttboller.) Ha i resten av ingrediensene og bland godt.

Form blandingen i kjøttboller på 2,5 cm og legg i bakebrett på 40 x 26 x 2,5-cm. Stekes ved 230 °C i 15 minutter eller til brunet og ikke lenger rosa i midten.

Mens kjøttbollene stekes, lager du kremsaus. Varm opp sjen eller smelt margarin i stor kjele. Ha i mel og rør mens blandingen kokes opp. Rør gradvis i resten av ingrediensene. Kok over middels varme til blandingen tykner og småkoker. Hell over svenske kjøttboller.

Server kjøttbollene som forrett eller kombiner med kokt pasta som hovedrett.

Gir: 20 porsjoner forrett (4 kjøttboller per person) eller 10 porsjoner til hovedrett (8 kjøttboller per person).

Kremsaus

60 ml sje fra kjøttboller eller margarin eller smør

60 ml mel

500 ml helmelk

10 g biffbuljongpulver eller 1 kjøttbuljongterning

2 g svart pepper

Bolognaise-saus

- 30 ml olivenolje
- 2 gulrøtter, skrellet og skåret i biter på 2,5 cm
- 2 selleristilker skåret i biter på 2,5 cm
- 1 stor løk, skåret i åtte
- 20 g persillekvaster
- 700 g kvernet biffkjøtt
- 250 g kvernet svinekjøtt
- 3 fedd hvitløk
- 10 store, modne tomater, skåret i seks
- 5 g basilikum (10 store hakkede blad)
- 5 g oregano
- 1 laurbærblad
- En ts salt
- 2 g pepper
- 60 ml vann
- 60 ml tørr rødvin
- 200 g tomatkonsentrat

Varmoljen i en stekepanne (30 cm) over middels varme. Ha i gulrøtter, selleri, løk, persille, kvernet biffkjøtt, kvernet svinekjøtt og hvitløk. Sauteres i 20 minutter. Ta blandingen av varmen og avkjøl i 10 minutter.

Monter kjøttkvernen med den grove kverneplaten og fest til mikseren. Still til hastighet 4 og kvern blandingen i en kjele som rommer 5,7 l.

Monter frukt-/grønnsakspressen og fest til mikseren. Still til hastighet 4 og sil tomatene. Mål 950 ml puré. Ha tomatpuré og konsentrat, basilikum, oregano, laurbærblad, salt, pepper, vann og vin i kjøttblanding. Dekk til og la småkoke over middels varme i 1 time.

Gir: 2 l.

Pesto-saus

- 80 g fersk basilikum
- 40 g persillekvaster
- 2 fedd hvitløk
- 5 g salt
- 2 g pepper
- 100 g parmesanost
- 120 ml olivenolje
- 50 g pinjenøtter (valgfritt)

Monter kjøttkvernen med den fine kverneplaten og fest til mikseren. Still til hastighet 4 og kvern basilikum, persillekvastene og hvitløken i blande-bollen. Ha i salt, pepper og parmesanost. Fest bollen og trådvispen. Still til hastighet 6 og visp i 1 minutt. Stopp kvernen og skrap bollen. Drei til hastighet 8 og ha gradvis i olivenolje i en tynn, sammenhengende stråle. Visp til den er absorbert. Bruk ca. 30 ml pestosaus per porsjon pasta.

Tips: Hvis pestosausen ikke brukes opp med en gang, hell den i et glass og dekk med et tynt lag olivenolje for å forhindre at den blir mørkere i fargen. Kjøles i en uke eller fryses for lagring over lengre tid.

Gir: 500 ml

Golden Peach Chutney

- 4 store fersken, skrellet og skåret i biter eller 1 pakke (450 g) frossen fersken, tint.
- 120 ml eddik
- 1/2 finhakket løk
- 60 g tørket frukt i biter
- 120 g godt sammenpakket brunt sukker
- 60 g sukker
- 40 g finhakket krystallisert ingefær
- 4 eller 5 nellik
- 1 g allehånde

Monter frukt-/grønnsakspresen og fest til mikseren. Still til hastighet 4 og sil fersken i en stor kjele plassert under silen. Ha i resten av ingrediensene. Kok opp. Slå ned varmen. Kokes i ca. 20 minutter, eller til blandingen tykner. Rør hyppig.

Gir: 24 porsjoner (20 g per person).

Harvest Apple Butter

- 1,5 kg *matepler, skåret i fire*
 200 ml *eplesider*
 120 ml *eddik*
 450 g *sukker*
 10 g *kanel*
 4 *nellik*
 7 g *allehånde*

Ha epler, sider og eddik i stor kjele eller liten jerngryte. Kok over middels varme i ca. 15 minutter eller til svært mykt. Rør av og til.

Monter frukt-/grønnsakspressen og fest til mikseren. Still til hastighet 4 og sil kokte epler i en blandebolle plassert under silen. Ha eplene i gryten igjen. Ha i sukker og krydder; bland godt. Kokes over lav varme til sukkeret er oppløst. Rør stadig. Kokes i 15 til 20 minutter, eller til blandingen tykner. Rør hyppig. Øs opp i varme, sterile 235 ml.-glass. La ligge i kokende vannbad i 10 minutter. Ta ut glassene fra vannet. Avkjøl; sjekk forseglingene.

Gir: Ca. 1,2 l (10 ml per person).

Hummus

- 1 boks (565 g) *kikerte, silte*
 60 ml *kaldt vann*
 60 ml *fersk sitronjuice*
 60 g *tahini (sesamfrøpasta) eller 2 ts sesamolje*
 2 *fedd hvitløk, finhakket*
 4 g *salt*
 2 g *paprika (valgfritt)*

Monter frukt/grønnsakspressen med den fine kverneplaten og fest til mikseren. Still til hastighet 4 og sil kikertene i en blandebolle.

Ha i vann, sitronjuice, tahini, hvitløk, salt og paprika. Fest bollen og trådvispen til blenderen. Still til hastighet 4 og visp i 1 minutt. Stopp kvernen og skrap bollen. Øk til hastighet 10 og pisk i 1 minutt eller til blandingen er jevn. Serveres med pitabrød.

Gir: 475 ml.

Household KitchenAid® Garanti for stativmiksertilbehør

Garantiens varighet:	KitchenAid betaler for:	KitchenAid betaler ikke for:
To års komplett garanti fra kjøpsdato.	Reservedeler og utgifter i forbindelse med arbeidet med rette opp defekter i materialet eller utførelsen. Service skal utføres av et autorisert KitchenAid Service senter.	A. Reparasjoner når kjøttkvernen eller frukt-/grønnsakspresen er brukt til andre formål enn tilberedning av vanlig husholdningsmat. B. Skade forårsaket ved uhell, egenhendige forandringer, feil bruk, misbruk eller installering/bruk som ikke er i overensstemmelse med de lokale elektriske regler.

KITCHENAID TAR IKKE NOE ANSVAR FOR INDIREKTE SKADE.

Service sentere

All service bør utføres lokalt av et autorisert KitchenAid service senter. Kontakt forhandleren som du kjøpte enheten av for å få navnet på det nærmeste autoriserte KitchenAid service senter.

HOWARD AS
Hansteensgate 12
0253 OSLO
Tel: 23 08 41 30

Kundeservice

HOWARD AS
Hansteensgate 12
0253 OSLO
Tel: 23 08 41 30

www.KitchenAid.com



FOR THE WAY IT'S MADE.™

® Registrert varemerke av KitchenAid, USA.

™ Varemerke til KitchenAid, USA.

Formen på stativmikseren er et varemerke til KitchenAid, USA.

© 2007. Alle rettigheter forbeholdt.

Spesifikasjoner kan endre seg uten varsel.

KitchenAid®

**VOEDSELMOLEN &
FRUIT- EN GROENTEEZEEF**
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

**FOOD GRINDER &
FRUIT/VEGETABLE
STRAINER**
INSTRUCTIONS AND RECIPES

**HACHOIR &
PASOIRE À FRUITS
ET LÉGUMES**
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

**FLEISCHWOLF UND
PÜRIERAUFSATZ**
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

**TRITATUTTO E
PASSAVERDURE**
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

**PICADORA DE ALIMENTOS
Y COLADOR DE
FRUTAS/VERDURAS**
INSTRUCCIONES Y RECETAS

**LIVSMEDELSKVARN &
PASSERTILLSATS FÖR
FRUKT OCH GRÖNSAKER**
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

**KJØTTKVERN &
FRUKT- OG
GRØNNSAKSPRESSE**
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

**LIHAMYLLY &
HEDELMÄ/VIHANNESPUSERRIN**
KÄYTTÖHJEET JA RESEPTIT

**KØDHAKKER &
PURÉPRESSE**
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

**TRITURADOR DE CARNE &
PASSADOR DE PURÉS**
INSTRUÇÕES E RECEITAS

**HAKKAVÉL &
ÁVAXTAPRESSA**
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

**ΜΗΧΑΝΗ ΑΛΕΣΗΣ & ΑΠΟΧΥΜΩΤΗΣ
ΦΡΟΥΤΩΝ / ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ**
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



Malli 5FGA Lihamyllä
Malli 5FVSP Hedelmä/
vihannespuserin
Malli 5FVSFGA
Hedelmä/
vihannespuserin &
Lihamyllä

Tämä lisälaitte on suunniteltu käytettäväksi kaikkien pöytämallisten KitchenAid®-yleiskoneiden kanssa.

Sisällysluettelo

Pöytämallisen yleiskoneen lisälaitteeseen liittyvä käyttöturvallisuus.....	1
Tärkeät turvaohjeet	1
Pöytämallisen yleiskoneen lisälaitteen kytkeminen	2
Ennen pöytämallisen yleiskoneen lisälaitteen kytkemistä.....	2
Lihamyhly.....	3
Lihamyhlylisälaitteen kokoaminen	3
Lihamyhlylisälaitteen käyttö.....	4
Lihamyhlylisälaitteen puhdistaminen	4
Hedelmä/vihannespuserriin	5
Hedelmä/vihannespuserriinlisälaitteen kokoaminen	5
Hedelmä/vihannespuserriinlisälaitteen käyttö	6
Hedelmä/vihannespuserriinlisälaitteen puhdistaminen	7
Reseptejä	8
Pöytämallisten KitchenAid®-yleiskoneiden osien takuu (vain kotikäyttöön)	13
Huoltopisteet	13
Asiakaspalvelu.....	13

Pöytämallisen yleiskoneen lisälaitteeseen liittyvä käyttöturvallisuus

Oma ja toisten turvallisuus on hyvin tärkeää.

Olemme laatineet monia tärkeitä turvaohjeita tähän käsikirjaan ja panneet merkintöjä laitteen päälle. Lue aina kaikki turvaohjeet ja noudata niitä.



Tämä on turvallisuuteen liittyvä symboli.

Tämä symboli varoittaa mahdollisista vaaroista, jotka voivat aiheuttaa kuoleman tai loukkaantumisen.

Kaikki turvaohjeet on pantu turvallisuussymbolin ja sanan "VAARA" tai "VAROITUS" jälkeen. Nämä sanat tarkoittavat:

 **VAARA**

Voi aiheuttaa kuoleman tai vakavan loukkaantumisen, ellei ohjeita noudateta välittömästi.

 **VAROITUS**

Voi aiheuttaa kuoleman tai vakavan loukkaantumisen, ellei ohjeita noudateta.

Kaikki turvaohjeet kertovat käyttäjälle, mikä mahdollinen vaara on, kuinka loukkaantumisvaaraa voidaan pienentää ja mitä voi tapahtua, ellei ohjeita noudateta.

TÄRKEÄT TURVAOHJEET

Sähkölaitteita käytettäessä on noudatettava aina perusturvatoimenpiteitä, joihin sisältyy seuraavaa:

1. Lue kaikki ohjeet.
2. Jotta voisit suojautua sähköiskuja vastaan, älä upota laitetta koskaan veteen tai nesteeseen.
3. Aikuisen on valvottava tarkasti, jos laitetta käytetään lasten läheisyydessä.
4. Irrota laite pistorasiasta, kun sitä ei käytetä, ennen kuin asennat tai irrotat osia ja ennen puhdistusta.
5. Vältä koskemasta liikkuviin osiin. Älä laita sormiasi tyhjennysaukkoon.
6. Älä käytä laitetta, jos virtajohto tai pistoke on vioittunut tai jos laite ei toimi oikein tai jos se on pudotettu tai vioittunut jollain tavalla. Toimita laite lähimpään valtuutettuun huoltoliikkeeseen tarkastusta, korjausta tai sähkö- tai mekaanisten osien säätöä varten.
7. Muiden kuin KitchenAidin suosittelemien tai myymien lisälaitteiden käyttö voi aiheuttaa tulipalon, sähköiskun tai loukkaantumisen.
8. Älä käytä konetta ulkona.
9. Älä anna johdon riippua työpöydän reunan yli.
10. Älä koskaan syötä ruoka-aineksia käsin. Käytä aina ruoan syöttöpainin/vääntöavainta.
11. Laitteen terät ovat teräviä. Käsittele niitä varoen.
12. Tämä tuote on tarkoitettu vain kotitalouskäyttöön.

SÄILYTÄ NÄMÄ OHJEET

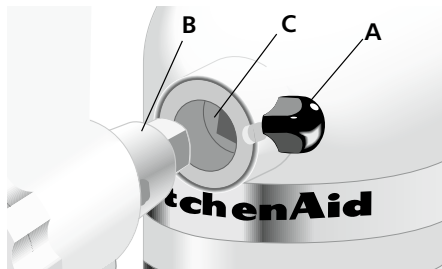
Pöytämallisen yleiskoneen lisälaitteen kytkeminen

Ennen pöytämallisen yleiskoneen lisälaitteen kytkemistä

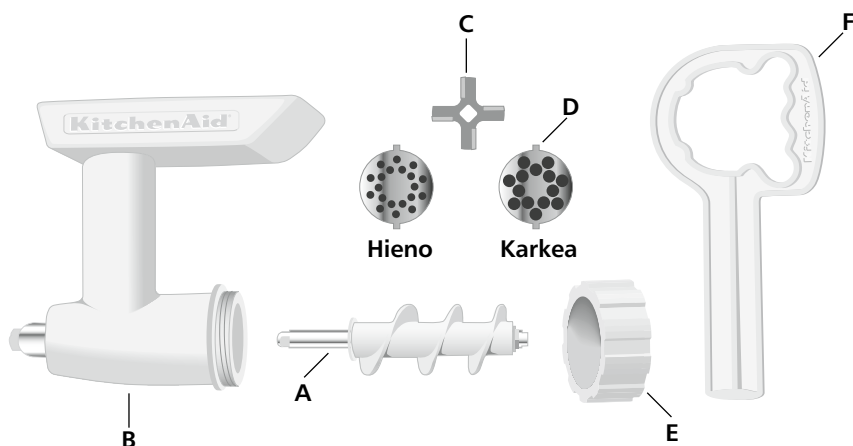
1. Työnnä nopeudensäädin asentoon "0" (pois päältä).
2. Irrota yleiskone pistorasiasta tai katkaise koneen virta.
3. Riippuen koneen rakenteellisesta ratkaisusta, joko käännä lisälaittekytkentäpisteen saranoitu kansi ylöspäin tai löysää lukitusnappi (A) kiertämällä sitä vastapäivään ja poista sen jälkeen lisälaittekytkentäpisteen kansi.
4. Työnnä lisälaitteen voimansiirtoakseli (B) lisälaittekytkentäpisteeseen (C) ja varmista, että lisälaitteen voimansiirtoakseli sopii neliömäiseen koloon.
5. Tässä vaiheessa voi olla tarpeen

pyörittää lisälaitetta edestakaisin. Kun lisälaitte on asianmukaisesti paikallaan, lisälaittekoteloinnin tappi menee kytkentäpisteen reunassa olevaan koloon.

6. Kiristä lukitusnappi kiertämällä sitä myötäpäivään kunnes lisälaitte on kunnolla kiinni yleiskoneessa.



Lihamyylly



Lihamyyllylisälaitteen kokoaminen

1. Aseta jauhinkierukka (A) myllyn runkoon (B).
2. Aseta terä (C) jauhinkierukan esille jäävän pään neliömäiseen akseliin.
3. Aseta hienonnuslevy (D) terän päälle siten, että levyn ulokkeet asettuvat myllyn rungon koloihin.
4. Aseta kiinnitysrengas (E) myllyn rungolle kiertämällä sitä käsin, kunnes se on tukevasti paikallaan, mutta vielä kiristämättä.

HUOM! Syöttöpainin/vääntöavain (F) on tarkoitettu vain kiinnitysrenkaan (E) irrottamiseen. Älä käytä sitä kiinnitysrenkaan (E) kiristämiseen.

HUOM! Hedelmä/vihannespuserin (malli 5FVSP) on lisälaite, jolla lihamyylly voidaan muuntaa puserimeksi. Makkarantäyttöputkilo (malli 5SSA) on lisälaite, jolla lihamyylly voidaan muuntaa makkarantäyttöputkiloksi.

Lihamyylly

Lihamyyllylisälaitteen käyttö

VAROITUS



Pyörivän terän aiheuttama vaara

Käyttäkää aina syöttöpaininta.

**Pitäkää sormet poissa
aukkopaikoista.**

Pitäkää lasten ulottumattomissa.

**Näiden varoitusten
laiminlyöminen voi johtaa
sormien leikkaantumisiin tai
haavoihin.**

1. Leikkaa ruoka pieniksi suikaleiksi tai palasiksi ja syötä laitteen syöttösuppilon. Liha tulisi leikata pitkiksi kapeiksi suikaleiksi.
2. Kytke yleiskone nopeudelle 4 ja syötä käsiteltävä ruoka syöttösuppilon syöttöpainin/ vääntöavainyhdistelmällä.

HUOM! Syöttösuppilon voi ilmestyä nestettä erittäin nestepitoisten ruokien käsittelyn yhteydessä, esim. tomaatteja tai viinirypäleitä käsiteltäessä. Valuta neste pois jatkamalla yleiskoneen käyttöä. Vältä yleiskoneen rikkoutumisen, kun et käsittele uutta ruoka-annosta, ennen kuin neste on poistunut syöttösuppilosta.



Karkea levy: Tätä käytetään jauhettaessa raakaa tai kypsennettyä lihaa, kiinteitä vihanneksia, kuivattuja hedelmiä ja juustoa.



Hieno levy: Tätä käytetään jauhettaessa raakaa lihaa ja kypsennettyä lihaa levitteitä varten, ja valmistettaessa korppujauhetta.

Lihan käsittely: Naudanliha kannattaa jauhaa kahdesti, jotta se sekoittuisi kunnolla ja jotta lopputulos olisi mureampi. Paras rakenne saadaan jauhettaessa hyvin kylmää tai osittain pakastettua lihaa. Rasvaista lihaa ei pitäisi jauhaa useammin kuin kerran.

Leivän jauhaminen: Leipää jauhettaessa on huolehdittava siitä, että leipä on uunissa perusteellisesti kuivattua tai sitten ei lainkaan kuivattua. Osittain kuivattu leipä voi aiheuttaa lihamyyllylisälaitteen tukkeutumisen.

HUOM! Erittäin kovat, koostumukseltaan tiheät ruoat, kuten perusteellisesti kuivattu kotitekoinen leipä, eivät sovellu jauhettavaksi tällä laitteella. Kotitekoinen leipä tulisi jauhaa tuoreena ja sen jälkeen kuivata uunissa tai sen tulisi antaa kuivua ympäröivän ilman vaikutuksesta.

Kiinnitysrenkaan löysääminen: Jos kiinnitysrenkas on niin kireällä, että et saa irrotettua sitä käsin, aseta syöttöpainin/ vääntöavain urien päälle ja kierrä vastapäivään.

HUOM! Vältä lihamyyllylisälaitteen vioittuminen siten, että et kiristä syöttöpainin/vääntöavaimella rengasta laitteen runkoon.

Lihamyyllylisälaitteen puhdistaminen

Ensimmäinen vaihe on, kun purat laitteen perusteellisesti.

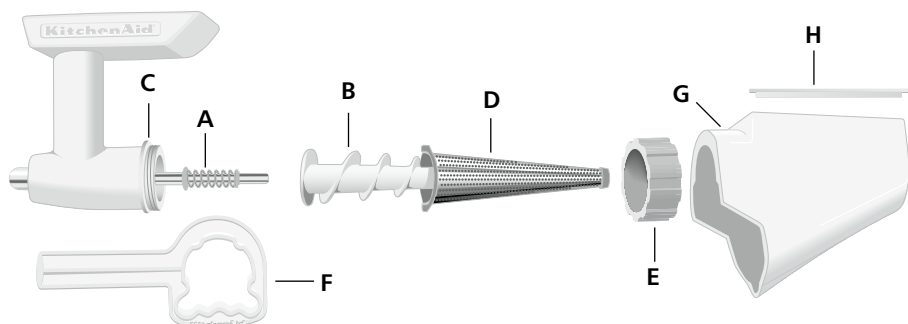
Seuraavat osat kestävät konepesua:

- jauhimen runko
- jauhimen kierukka
- kiinnitysrenkas
- syöttöpainin/vääntöavainyhdistelmä

Seuraavat osat tulisi pestä käsin lämpimässä pesuinevedessä, jonka jälkeen ne tulee kuivata huolella:

- terä
- jauhinlevyt

Hedelmä/vihannespuserin



Hedelmä/vihannespuserinlisälaitteen kokoaminen

1. Työnnä jousi-akseliyhdistelmän (A) kapeampi pää suuremman kierukassa (B) olevaan aukkoon, kunnes se on tukevasti paikallaan.
2. Aseta suurempi kierukka lihamyllyn runkoon (C).
3. Aseta puserinkartio (D) kierukan paljaana olevaan päähän siten, että kartion ulokkeet asettuvat lihamyllyn rungon (C) koloihin.
4. Aseta kiinnitysrenkas (E) lihamyllyn runkoon kiertämällä sitä käsin, kunnes se on ns. sormikireydessä, mutta ei liian kirällä.

HUOM! Syöttöpainin/vääntöavainyhdistelmä (F) on tarkoitettu vain kiinnitysrenkaan (E) irrottamiseen. Älä käytä sitä kiinnitysrenkaan (E) kiristämiseen.

5. Työnnä puserinkotelo (G) kartion päälle ja lukitse se kiinnitysrenkaan päälle.
6. Aseta roiskesuoja (H) puserinkoteloon (G).

Hedelmä/vihannespuserrin

Hedelmä/vihannespuserrinlisälaitteen käyttö

! VAROITUS



**Pyörivän terän
aiheuttama vaara**

Käyttäkää aina syöttöpaininta.

**Pitäkää sormet poissa
aukkopaikoista.**

Pitäkää lasten ulottumattomissa.

**Näiden varoitusten
laiminlyöminen voi johtaa
sormien leikkaantumisiin tai
haavoihin.**

1. Kun olet kytkenyt hedelmä/vihannespuserrinlisälaitteen yleiskoneeseen, aseta yleiskoneen kulho puserrinkotelon alle vastaanottamaan soseutettu ruoka ja aseta pienempi kulho avoimen pään alle vastaanottamaan ruoantähteet.

2. Paloittele ruoka niin, että se mahtuu syöttösuppiloon.
3. Kytke yleiskone nopeudelle 4 ja syötä käsiteltävä ruoka syöttösuppiloon syöttöpainin/vääntöavainyhdistelmällä.

Hedelmien ja vihannesten soseuttaminen

- Paloittele ruoka siten, että se sopii syöttösuppiloon
- Poista sitkeät, paksut kuoren palaset, mm. appelsiinin kuoren palaset
- Poista kaikki isot hedelmien kivet, mm. persikan kivet
- Poista palko- ja varsiosat, mm. mansikoiden, viinirypäleiden
- Pehmennä sitkeitä tai kovia hedelmiä ja vihanneksia keittämällä niitä ennen raastamista

HUOM! Syöttösuppiloon voi ilmestyä nestettä erittäin nestepitoisten ruokien käsittelyn yhteydessä, esim. tomaatteja tai viinirypäleitä käsiteltäessä. Valuta neste pois jatkamalla yleiskoneen käyttöä. Välttää yleiskoneen rikkoutumisen, kun et käsittele uutta ruoka-annosta, ennen kuin neste on poistunut syöttösuppilosta.

Hedelmä/vihannespuserin

HUOM! Välttää puserinlisälaitteen ja/tai yleiskoneen vioittumisen, jos et käsittele Labruscan- tai liukaspintaisia viinirypäleitä tällä lisälaitteella. Vain Vinifera-ryhmään kuuluvien rypäleiden (mm. Tokay ja Muscat) käsittely on sallittua.

Hedelmä/vihannespuserinlisälaitteen puhdistaminen

Ensimmäinen vaihe on, kun purat laitteen perusteellisesti.

Seuraavat osat kestävät konepesua:

- jauhimen runko
- jauhimen kierukka
- puserinkartio
- puserinkotelo
- roiskesuoja
- kiinnitysrengas
- syöttöpainin/vääntöavainyhdistelmä

Seuraavat osat tulisi pestä käsin lämpimässä pesuainevedessä, jonka jälkeen ne tulee kuivata huolella:

- jousi-akseliyhdistelmä

Eräät ruoka-aineet saattavat aiheuttaa tiettyjen osien värjäytymistä. Värjäytymät voi poistaa seuraavasti: (1) Aseta konepesua kestävät osat astianpesukoneeseen ja valitse normaali pesuohjelma tai (2) Hiero pieni määrä öljyä tai leivontarasvaa värjäytyneisiin kohtiin, pese lämpimässä pesuainevedessä, ja huuhtelee. Myös pieni pulloharja soveltuu lian poistamiseen raastinkartiosta.

Kiinnitysrenkaan löysäminen: Jos kiinnitysrengas on niin kireällä, ettet saa sitä poistettua käsin, aseta syöttöpainin/vääntöavainyhdistelmä urien päälle ja kierrä vastapäivään.

HUOM! Välttää puserinlisälaitteen vioittumisen siten, että et kiristä syöttöpainin/väänninyhdistelmällä rengasta laitteen runkoon.

Kuuma salsa

- 4 isoa tomaattia,
kuorittuina ja kukin
kuuteen osaan
pilkottuna
- 1 tai 2 Chipotle-
paprikaa tai 1
säilykepaprika
- 1 keskikokoinen sipuli,
kuuteen osaan
pilkottuna
- 1 valkosipulin kynsi
- 0,8 dl etikkaa
- 1 teelusikallinen suolaa

Kokoa lihamylly ja varusta se karkealla jauhinlevyllä. Kytke lihamylly yleiskoneeseen. Valitse nopeudeksi 4 ja jauha tomaatit, paprikat, sipuli ja valkosipuli lihamyllyn alle asetettuun suureen kulhoon tai kattilaan. Lisää muut ainesosat ja sekoita hyvin. Jos haluat sakeaa salsaa, kuumenna sekoitusta kattilassa kiehumispisteeseen. Käännä levy pienelle lämmölle. Kypsytä 5 - 10 minuuttia tai kunnes sakeus on sopiva.

Vinkki: Chipotle-paprikat ovat kuivattuja ja savustettuja jalapeno-paprikoita. Jos niitä ei ole saatavissa, korvaa ne tuoreilla jalapenoilla ja 2 ruokalusikallisella grillikastiketta.

Riittoisuus: 20 annosta (0,3 dl annosta kohti).

Ruotsalaiset lihapullat kermakastikkeessa

Ruotsalaiset lihapullat

- 500 g luutonta naudanpaistia, leikattuna 2,5 cm suikaleiksi
- 250 g luutonta vasikanlihaa, leikattuna 2,5 cm suikaleiksi
- 1 keskikokoinen sipuli, kuuteen osaan pilkottuna
- 2 viipaletta kokojyväleipää, muruina
- 1 teelusikallinen suolaa
- 5 g muskottia
- 3 g maustepippuria
- 3 g mustaa pippuria
- 0,6 dl rasvatonta munankorviketta tai 1 muna
- 1,2 dl vähärasvaista maitoa

Kermakastike

- 60 g rasvaa lihapullista tai margariinia tai voita
- 60 g jauhoja
- 0,5 litraa kokomaitoa
- 10 g lihaliemimuruja tai 1 lihaliemikuutio
- 2 g mustaa pippuria

Kokoa lihamylly ja varusta se hienolla jauhinlevyllä. Kytke lihamylly yleiskoneeseen. Valitse nopeudeksi 4 ja jauha naudanliha, vasikanliha, sipuli ja leipä lihamyllyn alle asetettuun kulhoon. (Palauta sekoitus lihamyllyyn ja jauha kerran tai kahdesti uudelleen saadaksesi erityisen hienojakoisia lihapullia.) Lisää muut ainesosat ja sekoita hyvin.

Muotoile taikinasta halkaisijaltaan 2,5 cm lihapullia ja asettele ne mitoiltaan 40 x 26 x 2,5 cm oleville paistolevyille. Paista 230°C:een lämmössä 15 minuuttia tai kunnes lihapullat ruskistuvat eikä keskiosassa näy vaaleanpunaista väriä.

Lihapullien paistuessaa valmistelee kermakastike. Kuumenna rasva tai sulata margariini tai voi isossa kattilassa. Lisää jauhot ja hämmennä kunnes sekoitus alkaa kuplia. Lisää jäljellä olevat ainesosat vähitellen ja samalla hämmennetään. Kuumenna keski-pienellä lämmöllä kunnes seos sakeutuu ja alkaa kuplia. Kaada ruotsalaisten lihapullien päälle.

Tarjoile lihapullat alkupaloina tai nuudeliin kanssa pääateria.

Riittoisuus: 20 alkupala-annosta (4 lihapullaa per annos) tai 10 pääateria-annosta (8 lihapullaa per annos).

Bolognesekastike

0,3 dl oliiviöljyä	Kuumenna öljy halkaisijaltaan 30 cm paistinpannussa keskilämmöllä. Lisää porkkanat, selleri, sipuli, persilja, jauhettu naudanliha, jauhettu sianliha ja valkosipuli. Ruskista 20 minuuttia. Ota seos pois levyltä ja anna jäähtyä 10 minuuttia.
2 porkkanaa, kuorittuina ja pilkottuina 2,5 cm paloiksi	
2 sellerin vartta, pilkottuina 2,5 cm paloiksi	Kokoa lihamyly, varusta se karkealla jauhinlevyllä, ja kytke yleiskoneeseen. Valitse nopeudeksi 4 ja jauha seos 5,7 litran astiaan.
1 iso sipuli, kahdeksaan osaan pilkottuna	Kokoa hedelmä/vihannespuserin ja kytke yleiskoneeseen. Valitse nopeudeksi 4 ja puserra tomaatit. Mittaa astiaan 0,95 litraa sosetta. Lisää tomaattisose ja -tiiviste, basilika, oregano, laakerin lehti, suola, pippuri, tomaattitahna, vesi ja viini lihasekoitukseen. Peitä kannella ja hauduta keskipienellä lämmöllä 1 tunti.
20 g persiljaa	Riittoisuus: 2 litraa
0,7 kg jauhettua naudanlihaa	
0,25 kg jauhettua sianlihaa	
3 valkosipulin kynttä	
10 isoa kypsää tomaattia, kuuteen osaan pilkottuna	
5 g basilikaa (10 suurta hienonnettua lehteä)	
5 g oreganoa	
1 laakerin lehti	
1 teelusikallinen suolaa	
2 g pippuria	
0,6 dl vettä	
0,6 dl kuivaa punaviiniä	
200 g tomaattitiivistettä	

Pestokastike

- 80 g tuoreita basilikan lehtiä
- 40 g persiljaa
- 2 valkosipulin kynttä
- 5 g suolaa
- 2 g pippuria
- 100 g parmesaanijuustoa
- 1,2 dl oliiviöljyä
- 50 g pinjansiemeniä (valinnainen)

Kokoa lihamylly, varusta se hienolla jauhinlevyllä, ja kytke yleiskoneeseen. Valitse nopeudeksi 4 ja jauha basilikan lehdet, persilja ja valkosipuli yleiskoneen kulhoon. Lisää suola, pippuri ja parmesaanijuusto. Kytke kulho ja lankavatkain. Kytke nopeudensäädin nopeudelle 6 ja sekoita 1 minuutin ajan. Pysäytä ja kaavi kulho. Valitse nopeudeksi 8 ja lisää vähitellen oliiviöljy ohuena, tasaisena virtana ja vatkaa kunnes se on imeytynyt. Käytä n. 0,3 dl pestokastiketta jokaista pasta-annosta kohti.

Vinkki: Mikäli pestokastike ei tule käytettyä heti, laita loput purkkiin ja peitä ohuella oliiviöljykerroksella jotta se ei tummuisi. Säilytä jääkaapissa viikon verran tai pakasta, jos käytät tätä myöhemmin.

Riittoisuus: 0,5 litraa.

Golden Peach Chutney -kastike

- 4 isoa persikkaa, kuorittuina ja pilkottuina paloiksi tai 1 paketti (450 g) pakastettuja persikoita, sulatettuna
- 1,2 dl etikkaa
- $\frac{1}{2}$ sipulia hakkeluksena
- 60 g kuivattuja hedelmän paloja
- 120 g tiukasti pakattua fariinisokeria
- 60 g sokeria
- 40 g hienoksi hakattua kiteytettyä inkivääriä
- 4 tai 5 neilikkaa
- 1 g maustepippuria

Kokoa hedelmä/vihannespuserin ja kytke yleiskoneeseen. Valitse nopeudeksi 4 ja puserra persikat isoon kattilaan. Lisää muut ainesosat. Kiehauta. Käännä levy pienelle lämmölle. Kypsytä n. 20 minuuttia tai kunnes sakeus on sopiva, hämmennä usein.

Riittoisuus: 24 annosta (20 g annosta kohti).

Omenavoi

- 1,5 kg keitto-omenia,
pilkottuina neljään
osaan
- 2 dl omenasiideriä
- 1,2 dl etikkaa
- 450 g sokeria
- 10 g kanelia
- 4 neilikkaa
- 7 g maustepippuria

Aseta omenat, siideri ja etikka isoon kattilaan. Kypsytä n. 15 minuuttia keskilämmöllä tai kunnes sekoitus on hyvin pehmeä, hämmennä silloin tällöin.

Kokoa hedelmä/vihannespuserrin ja kytke yleiskoneeseen. Valitse nopeudeksi 4 ja puserra keitetyt omenat raastimen alle asetettuun yleiskoneen kulhoon. Palauta omenat pannulle. Lisää sokeri ja mausteet, ja sekoita hyvin. Kypsytää pienellä lämmöllä kunnes sokeri on liuennut, ja hämmennä silloin tällöin. Kypsytää 15 - 20 minuuttia tai kunnes sakea, ja hämmennä usein. Siirrä kuumiin, steriloituihin 0,235 litran purkkeihin. Pidä purkkeja 10 minuuttia kiehuvasa vesikylvyssä. Ota purkit pois vedestä. Anna jäähtyä ja tutki onko vuotoja.

Riittoisuus: Noin 1,2 litraa (0,1 dl annosta kohti).

Hummus eli hernetahna

- 1 purkillinen
(0,565 kg)
kahviherneitä,
valutettuina
- 0,6 dl kylmää vettä
- 0,6 dl tuoretta
sitruunamehua
- 60 g tahinia
(seesamisiementahnaa)
tai 2 teelusikallista
seesamiöljyä
- 2 valkosipulin kynttä,
hienonnettuina
- 4 g suolaa
- 2 g paprikaa
(valinnainen)

Kokoa hedelmä/vihannespuserrinlisälaite ja kytke yleiskoneeseen. Valitse nopeudeksi 4 ja puserra kahviherneet yleiskoneen kulhoon.

Lisää vesi, sitruunamehu, tahini, valkosipuli, suola ja paprika. Kytke kulho ja vispilä sekoittimeen. Kytke nopeudensäädin nopeudelle 4 ja sekoita 1 minuutin ajan. Pysäytä ja kaavi kulho. Lisää nopeus nopeudelle 10 ja sekoita 1 minuutin ajan tai kunnes sekoitus on tasajakoinen. Tarjoile pitaleivän kera.

Riittoisuus: 0,475 litraa.

Pöytämallisten KitchenAid® -yleiskoneiden osien takuu (vain kotikäyttöön)

Takuun pituus:	KitchenAid maksaa:	KitchenAid ei maksa:
Kahden vuoden täystakuu ostohetkestä lähtien.	Vaihto-osat ja korjaustyökustannukset materiaali- tai työvikojen korjaamiseksi. Huollon saa suorittaa vain valtuutettu KitchenAid-huoltoliike.	A. Korjausta, joka on aiheutunut muusta toiminnasta kuin ruoanlaitosta normaalissa kotitalouskäytössä. B. Vikoja, jotka johtuvat ulkopuolisesta syystä, muutoksista, väärästä käytöstä tai asennuksesta / käytöstä, joka ei ole paikallisten sähkömääräysten mukaista.

KITCHENAID EI VASTAA MILLÄÄN TAVOIN SATUNNAISISTA TAI VÄLILLISISTÄ VIOISTA.

Huoltopisteet

Kaikki huolto on teetettävä lähimmässä valtuutetussa KitchenAid-huoltopisteessä. Ota yhteys jälleenmyyjään, jolta laite on ostettu, ja pyydä lähimmän valtuutetun KitchenAid-huoltopisteen yhteystiedot.

Suomi:

KODINKONEHUOLTO
Tauno Korhonen Oy,
Museokatu 25, Töölö,
00100 HELSINKI
Puh. 358/949 5903

Asiakaspalvelu

Suomi: IDEATRADE OY
Bulevardi 30 i
00120 HELSINKI

Tel: +358/400 520777

Fax: +358/9 636656

www.ideatrade.fi
www.KitchenAid.com



FOR THE WAY IT'S MADE.®

® KitchenAid, U.S.A.:n rekisteröimä tuotemerkki

™ KitchenAid, U.S.A.:n tuotemerkki

Pöytäsekoittimen muoto on KitchenAid, U.S.A.:n tuotemerkki

© 2007. Kaikki oikeudet pidätetään

Kaikki oikeudet muutoksiin pidätetään.

KitchenAid®

**VOEDSELMOLEN &
FRUIT- EN GROENTEEZEEF**
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

**FOOD GRINDER &
FRUIT/VEGETABLE
STRAINER**
INSTRUCTIONS AND RECIPES

**HACHOIR &
PASOIRE À FRUITS
ET LÉGUMES**
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

**FLEISCHWOLF UND
PÜRIERAUFSATZ**
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

**TRITATUTTO E
PASSAVERDURE**
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

**PICADORA DE ALIMENTOS
Y COLADOR DE
FRUTAS/VERDURAS**
INSTRUCCIONES Y RECETAS

**LIVSMEDELSKVARN &
PASSERTILLSATS FÖR
FRUKT OCH GRÖNSAKER**
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

**KJØTTKVERN &
FRUKT- OG
GRØNNSAKSPRESSE**
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

**LIHAMYLLY &
HEDELMÄ/VIHANNESPUSERRIN**
KÄYTTÖHJEET JA RESEPTIT

**KØDHAKKER &
PURÉPRESSE**
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

**TRITURADOR DE CARNE &
PASSADOR DE PURÉS**
INSTRUÇÕES E RECEITAS

**HAKKAVÉL &
ÁVAXTAPRESSA**
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

**ΜΗΧΑΝΗ ΑΛΕΣΗΣ & ΑΠΟΧΥΜΩΤΗΣ
ΦΡΟΥΤΩΝ / ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ**
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



Model 5FGA
kødhakker

Model 5FVSP
purépresse

Model 5FVGSFGA
Purépresse & kødhakker

Tilbehør til
alle KitchenAid®-
husholdningsmixere.

Indholdsfortegnelse

Sikker brug af tilbehør til mixeren	1
Vigtigt om sikkerhed.....	1
Montering af mixerens tilbehør.....	2
Inden montering af mixerens tilbehør.....	2
Kødhakker	3
Samling af kødhakkeren	3
Brug af kødhakkeren	4
Rengøring af kødhakkeren.....	4
Purépresse	5
Samling af purépressen	5
Brug af purépressen	6
Rengøring af purépressen.....	7
Opskrifter.....	8
Garanti på tilbehør til KitchenAid® -husholdningsmixer	13
Servicecentre.....	13
Kundeservice.....	13

Sikker brug af tilbehør til mixeren

Både din, såvel som andres sikkerhed er meget vigtig.

Vi har medtaget mange vigtige oplysninger om sikkerhed, både i brugerhåndbogen og på udstyret. Læs altid anvisninger om sikkerhed, og overhold dem.



Alle instrukser om sikkerhed er mærket med dette symbol.

Dette symbol gør dig opmærksom på, at du skal være ekstra opmærksom og nøje følge instrukserne i vejledningen.

Alle instrukser om sikkerhed står efter advarselssymbolet og ordet "FARE" eller "ADVARSEL". Disse ord betyder:

 **FARE**

Du kan blive alvorligt skadet, hvis du ikke omgående følger instruktionerne.

 **ADVARSEL**

Du kan blive alvorligt skadet, hvis du ikke følger instruktionerne.

Alle instrukser om sikkerhed fortæller, hvad risikoen er, hvordan du mindsker faren for at komme til skade, og hvad der kan ske, hvis instruktionerne ikke følges.

VIGTIGT OM SIKKERHED

Når du bruger elektrisk udstyr, bør du altid tage nogle grundlæggende forholdsregler af hensyn til sikkerheden, herunder:

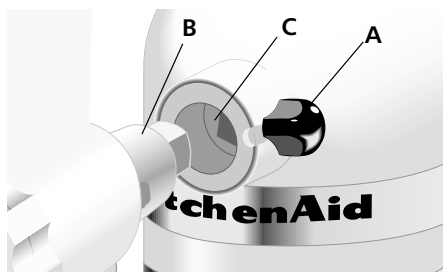
1. Læs alle instruktioner.
2. Mixeren må aldrig komme i vand eller anden væske pga. fare for elektrisk stød.
3. Omhyggeligt opsyn er nødvendigt, når tilbehøret anvendes af eller i nærheden af børn.
4. Tag stikket ud af stikkontakten, når der på- eller afmonteres tilbehør, under rengøring eller når maskinen ikke er i brug.
5. Berør aldrig bevægelige dele. Hold fingrene på afstand af udblæsningsåbningen.
6. Anvend aldrig mixeren, hvis ledning eller stik er defekt, hvis der har været funktionsfejl, eller hvis mixeren har været tabt på gulvet eller er beskadiget på anden vis. Indlever mixeren til eftersyn, reparation eller elektrisk/mekanisk justering på det nærmeste autoriserede servicecenter.
7. Brug af andet tilbehør end det, der anbefales eller sælges af KitchenAid, kan medføre brand, elektrisk stød eller skade.
8. Mixeren må ikke anvendes udendørs.
9. Lad ikke ledningen hænge ud over kanten af bordet eller bordpladen.
10. Påfyld aldrig ingredienser med hånden. Brug altid den kombinerede skubber/skrueøgle.
11. Kniven er skarp. Vær forsigtig.
12. Produktet er kun beregnet til husholdningsbrug.

GEM DISSE INSTRUKTIONER

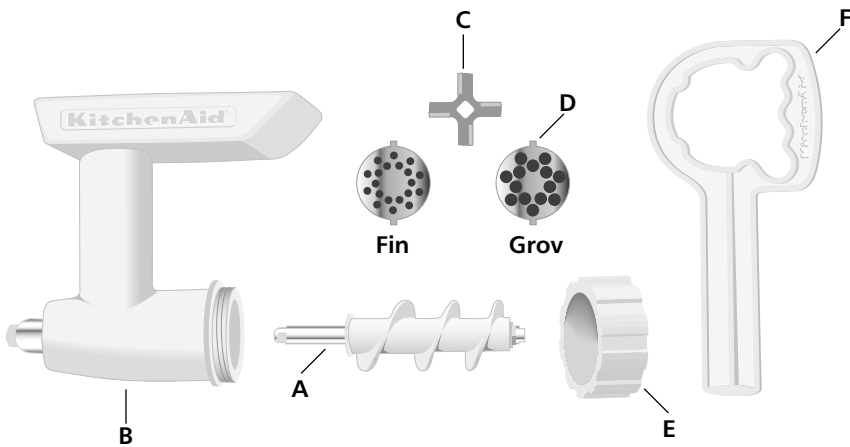
Montering af mixerens tilbehør

Inden montering af mixerens tilbehør

1. Kontroller, at hastighedsregulatoren står på "0" (SLUKKET).
2. Tag stikket ud af stikkontakten.
3. Afhængigt af tilbehørsmuffens type, skal den hængslede afskærmning vippes op eller tommelskruen (A) løsnes ved at dreje den mod uret, hvorefter navet som dækker tilbehørsmuffen kan fjernes.
4. Sæt tilbehørets drivaksel for tilbehør (B) i tilbehørsmuffen (C), idet det kontrolleres, at drivaksel en passer ind i tilbehørsmuffens firkantede fatning.
5. Det kan være nødvendigt at dreje tilbehøret frem og tilbage. Stiften på tilbehøret passer i hakket i kanten af tilbehørsmuffen, når tilbehøret er placeret korrekt.
6. Stram tommelskruen ved at dreje den med uret, indtil tilbehøret sidder helt fast på mixeren.



Kødhakker



Samling af kødhakkeren

1. Sæt sneglen (A) i kødhakkerens hus(B).
2. Anbring kniven (C) på sneglens fritlagte endestykke.
3. Anbring hulskiven (D) over kniven, så skivens tapper passer ind i hakkerne på kødhakkerens hus.
4. Sæt ringen (E) på kødhakkerens hus, og drej den med hånden, indtil den sidder fast, men pas på ikke at spænde for hårdt.

BEMÆRK: Den kombinerede nedstopper og spændenøgle til tilbehør (F) skal kun bruges til at fjerne spænderingen (E). Brug den ikke til at spænde ringen (E).

BEMÆRK: Purépressen (Model 5FVSP) omdanner kødhakkeren til en purépresse. Ved hjælp af pølsehornet (Model 5SSA) kan kødhakkeren fremstille hjemmelavede pølser.

Kødhakker

Brug af kødhakkeren

⚠ ADVARSEL



Fare. Roterende kniv

Brug altid skubberen.

Hold fingrene væk fra åbningerne.

Hold uden for børns rækkevidde.

Der er risiko for amputationer eller skæreulykker.

1. Skær ingredienserne i mindre strimler eller stykker, og stop dem ned i tragten. Kød bør skæres i lange, smalle strimler.
2. Sæt mixeren på hastighed 4, og læg ingredienserne ned i tragten ved hjælp af den kombinerede nedstopper og spændenøgle til tilbehør.

BEMÆRK: Der kan samle sig væske i tragten, når der hakkes store mængder ingredienser med stort vandindhold, f.eks. tomater eller vindruer. Lad mixeren køre videre, så væsken føres ud. Der må ikke tilsættes flere ingredienser, før tragten er tømt for væske, da det kan beskadige mixeren.



Grov hulskive – Bruges til at hakke rått eller tilberedt kød, kraftige grøntsager, tørret frugt og ost.



Fin hulskive – Bruges til at hakke rått kød, tilberedt kød, dip samt rasp.

Hakning af kød – Oksekød bliver nemmere at blande og mere mørt, hvis det hakkes to gange. Det bedste resultat opnås, hvis kødet er meget koldt eller delvist frosset, når det hakkes. Kød med højt fedtindhold bør kun hakkes én gang.

Hakning af brød – Husk, at brødet skal være enten helt gennemtørt eller friskt, hvis det skal hakkes til rasp. Halvtørt brød kan sætte sig fast i kødhakkeren.

BEMÆRK: Meget hårde, kompakte ingredienser, f.eks. helt tørt, hjemmebakket brød, bør ikke hakkes i kødhakkeren. Hjemmebakket brød bør hakkes, mens det er frisk, og derefter tørres i ovnen eller lufttørres.

Sådan løsnes spænderingen – Sæt den kombinerede nedstopper og spændenøgle til tilbehør over rillerne, og drej mod uret, hvis spænderingen sidder så fast, at den ikke kan løsnes med håndkraft.

BEMÆRK: Brug ikke den kombinerede nedstopper og spændenøgle til tilbehør til at sætte spænderingen fast på kødhakkeren, da det kan beskadige kødhakkerens hus.

Rengøring af kødhakkeren

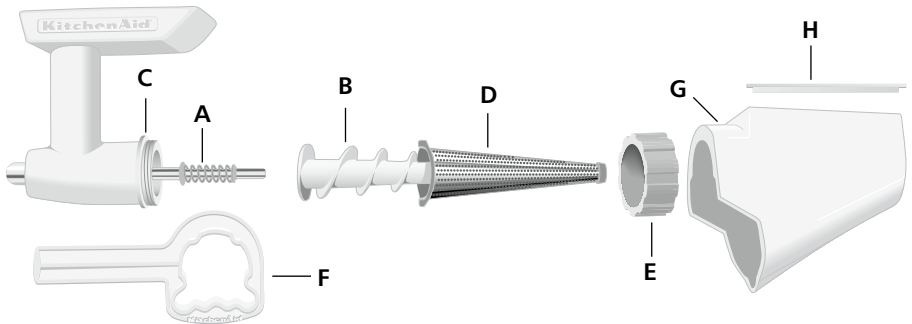
Skil først kødhakkeren fuldstændigt ad. Følgende dele kan vaskes i opvaskemaskine:

- Kødhakkerens hus
- Kødhakkerens snegl
- Spænderingen
- Den kombinerede nedstopper og spændenøgle til tilbehør

Følgende dele skal vaskes af i hånden i varmt sæbevand og tørres grundigt:

- Kniv
- Hulskiver

Purépresse



Samling af purépressen

1. Lad den smalle ende af "fjeder og aksel-enheden" (A) glide ind i den større snegl (B), indtil den sidder fast.
2. Sæt sneglen i kødhakkerens hus (C).
3. Sæt keglesien (D) over sneglens fritlagte ende, så taperne på keglen passer ind i hakkerne i kødhakkerens hus (C).
4. Sæt spænderingen (E) på kødhakkerens hus, og drej den med hånden, indtil den sidder fast, men pas på ikke at spænde for hårdt.

BEMÆRK: Den kombinerede nedstopper og spændenøgle til tilbehør (F) skal kun bruges til at fjerne spænderingen (E). Brug den ikke til at spænde ringen (E).

5. Skub beholderen (G) over keglen, og fastgør den i toppen af spænderingen.
6. Sæt stænkskærmen (H) på beholderen (G).

Purépresse

Brug af purépressen

⚠ ADVARSEL



Fare. Roterende kniv

Brug altid skubberen.

Hold fingrene væk fra åbningerne.

Hold uden for børns rækkevidde.

Der er risiko for amputationer eller skæreulykker.

1. Anbring mixerens skål under beholderen, når purépressen er monteret på mixeren, så den kan opsamle puréen, og en anden mindre skål under den åbne ende til affaldet.

2. Skær ingredienserne i stykker, der passer i tragten.
3. Sæt mixeren på hastighed 4, og læg ingredienserne ned i tragten ved hjælp af den kombinerede nedstopper og spændenøgle til tilbehøret.

Purering af frugt og grøntsager

- Skær ingredienserne i stykker, der passer i tragten
- Fjern sejt, tykt skind eller skræl, f.eks. fra appelsiner
- Fjern alle større sten, f.eks. fra ferskner
- Fjern kerner eller stængler, f.eks. fra jordbær eller vindruer
- Kog seje eller hårde frugter eller grøntsager, inden de pureres

BEMÆRK: Der kan samle sig væske i tragten, når der hakkes store mængder ingredienser med stort vandindhold, f.eks. tomater eller vindruer. Lad mixeren køre videre, så væsken føres ud. Der må ikke tilsættes flere ingredienser, før tragten er tømt for væske, da det kan beskadige mixeren.

Purépresse

BEMÆRK: Labruscan-druer eller druer af "slip skin"-typen bør ikke anvendes i purépresse, da de kan beskadige purépresse og/eller mixeren. Det er kun druefamilien Vinifera, f.eks. Tokay og Muscat, som må anvendes.

Rengøring af purépresse

Skil først purépresse fuldstændigt ad.

Følgende dele kan vaskes i opvaskemaskine:

- Kødhakkerens hus
- Kødhakkerens snegl
- Keglesi
- Sikasse
- Stænkskærm
- Spænderingen
- Den kombinerede nedstopper og spændenøgle til tilbehøret

Følgende dele skal vaskes af i hånden i varmt sæbevand og tørres grundigt:

- Fjeder og aksel-enheden

Visse ingredienser kan misfarve nogle af delene. Disse misfarvninger kan fjernes ved at følge en af metoderne i det følgende:

(1) Sæt de dele, der kan vaskes op i opvaskemaskine, og kød programmet til normalt snavset opvask, eller (2) gnid det misfarvede område med en lille smule olie eller fedtstof, vask i varmt sæbevand, og skyl. Frugtkød kan fjernes fra keglesien med en lille flaskerenser.

Sådan løsnes spænderingen – Sæt den kombinerede nedstopper og spændenøgle til tilbehør over rillerne, og drej mod uret, hvis spænderingen sidder så fast, at den ikke kan løsnes med håndkraft.

BEMÆRK: Brug ikke den kombinerede nedstopper og spændenøgle til tilbehør til at sætte spænderingen fast på kødhakkeren, da det kan beskadige purépresse.

Røget salsa

- 4 store tomater, flået og skåret i sjette dele
- 1 eller 2 chipotles-chilier eller 1 chili fra dåse
- 1 mellemstort løg skåret i sjette dele
- 1 fed hvidløg
- 80 ml vineddike
- 1 teskefuld salt

Saml kødhakkeren brug den grove hulske. Sæt kødhakkeren på mixeren. Indstil hastigheden på 4, og hak tomater, chili, løg og hvidløg i en stor skål eller gryde, som er anbragt under kødhakkeren. Tilsæt de resterende ingredienser, og rør rundt. Opvarm blandingen til kogepunktet i gryden, hvis der ønskes en tykkere salsa. Skru helt ned for varmen. Lad blandingen koge i 5 til 10 minutter, eller indtil den har den ønskede konsistens.

Tip: Når friske, grønne jalapeños tørres og ryges, skifter de navn til chipotles. De kan eventuelt erstattes af friske jalapeños og 2 teskefulde barbecue sauce.

Til: 20 personer (30 ml pr. person).

Svenske frikadeller med hvid sauce

Svenske frikadeller

- 500 g okseklump skåret i 2,5 cm strimler
- 250 g kalvekød uden ben skåret i strimler på 2,5 cm
- 1 mellemstort løg skåret i sjettede
- 2 skiver franskbrød skåret i stykker
- 1 tsk salt
- 1 tsk muskat
- $\frac{1}{2}$ tsk allehånde
- $\frac{1}{2}$ tsk sort peber
- 1 æg
- 120 ml letmælk

Hvid sauce

- 60 ml stegesky fra frikadellerne, smør eller margarine
- 60 ml mel
- 500 ml sødmælk
- 10 g suppeterning eller 1 oksebouillonterning
- $\frac{1}{2}$ tsk sort peber

Saml kødhakkeren med den fine hulske. Sæt kødhakkeren på mixeren. Indstil hastigheden på 4, og hak oksekød, kalvekød, løg og brød i en skål, der er anbragt under kødhakkeren. (Læg blandingen tilbage i kødhakkeren, og hak den en eller to gange mere, så frikadellerne bliver ekstra fine). Tilsæt de resterende ingredienser, og bland dem omhyggeligt.

Form blandingen til frikadeller på ca. 2,5 cm, og anbring dem i en bageform på 40 x 26 x 2,5 cm. Bag ved 230°C i 15 minutter, eller indtil de er brune på overfladen og gennemstegte.

Forbered saucen, mens frikadellerne er i ovnen. Varm stegeskyen, eller smelt margarinen/smørret i en stor gryde. Tilsæt mel og rør, indtil det koger. Tilsæt lidt efter lidt alle ingredienserne under omrøring. Kog over middel varme, indtil blandingen begynder at blive tyk og begynder at koge. Hæld saucen over frikadellerne.

Server frikadellerne som en forret, eller som hovedret med kogte nudler.

Til: 20 personer som forret (4 frikadeller pr. person) eller 10 personer som hovedret (8 frikadeller pr. person).

Spagettisauce

- 30 ml olivenolie
- 2 gulerødder, skræillet og skåret i stykker på 2,5 cm
- 2 stilke selleri skåret i stykker på 2,5 cm
- 1 stort løg skåret i ottendedele
- 20 g persille
- 700 g hakket oksekød
- 250 g hakket svinekød
- 3 fed hvidløg
- 10 store, modne tomater skåret i sjattedele
- 1 tsk basilikum (10 store, hakkede blade)
- 1 tsk oregano
- 1 laurbærblad
- 1 tsk salt
- 1/2 tsk peber
- 60 ml vand
- 60 ml tør rødvin
- 200 g tomatkoncentrat

Opvarm olien over middelf varme i en 30 cm pande. Tilsæt gulerødder, selleri, løg, persille, hakket oksekød, hakket svinekød og hvidløg. Sauter i 20 minutter. Tag blandingen af varmen, og lad den afkøle i 10 minutter.

Saml kødhakkeren med den grove hul skive isat, og sæt den på mixeren. Indstil hastigheden på 4, og hak blandingen i en 6,0 l gryde.

Saml purépressen, og sæt den på mixeren. Indstil hastigheden på 4, og purer tomaterne. Opmål 950 ml puré. Tilsæt tomatpuré og -koncentrat, basilikum, oregano, laurbærblad, salt peber, tomatpasta, vand og vin til kødblanding. Lad retten simre under låg ved middel til svag varme i 1 time.

Til: 2 l

Pestosauce

- 80 g friske basilikumblade
- 40 g persille
- 2 fed hvidløg
- 1 tsk salt
- $\frac{1}{2}$ tsk peber
- 100 g parmesanost
- 120 ml olivenolie
- 50 g pinjekerner (valgfrit)

Saml kødhakkeren med den fine hul skive isat, og sæt den på mixeren. Indstil hastigheden på 4, og hak basilikumblade, persille og hvidløg i mixerskålen. Tilsæt salt, peber og parmesanost. Anbring skålen på mixeren, og pisk med piskeriset. Indstil hastigheden på 6, og pisk i 1 minut. Stop og skrab skålen. Indstil hastigheden på 8, tilsæt gradvist olivenolien i en tynd, jævn stråle og pisk, indtil olien er absorberet. Brug ca. 30 ml pestosauce pr. pastaportion.

Tip: Hvis der bliver pestosauce tilovers, kan du hælde den i et glas og dække den med et tyndt lag olivenolie, så undgår du, at den bliver mørk. Kan opbevares i køleskab i en uge eller længere tid i fryseren.

Til: 500 ml.

Gylden ferskenchutney

- 4 store flåede ferskner skåret i stykker eller 1 pakke (450 g) frosne ferskner (optøet)
- 120 ml vineddike
- $\frac{1}{2}$ finthakket løg
- 60 g tørrede frugtstykker
- 120 g farin
- 60 g sukker
- 40 g finthakket, kandiseret ingefær
- 4 eller 5 nelliker
- $\frac{1}{4}$ tsk allehånde

Saml purépressen, og sæt den på mixeren. Indstil hastigheden på 4, anbring en stor gryde under purépressen, og purer ferskenerne. Tilsæt de resterende ingredienser. Opvarm til kogepunktet. Skru helt ned for varmen. Lad chutneyen koge i ca. 20 minutter, eller indtil den er blevet tyk. Rør jævnligt.

Til: 24 personer (20 g pr. person).

Æblemarmelade

1,5 kg madæbler skåret i
kvarter
200 ml æblecider
120 ml vineddike
450 g sukker
2 tsk kanel
4 nelliker
1½ tsk allehånde

Hæld æbler, cider og vineddike i en stor gryde. Lad frugten koge over middelvarme i ca. 15 minutter, eller indtil den er meget blød. Rør jævnligt.

Saml purépressen, og sæt den på mixeren. Indstil hastigheden på 4, anbring mixerskålen under purépressen og purér æblerne. Hæld æblerne tilbage i gryden. Tilsæt sukker og krydderier, og bland omhyggeligt. Lad marmeladen koge over svag varme under konstant omrøring, indtil sukkeret er opløst. Kog i 15 til 20 minutter eller længere, eller indtil marmeladen er blevet tyk. Rør ofte. Hæld på varme, steriliserede 235 ml glas. Kog glassene 10 minutter i vandbad. Tag glassene op af vandet. Afkøl og kontroller, at de er tætte.

Til: Ca. 1,2 l (10 ml pr. portion).

Hummus

1 dåse (565 g) kikærter,
drænet
60 ml koldt vand
60 ml frisk citronsaft
60 g tahin
(sesamfrøpasta) eller 2
teskefulde sesamolie
2 fed hakket hvidløg
1 tsk salt
½ tsk paprika (valgfri)

Saml purépressen (anvend den fine hulskive), og sæt purépressen på mixeren. Indstil hastigheden på 4, og purer kikærterne i mixerskålen.

Tilsæt vand, citronsaft, tahin, hvidløg, salt og paprika. Sæt skålen og piskeriset på mixeren. Indstil hastigheden på 4, og pisk i 1 minut. Stop og skrab skålen. Øg hastigheden til 10, og pisk i 1 minut, eller indtil massen er jævn. Server med pitabrød.

Til: 475 ml.

Garanti på tilbehør til KitchenAid®-husholdningsmixer

Garantiens varighed:	KitchenAid dækker:	KitchenAid dækker ikke for:
To års fuld garanti fra købsdatoen.	Udskiftningsdele og reparationsomkostninger for at rette mangler i materialer eller forarbejdning. Service skal udføres af et autoriseret KitchenAid servicecenter.	A. Reparationer, hvis kødhakker og purepressen bruges til andre formål end almindelig madlavning i privat husholdning. B. Skader som følger af uheld/ulykker, ændringer, forkert brug, misbrug eller installation/betjening der ikke udføres i henhold til de gældende regler for elektrisk udstyr.

KITCHENAID PÅTAGER SIG IKKE NOGET ANSVAR FOR INDIREKTE SKADER.

Servicecentre

Alt service bør udføres lokalt af et autoriseret KitchenAid-servicecenter. Du kan få oplyst nærmeste autoriserede KitchenAid servicecenter i den forretning, hvor du har købt udstyret.

I Danmark:
REPAX SERVICE A/S
Vallensbækvej 18 c
2605 Brøndby
Tlf.: 43 20 52 00

Kundeservice

THUESEN JENSEN A/S: Smedeland 11
2600 Glostrup
Tlf.: 3613 09 20

www.KitchenAid.com



FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Registreret varemærke KitchenAid, USA.

™ Varemærke KitchenAid, USA.

Mixer design er beskyttet af et varemærke KitchenAid, USA.

© 2007. Alle rettigheder forbeholdes.
Specifikationer kan ændres uden varsel.

KitchenAid®

**VOEDSELMOLEN &
FRUIT- EN GROENTEZEEF**
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

**FOOD GRINDER &
FRUIT/VEGETABLE
STRAINER**
INSTRUCTIONS AND RECIPES

**HACHOIR &
PASOIRE À FRUITS
ET LÉGUMES**
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

**FLEISCHWOLF UND
PÜRIERAUFSATZ**
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

**TRITATUTTO E
PASSAVERDURE**
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

**PICADORA DE ALIMENTOS
Y COLADOR DE
FRUTAS/VERDURAS**
INSTRUCCIONES Y RECETAS

**LIVSMEDELSKVARN &
PASSERTILLSATS FÖR
FRUKT OCH GRÖNSAKER**
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

**KJØTTKVERN &
FRUKT- OG
GRØNNSAKSPRESSE**
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

**LIHAMYLLY &
HEDELMÄ/VIHANNESPUSERRIN**
KÄYTTOHJEET JA RESEPTIT

**KØDHAKKER &
PURÉPRESSE**
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

**TRITURADOR DE CARNE &
PASSADOR DE PURÉS**
INSTRUÇÕES E RECEITAS

**HAKKAVÉL &
ÁVAXTAPRESSA**
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

**ΜΗΧΑΝΗ ΑΛΕΣΗΣ & ΑΠΟΧΥΜΩΤΗΣ
ΦΡΟΥΤΩΝ / ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ**
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



Modelo 5FGA
Triturador de Carne

Modelo 5FVSP
Passador de Purés

Modelo 5FVSFGA
Passador de Purés &
Triturador de Carne

Concebido
exclusivamente para
utilização com todas as
Batedeiras KitchenAid®
para Utilização
Doméstica.

Índice

Segurança do Acessório da Batedeira.....	1
Instruções de Segurança Importantes.....	1
Para Montar o Acessório da Batedeira.....	2
Antes de Montar o Acessório da Batedeira	2
Triturador de Carne.....	3
Para Montar o Triturador de Carne	3
Para Utilizar o Triturador de Carne	4
Para Limpar o Triturador de Carne	4
Passador de Purés.....	5
Para Montar o Passador de Purés.....	5
Para Utilizar o Passador de Purés	6
Para Limpar o Passador de Purés.....	7
Receitas	8
Garantia dos Acessórios da Batedeira KitchenAid® para utilização Doméstica	13
Centros de Assistência	13
Serviço ao Cliente	13

Segurança do Acessório da Batedeira

A sua segurança e a segurança dos outros é muito importante.

Fornecemos muitas mensagens importantes de segurança neste manual e no aparelho. Leia sempre e obedeça a todas as mensagens de segurança.



Este é o símbolo de alerta de segurança.

Este símbolo alerta-o para potenciais acidentes que podem matar ou ferir a si ou aos outros.

Todas as mensagens de segurança aparecem a seguir ao símbolo de alerta de segurança com a palavra “PERIGO” ou “AVISO”. Estas palavras significam que:

! PERIGO

Corre risco de morte ou ferimentos graves se não seguir imediatamente as instruções.

! AVISO

Pode morrer ou ficar seriamente ferido se não seguir as instruções.

Todas as mensagens de segurança indicarão qual é o acidente potencial, como reduzir o risco de acidente e o que pode acontecer se as instruções não forem seguidas.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Quando utilizar aparelhos eléctricos, os cuidados básicos de segurança devem ser sempre seguidos, incluindo os seguintes:

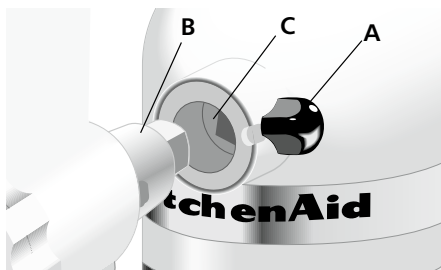
1. Leia todas as instruções.
2. Para se proteger do risco de choque eléctrico, não coloque a batedeira em água ou qualquer outro líquido.
3. O aparelho não se destina a ser usado por crianças ou doentes sem supervisão.
4. Desligue o batedeira da tomada quando não estiver em uso, antes de colocar ou retirar peças e antes de limpar.
5. Evite o contacto com peças móveis. Mantenha os dedos afastados da abertura de descarga.
6. Não coloque a batedeira a funcionar com um cabo ou ficha danificados ou após avarias da batedeira, após cair ou ficar de alguma forma danificado. Devolva a batedeira ao Centro de Assistência Autorizado mais próximo, para verificação, reparação, afinação eléctrica ou ajuste mecânico.
7. A utilização de acessórios não recomendados ou vendidos pela KitchenAid pode provocar incêndios, choque eléctrico ou ferimentos.
8. Não utilize a batedeira no exterior.
9. Não deixe o cabo pendurado na borda de uma mesa ou balcão.
10. Nunca introduza alimentos na batedeira manualmente. Utilize sempre os acessórios fornecidos para o efeito.
11. As lâminas são afiadas. Manuseie com cuidado.
12. Este produto foi concebido apenas para utilização doméstica.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

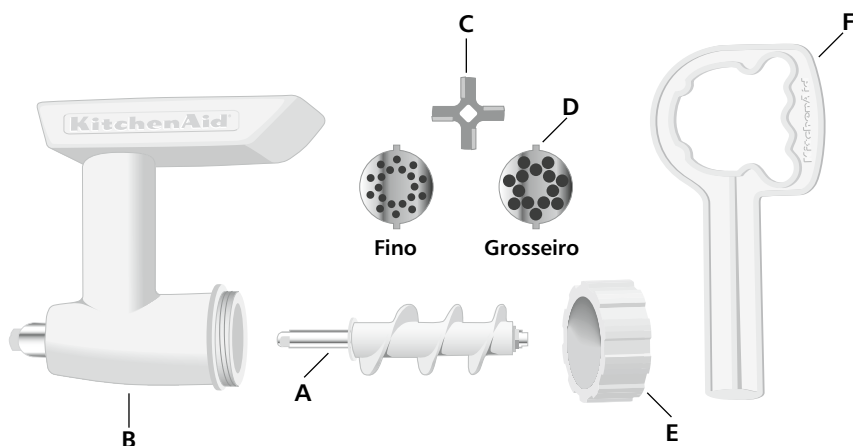
Para Montar o Acessório da Batedeira

Antes de Montar o Acessório da Batedeira

1. Rode o controlo de velocidade da batedeira para "0".
2. Desligue a tomada da batedeira ou desligue a corrente.
3. Dependendo do tipo de punho de fixação que tiver, levante a tampa articulada ou desaperte o botão de fixação (A) rodando-o para a esquerda e retire a tampa do encaixe para acessórios.
4. Introduza o eixo mecânico de fixação do acessório (B) no encaixe do punho de fixação (C), certificando-se de que este encaixa no orifício quadrado.
5. Poderá necessitar de rodar o acessório para a frente e para trás. Quando o acessório estiver na posição correcta, o pino existente no acessório irá encaixar no entalhe existente no bordo do encaixe do punho de fixação.
6. Aperte o botão de fixação rodando-o para a direita até que o acessório esteja totalmente fixo à batedeira.



Triturador de Carne



Para Montar o Triturador de Carne

1. Introduza a engrenagem do triturador (A) no corpo do triturador (B).
2. Coloque a lâmina (C) sobre a haste quadrada existente na extremidade exposta da engrenagem do triturador.
3. Coloque o disco de trituração (D) sobre a lâmina, fazendo corresponder as saliências do disco com os entalhes existentes no corpo do triturador.
4. Coloque o anel de fixação (E) no corpo do triturador, rodando manualmente até ficar fixo mas sem apertar.

NOTA: O alimentador combinado com chave (F) é utilizada apenas para remoção do anel de fixação (E). Não a utilize para apertar o anel de fixação (E).

NOTA: Encontra-se disponível o Passador de Purés (Modelo 5FVSP) para converter o Triturador de Carne num Passador de Purés. Encontra-se disponível o Funil para Salsichas (Modelo 5SSA) para converter o Triturador de Carne num Funil para Salsichas.

Triturador de Carne

Para Utilizar o Triturador de Carne

! AVISO



Perigo de lâminas rotativas

Utilize sempre o alimentador combinado com chave.

Mantenha os dedos afastados das aberturas.

Mantenha afastado das crianças.

O negligenciamento desta recomendação pode resultar em amputações ou cortes.

1. Corte a comida em pedaços pequenos e coloque-os no alimentador. A carne deve ser cortada em tiras longas e finas.
2. Coloque a batedeira na Velocidade 4 e deite a comida no alimentador combinado com chave.

NOTA: Pode acumular-se líquido no alimentador durante o processamento de grandes quantidades de alimentos com elevado teor em líquidos, tais como tomates ou uvas. Para escoar o líquido, mantenha a batedeira em funcionamento. Para evitar danificar a batedeira, não introduza mais alimentos até que o líquido tenha sido escoado do alimentador.



Disco Grosso – Utilize para triturar carne crua ou cozinhada, vegetais firmes, frutos secos e queijo.



Disco Fino – Utilize para triturar carne crua ou cozinhada para produzir pastas e coberturas.

Triturar Carne – Para obter melhores resultados, triture a carne de vaca duas vezes. Poderá obter uma textura ideal triturando carne muito fria ou parcialmente congelada. A carne gorda só deverá ser triturada uma vez.

Triturar Pão – Para triturar pão, certifique-se de que este foi seco no forno para remover toda a humidade ou que não está seco. O pão parcialmente seco pode encravar o Triturador de Carne.

NOTA: Alimentos muito rijos e densos, tais como pão caseiro totalmente seco, não devem ser triturados no Triturador de Carne. O pão caseiro deve ser secado no forno.

Para Desapertar o Anel de fixação – Se o anel de fixação estiver demasiado apertado para ser removido manualmente, coloque o alimentador combinado com chave sobre as estrias e rode para a esquerda.

NOTA: Para não danificar o triturador de carne, não utilize o alimentador combinado com chave para apertar o anel no corpo do triturador.

Para Limpar o Triturador de Carne

Em primeiro lugar, desmonte totalmente o acessório triturador de carne.

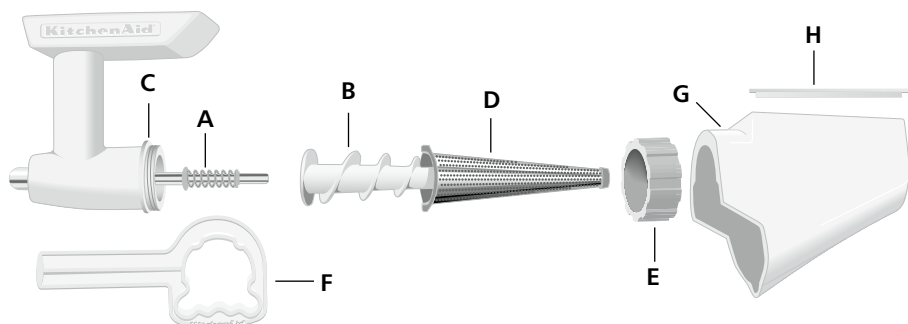
As peças seguintes podem ser lavadas na máquina:

- Corpo do triturador
- Engrenagem do triturador
- Anel de fixação
- Alimentador combinado com chave

As peças seguintes devem ser lavadas à mão em água tépida com detergente líquido para a loiça e cuidadosamente secas:

- Lâmina
- Discos de trituração

Passador de Purés



Para Montar o Passador de Purés

1. Empurre a extremidade mais pequena do veio com mola (A) para a extremidade da engrenagem maior (B) até que este fique encaixado na posição correcta.
2. Introduza a engrenagem no corpo do triturador (C).
3. Monte o cone do coador (D) sobre a extremidade exposta da engrenagem, fazendo corresponder as saliências do cone com os entalhes existentes no corpo do triturador (C).
4. Coloque o anel de fixação (E) no corpo do triturador, apertando manualmente até ficar fixo mas sem apertar em demasia.

NOTA: O alimentador combinado com chave (F) é utilizado apenas para remoção do anel de fixação (E). Não a utilize para apertar o anel de fixação (E).

5. Faça deslizar o tabuleiro do coador (G) sobre o cone e o engate existente na parte superior do anel de fixação.
6. Coloque o resguardo de salpicos (H) no tabuleiro do coador (G).

Passador de Purés

Para Utilizar o Passador de Purés

!AVISO



Perigo de lâminas rotativas

Utilize sempre o alimentador combinado com chave.

Mantenha os dedos afastados das aberturas.

Mantenha afastado das crianças.

O negligenciamento desta recomendação pode resultar em amputações ou cortes.

1. Depois de montar o Passador de Purés na batedeira, coloque a taça da batedeira sob o tabuleiro do coador para recolher a comida passada e coloque uma taça mais pequena sob a extremidade aberta para recolher o desperdício.

2. Corte os alimentos em pedaços pequenos que caibam no alimentador.
3. Coloque a batedeira na Velocidade 4 e deite a comida no alimentador combinado com chave.

Para Passar Frutas e Vegetais

- Corte os alimentos em pedaços que caibam no alimentador
- Retire cascas rijas ou espessas (por ex.: a casca das laranjas)
- Retire caroços de maiores dimensões (por ex.: o caroço dos pêssegos)
- Retire vagens ou pés (por ex.: morangos, uvas)
- Coza todos os alimentos e vegetais firmes antes de os passar

NOTA: Pode acumular-se líquido no alimentador durante o processamento de grandes quantidades de alimentos com elevado teor em líquidos, tais como tomates ou uvas. Para escoar o líquido, mantenha a batedeira em funcionamento. Para evitar danificar a batedeira, não introduza mais alimentos até que o líquido tenha sido escoado do alimentador.

Passador de Purés

NOTA: Para evitar danificar o passador de purés e/ou a batedeira, não deverá colocar uvas do tipo Labrusca ou de pele grossa no Passador de Purés. Só deverá utilizar uvas da família vinífera, tais como as uvas “Tokay” ou Moscatel.

Para Limpar o Passador de Purés

Em primeiro lugar, desmonte totalmente o acessório passador de purés.

As peças seguintes podem ser lavadas na máquina:

- Corpo do triturador
- Engrenagem do triturador
- Cone do escoador
- Tabuleiro do escoador
- Resguardo de salpicos
- Anel de fixação
- Alimentador combinado com chave

As peças seguintes devem ser lavadas à mão em água tépida com detergente líquido para a loiça e cuidadosamente secas:

- Veio com mola

Alguns alimentos poderão manchar as peças. Estas manchas poderão ser removidas utilizando um dos seguintes métodos: (1) coloque na máquina de lavar loiça as peças que podem ser lavadas na máquina e utilize o ciclo destinado aos pratos com sujidade normal ou (2) esfregue uma pequena quantidade de azeite ou manteiga, lave em água tépida com detergente líquido para a loiça e enxagúe. Poderá utilizar um pequeno escovilhão para ajudar a remover a polpa do cone do escoador.

Para Desapertar o Anel de fixação – Se o anel de fixação estiver demasiado apertado para ser removido manualmente, coloque o alimentador combinado com chave sobre as estrias e rode para a esquerda.

NOTA: Para não danificar o passador de purés, não utilize o alimentador combinado com chave para apertar o anel no corpo do triturador.

Molho Salsa Picante

- 4 tomates grandes,
pelados e cortados em
seis
- 1 ou 2 pimentões
“chipotle” ou 1
pimentão de conserva
- 1 cebola de tamanho
médio, cortada em seis
- 1 dente de alho
- 80 ml de vinagre
- 1 colher de chá de sal

Monte o Triturador de Carne, utilizando o disco de trituração grosseiro. Monte o Triturador de Carne na batedeira. Coloque a batedeira na Velocidade 4 e triture os tomates, os pimentões, a cebola e o alho para uma taça ou tacho grande colocado sob o triturador. Adicione os ingredientes restantes e misture bem. Para obter um molho mais espesso, aqueça a mistura no tacho até ferver. Quando começar a ferver, passe para lume fraco. Deixe cozer durante 5 a 10 minutos ou até obter a consistência desejada.

Sugestão: Os pimentões “chipotle” são pimentões “jalapeño” secos e fumados. Se não os conseguir encontrar, substitua-os por pimentões “jalapeño” frescos e junte 1 gota de molho de churrasco. Se não os conseguir encontrar, substitua-os por pimentões “jalapeño” frescos e junte 2 colheres de sopa de molho de churrasco.

Quantidade: 20 doses (30 ml por dose).

Almôndegas com Molho Branco

Almôndegas

- 500 g de bife de vaca, cortado em tiras de 2,5 cm
- 250 g de carne de vitela desossada, cortada em tiras de 2,5 cm
- 1 cebola de tamanho médio, cortada em seis
- 2 fatias de pão de trigo, cortadas em pedaços
- 1 colher de chá de sal
- 5 g de noz-moscada
- 3 g de pimenta da Jamaica
- 3 g de pimenta preta
- 1 ovo
- 120 ml de leite magro

Molho Branco

- 60 ml de gordura das almôndegas, manteiga ou margarina
- 60 g de farinha
- 500 ml de leite gordo
- 1 caldo de carne
- 2 g de pimenta preta

Monte o Triturador de Carne, utilizando o disco de trituração fino. Monte o Triturador de Carne na batedeira. Coloque a batedeira na Velocidade 4 e triture a carne de vaca, a carne de vitela, a cebola e o pão para uma taça colocada sob o triturador. (Coloque novamente a mistura no triturador e volte a triturá-la uma ou duas vezes para obter almôndegas extra-tenras.) Adicione os ingredientes restantes e misture bem.

Molde a mistura em bolas de 2,5 cm e disponha em tabuleiros de 40 x 26 x 2,5 cm. Coloque no forno a 230°C durante 15 minutos ou até as almôndegas ficarem acastanhadas e deixarem de estar cor-de-rosa no centro.

Enquanto as almôndegas estiverem no forno, prepare o Creme Branco. Aqueça a gordura das almôndegas ou derreta a margarina num tacho grande. Junte farinha e mexa até borbulhar. Sem parar de mexer, junte gradualmente os ingredientes restantes. Cozinhe em lume médio ou fraco até a mistura espessar e começar a borbulhar. Deite o molho sobre as almôndegas.

Sirva as almôndegas como aperitivo ou combine com esparguete cozido como prato principal.

Quantidade: 20 doses de aperitivo (4 almôndegas por dose) ou 10 doses de prato principal (8 almôndegas por dose).

Molho à Bolonhesa

- 30 *ml de azeite*
- 2 *cenouras sem pele e cortadas em pedaços de 2,5 cm*
- 2 *pés de aipo cortados em pedaços de 2,5 cm*
- 1 *cebola grande, cortada em oito*
- 20 *g de salsa*
- 700 *g de carne de vaca triturada*
- 250 *g de carne de porco triturada*
- 3 *dentes de alho*
- 10 *tomates maduros grandes, cortados em seis*
- 5 *g de manjerição (10 folhas grandes picadas)*
- 5 *g de orégãos*
- 1 *folha de louro*
- 1 *colher de chá de sal*
- 3 *g de pimenta*
- 60 *ml de água*
- 60 *ml de vinho tinto seco*
- 200 *g de concentrado de tomate*

Aqueça o azeite numa caçarola de 30 cm em lume médio. Junte as cenouras, o aipo, a cebola, a salsa, a carne de vaca triturada, a carne de porco triturada e o alho. Salteie durante 20 minutos. Retire a mistura do fogão e deixe arrefecer durante 10 minutos.

Monte o Triturador de Carne com o disco de trituração grosseiro e monte na batedeira. Coloque a batedeira na Velocidade 4 e triture a mistura para uma taça de 5,7 litros.

Monte o Passador de Purés e monte na batedeira. Coloque a batedeira na Velocidade 4 e triture os tomates. Retire 950 ml de puré. Junte o puré de tomate e o concentrado, o manjerição, os orégãos, a folha de louro, o sal, a pimenta, a pasta de tomate, a água e o vinho à mistura de carne. Cubra e deixe ferver em lume brando durante 1 hora.

Quantidade: 2 L.

Molho Pesto

- 80 g de folhas de manjeriço fresco
- 40 g de salsa
- 2 dentes de alho
- 5 g de sal
- 2 g de pimenta
- 100 g de queijo Parmesão
- 120 ml de azeite
- 50 g de pinhões (opcional)

Monte o Triturador de Carne utilizando o disco de trituração grosseiro e monte na batedeira. Coloque a batedeira na Velocidade 4 e triture as folhas de manjeriço, a salsa e o alho na taça da batedeira. Junte o sal, a pimenta e o queijo Parmesão. Monte a taça e a pinha na batedeira. Coloque a batedeira na Velocidade 6 e bata durante 1 minuto. Pare e raspe a taça. Coloque a batedeira na velocidade 8 e junte gradualmente o azeite de modo constante, batendo até que o azeite tenha sido absorvido. Utilize cerca de 30 ml de Molho Pesto por dose de massa.

Sugestão: Se não utilizar a totalidade do Molho Pesto, coloque-o num pote e cubra-o com uma fina camada de azeite para impedir que escureça. Pode ser guardado no frigorífico durante uma semana. Para guardar o molho durante um período superior, congele-o.

Quantidade: 500 ml.

Molho “Chutney” de Pêssego Dourado

- 4 pêssegos grandes sem pele e cortados em pedaços ou 1 pacote (450 g) de pêssegos congelados, descongelado
- 120 ml de vinagre
- $\frac{1}{2}$ cebola finamente picada
- 60 g de frutos secos
- 120 g de açúcar amarelo
- 60 g de açúcar
- 40 g de gengibre cristalizado finamente picado
- 4 ou 5 cravinhos-da-Índia
- 1 g de pimenta da Jamaica

Monte o Passador de Purés e monte na batedeira. Coloque a batedeira na Velocidade 4 e triture os pêssegos para um tacho grande colocado sob o passador. Junte os ingredientes restantes. Coloque ao lume até ferver. Quando começar a ferver, passe para lume fraco. Cozinhe durante 20 minutos ou até espessar, mexendo frequentemente.

Quantidade: 24 doses (20 g por dose).

Manteiga de Maçã à Camponesa

- 1,5 kg de maçãs para cozer, cortadas em quartos
- 200 ml de sidra
- 120 ml de vinagre
- 450 g de açúcar
- 10 g de canela
- 4 cravinhos-da-Índia
- 7 g de pimenta da Jamaica

Junte as maçãs, a sidra e o vinagre num tacho grande ao lume. Cozinhe em lume médio durante 15 minutos ou até a mistura ficar macia, mexendo ocasionalmente.

Monte o Passador de Purés e monte na batedeira. Coloque a batedeira na Velocidade 4 e passe as maçãs cozidas para a taça da batedeira colocada sob o passador. Coloque as maçãs no tacho. Junte o açúcar e as especiarias; mexa bem. Cozinhe em lume fraco até o açúcar estar dissolvido, mexendo constantemente. Cozinhe durante mais 15 ou 20 minutos ou até espessar, mexendo frequentemente. Verta para potes esterilizados e aquecidos de 235 ml. Coloque 10 minutos em banho-Maria. Retire os potes do banho-Maria. Deixe arrefecer; verifique as tampas.

Quantidade: Cerca de 1,2 l (10 ml por dose).

Pasta "Hummus"

- 1 lata (565 g) de grão, escorrida.
- 60 ml de água fria
- 60 ml de sumo de limão natural
- 60 g de tahini (pasta de semente de sésamo) ou 2 colheres de chá de óleo de sésamo
- 2 dentes de alho, finamente picados
- 4 g de sal
- 2 g de colorau (opcional)

Monte o Passador de Purés utilizando o disco de trituração grosseiro e monte na batedeira. Coloque a batedeira na Velocidade 4 e passe o grão para a taça da misturadora.

Junte a água, o sumo de limão, o tahini, o alho, o sal e o colorau. Monte a taça e a pinha na batedeira. Coloque a batedeira na Velocidade 4 e bata durante 1 minuto. Pare e raspe a taça. Aumente para a Velocidade 10 e bata durante 1 minuto ou até ficar suave. Sirva com Pão Pitta.

Quantidade: 475 ml.

Garantia dos Acessórios da Batedeira KitchenAid® para Utilização Doméstica

Duração da Garantia:	A KitchenAid Pagará:	A KitchenAid Não Pagará:
Dois anos de garantia total a partir da data de aquisição.	As peças de substituição e os custos de mão-de-obra de reparação para corrigir defeitos de materiais ou fabrico. A assistência tem de ser fornecida por um Centro de Assistência Autorizada da KitchenAid.	A. Reparações quando o Triturador de Carne ou o Passador de Purés foi utilizado para operações além das normais na preparação de comida em casa. B. Danos resultantes de acidentes, alterações, mau uso, abuso ou instalação/funcionamento em discordância com o regulamento eléctrico local.

A KITCHENAID NÃO ASSUME QUALQUER RESPONSABILIDADE POR DANOS INDIRECTOS.

Centros de Assistência

Toda a assistência deverá ser prestada localmente por um Centro de Assistência Autorizado da KitchenAid. Contacte o revendedor a quem adquiriu a unidade para obter o nome do Centro de Assistência Pós-Venda Autorizado da KitchenAid mais próximo.

Em Portugal:
LUSOMAX LDA.,
Edifício Matesica Aboboda
Av. Salgueiro Maia, 949
2785-502 SÃO DOMINGOS DE RANA
Tel: 214 101 006
Fax: 214 107 837

Serviço ao Cliente

Em Portugal: LUSOMAX LDA.,
Edifício Matesica Aboboda
Av. Salgueiro Maia, 949
2785-502 SÃO DOMINGOS DE RANA

Tel.: 214 101 006

Fax: 214 107 837

lusomax@netcabo.pt
www.KitchenAid.com



FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Marca Registada da KitchenAid, U.S.A.

™ Marca Registada da KitchenAid, U.S.A.

O modelo da batedeira é uma marca da KitchenAid, U.S.A.

© 2007. Todos os direitos reservados.

Especificações sujeitas a alteração sem aviso prévio.

KitchenAid®

**VOEDSELMOLEN &
FRUIT- EN GROENTEEZEEF**
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

**FOOD GRINDER &
FRUIT/VEGETABLE
STRAINER**
INSTRUCTIONS AND RECIPES

**HACHOIR &
PASOIRE À FRUITS
ET LÉGUMES**
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

**FLEISCHWOLF UND
PÜRIERAUFSATZ**
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

**TRITATUTTO E
PASSAVERDURE**
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

**PICADORA DE ALIMENTOS
Y COLADOR DE
FRUTAS/VERDURAS**
INSTRUCCIONES Y RECETAS

**LIVSMEDELSKVARN &
PASSERTILLSATS FÖR
FRUKT OCH GRÖNSAKER**
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

**KJØTTKVERN &
FRUKT- OG
GRØNNSAKSPRESSE**
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

**LIHAMYLLY &
HEDELMÄ/VIHANNESPUSERRIN**
KÄYTTOHJEET JA RESEPTIT

**KØDHAKKER &
PURÉPRESSE**
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

**TRITURADOR DE CARNE &
PASSADOR DE PURÉS**
INSTRUÇÕES E RECEITAS

**HAKKAVÉL &
ÁVAXTAPRESSA**
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

**ΜΗΧΑΝΗ ΑΛΕΣΗΣ & ΑΠΟΧΥΜΩΤΗΣ
ΦΡΟΥΤΩΝ / ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ**
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



Gerð 5FGA Hakkavél

Gerð 5FVSP
Ávaxtapressa

Gerð 5FVSFGA
Avaxtapressa &
Hakkavél

Hönnuð sérstaklega til
notkunar með öllum
KitchenAid® hrærivélum.

Efnisyfirlit

Öryggi KitchenAid® hrærivéla	1
Mikilvæg öryggisatriði	1
Að festa fylgihluti á hrærivélina	2
Áður en fylgihlutir eru festir á hrærivélina	2
Hakkavél	3
Að setja saman hakkavél	3
Að nota hakkavél	4
Að hreinsa hakkavél	4
Ávaxtapressa	5
Að setja saman ávaxtapressu	5
Að nota ávaxtapressu	6
Að hreinsa ávaxtapressu	7
Uppskriftir	8
Ábyrgð á fylgihlutum KitchenAid® heimilishrærivéla	13
Viðhaldspjónusta	13
Þjónustumiðstöð	13

Öryggi KitchenAid® hrærivéla

Öryggi þitt og öryggi annarra er mjög mikilvægt.

“Mörg mikilvæg öryggisatriði eru í þessari handbók og á tækinu. Alltaf skal lesa öll öryggisfyrirmæli vel og fara eftir þeim.



Þetta er öryggisviðvörðunarkerki.

Þetta er merki um mögulega hættu sem getur ógnað lífi eða heilsu þinni og annarra.

Öllum öryggisviðvörðunarkerkjum fylgja fyrirmæli og annaðhvort orðið “HÆTTA” eða “VIÐVÖRUN”. Þessi orð merkja:

! HÆTTA

Pú átt á hættu að deyja eða slasast alvarlega ef þú ferð ekki strax eftir fyrirmælunum.

! VIÐVÖRUN

Pú átt á hættu að deyja eða slasast alvarlega ef þú ferð ekki strax eftir fyrirmælunum.

Öll öryggisfyrirmælin gefa til kynna í hverju möguleg hættu er fólgin, hvernig hægt er að draga úr líkum á meiðslum og hvað getur gerst sé ekki farið eftir leiðbeiningum.

MIKILVÆG ÖRYGGISATRIÐI

Þegar rafmagnstæki eru notuð skal alltaf gera viðeigandi varúðarráðstafanir, þar með talið er eftirfarandi:

1. Lesa skal allar leiðbeiningar.
2. Til að koma í veg fyrir raflost skal aldrei setja hrærivél í vatn eða aðra vökva.
3. Börn mega ekki nota tækið án eftirlits.
4. Taka skal hrærivél úr sambandi þegar hún er ekki í notkun, áður en hlutar hennar eru teknir af eða settir á og fyrir hreinsun.
5. Forðast skal að snerta hluti sem hreyfast. Haltu fingrum frá losunaropum.
6. Ekki skal nota hrærivélina ef snúra eða tengill eru í ólagi eða ef tækið bílar eða ef það dettur eða skemmist á einhvern hátt. Fara skal með hrærivélina til næsta viðurkennda KitchenAid þjónustuaðila til skoðunar, viðgerðar eða stillingar á raf-eða vélbúnaði.
7. Notkun aukahluta, sem KitchenAid mælir ekki með eða selur geta valdið eldsvoða, raflosti eða meiðslum.
8. Ekki skal nota hrærivélina utandyra.
9. Ekki skal láta snúruna hanga út af borðbrún.
10. Aldrei setja matvæli í með höndunum. Notaðu alltaf samsettan troðara/lykil.
11. Blöðin eru beitt. Farðu varlega með þau.
12. Þessi vara er einungis ætluð til heimilisnota.

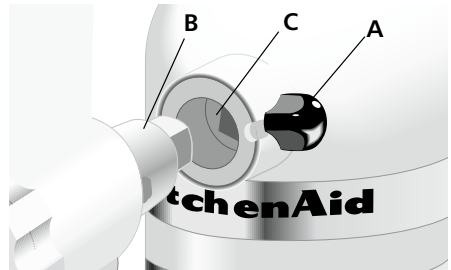
GEYMA SKAL ÞESSAR LEIÐBEININGAR Á ÖRUGGUM STAÐ

Að festa fylgihluti á hrærivélina

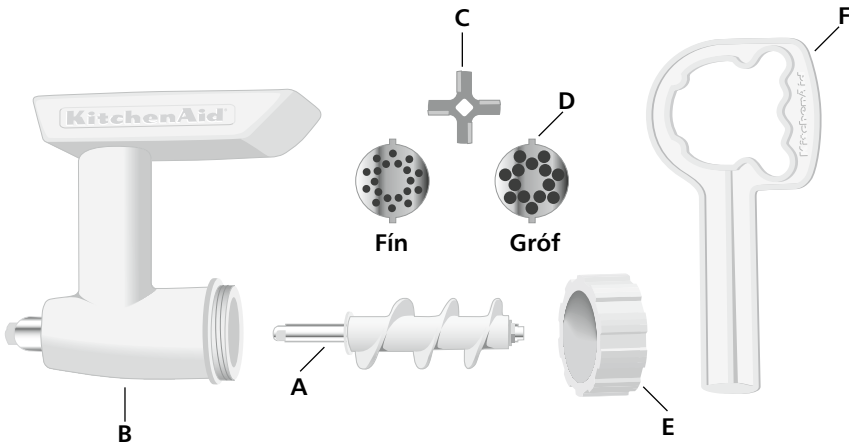
Aður en fylgihlutir eru festir á hrærivélina

1. Setjið hraðastillinguna á "O".
2. Takið hrærivélina úr sambandi eða taktu strauminn af.
3. Miðað við hvernig drif þú hefur, skaltu annaðhvort smella upp hjaralokinu eða losa festiskrúfa fyrir aukabúnað (A) með því að snúa honum rangsælis og fjarlægja driflokið.
4. Settu aflskaft (B) inn í op fyrir tengihluti (C) þannig að öruggt sé að öxullinn passi inn í ferhyrndu drifgrópina.
5. Það gæti þurft að snúa fylgihlutnum fram og til baka. Þegar fylgihluturinn er í réttri stöðu, mun pinninn á hlífinni passa inn í hakið á drifbrúninni.

6. Hertu festiskrúfuna fyrir aukabúnað með því að snúa henni réttisælis þangað til fylgihluturinn er alveg fastur við hrærivélina.



Hakkavél



Að setja saman hakkavél

1. Settu snigilinn (A) inn í hakkavélarhúsið (B).
2. Settu hnífinn (C) yfir leggin á enda snigilsins.
3. Settu hökkunarplötuna (D) yfir hnífinn, þannig að fliparnir á plötunni passi við hökin á hakkavélarhúsinu.
4. Settu festihringinn (E) á hakkavélahúsið, snúðu með hendinni þangað til hann er fastur en ekki hertur.

ATHUGASEMD: Sambyggður troðari og lykill (F) er aðeins notaður til að fjarlægja festihringinn (E). Ekki nota hann til að herða festihringinn (E).

ATHUGASEMD: Hægt er að fá Ávaxtapressu (Gerð 5FVSP) til að breyta hakkavél í ávaxtapressu. Hægt er að fá Kransaköku- og pylsugerðarstút (Gerð 5SSA) til að breyta hakkavél í pylsugerðarvél.

Hakkavél

Að nota hakkavél

! VIÐVÖRUN



Hætta af blöðum á hreyfingu

Notaðu alltaf troðarann.

Haldið fingrum frá opum.

Geymist þar sem börn ná ekki til.

Sé það ekki gert getur óvarkárni
orsakað að viðkomandi missi
fingur eða hljóti skurðarsár.

1. Skerðu matinn í litlar ræmur eða bita og settu í trektina. Kjöt ætti að vera skorið í langar mjóar ræmur.
2. Settu hrærivélina á Hraða 4 og settu matinn í trektina og ýtið lauslega á með sambyggða troðaranum (og lykill).

ATHUGASEMD: Vökvi gæti birst í trektinni þegar verið er að vinna úr stórum skömmtum af safaríkum mat eins og tómötum, vínberjum eða fiski. Til að tæma burt vökva skal halda áfram að láta hrærivélina ganga. Til að forðast að skemma hrærivélina skal ekki vinna meiri mat fyrr en vökvinn hefur tæmst úr trektinni.



Gróf plata – Notuð til að hakka hrátt eða eldað kjöt, stinnt grænmeti, þurrkaða ávexti og ost.



Fín plata – Notuð til að hakka hrátt kjöt, eldað kjöt fyrir smurálegg og brauðmyslu.

Að hakka kjöt – Fyrir betri blöndun og mýkri árangur skal hakka kjötið tvisvar. Besta áferðin kemur með því að hakka mjög kalt eða hálf-frosið kjöt. Feitt kjöt ætti einungis að hakka einu sinni.

Að hakka brauð – Til að hakka brauð í mylsnu skaltu ganga úr skugga um að brauðið sé annaðhvort ofnþurrkað vandlega til að fjarlægja allan raka, eða alls ekkert þurrkað. Hálf-þurrkað brauð gæti stíflað hakkavélina.

ATHUGASEMD: Mjög hörð, þétt matvæli, eins og fullþurrkað heimabakað brauð, ætti ekki að hakka í hakkavélinni. Heimabakað brauð ætti að hakka ferskt og síðan ofn- eða loft-þurrkað.

Að losa festihringinn – Ef hringurinn er of hertur til að losa með höndum skal smeygja samsetta troðara/lyklinum yfir raufarnar og snúa rangsælis.

ATHUGASEMD: Til að forðast skemmdir á hakkavélinni skal ekki nota sambyggða troðarann (lykilinn) til að herða festihringinn á hakkavélarhúsið.

Að hreinsa hakkavél

Taktu fyrst hakkavélina alveg í sundur.

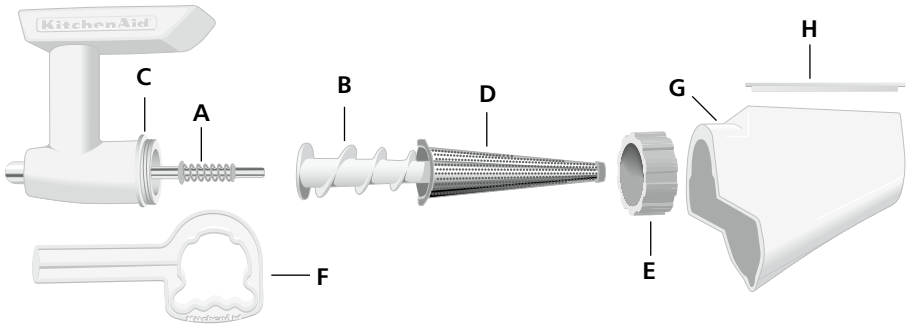
Eftirfarandi hluti má þvo í uppþvottavél:

- Hakkavélarhús
- Snigil
- Festihringinn
- Samsetta troðara/lyklinum

Eftirfarandi hluti ætti að þvo í höndunum í volgu sápuvatni og þurrka vandlega:

- Hníf
- Hökkunarplötur

Ávaxtapressa



Að setja saman ávaxtapressu

1. Renndu mjórri enda gorm- og öxulsamstæðunnar (A) inn í opið á stærri sniglinum (B) þar til það er vandlega fest.
2. Settu stærri snigilinn inn í hakkavélarhúsið (C).
3. Festu pressukeiluna (D) yfir sýnilega endanum á sniglinum þannig að flíparnir á keilunni standist á við hökin í hakkavélarhúsinu (C).
4. Settu festihringinn (E) upp á hakkavélarhúsið, snúðu með höndunum þar til hann er fastur en ekki ofhertur.

ATHUGASEMD: Sambyggður troðari lykill (F) er aðeins notaður til að fjarlægja festihringinn (E). Ekki nota hann til að herða festihringinn (E).

5. Renndu pressubakkanum (G) yfir keiluna og hengdu hann á hringinn.
6. Settu skvettuhlífina (H) á pressubakkann (G).

Ávaxtapressa

Að nota ávaxtapressu

**VIÐVÖRUN**



Hætta af blöðum á hreyfingu
Notaðu alltaf troðarann.
Haldið fingrum frá opum.
Geymist þar sem börn ná ekki til.
Sé það ekki gert getur óvarkárni
orsakað að viðkomandi missi
fingur eða hljóti skurðarsár.

1. Eftir að ávaxtapressan er fest á hrærivélina skal setja skálina undir pressubakkann til að taka við pressuðum mat og minni skál undir opna endann til að taka við úrgangi.

2. Skerðu matinn í bita sem passa í trektina.
3. Settu hrærivélina á hraða 4 og settu matvæli í trektina og þrýstið létt ámeð sambyggður troðaranum/lyklinum.

Að pressa ávexti og grænmeti.

- Skerðu í bita sem passa í trektina
- Fjarlægðu hart, þykkt hýði eða börk, þ.e., appelsínur
- Fjarlægðu alla stóra steina, þ.e., ferskjur
- Fjarlægðu hýði eða stílka, þ.e., jarðaber, vínber
- Eldaðu alla harða eða stinna ávexti og grænmeti áður en pressað er

ATHUGASEMD: Vökvi gæti safnast í trektinni þegar verið er að vinna úr stórum skömmtum af safaríkum mat eins og tómötum eða vínberjum. Til að tæma burt vökva skal halda áfram að nota hrærivélina. Til að forðast að skemma hrærivélina skal ekki vinna meiri mat fyrir en vökvinn hefur tæmst úr trektinni.

Ávaxtapressa

ATHUGASEMD: Til að forðast skemmdir á ávaxtapressunni og/eða hrærivélinni skyldi ekki vinna Labruscan vínber eða vínberjategundir með lausu hýði í ávaxtapressunni. Aðeins má vinna vínber af vinífera-ættinni, svo sem Tokay eða Muscat.

Að hreinsa ávaxtapressu

Taktu fyrst ávaxtapressuna alveg í sundur.

Eftirfarandi hluti má þvo í uppþvottavél:

- Hakkavélarhús
- Snigil
- Pressukeilu
- Pressubakka
- Skvettuhlíf
- Festihringinn
- Sambyggða troðarann og lykillinn.

Eftirfarandi hluti ætti að þvo í höndunum í volgu sápuvatni og þurrka vandlega:

- Gorm- og öxulsamstæðu

Sum matvæli geta valdið blettum á vissum hlutum. Þessa bletti má fjarlægja með því að nota eina af eftirfarandi aðferðum:

(1) setja hluti sem má þvo í uppþvottavél og nota kerfi fyrir óhreina disk, eða
(2) nudda smá olíu eða feiti yfir blettina, þvo í volgu sápuvatni og skola. Nota má lítinn flöskubursta til fjarlæga mauk úr pressukeilunni.

Að losa festihringinn – Ef hringurinn er of hertur til að losa með höndum skal smeygja sambyggða troðaranum/lyklinum yfir raufarnar og snúa rangsælis.

ATHUGASEMD: Til að forðast skemmdir á ávaxtapressunni skal ekki nota sambyggður troðari og lykill til að herða festihringinn á hakkavélarhúsið.

Reykt salsa

- 4 stórir
tómatar, afhýddir og
skornir í sex hluta
- 1 eða 2 stykki
chipotle pipar eða 1
niðursoðinn pipar
- 1 meðalstór laukur,
skorinn í sex hluta
- 1 hvítlauksrif
- 80 ml edik
- 1 teskeið salt

Settu saman hakkavélina og notaðu grófu hökkunarplötuna. Festu hakkavél við hrærivélina. Settu á Hraða 4 og hakkaðu tómata, pipar, lauk og hvítlauk í stóra skál eða skaftpott sem settur er undir hakkavélina. Bættu öllu hráefninu sem eftir er saman við; hrærðu vel. Fyrir þykkra salsa skal hita blönduna í skaftpotti þar til sýður. Lækkaðu hitann. Eldaðu í 5 til 10 mínútur, eða þar til óskuðum þéttleika er náð.

Heilræði: Chipotle pipar er þurrkaður, reyktur jalapeño pipar. Ef hann er ekki fánlegur skal nota ferskan jalapeño pipar og 1 dropa af Liquid Smoke í staðinn. Ef það er ekki fánlegt skal nota ferskan jalapeño pipar og 2 matskeiðar af grillsósu í staðinn.

Afrakstur: 20 skammtar (30 ml hver skammtur)

Sænskar kjötbollur með rjómasósu

Sænskar kjötbollur

- 500 g beinlausar
nautalærissneiðar,
skornar í 2,5 cm
ræmur
- 250 g beinlaust kálfkjöt,
skorið í 2,5 cm ræmur
- 1 meðalstór laukur,
skorinn í sex hluta
- 2 sneiðar
heilhveitibrauð, brotið
í bita
- 1 teskeið salt
- 5 g múskat
- 3 g allrahanda
- 3 g svartur pipar
- 60 ml fitusnautt egglíki
eða 1 egg
- 120 ml léttmjólk

Rjómasósa

- 60 ml safi úr kjötbollum
eða smjörlíki eða smjör
- 60 g hveiti
- 500 ml nýmjólk
- 10 g nautakjötkaftsduft
eða 1 teningur
nautakjötskraftur
- 2 g svartur pipar

Settu saman hakkavélina og notaðu fínu hökkunarplötuna. Festu hakkavél við hrærivélina. Settu á hraða 4 og hakkaðu nautakjöt, kálfakjöt, lauk og brauð í skál sem er sett undir hakkavélina. (Settu blönduna aftur í hakkavélina og hakkaðu einu sinni eða tvisvar í viðbót til að fá sérstaklega fínar kjötbollur.) Bættu öllu hráefni sem eftir er saman við; hrærðu vel.

Mótaðu úr blöndunni 2,5 cm kjötbollur og raðaðu þeim í 40 x 26 x 2,5 cm bökunarmót. Bakaðu við 230°C í 15 mínútur, eða þar til þær eru brúnaðar og ekki lengur bleikar í miðjunni.

Á meðan kjötbollurnar eru að bakast skaltu undirbúa rjómasósuna. Hitaðu safann eða bræddu smjörlíki í stórun skaftpotti. Bættu við hveiti og hrærðu þangað til koma lofbólur. Hrærðu öllu sem eftir er smám saman út í. Eldaðu yfir meðalhita þangað til blandan þykknar og byrjar að bulla. Helltu yfir sænsku kjötbollurnar.

Berðu kjötbollurnar fram sem lystauka eða sem aðalrétt með soðnum núðlum.

Afrakstur: 20 lystaukar (4 kjötbollur í skammti) eða 10 aðalréttir (8 kjötbollur í skammti).

Bolognesesósa

- 30 ml ólífuoía
- 2 gulrætur, afhýddar og skornar í 2,5 cm bita
- 2 stönglar sellerí, skorið í 2,5 cm bita
- 1 stór laukur, skorinn í átta hluta
- 20 g steinseljusprotar
- 700 g hakkað nautakjöt
- 250 g hakkað svínakjöt
- 3 hvítlauksrif
- 10 stórir, þroskaðir tómatar, skornir í sex hluta
- 5 g basillíka (10 stór söxuð lauf)
- 5 g oreganó
- 1 lárviðarlauf
- 1 teskeið salt
- 2 g pipar
- 60 ml vatn
- 60 ml þurrt rauðvín
- 200 g tómátþykkni

Hitaðu olíu í 30 cm steikarpönnu yfir meðalhita. Bættu við gulrótum, lauk, steinseljju, hökkuðu nautakjöti, hökkuðu svínakjöti og hvítlauk. Snöggsteiktu í 20 mínútur. Taktu blönduna af hitanum og kældu í 10 mínútur.

Settu saman hakkavélina, notaðu grófu plötuna og festu við hrærivél. Settu á Hraða 4 og hakkaðu blönduna í 5,7 l pott.

Settu ávaxtapressuna saman og festu við hrærivél.

Settu á Hraða 4 og pressaðu tómata. Mældu 950 ml af mauki. Bættu tómátmauki og þykkni, basilíku, oreganó, lárviðarlaufi, salti, pipar, tómátþykkni, vatni og víni út í kjötblönduna. Settu lok yfir og láttu malla á meðalhita í 1 klukkutíma.

Afrakstur: 2 L.

Pestósósa

- 80 g fersk basillíkulauf
- 40 g steinseljusprotar
- 2 hvítlauksrif
- 5 g salt
- 2 g pipar
- 100 g Parmesan ostur
- 120 ml ólífuolía
- 50 g furuhnetur (ef vill)

Settu saman hakkavélina, notaðu fínu plötuna og festu við hrærivél. Settu á Hraða 4 og hakkaðu basillíkulauf, steinseljusprotar og hvítlauk í skál. Bættu salti, pipar og Parmesan osti við. Tengdu við skál og þeytara. Settu á Hraða 6 og þeyttu í 1 mínútu. Stoppaðu og skafaðu skálina. Settu á Hraða 8 og bættu ólífuolíu smám saman við með grannri, stöðugri bunu; þeyttu þar til deigið hefur drukkið í sig olíuna. Nota skal um 30 ml af Pestósósu á hvern pastaskammt.

Heilræði: Ef pestósósan er ekki notuð strax skal setja hana í krukku og þekja með þunnu lagi af ólífuolíu til að hún dökkni ekki. Geymdu í kælikápi í viku, eða í frysti ef um lengri geymslu er að ræða.

Afrakstur: 500 ml.

Gullið ferskjumauk

- 4 Istórar ferskjur,
afhyddar og skornar
í stykki eða 1 pakki
(450 g) frosnar
ferskjur, þíðar
- 120 ml edik
- $\frac{1}{2}$ fínt saxaður laukur
- 60 g þurrkaðir
ávaxtabitar
- 120 g vel þjappaður
púðursykur
- 60 g sykur
- 40 g fíntsaxaður
sykurhúðaður engifer
- 4 eða 5 negulnaglar
- 2 g allrahanda

Settu ávaxtapressuna saman og tengdu við hrærivél. Settu á Hraða 4 og pressaðu ferskjur í stóran skaftpott sem er settur undir pressuna. Bættu öllu hráefni sem eftir er út í. Hitaðu þar til sýður. Lækkaðu hitann. Sjóða skal maukið í um 20 mínútur, eða þangað til það þykknar, hrærðu reglulega.

Afrakstur: 24 skammtar (20 g hver skammtur)

Uppskeru eplamauk

- 1.5 kg matarepli, skorin í fjóra hluta
- 200 ml eplasafi
- 120 ml edik
- 450 g sykur
- 10 g kanill
- 4 negulnaglar
- 7 g allrahanda

Settu epli, eplasafa og edik í stóran skaftpott eða steikarpott. Eldaðu yfir meðalhita í um 15 mínútur, eða þangað til orðið er mjög mjúkt og hrærðu af og til.

Settu ávaxtapressuna saman og festu við hrærivél. Settu á Hraða 4 og pressaðu matareplin í skál sem er sett undir pressuna. Settu eplin aftur á pönnuna. Bættu sykri og kryddi saman við; hrærðu vel. Eldaðu yfir lágum hita þar til sykurinn hefur bráðnað, hrærðu stöðugt. Eldaðu í 15 til 20 mínútur til viðbótar, eða þangað til orðið þykkt, hrærðu reglulega. Austu upp í heitar dauðhreinsaðar 235 ml krukkur. Láttu verkast í 10 mínútur í sjóðandi vatnsbaði. Taktu krukkurnar úr vatninu. Kældu; athugaðu þéttikantana.

Afrakstur: Um 1,2 l (10 ml hver skammtur).

Kjúklingabaunakæfa (Hummus)

- 1 dós (565 g) kjúklingabaunir, án vökvans
- 60 ml kalt vatn
- 60 ml ferskur sítrónusafi
- 60 g tahini (semsamfræjabykkni) eða 2 teskeiðar sesamolía
- 2 hvítlauksrif, hökkuð
- 4 g salt
- 2 g paprika (ef vill)

Settu saman ávaxtapressuna, notaðu finu plötuna og festu við hrærivél. Settu á Hraða 4 og pressaðu kjúklingabaunir í hræivélarskálina.

Bættu vatni, sítrónusafa, tahini, hvítlauk, salti og papriku saman við. Festu skál og þeytara við hrærivélina. Settu á hraða 4 og þeyttu í 1 mínútu. Stoppaðu og skafðu skálina. Auktu í hraða 10 og þeyttu í 1 mínútu eða þar til orðið mjúkt. Berðu fram með pítubrauði.

Afrakstur: 475 ml

Ábyrgð á fylgihlutum KitchenAid® heimilishrærivéla.

Lengd ábyrgðar:	KitchenAid greiðir fyrir:	KitchenAid greiðir ekki fyrir:
Full ábyrgð í tvö ár frá kaupdegi.	Varahluti og viðgerðarkostnað til að lagfæra galla í efni eða handverki. Viðurkennd KitchenAid þjónustumiðstöð verður að veita þjónustuna.	A. Viðgerðir þegar hakkavél eða ávaxtapressa eru notaðar til annarra aðgerða en venjulegrar heimilismatreiðslu. B. Skemmdir sem verða fyrir slysi, vegna breytinga, misnotkunar, ofnotkunar, eða uppsetningar/notkunar sem ekki er í samræmi við raforkulög í landinu.

KITCHENAID TEKUR EKKI ÁBYRGÐ Á AFLEIDDUM SKEMMDUM.

Viðhaldsþjónusta

Öll þjónusta á hverjum stað skal veitt af viðurkenndum KitchenAid þjónustuaðila. Hafa skal samband við söluaðila til að fá upplýsingar um næstu viðurkenndu KitchenAid þjónustumiðstöð.

EINAR FARESTVEIT & CO. hf

Borgartúni 28
120 REYKJAVÍK
ISLAND

Sími í verslun: 520 7901

Skrifstofa: 520 7900

Fax: 520 7910

ef@ef.is

Þjónustumiðstöð

EINAR FARESTVEIT & CO.hf

Borgartúni 28
120 REYKJAVÍK
ISLAND

Sími í verslun: 520 7901

Skrifstofa: 520 7900

Fax: 520 7910

ef@ef.is

www.KitchenAid.com



FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Skrásett vörumerki KitchenAid, BNA. Bandaríkin.

™ Vörumerki KitchenAid, BNA. Bandaríkin.

Lögun standhræivélarinnar er vörumerki KitchenAid, BNA. Bandaríkin.

© 2007. Allur réttur öll réttindi áskilin.

Efnislýsing getur breyst án fyrirvara.

KitchenAid®

Ελληνικά

**VOEDSELMOLEN &
FRUIT- EN GROENTEEZEF**
INSTRUCTIES EN RECEPTEN

**FOOD GRINDER &
FRUIT/VEGETABLE
STRAINER**
INSTRUCTIONS AND RECIPES

**HACHOIR &
PASOIRE À FRUITS
ET LÉGUMES**
MODE D'EMPLOI ET RECETTES

**FLEISCHWOLF UND
PÜRIERAUFSATZ**
BEDIENUNGSANLEITUNG UND REZEPTE

**TRITATUTTO E
PASSAVERDURE**
ISTRUZIONI PER L'USO E RICETTE

**PICADORA DE ALIMENTOS
Y COLADOR DE
FRUTAS/VERDURAS**
INSTRUCCIONES Y RECETAS

**LIVSMEDELSKVARN &
PASSERTILLSATS FÖR
FRUKT OCH GRÖNSAKER**
INSTRUKTIONER OCH RECEPT

**KJØTTKVERN &
FRUKT- OG
GRØNNSAKSPRESSE**
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

**LIHAMYLLY &
HEDELMÄ/VIHANNESPUSERRIN**
KÄYTTÖHJEET JA RESEPTIT

**KØDHAKKER &
PURÉPRESSE**
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

**TRITURADOR DE CARNE &
PASSADOR DE PURÉS**
INSTRUÇÕES E RECEITAS

**HAKKAVÉL &
ÁVAXTAPRESSA**
LEIÐBEININGAR OG UPPSKRIFTIR

**ΜΗΧΑΝΗ ΑΛΕΣΗΣ & ΑΠΟΧΥΜΩΤΗΣ
ΦΡΟΥΤΩΝ / ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ**
ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΑΓΕΣ



**Μηχανή Άλεσης
Μοντέλο 5FGA**

**Αποχυμωτής Φρούτων/
Λαχανικών Μοντέλο 5FVSP**

**Αποχυμωτής Φρούτων /
Λαχανικών και Μηχανή
Άλεσης Μοντέλο 5FVSFGA**

Σχεδιασμένο αποκλειστικά για
χρήση με όλα τα Επιτραπέζια
Μίξερ Οικιακής Χρήσης
KitchenAid®.

Πίνακας Περιεχομένων

Ασφάλεια Εξαρτήματος Επιτραπέζιου Μίξερ	1
Σημαντικές προφυλάξεις ασφαλείας	1
Συναρμολόγηση Εξαρτήματος Επιτραπέζιου Μίξερ	2
Πριν την Συναρμολόγηση του Εξαρτήματος Επιτραπέζιου Μίξερ	2
Εξάρτημα Μηχανής Άλεσης	3
Συναρμολόγηση Εξαρτήματος Μηχανής Άλεσης	3
Χρήση Εξαρτήματος Μηχανής Άλεσης	4
Καθαρισμός Εξαρτήματος Μηχανής Άλεσης	4
Αποχυμωτής Φρούτων / Λαχανικών	5
Συναρμολόγηση Αποχυμωτή Φρούτων / Λαχανικών	5
Χρήση Αποχυμωτή Φρούτων / Λαχανικών	6
Καθαρισμός Αποχυμωτή Φρούτων / Λαχανικών	7
Συνταγές	8
Εγγύηση Εξαρτημάτων Επιτραπέζιου Μίξερ Οικιακής Χρήσης KitchenAid®	13
Εξουσιοδοτημένα Κέντρα Service	13

Ασφάλεια Εξαρτήματος Επιτραπέζιου Μίξερ

Η ασφάλειά σας και η ασφάλεια των υπολοίπων είναι πολύ σημαντικές.

Στο παρόν εγχειρίδιο και στη συσκευή σας παρέχουμε πολλά σημαντικά μηνύματα ασφαλείας. Να διαβάζετε πάντα όλα τα μηνύματα ασφαλείας και να συμμορφώνεστε με αυτά.



Αυτό είναι το προειδοποιητικό σύμβολο ασφαλείας.

Αυτό το σύμβολο σας προειδοποιεί για πιθανούς κινδύνους οι οποίοι μπορεί να προκαλέσουν τραυματισμό ή θάνατο σε εσάς ή σε άλλους.

Όλα τα μηνύματα ασφαλείας θα επισημαίνονται με το προειδοποιητικό σύμβολο ασφαλείας και είτε με τη λέξη "ΚΙΝΔΥΝΟΣ" ή "ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ". Οι λέξεις αυτές σημαίνουν ότι:

⚠ ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Υπάρχει κίνδυνος θανάσιμου ή σοβαρού τραυματισμού εάν δεν ακολουθήσετε αμέσως τις οδηγίες.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Υπάρχει κίνδυνος θανάσιμου ή σοβαρού τραυματισμού εάν δεν ακολουθήσετε τις οδηγίες.

Όλα τα μηνύματα ασφαλείας σας ενημερώνουν για τον πιθανό κίνδυνο και σας υποδεικνύουν πώς να μειώσετε τις πιθανότητες τραυματισμού, καθώς και τι μπορεί να συμβεί αν δεν τηρηθούν οι οδηγίες.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές, πρέπει πάντα να τηρούνται οι βασικές προφυλάξεις ασφαλείας συμπεριλαμβανομένων και των παρακάτω:

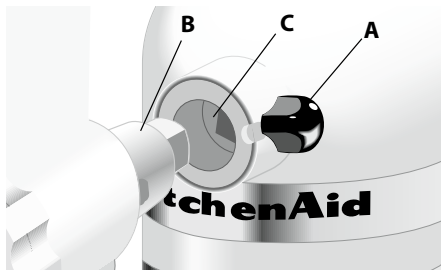
1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες.
2. Για να προστατευθείτε από τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μην βυθίζετε το μίξερ σε νερό ή άλλα υγρά.
3. Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από μικρά παιδιά ή μη ικανά άτομα χωρίς επίβλεψη.
4. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε, πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα, και πριν τον καθαρισμό.
5. Αποφύγετε την επαφή με τα κινούμενα μέρη. Κρατάτε τα δάχτυλά σας μακριά από το άνοιγμα εξόδου.
6. Μη χρησιμοποιείτε το μίξερ με φθαρμένο καλώδιο ή φικ, όταν το μίξερ δεν λειτουργεί σωστά ή έχει πέσει κάτω ή έχει υποστεί βλάβη με οποιονδήποτε τρόπο. Επιτρέψτε το μίξερ στο πλησιέστερο Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Service για έλεγχο, επισκευή ή ηλεκτρική ή μηχανική ρύθμιση.
7. Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται ή πωλούνται από την KitchenAid μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή τραυματισμό.
8. Μη χρησιμοποιείτε το μίξερ σε εξωτερικούς χώρους.
9. Μην αφήνετε να κρέμεται το καλώδιο κάτω από το τραπέζι ή τον πάγκο.
10. Ποτέ μην βάζετε το φαγητό στη συσκευή με τα χέρια. Χρησιμοποιείτε πάντα τον πιεστήρα τροφών / κλειδί.
11. Τα μαχαίρια είναι αιχμηρά. Να τα χειρίζεστε με προσοχή.
12. Αυτό το προϊόν είναι σχεδιασμένο μόνο για οικιακή χρήση.

ΦΥΛΑΞΤΕ ΑΥΤΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ

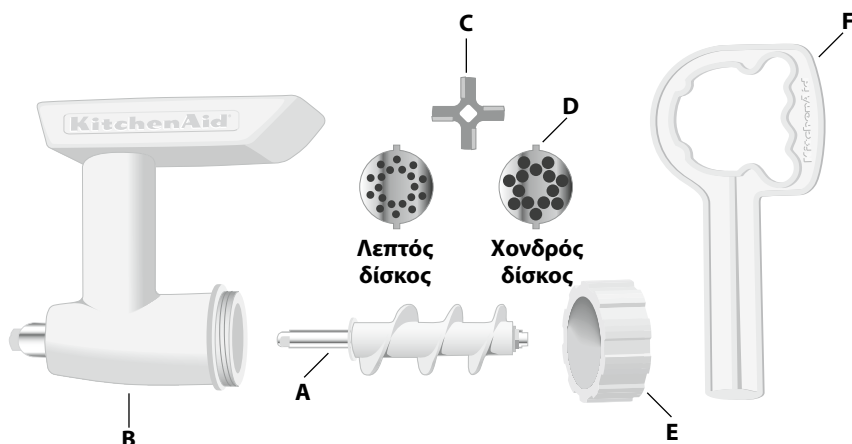
Συναρμολόγηση Εξαρτήματος Επιτραπέζιου Μίξερ

Πριν την Συναρμολόγηση του Εξαρτήματος Επιτραπέζιου Μίξερ

1. Περιστρέψτε τον διακόπτη ταχύτητας του Μίξερ στη θέση "0" (OFF).
2. Βγάλτε το φιν από την πρίζα.
3. Ανάλογα με το είδος υποδοχής εξαρτημάτων που διαθέτετε, είτε ανοίξετε προς τα πάνω το περιστρεφόμενο καπάκι ή χαλαρώστε το κουμπί στερέωσης (A), περιστρέφοντάς το αντίθετα προς την φορά των δεικτών του ρολογιού και αφαιρέστε το καπάκι της υποδοχής εξαρτημάτων.
4. Εισάγετε το περίβλημα του άξονα εξαρτήματος (B) στην υποδοχή του εξαρτήματος (C) και βεβαιωθείτε ότι ο άξονας κίνησης ταιριάζει στην τετράγωνη υποδοχή.
5. Μπορεί να χρειαστεί να περιστρέψετε το εξάρτημα μπρος πίσω. Όταν το εξάρτημα έχει τοποθετηθεί στην σωστή θέση, η ακίδα πάνω στο περίβλημα του εξαρτήματος θα ταιριάζει στην εγκοπή του χείλους του περιβλήματος.
6. Σφίξτε το κουμπί στερέωσης περιστρέφοντάς το προς την φορά των δεικτών του ρολογιού, έως ότου το εξάρτημα να ασφαλίσει εντελώς στο μίξερ.



Εξάρτημα Μηχανής Άλεσης



Συναρμολόγηση Εξαρτήματος Μηχανής Άλεσης

1. Εισάγετε τον ατέρμονα άλεσης (A) μέσα στο σώμα της μηχανής άλεσης (B).
2. Τοποθετήστε το μαχαίρι (C) πάνω από το τετράγωνο στέλεχος που βρίσκεται στο ακάλυπτο άκρο του ατέρμονα άλεσης.
3. Τοποθετήστε τον δίσκο άλεσης (D) πάνω από το μαχαίρι, ταιριάζοντας τις γλωττίδες του δίσκου με τις εγκοπές που υπάρχουν στο σώμα της μηχανής άλεσης.
4. Τοποθετήστε τον δακτύλιο (E) στο σώμα της μηχανής άλεσης, περιστρέφοντάς τον με το χέρι μέχρι να ασφαλίσει, χωρίς όμως να τον σφίξετε.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το διπλό εξάρτημα πιεστήρα τροφών / κλειδιού (F) χρησιμοποιείται μόνο για την αφαίρεση του δακτυλίου (E). Μην το χρησιμοποιείτε για να σφίξετε τον δακτύλιο (E).

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο Αποχυμωτής Φρούτων / Λαχανικών (Μοντέλο 5FVSP) διατίθεται για την μετατροπή της Μηχανής Άλεσης σε Αποχυμωτή Φρούτων / Λαχανικών. Το εξάρτημα Παρασκευής Λουκάνικων (Μοντέλο 5SSA) διατίθεται για την μετατροπή της Μηχανής Άλεσης σε Συσκευή Παρασκευής Λουκάνικων.

Εξάρτημα Μηχανής Άλεσης

Χρήση Εξαρτήματος Μηχανής Άλεσης

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ



Κίνδυνος Περιστερεφόμενου Μαχαίριου

Χρησιμοποιείτε πάντα τον πιεστήρα τροφών.

Κρατήστε τα δάχτυλά σας μακριά από τα ανοίγματα.

Κρατάτε πάντα την συσκευή μακριά από παιδιά.

Εάν δεν το κάνετε, υπάρχει κίνδυνος ακρωτηριασμού ή κοψίματος.

1. Τεμαχίστε τις τροφές σε μικρές λωρίδες ή κομμάτια και βάλτε τα στην χοάνη. Το κρέας θα πρέπει να το κόβετε σε μακριές, στενές λωρίδες.
2. Ρυθμίστε το μίξερ στην Ταχύτητα 4 και βάλτε τις τροφές στην χοάνη χρησιμοποιώντας το διπλό εξάρτημα πιεστήρα τροφών / κλειδιού.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Κατά την επεξεργασία μεγάλων ποσοτήτων τροφών με μεγάλη υγρασία, όπως ντομάτες ή σταφύλια, μπορεί να εμφανιστεί υγρό μέσα στην χοάνη. Για να αποστραγγίσετε αυτό το υγρό, συνεχίστε την λειτουργία του μίξερ. Για να μην προκληθεί βλάβη στο μίξερ, μην προσθέσετε άλλη τροφή προς επεξεργασία, εάν δεν έχει αδειάσει το υγρό από την χοάνη.



Δίσκος Χονδρής Άλεσης –

Χρησιμοποιείται για το άλεσμα ωμών ή μαγειρεμένων κρεάτων, σκληρών λαχανικών, αποξηραμένων φρούτων και τυριών.



Δίσκος Λεπτής Άλεσης –

Χρησιμοποιείται για το άλεσμα ωμού κρέατος, μαγειρεμένων κρεάτων για επάλειψη και για άλεσμα ψωμιού.

Άλεσμα Κρέατος – Για καλύτερη ανάμιξη και πιο ομαλά αποτελέσματα, αλέστε το βοδινό κρέας δύο φορές. Όταν αλέθετε πολύ κρύο ή εν μέρει παγωμένο κρέας, έχετε καλύτερα αποτελέσματα στη σύσταση. Τα λιπαρά κρέατα θα πρέπει να αλέθονται μία μόνο φορά.

Άλεσμα Ψωμιού – Για να αλέσετε ψωμί και να φτιάξετε τρίμματα ψωμιού, βεβαιωθείτε είτε ότι το ψωμί έχει αποξηρανθεί στο φούρνο και δεν έχει καθόλου υγρασία είτε ότι δεν έχει αποξηρανθεί καθόλου. Το ψωμί που είναι εν μέρει στεγνό μπορεί να προκαλέσει εμπλοκή στην Μηχανή Άλεσης.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Οι πολύ σκληρές, πηχτές τροφές, όπως το εντελώς αποξηραμένο σπιτικό ψωμί, δεν πρέπει να αλέθονται στην Συσκευή Άλεσης. Το σπιτικό ψωμί θα πρέπει να αλέθεται όσο είναι ακόμα φρέσκο και στην συνέχεια να αποξηραίνεται είτε στο φούρνο είτε με τον αέρα.

Χαλάρωση Δακτυλίου – Εάν ο δακτύλιος είναι πολύ σφιχτός και δεν μπορείτε να τον αφαιρέσετε με το χέρι, περάστε το διπλό εξάρτημα πιεστήρα τροφών / κλειδιού πάνω από τις εγχοπές και γυρίστε το αντίθετα από την φορά των δεικτών του ρολογιού.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για να μην προκαλέσετε ζημιά στο εξάρτημα μηχανής άλεσης, μην χρησιμοποιείτε το διπλό εξάρτημα πιεστήρα τροφών / κλειδιού για να σφίξετε τον δακτύλιο πάνω στο σώμα της μηχανής άλεσης.

Καθαρισμός Εξαρτήματος Μηχανής Άλεσης

Κατ' αρχήν, αποσυναρμολογήστε πλήρως το εξάρτημα της μηχανής άλεσης.

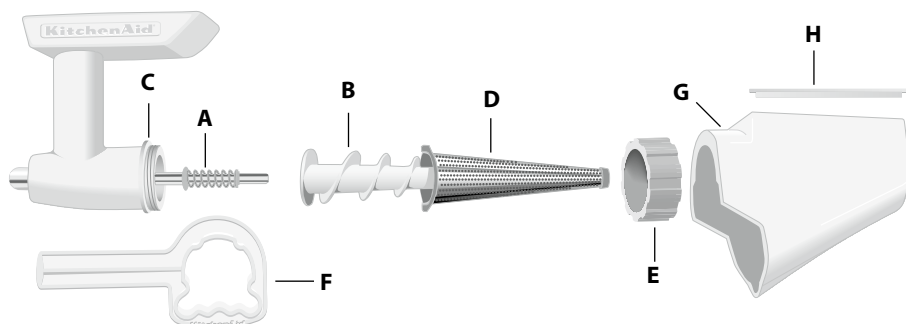
Τα παρακάτω εξάρτηματα μπορείτε να τα πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων:

- Σώμα μηχανής άλεσης
- Ατέρμονας μηχανής άλεσης
- Δακτύλιος
- Διπλό Εξάρτημα πιεστήρα τροφών / κλειδιού

Τα παρακάτω εξάρτηματα πρέπει να πλένονται στο χέρι, σε ζεστό νερό με σαπούνι και να στεγνώνουν καλά:

- Μαχαίρι
- Δίσκοι Άλεσης

Αποχυωτής Φρούτων / Λαχανικών



Συναρμολόγηση Αποχυωτή Φρούτων / Λαχανικών

1. Εισάγετε το μικρότερο άκρο της συναρμολόγησης ελατηρίου και άξονα (A) στο άνοιγμα του μεγαλύτερου ατέρμονα (B) μέχρι να στερεωθεί καλά στην θέση του.
2. Εισάγετε τον μεγαλύτερο ατέρμονα στο σώμα της μηχανής άλεσης (C).
3. Προσαρμόστε τον κώνο του αποχυωτή (D) πάνω από το ακάλυπτο άκρο του ατέρμονα, ταιριάζοντας τις γλωττίδες του κώνου με τις εγχοπές του σώματος της μηχανής άλεσης (C).
4. Τοποθετήστε τον δακτύλιο (E) στο σώμα της μηχανής άλεσης, περιστρέφοντάς τον με το χέρι μέχρι να σφίξει αρκετά αλλά όχι πάρα πολύ.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το διπλό εξάρτημα πιεστήρα τροφών / κλειδιού (F) χρησιμοποιείται μόνο για την αφαίρεση του δακτυλίου (E). Μην το χρησιμοποιείτε για να σφίξετε τον δακτύλιο (E).

5. Περάστε το δοχείο του αποχυωτή (G) πάνω από τον κώνο και στερεώστε το στο πάνω μέρος του δακτυλίου.
6. Τοποθετήστε το προστατευτικό για πιτσιλίσματα (H) πάνω στο δοχείο του αποχυωτή (G).

Χρήση Αποχυμωτή Φρούτων / Λαχανικών

Χρήση Αποχυμωτή Φρούτων / Λαχανικών

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ



Κίνδυνος Περιστρεφόμενου Μαχαιριού

**Χρησιμοποιείτε πάντα τον
πιεστήρα τροφών.**

**Κρατήστε τα δάχτυλά σας μακριά
από τα ανοίγματα.**

**Κρατάτε πάντα την συσκευή
μακριά από παιδιά.**

**Εάν δεν το κάνετε, υπάρχει
κίνδυνος ακρωτηριασμού ή
κοψίματος.**

Στύψιμο Φρούτων και Λαχανικών

- Τεμαχίστε τις τροφές σε κομμάτια με κατάλληλο μέγεθος για να χωράνε στην χοάνη.
- Αφαιρέστε τυχόν σκληρή ή χοντρή φλούδα, π.χ. από τα πορτοκάλια
- Αφαιρέστε όλα τα μεγάλα κουκούτσια, π.χ. από τα ροδάκινα
- Αφαιρέστε φύλλα ή κοτσάνια, π.χ. από φράουλες, σταφύλια
- Βράστε όλα τα σκληρά ή σφιχτά φρούτα και λαχανικά πριν τα βάλετε στον αποχυμωτή.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Κατά την επεξεργασία μεγάλων ποσοτήτων τροφών με μεγάλη υγρασία, όπως ντομάτες ή σταφύλια, μπορεί να εμφανιστεί υγρό μέσα στην χοάνη. Για να αποστραγγίξετε αυτό το υγρό, συνεχίστε την λειτουργία του μίξερ. Για να μην προκληθεί βλάβη στο μίξερ, μην προσθέσετε άλλη τροφή προς επεξεργασία, εάν δεν έχει αδειάσει το υγρό από την χοάνη.

1. Αφού συναρμολογήσετε τον Αποχυμωτή Φρούτων / Λαχανικών πάνω στο μίξερ, τοποθετήστε κάτω από το δοχείο του αποχυμωτή το μπολ του μίξερ για την συλλογή του προϊόντος του αποχυμωτή και ένα μικρότερο μπολ κάτω από το ανοικτό άκρο για την συλλογή των υπολειμμάτων των τροφών.
2. Τεμαχίστε τις τροφές σε κομμάτια με κατάλληλο μέγεθος για να χωράνε στην χοάνη.
3. Ρυθμίστε το μίξερ στην Ταχύτητα 4 και βάλτε τις τροφές στην χοάνη χρησιμοποιώντας το διπλό εξάρτημα πιεστήρα τροφών / κλειδιού.

Αποχυμωτής Φρούτων / Λαχανικών

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για την αποφυγή πρόκλησης τυχόν βλαβών στον αποχυμωτή φρούτων / λαχανικών και/ή στο μίξερ, δεν πρέπει να επεξεργάζεστε στον Αποχυμωτή Φρούτων / Λαχανικών σταφύλια ποικιλίας Labruscan ή με λεπτή φλούδα. Επιτρέπεται μόνο η επεξεργασία σταφυλιών που ανήκουν στην οικογένεια vinifera, όπως τα σταφύλια Tokay ή Muscat.

Καθαρισμός Αποχυμωτή Φρούτων / Λαχανικών

Κατ' αρχήν, αποσυναρμολογήστε πλήρως το εξάρτημα του αποχυμωτή φρούτων / λαχανικών.

Τα παρακάτω εξαρτήματα μπορείτε να τα πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων:

- Σώμα μηχανής άλεσης
- Ατέρμονας μηχανής άλεσης
- Κώνος αποχυμωτή
- Δοχείο αποχυμωτή
- Προστατευτικό για πιτοίσιμα
- Δακτύλιος
- Διπλό Εξάρτημα πιεστήρα τροφών / κλειδιού

Τα παρακάτω εξαρτήματα πρέπει να πλένονται στο χέρι, σε ζεστό νερό με σαπουνάδα και να στεγνώνουν καλά:

- Συναρμολόγηση ελατηρίου και άξονα
- Κάποιες τροφές μπορεί να αφήσουν λεκέδες σε κάποια από τα εξαρτήματα. Οι λεκέδες αυτοί μπορούν να καθαριστούν με μία από τις παρακάτω μεθόδους: (1) τοποθετήστε τα ανάλογα εξαρτήματα στο πλυντήριο πιάτων και χρησιμοποιήστε το πρόγραμμα για φυσιολογικά λερωμένα πιάτα, ή (2) τρίψτε τους λεκέδες με λίγο λάδι ή άλλη λιπαρή ουσία μαγειρέματος, πλύνετε τα εξαρτήματα με ζεστό νερό και σαπουνάδα και ξεβγάλετε. Για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα που έχουν μείνει στον κώνο του αποχυμωτή, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μία μικρή βούρτσα καθαρισμού για μπουκάλια.

Χαλάρωση Δακτυλίου – Εάν ο δακτύλιος είναι πολύ σφιχτός και δεν μπορείτε να τον αφαιρέσετε με το χέρι, περάστε το διπλό εξάρτημα πιεστήρα τροφών / κλειδιού πάνω από τις εγχοπές και γυρίστε το αντίθετα από την φορά των δεικτών του ρολογιού.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Για να μην προκαλέσετε ζημιά στον αποχυμωτή φρούτων / λαχανικών, μην χρησιμοποιείτε το διπλό εξάρτημα πιεστήρα τροφών / κλειδιού για να σφίξετε τον δακτύλιο πάνω στο σώμα της μηχανής άλεσης.

Καπνιστή Σάλτσα

- 4 μεγάλες ντομάτες,
ξεφλουδισμένες και
κομμένες σε έξι κομμάτια.
- 1 ή 2 πιπεριές chipotle
- 1 μέτριο κρεμμύδι, κομμένο
σε έξι κομμάτια
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 80 ml ξύδι
- 1 κουταλάκι του γλυκού
αλάτι (5 γρ.)

Συναρμολογήστε την Μηχανή Άλεσης, χρησιμοποιώντας τον δίσκο χονδρής άλεσης. Συναρμολογήστε την Μηχανή Άλεσης στο μίξερ. Ρυθμίστε το μίξερ στην Ταχύτητα 4 και αλέστε τις ντομάτες, τις πιπεριές, το κρεμμύδι και το σκόρδο σε ένα μεγάλο μπολ ή μία κατασρόλα, που θα τοποθετήσετε κάτω από την μηχανή άλεσης. Προσθέστε όλα τα υπόλοιπα υλικά και ανακατέψτε καλά. Για να γίνει η σάλτσα πιο πηχτή, ζεσάνετε το μίγμα στην κατασρόλα μέχρι να βράσει. Χαμηλώστε την θερμοκρασία. Μαγειρέψτε την σάλτσα 5 ως 10 λεπτά, μέχρι να γίνει όσο πηχτή τη θέλετε.

Συμβουλή: Οι πιπεριές chipotle είναι αποξηραμένες, καπνιστές πιπεριές jalapero. Εάν δεν μπορείτε να τις βρείτε, χρησιμοποιήστε φρέσκες πιπεριές jalapero και 2 κουταλιές της σούπας (10ml) σάλτσα μπάρμπεκιου.

Ποσότητα: 20 μερίδες (30 ml [2 κουταλιές της σούπας] ανά μερίδα).

Σουηδικοί Κεφτέδες με Κρέμα Γάλακτος

Σουηδικοί Κεφτέδες

- 500 γρ. φιλέτο βοδινού, κομμένο σε λωρίδες 2,5 εκ.
 250 γρ μοσχάρισιο ψαχνό, κομμένο σε λωρίδες 2,5 εκ.
 1 μέτριο κρεμμύδι, κομμένο σε έξι κομμάτια
 2 φέτες ψωμί ολικής αλέσεως, κομμένες σε κομμάτια
 1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι (5 γρ.)
 5 γρ. μοσχοκάρυδο
 3 γρ. μπαχάρι
 3 γρ. μαύρο πιπέρι
 60 ml υποκατάστατο αυγού χωρίς λιπαρά ή 1 αυγό
 120 ml γάλα με χαμηλά λιπαρά

Κρέμα Γάλακτος

- 60 γρ. λίπος από τους κεφτέδες ή μαργαρίνη ή βούτυρο
 60 γρ. αλεύρι
 500 ml πλήρες γάλα
 10 γρ σκόνη στιγμιαίου ζωμού βοδινού ή 1 κύβος ζωμού βοδινού
 3 γρ. μαύρο πιπέρι

Συναρμολογήστε την Μηχανή Άλεσης, χρησιμοποιώντας τον δίσκο λεπτής άλεσης. Συναρμολογήστε την Μηχανή Άλεσης στο μίξερ. Ρυθμίστε το μίξερ στην Ταχύτητα 4 και αλέστε το βοδινό, το μοσχάρι, το κρεμμύδι και το ψωμί σε ένα μεγάλο μπολ που θα τοποθετήσετε κάτω από την μηχανή άλεσης. (Ξαναπεράστε το μίγμα από την μηχανή άλεσης και αλέστε το άλλη μία ή άλλες δύο φορές, για πολύ καλά αλεσμένους κεφτέδες). Προσθέστε όλα τα υπόλοιπα υλικά και ανακατέψτε καλά.

Σχηματίστε με το μίγμα, κεφτέδες 2,5 εκ. και τοποθετήστε τους σε ταιψιά διαστάσεων 40 x 26 x 2,5 εκ. Ψήστε τους σε θερμοκρασία 230°C για 15 λεπτά, ή μέχρι να πάρουν χρώμα και να μην είναι ροζ στο κέντρο τους.

Ενώ ψήνονται οι κεφτέδες, ετοιμάστε την Κρέμα Γάλακτος. Ζεστάνετε το λίπος ή λιώστε την μαργαρίνη σε μία μεγάλη κατσαρόλα. Προσθέστε αλεύρι και ανακατέψτε το μίγμα μέχρι να αφρίσει. Προσθέστε σταδιακά τα υπόλοιπα υλικά, συνεχίζοντας το ανακάτεμα. Μαγειρέψτε το μίγμα σε μέτρια-χαμηλή θερμοκρασία μέχρι να πήξει και να αρχίσει να βράζει. Περιχύστε τους Σουηδικούς Κεφτέδες.

Σερβίρετε τους κεφτέδες ως ορεκτικό ή συνδυάστε τους με κινέζικα μακαρόνια (noodles) ως κύριο πιάτο.

Ποσότητα: 20 μερίδες ορεκτικών (4 κεφτέδες ανά μερίδα) ή 10 μερίδες κυρίως πιάτου (8 κεφτέδες ανά μερίδα).

Σάλτσα Μπολονέζ

- 30 ml ελαιόλαδο
- 2 καρότα, ξεφλουδισμένα και κομμένα σε κομμάτια 2,5 εκ.
- 2 ματσάκια σέλινο κομμένα σε κομμάτια 2,5 εκ.
- 1 μεγάλο κρεμμύδι, κομμένο σε οκτώ κομμάτια
- 20 γρ. κλαδάκια μαϊντανού
- 700 γρ. μοσχαρίσιος κιμάς
- 250 γρ. χοιρινός κιμάς
- 3 σκελίδες σκόρδο
- 10 μεγάλες ώριμες ντομάτες, κομμένες σε έξι κομμάτια η καθεμία
- 5 γρ. βασιλικός
- 5 γρ. ρίγανη
- 1 φύλλο δάφνη
- 1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι (5 γρ.)
- 3 γρ. πιπέρι
- 60 ml νερό
- 60 ml ξηρό κόκκινο κρασί
- 200 γρ. συμπυκνωμένης τομάτας

Ζεστάνετε το λάδι σε κατσαρόλα 30 εκ. και σε μέτρια θερμοκρασία. Προσθέστε τα καρότα, το σέλινο, το κρεμμύδι, τον μαϊντανό, τον μοσχαρίσιο και τον χοιρινό κιμά και το σκόρδο. Σοτάρετε για 20 λεπτά. Βγάλτε το μίγμα από τη φωτιά και αφήστε το να κρυώσει για 10 λεπτά.

Συναρμολογήστε την Μηχανή Άλεσης, χρησιμοποιώντας τον δίσκο χονδρής άλεσης και συνδέστε την στο μίξερ. Ρυθμίστε το μίξερ στην Ταχύτητα 4 και αλέστε το μίγμα σε μία κατσαρόλα χωρητικότητας 5.7 L.

Συναρμολογήστε τον Αποχυμωτή Φρούτων / Λαχανικών και συνδέστε τον στο μίξερ. Ρυθμίστε το μίξερ στην Ταχύτητα 4 και αποστραγγίστε τις ντομάτες. Πάρτε 950 ml από το μίγμα. Προσθέστε στο μίγμα κρεάτων τον τοματοπολτό, το βασιλικό, τη ρίγανη, το φύλλο δάφνης, το αλάτι, το πιπέρι, την πάστα ντομάτας, νερό και κρασί. Σκεπάστε το και αφήστε το να σιγοβράσει σε μέτρια – χαμηλή θερμοκρασία για 1 ώρα.

Ποσότητα: 2 L

Σάλτσα Πέστο

- 80 γρ. φρέσκα φύλλα
βασιλικού
- 40 γρ. κλαδάκια μαϊντανού
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 5 γρ. αλάτι
- 3 γρ. πιπέρι
- 100 γρ. τυρί Παρμεζάνα
- 120 ml ελαιόλαδο
- 50 γρ. κουκουνάρι
(προαιρετικά)

Συναρμολογήστε την Μηχανή Άλεσης, χρησιμοποιώντας τον δίσκο λεπτής άλεσης και συνδέστε την στο μίξερ. Ρυθμίστε το μίξερ στην Ταχύτητα 4 και αλέστε τα φύλλα βασιλικού, τα κλαδάκια μαϊντανού και το σκόρδο στο μπολ του μίξερ. Προσθέστε το αλάτι, το πιπέρι και την Παρμεζάνα. Τοποθετήστε το μπολ και τον αναδευτήρα στο μίξερ. Ρυθμίστε το μίξερ στην Ταχύτητα 6 και ανακατέψτε το μίγμα για 1 λεπτό. Σταματήστε και μαζέψτε το μίγμα από τα τοιχώματα του μπολ. Ρυθμίστε το μίξερ στην Ταχύτητα 8 και σταδιακά προσθέστε λίγο λίγο το ελαιόλαδο, ανακατεύοντας μέχρι να απορροφηθεί. Χρησιμοποιήστε περίπου 30 ml Σάλτσα Πέστο για κάθε μερίδα μακαρόνια.

Συμβουλή: Εάν δεν χρησιμοποιήσετε όλη την Σάλτσα Πέστο, βάλτε την σε ένα βάζο και καλύψτε την με ένα λεπτό στρώμα ελαιόλαδο για να μην μαυρίσει. Βάλτε την στο ψυγείο για μία εβδομάδα ή στην κατάψυξη για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα.

Ποσότητα: 500 ml. (2 φλυτζάνια)

Πιπεράτο Μίγμα Ροδάκινων (Golden Peach Chutney)

- 4 μεγάλα ροδάκινα,
ξεφλουδισμένα και
κομμένα σε μεγάλα
κομμάτια ή 1 πακέτο
(450 γρ.) κατεψυγμένα
ροδάκινα, ξεπαγωμένα.
- 120 ml ξύδι
- $\frac{1}{2}$ ψιλοκομμένο κρεμμύδι
- 60 γρ. ψιλοκομμένα
αποξηραμένα φρούτα
- 120 γρ. μαύρη ζάχαρη σε
κύβους
- 60 γρ. ζάχαρη
- 40 γρ. ψιλοκομμένη
γλασαρισμένη πιπερόριζα
- 4 ή 5 σκελίδες
- 2 γρ. μπαχάρι

Συναρμολογήστε τον Αποχυμωτή Φρούτων / Λαχανικών και συνδέστε τον στο μίξερ. Ρυθμίστε τον στην Ταχύτητα 4 και αποστραγγίστε τα ροδάκινα σε μία μεγάλη κασαρόλα που θα τοποθετήσετε κάτω από τον αποχυμωτή. Προσθέστε όλα τα υπόλοιπα υλικά. Ζεστάνετε τον χυμό μέχρι να βράσει. Χαμηλώστε την θερμοκρασία. Μαγειρέψτε το χυμό για περίπου 20 λεπτά ή μέχρι να πήξει, ανακατεύοντας συχνά.

Ποσότητα: 24 μερίδες (20 γρ. [1 κουταλιά της σούπας] ανά μερίδα).

Μαρμελάδα Μήλο (Harvest Apple Butter)

- 1.5 κιλό μήλα κομμένα σε τέσσερα κομμάτια το καθένα
200 ml μηλίτης
120 ml ξύδι
450 γρ. ζάχαρη
10 γρ κανέλα
4 σκελίδες
8 γρ. μπαχάρι

Τοποθετήστε τα μήλα, τον μηλίτη και το ξύδι σε μία μεγάλη κατσαρόλα ή σε Ολλανδικό φούρνο. Μαγειρέψτε τα σε μέτρια θερμοκρασία για περίπου 15 λεπτά, ή μέχρι να μαλακώσουν, ανακατεύοντας περιστασιακά.

Συναρμολογήστε τον Αποχυμωτή Φρούτων / Λαχανικών και συνδέστε τον στο μίξερ. Ρυθμίστε το μίξερ στην Ταχύτητα 4 και αποστραγγίστε τα μαγειρεμένα μήλα στο μπολ του μίξερ που θα τοποθετήσετε κάτω από τον αποχυμωτή. Ξαναβάλτε τα μήλα στην κατσαρόλα. Προσθέστε την ζάχαρη και τα μπαχαρικά και ανακατέψτε καλά. Μαγειρέψτε το μίγμα σε χαμηλή θερμοκρασία μέχρι να διαλυθεί η ζάχαρη, ανακατεύοντας συνεχώς. Μαγειρέψτε το μίγμα για ακόμα 15 ως 20 λεπτά, ή μέχρι να πήξει, ανακατεύοντας συχνά. Γεμίστε ζεστά, αποστειρωμένα βάζα 235 ml. Τοποθετήστε τα βάζα για 10 λεπτά μέσα σε βραστό νερό. Βγάλτε τα βάζα από το νερό. Αφήστε τα να κρυώσουν. Ελέγξτε ότι είναι καλά σφραγισμένα.

Ποσότητα: Περίπου 1,2 L (5 φλυτζάνια) (10 ml [2 κουταλάκια του γλυκού] ανά μερίδα).

Χούμους

- 1 κονσέρβα (565 γρ.) ρεβίθια, στραγγισμένα
60 ml κρύο νερό
60 ml φρέσκο χυμό λεμονιού
60 γρ. ταχίνι ή 2 κουταλάκια του γλυκού σουσαμέλαιο
2 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένες
5 γρ. αλάτι
3 γρ. πάπρικα (προαιρετικά)

Συναρμολογήστε τον Αποχυμωτή Φρούτων / Λαχανικών και συνδέστε τον στο μίξερ. Ρυθμίστε το μίξερ στην Ταχύτητα 4 και αποστραγγίστε τα ρεβίθια στο μπολ του μίξερ.

Προσθέστε το νερό, τον χυμό λεμονιού, την ταχίνι, το σκόρδο, το αλάτι και την πάπρικα. Τοποθετήστε το μπολ και τον ανασευτήρα στο μίξερ. Ρυθμίστε το μίξερ στην Ταχύτητα 4 και ανακατέψτε το μίγμα για 1 λεπτό. Σταματήστε και μαζέψτε το μίγμα από τα τοιχώματα του μπολ. Ρυθμίστε το μίξερ στην Ταχύτητα 10 και ανακατέψτε το μίγμα για 1 λεπτό ή μέχρι να γίνει ομοιογενές. Σερβίρεται με πίτα.

Ποσότητα: 475 ml. [2 φλυτζάνια]

Εγγύηση Εξαρτημάτων Επιτραπέζιου Μίξερ Οικιακής Χρήσης KitchenAid®

Διάρκεια εγγύησης:	Η KitchenAid θα πληρώσει για:	Η KitchenAid δεν θα πληρώσει για:
Ευρώπη, Αυστραλία και Νέα Ζηλανδία: Διετής Πλήρης Εγγύηση από την ημερομηνία αγοράς.	Την αντικατάσταση ανταλλακτικών ή εργασία επισκευής για την επιδιόρθωση ελαττωμάτων στο υλικό ή τη συναρμολόγηση.	Α. Επισκευές όταν η Μηχανή Άλεσης ή ο Αποχυμωτής Φρούτων / Λαχανικών δεν χρησιμοποιούνται για φυσιολογική οικιακή χρήση. Β. Φθορές που προκαλούνται από ατυχήματα, μετατροπές, λανθασμένη χρήση, κατάχρηση ή εγκατάσταση / λειτουργία που δεν είναι σύμφωνη με τους τοπικούς ηλεκτρολογικούς κανόνες.

Η KITCHENAID ΔΕΝ ΦΕΡΕΙ ΚΑΜΙΑ ΕΥΘΥΝΗ ΓΙΑ ΕΜΜΕΣΕΣ ΖΗΜΙΕΣ.

Εξουσιοδοτημένα Κέντρα Service

Όλες οι επισκευές πρέπει να διεξάγονται τοπικά από Εξουσιοδοτημένα Κέντρα Service της KitchenAid. Επικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή για να σας γνωστοποιήσουν το όνομα του κοντινότερου Εξουσιοδοτημένου Κέντρου Service της KitchenAid.

Στην Ελλάδα:
 ΟΙΚΙΑΚΟΣ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΣ ΑΕΒΕ
 Αγαμέμνωνος 47,
 Καλλιθέα, 176 75, Αθήνα

 Τηλ: +30 210 94 78 122
 Φαξ : +30 210 94 15 586
 Service: +30 210 94 78 773

www.KitchenAid.com



FOR THE WAY IT'S MADE.®

® Σήμα κατατεθέν της KitchenAid, Η.Π.Α.

™ Εμπορικό σήμα της KitchenAid, Η.Π.Α.

Το σχήμα του μίξερ είναι ένα εμπορικό σήμα της KitchenAid, Η.Π.Α.

© 2007. Με επιφύλαξη παντός δικαιώματος.

Οι προδιαγραφές υπόκεινται σε αλλαγή χωρίς προειδοποίηση.