

KitchenAid®

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

**ÉLELMISZER DARÁLÓ &
GYÜMÖLCS / ZÖLDSÉG PRÉS**
UTASÍTÁS ÉS RECEPTEK

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

**FLEISCHWOLF UND
PÜRIERAUFSATZ**
BEDIENUNGSANLEITUNG UND
REZEPTE

**TRITATUTTO E
PASSAVERDUR
E**
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
GRØNNSAKSPRE
S SE**
BRUKSANVISNING OG OPPSKRIFTER

**LIHAMYLLY &
HEDELMÄ/VIHANNESPUSERRI**
N KÄYTTÖHJEET JA RESEPTIT

**KØDHAKKER
&
PURÉPRESS
E**
INSTRUKTIONER OG OPSKRIFTER

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

**HAKKAVÉL &
ÁVAXTAPRESS**
A LEIÐBEININGAR
OG UPPSKRIFTIR

ΜΗΧΑΝΗ ΑΛΕΣΗΣ & ΑΠΟΧΥΜΩΤΗΣ
ΦΡΟΥΤΩΝ / ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ
οΔηΓιeΣ KΑi ΣYntΑΓeΣ

5FGA modell Húsdaráló
5FVSP modell Gyümölcs- és zöldségpasszírozó
5FVSFGA modell Húsdaráló és gyümölcs- és
zöldségpasszírozó

A kiegészítők úgy vannak megtervezve, hogy kizárólag csak a
KitchenAid® konyhai robotgépek tartozékeként használhatóak.

Tartalomjegyzék

A felszerelés után betartandó biztonsági előírások.....	1
Fontos biztonsági előírások	1
A kiegészítők felszerelése a konyhai robotgépre	2
Mielőtt a kiegészítőt felszereli a robotgépre.....	2
A húsdaráló feltét.....	3
A húsdaráló feltét összeszerelése	3
A húsdaráló feltét használata.....	4
A húsdaráló feltét tisztítása.....	4
Gyümölcs- és zöldségpasszírozó	5
A gyümölcs- és zöldségpasszírozó összeszerelése	5
A gyümölcs- és zöldségpasszírozó használata	6
A gyümölcs- és zöldségpasszírozó tisztítása.....	7
Receptek.....	8
Jótállás a KitchenAid® konyhai robotgépekre.....	13
Szervízek	13
Vevőszolgálat.....	13

A felszerelés után betartandó biztonsági előírások

Az Ön és a többi ember biztonsága számunkra mindennél fontosabb.

Ebben a használati utasításban részletesen leírtuk az Ön számára fontos biztonsági előírásokat. Kérjük a használat előtt a javasolt biztonsági előírások elolvasását és betartását.



Biztonsági figyelmeztető jelkép.

Ez a jelkép figyelmeztet az esetleges veszélyekre, amelyek a nem szakszerű alkalmazás során sérülést vagy akár halált is okozhatnak.

A biztonsági előírásokat a fenti figyelmeztető jelkép és a "VESZÉLY" ill. a "FIGYELMEZTETÉS" szavak kísérik. Az Ön számára ez azt jelenti, hogy:

VESZÉLY

Súlyos vagy akár halálos sérülést is szenvedhet, amennyiben nem tartja be azonnal az előírt biztonsági intézkedéseket.

FIGYELMEZTETÉS

Súlyos vagy akár halálos sérülést is szenvedhet, amennyiben egyáltalán nem tartja be a biztonsági előírásokat.

A biztonsági előírások rámutatnak az esetleges veszélyekre, amelyek használat során felléphetnek és megmutatják hogyan lehet csökkenteni a sérülés veszélyét valamint tájékoztatást adnak arról, hogy mi történhet abban az esetben ha nem tartják be őket.

FONTOS BIZTONSÁGI ELŐÍRÁSOK

Az elektromos készülékek használata során mindig be kell tartani az alábbi biztonsági előírásokat:

1. Olvassa végig a használati utasítást.
2. Az áramütés elkerülése érdekében tilos a készüléket vízbe vagy más folyadékba meríteni.
3. A készülék felügyelet nélküli használata nem ajánlott kisgyereknek, csökkent fizikális, érzékelési vagy mentális képességű személyeknek.
4. Amikor nem használja a készüléket, a készülék összerakása, szétszedése ill. tisztítása előtt mindig húzza ki a készülék csatlakozóját a falból.
5. Kerülje a készülék mozgó részeinek az érintését. Tartsa távol az ujjait a kimeneti nyílástól..
6. Soha ne használja a készüléket, ha az elektromos kábel vagy a villásdugó sérült, ha előzőleg nem megfelelően működött vagy leesett és ily módon megsérült. Ilyen esetekben keresse fel a legközelebbi meghatalmazott szervízt és szakemberrel vizsgálta, javítsa vagy állítsa be a készüléket.
7. A KitchenAid által nem támogatott tartozékok használata tüzet, áramütést vagy személyi sérülést okozhat.
8. Ne használja a készüléket a szabadban.
9. Ne hagyja a kábelt lelőgni az asztalról vagy más bútorokról.
10. Soha ne adagolja az élelmiszert kézzel a kiegészítőbe. Használja a megfelelő tömördat/kulcsot, amellyel az élelmiszert a kiegészítőbe nyomkodja.
11. A vágó acélkések nagyon élesek. Óvatosan bánjon velük.
12. Ez a készülék kizárólag csak háztartási alkalmazásra használható.

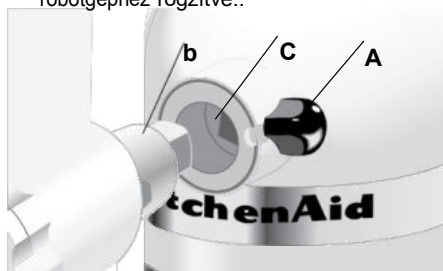
ŐRIZZE MEG A HASZNÁLATI UTASÍTÁST

A kiegészítő felszerelése a robotgépre

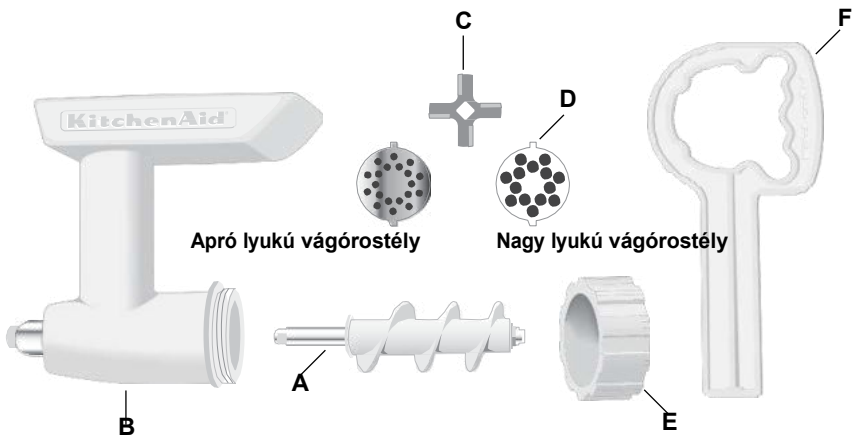
Mielőtt felszereli a kiegészítőt a robotgépre

1. Mielőtt a kiegészítőt felszerelné, állítsa a sebességfokozat szabályzót a '0' (OFF, kikapcsolva) helyzetbe.
2. Húzza ki a villásdugót a falból.
3. Attól függően, hogy milyen típusú a robotgépen elhelyezkedő beépített csatlakoztatás emelje fel a fedőlapot vagy lazítsa meg a tartozékrögzítő pecket (kart) az óramutató járásával ellentétes irányba elforgatva és vegye le a tartozék csatlakoztatásának a fedelét.
4. Illessze be a tartozék kapcsoló tengelyét (B) a beépített csatlakoztatáshoz (C) és ellenőrizze, hogy a meghajtótengely pontosan beilleszkedett-e a négyszögletes beépített csatlakoztatásba.
5. Amennyiben szükséges, mozgassa meg a tartozékot előre-hátra. Amikor a tartozék megfelelően illeszkedik a beépített csatlakoztatásba, a tartozék tengelyén található tű belesimul a csatlakozószélén kialakított barázdába..

6. Szorítsa meg a tartozékrögzítő pecket az óramutató járásával megegyező irányba egész addig amíg a tartozék nincs teljesen a robotgéphez rögzítve..



Élelmiszer daráló



A húsdaráló feltét összeszerelése

1. Illessze be a csigát (A) a darálókamrába (B).
2. Tegye be az önélező vágókést (C) a csiga négyszögletes tengelyének a végére .
3. Tegye fel a vágórostélyt (D) a késre ügyelve arra, hogy a rostély kiszögellései beleilleszkedjenek a darálókamra vágataiba..
4. Helyezze fel a menetes rögzítőgyűrűt (E) a darálókamrára, húzza meg a gyűrűt, de ne szorítsa túl.

MEGJEGYZÉS:Az élelmiszer tömörűd/ kulcs (F) csak a menetes rögzítőgyűrű levételére szolgál (E). Ne használja a gyűrű rászorítására(E).

MEGJEGYZÉS: A gyümölcs- és zöldségpasszírozó (5FVSP modell) feltét segítségével a húsdarálót átalakíthatjuk gyümölcs- és zöldségpasszírozóvá. A kolbásztöltő feltét segítségével (5SSA modell) a húsdarálót átalakíthatjuk kolbásztöltővé.

Élelmiszer daráló

A húsdaráló feltét használata

**FIGYELMEZTETÉS**



A forgó kések veszélyesek.

Mindig használja az élelmiszer tömőrudat.

Tartsa távol az ujjait a bemeneti nyílástól.

Gyerekektől tartsa távol a feltétet.

Ezen szabályok be nem tartása amputációt vagy vágási sérüléseket okozhat.

1. Vágja össze az élelmiszert apróbb darabokra vagy csíkokra és rakja bele a tölcsérbe. A húst vékony csíkokra kell vágni.
2. Indítsa be a robotgépet a 4. sebességfokozaton és fokozatosan adagolja az élelmiszert a tölcsérbe, közben használja a tömőrudat/kulcsot.

MEGJEGYZÉS: Előfordulhat a tölcsérben folyadék megjelenése, mialatt nagy víztartalmú élelmiszereket darál (paradicsom, szőlő). Ahhoz hogy a folyadék eltávozzon a tölcsérből, folytassa a robotgép használatát. Hogy elkerülje a robotgép meghibásodását, ne daráljon több élelmiszert addig amíg a folyadék el nem tűnik a tölcsérből. .



Nagy lyukú vágórostély – Nyers vagy főtt húsok, kemény szerkezetű zöldségfélék, aszalt gyümölcsök és sajt darálására ajánlott.



Apró lyukú vágórostély – Nyers hús, kenőmajasok készítéséhez megfőzött húsok és kenyér darálására ajánlott.

Húsdarálás –A marhahúst a jobb eredmény elérése érdekében darálja meg kétszer. A legjobb eredményeket akkor érjük el ha a darálendő hús részben fagyos vagy nagyon hideg. A magas zsírtartalmú húsokat elegendő egyszer megdarálni.

Kenyér darálás – Kenyérmorzsa készítéséhez is használható a feltét. A darálás előtt a kenyeret meg kell szárítani a sütőben. Darálás előtt le kell ellenőrizni, hogy teljesen megszáradt-e, mivel ha csak részben van megszáradva, a benne lévő nedvességtartalom eltömítheti a darálót.

MEGJEGYZÉS: Nagyon kemény és sűrű szerkezetű élelmiszereket nem szabad ezzel a darálóval darálni (pl. teljesen összeszáradt kenyeret). A kenyeret otthon akkor kell ledarálni amikor még friss és a levegőn vagy a sütőben megszárítottuk.

A rögzítőgyűrű felengedése – Amennyiben a gyűrű túlzottan meg van szorítva, az élelmiszer tömőrudat/kulcsot ráteesszük a barázdára és az óramutató járásával ellentétes irányba elfordítjuk.

MEGJEGYZÉS:Hogy elkerüljük a húsdaráló feltét károsodását az élelmiszer tömőrudat/kulcsot ne használjuk a rögzítőgyűrű megszorítására.

A húsdaráló feltét tisztítása

Először is szedje szét teljesen a feltétet .

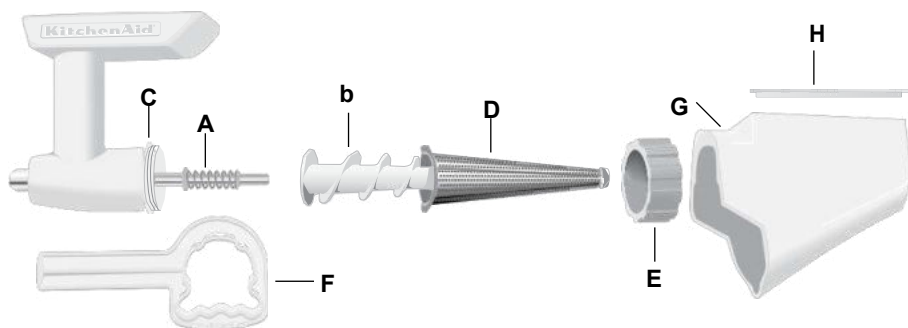
A húsdaráló alábbi részeit szabad mosogatógépben tisztítani:

- Darálókamrát.
- Csigát.
- Rögzítőgyűrűt.
- Élelmiszer tömőrudat/kulcsot

Az alábbi részeket meleg, mosogatószeres vízben kézzel kell elmosni és utána alaposan meg kell szárítani:

- Acél vágókéseket.
- Vágórostélyokat (daráló)

Gyümölcs / zöldség prés



A gyümölcs- és zöldségpasszírozó összeszerelése

1. Tolja be a rugós kapcsolási tengelyt (A) a csiga szélesebb nyílásába (B), mindaddig amíg szorosan nem kapcsolódik a csigához.
2. Szerelje fel a nagyobb csigát a robotgépre (C).
3. Szerelje a passzírozó kúpot (D) a csiga kiálló részére úgy hogy a kúp szélei beleilleszkedjenek a darálókamra vágataiba (C).
4. Csavarja elkézzel a rögzítőgyűrűt (E) szorítsa rá a darálókamrára, de ne szorítsa túl.

MEGJEGYZÉS: Az élelmiszer tömőrudat/kulcsot (F) csak a rögzítőgyűrű leszedésénél használjuk (E). Ne használja a rögzítőgyűrű rászorítására (E).

5. A kúpon keresztül rakja fel a kifolyó hordozóját (G) és a karral rögzítse a rögzítőgyűrű végére.
6. Szerelje fel a fröcskölésgátlót (H) a kifolyó hordozójára (G).

Gyümölcs / zöldség prés

A gyümölcs- és zöldségpasszírozó használata

FIGYELMEZTETÉS



A forgó kések veszélyesek.

Mindig használja az élelmiszer tömörudat.

Tartsa távol az ujjait a bemeneteli nyílástól.

Gyerekektől tartsa távol a feltétet.

Ezen szabályok be nem tartása amputációt vagy vágási sérüléseket okozhat.

1. Miután felszerelte a gyümölcs-és zöldségpasszírozót, tegyen a kifolyó alá edényt amibe befolyik a kipasszírozott lé és egy másik kisebb edényt a feltét nyitott végéhez, ebbe kerül bele a passzírozás után fennmaradt élelmiszer pép.

2. Az élelmiszert darabolja össze apró darabokra, hogy a darabok beleférjenek a tölcsérbe.
3. Kapcsolja a robotgépet a 4. sebességfokozatra és a tömörúd/kulcs segítségével adagolja az élelmiszert a tölcsérbe.

Gyümölcs és zöldség passzírozás

- Darabolja fel az élelmiszert, hogy beleférjen az adagoló tölcsérbe..
- Távolítsa el a vastag és kemény gyümölcshéjat, pl. a narancsnál.
- Távolítsa el a nagy magokat, pl. az őszibaracknál.
- Távolítsa a héjat vagy a csomót ,pl. földieper vagy szőlő.
- A kemény vagy szilárd gyümölcsöket és zöldségeket a passzírozás előtt meg kell főzni,

MEGJEGYZÉS: Előfordulhat a tölcsérben folyadék megjelenése mialatt nagy víztartalmú élelmiszereket passzírozunk (paradicsom, szőlő). Ahhoz hogy a folyadék eltávozzon a tölcsérből, folytassa a robotgép használatát. Hogy elkerülje a robotgép meghibásodását, ne passzírozzon addig újabb élelmiszer mennyiséget, amíg a folyadék el nem tűnik a tölcsérből.

Gyümölcs / zöldség prés

MEGJAGYZÉS: Hogy elkerüljük a gyümölcs- és zöldségpasszírozó vagy a robotgép károsodását a Labruscan szőlő, a csúszós héjú szőlőfajták pl. a Concord, a Catawba és az Ontario darálása ebben a feltétben nem ajánlott. Használható a Ninifera Tokay és a Thompson szőlőfajtáknál, ahol a szemek mag nélküliek.

A gyümölcs-és zöldségpasszírozó tisztítása

Először is szedjük szét teljesen a passzírozót..

Ezek a részek tisztíthatók mosogatógépben:

- Darálókamra.
- Csiga.
- Passzírozó kúp.
- Kifolyó hordozó.
- Fröcskölésgátló.
- Rögzítőgyűrű.
- Élelmiszer tömörít / kulcs.

- Az alábbi részeket meleg mosogatószeres vízben kezeljük elmosni és utána alaposan megszáritani:

- A rugó és a kapcsolási tengely.

Bizonyos élelmiszerfajták elszínezhetik a készülék egyes részeit. Ezeknek a foltoknak az eltávolítására két módszer van: (1) azokat a részeket amelyeket szabad mosogatógépben tisztítani- tegye be a mosogatógépbe és kapcsolja a normális mosogató programot vagy (2) dörzsölje be a foltot kevés olajjal vagy zsírral és utána mossa le meleg mosogatószeres vízben. Használhatunk kis üvegmosó kefét is a kúpban rekedt élelmiszer maradék eltávolítására.

A rögzítőgyűrű felengedése – Amennyiben a gyűrű túlzottan meg van szorítva, az élelmiszer tömörítat/kulcsot rátesszük a barázdára és az óramutató járásával ellentétes irányba elfordítjuk.

MEGJEGYZÉS: Hogy elkerüljük a feltét károsodását, a tömörítat/kulcsot soha ne használjuk a rögzítőgyűrű megszorítására.

Jalapeño paprikából készült salsa szósz

4 nagy,

meghámozott és hat
darabba vágott
paradicsom

1 vagy 2 szárított és füstölt
chilli (jalapeño) paprika

1 hat darabba vágott
vöröshagyma

1 gerezd fokhagyma

80 ml (1/3 csésze) ecet

1 teáskanál (5 g) só

Szerelje össze a húsdarálót, használja a nagy lyukú vágórostélyt. Szerelje fel a húsdarálót a robotgépre. Indítsa be a robotgépet a 4. sebességfokozaton és darálja meg a paradicsomot, a paprikát, a vöröshagymát és a fokhagymát, tegyen a feltét alá egy nagyobb tálat vagy serpenyőt, hogy ebbe kerüljön a megdarált keverék. Adja hozzá a többi hozzávalót is és jól keverje össze az egészet. Sűrűbb salsát kapunk, ha forráspontig melegítjük a keveréket, majd ezután csökkentjük a hőmérsékletet. 5 - 10 percig kell főzni, vagyis amíg nem lesz megfelelő sűrűségű.

Tanács: A Chipotle- szárított és füstölt jalapeño paprika. Ha nem tudná őket beszerezni, akkor használjon friss jalapeño paprikát és adjon hozzá 2 kanál (10 ml) grill szósz.

Ez a mennyiség 20 adagnak elegendő (30 ml, vagyis 2 kanál 1 adag)

Svéd húsgolyók krémes szószban

Svéd húsgolyók

- 500 g (1 font) csont nélküli kerek marhaszelet, 1 inch szélességű csíkokra vágva (2.5 cm)
- 250 g (1/2 font) csont nélküli borjúhús 1 inch szélességű csíkokra vágva (2.5 cm)
- 1 közepes nagyságú hat darabba vágott vöröshagyma
- 2 szelet teljes kiőrlésű lisztből készült kenyér feldarabolva
- 1 teáskanál (5 g) só
- 1 teáskanál (5 g) szerezcsendió
- 1/2 teáskanál (3 g) fűszerkeverék,
- 1/2 teáskanál (3 g) fekete bors
- 60 ml (1/4 csésze) zsírmentes tojáspótló vagy 1 tojás
- 120 ml (1/2 csésze) alacsony zsírtartalmú tej

Krémes szósz

- 60 ml (1/4 csésze) zsír (szaft) amiben a hús sült vagy margarin ill. vaj
- 60 g (1/4 csésze) liszt
- 500 ml (2 csésze) teljes zsírtartalmú tej
- 2 teáskanál (10 g) instant marhaleves vagy 1 marhaleves kocka
- 1/2 teáskanál (3 g) fekete bors

Szerelje össze a húsdarálót, használja a kis lyukú vágórostélyt. Szerelje fel a húsdarálót a robotgépre. Indítsa be a robotgépet a 4. sebességfokozaton és darálja meg a marhahúst, a borjúhúst, a vöröshagymát és a kenyeret, tegyen a feltét alá egy nagyobb tálat vagy serpenyőt, hogy ebbe kerüljön a megdarált keverék. (A megdarált keveréket még 1-2-szer darálja át újra, hogy nagyon finom húsgolyókat kapjon). Adja hozzá a többi hozzávalót és jól keverje össze az egészet.

A keverékből formáljon 2.5 cm-s (1-inch) húsgolyókat és rakja őket a következő dimenziók alapján 40 x 26 x 2.5 cm (16 x 10 1/2 x 1-inch) a sütőlemezre. A húsgolyókat 15 percen keresztül sütjük 230°C-on (450°F), addig kell őket sütni amíg nem kapnak sötét színt azaz amíg a gombóc közepe nem veszti el rózsaszín színét.

Amíg a húsgolyók sülnek, készítsük el a krémes szósz. Vegyen fel a zsírból (szaft) amiben a húsgolyók sülnek vagy olvasszon fel egy nagy serpenyőben margarint. Adja hozzá a lisztet és addig keverje amíg nem jelennek meg benne a buborékok. Fokozatosan adja hozzá a többi hozzávalót. Mérsékelt lángon főzze a szószt mindaddig amíg nem kezd el sűrűsödni és nem jelennek meg benne a buborékok. Öntse a szószot a svéd húsgombócokra.

A húsgolyókat felszolgálhatja előételként vagy kombinálhatja főtt tésztával és akkor felszolgálhatja főételként.

Ez a mennyiség elegendő 20 előételnek (4 húsgolyó adagonként) vagy 10 főételnek (8 húsgolyó adagonként).

Bolognese szósz

30 ml (2 kanál) olívaolaj
2 megtisztított és 2.5
cm-s(1-inch)
darabokra
összeszeletelt
sárgarépa
2 csomó 2.5 cm-s (1-inch)
összeszeletelt zeller
1 nagy, nyolc
darabba vágott
vörshagyma
20 g csomó zöldség
700 g (1¹/₂ font)
darált marhahús
250 g (1¹/₂ font)
darált sertéshús
3 gerezd fokhagyma
10 nagy, érett, hat darabba
vágott paradicsom
1 teáskanál (5 g)
bazsalikom
1 teáskanál (5 g)
origáno
1 babérlevél
1 kanál (5 g) só
1/2 kanálka (3 g)
bors
60 ml (1/4 csésze) víz
60 ml (1/4 csésze)
száraz vörösbort
200 g (3/4 csésze)
paradicsom püré

Egy kb. 30-cm (12-inch) átmérőjű serpenyőben mérsékelt lángon olajat melegítünk. Hozzáadjuk a sárgarépát, a zellert, a zöldséget, az összedarált marha- és disznóhúst és a fokhagymát. Kb. 20 percen keresztül állandó kevergetés mellett főzzük, majd levesszük a keveréket a tűzhelyről és 10 percig hűtjük.

Szerelje össze a húsdarálót, tegye fel a nagy lyukú vágórostélyt és a kiegészítőt szerelje fel a robotgépre. Indítsa be a robotgépet a 4. sebességfokozaton és darálja meg a masszát és engedje az egészet egy 5.7 l (6 fertály) úrtartalmú edénybe.

Szerelje össze a gyümölcs- és zöldségpasszírozót és erősítse fel a robotgépre. Indítsa be a robotgépet a 4. sebességfokozaton és passzírozza ki a paradicsomokat. Összesen 950 ml (4 csésze) pürét (masszát) mérjen ki. Adja a püréhez és a paradicsompépéhez a bazsalikomot, az origánót, a babérlevelet, a sót, a borsot, a vizet és a vörösbort. Fedje le fedővel és mérsékelt lángon kb. 1 órát pirítsa az egészet.

Ez a mennyiség 2 l (2 fertály) szósznak elegendő.

Pesto szósz

80 g ($\frac{1}{3}$ csésze) friss
bazzalikomlevél
40 g ($\frac{1}{6}$ csésze)
zöldséglevél
2 gerezd fokhagyma
1 kanálka (5 g) só
 $\frac{1}{2}$ kanálka (3 g)
bors
100 g parmezán sajt
120 ml ($\frac{1}{2}$ csésze) olívaolaj
50 g ($\frac{1}{4}$ csésze)
fenyőmag (ízlés
szerint)

Szerelje össze a húsdarálót, helyezze fel a kis lyukú
vágórostélyt és szerelje fel a robotgépre. Indítsa be a
robotgépet a 4. sebességfokozaton és darálja meg a
bazzalikomlevelet, a zöldségleveleket és a fokhagymát és az
egészet engedje bele a robotgép táljába. Adjon hozzá sót,
borsot és parmezán sajtot. Szerelje fel a keverőtálat és a
keverő lapátot/ habverőt. Indítsa be a robotgépet a 6.
sebességfokozaton és keverje a masszát 1 percen keresztül.
Állítsa meg a robotgépe tés kaparja le a tál faláról a masszát.
Indítsa be a robotgépet a 8. sebességfokozaton és fokozatosan
öntse hozzá az olívaolajat és addig keverje a keveréket amíg
az olívaolaj elvegyül benne. Használjon kb. 30 ml (2 kanál)
pesto szószot a kifőtt tésztahoz . (egy adaghoz)

Tanács: Amennyiben a pesto szószot nem használja fel azonnal,
tegye bele egy befőttes üvegbe és öntsön rá vékony réteg
olívaolajat, így a szósz nem fog megbarnulni. A szósz egy
hétig tárolható hűtőszekrényben vagy ha hosszabb ideig
szeretné tárolni, tegye a mélyhűtőbe.

Ez a mennyiség 500 ml (2 csésze) szósznak elegendő.

Aranycsillag őszibarackból készült Chutney

4 nagy meghámozott és
feldarabolt őszibarack
vagy 1 csomag
(450 g; 16 oz)
fagyos
őszibarack
(kiolvasztva)
 $\frac{1}{2}$ csésze ecet
 $\frac{1}{2}$ fej finomra összevágott
vöröshagyma
 $\frac{1}{4}$ csésze
összedarabolt
aszalt gyümölcs
120 g ($\frac{1}{2}$ csésze)
barnacukor
 $\frac{1}{4}$ csésze kristály-
cukor
40 g (2 kanál) finomra
összevágott kandírozott
gyömbér
4 vagy 5 szegfűszeg
 $\frac{1}{4}$ kanál (2 g)
fűszerkeverék

Szerelje össze a gyümölcs- és zöldségpasszírozót és szerelje
fel a robotgépre. Indítsa be a robotgépet a 4.
sebességfokozaton és passzírozza ki az őszibarackok levét a
gép alá helyezett táliba. Adja hozzá a többi hozzávalót és
hevítsa a keveréket forráspontig. Ezután csökkentse le a
hőmérsékletet a minimumra és még 20 percig főzze, vagyis
amíg a massa az állandó keverés mellett nem sűrűsödik be.

Szerelje össze a gyümölcs- és zöldségpasszírozót és szerelje
fel a robotgépre. Indítsa be a robotgépet a 4.
sebességfokozaton és passzírozza ki az őszibarackok levét a
gép alá helyezett táliba. Adja hozzá a többi hozzávalót és
hevítsa a keveréket forráspontig. Ezután csökkentse le a
hőmérsékletet a minimumra és még 20 percig főzze, vagyis
amíg a massa az állandó keverés mellett nem sűrűsödik be.

Ez a mennyiség 24 adagnak elegendő (20 g, 1 kanál 1
adaghoz).

Almavaj

1.5 kg (3 font) főznivaló
alma négybe vágva

200 ml (³/₄ csésze)
almaecet

120 ml (¹/₂ csésze) ecet

450 g (2 csésze)

kristálycukor

2 kanálka (10 g) fahéj

4 szegfűszeg

¹/₂ teáskanál (8 g)
fűszerkeverék

Tegye az almát egy fedővel rendelkező nagy fazékba, öntsön hozzá almaecetet és ecetet. Főzze mérsékelt lángon 15 percig, amíg az almák szétfőnek.

Szerelje össze a gyümölcs- és zöldségpasszírozót, erősítse fel a robotgépre. Indítsa be a robotgépet a 4. sebességfokozaton és passzírozza ki az almákat a gép alá helyezett tálbá. Az almapépet tegye vissza a serpenyőbe. Adja hozzá a kristálycukrot, a fahéjat, a szegfűszeget és a fűszerkeveréket, az egészet keverje jól össze. Mérsékelt lángon állandó kevergetés mellett addig főzni, amíg a cukor fel nem olvad. Ezután tovább főzzük még 15 – 20 percet, addig amíg teljesen be nem sűrűsödik, állandóan kevergetni kell. Az elkészült vajat merőkanállal átmeregetni a forró,

sterilizált 235 ml (¹/₂-pint) befőttes üvegekbe. Az üvegeket 10 percig hőkezeljük a forró vizes vízfürdőben. Ezután kiszedjük az üvegeket a vízfürdőből, lehűtsük és leellenőrizzük az üvegek fedelét, hogy jól záródnak-e.

Ez a mennyiség kb. 1.2 l – nek (5 csésze) (10 ml vagy 2 kanálka adagonként) elegendő.

Humusz

1 doboz (565 g, 20 uncia)
lecspegetett
csicseriborsó

60 ml (¹/₄ csésze) hideg víz

60 ml (¹/₄ csésze)
friss citromlé

60 g (¹/₄ csésze)

szeszámagos tahini

tészta vagy 2

teáskanál (10 ml)

szeszámag olaj

2 gerezd megdarált

fokhagyma

¹ teáskanál (5 g) só

¹/₂ teáskanál (3 g) paprika
(nem kötelező)

Szerelje össze a gyümölcs-és zöldségpasszírozót és erősítse fel a robotgépre. Indítsa be a robotgépet a 4. sebességfokozaton és passzírozza ki a csicseriborsót a robotgép alá elhelyezett tálbá. A megmaradt csicseriborsó masszát tegye vissza. Adjon hozzá vizet, citromlét, tahinit, fokhagymát, sót és paprikát. Szerelje fel a keverő tálat és a keverő kanalat/habverőt. Indítsa be a 4. sebességfokozaton és 1 percen keresztül keverje a masszát. Állítsa meg a robotgépet és kaparja le az edény faláról a masszát. Kapcsolja át a sebességfokozatot a 10-re és még 1 percig keverje, vagyis amíg a massa nem lesz egynemű. Házi pogácsák mellé szolgáljuk fel.

Ez a mennyiség 475 m-nek (2 csésze) elegendő.

Jótállás a KitchenAid® daráló tartozékra

A garancia időtartama:	A garancia érvényes:	A garancia NEM érvényes:
Európában és Ausztráliában: A vásárlás dátumától számított két éven belül teljekörű jótállás. Máshol: Teljes körű jótállás a vásárlás dátumától számított egy éven belül.	A garancia a készülék alkatrészeire és tartozékaira valamint a bevizsgálás és a hibaelhárítás munkadíjára, anyag és egyéb költségeire vonatkozik. A garanciális feltételek kizárólag a KitchenAid hivatalos márkaszervizeiben érvényesek.	A. Javításra, ha a készülék a normális háztartási ételkészítéstől eltérő dolgokra volt használva. B. Balesetből, megváltoztatásból eredő károk miatt, durva bántásból miatt, vagy ha a telepítés/üzemeltetés nincs összhangban a helyi elektromos előírásokkal.

A KITCHENAID NEM VÁLLAL FELELŐSSÉGET SEMMILYEN A KÉSZÜLÉKBEN KELETKEZETT KÖZVETETT SÉRÜLÉSÉRT

Márkaszervizek, Ügyfélszolgálat

Minden szervízzolgáltatás helyileg elérhető egy minősített Kitchenaid szerviz központban. Elérhetőségéhez lépjen kapcsolatba az üzlettel ahol készülékét vásárolta, vagy a termék Hivatalos magyarországi Forgalmazójával, hogy megkapja a legközelebbi hivatalos KitchenAid™ szervizközpont nevét.

Duisberg Solingen Finomacél Kft.
1105 Budapest Gergely u. 13-15.

Tel: 0036-1-262-1260

www.duisberg.hu

Márkaszerviz:

Duisberg Kft.
1105 Budapest, Gergely utca 13-15
Tel: 70/519 4000
[email:szerviz@duisberg.hu](mailto:szerviz@duisberg.hu)

KitchenAid

© 2014. Minden jog fenntartva.

A specifikációk külön felhívás nélkül megváltoztathatóak.